

MEMORIA ANUAL

ENERO – DICIEMBRE 2014



Temuco, Septiembre 2015

-. INDICE

I.- Presentación de la Organización.....	03
II.- Nuestra Estrategia (2011-2014).....	04
III.- Alianzas, Consorcios y Redes.....	07
IV.- Principales Actividades de la Organización.....	09
V.- Balance y Estado de Resultados.....	31

I. PRESENTACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN

Una Organización es ante todo convivencia, encuentro de diversos con unidad de propósitos y capacidad de concebir y realizar proyectos compartidos. La organización, como el amor, hay que renovarla todos los días.

(Armando Bartra¹, 2010)

La Corporación Centro de Educación y Tecnología para el Desarrollo del Sur de Chile (CETSUR) nace en el año 2000 con la intención de realizar un aporte en la construcción de una sociedad civil fuerte y de localidades sustentables, mediante la reactivación y revalorización de saberes tradicionales y locales, y el empoderamiento territorial de sus actores sociales.

Las raíces de CETSUR, sin embargo, provienen de los programas regionales de la Fundación Centro de Educación y Tecnología (CET) creada en el año 1983, los que se desarrollaban en la Región de la Araucanía (trabajo con comunidades mapuches) y en la Región del Bío Bío (agricultura urbana y reciclaje), además del Programa Global de Conservación de la Biodiversidad Campesina.

Para seguir desarrollando estas líneas en los mismos territorios, CETSUR adopta la personalidad jurídica de corporación de derecho privado sin fines de lucro, según lo establecido por el Decreto Supremo del Ministerio de Justicia N° 730, de fecha 31 de julio de 2001. Su existencia legal data entonces del 22 de agosto del 2001, fecha en que fue publicado en el Diario Oficial de la República de Chile.

Los objetivos planteados por nuestra Corporación y el desarrollo de éstos, representan hoy una contribución significativa para los territorios, específicamente para las organizaciones sociales como actores relevantes del territorio.

En la actualidad, con una reconocida expertis en materias relacionadas a; Agroecología, estrategias para la conservación de la biodiversidad en comunidades campesinas, soberanía alimentaria y Revalorización del patrimonio inmaterial rural, todas estas, alineadas en el objetivo de contribuir a la lucha por la soberanía alimentaria².

CETSUR sigue trabajando en las Regiones del Bío Bío y la Araucanía, con sedes en cada una de ellas, formada por un equipo multidisciplinario de personas, con una vasta trayectoria de más de 20 años, en el sector privado y público, como en medios urbanos y rurales.

¹ Investigador del Instituto de Estudios para el desarrollo Rural Maya, Universidad Autónoma de México.

² www.viacampesina.org

II. NUESTRA ESTRATEGIA (2011-2014)

La memoria anual reporta a los socios y a todas las personas interesadas en el quehacer de nuestra institución, sobre las distintas acciones realizadas durante el periodo señalado.

La información se organiza de acuerdo al plan estratégico elaborado el año 2011³ por el conjunto de la institución (socios y equipos de trabajo) desarrollado bajo el modelo del cuadro de Mando Integral (Ver Imagen N°1), para ello los niveles de planeamiento como: **Visión/ Misión – Alianzas – Estrategias y Organización** darán el Índice de este documento.



Considerando los profundos cambios que ha originado el nuevo modelo de la globalización en los escenarios nacionales e internacionales, respecto a los patrones económicos, políticos, culturales, sociales y medioambientales, CETSUR ha inspirado su acción en la recuperación de las agroculturas, privilegiando la recuperación de las relaciones e interacciones con el entorno social y natural, y promoviendo la organización, la identidad de los territorios, la mantención de formas locales de control social y el desarrollo local basado en la sustentabilidad.

Es por ello que nuestra **Misión** para el periodo 2011-2014:

Somos una organización de la sociedad civil, que desarrolla actividades de formación, fomento e investigación para el desarrollo de localidades sustentables.

³ Presentado a la Asamblea de socios en la ciudad de Temuco, 26 de Abril 2011.

Y nuestra Visión para el periodo 2011-2014:

Al 2014 seremos reconocidos por contribuir al desarrollo de la soberanía alimentaria de los territorios del sur de Chile, inspirados en los valores de sustentabilidad, diversidad, solidaridad e interculturalidad.

Conscientes de esta tarea, CETSUR ha determinado el enfoque de su trabajo en cuatro líneas de acción, que han sido organizadas de acuerdo a la experiencia en los territorios y a los resultados obtenidos.

CETSUR toma una posición y se compromete junto a las organizaciones campesinas e indígenas revalorizar sus culturas, a través del rescate de sus saberes y conocimientos tradicionales, con el fin de cambiar las relaciones actuales del campo-ciudad y valorizando los aportes que puede ofrecer el mundo rural.

1. **Desarrollo Territorial**

Esta línea pretende fortalecer las capacidades y habilidades de un territorio para fomentar la participación ciudadana a través de la concertación social. Incluye la formación de personas para ejercer distintas formas de liderazgo sobre la base de principios democráticos, iniciativas ciudadanas, identidad cultural e interés público.

Para contribuir al desarrollo territorial con contenidos, posiciones y espacios de encuentro, se crean las **Escuelas ciudadanas**. Construidas en alianza con movimientos sociales que buscan la maduración ética y política de actores de un territorio, se trabaja en ellas mediante instrumentos de diagnóstico, prospección y planificación, basado en la formación de valores y capacidades, en un enfoque de diálogo de saberes.

2. **Escuelas de Artes y Oficios**

Con el fin de contribuir a la reactivación de artes y oficios basados en saberes tradicionales y locales relativos al desarrollo de un territorio, las Escuelas de Artes y Oficios (EAO) han trabajado en revitalizar las tradiciones culinarias y productivas locales, expresadas en la figura de artesanos(as) y maestros(as) del oficio. Las Escuelas de Artes y Oficios surgen como una alternativa viable, donde el conocimiento científico y el saber popular pueden convivir en un proceso de aprendizaje.

3. **Protocolos y Sellos Campesinos**

Como protocolos para la biodiversidad campesina son conocidos los procesos de investigación participativa y acuerdos basados en el diálogo de saberes que busca la definición y regulación de la calidad artesanal de procesos y productos para los mercados locales.

