

FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

Nombre de iniciativa

Innovaciones para la producción sustentable de quinua en el secano de la VI Región: Modelo integrado de tecnologías y asociatividad.



Tipo de iniciativa	Proyecto
Código de iniciativa	PYT-2016-0079
Ejecutor	Pontificia Universidad Católica de Chile
Empresa/Persona beneficiaria	Productores de quinua del secano de O'Higgins.
Fecha de inicio	01-04-2016
Fecha de término	31-03-2019
Costo total	\$ 229.121.760
Aporte FIA	\$ 120.000.000
Aporte contraparte	\$ 109.121.760
Región de ejecución	VI
Región de impacto potencial	II, IV, V, VI, VII, IX, y X
Sector/es	Agrícola
Subsector/es	Cultivos y cereales
Rubro/s	Otros cultivos y cereales

→ REGIÓN DE EJECUCIÓN

LIBERTADOR GENERAL BERNARDO O'HIGGINS

→ 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

2016

→ CÓDIGO DE INICIATIVA

PYT-2016-0079



MINISTERIO DE AGRICULTURA

FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl



FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

Nombre de iniciativa

Innovaciones para la producción sustentable de quinua en el secano de la VI Región: Modelo integrado de tecnologías y asociatividad.



Objetivo general

Innovar y fortalecer capacidades tecnológicas y asociativas para la producción sustentable de hojas y semillas de quinua en el secano de la VI Región.

Objetivos específicos

- 1 Desarrollar y validar nuevas alternativas de preparación y elaboración de nuevos productos alimenticios en base a hojas y semillas de quinua.
- 2 Promover la asociatividad campesina en torno a la producción sustentable de quinua, desde el campo hasta la mesa, para aumentar la competitividad en los mercados locales y globales.
- 3 Generar evaluación técnico-económica de las nuevas alternativas de preparación y elaboración de productos alimenticios en base a hojas y semillas de quinua.
- 4 Implementar acciones de difusión y transferencia tecnológica de las nuevas alternativas de preparación y elaboración de productos alimenticios en base a hojas y semillas de quinua.

Resumen

Desde hace un tiempo que el cultivo de la quinua ha ganado atención debido al alto valor nutritivo de sus semillas, que incluye un alto contenido de proteínas, el cual suministra todos los aminoácidos esenciales. Esto es particularmente relevante en zonas con escasez de agua, debido a que la proteína de origen animal posee una huella de agua extremadamente alta, lo que no es el caso de la quinua, una planta altamente tolerante a la falta del recurso. Considerando estos bajos requerimientos hídricos, resulta de gran interés fomentar el desarrollo de producción de materias primas en base a quinua.

En este contexto, el secano de la VI Región es una zona importante en producción de quinua y poseedora de un importante acervo de diversidad genética, el cual ha sido ampliamente descrito a nivel nacional e internacional por nuestro grupo de investigación.

Recientemente, un grupo de 53 pequeños y medianos productores, emplazados en las comunas de Pichilemu, Paredones, Pumanque y Marchigüe, han organizado la Cooperativa de Productores de Quinua del Secano de O'Higgins (COOPROQUINUA) con la misión de fortalecer la producción de quinua del secano en base al trabajo asociativo, mejorando principalmente los métodos y estándares de producción, aplicando nuevas técnicas de procesamiento para obtener un grano de calidad comercializable en cualquier tipo de mercado demandante de quinua, y con la visión de convertirse en líderes nacionales en producción de quinua de calidad, promoviendo valores de cooperativismo y de agricultura sustentable.

El presente proyecto busca consolidar la asociatividad de la producción de quinua en territorios marginales para la agricultura familiar en zonas de secano de la región. La innovación consiste en el uso de semillas de calidad, seleccionadas participativamente por comunidades locales, considerando mejoras en el rendimiento y calidad nutritiva de la producción bajo un contexto sustentable.

El proyecto será desarrollado a través de la interacción de un equipo multidisciplinario de investigadores de larga trayectoria en I+D de la Pontificia Universidad Católica en las áreas de gestión territorial agrícola, agronomía e ingeniería en alimentos, así como también con la participación del Laboratorio NutriGourmet del destacado chef Carlo Von Mühlenbrock.

FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl

