

DIAGNÓSTICO SECTOR PRODUCTORES DE QUESO DE CABRA Y TURISMO DE ZONAS DE REZAGO DE LA REGIÓN DE COQUIMBO

MARZO 2020

I. INTRODUCCIÓN

El plan 2019-2022 del Programa de Gestión Territorial para Zonas Rezagadas, que abarca las comunas de Canela, Combarbalá, Monte Patria y Punitaqui, establece de manera objetiva y con mediciones cuantitativas y cualitativas, la estrategia que busca fortalecer y fomentar el desarrollo social y productivo de estas comunas. Su objetivo es generar condiciones de desarrollo socio-económico y reducir las brechas de desigualdad entre quienes han decidido vivir en el campo y quienes han decidido vivir en la ciudad, además de considerar de vital importancia equiparar las condiciones de vida del mundo rural con el mundo urbano, también destaca la relevancia de la asociatividad para mejorar la economía local.

El factor humano y motor de desarrollo, está consolidado a través de organizaciones sociales como asociaciones mineras, asociaciones de crianceros, organizaciones de regantes, organizaciones de pescadores, cooperativas pisqueras, comités de agua potable rural, comunidades agrícolas y la mesa rural campesina que aúna los criterios de las necesidades del mundo rural.

Canela, Combarbalá, Monte Patria y Punitaqui, encabezan el listado de las comunas en situación de pobreza multidimensional a nivel regional, si consideramos las dimensiones relevantes del bienestar: educación, salud, trabajo, seguridad social y vivienda. A esto se le suman necesidades asociadas directamente a su condición de territorios alejados de las urbes, como, por ejemplo, falta de conectividad en caminos y telecomunicaciones, electrificación, falta de sistemas de agua potable y de riego.

En esta línea el Programa **Producción Limpia para MIPYMES de las Comunas Rezagadas de la Región de Coquimbo**, nace a partir de la mesa territorial de comunas rezagadas, para contribuir a la competitividad y al desarrollo sostenible de los sectores turismo y productores de queso de cabra.

II. DESCRIPCIÓN DEL SECTOR PRODUCTORES DE QUESO DE CABRA

CAPITAL ORGANIZACIONAL PRODUCTIVO DEL SECTOR

Comunidades Agrícolas:

La zona es una de las pocas de Chile donde el sector campesino cuenta con un sistema de tenencia comunitario de la tierra. Constituye un modo de organización con características democráticas y solidarias. Se calcula que las comunidades agrícolas ocupan el 25% de la superficie de la Región de Coquimbo. En ésta se ubica el 95% de las 188 comunidades que actualmente hay en Chile agrupadas en 3 asociaciones provinciales (Choapa, Limarí y Elqui) y una federación que, siendo regional, es a la vez nacional. El territorio de Zonas Rezagadas concentra 90 de dichas Comunidades, que cubren el 35% de su superficie total.

Mesa Rural Campesina:

Instancia de organización del mundo campesino en la Región de Coquimbo. A través de ella se construyó los lineamientos y orientaciones de la estrategia de desarrollo rural de la región.

Cooperativas:

En las comunas de rezago hay una cooperativa activa de crianceros, en la comuna de Canela, Cooperativa Agrícola Agropecuarios Canela Limitada, enfocada más en la venta de carne de cabrito. En Monte Patria la Cooperativa Crianceros de Monte Patria se encuentra en proceso de constitución.

ACTIVIDAD CAPRINA POCO RENTABLE Y COMPETITIVA

La ganadería constituye una permanente fuente de desarrollo de la pequeña agricultura familiar. Se señala que la producción láctea a pequeña escala es competitiva y puede ser un arma poderosa para aumentar los ingresos y mejorar los medios de vida de la población rural en los países en desarrollo. Sudamérica y Chile no escapa a esta realidad, y la especie

caprina está principalmente en manos de la pequeña agricultura familiar, constituyendo uno de sus principales sustentos.

Asimismo, existe un mercado potencial para los quesos de cabra de calidad y sus derivados, orientada hacia la salud, debido a la fácil asimilación de los glóbulos de grasa y a sus proteínas que no provocan alergias. En el mundo y en el país ha aumentado significativamente esta demanda por aquellos alimentos llamados naturales y sanos. El auge de la gastronomía gourmet también tiene mucho que ver con esta constante evolución que existe en el mercado de la alimentación. Cada vez se desarrollan nuevas formas de cocina, que demandan nuevos sabores y productos, debido a las ganas de experimentar nuevos placeres por parte de los consumidores. Además, los consumidores están valorando productos distintivos basados en su identidad de origen como pueden ser los productos de producción artesanal o de origen típico, propios de una determinada zona o cultura o con denominación de origen territorial. Su vinculación a tradiciones rurales también lo hace un producto atractivo, que puede desarrollar ventajas competitivas a partir de su origen y su tradición.

