

**CORONAVIRUS** EN LA ARAUCANÍA

# Expertos coinciden en complejo escenario político y social en medio de la pandemia

**ENCUENTROS ONLINE.** Nuevo foro de Corparaucañía reunió a destacados analistas que desmenuzaron situación de La Araucanía, retiro del 10% y actual crisis del Gobierno junto al reciente cambio de gabinete.

Carolina Torres Moraga  
carolina.torres@australtemuco.cl

**2019** fue el año de la mayor crisis social de los últimos años en el país.

Un complejo escenario político y social viven actualmente el país y nuestra Región en medio de la pandemia de covid-19. En ello, coincidieron los analistas que participaron en un nuevo encuentro online organizado por Corparaucañía.

“La política en tela de juicio, legitimidad y conexión con la ciudadanía” fue el tema del foro que contó con dos destacados invitados: Alberto Mayol, sociólogo, vicedecano de la Facultad de Administración y Economía de la Universidad de Santiago de Chile, y Hugo Herrera, abogado,

doctor en Filosofía, profesor titular de la Facultad de Derecho de la Universidad Diego Portales. La actividad fue moderada por la periodista Antonieta de la Fuente.

A juicio de Mayol el malestar social que hizo crisis con el estallido de octubre de 2019 ha seguido su camino. Sin embargo, el sociólogo advierte que sobre lo ocurrido no ha existido un

buen diagnóstico. “Mi opinión es que no se tiene un diagnóstico, (falta) poner la pelota sobre el piso. No existen atajos para esto y vamos a tener que enfrentarlo de alguna manera”, dice.

A la vez, el abogado Herrera sostiene que en 2019 “el pueblo hizo su aparición”. En su opinión, se trata de una fuerza inmensa, pero que carece de articulación y que demanda respuestas del sistema político, el que también se encuentra en crisis. “Aquellos elementos que se necesitan para salir de la crisis, están ellos mismos en crisis”, insiste, por lo que vaticina que el escenario complejo va a durar bastante tiempo.



LOS PARTICIPANTES EN EL ENCUENTRO ONLINE DESMENUZARON EL COMPLEJO ESCENARIO POLÍTICO Y SOCIAL.

**POCO OPTIMISMO**

Del mismo modo, tanto Herrera como Mayol dicen no estar optimistas con respecto a las implicancias que pueda tener el solo hecho de cambiar la Constitución. “Es una condición necesaria aunque no suficiente para un nuevo orden constitucional”, expresa el abogado Hugo Herrera, quien a la vez sobre el conflicto que se vive por décadas del nuestra Región advierte que la “cuestión de La Araucanía pasa

por una nueva institucionalidad territorial”.

Sobre el cambio de gabinete y la crisis que afecta al gobierno de Sebastián Piñera, Alberto Mayol manifiesta que “llegó gente muy diversa y vamos a ver si están ahí para jugar o para ser neutralizados”. A su juicio, lo más sabio sería la canalización y no la neutralización. “La pregunta es si esto tiene un juego un poco más elaborado en el sentido de transformar el Gobierno en el es-

pacio donde, dado que no hay sistema político, se discuta en el interior de él las posturas diferentes y se trate de llegar a un acuerdo. Esto sería el primer ensayo general de lo que se conoce históricamente como las salidas vía triunvirato”, expresa.

Cabe destacar que los encuentros de Corparaucañía son posibles gracias al aporte de sus socios colaboradores, entre ellos Ufro, U. Autónoma, U. Mayor, El Austral, entre otros.

**CMPC**

**» FIBRA SOCIAL**

## Marcia Aqueveque y su redención del mítico “digüeñe”

» Esta visionaria emprendedora de Nacimiento, innovó en preparaciones con este hongo endémico del sur de Chile y tras hacerse reconocida por sus empanadas, ahora apuesta por el rubro de la conservería. ¡Este es su caso de éxito!

La historia de la emprendedora Marcia Aqueveque, reafirma que cuando se trabaja con agrado todo resulta mejor. Y es que aunque no terminó la enseñanza media y tuvo que comenzar a trabajar desde temprana edad, sus recuerdos de ese período son felices.

