

P R O Y E C T O :

Producción y Procesamiento de Ají Merkén con alto valor Agregado





UNIVERSIDAD CATÓLICA DE TEMUCO
ESCUELA DE AGRONOMÍA

*Avances y desafíos sobre la producción de Merkén en la
Araucanía*

Gina Leonelli C.
Docente / Investigadora UCTemuco
Email ginalc@uct.cl
Fono:205521
Agosto 2007

Proyecto 2005-2006 .

Resultados logrados con la ejecución del "*Estudio de factibilidad técnica, económica y comercial de la producción de merkén que permita sentar las bases para posteriores iniciativas de investigación o desarrollo tecnológico*" código FIA-ES-C-2005-3-A-143, y el Proyecto "*Producción y procesamiento de ají - Merkén con alto valor agregado*" código FIA-PI-T-2006-1-A-058, este último actualmente en ejecución.

"Estudio de factibilidad técnica, económica y comercial de la producción de merkén que permita sentar las bases para posteriores iniciativas de investigación o desarrollo tecnológico" código FIA-ES-C-2005-3-A-143 (Anexo I).

1. Catastro de productores de ají – merkén (banco de datos) en la Región de la Araucanía, además de la cuantificación y caracterización de su producción y producto en la situación actual.
2. Ficha de colecta para recopilación de información técnica del proceso de producción de ají y merkén, implementada.
3. Caracterización fenotípica y genética de diversas accesiones de ají (semilla y plantas) locales e identificada aquella de mejor comportamiento agronómico en la región en el valle central de la Región de la Araucanía.
4. Protocolo de producción de Almacigos, desarrollado.
5. Protocolo de producción de Ají para merkén, desarrollado en forma artesanal.
6. Cartillas divulgativas asociadas a la producción de ají cacho de cabra.
7. Producto tradicional, merkén artesanal, caracterizado física y químicamente.
8. Estudio de mercado nacional y una aproximación internacional. Contactos con posibles compradores de merkén en Chile y el extranjero.
9. Planta piloto de procesamiento artesanal construida, con adaptación de implementos (ahumador y tostador) para el procesamiento de materia prima y envasado de merkén.

Proyecto 2007-2009 "*Producción y procesamiento de ají - Merkén con alto valor agregado*" código FIA-PI-T-2006-1-A-058, actualmente en ejecución. (Anexo II).

1. Proceso de identificación y evaluación de puntos críticos para el escalamiento productivo y comercial del proyecto.
2. 5 Unidades productivas en conformación (productores asociados y planta artesanal comunitaria) conformadas en las comunas de Angol, Los Sauces, Purén, Lumaco y Cholchol. Estructura de cada grupo conformada.
3. Sitios definidos y disponibles para el emplazamiento de las plantas artesanales comunitarias.
4. Articulación con entidades públicas , acuerdos de colaboración con los municipios de Los Sauces, Purén, Lumaco y Cholchol.
5. Diagnóstico y sistematización del escenario productivo actual.
6. Desarrollo de un plan comercial por nicho segmentado .
7. Propuesta de trabajo con empresa Clarke para preparar y presentar un proyecto para formular y postular a un programa de préstamo y cooperación técnica para el desarrollo económico y social del BID, para obtener fondos que permitan preparar, desarrollar y presentar al departamento de Propiedad Industrial de Chile, la solicitud de reconocimiento del Merkén como “denominación de origen”
8. Postulación al Programa de Internalización de expertos FIA, para analizar el impacto de cada operación del proceso artesanal sobre la calidad, estudiar el escalamiento industrial para responder a las exigencias del mercado internacional.
9. Definición y evaluación de productos alternativos en base a merkén.
10. Consolidación de un preacuerdo comercial con una empresa distribuidora , con una exportación efectiva y ya realizada de 360 kg de merkén , para el mercado gourmet de EEUU.
11. Actual proceso de negociación y desarrollo del negocio con exportador.

Desafíos y/o resultados a alcanzar

1. Puesta en marcha de unidades productivas
2. Diseño e implementación de modelo de gestión y unidad de negocio.
3. Identificación de atributos diferenciadores del producto
4. Desarrollo del producto ampliado del Merkén mapuche.
5. Desarrollo del escalamiento industrial.
6. Consolidación de mercado.



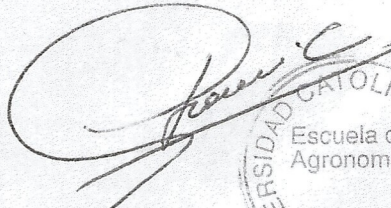
UNIVERSIDAD CATÓLICA DE TEMUCO
ESCUELA DE AGRONOMÍA

CERTIFICADO DE CALIDAD LOTE 10001-2007

La Universidad Católica de Temuco, su escuela de Agronomía y su área de producción vegetal perteneciente a la Facultad de Recursos Naturales, certifica la calidad premium de los 360 Kilos de producto "Merkén" enviado a Chileangourmet el 31 de mayo de 2007.

A través de este documento damos fe del cuidado puesto en cada una de las etapas de proceso involucradas en la producción del lote referido: la selección de las materias primas e insumos utilizados, los procedimientos de manipulación de alimentos y el equipamiento e infraestructura utilizados. Todo ello garantiza la alta calidad del producto final y la inocuidad del mismo. Complementariamente a este certificado, se adjuntan los resultados de análisis proximal y microbiológico de una muestra aleatoria del lote de producto antes referido.

Se extiende el presente a petición del interesado para los fines que estime pertinentes.


Gina Leonelli Cantergiani
Docente / Investigador
Área Producción Vegetal
Escuela de Agronomía
Universidad Católica de Temuco



INFORME ANALISIS LABORATORIO

DATOS DEL CLIENTE :

N° DE SOLICITUD :	11180
FECHA RECEPCION :	23/05/2007
FECHA DE ENTREGA :	05/06/2007
TELEFONO - FAX :	205521-083543085
DIRECCION :	
EMPRESA :	UNIVERSIDAD CATOLICA
RESPONSABLE	GINA LEONELLI

DATOS DE LA MUESTRA:

TIPO DE MUESTRA :	MERQUEN
IDENTIFICACION :	
CANTIDAD :	.1
ANALISIS SOLICITADO :	PROXIMAL Y SODIO

RESULTADOS :

PARAMETROS	MUESTRA N°1
% HUMEDAD	4.55
% PROTEINA N x 6.25	11.36
% CENIZA	28.93
% E.E.	7.68
% FIBRA CRUDA	19.39
% ENN	28.09
% SODIO	9.66

NOTA.: RESULTADOS EXPRESADOS EN BASE HUMEDA

V° B° CARMEN LUISA PACHECO
ANALISTA



Instituto Agroindustria
Fono 56 (45) 325050 - 325052
Fax 56 (45) 325053
Casilla 54 - D
Temuco - Chile

INFORME DE ANALISIS MICROBIOLOGICO

Informe N°:	11.179		
Fecha Recepción:	23	05	2007
Fecha Emisión:	29	05	2007
Página 1 de 1			

1. IDENTIFICACION DEL CLIENTE Y DE LA MUESTRA

Nombre Empresa:	Universidad Católica de Temuco		
Nombre Responsable:	Gina Leonelli Cantergiani		
Dirección:	Rudesindo Ortega N° 02950. Campus Norte		
Ciudad:	Temuco	Teléfono:	45 - 205521
Giro:	Educación	RUT:	71.918.700 - 5
Tipo de Muestra:	Deshidratado	Origen de Muestra:	---
Muestra recolectada por:	Cliente	N° de Muestras:	01.-

2. RESULTADOS

Código Interno	Identificación	Mohos UFC/g	Levaduras UFC/g
I - 198	Merken	420	< 10

3. OBSERVACIONES

UFC/g : Unidad formadora de colonia por gramo
 < 10 : No hubo desarrollo.

La muestra se encuentra dentro del rango normal según el Reglamento Sanitario de los Alimentos. Decreto Supremo 977/96 en su art. N° 17.



Analista Jefe
Mariela Bustamante López



AGROINDUSTRIA
 UNIVERSIDAD DE LA FRONTERA

Instituto Agroindustria
 Fono 56 (45) 325050 - 325052
 Fax 56 (45) 325053
 Casilla 54 - D
 Temuco - Chile

Procesamiento de ají para merkén de exportación con alto valor agregado



Marcia Solís Guzmán

Antecedentes

Estudio de factibilidad Técnico-económica y comercial del ají merkén
"Producción y procesamiento de ají Merkén con alto valor agregado"



Objetivos

- Estandarizar el producto **calidad gourmet** de exportación
- Organizar y capacitar a los productores (70 aprox.)
- Implementar Normas de **calidad Total**
- **mejorar** el rendimiento, Tiempo
- **Mejor** dotación de equipos para el proceso



7 plantas semi-industriales:

Transferencia de conocimientos y tecnologías para sentar las bases para un escalamiento industrial (construcción planta industrial).

