INDAP: jugos con identidad magallánica: Proyecto de Cooperativa Campos de Hielo.

Description

Con el respaldo estratégico del Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP) y la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), la Cooperativa Campos de Hielo está escribiendo una nueva página en la historia agroalimentaria de la zona austral: *la puesta en marcha de una moderna sala de procesos para transformar frutos patagónicos como calafate, ruibarbo y frutilla en jugos y pulpas de alta calidad*, informó INDAP.

El proyecto, que fue financiado a través del programa AgroInnova de FIA, no solo agregó valor a la producción local, sino que busca abrir nuevos nichos de mercados en el país con un sello regional; magallánico, natural y libres de pesticidas.

En este marco, Julia Muñoz, integrante de la directiva de la organización, señaló que la cooperativa dispone de la infraestructura especializada, que incluye pulpadora, prensa en frío, sistemas de agua industrial y equipos de congelamiento, garantizando estándares óptimos desde la cosecha hasta el envasado.

“Es una sala pequeña, pero con gran potencial”, explica Julia Muñoz, integrante de la directiva de la cooperativa. El objetivo es procesar los excedentes de cultivos como el ruibarbo y la frutilla, evitando el desperdicio y abriendo puertas a nuevos mercados.

“Este proyecto nació con el apoyo clave de FIA, mientras que INDAP aportó la prensa en frío, un equipamiento esencial que tuvimos que traer desde China y que nos costó mucho conseguir y tardó en llegar”, relata Muñoz. La inversión total superó los $30 millones, distribuidos entre las instituciones colaboradoras y la propia cooperativa, demostrando un modelo de financiamiento asociativo que prioriza el desarrollo local.

El Maipo/Indap

Date Created
Abril 2025