

Rocío Santibañez

cronica@diarioatacama.cl

En el mercado se encuentran cientos de productos que apuestan por contribuir a una vida sana, a una elaboración más amigable con el medioambiente y a tratar de ser una solución para algunas personas que optan por tener una alimentación nutritiva y consciente.

En la región de Atacama se encuentran dos emprendedoras con ideas que aportarán al desarrollo de la gastronomía local e impactarán en la vida de los consumidores que prefieren sus productos. La "botánica Sempuray", creada por Gianina Santana y adjudicada mediante el programa Semilla Inicia Nacional Mujeres; y "All Sweet", creado por Alicia Martínez y adjudicado a través del programa Semilla Inicia Regional.

La botánica Sempuray es un prototipo que está en la etapa de validación técnica, consiste principalmente en un invernadero semi subterráneo sostenible para la producción de flores comestibles. Este proyecto pretende abarcar la gastronomía local en restaurantes y bares de las ciudades de Copiapó y Caldera, para abastecer de un producto que no existe en la región, que son las flores frescas y las flores deshidratadas, producidas en el Valle Fértil.

Según Gianina Santana, creadora del emprendimiento, este lugar se caracteriza por la formación rocosa de los cerros y por lo mismo se forma una especie de embalse subterráneo, por lo que toda el agua se concentra bajo esta localidad.

Además, destacó que "no estamos utilizando todas las aguas subterráneas, sino que estamos haciendo una reutilización de aguas grises para el cultivo de nuestras flores también. Es un



MUFFINS A BASE DE LENTEJAS E INCLUSO FLORES COMESTIBLES FUERON PRODUCTOS VÁLIDOS PARA EMPRENDER.

Emprendedoras locales revolucionarán la gastronomía local

ALIMENTACIÓN. Ambos proyectos pertenecen al programa ATEM de Corproa y buscan impactar en la región con productos saludables y sustentables.

modelo de bio construcción en el que se hace un bio purificador con plantas para que las aguas queden nuevamente directas para utilizar en la producción".

Santana comentó que el mayor impulso para desarrollar esta iniciativa fue darse cuenta de que no existe producción de flores en Atacama, comentando que "nosotros tenemos el fenómeno del desierto florido, y si bien no vamos a producir flores endémicas, porque no son comestibles, sí le vamos a dar esa connotación de que estamos acá emplazados, en el desierto de Atacama con este hermoso milagro".

Este proyecto está enfocado, no solo a vender flores comestibles a nivel local, sino que también convertirse en un modelo de agroturismo para enseñar cómo se producen las flores en el prototipo.

Respecto al invernadero como tal, es semi subterráneo y su construcción es sobre el nivel del suelo, basado en el sistema constructivo quincha el cual es patrimonial y según comenta la autora, esto "viene de la cultura quechua, de un invernadero llamado Walipini, que vendría siendo un tipo de rescate ancestral del tipo de cultivo que se realiza en el altiplano, también con

el mismo problema que tenemos hoy en día del cambio climático".

"El objetivo nuestro es mantener una huella de carbono bastante baja para poder desplazarnos una vez por semana a dejar los productos y no todos los días, participar en lugares como mercados campesinos, o sea, mantener ese bajo perfil", comentó Santana.

También agregó que su público objetivo está enfocado en consumidores enfocados en este tipo de productos como los s-baritas, vegetarianos, veganos, quienes son los que más utilizan este producto, además de los

chefs. De igual forma esperan establecer alianzas con el mercado gastronómico y con la gente que estudia gastronomía en distintos establecimientos para hacer nuevas recetas e incorporar en nuevas producciones.

La creación de estas flores busca dar mayor identidad a la gastronomía local, apostando por la sostenibilidad mediante el uso de energía limpia, un envase ecológico y un sistema de cultivo libre de pesticidas, tratando de no dejar una huella de carbono importante para el medioambiente y siendo un aporte al desarrollo culinario de la región.

Por su parte, "AllSweet" busca contribuir a la nutrición de escolares a través de sus colaciones y a personas con requerimientos alimenticios especiales, mediante muffins hechos de lentejas que son saludables y contribuyen a la alimentación saludable de sus consumidores.

Este producto está en la fase de registro de marca y ya cuenta con su etiquetado nutricional, además, están en proceso de obtener la resolución sanitaria para poder elaborar y vender sus productos sin inconvenientes y dentro del marco legal.

La creadora de este producto, Alicia Martínez manifestó que "está desarrollado para el consumo de niños y personas que gustan de la vida saludable y el consumo de productos saludables, porque es un producto sin harinas blancas ni refinadas, sin azúcar y su base proteína es la harina de lentejas", y que su enfoque es "cambiar la perspectiva que tienen, bueno, en realidad, que tenemos todos sobre las legumbres.

Martínez comenta que sus metas a mediano y largo plazo son estar insertos en el mercado, en tiendas naturistas o en los supermercados, en las secciones de alimentación saludable, ade-

más, busca ser un aporte en la alimentación de los niños y niñas en etapa escolar debido a la alta tasa de obesidad que presenta nuestro país.

PROGRAMA ATEM

Este programa, ejecutado por Corproa e impulsado por Corfo, busca entregar acompañamiento y servicios especializados a emprendimientos dinámicos en la región de Atacama, y tiene como objetivo fortalecer el ecosistema emprendedor de la región, brindando apoyo a emprendedores en etapa temprana.

Andrés Rubilar Castellón, director de ATEM mencionó que "a través de la Academia Semilla ATEM entregamos formación emprendedora en la región de Atacama y en la medida que se identifiquen proyectos con potencial de ser dinámicos".

También, el director del programa comentó que "contribuye al desarrollo económico y social de Atacama al fomentar la diversificación productiva y la innovación. Al fortalecer e impulsar emprendimientos locales, se generan nuevas oportunidades de empleo y potencia la competitividad en sectores estratégicos. Además, se promueve una cultura emprendedora e innovadora, incentivando a más personas a desarrollar soluciones creativas que atiendan desafíos regionales y potencien el crecimiento de la comunidad.

Sobre los emprendimientos mencionados, Rubilar sostuvo que "son ejemplos de emprendimientos que aportan significativamente al desarrollo regional al combinar innovación y sostenibilidad en sus modelos de negocio", además "ambos proyectos generan un impacto positivo en la economía local, crean oportunidades laborales y fortalecen la identidad regional a través de sus propuestas de valor diferenciadas".