Sin embargo, a diferencia de los países en vías de desarrollo como el nuestro, los países más desarrollados han logrado encontrar, estudiar y potenciar las cualidades de cada uno de los productos obtenidos de la cabra, y traspasar esta información a los consumidores, quienes las reconocen y prefieren por sus características de producto sano y benéfico para la salud. En contraste, nuestros pequeños productores locales no llegan a beneficiarse de esta oportunidad, por lo que es necesario y urgente ampliar y adecuar los conocimientos, aptitudes y actitudes de los productores a los desafíos del mundo moderno, porque su éxito económico dependerá cada vez más de la capacidad que ellos tengan para adoptar, de manera correcta, las decisiones técnico-productivas y comerciales. Actualmente no existe diferenciación productiva de los quesos de cabra artesanales basada en calidad o tipicidad, salvo el reconocimiento de los quesos de cordillera.

La Región de Coquimbo es conocida por su producción caprina, específicamente, en las comunas de Monte Patria, Punitaqui, Combarbalá y Canela, comunas que forman parte del “Programa Territorial Zonas Rezagadas”, iniciativa gubernamental piloto que se desarrolla en la Región y que tiene por objetivo generar condiciones de equidad territorial en territorios que, por diversos motivos, no han alcanzado los niveles de desarrollo del resto del país y su región. Tanto por su importancia en la economía local y por su arraigo cultural y patrimonial, la ganadería caprina fue priorizada como un sector económico para abordar en el Plan de Desarrollo que impulsa el Programa.

Chile, cuenta con una masa ganadera caprina de 447.141 cabezas, distribuidas entre las regiones de Atacama y la Araucanía. El 70% de esta masa se concentra en Coquimbo, seguido por las regiones de Valparaíso, Maule y Atacama. La masa ganadera caprina nacional, muestra incrementos desde 1955 hasta la década de 1970, donde se registró cerca de 1 millón de cabezas. Desde esa época se registra una disminución, llegando el año 2017 a una población de sólo 45% respecto a 1976. Este descenso es producto de los ciclos de sequías que han afectado mayoritariamente a la zona norte del país (datos INE 2017, Encuesta caprina 2017). Sin embargo, a pesar de su importancia en la economía local, la actividad caprina sigue siendo poco desarrollada.

Dado que la información oficial, con detalle del número de crianceros y cantidad de animales por comuna es bastante dinámica, y además el último censo agropecuario oficial nacional corresponde al año 2007, es que se consultó a los extensionistas de INDAP en el territorio comprendido por las cuatro comunas pertenecientes al programa zonas rezagadas sobre la cantidad de usuarios ganaderos que ellos atienden y el respectivo número de animales, dicha información se presenta en la siguiente tabla.

Tabla 1. Número de crianceros beneficiarios programas PADIS PRODESAL 2017

Comuna	Crianceros	Número de cabezas
Canela	385	20.000
Combarbalá	348	17.669
Monte Patria	105	9.000
Punitaqui	260	20.000
Total	1.098	66.669

Fuente: Municipios de las comunas citadas.

