



Fundación para la  
Innovación Agraria

MINISTERIO DE AGRICULTURA

## FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

### Nombre de iniciativa

Estudio técnico-económico del puerro de Maquehue para establecer su potencial desarrollo productivo y comercial de acuerdo a sus cualidades nutraceuticas y su calidad vinculada al origen.



<b>Tipo de iniciativa</b>	Estudio
<b>Código de iniciativa</b>	EST-2015-0181
<b>Ejecutor</b>	Universidad Católica de Temuco
<b>Empresa/Persona beneficiaria</b>	Procesadora y Comercializadora de Productos Hortícolas "VIVE 7"; productores de hortalizas del sector de Maquehue, comuna de Padre las Casas; productores de hortalizas del sector de Botrolhue, comuna de Temuco; Agroindustrias Daube
<b>Fecha de inicio</b>	04-04-2015
<b>Fecha de término</b>	31-03-2016
<b>Costo total</b>	\$ 49.010.000
<b>Aporte FIA (FIC nacional)</b>	\$ 29.940.000
<b>Aporte contraparte</b>	\$ 19.070.000
<b>Región de ejecución</b>	IX
<b>Región de impacto</b>	XIII, VIII y IX
<b>Sector/es</b>	Agrícola
<b>Subsector/es</b>	Hortalizas y tubérculos
<b>Rubro/s</b>	Bulbos

→ REGIÓN DE EJECUCIÓN

**LA ARAUCANÍA**

→ REGIÓN DE IMPACTO POTENCIAL

- Arica y Parinacota
- Tarapacá
- Antofagasta
- Atacama
- Coquimbo
- Valparaíso

● **Metropolitana de Santiago** <

- Libertador General Bernardo O'Higgins
- Maule

● **Biobío** <

● **La Araucanía** <

- Los Lagos
- Los Ríos
- Aisén del General Carlos Ibáñez del Campo
- Magallanes y de la Antártica Chilena

→ AÑO DE ADJUDICACIÓN  
**2015**

→ CÓDIGO DE INICIATIVA  
**EST-2015-0181**



FICHA ESTUDIOS FIA

fia@fia.cl



# FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA



## Nombre de iniciativa



Estudio técnico-económico del puerro de Maquehue para establecer su potencial desarrollo productivo y comercial de acuerdo a sus cualidades nutraceuticas y su calidad vinculada al origen.

## Objetivo general

Desarrollar un estudio técnico-económico de la producción del "puerro de Maquehue" y comprobar su calidad nutricional y proyección comercial como un producto más, saludable y de calidad vinculada a su origen, para consolidar los fundamentos para un futuro proyecto de innovación.

## Objetivos específicos

- 1 Prospectar y preseleccionar los ecotipos más característicos identificados por los productores.
- 2 Describir y caracterizar los ecotipos de puerro seleccionados según sus características fenotípicas y fenológicas en tres sitios de cultivo: Maquehue, Botrolhue y Pillanlelbún (Estación Experimental de la Universidad Católica de Temuco).
- 3 Determinar los perfiles nutricionales y contenido de antioxidantes del puerro de Maquehue cultivados en tres sitios, Maquehue, Botrolhue y Pillanlelbún (Estación Experimental de la Universidad Católica de Temuco).
- 4 Comprobar el potencial comercial del producto como hortaliza fresca de invierno, con calidad específica según características del producto y demandas de mercado definidas.

## Resumen

El puerro es una hortaliza que se consume como producto fresco prácticamente todo el año; mundialmente se le reconoce como una verdura que aporta a la salud del consumidor dado su bajo contenido de calorías, además de su contenido de fibras dietéticas (prebióticos), vitaminas y minerales.

En el sur de Chile el puerro es un producto valorado y demandado por los consumidores. En ferias locales de Temuco se reconoce el "puerro de Maquehue", apetecido por su tamaño, color de hojas y calidad culinaria. Éste corresponde a ecotipos que se vienen cultivando en la zona desde hace muchos años, y que algunos productores han ido seleccionando y manteniendo las semillas que son muy demandadas por los productores hortaliceros locales, por lo que alcanzan precios superiores a otras.

Sin embargo, estas semillas se han obtenido durante muchos años mediante selección masal de plantas individuales que se rezagan al final de la temporada, de acuerdo a sus características fenotípicas, sin un manejo sistemático como semilleros.

Como resultado, la siguiente generación de plantas presenta una gran segregación genética, con diferentes características fenotípicas y de ciclo vegetativo. Esta situación denota la necesidad de identificar y describir los ecotipos que sus productores señalan como "puerro de Maquehue".

Por otro lado, se desconoce su composición nutricional y variabilidad, lo cual hace necesario determinar, mediante análisis de laboratorio, el o los perfiles nutricionales y contenidos de antioxidantes, a fin de validar este tipo de puerro como alimento saludable con características funcionales y sentar las bases para obtener un sello de calidad de producto local.