

# CHILE

Y EL MUNDO

## Alimentación Escolar Sustentable

Andrea Brasil

### AGROECOLOGÍA

Testimonio de Miguel Altieri

### PRIMER SALMÓN

Orgánico Cultivado en Chile.  
Transformando la Industria Acuícola

### AGRÍCOLA SUTIL

Comprometida con los cultivos  
orgánicos en Berries.

### GANADERÍA REGENERATIVA

y leche orgánica



**1-2-3**  
**Octubre**

ESPACIO **FOOD SERVICE** Chile

Pabellón Orgánico y Sustentable  
de Chile y el Mundo



# ÍNDICE



Revista Digital  
Edición N° 2  
Agosto 2024

## 4 Editorial

Un Viaje de Sabor Orgánico y Sustentable

## 6 Agricultura Orgánica

Agroecología: La Ciencia de la Agricultura Sustentable, el Inigualable Testimonio de Miguel Altieri

Trailenco, Regenerativa, Natural y Chilena: Una Real Propuesta Ante el Cambio Climático

Aguacate Hass: La Esmeralda de la Alimentación y la Agricultura a Nivel Mundial

EMPRESAS SUTIL: PIONEROS EN LA AGRICULTURA ORGÁNICA Y SUSTENTABLE DE CHILE

## 27 Alimentación Saludable

Transformando la Industria Acuícola: Cooke Presenta "Shima", el Primer Salmón Orgánico Cultivado en Chile

Recetas Saludables con Ingredientes Orgánicos

Raíces y Resiliencia: Ximena Jurado, la Alquimista de los Andes

Un Plato a la Vez: La Misión de Andrea Bruginski por una Alimentación Escolar Sostenible

De la Tierra a la Estrella: Samuel Moreno y sus Raíces Ancestrales con Sabores del Futuro

Café Colombiano: Aroma de Historia, Sabor de Progreso

## 55 Comercialización

Los Supermercados como un Ente Vivo - Entrevista con Ignacio Tatto, Director Ejecutivo de ALAS

Comprometido con Argentina y después con el mundo: Pedro Landa, más de 30 años certificando confianza y calidad

Arantruf: Ser Orgánico por Convicción

## 81 Cosméticos orgánicos

NATRUE: Peticiones Rigurosas por la Protección Ambiental y la Piel de los Consumidores

## 87 Entrevistas Destacadas

Cobi Cruz: El Diseñador que Teje la Sostenibilidad en Cada Trazo

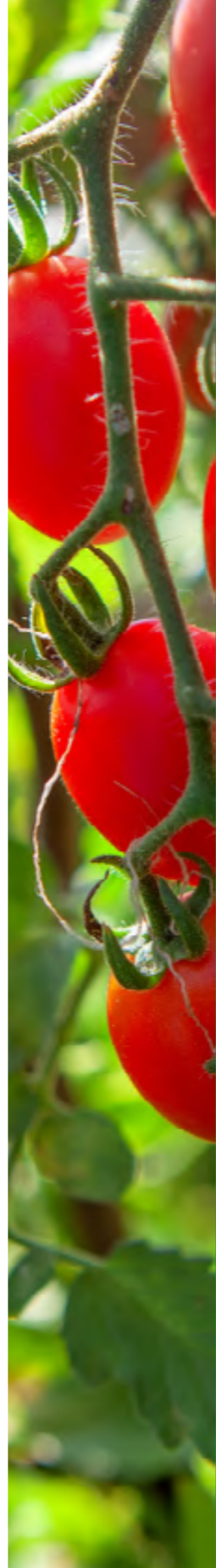
## 91 La Ruta Orgánica

Rodrigo Rojas: De la Necesidad a la Innovación - La Ruta Orgánica y Sustentable en Motocicleta

## 96 Eventos

Feria Food & Service: Pabellón Sabor Orgánico y Sustentable de Chile y el Mundo

Calendario de Eventos del Año Siguierte



ESPACIO **FOOD SERVICE** Chile  
Pabellón Sabor Orgánico Chile y el Mundo  
WWW.AOACHILE.COM

# 2024

## 1-2-3 OCTUBRE

9 ESPACIO RIESCO

### PATROCINADORES



### AUSPICIADORES

#### PLATINO



#### GOLD



#### PLATA



#### BRONCE



+56 9 9900 8445  
AV. EL SALTO 5000, 8581160 HUECHURABA, REGION METROPOLITANA  
WWW.AOACHILE.COM

**+ DE 31.700 ASISTENTES**  
**85% DE LOS ASISTENTES A LA FERIA SON TOMADORES DE DECISIONES**  
**¡PARTICIPA!**



# UN VIAJE DE SABOR ORGÁNICO Y SUSTENTABLE

En el vasto y diverso paisaje chileno, una nueva etapa de la revolución orgánica está en pleno auge. Con entusiasmo y dedicación, AOA Chile presenta la segunda edición de nuestra revista digital, reafirmando nuestro compromiso con la Agricultura Orgánica y los Alimentos Saludables. Hoy, los invitamos a un recorrido fascinante y enriquecedor por el "Pabellón Sabor Orgánico y Sustentable de Chile y el Mundo", una iniciativa conjunta con Espacio Food & Service que busca celebrar y promover la gastronomía orgánica tanto a nivel nacional como internacional.

## Espacio Food & Service | AOA Chile: Sabor Orgánico y Sustentable

La colaboración con Espacio Food & Service nos permite llevar a cabo el "Pabellón Sabor Orgánico y Sustentable de Chile y el Mundo", un espacio diseñado para resaltar la calidad y diversidad de los productos orgánicos. Este pabellón no solo es una vitrina para los productos orgánicos de alta calidad provenientes de diferentes rincones de Chile y del mundo, sino también un centro dinámico de aprendizaje y encuentro.

## Para los consumidores: una experiencia gastronómica transformadora

Imagina caminar por un espacio donde cada producto exhibido representa un

compromiso con tu salud y el bienestar del planeta. En este pabellón, los consumidores podrán descubrir, degustar y aprender sobre los beneficios de los alimentos orgánicos. Con charlas y degustaciones, expertos compartirán conocimientos sobre tendencias en la cocina orgánica y los beneficios para la salud. Queremos ser su guía en este viaje hacia una alimentación más consciente y sostenible, donde cada compra es un paso hacia un futuro más verde.

## Para las Empresas: Innovación y Sostenibilidad

El pabellón también se erige como un punto de encuentro para empresas visionarias y responsables. Con ruedas de negocios y sesiones de networking, ofrecemos un espacio para que las empresas colaboren y exploren prácticas comerciales sostenibles. La comercialización de compras públicas y privadas es un enfoque clave, buscando integrar productos orgánicos en nuevos mercados y fortalecer la cadena de valor orgánica.

## Para los Jóvenes Agricultores: Inspiración y Liderazgo

Reconocemos el rol crucial de los jóvenes agricultores en esta revolución verde. El pabellón es un lugar de inspi-

ración y aprendizaje, donde podrán conectar con expertos y colegas, intercambiar ideas y adoptar técnicas innovadoras. Aquí, su pasión por la sostenibilidad se nutre y florece, guiando a Chile hacia un futuro agrícola más vibrante y sustentable.

## Un compromiso renovado.

EN  
AOA  
CHILE

## REAFIRMAMOS NUESTROS PRINCIPIOS:

### Calidad sobre cantidad:

Priorizar productos que respeten la tierra y la salud de los consumidores.

### Respeto por la tierra:

Valorar y cuidar el entorno que nos sustenta.

### Decisiones conscientes:

Fomentar elecciones informadas y sostenibles.

### Integridad empresarial:

Promover prácticas comerciales éticas y responsables.

### Jóvenes agricultores, labradores del futuro:

Apoyar a las nuevas generaciones en su camino hacia una agricultura orgánica.

## Una Invitación Abierta: Pueden Ser Parte Del Cambio O Seguir Siendo Parte Del Problema

Más que nunca, hacemos un llamado a todos los sectores de la sociedad para que se unan a nosotros en este viaje, el 'Pabellón Sabor Orgánico y Sustentable' no es solo una exhibición, es una celebración de lo que podemos lograr juntos. Los invitamos a ser parte de esta travesía, a explorar, aprender y contribuir a un futuro donde la agricultura orgánica y los alimentos saludables sean la norma.

## Nuestro Viaje No Se Detiene: Encendemos Nuevamente Los Motores

La Ruta Orgánica y Sustentable renacerá este año como la continuación de un viaje a través de los productos orgánicos y las historias que los rodean, de la mano de Rodrigo Rojas. A lo largo de todo Chile, con futuras travesías a Europa y carreteras del resto de América Latina, se tendrá la oportunidad de conocer y resaltar, de primera mano, el trabajo de las personas que están detrás del arduo y muy

valioso esfuerzo que permite una alimentación sana para los demás y, a su vez, el cuidado del planeta.



## ¡ÚNETE A NOSOTROS EN AOA CHILE, DONDE CADA PASO ES UNA SEMILLA DE CAMBIO PARA UN MAÑANA MÁS VERDE Y SALUDABLE!

SI QUIERES SER PARTE DE NUESTRO AUSPICIADORES FELICES REUNIRNOS PARA CONOCER MÁS A FONDO EL PROYECTO.



**Rodrigo Rojas Ch.**  
CEO | Fundador  
rodrigo@aoachile.com

**Geraldine Olmedo**  
Manager General  
geraldine@aoachile.com

**Periodista**  
Prensa  
prensa@aoachile.com

**Comunicaciones**  
comunicaciones@aoachile.com

**Paulina Alcívar Castillo**  
Diseño Gráfico  
graficas@aoachile.com

**Génesis Salom**  
Marketing  
marketing@aoachile.com

**Leixys Agüero**  
Marketing  
marketing@aoachile.com

**Georgina Armas**  
Diseñadora editorial  
graficas@aoachile.com

### Querido equipo de AOA Chile,

Quiero expresar mi más sincero agradecimiento a cada uno de ustedes por el increíble esfuerzo y dedicación que han demostrado en la elaboración de la 2ª edición de nuestra revista. Este logro no solo refleja el talento y la pasión que cada uno de ustedes aporta, sino también el compromiso con la excelencia que caracteriza a nuestra organización.

Cada artículo, diseño y detalle ha sido cuidadosamente trabajado, y el resultado final es un testimonio de la calidad y profesionalismo que nos distingue. Gracias a su arduo trabajo, hemos podido ofrecer a nuestros lectores una edición que no solo informa, sino que también inspira y enriquece.

Estoy profundamente orgulloso de liderar un equipo tan talentoso y comprometido. Su creatividad y esfuerzo continuo son la fuerza que impulsa a AOA Chile hacia adelante, y estoy seguro de que juntos seguiremos alcanzando nuevos hitos.

Gracias nuevamente por su dedicación y por hacer de esta 2da edición un éxito rotundo.

Con gratitud,

**Rodrigo Rojas**  
CEO | Fundador  
AOA Chile

### Agradecimiento especial

Queremos expresar nuestro más sincero agradecimiento a la periodista **Ing. Agrónoma Mariana Noemi Hernández Muñoz y al Gastrónomo & Psicólogo Juan Esteban Gallego Duque** por su valiosa participación en la segunda edición de la revista AOA Chile. Su profesionalismo y dedicación han sido fundamentales para el éxito de esta publicación.

# AGROECOLOGÍA



## ¿Cómo llega a la agroecología?

Cuando estudié una master en Colombia, tuve la oportunidad por primera vez de estar expuesto a la agricultura campesina tropical caracterizada por policultivos y sistemas de agroforestería. Me di cuenta que mi formación agronómica convencional en Chile había sido muy inadecuada, ya que no me proporcionó los instrumentos que me permitieran entender los sistemas complejos de los campesinos, ni menos su racionalidad ecológica y cultural.

Realmente, estos sistemas diversificados me sirvieron de laboratorio para estudiar algunas hipótesis que tenía, sobre todo *¿Por qué en los monocultivos había más plagas que en los cultivos intercalados de maíz y frijol?* “Me di cuenta que los insectos no eran el problema, sino más bien la manera cómo practicamos la agricultura” Es aquí la utilidad de un enfoque más holístico como la agroecología.

A fin de cuentas, *la agroecología es una ciencia que combina el saber del campesino indígena con el saber agronómico moderno*, pero toma distancia del régimen corporativo tecnológico, basada en agroquímicos, biotecnología y todas las cuestiones digitales. Se trata de crear una agricultura de procesos, donde el rediseño de una finca promueva interacciones entre suelos, plantas, insectos, microorganismos, etc. Para eso se requieren conocimientos ecológicos profundos sobre las interacciones entre los componentes de la biodiversidad, a manera que esas sinergias se optimicen.

*En América Latina los avances de la agroecología se han centrado principalmente en revitalizar la agricultura campesina para la conservación de biodiversidad e incrementar la soberanía alimentaria.* Se han realizado una serie de metaanálisis comparando los sistemas agroecológicos con los monocultivos convencionales y la gran ma-

# AGROECOLOGÍA, LA CIENCIA DE LA AGRICULTURA SUSTENTABLE

yoría de los resultados corroboran que los sistemas agroecológicos son mucho más productivos, utilizan mejor la energía, conservan agua, suelo, biodiversidad, y son más resilientes al cambio climático, etc. Si la agroecología exhibe tantas ventajas, ¿por qué no se adoptan más ampliamente? Hay barreras multinacionales que son los que defienden un modelo diferente, porque su economía depende de eso.

## ¿Cuáles son las diferencias entre la agroecología y otros sistemas productivos como la producción orgánica?

Conozco productores de viña orgánica en Chile que utilizan entre 12-18 productos orgánicos. La mayoría de los productores utilizan un enfoque de sustitución de insumos, cambian el paquete químico por uno orgánico, pero mantienen el monocultivo y su dependencia de insumos externos y sus costos de producción se hacen muy altos. En comparación, hay sistemas agro-

ecológicos de producción a pequeña y mediana escala en que sus costos de producción bajan de 40 a 50%, al no depender de insumos externos, sino más bien de procesos ecológicos. Esta autonomía es lo que da la viabilidad económica al agricultor ya que no tiene que vender sus productos más caros que el convencional y de esta manera los consumidores se benefician pues la comida es sana y accesible para todos y no para solo los ricos o la clase media alta.

