

## Exitoso taller de Identidad, Diversidad y Patrimonio Agroalimentario Regional se realizó en Iquique

**Author :** Diario El Nortino

**Categories :** [EDUCACION & INSTRUCCION](#), [REGIONAL](#)

**Tagged as :** [Aurora Cayo](#), [Aymara](#), [Bernardo Guerrero](#), [Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural](#), [Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural \(RIMISP\)](#), [Instituto de Estudios Andinos Isluga](#), [Iquique](#), [Pablo Díaz](#), [Pica](#), [Quinoa](#), [red nacional Anamuris](#), [RIMISP](#), [SUBDERE](#), [Subsecretaría de Desarrollo Regional](#), [Subsecretaria de Desarrollo Regional y Administrativo \(SUBDERE\)](#)

**Date :** 1 abril, 2015



*Jornada de capacitación reunió a empresarios, estudiantes, profesionales y dirigentes comunales en torno a la temática aliemntaria y su valor patrimonial.*



Con una jornada de actividades interactivas, diálogo, debate y cocinería finalizó el taller de Identidad, Diversidad y Patrimonio Agroalimentario Regional, organizado por la Subsecretaria de Desarrollo Regional y Administrativo (SUBDERE) y el Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural (RIMISP).

El investigador adjunto del Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural (RIMISP), Pablo Díaz, sostuvo que “tuvimos una excelente convocatoria, trabajando en dos módulos con metodología de taller, que introdujo los temas de identidad y desarrollo regional, el diálogo estuvo marcado por las sensibilidades de las diferentes comunidades que se vinculan entre ellas y los emigrantes”.

Principalmente se abordaron temáticas relacionadas con territorios, el impacto económico, patrimonial y la vinculación de la comida típica con el desarrollo regional. Aurora Cayo, cocinera tradicional aymara de la red nacional Anamuris, dijo que “es importante revalorizar los productos nativos, los productos que están en vía de extinción y algunos que ya han desaparecido, los usos y costumbres tradicionales aymara, esto es lo bueno, lo limpio y lo justo de nuestra región”.

En tanto, el sociólogo y director del Instituto de Estudios Andinos Isluga, Bernardo Guerrero explicó que, “Los cuatro pisos ecológicos de la región, nos proveen de productos que nuestros antepasados han sabido combinar y recrear. La quínoa, el limón de Pica, pescados y mariscos, son parte fundamental de nuestra identidad alimentaria, además de generar un gran impacto económico y cultural”.

Este taller se enmarca en la ejecución del proyecto “Diseño e Implementación de Módulos de Capacitación del Programa de Fortalecimiento de la Identidad Regional” a cargo de Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural (RIMISP) y la subsecretaría de Desarrollo Regional (SUBDERE).