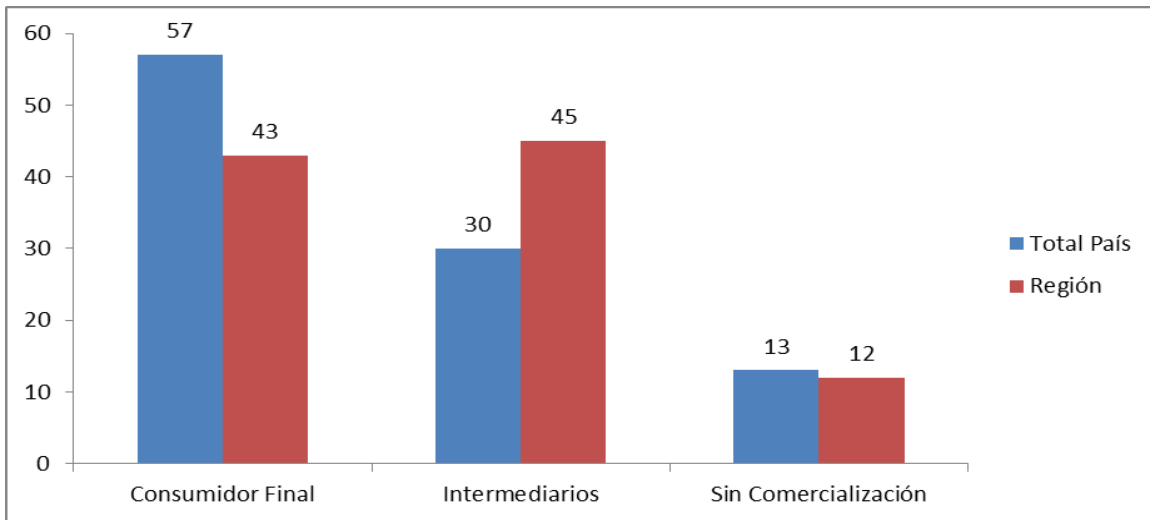
La actividad caprina en la región de Coquimbo es manejada en dos tercios por hombres y un tercio de las explotaciones serían manejadas por mujeres, sin embargo, esto esconde que la actividad caprina es una actividad de tipo familiar. Además de ello, la edad de la población se concentra en los estratos sobre los 60 años (66%).

ESCASOS ESPACIOS DE COMERCIALIZACIÓN Y PROMOCIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DE LA CABRA

Una de sus principales razones del bajo desarrollo de la actividad caprina es su deficitario proceso de comercialización, proceso fundamental a la hora de insertarse en el competitivo mercado alimentario. En este punto existen diversas brechas. La venta de queso en su mayoría es informal y se hace a través de intermediarios que fijan precios bajos y muchas veces de forma arbitraria. Uno de los puntos que inciden también negativamente en la comercialización es la escasa cultura de asociatividad, necesaria para abordar de manera más eficiente muchas de estas brechas. Tampoco hay desarrollo de marcas, de etiquetado y envasado de productos y escasa articulación con otras industrias y sectores, como por ejemplo el turismo. Según datos del Estudio de Ganadería Caprina realizado por ODEPA el año 2015, en la región de Coquimbo solo el 43% de los productores caprinos comercializa de forma directa al consumidor, esto marca una brecha con el 57% de productores caprinos

a nivel nacional que comercializa de forma directa. Por contraparte un 45% de los productores caprinos de la región comercializa a través de intermediarios y un 12% simplemente no comercializa.

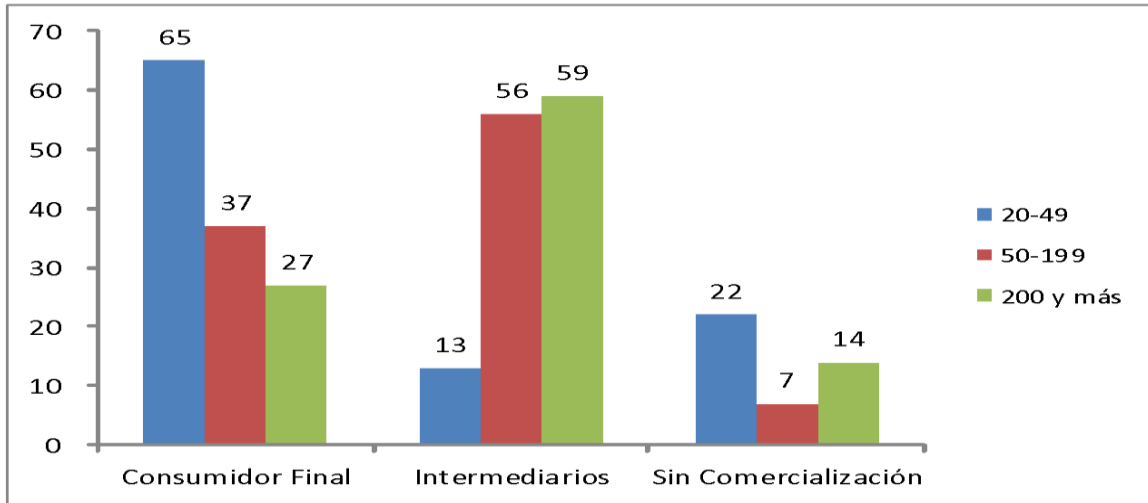
Gráfico 1. Porcentaje de canales de comercialización por total país y región de Coquimbo.



