

MUJERES AGROINNOVADORAS

REGIÓN DE MAGALLANES Y DE LA ANTÁRTICA CHILENA

*Mujeres liderando la innovación agroalimentaria
al sur del mundo*





IRENE RAMÍREZ

Secretaría Ministerial Regional

Secretaría Regional Ministerial de Magallanes

Prólogo

En el corazón de la Patagonia austral, donde el viento modela la tierra y recorre sin cesar los campos y huertas de Magallanes, se despliega un paisaje de belleza agreste y esplendor único. En este rincón del mundo, donde la naturaleza impone su ley, un grupo de mujeres escribe en silencio una historia de resiliencia y pasión: son agricultoras, ganaderas, investigadoras y guardianas de nuestra identidad.

Ellas no solo trabajan la tierra; la encarnan. Con sus manos, rescatan la historia y cultivan el futuro, cumpliendo un papel fundamental en la soberanía y seguridad alimentaria de la región.

Se posicionan como líderes en la horticultura, abren brecha en la ganadería y aportan una mirada invaluable a las ciencias. Su labor va más allá de la producción: tejen redes, comparten saberes y siembran conocimiento con una convicción inquebrantable.

Para estas mujeres, la innovación no es una palabra cliché, sino un principio vital. Es la apuesta constante por encontrar soluciones a sus desafíos, la herramienta que da valor agregado a sus productos y la fuerza que impulsa el desarrollo de su territorio. Son el alma de una agricultura sostenible y sustentable.

Prólogo

Este trabajo nace con el propósito de honrar, fortalecer y visibilizar el rol de estas mujeres agroinnovadoras. Es un reconocimiento a su lucha diaria y una invitación a ampliar el tejido que han comenzado a construir. La Red MAI en Magallanes se erige como un faro para estas impulsoras del cambio, cuyas voces y obras son esenciales para entender la cultura y el porvenir de esta tierra.

Que estas páginas sirvan de inspiración y testimonio de su invaluable contribución.

Irene Ramírez Mérida
Seremi de Agricultura Región de Magallanes y de la Antártica Chilena

LORENA CANCINO

Profesional de Apoyo Secretaría Regional Ministerial de Magallanes

Como profesional de la Seremi de Agricultura, hemos venido trabajando durante varios años en fortalecer y empoderar el trabajo de las mujeres agricultoras de la región AFC, quienes representan un pilar fundamental del sector productivo. No obstante, identificamos que existía un grupo de mujeres innovadoras y líderes en diversos ámbitos —como el hortícola, ganadero y académico— que no habían sido suficientemente abordadas ni visibilizadas.

En este contexto, formar parte de la Red de Mujeres Innovadoras (Red MAI) representa una gran satisfacción, ya que nos permite contribuir a la creación de un espacio reconocido donde estas mujeres puedan compartir sus experiencias, generar vínculos a través de la asociatividad y abrir nuevas oportunidades para dar visibilidad a su trabajo, tanto a nivel regional como nacional.





CNR

Ministerio de Agricultura

ANTONIETA RODRÍGUEZ

Coordinadora Regional Comisión Nacional de Riego (CNR)

Desde mi rol de madre, hija, profesional del Agro, desde el agua y la tierra y sobre todo desde mi yo Mujer, agradezco esta invitación a participar y a aportar en esta mágica red de mujeres emprendedoras, visionarias y valientes que se han atrevido a hacer y sobre todo a hacer distinto.

Luego de 18 años adoptada y enamorada de Magallanes y desde mi experiencia en el trabajo en los recursos hídricos en la región espero poder aportar una gotita para sumar experiencia y soluciones en el trabajo de cada una de las interesantes de la Red MAI, que sin duda son un ejemplo a seguir.

Finalmente, desde la labor de la CNR aportar con los instrumentos de concursos y capacitación que la institución pone a disposición focalizada en las mujeres del Agro del país.

ESPERANZA GARRIDO

Representante Regional (S) de Magallanes FIA

Como profesional, siempre he creído que la innovación y el desarrollo del agro nacen del encuentro entre las personas, su entorno y la capacidad de mirar más allá de lo cotidiano. Vivir en Magallanes me ha permitido reencontrarme con esa esencia: con un territorio donde la fuerza del clima se equilibra con la calidez humana y donde cada iniciativa vinculada al campo representa un acto de perseverancia y amor por la tierra.