Los Sellos Campesinos, que es el proceso de certificación participativa impulsado por organizaciones de productores(as), basado en un protocolo o baluarte, gestionado por un emprendimiento solidario de carácter cooperativo y orientado al reconocimiento y valoración de los productos elaborados bajo el protocolo o baluarte en mercados locales o solidarios.

4. **Desarrollo de Mercados solidarios**

Para activar el intercambio comercial en los territorios, se apoyado en la realización de las Ferias Tradicionales, las que son organizadas por los(as) propios(as) productores(as) y que en su mayoría, no sólo se implementan con una intención económica, sino además están asociadas a festividades culturales y ciclos naturales de un territorio determinado.

Par a complementar estos espacios de intercambio, se ha apoyado la creación de Cooperativas de Servicios, organizadas de igual modo por los(as) mismos(as) productores(as) tendientes a proveer servicios asociativamente para el desarrollo de sus emprendimientos familiares.

III. ALIANZAS, CONSORCIOS Y REDES.

CET Sur durante el año 2014 realiza una serie de acciones que le permitan construir las condiciones para el desarrollo de alianzas con actores diversos, estas alianzas se han concebido como centrales para producir los impactos esperados en su plan estratégico.

A nivel de alianzas, los objetivos planificados son los siguientes:

1. Establecer alianzas estratégicas territoriales con organizaciones campesinas, artesanas, recolectoras y de la pesca artesanal, a favor de la soberanía alimentaria
2. Desarrollar consorcios de organizaciones de la sociedad civil, universidades y emprendimientos solidarios para la I+D+i, formación y fomento de culturas alimentarias del sur de Chile
3. Promover redes de colaboración de organizaciones de la sociedad civil relativas a las estrategias institucionales

Para **establecer alianzas estratégicas territoriales con organizaciones campesinas, artesanas, recolectoras y de la pesca artesanal, a favor de la soberanía alimentaria**, la asociación con organizaciones y redes que comparten la visión y estrategias de la institución ha sido la columna vertebral del quehacer institucional.

Las alianzas se desglosan a nivel territorial y nacional, donde ANAMURI representa la alianza estratégica nacional más importante.

A nivel Nacional:

- ANAMURI

Relaciones en la Región del Bío Bío:

- La Red de Mujeres Protectoras de la Biodiversidad (Red MUBI), instancia asociada a ANAMURI, con mujeres de Tomé, Coelemu, Quirihue y Quillón.
- Unión Comunal de Huerto Orgánicos

Relaciones en la Región de la Araucanía:

- Asociación Weichafe Domo-Anamuri Regional
- Asociación productores de Traiguen – Territorio Nagche (Lumaco-Traiguen, principalmente)
- Red de Curadoras de semillas
- Mesa de Mujeres Rurales Región de La Araucanía
- Mesa de Turismo de Cholchol, Región de La Araucanía

El **desarrollar consorcios de organizaciones de la sociedad civil, universidades y emprendimientos solidarios para la I+D+i, formación y fomento de culturas alimentarias del sur de Chile**, se ha volcado en una de las prioridades definidas durante el año 2014. Es el caso de dos iniciativas desarrolladas una a nivel local y la segunda a nivel interregional.

- La primera iniciativa se desarrolla en consorcio con la Asociación Nacional Mujeres Rurales e Indígenas (ANAMURI); Fundación Slow food y la Universidad de Concepción, en torno al desarrollo de la iniciativa para la creación del **Comité Nacional del Arca del Gusto**⁴.
- La segunda iniciativa se desarrolla en asociación con el Observatorio de Derechos Indígenas y el Instituto del Medio Ambiente (IMA) de la Universidad de la Frontera, para la generación de modelos de construcción de gobernanza de los recursos hídricos en contexto indígena Mapuche.

⁴ Ver sitio. www.slowfood.it

IV. PRINCIPALES ACTIVIDADES DESARROLLADAS ASOCIADAS A LA ESTRATEGIA INSTITUCIONAL

A continuación se presentan las principales actividades desarrolladas desde Enero a Diciembre 2014, las cuales se organizan según objetivos estratégicos planificados por CET Sur.

Objetivo estratégico 1: Promover la reactivación de artes y oficios basados en saberes tradicionales y locales.

Este objetivo se ha venido desarrollando principalmente a través de la estrategia de Escuelas de Artes y Oficios para las regiones del Bio Bio y la Araucanía, con el fin de dar respuesta a una demanda en los territorios basada en las desigualdades territoriales que atentaba la sustentabilidad y el desarrollo de las localidades, generando corrientes migratorias de la población joven y femenina hacia los centros urbanos, ampliando la brecha social entre campo y ciudad). Por otro lado la experiencia de CET sur en los territorios daba cuenta de la profunda riqueza cultural y natural existente en las localidades. Esta línea de trabajo se desarrolla desde el año 2004.

(a) Iniciativa: Elaboración Historia de Barrios “Tú Historia, Nuestra Historia” de los Barrios Temuco, Amanecer y Ribera del Cautín”. Ejecutado entre Enero 2014 a Marzo 2015.

Objetivo: “Documentar la historia y la intervención realizada por el Programa Recuperación de Barrios, a través de la elaboración de 3 libros y 3 registros audiovisuales de los barrios Temuco, Amanecer y Ribera del Cautín”.

Población Objetivo: Vecinas y vecinos de los Barrios Temuco, Amanecer y Ribera del Cautín de la ciudad de Temuco.

Financiamiento: Programa Quiero mi Barrio, Municipalidad de Temuco.

Principales resultados

Se desarrollan **tres libros de alta calidad gráfica**, con un tiraje de 500 unidades cada uno, que incorporó el pasado, presente y futuro de los tres barrios de la ciudad de Temuco, cuyo contenido fue construido y validado colectivamente tanto con los vecinos/as de los sectores, así como con los funcionarios/as vinculados al Programa de Recuperación de Barrios de la Municipalidad de Temuco y el MINVU, en base a la aplicación de herramientas de investigación-acción-participativa.

Tres videos-documentales que registraron la historias y relatos de los tres barrios de la ciudad de Temuco, y los alcances e impactos del Programa Recuperación de Barrios para la mejora de la calidad de vida de sus vecinos, con una duración de 15 minutos en formato full HD y traspaso en formato DVD de Alta Resolución.

Tres murales pintados en espacios estratégicos de cada uno de los barrios, que constituyeron la portada de los tres libros.

Acciones de difusión

Difusión y proyección del trabajo del Programa Quiero a Mi Barrio en los Barrios Temuco, Amanecer y Ribera del Cautín de la ciudad de Temuco.

