



UNIVERSIDAD CATOLICA
DE TEMUCO

ALIMENTOS ANCESTRALES DE LA ARAUCANIA

Gina Leonelli Cantergiani

ginalc@uct.cl



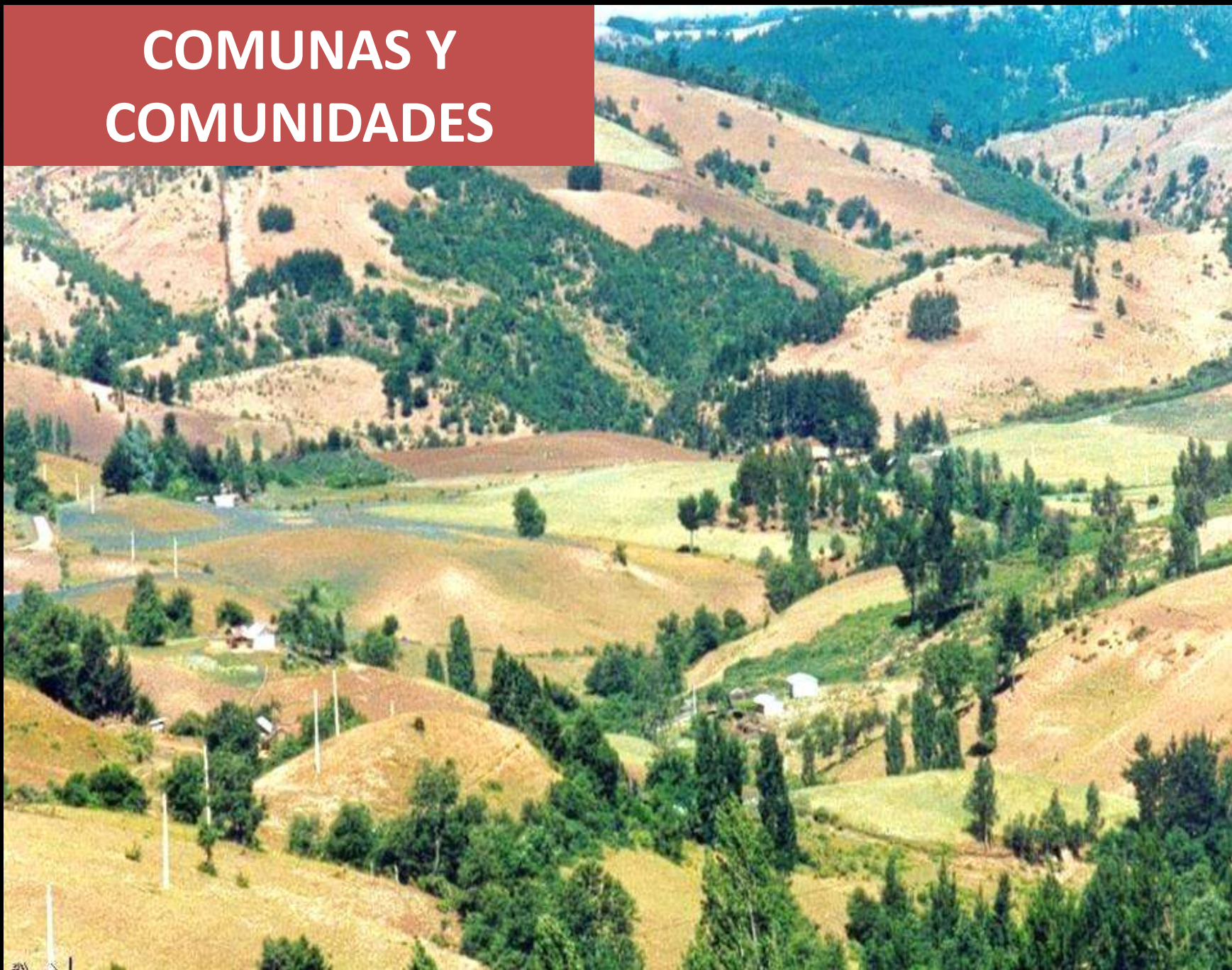
1.LA REALIDAD
2.LOS AVANCES
3.LOS DESAFIOS