Me enorgullece presentar este espacio que visibiliza el talento y la innovación de mujeres que, desde distintos ámbitos, aportan al desarrollo del sector. Sus historias reflejan la capacidad de transformar desafíos en oportunidades, uniendo tradición, conocimiento y sostenibilidad.

Este trabajo busca reconocer su aporte, fortalecer redes y abrir nuevas oportunidades para seguir construyendo juntos un futuro más innovador y colaborativo para Magallanes.



Fundación para la
Innovación Agraria

CLARINA HELMER

Jefa Área Provincia Última Esperanza INDAP



INDAP
Ministerio de Agricultura

Aportar un grano de arena en instancias como esta, donde un grupo de mujeres del agro magallánico — de distintos rubros y especialidades— se reúne, es un verdadero orgullo. Mujeres nacidas en esta tierra y otras que la han adoptado como suya, todas encantadas con los frutos que nos entrega este territorio.

Me enorgullece profundamente y admiro la dedicación, el tiempo y el compromiso que cada una entrega para crecer, apoyarse mutuamente y reconocer el valor de sus trabajos, por eso este grupo de mujeres está abierto a recibir a quien desee ser parte.

Desde mi lugar de trabajo seguiré aportando para ser un nexo de las mujeres campesinas del agro, quienes principalmente producen hortalizas que, en más de alguna ocasión, han llegado a nuestra mesa; pero también estas las mujeres acreditadas ante INDAP trabajan con ganado menor, o producen sus artesanías con los subproductos de sus predios.

¿Quiénes somos?



27 MUJERES



PROVINCIA
17 MAGALLANES
8 ÚLTIMA ESPERANZA
2 TIERRA DEL FUEGO

¿Qué nos une?

Nos une el orgullo de habitar un territorio austral, donde el viento y la tierra marcan nuestro ritmo, y la fuerza de las mujeres impulsa la innovación. Juntas articulamos saberes ancestrales y soluciones modernas, fortaleciendo la colaboración entre mujeres del sector agroalimentario y diversos actores de la región, para construir un desarrollo con sentido y pertenencia.

**Horticultura y
Flores**



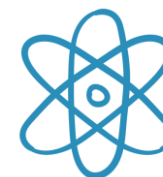
Ganadería



Agroprocesos



Investigación



HORTICULTURA Y FLORES





Canales de comercialización

Se comercializa mediante venta directa con delivery, combinando mercado local y exportación, especialmente de peonías.



Contacto

+56 9 9331 2777

cultivopatagonia@gmail.com

IG: @liliortizbreve

LILIANA ORTIZ

Acerca de...

Socia gestora de Cultivos Patagonia, la cual se encuentra ubicada en Punta Arenas, y opera en una superficie de 1,5 hectáreas. Se dedica principalmente a la producción de flores y frutillas bajo invernadero, enfocándose en el desarrollo de productos con mayor valor agregado. Además de su actividad agrícola, ofrece servicios de consultoría en construcción sustentable.

Producción

- ✓ Peonías para Exportación y mercado Local en exterior y bajo invernadero (7 variedades de color).
- ✓ Otras variedades de flores en menores volúmenes, como Narcisos, Tulipanes y alstroemerias para la florería virtual de la empresa.
- ✓ Frutillas de las variedades Albion y San Andreas también para Mercado local.
- ✓ Frambuesas y Morones en menor volumen para mercado local.



NOEMIT ✨ GONZÁLEZ

Acerca de...

Lidera un proyecto de agricultura familiar en Puerto Natales que integra hortalizas, frutillas, aves de corral, plantas medicinales y flores. Su enfoque busca aprovechar la diversidad productiva de la zona, combinando autoconsumo con la venta de excedentes y manteniendo prácticas respetuosas con el entorno.

Producción

La producción es de pequeña escala y depende de la temporada, priorizando la diversidad por sobre el volumen. Incluye huevos de gallinas y gansos, hortalizas, frutillas, lana y plantas medicinales, lo que permite contar con una oferta variada y adaptada al calendario agrícola local.

Canales de comercialización

Los productos se venden de forma directa en el domicilio y en ferias locales.



Contacto

+56 9 3236 2460

noemit.g.b@gmail.com



LISETTE SALLES

Acerca de...