Marcia Solís Guzmán

Antecedentes

Calidad = Ventaja Competitiva

Homogeneidad del producto
Inocuidad del proceso

Estrictas normas de exportación (HACCP, BPA, BPM, etc.)

características organolépticas definidas **mercado gourmet**

Se **garantiza** Controlando la línea de producción completa,



Características Organolépticas (sensoriales)



Ahumado, tostado, textura fina, color intenso



textura heterogénea, tonalidades pálidas, presencia de pedúnculo es indicador de **baja calidad**

Marcia Solís Guzmán

Layout proceso



Marcia Solís Guzmán

Producción esperada

Producción Inicial: 3 Toneladas anuales (temporada 4 meses)
750 Kg. Mensuales
62.5 Kg. Diarios
7.8 kg. por hora

1 Kg.: 300 capis de ají **2340 capis /hr.**

Producción al 3er año: 14 Toneladas anuales
3500Kg. Mensuales
116 Kg. Diarios
14.6 kg por hora
1 Kg.: 300 capis de ají **4380 capis/hr**

Plantas Semi-Industriales(2007)

Planta Industrial(2009)

Mercado nacional y mercados específicos en países de Europa
Exportación a EEUU



Marcia Solís Guzmán

Elaboración del Merken

Costos de elaboración de 350 kilos de merken (1 empaque)

Ingredientes:	Cent.	total
Ají Cacho de cabra	270 Kg.	885200
Cilantro		157500
sal		17413
		1055413
Costos envases y embalaje		20438
Bolsas plásticas		
Costos combustible y energía		93500

Costos de mano de obra	Valor x hora	Nº de hora	sub. total
Secado de pedúnculo	600	118.5	71100
Secado Ají	600	17	10200
Molienda ají	600	22	13200
Molienda cilantro	600	23	13800
Molienda sal	600	12	7200
Mezclado y pesaje	600	14	8400
		208.5	123900

Costos de procesado	
Molinos	26456
Servicios de secador	82826
Máscaras y gafas	45980
	155264

Costos de gastos generales	
Análisis proximal	70822
Análisis microbiológico	7407
	78229

TOTAL	1526744
-------	---------

Marcia Solís Guzmán

Oportunidad

Apertura del mercado internacional para la exportación del merken como producto gourmet.

Marcia Solís Guzmán

Antecedentes

Extracción de pedúnculo

Situación actual (manual)

15 capis por minuto (persona entrenada)

2490 diarios: 2hrs 40 min

11640 diarios: 12.9 hrs

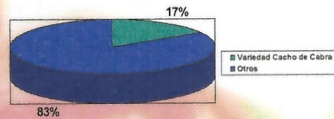


- Mayor pérdida
- Fruto irritante al contacto con piel y vías respiratorias

Marcia Solís Guzmán

Situación actual Industria

- Anualmente se transan a nivel nacional 9.000 toneladas de ají.
- variedad cacho de cabra 1.500 toneladas
- 3% y 6% son destinadas a la elaboración de merkén.



Empresa	Producto	Método
Invertec Foods	Ají seco (Ají Molido)	Adquieren el producto sin pedúnculo
Oniso	Ají seco (condimentos)	Adquieren el producto procesado
Agroindustrial Tres Erres	Ají seco (condimentos)	Adquieren el producto procesado
Elabai	Ají seco (condimentos)	Adquieren el producto procesado
Ricardo del porte	Ají seco (condimentos)	Adquieren el producto procesado
Condimentos Santa Bárbara	Ají seco (condimentos)	Adquieren el producto procesado
Jorge Gallardo exports	Ají seco entero	Adquieren el producto sin pedúnculo
Agricultores	Ají seco y molido	Extraen el pedúnculo manualmente

Marcia Solís Guzmán

Objetivo General

Disminuir el tiempo empleado en el procesamiento del ají merkén para aumentar el volumen de producción garantizando la calidad total del producto.

Propuesta Conceptual

Molino despedunculador para plantas industriales de ají merkén

Marcia Solís Guzmán

Pedúnculo

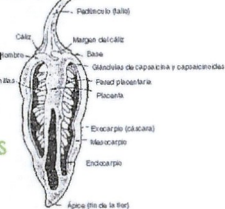
Ají cacho de cabra (*capsicum annum*)

Pedúnculo y cáliz

Germen del fruto

Unión de la planta y fruto

Sello SEMILLAS



apéndice

Función ambivalente en el proceso

Sostén en ristas para el secado
Protección contra hongos

DESECHO



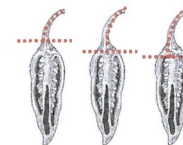
Marcia Solís Guzmán

Anatomía

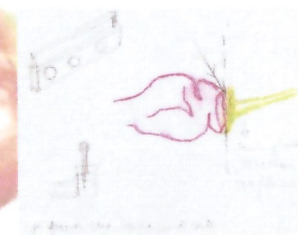
Ají seco



Rigidez en unión
rugosidad + grosor dado
por unión con paredes
internas



Puntos débiles
Dispare



Marcia Solís Guzmán

Anatomía Tejidos



Fibras
Filamentos
verticales

Distintas fuerzas
para cortes
Punto de quiebre

Ápice cónico
Menos área

Diferencias de tejido
Pedúnculo
Rígido
Densidad en Fibras
verticales
Distintas fuerzas para
Corte o rompimiento

Capi
lámina quebradiza
Separación fibras
verticales

Marcia Solís Guzmán

Gesto **QUIEBRE** punto de **DEBILITAMIENTO**

FORMAS IRREGULARES del aji necesitan sujeción

Desmembramiento intuitivo
estacionario
Desigual

Por lo tanto, la extracción manual no solo depende de la **habilidad**, sino que también de las características fenotípicas del aji.

PLUNO (Movimiento del fruto)

Marcia Solís Guzmán

Desarrollo Formal Cortes



ÁREA SECA Y RÍGIDA
CORTE DE GOLPE VERTICAL
Importancia de filo

ÁREA CAPI
CORTE CON FILO CURVO
vaivén



Dificultad para la sujeción de volúmenes de aji

Marcia Solís Guzmán

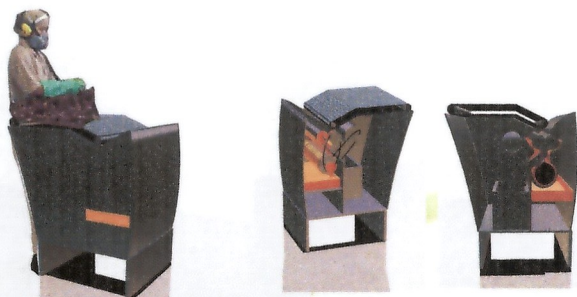
Desarrollo Formal Separación

Rodillos
Atrapa volúmenes
Giro
Somete al aji
Por compresión
Movimiento
Atrae aji y extrae

Separación TRITURACIÓN
Unir con **MOLIENDA**

Marcia Solís Guzmán

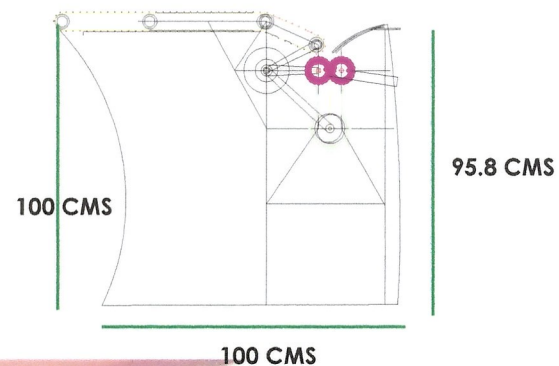
Propuesta



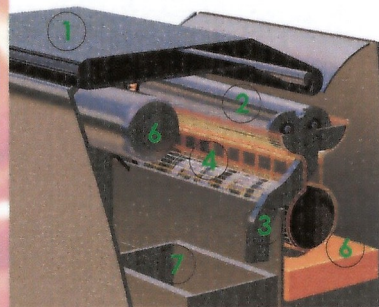
Molino despedunculador de ají para plantas industriales de merkén de exportación

Marcia Solís Guzmán

Propuesta

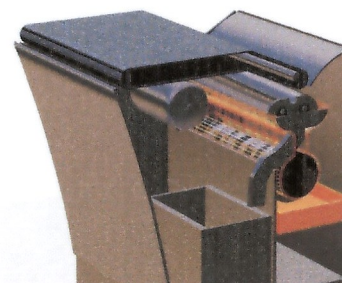


Marcia Solís Guzmán



- 1 Cinta transportadora texturada
- 2 Rodillos en pendiente
- 3 Salida pedúnculos
- 4 Molinillo
- 5 Motor
- 6 Recepción ají
- 7 Recepción pedúnculos

Marcia Solís Guzmán



Cinta transportadora
Transporta ají de manera continua

Rodillos en pendiente
Traslada pedúnculos

Atrapa volúmenes de ají

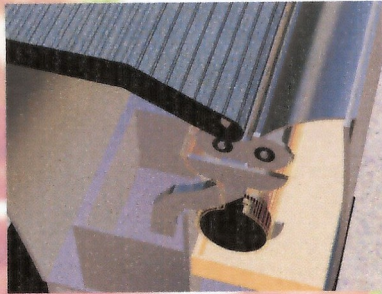
Giro

Somete al ají
Por compresión

Movimiento
Atrae y extrae

Marcia Solís Guzmán

Despedunculador



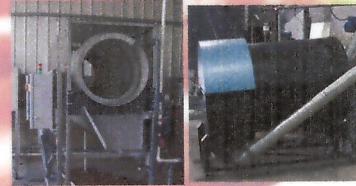
Texturas
Posicionan
Arrastran
cortan

Marcia Solís Guzmán

Referentes



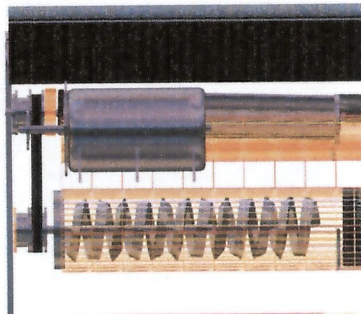
Molinos de cilindros
(semillas y trigo)



Despalitadores (rosa
mosqueta, cerezas)

Marcia Solís Guzmán

Molino



Recibe
Producto triturado y
limpio
Entrega molido
(producto
particulado)

Marcia Solís Guzmán

GOURMET NEWS

THE BUSINESS NEWSPAPER FOR THE GOURMET INDUSTRY

1 Publication

IDE

etailers 12



lays it cool
birth to fifth
ore.

it Stores 17



to quash Whole
of Wild Oats
romotes foods
nder.

