

# CHILE

Y EL MUNDO

## CONECTANDO

### LO ORGÁNICO Y REGENERATIVO AL MUNDO DIGITAL

**Carlo Von  
Mühlenbrock**

Sabor,  
sustentabilidad y  
cocina con origen

**Andrés Ilabaca  
habla claro:**

La confianza es el  
cultivo más valioso  
del agro orgánico.

**Chile brilla en  
BIOFACH 2025**

Presencia con  
propósito.

**Tecnología al servicio  
del campo**

Cómo las apps están  
transformando la  
producción.



# Índice

## 04 EDITORIAL

## 10 NOTAS DESTACADAS

- El Agro se reinventa. Comercio, cripto y conectividad en marcha.
- Cocina que respeta el origen. Entrevista a Carlo Von Mühlenbrock.
- Confianza, el gran motor del mercado orgánico. Entrevista a Andrés Ilabaca.
- Cuando el marketing siembra confianza. Entrevista a Carlos Betancur Gálvez.
- Chile y Brasil unidos por un mismo propósito. Alianza estratégica entre AOA Chile y la Sociedad Nacional de Agricultura de Brasil.

## 32 AGRO ORGÁNICO Y SUSTENTABLE

- IONA: Ciencia y conciencia al servicio de una agricultura regenerativa.
- Frutalmente responsables. Entrevista a Ramón Elizalde Aldunate y Rubén Ibaceta de Huertos Ecológicos San Cristóbal.

## 40 GASTRONOMÍA Y VIDA SALUDABLE

- Ingeniería, conciencia y sabor. Alimentos seguros para un mañana sostenible. Entrevista a Katherine Zárate.
- Ni moda ni dieta: cocina que cuida. Entrevista a Roberto Soto.
- Recetas veganas y aptas para celíacos.
- Alimentar con conciencia y respeto. Entrevista a Ari Zúñiga Salas.
- Receta destacada.
- Volver a lo vivo. La apuesta por una salud natural y consciente. Entrevista a Trinidad Völker, cofundadora de La Fermentista.
- Cuando cocinar también es cuidar. Gastronomía como herramienta de transformación social.
- Entrevista a Camila Moreno de la Fundación Gastronomía Social.

## 58 RUTA ORGÁNICA Y SUSTENTABLE EN MOTO 2025

- Rodrigo Rojas y su moto recorren el Chile profundo tejiendo redes entre agricultores, escuelas y empresas, enlazando historias, saberes rurales y prácticas sustentables para fortalecer la producción orgánica, llevar el campo a la ciudad y la conciencia a la mesa.

## 66 APICULTURA ORGÁNICA

- Conectar para regenerar: una red apícola hecha de vínculos vivos. Entrevista a Emanuel Canales de la Red Chilena de Apicultura Natural Regenerativa.

## 72 GANADERÍA REGENERATIVA

- Ganadería regenerativa: ¿parte del problema o la solución? Entrevista a Ángela Escosteguy.
- Donde la salud del suelo, del animal y del humano son la misma. Entrevista a Antonio Kusanovic.

## 80 FRUTALES ORGÁNICOS Y SUSTENTABLES

- Sembrar futuro, cultiv-Sembrar futuro, cultivar propósito. Entrevista a Miguel Luis Elissalt.
- El alma de lo orgánico. Entrevista a Carlos Klein.
- FEDEFruta impulsa una fruticultura chilena sustentable y consciente.ar propósito. Entrevista a Miguel Luis Elissalt.
- El alma de lo orgánico. Entrevista a Carlos Klein.

## 90 TECNOLOGÍA Y TRANSFORMACIÓN DIGITAL

- Transparencia, colaboración y soberanía digital en el campo.
- Tecnología al servicio del campo. Cómo las apps están transformando la producción.

## 100 SECCIÓN GENERAL

- Bienestar y conciencia natural. Entrevista a Paula Jaramillo, fundadora de Tera Viva.
- Chile brilla en BIOFACH 2025. Presencia con propósito.





**SEMBRANDO  
EL PRESENTE  
CON VISIÓN DE  
FUTURO**

**PROFESIONAL**



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



Nos encontramos en un momento decisivo para la agricultura orgánica nacional. Según un informe reciente de la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (ODEPA), la superficie destinada a cultivos orgánicos en Chile ha crecido un 17% respecto al año anterior, lo que refleja una expansión significativa en la producción nacional. Al mismo tiempo, la demanda por productos locales y de origen certificado continúa en aumento, impulsada por una sociedad que busca más salud, ética y sustentabilidad en su alimentación. ¿Estamos preparados

para lo que viene? ¿Puede el sector responder a estas crecientes expectativas? ¿Puede el sector responder a una sociedad que exige más salud, más ética y más sustentabilidad?

Desde AOA Chile, creemos que sí. Esta edición nace para mostrar que sí es posible cultivar sin dañar, producir sin explotar, y vivir del campo sin renunciar a la justicia ni al respeto por la vida. Porque lo orgánico no es una moda: es una necesidad que crece con cada consumidor consciente, con cada productor que

apuesta por un modelo regenerativo, y con cada joven profesional que decide poner su talento al servicio del planeta.

La tecnología ocupa un lugar central en este número. Lejos de ser una amenaza para lo tradicional, herramientas como el blockchain permiten asegurar la trazabilidad de los alimentos desde el origen hasta el consumidor, mientras que los sistemas de pago con criptomonedas y el desarrollo de plataformas e-commerce como marketplaces o tiendas gourmet ofrecen canales directos para concretar ventas sin intermediarios. Esto se traduce en mayores ingresos, relaciones más justas y confianza renovada.

Esta edición rinde homenaje a quienes están transformando el agro chileno y latinoamericano: conocerán experiencias de ganadería regenerativa, emprendimientos de productos naturales y responsables, propuestas de producción consciente que miran hacia el futuro, y chefs que cocinan con sentido y respeto por el origen, demostrando que es posible innovar sin perder la raíz.

Desde AOA Chile queremos agradecer profundamente a todos quienes hacen posible este movimiento: a los consumidores conscientes que eligen con el corazón y nos inspiran a seguir creando canales más accesibles, seguros y justos; a las empresas comprometidas con la innovación sustentable, que ven



en esta comunidad un espacio de colaboración y cambio real; a los jóvenes profesionales, técnicos y estudiantes que regeneran desde el aula, el campo o el laboratorio, demostrando que otra forma de alimentar es posible; y a los productores, cuya labor diaria es el alma de todo lo que promovemos. Y, por supuesto, a nuestros lectores que forman parte activa de esta red que crece y florece con cada edición. Gracias por ser parte, por creer, por sembrar.

## UNA TRAVESÍA ORGÁNICA EN DOS RUEDAS

Y finalmente, queremos destacar un proyecto que simboliza la conexión entre todos estos mundos: la Ruta Orgánica y Sustentable en Moto. Liderada por nuestro fundador Rodrigo Rojas Cheuquenao, esta iniciativa es mucho más que un viaje sobre ruedas. Es una travesía consciente que recorre el país visitando productores, mercados, ferias, centros educativos y emprendimientos. Es la manera en que AOA Chile vive el territorio, conoce las historias y transmite el corazón del movimiento orgánico. Quienes deseen descubrir más sobre esta experiencia única pueden seguirla en nuestro canal

de YouTube y redes sociales. Las puertas están abiertas para quienes quieran recorrer este camino con nosotros. Gracias por ser parte de esta comunidad. Esta revista es de ustedes, es nuestra, es del campo y de quienes desean sembrar un futuro más justo, saludable y resiliente.

**¡Únete a nosotros en AOA Chile, donde cada paso es una semilla de cambio para un mañana más verde y saludable! Si desea ser parte de nuestros auspiciadores, contáctenos. Estaremos felices de compartir más información sobre el proyecto.**



*"La vida florece donde el amor es sembrado con manos limpias y corazón abierto."*  
Rodrigo Rojas Cheuquenao & Geraldine Olmedo Salgado  
Fundador & Co-Fundadora | Revista Agro Orgánica & Sustentable



## "Frutícola Olmué:

*Liderando el futuro de la fruta orgánica congelada"*

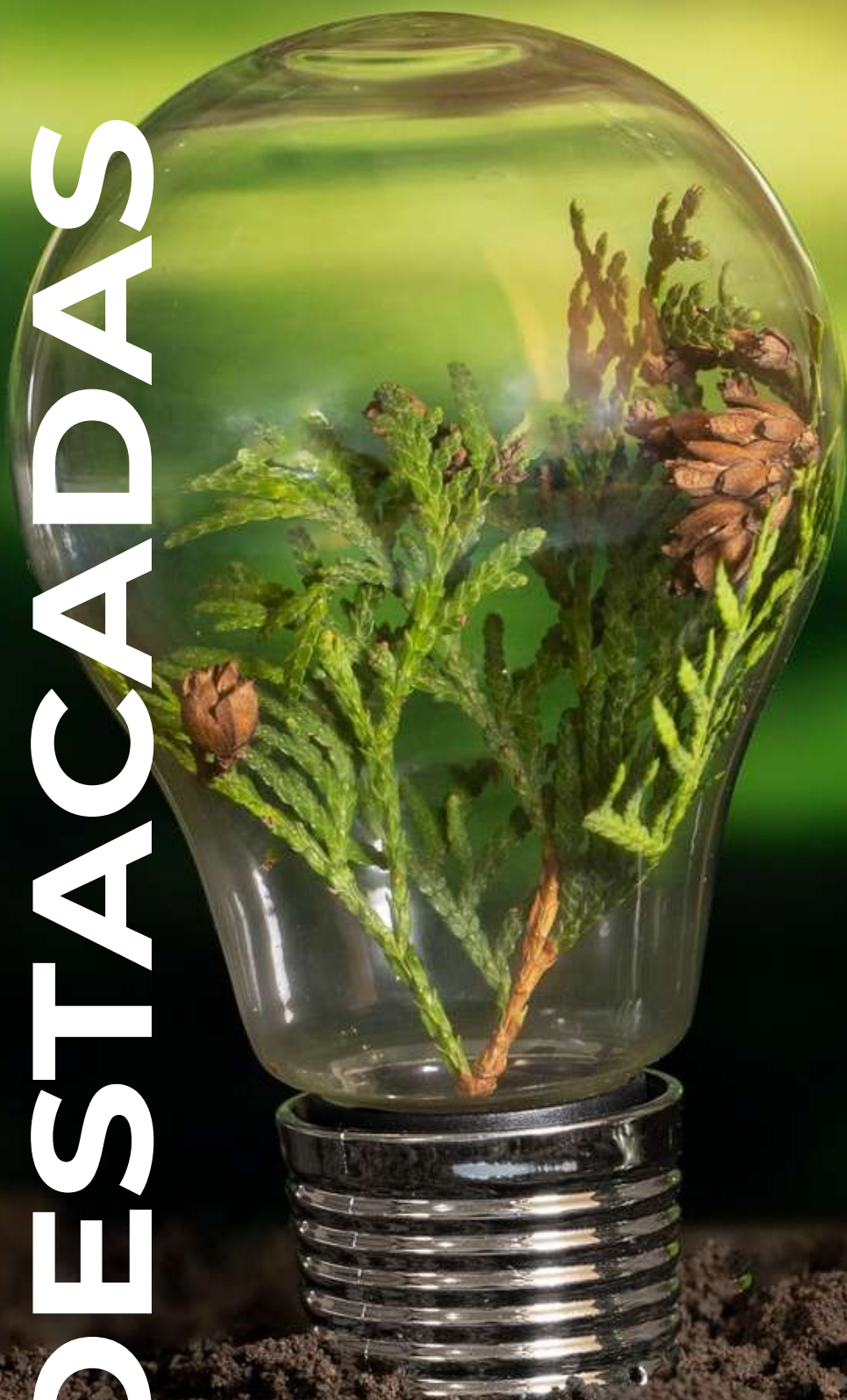
En el corazón de nuestra propuesta agroalimentaria sustentable, Frutícola Olmué se posiciona como referente nacional en el procesamiento y exportación de frutas orgánicas congeladas. Su compromiso con la calidad y la salud está respaldado por un riguroso sistema libre de pesticidas, priorizando el bienestar del consumidor final y la regeneración del ecosistema agrícola.

Con presencia en los principales mercados internacionales, su modelo productivo incorpora estándares globales, innovación tecnológica y un enfoque sostenible en toda la cadena de valor.

- ✓ 100% orgánico certificado
- ✓ Producción sin pesticidas
- ✓ Congelado con tecnología de punta para preservar sabor y nutrientes
- ✓ Exportación responsable y trazabilidad total

*"Desde Frutícola Olmué al mundo: fruta con propósito"*

# NOTAS DESTACADAS



*Las historias que están  
marcando el camino  
hacia un futuro más  
consciente.*



## Comercio, cripto y conectividad en marcha

# EL AGRO SE REINVENTA

### Ecommerce local: un puente entre campo y mesa

El comercio electrónico en América Latina crece a paso firme. Según José Miguel Cruz Fernández, fundador y gerente comercial de la empresa NielsenIQ, las compras en línea de productos de consumo masivo — es decir, aquellos que se venden

rápidamente y a bajo costo como alimentos y artículos de uso diario, conocidos por sus siglas en inglés como FMCG (Fast-Moving Consumer Goods)— crecieron un 9,5 % en América Latina entre 2022 y 2023. En este contexto, Chile destacó como el país con mayor crecimiento en este segmento, con un 6,7 %, seguido por Colombia, que alcanzó un 6,1 %.

### ¿Qué significa esto para el agro?

Que hay un público cada vez más habituado a comprar desde casa. No se trata solo de comprar cómodamente, sino de poder elegir mejor: productos locales, con historia, sustentables. El ecommerce se convierte en una **vidriera digital** que puede catapultar a pequeños productores hacia mercados urbanos difíciles de alcanzar con distribución tradicional. Pero ojo: no es solo subir fotos y esperar ventas, porque hay diferencias entre comercio tradicional y online. El que busca tranquilidad digital necesita envíos confiables, información clara (precio, origen, fecha), y una experiencia que fidelice al consumidor. Eso permite la consolidación de nichos premium para alimentos orgánicos, artesanales o de origen certificado.

### Criptomonedas: una alternativa financiera inclusiva

Al mismo tiempo, las transacciones digitales van más allá de la tarjeta o transferencia. El interés por las criptomonedas crece, sobre todo como **resguardo ante la volatilidad económica**. Chile está entre los países de mayor adopción en América Latina: según el informe “Pagos en América Latina en 2025: de la Inclusión a la Sofisticación” de la fintech Kushki, para 2024 el volumen de comercio cripto en Chile superaría los 105.000 millones USD, ubicándolo como segundo mercado regional tras Brasil. Además, casi una quinta parte de adultos en el país usa criptomonedas.

Este uso va de la mano de un marco regulatorio en evolución. Desde 2022, el Servicio de Impuestos Internos (SII) exige declarar ingresos por cryptoactivos, y en 2023 se promulgó la Ley Fintech, convirtiendo las criptomonedas en un medio de pago regulado, con vigilancia de la CMF y el Banco Central.

### ¿Qué significa esto para los chilenos?

Que estos pagos y transacciones están dejando de ser una curiosidad tecnológica para transformarse en herramientas legítimas y reconocidas por el Estado. En un futuro cercano, podrían verse como métodos de pago tan

**Chile destacó como el país con mayor crecimiento en Fast-Moving Consumer Goods entre 2022 y 2023, con un 6,7%**



comunes como la tarjeta o la transferencia, facilitando las transacciones, reduciendo intermediarios y ampliando el catálogo de opciones que tanto consumidores como productores tienen para administrar sus negocios, sus ingresos y sus bolsillos.

### ¿Qué puede aportar esto al agro?

La posibilidad de pagos digitales inclusivos, rápidos y sin depender de bancos tradicionales. Imagínese un pequeño productor que vende directo: no necesita un POS (terminal bancario), sino que recibe pagos cripto desde localidades remotas, evitando comisiones bancarias y tardanzas.

### Blockchain y trazabilidad: lo que garantiza confianza

Un tercer elemento –y quizá el más transformador– es la trazabilidad basada en blockchain, capaz de registrar cada paso del producto: semilla, cultivo, cosecha y entrega. En Chile ya operan pilotos como el de **Agricom con IBM Food Trust y el de Sernapesca “Fresca Pesca”**, donde un simple código QR le permite al consumidor comprobar si la fruta, la miel o el salmón que tiene en las manos es realmente local, orgánico o regenerativo. Así se acorta la brecha de confianza entre campo y mesa.

Pero la historia no termina allí. Organismos como la CEPAL hablan de un salto hacia el **“Agro 4.0”**, un ecosistema que integra blockchain con sensores IoT, drones, big data e inteligencia artificial para hacer la agricultura más precisa, inclusiva y sostenible. Estas tecnologías ya se están ensayando en Chile: el programa **INIA Smart Field** reúne a centros de investigación y empresas para desplegar sensores de humedad, drones de recarga autónoma y analítica de datos en predios experimentales, mientras que viñedos del Valle de Colchagua vigilan la salud de las parras con cámaras multispectrales embarcadas en drones; en la Araucanía, fruticultores han reducido un 30 % el uso de agua aplicando riego inteligente que se ajusta automáticamente a las lecturas del suelo.

En conjunto, estas soluciones forman una cadena digital completa: producción monitorizada en tiempo real, certificación inmutable en blockchain y venta directa vía e-commerce o pagos cripto. El resultado es un círculo virtuoso donde el productor gana visibilidad y mejores márgenes, el consumidor recibe información transparente y el entorno se beneficia de decisiones basadas en datos.

### Para que esto funcione, se requiere:



**Infraestructura digital:** conexión a Internet, plataformas amigables, logística segura.



**Regulación clara y fiable:** para pagos digitales y trazabilidad.



**Educación financiera:** sobre cripto y su gestión.



**Diseño estratégico de negocios:** pensando en calidad, storytelling y fidelización.



## Sin políticas, no hay agro 4.0



Un cuarto actor fundamental en este círculo virtuoso es el rol activo y responsable del Estado. Para que ecommerce, criptomonedas y trazabilidad digital funcionen de verdad, es indispensable que existan herramientas como internet estable y accesible en zonas rurales. En Chile, el plan **“Conectividad Cero Brecha Digital 2022-2025”** reconoce el acceso a internet como servicio público, impulsando subsidios y ampliando la cobertura, incluyendo 366 áreas rurales mediante infraestructura 4G y fibra óptica. Además, la FAO junto al Ministerio de Agricultura y Subtel están llevando “aldeas digitales” a regiones como Ñuble y La Araucanía, integrando conectividad con capacitaciones para pequeños productores.

**¿Por qué esto es esencial para el agro digital?** Porque sin conexión estable, el sistema se queda a medio camino. No sirve promover pagos por criptomonedas o e-commerce si las familias rurales no tienen acceso a internet confiable; no tiene sentido primero

conectarlos y después pensar en salud, agua o electricidad. La conversación debe ser de ida y vuelta: el gobierno necesita entender que si los productores y consumidores rurales quieren avanzar en digitalización, requieren respaldo regulatorio, formación técnica y cobertura en sus territorios. Por su parte, los productores deben estar dispuestos a aprender, participar y aprovechar estas opciones. **Solo ese enfoque integral, donde Estado, tecnología y campo emprenden juntos, permitirá que la tecnología transforme de verdad la sustentabilidad, la rentabilidad y la trazabilidad en el Agro 4.0.**

**Sí, este parece ser el camino** Un camino donde la tecnología no reemplaza lo artesanal, sino que lo potencia. Donde productores pueden mantener la tradición y al mismo tiempo sumarse a la economía digital. Donde el consumidor urbano puede volver a confiar y apoyar lo local, directo y sostenible.



## Carlo Von Mühlenbrock

Hablar con Carlo von Mühlenbrock es recorrer décadas de cocina, territorio y sensibilidad. Su nombre es sinónimo de vocación, pero también de coherencia: su carrera ha transitado entre la alta gastronomía, la televisión, los proyectos sociales y el activismo alimentario. Hoy, desde su parcela en la precordillera de Santiago, cultiva ingredientes y valores con la misma dedicación con la que prepara un plato. Carlo, además de un chef con trayectoria internacional, es un aliado clave en la construcción de una cocina más ética, saludable y regenerativa.

**Cocinar con raíces,  
sembrar conciencia**

# COCINA QUE RESPETA EL ORIGEN

Para Carlo, la cocina no comienza en los fuegos, sino en la tierra. Desde muy joven, sintió una conexión profunda con los ingredientes como una forma de honrar lo que la naturaleza ofrece. “Cocinar no es solo alimentar, es reconocer el origen del alimento, respetar sus ciclos y devolverle sentido al acto de comer”, afirma. Esta filosofía se ha consolidado a lo largo de los años, especialmente al trabajar en su propia parcela, donde cultiva los mismos ingredientes que luego transformará en su cocina. Allí, en contacto con la tierra, ha desarrollado una comprensión viva del ciclo de la vida, que impregna cada una de sus decisiones culinarias.

Su experiencia en Perú, Francia y Chile ha marcado su propuesta de manera decisiva. En Perú, descubrió la riqueza de la biodiversidad andina y la potencia de la fusión de sabores. En Francia, se nutrió de técnica, disciplina y estética. Y en Chile reafirmó su compromiso con la cocina patrimonial y los productos locales. Esa diversidad de influencias se traduce hoy en un estilo único: una cocina que celebra lo nuestro con herramientas del mundo, pero siempre con una brújula ética clara: el respeto por el entorno.

**“Hoy defino mi propuesta gastronómica como una celebración de la cocina chilena ecológica y circular”, señala.** Se trata de una cocina que rescata técnicas ancestrales,

utiliza ingredientes orgánicos de temporada, en su mayoría cultivados por él mismo, y busca minimizar el desperdicio. En sus platos conviven sabores tradicionales, saberes populares y una profunda conciencia de lo que significa alimentarse bien. Todo tiene un propósito: cada preparación busca contar una historia, transmitir cultura y despertar reflexión.

En ese sentido, Carlo es un chef que enseña tanto como cocina. Su rol educativo se ha ampliado con los años a través de talleres, clases, charlas y participación en campañas públicas sobre salud y alimentación consciente. “Una alimentación consciente empieza cuando entendemos lo que comemos, de dónde viene y cómo impacta en nuestra salud y en el planeta. Valorar eso es el primer paso”, dice con convicción.

Este compromiso lo ha llevado a involucrarse activamente en iniciativas de salud pública y vida saludable. Para él, la cocina es una herramienta para el bienestar individual y colectivo. “No basta con cocinar rico. Hay que saber de dónde viene el ingrediente, cómo se cultivó, qué historia trae”, sostiene. Desde su lugar como figura pública y formador, busca inspirar una mirada más crítica y sensible hacia la alimentación. Por eso, se preocupa tanto por el origen como por el destino de los ingredientes: quiere que quienes coman sus platos también se nutran de conciencia.

Un eje clave en su filosofía es el vínculo con los productores orgánicos y agroecológicos. Esa relación es

mucho más que una cadena de abastecimiento: es una alianza ética, política y cultural. “He tenido la fortuna de trabajar con productores comprometidos, y esa conexión enriquece no solo mi cocina, sino también mi manera de entender el oficio”, comenta. Carlo ve en esos vínculos una forma concreta de apoyar economías locales, de cuidar los suelos y de promover un modelo alimentario más justo. La unión entre quienes cultivan y quienes cocinan, dice, es esencial para construir un sistema alimentario más sostenible.

En ese mismo espíritu, observa con entusiasmo el avance del e-commerce, la trazabilidad digital y los sistemas de etiquetado transparente. “Son herramientas clave para acercar al productor con el consumidor, para contar la historia detrás de cada alimento. El marketing tiene que dar paso a la honestidad”,



afirma. Cree que hoy más que nunca los consumidores están interesados en saber qué comen, cómo se produjo y qué impactos tiene su elección. **Y los chefs, en ese panorama, tienen la oportunidad de ser guías y puentes.**

Carlo no duda al hablar del rol de los cocineros y cocineras del futuro. Para él, la técnica es fundamental, pero la ética es innegociable. A los jóvenes cocineros les deja un mensaje claro: "Sean fieles a su esencia, respeten los ciclos de la naturaleza. La cocina honesta nace de esa conexión con la tierra". Les recomienda observar, escuchar, involucrarse en el proceso desde la semilla hasta el plato. Les pide que no pierdan de vista el poder transformador que tienen sus decisiones.

Su entusiasmo se proyecta también hacia el **trabajo conjunto con AOA Chile y su participación en la feria Food and Service, particularmente en el Pabellón Orgánico y Regenerativo**. Carlo se imagina este espacio como una vitrina y una plataforma: un lugar donde mostrar la riqueza de la producción local, compartir saberes, educar y construir redes. Su objetivo es colaborar en el diseño de menús que visibilicen los productos orgánicos del país y crear contenidos educativos que fortalezcan la relación entre el campo y la cocina.

La visión de Carlo no es solo gastronómica; es también cultural, ecológica y política. En cada una de sus acciones hay una búsqueda de coherencia entre lo que se cocina, lo que se comunica y lo que se defiende. Para él, cocinar es un acto que puede cambiar el mundo, siempre que se haga con conciencia, con respeto y con raíces.

Desde su huerto, donde los ciclos se marcan por el ritmo de la naturaleza y no por la urgencia del mercado, Carlo von Mühlenbrock continúa sembrando conciencia, una receta a la vez. Su trabajo recuerda que la cocina es una forma de cultivar el futuro, y que el sabor más profundo de un plato no viene del ingrediente más caro, sino del respeto con que fue producido.

**La unión entre chefs y productores es esencial para construir un futuro más saludable y respetuoso con el medioambiente.**



**La selección de mieles 100% Orgánicas más exclusivas del Sur del mundo.**

- ☀️ 100 % Naturales y Orgánicas
- ☀️ Diversidad culinaria de aromas, sabor e intensidad.
- ☀️ Libres de pesticidas y herbicidas.

Chile



**Descubre mas sobre nosotros!!**



@terraandeshoney  
www.terraandes.cl  
miel@terraandes.cl



## El valor de lo transparente

# CONFIANZA, EL GRAN MOTOR DEL MERCADO ORGÁNICO

Hablar de sostenibilidad ya no es un asunto exclusivo de nichos o movimientos alternativos, es una conversación transversal que cruza la agricultura, la gastronomía, el comercio y la industria alimentaria. Y en ese diálogo cada vez más amplio, los productos orgánicos han pasado de ser una rareza de feria a ocupar un espacio protagónico en las decisiones de compra, en las estrategias de marcas y en los debates sobre el futuro alimentario del país. Para Ilabaca, este fenómeno no solo es visible, sino inevitable porque “hoy, la

sostenibilidad no es una opción. Es una exigencia social, ética y también comercial”.

A diferencia de otros rubros donde la innovación corre con vértigo, lo orgánico avanza con paso firme, silencioso y convencido. No es una industria de masas todavía, pero sí de convicciones profundas. Las personas que optan por productos orgánicos lo hacen con intención. Saben lo que están comprando, lo que están apoyando, lo que están comiendo.

Pero crecer en este rubro tiene un desafío mayor: la confianza. Y para Andrés, eso no se construye con marketing, sino con coherencia: “Para que un emprendimiento orgánico funcione en el comercio online, lo primero no es la web, ni las redes, ni los envíos. Es el compromiso real con lo que se dice que se es. La coherencia es la base. El consumidor está muy informado. Y está empoderado. Si prometes algo y no lo cumples, lo sabrán, lo dirán y te pasarán la cuenta”.

Esa confianza entonces se construye **desde el desde**: desde el momento en que se planta, se cosecha, se etiqueta y se entrega. “No se trata solo de evitar químicos. Se trata de tener buenas prácticas de manufactura, comercio justo, respeto por los trabajadores, por el suelo, por la comunidad. Solo así la transparencia es verdadera. Porque cuando la historia del producto es real, el relato fluye solo”.

La demanda por alimentos saludables y sostenibles sigue creciendo, y herramientas como el e-commerce o la trazabilidad digital ayudan a conectar mejor con consumidores conscientes. Pero ese valor debe ser real: la tecnología amplifica, no inventa. Adoptar modelos orgánicos es parte de esa autenticidad, aunque implica desafíos técnicos y financieros, sobre todo para pequeños productores, que aún enfrentan barreras como la certificación y el acceso a mercados.

Desde su rol, Ilabaca ve con claridad la relevancia de medios como AOA Chile para visibilizar esta transformación.



## Andrés Ilabaca

Con más de 40 años de experiencia en la industria alimentaria y como director comercial de Espacio Food & Service, Andrés Ilabaca ha sido testigo del crecimiento y de los desafíos del sector orgánico. En esta entrevista, analiza el rol de los canales digitales, el potencial del e-commerce y las condiciones necesarias para que el consumo orgánico se masifique sin perder su esencia.



“AOA ha sido capaz de conectar mundos. Tiene una línea editorial clara, con una visión honesta de lo que significa hacer bien las cosas. No está vendiendo solo productos, está construyendo cultura. Y eso es lo que más falta hoy: no solo vender, sino educar, inspirar, articular”.

Por eso considera clave que este tipo de proyectos estén presentes en ferias como **Espacio Food & Service, que en su edición 2025** contará con más de 35.000 m<sup>2</sup> de exhibición y 36.000 visitantes profesionales de 20 países. “Son plataformas vivas donde convergen

innovación, sostenibilidad y tecnología. El Pabellón Orgánico y Regenerativo permite que este ecosistema se proyecte a nivel nacional e internacional”.

### Conectar lo digital, lo saludable y lo humano

Las ferias deben jugar un rol activo en la construcción de un ecosistema que conecte lo orgánico, lo saludable y lo digital. Son lugares donde las personas tocan, prueban, preguntan. Pero también donde descubren, comparan y deciden. Ese formato presencial, potenciado por las plataformas tecnológicas, “le da al consumidor una herramienta poderosa para decidir qué comer, cuándo y dónde. Y esa decisión, hoy, es política”.

Para Ilabaca, el éxito no se mide solo en ventas. “Una marca sustentable exitosa es la que puede crecer sin traicionar su esencia. Que escala sin perder alma. Que mejora sus procesos, pero mantiene su causa. Eso es lo que va a sostener este mercado a largo plazo. Porque la sustentabilidad sin coherencia, no es sustentable”.

Una marca sustentable exitosa es la que puede crecer sin traicionar su esencia. **Que escala sin perder alma.**



## EL SELLO FAIRTRADE

En FAIRTRADE promovemos otra forma de comercio, una más justa y sostenible, que pone a las personas y al planeta en el centro.

El SELLO FAIRTRADE es reconocido a nivel mundial, consumidores y empresas confían en nuestro trabajo y entienden que los productos que certificamos cumplen con unas garantías asociadas a la sostenibilidad y la justicia.





## Carlos Betancur Gálvez

es profesor, conferencista y consultor en marketing digital, ventas, automatización e inteligencia artificial. Desde España y a través de su agencia btodigital, asesora a marcas conscientes en América Latina para transformar procesos, construir relatos auténticos y conectar la tecnología con los desafíos reales. En esta conversación con AOA Chile, reflexiona sobre el papel del marketing en la agricultura, la producción responsable y el consumo informado.

### El poder de comunicar con sentido

## CUANDO EL MARKETING SIEMBRA CONFIANZA

Hablar de marketing en el agro puede parecer una contradicción. Durante años, las campañas de venta se asociaron con promesas infladas, etiquetas vacías y un relato publicitario que desconectaba al consumidor del origen real de lo que compraba. Sin embargo, un nuevo enfoque está cambiando el rumbo: el marketing como herramienta para **educar, construir confianza y conectar con propósito**.

Con más de quince años ayudando a marcas a comunicar desde la verdad, Carlos cuenta que “lo primero que enseño es que el marketing no empieza en la vitrina, sino en la raíz. Si no hay coherencia entre lo que dices y lo que haces, nada de lo que comuniqués va a sostenerse”. Y eso es particularmente cierto en el mundo de los productos orgánicos, naturales o regenerativos. “Cuando un productor se esfuerza por aplicar prácticas sustentables, cuidar el suelo, trabajar sin químicos y respetar el entorno, está generando un valor enorme. El problema es que muchas veces no sabe cómo contarlos. Y ahí es donde el marketing puede ser un aliado clave”.

Para Betancur Gálvez, uno de los mayores errores de las marcas pequeñas es enfocarse solo en vender sin haber trabajado primero su relato. “La historia que rodea al producto no es un adorno: es parte del valor. Un consumidor

informado no compra solo una manzana; compra la forma en que fue cultivada, el suelo donde creció, el rostro de quien la cosechó. Y para eso hay que aprender a narrar desde la autenticidad”.

—  
Ante el auge del *greenwashing*, ese uso superficial de lo “verde” como gancho publicitario sin respaldo real, el consumidor actual se muestra cada vez más informado, crítico y exigente. Las marcas que intentan maquillar su impacto o sobredimensionar su compromiso ambiental corren el riesgo de perder credibilidad. Hoy, un eslogan llamativo o un logo en tonos verdes ya no son suficientes: lo que se exige es trazabilidad, datos verificables y transparencia. En un contexto donde comparar, investigar y verificar está al alcance de un clic, quien no se prepare para responder con honestidad, quedará fuera del juego.

Desde su agencia ha acompañado a muchas empresas agroalimentarias a ordenar su propuesta de valor y comunicar con sentido. “No se trata de parecer ético, sino de serlo. A veces, una empresa no necesita una campaña millonaria, sino explicar bien qué hace, por qué lo hace, y cómo eso impacta positivamente. **Educar no es dar una clase. Es contar una historia, con contexto, con alma**”.

En ese sentido, Carlos también reconoce el potencial de las nuevas tecnologías: ecommerce, trazabilidad digital, blockchain,

realidad aumentada. “La tecnología puede ser una gran aliada si se usa con sentido. Un código QR bien usado no solo muestra información: cuenta una historia, conecta al consumidor con el origen, aporta transparencia”. Para él, herramientas como estas son clave para el futuro del agro latinoamericano. “Imagina a un pequeño productor de frutales orgánicos en Ñuble que puede mostrar al consumidor en Canadá cómo trabaja su campo, gracias a un sistema de trazabilidad digital. Eso cambia el juego. Y además educa al comprador, porque lo invita a valorar lo que hay detrás del precio”. En su opinión, el mayor aporte que puede hacer el marketing al mundo de la producción consciente es devolverle dignidad al relato. “No basta con decir ‘orgánico’. Hay que explicar por qué eso importa, cómo se logra, qué impacto tiene. Y sobre todo, hay que hacerlo con honestidad”.

**El marketing que solo persuade es pasajero. El que educa, transforma.**





**Organización Internacional Agropecuaria**  
[www.oia.com.ar](http://www.oia.com.ar)



## Certificamos confianza y calidad

En **OIA** somos líderes en certificar transparencia en los procesos y generar confianza en la calidad, valores imprescindibles para lograr el acceso a los mercados más exigentes y generar mejores oportunidades de negocio.



[www.oiacert.com](http://www.oiacert.com)  
 oiactert | oiactert | oiactert  
 atencionalclientechile@oiactert.com  
 (+56 9) 95091325 / (+56 9) 95091468



## SE PARTE DEL MAYOR EVENTO FRUTÍCOLA DEL AÑO

• *Comitivas Extranjeras* • *Almuerzo de Camaradería*  
 • *Rueda de Negocios* • *Degustación de Vinos*

+ 4.000 asistentes  
 + 60 speakers  
 + 50 charlas  
 + 120 Stands

Más información:  
[natalia@outsourchile.com](mailto:natalia@outsourchile.com)



**ÚLTIMOS STAND DISPONIBLES**



[www.fruittrade.cl](http://www.fruittrade.cl)

Avenida El Salto N°5000 • Huechuraba • Santiago, Chile

# CHILE Y BRASIL UNIDOS POR UN MISMO PROPÓSITO

En tiempos donde los desafíos ambientales, sociales y alimentarios exigen respuestas colaborativas, **AOA Chile** y la **Sociedad Nacional de Agricultura de Brasil (SNA)** han decidido dar un paso valiente: unir fuerzas en una alianza estratégica binacional orientada a fortalecer el ecosistema orgánico, sustentable y regenerativo de ambos países.

Este acuerdo, que será presentado oficialmente durante la **feria Espacio Food & Service 2025** en Santiago de Chile, representa mucho más que una firma: es el inicio de una colaboración a largo plazo que busca potenciar la visibilidad, articulación e internacionalización de marcas, iniciativas y comunidades comprometidas con una forma de producir alimentos que cuide la tierra y respete a las personas.

La alianza fue sellada por **Rodrigo Rojas Cheuquenao**, fundador de AOA Chile, y **Helio Sirimarco**, vicepresidente de SNA Brasil, con la participación destacada de **Sylvia Wachsner**, directora de OrganicsNet, quien también será vocera, moderadora y expositora en el Pabellón Orgánico y Regenerativo de la feria.



**El acuerdo contempla una serie de compromisos concretos que marcan un nuevo estándar de cooperación en el sector:**

- ✓ La participación oficial de representantes brasileños en Food & Service 2025.
- ✓ Condiciones preferentes para marcas

afiliadas a SNA Brasil en espacios editoriales, ferias y campañas de posicionamiento lideradas por AOA Chile.

- ✓ Un plan de intercambio institucional y visibilidad cruzada en medios, plataformas digitales y redes sociales de ambas organizaciones.
- ✓ La evaluación conjunta de un futuro

Pabellón Latinoamericano en la feria **Biofach Brasil 2026**, pensado como una gran vitrina regional para visibilizar a los productores comprometidos con la sustentabilidad.

Además, AOA Chile asumirá un rol clave como articulador regional,

facilitando **apoyo y difusión para las marcas brasileñas participantes**, y fortaleciendo los lazos de colaboración entre territorios.

### Una cooperación con sentido latinoamericano

Más allá de los aspectos logísticos, esta alianza expresa una voluntad compartida de transformación. Chile y Brasil, con sus diferencias culturales y territoriales, coinciden en algo esencial: la urgencia de construir sistemas alimentarios más justos, transparentes y saludables. Y hacerlo desde la colaboración, no desde la competencia.

En este camino, el **Pabellón Vida Saludable “Orgánico y**

**Sustentable”** se consolida como una plataforma de alto nivel donde confluyen productores, marcas, instituciones, consumidores y medios especializados. Un espacio para conversar, mostrar, inspirar y construir puentes reales entre quienes apuestan por una economía regenerativa.

**AOA Chile**, con esta alianza, reafirma su compromiso de ser un agente activo en la integración latinoamericana, promoviendo prácticas que pongan en el centro **la vida, la salud, la diversidad y la cooperación**. La invitación está abierta: los cambios que soñamos solo serán posibles si los construimos entre todos.



# Futuro Coop

*lo natural sabe mejor*



Fundada el año 2020 en la Región de los Lagos, nuestra cooperativa **FuturoCoop** nació del encuentro de una comunidad de productores con la convicción de producir alimentos con cuidado y respeto por la tierra, los animales y quienes vendrán después.

## CON INNOVACIÓN AVANZANDO AL FUTURO

Fuimos pioneros en producir **leche A2** en Chile, porque sabemos que hay muchas personas con trastornos gastrointestinales o que pueden experimentar molestias digestivas al consumir leche convencional. Ampliar las opciones, es parte de cuidar a quienes buscan una alimentación más amable con su cuerpo.

**La leche y productos lácteos del futuro los estamos produciendo hoy.**



# AGRO ORGÁNICO Y SUSTENTABLE

*En el suelo fértil de  
Latinoamérica nace una  
revolución verde:  
producir sin agotar,  
alimentar sin contaminar.*

## Biotecnología con propósito

# IONA: CIENCIA Y CONCIENCIA AL SERVICIO DE UNA AGRICULTURA REGENERATIVA

Con más de dos décadas de trayectoria, IONA se ha posicionado como una de las empresas pioneras en Chile en el desarrollo de bioinsumos naturales para una agricultura más limpia, eficiente y regenerativa. Fundada por mujeres científicas ha combinado tecnología vegetal, economía circular y compromiso ético. Desde la formulación de soluciones a base de extractos vegetales hasta su presencia activa en programas fitosanitarios de alto estándar, IONA es un ejemplo de innovación con sentido. Conversamos con María Eugenia Reyes, representante y miembro clave del equipo, para conocer más sobre su recorrido en el mundo de la agricultura y sostenibilidad.

### La tecnología no reemplaza la relación humana, pero la potencia cuando se usa con propósito.

Hablar de sostenibilidad en el agro ya no es una aspiración, sino una necesidad. En ese escenario, IONA ha sabido ocupar un lugar relevante, ofreciendo soluciones basadas en extractos vegetales y compuestos orgánicos que activan el potencial de los cultivos sin comprometer la salud del suelo ni de las personas. Su propósito es claro: demostrar que se puede producir más y mejor, sin residuos y con responsabilidad.

Desde sus inicios, uno de los grandes desafíos ha sido romper con paradigmas heredados de la agricultura convencional. Cambiar la



forma de producir también implica transformar mentalidades. “Romper con los esquemas tradicionales, educar sobre el uso de bioinsumos y enfrentar barreras estructurales como la falta de financiamiento ha sido un camino complejo, pero valioso”, señala Reyes. Hoy, IONA ya opera en mercados como Perú y Brasil, adaptando sus soluciones a los distintos contextos productivos de Latinoamérica.

El interés por lo orgánico ha crecido de forma sostenida, aunque todavía persisten obstáculos culturales, falta de información técnica y poco respaldo institucional. Chile tiene todo para liderar esta transición, pero necesita políticas más activas, capacitación desde las bases y mercados más justos. Desde IONA, abordan ese vacío con un portafolio segmentado y una asesoría técnica personalizada que se adapta a cada cliente: desde pequeños agricultores hasta exportadoras. Sus soluciones, empaques y modelos de acompañamiento cambian según las necesidades, siempre con una premisa común: escuchar antes de ofrecer, co-crear antes que imponer.





La relación con los productores ha sido una historia de construcción mutua. “Partimos con desconfianza. No es fácil hablar de biotecnología en un entorno donde lo ‘natural’ ha sido malinterpretado muchas veces”, comenta Reyes. Pero la experiencia de campo, los resultados visibles y el acompañamiento constante han hecho la diferencia. Hoy muchos productores no solo confían, sino que ven en esta forma de agricultura una ventaja competitiva real. La sostenibilidad, más que una opción, comienza a verse como una necesidad.

Esa misma evolución se refleja en el consumidor. Cada vez más personas valoran productos sin residuos, producidos éticamente y con trazabilidad clara. Aunque aún hay barreras de acceso y educación, la tendencia es clara: se busca comer mejor, entender lo que se consume y confiar en quien lo produce. IONA responde a esa demanda con transparencia, educación y coherencia en toda su cadena de valor.

En ese proceso, la tecnología ha sido una aliada estratégica. Desde una tienda virtual pensada para zonas

rurales, hasta sistemas de trazabilidad avanzada, cada herramienta digital que han adoptado tiene un propósito: mejorar la logística, garantizar transparencia y estrechar vínculos con los usuarios. Además, están evaluando la implementación de blockchain para fortalecer la verificación de origen y calidad, especialmente en mercados de exportación donde el valor de la trazabilidad crece día a día. “La tecnología no reemplaza la relación humana, pero la potencia cuando se usa con propósito”, afirma Reyes.

Pero más allá de lo técnico, en IONA saben que el mayor aprendizaje ha venido del campo. “La tierra enseña humildad, paciencia y respeto”.

Escuchar al agricultor ha sido clave para innovar sin desconectarse de las realidades territoriales. Por eso, su

acompañamiento técnico no es un servicio adicional: es parte central del modelo. Acompañan desde el diagnóstico hasta la evaluación de resultados, ayudando a los productores a dar el paso hacia modelos más sostenibles con confianza y respaldo científico. “No vendemos productos: generamos soluciones”, afirman con convicción. Y ese vínculo directo, basado en el conocimiento y la empatía, es lo que ha permitido que el cambio no solo sea posible, sino duradero.

De cara al futuro, IONA se proyecta como un referente latinoamericano en biotecnología sustentable. Quieren seguir educando, acompañando y transformando. Porque en su visión, cultivar no es solo producir: es regenerar, conectar y dejar una huella con sentido.



## Cultivar sin dañar

# FRUTALMENTE RESPONSABLES

Ubicado en el valle de Mallerauco, en Melipilla, Huertos Ecológicos San Cristóbal es un campo que decidió dar un giro radical en su forma de producir. Desde 2013 dejaron atrás el uso de agroquímicos y, en 2017, obtuvieron la certificación orgánica. Hoy cultivan limones, paltas y naranjas en equilibrio con el entorno, bajo la administración de Ramón Elizalde Aldunate y Rubén Ibaceta, quienes conversaron con nosotros sobre su historia, los desafíos del rubro y sus sueños a largo plazo.

### ¿Cómo entienden la relación entre agricultura, ecología y salud humana?

Entendemos que todos están estrechamente conectados. Un huerto ecológico debe ser un sistema en equilibrio, donde suelo, plantas y fauna convivan sin fertilizantes ni pesticidas industriales. Al proteger esa biodiversidad, también cuidamos la salud de las personas. Cada vez más consumidores toman conciencia de que lo que comen influye directamente en su bienestar, y evitan productos cultivados con químicos que pueden causar efectos adversos. Producir de forma limpia no es solo una opción técnica, es un compromiso con la vida.

### ¿Qué desafíos han enfrentado para producir y posicionar alimentos orgánicos en Chile y el extranjero?

Cultivar de manera orgánica en Chile implica desafíos concretos. Uno de los más complejos ha sido cambiar mentalidades: primero dentro del propio equipo, acostumbrado a métodos convencionales y químicos, y luego hacia los consumidores, que muchas veces no comprenden por

qué estos productos cuestan más. La realidad es que todo es más manual, más exigente, pero también más consciente. Nuestros frutos no son mejores por competir con otros, sino porque son el resultado de una labor



paciente, honesta y profundamente respetuosa con el entorno. El clima de Mallerauco aporta un sabor único, y aunque en el mercado local aún falta educación y apertura, en mercados como el europeo la respuesta ha sido muy positiva. Allá lo orgánico no es una moda: es una convicción.

### ¿Qué rol juega la tecnología en su modelo?

En el campo, usamos sistemas de riego tecnificado para optimizar el uso del agua, maquinaria agrícola adaptada a las exigencias de la producción orgánica y herramientas de comunicación directa con los trabajadores, lo que mejora la eficiencia y la coordinación. También mantenemos una actitud proactiva frente a los avances tecnológicos, evaluando constantemente qué innovaciones pueden aportar valor sin comprometer nuestros principios. Creemos que las plataformas no solo ayudan a escalar proyectos ecológicos, sino también a educar y sensibilizar a más personas. Y no, la esencia no se pierde. Al contrario: la tecnología nos permite llegar más lejos, pero nuestras raíces siguen en el campo. Lo digital no reemplaza lo natural, pero sí puede ayudar a protegerlo y proyectarlo.

### ¿Qué sueñan lograr a largo plazo?

En Huertos Ecológicos San Cristóbal ya es visible el impacto positivo en el entorno. En el campo florecen corredores vegetales y se han incorporado flores y plantas aromáticas entre los frutales, lo que ha favorecido el retorno de aves, insectos benéficos y animales silvestres como zorros, conejos, coipos e incluso culebras. En lo social, quienes viven cerca valoran profundamente los cambios: ya

no hay olores químicos, el paisaje se mantiene verde, armónico, y saben que lo que se cultiva ahí es sano y seguro para sus familias. A futuro, nuestro sueño es seguir aumentando la biodiversidad del campo, profundizar el uso de energías renovables y reducir nuestra huella de carbono. Queremos demostrar que es posible producir en armonía con la naturaleza y que ese modelo no solo es viable, sino también necesario.

**La esencia no se pierde porque está en nuestra cultura: en el contacto diario con la tierra, la flora y la fauna del campo.**



# GASTRONOMÍA Y VIDA SALUDABLE

*Cocinar con conciencia es  
alimentar el alma y  
transformar el planeta.*

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



## Katherine Zárate

Ingeniera en alimentos con una trayectoria de más de 15 años dedicada a la inocuidad alimentaria, clean labels y la sostenibilidad. Su experiencia cruza continentes, rubros y escalas: desde auditar cocinas aeronáuticas hasta asesorar pequeñas empresas locales. A través de su propio emprendimiento, se enfoca en impulsar la inocuidad y la visibilidad, para que las pymes crezcan y vendan con seguridad. Con su firme compromiso con una alimentación más consciente, ética y saludable, Katherine nos abre la puerta a los dilemas, desafíos y oportunidades del mundo alimentario actual en Chile, con la mirada crítica y propositiva de quien ha vivido el sistema desde dentro.

## Alimentos seguros para un mañana sostenible

# INGENIERÍA, CONCIENCIA Y SABOR

### ¿Cómo la defines “nutrición consciente”?

Para mí, es saber comer. No sólo en términos de cantidad, sino de entender qué le hace bien o mal a tu cuerpo, saber cómo reaccionas frente a ciertos alimentos y entender de dónde viene lo que compras. La nutrición consciente implica mirar más allá de la etiqueta bonita o del producto “natural”, porque no todo lo natural es sano. Es una invitación a indagar y decidir con información real, no con marketing.

### ¿Qué mitos detectas sobre los productos “orgánicos”, “naturales” o “saludables”?

Hay una confusión muy extendida. Lo orgánico debería implicar ausencia de pesticidas y transgénicos, pero no existe un estándar único ni un consenso técnico global. El término “natural”, por su parte, puede ser engañoso: una papa frita en bolsa y una papa recién cosechada provienen del mismo ingrediente, pero uno es fresco y el otro está procesado. Además, lo natural no siempre es sinónimo de saludable. Es importante **distinguir entre tres cosas distintas**: el valor nutricional de un alimento (si es saludable, funcional o fermentado), el origen de sus ingredientes (si es orgánico, tiene bienestar animal o es libre de transgénicos) y el nivel de procesamiento (tipo de aditivos, método de conservación, etc.). Lamentablemente, ni la industria ni el consumidor tienen aún claras esas diferencias.

### ¿Se puede comer conscientemente incluso si uno consume productos procesados?

Sí, absolutamente, pero depende mucho del tipo de procesamiento al que ha sido sometido ese alimento. No es lo mismo una fruta deshidratada, que conserva buena parte de sus nutrientes, que un snack industrial lleno de aditivos, colorantes, saborizantes artificiales y azúcares ocultos. El problema es que muchos productos que se venden como ‘saludables’ en realidad son ultraprocesados disfrazados.

### ¿Crees que la ingeniería en alimentos es aliada o enemiga del mercado orgánico?

Totalmente aliada, si se entiende bien. La ingeniería puede aportar a mejorar

procesos, etiquetado, trazabilidad, incluso reducir errores humanos en las pymes. Muchas veces lo artesanal se asocia con lo sano, pero sin protocolos ni controles, hay riesgo de intoxicación. Usar tecnología no es lo opuesto a lo natural: es poner inteligencia al servicio del alimento.

### ¿Qué tres principios le recomendarías a alguien que quiere comer de forma más consciente?

**Uno:** infórmate. Lee etiquetas, investiga ingredientes, pregunta.

**Dos:** conoce tu cuerpo. Lo que a uno le hace bien, a otro no.

**Tres:** no te dejes llevar por las modas. Ni todo lo vegano es sano, ni todo lo natural es bueno. Busca balance, sentido común y, sobre todo, coherencia con tus valores.





## ROBERTO SOTO

No hay moldes fijos ni sabores vacíos. Con más de una década de experiencia, este chef chileno ha recorrido desde la gastronomía vegana hasta los mariscos y pescados, cultivando un estilo propio, versátil y profundamente creativo. Hoy, como chef de innovación y desarrollo en Ocean Pacific's –uno de los restaurantes más emblemáticos de Santiago– lidera un laboratorio gastronómico donde la libertad y la responsabilidad van de la mano.

**Alimentar con conciencia,  
crear con libertad**

# NI MODA NI DIETA: COCINA QUE CUIDA

### ¿Cómo definirías tu filosofía culinaria?

¿Cómo definirías tu filosofía culinaria?

Mi cocina se basa en la exploración constante, pero no por capricho ni por seguir tendencias: me interesa crear desde la libertad, sin moldes preestablecidos. La creatividad es el centro de todo: anoto ideas en libretas, dejo que una idea madure hasta que me convence. No tengo un método fijo, pero sí tengo una pasión muy clara por crear cosas que tengan sabor, belleza y sentido. A veces reinvento platos tradicionales con técnicas nuevas, otras veces empiezo desde cero, guiado por un color, una textura o un recuerdo que se transforma en idea. Me gusta que los platos cuenten una historia, despierten algo, pero sin perder cercanía ni honestidad. No cocino para impresionar, sino para conectar. Y, sobre todo, cocino porque me hace feliz. Cocinar me divierte. Es mi forma de expresarme, de compartir y de aprender. En cada plato hay algo de juego, algo de riesgo, y mucho de lo que soy. Para mí, la cocina es un lenguaje, y lo uso para decir que se puede comer bien, sin excluir a nadie y sin dejar de ser creativo.

### ¿Qué opinas de los productos locales y de temporada?

Trato siempre de trabajar con productos de temporada porque eso me asegura una mejor calidad y un sabor más auténtico.

Cuando una fruta o verdura está en su momento justo, los sabores son más intensos, la textura es perfecta, y además son más fáciles de conseguir. Aprovecho esa abundancia para usarlos frescos, sin recurrir a conservas o productos fuera de estación, que no me convencen. Prefiero lo que está vivo, lo que llega directo del campo con su color y su aroma intactos.

