



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



Fundación para la
Innovación Agraria

[MINISTERIO DE AGRICULTURA]



FICHA INICIATIVA FIA

Nombre de iniciativa

Curanto chilote en conserva

Tipo de iniciativa	Proyecto
Código de iniciativa	PYT-2013-0321
Ejecutor	Comercial Fuentes Ruiz Ltda.
Empresa/Persona beneficiaria	Comercial Fuentes Ruiz Ltda.
Fecha de inicio	01/08/2013
Fecha de término	31/01/2015
Costo total	\$ 62.466.920

Aporte FIA	\$ 49.999.920
Aporte contraparte	\$ 12.467.000
Región de ejecución	VI y X
Región de impacto	XIII, VI, VII, VIII, IX y X
Sector/es	Agrícola
Subsector/es	Otros agrícola
Rubro/s	General



FICHA INICIATIVA FIA

Más información en: fia@fia.cl

Nombre de iniciativa

Curanto chilote en conserva

Objetivo general

Comercializar curanto chilote en conserva de "Alimentos Chiloé" y distribuirlo a nivel nacional.

Objetivos específicos

1. Posicionar el curanto chilote en conserva de 'Alimentos Chiloé' a nivel nacional.
2. Formalizar la empresa.
3. Obtener un prototipo mejorado de la receta y envases de curanto.
4. Validar y ampliar la actual cartera de clientes a nivel nacional.
5. Garantizar proveedores continuos de materia prima e insumos.
6. Maquilar y distribuir el curanto en conserva.

Resumen

Considerando que el curanto es la preparación más típica de Chiloé y parte del patrimonio cultural por su especial preparación y cantidad de ingredientes originarios que contiene, y que actualmente sólo se consume recién preparado y aún no hay alternativas para su conservación, es pertinente evaluar las implicancias mercantiles y técnicas de elaborarlo industrialmente, a fin de ampliar su rango de conservación manteniendo las propiedades organolépticas de los ingredientes propios de la isla, que lo hacen particular y único.

Este logro implicaría sacar a este producto de la burbuja de consumo que comprende a la isla, y darlo a conocer como conserva en el mercado nacional.

El proyecto propone elaborar curanto basado en la receta chilota, con materias primas de la isla, mediante servicio de maquila, capturando esta tecnología culinaria en envases de lata y vidrio, sin preservantes ni aditivos, bajo estándares de esterilidad comercial, en dos formatos: uno para consumo masivo y premium para el sector gourmet.

La distribución se realizaría en mercados, ferias municipales y eventos costumbristas de la isla para un segmento turístico, además de supermercados para facilitar el consumo a los isleños, así como en locales gourmet del país y también en grandes supermercados para consumo masivo.

Este proyecto espera convertirse en el primer avance hacia la transformación industrial de productos provenientes de Chiloé, además de hacer del curanto en conserva un producto que preserva los sabores típicos y que se expende en un envase atractivo e inocuo.

Región de ejecución

Libertador General
Bernardo O'Higgins

Los Lagos