



Región de Ejecución

Valparaíso

Libertador General
Bernardo O'Higgins

Maule

Bío Bío

Araucanía

Los Lagos

Metropolitana
de Santiago

Región de
IMPACTO
POTENCIAL



Maule

Bío Bío

Araucanía

Año de Adjudicación

2012

Código de Iniciativa
PYT-2012-0016

FICHA INICIATIVA FIA

Nombre de Iniciativa

Sistema de Preservación de Espárragos Frescos

Tipo de Iniciativa	: Proyecto
Código de Iniciativa	: PYT-2012-0016
Ejecutor	: Rethink S.A.
Empresa/Persona Beneficiaria	: Rethink S.A.
Fecha de Inicio	: 01/06/2012
Fecha de Término	: 01/01/2014
Costo Total	: \$95.410.666

Aporte FIA	: \$72.610.666
Aporte Contraparte	: \$22.800.000
Región de Ejecución	: V, VI, VII, VIII, IX, X, XIII
Región de Impacto	: VII, VIII, IX
Sector	: Agrícola
Subsector	: Hortalizas y tubérculos
Rubro	: Hortalizas de hoja

FICHA INICIATIVA FIA

Más información en: fia@fia.cl

Nombre de Iniciativa

Sistema de Preservación de Espárragos Frescos

Objetivo General

Validar e implementar un sistema de preservación para espárragos frescos en Chile.

Objetivos Específicos

1. Determinar preservación mínima y máxima de los espárragos verdes frescos.
2. Definir el sistema de empaque de la solución propuesta.
3. Determinar modificaciones al proceso productivo actual para la incorporación de la solución.
4. Evaluar/obtener los permisos necesarios para el uso del producto en espárragos y propiedad intelectual.

Resumen

El consumo de espárragos frescos ha tenido un gran aumento en los últimos años, principalmente en Estados Unidos, país en el cual los espárragos son considerados una "delicatessen". En este negocio es clave la duración del producto, lo que está marcado por la velocidad de transporte del país productor al consumidor. Para Chile, su ubicación geográfica jugó en contra, y pasó de ser un actor importante en los años 90, con exportaciones a USA, a hoy en día casi no exportar. La razón radica en que Perú lo desplazó como productor, debido principalmente a la mayor cercanía a los puntos de consumo.

En la actualidad, el transporte se hace mayoritariamente por vía aérea, teniendo este ítem un rol relevante en los costos finales de producción del espárrago, llegando a estar entre el 40 y 50% de los costos totales. El cambio a flete marítimo involucra un gran ahorro de costos, pero también el desafío que el espárrago llegue en excelentes condiciones a destino, o al menos igual que por el envío aéreo. Todos los procesos a los que es sometido provocan una deshidratación acelerada, por lo que es el supermercado quien finalmente asume una parte importante de la pérdida de peso del producto que compró. La solución propuesta consiste en la aplicación de un nutriente en la parte inferior del espárrago, durante la fase de transporte o almacenamiento, que permitirá mantener la calidad, el peso y, en general, las mismas condiciones en las que fue cosechado. De esta forma, el espárrago no se deshidratará y permitirá ser enviado por medio marítimo, logrando al menos, la misma calidad que el envío aéreo, pero con un costo 4 veces menor. Para ello, el proyecto se enfoca en determinar la duración máxima posible de los espárragos, en definir un nuevo sistema de empaque que contenga la solución propuesta y que permita su incorporación al sistema actual de producción con un mínimo impacto productivo (incluso, se espera mejorar la productividad). Por último, se espera que esta tecnología sirva para levantar nuevamente la exportación de espárragos desde Chile, pues permitiría a los espárragos nacionales competir con calidad en los mercados externos.

Región de Ejecución

Valparaíso

Libertador General
Bernardo O'Higgins

Maule

Bío Bío

Araucanía

Los Lagos

Metropolitana
de Santiago

Año de Adjudicación

2012

Código de Iniciativa
PYT-2012-0016