### ¿Ves la cocina como una herramienta de transformación social?

Sí, totalmente. La cocina puede cambiar vidas. Lo he visto, lo creo y lo practico. Hemos trabajado con colegios de sectores vulnerables y con una fundación que capacita gratuitamente a personas de bajos recursos en cocina. Nosotros los recibimos, los terminamos de formar en el restaurante y muchos se quedan trabajando con nosotros. Hay gente con verdadero talento que solo necesita una oportunidad. Y poder abrir esa puerta me parece una forma concreta de transformar vidas.

### ¿Y como herramienta ecológica?

Sí, aunque es más difícil. En algunos restaurantes implementamos el uso total de vegetales: usamos cáscaras para caldos, las hojas para salsas, tratamos de evitar residuos. También trabajamos con empresas de reciclaje que retiraban los desechos separados por nosotros. Pero eso es complejo y poco común en Chile, sobre todo en cocinas grandes. Hoy tengo más de cien personas a cargo, y coordinar buenas prácticas sostenibles a esa escala no es fácil. Pero hago lo que puedo desde donde estoy.

### ¿Cuál quieres que sea el legado de tu trabajo?

Quiero que se note que me divierto cocinando. Que los que trabajan conmigo vean que esto también puede ser libertad, pasión, no solo rutina. No quiero que los cocineros repitan por treinta años la misma receta en la misma plancha. Quiero que se atrevan a pensar distinto, a jugar, a emocionarse con un ingrediente. Y también a respetarlo: **desde saber en qué estación crece, hasta usarlo completo, sin desperdiciar nada.** Ese es el legado que me gustaría dejar.

### ¿Qué proyectos personales tienes hoy?

Estoy armando un dossier propio con recetas veganas y sin gluten, especialmente enfocadas en postres. Quiero que las personas con celiaquía también puedan disfrutar algo rico, elaborado, sin que lo único que les ofrezcan sea fruta o helado. Trabajo en fórmulas con harinas alternativas, combinaciones nuevas, nuevas texturas. Me apasiona ese desafío. En el restaurante donde trabajo también desarrollé el menú vegano y apto para celíacos, no como una respuesta a una moda, sino como una forma real de incluir a quienes muchas veces quedan fuera de la experiencia gastronómica. Para mí, la cocina no debería excluir a nadie. Todos merecen sentarse a la mesa y disfrutar algo delicioso, sin excepciones. Eso también es cocinar con conciencia.

### ¿Nos puedes compartir dos recetas?

Aquí van dos recetas ideales para veganos y/o celíacos:



## CAKE DE ALMENDRAS:

### INGREDIENTES

#### Mantequilla vegana:

- 150 grs de agua
- 580 grs de aceite de coco
- 250 grs de aceite de girasol
- 10 g de Natur Emul (emulsionante natural de la marca Sosa. También lo encuentras como emulsión vegetal bajo otras marcas)
- 12 g de Sojawhip (espumante de proteína vegetal, también de Sosa)

### INDICACIONES

Licúa el agua con el Sojawhip y el Natur Emul.

Emulsiona esta mezcla con la combinación de aceites.

Reserva la emulsión.

#### Bizcocho vegano para celíacos:

- 225 grs azúcar flor
- 25 grs azúcar invertido
- 400 grs harina de almendras
- 17 grs polvos de horneo
- 7 grs Natur Emul
- 7 grs Potato Whip
- 250 grs agua

- 100 grs mantequilla vegana
- 6 grs extracto de vainilla
- 3 grs de sal
- 60 grs aceite de Maravilla

### INDICACIONES

Mezclar todos los ingredientes secos, excepto el Natur Emul y el Potato Whip, y reservar.

Batir la mantequilla vegana con el azúcar flor. Con minipimer (batidora de inmersión o licuadora de mano), mezclar muy bien el Natur Emul y el Potato Whip con el agua. Incorporar el aceite de girasol poco a poco. Agregar a la mezcla de mantequilla y azúcar.

Añadir los ingredientes secos y mezclar. Encamisar o forrar los moldes. Llenar hasta  $\frac{3}{4}$  de su capacidad y, sobre cada porción, colocar un fino cordón de mantequilla vegana pomada.

Hornear a 175 °C durante aproximadamente 30 minutos (el tiempo puede variar según la altura del molde).

Este bizcocho se puede acompañar con un mousse y salsas de frutos rojos.



## BROWNIE VEGANO:



### INGREDIENTES

- 50 grs de cacao en polvo
- 200 grs leche vegana (almendra o coco)
- 310 grs harina
- 140 grs aceite de girasol
- 330 grs azúcar
- 15 grs polvos de hornear

### INDICACIONES

En un bol amplio, mezclar todos los ingredientes secos e incorporar la leche vegetal de tu preferencia y el aceite vegetal. Mezcla con una espátula o un batidor manual, hasta obtener una pasta uniforme y de textura homogénea, sin grumos ni restos secos en el fondo del bol. La consistencia debe ser densa pero fluida, ideal para verter fácilmente en los moldes.

Una vez tengas lista la mezcla, prepara el molde: encámisalo engrasándolo ligeramente y vierte la mezcla hasta llenar  $\frac{3}{4}$  de su capacidad. Si lo deseas, en este punto puedes agregar chips de chocolate, frutas secas, nueces u otros toppings al gusto sobre la superficie de la masa para dar un toque extra de textura y sabor.

Lleva al horno previamente precalentado a 180 °C y hornea durante aproximadamente 20 minutos. El tiempo puede variar levemente dependiendo del tamaño y la profundidad del molde, así como del tipo de horno. Sabrás que están listos cuando al insertar un palillo en el centro, este salga limpio o con solo unas pocas migas húmedas.



# Ari Zúñiga Salas

Cada plato tiene intención. Su trayectoria mezcla campo, aula y alta exigencia, convirtiéndolo en un cocinero con los pies en la tierra. Literalmente: su papá es agricultor, su mamá profesora. De ahí nace su mirada sobre la cocina como una herramienta que nutre, educa y transforma.

Con más de veinte años de experiencia en el rubro, Ari ha pasado por el mundo de las exportadoras, restaurantes, ferias y competencias. Fue candidato chileno en Bocuse d'Or 2022-2023, ocupando el puesto número 21 en la gran final 2023 y tercer lugar en las Américas 2022. Hoy, como docente en INACAP y gestor de experiencias gastronómicas, busca sembrar otra manera de cocinar: una que no repita fórmulas sin alma, sino que mezcle técnica, producto local y sentido de propósito.

## Sabor, memoria y técnica en movimiento

# ALIMENTAR CON CONCIENCIA Y RESPETO

**¿Cómo definirías tu filosofía culinaria en pocas palabras? ¿Cuál es tu estilo?**

Dicen que soy vanguardista, pero para mí la vanguardia no es rechazar lo anterior, sino transformar lo que ya existe con respeto. Me gusta tomar platos tradicionales y reversionarlos con técnica, estética y oficio, sin perder su raíz. La cocina tiene que tener historia, pero también evolución. Vengo de una familia ligada al campo, y eso me marcó: aprendí desde temprano a valorar el producto, a entender su origen. Hoy, mi estilo se basa en crear desde lo que tengo cerca, desafiarme con nuevos ingredientes y proponer sabores que conecten con el territorio, pero también con el futuro.

**“La alimentación consciente empieza por respetar lo que tienes en las manos”**

**¿Qué significa para ti “alimentación consciente”? ¿Y cómo se refleja eso en tu cocina?**

Para mí, la conciencia parte en **usar el producto completo y en entender su origen**. Si estás cocinando pollo, ese pollo tuvo vida. Si es una verdura, alguien la sembró, la regó, la cosechó. Lo mínimo

que puedes hacer es **aprovecharlo todo**. En mis clases siempre insisto: las cáscaras, los tallos, las hojas, todo se puede reutilizar. Cuando empiezas a ver cada ingrediente con ese respeto, cambia tu forma de cocinar.

**¿Cómo eliges a tus proveedores? ¿Y qué desafíos has encontrado al trabajar con productos orgánicos o agroecológicos?**

He trabajado con productores de zonas como **Longaví y Paine**, y con insumos que llegaban directamente del campo: **leche recién ordeñada, animales de crianza responsable, verduras frescas de estación**. Me gusta saber quién está detrás de cada ingrediente, conocer su historia, su proceso. Siempre intento incluir productos orgánicos o agroecológicos en las preparaciones para mostrar que lo natural no es un lujo, es una decisión consciente. Enseño a mis estudiantes que **lo orgánico no se trata de etiquetas bonitas, sino de respeto**: por el alimento, por el productor y por quienes lo consumen.

**¿Ves la cocina como una herramienta de transformación social y ecológica?**

Claro que sí. Cocinar no es solo preparar alimentos, es formar conciencia, generar hábitos, educar en salud y reconectar con la tierra y con las personas. La cocina tiene un poder transformador enorme, especialmente cuando se enseña con propósito. En INACAP estamos

integrando la sostenibilidad en la malla curricular, y ya vemos frutos: los estudiantes cuestionan el desperdicio, buscan ingredientes locales y piensan en el impacto de cada decisión. Eso es clave, porque el cambio real no ocurre solo en los restaurantes de autor, sino también en la cocina colectiva, la educación técnica, los comedores escolares y la industria.

**“Mi sueño es ver una gastronomía chilena orgullosa de lo que es”**

**¿Cuál es tu sueño personal o colectivo para la gastronomía chilena en los próximos 10 años?**

Que logremos tener una **gastronomía chilena con identidad, con orgullo, y con técnica**. Que podamos estar en competencias internacionales mostrando lo que somos, con productos nuestros, sin copiar modelos europeos. Y que eso llegue también a las casas, a las escuelas, a los barrios. Los estudiantes que tenemos hoy, en cinco o diez años, **van a transformar la industria desde adentro**, con cocineros más conscientes, conectados con el territorio y capaces de liderar **una gastronomía que no solo alimente, sino que inspire, eduque y represente de verdad al país**.

**¿Nos puedes compartir alguna receta?**

Aquí les comparto una receta perfecta para sorprender en una ocasión especial:



## Nido de Charquicán, carne desechada y Huevo Mollet

### Ingredientes

#### Charquicán:

- 500 gramos de papas, peladas y cortadas en cubos medianos
- 200 gramos de zapallo (calabaza), pelado y cortado en cubos medianos
- 100 gramos de quinoa, previamente lavada (aproximadamente 1/2 taza)
- 150 gramos de cebolla mediana, picada finamente
- 2 dientes de ajo, picados
- 100 gramos de zanahoria mediana, pelada y picada en cubos pequeños
- 150 gramos de arvejas (guisantes), frescas o congeladas
- 100 gramos de choclo (maíz), fresco o congelado
- 5 gramos de ají de color (pimentón dulce), aproximadamente 1 cucharadita
- 2 gramos de comino en polvo, aproximadamente 1/2 cucharadita
- Caldo de verduras o agua, cantidad necesaria
- Aceite vegetal
- Sal y pimienta a gusto

### Preparación

#### Charquicán:

En una olla grande, calienta un poco de aceite vegetal a fuego medio. Agrega la cebolla picada y sofríe hasta que esté transparente, unos 5-7 minutos.

Añade el ajo picado y la zanahoria en cubos. Cocina por 5 minutos más.

Incorpora el ají de color y el comino. Remueve bien y cocina por 1 minuto para que se liberen los aromas.

Agrega las papas y el zapallo en cubos a la olla. Remueve para que se impregnen de los sabores del sofrito.

Añade la quinoa previamente lavada.

Cubre las verduras con caldo de verduras o el caldo de la carne reservado (o agua). La cantidad debe ser suficiente para cubrir las verduras, pero sin excederse.

Cocina a fuego medio-bajo hasta que las papas y el zapallo estén tiernos y se puedan moler fácilmente, y la quinoa esté cocida (aproximadamente 20-25 minutos).

Una vez cocidas las verduras, retira un poco del líquido si hay demasiado. Con la ayuda de un prensa puré o un tenedor, muele las papas y el zapallo directamente en la olla, dejando algunos trozos para una textura más rústica. Integra la quinoa cocida. Si la mezcla está muy seca, agrega un poco más de caldo caliente.

Añade las arvejas y el choclo a la olla. Cocina por 5 minutos más, o hasta que estén tiernos.

Incorpora la carne desmechada al charquicán y mezcla bien. Prueba y ajusta la sal y pimienta a tu gusto.

### INGREDIENTES

#### Carne Desmechada:

- gramos de posta negra o plateada (corte de carne para desmechar)
- 1/2 cebolla
- 1 hoja de laurel
- 1 diente de ajo
- Agua, cantidad necesaria
- Sal a gusto

### Preparación

En una olla a presión o una olla normal, coloca la carne, la media cebolla, la hoja de laurel, el diente de ajo y sala gusto. Cubre con agua.

Si usas olla a presión, cocina por 45-60 minutos desde que toma presión. Si usas olla normal, cocina por 1.5 a 2 horas, o hasta que la carne esté muy tierna y se desmenuce fácilmente.

Retira la carne del caldo y desméchala con la ayuda de dos

tenedores. Reserva. Cuela y reserva un poco del caldo de cocción de la carne para el charquicán si lo deseas, o usa caldo de verduras.

### INGREDIENTES

#### Huevo Mollet:

- 4 huevos frescos

### Preparación

Pon agua a hervir en una olla pequeña.

Cuando el agua esté hirviendo suavemente, introduce los huevos con cuidado (puedes usar una cuchara).

Cocina los huevos por 6 minutos exactos para obtener una yema líquida y una clara cuajada.

Pasado el tiempo, retira los huevos inmediatamente y sumérgelos en un bol con agua helada y hielo para cortar la cocción. Esto facilitará también pelarlos.

Pela los huevos con mucho cuidado bajo el agua.

### Montaje en forma de Nido:

En cada plato individual, con la ayuda de un cuchara, crea un montículo del charquicán en el centro.

Luego, con la misma cuchara, haz una pequeña hendidura o "nido" en la parte superior y central del montículo de charquicán.

Coloca cuidadosamente un huevo mollet pelado dentro de cada "nido".

Si deseas, puedes espolvorear un poco de cilantro fresco picado alrededor del nido para decorar.



# TRINIDAD VÖLKER

Nutricionista y cofundadora de **La Fermentista**, un emprendimiento nacido del cruce entre la práctica clínica y el amor por la cocina natural. Junto a su socia – odontóloga de profesión– Trinidad ha construido una marca comprometida con el bienestar integral, la sostenibilidad y la difusión de técnicas ancestrales como la fermentación. Lejos de seguir una moda, su propuesta nace de una necesidad urgente: ofrecer alimentos genuinos, vivos y probióticos en un mercado saturado de ultraprocesados.

## La apuesta por una salud natural y consciente

# VOLVER A LO VIVO

**Cuéntanos sobre tu emprendimiento: ¿qué productos ofrecen y cuál es el corazón de tu propuesta?**

Actualmente elaboramos **alimentos fermentados vivos**, ricos en probióticos y prebióticos naturales, sin ningún tipo de tratamiento industrial. Son alimentos “vivos”, como decimos nosotras, porque nunca se pasteurizan ni se alteran. Solo sal, temperatura y paciencia. El corazón del proyecto es **entregar alimentos genuinos**, que realmente nutran, que aporten al bienestar diario de las personas. Nuestra visión siempre ha sido **generar conciencia alimentaria**, más allá de vender fermentados.

**¿Qué desafíos enfrentaste al llevar productos fermentados al mercado chileno?**

Muchísimos. Cuando partimos, ni siquiera se conocía la kombucha. Los fermentados eran raros, exóticos. Yo venía del mundo clínico, y lancé esta marca porque mis pacientes no tenían opciones naturales —más allá de una cápsula de probióticos, que en esa época ni siquiera eran muy buenas—. Sentí la necesidad de crear un alimento real, funcional, accesible. Pero claro fue un desafío educar a un país que no sabía qué era un fermento. Lo hice porque **creo profundamente en el poder terapéutico de los alimentos**.

**¿Cómo educas desde tu marca?**

Nosotras valoramos lo **natural, lo no intervenido**, el rescate de técnicas antiguas con respeto por el ingrediente. La fermentación no la inventamos nosotras: es



una práctica milenaria que estamos rescatando con compromiso y responsabilidad. Desde el principio hemos educado en redes sociales, en ferias, en cada etiqueta. Enseñamos para que la gente no solo compre, sino que **entienda lo que está comiendo**.

**¿Qué crees que falta para que los fermentos sean parte de la rutina alimentaria en Chile?**

Falta educación, sin duda. **Yo sueño con que los fermentados estén en las guías alimentarias del Ministerio de Salud**, como parte de lo que deberíamos consumir todos los días. Porque vivimos matando bacterias con antibióticos, estrés, comida chatarra, y nadie se pregunta cómo ayudar a esa microbiota. Pero también hay una barrera de precio: producir estos alimentos en Chile es caro. Son productos lentos, refrigerados, hechos en vidrio. Y todo eso suma. Yo quiero llegar a más personas, y eso requiere escalar sin perder la esencia. Ese es el próximo desafío.

**¿Cómo ha sido la experiencia con la venta directa y online?**

El ecommerce fue clave para crecer. **Nos dio visibilidad, cercanía, feedback**. Pero también es un desafío logístico enorme: es muy distinto despachar a un centro de distribución que a muchos clientes. Además, mantener la plataforma, responder dudas, resolver problemas... todo eso exige tiempo y estrategia.

**“No es una moda. Es una forma de volver a lo que funciona”**

**¿Qué consejo le darías a alguien que quiere emprender en alimentación natural en Chile?**

Que sea honesto con su propósito. Que haga números. Que entienda que el mercado chileno es pequeño, pero no imposible. Cuando el propósito está claro entonces vas por buen camino, ya que es el corazón el que hace latir el negocio. Existe un fuerte movimiento y necesidad hacia lo natural, que crece a diario. Hay un consumidor que busca alimentos naturales, vivos, funcionales, con sentido. Y eso, al final del día, no pasa de moda.