Distributors 22



ican creates
t complex.
ked between
anies.

usiness 39



importer hooks
ative.
ormer owner
nware firm.

3

10

37

34

45

46

NEW NAME, DIRECTION FOR IMPORTER



The Culinary Collective's Zocalo division is importing Latin American products including this line of Chilean products.

BY ANNA WOLFE

NEW YORK—When Power-Selles Imports exhibits at the Summer Fancy Food Show here this month the Spanish food importer will unveil a new company name and a new import division representing Mexican and Latin American products.

The Seattle-based food importer will be known as the Culinary Collective, which will act as a logistics company for several divisions, explained Betsy Power, cofounder. Its newest venture, Zocalo Gourmet, imports products from Mexico and Latin America.

"Zocalo will have a booth at the show where we will be showing our first products from Mexico and Chile," said Power. (See related story on page 40.)

Like many other importers feeling the pinch of the weak dollar, Power-Selles was looking for ways to diversify its portfolio and maximize margins.

Power had the idea of forming the Culinary Collective for a couple of years, she said. "With

Continued on page 42

For adults only: Bissinger's unveils its ACE concept store

BY ANNA WOLFE

ST. LOUIS—It's part candy counter, part martini lounge. On June 1, Bissinger's unveiled Bissinger's: A Chocolate Experience in the heart of the Central West End here.

This 900-square-foot location is unlike Bissinger's other five retail stores, most of which are in malls, explained Bissinger's President Ken Kellerhals. "A mall location doesn't give you the platform to do the things we want to do."

Besides being beholden to mall hours, serving adult beverages at

malls can be problematic. In addition to Bissinger's chocolates, ACE's menu includes chocolate desserts, wines by the bottle and the glass, liqueurs, coffees and coffee drinks, tea and chocolate milk, all offered in the lounge, which has seating for 20.

"This is the showplace where our chocolatiers



Chocolatiers including Bissinger's and Chocolate Bar (See page 12) are adding pairing their creations with wine and other adult drinks.

can showcase t Kellerha with the lic's love chocolate right for are intere ing more gins of c this gives to do this The pro in the we than a y with the tion "in of St. Lo differen

Con

Kitchen Resource introduces German small electrics line to

BY KATIE GALLAGHER

SALT LAKE CITY—Kitchen Resource here will begin distributing the Cloer small electrics line to kitchenware retailers in September.

Marking Cloer's entry into the United States and Canada, Kitchen Resource became the exclusive distributor of its German-made, small electric line

in February. Kitchen Resource will stock about 12 SKUs of the Cloer line, which will include coffee makers and toasters—a new area for Kitchen Resource, according to Owner Gary Leavitt.

"We're going to focus on their

unique and innov and the areas we



Kitchen Resource imports 11 SKUs from Cloer's line of German-made, small electrics.

have Leav O1 prod Resc to ca breac fee p wate: C

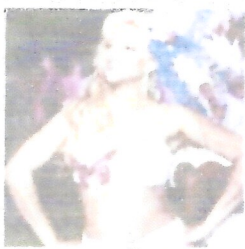
Publix adds GreenWise locations, launches Make-Ahead-Meal program

BY KATIE GALLAGHER

LAKELAND, Fla.—Publix Super Markets here is working on several expansion efforts, including adding two GreenWise Market locations, new cooking schools and launching a pilot Make-Ahead



three other loca Raton, Vero Beach respectively, Publi GreenWise stores Coral Springs, acc Brous, spokesper The size of each G is approximately



Curvas, gritos y colores
La barra de la Copa América

• Turismo

Comunas

伊氏阿基米德螺旋

Inicio de clases

Campo *Scorpaenidae*

MUNDG

Opinar

G A I T H E

Usted está en: [Portada](#) · [Campo Sureño](#)

Categoría "premium"

 Volve

Envie

Aume

☐ Dism



Acero de cava con merquero marcado, un producto de categoría gourmet.



La Fundación para la Innovación Agraria (FIA) y la Universidad Católica de Temuco anunciaron que en julio próximo se efectuará la primera exportación de 360 kilos de merken -merquén- "premium" a Estados Unidos.

El envío es fruto del trabajo de 70 productores de la IX Región que, con el apoyo de ambas instituciones, buscan formalizar e incrementar la comercialización de este tradicional condimento mapuche.

El merquén se elabora con el aji cacho de cabra molido, salado, ahumado y tostado, y es muy difícil de encontrar en otras partes del mundo.

El embarque se concretará a través de la empresa Chileangourmet que lo venderá bajo la marca "Merkén Chileangourmet", mientras que el aceite aromatizado con merkén fue bautizado como "Kultrun Chileangourmet". Ambos productos serán lanzados oficialmente al mercado gourmet de Estados Unidos entre los días 8 y 10 de

julio en la Feria Fancy Food Show, en Nueva York, donde la firma expondrá en el pabellón chileno

Se espera que, a la venta a Estados Unidos, pronto se sumen países en Europa y Asia. Las proyecciones apuntan a lograr este año exportaciones cercanas a los US\$100.000.

"El objetivo es incrementar el valor agregado de un producto tradicional, que mejorará su calidad, rentabilidad y ampliará sus mercados, lo que beneficiará directamente a los productores mapuches", destacó Rodrigo Vega, director ejecutivo de la FIA.

a mayor escala

El envío al mercado norteamericano es la culminación de una iniciativa que se viene desarrollando desde el 2005, año en que comenzó un estudio de factibilidad técnica, económica y comercial, cuyos resultados permitieron poner en marcha un segundo proyecto impulsado y financiado por FIA.

Este considera la instalación, durante este año, de seis plantas procesadoras en las comunas de Chol Chol, Los Sauces, Purén, Lumaco, Temuco y Angol -IX Región- que durante el 2008 producirán en total cerca de 3 toneladas. A ellas se agregará una unidad de carácter piloto que servirá de modelo para mejorar el proceso de fabricación a pequeña escala, y sentar las bases para desarrollar, en el mediano plazo, una planta para el escalamiento industrial.

La inversión total en las seis plantas bordeará los \$30 millones, de los cuales cerca del 50% son financiados por FIA y el resto por el Programa Araucanía Tierra Viva, organización que promueve la recuperación ambiental y el desarrollo socio-productivo en áreas campesinas e indígenas de la IX Región.

diferente

Anualmente se transan a nivel nacional 9.000 toneladas de ají. De ese total, la variedad cacho de cabra se acerca a las 1.500 ton. de las cuales entre 3% y 6% son destinadas a la elaboración de merquén.

Hoy la producción es muy artesanal y presenta problemas técnicos, productivos y administrativos que impiden el acceso a un mayor mercado para los pequeños productores mapuches. Cada familia tiene su propia manera de elaborar el merquén, eso explica la gran diversidad en el mercado.

La apuesta es revertir eso, estandarizando parámetros de calidad que aseguren un producto premium diferenciado.

Gina Leonelli, de la UCT y directora del proyecto, destacó el protagonismo que puede alcanzar la Región de La Araucanía en materia de deshidratados de productos típicos de la cultura mapuche, como éste, lo que puede tener un impacto económico relevante en el territorio.

• [Arriba ; Volver](#)

Lunes, 27 de Agosto de 2007

GOBIERNO DE CHILE
MINISTERIO DE AGRICULTURA
INDAP

Institución | Director Nacional | Gestión 2007 | Sala de Prensa | Biblioteca | En Línea

Inicio

Servicios de Fomento

Observatorio de Mercados

Centro de Gestión

Turismo Rural

Expo-Mundo Rural

Regiones

Participación

Líneas Estratégicas

Trabaje en INDAP

Sitios de Interés

¿Quién está en línea?

Hay 48 invitados y 64 usuarios en línea

[Inicio](#) [Sala de Prensa](#) [Novedades del Sector](#) [PARTE EXPORTACIÓN DE MERKÉN "PREMIUM" A ESTADOS UNIDOS](#)

buscar...

PARTE EXPORTACIÓN DE MERKÉN "PREMIUM" A ESTADOS UNIDOS

Escrito por Claudia Mardones

Jueves, 28 de Junio de 2007

Este año se instalarán seis plantas procesadoras en la IX Región, lo que permitirá aumentar a 3 toneladas anuales la oferta exportable. Los primeros 360 kilos se comercializarán en el mercado gourmet de ese país.

La Fundación para la Innovación Agraria (FIA) y la Universidad Católica de Temuco anunciaron que en julio próximo, se efectuará la primera exportación de 360 kilos de merkén "premium" a Estados Unidos. El envío es fruto del trabajo de 70 productores de la IX Región que, con el apoyo de ambas instituciones, buscan formalizar e incrementar la comercialización de este tradicional condimento mapuche. El merkén se elabora con el ají cacho de cabra molido, salado, ahumado y tostado, y es muy difícil de encontrar en otras partes del mundo.

merken



El embarque se concretará a través de la empresa Chileangourmet que lo venderá bajo la marca "Merkén Chileangourmet", mientras que el aceite aromatizado con merkén fue bautizado como "Kultrun Chileangourmet". Ambos productos serán lanzados oficialmente al mercado gourmet de Estados Unidos entre los días 8 y 10 de julio en la Feria Fancy Food Show, en Nueva York, donde la firma expondrá en el pabellón chileno.

