

***Maquis y murtillos** crecen como especies exóticas invasoras en la pequeña isla Robison Crusoe en Chile, esto pese a que en la industria de los berries se estima que estos mueven cerca de US\$700 billones a nivel mundial. La Fundación para la Innovación Agraria, FIA junto a la Corporación Robinson Crusoe, han puesto en marcha una iniciativa que busca capacitar a mujeres de la zona en torno a estos frutos, para crear un nuevo negocio y su exportación.*

Serán muchas las mujeres de la isla Robinson Crusoe que tendrán la labor de transformar uno de los productos nativos más importantes de la zona, tales como el maqui y la murtillo, en un atractivo objeto de exportación. Estos frutos, que parecieran ser considerados hoy en día una plaga en el sector debido a su alta presencia, solo han sido utilizados en una pequeña escala de forma local, para la elaboración artesanal de mermeladas.

La industria de los **berries** se estima que mueve cerca de US\$700 billones a nivel mundial y US\$3 billones anuales en Chile, y es por este motivo que ambos frutos están en la mira de organismos como la Corporación Robinson Crusoe y la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), que consideran que pueden ser muy atractivos para el mercado de alimentos que está en búsqueda de frutos saludables, sobre todo considerando que estos “súper” berries poseen altas propiedades antioxidantes.

Por ello crearon esta iniciativa, que busca convertir la alta presencia de estos frutos en la zona en una oportunidad de negocios, y a la vez potenciar la fuerza laboral de mujeres del lugar, desarrollando y comercializando al maqui y la murtillo por medio de la pulpa concentrada y congelada.

La representante de la Corporación Robinson Crusoe y coordinadora del proyecto, Scheila Recabarren, sostuvo que la principal actividad de la zona es la pesca, lo cual no entrega oportunidades laborales para las mujeres. Además, agregó que “estas plantas son plagas dentro del archipiélago, y han afectado el suelo y las especies endémicas de Juan Fernández. Entonces, la idea es convertir el problema en una oportunidad comercial de desarrollo”.

“Ahora el desafío es generar un producto de alta calidad, que responda a los estándares del mercado de alimentos saludables”, explicó el ejecutivo de Innovación de FIA y supervisor del proyecto, Emilio Rojas.

El proyecto tendrá una duración de dos años y medio. La Fundación Chile, la empresa Nativforlife, la oficina local de CONAF y la Municipalidad de Juan Fernández, también son entidades que participan de este proyecto de innovación.

Se capacitará en una primera etapa a las mujeres de la isla en recolección, manejo de postcosecha, y el procesamiento y envasado del producto. Luego, esperan entregarles conocimiento sobre la comercialización de estos productos. “Proyectamos un negocio muy interesante para las mujeres de la isla, porque al asentar los conocimientos para tratar estos berries -mejorando las prácticas de recolección y transformándolos en pulpa congelada- se mantienen las propiedades nutricionales, logrando un producto versátil para ser utilizado en la industria alimentaria”, agrega Isabel Lecaros, gerenta de Nativforlife, empresa orientada a la exportación del mercado del bienestar y la salud.

“En FIA estamos comprometidos en contribuir a desarrollar una industria de alimentos saludables, ingredientes funcionales y aditivos especializados para Chile, promoviendo y apoyando modelos de negocio que agreguen valor a las excepcionales materias primas que brotan de nuestra tierra, donde Juan Fernández no es la excepción”, concluyó el director ejecutivo de FIA, Héctor Echeverría.

[www.portalfruticola.com](http://www.portalfruticola.com)