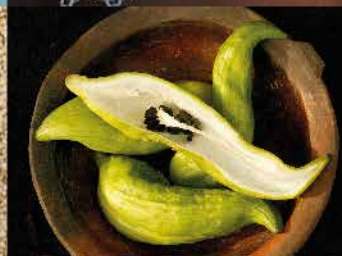




DE INNOVACIÓN





**Fundación para la
Innovación Agraria**



MINISTERIO DE AGRICULTURA

CATÁLOGO DE INNOVACIÓN

Fundación para la Innovación Agraria

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	06
---------------------	-----------

DESARROLLO DE ALIMENTOS SALUDABLES

Suplemento de quínoa	10
Snacks 100% naturales	12
Agua lluvia con berries nativos	14
Harina de acacia saligna	16
Snacks en base a quínoa	18
Antioxdantes de desechos	20
Descartes funcionales	22
Fermento antilisteria	24

ADAPTACIÓN AL CAMBIO CLIMÁTICO Y AGRICULTURA SUSTENTABLE

Bioinsumos para el agro	28
Reúso de aguas residuales	30
Acuiponía en el Valle del Elqui	32
Atlas Agroclimático	34
Red Agroclimática Nacional	36
Sistema de monitoreo y alerta	38

VALORIZACIÓN DEL PATRIMONIO AGROALIMENTARIO Y FORESTAL

Caigua	42
Chupallas y cuelchas	44
Pilwas	46
Artesanía lickanantay	48
Aceituna sevillana curada en lejía	50
Tomate limachino antiguo	52
Vino y chicha de El Sobrante	54

JÓVENES INNOVADORES

Cosecha Justa	58
Efecto Manada	60
Këtrawa	62
Bacterial Based Biosensor	64
Diagnochrome	66
Capta Hydro	68

INNOVACIÓN EN MARKETING AGROALIMENTARIO

Cecinas Gorbea	72
Patagonia Superfruits	74
Cervecería Piqueña	76
Koraiken	78
SurYuis	80

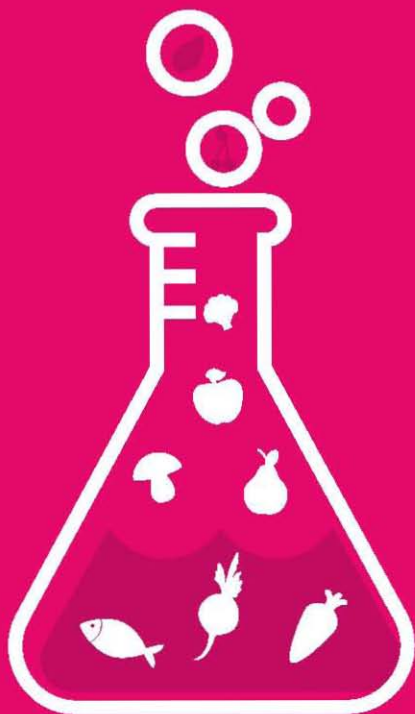


El Catálogo de Innovación que tienes en tus manos, busca dar a conocer los resultados y el impacto generado por una selección de proyectos apoyados por la Fundación para la Innovación Agraria, FIA.

Una variada vitrina de productos y servicios desarrollados por la pequeña y mediana agricultura, así como por investigadores, empresas, jóvenes y centros tecnológicos, en ámbitos tan diversos como producción de alimentos saludables, adaptación al cambio climático, agricultura sustentable, valorización del patrimonio alimentario y forestal, y marketing agroalimentario.

El catálogo tiene la importante función de conectar a los ejecutores de estas iniciativas con el mercado y sus públicos objetivos. Pero también quiere ser una herramienta inspiradora, que logre fomentar una cultura de innovación impulsando a futuros emprendedores a atreverse a desafiar el statu quo, generando soluciones y nuevas miradas para el sector. Te invitamos a sumergirte y compartir estas experiencias, para que juntos sigamos apoyando la innovación y el desarrollo de nuestra agricultura.





DESARROLLO DE ALIMENTOS SALUDABLES



SUPLEMENTO DE QUÍNOA

Orgánico y gluten free

Desarrollo Quínoa es un suplemento alimenticio elaborado en base a quínoa orgánica, especialmente formulado para personas que presentan alergias alimentarias e intolerantes al gluten. Un alimento completo, recomendado además para estudiantes, deportistas, mujeres embarazadas y lactantes.

El producto no sólo posee todas las proteínas que nuestro organismo necesita, sino que además incorpora vitaminas y minerales que lo convierten en un superalimento de la más alta calidad.

REGIÓN DE O'HIGGINS



IDEA

Desarrollar un suplemento alimenticio en base a quínoa orgánica del territorio seco de la región de O'Higgins, que satisfaga las necesidades nutricionales de celíacos, alérgicos a lactosa y tercera edad.



COMPONENTE INNOVADOR

Combinar un superalimento como la quínoa con vitaminas y minerales dando origen a un producto que responde a las expectativas de personas con necesidades alimentarias especiales.

IMPACTO



Gracias a sus certificaciones de "producto orgánico" y "libre de gluten", Desarrollo Quínoa está incursionando con éxito en el mercado nacional, mostrando interesantes proyecciones en el mercado mundial de alimentos saludables.



CONOCE MÁS DE
ESTE PROYECTO EN:



www.fia.cl

CÓDIGO PROYECTO
PYT 2013-0019

CONTACTA A DESARROLLO QUÍNOA

 Ricardo Valdebenito

 desarrolloquinoa@gmail.com

www.desarrolloquinoa.cl



SNACKS 100% NATURALES

Nutrición y saciedad en un solo producto

Creado por la empresa Terrium, Biosnack es el primer snack en Chile elaborado sólo con productos nacionales, 100% naturales y sin añadidos químicos, en base a arroz, centeno, quínoa y maíz.

Entre sus variedades dulces encontramos "Yogurt con frambuesas" y "Natural", donde cada porción contiene tan sólo 55 a 65 calorías y brindan una sensación de saciedad durante tres horas. Por su parte las versiones saladas incluyen "Yogurt con queso y albahaca" y "Natural".



IDEA

Desarrollar un snack saludable, 0% azúcar y bajo en grasa y sodio, a través de un proceso de hidratación y expansión de cereales integrales con jugos de frutas y hortalizas, que ayude a las personas a controlar su peso.



COMPONENTE INNOVADOR

Haber creado un alimento no sólo delicioso y saciador del apetito, sino que además contribuye a cuidar el peso y la salud gracias a sus bajas calorías, ingredientes naturales y ausencia de colorantes y aditivos artificiales.

IMPACTO



Teniendo a Biosnack como su "producto estrella", Terrium ha logrado amplio reconocimiento en el mercado de los alimentos saludables, con una importante presencia en las góndolas del retail de todo Chile.





AGUA LLUVIA CON BERRIES NATIVOS

Bebida funcional caída del cielo

Aua Rainwater es una bebida elaborada en Maullín a partir de agua lluvia y concentrados de berries nativos. El objetivo fue producir y llegar al mercado con un agua enriquecida con polifenoles extraídos de berries de la región de Los Lagos con altas propiedades antioxidantes.

