

FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

AGRICULTURA FAMILIAR



Fundación para la
Innovación Agraria

MINISTERIO DE AGRICULTURA

FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl



Nombre de iniciativa

Licores Nativos del Desierto de Atacama



Tipo de iniciativa	Proyecto
Código de iniciativa	PYT-2015-0447
Ejecutor	Universidad de Antofagasta
Empresa/Persona beneficiaria	Asociación Indígena Consejo de Pueblos
Fecha de inicio	28-12-2015
Fecha de término	27-09-2017
Costo total	\$ 116.562.000
Aporte FIA	\$ 59.977.000
Aporte contraparte	\$ 56.585.000
Región de ejecución	II
Región de impacto	II
Sector/es	Forestal
Subsector/es	Bosque nativo
Rubro/s	General para subsector bosque nativo

→ REGIÓN DE EJECUCIÓN

ANTOFAGASTA

→ 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
2015

→ CÓDIGO DE INICIATIVA
PYT-2015-0447





FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

Nombre de iniciativa

Licores Nativos del Desierto de Atacama



Objetivo general

Desarrollar bebidas alcohólicas, fermentadas y/o destiladas, de recursos forestales no madereros (RFNM) nativos, algarrobo y chañar, con procesos tecnológicos estandarizados, que garanticen la inocuidad y sustentabilidad, con la finalidad de rescatar productos tradicionales atacameños extintos.

- 1 Desarrollar procesos tecnológicos sustentables y estandarizados que garanticen la calidad e inocuidad de licores obtenidos por fermentación y/o destilación de los frutos del chañar y vainas de algarrobo.
- 2 Establecer e implementar una unidad productiva para la elaboración y comercialización de bebidas alcohólicas fermentadas y/o destiladas, en base a chañar y algarrobo, que sea gestionada y administrada por el Consejo de Pueblos.
- 3 Transferir tecnologías desarrolladas al Consejo de Pueblos, para producción y comercialización de bebidas alcohólicas.
- 4 Contribuir a la inserción de RFNM, como los licores obtenidos por fermentación y/o destilación de los frutos del chañar y vainas de algarrobos, en el sector productivo.
- 5 Difundir el proyecto y sus resultados a la comunidad.

Resumen

La desaparición de bebidas alcohólicas de baja graduación, tradicionales de los pueblos atacameños, obtenidas por fermentación de frutos y vainas del chañar (ckilapana) y algarrobo (aloja), implica una pérdida del patrimonio cultural y la subutilización de recursos nativos. Los productos agroalimentarios nativos, elaborados bajo estándares de inocuidad, son altamente demandados por turistas y consumidores de productos gourmet. Para abordar estos aspectos, se trabajará en el rescate y valorización de las bebidas tradicionales obtenidas a través del uso de Recursos Forestales No Madereros (RFNM), y se contribuirá a la conservación de los árboles nativos a través del manejo sustentable en los procesos de recolección.

FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl 