## CAMILA MORENO

No solo es chef. Es formadora, gestora, mentora y, sobre todo, una mujer que ha encontrado en la cocina una forma de cambiar el mundo. Su trayectoria, que comenzó entre los aromas de la casa de su abuela, la ha llevado de las cocinas francesas a los sets de televisión, y hoy, como **Directora y Coordinadora Educativa en la Fundación Gastronomía Social**, combina saberes técnicos con propósito, innovación con memoria, y sabor con justicia.

### Gastronomía como herramienta de transformación social

# CUANDO COCINAR TAMBIÉN ES CUIDAR

#### ¿Cómo iniciaste en la cocina?

Siempre supe que quería cocinar. Crecí en una familia donde fermentar, conservar o congelar era parte de la vida cotidiana, y desde chica fui muy sensible a los aromas y los procesos. Estudié gastronomía en INACAP y apenas egresé me fui a Francia, donde trabajé en cocina clásica y aprendí la disciplina del oficio. Al volver a Chile, con el tiempo entré al mundo corporativo, liderando hasta seis restaurantes y equipos completos. Aunque fue una etapa de muchos aprendizajes, también me hizo cuestionarme: estaba cuidando el patrimonio de otros, pero había perdido el propósito. Entonces llegó una oportunidad distinta, donde la cocina volvía a tener sentido como herramienta de transformación. Dejé todo para sumarme a la fundación y construir desde otro lugar, con coherencia y convicción.

#### ¿Qué proyectos lideras hoy desde la fundación?

Muchos. Uno muy significativo fue **Comida para Todos**, que surgió en pandemia. Conectamos restaurantes, productores y comunidades vulnerables para entregar alimentos dignos y generar trabajo. Otro proyecto hermoso es **Mingas por el Clima**, donde mujeres rescatistas recuperan frutas

y verduras descartadas del sistema, y las transforman en conservas, mermeladas, compotas o compost. A través de la cocina, estas mujeres no solo aprenden un oficio, sino que se empoderan, se organizan y se proyectan como cooperativas. También creamos una banquetera zero waste, donde los egresados de nuestros programas cocinan y ofrecen un servicio consciente. Usamos productos de temporada, cocinamos todo, compostamos residuos, trabajamos con agricultores regenerativos. La idea es que cada evento deje huella, no basura.

#### ¿Crees que la cocina puede ser una herramienta de transformación social?

Totalmente. La cocina enseña respeto, orden, amor propio, trabajo en equipo. Enseña también a tomar decisiones, a asumir consecuencias. Y cuando eso se trabaja en comunidad, el efecto es multiplicador. Lo he visto con mujeres mayores que han encontrado en la cocina una nueva forma de vivir, con adolescentes que reconectan con su autoestima, con comunidades que aprenden a organizarse en torno a una olla.

#### ¿Cómo están integrando lo digital a su trabajo?

Creamos un ecosistema digital que se llama **ÑAM**, apoyado por el Banco Interamericano de Desarrollo. Tiene una app comunitaria, una academia de microaprendizaje, una bolsa de trabajo, un marketplace de experiencias y un ranking de servicios. Todo funciona con un sistema de puntos que las personas van acumulando y canjeando.



**Para mí, lo digital es una herramienta, no un reemplazo. No puede perderse la conexión humana. Es tecnología al servicio de la comunidad.**

#### ¿Qué consejo le darías a alguien que quiere cambiar su rumbo y dedicarse a esto?

Que nunca es tarde para tomar decisiones radicales. Yo cambié todo cuando ya tenía una carrera hecha. Dejé estabilidad, sueldo, comodidades. Pero **soy infinitamente más feliz**. Porque cocino con propósito, porque cada cosa que hago tiene sentido. Y porque no estoy sola. En la Fundación Gastronomía Social **siempre hay espacio para quien quiera aportar, aprender, colaborar. Todos podemos cuidar este fuego.**



# VIDA SUSTENTABLE: Y ORGÁNICO Regenerativo

Organizador



Un espacio de innovación, conciencia y conexión para el futuro de la alimentación.

## Actividades destacadas del pabellón



### Show de Cocina con Propósito

Liderado por el chef Carlo von Mühlenbrock  
Cocina ancestral, regenerativa y consciente



### Zona de Entrevistas & Podcast

Voces del Orgánico: charlas, historias y transmisión digital



### Zona de Negocios y Networking

Espacio de reuniones con compradores y distribuidores, presentación de productos.



### Espacio de Marcas Aliadas

Paneles digitales con videos e identidad de marcas con propósito

**Participá**  
de esta experiencia  
orgánica, regenerativa  
y transformadora

**30**  
SEPTIEMBRE AL  
**02**  
DE OCTUBRE

ESPACIO RIESCO, SANTIAGO DE CHILE

## Colaboradores:



¿Querés que tu marca esté presente?

Patrocinadores  
y parner.



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



# RUTA ORGÁNICA EN MOTO

*Una travesía que  
escucha, siembra y  
transforma desde  
el camino.*



# LA RUTA ORGÁNICA Y SUSTENTABLE EN MOTO 2025: EL PROYECTO QUE CONECTA Y TRANSFORMA

En 2024, la Ruta era aún una promesa: un cronograma, una visión estratégica, una serie de destinos dibujados en una libreta. Había fechas, métricas, activaciones de marca, y una idea clara: conectar productores orgánicos con consumidores conscientes y con empresas afines a la sostenibilidad.

Pero en 2025, la moto ya recorrió cerros, cruzó quebradas, escuchó historias en voz baja y compartió mates con agricultores que labran la tierra como quien escribe poesía con sus manos.

## Este año, la Ruta no se proyecta: se respira.

Rodrigo Rojas, el hombre tras el manillar, deja de ser solo el fundador de AOA Chile para convertirse en algo más profundo: un narrador del campo, cronista de rostros rurales, testigo de la biodiversidad viva. Su moto ya no es un medio de transporte: es el motor de una causa.

“Antes era el que empujaba el proyecto desde la oficina. Hoy, soy testigo y narrador. El barro en las ruedas y el polvo en la chaqueta me enseñaron que cada camino tiene una historia, y alguien tiene que contarla. Me volví

punto entre el campo y la ciudad, entre la verdad y la vitrina.”

En este nuevo ciclo, el viaje también se volvió íntimo. A fines de 2024, Rodrigo enfrentó la pérdida de su madre, María Verónica Puén Cheuquenao, y fue precisamente esa ausencia la que le dio un nuevo impulso al proyecto. Continuar esta ruta fue también una forma de honrar su memoria. De llevarla a cada

comunidad, a cada conversación, a cada siembra que hoy florece.

En esta nueva etapa, el viaje deja de ser simplemente un desplazamiento. Es una experiencia vivencial, filosófica y emocional. Cada parada es un universo. Cada comunidad, una biblioteca abierta. Cada productor, un maestro silencioso de la regeneración.

## ¿En qué momento sentiste que este viaje no era solo un proyecto logístico, sino una misión personal?

Fue en uno de los primeros viajes por la Carretera Austral, en 2021, cuando un pequeño productor me miró y dijo: “Gracias por venir... aquí nunca llega nadie”. Esa frase me quebró. Hasta entonces creía que la ruta era un proyecto logístico, una forma de mostrar paisajes o difundir contenidos. Pero ahí entendí que el verdadero valor no era el

viaje, sino la presencia. Desde ese momento, cada kilómetro dejó de ser trayecto y se volvió una declaración de compromiso: con la tierra, con quienes la trabajan, y con quienes creen que el cambio nace desde lo humano, lo profundo, lo pequeño.

La sustentabilidad no es una moda: es un reencuentro con lo esencial. En esta edición, la Ruta Orgánica se expande como una red de raíces que entreteje Chile con un solo propósito: sembrar un futuro más justo, más verde y más humano. Se traza una línea viva por el territorio chileno, cruzando quebradas, valles, bosques y chacras que resisten al olvido. No hay un solo tipo de paisaje, ni un solo tipo de historia. Desde zonas precordilleranas hasta desiertos fértiles, lo que une cada parada no es la geografía, sino el vínculo invisible entre la tierra y quienes la trabajan con conciencia.

Cada punto del recorrido no es solo una ubicación: es una historia que germina, un saber que se transmite, un alimento que se transforma en mensaje. En el camino, Rodrigo se encuentra con comunidades que cultivan con la luna, que riegan con memoria, que educan sin aula y venden sin etiqueta. Es un viaje por un Chile profundo, diverso y resiliente, donde el campo no se observa desde la moto: se escucha, se aprende y se honra.

## ¿Qué significa para ti “educar sin aula y vender sin etiqueta”?

Educar sin aula es reconocer que las lecciones más profundas no siempre ocurren en una sala de clases, sino en el campo, en la



cocina, en una conversación sencilla con quien cultiva o transforma los alimentos. Una semilla germinando, una abuela horneando pan o un productor contando su historia puede enseñar más que cualquier presentación. Contar historias reales no solo informa: conmueve, conecta y transforma y es una poderosa herramienta educativa.

Y vender sin etiqueta no significa salir del mercado, sino entrar de otra manera: con transparencia, con vínculo directo, sin adornos vacíos. No se trata de imponer un producto, sino de invitar a formar parte de un movimiento con sentido. Más que vender, buscamos generar confianza, sembrar curiosidad y compartir desde lo que somos. Porque cuando se educa con ejemplo y se vende con verdad, se transforma lo cotidiano en algo con propósito.

Nuestro foco en AOA Chile es claro: llevar esta conciencia a todos los rincones, rurales y urbanos. Queremos que los niños coman mejor en las escuelas, que las comunidades reconozcan el valor de lo que producen, que las autoridades — desde alcaldes hasta gobernadores— impulsen campañas de educación alimentaria y políticas públicas que fomenten estos modelos.

Iniciativas como Paraná Mais Orgânico en Brasil demuestran que sí es posible. Cooperativas que agrupan a pequeños productores, certificaciones comunitarias, apoyo estatal concreto, compras públicas. Si queremos avanzar en Chile, necesitamos más que buenas intenciones: necesitamos voluntad



política, articulación territorial y consumidores conscientes.

En el fondo, estos modelos no solo benefician al medioambiente, sino también al bienestar de las familias, a la economía de los hogares y a la salud de las futuras generaciones. Y ese es el camino que hemos decidido tomar.

### ¿Qué tipo de conversaciones surgen cuando una empresa más grande se acerca al proyecto?

Las conversaciones con empresas más grandes que se acercan al proyecto son tan variadas como sus intereses. Algunas buscan métricas concretas —alcance, retorno, visibilidad— y eso también es válido: entendemos que

toda inversión debe rendir. Pero las alianzas más significativas surgen cuando se comprende que esta no es solo una vitrina de exposición, sino una red viva que conecta realidades rurales con marcas dispuestas a actuar con propósito. Apoyar no es donar, es involucrarse: facilitar herramientas, servicios técnicos, logística, certificación, o espacios reales de comercialización para productores que muchas veces lo único que necesitan es una oportunidad concreta.

La experiencia nos ha enseñado que muchos se emocionan con la idea, pero pocos están dispuestos a caminar el terreno. Como dicen

algunos agricultores: “hay muchos que hablan, pero pocos que se ensucian las botas con nosotros”. Las marcas que viajan con nosotros no son solo auspiciadores, sino parte activa del relato. Porque cuando el apoyo llega al campo, el impacto no termina en una campaña: empieza en el rostro de quien, gracias a esa alianza, encontró una forma más justa y sostenible de producir.

### ¿Cuál es el futuro de la Ruta?

La Ruta Orgánica y Sustentable en Moto se oficializó en 2025, pero su espíritu viene latiendo desde antes, en cada encuentro con productores, ferias y territorios rurales. Este año, el foco está en visibilizar las 18 comunas rurales de la Región Metropolitana, de las cuales ya se han recorrido cinco, con el objetivo de cerrar este ciclo en noviembre porque el 10 comienza la COP30 en la Amazonía, y el equipo quiere llegar allá en moto desde Santiago, cruzando más de 8.000 km, no como espectadores, sino como portadores de historias reales del campo chileno. Una ruta que no busca solo grabar contenidos, sino encender causas.

Tras ese viaje, la meta es seguir recorriendo Chile completo, región por región, y luego dar el salto hacia Europa, Norteamérica y Canadá, donde esperan conocer y contar cómo se valora la trazabilidad y la conciencia alimentaria en otras culturas. La ruta no es solo una moto: es una revista, un canal, un evento, una red. Es también el resultado del trabajo conjunto con Geraldine Olmedo Salgado, socia, hermana y amiga que ha aportado

visión y propósito. El futuro es seguir sembrando, con humildad, con fe, y con la convicción de que cuando uno anda con propósito, la ruta se abre sola.

### ¿Por qué sumarte a esta ruta?

Porque no se trata de ser motociclista, sino de ser parte del cambio. Porque no necesitas guantes de cuero ni una moto 650, solo ganas de preguntar de dónde viene lo que comes, de quién lo cultiva, cómo lo cuida, y qué historia hay detrás de cada tomate, de cada pan, de cada botella de miel. Porque cada consumidor puede ser un activista silencioso, y cada compra puede ser una decisión ética.

“Porque esta no es una ruta turística. Es una ruta transformadora. No te lleva solo por caminos de tierra, sino por caminos internos que te cuestionan cómo vives, qué eliges consumir, qué dejas atrás y qué quieres sembrar.”

### Así es La Ruta Orgánica y Sustentable en Moto 2025.

Un proyecto que no solo recorre Chile, lo reconecta.

### ¿Quieres seguir la ruta?

Ya sea como patrocinador, aliado estratégico o simplemente como alguien que quiere sumar desde su rincón del mundo: ¡estás invitado! Este proyecto sigue creciendo gracias a quienes creen que otro modelo es posible —más justo, más consciente, más humano.

Explora el mapa 2025, conoce productores, escuelas, rutas rurales y experiencias que inspiran. Suscríbete a nuestro canal de YouTube y acompáñanos en cada kilómetro de este viaje por un futuro más sustentable.

### ¿Quieres sumar tu marca, proyecto o apoyo? Conversemos.

#### Contacto directo:

**Web:** [rutaorganica@aoachile.com](mailto:rutaorganica@aoachile.com)

📞 Rodrigo Rojas +56 9 9900 8445

📞 Geraldine Olmedo +56 9 7860 9224

[www.aoachile.com/ruta-organica](http://www.aoachile.com/ruta-organica)

Canal Youtube: @rutaorganicaenmoto



# TESORO DEL BOSQUE

· MIEL CON SELLO DE ORIGEN ·

DE ALHUÉ 100% NATIVA



Miel con historia campesina, recolectada en Alhué, al pie de los Altos de Cantillana, esta joya de color ámbar oscuro está llena de minerales y carácter. Con Indicación Geográfica y Marca Colectiva.

**Mucho más que miel, es territorio en estado puro.**

# APICULTURA ORGÁNICA

Un oficio ancestral y una  
red que protege la vida,  
mejora el alimento  
y regenera el entorno.

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

## Revolución dulce

# CONECTAR PARA REGENERAR: UNA RED APÍCOLA HECHA DE VÍNCULOS VIVOS

### La colmena no es una fábrica: es un organismo vivo

Chile cuenta con más de un millón de colmenas registradas y más de diez mil apicultores a lo largo del país. Pero mientras la apicultura industrial busca optimizar rendimientos, muchas veces a costa de la salud de las abejas y del medioambiente, hay otra corriente que crece en silencio: la apicultura natural regenerativa.

Emanuel Canales conoce esa historia desde adentro. Comenzó a trabajar con abejas a los 20 años y nunca quiso usar químicos en sus colmenas. En esos años, la información era escasa, y lo poco que había era confuso o ineficiente, puesto que los apicultores convencionales no compartían lo que sabían. Con el tiempo, y tras muchas pruebas y errores, Emanuel fue

desarrollando una metodología que funcionaba. Y cuando por fin la tuvo, la compartió. Así nació la Escuela de Apicultura Natural de Chile, y años después, la red.

### Una red que nace del terreno

La Red Chilena de Apicultura Natural Regenerativa surgió para llenar un vacío: “Nos dimos cuenta de que quienes trabajábamos sin productos químicos estábamos dispersos, sin organización formal, sin acceso a herramientas ni canales de comercialización”, explica Emanuel. Frente a la hegemonía del modelo convencional, decidieron construir algo propio: un espacio de articulación entre productores y productoras de distintas regiones del país, enfocado en métodos de manejo respetuosos, saludables y regenerativos.

Hoy, la red reúne a personas con experiencia y también a quienes recién comienzan, todos con un mismo objetivo: transformar el paradigma apícola. Con ese objetivo, nace el deseo de lograr llamar “normal” lo que popularmente se denomina “alternativo”, porque como dice Emanuel “lo alternativo es llenar de venenos las colmenas. Lo natural es observar, comprender, trabajar con la biología de las abejas”.

### Más allá del síntoma: una mirada holística

Uno de los aportes más valiosos de la red es su enfoque integral. Frente a los modelos que aplican tratamientos químicos en función del síntoma, la apicultura regenerativa busca comprender las condiciones que originan el problema. Muchas enfermedades aparecen porque hay desnutrición. Y esa desnutrición no es solo de las abejas: es del suelo, de las flores, del ecosistema entero.

En este sentido, las capacitaciones que ofrece la red enseñan a diagnosticar no solo la colmena, sino también su entorno. Se enseña a identificar síntomas en terreno, a interpretar el comportamiento de las abejas, a entender el superorganismo colmena como una unidad ecológica. Y en vez de depender de insumos externos, se promueve la elaboración de biopreparados locales, el uso de miel y polen propios, y una microbiología viva que fortalece la salud del conjunto.

“No usamos paquetes tecnológicos cerrados, ni productos sintéticos contaminantes, ni suplementos artificiales que distorsionen la biología

de la abeja”, aclara Emanuel. “No se trata solo de producir miel, sino de sostener un sistema de vida”.

