LITORALPRESS

Fecha: 24-12-2024 **Visitas:** 798 **Favorabilidad:** No Definida
Fuente: Radio Puerta Norte **VPE:** 2.673
Título: **Mejoran reglamento para conformar comité de sello de origen del orégano de la Precordillera de Putre**

Link: **https://radiopuertanorte.cl/2024/12/24/mejoran-reglamento-para-conformar-comite-de-sello-de-origen-del-oregano-de-la-precordillera-de-putre/**

Mejoran reglamento para conformar comité de sello de origen del orégano de la Precordillera de Putre

martes, 24 de diciembre de 2024, Fuente: Radio Puerta Norte

Con la participación de productores de Socoroma, Murmuntani, Chapiquiña, Ticnamar, Zapahuira, Belén y Lupica, además de la Municipalidad de Putre, se volvió a activar el Comité del Sello de Origen del orégano de la precordillera de la comuna de Putre, con el fin de poder utilizar la Indicación Geográfica que aporta diferenciación y agrega valor al producto y de esta manera mejorar su comercialización.

Esta reunión de reactivación se realizó como parte de las actividades del proyecto FIC "Innovando en la gobernanza del Sello de Origen para el Orégano y la Aceituna de Azapa de Arica y Parinacota, introduciendo tecnologías de información y comunicación", el cual es financiado por el Gobierno Regional de Arica y Parinacota y es ejecutado por la Universidad Alberto Hurtado.

La Municipalidad de Putre, ha estado comprometida con el comité desde los inicios de este, participando incluso como secretario ejecutivo a través de su encargado de fomento productivo, Edgard Paredes Choque. En este sentido, Javier Tito Huayllas, alcalde electo, manifestó que el apoyo al fomento productivo es parte de los lineamientos estratégicos del municipio, en especial en los dos pisos ecológicos existentes que son altiplano con ganadería y precordillera con producción agrícola.

"Para nosotros es importante apoyar iniciativas como esta y dar un soporte técnico desde el territorio para apoyar a nuestros agricultores, que se sientan respaldados para poder producir ojalá a mayor escala para encontrar nuevos mercados", indicó el alcalde.

El académico de la Universidad Alberto Hurtado y coordinador del proyecto FIC, Héctor Bravo Román, destacó el hito de reunir a la mayor cantidad de representantes del Comité y comentó que las modificaciones al reglamento serán mínimas.

"Quedamos muy contentos con los resultados de la reunión, vemos que hay entusiasmo y deseo de volverse a hacerse cargo de la indicación geográfica. Logramos definir una agenda de trabajo sobre la base de los puntos que interesa analizar y modificar al reglamento que no son nada dramáticos, pero van a permitir agilizar la gestión del comité y la participación de actores en torno a temas productivos para fortalecerlo", comentó.

La productora de Murmuntani y presidenta del comité de administración del orégano, Juana Huanca Quispe, agregó que era "importante esta reunión, puesto que aquí es donde vamos a re-cimentar de nuevo para poder seguir trabajando en el sello de origen del orégano de la precordillera de la comuna de Putre. El hecho de producir con sello nos va a abrir muchas puertas y decir que va de la tierra a la mesa".

La destacada productora de Socoroma, Adelaida Marca, recalcó que estas acciones serán en beneficio de la comunidad indígena que mantiene vivo el territorio: "Esto es consolidar el órgano del territorio, más que nada por los aymaras, porque nosotros vivimos en este territorio y podemos dejarle un buen legado a las futuras generaciones, y por supuesto de esta manera generar al país, así que a seguir avanzando".

Con la participación de productores de Socoroma, Murmuntani, Chapiquiña, Ticnamar, Zapahuira, Belén y Lupica, además de la Municipalidad de Putre, se volvió a activar el Comité del Sello de Origen del orégano de la precordillera de la comuna de Putre, con el fin de poder utilizar la Indicación Geográfica que aporta diferenciación y agrega valor al producto y de esta manera mejorar su comercialización. Esta reunión de reactivación se realizó como parte de las actividades del proyecto FIC "Innovando en la gobernanza del Sello de Origen para el Orégano y la Aceituna de Azapa de Arica y Parinacota, introduciendo tecnologías de información y comunicación", el cual es financiado por el Gobierno Regional de Arica y Parinacota y es ejecutado por la **Universidad Alberto Hurtado**.   La Municipalidad de Putre, ha estado comprometida con el comité desde los inicios de este, participando incluso como secretario ejecutivo a través de su encargado de fomento productivo, Edgard Paredes Choque.

En este sentido, Javier Tito Huayllas, alcalde electo, manifestó que el apoyo al fomento productivo es parte de los lineamientos estratégicos del municipio, en especial en los dos pisos ecológicos existentes que son altiplano con ganadería y precordillera con producción agrícola.   "Para nosotros es importante apoyar iniciativas como esta y dar un soporte técnico desde el territorio para apoyar a nuestros agricultores, que se sientan respaldados para poder producir ojalá a mayor escala para encontrar nuevos mercados", indicó el alcalde.   El académico de la **Universidad Alberto Hurtado** y coordinador del proyecto FIC, Héctor Bravo Román, destacó el hito de reunir a la mayor cantidad de representantes del Comité y comentó que las modificaciones al reglamento serán mínimas.   "Quedamos muy contentos con los resultados de la reunión, vemos que hay entusiasmo y deseo de volverse a hacerse cargo de la indicación geográfica.

Logramos definir una agenda de trabajo sobre la base de los puntos que interesa analizar y modificar al reglamento que no son nada dramáticos, pero van a permitir agilizar la gestión del comité y la participación de actores en torno a temas productivos para fortalecerlo", comentó.   La productora de Murmuntani y presidenta del comité de administración del orégano, Juana Huanca Quispe, agregó que era "importante esta reunión, puesto que aquí es donde vamos a re-cimentar de nuevo para poder seguir trabajando en el sello de origen del orégano de la precordillera de la comuna de Putre.

El hecho de producir con sello nos va a abrir muchas puertas y decir que va de la tierra a la mesa".   La destacada productora de Socoroma, Adelaida Marca, recalcó que estas acciones serán en beneficio de la comunidad indígena que mantiene vivo el territorio: "Esto es consolidar el órgano del territorio, más que nada por los aymaras, porque nosotros vivimos en este territorio y podemos dejarle un buen legado a las futuras generaciones, y por supuesto de esta manera generar al país, así que a seguir avanzando".