Se desarrolló además un sistema de obtención y recolección de berries, con un manejo que mantiene sus propiedades funcionales, mientras que la gestión del agua se trabajó con una tecnología de tratamiento de aguas lluvia para su posterior envasado.

REGIÓN DE LOS LAGOS



IDEA

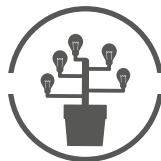
Combinar una tecnología de cosecha y conservación de agua lluvia con la recolección de berries nativos, generando un agua embotellada con propiedades funcionales.



COMPONENTE INNOVADOR

Elaboración de un agua rica en polifenoles extraídos a partir de berries nativos, con un alto nivel de antioxidantes en comparación con productos similares.

IMPACTO



Introduce una opción saludable y competitiva al mercado de bebidas.

Asimismo, genera un circuito de recolectores de berries en un territorio determinado, dinamizando este rubro y generando empleo sustentable.



CONOCE MÁS DE
ESTE PROYECTO EN:



www.fia.cl

CÓDIGO PROYECTO
PYT 2016-0016

CONTACTA A AUA RAINWATER

Julio Sleman

julio@sleman.cl

www.aua-rainwater.com



HARINA DE ACACIA SALIGNA

Pan, galletas y pastas para todos

La semilla de la *Acacia saligna* tiene un alto nivel de proteínas y fibra, un bajo índice glicémico y es libre de gluten. Además contiene ácido djenkolico –eficaz contra la diabetes– y posee importantes propiedades funcionales como antioxidantes y actividad antihipertensiva. Junto con determinar estas cualidades, en el marco de este proyecto se obtuvieron prototipos comerciales de harinas pre mezclas, las cuales pueden ser utilizadas como materia prima para la industria panificadora y la producción de alimentos funcionales, como panes de molde, galletones y pastas, entre otros productos alimentarios.

REGIÓN DE COQUIMBO



IDEA

Producir alimentos funcionales con semillas del árbol *Acacia saligna*.



COMPONENTE INNOVADOR

Obtener harinas que permiten formular mezclas para pan, galletas y pastas con un componente funcional para diabéticos y celíacos.



IMPACTO



Aumento en los ingresos de los agricultores proveedores de la materia prima, y la generación de una nueva alternativa alimentaria para diabéticos y celíacos.



CONOCE MÁS DE
ESTE PROYECTO EN:



www.fia.cl

CÓDIGO PROYECTO
PYT 2013-0010

CONTACTA A LOS EJECUTORES

Patricio Rojas - INFOR

✉ patricio.rojas@infor.cl

Eduardo Caballero - CREAS

✉ ecaballero@creas.cl



SNACKS EN BASE A QUÍNOA

Encadenamiento saludable

Liderado por un emprendedor de la región de O'Higgins, Promauka tuvo la virtud de encadenar a pequeños productores de quínoa de la localidad de Paredones para elaborar una línea de snacks saludables en base a granos y harina de quínoa extruidos, con alto contenido proteico, rico en fibra y libres de gluten.

La marca cuenta con dos líneas de productos, en formato chips y soufflé: cereales para el desayuno y snacks salados, con los que pretende abarcar diferentes segmentos de mercado.

REGIÓN DE O'HIGGINS



IDEA

Realizar snacks saludables en base a quínoa, con altas propiedades nutricionales y libres de gluten.



COMPONENTE INNOVADOR

Encadenar a los pequeños productores de quínoa de Paredones, conectándolos con las cadenas de valor, dando origen a un producto de alta calidad para el mercado de alimentos saludables.

IMPACTO



El haber desarrollado un producto innovador, que respeta la identidad sociocultural de las comunidades del secano costero de la región de O'Higgins, integrándolas en un encadenamiento que considera a los productores parte fundamental de la cadena de valor.



CONOCE MÁS DE
ESTE PROYECTO EN:



www.fia.cl

CÓDIGO PROYECTO
PYT 2016-0227

CONTACTA A PROMAUKA

Rodrigo Pizarro

rpizarro@promauka.cl

www.promauka.cl



ANTIOXIDANTES DE DESECHOS

Ingredientes para una industria sustentable

Al constatar el gran volumen de descartes que la empresa generaba diariamente, los ejecutivos de Biofresco advirtieron las ventajas que podría conllevar su valorización. Investigaron las propiedades específicas de las hojas frescas del apio, constatando su alto contenido de compuestos beneficiosos para la salud humana, mostrando además excelentes condiciones para ser transformados en ingredientes funcionales.

El apio es una buena fuente de fibra y sus hojas contienen flavonoides y grandes cantidades de antioxidantes que pueden proteger contra enfermedades crónicas.

Los ingredientes producidos por Biofresco, pueden ser incorporados en matrices alimentarias como sopas, harinas y jugos, potenciando de manera natural alimentos de consumo diario.

REGIÓN METROPOLITANA



IDEA

Producir ingredientes funcionales a partir de los descartes del apio.



COMPONENTE INNOVADOR

Aprovechar desechos de la agroindustria sin valor comercial, convirtiéndolos en productos altamente demandados por la industria de alimentos funcionales.



IMPACTO

Valorización de descartes vegetales en el mercado de alimentos funcionales, y mitigación del impacto que estos desechos provocan en el medioambiente.



CONOCE MÁS DE
ESTE PROYECTO EN:



www.fia.cl

CÓDIGO PROYECTO
PYT 2016-0622

CONTACTA A BIOFRESCO

👤 Óscar Celis

✉ ocelist@biofresco.cl

www.biofresco.cl



DESCARTES FUNCIONALES

La reinvención de los desechos

Con ganas de ser protagonistas de la transformación que está experimentando la industria alimentaria nacional, Ecocrea se fundó como una filial de Andes Wisdom Chile para incursionar en el mercado mundial de los alimentos con funcionalidades terciarias.

Fue así como vieron en los residuos de la agroindustria una oportunidad de innovación y desarrollo, transformando materias primas de bajo costo (orujo de uva, pomazas de tomate y manzana, cáscaras diversas y alperujo, entre otras) en ingredientes activos que favorecen el buen funcionamiento de los sistemas inmunológico, nervioso, endocrino, circulatorio y digestivo.

REGIÓN DEL MAULE



IDEA

Producir ingredientes funcionales a partir de desechos de materias primas vegetales.



COMPONENTE INNOVADOR

Convertir materia prima de bajo costo en productos altamente demandados por la industria de alimentos funcionales.

IMPACTO



Generación de beneficios en toda la cadena de valor, desde el productor primario hasta la industria transformadora, gatillando un aumento en la actividad comercial de las pymes de la región del Maule, activando y dinamizando su economía.



CONOCE MÁS DE
ESTE PROYECTO EN:



www.fia.cl

CÓDIGO PROYECTO
PYT 2016-0663

CONTACTA A ECOCREA

 Jorge Cifuentes

 jcifuentes@andeswisdomchile.com

www.andeswisdomchile.com



FERMENTO ANTI LISTERIA

Inocuidad para la industria quesera

Tradicionalmente la industria quesera chilena ha utilizado fermentos lácticos importados. Lo anterior, sumado a la urgente necesidad de fortalecer los sistemas de inocuidad alimentaria, convierte al proyecto liderado por Nutrics Ltda. e INTA en una innovación de enorme relevancia, por cuanto apunta a generar un fermento de uso comercial con actividad anti listeria, que hará posible la elaboración de productos nacionales con inocuidad garantizada y que podría ser incluido en los sistemas productivos de las queserías de todo el mundo.



IDEA

Desarrollar un fermento láctico a base de bacterias locales con actividad anti listeria, para ser utilizado en la elaboración de quesos madurados de vaca y oveja, sin alterar su calidad.



COMPONENTE INNOVADOR

Incorporar un proceso inédito y altamente eficaz a los sistemas de aseguramiento de inocuidad alimentaria.

IMPACTO



Creación de un producto con el potencial de convertirse en un importante complemento a las buenas prácticas de manufactura de las queserías de todo el mundo.



ADAPTACIÓN AL CAMBIO CLIMÁTICO Y AGRICULTURA SUSTENTABLE





BIOINSUMOS PARA EL AGRO

Soluciones de "impacto cero"

Bioinsumos Nativa nació en 1998 y durante dos décadas ha ejecutado casi una veintena de iniciativas de innovación FIA, convirtiéndose en una firma líder en biotecnología dedicada al desarrollo, producción y comercialización de insumos agrícolas orgánicos. La empresa realiza recolecciones de microorganismos nativos de Chile, los cuales estudia durante tres años para posteriormente desarrollar e introducir un producto al mercado, caracterizado por su alta eficacia e "impacto cero" sobre las personas y el medio ambiente.



IDEA

Desarrollar soluciones biológicas y sustentables para el control de plagas y enfermedades en cultivos agrícolas.



COMPONENTE INNOVADOR

Un innovador método de recolección de microorganismos, que conduce al desarrollo de productos altamente eficaces e inocuos para las personas y el medio ambiente.

IMPACTO



Fue la primera empresa chilena de biosoluciones para el agro y su visión sustentable ha sido replicada por las transnacionales de los agroquímicos, que se han visto presionadas a desarrollar productos similares a los que ofrece Bioinsumos Nativa.





REÚSO DE AGUAS RESIDUALES

Aguas que florecen en el desierto

En pleno corazón de la pampa del Tamarugal, comuna de Pozo Almonte, se emplaza la parcela de la Asociación Aymara Nayra Inti, lugar donde los investigadores de CIDERH desarrollaron un proyecto que apuntó a la reutilización de aguas servidas para ser aprovechadas en la producción de flores de corte, rubro poco explorado en la zona a pesar de que presenta ventajas competitivas respecto a las regiones del sur.

Son aguas que, al poseer nutrientes, pueden sustituir o disminuir el uso de los fertilizantes utilizados para cubrir las necesidades de las plantas.

Un innovador proyecto, que podría replicarse en otras zonas del país, o para producir otros cultivos como frutales e incluso para generar forraje.

REGIÓN DE TARAPACÁ



IDEA

Tratar y reutilizar aguas servidas para ser aprovechadas en la producción de flores de corte, en un sistema de cultivo aeropónico recirculante bajo invernadero pasivo.



COMPONENTE INNOVADOR

Convertir un pasivo ambiental -como eran consideradas las aguas residuales- en un recurso valioso para la producción agrícola en una zona caracterizada por la escasez hídrica.



IMPACTO



El aprovechamiento de aguas que antes se desperdiciaban ha contribuido a la optimización del recurso hídrico, impactando positivamente la economía y la calidad de vida de las comunidades aymara.

CONOCE MÁS DE
ESTE PROYECTO EN:



www.fia.cl

CÓDIGO PROYECTO
PYT 2015-0171

CONTACTA A ASOCIACIÓN NAYRA INTI Y CIDERH

👤 Elsa Mamani

✉ emamani@hotmail.com

👤 Betzabé Torres

✉ betzabe.torres@ciderh.cl



La combinación de la acuicultura –cultivo de especies acuáticas– con la hidroponía –cultivo de plantas sin suelo– da vida a la acuaponía, estableciendo un equilibrio entre la vida de los peces y las plantas, en el que ambos organismos se benefician mutuamente a través de la recirculación del agua que se utiliza, generando un círculo virtuoso.

El innovador sistema creado por el ingeniero Germán Merino, permite acopiar el agua y luego reutilizarla, produciendo truchas y hortalizas con el mismo recurso hídrico.

REGIÓN DE COQUIMBO



IDEA

Establecer un cultivo integrado de peces y plantas a escala piloto comercial para diversificar la producción e incrementar la eficiencia de uso de agua en zonas semiáridas.



COMPONENTE INNOVADOR

Combinar la acuicultura con la hidroponía, integrando ambas técnicas para cultivar truchas y hortalizas bajo un sistema virtuoso que optimiza el uso del recurso hídrico.



IMPACTO



Implementación de un sistema de alta eficiencia en materia de utilización del recurso hídrico, en una zona golpeada fuertemente por la sequía.

CONOCE MÁS DE
ESTE PROYECTO EN:



www.fia.cl

CÓDIGO PROYECTO
PYT 2012-0048

CONTACTA A GRANJA AGRO-ACUÍCOLA DIAGUITAS

 Germán Merino

 info@acuiponia.cl

www.acuiponia.cl



ATLAS AGROCLIMÁTICO

Cartografía para la toma de decisiones

El Atlas Agroclimático de Chile es considerado el instrumento más completo en cuanto a proyectar los escenarios de cambio climático para el siglo XXI. La publicación presenta los efectos que este fenómeno está ocasionando en la agricultura, entregando información valiosa para la toma de decisiones.

Para la realización de este Atlas, FIA se articuló con el Centro AGRIMED de la Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile, liderado por el destacado experto en cambio climático, Fernando Santibáñez.

TODAS LAS REGIONES



IDEA

Elaborar un Atlas Agroclimático de Chile en un contexto de cambio climático, para generar análisis comparativos del contexto actual y proyecciones al año 2050 y 2070.



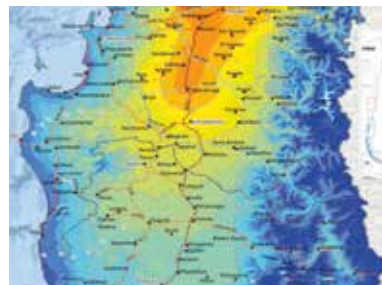
COMPONENTE INNOVADOR

Entregar a los agricultores, productores, inversionistas, investigadores y asesores, y diseñadores de políticas públicas, una herramienta eficaz para monitorear los fenómenos climáticos.

IMPACTO



Permitir que distintos actores del sector tomen buenas decisiones para reducir al máximo los riesgos asociados a los cambios conductuales del clima en la actividad agrícola de todas las regiones de Chile.