*La agroecología ofrece otras métricas que capturan los reales beneficios de una agricultura más natural (como la eficiencia en el uso de recursos).* Más allá del típico de kg/ha. Un sistema agroecológico mide, por ejemplo, Kg/ha/cm<sup>3</sup> de agua. La productividad total de los sistemas agroecológicos es mayor que los monocultivos, por ejemplo, un monocultivo convencional puede producir 7-10 toneladas de maíz por hectárea, y una finca diversificada de una hectárea produce 2 toneladas, pero



también produjo frijol, yuca, huevos, leche, frutas, etc.

### ¿Cuáles serían las limitaciones de escala de la agroecología?

La agroecología se ha aplicado más en pequeña escala para revitalizar la agricultura campesina por su rol tan importante en producir alimentos y en la conservación de la agrobiodiversidad. Sin embargo hay experiencias de aplicación de los principios de agroecología en fincas de 200 y máximo 500 ha, por ejemplo, en caña de azúcar, viñedos, hortalizas y otros frutales, donde los diseños de diversificación son adaptados. Por ejemplo, cultivos de cobertura en viñedos, cultivos intercalados en franja con manejo mecanizado.

También hay sistemas silvo-pastoriles donde se cultivan pastos con arbustos forrajeros y un estrato arbóreo, que dan sombra mejorando la condición animal, permitiendo más animales por hectárea, mayor producción de leche por hectárea y sin el uso de antibióticos.

Entonces, la escala no es un limitante, la agroecología no se cierra a que los agricultores utilicen maquinaria para hacer su agricultura, lo importante es que se den los procesos ecológicos diversificando para que

Entrevista a  
- Miguel Altieri



se reciclen los nutrientes, se rompan los ciclos biológicos de las plagas y malezas, etc.

### Siendo así ¿cuáles serían los principales retos?

Es irónico, la agricultura convencional moderna ocupa el 80% de toda la tierra agrícola que hay en el mundo, pero solamente produce el 30% de los alimentos que come la humanidad. Los agricultores industriales más que nada producen biomasa, biocombustibles y granos para ganado. Los que alimentan al mundo son los campesinos, que solamente ocupan solo el 30% de la tierra, pero, sin embargo, son los que producen la mayoría de lo que come la gente, usando me-

nos recursos.

El reto es que el desarrollo, implementación y ampliación de prácticas agroecológicas porque requiere un entorno propicio adecuado. De hecho, favorecer las prácticas agroecológicas a menudo requiere superar las limitaciones estructurales que se mantienen inamovibles a los modelos agrícolas. Uno de los principales obstáculos que limitan las transiciones agroecológicas es la ausencia de políticas adecuadas, y donde existen es difícil implementarlas por el lobby del agronegocio, limitando la masificación de la agroecología a escala y así permitir que su fuerza transformadora se exprese.

Hay dos métodos funda-

mentales en que la agroecología se difunde. Uno es vía metodologías campesino a campesino (CaC), que es un fenómeno cultural que crea mecanismos pedagógicos que vinculan a las comunidades campesinas en los niveles regionales, municipales y cruzan fronteras nacionales al utilizar la agroecología y redes de aprendizaje horizontal.

Otra vía es descubrir y visibilizar en los territorios, fincas exitosas manejadas por campesino(a)s que sirvan como módulos demostrativos o "faros agroecológicos" de desarrollo de agroecosistemas productivos, sostenibles y resilientes. Lo más importante es que dependen de la organización social local y no de si existen o no políticas agrarias u otro tipo de apoyo gubernamental para funcionar.

La agroecología local ha estado surgiendo, aunque esté fuera del radar económico, pero si se está dando con

mucha fuerza y es posible que se escale a pesar de este escenario que existe a nivel mundial de cambio climático, políticas agrarias contrarias a la agroecología, etc.

Finalmente pienso que la agroecología es el camino más viable para crear sistemas que se adapten a los nuevos escenarios de cambio climático. Al carecer de diversidad ecológica los monocultivos son altamente vulnerables a la variabilidad climática. Existe una contundente evidencia científica que indica que el incremento de la diversidad de las fincas (tanto de cultivos como de variedades genéticas) complementada con el manejo orgánico de los suelos aumenta la resiliencia general de los sistemas agrícolas frente a los nuevos cambios ambientales y fluctuaciones climáticas, que serán la nueva norma en el planeta.



“

**La agroecología es el camino más viable para crear sistemas que se adapten a los nuevos escenarios de cambio climático.**

- Miguel Altieri

Descubre el verdadero sabor de lo natural



- ✓ Productos 100% Chilenos
- ✓ Sin preservantes
- ✓ Sin saborizantes
- ✓ Naturalmente sin lactosa



**FuturoCoop**  
lo natural sabe mejor

Trafún, Región De Los Lagos, Chile.

futurocoopcontesta@futurocoop.cl

www.futurocoop.cl

/futurocoop.cl



## TRAILENCO, EL PROYECTO REGENERATIVO, NATURAL Y CHILENO



Entrevista a Francisco Calibi

UNA REAL PROPUESTA ANTE EL CAMBIO CLIMÁTICO.

**Destinado a la conservación ambiental.**

En esta nueva edición de la revista, que nos adelanta a lo que la **feria Food & Service 2024** en el próximo octubre será, **Francisco Calibi** nos brindó su magnífico testimonio de vivencia y trabajo que rodea otro componente esencial de la alimentación mundial, y a decir verdad, tan controversial. **Hablamos de la producción de carne**, sin embargo este campo opera bajo el manejo de

ganadería regenerativa, un tipo de producción agroforestal **«afortunadamente en crecimiento en el país»** articulado en las dinámicas de la naturaleza que aseguran la conservación de la fauna y flora y busca la recuperación de los suelos desde los ciclos de nutrientes, energía y agua, en este apasionante **proyecto llamado Trailenco**.

Desde pequeño tuve un gran interés por la naturaleza, vivía en Santiago y veníamos al sur al campo de mi abuela en vacaciones, año a año veía que se quemaba bosque nativo para reemplazar por **bosques de pino**. Fue así que desde chico decidí hacer algo, lo que se llegó a transformar en mi meta de vida: “aportar mi grano de arena a la conservación” a través de mi pasión que es la agricultura.

Estudié agronomía en la Universidad de la Frontera más un MAGE, y tuve la suerte de entrar a trabajar con Kristine y Douglas Tompkins, antiguos fundadores de la marca The North Face. Estuve 12 años con ellos manejando campos orgánicos en Chile y Argentina, parte de mi trabajo era ir a visitar los mejores proyectos del mundo en agricultura natural, (agroecología, biodinámica, orgánica, etc), esto fue otra universidad para mí.

Dirigí durante 4 años la **Fundación Alerce 3000** de Nicolas Ibañez, dedicada a fomentar la agricultura sustentable, con proyectos en la X y XII región. Y finalmente, conocí a Nicholas Davis y hasta el día de hoy trabajo con ellos, manejando este hermoso campo con ganadería de carne y leche que logramos certificar como orgánico y regenerativo, generando productos de excelente calidad y alto impacto bajo la marca Trailenco.

Además junto a Mario Mayol co-funde Regenera LS, empresa dedicada a la asesoría y administración de fundos ganaderos con el objetivo de mejorar la rentabilidad en el rubro ganadero generando un gran impacto al hacer conservación como consecuencia de la producción, parafraseando a uno de mis gurús, Wes Jackson.

### Háblame del producto final ¿El consumidor encontrará diferencias de calidad y/o sabor por haber sido producido de esta manera?

Nosotros buscamos generar productos de excelencia, que compitan en calidad organoléptica con los mejores del mercado, pero además con un tremendo impacto ecológico y social.

Ecológico porque con este método, primero que nada, brinda la mejor calidad de vida animal además, fiamos carbono, de manera que si estás certificado EOV (Ecological Outcome Verified) puedes vender bonos de carbono en el mercado informal, ya que está ampliamente demostrado en distintos tipos de suelo y clima, que logras un balance a favor, no solo neutralizas todas tus emisiones, sino que además secuestran carbono. Tanto así, que hay estudios que demuestran que, si pasaras toda la



ficie ganadera del planeta a este método, podrías solucionar por completo el cambio climático. También recuperar los suelos, el agua en cantidad y pureza, y fomentar la biodiversidad en todas sus etapas, desde micro y macro organismos bajo el suelo, hasta insectos, mamíferos, y sobre todo aves. Es un espectáculo entrar a un campo que lleva un par de años con este modelo.

Es interesante el reclamo contra los productos animales basados en la muerte que existe en este proceso. Es un poco irónico, ya que los productos vegetales convencionales, también generan miles de muertes.

No se piensa que la mayoría probablemente provenga de grandes monocultivos que utilizan todo tipo de venenos, para matar malezas, plagas, etc, pero además, produciendo desiertos verdes, es decir, donde lo único vivo es la planta que se está cultivando, olvidando la muerte de insectos, pequeños mamíferos, aves, etc. en cantidades inimaginables en el terreno cultivado. Adicionalmente, la contaminación de napas freáticas y destrucción de hábitats. Por tanto, el problema no son los productos de origen animal, sino el método que se utiliza. Nosotros imitamos a la naturaleza, por algo hay plantas y animales en esta.



Respecto de la calidad saludable de nuestros productos, eso sí que es impresionante. Hay muchos estudios en el mundo que muestran la mayor densidad de nutrientes producidos en forma agroecológica, o en ganadería a pasto, y más aún, si son pastos provenientes de campos de agricultura ecológica. La razón viene de la base, nosotros fomentamos la vida bajo el suelo y activamos el aparato digestivo de la planta. Esto es paralelo a la salud humana, si caes al hospital con alimentación intravenosa, te daran solo algunos nutrientes necesarios para mantenerte con vida, pero nunca será tan completo como lo que puedes obtener de una comida variada, con vitaminas, aminoácidos, proteínas, distintos tipos de azúcares, etc. Es lo mismo con la planta, cuando está nutrida con fertilizantes solubles, atrofia su sistema digestivo, y crece, pero solo con pocos nutrientes y casi sin compuestos, pero cuando tienes un suelo vivo, activo, lleno de microorganismos que

dependen de las plantas para obtener energía solar (inyectada como carbohidratos al suelo a través de las raíces), se produce una fantástica relación de sinergia. Esta digestión es la que concluye en una alimentación más saludable y densa en nutrientes al pasto, del pasto al animal y del animal a nosotros.

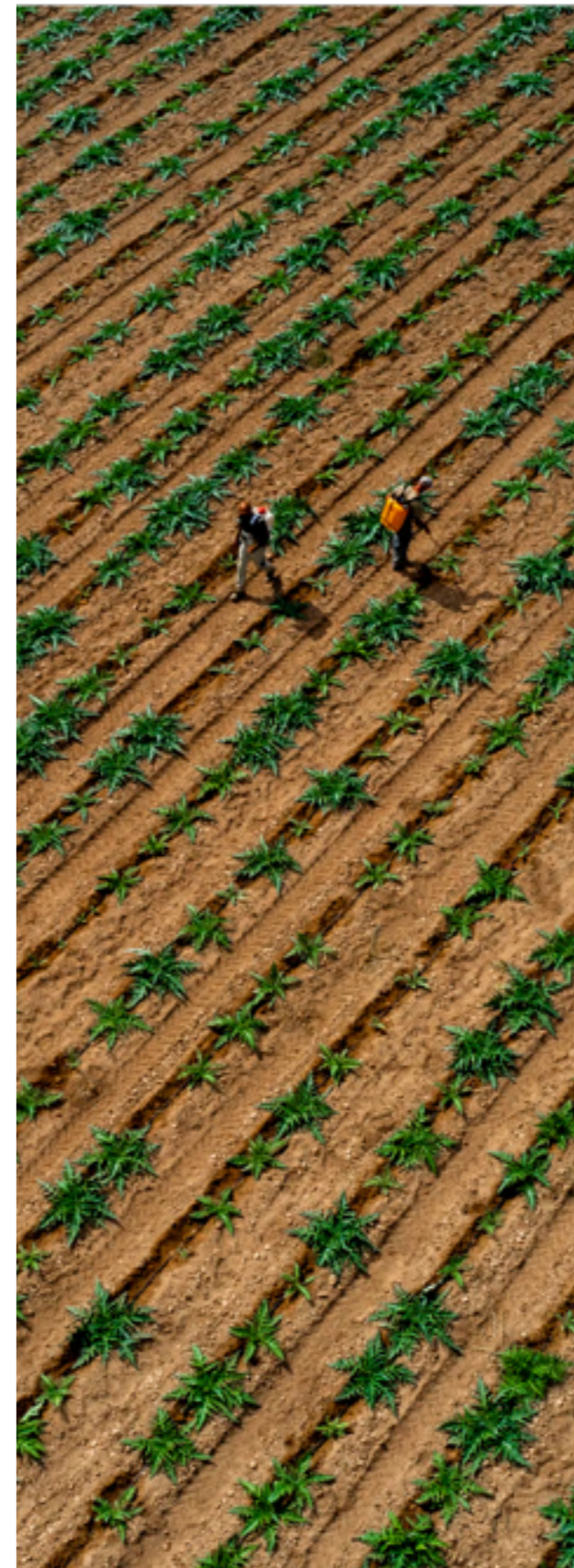
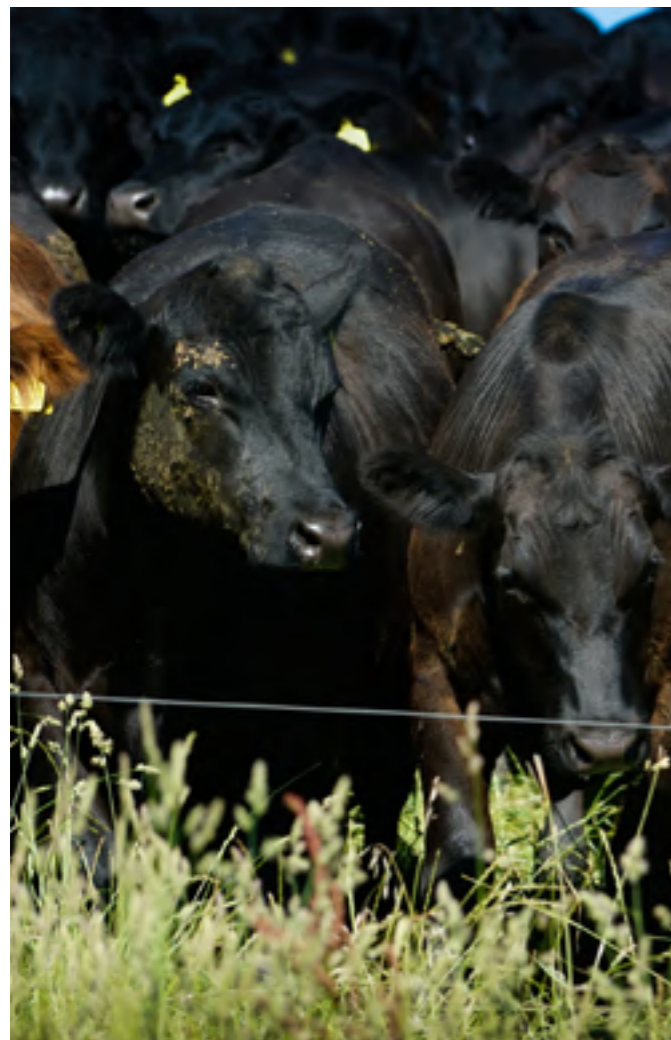
“

**Muchos estudios muestran mayores contenidos de vitamina A, vitamina E, antioxidantes, anticancerígenos, mayores contenidos de omega 3, etc**

En este campo, **Cristian Diaz**, medico veterinario de la **UACH**, para su tesis doctoral realizo un estudio comparando el traspaso de fitocompuestos de la planta al animal en ganaderia regenerativa (muestras de nuestra carne) comparada con la convencional, (carne de mismos angus negros, misma zona geografica pero terminados en feedlot), encontrando 10x, 4x, 2x en nuestra carne para diferentes compuestos saludables con propiedades anticancerigenas, antioxidantes, antiinflamatorias, buenas para la salud cardiaca, etc.

