

6 proyectos innovadores impulsados por jóvenes rurales

“Mi primer negocio rural” partió solo en Coquimbo y Los Ríos. Tras el éxito, con más de 100 proyectos funcionando, que van desde lombricultura en guano de oveja a electrocultivo de lúpulo, este año crean 400 nuevos cupos en 11 regiones.

CATALINA PINELA ESPINOZA

Claudia Godoy, de 29 años, desde niña vio cómo Ana, su madre, al igual que su abuela, dedicaba su vida a la crianza de ovejas en Río Bueno, en la región de Los Ríos. Claudia quería quedarse viviendo en el sur y encontró en el guano de esas ovejas una fórmula para eso: reconvertirlo a través de la lombricultura.

Pero, la pequeña agricultora necesitaba recursos para poder hacer esa reconversión y los encontró en el proyecto “Mi primer negocio rural” de Indap.

Hoy son más de 100 los jóvenes que, al igual que Claudia, han encontrado una oportunidad a través de esa iniciativa. Se trata de un plan piloto que, en 2024, puso en marcha el Indap, para apoyar a jóvenes de zonas rurales, de hasta 40 años, que tengan proyectos innovadores y factibles.

La iniciativa partió solo en las regiones de Coquimbo y Los Ríos, ya que la encuesta de jóvenes rurales

de Indap de 2023 arrojó que eran las con mayor cantidad de ellos.

Resultó tan positiva que en 2025 se extiende a Arica y Parinacota, Valparaíso, Metropolitana, O'Higgins, Maule, Ñuble, Biobío, Araucanía, Los Lagos, Magallanes y Aysén. Las que no son incluidas es por la baja cantidad de jóvenes que tienen.

“En total son 400 nuevos puestos de financiamiento, los que se irán distribuyendo de manera equitativa en las diferentes regiones, esto debido a que hay algunas que tienen mayor presencia de jóvenes que otras”, explica Santiago Rojas, director nacional del Indap.

El programa entrega un aporte de hasta \$3,5 millones para dar el puntapié inicial del negocio, además de un aporte de hasta \$700 mil de capital de trabajo. Cuánto reciba cada iniciativa dependerá de la calificación que alcancen después del acompañamiento inicial. A la ayuda monetaria se le suma el asesoramiento técnico para la elaboración de planes de trabajo comercial.

A continuación, seis de estos pro-



Carla Miranda usa la técnica del electrocultivo para producir el lúpulo para su cerveza. el 1% del lúpulo que se utiliza en Chile es de origen nacional.



La crianza de cerdos en condiciones de menos estrés generaría carne de mejor calidad.



yectos, destacados por el programa, es decir que obtuvieron la totalidad del financiamiento:

LOMBRICES Y GUANO DE OVEJAS

Claudia Godoy ya trabaja en la puesta en marcha de su iniciativa, que busca producir y vender humus de lombriz altamente nutritivo. La diferencia con otros humus es que el suyo proviene del guano que dejan las ovejas que siempre han criado su madre y su abuela.

Descubrir la posibilidad de obtener un financiamiento para poder concretarlo fue lo que la decidió a lanzarse. Postuló y se ganó los recursos con los que ahora comenzará a instalar la lombricultura.

“En marzo de 2024, asistí a una reunión informativa de Indap donde presentaron un programa que llamó mi atención. Fue entonces cuando decidí que era momento de hacer algo innovador. Aunque no sabía si mi idea sería tan novedosa, para mí sí lo era, porque en mi casa

Lombrices en el guano de oveja, en Río Bueno.

nunca habíamos hecho algo similar. Así nació mi interés por la lombricultura”, explica la joven.

Considera que este emprendimiento es una manera de contribuir a mejorar las condiciones del medio ambiente y también en su comunidad, puesto que espera que se expanda.

ELECTROCULTIVO DE LÚPULO

Ángela Badilla junto con su familia se dedica, desde hace más de ocho años, a la elaboración de cerveza artesanal en Coñaripe, región de Los Ríos. Siempre enfrentaron dificultades para adquirir lúpulo, clave para la producción de cerveza, pues en Chile solo se produce el 1% del lúpulo que demanda la industria.