“Yo salí el año 1988 de la enseñanza básica y en ese tiempo mis papás no tenían los recursos para brindarme estudios. Tampoco era obligado el cuarto medio, así que como tenía a mis hermanos pequeños y una mala situación en casa, salí un día viernes del colegio y el día lunes ya estaba trabajando”, recuerda Marcia.

Casada con Juan Medina Cuevas, con quien tiene una hija de 26 años, Marcia cuenta que na-

ció y se crió en Carrizal Maipo, un sector rural de la comuna de Nacimiento. Actualmente, vive en una parcela del sector San José Dollinco, en la misma localidad.

Con el convencimiento de no repetir la misma experiencia que vivió en su niñez y una vez que su hija terminó sus estudios, Marcia se fue a vivir al campo con su marido y como estaba acostumbrada a generar sus propios ingresos, buscó distintas alternativas para capacitarse.

Fue así como ingresó a un programa Prodesal de INDAP y comenzó a perfeccionar sus conocimientos en la elaboración de productos. Participó en varias fiestas gastronómicas; primero acompañando a una sobrina y luego tomó su propio camino, haciéndose conocida por sus empanadas de digüeñe. “Nunca nadie las había hecho, por

eso fueron toda una novedad”, comenta con emoción.

Asimismo, reconoce que luego de este largo camino recorrido “el cansancio se termina cuando otra persona se siente bien con lo que uno prepara. Eso me pone muy contenta. Yo fui feliz trabajando como asesora del hogar, porque me encantan los niños. Y ahora, con mi nuevo emprendimiento, más aún. Con los dos trabajos no existe una gran diferencia, porque los dos los hice con amor”, enfatiza.

**Capacitación y trayectoria**

La buena aceptación de sus empanadas de digüeñe, fueron el puntapie que permitió a Marcia Aqueveque vislumbrar su emprendimiento. Comprendiendo que debía capacitarse y perfeccionar las técnicas para conservar productos, realizó un primer curso en el Centro de Desarrollo Tecnológico Agroindustrial (CDTA) de la Universidad de Concepción en Los Ángeles.

“Como ya estaba haciéndome famosa con las empanadas, quise tener el digüeñe en otro formato y fuimos a hacer un curso al CDTA de Los Ángeles, para aprender respecto a la elaboración de conservas. Le pregunté al profesor y me enseñó la técnica para conservar



Una gran variedad de hongos comestibles exhibe nuestro país. Y dos de los más apetecidos crecen en el sur de Chile: los digüeñes (*Cyttaria espinosa*) y los changles (*Ramaria flava*). Ambos productos son procesados por Marcia Aqueveque a través de la técnica de encurtidos, con los cuales ella recomienda la preparación de ensaladas, empanadas, tortillas y ceviche de digüeñes.

este hongo. Entonces, pensé: ya, ese será mi nuevo emprendimiento”, puntualiza esta soñadora cuyos productos ya se encuentran disponibles en Espacio Fibra Local en el centro de Temuco.

Hoy, “Sabores Nativos de Marcia” posee una amplia oferta

de conservas de frutas de la estación, además de sus famosos encurtidos de digüeñes y changles. “Yo me siento muy realizada, me hace feliz esto de poder emprender. Dar a conocer productos que uno tiene y que nadie los aprovecha”, finaliza Marcia.



<b>Nombre emprendimiento:</b>	Sabores Nativos de Marcia
<b>Representante:</b>	Marcia Aqueveque Muñoz
<b>Rubro:</b>	Productos agroelaborados: conservas y encurtidos
<b>Comuna/Región:</b>	Nacimiento Región del Biobío
<b>Contacto:</b>	+56 9 76 42 63 62
<b>Instagram:</b>	saboresnativosdemarcia2020
<b>Precio Venta:</b>	\$3900 a \$6.990
También se encuentran disponibles en el Espacio Fibra Local de Temuco.	
<b>Espacio Fibra Local CMPC:</b>	
<b>Dirección:</b>	Arturo Prat 427, Temuco.
<b>Fono:</b>	41 285 7390
<b>Correo:</b>	contacto@fibralocal.cl
<b>Instagram:</b>	fibralocal
<b>Pinterest:</b>	Espacio Fibra Local Temuco.