El animal no es la abeja, es la colmena. Una idea central en la filosofía de la red es entender a la colmena no como una colección de insectos, sino como un solo ser: un superorganismo. “La colmena no es una sociedad; es un cuerpo vivo que coevoluciona con las plantas desde hace millones de años. Si no entendemos eso, no hay manera de cuidar su bienestar”, afirma Canales.





### Y esta comprensión tiene

consecuencias prácticas: desde cómo se planifica el calendario apícola hasta cómo se enfrentan los desafíos sanitarios o productivos. “Las abejas no pueden metabolizar todo lo que les damos. Muchas veces, con buena intención, se les ofrecen proteínas animales, azúcar refinada, leche en polvo, pero su sistema digestivo no está hecho para eso. Las estamos enfermando con lo que creemos que las alimenta”.

### Enseñar desde la experiencia, construir desde la colaboración

Uno de los motores más potentes de la red es la convicción de que el conocimiento no puede quedar en manos de unos pocos. “Yo tengo 22 años de experiencia, otros tienen cinco, diez, cuarenta. Pero una vida no alcanza para entender todo lo que hace falta saber.

Si compartimos, si nos articulamos, podemos sumar 450 años de experiencia colectiva. Así sí se puede”, dice Emanuel con la convicción de que su labor, junto con el apoyo de los consumidores, va a lograr producir un cambio a gran escala.

Por eso, además de impulsar prácticas regenerativas, la red promueve una cultura colaborativa. Porque aunque existan asociaciones y grupos, muchas veces la cultura dominante, que es competitiva e individualista, impide avanzar. “Desde pequeños nos enseñan que compartir es perder ventaja. Y eso, en un oficio como este, es un obstáculo tremendo. Las abejas no compiten entre ellas. Nosotros tampoco deberíamos hacerlo”.

La red aún es subterránea, en sus propias palabras. No tiene presencia masiva ni reconocimiento estatal, pero

eso no impide que su impacto sea real. En las regiones donde trabajan, los productores y productoras reciben las propuestas con entusiasmo. “La gente sabe que hay un problema. Sabe que las prácticas convencionales ya no están funcionando. Y cuando ven que lo que proponemos tiene lógica, tiene coherencia, se abren a probar. Muchas veces lo único que falta es tener la información correcta”.

Hablar del futuro en tiempos de crisis climática puede parecer un ejercicio de fe. “A veces me cuesta ser optimista”, confiesa Canales, “pero si salimos de esto, va a ser porque cambiamos la forma de producir. Y la apicultura regenerativa puede ser parte de esa transformación”.

Hoy, la Red Chilena de Apicultura Natural Regenerativa convive con

iniciativas similares en otros países, como la RANRA en Argentina, donde también se aplica la metodología de apicultura regenerativa. Emanuel destaca el valor de esa red hermana y la riqueza de experiencias que allí se están desarrollando, lo que refuerza la solidez y proyección de este enfoque a nivel regional. En Chile, la red ya está presente en casi todas las regiones apícolas, y su desafío es seguir creciendo sin perder la esencia: respeto por la vida, por los ciclos naturales y por el conocimiento compartido.

“Queremos que los productos que salen de nuestras colmenas no solo sean buenos para quien los consume, sino también para quien los produce. Que tengan una historia detrás. Que sean coherentes con un mundo que queremos cuidar”.



*Criar con respeto,  
producir con equilibrio: así  
se construye el  
nuevo campo.*

# GANADERÍA REGENERATIVA



Criar con conciencia, producir con propósito

## GANADERÍA REGENERATIVA: ¿PARTE DEL PROBLEMA O LA SOLUCIÓN?

Con el análisis de la Médica Veterinaria Ángela Escosteguy, referente de producción orgánica y agroecológica en Brasil, abordamos cómo la ganadería, cuando se gestiona con conciencia ecológica, puede regenerar suelos, conservar biodiversidad, alimentar con dignidad y contribuir a mitigar el cambio climático. Más allá del impacto ambiental, su enfoque nos invita a comprender los vínculos entre suelo, animal, comunidad y consumo, y a mirar esta actividad milenaria desde una perspectiva transformadora. Una invitación a ver más allá del prejuicio y descubrir el verdadero potencial de esta práctica ancestral.

### Más que carne: un sistema con múltiples servicios

La ganadería bien manejada no solo entrega alimentos de alto valor nutricional, como carne, leche o huevos, sino que también aporta servicios ecosistémicos clave: fertiliza naturalmente los suelos, conserva

el agua, estimula la biodiversidad y captura carbono en los pastizales. En América Latina, **donde representa más del 46 % del PIB agrícola y sostiene millones de empleos rurales**, su potencial se multiplica con prácticas agroecológicas como el pastoreo rotativo, promoviendo un equilibrio real entre suelo, animales y entorno.

Uno de los principales argumentos contra la ganadería ha sido su emisión de metano, un gas de efecto invernadero potente pero naturalmente degradable. Escosteguy aclara que este gas, producido por la digestión de la celulosa en los rumiantes, forma parte de un ciclo: se convierte en CO<sub>2</sub> en diez años, que luego es absorbido por las plantas, mientras el carbono restante retorna al suelo mediante raíces y deyecciones. Este ciclo solo se cumple en sistemas pastoriles; los animales confinados no regeneran suelo ni participan del secuestro natural de carbono. Por eso, es clave diferenciar los modelos.

A menudo se culpa a la ganadería de degradar suelos, contaminar fuentes de agua o dañar el clima. Y si hablamos de sistemas intensivos, esas críticas son válidas. Pero en contextos regenerativos, ocurre lo contrario: mejora la estructura del suelo, aumenta su capacidad de retener agua y se activa la microbiota benéfica. Incluso el pisoteo controlado contribuye a integrar materia orgánica y regenerar la cubierta vegetal. América Latina, con su geografía privilegiada, recursos hídricos y tradición pastoril, tiene una oportunidad histórica para liderar una ganadería sustentable. “Somos uno de los principales productores de carne, leche y huevos. Podemos hacerlo bien”, afirma Escosteguy. La ganadería orgánica y agroecológica va más allá de eliminar agroquímicos: integra bienestar animal, salud del suelo y manejo ético, sin transgénicos ni hormonas. No se trata de retroceder, sino de avanzar con tecnologías y saberes que pongan la vida en el centro.

En Chile, diversas iniciativas ya demuestran que la ganadería regenerativa no es solo teoría, sino una práctica viable y eficaz. Programas como “**Potreros de Carbono**”, impulsados por INDAP y Carnes Andes Sur, están promoviendo la rotación de pastoreo, los cercos móviles y otras estrategias que mejoran la cobertura vegetal, fertilizan naturalmente el suelo y aumentan la resiliencia frente a la sequía. La Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (ODEPA) ha señalado que el Ministerio de Agricultura está evaluando la expansión de estos modelos hacia la **Agricultura Familiar Campesina**, reconociendo su potencial para mitigar el cambio climático y fortalecer la economía rural.

Estas experiencias ofrecen una hoja de ruta concreta: conectar prácticas regenerativas con apoyo institucional, articulación territorial y nuevas formas de valorar el rol del productor en los ecosistemas.

Cada vez más consumidores latinoamericanos priorizan alimentos sanos, éticos y responsables. Escosteguy lo dice sin rodeos: “El consumo consciente es un acto político. Al elegir alimentos provenientes de sistemas sustentables, el consumidor envía un mensaje claro: queremos otro modelo”. Pero esta transformación no puede recaer solo en consumidores o productores. Se necesitan políticas públicas activas, sistemas de certificación confiables, educación técnica y mercados justos. Solo así, la ganadería podrá ocupar el lugar que le corresponde: como una herramienta poderosa para alimentar al planeta sin destruirlo.

**“La ganadería regenerativa no es volver al pasado, sino avanzar hacia un modelo que ponga la vida en el centro.”**





## ANTONIO KUSANOVIC

Ingeniero agrónomo, máster en producción animal y presidente de la Asociación Chilena de Ganadería Regenerativa. Con más de quince años impulsando este modelo en distintos territorios de Chile, Antonio ha combinado experiencia técnica, trabajo de campo, educación y liderazgo para mostrar que sí es posible producir carne de calidad regenerando los ecosistemas, mejorando la salud humana y creando modelos de negocio rentables y replicables. En esta entrevista, nos habla sobre los principios de la ganadería regenerativa, sus impactos reales y su conexión con el consumidor, la política pública y las herramientas digitales.

### Un modelo que regenera el suelo y el sentido

## DONDE LA SALUD DEL SUELO, DEL ANIMAL Y DEL HUMANO SON LA MISMA

**La ganadería regenerativa va más allá de la sustentabilidad. Se trata de sanar el ecosistema, el animal y la salud humana a la vez.**

#### ¿Qué es exactamente la Asociación Chilena de Ganadería Regenerativa y qué propósito persigue?

La asociación nació como una necesidad de articular a todas las personas que ya veníamos trabajando en regeneración. Hay ganaderos, técnicos, educadores, productores que están haciendo cosas increíbles, pero hasta ahora no existía una voz común que nos permitiera conversar con el Estado, proponer políticas o tener incidencia real. También buscamos visibilizar esta forma de hacer ganadería, educar y dar respaldo técnico a los consumidores y productores. Regenerar no es solo no dañar: es recuperar lo que ya se perdió.

#### ¿Cómo defines, en tus palabras, la ganadería regenerativa?

Es un modelo que busca ir más allá de la sustentabilidad. No se trata solo de no dañar, sino de regenerar ecosistemas degradados, mejorar el suelo, aumentar la biodiversidad y producir alimentos que también nos sanen a nosotros. Lo hacemos

a través de planificación del pastoreo, manejo holístico del campo, y decisiones basadas en mejorar todos los indicadores del ecosistema: cobertura vegetal, infiltración de agua, captura de carbono, salud del animal.

#### ¿Y eso se puede medir? ¿O es solo una sensación?

Es ambas cosas. Hay indicadores claros: más pasto, más infiltración de agua, animales con mejor conversión, reducción de insumos. Pero también se nota en lo humano. Los dueños de campo y sus trabajadores sienten que tienen control, que el lugar mejora, que hay menos estrés. Se ve y se siente.

#### ¿Qué prácticas clave priorizan para regenerar suelos y ecosistemas?

Usamos el ganado como herramienta: el pastoreo planificado, el pisoteo, el reciclaje de nutrientes. La clave es respetar los tiempos de descanso del pasto y mover los animales según el contexto. En zonas frágiles hemos aumentado la carga animal hasta en un 30 %, y en zonas intensivas, al reducir insumos externos, mejoramos la rentabilidad hasta un 20 %.

#### ¿Cómo respondes a quienes aún ven la ganadería como enemiga del clima?

La discusión no debería centrarse en si las vacas contaminan o no, sino en cómo se produce esa carne. Un sistema de engorda intensiva, que no permite regenerar el suelo ni

capturar carbono, claramente tiene un impacto ambiental negativo. Pero cuando hablamos de ganadería regenerativa —con pastoreo planificado, rotación de potreros y manejo holístico— el panorama cambia completamente. En esos casos, el suelo se vuelve más fértil, aumenta su capacidad de retener agua y se convierte en un verdadero sumidero de carbono. La ganadería puede ser parte del problema, o parte de la solución.

#### ¿Qué tan lejos puede llegar este modelo en Chile? ¿Tiene potencial de escalar sin perder su esencia regenerativa?

Sí, puede escalar, pero no como un modelo industrializado que se impone igual para todos. Su potencial está en que es adaptable al contexto, a la realidad de cada campo, de cada productor. Hoy hay ganaderos regenerativos en zonas extensivas del sur y también en predios pequeños. Lo importante es tomar decisiones que mejoren la salud del suelo, del animal y del sistema en su conjunto. No se trata de hacer una receta única, sino de aprender a observar, medir y ajustar.

#### ¿Está el consumidor chileno preparado para valorar este modelo?

Todavía falta mucha información. Muchas personas compran por precio, sin saber el impacto de lo que consumen. No conocen la diferencia entre una carne regenerativa y una de feedlot. En redes sociales, cuando explico esto, la reacción suele ser: “¡Gracias! No tenía idea”. La información debe estar disponible, clara, transparente.

### ¿Qué debería cambiar entonces?

Hoy certificamos lo bueno: bienestar animal, regenerativo, sin antibióticos. Pero lo malo no se etiqueta. Un envase puede decir 'carne orgánica', 'libre de antibióticos', 'de pastoreo', y eso está bien. Pero si una carne proviene de un sistema industrial, con uso de glifosato, antibióticos o confinamiento animal, nadie lo dice. El consumidor no tiene forma de saberlo, y debería poder elegir con toda la información. Así como destacamos lo bueno en las etiquetas, también deberíamos estar obligados a informar lo malo. Esa es una deuda pendiente en nuestra forma de informar y consumir. Y para eso necesitamos más regulación, más educación, incluso desde el colegio.

### ¿Cómo ha sido la experiencia de integrar lo digital en este modelo?

Muy buena. Aunque yo no vendo productos, muchos de nuestros asociados venden carne regenerativa por e-commerce, y funciona muy bien. El consumidor agradece poder comprar directo y recibir en casa. Y en el campo también usamos tecnología: drones, sensores, aplicaciones de monitoreo para seguimiento de animales. También se vienen cosas muy potentes, como los collares eléctricos para manejo de pastoreo sin cercos. Eso va a revolucionar el rubro.

### ¿Y qué desafíos han encontrado?

El principal es generacional. Muchos productores aún son

mayores y no están digitalizados. No tienen plan de sucesión, no delegan. Y eso retrasa la adopción de tecnología. Pero si logramos encantar a las nuevas generaciones, si ellos hacen el marketing, el e-commerce, el manejo digital, el agro puede volverse mucho más atractivo. El campo debe ser negocio y cultura. Si no lo hacemos

rentable, no habrá quien lo continúe.

En ese sentido, Antonio hace un llamado al Estado: es necesario que haya políticas públicas activas que respalden esta forma de producir, campañas educativas desde la infancia y regulaciones claras que informen tanto lo bueno

como lo malo. "Hoy no hay una voz común que articule esto frente a los tomadores de decisiones", dice. Visibilizar el impacto ambiental de los sistemas tradicionales, así como los beneficios del modelo regenerativo, es una tarea en la que gobierno, productores y consumidores deben ir juntos.



# FRUTALES ORGÁNICOS Y SUSTENTABLES

*Sembrar con conciencia,  
cosechar con orgullo:  
así crecen los frutos  
del cambio.*



## MIGUEL LUIS ELISSALT

Es productor, asesor y referente en agricultura orgánica y biodinámica en Chile. Lleva más de 25 años dedicado a cultivar y formar desde un enfoque regenerativo, respetuoso y profundamente consciente. Además de su trabajo como agricultor y educador, lidera un importante proyecto de conservación: el Parque Cordillera Los Quemados, una reserva privada en la cordillera del Maule que sueña con convertirse en parque nacional. Desde la tierra, Miguel ha construido una vida coherente, donde el alimento, la educación y el entorno son parte de una misma ética.

Orgánico, biodinámico y con sentido

# SEMBRAR FUTURO, CULTIVAR PROPÓSITO

**¿Qué es la agricultura biodinámica y en qué se diferencia de lo orgánico?**

La agricultura biodinámica es una forma de trabajar profundamente respetuosa con la tierra. Algunos lo llaman energía, otros espiritualidad. Yo lo veo como una forma de vida transformadora, que regenera el suelo y fortalece la vitalidad real de los alimentos. Se basa en acompañar los ritmos de la naturaleza, usar preparados específicos y promover la biodiversidad, desde una conciencia viva del ecosistema. A diferencia de lo orgánico —que a veces solo reemplaza insumos sin cambiar el enfoque—, lo biodinámico no busca soluciones externas, sino equilibrio interno. No es solo una técnica, es una forma de vida que va más allá del “sin químicos”: propone un agroecosistema autónomo, sano y con propósito.

**¿Cómo ha sido tu trabajo como asesor y formador?**

Además de mi trabajo productivo, he sido formador en universidades, capacitaciones y talleres para agricultores. Uno de los pilares de la **Asociación de Agricultura Biodinámica de Chile** —de la cual soy fundador— es precisamente la educación. Nos importa formar desde la raíz, no solo enseñar técnicas. Porque cambiar la forma de cultivar también implica cambiar la forma de pensar y de relacionarse con la tierra.

**¿Cuáles son los desafíos más frecuentes que ves en los productores que quieren hacer la transición?**

Hay muchas barreras, pero la principal es cultural. El modelo convencional está muy arraigado. Pasarse a lo orgánico requiere aprender de nuevo, soltar hábitos, perder miedo. También hay desafíos económicos y de comercialización, porque muchos productores orgánicos terminan vendiendo su cosecha en el mercado convencional. Falta infraestructura, apoyo, acceso a tierra y también canales de venta justos. Pero el desafío mayor sigue siendo el cambio de paradigma.

El problema no es la demanda, es el sistema de comercialización. Hace falta más acceso, más conexión directa entre productor y consumidor.

**¿Cómo ves el futuro de la agricultura en Chile?**

Si queremos un bienestar común como humanidad, debemos reconectarnos con la naturaleza, y esa transformación comienza por la manera en que producimos nuestros alimentos. Me imagino una agricultura diversa, habitada por nuevos actores, especialmente jóvenes que están volviendo al campo —ya sea como propietarios, arrendatarios o en usufructo— y formando comunidades vivas. La agricultura convencional, basada en monocultivos y dependencia tecnológica, no es sustentable; esta otra forma sí lo es. Hoy veo más conciencia, más diversidad territorial, cooperativas y personas que no solo quieren producir distinto, sino también vivir distinto. Ese cambio ya empezó, y me parece tan necesario como irreversible.





