



Fundación para la
Innovación Agraria

MINISTERIO DE AGRICULTURA

FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

Nombre de iniciativa

Elaboración de una bebida alcohólica carbonatada a base de los azúcares fermentables propios del arándano, que sea comercializable según las preferencias del consumidor en la búsqueda de productos con altos contenidos de antioxidantes



Tipo de iniciativa	Proyecto
Código de iniciativa	PYT-2013-0323
Ejecutor	Comercial Milanese y Cía., Ltda.
Empresa/Persona beneficiaria	Comercial Milanese y Cía., Ltda.
Fecha de inicio	01-08-2014
Fecha de término	31-07-2015
Costo total	\$ 74.629.000
Aporte FIA (FIC Regional)	\$ 49.256.000
Aporte contraparte	\$ 25.373.000
Región de ejecución	VIII
Región de impacto	VIII
Sector/es	Agrícola
Subsector/es	Frutales menores
Rubro/s	Berries

→ REGIÓN DE EJECUCIÓN

BÍO BÍO

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

→ AÑO DE ADJUDICACIÓN
2013

→ CÓDIGO DE INICIATIVA
PYT-2013-0323



FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl

FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA



Nombre de iniciativa

Elaboración de una bebida alcohólica carbonatada a base de los azúcares fermentables propios del arándano, que sea comercializable según las preferencias del consumidor en la búsqueda de productos con altos contenidos de antioxidantes



Objetivo general

Elaborar una bebida alcohólica carbonatada a base de los azúcares fermentables del arándano para su comercialización, utilizando el fruto no exportable.

Objetivos específicos

- 1 Desarrollar un encadenamiento productivo sustentable con proveedores de materia prima.
- 2 Desarrollar tecnología para la producción de espumante de arándano con características organolépticas y funcionales óptimas, requeridas para su comercialización.
- 3 Definir protocolos de envasado cumpliendo normas de comercialización nacional.
- 4 Desarrollar una estrategia comercial para abordar el mercado nacional, de acuerdo al prototipo de producto validado por el cliente.

Resumen

En Chile la Región del Biobío es la mayor productora de arándanos (33%), donde alrededor del 5% de la producción es de segunda categoría. El volumen de producción nacional asciende a 102.200 toneladas, de las cuales, en la Región se producen más de 33.000 t, con más de 1.600 de segunda categoría, consideradas de muy poco valor comercial. En este escenario nace la idea de crear un espumante a base de arándano, conservando todas sus propiedades como antioxidante y como fuente de calcio y vitamina C, entre otros.

Actualmente el mercado de los espumantes es interesante, su crecimiento llega al 14% solo en Latinoamérica. El año 2011 en Argentina, solo por concepto de exportación de espumantes ingresaron U\$S 17.608.109, lo que significó un aumento en divisas del 43,5% con relación al año anterior. Esto equivale a un incremento en el volumen de 3.658.610 litros frente a los 2.764.911 del año anterior.

En 2010 solo en Chile se produjeron 870 millones de botellas, de los cuales 370 fueron exportados. Por ello es interesante crear un producto de gran valor agregado, en este caso no solo por ser un espumante sino que, a diferencia de otros productos existentes en el mercado, sería a base de arándano y sometido al proceso de fermentación natural.

Este producto otorga valor a la materia prima, pues el arándano de segunda categoría está mal valorado y presenta un bajo precio comercial versus el de primera categoría. En este contexto esta propuesta también contribuye a que los agricultores (micro, pequeños y medianos) tengan otra opción para comercializar este producto que no es aceptado por las exportadoras. El desarrollo de este proyecto además permitiría un incremento de ingresos de los agricultores, concomitante a la valoración del producto, y también un mejor posicionamiento del arándano como fruto beneficioso y de alta producción en la Región.

FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl 