Kultrun



Se espera que, a la venta a Estados Unidos, pronto se sumen países en Europa y Asia. Las proyecciones apuntan a lograr este año exportaciones cercanas a los US\$ 100.000.

"El objetivo es incrementar el valor agregado de un producto tradicional, que mejorará su calidad, rentabilidad y ampliará sus mercados de destino, lo que beneficiará directamente a los productores mapuches", destacó Rodrigo Vega, director ejecutivo de la FIA.

Producción a mayor escala

El envío al mercado norteamericano es la culminación de una iniciativa que se viene desarrollando desde el 2005, año en que comenzó un estudio de factibilidad técnica, económica y comercial, cuyos resultados permitieron poner en marcha un segundo proyecto también impulsado y financiado por FIA.

Éste contempla la instalación, durante este año, de seis plantas procesadoras en las comunas de Cholchol, Los Sauces, Purén, Lumaco, Temuco y Angol —todas localizadas en la IX Región— que durante el 2008 producirán en total cerca de 3 toneladas. A ellas se agregará una unidad de carácter piloto que servirá de modelo para mejorar el proceso de fabricación a pequeña escala, y sentar las bases para desarrollar, en el mediano plazo, una planta para el escalamiento industrial.

La inversión total en las seis plantas bordeará los \$30 millones, de los cuales cerca del 50% son financiados por FIA y el resto por el Programa Araucanía Tierra Viva, organización que promueve la recuperación ambiental y el desarrollo socio-productivo en áreas campesinas e indígenas de la IX Región.

Calidad y diferenciación

Según datos de ODEPA, anualmente se transan a nivel nacional 9.000 toneladas de ají. De ese total, la variedad cacho de cabra se acerca a las 1.500 toneladas, de las cuales entre 3% y 6% son destinadas a la elaboración de merkén. Hoy la producción es muy artesanal y presenta problemas técnicos, productivos y administrativos que impiden el acceso a un mayor mercado para los pequeños productores mapuches. Cada familia tiene su propia manera de elaborar el merkén, eso explica la gran diversidad que se



encuentra en el mercado.

La apuesta es revertir estas condiciones, estandarizando parámetros de calidad que aseguren un producto premium diferenciado. Gina Leonelli, de la UCT y directora del proyecto, destacó el protagonismo que puede alcanzar la Región de la Araucanía en materia de deshidratados de productos típicos de la cultura mapuche, como es el merkén. Éste puede tener un impacto económico relevante en el territorio.

"Por hoy, estamos enfocados a desarrollar tecnología con el "ecotipo" local de aji cacho de cabra, propio de la agricultura mapuche con un color rojo intenso y alto sabor picante que lo hacen un producto único", señaló Leonelli.

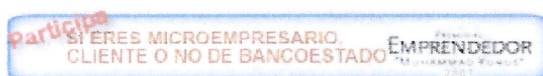
ACERCA DE FIA

La Fundación para la Innovación Agraria (FIA), del Ministerio de Agricultura, es la agencia sectorial de fomento a la innovación y su objetivo es contribuir al incremento de la competitividad de la agricultura nacional. Su actividad se centra en el fomento de los procesos de innovación y en actuar sobre el entorno y condiciones que los favorecen. Todo ello a través de financiamiento de iniciativas, de la generación de estrategias y la transferencia de información y resultados de proyectos y programas innovadores.

www.fia.gob.cl

Modificado el (Martes, 03 de Julio de 2007)

[\[Volver\]](#)



[Condiciones de Uso](#)
[Políticas de Privacidad](#)

Instituto de Desarrollo Agropecuario INDAP 2007 - Agustinas 1465 Santiago, Fono: (56-2) 6906000 -
Fax: (56-2) 6710245 - Casilla 282 correo 21

© 2007 Instituto de Desarrollo Agropecuario
Optimizado para Internet Explorer 5.5 o Superior / Resolución Recomendada 800*600



¿Qué es FIA?

Financiamento para Innovación

Temas de Interés

Bases de Datos

Centro de Documentación

lunes, 27 de agosto de 2007

[Inicio](#) | [Noticias](#) | [Parte exportación de merkén a Estados Unidos ...](#)

Jueves, 26 de junio de 2007

Iniciativa de FIA y UC Temuco:

Parte exportación de merkén a Estados Unidos

- Este año se instalarán seis plantas procesadoras en la IX Región, lo que permitirá aumentar a 3 toneladas anuales la oferta exportable. Los primeros 360 kilos se comercializarán en el mercado gourmet de ese país.

La Fundación para la Innovación Agraria (FIA) y la Universidad Católica de Temuco anunciaron que en julio próximo, se efectuará la primera exportación de 360 kilos de merkén "premium" a Estados Unidos.

El envío es fruto del trabajo de 70 productores de la IX Región que, con el apoyo de ambas instituciones, buscan formalizar e incrementar la comercialización de este tradicional condimento mapuche.

El merkén se elabora con el ají cacho de cabra molido, salado, ahumado y tostado, y es muy difícil de encontrar en otras partes del mundo.

El embarque se concretará a través de la empresa Chileangourmet que lo venderá bajo la marca "Merkén Chileangourmet", mientras que el aceite aromatizado con merkén fue bautizado como "Kultrun Chileangourmet". Ambos productos serán lanzados oficialmente al mercado gourmet de Estados Unidos entre los días 8 y 10 de julio en la Feria Fancy Food Show, en Nueva York, donde la firma expondrá en el pabellón chileno.

Se espera que, a la venta a Estados Unidos, pronto se sumen países en Europa y Asia. Las proyecciones apuntan a lograr este año exportaciones cercanas a los US\$ 100.000.

"El objetivo es incrementar el valor agregado de un producto tradicional, que mejorará su calidad, rentabilidad y ampliará sus mercados de destino, lo que beneficiará directamente a los productores mapuches", destacó Rodrigo Vega, director ejecutivo de la FIA.

Producción a mayor escala

El envío al mercado norteamericano es la culminación de una iniciativa que se viene desarrollando desde el 2005, año en que comenzó un estudio de factibilidad técnica, económica y comercial, cuyos resultados permitieron poner en marcha un segundo proyecto también impulsado y financiado por FIA.

Éste contempla la instalación, durante este año, de seis plantas procesadoras en las comunas de Cholchol, Los Sauces, Purén, Lumaco, Temuco y Angol —todas localizadas en la IX Región— que durante el 2008 producirán en total cerca de 3 toneladas. A ellas se agregará una unidad de carácter piloto que servirá de modelo para mejorar el proceso de fabricación a pequeña escala, y sentar las bases para desarrollar, en el mediano plazo, una planta para el escalamiento industrial.

La inversión total en las seis plantas bordeará los \$30 millones, de los cuales cerca del



- Noticias
- Agenda
- Postulaciones Abiertas
- Calendario FIA
- Base Nacional Proyectos
- Información Geográfica
- Catálogo Publicaciones
- Venta de Publicaciones
- Antena Tecnológica
- Documentos FIA
- Preguntas Frecuentes
- REDBIO 2007

Encuesta de Servicios FIA

Gobierno Transparente

50% son financiados por FIA y el resto por el Programa Araucanía Tierra Viva, organización que promueve la recuperación ambiental y el desarrollo socio-productivo en áreas campesinas e indígenas de la IX Región.

Calidad y diferenciación

Según datos de ODEPA, anualmente se transan a nivel nacional 9.000 toneladas de ají. De ese total, la variedad cacho de cabra se acerca a las 1.500 toneladas, de las cuales entre 3% y 6% son destinadas a la elaboración de merkén.

Hoy la producción es muy artesanal y presenta problemas técnicos, productivos y administrativos que impiden el acceso a un mayor mercado para los pequeños productores mapuches. Cada familia tiene su propia manera de elaborar el merkén, eso explica la gran diversidad que se encuentra en el mercado.

La apuesta es revertir estas condiciones, estandarizando parámetros de calidad que aseguren un producto premium diferenciado.

Gina Leonelli, de la UCT y directora del proyecto, destacó el protagonismo que puede alcanzar la Región de la Araucanía en materia de deshidratados de productos típicos de la cultura mapuche, como es el merkén. Éste puede tener un impacto económico relevante en el territorio.

"Por hoy, estamos enfocados a desarrollar tecnología con el "ecotipo" local de ají cacho de cabra, propio de la agricultura mapuche con un color rojo intenso y alto sabor picante que lo hacen un producto único", señaló Leonelli.

[Subir](#)

GOBIERNO DE CHILE - [MINISTERIO DE AGRICULTURA](#)

Fundación para la Innovación Agraria: [Santiago: Loreley 1582, La Reina](#) - Talca: Seis Norte 770 - Temuco: Bilbao 931

Usted está en : [Portada](#) : [Crónica](#)

Martes 24 de julio de 2007

Presentaron proyecto de producción de merkén



En dependencias del Campus Experimental Pillanleibún de la Universidad Católica de Temuco se presentó a la comunidad el proyecto de producción y procesamiento de aji merkén con alto valor agregado.

