



FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

ALIMENTOS SALUDABLES

Nombre de iniciativa

Molino Cosecha Justa: Elaboración y comercialización de harinas libres de gluten, producidas con granos de pequeños agricultores nacionales.



Tipo de iniciativa	Proyecto
Código de iniciativa	PYT-2016-0700
Ejecutor	Comercial CJ Ltda.
Empresa/Persona beneficiaria	Comercial CJ Ltda.
Fecha de inicio	26-12-2016
Fecha de término	26-12-2018
Costo total	\$ 153.899.801
Aporte FIA	\$ 102.461.849
Aporte contraparte	\$ 51.437.952
Región de ejecución	VI, VII XIII
Región de impacto	VI, VII XIII
Sector/es	Agrícola
Subsector/es	Cultivos y cereales
Rubro/s	Leguminosas, otros cultivos y cereales

→ REGIÓN DE EJECUCIÓN

LIBERTADOR BERNARDO O'HIGGINS, BIOBÍO Y METROPOLITANA

→ REGIÓN DE IMPACTO POTENCIAL

- Arica y Parinacota
- Tarapacá
- Antofagasta
- Atacama
- Coquimbo
- Valparaíso
- **Metropolitana de Santiago** <
- **Libertador General Bernardo O'Higgins** <
- Maule
- **Biobio** <
- 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-2016-0700

→

FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl

FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

Nombre de iniciativa

Molino Cosecha Justa: Elaboración y comercialización de harinas libres de gluten, producidas con granos de pequeños agricultores nacionales.



Objetivo general

Elaborar y comercializar harinas certificadas libres de gluten y comercio justo, a partir de granos producidos por pequeños agricultores nacionales.

Objetivos específicos

- 1 Establecer las instalaciones y el equipamiento (molino) para el procesamiento exclusivo de granos sin gluten.
- 2 Mejorar el proceso productivo actual de las harinas de granos libres de gluten, implementando acciones que eviten la contaminación cruzada con gluten durante todo su proceso productivo.
- 3 Certificar libres de gluten y comercio justo las harinas elaboradas a partir de granos y legumbres producidos por agricultores locales.
- 4 Difundir y comercializar el producto tanto nacional (primera etapa), como internacionalmente (segunda etapa).

Resumen

Actualmente no existe una oferta extensiva de alimentos para personas con alergias alimentarias. Este hecho llamó la atención del equipo de Cosecha Justa (CJ) al enfrentarnos a un amplio número de clientes en busca de harinas libres de gluten. Así surge la necesidad de producir y comercializar harinas libres de gluten y certificadas "comercio justo" que, además de beneficiar a las personas con enfermedad celíaca, dan un valor agregado a los granos de productores nacionales. Se comenzará con harina de garbanzos y de quinua, que son alimentos proteicos y cultivados localmente, y luego con harina de lentejas, arvejas y arroz (que requieren mayor investigación en cuanto al tratamiento del grano previo a la molienda). Para esto se instalará un molino que procesará los granos libres de gluten, provenientes de los agricultores participantes, se realizará un trabajo en terreno con los agricultores, capacitándolos para que implementen procedimientos que eviten el contacto entre granos con y sin gluten. Las harinas producidas nacionalmente tendrán un valor agregado al generar un producto de calidad, certificado y que satisfaga las necesidades del grupo de prevalencia de intolerancia a la proteína.



FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl

