



## 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



Región de Ejecución



Región de **IMPACTO POTENCIAL**



Año de Adjudicación

**2012**

Código de Iniciativa  
PYT-2012-0104

## FICHA INICIATIVA FIA

Más información en: [fia@fia.cl](mailto: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.