Lidera un proyecto de horticultura innovadora en Magallanes, centrado en la implementación de invernaderos tecnológicos equipados con luces LED. Su iniciativa busca extender la temporada productiva y generar un modelo replicable que permita mejorar el acceso a hortalizas frescas en la región, promoviendo la diversificación productiva y la seguridad alimentaria.

Producción

Produce hortalizas, en su mayoría lechugas, en sistemas protegidos bajo iluminación LED permitiéndole producir a lo largo de todo el año.

Canales de comercialización

Comercializa sus hortalizas en mercados locales y circuitos cortos, complementando con actividades de transferencia tecnológica para difundir el modelo a otros productores.



Contacto

+56 9 5638 1190

lissettesalles@gmail.com

IG: @lissettesalles



CAROLINA MORANO



Acerca de...

Lidera Siembra Austral, emprendimiento de economía circular ubicado en Punta Arenas que promueve alimentación saludable y educación ambiental. trabaja con producción local, rescate de prácticas sustentables y generación de espacios formativos, buscando generar valor social, ecológico y educativo.

Producción

Produce compost, usando residuos orgánicos locales e integrando prácticas de economía circular. Su invernadero es también un espacio demostrativo, donde realiza talleres y visitas educativas sobre compostaje y horticultura sustentable.

Canales de comercialización

Sus productos y servicios se difunden mediante canales locales: ferias, RRSS y espacios educativos.



Contacto

+56 9 9909 9505

siembra.austral@gmail.com

IG: @siembraaustral

PAMELA ARANCIBIA

Acerca de...

Lidera A Gozar la Huerta, un emprendimiento en Puerto Natales dedicado a asesorar y acompañar a familias en el desarrollo de proyectos agrícolas. Su trabajo promueve el autoconsumo y la agroecología, integrando la educación ambiental y el turismo rural como herramientas para fortalecer el vínculo entre las personas y la producción de alimentos.

Producción / Servicio

La propuesta se enfoca en asesorías personalizadas y talleres prácticos, orientados a la instalación y manejo de huertas familiares, así como al diseño de experiencias de visita que permiten a los participantes conocer y aprender sobre prácticas agroecológicas.

Canales de comercialización

Los servicios se difunden principalmente a través de redes sociales y contacto directo.



Contacto

+56 9 9541 5644

pamela_arancibia@yahoo.es

IG: @agozarlahuerta

GANADERÍA

VALERIA TAFRA

Acerca de...

Junto a su hermana Violeta, lideran Carnes Tierra del Fuego, marca familiar que elabora carnes ovinas, bovinas, auquénidas y cérvidas en Frigorífico Río Side, Cerro Sombrero. Además, forma parte activa de la cuarta generación ganadera de su familia, impulsando una producción ética y sostenible desde la industria y como Directora de la Asociación de Ganaderos de Tierra del Fuego.

Producción

- ✓ En carnes, dirige la producción de 300 toneladas anuales.
- ✓ En ganadería, gestiona más de 17.000 ha destinadas a ovinos y bovinos, alcanzando 40 toneladas de lana certificada RWS y 90 toneladas de carne.

Comercialización

Vende directamente en Magallanes y distribuye desde Arica a Puerto Montt e Isla de Pascua. La lana se comercializa con destino principal a China.



Contacto

+56 9 9214 0305

valeria.tafr@gmail.com

IG: @carnestierradelfuego





KATIA VERGARA

Acerca de...

Lidera Patagonia Hecha a Mano, empresa social que desde 2014 revaloriza la lana magallánica con técnicas tradicionales y un enfoque sostenible e innovador. Su trabajo promueve identidad territorial y desarrollo humano. Destaca el programa Hilando Libertad, que apoya la reinserción social de personas privadas de libertad mediante oficios textiles.

Producción

Procesa alrededor de 1.500 kilos de lana hilada al año, transformando esta fibra en productos textiles elaborados con técnicas de hilado y tejido artesanal. El modelo combina el rescate de saberes tradicionales con una perspectiva de innovación social.

Canales de comercialización

Los productos se comercializan principalmente mediante una tienda propia en Punta Arenas y una plataforma de e-commerce.



Contacto

+56 9 8575 1671
patagoniahechaam
ano@gmail.com
IG:@patagonia_hec
ha_a_mano





XIMENA ZÚÑIGA

Acerca de...