170
Merkeneros (as)



COMUNAS Y COMUNIDADES



Distancias

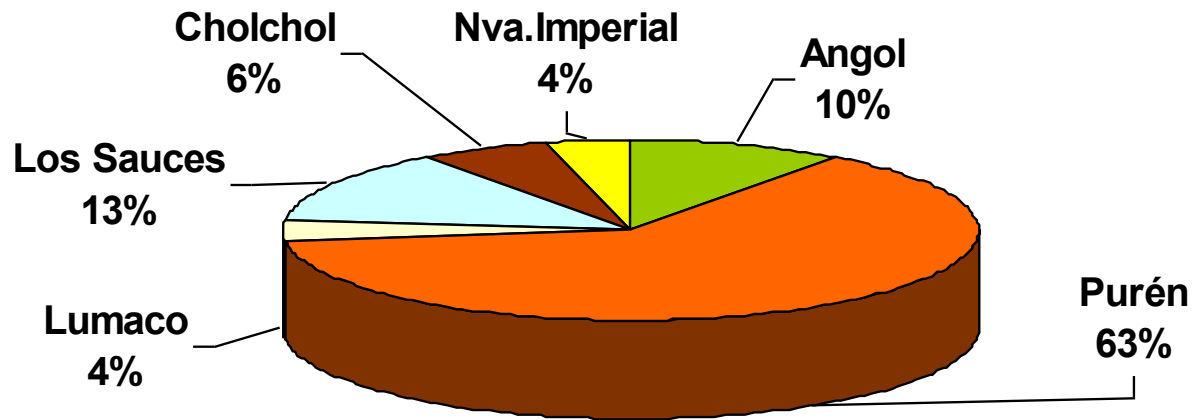




HUERTA



SUPERFICIE DESTINADA A PRODUCCIÓN DE AJÍ



SELECCIÓN DE SEMILLAS (0,2 meses)

SEMILLA PROPIA



HERENCIA FAMILIAR



SELECCIÓN EN LA PRIMERA FLORACIÓN



SIEMBRA Y PRODUCCIÓN DE PLANTINES (2 meses)





TRANSPLANTE (1 mes)



LA PLANTACIÓN (1 mes)



LA COSECHA (2 meses)



Enistrado (1 mes)



SECADO MAPUCHE (1,5 meses)



SECADO ZONA CENTRAL



SECADO AL HUMO



SECADO AL HUMO



EL SECADO EN LA COCINA



ZARANDA



FOGÓN



TOSTADO
(0,2 meses)



EL RETIRO DEL PEDÚNCULO (0,1 meses)



Innovación en
patentamiento

MOLIENDA
(0,1 meses)



VARIABILIDAD DE TAMAÑO DE PARTICULA



LA MEZCLA (0,1 meses)

EL PARTO 9 meses

Ají

Cilantro

Sal

Merkén



+



+



=



40-60%

25-35%

5%-20%

VARIABILIDAD DE COLOR





FORMAS DE COMERCIALIZACIÓN



IDENTIFICACIÓN DEL ORIGEN

MARCA
CACIQUE
COLIPI

Un Sabor Antieral Mapuche
Elaborado en Chile por el último gran cacique mapuche vivo en Chile
en los años 1978 al 1998.

El mapuche sabe de sus platos Mapuche, elaborados en su casa con
ingredientes mapuches para preparar platos con un sabor único.
Este es el secreto de su éxito para convertirse a través de la historia.
Este es nuestro secreto para este plato preparado por el Cacique Colipi.
Este plato es el resultado de cuatro generaciones.
Este es el secreto de su éxito para convertirse a través de la historia.
Este es nuestro secreto para este plato preparado por el Cacique Colipi.

