



Con menús locales presentan resultados de plan

Murta. Hasta Bahía Murta se trasladaron los más de 20 emprendedores de la cuenca del lago General Carrera que durante diez meses participaron en la iniciativa que busca colaborar con el proceso de adaptación del sector turístico ante la crisis climática.

Tanto la dirección regional de Corfo como Sernatur Aysén destacaron el aporte del proyecto para dar un sello distintivo al territorio, en línea con mejorar la comercialización a través de alto valor agregado, donde los productos locales, la eficiencia energética y la gestión de los residuos sea fundamental.

Con la presentación y degustación de los menús “Del Maqui a la Escondida” (Puerto Guadal/Puerto Bertrand) y “Entre Carnes y Berries” (Puerto Sánchez/Bahía Murta/Puerto Río Tranquilo), se concretó el cierre de los pilotos “Cocina Huella Cero” y “Gestión Integral de Residuos Sólidos” del proyecto “Turismo Cero Impacto: Valor agregado y adaptación climática con cocina local y gestión de residuos” que ejecuta la Corporación Chelanko. La iniciativa, financiada por Corfo por mandato de Sernatur Aysén, busca ser un aporte al territorio para generar soluciones que aborden asimetrías de información, especialmente en la adaptación al cambio climático.

La actividad se desarrolló en Bahía Murta, en el restorán El Tropero, y contó con la participación de lo/as más de 20 emprendedores/as que participaron durante diez meses en los pilotos. En el caso de “Cocina Huella Cero”, con el apoyo del investigador culinario Christian Balboa y en el de “Gestión Integral de Residuos Sólidos” de la Fundación Lengua. El tercer componente es la propuesta de un modelo de gestión para un futuro “Observatorio de Turismo Sustentable y Cambio Climático”, el coordinado por Patricio Segura Ortiz con la asesoría del investigador Fabien Bourlon y el apoyo del Laboratorio Ecolimático del Centro de Investigación en Ecosistemas de la Patagonia, a cargo de Manuela López.

Durante la jornada un grupo de participantes visitó con el delegado municipal de Bahía Murta, Javier Urrieta Cea, el vertedero del sector del río Engaño, como una forma de generar conciencia sobre el destino final de los desechos del área.

Además, se entregaron diplomas a todo/as los participantes, junto con delantales confeccionados con tela reutilizada, tablas de cocina con madera local, y copias del libro “Cocina Sustentable y Consumo Responsable” editado por Asociación Ciudadana de Consumidores Informados y Organizados-Acción Consumidores.



Gastronomía con productos locales y cuidado ambiental

En el caso del piloto “Cocina Huella Cero”, fueron cerca de 20 las y los participantes, que recibieron asesoría para la utilización de productos locales con alto valor agregado, la gestión del descarte a través de su reducción y reutilización productiva y orgánica, y la eficiencia energética mediante el uso de tecnología.

El apoyo contempló aspectos relacionados con el vínculo entre productore/as y restoranes, costeo, técnicas de cocina, presentación de los menús y responsabilidad ambiental. Esto se materializó con una visita al restorán de Christian Balboa en Coyhaique, reconocido por su alto nivel y el uso de productos locales, además de acompañamiento mediante visitas a terreno y talleres.

El trabajo, que fue coordinado por Fernanda Solar Vera, será plasmado en una guía de procesos que se publicará próximamente, con el fin de ser replicado en otros territorios. Participaron en el piloto emprendedores/as de Bahía Murta, Puerto Río Tranquilo, Puerto Guadal y Puerto Bertrand.

Uno de los desafíos actuales es avanzar en el financiamiento público de tecnología para mejorar la eficiencia energética y la gestión del agua de los procesos gastronómicos, además de mecanismos para fortalecer el uso de productos locales: procedimientos adaptados a la realidad local y rural para cumplir la normativa tanto sanitaria como de comercialización de frutos, carnes, hortalizas.

La basura: De problema a oportunidad

El piloto “Gestión Integral de Residuos Sólidos”, coordinado por Jasmia Yáñez Henríquez, se enfocó en asistir a lo/as cerca de 20 emprendedores de Puerto Sánchez, Bahía

desarrollo del proceso. Junto a esto, se compartieron técnicas para reducir los desechos, incidiendo en primer lugar en las prácticas de consumo y potenciando la autoproducción y compra local, además de compostaje y reciclaje. Para ello, se incorporaron procedimientos de registro y tecnología como la app “Go Zero Waste”.

Este componente se complementará con un documental a cargo del audiovisualista Daniel Casado que explicará las etapas, para que al igual que en el piloto “Cocina Huella Cero” pueda ser replicado en otros territorios.

Los testimonios

“Feliz de que nos hayamos podido incorporar y hacer redes con gente que está en la misma. Saber que hay personas que se abren a trabajar de mejor manera hacia el planeta, y esto nos ha permitido reforzar ciertas prácticas” fue el relato de Daniela Urrutia (Puerto Río Tranquilo) sobre la experiencia en el piloto “Cocina Huella Cero”. A Fabiola Triviño (Puerto Guadal), en tanto, le pareció “fantástico, he aprendido mucho, me he enamorado más de la cocina con cosas básicas que las veía en los abuelitos. Es como volver atrás, retomar eso de los ancestros. Como hacer queso de pata, donde el colágeno lo reutilizamos para una buena cazuela. Me gustó mucho. O lo de las cáscaras, que uno de repente llega y las bota, cuando las podemos usar para un buen jugo. Quedé fascinada con todo lo que aprendí”.

En el caso de “Gestión Integral de Residuos Sólidos”, María Velásquez Panichine (Bahía Murta) explicó que “anteriormente no teníamos muchas ideas de lo que se trataba esto de residuo huella cero. Con este trabajo aprendimos sobre reciclaje, a apartar lo que puede reutilizarse. Esto, junto con lo que ya nosotros hacíamos, como el compost o dar la comida a las gallinas. En este trabajo aprendimos cosas nuevas que podemos llevar a la práctica”. Para Paola Herrera Herrera (Puerto Sánchez) “esta experiencia ha sido muy bonita. En cuanto al camping nosotros instalamos un contenedor para ir separando la basura y generar también el cambio en los turistas... les enseñaremos dónde tienen que ir separando su basura y los residuos orgánicos, que siempre he ocupado para dárselo a las gallinas. Me enseñaron que podíamos hacer un hoyito para el compost y eso igual lo podemos usar en la huerta”.

Según datos oficiales, el 40% de la actividad turística está vinculada a la gastronomía, mientras que un tercio del presupuesto del visitante se destina en dicho segmento.

Por ello, “lo que nosotros necesitamos, y eso lo plantea la nueva Estrategia Nacional de



Murta, Puerto Río Tranquilo, Puerto Guadal y Puerto Bertrand, en la gestión de sus desechos. Esto consideró diagnosticar tanto la situación de la administración de los vertederos y rellenos sanitarios locales, como de las iniciativas de reciclaje.

Ya en lo específico con lo/as participantes, se evaluaron los volúmenes de generación de residuos, con el fin de medir el avance durante el