CONOCE MÁS DE
ESTE PROYECTO EN:



www.fia.cl

CÓDIGO PROYECTO
PYT 2016-0072

CONTACTA A CENTRO AGRIMED



Dr. Fernando Santibáñez



fersantiba@gmail.com



fsantiba@uchile.cl

www.agrimed.cl



RED AGROCLIMÁTICA NACIONAL

Un sistema de monitoreo de clase mundial

El fortalecimiento de la Red Agroclimática Nacional se inició en 2015 con un estudio FIA sobre la cobertura de la RAN, que entregó orientaciones para el crecimiento racional de esta red, sumando 71 nuevas estaciones a las 322 ya existentes.

Una gran plataforma público-privada hizo posible que Chile hoy cuente con una red sólida, donde cualquier agricultor del país dispone de información actualizada y confiable, que le permite planificar sus sistemas productivos reduciendo al máximo los riesgos asociados a las variables climáticas.



IDEA

Fortalecer la Red Agroclimática Nacional (RAN) sumando nuevas estaciones en diversos puntos del territorio.



COMPONENTE INNOVADOR

Garantizar una Red Agroclimática representativa de todo el territorio nacional, cubriendo la amplia gama de condiciones que presenta Chile.

IMPACTO



Acceso a información oportuna que permite orientar a productores, agricultores y a organizaciones público-privadas en la toma de decisiones relacionadas con la actividad agrícola, resguardando la competitividad del sector.





SISTEMAS DE MONITOREO Y ALERTA

Certezas para O'Higgins y el Maule

En el marco de su convocatoria "Estudios y proyectos de innovación agraria para monitoreo, control y gestión de heladas de impacto hortofrutícola en las regiones de O'Higgins y Maule", FIA impulsó dos iniciativas de gran impacto.

El primero de estos proyectos, desarrollado por la Universidad de Talca, utiliza tecnología basada en modelos matemáticos e inteligencia artificial para predecir de manera efectiva la probabilidad de ocurrencia de heladas, entregando una alerta online de hasta 12 horas previas al evento. Por su parte, INIA en conjunto con la DMC, FDF y Vinos de Chile, apostaron por un sistema que se complementa con la información que proporciona la Red Agroclimática Nacional (RAN), utilizando la predicción meteorológica a 24, 48 y 72 horas.

REGIONES DE O'HIGGINS Y MAULE



IDEA

Implementar sistemas de monitoreo, alertas tempranas y evaluación de impacto inmediato en las regiones de O'Higgins y Maule.



COMPONENTE INNOVADOR

Mejoramiento de la oportunidad de gestión del riesgo a nivel de productor y entrega de información relevante para el sector público y privado.

IMPACTO



El haber desarrollado herramientas eficaces que contribuyen a la adaptación de la agricultura de estas regiones al cambio climático, generando además una cultura de prevención entre los productores agrícolas.



CONOCE MÁS DE
ESTOS PROYECTOS:



www.fia.cl

CÓDIGO PROYECTO U. TALCA:

PYT 2015-0311

CÓDIGO PROYECTO INIA:

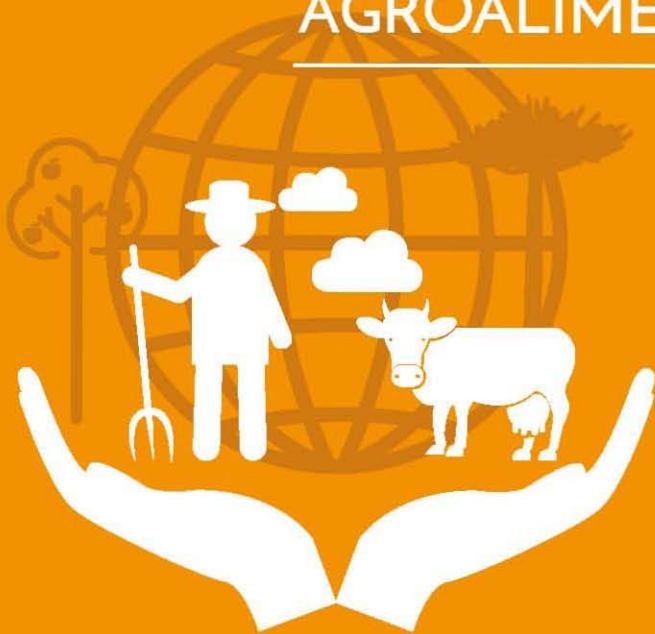
PYT 2015-0305

ACCEDE A ESTAS PLATAFORMAS

appsbio.utralca.cl/fia/index.php

www.agromet.cl

VALORIZACIÓN DEL PATRIMONIO AGROALIMENTARIO Y FORESTAL





CAIGUA

Versátil y saludable

Una hortaliza endémica, poco conocida y con decenas de propiedades nutricionales. Así describen a este fruto que, de la mano de la cooperativa Camarones, ha pasado de ser una especie silvestre a convertirse en un producto alimentario con gran potencial comercial. Esto, tras una investigación que duró tres años y logró determinar directrices para explotar el potencial económico de los distintos ecotipos existentes en la región. En paralelo, su gran versatilidad como ingrediente en la cocina le ha labrado un prestigio que aporta a la identidad del territorio.

REGIÓN DE ATACAMA



IDEA

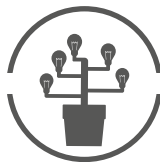
Sistematizar el cultivo de la caigua (*Cyclanthera pedata*) con estudios agronómicos para mejorar su introducción en redes comerciales y difusión de sus propiedades saludables y cualidades gastronómicas.



COMPONENTE INNOVADOR

Estudio y socialización de las propiedades nutricionales y funcionales de la caigua, así como la diversificación de sus formas de incorporarla a la dieta de los chilenos.

IMPACTO



Diversificación de la oferta de productos derivados de hortalizas cultivadas en la región de Atacama, generando nuevas alternativas de productos orientados a circuitos cortos de comercialización, potenciando la identidad local.



CONOCE MÁS DE
ESTE PROYECTO EN:



www.fia.cl

CÓDIGO PROYECTO
PYT 2014-0245

CONTACTA A COOPERATIVA CAMARONES



Verónica Flores, presidenta Cooperativa



coopefrut@gmail.com



CHUPALLAS Y CUELCHAS

Un símbolo patrio que sale al mundo

La iniciativa liderada por la Universidad de Chile, contempló el fortalecimiento de cada uno de los eslabones de la cadena, que va desde la producción de trigo y la confección de cuelchas, hasta la elaboración de las famosas chupallas que coronan la estampa de los huasos corraleros.

Paralelamente se trabajó con los chupalleros en el diseño e implementación de una estrategia de comercialización de sus productos, que hoy incluye un mix de acciones innovadoras para llegar al mercado con un relato y una imagen cautivantes.

REGIÓN DE ÑUBLE



IDEA

Valorizar la cadena productiva de la tradicional chupalla de Ninhue, con la participación activa de los agricultores y artesanos de la ex provincia y actual región de Ñuble.



COMPONENTE INNOVADOR

Agregar valor a un ícono de la identidad nacional, iniciando un proceso que contempló la obtención de la denominación de origen, su inserción en el mercado mundial de artesanías y la creación de una "imagen país" con miras a posicionar a la Chupalla de Ninhue en el exterior.

