

PROYECTOS DE ENCADENAMIENTOS PRODUCTIVOS ECUADOR

JULIO 2020

PRESENTACIÓN

Chile cuenta con 29 acuerdos comerciales, con 65 mercados, cubriendo el 88% del PIB mundial y el 67% de la población global, es una plataforma y socio natural para empresas que estén buscando llegar con sus productos a los principales mercados internacionales.

La División Cadenas Globales de Valor de la Subsecretaría de Relaciones Económicas Internacionales de Chile está promoviendo el modelo de encadenamientos productivos entre empresas chilenas y empresas proveedoras de insumos o bienes intermedios para la transformación productiva a través de la detección de oportunidades, análisis comercial e identificación de proyectos que cumplan las disposiciones de los acuerdos de libre comercio suscritos por Chile.¹

Los encadenamientos productivos son relaciones entre empresas a través de las cuales una empresa extranjera provee insumos o bienes intermedios a la chilena. En la empresa chilena los insumos o bienes intermedios son transformados productivamente en un bien final que es exportado a un tercer mercado. De esta manera, ambas empresas se integran verticalmente para la producción. En esta relación es fundamental que el país donde ocurre la transformación productiva tenga ventajas competitivas, a través de un tratado comercial, en la exportación hacia terceros mercados en relación con el país de la empresa que provee los insumos o bienes intermedios.

Existen muchos factores a considerar al momento de estudiar la posibilidad de realizar encadenamientos productivos, entre ellos es importante tener presente que:

1. Tanto en Chile como en los países de destino final existen requisitos fito y zoo sanitarios que los productos de origen agropecuario y forestal deben cumplir. En el caso particular de los proyectos de Ecuador, cabe señalar que la guayusa actualmente no cuenta con apertura sanitaria y la pitahaya se encuentra en proceso de apertura.
2. El Ministerio de Hacienda de Chile, a través de las disposiciones publicadas en la Ley 18.525; Ley 19.897 (2003); DS 831 (2003), establece un sistema de bandas de precios con el fin de atenuar el impacto de las fluctuaciones de los precios internacionales sobre el mercado interno, los productos sujetos a este sistema son los clasificados en las siguientes subpartidas del Arancel Aduanero de Chile: 1001.91, 1001.99, 1101.00, 1701.12, 1701.13, 1701.14, 1701.91 y 1701.99. La aplicación del sistema de banda de precios se publica periódicamente en el Diario Oficial de Chile.

En este documento se presenta la información de proyectos de empresas ecuatorianas que están buscando socios chilenos para sus productos².

Para mayor información, y en caso de interés en encadenamientos productivos, contactar a la División Cadenas Globales de Valor: dcbv@subrei.gob.cl.

¹ No se contemplan el análisis de las normas sanitarias u otras regulaciones comerciales en este documento.

² La información contenida en cada ficha fue proporcionada por las empresas. SUBREI no asume responsabilidad por su contenido.

ÍNDICE DE PROYECTOS

PRESENTACIÓN	2
ÍNDICE DE PROYECTOS	3
I. EMPRESAS ECUATORIANAS	4
Proyecto 1: Productos de la Amazonía	4
Proyecto 2: Frutas y Frutos exóticos para agroalimentos	6
Proyecto 3: Productos deshidratados	8
Proyecto 4: Suplementos nutricionales y proteínas	9
Proyecto 5: Suplementos alimenticios y otros	10
Proyecto 6: Cúrcuma	11
Proyecto 7: Harina de quinua, cacao en grano y otros	12
Proyecto 8: Chocho	13
Proyecto 9: Granos y especias	14

I. EMPRESAS ECUATORIANAS

Proyecto 1: Productos de la Amazonía



BREVE DESCRIPCIÓN:

Micro empresa legalmente constituida, la misma que se encuentra ubicada en el cantón Archidona, Provincia de Napo. Nos encontramos calificados como micro empresa (MIPYME) por el Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca; estando presente en el mercado ecuatoriano por el tiempo de 3 años. Contamos con todos los permisos para procesar y comercializar nuestros productos, tanto a nivel nacional como para exportar:

- ARCSA
- Notificaciones Sanitarias
- Autorización del MIPRO para utilizar en nuestros envases el logo de Primero Ecuador
- Código de barras otorgado por la empresa GS1 Ecuador.
- Todos nuestros productos cuentan con un control de: número de lote, fecha de fabricación, fecha de caducidad y Precio Venta al Público, claro y en una zona visible para seguridad de nuestros clientes.
- Calificación amarillo doble A por parte del Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversión y Pesca.

Nuestra empresa en la actualidad da trabajo directo a 6 personas en la planta de proceso, e indirectamente a más de 30 familias; trabajamos conjuntamente con asociaciones de pequeñas comunidades de la Provincia de Napo, quienes son nuestros proveedores de materia prima.

Nuestros productos han tenido una acogida favorable en el mercado nacional, debido a su excelente calidad, por ser tés originales, y porque proveen beneficios para la salud, siendo 100% naturales. La aceptación que hemos tenido ha sido tan favorable que nuestras proyecciones son muy alentadoras y nos obligan a crecer con calidad y responsabilidad cada día más.

Nuestras cajas son hechas con bagazo de caña de azúcar residuo agroindustrial de la caña; la impresión en las mismas es con tinta vegetal, 100% libre de cloro y químicos blanqueadores, las tintas utilizadas no contienen metales pesados, son pigmentos vegetales que le dan el color natural., tenemos los sellos en las cajas *save the planet*, reciclable, y hecho con bagazo de caña de azúcar, todo estos plus fueron pensados en nuestra obligación como micro empresa en mantener el cuidado del ambiente, no talar árboles, y usar en lo menor posible el uso de plástico; hemos estado presentes ya sea en Ferias Invitados por el Ministerios de Comercio Exterior, por el MIPRO, por el IEPS, todos organismos gubernamentales; formamos parte del grupo de productos de la marca Sustainable Superfoods Ecuador, lanzamiento que hizo al mundo el Gobierno Ecuatoriano el 12 de Octubre del 2018. Estamos calificados por ProEcuador, con amarillo doble A, significa que nuestros productos cumplen con todos los requisitos para la exportación.

En la actualidad hemos enviado nuestros productos a Francia, Hungría, España en pequeñas cantidades.

Misión

Producir, procesar, comercializar a nivel de Ecuador y como logro final exportar los diferentes productos que elaboramos, teniendo en cuenta que todos son productos de la amazonía ecuatoriana, siempre cumpliendo con todos los requerimientos de calidad y especialmente satisfaciendo las exigencias de nuestros clientes tanto a nivel nacional como del extranjero.

Mantener la calidad de nuestros productos 100% naturales, cero mezclas y cero químicos. Mantener el ambiente protegido evitando la tala de árboles, el uso de plástico y productos contaminantes.

Dinamizar la actividad comunitaria mediante proyectos de desarrollo agro ecológico y poder estimular recursos propios de las comunidades. Trabajando en conjunto con pequeñas asociaciones de comunidades de las provincias de Napo, de esta manera generamos ingresos para ayudar en la economía de estos sectores.

Demostrar al mundo, como una microempresa cuando trabaja en conjunto con las Asociaciones de comunidades de Indígenas de la Amazonia, comprometida con la conservación y cuidado del ambiente, uniendo trabajo social, ambiental y empresarial para bien de todos los involucrados.

Nuestros productos son:

Guayusa en hoja al granel

Guayusa, deshidratada en corte de 5 a 20 meich, marca blanca al granel.

Te de Guayusa presentación sobre.

Cúrcuma en tubérculo al granel.

Cúrcuma deshidratada y molida, marca blanca al granel.

Te de cúrcuma presentación sobres.

Jengibre en raíz al granel.
 Jengibre deshidratado y molido, marca blanca al granel.
 Te de jengibre presentación sobres.
 Aceite de Sacha Inchi presentación al granel barriles 200 litros.



PROPUESTA DE INTEGRACIÓN

- 1211.9090: Guayusa
- 0910.3000.00: Cúrcuma
- 0910.1200.00: Jengibre
- 1515900090 Aceite de Sacha Inchi



MERCADOS DE INTERÉS

Asia, Europa, Estados Unidos.



CERTIFICACIONES



ANTEDECENTES ADICIONALES

Nuestra materia prima cúrcuma, jengibre, guayusa, aceite de sachu inchi; puede ser utilizada para diferentes tipos de industrias: alimenticias, de bebidas, como también farmacéuticas.

La guayusa cuyas hojas por su alto contenido de cafeína no adictiva y teobromina son utilizadas para la preparación de infusiones. La infusión de las hojas de guayusa es considerada en la región amazónica como energético, expectorante, diurético, calmante y digestivo producto 100% natural.

Se lo puede tomar tanto frio como caliente.

El aceite de sachu inchi natural es un producto con muy alto contenido de ácido graso esencial omega 3. Adicionalmente tiene un alto contenido también de ácidos grasos esenciales omega 6 y omega 9, siendo de esta manera el producto que tiene el mayor contenido de ácidos grasos esenciales de la naturaleza. Estos ácidos grasos son indispensables para nuestro organismo y nuestra salud.



CONTACTO

dcgv@subrei.gob.cl

Proyecto 2: Frutas y Frutos exóticos para agroalimentos



BREVE DESCRIPCIÓN:

Empresa procesadora de alimentos ubicada en la mitad del mundo (Ecuador), país llamado el “de los 4 mundos”. Se dedica a la producción, comercialización y exportación de fruta fresca, pulpa de fruta congelada, pulpa de fruta aséptica, conservas de fruta, frutas deshidratadas, frutas liofilizadas, la misma que la disponen en diferentes presentaciones.

Todos sus productos son totalmente naturales y provienen de las frutas que cumplen el proceso de selección y trazabilidad; no se añade conservantes, gomas o cualquier otro producto ajeno a la fruta o al proceso de producción que pueda alterar la composición natural y sus propiedades organolépticas.

La ubicación geográfica privilegiada de la empresa permite ofrecer de forma constante una amplia gama de frutas tropicales, exóticas, habituales y no habituales. La oficina central tiene sus operaciones en la ciudad de Quito.

La empresa es fruto de un proyecto que contó con el auspicio de la empresa pública y privada, en su trayectoria fueron galardonados como la mejor pequeña empresa del 2016, actualmente el capital social de la empresa es íntegramente privado.



PROPUESTA DE INTEGRACIÓN

Creemos en la posibilidad de integrar este proyecto para el encadenamiento productivo, con el apoyo de inversión extranjera y del productor ecuatoriano.

Las partidas arancelarias que forman parte de este proyecto y que inicialmente están a disposición son:

- 0804.30: Piña
- 0811.20: Mora
- 0811.20: Frutilla
- 0810.90: Pitahaya
- 0811.90: Guanábana
- 0811.90: Mango
- 0810.90: Tamarindo
- 0804.50: Guayaba
- 0810.90: Tomate de árbol
- 0811.90: Maracuyá
- 0804.30: Puré de piña
- 2103.20: Puré de tomate (*Lycopersicum spp.*)

Todos estos productos pueden ser comercializados en cadenas de supermercados, ser materia prima para la elaboración de productos finales, así como insumos para la industria de alimentos como son las de yogurt, bebidas, postres, mermeladas, pastelería, heladerías, y la elaboración de salsas como en el caso del puré de tomate, tamarindo o maracuyá. También pueden ser utilizados en la cadena horeca.



MERCADOS DE INTERÉS

Europa, EEUU, China, Emiratos Árabes, Canadá, Chile



CERTIFICACIONES

INEN, BPM, HACCP



ANTECEDENTES ADICIONALES

El emprendimiento nace hace 10 años, se ha visto un crecimiento constante, con miras hacia su objetivo principal que es el posicionamiento de alimentos de alta calidad en los mercados internacionales. Cuenta con una fuerte cadena de abastecimiento y un gran grupo de profesionales calificados.



CONTACTO

dcgv@subrei.gob.cl

Proyecto 3: Productos deshidratados



BREVE DESCRIPCIÓN:

Empresa familiar que nace en Ecuador en el año 2018 para ofrecer productos saludables y 100% naturales, sin conservantes, preservantes, ni endulzantes artificiales. Se dedica a la deshidratación de frutas, y cuenta con productos terminados como las infusiones y snacks de frutas, con fruta deshidratada al granel para otras industrias. Actualmente, la empresa está posicionada en el mercado ecuatoriano y tiene experiencia con cadenas de retail, horeca y tiendas especializadas.



PROPUESTA DE INTEGRACIÓN

La empresa podría abastecer productos deshidratados para ser integrados en productos finales, como: snacks, barras energéticas, granolas, cereales, bebidas, purés, pastas, pastelería, y demás preparaciones, para que luego sean exportados a países con los cuales Chile mantiene acuerdos comerciales que les permite tener preferencias arancelarias. Abajo se detallan las frutas deshidratadas que pueden ser integradas, las mismas se exportarían en *bulk* en la presentación que desee el cliente.

- 0804.30: Piña deshidratada.
- 0813.40: Uvilla deshidratada.
- 0803.10: Banana deshidratada.
- 0801.11 Coco deshidratado.
- 0804.50 Mango deshidratado (estacional, de noviembre a marzo)



MERCADOS DE INTERÉS

Mercado asiático (China, EAE), mercado europeo (Alemania, Francia, Países Bajos, Suiza), Reino Unido, Estados Unidos, Canadá.



CERTIFICACIONES

Aleph Kosher Ec



ANTECEDENTES ADICIONALES

Somos una pequeña empresa que comenzó maquilando, ya que emprendimos y queríamos minimizar los riesgos, claro está, nosotros tenemos nuestra marca propia y registrada, además abastecemos la materia prima (frutas) gracias a las buenas relaciones con nuestros proveedores, y otros insumos necesarios para la producción de nuestros productos. Es una empresa joven, dinámica y seria, que cuenta con un equipo comprometido y que se adapta a los cambios. Adicionalmente, es importante indicar que estamos armando un proyecto para montar una planta de producción propia y aumentar nuestra capacidad de producción actual.



CONTACTO

dcgv@subrei.gob.cl

Proyecto 4: Suplementos nutricionales y proteínas



BREVE DESCRIPCIÓN:

Empresa que produce suplementos nutricionales y proteínas con concentrados de frutas. Nuestra empresa desarrolla, fabrica y comercializa suplementos nutricionales a base de superalimento andinos. Desarrollamos proteínas vegetales de chocho y quínoa orgánicos que compramos a los pequeños agricultores del Ecuador y los mezclamos con concentrados de frutas andinas para aportar vitaminas, minerales y antioxidantes de manera natural, así como sabores únicos.



PROPUESTA DE INTEGRACIÓN

Tenemos dos líneas de productos para elaboración de barras energéticas o productos elaborados a partir de estos suplementos alimenticios.

- 2106.90: Línea High Performance *21 gr de proteína por porción*
- 2106.90: Línea Lifestyle Activo * 11 gr de proteína por porción*

Vemos la opción de incluir a los productos de la empresa como ingredientes primordiales, ejemplos:

- En la línea Lifestyle Activo, tenemos sabores que se acoplan perfectamente a un yogurt batido. Nuestros sabores estrella de esta línea son: Chocolate, Coco, Maracuyá, todos sabores totalmente proporcionados por nuestros concentrados de frutas con gran aporte de beneficios nutricionales en cuanto a vitaminas y micronutrientes, y van de la mano con una línea de producto dirigida a un estilo de vida activo y saludable.
- En la línea high performance, tenemos sabores mezclados de diferentes frutas andinas, entre los cuales destacamos nuestros sabores estrellas: Andean Berries (mora, mortiño y uvilla), y Ancestral Power (cacao, café y coco) que son sabores propios de la empresa. Esta línea al contener más beneficios, como zinc, probióticos, vitamina C, va más enfocada a deportistas de alto rendimiento por ejemplo a través de barras energéticas que son alimentos de alta calidad y tienen el mismo objetivo de aportar energía al cuerpo, proviniendo su fórmula de productos naturales.

La relación comercial con las empresas chilenas puede ser de dos maneras:

- Como proveedor de los *blends* (la fórmula final dependerá del cliente) en donde entraríamos como proveedores de parte de los ingredientes del producto final chileno. Se espera que se recalque que el producto final está elaborado con proteínas o un *blend* nutricional especial de la empresa bajo un logo en el packaging que diga powered by "la empresa".
- Como proveedor de nuestras submarcas de nuestros *proprietary blends* que implican fórmulas y sabores especiales y diferenciados; y que son parte del portafolio de la empresa. Este enlace permite al fabricante chileno usar el nombre del sabor y la fórmula de este sabor aplicado a su tipo de producto (ejemplo: barra nutricional sabor Andean Berries). Aquí la empresa no solo incluye su *blend* nutricional, sino su sabor icónico y el marketing y branding de este sabor especializado.



MERCADOS DE INTERÉS

Chile, Argentina, Brasil.



CERTIFICACIONES

Vegan, Gluten Free, Dairy Free, Soy Free, Gmo Free.



ANTECEDENTES ADICIONALES

Estamos trabajando con una empresa de Estados Unidos para ofertar nuestras proteínas como ingrediente para yogures incluyendo el branding y sabor. Ejemplo: Andean Berries es un sabor top, que ahora estamos incluyendo como parte de los sabores de los yogurts de esta empresa bajo cobranding.



CONTACTO

dcgv@subrei.gob.cl

Proyecto 5: Suplementos alimenticios y otros



BREVE DESCRIPCIÓN:

Empresa productora y exportadora de suplementos alimenticios, productos funcionales, super foods en polvo como frutas, verduras, proteínas vegetales y colágeno hidrolizado.



PROPUESTA DE INTEGRACIÓN

- **Proteínas vegetales** a base de sacha inchi, chocho, quinoa, cacao, sangorache, lupino, entre otros. Productos en polvo hidrolizados con grandes propiedades nutricionales para aportar a la industria de bebidas, yogurts, barras energéticas, papillas, smoothies, embutidos, entre otros.

- **Frutas y verduras** ancestrales de la región andina como: mortiño (arándano), graviola, mango, tomate de árbol, naranjilla, uvilla, remolacha, apio, broccoli, jengibre entre otros. Son productos en polvo que se obtienen a través de procesos de micro encapsulación, de tal forma que nos permite mantener las propiedades nutricionales del producto, sin químicos ni aditivos.

- **Colágeno hidrolizado** en polvo muy conocido en la industria de la belleza, la salud y el bienestar. Contamos con varias presentaciones: desde colágeno natural, colágeno con vitamina C, zinc, biotina, ácido hialurónico entre otros.

Sábila o (Aloe Vera) potente antioxidante, desinflamante y antibacterial.

* Dichos productos son excelentes para potencializar fórmulas como agregados de otros productos nutracéuticos (snacks, galletas, yogures, smoothies, entre otros) o para la línea de cosméticos (mascarillas, lociones etc.)

- 2106.90.30 Proteína/colágeno
- 1106. 30.90 Frutas/verduras



MERCADOS DE INTERÉS

Chile, Argentina, Perú, Colombia, USA, Europa, Asia



CERTIFICACIONES

ISO 22000 - 2018/ BPM / FDA / HACCP



ANTECEDENTES ADICIONALES

Somos la primera empresa de biotecnología en Ecuador. Nuestros procesos industriales garantizan la calidad e inocuidad de los alimentos, además de aportar con vitaminas y minerales de las frutas y vegetales que conservan las propiedades nutricionales propias. Contamos con un departamento de Investigación, Desarrollo e Innovación que permanentemente se encuentra presentando alternativas de productos con grandes valores.

Productos que refuerzan el sistema inmunológico como:

- suplemento alimenticio a base de mortiño(arándano o andeanberry) con vitamina C y zinc
- suplemento alimenticio en polvo a base de calostro bovino, vitaminas y minerales

Productos nutracéuticos como:

- Proteína Vegetal: a base de sacha inchi, quinua, sangorache hidrolizado con cacao y blueberry en polvo (alto contenido protéico, con omegas 3, 6 y 9)
- Mezcla para preparar capuccino con ganoderma

Los productos son libres de alérgenos y transgénicos. Libres de edulcorantes calóricos. Todos nuestros productos cuentan con vida útil de dos años.