Difusión y proyección de la labor de los Consejos Vecinales de Desarrollo de los Barrios Temuco, Amanecer y Ribera del Cautín de la ciudad de Temuco.

Ceremonias de Lanzamiento de los libros en los tres barrios en el mes de marzo de 2015

Página web CETSUR.

Página web MINVU Araucanía.

(b) *Iniciativa:* Taller de Capacitación de Huertos Comunitarios Orgánicos, en el Barrio de Los Lagos, de la Comuna de Angol.

Objetivo: “implementar huertos comunitarios horizontales que contribuyan al mejoramiento de la calidad de vida de familias del Barrio Los Lagos, a través del desarrollo de áreas verdes productivas, promoviendo una alimentación saludable familiar, la economía local de los vecinos y vecinas (micro negocios y/o ahorro por autoabastecimiento), la adecuada apropiación y uso de los espacios públicos, implementando un sistema integrado de gestión ambiental en el espacio público”. Ejecutado entre el 7 de Marzo y el 14 de Agosto de 2014.

Financiamiento: Municipalidad de Angol, a través del Programa Quiero Mi Barrio.

Principales resultados

Once mujeres capacitadas en la implementación y gestión de huertos orgánicos comunitarios horizontales y jardines comunitarios verticales.

Agrupación medio ambiental conformada denominada “Comité Huerto Urbano Tierra Viva de Angol”, que permitirá dar sustentabilidad a la iniciativa, proyectando esta experiencia a otras familias del Barrio Los Lagos y también de la comuna.

Un huerto comunitario instalado en un espacio público.

Un Jardín Vertical instalado en un espacio público a través de una unidad piloto denominada “Parque Medicinal”, que permitirá el intercambio de experiencias y la formación de familias y organizaciones barriales urbanas.

Veinte manuales de huertos agroecológicos urbanos elaborados y distribuidos

Cincuenta dípticos de difusión de la organización y la experiencia.

Desarrollo de logotipo para la agrupación construido participativamente, creando una imagen corporativa propia que se extenderá asociativamente a todos sus productos.

Un Video pedagógico para difusión de la experiencia de 18 minutos, presenta el proceso de trabajo desarrollado en la fase de capacitación e implementación.

Propuesta de mantención de las áreas intervenidas que consideró la designación de responsabilidades y acciones respecto de la mantención de cada una de las unidades productivas desarrolladas.

Diseño de proyecto de cálculo que comprende croquis, planos a escala y especificaciones técnicas de las diversas construcciones instaladas como parte del trabajo de consultoría.

Diseño de proyecto de paisajismo que comprende la memoria explicativa y los planes de los diseños de intervención de los espacios de parque medicinal y la complementariedad de la intervención realizada por el Programa Quiero Mi Barrio en la plaza cívica de Los Lagos.

Acciones de difusión

Ceremonia de cierre de la actividad con la participación de autoridades comunales (Alcalde y Concejales), de la Gobernadora de Malleco, representantes del MINVU Regional, representante de SERCOTEC Malleco y de la municipalidad de Angol.

Página web MINVU Araucanía.

(c) Iniciativa: Cursos de Capacitación “Implementación y Manejo de Huertos Comunitarios” y “Técnicas de Implementación de Huertos Urbanos”, Barrio Ribera del Cautín, Comuna de Temuco.

Objetivo: “promover un estilo de alimentación saludable y el adecuado uso de espacios públicos, a través de métodos de producción sustentable, lo cuales puedan utilizarse, tanto en el hogar (huerto familiar) como espacios públicos (huertos comunitarios horizontales y verticales), para de esa manera fomentar la autoproducción y alimentación saludable”. Ejecutado entre Septiembre a Noviembre de 2014. Con la participación de 15 mujeres del barrio Ribera del Cautín.

Financiamiento: Municipalidad de Temuco, a través del Programa Quiero Mi Barrio.

Principales resultados

13 mujeres capacitadas en la implementación y gestión de huertos orgánicos comunitarios horizontales y jardines comunitarios verticales.

Una agrupación ambiental informal denominada “Semillas de Ciudad”, que permitirá dar sustentabilidad a la iniciativa, proyectando esta experiencia a otras familias del Barrio Ribera del Cautín.

Un huerto comunitario instalado en un espacio público, con unidades demostrativas como cama de lombrices, biopreparado bocachi, abonera de montón, camas de cultivo, huerto vertical con botellas, macetas en neumáticos e implementación de espacios con especies aromáticas

Logros

- Impulsar la formación de una comunidad sostenible en temas ambientales, económicos y sociales, inculcando conciencia ambiental y el respeto por el medio ambiente y las personas.
- Instalación de la práctica del reciclaje de residuos orgánicos domiciliarios, como base para la alimentación del suelo bajo el concepto de “ecosistema vivo”, con lo cual es un desafío para modificar el concepto de basura y, a futuro, proyectar un espacio público con un sistema de compostaje de los residuos orgánicos domiciliarios transformándose en un nuevo emprendimiento para las socias del comité.

Acciones de difusión

Ceremonia de cierre de la actividad con la participación de profesionales del Programa Quiero Mi Barrio de la Municipalidad de Temuco.

(d) Iniciativa: Plan de Asistencia Técnica, Capacitación y Ejecución de una Muestra Gastronómica para Pescadores Artesanales de la Región del Bío Bío.

Objetivo general: Ejecutar un Plan de Asistencia Técnica y Capacitación que contribuya al mejoramiento de las condiciones productivas y de valor agregado de los pescadores artesanales de Caleta Villarrica de Dichato en la Región del Bio Bio. Periodo de ejecución: Marzo a Diciembre 2014.

Objetivos Específicos.

- Ejecutar Curso de Capacitación en higiene y manipulación de alimentos pesqueros frescos y culinaria tradicional costera.
- Desarrollar Talleres de Gestión Comercial y Administración de Negocios.
- Elaborar Sondeo de Mercado de la Oferta Gastronómica local y de venta de productos del mar frescos en la comuna de Tomé.
- Elaborar Estudio de pre factibilidad técnica y económica para la implementación de una máquina fabricadora de hielo en escamas.

- Realización de muestra gastronómica en la Caleta Villarrica de Dichato.
- Adquisición de equipamiento

Financiamiento: Fondo de Fomento a la Pesca Artesanal Artesanal.