Lidera la Agrupación Patagonia Hecha a Mano, creada en 2012 para rescatar el trabajo con lana magallánica y otras materialidades locales. Reúne a artesanas y artesanos que elaboran productos de vestuario, decoración y souvenirs con identidad patagónica, combinando técnicas tradicionales e innovación sostenible.

Producción

Produce alrededor de 150 kilos de lana al año, transformados en piezas textiles artesanales y otros productos con enfoque en turismo y diseño.

Canales de comercialización

Vende a través de tienda, ferias y e-commerce, dando visibilidad regional y nacional al trabajo de las artesanas.



Contacto

+56 9 5425 3823

patagoniahechaamano@gmail.com

IG: @patagonia_hecha_a_mano





ANDREA CUEVAS



Acerca de...

Lidera “PatagoniaSheep” en Porvenir, continuando una tradición familiar de cuatro generaciones en la ganadería ovina. Su trabajo promueve buenas prácticas de esquila, bienestar animal y formación de mujeres esquiladoras, impulsando la inclusión y la innovación en el sector adquiriendo competencias técnicas y abrir espacios de inclusión en el sector ganadero.

Producción

Maneja 455 hectáreas con ganado ovino, enfocándose en esquila y selección de lana de calidad. Andrea implementa procesos de capacitación, sumando más de 140 horas de formación técnica para mujeres esquiladoras, integrando el uso de maquinaria especializada y técnicas modernas.

Contacto

+56 9 9732 9933
natales5656@gmail.com
IG: @patagoniansheep.porvenir

Canales de comercialización

La lana se vende en el mercado regional y se conecta con artesanos y organizaciones textiles. Además, su experiencia se difunde mediante talleres y programas de formación.



AGROPROCESOS



DANIÇA TAFRA

Acerca de...

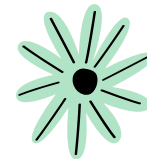
Desde Punta Arenas, Danica transformó una pasión en una cervecería artesanal gourmet con identidad y sabor patagónico. Con siete años de trayectoria, elaboran cervezas 100 % naturales, libres de químicos y CO₂ inyectado, ideales para maridar con todo tipo de platos. Además de producir Sidra de Ruibarbo, que remonta de una histórica receta heredada de su abuelo inmigrante.

Producción

- ✓ Cuenta con una planta con capacidad de 3.000 L para cerveza y requiere 250 kg de ruibarbo para elaborar 1.500 botellas de sidra.
- ✓ Cuenta con Patente Municipal.

Canales de comercialización

Distribuyen a prestigiosos hoteles, restaurantes y bares en Magallanes y Torres del Paine.



Contacto

+56 9 8137 9776

danica@cervezacoiron.com

IG: @coironcerveza





KAREN BARRERA

Acerca de...

Lidera Inversiones Coirón Natales SPA, una empresa dedicada a la gestión y valorización de residuos orgánicos. Su iniciativa transforma desechos en compost bioactivo y desarrolla actividades educativas en torno al compostaje y la agroecología. A través de un espacio demostrativo cocreado con diversos actores locales, la empresa fomenta la regeneración de la tierra y promueve prácticas de economía circular en la Patagonia.

Producción

- ✓ Procesa aproximadamente 65 m³ de compost al año, además cuenta con un espacio demostrativo donde se realizan talleres de compostaje y huerta agroecológica.
- ✓ Actualmente, se encuentra ampliando su modelo de negocio con la producción de hongos tipo ostra.

Canales de comercialización

Los productos se comercializan de manera directa, a través de redes sociales y contacto local.



Contacto

+56 9 7287 1983

compostcoiron@gmail.com

IG: @compostcoiron

FLAVIA GÓMEZ



Acerca de...

Creadora de un emprendimiento que integra la cerámica y la herbolaria desde un enfoque natural, cultural y espiritual. Su propuesta busca promover el autocuidado, la conexión con la tierra y la difusión del oficio cerámico, rescatando prácticas ancestrales y sostenibles. Con una producción artesanal, cada pieza refleja un vínculo con la identidad territorial y una apuesta por el bienestar integral de las personas.

Producción

10 piezas de cerámica del mes.

Canales de comercialización

Ferias locales de Punta Arenas y redes sociales.



Contacto

+56 9 4276 7912

niebla.onírica@gmail.com

IG: @tiendasoluna_art



NINOSKA ÁGUILA

Acerca de...