INGREDIENTES:
• Harina de trigo, aceite, sal, azúcar.
• Harina de trigo, aceite, sal, azúcar.
• Harina de trigo, aceite, sal, azúcar.

PREPARACIÓN:
• Harina de trigo, aceite, sal, azúcar.
• Harina de trigo, aceite, sal, azúcar.
• Harina de trigo, aceite, sal, azúcar.

Raghue

Aji Merquén



7 809585 000022



PROGRAMA DE INNOVACIÓN
TERRITORIAL AGROINDUSTRIAL
ALIMENTARIO MAPUCHE
REGIÓN DE LA ARAUCANÍA

MUESTRA MERKÉN



REGIÓN DE LA ARAUCANÍA, TERCERO CHILE

Le Merken

Le Merkén un produit typique de la culture Mapuche, quotidiennement consommé dans les campagnes chiliennes et principalement dans la région de l'Araucanie, région du pays qui concentre la plus grande population d'origine Mapuche. La recette d'élaboration du Merkén fait appel a un savoir-faire artisanal ancestral et se transmet généralement de mère en fille.





*La productores mapuches de la
Región de La Araucanía llegan al
mundo a través del Merkén*





Aceite de Oliva
aromatizado con
Merkén.

(Exportación)



Merkén de Calidad
Premium
(Exportación)





Iniciativa de FIA y la Universidad Católica de Temuco

PARTE EXPORTACIÓN DE MERKÉN "PREMIUM" A ESTADOS UNIDOS

emol Chile



Noticias

Economía

Deportes

Entretención

Tendencias y Mujer

Servicio

Chile

Mundo

Cultura y Espectáculos

Música

Tecnología

Educación

Documentos

Buscador Emol



web



noticias



amarillas

Emol ► Chile

Ver más noticias de Chile



Ancestral ají mapuche "merkén" prepara salto de la ruca a la gran gastronomía

Fundación para la Innovación Agraria prospecta la manera de introducir el producto en el mercado formal con sello nativo y calidad mejorada, que incluya su exportación.

INFÓRMATE

ACTÍVATE

[Inicio](#) / [Casos](#) / [Historias de éxito](#) / [Merkén: de Chile al mundo](#)

Merkén: de Chile al mundo



PRODUCTOS EN BASE A MERKÉN


PACARI
ECUADORIAN ORGANIC CHOCOLATE



We combine herbs, spices and fruit with our exceptional chocolate made only from fine Ecuadorian Arriba cacao for a delicious, extraordinary chocolate experience.

For those who like their chocolate *picante* but want more than just fire, we combine our rich dark organic chocolate with Merken, a spice traditionally used by the indigenous Mapuche people of Chile. It gives the heat of chili but with a spicy, smoky flavor. Satisfies the adventurer in you.

www.pacarichocolate.com

Ingredients

- Cacao beans*, evaporated cane juice*, merken* (chili, cumin, salt) sunflower lecithin. * Dairy and soy free, may contain traces of nuts.
- Kakaobohnen*, Zucker*, Spaanse peper*, Koriandersamen*, Salz*, Sonnenblumenlecitine*, Kann Spuren der Nüsse enthalten.
- Fèves de cacao*, sucre de canne*, merken* (piment*, coriander*, sel*, lecitine de tournesol*). Ne contient pas de produits laitiers ni de produits d'origine des traces de fruits secs.
- Kakaoböner, socker, Paprikapulver*, Salz*, solrosmjölk*, Kan innehålla spår av nötter.
- Fave di cacao*, zucchero di canna*, merken* (peperoncino rosso*, coriandolo*, sale*, lecitina di girasole). Non contiene soia né latticini. Può contenere tracce di noci/arachidi.
- Granos de cacao*, azúcar de caña*, aji ahumado cabra*, semillas de cilantro*, sal*, lecitina de girasol*. Libre de lácteos y soya. Puede contener trazas de frutos secos.