CONTACTO

dcbv@subrei.gob.cl

Proyecto 6: Cúrcuma



BREVE DESCRIPCIÓN:

Somos una Empresa familiar de agro negocios, dedicada a la siembra e industrialización de cúrcuma, que desea aprovechar las potencialidades de nuestro país y la riqueza de nuestra tierra para convertirnos en proveedores de productos de calidad y pureza. Brindamos nuevas experiencias gastronómicas, a través de un producto considerado un superalimento con altos beneficios para la salud y usos en diversas industrias, otorgándole identidad ecuatoriana a un producto no tradicional. Somos los pioneros en la Provincia de El Oro, diversificando nuevos cultivos y su transformación a través del manejo sostenible, poniendo al alcance de nuestros futuros clientes los grandes beneficios al consumirlos.

Los sembríos y la fábrica están ubicados en el "Sitio San Luis" cantón Las Lajas de la provincia de El Oro (Ecuador), en un área rural alejada donde habitan pocas familias y actualmente la falta de fuentes de trabajo es una problemática social. Nuestra compañía es la única del área que produce a mayor escala y apoya la generación de empleo, además de gestionar capacitaciones en temas agrícolas y de producción para el sitio, destacando la importancia del desarrollo sostenible en la agricultura, aportando al mejoramiento de la calidad de vida de la comunidad.



PROPUESTA DE INTEGRACIÓN

La cúrcuma es un superalimento que es utilizado en diversas industrias.

- 0910.30: Producto 1

Industria Alimentaria: elaboración de caldos, colorantes alimenticios, saborizantes, salsas y condimentos, conservas, galletas, té, mezcla de bebidas con leche y café, bebidas a base de frutas.

Industria Textil: tinta natural para telas y otros objetos.

Industria Cosmética: elaboración de componentes para tintura de cabello, cremas cosméticas, jabones, shampoos, aceites.

Industria Farmacéutica: elaboración de fármacos (Propiedades: antidepresivas, antioxidantes, antiinflamatorio, mejoramiento de la piel).



MERCADOS DE INTERÉS

Alemania, Holanda, Francia, Italia, UE, Asia, EEUU, Chile.



CERTIFICACIONES

Certificación Global GAP (en trámite), certificación orgánica (en trámite).



ANTECEDENTES ADICIONALES

- Proyecto de internacionalización asesorado por MiproLab (Incubadora del Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca de Ecuador).
- Primera empresa en el país en gestionar la apertura de mercado para exportar cúrcuma fresca a la Unión Europea.
- Durante el mes de febrero 2020 la empresa realizó visitas comerciales y participó en reuniones organizadas por las oficinas comerciales de Ecuador en Holanda, Francia e Italia; además de participar como visitante en las Ferias Fruit Logística y Biofach-Vivaness en Alemania con el apoyo de ProEcuador y el Import Promotion Desk (Alemania) para la promoción comercial de cúrcuma ecuatoriana en el exterior.



CONTACTO

dcgv@subrei.gob.cl

Proyecto 7: Harina de quinua, cacao en grano y otros



BREVE DESCRIPCIÓN:

Organización de la economía social y solidaria que trabaja bajo los principios de comercio justo desde 1985, fomentando el desarrollo asociativo, productivo y comercial de iniciativas que agrupan a 381 comunidades y 275 mil familias en el Ecuador.



PROPUESTA DE INTEGRACIÓN

Panela, quinua, harina de quinua, cacao en grano, pasta de cacao, manteca de cacao

- 1701.1400: Producto 1
- 1008.5090: Producto 2
- 11029090: Producto 3
- 18010000: Producto 4
- 18032000: Producto 5
- 18040000: Producto 6



MERCADOS DE INTERÉS

Unión Europea
Canadá
Estados Unidos



CERTIFICACIONES

Orgánica, FLO, Naturaland, WFTO



ANTECEDENTES ADICIONALES

Materia prima de alta calidad para la elaboración de productos terminados.



CONTACTO

dcgv@subrei.gob.cl

Proyecto 8: Chocho



BREVE DESCRIPCIÓN:

Empresa creada para dar a conocer al mundo los beneficios de la leguminosa denominada “chocho” (*Lupinus mutabilis Sweet*), rica en proteína vegetal (50%). La empresa integra completamente la cadena productiva: producción agrícola, procesamiento y exportación del producto (ya sea como materia prima o productos terminados).