IMPACTO



Recuperación, caracterización y difusión de las variedades locales de trigo para la fabricación de cuelchas, y revalorización del oficio de las colchanderas, que estaba en riesgo de desaparecer y que gracias a esta iniciativa podrán incrementar sus ingresos y mejorar su calidad de vida.



CONOCE MÁS DE
ESTE PROYECTO EN:



www.fia.cl

CÓDIGOS PROYECTOS
PYT 2015-0395 / PYT 2016-0359

CONTACTA A COOPERATIVA DE ARTESANOS DE NINHUE



Marcela Parra, gerente comercial

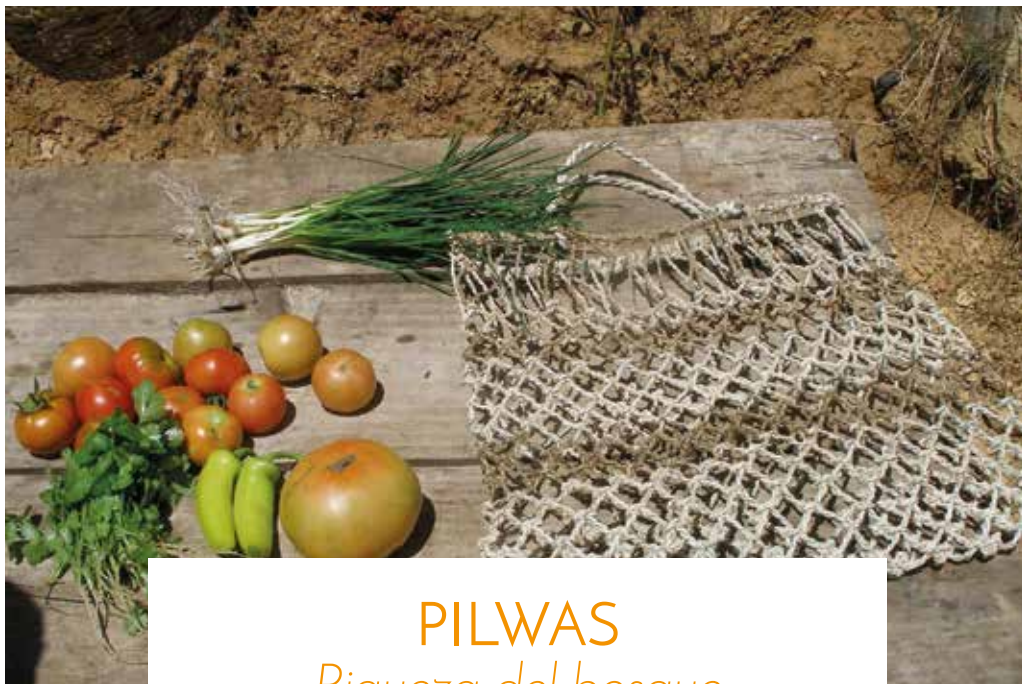


chupallasdeninhue@gmail.com

www.chupallasycuelchas.cl /



Cooperativa de Artesanos de Ninhue



PILWAS

Riqueza del bosque

La restauración del chupón se hace cargo de un doble desafío: la defensa del recurso, amenazado por la acción del hombre, y la valorización de la artesanía realizada a partir del trabajo de esta fibra vegetal.

La *pilwa* o bolsa de compras es la pieza más emblemática de este tradicional tejido, asociado al pueblo lafkenche de La Araucanía. El proyecto permitió vincular esta práctica ancestral con circuitos económicos y culturales, contribuyendo a visibilizarla como un patrimonio de nuestro territorio.

REGIÓN DE LA ARAUCANÍA



IDEA

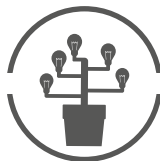
Rescatar y visibilizar el valor ecológico, patrimonial y económico del chupón (*Greigia sp.*), planta de los bosques nativos asociada a la cestería tradicional lafkenche.



COMPONENTE INNOVADOR

Incorporación de manejo agronómico a un producto nativo del bosque, y valorización de una técnica de artesanía ancestral, facilitando su ingreso a mercados de mayor valor.

IMPACTO



Aumento de la disponibilidad de chupón en el bosque nativo, y revalorización de la práctica de tejido con fibras naturales, generando un positivo impacto económico, social y ambiental para las comunidades mapuche de la zona.



CONOCE MÁS DE
ESTE PROYECTO EN:



www.fia.cl

CÓDIGO PROYECTO
2015-0407

CONTACTA A LOS ARTESANOS

Juana Palma

jpalma@infior.cl

www.pilwa.cl



Pilwas del Budi



ARTESANÍA LICKANANTAY

Patrimonio del Valle de la Luna

Hebar es la marca que reúne el trabajo de artesanía de las comunidades pertenecientes a la Asociación Indígena Valle de la Luna, lugar en el que se implementaron talleres para trabajar cuero, lana, piedra, madera y orfebrería. Tras un trabajo que se propuso rescatar el valor cultural de su artesanía, sus productos se comercializan en el mítico valle, una de las mayores vitrinas turísticas del país, posicionando a la artesanía lickanantay en un circuito que aprecia la rica historia contenida en sus objetos tradicionales.

REGIÓN DE ANTOFAGASTA



IDEA

Agregar valor a la materia prima camélida de la zona norte a través del fomento a la artesanía tradicional de las comunidades licanantay de San Pedro de Atacama.



COMPONENTE INNOVADOR

Agregación de valor a técnicas, prácticas y diseños ancestrales, que ha permitido relevar la rica tradición cultural de los pueblos atacameños.

IMPACTO



Cuatro talleres y una sala de ventas construidos en el Valle de la Luna, y 50 artesanos que se han perfeccionado en las antiguas técnicas artesanales, lo cual ha permitido la revalorización de un patrimonio cultural invaluable y su exposición a los ojos del mundo.



CONOCE MÁS DE
ESTE PROYECTO EN:



www.fia.cl

CÓDIGO PROYECTO
PYT 2015-0347

CONTACTA A HEBAR

Marlene Ramos

info@artesaniashebar.com

www.artesaniashebar.com



ACEITUNA SEVILLANA CURADA EN LEJÍA

Revive una tradición centenaria

El cultivo de aceitunas sevillanas en Chile data de comienzos del siglo XIX, y ha persistido en el tiempo gracias a productores campesinos que aún utilizan el proceso tradicional de curado en base a ceniza o lejía, conservando la calidad del producto y aportándole un valor de origen.

Además de rescatar y potenciar el cultivo de esta aceituna y su proceso tradicional de curado, el proyecto liderado por la Confederación Unidad Obrero Campesina (UOC) generó un desarrollo comercial que ha permitido a los pequeños productores de Santa María insertarse en mercados que valoran y demandan productos con identidad local.

REGIÓN DE VALPARAÍSO



IDEA

Rescatar y desarrollar la comercialización de la aceituna curada en ceniza, a partir del cultivo de aceituna sevillana de olivares centenarios en la comuna de Santa María.



COMPONENTE INNOVADOR

Inserción comercial de pequeños productores, con mayor competitividad, en nichos de mercado que valoran la tradición y la identidad local.