*Certified organic/biologisch kontrollierte/biologique certifié biologiskt certifikat/certificato biologico/certificación orgánica

Nutrition Facts

Serving Size 10g (0.35 oz), Serving Per Container 5, Amount Per Serving: **Calories** 50, **Total Fat** 3g (5% DV), **Saturated Fat** 2g (10% DV), **Cholesterol** 0mg (0% DV) **Sodium** 0mg (0% DV), **Total Carb** 5g (2% DV), **Sugars** 5g, **Protein** 1g, **Fiber** 0g (0% DV)
* Percent Daily Values are based on a 2000 calorie diet.

Store in a dry, dark, odorless place at 60 - 65° F (16 - 18° C).

Best Before Mindestens haltbar bis

A consommer de préférence avant le

Bäst före

Da consumarsi preferibilmente entro

A consumar preferibilmente antes de



7 862109 270271

066 -
JUN 2012



PRODUCTOS EN BASE A MERKÉN

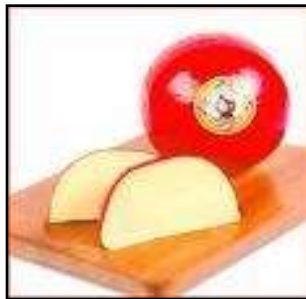


PRODUCTOS EN BASE A MERKÉN

*Deliciosa
Merken*



Nuevos productos





CERTIFICACIÓN
DIVERSIFICACIÓN
DIRECTORIO
MODELO DE NEGOCIO



CERTIFICACIÓN DE CALIDAD



TRAZABILIDAD Y DIVERSIFICACIÓN

Información sobre **historia** del **producto**







CAPACITACIÓN



CAPACITACIÓN



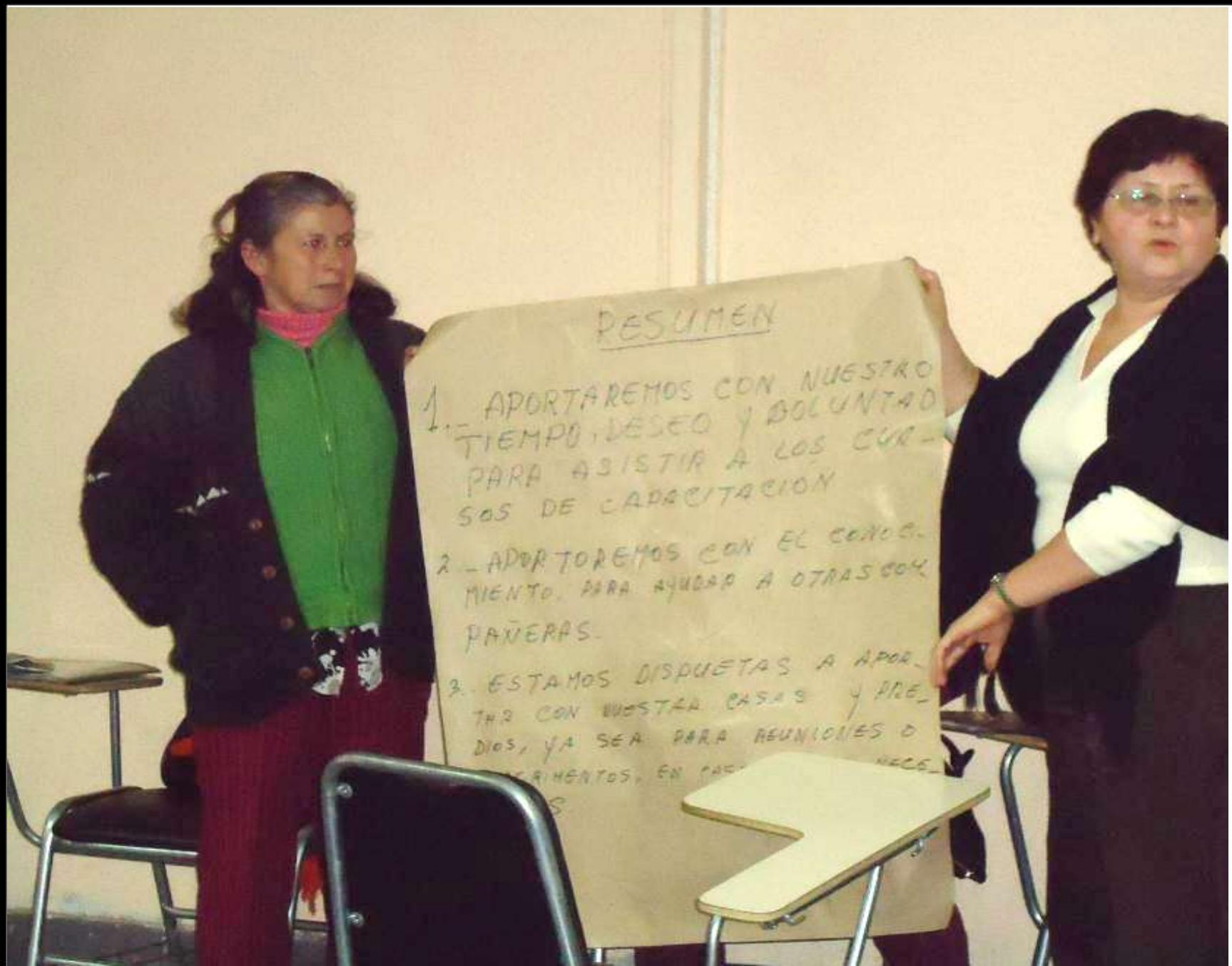












RESUMEN

1. APORTAREMOS CON NUESTRO TIEMPO, DESEO Y VOLUNTAD PARA ASISTIR A LOS CURSOS DE CAPACITACION
2. APORTAREMOS CON EL CONOCIMIENTO PARA AYUDAR A OTRAS COMPAÑERAS.
