



## sobre gastronomía y gestión de residuos en turismo

Turismo Sostenible 2035, es que efectivamente podamos generar experiencias turísticas donde la gastronomía tenga un rol importante” señaló en la ocasión el director de Sernatur Aysén, Claudio Montecinos Angulo. En este sentido, indicó que “la iniciativa que ha liderado la Corporación Chelenko va en esa dirección. El desafío que tenemos como destino Aysén-Patagonia es cómo seguimos involucrando y vinculando a la gastronomía local en esta experiencia de nuestro destino Aysén-Patagonia, para entregar valor a la experiencia turística y hacer más competitivos nuestros destinos. Pero no cualquier gastronomía sino la que ustedes han estado trabajando durante estos meses”.

El director regional de Corfo, Humberto Marín Leiva, se preguntó “¿qué mejor que entregar un relato, una experiencia al turista, al invitado que venga a la localidad, pero que lo hagamos en comunidad? Porque tiene que ver con los platos, tiene que ver con los tragos, tiene que ver con el paisaje, pero el principal capital que tiene una localidad y una comunidad es su gente. Y por eso el concepto de desarrollo económico local del que se habló aquí, que es un modelo económico, lo que persigue es precisamente generar circuitos productivos en un espacio de colaboración”.

El equipo fue liderado por la coordinadora Carolina Rojas Román, a quien se sumó la vicepresidente de la Corporación Chelenko (quien durante la jornada fue electa como nueva presidenta de la organización), Miriam Chile Contreras.

La presidenta saliente Jasmia Yáñez, planteó la importancia de este tipo de proyectos: “La



crisis climática, que muchas veces se ve como algo tan lejano, ya nos está impactando. Y eso también afecta a un sector tan importante como es el turismo, que en Aysén está principalmente impulsado por pequeños emprendimientos de habitantes del territorio. Para ello, debemos prepararnos, cuidando la naturaleza que es nuestro principal recurso, adaptándonos a los cambios que pueden afectar la cadena de suministros, y aprovechando esta visión y acciones como un elemento diferenciador para el visitante cada día más preocupado por destinos responsables ambiental y socialmente. A eso estamos apuntando con este proyecto”.

El proyecto “Turismo Cero Impacto: Valor agregado y adaptación climática con cocina local y gestión de residuos” tiene una dura-

ción de dos años. Durante 2024 corresponde la etapa de desarrollo, mientras que en 2025 se implementarán las etapas de transferencia al mandante y difusión, con el fin de que sus aprendizajes puedan ser implementados en otros territorios.

La Corporación Chelenko está conformada por 14 organizaciones de Chile Chico, Puerto Ibáñez, Bahía Murta, Puerto Sánchez, Puerto Río Tranquilo, El León, Puerto Guadal y Puerto Bertrand, representando a más de 220 empresas familiares del territorio. Es, asimismo, la principal contraparte empresarial de la Mesa Público-Privada de la gobernanza de la ZOIT Chelenko, importante instrumento de fomento del turismo de la región de Aysén.