IMPACTO



Recuperación y puesta en valor de una práctica tradicional sustentable, e inserción de los campesinos de Santa María en las rutas gastronómicas y patrimoniales de la región de Valparaíso.



CONOCE MÁS DE
ESTE PROYECTO EN:



www.fia.cl

CÓDIGO PROYECTO
PYT 2014-0255

CONTACTA A LA UOC



Olga Gutiérrez



uocchile@gmail.com

www.uocchile.cl





TOMATE LIMACHINO ANTIGUO

De regreso en la mesa de los chilenos

INIA, FIA y la Universidad Santa María lideraron este proyecto que se propuso reintroducir al mercado el *Tomate Limachino Antiquo*. Para ello, se caracterizaron sus atributos organolépticos, funcionales y sensoriales, así como sus manejos agronómicos ancestrales. Conjugando conceptos como valor territorial, recuperación genética y transferencia tecnológica, la iniciativa recogió el anhelo de los productores de reconocer el carácter patrimonial del Tomate Limachino Antiquo como un producto único en el mundo y de alta calidad.



IDEA

Agregar valor a la Agricultura Familiar Campesina de la provincia de Marga Marga a través del rescate y valorización del Tomate Limachino Antiguo.



COMPONENTE INNOVADOR

Un inédito trabajo de selección e introducción de accesiones de tomate limachino genuino y de los bancos de germoplasma internacionales, como de accesiones locales provenientes del territorio donde se cultiva: cuenca de Limache y Olmué.

IMPACTO



Recuperación y valorización en el mercado del Tomate Limachino Antiguo y transferencia del material genético a los agricultores campesinos de Marga Marga, mejorando su posición comercial y calidad de vida.



CONOCE MÁS DE
ESTE PROYECTO EN:



www.fia.cl

CÓDIGO PROYECTO
PYT 2014-0227

CONTACTA A LOS PRODUCTORES

REPRESENTANTE LIMACHE

Juan Malo / +56 9 63202432

REPRESENTANTE OLMUÉ

Maribel Sagredo / +56 9 63202432



VINO Y CHICHA DE EL SOBRANTE

Valorización de mostos con historia

A través de la elaboración artesanal de vinos y chichas calidad *premium*, la Sociedad Agrícola y Ganadera El Sobrante se empeñó en rescatar y valorizar las cepas ancestrales que vinificaran sacerdotes agustinos y jesuitas hace más de un siglo. Lo anterior, con el estrecho apoyo de un grupo de jóvenes que dieron rienda suelta a su pasión por los mostos con historia.

Los resultados superaron las expectativas, logrando la producción de cuatro variedades de vino de las cepas país, cristal, torontel y moscatel -bajo etiqueta "Campo Oculto"- además de una chicha cocida de altísimo nivel, de acuerdo a lo constatado en diversas catas enológicas.

REGIÓN DE VALPARAÍSO



IDEA

Rescatar, promover y poner en valor la identidad campesina asociada a la producción del vino El Sobrantino, de la localidad de El Sobrante de Petorca.



COMPONENTE INNOVADOR

Una modelo que combinó de manera virtuosa el perfeccionamiento de las técnicas de elaboración, mejoramiento de infraestructura, desarrollo de habilidades y estrategias de apropiación y visibilización, resguardando el carácter artesanal del producto.



IMPACTO



Rescate de un producto con identidad y carácter patrimonial incuestionable, agregándole valor e impulsando nuevos emprendimientos asociados al enoturismo y al turismo rural, para beneficio de la comunidad de El Sobrante.

CONOCE MÁS DE
ESTE PROYECTO EN:



www.fia.cl

CÓDIGO PROYECTO
PYT 2014-0263

CONTACTA A VIÑA EL SOBRANTE



bodega@elsobrante.cl

www.elsobrante.cl



Viña El Sobrante



JÓVENES INNOVADORES



COSECHA JUSTA

Comercio sustentable para todos

Cosecha Justa es una tienda que promueve el comercio justo y la alimentación saludable, trayendo a la ciudad productos agrícolas seleccionados por su cercanía, su producción natural y su historia.

El modelo garantiza que un porcentaje importante del precio final del producto sea recibido por el responsable de su producción, mejorando su posición y calidad de vida al permitirle incorporarse a las cadenas de valor de la industria alimentaria.



IDEA

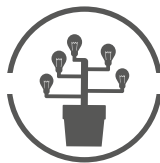
Implementar un sistema de comercialización de productos agrícolas con una distribución más equitativa de las ganancias y un encadenamiento productivo sustentable.



COMPONENTE INNOVADOR

Poner en valor los atributos de la pequeña agricultura -calidad, tradición, producción limpia y sustentable- conectando sus productos con los consumidores de los centros urbanos.

IMPACTO



Inserción de la pequeña agricultura en cadenas de valor, mejorando su competitividad y, de esta manera, la calidad de vida de los productores campesinos y sus familias. Además, la formación de consumidores informados y responsables.





EFEECTO MANADA

El manejo holístico

Efecto Manada es un emprendimiento orientado al manejo holístico del pastoreo, que reduce los costos, mejora la producción y rescata los ideales y valores propios de la vida en el campo.

Su creadora ideó el proyecto cuando advirtió que los animales bien manejados pueden mejorar la productividad de los suelos, además de contribuir a aumentar la biodiversidad de los ecosistemas.

Gracias al impulso dado por FIA y a los buenos resultados obtenidos, la demanda por los servicios de Efecto Manada crece día a día.



IDEA

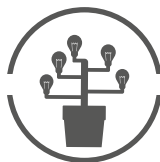
Diseño e implementación comercial de un modelo de manejo holístico del pastoreo, orientado a mejorar la productividad de los suelos y aumentar la biodiversidad de los ecosistemas.



COMPONENTE INNOVADOR

Encontrar en los propios animales una solución sustentable para reducir los costos y externalidades negativas asociadas a los manejos de pastoreo convencionales.

IMPACTO



Aumento de la productividad y reducción en los costos de producción por eliminación de agroquímicos, disminución en mano de obra y uso de maquinaria, además de contribuir al cuidado del medioambiente y prevenir incendios forestales.





KËTRAWA

Kit de hongos comestibles

Këtrawa es un kit de cultivo casero de champiñones ostra, una innovadora iniciativa materializada por Javier Olave y Eduardo Zavala a partir de la idea de entregar un alimento sano, natural y rico en proteínas, asociado a la experiencia de ser cultivado en casa. Këtrawa responde a la demanda de los consumidores por productos que se diferencien por características como el diseño, la experiencia, su origen natural y exclusividad, así como al creciente interés por participar de los procesos de producción de los alimentos.

REGIÓN METROPOLITANA



IDEA

Desarrollar un kit de hongos comestibles (champiñón ostra) para ser cultivados en el hogar.



COMPONENTE INNOVADOR

Ofrecer al consumidor la posibilidad de cultivar su propio alimento -sano, natural y rico en proteínas- generando una experiencia de alimentación única y saludable.