Principales Resultados

- 18 mujeres capacitadas en culinaria tradicional pesquera
- 12 socios capacitados en gestión de negocios
- Sondeo de mercado elaborado
- Estudio de prefactibilidad elaborado
- Muestra gastronómica denominada “Diálogos culinarios con vista al mar” realizada
- Equipamiento de cocina entregado al sindicato

Logros

- Rescate y puesta en valor del patrimonio alimentario de la costa de Dichato.

Acciones de difusión

El proyecto consideró diversas acciones en difusión dentro de su ejecución:

- Publicación en redes sociales
- Difusión en revista Bufé
- Difusión en medios locales y regionales



(e) Iniciativa: Identidad Culinaria de la comuna de Tomé. Encuentro de sabores y saberes costeros y campesinos.

Objetivo general: Promover las especificidades identitarias de las cocinas locales tradicionales de la comuna de Tomé como parte constitutiva del patrimonio cultural regional. Ejecutado entre Septiembre a Diciembre 2014

Financiamiento: GORE Bio Bío

Objetivos Específicos.

- Implementar una experiencia formativa en culinaria tradicional como estrategia de investigación acción de carácter complementaria, destinada a mujeres vinculadas al departamento de fomento productivo de la municipalidad de Tomé, que permita, además de profundizar en los contenidos asociados a la historia culinaria del territorio, sus productos y recetas, desarrollar competencias para el mejoramiento de las prácticas, presentación y comercialización de los productos locales costeros y campesinos.
- Implementar una muestra/degustación de culinaria costera y campesina como práctica de finalización de la experiencia de formación que reconozca productos, especialistas locales, procesos de elaboración y recetas propias de las tradiciones alimentarias de la comuna, que visibilice el valor patrimonial de ésta. Elaborar una cápsula audiovisual de difusión de las tradiciones culinarias del territorio que sea transmitido por canales televisivos y medios regionales y comunales.

Principales Resultados

- **18 participantes finalizan** el curso
- **Una muestra** fotográfica sobre culinaria costero y campesino.

Logros

- La iniciativa buscó aportar a la revalorización del patrimonio culinario de la comuna de Tomé -sintetizado en las tradiciones alimentarias de la pesca artesanal y el mundo campesino- a través de un ejercicio formativo en técnicas culinarias que no perdiera de vista ambos componentes.
- Los que finalizaron el proceso, atesoran un capital humano de inmensa riqueza: perseverancia, compromiso, independencia y un profundo afecto por sus respectivos oficios y localidades, que dejan entrever la existencia de emprendimientos alimentarios sólidos y de interesante proyección para el territorio.
- En el espacio de formación confluyen múltiples dimensiones que sobrepasan lo meramente cognitivo. Afectos, vínculos, cotidianidades y anécdotas quedan grabadas en cada uno de los participantes más allá de sus respectivos roles.
- El acompañamiento del equipo del departamento de fomento productivo de la comuna de Tomé durante el proceso de postulación, instalación, cierre del proyecto, generó espacios de mayor confianza y vínculos entre los participantes.

- Apropiación de los/as participantes del curso, que se plasmó en la organización e implementación de la muestra a los invitados.
- La perseverancia y actitud positiva de los participantes que se embarcaron en un proceso de aprendizaje y de entrega de conocimientos.
- Las maestras y profesionales del ámbito gastronómico que permitieron el diálogo de saberes.

Acciones de difusión

El proyecto consideró como difusión el desarrollo de una Muestra culinaria costera-campesina. Se estimó un total asistentes en 80 personas. De las autoridades invitadas asistieron el Consejero Regional Sr. Dimitri Riquelme, y en representación del Municipio de Tomé el Sr. Juan Carlos Rodríguez. La muestra fue preparada y organizada por el equipo del proyecto y los/as propias/os participantes del curso, y se realizó en nuestra sede en Punta de Parra, Tomé. Su objetivo fue por un lado mostrar lo aprendido en las jornadas de formación con las maestras y chef; y por otro, una invitación a degustar y disfrutar de los sabores del mar y tierra de nuestro territorio.



(f) Iniciativa: “Productos alimentarios patrimoniales de la Araucanía” Código PYT -2013-0126

- Reuniones de coordinación para continuidad de proceso investigativo del año 2013.
- Investigación bibliográfica en torno a un listado preliminar de productos y preparaciones patrimoniales desde una dimensión agronómica e histórica.
- Desarrollo de entrevistas en localidades rurales, comunidades indígenas y colonias extranjeras para la detección y profundización de productos y preparaciones patrimoniales de la región.
- Trabajo de terreno para toma de fotografías de productos y preparaciones patrimoniales.
- Jornada de asesoría metodológica para el equipo de trabajo por parte de Alejandra Cornejo, representante del equipo de la Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad de Chile.

Principales resultados

- 130 productos y preparaciones patrimoniales recogidas a partir de proceso investigativo bibliográfico y de entrevistas.
- 15 textos redactados para futura publicación “Alimentos Patrimoniales de la Región de la Araucanía”.
- 80 fotografías tomadas y seleccionadas para 21 productos y preparaciones.

Logros

- Se consolidan experticias profesionales en torno al Patrimonio Alimentario y se aporta al posicionamiento de CETSUR como organización referente en temas de reflexión en esta área temática, desde un enfoque que releva la soberanía alimentaria y la autonomía campesino-indígena.

Acciones de difusión

Sin Actividades

(g) Iniciativa: Experiencias formativas en Promoción de la Salud.

Adjudicación y planificación de Escuela de Gestores Sociales en Salud para equipos directivos de la Seremi de Salud de la región del Biobío. Ejecución de 2 jornadas de formación para 25 profesionales del área de la salud.

Principales resultados

- 25 profesionales del área de la salud capacitados en temas de Promoción en Salud, Participación Social en Salud y Determinantes Sociales en Salud.

Logros

- Se consolida la experticia institucional en metodologías de formación basadas en la Pedagogía Social, el aprender/haciendo y el aprendizaje significativo.

Acciones de difusión

Sin Actividades

Objetivo estratégico 2: Fomentar el desarrollo y control social de mercados solidarios.

Durante el 2014, se profundiza el trabajo entorno al Baluarte Merken del Territorio Nagche, con productoras de las comunas de Puren, Lumaco, Traiguen y Los Sauces.