[Arriba](#) | [Volver](#)

Copyright Sociedad Periodística Araucanía S.A.
Antonio Varas 945 - Temuco - Chile
Teléfono (56 45) 292929 - [Información General](#)

Esta página está optimizada para ser vista con Explorer 5.0 y Netscape 6.0 o superior

[Artículo](#)

Ocho he
accident

Calor: va
unos y u

Llaman a
ejercer s
Consum

Fallo un
juicio or

El pago
está en l

Sabor ja
exportac

[Artículo](#)

Nuevo p
la noche

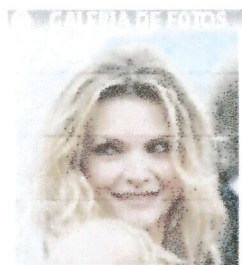
Valdivia

Dos dete
enfrenta

Muchos
subsidi

DIPUTAI

Lo balea
por dosi



Mujeres que hacen noticia

Pfeiffer, Richie, Beckham...

Ediciones Anteriores

Admisión 2007
POSTULACIONES ABIERTAS

Turismo

Revise aquí...

Buscador

Guía Profesional
y de Servicios

más asegúrese

Comunas

PERFIL
REGIONAL

EDICIONES
ESPECIALES

Campo Surcero

ECONOMICOS
CLASIFICADOS

MUNDO
ESTUDIANTIL

Foro Ciudadano

**¿Somos buenos
para beber los
chilenos?**

Opina en Nuestros
Foros, donde lo que
piensas tiene valor.

Opinar

GALERIA
DE FOTOS

Usted está en : [Portada](#) : [Crónica](#)

Lunes 2 de julio de 2007

Opciones

360 kilos de Merkén a Estados Unidos

La Fundación para la Innovación Agraria (FIA) y la Universidad Católica de Temuco anunciaron que en julio próximo, se efectuará la primera exportación de 360 kilos de merkén "premium" a Estados Unidos.

Volver

Enviar

Imprimir

Aumentar

Disminuir

Artículo

"Podría :
una pen:

10 años
peligros:

El Conar
disposic
Araucan

Carabine
llamado
a maneja

Columna

Efectivo
Investiga
detuvier
robó mil

Artículo

Nuevo p
la noche
Valdivia

Dos dete
enfrenta

Muchos
subsidi

DIPUTAI

Lo balea
por dosi

Programa de Capacitación de Producción Limpia retorna

Para los días 4, 5 y 6 de julio quedó fijado el Programa de Capacitación en Producción Limpia, iniciativa que está dirigida a los miembros del sector público, privado y académico de La Araucanía.

Anuncian incremento en fondos para Temuco

Un incremento de un 30% en los recursos destinados para Temuco a través del Fondo Común Municipal anunció el diputado Germán Becker, lo cual se traduce en aproximadamente 1.100 millones de pesos.

[Arriba](#) | [Volver](#)

Copyright Sociedad Periodística Araucanía S.A.

Antonio Varas 945 - Temuco - Chile

Teléfono (56 45) 292929 - [Información General](#)

Esta página está optimizada para ser vista con Explorer 5.0 y Netscape 6.0 o superior

GALERÍA DE FOTOS



Mujeres que hacen noticia

Pfeiffer, Richie, Beckham...

Ediciones Anteriores

Es tu oportunidad

Turismo



Buscar

Guía Profesional y de Servicios

Las 24 Horas del día

Comunas

PERFIL REGIONAL

EDICIONES ESPECIALES

Campo Severo

ECONOMICOS CLASIFICADOS
El Diario Austral
Rápido

MUNDO ESTUDIANTEL

Foro Ciudadano

¿Somos buenos para beber los chilenos?

Opina en Nuestros Foros, donde lo que piensas tiene valor.

Opinar

GALERÍA DE FOTOS

Usted está en : [Portada](#) : [El Mundo](#)

Sábado 30 de junio de 2007

Opciones

Volver

Enviar

Imprimir

Aumentar

Disminuir

Artículo

Firme re industria

Moción (mínimo)

Chilenos destinos

Determin del PIB

Presider entrega « sinistral

Exceden el primer

Artículo

Navia re Valdivia

Bush pic

Crisis er

Morales Perú

Día rojo

Defiende

"Gringos" fascinados con el merkén

Se espera que pronto se sumen otros mercados interesados en contar con el tradicional producto.



Este es el afiche con el que se promociona nuestro producto en el país del norte, el cual pretende conquistar el paladar de sus habitantes, y para ello, se enviarán 360 kilos, lo que daría pie para próximos envíos.

La Fundación para la Innovación Agraria (FIA) y la Universidad Católica de Temuco anunciaron que en julio próximo, se efectuará la primera exportación de 360 kilos de merkén "premium" a Estados Unidos.

El envío es fruto del trabajo de 70 productores de la Región de La Araucanía que, con el apoyo de ambas instituciones, buscan formalizar e incrementar la comercialización de este tradicional condimento mapuche.

CARACTERISTICAS

El merkén se elabora con el aji cacho de cabra molido, salado, ahumado y tostado, y es muy difícil de encontrar en otras partes del mundo.

El embarque se materializará a través de la empresa Chilean Gourmet que lo venderá bajo la marca "Merkén Chilean Gourmet", mientras que el aceite aromatizado con merkén fue bautizado como "Kultrun Chileangourmet". Ambos productos serán lanzados oficialmente al mercado gourmet de Estados Unidos entre los días 8 y 10 de julio en la Feria Fancy Food Show, en Nueva York, donde la firma expondrá en el pabellón chileno.

VENTA

Se espera además que, a la venta a Estados Unidos, pronto se sumen países en Europa y Asia. Las proyecciones apuntan a lograr este año exportaciones cercanas a los US\$ 100.000.

"El objetivo es incrementar el valor agregado de un producto tradicional, que mejorará su calidad, rentabilidad y ampliará sus mercados de destino, lo que beneficiará directamente a los productores mapuches", destacó Rodrigo Vega, director ejecutivo de la FIA.

El envío al mercado norteamericano es la culminación de una iniciativa que se viene desarrollando desde el 2005, año en que comenzó un estudio de factibilidad técnica, económica y comercial, cuyos resultados permitieron poner en marcha un segundo proyecto también impulsado y financiado por FIA.

Por último, se indicó que anualmente se transan a nivel nacional 9.000 toneladas de

ají. De ese total, la variedad cacho de cabra se acerca a las 1.500 toneladas, de las cuales entre 3% y 6% son destinadas a la elaboración de nuestro tradicional merken.

PLANTAS

Para exportar merken a Estados Unidos, se contempla la instalación, durante este año, de seis plantas procesadoras en las comunas de Chol Chol, Los Sauces, Purén, Lumaco, Temuco y Angol, que durante el 2008 producirán en total cerca de 3 toneladas. A ellas se agregará una unidad de carácter piloto que servirá de modelo para mejorar el proceso de fabricación a pequeña escala, y sentar las bases para desarrollar, en el mediano plazo, una planta para el escalamiento industrial.

La inversión total en las seis plantas bordeará los \$30 millones, de los cuales cerca del 50% son financiados por FIA y el resto por el Programa Araucanía Tierra Viva, organización que promueve la recuperación ambiental y el desarrollo socio-productivo.

El envío al mercado norteamericano es la culminación de una iniciativa que se viene desarrollando desde el 2005, año en que comenzó un estudio de factibilidad técnica, económica y comercial.

[Arriba | Volver](#)

Copyright Sociedad Periodística Araucanía S.A.
Antonio Varas 945 - Temuco - Chile
Teléfono (56 45) 292929 - [Información General](#)

.....
Esta página está optimizada para ser vista con Explorer 5.0 y Netscape 6.0 o superior

Categoría "premium"

Merquén a EE.UU.

La Fundación para la Innovación Agraria (FIA) y la Universidad Católica de Temuco anunciaron que en julio próximo se efectuará la primera exportación de 360 kilos de merken -merquén- "premium" a Estados Unidos.

El envío es fruto del trabajo de 70 productores de la IX Región que, con el apoyo de ambas instituciones, buscan formalizar e incrementar la comercialización de este tradicional condimento mapuche.

El merquén se elabora con el ají cacho de cabra molido, salado, ahumado y toasting, y es muy difícil de encontrar en otras partes del mundo.

El embarque se concretará a través de la empresa Chileangourmet que lo venderá bajo la marca "Merkén Chileangourmet", mientras que el aceite aromatizado con merken fue bautizado como "Kultrun Chileangourmet". Ambos productos serán lanzados oficialmente al mercado gourmet de Estados Unidos entre los días 8 y 10 de julio en la Feria Fancy Food Show, en Nueva York, donde la firma expondrá en el pabellón chileno.

Se espera que, a la venta a Estados Unidos, pronto se sumen países en Europa y Asia. Las proyecciones apuntan a lograr este año exportaciones cercanas a los US\$100.000.

"El objetivo es incrementar el valor agregado de un producto tradicional, que mejorará su calidad, rentabilidad y ampliará sus mercados, lo que beneficiará directamente a los productores mapuches", destacó Rodrigo Vega, director ejecutivo de la FIA.

A MAYOR ESCALA

El envío al mercado norteamericano es la culminación de una iniciativa que se viene desarrollando desde el 2005, año en que comenzó un estudio de factibilidad técnica, económica y comercial, cuyos resultados permitieron poner en marcha un segundo proyecto impulsado y financiado por FIA.

do y financiado por FIA.