Carancho Kombucha es una marca creada por Ninoska Águila en Punta Arenas que produce kombucha artesanal con identidad patagónica. Su propuesta combina ingredientes naturales y procesos vivos con un relato que une la pureza del sur del mundo y un estilo de vida saludable, posicionándose como una alternativa auténtica frente a las bebidas procesadas.

Producción

La empresa produce en promedio 2.000 litros mensuales de kombucha artesanal, elaborada a partir de té negro, agua y azúcar. El proceso se desarrolla mediante fermentación controlada con cultivo de levaduras y bacterias.

Canales de comercialización

Carancho Kombucha comercializa principalmente bajo un modelo B2B, con presencia en restaurantes, cafeterías y comercios especializados en alimentación saludable.



**CA
RAN
CHO**
KOMBUCHA



Contacto

+56 9 5619 1198

ninoska@caranchokombucha.cl

IG: @caranchokombucha



PUREZA AUTÉNTICA
DE LA PATAGONIA

CARANCHO

KOMBUCHA

cardamomo

330 ml (11 oz)

PUREZA AUTÉNTICA
DE LA PATAGONIA

CARANCHO

KOMBUCHA

té negro

330 ml (11 oz)

PUREZA AUTÉNTICA
DE LA PATAGONIA

CARANCHO

KOMBUCHA

jengibre

330 ml (11 oz)

LORETO VÁSQUEZ



Acerca de...

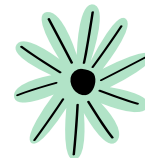
Lidera La Fermentistika, un emprendimiento en Puerto Natales que agrega valor a frutos y berries de la Patagonia mediante procesos de fermentación. Su propuesta combina identidad territorial, nutrición y adaptación al cambio climático, elaborando bebidas y vinagres vivos a partir de materias primas que no requieren riego ni fertilizantes, lo que refuerza la sustentabilidad de su modelo productivo.

Producción

La producción alcanza entre 300 y 500 litros de vinagres al año, junto con 20 a 30 litros mensuales de bebidas vivas, elaborados a partir de manzanas patagónicas, berries y otros frutos locales.

Canales de comercialización

Los productos se comercializan mediante venta directa en sala propia, ferias locales e Instagram.



Contacto

+56 9 7816 5776

amasanderiakofketun@gmail.com

IG: @lapaneria-kofketun

CARMEN GLORIA BARRIOS

Acerca de...

Lidera la destilería artesanal Peñablanca EIRL – Naturalista, ubicada en Puerto Natales, cuya propuesta se centra en transformar frutos endémicos y botánicos de la región de Magallanes en licores de autor. Su trabajo rescata la identidad patagónica a través de bebidas que capturan la esencia del territorio austral, integrando innovación, tradición y sustentabilidad.

Producción

Produce entre 500 y 700 kilos anuales de materias primas locales (calafate, ruibarbo, zarzaparrilla, entre otros), elaborando 7 licores distintivos y un gin premium de 13 botánicos nativos.

Canales de comercialización

Los productos se orientan a hoteles boutique, restaurantes de especialidad y ferias regionales



Naturalista
— DESTILERÍA DE AUTORA —



Contacto

+56 9 7871 1998

emporiodelapampa@gmail.com

IG: @naturalista_destileria



PATRICIA ARCILA

Acerca de...

Alter-Nativa de la Patagonia, liderada por Ana Patricia Arcila, es un emprendimiento especializado en la extracción de activos vegetales del territorio austral. Su propuesta se orienta a la elaboración de hidrolatos, aceites esenciales, cosmética y perfumería natural, combinando identidad regional con investigación y desarrollo en colaboración con universidades e institutos.

Producción

- ✓ Extrae materias primas vegetales propias de la Patagonia, transformándolas en aceites y destilados para uso en cosmética y perfumería. El proceso se centra en la extracción de compuestos bioactivos.
- ✓ Cuenta con autorización sanitaria vigente.

Canales de comercialización

Sus productos se distribuyen a través de una tienda física en Punta Arenas, además de plataforma web, showroom y redes sociales.



Contacto

+56 9 9640 0492

parcilaa@hotmail.com

IG: @alternativadelapatagonia

SIMIEL DÍAZ



Acerca de...