Este trabajo tuvo como objetivo acordar y validar el protocolo de producción y comercialización del Merken, lo cual fue presentado en la feria de Noviembre en la ciudad de Traiguen. Este trabajo fue desarrollado en conjunto con la Asociación de productores de Traiguen, quienes dan el soporte sociocultural, económico y político al baluarte.

Extracto del trabajo asociado al Merken:

*La cocina Mapuche, en los diversos territorios de la región sur de Chile, se caracteriza por una amplia gama de productos recolectados del mar, el bosque y la cordillera, junto a estos encontramos los alimentos que han sido fruto del trabajo de la laborioso de la tierra. Esta integralidad alimentaria es reflejo de la relación multi dimensional de la vida, cuyos rituales y ofrendas agradecen año a año lo que la tierra ha entregado generosamente. La relación entre la alimentación y la naturaleza se expresa en el marco ético del “**Küme mogen**”, que significa “...estar bien, en equilibrio..”, en cada persona y con los demás seres vivos del entorno. Las diversas expresiones del sistema alimentario Mapuche, ha permitido, en una estrecha interdependencia, la creación de un conocimiento culinario profundo, cuyos saberes han respondido a cientos de años de necesidades, costumbres y gustos del Pueblo Mapuche y sus diversas expresiones territoriales. Sea esta de cordillera (Pehuenches), cerca del mar (Lafkenche) o en las zonas de depresión intermedia y valles (Huenteché y **Nagche**).*

En esta recuperación de la memoria viva, el pueblo mapuche releva los significados del alimento y el disfrute de ellos en fiestas, rituales y actos cotidianos. Para ello se requiere una sintonía distinta con la naturaleza, no sólo concebida como un “recurso natural”, sino, como parte de un mundo que genera “modelos locales de naturaleza” basados en sus conocimientos, tradiciones y visiones de mundo que pueden enfrentar los grandes problemas de la sociedad de consumo. Dentro de este patrimonio ancestral el Merken es tal vez por su trascendencia en las diversas culturas y cocinas del mundo el que mejor representa esta la identidad de las cocinas Mapuche.

*El Merken es un condimento elaborado cariñosamente por manos de mujeres Mapuche cuyo proceso se inicia en la huerta donde se planta la variedad de **ají Cacho de Cabra** el que una vez alcanzado su color rojo intenso, se lleva al humo para luego comenzar la elaboración del merken. En su preparación se conjugan las fuerzas de las semillas del cilantro, la sal y las piedras que son usadas para hacer explotar los sabores ancestrales*

de estos ingredientes.

“Hace más de 130 años que mi familia usa el merkén, y yo lo comía ya a los seis años. Fue mi mamá quien me enseñó la preparación del merkén. A ella le enseñó mi abuelita. Cuando yo tenía 10 años mi mamá me dijo que aprendiera porque ella no estaría todo el tiempo...”⁵.

II. RED DE PRODUCTORAS Y PRODUCTORES DE MERKEN NAGCHE. *Durante el año 2012 el trabajo del Merken en el territorio Nagche como patrimonio de la biodiversidad alimentaria⁶ tuvo importantes avances con el propósito de fortalecer la identidad donde la conformación de la red de productoras fue fundamental luego de la realización de diferentes talleres donde participaron productoras de todo el territorio proveniente de las comunas de los Sauces, Puren, Lumaco y Traiguén en un número superior a 40 productoras y productores.*

1. El protocolo para el resguardo ancestral con principios ancestrales.

El Merken por sus atributos especiales como condimento alimento ha traspasado las cocinas locales posesionándose también la alta cocina y en las diversas cocinas familiares de otras culturas. Es por ello, que la red de productoras del territorio Nagche nos hemos unido para recuperar y conservar todas aquellas formas propias de alimentación que son más generosas, respetuosas de la diversidad y riqueza del mapu. Ocupando productos y alimentos cultivados y silvestres, practicando el afecto, cariño e historia como verdadero significado de la alimentación.

Basado en este principio de cuidado por la vida y la biodiversidad que nos la identidad cuidaremos el Merken del territorio Nagche distinguiéndolo como un alimento condimento cuyos atributos y arraigo familiar requiere fortalecer su identidad y formas ancestrales para producirlo. En este territorio, el merken fue creado, se ha desarrollado y mantenido en la vida cotidiana siendo su base el conocimiento propio y el control familiar, como un producto con identidad con sus atributos de diferenciación familiar

⁵ Esterlina Ancamilla, *Kimche de la comunidad del lof de Foxako*, productora y guardadora de la sabiduría ancestral del Merken del territorio Nagche; 1958 – 2008). Represento y llevó este condimento ancestral a la Feria Terra Madre de Turin Italia en el año 2006.

⁶ Dado la trascendencia del Merken el que se destaca por su identidad y principios ancestrales es que se ha considerado como uno de los baluartes en el Sur de Chile que la Fundación internacional Slow Food ha contribuido a proteger como un patrimonio de la biodiversidad alimentaria.

pero que debe resguardarse las formas ancestrales que en el territorio Nagche le otorguen identidad y distinción de otros producidos en las distintas identidades territoriales mapuche.

En este protocolo nos proponemos a recuperar y conservar el verdadero xapi para el Mezken que expresa autonomía e identidad cultural. Iniciamos este cuidado y reconstrucción del Mezken recuperando la verdadera identidad cultural de los productos y alimentos del huerto donde el xapi forma parte de la diversidad de plantas donde esta presente su historia ancestral, su valor como alimento y medicina, para curar enfermedades.

2. El desarrollo de una imagen con identidad familiar que nos identifique.

Esta red en que hoy nos comprometemos las familias campesinas y Mapuche a través de este protocolo reconocen que en el Merken deben mantener su integralidad desde el origen, es decir, el ají, cuidando la selección de semilla que es realizada por los propios campesinos, conservando las variedades tradicionales como el ají cacho de cabra, su manejo natural desde la siembra hasta la cosecha y su procesamiento en especial el ahumado. En resumen todas las prácticas ancestrales que mantienen las condiciones de un verdadero protocolo cultural familiar del mezken del territorio Nagche.” Donde participa la familia que es la responsable de este legado a través de las generaciones. Para ello se construyo un sello que nos identificara y recordara el compromiso del cuidado de cada uno de los principios.

3. Recuperación de recetas con historias; Merken del territorio Nagche, un legado ancestral de las Cocinas Mapuche.

El Merkén es un condimento que tiene la cualidad de adaptarse a una amplia diversidad de preparaciones pudiéndose utilizar en las sopas, comidas calientes, el Merkén en guisos de carne con verdura y masas diversas; También el Merken es una excelente compañía en carnes de diversos tipos; un poco acompañando a quesos maduros y frescos ; y el Merkén resaltando sabores en las verduras y ensaladas.

