FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl

FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

ALIMENTOS SALUDABLES

Nombre de iniciativa

Elaboración de cecinas artesanales en la Región de La Araucanía, reducidas en sodio y ácidos grasos saturados, y enriquecidas con fibra dietaria obtenida de la avena.

Tipo de iniciativa	Proyecto
Código de iniciativa	PYT-2016-0662
Ejecutor	Universidad de la Frontera
Empresa/Persona beneficiaria	Alimentos El Globo S.A.; Nutraseed S.A.; Avensur Ltda.; Labbe Exportaciones Ltda.; Agropel S.A. y AgroTop Ltda.
Fecha de inicio	23-12-2016
Fecha de término	28-06-2019
Costo total	$ 199.430.192
Aporte FIA	$ 116.243.392
Aporte contraparte	$ 83.186.800
Región de ejecución	IX
Región de impacto	IX
Sector/es	Pecuario y agrícola
Subsector/es	Porcinos, Cultivos y cereales
Rubro/s	Porcinos tradicionales, cereales

→REGIÓN DE EJECUCIÓN

LA ARAUCANIA

→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

2016

→CÓDIGO DE INICIATIVA

PYT-2016-0662

FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl

FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

Objetivo general

Elaboración de cecinas artesanales en la Región de La Araucanía, reducidas en sodio y ácidos grasos saturados, y enriquecidas con fibra dietaria obtenida de la avena.

Objetivo general

Elaborar cecinas con bajo contenido de grasa de origen animal y sodio, utilizando como sustitutos de grasa productos agrarios regionales (fibra de avena y aceite de canola), preservando la calidad tecnológica y sensorial de las cecinas.

Objetivos específicos

1. Desarrollar fórmulas base de cecinas (longaniza, salchicha y paté) y obtención de materias primas para su elaboración.

2. Elaborar cecinas incorporando materias primas (avena y aceite de canola) de importancia del sector agrario de la Región de La Araucanía.

3. Evaluar la adición de los productos agrarios (avena y aceite de canola) en las características físico-químicas y sensoriales de las cecinas.

4. Obtener el alimento saludable e inocuo en distintas presentaciones comerciales, ya sea snack, hamburguesas o barras de cereal.

5. Generar un modelo de negocio tecnológico-comercial vinculante que fomente la agregación de valor de materias primas del sector agrario de la Región de La Araucanía para la elaboración de cecinas con atributos funcionales.

Resumen

El mercado de las cecinas en Chile ha alcanzado récords de producción y de consumo debido a que estos productos se caracterizan por su bajo precio, fácil preparación y buen sabor. Sin embargo, poseen altos contenidos de grasa saturada (sobre un 20% en el caso de paté, longaniza y salchichas), sodio y colesterol; nutrientes críticos que se asocian al desarrollo de enfermedades. La Región de La Araucanía es la principal productora de avena y raps del país, productos agrarios que por sus características nutricionales y tecnológicas son candidatos a ser utilizados en el desarrollo de alimentos saludables. Por lo tanto, con su uso se espera obtener cecinas reducidas en nutrientes críticos, con mejor composición de ácidos grasos insaturados y con aporte de fibra, la cual proporciona beneficios para la salud aparte de su valor nutricional. Por otra parte, debido a que este tipo de cecinas no existe en el mercado nacional, se abre una alternativa en la industria cárnica con orientación a lo saludable, entregando ventajas competitivas a las fábricas de embutidos, lo que puede potenciar la demanda y comercialización por este tipo de alimentos, creando valor en la cadena productiva. Finalmente, se espera contribuir a la problemática de la salud en nuestro país y aportar al desarrollo de la industria de alimentos saludables.