



Fundación para la
Innovación Agraria



FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

FICHA INICIATIVAS FIA

NOMBRE DE INICIATIVA

Desarrollo de alimentos y suplementos alimenticios saludables de alto valor agregado, a través de innovaciones tecnológicas con el fin de mejorar la matriz de productos del sector hortícola de la Araucanía

Tipo de iniciativa	Proyecto
Código de iniciativa	PYT-2018-0366
Ejecutor	Asociación Gremial Hortícola de la Araucanía
Empresa / Persona beneficiaria	Productores hortícolas de la Araucanía
Fecha de inicio	03-12-2018
Fecha de término	30-11-2020
Costo total	\$ 101.258.576
Aporte FIA (FIC Regional)	\$ 69.711.910
Aporte contraparte	\$ 31.546.666
Región de ejecución	Región de La Araucanía
Región de impacto	Región de La Araucanía
Sector/es	Agrícola
Subsector/es	Hortalizas y tubérculos
Rubro/s	General para el subsector Hortalizas y tubérculos



GOBIERNO REGIONAL
DE LA ARAUCANÍA

RUBROS PRIORIZADOS DE LA ARAUCANÍA

→ REGIÓN DE EJECUCIÓN

ARAUCANÍA

→ REGIÓN DE IMPACTO POTENCIAL

- Arica y Parinacota
- Tarapacá
- Antofagasta
- Atacama
- Coquimbo
- Valparaíso
- Metropolitana de Santiago
- Libertador General Bernardo O'Higgins
- Maule
- Ñuble
- Biobío

● **La Araucanía**

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

→ AÑO DE ADJUDICACIÓN
2018

→ CÓDIGO DE INICIATIVA
PYT-2018-0366



fia@fia.cl

www.fia.cl



FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA



NOMBRE DE INICIATIVA

Desarrollo de alimentos y suplementos alimenticios saludables de alto valor agregado, a través de innovaciones tecnológicas con el fin de mejorar la matriz de productos del sector hortícola de la Araucanía.

Objetivo general

Desarrollar alimentos y suplementos alimenticios saludables de alto valor agregado, a través de innovaciones de base tecnológica acordes a las demandas del mercado nacional y de exportación, para mejorar la matriz de productos del sector hortícola de la Araucanía.

Objetivos específicos

- 1 Desarrollar protocolos de liofilizado y procesos tecnológicos en especies hortícolas para obtener alimentos enriquecidos en vitaminas, minerales y compuestos bioactivos, realizando prototipos de presentaciones y envases que preserven su calidad saludable.
- 2 Desarrollar un suplemento alimenticio balanceado en vitaminas, carotenoides y compuestos bioactivos, elaborado a partir de hortalizas liofilizadas, para el mercado de exportación de alto valor agregado.
- 3 Identificar mercados de oportunidad para productos hortícolas liofilizados, sus atributos claves, brechas de producción y comercialización y, en base a ello, establecer la línea base de las condiciones necesarias para el desarrollo de productos liofilizados al interior de la Asociación, estimando el costo que demandará el cierre de dichas brechas.

Resumen

El consumo de hortalizas es determinante para una dieta balanceada rica en micronutrientes, fibra dietética y antioxidantes. Considerando que el 30% de la población mundial presenta algún déficit en vitaminas y minerales es muy importante promover el consumo de frutas y vegetales, disminuyendo además la ingesta de alimentos ultraprocesados.

En Chile la producción de hortalizas es un rubro que involucra la participación de numerosos agricultores, la mayor parte de ellos pequeños y con poco desarrollo tecnológico, focalizados a un mercado interno en fresco. Por la naturaleza perecedera de las hortalizas los productores se ven enfrentados a varias dificultades que pueden llevarles a grandes pérdidas de productos afectando sus ingresos y desarrollo. Para mitigar esto se han incorporado tecnologías de conservación de alimentos, muchas de las cuales deterioran la capacidad nutricional de estos.

La propuesta busca, mediante la liofilización de hortalizas, desarrollar un producto que conserve ampliamente las características nutricionales de estas incorporando tecnología, desarrollo e innovación que permita maximizar la conservación y presencia de vitaminas, carotenoides, minerales y antioxidantes que se encuentran naturalmente en ellas, al igual que su importante aporte de fibra. Adicionalmente, por disminución de volumen del producto, se espera reducir los costos de almacenamiento y transporte, y consecuentemente la huella de carbono y agua.