La elaboración de un recetario con historias fue lo que finalmente culmino el trabajo del baluarte del merken donde las propias productoras de Merkén junto al invitado Chef Andres Yurgevic C. contribuyeron a darle un desarrollo especial a este trabajo apoyado por Slow Food, el que fue presentado por las productoras Nancy Carilao Ch. y Clara Bulnes P. en la Feria de Valparaíso con motivo de la creación del Arca del Gusto en Chile

	
Preparaciones con Merken	Portada Recetario

Principales Resultados

- 15 productoras de Merken articuladas entorno al protocolo
- Recetario de Merken
- Imagen corporativa del producto en el territorio

Logros:

- Se modela una metodología de trabajo entorno a los baluartes Mapuche.

(h) Iniciativa : Proyecto Constitución del Arca del Gusto en Chile: bases para el fomento del Turismo Culinario: Cordón Llanquihue.

Iniciativa ejecutada entre 01-10-2013 y 30-03-2014 , mandatada por la Asociación Nacional de Mujeres Rurales e Indígenas (ANAMURI) y el Consejo Nacional de la Cultura y las Artes y ejecutada por la Universidad de Concepción, en asociación la ONG CET SUR, el Centro de Investigación en Medicina y Agroecológica (CIMASUR) y la Fundación Slow Food para la Biodiversidad de Italia.

A nivel local se trabajó con la organizaciones de (a) Paimuri de Paillaco región de Los Ríos; (b) UCHU Unión de Huertos Orgánicos Urbanos de Puerto Montt; (c) ACUTRADE Agrupación por la Cultura y las Tradiciones y la cultura de Puerto Montt; (d) COCHAMO Organización de mujeres rurales e indígenas de Cochamó; (e) ANAMURI CHILOÉ Asociación de Mujeres de Ancud; (f) LLANMURI; Asociación de Mujeres Rurales de Llanquihue

Actividades desarrolladas en este periodo dan cuenta de las acciones comprometidas en el proyecto y que corresponden a la segunda fase llamada Formación en turismo culinario con enfoque comunitario cuya finalidad es contribuir al desarrollo de circuitos de turismo culinario basados en la reactivación, conservación y puesta en valor del patrimonio alimentario y en la promoción de comunidades del alimento en localidades rurales de Chile.

Principales actividades:

- Organizaciones postulan a equipos de sus territorios a participar y promover la iniciativa de Turismo culinario con enfoque comunitario
- Cupos: 50 total 25 por territorio ; territorios Nabuelbuta, Cordón Llanquihue
- Programa de formación en turismo culinario con enfoque comunitario
- Diseño de rutas de turismo culinario en los territorios.
- Difusión Rutas de Turismo
Programa de formación de las organizaciones

Fecha	24-25 de octubre	28-29 de noviembre	Enero 2014 (*)	Enero-Marzo 2014	Marzo 2014
Lugar	Valle de Elicura. Contulmo. VIII Región del Biobío	Lago Budi. Puerto Saavedra. IX Región de La Araucanía	Curarrehue. IX Región de La Araucanía	Capitales Comunes	Ancud. Chiloé. X Región de Los Lagos
Eje Temático	Diagnóstico	Escenarios territoriales	Diseño de rutas y eventos	Formulación de proyectos	Organización y promoción de rutas y eventos Presentación de iniciativas

Resultado Esperado	Diagnóstico rural.	Escenarios territoriales	Diseño de rutas y eventos de turismo culinario.	Elaboración de planes de acción para implementar rutas.	Diseño de modelo de sustentabilidad para rutas y eventos de turismo culinario
--------------------	--------------------	--------------------------	---	---	---

Diseño de Rutas de turismo culinario

COMUNA	NOMBRE DE LA RUTA	SUBRUTAS
ANCUD	Sabores ancestrales de Chiloé	A. Los sabores del tepu B. Los sabores entre Quila y Mar
COCHAMO	Antiguos sabores del estuario	a. Navegando las tradiciones de Picoihue b. Rescatando Sabores de Cochamó. c. Encontrando los sabores del mar y la cordillera.
FUTRONO	Ruta del Caunahue	d. Ruta del Caunahue
PAILLACO	SABORES DE PAILLACO	e. Sabores de Itropulli f. Tradiciones de la comunidad José Santos Curumilla
MAULLÍN	Delicias del mar	g. Los sabores de Amortajado. h. Ruta Carelmapu. i. Ruta de la pequeña luna (Pichicuyen)
FRESIA	Uniando Sabores entre mar y Cordillera	A.Uniendo Sabores entre mar y Cordillera
PUERTO MONTT	saberes y sabores del Reloncaví	A.- Recetas del fogón. B.- Sabores del bosque y Mar. C.- El embrujo de Huar .

Principales resultados

25 mujeres Formadas en Turismo Culinario Comunitario de los Territorio Llanquihue; quienes representan a organizaciones comunitarias de las comunas de: Fresia, Cochamó, Maullín, Ancud, Puerto Montt, Paillaco.

10 Entrevistas en profundidad para complementar información rutas de turismo.

10 encuentros comunales para elaborar los rutas turísticas : participan 400 personas del proceso.

7 rutas turísticas y 15 subrutas en el territorio diseñadas.

16 Postulaciones de productos y candidatos a la feria internacional Terra madre.

1 video de experiencias del territorio

Logros

- Reactivación de prácticas culturales de conservación y manejo de la biodiversidad local.
- Reactivación de la producción y consumo de alimentos basados en la biodiversidad local.
- Incremento en las ventas de emprendimientos productivos y culinarios de los territorios.
- Desarrollo de nuevos emprendimientos productivos y culinarios en los territorios.

Objetivo estratégico 3: Fortalecer el liderazgo ciudadano para el desarrollo territorial

(i) Iniciativa: Programa de Gestión y Soporte Organizacional, PROGYSO.

Diseño y ejecución participativa de cinco proyectos de fortalecimiento organizacional para las Mesa de Mujeres Rurales de Temuco, Mesa de Mujeres Productoras de la comuna de Teodoro Schmidt, Comunidades Indígenas Luis Caniullán e Ignacio Huircán de la comuna de Teodoro Schmidt, Comunidad Indígena Gallardo Tranamil de la comuna de Imperial. Ejecución entre Julio a Diciembre 2014. Financiamiento directo a las organizaciones: INDAP Araucanía.