Fuente: Programa Especial para Zonas Rezagadas 2016-2018 en base a datos del Estudio Ganado Caprino, ODEPA 2015.

Si se analiza en mayor detalle los datos de la ganadería caprina local, se puede concluir que los crianceros que tienen menos animales tienden a tener mejores prácticas de comercialización. Por ejemplo en el caso de la comercialización directa este porcentaje sube a 65% en los crianceros que tienen entre 20 a 49 cabezas de ganado, bajando a 37% en el caso de los crianceros que tiene entre 50 y 199 y a 27% para los que tienen 200 y más. El gráfico a continuación muestra los canales de comercialización por número de animales a nivel local.

Gráfico 2. Porcentaje de canales de comercialización por tenencia de números de cabeza



Fuente: Programa Especial para Zonas Rezagadas 2016-2018 en base a datos del Estudio Ganado Caprino, ODEPA 2015

PRODUCCIÓN EN CONDICIONES SANITARIAS DEFICIENTES

La raza predominante corresponde a cabras criollas, seguidas de animales mejorados con razas lecheras, también aparecen rebaños de cabras Saanen (eminentemente lecheras) y animales de la raza Boer, que están especializados en la producción de carne. El manejo del ganado caprino y el procedimiento de ordeña presentan deficiencias que ponen en riesgo la inocuidad del queso producido.

Respecto a la infraestructura se puede apreciar una brecha importante en cuanto a la infraestructura relacionada con la producción. Según la Encuesta de Ganadería Caprina 2010, sólo el 3,9% del total de productores de ganado caprino produce el queso de cabra en queserías, por contraparte el 95% lo produce en su casa. Tampoco se cuentan con mataderos para producir la carne de cabrito. Dada las cifras se puede apreciar una brecha importante en la infraestructura para la producción, lo que influye en la productividad de los crianceros y en la calidad de sus productos. A eso hay que agregar que sólo el 11% de

los crianceros tiene disponibilidad de agua potable y el 44% de electricidad (Encuesta Ganadería Caprina 2010). Esto influye en las condiciones de producción y en la actividad en general. Una consecuencia de aquello, es que según datos del Servicio de Salud de la Región de Coquimbo, solo 20 productores caprinos de todo el territorio (Comunas de Monte Patria, Punitaqui, Combarbalá y Canela) cuenta con resolución sanitaria, lo que influye en la comercialización del producto y en la inserción en mercado más competitivos.

Tabla 2. Cantidad de productores caprinos con resolución sanitaria (Servicio de Salud).

Comuna	Criancero con resolución sanitaria
Canela	1
Combarbalá	4
Monte Patria	8
Punitaqui	7
Total	20

Fuente: SEREMI de Salud 2018

ESCASA DIVERSIFICACIÓN PRODUCTIVA

Actualmente, la leche tiene como destino principal la elaboración de quesos, cuyas tecnologías fueron entregadas de generación en generación, la familia completa se ve involucrada en estos sistemas productivos y los quesos se destinan para autoconsumo y venta local y/o regional.

La tecnología quesera artesanal no considera la pasteurización, esto debido a que no cuenta con recursos energéticos locales, pero también porque de esta manera, se logra parte de la tipicidad o características de estos quesos.

La elaboración se resume a la utilización de cuajo animal para cuajar la leche y sal, incluso se utilizan los mismos moldes, dando origen a quesos de horma y peso similares, que pueden ser redondos de 1 kilo o cuadrados de 5 kilos, con un período de madurez que no supera los 7 días. Si bien en este último tiempo se han introducido especias como orégano o merquén a la cuajada, dando origen a nuevas variantes de quesos, pero a muy poca escala.

Está limitada oferta afecta el consumo y los posibles retornos económicos por venta de quesos, el cual ha aumentado en todos los países del mundo en forma sostenida, potenciado por la gran variedad de quesos producidos, lo que facilita la utilización de cada uno de ellos en diferentes comidas y ocasiones, permitiendo que el queso se consuma solo o como ingrediente de distintos platos y comidas, pudiendo ser consumido al desayuno, como aperitivo, entrada, plato principal o postre, dando una gran variedad de preparaciones y posibilidades gastronómicas.

