



Región de Ejecución

Libertador General
Bernardo O'Higgins

Región de
**IMPACTO
POTENCIAL**

Arica y Parinacota

Tarapacá

Antofagasta

Coquimbo

Valparaíso

Libertador General
Bernardo O'Higgins

Bío Bío

Araucanía

Año de Adjudicación

2013

Código de Iniciativa
PYT-2013-0019

FICHA INICIATIVA FIA

Nombre de Iniciativa

Desarrollo y Comercialización de Suplemento Alimenticio en Polvo, Instantáneo, en Base a Quínoa Orgánica, para Adultos Mayores alérgicos a la Lactosa y Gluten

Tipo de Iniciativa	: Proyecto	Aporte FIA	: \$98.608.000 (FIC Nacional)
Código de Iniciativa	: PYT-2013-0019	Aporte Contraparte	: \$40.500.000
Ejecutor	: Ricardo Alberto Valdevenito González "Desarrollo Quínoa" E.I.R.L.	Región de Ejecución	: VI
Empresa/Persona Beneficiaria	: Ricardo Alberto Valdevenito González "Desarrollo Quínoa" E.I.R.L.	Región de Impacto	: I, II, IV, V, VI, VIII, IX y XV
Fecha de Inicio	: 01/04/2013	Sector	: Agrícola
Fecha de Término	: 30/03/2016	Subsector	: Cultivos y cereales
Costo Total	: \$139.108.000	Rubro	: Otros cultivos y cereales



FICHA INICIATIVA FIA

Más información en: fia@fia.cl

Nombre de Iniciativa

Desarrollo y Comercialización de Suplemento Alimenticio en Polvo, Instantáneo, en Base a Quínoa Orgánica, para Adultos Mayores alérgicos a la Lactosa y Gluten

Objetivo General

Desarrollar y vender un suplemento alimenticio en base a quínoa orgánica del territorio seco VI Región, que satisfaga las necesidades nutricionales de celíacos, alérgicos a lactosa y tercera edad.

Objetivos Específicos

1. Recibir la provisión de quínoa en volumen apropiado, siendo materia prima, con características higiénicas, orgánicas y sin agentes externos.
2. Obtener información concreta y clara para el desarrollo del suplemento alimenticio, y su proceso de producción.
3. Lograr las condiciones de proceso y producción para la obtención del suplemento, asegurando la inocuidad del alimento al controlar los puntos críticos de producción.
4. Estudiar el mercado y definir las variables comerciales, propuesta de valor y plan estratégico que permita comercializar y gestionar el producto.
5. Generar una oferta de valor competitiva y rentable dentro de la iniciativa suplemento alimenticio, que permita disponer de un proyecto sustentable en el tiempo.

Resumen

En nuestro país 882.389 personas son alérgicas a la lactosa o el gluten (Informe departamento de gastroenterología de la U. Católica de Chile y encuesta nacional de salud SNS. 2010) y 2.213.436 personas de la tercera edad sufren trastorno físico y requieren alimentos de alto valor nutritivo y que sea de fácil deglución (xerostomía), (Informe INE Mayo 2010). Existe la oportunidad y posibilidad de ofrecer un suplemento alimenticio de calidad (sano, nutritivo, y más natural) para satisfacer la necesidad prioritaria de los alérgicos al gluten, y la lactosa, con un alimento que posee proteína de alta calidad, alimento que participa en la prevención de ciertas enfermedades y más aún con una imagen orgánica y de producto chileno, la quínoa.

De esta forma se pretende desarrollar y potenciar la quínoa, un recurso de la zona del seco de la Región de O'Higgins, generando ingresos para las personas que participen del proceso productivo y comercial.

Se espera que esta iniciativa deje instalada una planta procesadora de suplemento alimenticio que absorba parte de la producción de quínoa del territorio.

Además, durante el desarrollo de esta iniciativa se proyectan ventas de suplemento y por consiguiente un aumento en la demanda de quínoa del territorio, logrando solvencia y estabilidad como empresa de la zona a través de un producto innovador.