Principales resultados:

Cinco organizaciones asesoradas en fortalecimiento organizacional.

Cinco organizaciones con planes de trabajo a mediano plazo, elaborados.

60 mujeres y 20 hombres capacitados en fortalecimiento organizacional y planificación participativa.

40 mujeres capacitadas en gestión administrativa y cálculo de costos.

Logros

- Fortalecimiento de la gestión organizacional y administrativa de organizaciones mapuche rurales, basadas en la participación activa y democrática de sus socios y socias.

Acciones de difusión

- Ceremonias de certificación con participación de:
- Representantes de INDAP de las comunas de Teodoro Schmidt e Imperial.
- Representante de INDAP regional.
- Alfredo Riquelme, Alcalde de la comuna de Teodoro Schmidt.
- Profesionales de la UDEL y DIDECO de las municipalidades de Teodoro Schmidt e Imperial.

(j) Iniciativa “Elaboración de Planes de Negocios Asociativos, bajo un enfoque Territorial y de Sustentabilidad”.

En el marco del Proyecto “Programa de desarrollo de capacidades de emprendimiento en pequeños productores de comunidades mapuche beneficiadas del Fondo de Tierras CONADI, en la comuna de Victoria”.

Financiamiento: Programa de Apoyo al Entorno Emprendedor, PAEE-CORFO, y ejecutado por la Lonko Kilapang. Ejecutado entre el mes de Noviembre 2014 a Mayo 2015.

Objetivo: “fortalecer las habilidades y aptitudes para el emprendimiento de emprendedores/as del Programa PAEE-CORFO de la comuna de Victoria, a través de un proceso de capacitación que favorezca el desarrollo de emprendimientos asociativos, principalmente en los rubros turismo, ovinos y agrícola, basados en un enfoque identitario y territorial”.

Esta iniciativa se ha ejecutado en 4 comunidades indígenas beneficiadas con predios adquiridos en la comuna de Victoria.

Principales resultados:

27 mujeres y hombres capacitados en elaboración de planes de negocios asociativos.

4 organizaciones con planes de negocios elaborados a mediano plazo.

Plan de negocios “Miel Rayen”, producción de Miel Floral de la Comunidad Indígena Pedro Lincopan II.

Plan de negocios “Huerto Ayin Mapu” (Tierra hermosa, linda y alegre), producción de Frutillas de la Comunidad Indígena Ignacio Queipul.

Plan de negocios “Turismo Mapuche Lif Mapu” (Tierra Saludable) de la Comunidad Juan Andrés Cheuque II.

Plan de negocios “Come hilo Huvisa” (Come rica carne de cordero), Venta de Carne Ovina, de la Comunidad Indígena Traro Sánchez.

Logros

- Fortalecimiento de la gestión microempresarial asociativa de organizaciones Mapuche rural, basada en la participación activa y democrática de sus socios y socias.
- Desarrollo de productos con identidad cultural mapuche.
- Articulación territorial entre las comunidades participantes de la iniciativa.

Acciones de difusión

Ceremonias de certificación con participación de:

- Representante de CORFO Araucanía.
- Profesionales de la ONG Lonko Kilapang.

(k) Iniciativa: Programa GOTEA (Gobernanza, Territorio, Agua)

Desde el mes de Julio del 2012 se inicia un nuevo programa, que se centra en la gestión territorial de los recursos naturales, abordando acciones de investigación, formación e incidencia pública. Este programa está integrando por un consorcio entre el Instituto del Medio Ambiente de la Universidad de la Frontera y el Observatorio de Derecho Indígena.

La iniciativa lleva como nombre; **Desarrollo de un modelo de gobernanza sustentable del agua en condiciones de escasez en comunidades mapuche de la Araucanía Chilena**, apoyado por el Centro de investigación para el Desarrollo Canadiense IDRC-CIID.

El objetivo final que busca este proyecto después de 30 meses de ejecución, es generar las bases para modelo participativo y sustentable de gobernanza de recursos hídricos en dos subcuencas de La Araucanía chilena, con foco en comunidades indígenas.

del Cautín Alto) y otra en Secano interior (cuena del Río Lumaco), en vista del trabajo con las organizaciones locales, relevancia de la problemática y priorización de las autoridades locales y Gobierno Regional, se ha decidido, cambiar la cuena del Río Cautín Alto por la cuena del Río Trancura.

Su objetivo final era generar información científica de calidad que permitiera generar las bases para el desarrollo de un modelo participativo y sustentable de gobernanza de recursos hídricos en dos subcuencas de La Araucanía chilena, con foco en comunidades indígenas, fortaleciendo las capacidades de organizaciones y actores locales para operar en este modelo. La investigación se planteó una serie de temas a trabajar, y que constituyeron estudios particulares: a) acceso, uso y distribución del agua en las subcuencas de estudio; b) impacto y percepción del cambio climático en condición de escasez de agua; c) identificar las prácticas culturales respecto al acceso, uso, adaptación al cambio y recuperación del agua; d) Identificación de conflictos vinculados al agua; e) Análisis jurídico y alternativas jurídicas para tratar temas de agua en Chile; f) análisis de la acción colectiva, capital social y redes sociales como condiciones de la gobernanza del agua y; temas más aplicados como g) fortalecer capacidades en los territorios, instituciones y organizaciones comunitarias para implementar una gobernanza sustentable del recurso hídrico y; h) contribuir a la generación de conocimiento científico en relación a la “gobernanza del agua”. Metodológicamente la investigación se trabajó desde el enfoque de multimétodo, utilizándose diversas técnicas de recolección y análisis de la información, tanto cuantitativas como cualitativas (encuestas de caracterización familiar, entrevistas semiestructuradas, cuestionario de redes, análisis de documentos y bases de datos secundarias, talleres y seminarios, etnografía, etc.) esta variedad de técnicas nos permitieron desarrollar un trabajo de campo intensivo y comparaciones entre los casos. Para esta investigación se seleccionaron dos casos de estudio, el primero de ellos dado por la subcuena de Trancura, ubicada en la cordillera de los Andes, dando origen al área de estudio de Curarrehue, con una alta pluviosidad y la segunda, la subcuena de Lumaco, que da origen al área de estudio de Lumaco, ubicada en la zona secano interior, con escasas precipitaciones. Los principales resultados dan cuenta de la complejidad de trabajar desde

un enfoque de gobernanza local y participativa del agua, en contextos en donde prima la privatización de la gestión y de los derechos del recurso; no existirían condiciones básicas mínimas para el surgimiento de la acción colectiva, elemento fundamental para el desarrollo de la gobernanza, es decir, capital social, redes sociales, normas formales e informales en los territorios y entre los actores de los territorios; existe una alta concentración de los derechos de agua en empresas privadas y en un porcentaje menor al 30% de estos derechos estarían en manos de campesinos y comunidades indígenas no reconociendo el derecho consuetudinario de los pueblos originarios sobre los recursos naturales.