Según Agrimundo (2013), analizando las tendencias en el consumo de quesos y su comercialización, señala que, en respuesta al aumento de la demanda y a la valoración que tienen los consumidores por el queso, muchos países productores alrededor del mundo han aumentado considerablemente su producción, siendo la innovación y la diversificación de los productos las principales estrategias tomadas por las empresas para aumentar su competitividad, siendo este uno de los puntos más débiles de nuestros productores, a pesar de las capacitaciones que han recibido, les cuesta hacer cambios en sus líneas de producción, incluso en cosas tan sencillas como innovar en los moldes utilizados, que permitan acceder a quesos de formatos más pequeños, ideales para enfrentar los cambios en los núcleos familiares cada vez con menos integrantes o de formas atractivas para el consumidor a través del uso de envases, etiquetas y técnicas de maduración y afinado de quesos, que permite a través de sencillos procesos, dar un mayor valor agregado a los quesos producidos.

Así también, la dada la versatilidad de la leche, se pueden producir otros productos lácteos, como yogurt y manjar, por dar algunos ejemplos, que otorgan alternativas muy interesantes

para hacer frente a las actuales distorsiones del mercado frente al precio del queso a la cual se enfrentan muchos de estos productores.

ESCASEZ DE FORRAJE

El potencial productivo de los caprinos generalmente es subestimado por los ganaderos, dado que es muy escaso el número de rebaños que se crían en el mundo con buena alimentación y, es sólo en estos casos, que la cabra puede mostrar su potencial productivo haciendo rentable su explotación y competitividad con la de otros animales, tales como bovinos u ovinos.

La alimentación deficiente de la cabra es actualmente el factor con mayor incidencia en la baja producción de leche en la mayor parte de las explotaciones de caprinos pero, al mejorar el nivel de nutrición esta situación cambia y pasa a ser el potencial genético una de las limitantes de mayor importancia y, por consiguiente, cualquier plan de explotación debe considerar ambos factores.

La explotación tradicional del ganado caprino que se realiza en este territorio, se basa principalmente en el uso de la vegetación natural, la que aporta forraje de regular a bajo valor nutritivo durante un corto período del año, lo que no supera los 2 a 4 meses. El costo de este forraje es mínimo pero la producción de leche que se obtiene con este tipo de alimentación es baja y muy estacional.

En los últimos años, se han establecido explotaciones caprinas de leche con rendimientos medianos a altos y largos de lactancia superiores a los 210 días. Esto se ha logrado mediante el uso de la alfalfa y concentrados en la alimentación del ganado, sin embargo, el costo de alimentación es alto, lo que encarece la producción de leche y por consiguiente el valor del queso y derivados lácteos.

A esto se suma el nulo conocimiento de la utilización de otras fuentes de alimentación de bajo costo como paletas de tuna, arbustos forrajeros y subproductos de la agroindustria,

por nombrar algunos, así como también de los requerimientos y puntos críticos del ganado en función de su estado productivo y de la importancia de alimentar para cubrir dichas necesidades, sin desperdiciar alimentos, agua y recursos económicos.

DESCRIPCIÓN DE LA POBLACIÓN DIAGNOSTICADA

En reuniones sostenidas entre SEREMI de Salud, SEREMI de Medio Ambiente, SEREMI de Economía, SERNATUR, INDAP, SAG, Cooperativa de Crianceros de Monte Patria, Programa de Gestión Territorial Zonas de Rezago. y la Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático, se presentaron los siguientes problemas del sector:

- Falta de autorización sanitaria de agua potable y alcantarillado particular.
- Falta de resoluciones sanitarias para la elaboración de alimentos.
- Falta de servicios básicos.
- Incumplimiento de buenas prácticas de manufactura.
- Falta de control de plagas.
- Falta de programa de capacitación.
- Falta de planta quesera.
- Falta de unidades de refrigeración de alimentos.
- Deficiencias en manejo de ganado caprino.
- Deficiencia en infraestructura de establos.

La Agencia decidió levantar información en terreno para conocer y visualizar el real estado en que se encontraban las empresas productoras de quesos. Las visitas realizadas en el mes de enero y febrero del año 2020 abarcaron las localidades de Huana, Huanilla, Tome Alto, Rapel, Carén, Pulpica, Chañaral de Carén, Las Ramadas de Tulahuén y Pejerreyes de Tulahuén, pertenecientes a la comuna de Monte Patria.

Las visitas se enfocaron principalmente en visualizar y obtener datos sobre el plantel de animales, infraestructura, servicios básicos y el proceso productivo, energías renovables. A

partir de los antecedentes recopilados y observados, se realizaron evaluaciones de cumplimiento mediante el chequeo de buenas prácticas de manufactura.

