



Fundación para la
Innovación Agraria

MINISTERIO DE AGRICULTURA

FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

Nombre de iniciativa

Fortalecimiento de las capacidades de gestión, productivas y comerciales de las comunidades agrícolas asociadas al recurso copao, para la puesta en valor de su identidad mediante la inserción de productos gourmet en mercados nicho.



Tipo de iniciativa	Proyecto
Código de iniciativa	PYT-2014-0276
Ejecutor	Instituto de Investigaciones Agropecuarias, INIA
Empresa/Persona beneficiaria	Pequeños productores agrícolas y crianceros de la provincia del Limarí pertenecientes al Comité Productivo del Copao; comunidades agrícolas de la Región de Coquimbo
Fecha de inicio	01-12-2014
Fecha de término	30-11-2016
Costo total	\$ 93.553.172
Aporte FIA	\$ 59.782.784
Aporte contraparte	\$ 33.770.388
Región de ejecución	IV
Región de impacto	IV
Sector/es	Agrícola
Subsector/es	Frutales menores
Rubro/s	Otros frutales menores

→ REGIÓN DE EJECUCIÓN

COQUIMBO

→ 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-2014-0276



FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl

FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA



Nombre de iniciativa

Fortalecimiento de las capacidades de gestión, productivas y comerciales de las comunidades agrícolas asociadas al recurso copao, para la puesta en valor de su identidad mediante la inserción de productos gourmet en mercados nicho.



Objetivo general

Poner en valor el recurso copao en nichos de mercado, mediante la innovación en productos gourmet saludables, el fortalecimiento de capacidades de gestión productiva/comercial y la introducción de su oferta de valor en círculos de influencia del consumo y puntos de venta especializados.

Objetivos específicos

- 1 Perfeccionar y transferir los protocolos de elaboración de productos de alto valor unitario.
- 2 Fortalecer la cadena productiva y comercial del copao, mediante transferencia y capacitación para la implementación asociativa de una red de pequeñas industrias.
- 3 Introducir la oferta de valor del copao en círculos de influencia del consumo y puntos de venta del mercado gourmet saludable de la Región Metropolitana.

Resumen

El secano de la Región de Coquimbo presenta escasas alternativas agrícolas productivas, especialmente en períodos de sequía, lo cual acentúa el desempleo y genera migración y empobrecimiento de la comunidad.

Sin embargo, se visualiza una oportunidad en la cactácea endémica copao, considerada patrimonio histórico del secano y de sus comunidades agrícolas, cuyos frutos presentan propiedades funcionales y que, a partir de su pulpa, el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) desarrolló dos prototipos bebestibles. Esto da la posibilidad de insertar en nichos de mercado gourmet un producto novedoso, con mayor valor agregado.

Las comunidades agrícolas (CCAA) de Limarí (67 % del total de la Región), cuentan con alrededor de 400.000 ha, donde al menos en 20 CCAA se encuentra presente el copao, ya sea en poblaciones silvestres o en cercos vivos.

Los comuneros tienen interés por iniciar una actividad económica complementaria a sus sistemas productivos tradicionales, que se diferencie de la oferta del valle de Elqui a través de la conformación de una cadena de comercialización de productos con valor agregado, que puedan acceder a mercados especializados de productos artesanales, de calidad gourmet y funcionales.

Mediante este proyecto se pretende perfeccionar y transferir los protocolos de elaboración de estos nuevos productos, a los integrantes del Comité Productivo del Copao, fortaleciendo la cadena productiva y comercial. Para ello se les capacitará en la implementación asociativa de una red de pequeñas industrias e introducirá los productos en círculos de influencia de consumo y puntos de venta especializados en la Región Metropolitana.

Como resultados de la ejecución del proyecto se espera, entre otros, dar herramientas a los comuneros y fortalecer tecnologías en la industria alimentaria; generar la cadena de valor del copao; explorar su introducción en mercados gourmet.

Esto último se llevará a cabo a través de la educación del consumidor y de la recolección y agregación de valor a un fruto propio de una especie nativa adaptada a condiciones extremas de aridez, que es abundante en las comunidades agrícolas de la zona, cuyo valor actualmente se restringe a su uso como alimento para animales e implementación de cercos vivos.