Durante el periodo del 2014 se realizaron las siguientes actividades

1. Diseño e implementación de unidades demostrativas con comunidades y familias en la temática de “Soluciones piloto a la problemática de escasez y falta de acceso al Agua” para la cuenca del río Lumaco y “Creación de un Módulo Educativo Itinerante sobre el Agua” para la cuenca del Río Trancura (Curarrehue) zona productora de agua.
2. Realización de un Seminario Taller “Escases hídrica- cambio climático y Gobernanza del agua” para la presentación de los resultados del proyecto en conjunto con los Gobiernos locales, en Curarrehue la actividad se desarrolla el día 4 de diciembre del 2013 y en Lumaco, el día 24 de abril 2014.
3. Realización de taller con comunidades de la cuenca del río Lumaco para la presentación de los resultados del proyecto, actividad convocada por el Servicio de Salud y Medioambiente, el 25 de Abril 2014, en la comuna de Traiguen.
4. Realización de taller con comunidades de la cuenca del río Lumaco para la presentación de los resultados del proyecto, actividad convocada por el servicio de salud y medioambiente, el 28 de Mayo 2014 en la comuna de Victoria.
5. A partir del seminario realizado en la comuna de Lumaco el 24 de Abril 2014, el Municipio convoca a los diversos actores a reunirse y definir una agenda de trabajo para abordar de manera conjunta la problemática del agua. La “Mesa del Agua” se constituye en su inicio (es la primera experiencia en la Región) con representantes de los actores públicos y privados del territorio, La Asociación de comunidades Mapuche, comité de pequeños Agricultores, comité de Agua (APR), empresas forestales y las diversas unidades y dept. del Municipio. El Alcalde es quien convoca y dirige este espacio de concertación de Actores.

Principales Resultados:

(a) Informes de investigación.

1. *Vieli, L; Herrera, B; García, M.* 2013. Caracterización biofísica del área de estudio. Documento Interno. 20 pp.
2. *Vieli, L.* 2013. Derechos de aguas otorgados en las áreas de estudio. Documento interno. 15 pp.
3. *Yañez, N.; Silva, H.; Sánchez, R.* 2013. La propiedad del agua, la igualdad de acceso, los derechos de comunidades indígenas y los conflictos existentes y potenciales vinculados al agua. Documento Interno. 76 pp.
4. *Thomet, M.* 2013. Documento de análisis sobre los posibles impactos de cambio climático para las cuencas de estudio. Documento interno. 16 pp.
5. *Altamirano, E.; Orrego, R.* 2013. Estimación de la producción de agua en cuencas pluviales y su asociación con los cambios de cobertura del suelo: situación actual y proyección bajo escenarios posibles. Documento Interno. 11 pp.
6. *Mariangel, P.; Ortiz, C.* 2014. El agua y las comunidades mapuche de las cuencas de Lumaco y Trancura. Interpretaciones, prácticas culturales y adaptaciones en contextos de escasez y pérdida de ecosistemas asociados. Documento interno. 43 pp.
7. *Catricura, L.* 2014. Xawün, por el cuidado y defensa del agua en territorio mapuche. Documento Interno. 22pp.
8. *Silva, H.; Sánchez, R.* 2014. Conflictos socio ambientales y situación de la propiedad de los derechos de aprovechamiento de agua en las cuencas del Río Trancura y el Río Lumaco, Región de La Araucanía. 52 pp.

(b) Formación de capacidades.

1. Diplomado: Herramientas para la gobernanza sustentable del agua en un contexto intercultural.
2. 35 líderes locales seleccionados para participar del diplomado
3. 21 líderes locales son formados y egresados del Diplomado
4. 10 profesionales del Municipio de Curarrehue (Cuenca Río Trancura) formados en SIG.

(c) Modulo piloto de educación

1. Módulo de educación Itinerante sobre las funciones y cuidado del Agua.
2. 5 profesores y Monitores capacitados

(d) Material Audiovisual de divulgación

1. Video Testimonial del proyecto. GOTEA. 19 min.
(Canal Youtube) <https://youtu.be/MKVDbHy4SoQ>

Libro. Escasez de agua en la Araucanía. Elementos para la gobernanza en contextos multiculturales

Una Memoria Audiovisual de Workshop: "Gobernanza del Agua y Gestión de recursos hídricos. Articulando perspectivas". 18. Noviembre 2014

Una Memoria Audiovisual de Seminario Internacional: "Gobernanza del Agua en contextos interculturales". 19 de Noviembre 2014.

4 Tesis de Pre-Grado

2 Tesis de Post-Grado

Logros:

- Uno de los cambios importantes que se aprecian a partir de los resultados obtenidos, particularmente, en el estudio de acción colectiva, capital social y redes sociales, es que los habitantes de los territorios están más conscientes de la poca o casi nula capacidad que existe en cada localidad para trabajar cooperativamente los problemas de acceso al agua.
- Un tercer elemento innovador de esta investigación es la propuesta de integrar dos enfoques respecto del agua que generalmente no conversan. Existen claras diferencias y en muchas ocasiones, oposición entre las prácticas culturales campesinas e indígenas y los enfoques y programas gubernamentales para solucionar problemas de acceso y abastecimiento de agua. Las prácticas culturales ponen el acento en la recuperación y conservación de las fuentes (ecosistemas) que proveen agua (bosques, menokos, esteros y vertientes intracomunitarias), mientras que las estrategias gubernamentales (que podríamos considerar como modernas u occidentales) ponen el acento en los sistemas de captación, acumulación y distribución del agua (Sistema de Agua Potable Rural) estas son dos formas que no se encuentran, donde generalmente se termina imponiendo la visión gubernamental.

V. BALANCE Y ESTADO DE RESULTADOS