La cantidad total promedio que mantienen los crianceros es de 65 animales por plantel. En cuanto a razas se logró observar animales del tipo Sannen, Alpina, Criolla, Anglonubiana, Malagueña y Toggenburg. No obstante los ejemplares Sannen y Criolla predominan en los planteles, razas preferidas por los crianceros debido a su mayor capacidad productiva y a las características de la leche.

Debido a la prolongada sequía que enfrenta la región, los crianceros que acostumbraban a camppear sus animales en la cordillera, en su mayoría actualmente prefieren mantener sus planteles bajo un sistema estabulado, a su parecer ese sacrificado sistema ya no se ve reflejado en la producción. Cabe mencionar que la cruce entre razas, dado el bajo poder de control en planteles numerosos implica debilitamiento genético en los animales, es por ello que actualmente la Municipalidad de Monte Patria se encuentra realizando un programa de mejoramiento genético, con el fin de restaurar la pureza en los ejemplares y así maximizar las cualidades productivas de cada raza.

La infraestructura de corrales y establos observados presentaban en su mayoría varias deficiencias y gran deterioro. La deficiencia más notoria corresponde a la ventilación, ya que durante las visitas se constató varios animales con afecciones pulmonares, alta cantidad de vectores y notoria presencia de amoníaco. La falta prolongada de precipitaciones ha llevado a los crianceros al descuido de los establos, sobre todo en materia de recubrimiento de los animales, dejándolos expuestos a grandes cambios de temperatura, viento e imprevistos eventos meteorológicos.

En cuanto a servicios básicos, todas las empresas visitadas cuentan con agua potable, ya sea por conexión a la red de agua potable, sistema de agua potable rural o mediante la repartición semanal de camiones aljibes. Similar es en el caso de la energía eléctrica, donde la mayoría se encuentra conectada a la red, dos empresa se abastecen mediante paneles solares y dos no cuentan con el servicio eléctrico. Por el contrario en el alcantarillado se

observan las mayores irregularidades de los servicios básicos, ya que varios inmuebles no cuentan con el servicio regularizado y presentan notorias falencias.

Uno de los ámbitos más complejos es la elaboración de quesos, dado que la mayoría no cuenta con una planta quesera para producir. Sólo un productor cuenta con resolución sanitaria, por lo que existe un gran déficit en cuanto a infraestructura e implementación para realizar el proceso productivo. Debido a lo señalado, la producción se realiza en algún lugar de la casa, presentando falencias de carácter leve a graves.

Los datos entregados por los crianceros visitados permitieron estimar que mantienen en producción un promedio de 36 animales. La producción de quesos asciende a 4,7 kg diarios en promedio, con valores de venta oscilante entre los \$6000 y \$12000 promediando un valor de \$7400.

Tabla 3. Resumen de datos obtenidos en diagnóstico de 18 crianceros de cabras de la comuna de Monte Patria, enero-febrero 2020.

ITEM EVALUADO	DESCRIPCIÓN			
Género de titular de la empresa	Mujer: 07		Hombre: 11	
Tamaño empresa	Micro: 18	Pequeña: 00		Mediana: 00
Pertenece a zona rural	Sí: 17		No: 01	
Número de trabajadores	Sin	1 trabajador: 01		2 o más trabajadores: 00
Resolución sanitaria	Sí: 01	Por MEF: 00	En trámite: 02	No: 15
Agua potable	APR: 16	Aljibe: 03	Particular: 00	Red Pública: 01
Sala de producción	Sí: 08		No: 10	
Sistema	Estabulado: 10		Campero: 08	
Energías renovables no convencionales	Sí: 03		No: 15	
Dispositivo de ahorro de agua	Sí: 00		No: 18	

Fuente: elaboración propia, 2020.

De los 18 diagnosticados 4 crianceros tienen su plantel de cabras en terreno de algún familiar, o de la comunidad agrícola a la que pertenecen, pero la mayoría posee un terreno propio donde se encuentra el plantel y se elaboran los quesos.

De la población diagnosticada, la población objetivo a intervenir con el Acuerdo de Producción Limpia, corresponde a 15 crianceros productores de queso de cabra, productores que cuentan con agua y alcantarillado, pero que falta regularizar. Algunos de ellos ya cuentan con una planta quesera, que debe ser mejorada, en infraestructura e implementos.

