

## Datos del Proyecto



Código:	06PCS-0248
Proyecto:	TURISMO CULTURAL, VIAJE A LA COCINA CHILENA DEL SIGLO XIX
Estado:	FINALIZADO
Evento:	PERFILES CAPITAL SEMILLA - L1
Línea de financiamiento:	CAPITAL SEMILLA ESTUDIOS DE PREINVERSIÓN
Area de Negocios:	SUB. EMPRENDIMIENTO
Beneficiaria:	CONSUELO LOAYZA URBINA
Patrocinador:	UNIVERSIDAD DE VALPARAISO
Asociados:	No Informado

Número Resolución:	767	Fecha Resolución:	23-10-2006
Tipo de resolución:	No Informado	Fecha Toma Razón:	No Informado
Clúster:	TURISMO	Tipo de Innovación:	DE PRODUCTOS O SERVICIOS
Región de Ejecución:	VI O"HIGGINS	Región de Impacto:	VI O"HIGGINS
Sector Económico:	TURISMO	Duración (meses):	5 meses (152 días)
Aporte Innova (\$):	6.000.000	Costo Total (\$):	7.500.000

## Observaciones de Difusión

### DIF. - RESUMEN EJECUTIVO

El proyecto "Viaje a la Cocina Chilena del siglo XIX", cuya empresa beneficiaria es Mistela Ltda., se inició el 29 de mayo de 2008. El objetivo principal de este proyecto fue implementar un negocio exitoso en el área gastronómica y costumbrista de la cocina chilena del siglo XIX en el Valle de Colchagua, con un excelente nivel de servicio y calidad.

Uno de los focos principales fue el rescate de comida patrimonial, que en esta etapa se orientó a la mejora de la carta implementando platos de 3 periodos históricos chilenos, el prehispánico, colonial y republicano. Esta actividad fue realizada por las emprendedoras Mirta Núñez y Consuelo Loayza en conjunto con la antropóloga Sonia Montecinos y la chef Pilar Larraín. Además se implementó un huerto orgánico, donde el público participa activamente en la recolección de hortalizas para la preparación de las comidas.

Actualmente, Miatela opera en el camino de San Fernando a Santa Cruz, km 31, Cunaco. Ruta del Vino, VI región, Valle de Colchagua, Chile.

#### DIF. - ACTIVIDADES REALIZADAS FIN I.CHILE

Con el apoyo de InnovaChile de CORFO se realizaron las siguientes actividades:

1. Ambientación final de la bodega de guarda donde se reciben los clientes.
  2. Realización del huerto típico, donde los clientes pueden cosechar directamente los alimentos para las presentaciones.
  3. La compra de los equipos necesarios como cocinas, salamandras, refrigeradores.
  5. Adecuación de la carta en 3 períodos históricos con Antropóloga y Chef.
  6. Difusión y Promoción del servicio: folletería, prensa, inauguración, eventos de promoción con empresas, tour operadores.
  7. Implementación de la estrategia de marketing y comercialización.
  8. Inscripción de la marca en INAPI.
- 

#### DIF.- PROYECCIONES

El proyecto se encuentra en fase de crecimiento, en septiembre de 2009 se abrió una nueva cocina, ampliando el sector de atención y el huerto típico, además se están realizando nuevos convenios con tour operadores para incluirlo en paquetes turísticos. Además, se está trabajando en recetarios de comidas patrimoniales.

---

#### DIF.- COMENTARIO BENEFICIARIA

"El gran aporte de este proyecto es el rescate de la cocina chilena en sus 3 períodos históricos: prehispánico, colonial y republicano".

MIRTA NÚÑEZ  
Gerenta  
Mistela Ltda.

---

#### DIF.- DESCRIPCION EMPRESA

[www.mistela.cl](http://www.mistela.cl)

---