



Aysén del Gral. Carlos Ibáñez del Campo

Región de IMPACTO POTENCIAL

- Arica y Parinacota
- Tarapacá
- Antofagasta
- Atacama
- Coquimbo
- Valparaíso
- Metropolitana de Santiago
- Libertador General Bernardo O'Higgins
- Maule
- Bio Bío
- Araucanía
- Los Ríos
- Los Lagos
- Aysén del Gral. Carlos Ibáñez del Campo
- Magallanes y de la Antártica



2013



FICHA INICIATIVA FIA

Nombre de iniciativa

Puesta en valor del Calafate (*Berberis buxifolia*) en la Región de Aysén, mediante la producción de deshidratado de alto contenido antioxidante, validado técnica y comercialmente

Tipo de iniciativa	Proyecto	Aporte FIA	\$ 46.136.005 (FIC Regional)
Código de iniciativa	PYT-2013-0079	Aporte contraparte	\$18.035.910
Ejecutor	Mauricio Andrés Manríquez Vera	Región de ejecución	XI
Empresa/Persona beneficiaria	Mauricio Andrés Manríquez Vera	Región de impacto	XI
Fecha de inicio	28/10/2013	Sector/es	Agrícola
Fecha de término	27/08/2014	Subsector/es	Frutales menores
Costo total	\$ 64.171.915	Rubro/s	Berries



FICHA INICIATIVA FIA

Más información en: fia@fia.cl

Nombre de iniciativa

Puesta en valor del Calafate (*Berberis buxifolia*) en la Región de Aysén, mediante la producción de deshidratado de alto contenido antioxidante, validado técnica y comercialmente

Objetivo general

Desarrollar un producto en polvo liofilizado de calafate de alto contenido antioxidante y nutricional en la Región de Aysén.

Objetivos específicos

1. Adquirir 1.000 kg de calafate de la Región de Aysén vía recolección de poblaciones naturales.
2. Realizar análisis de polifenoles totales (PFT) y de actividad antioxidante (ORAC) a muestras de calafate fresco recolectado en la Región y analizar una muestra del producto deshidratado final, para el etiquetado nutricional.
3. Desarrollar los procesos de deshidratado por liofilización de los frutos.
4. Desarrollar la imagen de marca y el diseño de envases para el producto.
5. Elaborar el producto, envasarlo y realizar su validación por potenciales clientes.
6. Evaluar económicamente el proyecto.
7. Comercializar el producto.

Resumen

La oportunidad que se abre con el creciente interés de los consumidores por productos beneficiosos para la salud humana (nutracéuticos y alimentos funcionales), puede ser aprovechada en la Región de Aysén con la ventaja competitiva de producir comercialmente calafate (*Berberis buxifolia*), el más concentrado de los berries nativos de la Patagonia.

Mediante este proyecto se desarrollará comercialmente el calafate a través de la recolección, análisis de laboratorio, y deshidratación de la fruta con las actuales técnicas de liofilizado, a fin de conservar la calidad antioxidante del producto.

El resultado esperado corresponde a un producto innovador, deshidratado y altamente rico en antioxidantes y polifenoles, para ser usado como insumo en una alimentación saludable.

El trabajo de recolección involucra a familias de comunidades rurales; se han identificado zonas donde el fruto es abundante y de buena calidad.

El envasado del polvo de calafate se realizará con materiales que resguarden la calidad del producto. La etiqueta de los envases contendrá toda la información nutricional y de contenido ORAC y PFT, y será realizada por el INTA de la Universidad de Chile.

Este polvo deshidratado de calafate contiene la dosis diaria de antioxidantes que una persona necesita para su nutrición y salud.

En síntesis, se innovará agregando valor a un producto nativo, propio de la Región, de excelente capacidad antioxidante, mediante una actividad que demanda cooperación y compromiso con comunidades rurales de la agricultura familiar campesina, potenciando de este modo el desarrollo regional.

La comercialización del producto se realizará en el mercado nacional mediante tiendas especializadas en productos naturales, nutracéuticos y gourmet. Con relación a los mercados de exportación, se trabajará con Prochile en la prospección, información y contactos en los mercados de nicho de Estados Unidos.