## Frutales, saberes y futuro

# EL ALMA DE LO ORGÁNICO

### ¿Cómo comenzó tu vínculo con la agricultura orgánica?

En los años 80, cuando el arándano aún era un completo desconocido en Chile, comenzamos las primeras pruebas en Temuco gracias a unas estacas traídas desde Alemania. Al principio no sabíamos cómo manejar el cultivo: regábamos poco, no controlábamos malezas, el pH no era el adecuado. Pero aprendimos. En los 90 ya teníamos cerca de 2 hectáreas plantadas. Hoy tengo 30 hectáreas de arándanos orgánicos y otras 15 de avellano europeo. Para mí, producir sin pesticidas no es una moda: es una forma de respetar el suelo, el ecosistema y la historia de este oficio.

### ¿Qué desafíos ha enfrentado en la producción frutal orgánica en Chile?

Muchos. Desde la falta de personal calificado para la cosecha, hasta el alza de fertilizantes y problemas logísticos post-pandemia. Pero también hay oportunidades. A diferencia del modelo convencional, los agricultores orgánicos miramos lo que tenemos cerca: guano natural, compost, conocimiento ancestral. Eso nos da resiliencia. Y aunque la transición no es fácil, el resultado es un ecosistema más sano y alimentos realmente dignos de confianza.

### ¿Cómo ves el futuro de la mecanización en la cosecha?

Va a ser inevitable. La escasez de mano de obra calificada y los altos estándares

del mercado exigen una solución. En Estados Unidos ya están desarrollando máquinas que pueden cosechar berries sin dañarlos. Es probable que en unos años la mecanización llegue a nuestros campos, pero eso implicará otra capa de preparación: no solo técnica, también social.

### ¿Cuál es el rol de la educación en esta transición?

Clave. Durante mi etapa como docente en la UFRO intentamos formar técnicos en control biológico y manejo integrado. Es difícil en universidades con pocos recursos, pero es necesario. Aún muchos egresados buscan empleo solo en el mundo químico. Debemos formar profesionales que miren el suelo como un ser vivo, no como una superficie a intervenir. La agroecología requiere más paciencia, más cariño y más conocimiento.

### ¿Y qué sueñas para los próximos años?

Sueño con dejar algo sembrado que vaya más allá de la fruta: un legado colectivo. Me gustaría ver a más jóvenes quedándose en el campo, produciendo con respeto y conciencia. Por eso, estamos impulsando la creación de una organización regional que articule a los agricultores orgánicos, asesores e investigadores de La Araucanía. Esta región tiene todo: territorio, diversidad, saberes. Solo falta la voluntad de unirse. No me interesa figurar puesto que ya hice mi parte en la academia, pero sí aportar desde la experiencia para que esto crezca, se sostenga y trascienda generaciones.



## CARLOS KLEIN KOCH

Ingeniero agrónomo con más de 50 años de experiencia, Carlos Klein ha sido investigador, asesor, académico y pionero en el cultivo orgánico de arándanos en el sur de Chile. Su historia cruza ciencia, campo y cooperación internacional, pero hoy está radicada en La Araucanía, donde cultiva arándanos y avellanos europeos con prácticas sustentables y visión de largo plazo.

Cultivar orgánico no es solo evitar pesticidas: es mirar el entorno, respetar el suelo y volver a hacer agricultura con alma.

## Sembrando futuro

# FEDEFRUTA IMPULSA UNA FRUTICULTURA CHILENA SUSTENTABLE Y CONSCIENTE

FEDEFRUTA, la Federación de Productores de Frutas de Chile, nació en 1985 con un objetivo claro: fortalecer la fruticultura nacional y acompañar su crecimiento. Hoy, sigue liderando el camino hacia una agricultura más justa, diversa y sustentable, adaptándose a las nuevas exigencias del mercado sin perder de vista el compromiso con la tierra y las comunidades.

Esta entidad nació para aunar esfuerzos, pero con los años se ha convertido en algo más profundo: un actor clave en la transformación de la fruticultura chilena. A través de proyectos, seminarios y acuerdos, la federación busca tender puentes entre el crecimiento económico y la regeneración ambiental. **Su estrategia se basa en la difusión de información útil, apoyo técnico y acompañamiento para que más productores puedan incorporar prácticas sostenibles sin sacrificar productividad.**

Un ejemplo concreto es el **Acuerdo de Producción Limpia** ejecutado recientemente en la Región de

O'Higgins, que permitió que 25 productores certificaran sus procesos sustentables. Este tipo de acciones reflejan una visión a largo plazo, puesto que si queremos seguir exportando fruta al mundo, debemos hacerlo de manera ética, con respeto por los ecosistemas y por las personas que trabajan la tierra. No se trata solo de evitar pesticidas, sino de promover agroecosistemas equilibrados, con biodiversidad, manejo integrado de plagas, riego eficiente y vínculos reales con la comunidad local.

En ese sentido, **FEDEFRUTA promueve sistemas que integran**

**principios de la agroecología y la agricultura regenerativa, no como una moda, sino como una necesidad.** Chile, con sus diversos valles y climas, tiene una oportunidad única de liderar desde lo pequeño, lo diverso y lo sostenible. La federación deja claro que todos los modelos productivos que se alineen con la sustentabilidad tienen cabida en la mesa gremial, desde las grandes exportadoras hasta las mipymes con visión regenerativa.

Y aunque el foco muchas veces está en los mercados internacionales, el trabajo interno es igualmente importante. Desde hace años, la federación promueve una fruticultura ética, justa y regenerativa, incorporando aspectos productivos, sociales y laborales. Con proyectos como **Al Invest Verde**, financiado por la Unión Europea, hoy existen en Chile productores certificados en prácticas que van más allá de la técnica y reflejan un compromiso con el bienestar colectivo.

FEDEFRUTA cree que el cambio debe seguir avanzando, y que el Estado tiene un papel importante en impulsar tecnologías, capacitaciones y políticas públicas que lleguen a todos, especialmente a los pequeños y medianos agricultores. Sin ese empuje, será difícil alcanzar una transformación profunda y duradera.

En cuanto a las nuevas generaciones, hay señales alentadoras. A diferencia de otros sectores agrícolas dominados por el monocultivo, la fruticultura chilena trabaja desde hace años con técnicas que enriquecen la biodiversidad, protegen el agua y generan vínculos más respetuosos con el entorno. La juventud rural ya no quiere solo producir, quiere hacerlo con sentido.

Chile ya es una potencia frutícola, pero ahora la tarea es serlo con conciencia. FEDEFRUTA tiene claro que la competitividad del futuro se medirá también en sostenibilidad, impacto ambiental y aporte social. Por eso, su plan es continuar liderando acciones que promuevan un desarrollo regional equitativo y responsable, donde la fruta chilena no solo sea sabrosa y rentable, sino también reflejo de una forma más armónica de habitar el planeta.

Pronto, esa visión se afianzará aún más con la firma de un convenio de colaboración con AOA Chile, organización con la que comparten principios y propósitos. Porque cultivar el futuro no es solo una metáfora, es una decisión que se toma hoy pensando en el mañana.

# DIPLOMADO SUSTENTABILIDAD

**Beneficiario: Productores  
Frutícolas y Asesores del rubro**  
**Valor Subsidiado:**

**INICIO 2da**

**QUINCENA DE  
AGOSTO 2025**

- ✓ Formulación de Proyectos por cada empresa
- ✓ Acceso a Fuentes de Financiamiento y Créditos para la Inversión Productiva Nacional – Chile – Latinoamérica o Internacional
- ✓ Modelo de Negocios – Plan de Negocios
- ✓ Gestión Sustentable Huella hídrica
- ✓ Gestión Sustentable Huella de Carbono – Bonos de Carbono
- ✓ Gestión Sustentable de Residuos
- ✓ Reporte de Sostenibilidad por empresa.
- ✓ Actualización de exigencias del mercado europeo en normativas de sustentabilidad para el ingreso de frutas a este destino.
- ✓ Seguimiento Incorporación Gestión Sostenible por Empresa.
- ✓ Sistema Online para calcular Indicadores de Sustentabilidad por empresa participante en diplomado y disponible en página web.

**METODOLOGÍA  
SEMIPRESENCIAL**

**72 HORAS  
ACADÉMICAS**

**CUPO LIMITADO  
100 PARTICIPANTES**

✉ [pablomoran.fedefruta@gmail.com](mailto:pablomoran.fedefruta@gmail.com) /  
[mariomarinva@gmail.com](mailto:mariomarinva@gmail.com)

📷 [www.instagram.com/fedefrutafg](https://www.instagram.com/fedefrutafg)

**Para más  
información contactar:**

**Efecto  
Estimulante,  
para cultivos  
frutales**

**iona**



**B-2000**

**BRASINOESTEROIDE  
de origen vegetal**



  
**Biorregulador  
de crecimiento  
vegetal**

  
**Indicado  
para  
frutales**

  
**Mejora la  
vida, post-  
cosecha**

  
**Aumenta el  
rendimiento  
y calidad de  
las cosechas**

[www.ionachile.cl](http://www.ionachile.cl)

# TECNOLOGÍA Y TRANSFORMACIÓN DIGITAL

*La revolución rural ya comenzó: herramientas del presente para cuidar la tierra del mañana.*

## Blockchain para la gestión inteligente de lo común

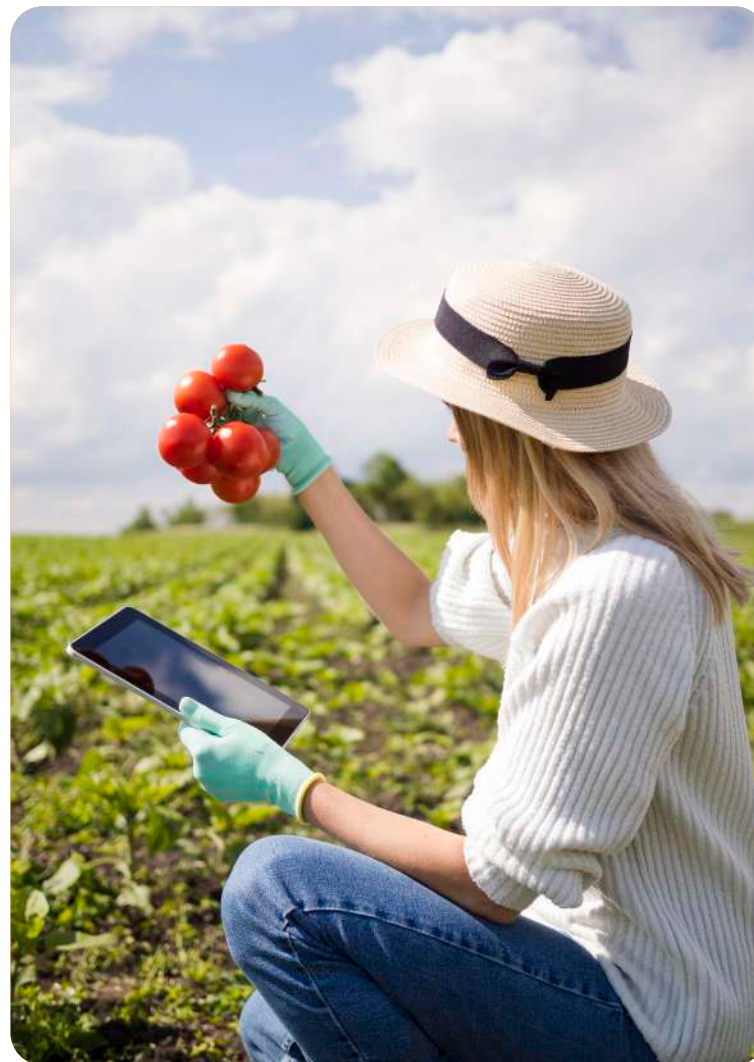
# TRANSPARENCIA, COLABORACIÓN Y SOBERANÍA DIGITAL EN EL CAMPO

Cuando hablamos de blockchain en el agro, lo primero que suele venir a la mente es la trazabilidad: registrar los pasos de un producto para que el consumidor pueda verificar su origen. Pero el potencial de esta tecnología va mucho más allá de un código QR. En realidad, **blockchain puede redefinir la manera en que los actores del campo se relacionan entre sí, gestionan su información, y acceden a mercados más justos y colaborativos.**

### Una red sin jefes: blockchain empodera a los pequeños

A diferencia de las bases de datos tradicionales, blockchain funciona como **un libro de registros distribuido**, donde la información no está en manos de una sola entidad, sino que es compartida, protegida y verificada por todos los participantes. En un sector como el agroalimentario, donde los pequeños productores muchas veces quedan fuera del juego por no tener visibilidad, voz ni herramientas, **esto representa una revolución silenciosa.**

Por ejemplo, un grupo de productores orgánicos podría registrar de forma descentralizada sus prácticas de cultivo, fechas de cosecha, certificaciones locales o incluso acuerdos comerciales, y compartirlos con cooperativas, compradores o consumidores, **sin intermediarios ni dependencia de grandes**



**plataformas centralizadas. Así, se construye confianza desde la base, no desde una etiqueta impuesta.**

Otro uso clave son los **contratos inteligentes** (smart contracts), que funcionan de manera automática y sin necesidad de abogados ni notarios. Estos contratos pueden activar pagos, liberación de productos, o certificaciones apenas se cumplan ciertas condiciones. ¿Qué significa esto para el agro? Que un productor puede pactar la entrega de su cosecha, y recibir el pago inmediato una vez que el producto llega al destino —todo registrado y ejecutado por el propio sistema, sin retrasos ni disputas.

Este tipo de transacción **da seguridad a ambas partes**, reduce costos legales y abre nuevas posibilidades para cadenas de comercio justo o acuerdos colectivos entre campesinos y consumidores conscientes.

### Cooperativas 3.0: gobernanza distribuida en el agro

El modelo cooperativo no es nuevo en el campo, pero blockchain le da un nuevo aire. Existen proyectos internacionales donde los agricultores comparten la propiedad de una plataforma de venta online, deciden en conjunto mediante sistemas de votación digital, y reparten beneficios con transparencia absoluta.

Esta lógica, conocida como **DAO (Organización Autónoma Descentralizada)**, podría aplicarse a agrupaciones rurales que quieren independizarse de cadenas de



distribución injustas o construir sus propias rutas digitales. Aunque en Chile aún está en etapa experimental, ya hay universidades y fundaciones estudiando su implementación en el agro.

### Descentralización real vs. control estatal

Si el blockchain se impulsa como una vía para un comercio **más justo y distribuido**, el rol del Estado no debería ser imponer control centralista, sino garantizar integridad, **competencias y acceso sin monopolios**. Por ejemplo, en Colombia, el Congreso aprobó una ley para registrar operaciones de criptomonedas y transacciones con blockchain, manteniendo

su carácter descentralizado y fomentando las FinTech sin control único. En Argentina, la provincia de Salta lanzó un portal donde los ciudadanos pueden conectar sus “wallets” al gobierno, facilitando trámites digitales sin intermediarios centralizados. Y en Brasil, plataformas para títulos de propiedad y licencias usan blockchain para fortalecer la confianza sin que el Estado concentre los datos.

Estos ejemplos demuestran que los Gobiernos **pueden avalar la tecnología, sin absorberla**. El desafío es replicar este modelo en lo agro: permitir que redes de productores registren su comercio directo, sus contratos o la trazabilidad, con respaldo público pero sin control impuesto. Eso demanda marcos legales claros y una visión donde **la descentralización no se entienda como amenaza, sino como oportunidad colectiva**. La tarea es abrir camino para un agro digital justo, no cerrarlo con leyes restrictivas.

En Chile, el Estado ha comenzado a explorar el uso de blockchain como

herramienta de transparencia, sin intentar apropiarse de su control. Un ejemplo claro es el de la **Comisión Nacional de Energía (CNE)**, que en 2018 se convirtió en la primera institución pública del país en utilizar la red pública de Ethereum para registrar datos del sistema eléctrico nacional. Con el objetivo de garantizar que la información fuera **inmutable, auditable y accesible para todos**, sin depender de un servidor central. Este piloto demostró que **el Estado puede participar activamente en tecnologías descentralizadas**, no como dueño del sistema, sino como garante de su integridad. Aplicado al agro, este enfoque sugiere que el gobierno chileno **podría apoyar la adopción de blockchain en certificaciones, trazabilidad o comercio justo**, sin romper su lógica distribuida, sino reforzándola con respaldo institucional y seguridad jurídica.

### ¿Estamos listos?

El camino no está libre de desafíos: se necesita **conectividad, alfabetización digital, inversión inicial y acompañamiento técnico**, especialmente en zonas rurales. Pero el potencial está ahí: **crear un agro más justo, autónomo y transparente**, donde los datos sirvan para proteger, y no para dominar. Blockchain no es una solución mágica. Pero sí puede ser una herramienta poderosa si se pone al servicio de los territorios, la soberanía alimentaria y la dignidad de quienes producen nuestros alimentos. **La revolución digital del campo no está en el futuro: ya empezó. Solo falta decidir cómo queremos usarla.**



*Expresamos hoy, las tendencias del futuro.*

Somos un grupo dedicado a la producción agropecuaria, procesamiento y comercialización de líneas de alimentos de origen vegetal, con un alto enfoque en productos saludables y nutritivos, con presencia en Argentina, Bolivia, Paraguay y Uruguay.

Nuestras empresas de comercialización de especialidades y procesamiento industrial lideran el mercado de los alimentos en las diferentes categorías y canales en el mundo entero.

A través de 3 verticales de negocio, AGRO, MARKET y FOOD integramos la cadena de valor como plataforma de negocios con trazabilidad comprobada desde la semilla, ingredientes, hasta productos con alto valor agregado.

## Nuestras empresas

**Andean Valley CORPORATION**

Quinoa Real.  
Evolución que nutre tu alma.

**JEWELL**  
Feeding people

*Alimentamos el cambio hacia una vida más saludable.*

**HealthyVeg**  
EXCELENCIA EN LEGUMBRES

En HealthyVeg, cultivamos calidad con dedicación y la compartimos con pasión, creando un legado que perdura de generación en generación.