Este considera la instalación, durante este año, de seis plantas procesadoras en las comunas de Chol Chol, Los Sauces, Purén, Lumaco, Temuco y Angol -IX Región- que durante el 2008 producirán en total cerca de 3 toneladas. A ellas se agregará una unidad de carácter piloto que servirá de modelo para mejorar el proceso de fabricación a pequeña escala, y sentar las bases para desarrollar, en el mediano plazo, una planta para el escalamiento industrial.

La inversión total en las seis plantas bordeará los \$30 millones, de los cuales cerca del 50% son financiados por FIA y el resto por el Programa Araucanía Tierra Viva, organización que promueve la recuperación ambiental y el desarrollo socio-productivo en áreas campesinas e indígenas de la IX Región.

DIFERENTE

Anualmente se transan a nivel nacional 9.000 toneladas de ají. De ese total, la variedad cacho de cabra se acerca a las 1.500 ton. de las cuales entre 3% y 6% son destinadas a la elaboración de merquén.

Hoy la producción es muy artesanal y presenta problemas técnicos, productivos y administrativos que impiden el acceso a un mayor mercado para los pequeños productores mapuches. Cada familia tiene su propia manera de elaborar el merquén, eso explica la gran diversidad en el mercado.

La apuesta es revertir eso, estandarizando parámetros de calidad que aseguren un producto premium diferenciado.

Gina Leonelli, de la UCT y directora del proyecto, destacó el protagonismo que puede alcanzar la Región de La Araucanía en materia de deshidratados de productos típicos de la cultura mapuche, como éste, lo que puede tener un impacto económico relevante en el territorio.

■ ■ ■ **Este año se instalarán 6 plantas procesadoras, lo que permitirá aumentar a 3 toneladas anuales la oferta exportable.**

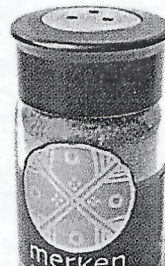
Kultrun
OLIVE OIL WITH MERKEN



Otra versión del ají merquén, mencionando sus características.



merken
MAPUCHE SPICE



Aceite de oliva con merquén (merken), un producto de categoría gourmet.

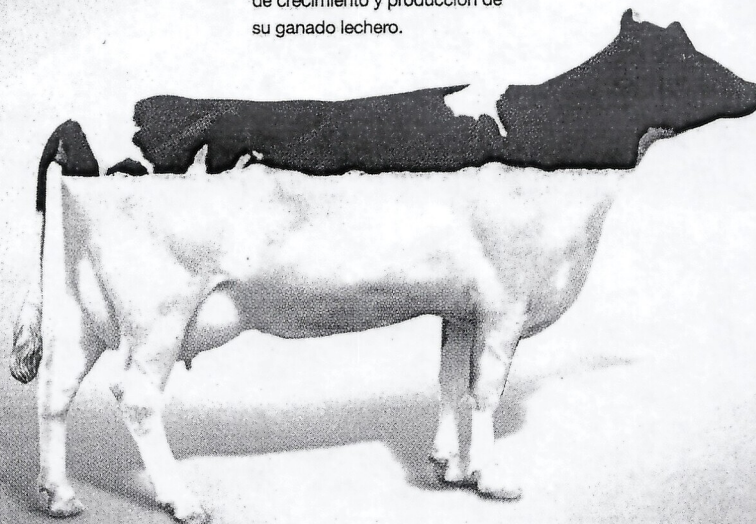


BUENA LECHE BUEN NEGOCIO

Aliméntela con Suralim

Porque con mejores productos se consiguen mejores resultados, prefiera Suralim para sus vacas lecheras

SURALIM. Alimentos especializados que satisfacen con la mayor calidad todos los requerimientos nutricionales de crecimiento y producción de su ganado lechero.



Cargill
Animal Nutrition.

IAN SAGRO
NUTRICION ANIMAL

Suralim

www.suralim.cl

600 600 42672

Tierra Viva apoya producción de merkén para exportar

La Fundación para la Innovación Agraria (FIA) y la Universidad Católica de Temuco anunciaron que en julio se efectuó la primera exportación de 360

kilos de merkén "premium" a Estados Unidos.

El envío es fruto del trabajo de 70 productores de la IX Región que, con el apoyo de ambas instituciones, buscan formalizar e incrementar la comercialización de este tradicional condimento mapuche. El merkén se elabora con el ají cacho de cabra molido, salado, ahumado y tostado, y es muy difícil de encontrar en otras partes del mundo.

El embarque se concretó a través de la empresa Chileangourmet que lo venderá bajo la marca "Merkén Chileangourmet", mientras que el aceite aromatizado con merkén fue bautizado como "Kultrun Chileangourmet". Ambos productos fueron lanzados oficialmente al mercado gourmet de Estados Unidos entre los días 8 y 10 de julio en la Feria Fancy Food Show, en Nueva York, donde la firma expuso en el pabellón chileno.

Se espera que, a la venta a Estados Unidos, pronto se sumen países en Europa y Asia. Las proyecciones apuntan a lograr este año exportaciones cercanas a los US\$ 100.000.

"El objetivo es incrementar el valor agregado de un producto tradicional, que mejorará su calidad, rentabilidad y ampliará sus mercados de destino,

lo que beneficiará directamente a los productores mapuches", destacó Rodrigo Vega, director ejecutivo de la FIA.

PRODUCCIÓN A MAYOR ESCALA

El envío al mercado norteamericano es la culminación de una iniciativa que se viene desarrollando desde el 2005, año en que comenzó un estudio de factibilidad técnica, económica y comercial, cuyos resultados permitieron poner en marcha un segundo proyecto también impulsado y financiado por FIA.

Este contempla la instalación, durante este año, de seis plantas procesadoras en las comunas de Cholchol, Los Sauces, Purén, Lumaco, Temuco y Angol -todas localizadas en la IX Región- que durante el 2008 producirán en total cerca de 3 toneladas. A ellas se agregará una unidad de carácter piloto que servirá de modelo para mejorar el proceso de fabricación a pequeña escala, y sentar las bases para desarrollar, en el mediano plazo, una planta para el escalamiento industrial.

La inversión total en las seis plantas bordeará los \$30 millones, de los cuales cerca del 50% son financiados por FIA y

el resto por el Programa Araucanía Tierra Viva, organización que promueve la recuperación ambiental y el desarrollo socio-productivo en áreas campesinas e indígenas de la IX Región.

CALIDAD Y DIFERENCIACIÓN

Según datos de ODEPA, anualmente se transan a nivel nacional 9.000 toneladas de ají. De ese total, la variedad cacho de cabra se acerca a las 1.500 toneladas, de las cuales entre 3% y 6% son destinadas a la elaboración de merkén.

Hoy la producción es muy artesanal y presenta problemas técnicos, productivos y administrativos que impiden el acceso a un mayor mercado para los pequeños productores mapuches. Cada familia tiene su propia manera de elaborar el merkén, eso explica la gran diversidad que se encuentra en el mercado.

La apuesta es

revertir estas condiciones, estandarizando parámetros de calidad que aseguren un producto premium diferenciado.

Gina Leonelli, docente de la UCT y directora del proyecto, destacó el protagonismo que puede alcanzar la Región de La Araucanía en materia de deshidratados de productos típicos de la cultura mapuche, como es el merkén, lo que puede tener un impacto económico relevante en el territorio.

"Por hoy, estamos enfocados a desarrollar tecnología con el "ecotipo" local de ají cacho de cabra, propio de la agricultura mapuche con un color rojo intenso y alto sabor picante que lo hacen un producto único", señaló Leonelli.

Durante este año se instalarán seis plantas procesadoras de merkén (ají mapuche) para exportación en las comunas de Cholchol, Los Sauces, Purén, Lumaco, Temuco y Angol. La inversión total en las seis plantas bordeará los \$30 millones, financiados por FIA y por el Programa Araucanía Tierra Viva.

Kultrun

OLIVE OIL WITH MERKEN

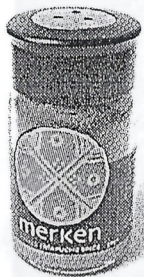


DIPPING OLIVE OIL WITH MERKEN



merken

MAPUCHE SPICE



DRIED, SMOKED, SALTED, GROUND CHILI



Tierra Viva apoya producción de merkén para exportar

La Fundación para la Innovación Agraria (FIA) y la Universidad Católica de Temuco anunciaron que en julio se efectuó la primera exportación de 360

kilos de merkén "premium" a Estados Unidos.

El envío es fruto del trabajo de 70 productores de la IX Región que, con el apoyo de ambas instituciones, buscan formalizar e incrementar la comercialización de este tradicional condimento mapuche. El merkén se elabora con el ají cacho de cabra molido, salado, ahumado y tostado, y es muy difícil de encontrar en otras partes del mundo.

El embarque se concretó a través de la empresa Chileangourmet que lo venderá bajo la marca "Merkén Chileangourmet", mientras que el aceite aromatizado con merkén fue bautizado como "Kultrun Chileangourmet". Ambos productos fueron lanzados oficialmente al mercado gourmet de Estados Unidos entre los días 8 y 10 de julio en la Feria Fancy Food Show, en Nueva York, donde la firma expuso en el pabellón chileno.

Se espera que, a la venta a Estados Unidos, pronto se sumen países en Europa y Asia. Las proyecciones apuntan a lograr este año exportaciones cercanas a los US\$ 100.000.