III. DESCRIPCIÓN DEL SECTOR TURISMO

ACTIVIDAD PRODUCTIVA EMERGENTE

Las principales actividades que se desarrollan en el territorio están ligadas a la agricultura, la ganadería caprina y la minería. Sin embargo las actividades primarias (agricultura, ganadería y minería) en las últimas instancias se han visto altamente expuestas a efectos externos e incontrolables, como puede ser el precio de los metales que afecta a la minería o efectos climáticos como las sequías que afectan a la agricultura y crianceros. Ante ello la economía local tiene varios desafíos, entre los que se encuentran darle mayor valor agregado a sus materias primas como también diversificar su economía local, de manera de no concentrar su desarrollo económico en rubros inestables. Es en ese contexto que se visualiza la actividad turística como una actividad emergente y con potencial para desarrollarse y desconcentrar la economía local.

La creciente demanda por actividades turísticas que brinden experiencias “especiales”, distintas y adicionales a las habituales de “sol y playa”, es lo que está haciendo que se incrementen las oportunidades de desarrollo del turismo provincial.

ALTA INFORMALIDAD EN OFERTA TURÍSTICA DEL TERRITORIO

Dentro del análisis se pudo determinar que una de las brechas más importante es la informalidad en que se encuentran las empresas del rubro turístico en el terreno, ya que esto implica una dificultad a la hora de insertarse en mercados turísticos más competitivos, además de no cumplir con la ley de turismo 20.423 que exige que las empresas del área de servicios Alojamiento Turístico y Turismo Aventura, que deben de forma obligatoria estar registrados en el Registro Nacional de Prestadores de Servicios Turísticos de SERNATUR.

A diciembre de 2018, datos de transparencia de las municipalidades de comunas rezagadas, registraban 222 empresas de alojamiento y restaurantes con patentes municipales, pero sólo 30 se encontraban registrados en SERNATUR (14%), lo que genera que no tengan acceso a beneficios como formar parte de la oferta turística, ser publicados de manera gratuita en el buscador de servicios de SERNATUR, acceder a capacitaciones, conectarse con herramientas de fomento, ser parte de las acciones promocionales de SERNATUR.

Tabla 4. Capacidad de servicios de hospedaje en las comunas de zonas rezagadas.

Comuna	Capacidad de Camas		
	Formales	Informales	Total
Monte Patria	265	261	526
Combarbalá	280	65	345
Punitaqui	125	125	250
Canela	50	200	250
Total	720	651	1371

Fuente: Departamento de Fomento Comunal de cada Municipio, 2018.

BAJO DESARROLLO DEL CAPITAL HUMANO VINCULADO AL TURISMO

La capacitación y el desarrollo de capital humano son señalados como una de las principales brechas para fomentar el desarrollo turístico local. El diagnóstico del NODO Turístico de la Provincia de Limarí (CORFO 2017), señala que una de las principales falencias de los servicios turísticos locales, se relaciona a la falta de capacitación de las personas vinculadas al rubro, lo que influye negativamente al momento de generar productos y servicios turísticos de calidad. En las mesas de turismo del Programa de Comunas Rezagadas, los dirigentes reconocen la necesidad de capacitación y desarrollo de capital humano, pero también la gran necesidad de inversión.

En la base de brotes de Enfermedades Transmisibles por Alimentos (ETA) del 2017, se registran 8 casos de ETA en comunas rezagadas, 6 en Monte Patria, 1 en Punitaqui y 1 en Combarbalá, resultando 41 personas expuestas y 24 enfermas, las causas de la pérdida de inocuidad corresponden a mal almacenamiento y mala manipulación.

ESCASO CONOCIMIENTO Y PUESTA EN VALOR DE LOS ATRACTIVOS TURÍSTICOS PRESENTES EN EL TERRITORIO

El grado de asociatividad de las empresas de alojamiento y restaurantes de comunas rezagadas es muy bajo, el registro del Ministerio de Economía no da cuenta de cooperativas o asociaciones gremiales constituidas. A pesar de ello algunas Municipalidades han formalizado agrupaciones funcionales, como es el caso de la Mesa de Turismo de Monte Patria.

El capital turístico del territorio de las Zonas Rezagadas radica en las condiciones naturales que posee, en sus diversos valles, en su patrimonio cultural, su gastronomía, en el turismo astronómico, entre otros atractivos, que pueden transformar a la zona en un destino turístico a nivel regional y nacional, en especial en el área de turismo de intereses especiales.