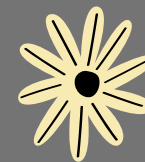
Lidera la marca Loika Herbolario, un emprendimiento en Punta Arenas dedicado a la producción de cosmética natural, herbolaria y productos artesanales inspirados en la naturaleza patagónica. Su propuesta combina antiguos saberes con técnicas modernas de extracción con un fuerte compromiso con la protección ambiental.

Canales de comercialización

Ferias locales y redes sociales (Instagram y Facebook).

Producción

Elabora una amplia gama de productos a partir de hierbas locales y materias primas naturales, incluyendo desodorantes, tónicos, cremas, maquillajes, perfumes artesanales, hidrolatos, aceites prensados y velas



Contacto

+56 9 3401 5582
simieldt@gmail.com
IG: @loika.herbolario

NICOLE VALDIVIA

Acerca de...

Lidera Trama Sostenible Austral Spa, creadora de los proyectos CasaLana y Salvia Kayen Bioarquitectura y Bioconstrucción, enfocados en integrar la sostenibilidad en el diseño de espacios y en la construcción con materiales naturales. CasaLana busca revalorizar la lana ovina de Magallanes, incorporándola como aislante térmico eficiente, ecológico y compatible con distintos sistemas constructivos.

Producción

El proyecto se encuentra en etapa de prototipo y producción a pedido, con procesos que incluyen recolección, acopio, lavado y diseño de soluciones constructivas con lana local.

Canales de comercialización

A través de redes sociales y encargos directos.

Contacto

+56 9 8263 5633

nav.accardi@gmail.com





JACQUELINE GUINAO



Contacto

+56 9 9563 9481

sociedadnoblepatagonia@
montepaladio.cl

IG: @montepaladio

Acerca de...

Creadora de Monte Paladio, un emprendimiento que rescata la identidad patagónica a través de la elaboración artesanal de Calafate Sour. Su propuesta nace del deseo de poner en valor los frutos nativos de la zona, transformándolos en un producto que refleja la esencia del territorio y genera oportunidades para el desarrollo local. Con este trabajo, Jacqueline busca no solo ofrecer un producto con sentido de origen, sino también fortalecer la conexión entre la comunidad y sus recursos naturales.

Producción

Elaboración artesanal de Calafate Sour a partir de calafates recolectados en distintos sectores de la Patagonia, cuidando procesos que garantizan calidad y autenticidad en cada preparación.

Canales de comercialización

Comercializa en ferias locales, espacios vinculados al turismo y a través de plataformas digitales.



INVESTIGACIÓN



PAMELA BAHAMONDEZ

Área de investigación

Alimentos del futuro



El cual se centra en fomentar la investigación, desarrollo e innovación (I+D+i) para generar alimentos saludables, inocuos, trazables y con alto valor agregado, tanto para el consumo nacional como para exportación.

Iniciativas en ejecución

1. GET en Agroprocesos para la valorización de productor hortofrutícolas.
2. Programa de Encuentros Tecnológicos (PET) Kampenaike
3. Gira: Fortalecimiento innovación agroindustrial y la inocuidad alimentaria en el Grupo de Transferencia Tecnológica (GET) en agroprocesos de Magallanes
4. Seminario: Potencial y valorización de *Salicornia magellanica*: innovación y diversificación en sistemas alimentarios sostenibles en la Patagonia.

Fuentes de financiamiento

INIA
FIA



Contacto

+56 9 2638 1464
pamela.bahamondez@inia.cl

Hotel
de
Insectos



SILVANA ARTECHE

Área de investigación

Antropóloga y Magister en Ciencias Sociales. Temas: Soberanía y Seguridad Alimentaria, patrimonio alimentario, cocina tradicional, oficios y memoria, educación rural.

Iniciativas en ejecución

1. Proyecto LLOCO: Intercambio de memorias y cocinas
2. Proyecto Anillo Desigualdades Territoriales del Sur Austral
3. Residencia Creativa Tejido
4. Delantal Cuentero Torrepaínino
5. Cuaderno Didáctico: Saberes y Experiencias del Maritorio Subantártico
6. Libro Hacerse a la Mar: Historia de Mujeres del Mar de Magallanes
7. Libro Ensamble Patagonia

Fuentes de financiamiento

FNDR, ANID, FONDART, FONPAT.