"El objetivo es incrementar el valor agregado de un producto tradicional, que mejorará su calidad, rentabilidad y ampliará sus mercados de destino,

lo que beneficiará directamente a los productores mapuches", destacó Rodrigo Vega, director ejecutivo de la FIA.

PRODUCCIÓN A MAYOR ESCALA

El envío al mercado norteamericano es la culminación de una iniciativa que se viene desarrollando desde el 2005, año en que comenzó un estudio de factibilidad técnica, económica y comercial, cuyos resultados permitieron poner en marcha un segundo proyecto también impulsado y financiado por FIA.

Éste contempla la instalación, durante este año, de seis plantas procesadoras en las comunas de Cholchol, Los Sauces, Purén, Lumaco, Temuco y Angol -todas localizadas en la IX Región- que durante el 2008 producirán en total cerca de 3 toneladas. A ellas se agregará una unidad de carácter piloto que servirá de modelo para mejorar el proceso de fabricación a pequeña escala, y sentar las bases para desarrollar, en el mediano plazo, una planta para el escalamiento industrial.

La inversión total en las seis plantas bordeará los \$30 millones, de los cuales cerca del 50% son financiados por FIA y

Durante este año se instalarán seis plantas procesadoras de merkén (ají mapuche) para exportación en las comunas de Cholchol, Los Sauces, Purén, Lumaco, Temuco y Angol. La inversión total en las seis plantas bordeará los \$30 millones, financiados por FIA y por el Programa Araucanía Tierra Viva.

el resto por el Programa Araucanía Tierra Viva, organización que promueve la recuperación ambiental y el desarrollo socio-productivo en áreas campesinas e indígenas de la IX Región.

CALIDAD Y DIFERENCIACIÓN

Según datos de ODEPA, anualmente se transan a nivel nacional 9.000 toneladas de ají. De ese total, la variedad cacho de cabra se acerca a las 1.500 toneladas, de las cuales entre 3% y 6% son destinadas a la elaboración de merkén.

Hoy la producción es muy artesanal y presenta problemas técnicos, productivos y administrativos que impiden el acceso a un mayor mercado para los pequeños productores mapuches. Cada familia tiene su propia manera de elaborar el merkén, eso explica la gran diversidad que se encuentra en el mercado.

La apuesta es

revertir estas condiciones, estandarizando parámetros de calidad que aseguren un producto premium diferenciado.

Gina Leonelli, docente de la UCT y directora del proyecto, destacó el protagonismo que puede alcanzar la Región de La Araucanía en materia de deshidratados de productos típicos de la cultura mapuche, como es el merkén, lo que puede tener un impacto económico relevante en el territorio.

"Por hoy, estamos enfocados a desarrollar tecnología con el "ecotipo" local de ají cacho de cabra, propio de la agricultura mapuche con un color rojo intenso y alto sabor picante que lo hacen un producto único", señaló Leonelli.

Kultrun

OLIVE OIL WITH MERKEN



DIPPING OLIVE OIL WITH MERKEN



merken

MAPUCHE SPICE



DRIED, SMOKED, SALTED, GROUND CHILI



Estudio 2005

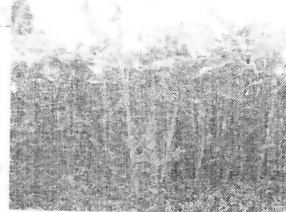
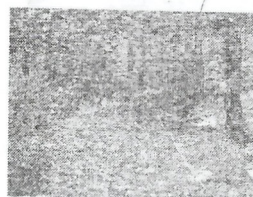


Estudio de factibilidad técnico-económica y comercial de la producción de merkén, que permita sentar las bases para el posterior desarrollo de iniciativas de innovación o desarrollo tecnológico.
FIA-ES-C-2005-3-A-143



Problemas detectados

Diferencias de producción plantines



merkén

"Producción y procesamiento de Aji-Merkén con alto valor agregado"

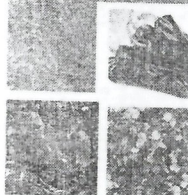
Gina Leonelli C.

Docente/Investigador
Directora Proyecto



¿Porqué FIA apoyó esta iniciativa?

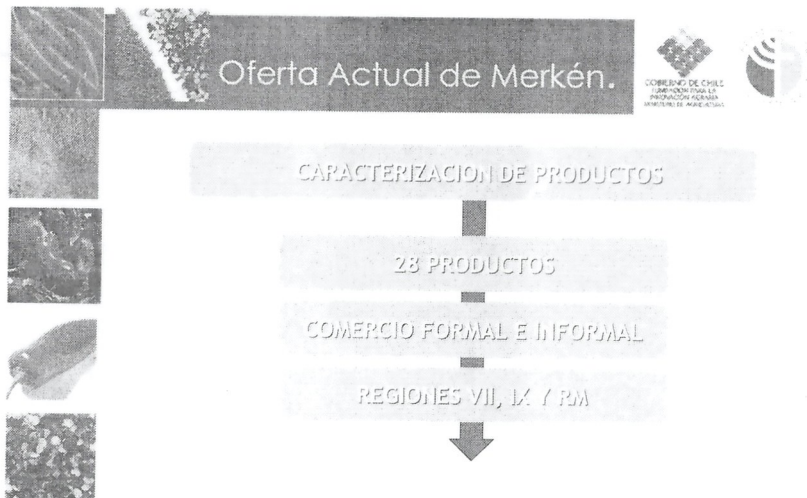
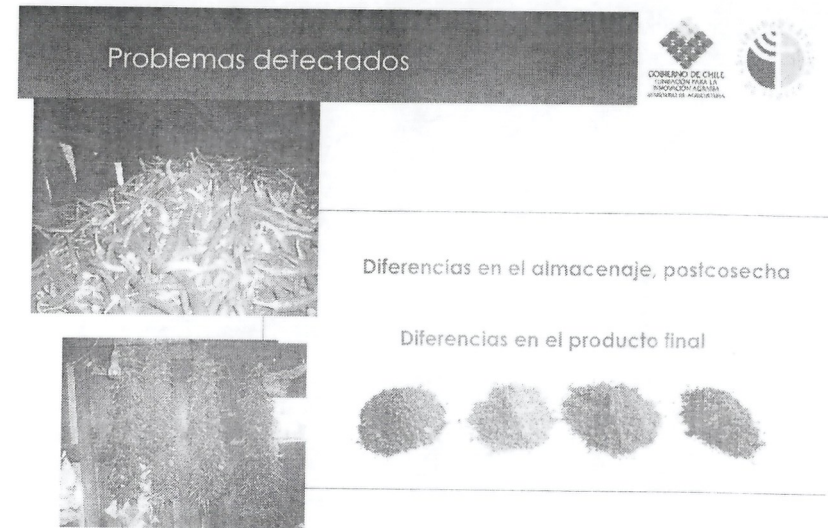
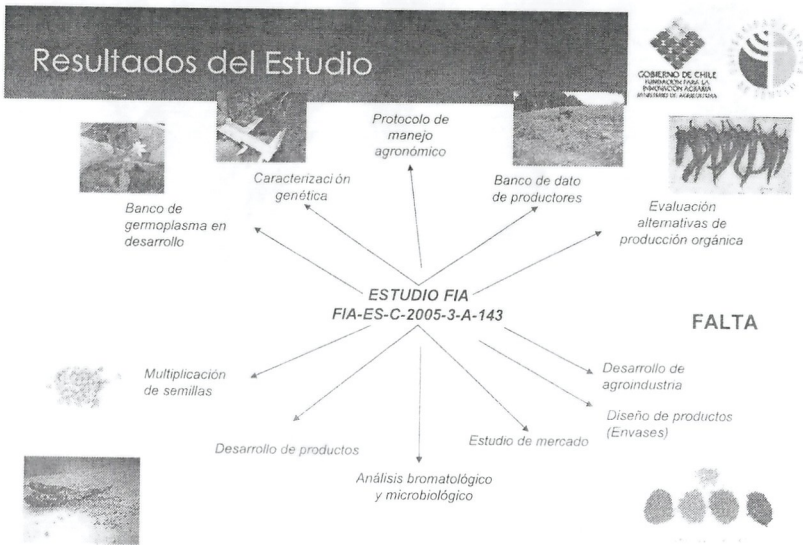
En el marco de un objetivo estratégico "promover la diversificación y el aumento de valor agregado de un producto tradicional que verá aumentada su calidad y rentabilidad, lo que beneficiará directamente a los productores mapuches"

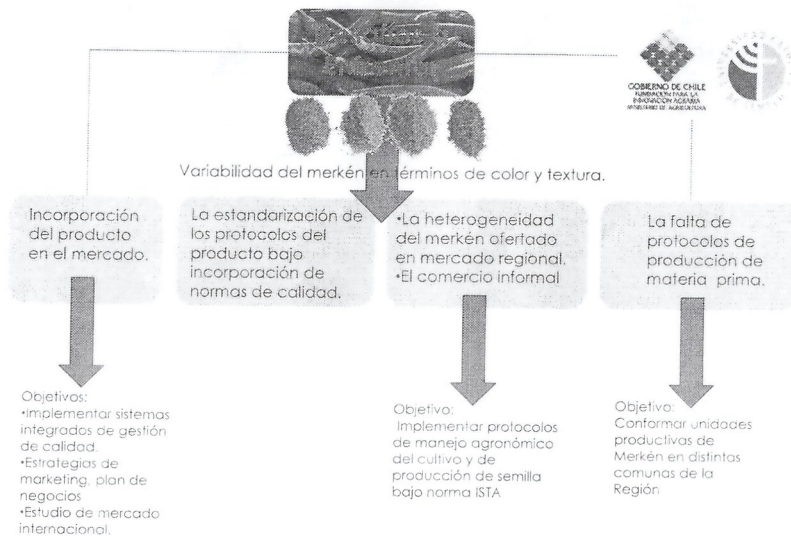


A partir de este hallazgo la industria farmacológica intenta y sigue intentando modificar la molécula para que no pique y sólo produzca analgesia. La intención es fabricar un análogo. Una molécula parecida, más útil y menos peligrosa que el producto original que aporta el ají.