### Todo el manejo se percibe diferente al convencional ¿Cuáles son los desafíos más importantes?

La mayor dificultad al momento de aplicar este método es la cabeza de las personas que manejan el campo. El humano por naturaleza es reacio al cambio y cuesta mucho sacarnos los paradigmas. Este es un método muy distinto de hacer las cosas, en parte contraintuitivo, pero funciona muy bien. Por eso es una lástima que muchas veces académicos o gente respetada en el mundo agrícola opine con absoluta confianza y propiedad absoluta en contra

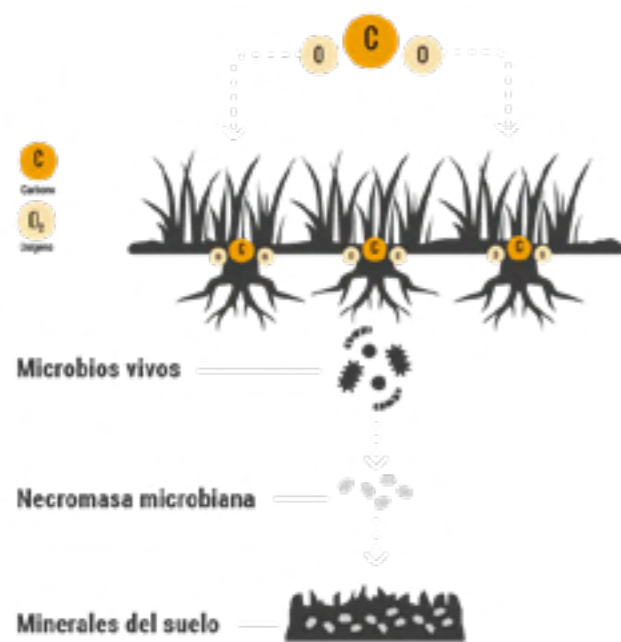


de la ganadería regenerativa, augurando muy malos resultados y destrucción del campo, cuando nunca lo han intentado. La invitación es a presentar sus dudas, cosa que sería muy respetable y hasta deseable para poder explicar el paso a paso.

Algunos dicen que la agricultura regenerativa es un sistema cerrado, que esto es agricultura de minería, sin embargo, aquí me gusta citar a mi padre que decía: “No hay mejor ejemplo que el real”, si ves que algo sucede, entonces no se puede decir que pasara lo contrario. Los mejores suelos agrícolas del mundo están en zonas donde existen grandes praderas y grandes manadas de rumiantes, porque esta es la forma más rápida de crear suelos en la naturaleza. La pradera crece muy rápido y el efecto del impacto animal se utiliza para cortar, moler, inocular y botar, y también pisotear, mullir y mezclar con suelo, renovando y fomentando un nuevo y rápido crecimiento. En algunas zonas, apoyado con fuego para eliminar el exceso lignificado.

Nosotros no producimos sin nutrientes, producimos sin fertilizantes, pero usamos la pradera para alimentar al animal y el suelo, por eso regulamos la carga animal a lo que soporta el campo y no el campo a la carga. Ahí es donde radica el éxito, puedes funcionar y mejorar tu suelo sin depender de insumos y maquinaria, bajando los costos al mínimo, consiguientemente el riesgo, en un sistema que se hace cada vez más resiliente y que te entrega productos mucho más saludables que puedes dar a tus hijos con toda confianza sabiendo que no estás creando un problema de salud a futuro y que estas cuidando el ambiente para entregarle un mundo tal como tú lo recibiste o incluso mejor.





**¿Cuál es la parte que más les apasiona de la ganadería regenerativa?**

Me apasiona la belleza del campo, y me apasiona trabajar para entender cómo funciona la naturaleza, porque te das cuenta que es como jugar ajedrez, haces muchas jugadas buscando una estrategia que te dé el resultado ganador. Es obligatorio entender cómo se mueve cada pieza y qué efecto provoca. Es mucho más entretenido y sobre todo puedes disfrutarlo por completo, sabiendo que recorres libre de venenos, viendo cómo prospera la vida. Por otro lado, también será válido disfrutar ver que es mejor negocio, más rentable y que te permite una mejor calidad de vida, con más ingresos y menos complicaciones. Para mí es ridículo que

cultivemos vida y alimentos con puros “cidas”: Insecticidas, herbicidas, fungicidas, bactericidas, etc. Cada vez que sale un nuevo producto químico se hacen muchos estudios para ver el límite máximo de residuos que no nos afecta, pero nadie estudia el efecto de decenas y cientos de residuos distintos en nuestro cuerpo, como tampoco lo hacen por el tiempo necesario para asegurar que no hay efectos acumulables. Esta es la razón por la que hay productos que se masifican como maravillosos y al cabo de 20 años se prohíben absolutamente, cuando se dan cuenta de los tremendos daños que causan.

**¿Crees que hay un mercado suficientemente grande que esté dispuesto a consumir**

**productos que apoyen el medio ambiente?**

Creo que aun en Chile no, pero si va creciendo y no solo a nivel de consumidores, sino también a nivel de productores. El cambio de generación está modificando la estructura de consumo. Lo lindo en la ganadería regenerativa, es que se vende a los mismos precios de mercado que en convencional, se logra una mejor rentabilidad y menor riesgo.

Yo noto una aceleración de este cambio, incluso, hace cinco años, ganaba el temor el por haberme especializado en este tipo de agricultura, porque implicaba menos campo laboral, pero de pronto, todo se dio vuelta, ahora en vez de mirarte como hippie o loco, te ven

como un experto en una materia en boga.

**Para finalizar ¿Hacia dónde van? ¿Cuáles son las metas a conseguir?**

Ser proveedores de una canasta de productos orgánicos regenerativos, con un modelo de negocios rentable y replicable, de manera de incentivar a más agricultores a entrar en este sistema expandiendo a muchas más hectáreas el efecto de regeneración. Recompensados con un ambiente más limpio, con alta diversidad y con un gran impacto social al proveer productos de excelente calidad, con alta densidad de nutrientes y con compuestos de gran aporte a la salud.

Ya tenemos producción de carne y somos la primera lechería de vacunos de escala comercial certificada orgánica y regenerativa en Chile. Estamos lanzando nuestro primer queso que es el punto de partida hacia varios productos lácteos orgánicos.

Pronto comenzaremos con la producción de huevos de gallinas libres en gallineros móviles y el paso siguiente será una huerta. Y así la idea es continuar agregando pisos de producción saludable al campo, e invitar a quien quiera aprender a unirse a este sistema.

**Agregar algo...**

**Por último,**

**¿Qué le parece que AOA Chile se encuentra realizando el Pabellón Orgánica & Sustentable en Espacio Riesco?**

Me parece muy bueno, en general el trabajo que ha desarrollado **AOA Chile** a lo largo del tiempo, es tratar de cohesionar a los actores del mundo orgánico en el país, potenciarlos y contactarlos con gente influyente en el tema en el exterior y dar a conocer lo que es la agricultura orgánica y los *alimentos saludables a la sociedad chilena*.

**¿Usted conoce hace años a Rodrigo Rojas fundador de AOA Chile?**

Si, me impresiona el empuje y pasión que tiene para impulsar el avance de la agricultura orgánica. Sus proyectos son muy interesantes, llevados a cabo a punta de esfuerzo y corazón. En su totalidad, lo que esta haciendo Rodrigo a través de AOA es para impulsar el desarrollo de la agricultura orgánica en Chile, y la conexión entre productores y consumidores, buscando que tengan disponibles alimentos saludables, libres de químicos y con un tremendo impacto ecológico y social,

**¡Felicitaciones a Rodrigo y su equipo por este proyecto!**



# AGUACATE HASS

LA ESMERALDA DE LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA A NIVEL MUNDIAL.



En el vibrante tapiz culinario de América Latina, el aguacate ha ascendido como un auténtico tesoro verde, cautivando paladares y corazones por igual. Entre sus diversas variedades, la denominada Hass se erige como la indiscutible reina, conquistando mercados internacionales con su sabor cremoso y textura inigualable.

A continuación, exploraremos la fascinante historia del aguacate Hass en Latinoamérica, destacando sus aspectos positivos y negativos, su impacto en el mundo, las prácticas agrícolas que lo sustentan y las perspectivas para su futuro en la región.

El origen del aguacate se remonta a los pueblos prehispánicos de Mesoamérica, donde era considerado un alimento sagrado, sin embargo, el aguacate Hass es una variedad relativamente reciente. Fue descubierta de forma casual en la década de 1920 por el granjero Rudolph Hass en California, iniciando así un imparable ascenso a través del resto del mundo.



En Latinoamérica, la introducción del aguacate Hass se produjo a mediados del siglo XX, su adaptación a los climas tropicales y subtropicales de la región, su resistencia a plagas y enfermedades, y su alta productividad lo convirtieron en un cultivo atractivo para los productores locales. Según el reconocido investigador **Steven Groot** del Instituto Wageningen de Investigación Alimentaria, "el aguacate Hass logró consolidarse gracias a su resistencia al transporte, su larga vida útil y su pulpa cremosa, cualidades que lo convirtieron en la variedad más comercializada a nivel global".

México, en particular, se convirtió en un líder en la producción de aguacate Hass, el estado de Michoacán es el mayor productor, abasteciendo gran parte de la demanda global. Otros países latinoamericanos como Chile, Perú, República Dominicana y Colombia también han aumentado significativamente su producción en las últimas décadas, según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), América Latina representa más del 70% de la producción mundial de aguacates.

**Un regalo de la naturaleza**

“

**El aguacate Hass** es un verdadero superalimento, una fuente concentrada de **nutrientes esenciales** que deberíamos incorporar de forma habitual en **nuestra dieta**.

- Dra. María Inés Gómez,  
Nutricionista y escritora



## Aspectos positivos del aguacate Hass

**Fuente de ingresos y empleo:** Su cultivo genera miles de empleos directos e indirectos en las zonas rurales de Latinoamérica, contribuyendo al desarrollo económico y social de las comunidades.

**Promotor de la salud:** Es una fruta rica en nutrientes, grasas saludables, fibra, vitaminas y minerales, su consumo regular se asocia con una reducción del riesgo de enfermedades cardiovasculares, el control del peso, la diabetes tipo 2 y

**Versatilidad culinaria:** Es un ingrediente que se puede utilizar en una gran variedad de platos, tanto de sal como de dulce, su sabor único y su textura cremosa lo convierten en un complemento ideal para cualquier comida.

**Sostenibilidad ambiental:** Su cultivo de manera responsable, puede contribuir a la conservación del medio ambiente ya que sus árboles ayudan a prevenir la erosión del suelo, a regular el clima y a preservar la biodiversidad.



## Desafíos por superar:

### Aspectos negativos del aguacate Hass

**Deforestación:** La expansión de los cultivos ha generado deforestación de bosques y selvas tropicales, por lo cual resulta importante promover prácticas agrícolas sostenibles que minimicen el daño ambiental.

**Uso del agua:** Es un cultivo que requiere una cantidad considerable de agua para su crecimiento, por lo cual se hace necesario implementar sistemas de riego eficientes y evitar el uso excesivo del valioso recurso en zonas con escasez hídrica.

**Condiciones laborales:** Su producción se ha asociado con condiciones laborales precarias y explotación de los trabajadores, por ello es fundamental garantizar el respeto a los derechos laborales y promover prácticas de comercio justo.



Sin duda el aguacate Hass se ha convertido en un símbolo de la agricultura y la gastronomía latinoamericana, su sabor único, sus propiedades nutricionales y su versatilidad en la cocina lo han posicionado como un producto de gran importancia para la región. Sin embargo, el crecimiento de su cultivo también presenta desafíos que deben ser abordados mediante la adopción de prácticas agrícolas sostenibles, el respeto a los derechos laborales y la promoción de un comercio justo.

El futuro del aguacate Hass en Latinoamérica depende de la capacidad de la región para conciliar el desarrollo económico con la protección del medio ambiente y el bienestar de las comunidades locales. Pero indudablemente, el reinado de este fruto en América Latina y el resto del mundo está lejos de terminar, con su sabor inigualable y beneficios nutricionales, continuará cautivando los paladares y corazones de las actuales y las demás generaciones venideras.



“

**El aguacate Hass es un ingrediente mágico que aporta cremosidad, sabor y una textura única a numerosos platos.**

- Carolina Bazán,  
Chef chilena de gastronomía sustentable





# EMPRESAS SUTIL

**PIONEROS EN LA AGRICULTURA ORGÁNICA Y SUSTENTABLE DE CHILE**

## SUTIL Organic Farms

En el marco del evento **Food & Service 2024**, tuvimos la oportunidad de conversar con Juan Sutil, presidente de Empresas SUTIL, y su hijo Nicolás Sutil, quienes nos compartieron su visión sobre el futuro de la agricultura orgánica en Chile y los desafíos que enfrenta la industria agroalimentaria. Este recorrido por su historia personal y profesional resalta su compromiso con la alimentación saludable y la agronomía sustentable.



