

Fecha: 30-09-2024  
 Medio: Las Últimas Noticias  
 Supl.: Las Últimas Noticias - Mercado Mayorista  
 Tipo: Noticia general  
 Título: **Productos orgánicos y del mar tendrán destacada presencia**

Pág.: 10  
 Cm2: 593,0  
 VPE: \$ 3.260.802

Tiraje: 91.144  
 Lectoría: 224.906  
 Favorabilidad:  No Definida

**Rodrigo Rojas destaca que por cantidad de hectáreas somos de los principales productores orgánicos de la región.**

CIRO COLOMBARA

**E**l mercado de los productos orgánicos y sustentables ha tenido un importante crecimiento en Chile en los últimos años. Una de las cifras que grafica este desarrollo son las cerca de 24.000 hectáreas dedicadas a la agricultura orgánica en el país (año 2022), con un crecimiento anual de alrededor del 10% en la última década.

Según cuenta Rodrigo Rojas, uno de los fundadores y CEO de AOA Chile (Agricultura Orgánica Alimentos Saludables Chile), "también se ve un crecimiento sostenido en la demanda de este tipo de productos en el mercado interno, impulsado por el aumento del consumo consciente. A la vez, nuestro país tiene más de 6.000 hectáreas certificadas bajo producción orgánica en sectores clave como frutales, viñas y cultivos industriales, lo que nos posiciona como uno de los principales productores en la región".

Esos datos explican el espacio que Food & Service abrió este año para dicho rubro, a través de un pabellón llamado Sabor Orgánico y Sustentable de Chile y el Mundo. "Aquí contaremos con más de 22 expositores, presentando productos y ofreciendo charlas que promuevan una alimentación equilibrada. También exploraremos estrategias y oportunidades para conectar a los productores orgánicos con distintos mercados, junto con entregar información sobre las regulaciones que garantizan la calidad y autenticidad de los productos orgánicos, con la participación de empresas certificadoras y el Servicio Agrícola y Ganadero", detalla Rojas.

**¿Consideran también reuniones o ruedas de negocios?**

"Sí, es algo que vemos como una parte fundamental de las actividades. Dicha iniciativa ha sido posible gracias al apoyo de ProChile".

Rodrigo Rojas destaca también un conversatorio que llevarán a cabo durante la feria Food & Service, que contará con la participación de emporios y tiendas virtuales, con la idea de discutir las oportunidades y



CEBIDA

## Food & Service contará con pabellones exclusivos para estas categorías

# Productos orgánicos y del mar tendrán destacada presencia

El primero de ellos sumará 22 expositores, realizando además actividades como charlas. El segundo incluye la presencia de ocho stands con representantes de la acuicultura de pequeña escala.

desafíos para el mercado orgánico dentro del país. "Ese espacio buscará conectar a los productores con plataformas de comercialización y consumidores comprometidos con el consumo responsable".

**¿Qué expectativas tienen de su participación en Food & Service?**

"Las expectativas son muy altas, porque es el evento más importante de la industria en Chile y una vitrina clave para acercarse a diferentes actores del sector alimentario y

gastronómico. Lo que esperamos, entonces, es conectar con profesionales del sector gastronómico, fomentar redes de negocios, visibilizar productos, educar y crear conciencia a través de las charlas y conversatorios".

**Ostras, chorito y piure**

En la versión 2023 de Food & Service, uno de los pabellones que más llamó la atención fue el del mar, que incluyó la participación de diez representantes de la pesca artesana-

Fecha: 30-09-2024  
 Medio: Las Últimas Noticias  
 Supl. : Las Últimas Noticias - Mercado Mayorista  
 Tipo: Noticia general

Pág. : 11  
 Cm2: 317,9  
 VPE: \$ 1.747.967

Tiraje:  
 Lectoría:  
 Favorabilidad:

91.144  
 224.906  
 No Definida

**Título: Productos orgánicos y del mar tendrán destacada presencia**

nal a través del Instituto Nacional de Desarrollo Sustentable de la Pesca Artesanal y de la Acuicultura de Pequeña Escala, Indespa.

Leonardo Llanos Huerta, su director nacional, explica que "nuestra evaluación fue bastante positiva ya que se logró una destacada participación de los exponentes de la pesca artesanal que les permitió visibilizar la actividad que realizan y los procesos de agregación de valor que aplican a los recursos pesqueros que extraen, como jaibas, congrio, pulpo y loco, entre otros. Dicha participación no solo les brindó la oportunidad de conectarse con nuevos mercados, sino que también fortaleció su asociatividad y capacidad de cooperación entre ellos".

Llanos dice que este año presentarán por primera vez la acuicultura de pequeña escala junto a ocho expositores y expositoras acuícolas. "Para hacer la selección, llevamos a cabo una convocatoria durante el mes de agosto dirigida a personas naturales o jurídicas inscritas en el



**El equipo de Indespa tendrá su selección con sus representantes en el Pabellón del Mar.**

Registro Nacional de Acuicultura de Pequeña Escala. Tras el proceso de evaluación, fueron seleccionadas las organizaciones y expositores individuales que harán parte de este gran evento".

**¿Y cuáles fueron los principales criterios que tomaron en**

**cuenta para seleccionarlos?**

"Uno de los principales se relacionó con los niveles de producción, que aseguren que los participantes cuenten con un volumen suficiente y constante de recursos acuícolas. Otro fue la formalización del negocio, con el fin de facilitar la

inserción en mercados más amplios y formales. En cuanto a los recursos que producen, están el ostión del norte, ostras, chorito y piure, que se venden mayoritariamente en formato fresco. También se encuentran algunos recursos que incluyen procesos de valor agregado como ahumado y deshidratado, además de congelados (IQF)".

**¿Todos ellos estarán en un stand individual o más bien dentro de un gran stand de Indespa?**

"En el marco del proyecto financiado por nosotros, las y los acuícultores contarán con un stand de exhibición, cobertura de traslados y estadía, además de asistencia técnica y logística para lograr una exitosa experiencia que les permita promocionar, difundir y comercializar sus productos del mar. Asimismo, participarán en una mentoría en negocios para conectar con el mundo gastronómico y, con sus productos, serán parte de clases de cocina en vivo".