3. ESTAMOS DISPUESTAS A APOYAR CON NUESTRAS CASAS Y PRECIOS, YA SEA PARA REUNIONES O ALIMENTOS, EN CASO NECESARIO.

















PLANTAS LOCALES



www.productosmapuche.cl

http://www.productosmapuche.cl/ Directorio UCTemuco - ACA

Torrents Lugares a Visitar Canales TV Telefonía Bancos UC Temuco BBC BBC Mundo Twitter Facebook Marcadores

 **PROGRAMA DE INNOVACIÓN TERRITORIAL AGROINDUSTRIAL ALIMENTARIO MAPUCHE**

Inicio Objetivo Participantes Equipo Contactos

Conoce la Cadena de Productos de la Huerta Mapuche

PROGRAMA DE INNOVACIÓN TERRITORIAL AGROINDUSTRIAL ALIMENTARIO MAPUCHE
REGIÓN DE LA ARAUCANÍA

 Cilantro  Perejil  Tomillo  Orégano  Albahaca  Linaza  Aji

Descripción de las principales especies del PIT

ACTIVIDADES DESARROLLADAS PROYECTOS PRECEDENTES

Inicio | Contactos



COMUNAS Y SECTORES PARTICIPANTES DEL PROGRAMA

- ANGOL (Cerro Negro, Lomas del Toro, Los Confines, Roble Bonito).
- LOS SAUCES (Tromen, Guindo Chico, Juana Manquínir, Santa Beatriz, Choque-Choque, Guindo Grande, Queque, Arquín, Porvenir Bajo, Guadaba Arriba, Pelehuito).
- LUMACO (Anadela El Peral, Chanco, Dibulco 2, Marileo Erte, Pantano, Pichipellahuen, Reñico, Rehue de Quetrahue, Rehue Bellavista).
- PURÉN (Ipinko Alto).
- CHOLCHOL (Rucapangue, Curaco, Bisquico, Atrengo).
- NUEVA IMPERIAL (Ranquileo Alto, Motrollhue, Rulo).