### Historia y Fundamentos de Empresas SUTIL

"Empresas SUTIL nace en marzo de 1981, hace ya 42 años, respondiendo al desafío de unir a productores y clientes de la cadena agroindustrial. A través de nuestro desarrollo, nos hemos orientado en dar los bienes y servicios que los agricultores y la agroindustria requieren. Hoy, el grupo atiende a más de 17.000 productores que representan más del 20% de la agricultura nacional", nos cuenta Juan Sutil.

La fundación de **Empresas SUTIL** fue impulsada por la necesidad de crear un puente entre los agricultores y el mercado, desde entonces, han trabajado incansablemente para ofrecer soluciones integrales y sostenibles a sus socios. La historia de la empresa es un testimonio de su capacidad para adaptarse y evolucionar con el tiempo, manteniendo siempre un enfoque en la innovación y la sustentabilidad.

### La Sustentabilidad en el ADN de SUTIL

Nicolás Sutil ha sido una figura clave en el área de sustentabilidad, especialmente con **SUTIL Organic Farms**: "En 2020 creamos formalmente el área de Sustentabilidad en Empresas SUTIL. Nos enfocamos en tres ejes centrales: La Certificación de Empresa B, minimizar nuestros impactos medioambientales y la transformación de la cultura organizacional. Actualmente, tenemos 4 de nuestras 7 empresas filiales certificadas como Empresas B y las 3 restantes están en proceso de certificación", explica Nicolás.

La sustentabilidad es más que una moda pasajera para Empresas SUTIL, es una filosofía integral que guía todas sus operaciones. Desde la implementación de prácticas agrícolas respetuosas con el medio ambiente hasta la promoción de una cultura corporativa que valora la sustentabilidad, Empresas SUTIL se ha

establecido como un líder en la agricultura orgánica en Chile.

### Logros en la Reducción de la Huella de Carbono

En términos de huella de carbono, Empresas SUTIL ha logrado grandes avances: "Hemos logrado avances significativos, por ejemplo, tres de nuestras empresas ya son carbono neutro, incluyendo Champiñones Abrantes y Frutícola Olmué, pioneras en sus respectivas industrias. También estamos trabajando en minimizar nuestra huella hídrica y de residuos", comenta Nicolás Sutil.

La reducción de la huella de carbono es un componente esencial de la estrategia de sostenibilidad de Empresas SUTIL. Al lograr la neutralidad de carbono, la empresa no solo reduce su impacto ambiental, sino que también establece un estándar para otras empresas en la industria agroalimentaria.

### La Cadena Productiva Alimentaria

Juan Sutil evalúa positivamente la relación a lo largo de la cadena productiva alimentaria, desde el productor hasta el consumidor: "La evaluación es muy positiva; el aporte de los representados en el **Pabellón Orgánico de Food & Service 2024** es un claro reflejo de lo que se puede hacer y lo que aporta la producción orgánica en la cadena alimenticia. Creo que en la medida que Chile avance en desarrollo, su aporte será aún más relevante", asegura Juan.

La capacidad de Empresas SUTIL para integrar a los diferentes actores de la cadena productiva es fundamental para su éxito. Al fomentar relaciones sólidas y colaborativas, la empresa puede garantizar la calidad y sustentabilidad de sus productos desde el campo hasta la mesa.



**Desafíos de la Industria Agroalimentaria**

"Sin duda, crecer para generar empleos de calidad y desarrollo sostenible para el país. En materia de comercio, seguir avanzando en más y mejores mercados para nuestra industria agroexportadora de alimentos y frutas", expresa Juan Sutil cuando se le pregunta sobre el reto más grande que enfrenta la industria agroalimentaria en la actualidad.

La industria agroalimentaria enfrenta múltiples desafíos, desde la necesidad de aumentar la producción de manera sostenible hasta la expansión a nuevos mercados. Empresas SUTIL está a la vanguardia en la búsqueda de soluciones innovadoras para estos problemas, asegurando que su crecimiento sea tanto responsable como rentable.

### Desarrollo y Aceptación de la Alimentación Orgánica en Chile

"Creo que tiene mucho por crecer. Es un gran desafío para quienes estamos en producción orgánica hacer de esta producción eficiente y competitiva frente a la convencional, lo que le dará acceso a más consumidores", comenta Juan Sutil.



La alimentación orgánica está en auge en Chile, pero aún enfrenta barreras significativas. Empresas SUTIL está trabajando arduamente para superar estos obstáculos, promoviendo prácticas agrícolas eficientes y competitivas que puedan rivalizar con la producción convencional.

### Educación del Consumidor sobre los Beneficios de los Alimentos Orgánicos

"Simplemente perseverar en los atributos de los productos orgánicos en materia de salud y aporte al cuidado del medio ambiente. Creo que debe hacerse a través de la educación, desde lo básico, que es cuidar de no botar basura, hasta explicar la importancia del aporte de la producción orgánica en la salud de quienes la consumen y la reducción en su producción de impactos negativos", sugiere Nicolás Sutil.

La educación del consumidor es crucial para aumentar la aceptación de los productos orgánicos. Empresas SUTIL está comprometida con la difusión de información sobre los beneficios para la salud y el medio ambiente de la alimentación orgánica, utilizando tanto campañas educativas como iniciativas comunitarias.

### Diferenciación de Empresas SUTIL en el Mercado

"Empresas SUTIL innova cada día en todas sus áreas, es sustentable y sostenible. Tenemos la convicción de nuestro aporte que hacemos al país, lo que nos fortalece y anima a perseverar", afirma Juan Sutil.

La innovación es una de las características distintivas de Empresas SUTIL, su enfoque en la sostenibilidad y la responsabilidad social los ha posicionado como líderes en la transición hacia una agricultura más sostenible en Chile. Su compromiso con la calidad y la mejora continua asegura que sigan siendo un ejemplo a seguir en la industria.



La entrevista con Juan y Nicolás Sutil revela el profundo compromiso de Empresas SUTIL con la agricultura orgánica y la sustentabilidad. Según datos del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), la superficie de cultivos orgánicos en Chile ha crecido significativamente en los últimos años, alcanzando más de 130.000 hectáreas en 2021, este crecimiento refleja la creciente demanda de productos orgánicos tanto en el mercado nacional como internacional.

A su vez, la visión de los Sutil sobre la educación del consumidor y la necesidad de hacer los productos orgánicos más accesibles es crucial. Según un estudio de la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (ODEPA), el mercado de productos orgánicos en Chile ha crecido a una tasa anual del 20%

en los últimos años, pero aún representa una pequeña fracción del mercado total de alimentos.

El enfoque de Empresas SUTIL en la certificación B Corp y la neutralidad de carbono está en línea con las tendencias globales. Según el B Lab, hay más de 4.000 empresas certificadas B Corp en todo el mundo, lo que demuestra un movimiento creciente hacia prácticas empresariales más sostenibles y responsables.

Del **1 al 3 de octubre de este 2024**, tendremos el honor de contar con *Juan y Nicolás Sutil*, específicamente en el **Pabellón Sabor Orgánico y Sustentable de Chile y El Mundo**, dentro de la tan esperada Feria Food & Service en Santiago de Chile. Este espacio, al cual todos los latinoamericanos y demás interesados de todo el mundo

están cordialmente invitados, nos permitirá conocer con mayores detalles su historia revolucionaria.

Para terminar es importante reconocer y resaltar, que el compromiso de empresas SUTIL con la innovación y la sustentabilidad los ha posicionado como líderes en la transición hacia una agricultura más sostenible en Chile, un paso crucial para enfrentar los desafíos del cambio climático y la seguridad alimentaria en el siglo XXI.

### Ahora es tu turno

**¿Cuáles son los aportes que has llevado a cabo, o que piensas realizar, como responsable del cuidado de este planeta que es nuestra única despensa y nuestro único hogar?**

## Desde Chile

Ofrecemos el **Primer Salmón**  
**orgánico cultivado y certificado**  
en procesos sustentables y  
cuidadosos del planeta.



**Shi  
ma**  
SALMÓN ORGÁNICO

Ruta 226 km.8 El Tepual  
Puerto Montt, Décima Región



cooke.cl

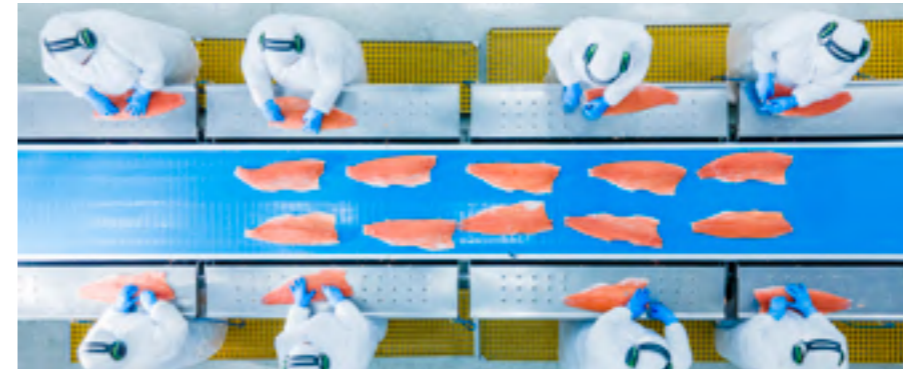
# Transformando la industria **acuícola**





## COOKE PRESENTA “SHIMA”: EL PRIMER SALMÓN ORGÁNICO CULTIVADO EN CHILE

Este hito no solo representa un nuevo estándar en la forma de producir salmón en Chile, sino que además simboliza la entrada de nuestro país al mercado internacional del salmón orgánico, considerado por muchos como parte fundamental de la solución alimentaria del futuro.



**Cooke Chile**, empresa de capitales canadienses, anunció recientemente el lanzamiento de “Shima”, el primer salmón orgánico certificado Euroleaf del país, que acredita que el producto cumple con los estándares de producción exigidos por la Unión Europea (UE).

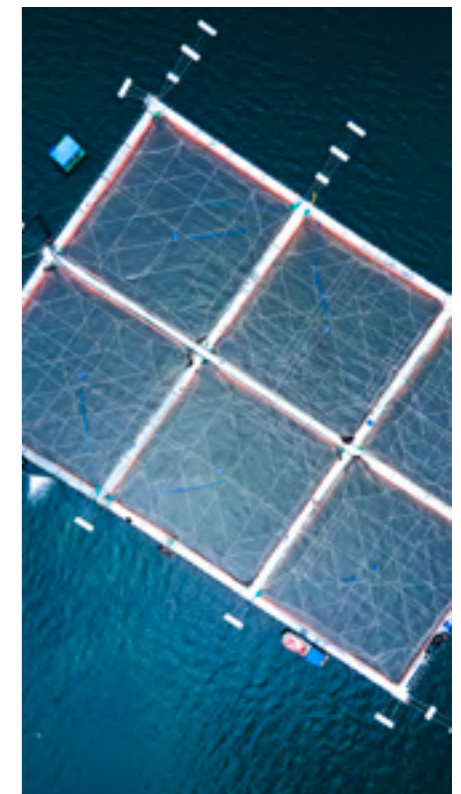
Para alcanzar este hito, que abarcó un período de preparación de aproximadamente cuatro años, la compañía realizó cambios significativos en toda su cadena de producción, orientados a lograr procesos cada vez más sostenibles y respetuosos con el medioambiente.

### “Sostiene el planeta que te sostiene”

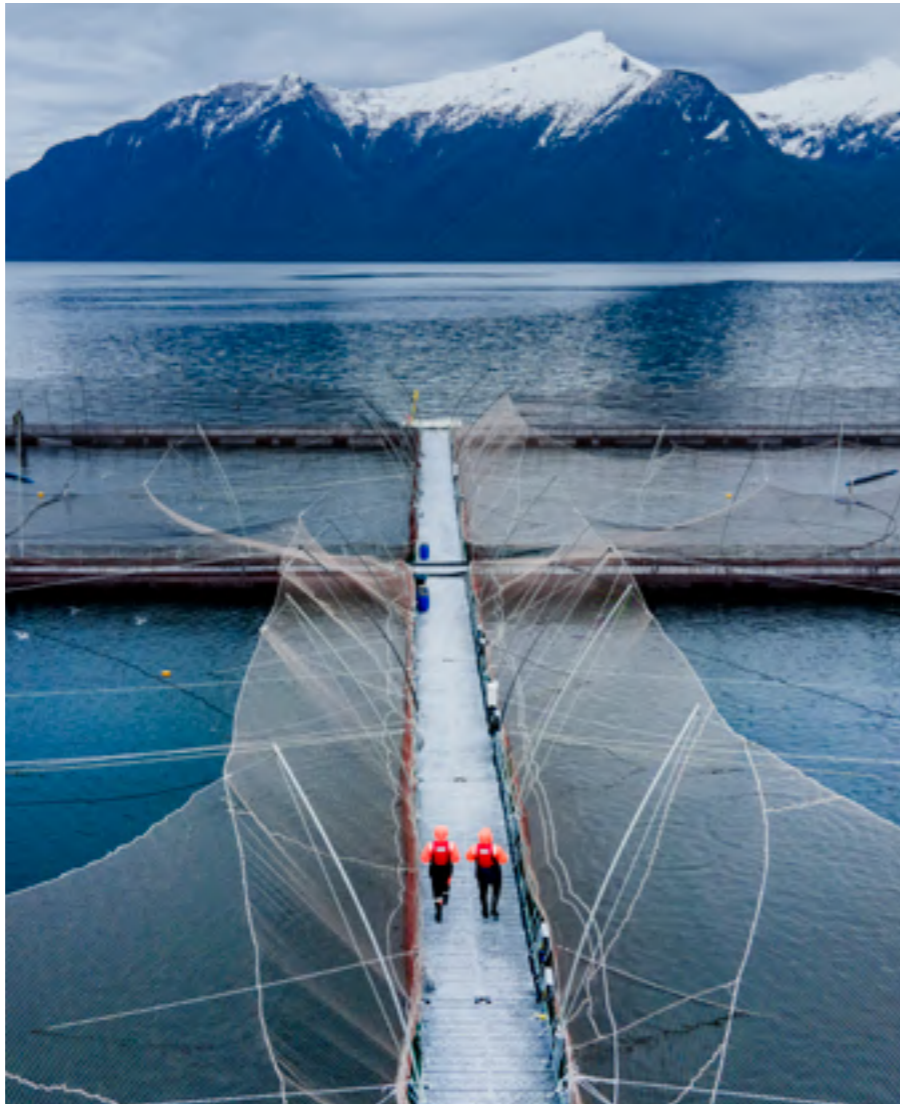
*El camino al cultivo de un salmón ambiental, económica y socialmente responsable fue un gran desafío, que se enmarca en el plan “Sostiene el planeta que te sostiene”, que está impulsando Cooke Chile para lograr una producción ecológica.* De esta manera, se realizó, entre otras cosas, una exhaustiva revisión de las instalaciones, para asegurar la certificación del

cultivo orgánico. Durante seis meses, se llevó a cabo el vaciado y la higienización de las pisciculturas, mientras que las estructuras en mar abierto recibieron el mismo tratamiento durante tres meses. Además, se importó alimento orgánico certificado desde Escocia, ya que no estaba disponible localmente. Durante el cultivo, se mantuvo a los salmones en densidades bajas para minimizar el estrés y se emplearon tecnologías de última generación para garantizar su bienestar. Asimismo, el equipo multidisciplinario de Cooke Chile también se capacitó durante 460 horas para implementar de manera óptima el estándar orgánico, obteniendo un sello de garantía de la Unión Europea (UE).

