

FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA



Fundación para la
Innovación Agraria

MINISTERIO DE AGRICULTURA

Nombre de iniciativa

Revalorización del vinagre de manzana de pequeños agricultores de Frutillar:
Una alternativa de desarrollo.



Tipo de iniciativa	Proyecto
Código de iniciativa	PYT-2014-0260
Ejecutor	Universidad de Chile
Empresa/Persona beneficiaria	Pequeños agricultores de Frutillar
Fecha de inicio	01-11-2014
Fecha de término	30-11-2016
Costo total	\$ 87.329.024
Aporte FIA	\$ 55.689.024
Aporte contraparte	\$ 31.640.000
Región de ejecución	X
Región de impacto	X
Sector/es	Agrícola
Subsector/es	Frutales hoja caduca
Rubro/s	Pomáceas

→ REGIÓN DE EJECUCIÓN

LOS LAGOS

→ REGIÓN DE IMPACTO POTENCIAL

- Arica y Parinacota
- Tarapacá
- Antofagasta
- Atacama
- Coquimbo
- Valparaíso
- Metropolitana de Santiago
- Libertador General Bernardo O'Higgins
- Maule
- Biobío
- La Araucanía
- Los Ríos

Los Lagos

- Aisén del General Carlos Ibáñez del Campo
- Magallanes y de la Antártica Chilena

→ AÑO DE ADJUDICACIÓN

2014

→ CÓDIGO DE INICIATIVA

PYT-2014-0260



FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl

FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA



Nombre de iniciativa

Revalorización del vinagre de manzana de pequeños agricultores de Frutillar: Una alternativa de desarrollo.



Objetivo general

Agregar valor al vinagre de manzana, como patrimonio de la pequeña agricultura del sur de Chile.

Objetivos específicos

- 1 Desarrollar nuevas variedades de vinagre de manzana manteniendo el valor patrimonial.
- 2 Mejorar la capacidad de gestión de los productores de vinagre.
- 3 Desarrollar una estrategia comercial con uso de circuitos comerciales cortos.

Resumen

En la localidad de Pedernal, Frutillar, actualmente existe un grupo de pequeños productores que elaboran productos alimentarios como conservas, mermeladas, chicha y, marginalmente, vinagre. La elaboración de chicha y vinagre se realiza con manzanas provenientes de antiguos huertos que presentan una escasa intervención humana, por lo que forman parte de un importante patrimonio, aunque carecen de reconocimiento como tal.

Estos productos se consumen principalmente en la localidad, aunque la producción de vinagre tiene un pequeño mercado en Santiago. Sin embargo, este mercado podría expandirse debido a la creciente importancia del consumo de alimentos benéficos para la salud, con poca intervención, y a las propiedades características de estos productos.

Por lo anterior, los productores podrían expandir sus posibilidades en el mercado, potenciando la elaboración de vinagre de manzana mediante la identificación y valorización de sus productos con un valor patrimonial.

Para llevar a cabo el proyecto se trabajará en la elaboración de un producto de calidad e inocuidad necesarias para su comercialización, además se mejorará la gestión organizacional y se desarrollará una marca comercial.