Además de reducir la transmisión del dolor, la capsaicina también aumenta la producción de la enzima colagenasa y de prostaglandinas, reduciendo tanto el dolor como la inflamación.

El ají también produce descarga de endorfinas, como defensa ante un episodio doloroso. Estas sustancias además de sus diversos efectos analgésicos y de tolerancia al dolor provocan efectos euforizantes y socializantes. De allí que la hipótesis es que las endorfinas son las que acarrearán el 'placer' de comer ají y son el punto de partida de las investigaciones que buscan fórmulas para prevenir el dolor.





Proyecto Actual

GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGROARIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA

Producción y Procesamiento de Ají – Merkén con Alto Valor Agregado

2007-2009

FIA-PI-T-2006-1-A-058

Layout

Protocolo Proceso elaboración Merkén

Semilla de Cilantro



Objetivo General

GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGROARIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA

Estandarizar la producción de Merkén en distintas unidades productivas de la Región de La Araucanía, como continuidad del estudio FIA – ES- C- 2005-3-A-143 y alternativa de desarrollo tecnológico e innovación con orientación productivo comercial para la AFC.

EST1/030



explora

CONICYT
CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA Y TECNOLÓGICA



De la cayana al tostador semi-industrial, para el desarrollo de la agricultura familiar campesina

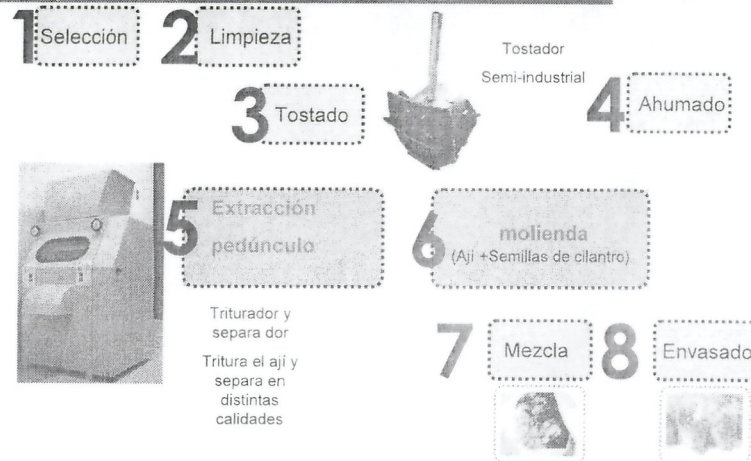
Región de La Araucanía

Inicio: Agosto 2007
Termino: Mayo 2008



Desarrollo de Tecnologías.

Mejoras en el proceso de elaboración.



Desarrollo de Tecnologías

Mejoras en el proceso de elaboración.

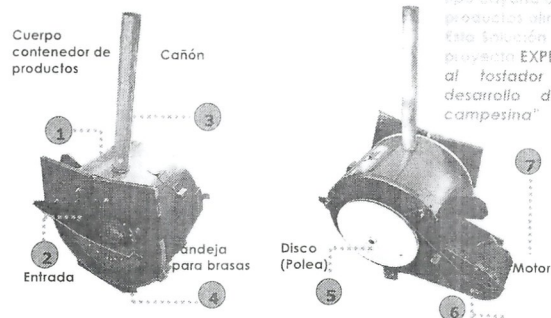


explora

CONICYT



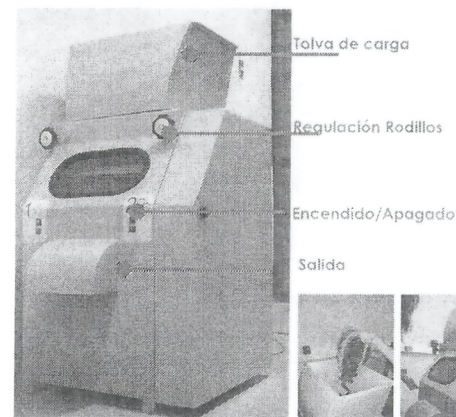
Tostador de frutos y semillas



constando a partir de partes y piezas de electrodomesticos en desuso. Para mejorar el tradicional tostador manual tipo cayana usado en el campo y obtener productos alimenticios de calidad. Esta innovación tecnológica forma parte del proyecto EXPLORA-Conicyt "De la cayana al tostador semi-industrial, para el desarrollo de la agricultura familiar campesina".

Desarrollo de Tecnologías

Mejoras en el proceso de elaboración.



"Equipo Triturador y Estratificador para la elaboración de Aji Merken."

El objetivo es disminuir el tiempo empleado en el desmenuzamiento, trituración y separación de las partículas de aji y pedúnculo. Trituración con sistema de rodillos y separación por medio de un set de tambores.



Plan de Trabajo



CERTIFICAR ORIGEN,
PROCESOS Y PRODUCTOS



ESTANDARIZAR
MATERIAS PRIMAS



HOMOGENIZAR PRODUCTOS

Ventaja Competitiva



Plan de Trabajo



Registro de prácticas de
producción de la materia
prima y el proceso

Generación de productos
a base de merkén

Certificación de Calidad

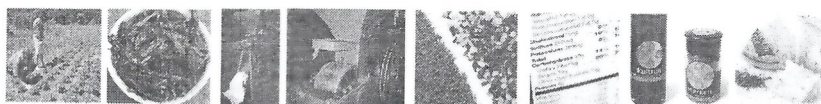
Criterios
Microbiológicos

Humedad óptima del
producto

Heterogeneidad del color

Tamaño de partículas

Etiquetado nutricional
obligatorio de los
alimentos



Resultados Esperados al 2009



Unidades de
negocios
conformadas y
funcionando

Plantas de proceso
construidas

Plantas de proceso
implementadas

Unidades productivas
en funcionamiento

Proyecto FIA

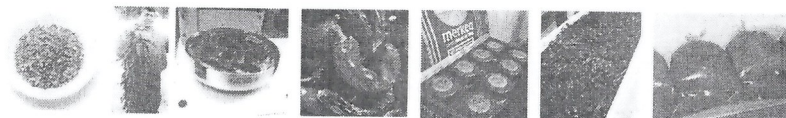
Mercado con relaciones
comerciales

Obtención de semilla
con norma ISTA

Incluir a productores
mapuches en el
proceso exportador

Producción de ton
de merkén en el
mercado
exportación

Unidades productivas
implementadas con BPA y
BPM



Desarrollo de Productos

Elaboración de productos a base de merkén



Chileangourmet

merken



Aceite de Oliva
aromatizado con
Merkén.
(Exportación)



Merkén de Calidad
Premium
(Exportación)

Kultrun



Calidad = Ventaja Competitiva



Esto se logra:

- Homogeneidad del producto
 - Inocuidad del proceso
 - características organolépticas definidas para el mercado gourmet
- Todo esto se garantiza Controlando la línea de producción completa,

Características Organolépticas (sensoriales)

✓ Ahumado, tostado, textura fina, color intenso

✗ textura heterogénea, tonalidades pálidas, presencia de pedúnculo es indicador de **baja calidad**

Desarrollo de Productos

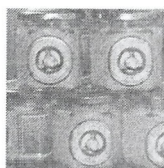
Elaboración de productos a base de merkén



Pasta al Merkén



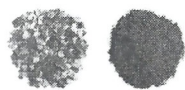
Queso al Merkén



Pasta de ajo
al Merkén



Chocolates
al Merkén



Desarrollo de Productos



Generación de productos a base de merkén



Participación en el concurso de innovación de 2012

Merkén: Alimento funcional



Los análisis arrojan resultados positivos con respecto a este producto.

Es un condimento rico en

• Vitamina C entre otras vitaminas convirtiéndolo en un alimento beneficioso para la salud

Esto demuestra el gran potencial que tiene este producto originario de la cultura mapuche para posicionarse en el mercado, tanto nacional como internacional, como un alimento gourmet y saludable



Etiquetado nutricional de los alimentos



REPORTE ANALISIS LABORATORIO

FECHA DEL ESTUDIO

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

Estudio y Análisis en laboratorio, indagaciones en parámetros de calidad

- Vitamina C
- Vitamina E
- Sodio
- % humedad
- Heterogeneidad del color, Etc.
- Análisis Microbiológicas
- El objetivo es descubrir los múltiples beneficios nutricionales del merkén y promoverlo como un alimento funcional y saludable

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

FECHA DE ENTREGA

Planta de aji

proceso

La productores mapuches de la Región de La Araucanía se pueden abrir al mundo a través del Merkén



Agradecimientos

Fundación para la Innovación Agraria del Ministerio de Agricultura
Productores Mapuches de la Región de La Araucanía.

Programa Araucanía Tierra Viva

Fundación Instituto Indígena

SERCOTEC

Municipios de Purén, Los Sauces, Lumaco, Cholchol

Pequeñas y medianas empresas (ChileanGourmet, EMADIL Ltda. y
productores locales)

Equipo de Trabajo Universidad Católica de Temuco