GOBIERNO DE
CHILE
FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN TERRITORIAL



UNIVERSIDAD
CATOLICA DE
TEMUCO

www.productosmapuche.cl

Rudecindo Ortega 02950, Temuco

Fono 45-205521

Email: pitmapuche@gmail.com

Región de La Araucanía, Chile



Programa de
Innovación Territorial
Agroindustrial Alimentario
Mapuche







PIT
Agroindustrial
Alimentario
Mapuche

Región de
La Araucanía

www.productosmapuche.cl

PROGRAMA DE INNOVACIÓN TERRITORIAL (PIT) AGROINDUSTRIAL ALIMENTARIO MAPUCHE

REGIÓN DE LA ARAUCANÍA

Cadena de Productos de la Huerta Mapuche

Deshidratados Gourmet con Identidad Étnica



Cultivo
Mi Huerta
Asegurando
la Calidad
e Inocuidad



Trabajo
el Secado de
Mis Productos
de la Huerta



Desarrollo
Mis Propios
Productos
Utilizando las
Hortalizas de
Mi Huerta



Utilizo
Envases y
Etiquetas con
características
Propias de Mi
Producto



Aprendo a
Comercializar
Mis Productos
de la Huerta
Con Valor
Agregado





UNIVERSIDAD
CATOLICA DE
TEMUCO



60 AÑOS
AGRONOMIA



CHILE
JORNADA SUBSISTENCIALES FORTALE

Contactos
(45) 553901/205521
pitmapuche@gmail.com

Cilantro



Semillas molidas



Cilantro congelado



Hoja De Cilantro



Licores



Salsa



Aderezo



Hierbas aromáticas

Fragancia



Aceite corporal

Aceite esencial



Gel de ducha



Crema para manos