IMPACTO



Posicionamiento en el mercado como un producto de vanguardia que despierta gran interés en los consumidores. El siguiente paso es llegar a más familias, haciéndolas partícipes de la obtención de sus alimentos de una forma educativa e inspiradora.



CONOCE MÁS DE
ESTE PROYECTO EN:



www.fia.cl

CÓDIGO PROYECTO
PYT 2015-0483

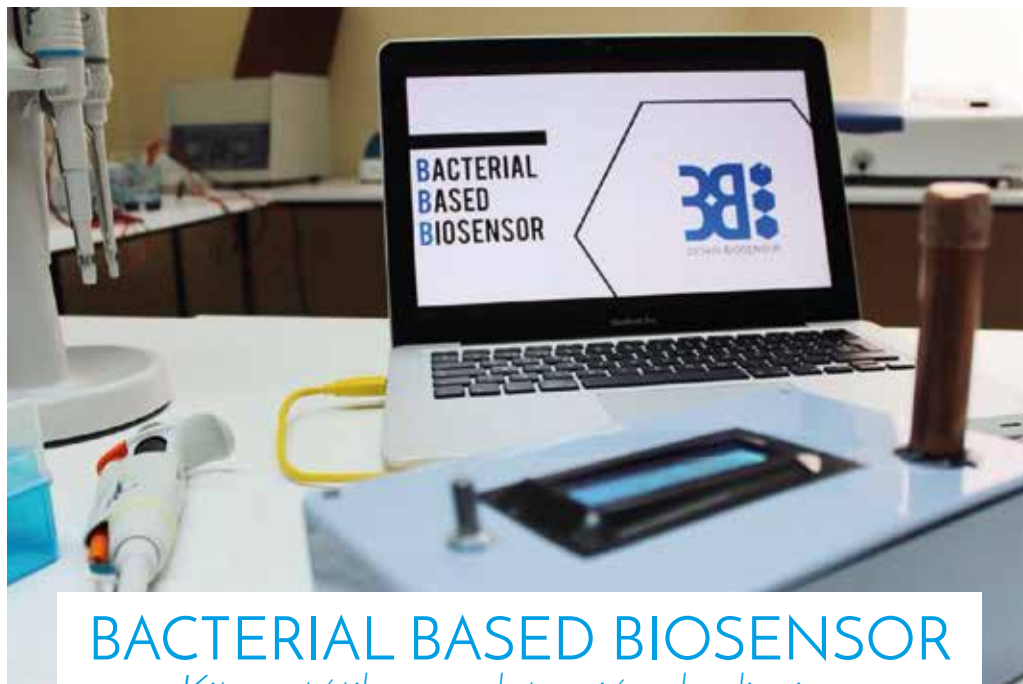
CONTACTA A KĒTRAWA

Javier Olave

familia@ketrawa.com

www.ketrawa.com

Kētrawa



BACTERIAL BASED BIOSENSOR

Kit portátil para detección de dioxinas

Las dioxinas están dentro de los principales enemigos de la industria alimentaria, puesto que su presencia en productos de origen animal es castigada de forma drástica por mercados como Europa, Asia y USA.

Como respuesta, tres jóvenes profesionales crearon "3B", el primer método portátil para la detección de dioxinas. Además de arrojar los resultados de un análisis en menos de 2 horas, puede ser utilizado por personal no especializado y no requiere instalaciones, disminuyendo los costos de forma notable.



IDEA

Desarrollar el primer método portátil para la detección de dioxinas en terreno.



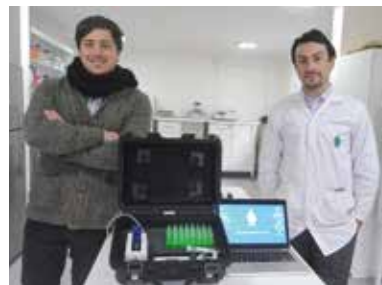
COMPONENTE INNOVADOR

Obtención de un análisis en menos de 2 horas. Además puede ser utilizado por personal no especializado y no requiere instalaciones, disminuyendo los costos de forma considerable.

IMPACTO



Se espera que la tecnología de Biotic Solutions genere importantes avances en materia de inocuidad, costos y producción, desencadenando una nueva fase de desarrollo en la industria alimentaria mundial.





DIAGNOCHROME

Diagnóstico certero

DiagnoChrome es un kit de diagnóstico para *Botrytis cinerea* en muestras de arándano. Su creadora, Andrea Donoso, decidió enfocarse en el arándano, considerando que Chile es el segundo mayor exportador de este berry a nivel mundial y que enfermedades como el moho gris causan importantes pérdidas al rubro.

Gracias a DiagnoChrome cualquier persona, con o sin conocimientos de biología molecular, puede diagnosticar rápidamente un hongo en una muestra vegetal, apoyando la toma de decisiones del agricultor.



IDEA

Desarrollar un kit de diagnóstico para *Botrytis cinerea* en muestras de arándano, para detectar el patógeno tanto en muestras sintomáticas como asintomáticas.



COMPONENTE INNOVADOR

Dependiendo de la época de cultivo, se puede utilizar en muestras de flores o frutos, ya que su tecnología se basa en la presencia o ausencia de ADN de un determinado patógeno.

IMPACTO



El sistema reduce los tiempos de análisis y permite que las pruebas las pueda realizar el propio agricultor y a menores costos, a diferencia de los sistemas de diagnóstico convencionales que requieren el transporte de las muestras.





CAPTA HYDRO

Energía limpia a pequeña escala

Capta Hydro es la empresa chilena creadora del primer sistema micro-hidroeléctrico del mundo diseñado especialmente para ser implementado en canales artificiales de riego. Esta tecnología aprovecha el potencial energético de los canales para utilizarlo en actividades ligadas al agro, o bien como alternativa de ingresos para los agricultores por la venta de energía.

Cada equipo puede generar entre 5 a 25 KW, y eventualmente podrían instalarse en serie a lo largo de un canal para proyectos de mayor envergadura.



IDEA

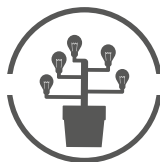
Crear un sistema micro-hidroeléctrico especialmente diseñado para ser implementado en canales artificiales de riego.



COMPONENTE INNOVADOR

El sistema aprovecha el potencial energético de los canales de riego de los predios agrícolas para generar energía limpia y sustentable.

IMPACTO



Disponibilidad de energía intrapredial durante las 24 horas del día. El sistema permite además aprovechar todos los beneficios de la ley de Net Billing, minimizando las pérdidas y costos de transmisión.



INNOVACIÓN EN MARKETING AGROALIMENTARIO





CECINAS GORBEA

Charcutería premium

Cecinas Gorbea es una empresa de cecinas artesanales de la Araucanía, que se propuso entrar a mercados *premium* por medio de la diferenciación por calidad, sabor y tradición. Para esto, elaboró un plan de marketing con miras a diversificar los canales tradicionales, entrando a competir en el segmento *gourmet*, abriendo de paso las puertas a otros emprendimientos de estas características que hoy proyectan innovar en estrategias de comercialización que mejoran la rentabilidad de los productores artesanales.