Contacto

+56 9 7184 4071

silvana.arteches@gmail.com



CLAUDIA GÓMEZ



Área de investigación

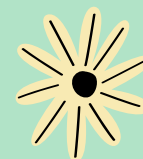
Especialista en Productos Forestales No Madereros (PFNM), enfocada en recolección sustentable, trazabilidad y generación de valor económico y social. Busca integrar innovación y equidad de género, fortaleciendo el rol de las mujeres recolectoras y la conservación de la biodiversidad.

Iniciativas en ejecución

1. Directora INIA Kampenaike
2. Lidera la Mesa de PFNM del Biobío, promueve la exportación de hongos boletus y realiza capacitaciones y redes de comercialización para recolectoras.

Fuentes de financiamiento

Colaboración con actores públicos y fondos regionales.

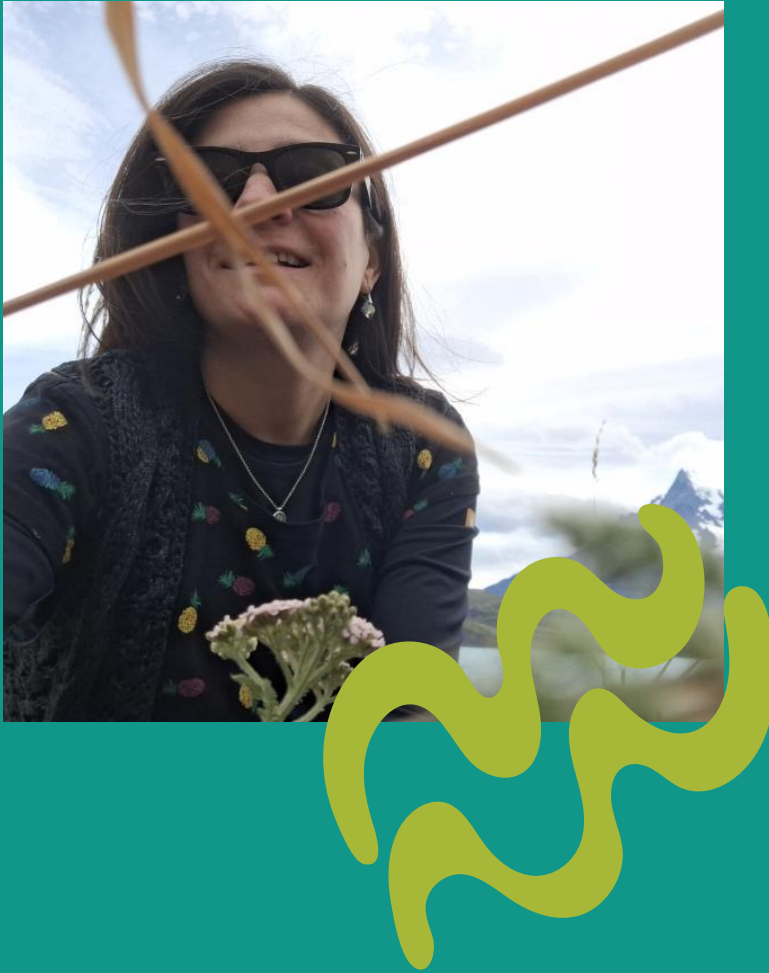


Contacto

+56 9 82188690

claudia.gomez@inia.cl





SONIA VALDEZ

Área de investigación

Se especializa en gestión y mejora de procesos agroalimentarios, con foco en etiquetado nutricional, preservación de alimentos, certificaciones, y desarrollo de productos innovadores usando materias primas de la Región de Magallanes. También trabaja en la implementación de buenas prácticas de manufactura y en la optimización de procesos de conservación y fermentación.

Iniciativas en ejecución

Trabaja en fichas técnicas, revisión de recetas, conservación y fermentación, certificaciones y capacitaciones en Buenas Prácticas de Manufactura, apoyando a emprendimientos locales en la mejora de sus procesos.

Fuentes de financiamiento

as iniciativas se financian mayoritariamente a través de ingresos generados por la cartera de clientes.



Contacto

+56 9 7759 7809

agroalimentariasonia@gmail.com

CLAUDIA MC LEOD



Área de investigación

Sistemas de producción hortofrutícola adaptados a climas fríos, en particular cultivo protegido de berries, valorización de frutales nativos como el calafate y el desarrollo de tecnologías y metodologías hortofrutícolas con pertinencia territorial y adaptabilidad climática.

