



Mujeres agricultoras de Curacaví transforman descartes en negocio innovador de snacks deshidratados

Posted on Agosto 25, 2025

Cinco productoras de la comuna metropolitana han logrado convertir las frutas y hortalizas que antes desechaban en productos con valor agregado, creando la marca “Deshidratados Mujeres Hortifrut Curacaví” y generando nuevos ingresos familiares.

La iniciativa nació tras la participación de estas agricultoras en un Programa de Difusión Tecnológica (PDT) ejecutado por INIA La Platina, con apoyo de CORFO y la Asociación de Exportadores de Frutas de Chile. El programa les enseñó técnicas de deshidratación que permiten eliminar la humedad de frutas y verduras mediante calor controlado, inhibiendo bacterias y hongos para obtener productos que se conservan hasta seis meses sin perder propiedades nutritivas, informo INIA La Platina

De la capacitación al emprendimiento

Motivadas por los conocimientos adquiridos, las productoras postularon y se adjudicaron un proyecto FOSIS en 2024, que les permitió adquirir equipamiento especializado: deshidratadoras semi-industriales, envases doypack, selladoras y cortadoras. Con esta maquinaria comenzaron a procesar los descartes de sus cosechas, transformándolos en snacks saludables sin aditivos sintéticos.

“Este grupo de productoras aprendió con nosotros la herramienta de deshidratación y hoy puede agregar valor a sus hortalizas y frutas mediante la oferta de nuevos productos”, explicó Cristina Vergara, subdirectora regional de I+D de INIA La Platina.

Resultados concretos y desafíos futuros

Viviana Salgado, una de las emprendedoras, ya comercializa naranja deshidratada en el mercado campesino: “Funciona como un snack, concentra mucho sabor y tiene distintos usos: se puede comer sola, acompañar con chocolate, agregar a un té o incluso a un cóctel”.

Sin embargo, las agricultoras enfrentan desafíos para escalar su negocio. “Ahora nos falta la ventana comercial para poder exponer. Esa parte ha sido muy lenta”, señala Marisol Ramírez. Según Angélica Alejandra Ruz Soto, extensionista de Prodesal Curacaví, para crecer necesitan obtener la resolución sanitaria y contar con una sala de procesos adecuada.

Daniela Ugalde resume el impacto del proyecto: “Todo empezó como pruebas para aprovechar el descarte de las cosechas. Ahora cada una produce en su casa y ya vemos los frutos de lo que aprendimos”.

Esta experiencia demuestra cómo la transferencia tecnológica puede generar oportunidades concretas para pequeños agricultores, reduciendo pérdidas y diversificando la oferta hortícola regional con productos alineados a las tendencias de alimentación saludable.