Hace cerca de cuatro años descubrió que podía cultivar su propio lúpulo con la técnica del electrocultivo

–que utiliza el poder de la electricidad atmosférica y el campo magnético terrestre para el crecimiento de las plantas– con la que produce lúpulo en su predio.

“Hace un tiempo, un amigo nos regaló tres plantas de lúpulo. Decidimos comenzar a trabajar con ellas para conocer mejor su cultivo. Nos dimos cuenta de que esta planta se adaptaba perfectamente al territorio donde nos encontramos. Así, comenzamos a sembrar y los resultados fueron extraordinarios: con un esfuerzo mínimo, una sola planta nos produjo aproximadamente un kilo de flor seca, que es la parte utilizada en la elaboración de cerveza”, explica Badilla.

La oportunidad de expandir la producción de lúpulo era algo muy importante para ella y su familia, por lo cual buscó la manera de adquirir financiamiento, es así como



Raúl y Claudia Loyola deshidratan desechos orgánicos que recolectan en deshidratadores solares construidos por ellos.



La producción del pisco sería de 300 botellas este año.



José Matamala y Katia Fierro usan microorganismos nativos.

llega a Indap. Siendo parte del programa han podido ampliar considerablemente su producción, manteniendo su compromiso de fomentar el cultivo local y sostenible de este valioso ingrediente.

“Ahora con el proyecto de Indap hemos tenido la posibilidad de ir ampliando nuestra capacidad de producción desde los 1.000 m² a los 2.500 m²”, agrega Badilla.

Bioinsumos a partir de

BACTERIAS

José Matamala nació en Chile, pero vivió gran parte de su vida en Neuquén, al sur de Argentina. Cuenta que cuando hace unos años volvió al país tuvo la oportunidad de participar en un proyecto ecológico en el valle del Elqui, en donde, junto a otros jóvenes se formó en agroecología. Fue en ese contexto donde comenzó a entender gradualmente las dinámicas de los ecosistemas.

“En algún momento descubrí un libro sobre biofertilizantes orgánicos que me entusiasmó mucho. Aprendí que los microorganismos presentes en el suelo, conocidos en la agroecología como microorganismos benéficos, son fundamentales para el eco-

sistema”, explica Matamala.

Entonces decide elaborar, en un taller en su casa en La Serena, bioinsumos como biofertilizantes foliares y pesticidas naturales a partir de esos microorganismos nativos, además de jabón potásico. Con la idea, el joven fue a buscar opciones de financiamiento y de asesoramiento técnico. Así llegó a ser parte del programa “Mi primer negocio rural”, puseen las asesorías que le daban en el mismo Indap le ofrecieron postular.

Así nace “Don Bacter”. “La denominación ‘bacteria’ es una representación de los microorganismos benéficos del suelo, que incluyen bacterias, hongos, levaduras y otros seres de diversas formas y tamaños. Todos ellos trabajan en conjunto en el suelo, donde unos se alimentan de otros, y en ese proceso liberan y reciclan nutrientes que se encuentran en la materia orgánica en formas complejas”, comenta Matamala.

UVAS PISQUERAS

Carla Miranda tiene 41 años y hoy se dedica a un pequeño emprendimiento familiar de fabricación de pisco, en la zona de Río Hurtado en

la Región de Coquimbo.

“Mi papá toda la vida fue agricultor en el mismo terreno que con mis hermanos heredamos. Lo compró con mucho esfuerzo. Tuvo gallinas y otros animales, después vino el *boom* de las parras de uva pisquera, cuando nació la famosa cooperativa Capel, y es ahí que empieza a dedicarse a eso y se hace socio de la Capel por el resto de su vida”, cuenta.

Al morir el padre, ella y sus hermanos pensaron en vender el campo, pero finalmente decidieron darle un nuevo rumbo.

“Nos pusimos a pensar cómo vamos a vender algo que a nuestro padre le costó toda una vida de sacrificio. Lo malo es que de Capel siempre se ha recibido poco dinero, a nosotros no nos alcanzaba como para mantener el campo. Por eso decidimos dar un giro y ahí nace la idea de hacer un pisco”, comenta la emprendedora.