Todo este proceso se traduce en la obtención de un logotipo que solo puede ser utilizado en productos certificados como ecológicos por una agencia u organismo de control autorizado, asegurando que el salmón cumple con condiciones estrictas de producción, transformación, transporte y almacenamiento.



**Andrés Parodi**, gerente general de **Cooke Chile**, destacó que “este logro se enmarca en el compromiso de nuestra compañía con prácticas más exigentes en la producción de salmón de cultivo en el mundo, con miras a fortalecer su reputación y contribuir a la sostenibilidad de la industria. No solo estamos creando una nueva forma de producción para el salmón chileno, con el objetivo de entregar productos marinos sostenibles y de alta calidad, sino que también estamos avanzando hacia una industria más ética y respetuosa con el entorno y las comunidades”.



## "Shima", una fuente de nutrición saludable

El salmón orgánico de Cooke Chile emerge como una alternativa nutricional superior en el mercado. Destacando por su cultivo con un 40% menos de densidad en agua de mar, y el uso exclusivo de productos naturales y ecológicos. Libre de químicos sintéticos y certificado como PAT Free (Proteína Animal Terrestre), este salmón orgánico presenta un 15% menos de calorías, un 50% menos de sodio y un 45% más de Omega 3, además de ser una excelente fuente de proteína,

grasas saludables, y vitaminas y minerales esenciales, brindando así una opción más saludable y sostenible para los consumidores.

Así, los beneficios, propiedades y el alto valor nutricional del producto, demuestran que producir alimentos para un mundo cada vez más requirente de una nutrición sana, es plenamente compatible con el cuidado y la protección del medioambiente.

Cabe destacar que Shima ya está disponible a través de su tienda online en [www.cooke.cl](http://www.cooke.cl).

## Sobre Cooke Chile

Cooke Chile S.A. es la filial nacional de Cooke Inc., empresa canadiense con más de 35 años de experiencia en el cultivo de productos del mar como el salmón, camarón y otras especies. Esta trayectoria y la presencia de la compañía en 12 países, le permite mantener estándares de calidad, en directa relación con su misión global, a fin de entregar al consumidor soluciones alimentarias sanas, sostenibles y de alto valor.

Para más información, visita [www.cookeaqu.cl](http://www.cookeaqu.cl).



# Más de 30 años

Trabajando para lograr prácticas sostenibles



**Ecocert** propone soluciones para promover sus buenas prácticas medioambientales y sociales en todos los sectores y en todo el mundo.

**Nuestras certificaciones: Garantía de compromiso**



Contáctenos  
**ECOCERT CHILE S.A.**

📍 Av. Santa María n°0112. Oficina J, Comuna de Providencia  
Santiago de Chile

☎ +56 (2) 2792 6151

✉ [contacto.chile@ecocert.com](mailto:contacto.chile@ecocert.com)





# RECETAS SALUDABLES CON INGREDIENTES ORGÁNICOS

## RAMEN DE SOPA DE AJO NEGRO MANCHEGO CON SETAS

### Ingredientes

(todos orgánicos)

#### Para el caldo de alitas (10 litros)

- 6 kg de alitas de pollo de corral
- 500 g de cebolla en mirepoix
- 500 g de puerro en mirepoix
- 500 g de zanahoria en mirepoix
- 12 litros de agua

#### Para la sopa de ajo (10 litros)

- 10 litros de caldo de alitas
- 600 g de aceite de oliva suave
- 300 g de ajo negro (pelado)
- 67 g de ajo (pelado y troceado)
- 700 g de pan payés (cortado en cubos)
- 100 g de pimentón dulce de la vera
- Sal al gusto
- Maicena exprés al gusto

#### Para las setas

- 30 g de trompeta negra
- 1 kg de seta shiitake

#### Para las cocochas

- Cocochas de pescado

#### Para el huevo

- Huevos pequeños de pollita de corral
- Agua
- Sal
- Vinagre blanco

#### Otros

- Verde de cebolleta cortado al bias

#### Acabado y presentación

- Cuenco de cristal de doble fondo
- Jarra de cerámica



Samuel Moreno  
Chef destacado con  
Estrella Michelin



### Elaboración

#### Caldo de alitas

- 1 Reboza las alitas de pollo en leche en polvo.
- 2 Pon las alitas en una bandeja con aceite de oliva y hornéalas a 180°C hasta que estén doradas.
- 3 En una olla grande, rehoga las verduras con aceite de oliva.
- 4 Añade las alitas doradas y cubre con agua.
- 5 Lleva a ebullición, desespuma y cocina a fuego lento todo el día.
- 6 Cuela y reserva el caldo, desgrasando si es necesario.

#### Sopa de ajo

- 1 En una olla, fríe el pan y retíralo. Luego fríe los ajos y retíralos también.
- 2 Sofríe el pimentón (ten cuidado de que no se queme).
- 3 Agrega el pan y los ajos al caldo de alitas.
- 4 Cocina hasta obtener el sabor y espesor deseado. Tritura y reserva.
- 5 Al día siguiente, levanta la sopa, cuélala por un chino fino y, si es necesario, espésala con maicena exprés.
- 6 Ajusta de sal al gusto.

## Setas

- 1 Lava y blanquea las setas en agua hirviendo por 30 segundos.
- 2 Enfría en agua con hielo y escurre.
- 3 Confitas en aceite de girasol aromatizado con ajo y laurel.
- 4 Reserva las setas envasadas.

## Cocochas

- 1 Limpia las cocochas y envasarlas al vacío.
- 2 Cocina a 50°C en horno vapor durante 20 minutos.
- 3 Enfría en agua con hielo y reserva.

## Huevo

- 1 Cocina los huevos en agua hirviendo con sal y vinagre durante 5 minutos.
- 2 Enfría en agua con hielo y reserva.
- 3 Pela los huevos y rebózalos con clara de huevo y pan rallado.
- 4 Fríe en aceite de girasol y corta a la mitad.

## Acabado y presentación

- 1 En una sartén, saltea las setas y las cocochas.
- 2 En un cuenco de cristal de doble fondo, coloca dos setas de cada tipo, el verde de cebolleta, las cocochas y medio huevo pochado empanado.
- 3 Sirve con una jarrita de sopa de ajo.



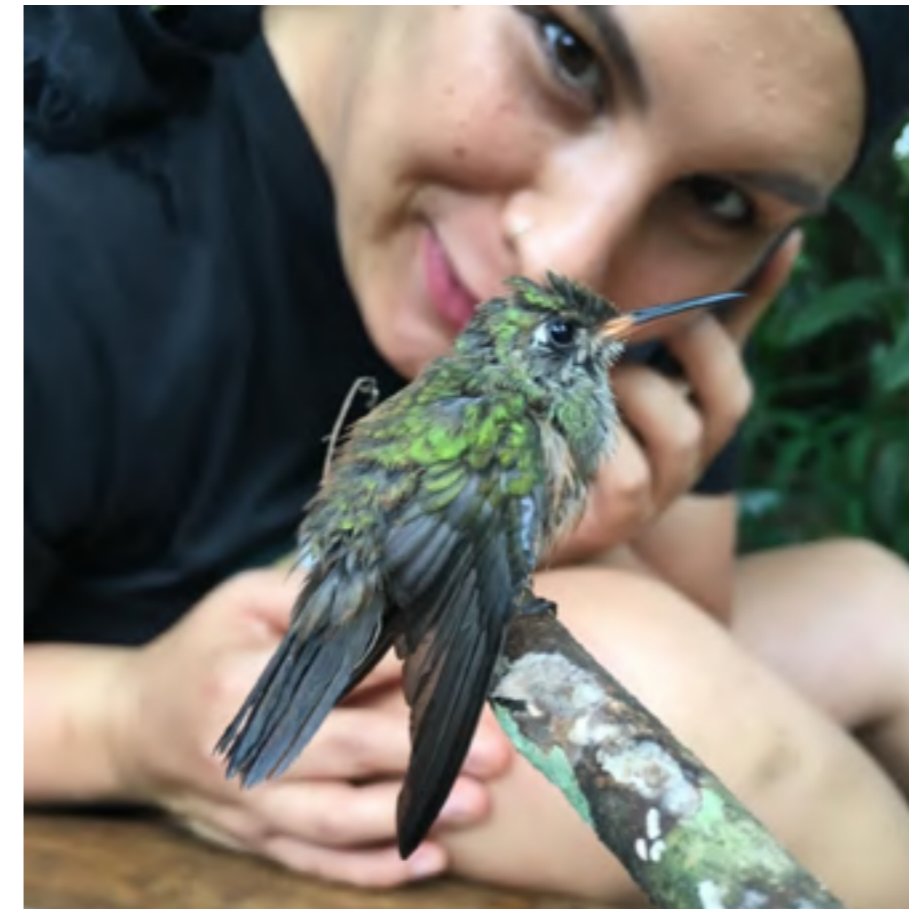
### Notas adicionales

- Utiliza ingredientes orgánicos siempre que sea posible para obtener un sabor más auténtico y saludable.
- Asegúrate de que las setas y el pollo sean de buena calidad para maximizar el sabor del caldo.
- La clave para el mejor sabor está en la cocción lenta y prolongada del caldo y la sopa.



# RAÍCES Y RESILIENCIA

## XIMENA JURADO LA ALQUIMISTA DE LOS ANDES



### Ximena Jurado: La Alquimista De Los Sabores Ancestrales Que Lucha Por Un Futuro Sostenible

En una pequeña cocina en Tumbaco, Ecuador, con el aroma a cacao y especias flotando en el aire, me encuentro con Ximena Jurado, una Chef ecuatoriana-peruana cuya pasión por la gastronomía va más allá de los sabores y se adentra en la esencia misma de la vida y la sostenibilidad. Su historia es una mezcla de resiliencia, creatividad y un profundo amor por la tierra y sus frutos, y como dijo alguna vez Marcel Proust, *"el verdadero viaje de descubrimiento no consiste en buscar nuevos*

*paisajes, sino en tener nuevos ojos"*, y Ximena ha encarnado esta filosofía a lo largo de su vida, transformando cada experiencia en una oportunidad para aprender y crecer.

Ximena, conocida en algún momento por su familia como "La Guagua" (palabra dulce que recuerda a los infantes lactantes), descubrió en el hogar su amor por la cocina, donde su madre peruana y su padre ecuatoriano creaban platos que

despertaban los sentidos y alimentaban el alma, "en mi casa siempre se cocina rico", recuerda con una sonrisa. Su pasión por la cocina la llevó a recorrer el mundo, explorando ingredientes, sabores y técnicas de diversas culturas, "viajar te da otra perspectiva del mundo", afirma, "y formarse es una manera de seguir nutriéndose del mundo en el que queremos trabajar".



Fue así, como en el 2013 durante su estancia en Alemania, pleno corazón de Europa, Ximena encontró a la que denomina como su "alma mater", una cocina sustentable en un Jardín Urbano de Berlín. Allí, bajo la guía del chef Pierre Leborngé, aprendió la importancia de utilizar productos frescos, de temporada y cultivados de manera responsable: "Fue mi alma mater y le guardo tanto cariño a aquel lugar donde entendí el porqué es maravilloso cocinar", recuerda con nostalgia.

Pero su camino no fue nada fácil, tras años de explorar su pasión por la gastronomía, Ximena se enfrentó durante el 2023 a un diagnóstico de cáncer de mama metastásico, sin embargo, esta prueba no la detuvo. En cambio, la impulsó a profundizar su compromiso con la alimentación saludable y la agroecología.

### El Renacer De La Guagua: La Alimentación Como Medicina y Acto De Amor

Ximena transformó su cocina en un laboratorio de experimentación, creando

recetas a base de *productos agroecológicos* de temporada, eliminando azúcares, lácteos y soya, su objetivo: Demostrar que la alimentación saludable puede ser deliciosa y accesible para todos. "Me interesa fomentar una conciencia individual y familiar colectiva, sobre la necesidad de comer bien, comer rico, sentir al cuerpo y hacerle caso en cuanto pide ciertos alimentos", explica.

Su enfoque en la alimentación saludable la llevó a trabajar con comunidades vulnerables, donde descubrió el poder transformador de las canastas agroecológicas, "creo que son una alternativa potente para la construcción de la alimentación semanal familiar", afirma, pero también reconoce que esas canastas les falta algo muy importante, que son las guías o lineamientos base para conocer con mayores detalles los productos que en ellas se ofertan. Es por ello que se ha dedicado a desarrollar recetas e ideas creativas para que las familias puedan aprovechar al máximo los productos locales y de temporada que hacen parte de esas canastas.

### El Espíritu Nómada: Tejiendo Redes De Conocimiento y Sabor

A pesar de los desafíos de salud, Ximena no ha renunciado a su pasión por viajar y descubrir nuevos sabores, junto a sus hijos ha recorrido gran parte de Ecuador, explorando la diversidad de productos y tradiciones culinarias de su país, "me encanta cómo se desenvuelven con más personas y en distintas situaciones", nos cuenta sobre sus hijos. Estos viajes son una oportunidad para reconectar con los ciclos de la naturaleza y entender la importancia de consumir alimentos de temporada.