REGIÓN DE LA ARAUCANÍA



IDEA

Promover en un segmento *premium*, cecinas tradicionales del sur de Chile mediante un plan de marketing y una propuesta de valor basada en la calidad, el sabor y la confección artesanal.



COMPONENTE INNOVADOR

Transitar del segmento masivo a uno de nicho, posicionándose en canales de comercialización exigentes, como HORECA y consumidor final *premium*.

IMPACTO



Mayor rentabilidad para la empresa, y revalorización de la industria cecinera de La Araucanía, otorgando ventajas competitivas al territorio, dinamizando la actividad económica de los productores y mejorando su calidad de vida.



CONOCE MÁS DE
ESTE PROYECTO EN:



www.fia.cl

CÓDIGO PROYECTO
PYT 2016-0302

CONTACTA A CECINAS GORBEA



Lorena Torres



cecinasartesanalesgorbea@gmail.com



Cecinas Artesanales Gorbea



PATAGONIA SUPERFRUITS

Superalimentos liofilizados

Patagonia Superfruits es un emprendimiento de Aysén, responsable de uno de los proyectos más innovadores del sector agroalimentario chileno: el calafate liofilizado, que conserva al máximo las extraordinarias propiedades funcionales de este "súper berry". Comercializado bajo el nombre "Kon" (calafate, en lengua tehuelche), el producto hoy cautiva en ferias internacionales no sólo por su poder antioxidante -que lo convierten en el alimento ideal para los amantes de estilos de vida saludables- sino también por poner en valor una especie endémica de los suelos chilenos, por muchos desconocida.

REGIÓN DE AYSÉN



IDEA

Posicionar en el mercado nacional superalimentos liofilizados de alto valor agregado elaborados con frutos endémicos de la región de Aysén, y testear su potencial en el mercado internacional.



COMPONENTE INNOVADOR

Un original plan de marketing, orientado a lograr la penetración de los productos de la Patagonia en el mercado nacional e internacional, y agregación de valor a través de un nuevo diseño y packaging.

IMPACTO



Posicionamiento de Patagonia Superfruits en un mercado que demanda productos con atributos funcionales, relevando y difundiendo las propiedades inigualables de los berries nativos de la Patagonia chilena.



CONOCE MÁS DE
ESTE PROYECTO EN:



www.fia.cl

CÓDIGO PROYECTO
PYT 2016-0326

CONTACTA A PATAGONIA SUPERFRUITS



Mauricio Manríquez



lagofrio@gmail.com

www.patagoniasuperfruits.cl



KON: polvo de calafate liofilizado



CERVECERÍA PIQUEÑA

Sidra y cervezas del norte

Cervecería Piqueña es una empresa familiar que se atrevió a producir cervezas y sidras en un territorio del país que nunca antes había explorado estos productos. La sidra en particular, es elaborada a partir de frutos tropicales de la zona norte. El desafío fue entonces traducir gráficamente esta diferenciación, resaltando las características del territorio y la forma de prepararlos con el fin de llegar al mercado de licores premium.

REGIÓN DE TARAPACÁ



IDEA

Crear, elaborar y posicionar cervezas artesanales y sidras de productos tropicales orgánicos del norte de Chile.



COMPONENTE INNOVADOR

Desarrollar productos únicos en el norte del país y generar una arquitectura de marca capaz de entrar en distintos canales del mercado nacional con productos orgánicos cultivados en el norte grande.

IMPACTO



La identificación de segmentos de mercado a nivel nacional permitió mejorar la competitividad de este producto artesanal y diferenciado del norte de Chile, beneficiando al territorio y a las economías locales.



CONOCE MÁS DE
ESTE PROYECTO EN:



www.fia.cl

CÓDIGO PROYECTO
PYT 2016-0288

CONTACTA A PIQUEÑA



Luis Soto Humeres



info@piqueña.cl

www.piqueña.cl



Piqueña



Koraiken se propuso elaborar un plan de marketing para potenciar la comercialización de miel en panal de la Patagonia de Chile, introduciendo al mercado un producto con identidad de marca, que considera el valor geográfico y las propiedades nutricionales de la miel. El proyecto desarrolló una imagen gráfica, *packaging*, estrategia web para e-commerce y un estudio de mercado que permitió identificar una estrategia adecuada para ingresar a canales de comercialización de productos gourmet de alta gama.

REGIÓN DE AYSÉN



IDEA

Potenciar el producto "miel en panal" a través del desarrollo de identidad de marca, posicionándolo en mercados *premium* de Chile y el extranjero.



COMPONENTE INNOVADOR

Comercializar un producto natural con identidad de marca vinculada al territorio y a los atributos naturales y benéficos para la salud, como antioxidantes, propóleos y vitaminas.

IMPACTO



Involucramiento de productores apícolas en el desarrollo e industrialización de la miel, generando empleo y reconocimiento de la actividad apícola de la zona austral de Chile, para posicionarla en circuitos de comercialización *premium*.



CONOCE MÁS DE
ESTE PROYECTO EN:



www.fia.cl

CÓDIGO PROYECTO
PYT 2016-0332

CONTACTA A KORAIKEN

Sebastián Fritsch

sebafritsch@gmail.com

Koraiken Miel



SURYUIS

Salud embotellada en la Patagonia

SurYuis es una empresa aisenina que elabora jugos de frutos silvestres patagónicos en forma artesanal y 100% naturales, libres de cualquier tipo de colorantes, preservantes o saborizantes.

A través de un completo plan de marketing, que consideró rediseño de etiqueta, packaging y repensar la estrategia de comercialización, SurYuis ha logrado posicionarse no sólo como un producto con excepcionales beneficios para la salud, sino también con identidad de origen, lo cual sin duda le permite diferenciarse en los mercados mundiales.

REGIÓN DE AYSÉN



IDEA

Implementar un plan de marketing para comercializar y posicionar en el mercado jugos de frutos silvestres de la región de Aysén.



COMPONENTE INNOVADOR

Una estrategia de marketing asociada a atributos diferenciadores vinculados a las bondades de la Patagonia chilena.

IMPACTO



Posicionamiento de SurYuis en el mercado y contribución al fortalecimiento de la imagen de la Patagonia chilena como un territorio referente en materia de producción de alimentos saludables.



CONOCE MÁS DE
ESTE PROYECTO EN



www.fia.cl

CÓDIGO PROYECTO
IMA 2016-0323

CONTACTA A SURYUIS



Carolina Jara



info@suryuis.cl

www.suryuis.cl



Jugos Naturales SurYuis







FIA SANTIAGO

📍 Loreley 1582, La Reina

☎ 22 4313000

FIA OVALLE

📍 Miguel Aguirre 335, Oficina 201

☎ 22 4333155

FIA TALCA

📍 3 Norte 980

☎ 22 4333157

FIA CHILLÁN

📍 Claudio Arrau 738, Piso 2

☎ 22 4333153

FIA TEMUCO

📍 Miraflores 899, Oficina 501

☎ 22 4333156

desaFIA,
porFIA,
conFIA.



**Fundación para la
Innovación Agraria**

MINISTERIO DE AGRICULTURA