Iniciativas en ejecución

1. Programa Transición a la Agricultura Sostenible (TAS)
2. Faro Agroecológico
3. Banco Vivo Calafate

Fuentes de financiamiento

1. INDAP
2. Subsecretaría de Agricultura
3. Ministerio de Ciencias



Contacto

+56 9 6687 2317
cmcleod@inia.cl



CAROLLA MARTÍNEZ



Área de investigación

Producción vegetal, se enfoca en la investigación y desarrollo de tecnologías para mejorar la productividad y sustentabilidad de los cultivos

Iniciativas en ejecución

Lidera el Programa Papas de Magallanes, una iniciativa que ha desarrollado tres etapas sucesivas hasta la fecha. Este programa busca fortalecer la producción local de papas, potenciando variedades adaptadas a las condiciones agroclimáticas únicas de la región austral

Fuentes de financiamiento

Fondo Nacional de Desarrollo Regional (FNDR)



Contacto

+56 9 6687 2317

carolla.martinez@inia.cl



VALERIA LATORRE

Área de investigación

Académica de la Universidad de Magallanes, especializada en biotecnología vegetal, cultivo in vitro, y la diversificación, conservación y producción de plantas nativas y medicinales de la región.

Iniciativas en ejecución

1. Dirige el Laboratorio de Biotecnología Vegetal de la UMAG, que trabaja en propagación masiva de plantas en condiciones controladas para productores locales.
2. “Propagación de frutilla nativa mediante técnicas biotecnológicas”, y estudios vinculados a la funcionalidad nutricional de frutos nativos como calafate, chaura, frutilla, etc.

Fuentes de financiamiento

Sus iniciativas han sido apoyadas CORFO, fondos regionales como FIC-Regional de Magallanes y UMAG.



Universidad
de Magallanes



Contacto

+56 9 7210 5048

valeria.latorre@umag.cl

LORETO ARANCIBIA

Área de investigación

Ingeniera agrónoma, Diplomada en Proyectos de innovación, con más de 15 años de experiencia en el área, liderando equipos multidisciplinarios en temáticas especialmente orientadas al sector agropecuario, formulando y ejecutando iniciativas con fondos concursables destinadas a investigación de mercado, análisis de sectores productivos y levantamiento de información territorial.

Iniciativas en ejecución

Consultora dedicada a prestar servicios de asesoramiento en formulación de proyectos y acompañamiento en la ejecución de estos, especialmente orientados a fondos públicos. Además de presentación de licitaciones y servicios de asesoría para postular a inversiones de fondos privados.

Fuentes de financiamiento

Las iniciativas se financian mayoritariamente a través de ingresos generados por la cartera de clientes.



Contacto

+569 8167 0280

loreto_arancibia@yahoo.es



IGNACIO DELFINO

Jefe Unidad de Desarrollo Territorial

Fundación para la Innovación Agraria



Palabras de cierre

Como Jefe de Desarrollo Territorial de FIA, me enorgullece profundamente ver cómo esta Red de Mujeres se ha consolidado como un espacio de encuentro, confianza, colaboración y aprendizaje. En cada historia compartida reconocemos no solo el esfuerzo individual, sino también la fuerza colectiva que se levanta desde los territorios más australes hasta los valles y cordilleras de nuestro país. Las mujeres aquí reunidas son protagonistas de cambios reales: cultivan, transforman, innovan y, sobre todo, fortalecen la identidad y la sostenibilidad de nuestra agricultura.

Desde FIA reafirmamos nuestro compromiso de acompañarlas, de diseñar instrumento que se adapten a sus factores de cambio e impulsen nuevos procesos de innovación para hacer posible que sus proyectos crezcan. Cierro estas páginas con la convicción de que lo sembrado en esta red seguirá dando frutos, porque cuando las mujeres del agro se unen, fomentamos la equidad, innovación y sentido de pertenencia para todo Chile.

Ignacio Delfino Yurín
Jefe Unidad de Desarrollo Territorial



En memoria de nuestra integrante

PAULA COVACEVICH

Con cariño y respeto, recordamos a Paula, cuya presencia y legado inspiran cada una de las iniciativas reflejadas en este Brochure.



LANERA
DE LA
PATAGONIA

MUJERES AGROINNOVADORAS

REGIÓN DE MAGALLANES Y DE LA ANTÁRTICA CHILENA

*Mujeres liderando la innovación agroalimentaria
al sur del mundo*