DESCRIPCIÓN DE LA POBLACIÓN DIAGNOSTICADA

En visitas realizadas durante enero y febrero de 2020 a 18 establecimientos de zonas de rezago, se pudo establecer un diagnóstico de la situación actual de las empresas de alojamiento y restaurantes, resumido en la tabla 5.

Tabla 5. Resumen de datos obtenidos en diagnóstico de 18 establecimientos de alojamiento y restaurantes de las comunas de rezago, enero-febrero 2020.

ITEM EVALUADO	DESCRIPCIÓN			
Género de titular de la empresa	Mujer: 11		Hombre: 07	
Tamaño empresa	Micro: 17	Pequeña: 01	Mediana: 00	
Pertenece a zona rural	Sí: 13		No: 05	
Número de trabajadores	Sin trabajadores: 10	1 trabajador: 07	2 o más trabajadores: 01	
Resolución sanitaria	Sí: 06	Si por MEF: 00	En trámite: 01	No: 11
Agua potable	APR: 13	Aljibe: 00	Particular: 00	Red Pública: 05
Recepción de obra municipal	Sí: 10		No: 08	
Baños para trabajadores	Sí: 05		No: 13	
Casilleros	Sí: 04		No: 14	
Retiro municipal de basura	Sí: 18		No: 00	
Energías renovables no convencionales	Sí: 04		No: 14	
Dispositivo de ahorro de agua	Sí: 03		No: 15	
Construcción en zona de riesgo (inundación o derrumbe)	Sí: 03		No: 15	

Fuente, elaboración propia, 2020.

La población objetivo del Acuerdo de Producción Limpia corresponde a 15 establecimientos de alojamiento y restaurantes, su distribución es de 6 instalaciones de la comuna de Monte Patria, 3 de Punitaqui, 4 de Combarbalá y 3 de Canela. Para la selección se tomaron en cuenta el interés en mejorar gestión productiva e implementar producción limpia, contar con el título de propiedad, capacidad de continuidad de la actividad en el tiempo, y no estar emplazado en zona de riesgo.

Se trabajará con la agrupación funcional Mesa de Turismo de Monte Patria, que agrupa a la mayoría de alojamientos y restaurantes de dicha comuna, y que rescata la cultura local en sus establecimientos.

OPORTUNIDADES DE MEJORAS

El Acuerdo de Producción Limpia en los sectores caprino y turismo se articula con los siguientes programas y proyectos:

- “FIC Denominación de Origen del Queso de Cabra”, de la Universidad de Chile.
- “Fortalecimiento y Desarrollo de la Competitividad de la Agricultura Familiar Campesina a través de la Inversión y Extensión en las Comunas Rezagadas” de INDAP.
- “Fortalecimiento Integral para la Modernización y Sustentabilidad del Rubro Caprino”, de INIA Intihuasi.
- “Plan Caprino”, SEREMI de Agricultura.
- “Resoluciones Sanitarias para MIPE de Comunas Rezagadas”, SEREMI de Salud.
- “Fortalecimiento Destino Turístico Zonas Rezagadas, Continuidad”, SERNATUR.

Dado que se trabajará en forma coordinada entre los Servicios Públicos, las empresas recibirán un apoyo integral, lo que llevará a la sostenibilidad del sector productivo. La sustentabilidad habrá que trabajarla durante el tiempo que dure la implementación del Acuerdo, reeducando tanto a microempresarios, como a clientes. Las mejoras se realizarán en los ámbitos de infraestructura, formación de competencias,

En base al Artículo 8°, del Artículo Décimo de la Ley 20.416, por tratarse de un Acuerdo de Producción Limpia que incluirá acciones de cumplimiento normativo, será considerado como un Programa de Promoción de Cumplimiento (PPC).

RESULTADOS ESPERADOS

Con la implementación del acuerdo se espera que:

1. El 100% de las empresas adheridas cumplan con la normativa aplicable a su sector.
2. Al menos un 50 % implemente energías renovables no convencionales, especialmente del tipo solar.
3. Al menos una instalación implemente una planta de tratamiento de aguas servidas, para destinarla a riego.
4. El 100 % de las empresas tengan su patente municipal, ya sea como MEF (Micro Empresa Familiar) o Comercial.
5. El 100% de los establecimientos de alojamiento adheridos se encuentren registrados en SERNATUR.
6. El 100% de los restaurantes y alojamientos adheridos pongan en valor la cultura local, y promociones sus productos, como el queso de cabra.
7. El 70% de las empresas adheridas obtenga su certificado de Producción Limpia.