MATERIAS PRIMAS



PRODUCTOS

SOPA DE
ARVEJAS CON VERDURAS

itrofil cachu egu allbid korü



PRODUCTOS

SOPA DE
LENTEJA CON YUYO

lluñi egu napor korü



PRODUCTOS

SOPA DE
POROTOS CON MERKEN

degull ka meskeñ korü



PRODUCTOS



SEMILLA
ZAPALLO ITALIANO



SEMILLA DE
GIRASOL
CON MERKEN

Muestra prototipo



PRODUCTOS



ROMERO



ALBAHACA



TOMILLO



ORÉGANO



CILANTRO



PEREJIL



PIMIENTA NEGRA



ALIÑO PARA CARNES



ALIÑO PARA ENSALADAS

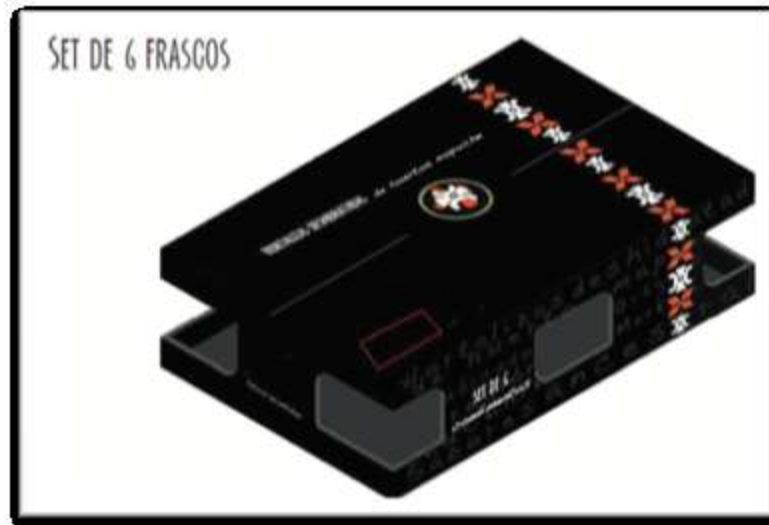
PLANTAS LOCALES



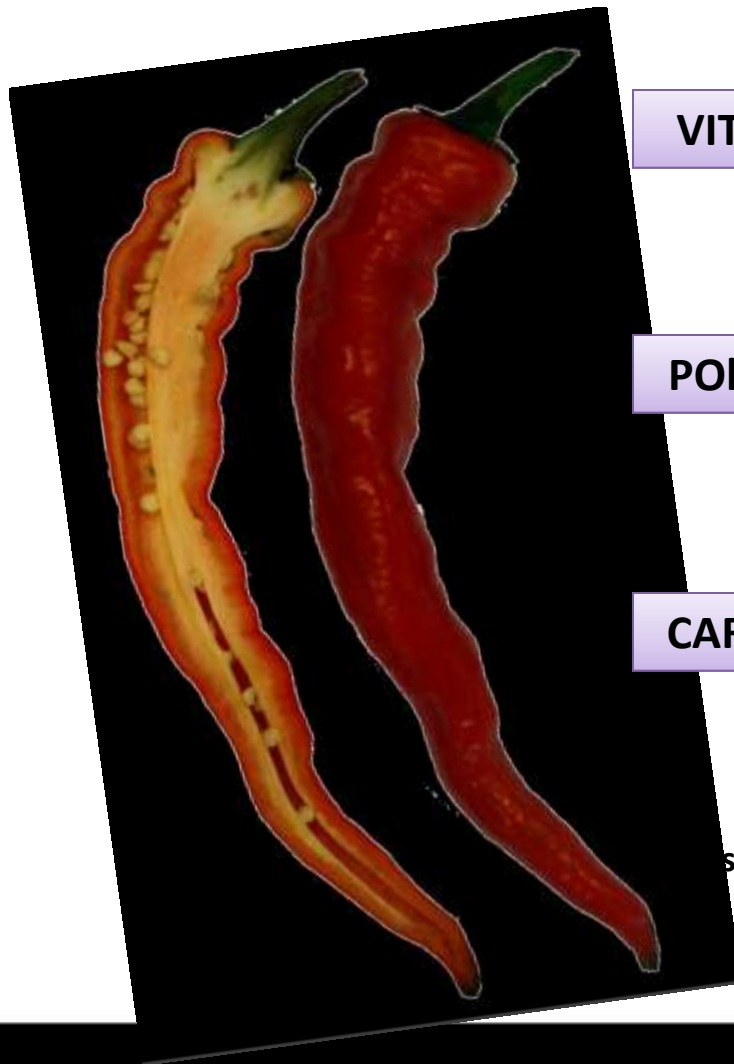
PLANTA CENTRAL CON CERTIFICACIÓN



el producto es el héroe



información sobre procedencia



VITAMINA C

POLIFENOLOS

CAROTENOIDES

sumo mapuche 30 g día

producto local





**Producto potencial de una
Indicación geográfica (IG) en Chile**

Proyecto FAO





Metas

objetivos

Isabel Levio Curiqueo
Microempresaria Asociación Wentekurra
Sector Ranquilco
Nueva Imperial

Atleta



Guerrero



Campesino



Ranquilco Alto, Nueva Imperial



Cultivo ají



Cultivo ají



Procesamiento ají



Procesamiento ají



Mi trabajo



Apoyo



Volar con el merkén



Venta de merkén



Meskeñ

Saborosa y Picante

Isabel Levio Curiqueo
Empresaria

Contacto:

Ranquilco Alto - Nueva Imperial

Celular: 86446868

contacto.levio@gmail.com



Historia