Sus viajes también la han llevado a colaborar con organizaciones como la **Asociación de Mujeres Campesinas Agroecológicas de Cayambe**, y la **Fundación Despiértate**, donde ha compartido su conocimiento y pasión por la cocina saludable y sostenible. Uno de sus principales objetivos es "enseñar desde el arte de los sabores como una herramienta para entender nuestra diversidad cultural".



### La Antropología De Los Sabores: Un Legado Para El Futuro

Ximena ha desarrollado un concepto único que llama "Antropología de los Sabores", una metodología que utiliza en sus talleres y recetas para explorar la conexión entre la comida, la cultura y la identidad. "La alimentación traza una línea en el horizonte que une territorios, la creatividad cultural, la actitud ritual del comensal, la naturaleza y origen del producto toma sentido colectivo", explica.

Esta visión holística de la gastronomía la ha llevado a incursionar en el periodismo gastronómico, donde ha escrito artículos de opinión y crítica para revistas como The Food Studies y Muyuyo.

También, a participar de eventos internacionales como el **Food & Service** que se llevará a cabo del **1 al 3 de octubre** del presente año en Santiago de Chile, donde Ximena será parte del **Pabellón Sabor Orgánico y Sustentable de Chile y El Mundo**.

### Un Llamado A La Acción: Por Una Gastronomía Sostenible Y Consciente

Ximena es una firme defensora de la soberanía alimentaria y la producción agroecológica, critica el **modelo de producción a gran escala** que "no contempla la relación y comunicación ritual de quienes custodian los alimentos, tampoco entiende ni respeta sus dere-

chos", hace un llamado a los chefs y cocineros a ser responsables y conscientes del impacto de sus elecciones en el medio ambiente y en la sociedad en general. "Como cocineros y cocineras tenemos la capacidad de plantear, cuestionar y de comunicar un modelo gastronómico que destaque y sostenga nuevas alternativas", afirma.

### Mirando Hacia El Futuro Con Esperanza Y Determinación

A pesar de los desafíos, Ximena mira hacia el futuro con optimismo y determinación, sueña con reabrir su proyecto gastronómico "Jardín de las Gardenias" y continuar explorando los sabores y saberes de su tierra. Su resiliencia, su amor por la



cocina y su compromiso con la agroecología son un faro de esperanza en un mundo que busca urgentemente soluciones sostenibles.

La historia de Ximena nos recuerda que, como dijo el poeta Rumi, "la herida es el lugar por donde entra la luz", y ella, a través de su trabajo y su pasión, está dejando entrar mucha luz en el mundo de la gastronomía. Su historia es un testimonio de la fuerza del espíritu humano y el poder transformador de la comida.

Ximena Jurado, la chef que se convirtió en alquimista de los sabores ancestrales, nos invita a todos al **Pabellón Sabor Orgánico y Sustentable de Chile y El Mundo**, en la próxima Feria Food & Service de Chile 2024,

para reflexionar sobre nuestra relación con la comida y a elegir un camino más sostenible y consciente. "La cocina ecuatoriana es la expresión de la vida, es una fiesta de color, son aromas y sabores tan diversos que reflejan el bagaje cultural del país", dice, y con cada plato que crea, nos regala un pedacito de esa fiesta, un recordatorio de que la comida es mucho más que sustento, es cultura, es identidad, es vida.

## Receta de Ximena: Alfajores De Almidón De Achira

“

En los **Andes ecuatoriales** la **achira** se ha cultivado desde hace al menos **5.000 años**. Actualmente se usan sus hojas para envolver alimentos como el tamal o el quimbolito, pero históricamente sus bulbos, brotes y raíces fueron **una importante fuente de nutrientes**.

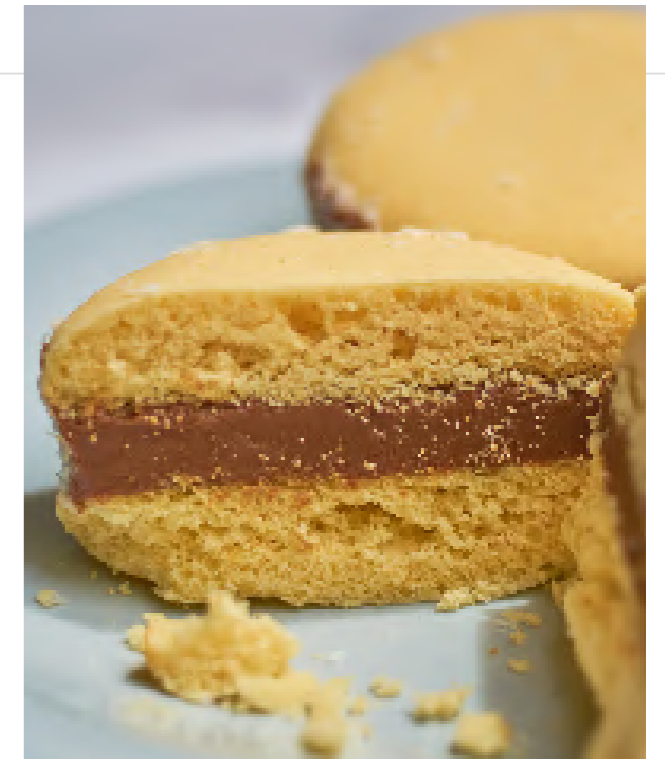
### Ingredientes

- 1 taza de almidón de Achira
- ½ taza de harina de trigo
- 2 cucharadas de polvo de hornear
- ¼ de taza de panela o papelillo en polvo (azúcar morena en su defecto)
- 2 yemas de huevo
- 3 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharadita de zeste (cascara sin la parte blanca) de limón o de naranja
- 2 cucharadas de jugo concentrado de remolacha, o de leche
- 1 taza de dulce de leche, arequipe o cajeta
- Azúcar impalpable al gusto (para decorar)



### Elaboración

- 1 Combinar y cernir el almidón de Achira, la harina de trigo y el polvo de hornear.
- 2 Batir la mantequilla con la panela hasta que esté cremosa, luego añadir las yemas y continuar batiendo.
- 3 Agregar al batido el zeste, el jugo o la leche (dependerá del color deseado) y las harinas, terminando de mezclar con las manos.
- 4 Tapar la masa y dejarla reposar durante 20 minutos.
- 5 Espolvorear la mesa de trabajo con harina de trigo y extender la masa con un rodillo hasta lograr un grosor de ½ centímetro.
- 6 Cortar la masa en círculos a la medida deseada para los alfajores, y ponerlos sobre una bandeja engrasada y enharinada, o con tapete de silicona.
- 7 Precalentar el horno a máxima temperatura durante 5 minutos, y posteriormente reducir la temperatura a 180°C para hornear las galletas durante 30 minutos.
- 8 Sacar del horno y dejar enfriar, para luego armar los alfajores poniendo dulce de leche en medio de dos galletas y, si se desea, espolvoreándolo con azúcar impalpable.



# UN PLATO A LA VEZ

## ■ LA MISIÓN DE ANDREA BRUGINSKI POR UNA ALIMENTACIÓN ESCOLAR SOSTENIBLE

Hoy nos sumergimos en la fascinante vida profesional de **Andrea Bruginski**, una mujer cuya pasión por la nutrición ha dejado una huella indeleble en el sistema de alimentación escolar de Paraná, uno de los estados más grandes de **Brasil**. Tan relevantes y significativos han sido sus aportes que, en el **Pabellón Sabor Orgánico y Sustentable de Chile y El Mundo**, de la **Feria Food & Service** a llevarse a cabo del **1 al 3 de octubre del presente año**, hemos querido tenerla de invitada.



Su historia no es solo un relato personal, sino también un reflejo de la evolución de la nutrición como disciplina en Brasil: "Cuando decidí estudiar nutrición hace 30 años, era una profesión muy nueva, desconocida para la mayoría de la gente, yo ni siquiera sabía qué hacía un nutricionista". Esta decisión de aventurarse en un campo relativamente desconocido demuestra su disposición desde muy joven a asumir riesgos y explorar nuevos territorios.

La carrera de Bruginski comenzó en el ámbito hospitalario, donde trabajó durante más de dos décadas, durante este tiempo, no solo desarrolló una profunda comprensión de la nutrición clínica, sino que también demostró su capacidad para innovar y mejorar la calidad de vida de los pacientes. Un ejemplo notable de esto fue su iniciativa para mejorar la aceptabilidad de la comida hospitalaria ofreciendo opciones de menú para los pacientes.



Su experiencia en el ámbito hospitalario no solo afinó sus habilidades clínicas, sino que también le proporcionó una comprensión profunda de cómo los pequeños cambios en la alimentación pueden tener un impacto significativo en la salud. Esta perspectiva holística de la nutrición y la salud influiría posteriormente en su enfoque de la alimentación escolar, donde buscaría proporcionar comidas nutritivas, pero también agradables cultural y contextualmente.

Sin embargo, el verdadero giro en la carrera de Bruginski llegó en 2011, cuando fue designada al Programa Nacional de Alimentación Escolar en el estado de Paraná. Aunque inicialmente no fue una elección deliberada, rápidamente se dio cuenta de que había encontrado su verdadera vocación. "Creo firmemente que estoy en el lugar que debo estar, haciendo el trabajo que debo hacer", afirma con convicción, y esta certeza se refleja en el entusiasmo y la



dedicación con la que ha abordado los desafíos de su cargo durante los últimos años. La convicción en su trabajo no solo ha sido una fuente de motivación personal, sino que también ha inspirado a su equipo y a otros profesionales en el campo.

Uno de los aspectos más transformadores del programa de alimentación escolar en Paraná bajo la dirección de Bruginski, ha sido la implementación de la política nacional que obliga a comprar al menos el 30% de los alimentos para las escuelas directamente de familias agricultoras. Esta política, establecida en 2009, ha tenido un impacto profundo tanto en la calidad de la alimentación escolar como en la economía local. Su enfoque no solo ha cumplido con los requisitos de ley, sino que ha ido más allá, creando un modelo que maximiza los beneficios tanto para los estudiantes como para los agricultores locales. "La agricultura familiar de todo el país tiene ahora la oportunidad de contar con garantía de comercialización, porque los agricultores saben plantar, pero no saben vender", explica Bruginski.

Sin embargo, implementar esta política no ha estado exento de desafíos, al señalar que "los mayores retos están relacionados con la diversidad que tenemos en el Estado, los diferentes perfiles de producción, la diferencia de clima, e incluso diría que las dificultades burocráticas/documentales". Cada licitación involucra a unas 200 asociaciones y cooperativas, que representan a aproximadamente 20.000 familias de agricultores y requiere la evaluación de unos 12.000 documentos por convocatoria.

La magnitud de estos desafíos subraya la complejidad de implementar políticas de alimentación escolar a gran escala. Sin embargo, la persistencia de Bruginski y su equipo en superar estos obstáculos demuestra que, con dedicación y creatividad, es posible crear sistemas alimentarios más cercanos y sostenibles, incluso en regiones grandes y diversas como es Paraná.

El programa ha recibido cuatro premios, incluyendo un reconocimiento del Ministerio de Educación de Brasil por "buenas prácticas de



agricultura familiar en la alimentación escolar", y otro del Ministerio de Salud y la Organización Mundial de la Salud. Estos reconocimientos no solo validan el enfoque innovador del programa, sino que también han ayudado a elevar su perfil como un modelo de potencial exitoso para otras regiones, propiciando para Andrea invitaciones a eventos destacados a nivel internacional como la Feria Food & Service de Chile, de la cual participará en este 2024 de la mano de Rodrigo Rojas y Geraldine Olmedo en el Pabellón Sabor Orgánico y Sustentable de AOA Chile.

Pero más allá de los reconocimientos oficiales, el verdadero impacto del programa se refleja en las vidas que toca diariamente, "alimentamos a 1,1 millones de estudiantes cada día. Y garantizamos ingresos a más de 20.000 familias campesinas", destaca Bruginski. La magnitud de este impacto subraya el potencial transformador de las políticas de alimentación escolar cuando se implementan de manera efectiva.

Bruginski enfatiza la importancia de que los nutricionistas comprendan el contexto local de producción: "Los nutricionistas deben comprender las necesidades y el contexto del trabajo en el campo, y no limitarse a sentarse detrás de un escritorio para elaborar un menú que esté completamente desfasado con lo que se produce en su región, en su estado". Esta perspectiva destaca la importancia de un enfoque holístico en la planificación de la alimentación escolar.

No se trata solo de proporcionar comidas nutritivas, sino de hacerlo de una manera que sea sostenible, cultural-

mente apropiada y beneficiosa para la economía local. La importancia de los circuitos cortos de comercialización ha sido otra lección crucial, "esto favorece los circuitos cortos de comercialización, emite menos CO2 a la atmósfera y los alimentos llegan mucho más frescos", explica Bruginski.

Este énfasis en los circuitos cortos de comercialización no solo tiene beneficios ambientales y de calidad, sino que también fortalece las conexiones entre las escuelas y sus comunidades circundantes. Al ver y conocer a los agricultores que producen sus alimentos, los estudiantes pueden desarrollar una mayor apreciación por la agricultura local y una comprensión más profunda de su propia alimentación.

**Mirando hacia el futuro**

### Mirando hacia el futuro



Bruginski es optimista sobre el papel de la agricultura familiar y los alimentos ecológicos en Brasil. "Veo el futuro de la agricultura familiar y de los alimentos ecológicos en expansión, tanto en las políticas públicas de alimentación y nutrición como para la población en general, sólo hay un camino. No hay otra forma de que nuestro planeta siga vivo", afirma con convicción.

Esta visión refleja una comprensión profunda de los desafíos globales que enfrentamos, desde el cambio climático hasta la seguridad alimentaria, su optimismo no es ingenuo, sino que se basa en la evidencia de lo que ha hecho posible en Paraná. Su perspectiva subraya la importancia de ver la alimentación escolar no sólo como un problema de nutrición, sino como una herramienta poderosa para el cambio social y ambiental.

El próximo objetivo de Bruginski es desarrollar un sistema electrónico accesible para pequeños municipios, similar al que utilizan en el estado de Paraná, para con él facilitar la conexión entre instituciones que quieran comprar y agricultores que deseen vender. Este proyecto refleja su compromiso continuo con la innovación y la mejora de los sistemas alimentarios.

