



Fundación para la  
Innovación Agraria



Región de ejecución

Valparaíso

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

Año de adjudicación

**2008**

Código de iniciativa  
PYT-2008-0354

## FICHA INICIATIVA FIA

### Nombre de iniciativa

**Mejoramiento de la Competitividad y Desarrollo Sustentable de la cadena Productiva de Finas Hierbas Condimentarias de la AFC para el Mercado con Calidad Certificada**

<b>Tipo de iniciativa</b>	Proyecto
<b>Código de iniciativa</b>	PYT-2008-0354
<b>Ejecutor</b>	Universidad Católica de Valparaíso
<b>Empresa/Persona beneficiaria</b>	Asociación Agricultura Familiar Campesina, AFC de San Felipe, Panquehue, Putaendo y Petorca
<b>Fecha de inicio</b>	01-03-2010
<b>Fecha de término</b>	30-10-2014
<b>Costo total</b>	\$ 242.172.200

<b>Aporte FIA</b>	\$ 137.266.200 (FIC Minagri)
<b>Aporte contraparte</b>	\$ 104.906.000
<b>Región de ejecución</b>	V
<b>Región de impacto</b>	Nacional
<b>Sector/es</b>	Agrícola
<b>Subsector/es</b>	Plantas Medicinales aromáticas y especias
<b>Rubro/s</b>	Plantas Medicinales aromáticas y especias



## FICHA INICIATIVA FIA

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

## Nombre de iniciativa

**Mejoramiento de la Competitividad y Desarrollo Sustentable de la cadena Productiva de Finas Hierbas Condimentarias de la AFC para el Mercado con Calidad Certificada**

## Objetivo general

Mejorar la competitividad de la Agricultura Familiar Campesina productoras de finas hierbas condimentarias a través de la profesionalización del sistema productivo-comercial y el aseguramiento de la calidad e inocuidad del producto.

## Objetivos específicos

1. Explicitar la demanda de condimentos en términos de características organolépticas, presentación y volúmenes de producción.
2. Desarrollar e implementar un paquete tecnológico para el rubro condimentos AFC, que aumente la productividad de las explotaciones.
3. Desarrollar un sello de calidad para los condimentos en la zona de Aconcagua.
4. Desarrollar dos plantas pilotos para la deshidratación, procesado y envasado de los condimentos, basada en la utilización de energía alternativa y renovable. Al mismo tiempo Implementar BPA a nivel predial y BPM a nivel de las plantas de procesos.
5. Mejorar la gestión asociativa y empresarial de los productores de condimentos.

## Resumen

En Chile la AFC presenta brechas y desafíos que limitan y condicionan su inserción definitiva en los mercados de mayor rentabilidad. Esta situación es de vital importancia si se desea romper la marginalidad, pobreza y falta de oportunidades que históricamente ha caracterizado a este segmento de la agricultura.

Dentro de las razones que explican la exclusión de la AFC se encuentra la producción atomizada, producción de commodities con escaso valor agregado, baja capacidad financiera que impide la inversión e innovación, el escaso desarrollo de habilidades de gestión de negocios; y últimamente, las exigencias de certificaciones de calidad e inocuidad de los alimentos por parte de los mercados compradores cada vez mas exigentes.

Por lo anterior, la innovación es clave en la generación de ventajas competitivas para la AFC, a través de la incorporación de tecnología y gestión de procesos industriales novedosos, como también comerciales. Sin embargo, el proceso innovador no estará al alcance de este segmento sin la participación y el apoyo de instituciones del estado e instituciones que desarrollen innovación.

Este proyecto tiene como meta mejorar competitividad y sustentabilidad comercial de 10 micro empresas de la Agricultura campesina vinculadas a la producción de condimentos, asociadas en el Comité de Productores de Condimentos de las comunas de San Felipe y Putaendo, Panquehue y Petorca, Región de Valparaíso; a través de la creación de una Sociedad comercial y del aumento de la productividad, amén de la obtención de productos procesados, certificados e inocuos, aptos para el ingreso a los mercados mas exigentes tipo gourmet.