



Araucanía



Región de **IMPACTO POTENCIAL**



FICHA INICIATIVA FIA

Nombre de Iniciativa

Desarrollo de una Plantación Comercial de Té orgánico (*Camellia sinensis*) para Elaboración de Té Verde Diferenciado por Alta Calidad y Bajo Contenido de Cafeína en la Comuna de Villarrica, Región de La Araucanía

Tipo de Iniciativa	: Proyecto
Código de Iniciativa	: PYT-2011-0034
Ejecutor	: Sociedad Industrial y Exportadora Salus Futacoyan Ltda. (Index Salus Ltda.)
Empresa/Persona Beneficiaria	: Index Salus Ltda.
Fecha de Inicio	: 01/08/2011
Fecha de Término	: 31/07/2014
Costo Total	: \$166.463.207

Aporte FIA	: \$109.457.240
Aporte Contraparte	: \$57.005.967
Región de Ejecución	: IX
Región de Impacto	: IX
Sector	: Agrícola
Subsector	: Cultivo y cereales
Rubro	: Otros cultivos y cereales

Araucanía

Año de Adjudicación

2011

Código de Iniciativa
PYT-2011-0034

FICHA INICIATIVA FIA

Más información en: fia@fia.cl

Nombre de Iniciativa

Desarrollo de una Plantación Comercial de Té orgánico (*Camellia sinensis*) para Elaboración de Té Verde Diferenciado por Alta Calidad y Bajo Contenido de Cafeína en la Comuna de Villarrica, Región de La Araucanía

Objetivo General

Desarrollar el cultivo comercial, propagación y procesamiento de *Camellia sinensis*, (L. O. Kuntze), para la elaboración de té verde orgánico, con bajo porcentaje de cafeína y de calidad diferenciadora, en la Comuna de Villarrica, Región de la Araucanía para ser comercializado entre envasadoras-comercializadoras filiales de Salus en Alemania, Canadá y Chile.

Objetivos Específicos

1. Desarrollar e implementar los procedimientos para un manejo agronómico comercial del cultivo de té para optimizar el rendimiento y calidad de la materia prima para la elaboración de té verde orgánico.
2. Desarrollar y validar técnicas eficientes de multiplicación in vitro y vegetativa de *Camellia sinensis* en base a la selección de ecotipos con menor contenido de cafeína.
3. Desarrollar y validar los procesos de elaboración de té verde orgánico, a través de la adquisición de un prototipo de máquina procesadora, de manera de hacer más rentable la producción, asegurando bajos niveles de cafeína, calidad e inocuidad final del producto.

Resumen

En Chile, sólo se importa té verde como materia prima a granel, el cual es envasado y comercializado por dos empresas que dominan el mercado del té negro. Frente a esto, Index Salus busca innovar mediante la elaboración de té verde orgánico con materia prima nacional y rangos de contenido de cafeína de 1,5 a 1,7%, similares al té verde japonés tipo Bancha que alcanza hasta un 2%. Desde el año 2003, la empresa introduce y evalúa variedades de *Camellia sinensis*, procedentes de EE.UU., seleccionando 2 variedades promisorias adaptadas a las condiciones edafoclimáticas de Villarrica.

El objetivo del proyecto es desarrollar el cultivo comercial, propagación y procesamiento de *Camellia sinensis*, (L. O. Kuntze) para la elaboración de té verde orgánico, con bajo porcentaje de cafeína y de calidad diferenciadora, en la comuna de Villarrica, Región de la Araucanía, para ser comercializado entre envasadoras-comercializadoras asociadas a Salus Haus en Alemania, Canadá y Chile, además de otros potenciales clientes en Alemania. Para ello será necesario: a) Desarrollar e implementar los procedimientos para un manejo agronómico comercial del cultivo de té para optimizar el rendimiento y calidad de la materia prima para la elaboración de té verde orgánico con bajo nivel de cafeína; b) Desarrollar y validar técnicas eficientes de multiplicación in vitro y vegetativa de *Camellia sinensis* en base a la selección de ecotipos con menor contenido de cafeína; y c) Desarrollar y validar los procesos de elaboración de té verde orgánico, a través de la adquisición de un prototipo de máquina procesadora, de manera de hacer más rentable la producción, asegurando bajos niveles de cafeína, calidad e inocuidad final del producto.

A través del proyecto se busca: obtener dos o más cosechas comerciales al año; generar los protocolos de propagación in vitro y vegetativa como material de multiplicación de ecotipos de mayor potencial de rendimiento, sanidad y menor nivel de cafeína; y obtener un té verde orgánico procesado manteniendo el contenido de polifenoles y principalmente el bajo porcentaje de cafeína.