



Región de Ejecución

Araucanía

Región de **IMPACTO POTENCIAL**



FICHA INICIATIVA FIA

Nombre de Iniciativa

Desarrollo del Cultivo, Manejo Agronómico y Postcosecha del Copihue (*Lapageria rosea*) para la Obtención de Flor de Corte Comercializada como Producto con Valor Agregado para Nichos en Mercados Premium

Tipo de Iniciativa	: Proyecto
Código de Iniciativa	: PYT-2012-0104
Ejecutor	: Comercializadora de Copihues Orgánicos Ltda.
Empresa/Persona Beneficiaria	: Comercializadora de Copihues Orgánicos Ltda.
Fecha de Inicio	: 20/11/2012
Fecha de Término	: 19/11/2015
Costo Total	: \$296.439.784

Aporte FIA	: \$148.877.126
Aporte Contraparte	: \$147.562.658
Región de Ejecución	: IX
Región de Impacto	: IX
Sector	: Agrícola
Subsector	: Flores y follajes
Rubro	: Plantas ornamentales

Año de Adjudicación

2012

Código de Iniciativa
PYT-2012-0104

FICHA INICIATIVA FIA

Más información en: fia@fia.cl

Nombre de Iniciativa

Desarrollo del Cultivo, Manejo Agronómico y Postcosecha del Copihue (*Lapageria rosea*) para la Obtención de Flor de Corte Comercializada como Producto con Valor Agregado para Nichos en Mercados Premium

Objetivo General

Desarrollar y validar el manejo agronómico del copihue posicionándolo como una nueva alternativa de flor de corte en nichos premium del mercado nacional, con valor agregado.

Objetivos Específicos

1. Selección de individuos superiores para flor de corte, flor gourmet y planta en maceta, producto de cruzamientos promisorios, candidatos a ser inscritos para su registro como variedades protegidas.
2. Desarrollar el manejo agronómico del copihue para mejorar la productividad y calidad de flores de corte comerciales y generar plantas en maceta.
3. Evaluar y definir manejo postcosecha del copihue como flor de corte. Evaluar la liofilización de la flor para aumentar la vida postcosecha y el valor de productos Alupra.
4. Mejorar la inserción de todas las líneas de productos en el mercado nacional como flor de corte, productos gourmet, planta en maceta con valor agregado y determinar la rentabilidad de cada producto.
5. Desarrollo de productos gourmet a base de flores de copihue procesadas, pétalos de copihue para consumo fresco y desarrollo de snacks liofilizados.
6. Desarrollo de plantas en maceta a partir de micropropagación, producción tecnificada y diseño de maceta con valor agregado.

Resumen

El copihue es un producto forestal no maderero que no ha sido cultivado como flor de corte, no existe manejo agronómico, su floración depende de condiciones ambientales y tiene escasa duración en postcosecha. Sus pétalos nunca han sido utilizados como producto procesado gourmet, ni para consumo en fresco. Las plantas en maceta se comercializan a pequeña escala y se cultivan en forma artesanal, por lo que se plantea producir plantas por micropropagación solicitando servicios de terceros y con diseño de maceta con valor agregado y su mantención en forma ideal con condiciones ambientales controladas al igual que las plagas y enfermedades. El proyecto se plantea con tres propuestas innovadoras: flor de corte de copihue, pétalos de copihue gourmet y plantas en maceta micropropagadas con diseño de contenedor. La solución innovadora es el cultivo de copihue en invernadero autorizado por el SAG, con tres opciones: flor de corte, presentada en formatos con valor agregado, cuya principal competencia en el mercado nacional sería la orquídea envasada; desarrollar al menos 5 productos gourmet a base de pétalos de copihue, tanto procesados como en fresco y liofilizados, e intensificar e industrializar la producción de planta micropropagada en maceta.

A través del desarrollo de este proyecto se espera la selección de individuos superiores para flor de corte y flor destino gourmet, producto de cruzamientos promisorios candidatos a ser inscritos para su registro como variedades protegidas; también se espera aumentar la producción floral, mejorando a la vez la calidad y durabilidad de la flor de copihue cortada, incrementando su vida útil de 5 a 10 días. La combinación de estas 3 alternativas mejora favorablemente las expectativas de negocio por la diversificación y elimina el actual problema de la pronta perecibilidad de la flor al procesarla.