Somos los productores agrícolas de chocho más grandes del mundo y trabajamos con pequeños agricultores del cantón Sigchos, Cotopaxi-Ecuador, mejorando la calidad de vida de muchos agricultores de la zona, ya que esta es una empresa familiar que ha trabajado de la mano con personas del sector, desde hace cinco generaciones; brindando oportunidades laborales y vínculos comerciales - productivos, en el sector.

La empresa se ha vinculado con la academia, para lograr determinar la forma cómo el alto nivel proteico del chocho genera beneficios nutraceuticos en la salud humana, regulando así la glucosa y aportando aminoácidos esenciales al cuerpo humano, entre otros.

Elaboramos productos derivados del chocho mediante procesos certificados internacionalmente, enfocados en la calidad, inocuidad, una dieta nutritiva y saludable.



PROPUESTA DE INTEGRACIÓN

Considerando que hoy en día existe una tendencia importante sobre la demanda de productos vegetales, ricos en proteína, libres de gluten y sin transgénicos, se ha pensado en extender la cadena productiva del chocho ecuatoriano, a mercados chilenos.

Con la intensión de proveer materia prima a base de chochos deshidratados y/o pulverizados al mercado chileno, es posible elaborar productos terminados, a partir de:

- 2005.5900: Chocho deshidratado
- 1102.9090: Chocho deshidratado y pulverizado

Algunos ejemplos de productos terminados que pueden usar el chocho como uno de sus ingredientes para aumentar el porcentaje proteico de la tabla nutricional del producto terminado:

1. Barras energéticas
2. Bebidas veganas y vegetarianas
3. Smoothies
4. Recetas de repostería
5. Muesli andino
6. Snacks saludables
7. Entre otros



MERCADOS DE INTERÉS

Australia, Francia, Japón, Canadá, Inglaterra, Alemania, entre otros.



CERTIFICACIONES

H.A.C.C.P., Buenas Prácticas de Manufactura, Rainfores Alliance



ANTECEDENTES ADICIONALES

Capacitamos a varios agricultores del cantón, para que manejen el cultivo de *Lupinus mutabilis Sweet*. Manejamos precios justos con nuestros proveedores y hemos industrializado la cadena productiva del chocho en Ecuador, siendo pioneros en certificar Rainforest Alliance y H.A.C.C.P. en la industria del chocho.



CONTACTO

dcgv@subrei.gob.cl

Proyecto 9: Granos y especias



BREVE DESCRIPCIÓN:

Nuestra empresa cuenta con 25 años de experiencia en comercialización y 7 años en exportación de granos y especias. Contamos con una red de 120 pequeños agricultores afiliados a nuestra asociación, gracias a ellos podemos asegurar stock y calidad.

Dentro de nuestra cartera de productos están:

- Pimienta negra en grano, triturada o pulverizada.
- Pimienta blanca en grano, triturada o pulverizada.
- Pimienta verde en grano, triturada o pulverizada.
- Pimienta roja en grano, triturada o pulverizada.
- Cardamomo entero o en grano.
- Jengibre deshidratado, pulverizado o cortado.
- Cacao fino de aroma
- Cacao CCN-51



PROPUESTA DE INTEGRACIÓN

Gracias a que somos una empresa familiar, somos flexibles en la calidad de los productos de acuerdo con los requerimientos de los clientes, además la gran variedad de productos de nuestra cartera hace que podamos surtir un contenedor con varios productos. Nuestra propuesta es poder ajustar la calidad, variedad y volumen para alcanzar varios mercados.

Los productos se pueden utilizar en salsas y demás preparaciones gastronómicas

- 0904.11: Producto 1
- 1801.00: Producto 2



MERCADOS DE INTERÉS

Nuestro segmento de mercado está enfocado al sector gastronómico gourmet. Países de alta cocina y arte culinario: Perú, Chile, Argentina, Uruguay, México.



CERTIFICACIONES

N/A



ANTECEDENTES ADICIONALES

Actualmente exportamos al mercado peruano, donde las regulaciones sanitarias son estrictas y nuestro producto es aprobado en todos los parámetros.



CONTACTO

dcgv@subrei.gob.cl