Cómo las apps están transformando la producción

# TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL CAMPO

En tiempos en que el clima cambia, los mercados se vuelven más exigentes y la sostenibilidad ya no es una opción sino un deber, el mundo rural también se está reinventando. La tecnología, lejos de ser una amenaza, se ha convertido en una herramienta poderosa para quienes trabajan con la tierra, los cultivos y los animales. Pero, ¿qué significa esto en la práctica? Significa que ya no es necesario esperar a que “el ojo experto” evalúe un cultivo o que el peso del ganado se lleve a punta de libreta. Hoy existen soluciones accesibles y diseñadas con inteligencia para acompañar al productor en su rutina diaria, con precisión, datos reales y resultados visibles.

## **Soilmentor: cuando el suelo habla, la tecnología escucha**

Esta plataforma, nacida del deseo de hacer visible lo invisible, permite registrar observaciones en terreno de manera simple, ordenada y con respaldo digital.

puede convertirse en su propio evaluador del suelo. Y cuando se habla de prácticas regenerativas, esta herramienta permite ver la evolución real de un campo que vuelve a respirar.

Los usuarios pueden marcar puntos GPS en sus campos, realizar pruebas físicas (como el conteo de lombrices o la infiltración de agua), tomar fotos y cargar todo en una app intuitiva. Luego, desde cualquier dispositivo, es posible comparar resultados entre temporadas y tomar decisiones mejor informadas. No se trata solo de números: se trata de entender el pulso del suelo y responder a tiempo.

Lo más valioso es que no exige grandes inversiones ni conocimientos técnicos avanzados. Con una pala, curiosidad y la app, el agricultor



## Aspectos destacados

- ✓ **Monitoreo en terreno sin laboratorio**  
Permite evaluar la salud del suelo con pruebas simples, sin necesidad de análisis costosos.
- ✓ **Geolocalización precisa**  
Los puntos GPS registrados permiten comparar cambios por temporada o manejo.
- ✓ **App intuitiva y visual**  
El registro de fotos y datos es fácil, ordenado y accesible desde cualquier dispositivo.
- ✓ **Ideal para agricultura regenerativa**  
Acompaña prácticas sostenibles mostrando evidencia real de mejora en el campo.
- ✓ **Accesible para todos**  
No requiere equipos complejos ni formación técnica: solo la app, una pala y ganas de observar.



## **Gallagher Animal Performance: eficiencia con nombre y apellido**

En el mundo ganadero, saber cuánto pesa cada animal no es un capricho: es una de las decisiones económicas más relevantes. Aquí entra Gallagher, una marca que ha sabido combinar tecnología con las necesidades reales del productor.

Su sistema *Animal Performance* permite llevar un registro detallado de cada ejemplar: peso, identificación electrónica, evolución por fecha o grupo, e incluso comparaciones con

objetivos predefinidos. Todo esto, sin necesidad de estar conectado a internet en el campo: los datos se sincronizan cuando hay señal, lo que evita pérdidas de información.

Lo que más se agradece es la posibilidad de detectar a tiempo animales que no están creciendo como deberían, sin esperar a que la pérdida sea visible. También ayuda a planificar ventas, rotaciones, alimentación y tratamientos sanitarios con una mirada integral del rebaño.

## Aspectos destacados

- ✓ **Control individual por animal**  
Registro de peso, evolución, salud y rendimiento de cada ejemplar del rebaño.
- ✓ **Funciona sin conexión**  
Los datos se guardan en terreno y se sincronizan cuando hay señal, evitando pérdidas.
- ✓ **Toma de decisiones estratégicas**  
Ayuda a planificar ventas, alimentación, tratamientos y manejo por grupo.

- ✓ **Detección temprana de problemas**  
Identifica animales con bajo rendimiento antes de que la pérdida sea evidente.
- ✓ **Escalable y profesional**  
Ofrece funciones avanzadas como estadísticas, reportes y gestión desde múltiples dispositivos.



**Ambas plataformas están diseñadas pensando en pequeñas y medianas empresas.** No requieren una gran inversión inicial, son intuitivas, tienen tutoriales y permiten crecer paso a paso. De hecho, muchas pymes que han probado estas soluciones destacan que **les han permitido mejorar su imagen profesional, organizar mejor sus procesos, y lo más importante, vender con confianza.**

En un mercado donde cada vez más consumidores exigen saber **qué comen, de dónde viene y cómo se produjo**, contar con datos reales y trazables puede marcar la diferencia entre pasar desapercibido o ser parte de una red de alimentos conscientes.

**Esto no es una invitación a digitalizar todo de golpe, sino a animarse a probar.** A dar pequeños pasos, a incorporar tecnología sin perder el arraigo. Hoy, quien produce con conciencia tiene a su alcance herramientas para hacerlo con más seguridad, información y respaldo. Porque **la tradición y la experiencia no están reñidas con la innovación.** En un entorno desafiante, la tecnología puede ser la mejor aliada para cuidar lo que más importa: el suelo, los animales, el trabajo bien hecho y el futuro de las comunidades rurales.

**No se trata de digitalizar por moda, sino de usar lo digital como una herramienta para volver al origen, pero con más conciencia.**

# ¡Impulsa tu compromiso con la Sostenibilidad!

**Confianza, cumplimiento y acceso a mercados internacionales:  
El valor de certificar con nosotros.**



*Desde 2001*

## **Certificación de productos orgánicos y sostenibilidad:**

**Acompañamos a productores, procesadores y exportadores en el cumplimiento de los más exigentes estándares nacionales e internacionales de agricultura orgánica y sostenibilidad.**



**Oficina Santiago:**  
Av. Santa María 0112, Of. J,  
Providencia

**Oficina Chillán**  
Av. 18 de Septiembre 822A, Chillán  
+56 (2) 2792 6151  
[contacto.chile@ecocert.com](mailto:contacto.chile@ecocert.com)

GROUP

# ECOCERT

Actuar por un mundo sostenible



# SECCIÓN GENERAL

Respirar, elegir, sanar

# BIENESTAR Y CONCIENCIA NATURAL

## ¿Cómo nace Tera Viva?

Tera Viva nació como una necesidad personal. Yo quería vivir más saludable, pero los productos naturales eran caros y difíciles de conseguir. Empecé comprando en cantidad, y como no podía consumirlo todo, decidí ofrecer lo que yo misma usaría. Así comenzó como un hobby y, con el tiempo, se volvió un proyecto de vida. Trabajamos por un bienestar natural, auténtico. Vendemos productos realmente limpios, sin listas eternas de ingredientes artificiales. A veces, menos es más. Me importa que haya trazabilidad, que las etiquetas digan la verdad y que el bienestar no sea solo físico, sino también emocional y espiritual.

## ¿Cómo construyen esa relación de confianza con sus clientes?

Con honestidad, y con mucha escucha. Muchas personas llegan recomendadas por amigas, y eso para mí es lo más bonito: que vengan porque alguien cercano sintió un cambio real. Y cuando entran a la tienda o nos escriben, **yo no pienso en venderles algo, sino en asesorarlas**. No somos médicos, pero sí asumimos con seriedad y cariño la responsabilidad de **acompañar a alguien que confía en nosotras para mejorar su salud**.

## ¿Qué le dirías a alguien que duda en pagar más por un producto natural?

Que lo compare bien. Muchas veces creemos que lo natural es más caro, pero cuando haces las cuentas reales, ves que no lo es: es

una inversión más inteligente, más consciente y más amable con tu cuerpo. Además, lo que se gana en salud y bienestar no tiene precio. No esperes a sentirte mal para empezar a cuidarte. **Empieza hoy, con lo que puedas, pero empieza. Tu cuerpo te va a agradecer cada elección honesta que hagas por él.**

## ¿Cómo garantizan que sus procesos sean verdaderamente sustentables?

Todo parte por ser muy exigentes con la **selección de proveedores**. No compramos a ciegas ni por catálogo: probamos, investigamos, pedimos muestras, hacemos preguntas. No basta con que un insumo sea popular o esté “de moda”; necesitamos saber **de dónde viene, cómo fue cultivado, quién lo procesó y bajo qué condiciones**. Muchas veces eso implica tomar decisiones difíciles, pero **si una hierba o un té no es limpio, no lo incluimos en nuestro catálogo, por más rentable que sea**. Si logramos que una persona

cuestione su consumo, lea una etiqueta, o reemplace un producto dañino por uno más consciente, sentimos que estamos cumpliendo nuestra misión.

## ¿Cómo se imaginan en cinco años?

Nos gustaría tener más presencia, incluso en otros países, y aunque exportar aún es un reto por los costos, nuestro mayor objetivo **es crecer sin perder la autenticidad**. Queremos seguir generando confianza, ser más visibles sin sacrificar el alma del proyecto. Soñamos con que cada vez más personas se animen a cuidarse de forma consciente, no por moda, sino por convicción. Si desde Tera Viva podemos acompañar aunque sea una parte de ese camino, **ya estamos donde queremos estar**.

**“Cuidarse no es lujo. Es volver al cuerpo, escuchar, y tomar decisiones más conscientes. Esa es nuestra apuesta desde Tera Viva.”**



## PAULA JARAMILLO

En el universo del consumo consciente, hay marcas que surgen por moda y otras, como Tera Viva, que nacen de una necesidad real. Fundada por Paula Jaramillo en Colombia, esta propuesta busca ofrecer productos verdaderamente naturales, limpios, funcionales y trazables, pensados para el bienestar del cuerpo, la mente y el espíritu. En esta entrevista, nos comparte su camino, su visión del mercado natural en Colombia y el poder de volver a lo esencial.

## Presencia con propósito

# CHILE BRILLA EN BIOFACH BRASIL 2025

Más de 2.300 expositores de 94 países, 35.000 visitantes y un 96 % de satisfacción general: así se vivió BIOFACH 2025 en Brasil, uno de los eventos más importantes del mundo para la industria orgánica. Este año, Chile tuvo una participación destacada gracias al impulso de ProChile para dar visibilidad a marcas que están transformando el agro, la alimentación y la cosmética natural desde una mirada sustentable, ética y con proyección global.

La feria fue mucho más que una vitrina. Fue una plataforma de conexión real entre emprendimientos conscientes y un mercado en constante expansión. El crecimiento del sector orgánico en América Latina es una realidad. Pero para consolidarse necesita aliados, instancias de articulación y visibilidad internacional.

“BIOFACH es un punto de encuentro esencial para quienes queremos construir una economía verde y una alimentación más consciente. Como país, tenemos el talento, los productos y la visión. Pero nos falta algo clave: integrarnos como ecosistema”, afirma Rodrigo Rojas, fundador de AOA Chile. Según Rojas, uno de los grandes desafíos del sector orgánico y regenerativo, especialmente en Chile, es la fragmentación: muchos actores valiosos operan de forma aislada, sin los vínculos necesarios para generar impacto colectivo. “La sostenibilidad no se construye

en solitario. Necesitamos unir a productores, empresas, instituciones y consumidores en un mismo relato, con metas compartidas y



colaboración real”, agrega. Ferias como BIOFACH son una oportunidad única para articular esos vínculos y proyectar la identidad orgánica chilena hacia el mundo.

Por su parte, ProChile —a través de sus oficinas en Santiago y São Paulo— cumplió un rol fundamental en la preparación y acompañamiento de las marcas nacionales, facilitando agendas de reuniones, difusión, asesoría técnica y representación institucional.

### Portal Wines: vinos con historia y visión sostenible

Desde hace más de 50 años, la marca Portal del Alto ha sido sinónimo de tradición vitivinícola chilena. En BIOFACH 2025, Portal Wines Group

presentó siete líneas de su portafolio, incluyendo el innovador vino desalcoholizado Azero 0°, pensado para las nuevas generaciones y mercados emergentes como Norteamérica y Asia.

Rodrigo Hernández, actual representante de la viña fundada por su padre, el ingeniero agrónomo Alejandro Hernández M., valoró profundamente la experiencia: “Fue una instancia súper interesante y provechosa para darnos a conocer y penetrar más en este importante mercado. Confiamos en haber logrado muchos contactos valiosos para desarrollar nuestras exportaciones allá”.

El equipo de ProChile en São Paulo fue especialmente reconocido por su profesionalismo y cercanía:

“Una tremenda colaboración y dedicación. Nos ayudaron mucho en el pabellón, con interesantes presentaciones y agendas técnicas. Creo que fue una muy bonita participación como país. Esperamos poder seguir presentes siempre”. Portal Wines Group, además de mantener la calidad en sus vinos tintos y blancos, ha incorporado criterios de sostenibilidad en sus procesos productivos, minimizando su huella de carbono y apostando por prácticas respetuosas con el medioambiente.

### **Dellwi Oil: aceite de lombriz roja que conquista nuevos mercados**

Otro de los emprendimientos que despertó gran interés en BIOFACH 2025 fue Comercial Dellwi Oil Chile Ltda., empresa familiar que elabora un innovador aceite regenerador a base de lombriz roja californiana. Su modelo de economía circular transforma residuos orgánicos en insumos terapéuticos, cosméticos y agrícolas.

Presentando su producto en formato gotero y granel, Dellwi Oil llegó a la feria con la intención de explorar nuevos segmentos, especialmente en cosmética natural y salud alternativa. Y los resultados no se hicieron esperar.

“Fue todo un éxito. Estamos trabajando con uno de los contactos

que nos presentó ProChile para ver la venta del aceite en hospitales y clínicas, y estamos considerando lanzar una línea de cosméticos comenzando con nuestro aceite”, explicó el representante de la empresa, quien no escatimó en agradecimientos: “Solo tengo palabras de gratitud para Anna Pizarro y Álvaro Camargo, que



fueron mis traductores y hasta gestionaron una reunión con uno de los mayores vendedores de cosméticos de São Paulo”.

Con certificación del Instituto de Salud Pública de Chile, el aceite de Dellwi Oil es 100% natural, y refleja el espíritu de innovación y responsabilidad que caracteriza a los emprendimientos emergentes del país.

### **Almendros de Casablanca: regenerar la tierra, cultivar bienestar**

Almendros de Casablanca es una empresa familiar que representa con orgullo la nueva generación de productores conscientes. Desde el corazón del Valle de Casablanca, este huerto boutique produce almendras orgánicas certificadas bajo un enfoque de agricultura regenerativa, cuidando no solo la calidad del alimento, sino también

la salud del suelo, la biodiversidad del ecosistema y el bienestar del consumidor.

En BIOFACH 2025, la marca destacó por su compromiso con la producción responsable y por extender su mensaje: “regenerar el suelo produciendo en armonía con la naturaleza”. Con clientes en más de 100 tiendas y restaurantes premium, incluyendo referentes como Boragó, Almendros de Casablanca se consolida como un ejemplo de cómo es posible combinar calidad, trazabilidad y sostenibilidad en una sola propuesta.

### **Viñedos Orgánicos Veramonte: compromiso desde la raíz**

También presente en la feria estuvo Viñedos Orgánicos Veramonte, una marca reconocida por ser pioneros en la plantación de vinos en valles de clima frío de Chile, además de



su compromiso con la agricultura regenerativa, la biodiversidad y la producción ecológica en Casablanca. Sus prácticas agrícolas son parte de una visión 360° que equilibra la responsabilidad ambiental con el bienestar social. Su estilo de elaboración es honesto y regenerativo, enfocado en ofrecer vinos excepcionales sin comprometer el entorno.

Su participación en BIOFACH 2025 fue clara y contundente. Como señalan desde el equipo de Veramonte: “Es el principal encuentro de productos orgánicos y biodinámicos en Latinoamérica. Allí nos reunimos con nuestro público objetivo y avanzamos juntos en la educación sobre el tema.”

## Una estrategia de país

La participación chilena en BIOFACH 2025, como cada año, busca posicionar al país como un referente en producción orgánica y sustentable

en América Latina. La región, que ya es la tercera con más superficie dedicada a agricultura orgánica en el mundo, vive un momento clave: la demanda de alimentos saludables se consolida y los canales de distribución comienzan a profesionalizarse.

Brasil, por ejemplo, ya supera los mil millones de euros en ventas orgánicas anuales, lo que lo convierte en un mercado estratégico y en una vitrina de alto impacto para marcas que buscan crecer con propósito. Las marcas chilenas presentes demostraron que es posible innovar desde el arraigo, emprender con propósito y exportar con valores. El mensaje es claro: no se trata solo de exportar productos. Se trata de exportar una forma distinta de entender la producción, el comercio y el consumo. Y ese mensaje, cada vez más, encuentra eco en los mercados más exigentes del mundo.

Ofrecemos formaciones y seminarios especializados para fortalecer el conocimiento técnico en la gestión de postcosecha



Pruebas in Situ

## Investigamos donde ocurre la acción

Nuestro equipo de investigadores realiza **pruebas in situ**, directamente en los almacenes de nuestros clientes.



Diagnosticar problemas específicos de brotación y conservación.

Desarrollar soluciones personalizadas para mantener la calidad del producto.

Capacitar a los equipos en el manejo óptimo del almacenamiento.



# BIO & ORGÁNICO

## Agosto - Diciembre 2025

Ferias y eventos clave del sector ecológico, natural y sustentable

No te pierdas los eventos que marcan el pulso del sector orgánico y sustentable

| Mes       | Evento                                                                        | Lugar Alcance     | Categoría                           |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------|
| Agosto    | Food Ingredients South America – Feria de ingredientes saludables y orgánicos | São Paulo, Brasil | Tecnología y producción             |
| Setiembre | Espacio Food & Service – Pabellón Vive Sustentable                            | Santiago, Chile   | Exportación y redes internacionales |
|           | Congreso Agroecología y Sustentabilidad                                       | Lima, Perú        | Formación y políticas públicas      |
| Octubre   | Bio Expo Warsaw – Feria europea de productos ecológicos                       | Varsovia, Polonia | Tecnología y producción             |
| Noviembre | BioCultura Madrid – Feria de consumo responsable y productos ecológicos       | Madrid, España    | Consumo consciente y cosmética      |
| Diciembre | Feria Verde de Navidad – Feria sostenible de productos eco-amigables          | Santiago, Chile   | Activación comunitaria local        |