Ofrece un consejo inspirador para los jóvenes nutricionistas que aspiran a trabajar en

políticas públicas de alimentación: "No tengan miedo a ser diferentes, a soñar y a perseguir aquello en lo que creen". Ella con su trayectoria ilustra el poder transformador de la pasión, la innovación y la perseverancia en el campo de la nutrición y las políticas alimentarias.

A medida que enfrentamos desafíos globales como el cambio climático, la inseguridad alimentaria y la necesidad de sistemas alimentarios más sostenibles, la experiencia de Brasil ofrece valiosas lecciones, a través de políticas públicas que benefician a productores, consumidores y al medio ambiente simultáneamente. Y la labor de Andrea Bruginski, en un mundo donde la alimentación y la agricultura se enfrentan a desafíos cada vez mayores, es un recordatorio de que es posible construir un futuro más saludable y sostenible para todos.

Como ella misma afirma: "Sólo hay un camino. No hay otra forma de que nuestro planeta siga vivo". Y en ese camino, la nutrición y la agricultura familiar juegan un papel fundamental, siendo una prueba de que un pequeño cambio en la forma en que nos alimentamos puede tener un impacto significativo en nuestras vidas y en el mundo que nos rodea.

Y recuerda, los próximos **1, 2 y 3 de octubre** la **Feria Food & Service en Chile** nos brinda una oportunidad extraordinaria en el **Pabellón Sabor Orgánico y Sustentable**, la destacada nutricionista brasileña **Andrea Bruginski** nos regalará una exposición magistral. Si aspiras a formar parte del reto de transformar el mundo a través de la alimentación, tendrás la oportunidad única de ahondar en temas que hasta ahora solo hemos explorado superficialmente, descubriendo detalles fascinantes sobre la alimentación sostenible y efectiva, para comprender mejor su impacto a nivel global.

**¡No te pierdas esta cita con el futuro de la nutrición!**



## DE LA TIERRA A LA ESTRELLA

SAMUEL MORENO Y SUS RAÍCES ANCESTRALES  
CON SABORES DEL FUTURO

"La familia y el entorno rural donde crecí jugaron un papel crucial en mi pasión por la cocina y la panadería", reflexiona el Chef Samuel Moreno, con sus ojos brillando gracias a los recuerdos de su infancia en el antiguo molino de Alcuneza, España. Pero **¿Qué transforma a un niño curioso en un chef con estrella Michelin que defiende la gastronomía sostenible? ¿Cómo se equilibra la tradición con la innovación en el competitivo mundo de la alta cocina?**

Allá en el corazón de España, anidado entre campos de granos antiguos, el Chef Samuel Moreno está redefiniendo la relación entre la alta cocina y el medio ambiente, y antes de la Feria Food & Service en Santiago de Chile, a la cual ha sido invitado, nos contará un poco sobre su vida personal, familiar y profesional a través de esta entrevista. Su viaje desde un molino rural hasta la cima de la excelencia culinaria ofrece una narrativa convincente de pasión, innovación y compromiso inquebrantable con las prácticas sostenibles.

La historia de Samuel comienza en el pintoresco escenario de Alcuneza, donde sus padres transformaron un antiguo molino en un hotel rural, esta crianza única lo sumergió en el mundo de la hospitalidad y la gastronomía desde una edad temprana. "Crecer rodeado de campos de cereales y el ambiente del molino, que combina historia y tradición, me inculcó un profundo respeto por los ingredientes naturales y locales", recuerda Samuel.

Estas experiencias formativas sentaron las bases de lo que se convertiría en una dedicación de por vida a las prácticas culinarias sostenibles. La curiosidad del joven Samuel en la cocina, ayudando a su madre a preparar comidas y pan para los huéspedes del molino, encendió una pasión que moldearía su futura carrera profesional.

El camino de Samuel hacia la excelencia culinaria estuvo pavimentado con una formación rigurosa y experiencias invaluable, su educación formal en Cocina y Pastelería le proporcionó una base sólida en técnicas culinarias y una comprensión profunda de los principios de la pastelería. Sin embargo, fueron sus experiencias prácticas en establecimientos de renombre las que realmente moldearon su enfoque hacia la alta cocina y la panadería.





"Trabajar en La Broche de Sergi Arola y El Cellar de Can Roca me enseñó la importancia de la innovación y la precisión en la cocina", comparte Samuel. Estas experiencias en cocinas con estrellas Michelin perfeccionaron sus habilidades y ampliaron su perspectiva culinaria, enseñándole a valorar cada detalle desde la selección de ingredientes hasta la presentación final.

Con una riqueza de conocimientos y experiencia bajo el brazo, Samuel tomó la decisión crucial de volver a sus raíces, convirtiéndose en chef ejecutivo y propietario del Molino de Alcuneza. Esta decisión fue impulsada por el deseo de crear un espacio donde la gastronomía y la sostenibilidad pudieran coexistir armoniosamente.

"Quería aprovechar la historia y el encanto del molino para ofrecer una experiencia culinaria única que destacará los productos locales

y las prácticas sostenibles", explica Samuel. Esta decisión le permitió continuar y expandir el legado de su familia, transformando el hotel rural en un faro de alta cocina sostenible.

El compromiso de Samuel con la sostenibilidad va más allá de las meras palabras, su enfoque hacia la cocina y la panadería está profundamente arraigado en principios ecológicos y un profundo respeto por los ingredientes locales. "Utilizar harinas ecológicas y molidas a la piedra, y recuperar variedades antiguas de trigo, mejora la calidad del pan y apoya a los pequeños productores locales", afirma.

Este enfoque en la sostenibilidad y la innovación en la panadería ecológica no ha pasado desapercibido. Los esfuerzos de Samuel le han valido reconocimientos prestigiosos, incluyendo una **Estrella Michelin**, un **Sol Repsol**, más notablemente,

la **Estrella Verde Michelin** y el **Sol Sostenible**, que reconocen su compromiso con las prácticas sostenibles específicamente.



"Estos reconocimientos son un testimonio del arduo trabajo y la dedicación de todo nuestro equipo", afirma Samuel humildemente, "nos motivan a seguir innovando y mejorando constantemente, y son una fuente de orgullo que compartimos con nuestros clientes y la comunidad local". Así como también compartirá, en el **Pabellón Sabor Orgánico y Sustentable de AOA Chile**, durante la **Feria Food & Service** el próximo mes de octubre en Santiago de Chile.

Una de las iniciativas más impactantes de Samuel ha sido la recuperación de variedades de trigo antiguas

como el Florencia Aurora, el Negrillo y el Recio. Este trabajo va más allá de la mera experimentación culinaria, representa una contribución significativa a la biodiversidad agrícola y la sostenibilidad.

"Recuperar variedades antiguas de trigo tiene un impacto significativo en la preservación de la biodiversidad agrícola y la sostenibilidad", explica Samuel, "estos trigos, adaptados a las condiciones locales, ofrecen un sabor y una textura únicos al pan. Además, apoyan la economía local al fomentar la producción y el uso de ingredientes autóctonos, contribuyendo a un modelo agrícola más resiliente y sostenible".

Este enfoque no solo mejora la calidad y la singularidad de su pan, sino que también apoya un sistema agrícola más sostenible y resiliente. Es un ejemplo primordial de cómo la innovación culinaria puede impulsar un cambio positivo en las prácticas de producción de alimentos, que es uno de los temas principales a abordar en el

Pabellón Sabor Orgánico y Sustentable de Chile y El Mundo, de la Feria Food & Service, entre el 1 y el 3 de octubre del presente año.

El Molino de Alcuneza bajo el liderazgo de Samuel se ha convertido en un modelo de prácticas culinarias sostenibles, su compromiso se extiende desde la cocina hasta las tierras circundantes, abarcando un enfoque holístico de la sostenibilidad. "Las prácticas sostenibles que implementamos incluyen el uso de un huerto ecológico propio, la reforestación para compensar la huella de carbono, y el compromiso con el consumo local", comparte Samuel con orgullo.

Su filosofía se extiende más allá de la cocina, abrazando una visión mucho más amplia del papel de la alimentación en la salud y la administración ambiental: "Creo firmemente que la alimentación debe ser nutritiva y equilibrada, y que los ingredientes naturales y de alta calidad son esenciales para una buena salud".

“

La **cocina sostenible** no solo beneficia al medio ambiente, sino también a nuestra salud, ya que los **productos ecológicos** suelen ser más nutritivos y libres de químicos dañinos.



Sin embargo, el camino hacia la alta cocina sostenible no ha estado exento de desafíos, Samuel reconoce, por ejemplo, las dificultades en cambiar las percepciones sobre la rentabilidad y la calidad de los productos ecológicos: *"Convencer a los consumidores y otros chefs de que estos productos son superiores en sabor y en impacto ambiental ha sido un reto"*.

No obstante, estos desafíos sólo han fortalecido la determinación de Samuel, su dedicación se vio aún más validada cuando se convirtió en finalista del mejor pan de restaurante en Madrid Fusión, un prestigioso evento gastronómico. *"Ser finalista a mejor pan de restaurante en Madrid Fusión fue un honor y un reconocimiento a nuestra dedicación a la panadería artesanal y ecológica"*, reflexiona Samuel.

Es así como al mirar hacia el futuro, Samuel se mantiene optimista sobre las perspectivas de la cocina y la panadería sostenibles, tanto en España como a nivel mundial. Cree que *"el futuro de la panadería y la cocina sostenible es prometedor, ya que cada vez más consumidores y chefs reconocen la importancia de prácticas responsables"*.



Su visión para el futuro incluye expandir su huerto ecológico, y desarrollar nuevas variedades de trigo adaptadas a las condiciones locales fortaleciendo a su vez la red de proveedores locales. La educación también juega un papel crucial en sus planes, con talleres y eventos destinados a promover la importancia de la sostenibilidad en la cocina, así como la participación de eventos internacionales como el Food & Service que le permitan establecer alianzas estratégicas que propicien esta visión.

El viaje del Chef Samuel Moreno, desde un niño curioso en un molino rural hasta un chef con estrella Michelin que defiende la gastronomía sostenible, es más que una historia de éxito personal. Representa un cambio de paradigma respecto al cómo pensamos sobre la alta cocina, su relación con el medio ambiente y las comunidades locales.

A través de su trabajo en el Molino de Alcuneza, Samuel ha demostrado que la sostenibilidad y la excelencia culinaria no son mutuamente excluyentes. Por el contrario, pueden reforzarse recíprocamente, llevando a platos innovadores que no sólo deleitan el paladar, sino que también respetan el planeta.

A medida que enfrentamos crecientes desafíos ambientales y una necesidad cada vez mayor de sistemas alimentarios sostenibles, chefs como Samuel Moreno ofrecen un vistazo de un futuro más sostenible y delicioso. Su historia nos recuerda que con pasión, innovación y un profundo respeto por la tradición y el medio ambiente, es posible crear experiencias culinarias que nutran tanto el cuerpo como el alma, mientras preservamos nuestro planeta para las generaciones futuras.

“

**promover una alimentación responsable es una parte fundamental de mi filosofía culinaria**

es una filosofía que no solo guía su trabajo, sino que también inspira a una nueva generación de chefs y comensales a considerar el impacto más amplio de sus elecciones gastronómicas. Al dejar el tranquilo escenario del Molino de Alcuneza, nos llevamos no solo el recuerdo de sabores exquisitos, sino también una renovada apreciación por el poder de la gastronomía sostenible para cambiar el mundo una comida a la vez.

Y, si al igual que nosotros eres, o quieres ser parte, de esta revolución verde para salvar el mundo a través de la comida, no te pierdas la **Feria Food & Service** el próximo mes de octubre, donde Samuel Moreno nos presentará un exclusivo show de cocina en el **Pabellón Sabor Orgánico y Sustentable**. Esta es la oportunidad para aprender de este destacado Chef con Estrella Verde Michelin y profundizar en sus conocimientos y experiencias

**¡Chile nos abrirá las puertas para esta experiencia única que deleitará cada uno de los sentidos y llenará el corazón!**



# CAFÉ COLOMBIANO

## AROMA DE HISTORIA, SABOR DE PROGRESO

Sin embargo, el camino hacia la alta cocina sostenible no ha estado exento de desafíos, Samuel reconoce, por ejemplo, las dificultades en cambiar las percepciones sobre la rentabilidad y la calidad de los productos ecológicos: "Convencer a los consumidores y otros chefs de que estos productos son superiores en sabor y en impacto ambiental ha sido un reto".

A continuación, exploraremos los aspectos históricos, culturales, económicos y ambientales que giran en torno a este emblemático fruto, destacando la importancia de los cultivos orgánicos por sus beneficios con la salud y por su sostenibilidad agraria amigable con el medio ambiente.



Tu también puedes ser parte de la...

# Ruta, Orgánica & Sustentable



¡Únete a esta Aventura!

Se nuestro patrocinador

### Nuestro Propósito

- Conexión auténtica con el público
- Documentación visual de la ruta
- Promover la conciencia ambiental
- Incentivar la alimentación orgánica y sustentable

Contacto  
RODRIGO ROJAS  
rodrigo@aoachile.com  
+56 9 9900 8445



Instagram and Facebook icons followed by /RUTA.ORGANICASUSTENTABLE and A O A C H I L E . C O M

## Historia

Colombia ha cultivado una relación íntima con el café desde el siglo XVIII, cuando los primeros arbustos fueron introducidos por sacerdotes hacía 1792, con semillas traídas a través del mar Caribe. Los cultivos se extendieron rápidamente como consecuencia de las fértiles tierras y las condiciones climáticas y geográficas favorables del país.

Según el historiador Mariano Arango, *"el café se convirtió en un elemento central de la identidad cultural colombiana, influyendo no solo en las prácticas agrícolas, sino también en las tradiciones culinarias, las expresiones artísticas y la idiosincrasia del pueblo"*.

Fue hasta el siglo XX que el café colombiano consolidó su posición internacional gracias a la creación de la *Federación Nacional de Cafeteros (FNC)* en 1927, la cual promovió mucho más su cultivo a través de campañas publicitarias con figuras tan icónicas como *Juan Valdéz*, y programas de asistencia técnica que fomentaron el crecimiento y la calidad de los sembrados mejorando con ello las condiciones de vida de los caficultores.

