FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl

FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

RESCATE PATRIMONIAL

Nombre de iniciativa
Valorización y promoción del patrimonio agroalimentario del puerro de Maquehue, Comuna de Padre Las Casas, a través de la implementación de una IG (indicación geográfica).

Tipo de iniciativa	Proyecto
Código de iniciativa	PYT-2016-0414
Ejecutor	Universidad Católica de Temuco
Empresa/Persona beneficiaria	Asociación Indígena de Hortaliceros Folil Mapu
Fecha de inicio	03-10-2016
Fecha de término	28-09-2018
Costo total	$ 48.400.000
Aporte FIA	$ 30.000.000
Aporte contraparte	$ 18.400.000
Región de ejecución	IX
Región de impacto	IX
Sector/es	Agrícola
Subsector/es	Hotalizas y tubérculos
Rubro/s	Bulbos

→REGIÓN DE EJECUCIÓN

LA ARAUCANÍA

→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-2016-0414

FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl

FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

Nombre de iniciativa

Valorización y promoción del patrimonio agroalimentario del puerro de Maquehue, Comuna de Padre Las Casas, a través de la implementación de una IG (indicación geográfica).

Objetivo general

Establecer una indicación geográfica y un posicionamiento de marca del puerro de Maquehue para su reconocimiento regional y nacional.

Objetivos específicos

1. Desarrollar la implementación de un plan estratégico de cooperativa y validación de información para la obtención de una IG del puerro de Maquehue,.

2. Implementar actividades de promoción y posicionamiento de marca del "Puerro de Maquehue" para su reconocimiento regional y nacional como una hortaliza de invierno con características nutricionales funcionales distintas a las del mercado nacional.

Resumen

El puerro de Maquehue tiene gran calidad organoléptica y nutritiva, con niveles significativos de vitamina A, B, C y E ; luteína carotenos, tiamina B1, riboflavina B2, niacina B3, ácido pantoténico B5 – B6, ácido fólico, ácido ascórbico), minerales (calcio, hierro, magnesio, fósforo, potasio, sodio, zinc, cobre, manganeso y selenio), y contiene más de 18 aminoácidos esenciales (destaca leucina, lisina, treonina, fenilalanina y valina). Además presenta actividad antioxidante y polifenoles totales. En la actualidad los consumidores tienen una creciente necesidad por obtener productos de acuerdo a la calidad nutritiva y vinculada al origen, asociadas a un lugar que le brinda características únicas, en cuanto a calidad organoléptica y nutricional (aroma, sabor, color); la FAO (2010) define a los productos vinculados al origen como aquellos que muestran los atributos de calidad propios a los lugares geográficos. A través de los años las personas han construido una identidad local, donde han desarrollado un saber hacer, produciendo en un paisaje determinado que interacciona entre los recursos naturales y los sistemas de producción (Boutrif, 2010).