La mujer recuerda que dieron con otro joven que se dedicaba a lo mismo y que había creado una cooperativa. Se hacen parte de ella y así logran generar su primera producción de pisco, el cual denominaron “Don Verdejo”, en honor a su padre, ya

que este era su apodo.

La primera producción fue de 100 botellas, de las cuales, vendieron 98 entre su familia y cercanos. Quería crecer, pero los recursos no eran suficientes, recurrió a Indap y consiguió ser parte de “Mi primer negocio rural”. Con el aporte de la institución lograron comprar una despalladora y una prensa, implementos básicos para producir el pisco, con lo que pudieron crecer a 300 botellas.

DESHIDRATADORES Y RESTOS ORGÁNICOS

En la comuna de Coquimbo, los hermanos Raúl Loyola y su hermana Claudia desarrollan dos emprendimientos.

Partieron con Ketran del Valle, iniciativa que tiene como objetivo la fabricación de deshidratadores solares, de los que ya cuentan con cuatro modelos para distintos tipos de públicos, desde máquinas para deshidratar desde un kilo hasta algunas que soportan 16 kilos de material fresco.

Hace algún tiempo se enfocaron en un nuevo proyecto, llamado Local Circular.

“Nos iba bien con los deshidratadores, pero, después pensamos en complementarlos”, cuenta Raúl.

Así hace menos de tres meses, formalizaron Local Circular, una iniciativa centrada en la gestión de residuos orgánicos.

“Ofrecemos un servicio de retiro de residuos para hogares y restaurantes. Proveemos contenedores herméticos de 20 litros y retiramos los residuos según el plan que el cliente elija –retiros mensuales, quincenales o semanales–. Este servicio está inspirado en mi interés por la lombricultura, una técnica que descubrí mientras trabajaba con los deshidratadores solares”, explica Loyola.

Los emprendedores ahora buscan seguir vinculando la experiencia en deshidratadores solares para generar un impacto doble. Trabajan con instituciones como Corfo e Indap para implementar estas soluciones en predios agrícolas, ayudando a productores a gestionar sus residuos orgánicos y convertirlos en fertilizantes naturales, sin recurrir a agroquímicos.

La idea de la pareja de hermanos fue buscar el apoyo en Indap para

así poder concretar el negocio y con eso aportar a la economía familiar.

CRIANZA DE CERDOS FELICES

En el sector de Mashue, localidad ubicada en la ribera norte del río Bueno, en La Unión, vive Mauricio Quinio, joven de 30 años que creó el emprendimiento “PorciMac”, con el que busca, según dice, criar cerdos libres y felices.

“Porcimac”, nace debido a la necesidad de Quinio de buscar alternativas que lo mantuvieran viviendo en el campo. El joven es oriundo de Viña del Mar, pero hace un par de años decidió mudarse al sur para poder tener una vida más tranquila con su pareja, Macarena. Juntos buscaron opciones laborales que les permitieran quedarse en el campo. Así llegan a los cerdos, pero no criarlos de la manera habitual, sino que correatando sueltos por el campo, como una forma de reducir el estrés que les provoca el encierro.

Además, optaron por la raza Duroc Americano, reconocida por su mayor masa muscular, rápido crecimiento y mayor productividad en comparación con las que suelen trabajar los pequeños productores. También tomaron otras decisiones como que los lechones sean destetados a los 30 días y criados durante tres meses bajo el sistema de cama profunda, que utiliza un piso de tierra cubierto con 5 cm de paja o virutas. Este método reduce el estrés, mejora la calidad de la carne y disminuye el uso de agua, ya que la limpieza se realiza cada dos meses.

Además reutilizan los residuos de esas camas. “En Mashue, donde el agua es escasa, la paja utilizada se descompone durante un año para usarla como materia orgánica en las siembras, mejorando la fertilización”, agrega Loyola.

Tras el fallecimiento de su pareja, hace un año, Quinio se vio tentado a volver a su ciudad natal, ya que se sentía muy solo en el sur. Sin embargo, cuando recibió el apoyo de Indap para continuar con su proyecto, optó por quedarse.

“Soy uno de los que está tratando de luchar con quedarse en el campo, sacando adelante la idea de que el campo puede ser un negocio y también puede, a la vez, ser rentable”, menciona Quinio.