
.: Ministerio de Agricultura :.

«**N**uestro objetivo estratégico como Ministerio de Agricultura, de transformar al país en Potencia Alimentaria y Forestal, sólo será posible si ponemos el foco en la calidad y valor agregado de nuestros productos, para lo que es fundamental la innovación en el desarrollo de nuevos productos, procesamiento, empaque, comercialización, marketing y procesos más eficientes y amigables con el medio ambiente, entre otros», dijo el subsecretario Álvaro Cruzat.

Miel en polvo, jamón de wagyú y jaleas de vino, son algunos de los productos en que han innovado productores chilenos con el apoyo de la Fundación para la Innovación Agraria del Ministerio de Agricultura, y que hoy están disponibles para los consumidores del país y algunos de ellos también para el mundo.

Estos fueron algunos de los productos escogidos por el Ministerio de Agricultura para conmemorar el Día Mundial de la Alimentación este 16 de octubre (fecha que corresponde a la fundación de la FAO, en 1945), como una forma de reconocer la labor que realizan los emprendedores del agro chileno en su contribución a la oferta alimentaria local e internacional.

«Nuestro objetivo estratégico como Ministerio de Agricultura, de transformar al país en Potencia Alimentaria y Forestal, sólo será posible si ponemos el foco en la calidad y valor agregado de nuestros productos, para lo que es fundamental la innovación en el desarrollo de nuevos productos, procesamiento, empaque, comercialización, marketing y procesos más eficientes y amigables con el medio ambiente, entre otros», dijo el subsecretario Álvaro Cruzat.

Además, muchos de estos productos incorporan atributos nutricionales, por lo que responden a las nuevas exigencias de los consumidores por productos más saludables.

El subsecretario Cruzat agregó que la cartera está trabajando para que más emprendedores puedan llevar a cabo sus proyectos, lo que se demuestra en los más de 500 perfiles de proyectos de innovación en el sector agroalimentario y forestal que se recibió en la Convocatoria 2011-2012 de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA).

Las propuestas entrarán ahora a una etapa de evaluación y preselección por parte del Consejo Directivo de la institución que sancionará, a principios de noviembre, cuáles perfiles participarán de la etapa de propuesta completa conducente a la entrega de cofinanciamiento.

La primera empresa a nivel mundial en elaborar jamón curado de wagyú

Luego de establecer un proceso artesanal para fabricar el «primer jamón curado de vacuno» en Chile, hecho a mano, tal como se hacía en Europa hace 300 años, con sal y especias naturales, la empresa Agrícola y Comercial Campos de La Unión comenzó a sondear la oferta de jamones crudos de cordero, ciervo, llama, jabalí e, incluso, wagyú. Al incluir este último tipo de carne, se convirtió en la primera empresa a nivel mundial en elaborar jamón curado de wagyú.

Actualmente, la planta de este emprendimiento familiar es la primera y única fábrica artesanal de cecinas en el país Chile autorizada para exportar

:: Ministerio de Agricultura ::

a Estados Unidos, Japón, Hong Kong y en proceso para ingresar a Europa. Además, tuvo el privilegio de estar en el menú del cóctel al Presidente Barack Obama, cuando visitó Chile.

www.secretosdelaunion.com

Miel en polvo natural, con chocolate, mezcla para queques y jugos

Epullen es la empresa creada en el 2006 por Gonzalo Burgos y María Teresa Comparini, con la finalidad de dar un valor agregado a la miel de abeja: elaborar miel en polvo como endulzante natural (Honey Sugar), manteniendo sus cualidades saludables, naturales y gourmet. Tiene certificación de la Pontificia Universidad Católica de Chile.

Entre la oferta existe una versión con chocolate para mezclar con leche. También destacan la mezcla para preparar queques de miel y los jugos en polvo con miel.

El polvo de miel conserva las propiedades antioxidantes de la miel líquida durante el proceso de elaboración.

mtcomparini@epullen.cl

El vino ahora viene en frascos

Las Jaleas de Vino ALMA SOL son la creación de Deyanira Reglas. Oriunda de Valdivia, a esta emprendedora se le ocurrió emplear el vino como materia prima para elaborar la jalea o jelly, sin alcohol, haciendo mezclas con especias como pimienta negra, ajo, merkén, etc. con un alto contenido de antioxidantes, libre de colesterol, 100% natural, y sin colorantes ni conservantes.

Estas jaleas han sido reconocidas a nivel mundial con la medalla de oro (para Chile) en feria Sial Paris

en Francia, al mejor producto con características innovadoras, de calidad y buena imagen de marketing (packaging).

www.alma-sol.com

Aceites de almendras, nuez, linaza, damasco y coco

FONTEVITA, es la marca bajo la cual Cecilia D'Amico fabrica aceites 100% puros, naturales y funcionales de muy alta calidad nutritiva. Los aceites son de almendra, nuez, linaza, sésamo, calabaza, damasco, coco y la línea de olivas (al pesto, omega 3 y merkén). La línea Fontevita también abarca cosméticos.

Los aceites están formados por ácidos grasos de distintos tipos, por lo tanto, el correcto balance de ellos es un beneficio para la salud y un aspecto clave para la nutrición. Por otra parte, hay algunos de ellos que el cuerpo humano no los produce y deben ser consumidos como parte de la dieta.

www.fontevita.cl

El nuevo berry chileno: la murtila

La empresa Murtila Carahue nació el 2005 con un espíritu de innovación, el cual la ha empujado a cruzar las fronteras de la agricultura tradicional cultivando un berry nativo de Chile: la murtila. Entre su oferta destacan las mermeladas, conservas, pulpas, jarabes y licores de murtila.

La murtila se caracteriza por no presentar grasas, sodio, ni colesterol; además es rica en fibra y vitamina C, y tiene un gran poder antioxidante. También aumenta el HDL colesterol bueno, lo que estaría asociado a una disminución en la probabilidad de afecciones cardíacas.

ventas@murtila.cl