## Economía

Según la FNC, el sector ca-fetero genera alrededor de 800.000 empleos directos y contribuye con el 1% del *Producto Interno Bruto (PIB)* del país, lo que representa cerca del 13% de la producción agrícola colombiana. En 2023, las exportaciones de café colombiano alcanzaron un valor de USD 2.800 millones, representando el 10% de las exportaciones totales del país.

Sin embargo, la creciente com-



petencia y la concentración de la producción global en unas pocas empresas comercializadoras, ha provocado la caída de los precios en los mercados internacionales. Esto a causado que alrededor del 30% de la producción anual del país se esté destinando a la producción de cafés especiales o artesanales, incrementando el consumo interno de un 10% a un 15% durante los últimos años.

## Cultura

Los hogares colombianos son sitios de reunión donde se comparten historias, tradiciones y experiencias únicas, y la preparación y el consumo del café se ha convertido en un acto de hospitalidad y esparcimiento muy común entre familiares y amigos. Los colombianos consumen café a diario, y lo llaman "tinto" (del latín "tinctus") debido a su color oscuro, esta denominación es exclusiva de este país, ya que en otros países del continente la palabra "tinto" se usa exclusivamente para referirse al vino. Sostenibilidad y Salud.

Los cultivos orgánicos de café evitan el uso de pesticidas sintéticos, fertilizantes químicos u organismos genéticamente modificados, promoviendo una producción más sostenible y amigable con el entorno. Numerosos estudios científicos respaldan los beneficios de este tipo de cultivos para la salud humana y el cuidado del medio ambiente.

Investigaciones de la Universidad Nacional de Colombia y la Universidad de Navarra en España,

han encontrado que los altos niveles de antioxidantes y compuestos bioactivos del café orgánico pueden contribuir con la prevención de enfermedades crónicas como la diabetes tipo 2 y algunas otras condiciones cardiovasculares.

Un metaanálisis publicado en la revista *Agriculture, Ecosystems & Environment* ha encontrado que los cafetales orgánicos albergan mayor biodiversidad y mejoran la calidad del suelo, brindando un menor impacto ambiental y una huella de carbono más baja que el café convencional. *"El café orgánico no solo es una opción más saludable, sino que también contribuye a la preservación del medio ambiente y al desarrollo sostenible"*, afirma el experto en agricultura orgánica Juan Carlos Ramírez.

*El café colombiano es un producto emblemático de la cultura y la economía del país, además es un ejemplo de compromiso con la producción sostenible y la salud pública en Latinoamérica y el mundo. A través de los cultivos orgánicos, Colombia continúa siendo líder en la industria cafetera global, ofreciendo no solo un café delicioso, sino también un producto que promueve la salud y el bienestar.*

*"Invertir en la producción de café orgánico beneficia nuestra salud, el medio ambiente y empodera a las comunidades rurales, promoviendo un comercio justo"*, afirma la *Dra. María Fernanda Espinosa, especialista en agroecología. Es así como el futuro del café colombiano parece ser prometedor, pues con los cambios y adaptaciones de los últimos años tiene la oportunidad de seguir creciendo y consolidándose como uno de los mejores del mundo.*



## Certificamos con **CONFIANZA Y CALIDAD**

OIA cuenta con programas de certificación que se ajustan a las necesidades específicas de sus clientes y otorgan a su producto mayor valor agregado.

## Certificadora local, espíritu global



# LOS SUPERMERCADOS COMO UN ENTE VIVO

■ IGNACIO TATTO, DIRECTOR EJECUTIVO DE ALAS

*Cumpliendo casi 40 años de historia, la Asociación Latinoamericana de Supermercados trasciende a representar al continente entero como la Asociación de las Américas de Supermercados, todo gracias a los grandes alcances logrados y a la demanda de necesidades que esta asociación ha tomado para solucionar y mejorar.*



Los supermercados nos son tan familiares que no podríamos imaginarnos una vida sin ellos. Se han formado como una actividad cotidiana que para la mayoría de las personas puede llegar a ser incluso placentera. Sin embargo, a veces no contemplamos las múltiples disciplinas e industrias en las que los supermercados están relacionados. **ALAS** es una asociación que reúne a las asociaciones de diferentes países en América, buscando promover el libre comercio entre las naciones.

En la **próxima edición** de **Food & Service 2024**, ALAS y sus asociados desempeñarán un papel destacado como patrocinadores principales del Pabellón Orgánico y Sustentable, una iniciativa organizada por **AOA Chile**.

Esta participación se extenderá a la ronda de negocios, coordinada en colaboración con ProChile, donde los representantes de ALAS buscarán descubrir productos orgánicos innovadores y atractivos, subrayando con este compromiso, la importancia creciente del sector orgánico en el panorama alimentario chileno y el interés de ALAS en fomentar relaciones comerciales sostenibles.

### ¿Cuál fue el principal objetivo de crear ALAS?

*Al reunirse supermercadistas de diferentes países de América en los eventos que sus Asociaciones organizaban, decidieron formar esta Asociación de Asociaciones y poder así enriquecerse todos del gran intercambio de información y buenas prácticas que cada país podía aportar – comentó.*

La unión de naciones latinoamericanas ahora incluye en **ALAS** a 15 países, 18 asociados, cámaras, y federaciones.

Las relaciones exteriores y el intercambio de conocimiento, debe generar cierta paz tanto al retailer como al consumidor. Los analistas y economos de las diferentes aso-



Entrevista a Ignacio Tatto  
director ejecutivo de ALAS

ciaciones preparan y facilitan la información fluctuante y los datos crudos de un mercado sensible que involucra tantas variables como mercados, es decir, está influido por situaciones externas y globales como la eficiencia energética, farmacéutica, agricultura, pescadería y ganadería, logística, seguridad, marketing, legalidad, entre otros, por lo que preferente tiene que manejarse con excelencia y responsabilidad.

Con esa base, ALAS coordina eventos especializados del sector, propiciando que los asociados siempre estén actualizados, mantienen y fomentan relaciones con los Gobiernos de los Países de nuestros Asociados. Realizan y participan en reuniones, seminarios, ferias, talleres, convenciones y/o cualquier evento de interés para los Supermercados de América Latina.

**Si bien la trayectoria ha sido muy larga ¿Cuáles han sido los mayores logros de la asociación?**

*Si bien, cada Asociación tendrá sus propios casos de éxito que contar, gracias a lo aprendido de algún otro país, podemos nombrar algunos episodios de gran trascendencia para todo el Sector:*

*La gran conciencia que se ha formado del desperdicio de la comida que desafortunadamente existe en toda la cadena, que implica desde la cosecha hasta el anaquel y de ahí a la mesa del consumidor, su uso, guardado y desperdicio, es un tema de tal importancia que inclusive ALAS trabaja de la mano, de forma relevante con organismos internacionales de la talla de la FAO en la ONU.*



**Cambios en los supermercados en estos casi 40 años de trayectoria...**

Las cadenas de supermercados tienen su origen en Estados Unidos a principios del siglo pasado y fue hasta los años 60 's que las grandes cadenas emigraron a países latinoamericanos. Obviamente, ha evolucionado en el tiempo, muy al comienzo las tecnologías agregadas eran el código de barras, las promociones atractivas para clientes y claro está, la decisión propia de elegir el producto a llevar. Con ellos, se crea la ciencia detrás de los supermercados donde es objetivo de estudio de expertos en marketing y psicología tratar de resolver nuestra conducta como consumidores.

*Se puede hablar que el retail es un ente vivo, en constante evolución y movimiento. Nadie reacciona más rápido a las tendencias y a las tragedias como el Retail. Y de esto, durante la pasada pandemia mundial del COVID-19 se puso de manifiesto, de tal manera que hoy todo es diferente a lo que era pre-COVID y podemos asegurar que, en 5 años, todo volverá a ser diferente.*

*ALAS es una caja de resonancia de todos estos cambios y proporciona información a sus miembros para que puedan siempre estar a la vanguardia.*

*Otro gran evento se dio de forma muy específica en el año 2008, donde inundaciones en algunas partes del mundo y sequías severas en otras latitudes, se conjuntaron afectando las cosechas de alimento. Esto generó escasez con los grandes retos que esto implica. En ALAS reaccionamos de inmediato y organizamos un Foro en la Ciudad de Antigua, Guatemala donde convocamos y concurren representantes de varios gobiernos, junto con expertos de consumo, representantes de la Cadena de suministro, presidentes*

*de Bancos de Alimentos y representantes supermercadistas de la región.*

*Tratando el tema de forma seria, se evitó la gran tentación que para muchos gobernantes existe de aplicar Controles de Precios, lo que ha mostrado que es una medida que no funciona y se produjo un documento que sirvió para dar a conocer a todos los públicos involucrados las razones, consecuencias y propuestas para aliviar la situación. Todo esto en un documento llamado La Declaración de Antigua.*



Hablando del sector orgánico se considera ya una tendencia imparable, el retail tiene la obligación de apoyar a los productores de orgánicos para lograr que llegue de forma accesible a la mesa de una gran masa de consumidores. Los productos orgánicos no pueden ser vistos como un producto caro, se deben tomar como un producto valioso.

### ¿Qué se proyecta para los siguientes años en ALAS?

Apertura y crecimiento, podrían ser las dos palabras para definir el futuro de ALAS. Estamos convencidos que juntos somos más, por eso el gran cambio, inclusive de nombre de la Asociación tiene ese significado, abrirnos y permitir que muchas voces se reúnan y en conjunto buscar los grandes ideales.

Pasamos de ser la Asociación Latinoamericana de Supermercados a la nueva Asociación de las Américas de Supermercados. En sus orígenes, se había establecido que sólo una Asociación por país podía pertenecer a ALAS, ahora nos hemos abierto, no sólo a diversas Asociaciones de un mismo país, inclusive hemos adherido supermercados independientes que aportan gran riqueza.

Las innovaciones recientes y futuras en los supermercados son temas que ya se escuchan sobre la mesa en ALAS. El comercio electrónico y el servicio a domicilio cada vez toman mayor fuerza dentro del sector, pues los deseos del consumidor cambian junto con la historia. La inteligencia artificial ya ha tomado su lugar para la gestión de inventarios, análisis del

comportamiento del cliente y personalización de ofertas con mayor rapidez. Las cajas de autoservicio es una actualización en proceso en Latinoamérica, pero no descartemos que en unos años robots puedan hacer el reabastecimiento de estantes y realizar inventarios.

Sin embargo, no debemos olvidar nuestra razón de ser humana y nuestra alianza con el planeta, debemos reforzar nuestro deber ante el consumo responsable, la implementación de materiales reciclables, el consumo local y la elección de productos que generen una mejora al planeta, la conciencia nunca se encontrará en ninguna máquina.



### En el próximo evento de Food & Service 2024 en el Pabellón Orgánico & Sustentable y con base a los objetivos de ALAS ¿Qué se estaría esperando?

Cómo hemos comentado anteriormente, los productos orgánicos pasaron de ser una moda a una necesidad. Hoy en día el público consumidor sabe distinguir perfectamente aquellos supermercados que le pueden ofrecer este tipo de productos que han probado ser benéficos para la salud y por lo tanto, altamente apreciados.

Durante el evento de Espacio **Food & Service 2024**, los compradores de las Cadenas de Supermercados de ALAS que asistirán en el **Pabellón Orgánico y Sustentable**, esperan encontrar opciones interesantes de estos productos para llevarlos a sus países y ser un diferenciador importante para atraer a su público consumidor.

Nos parece tremendamente interesante este recorrido en motocicleta que está llevando a cabo nuestro amigo Rodrigo Rojas, donde documentará la **“Ruta Orgánica y Sustentable en moto”**. Este puede ser el inicio de un proyecto superior sobre la trazabilidad del producto.

Estamos muy entusiasmados de encontrarnos con los productores chilenos – comentó emocionado.





**Nuestros productos** son de calidad y valor excepcional, reflejo de la gestión ecológica de procesos realizados en base a valores cooperativos y principios agroecológicos.

# Orgánico de verdad

**Estemos en contacto**

 Carrera 164, Curicó, Chile

 +56 9 3561 9900

 contacto@organicoop.cl

## COMPROMETIDO CON ARGENTINA Y DESPUÉS CON EL MUNDO



**PEDRO LANDA, MÁS DE 30 AÑOS CERTIFICANDO CONFIANZA Y CALIDAD**

La certificadora de productos vegetales, animales y procesados de Argentina, la Organización Internacional Agropecuaria (OIA) y AOA Chile, cruzamos camino cuando de sustentabilidad en alimentos se trata. Estamos muy entusiasmados de contar con su presencia en la edición 2024 del evento Food & Service y precisamente en el Pabellón Sabor Orgánico y Sustentable de Chile y el Mundo, donde son uno de nuestros auspiciadores. En el marco del evento, nos sentaremos a conversar con el Ing. Pedro Landa cómo panelista, director técnico de OIA y uno de los pioneros del movimiento orgánico argentino.

**Primero ¿Qué se espera para el próximo evento de F&S-2024?**

Estamos ansiosos de participar en la próxima edición de F&S-2024, esperamos poder sumergirnos en el mundo de la alimentación, acercarnos al público, generar un espacio para conocernos y brindarles soluciones a medida.

“

**Los servicios de OIA abarcan operaciones y productos agrícolas bajo los estándares de calidad de países como EU, Canadá, Japón, Brasil, Unión Europea, Argentina, Suiza, Brasil y otros productos como miel y carne orgánica en Reino Unido.**

**Cubren certificaciones de alimentos regenerativos y bienestar animal en diversas industrias, incluyendo la textil y cosmética.**

**¿De qué manera es mejor un producto orgánico certificado?**

Optar por productos orgánicos certificados ofrece varias ventajas tanto para la salud personal como para el medio ambiente. Es una forma de producción diferente, en donde no se utilizan pesticidas, herbicidas y fertilizantes de síntesis química reduciendo la exposición a residuos tóxicos de los trabajadores, consumidores y al medio ambiente. Fortalece el arraigo de los productores al territorio.

La agricultura orgánica promueve prácticas sostenibles que conservan el suelo, el agua y la biodiversidad. Esto incluye la rotación de cultivos, el compostaje y el uso



de manejo integrado para el control de plagas. En cuanto a producciones animales contiene pilares de bienestar animal priorizando el acceso al aire libre y alimentación natural.

Comprar productos orgánicos a menudo significa apoyar a pequeños productores locales contribuyendo así a las economías regionales y a la preservación de prácticas agrícolas correctas.

La certificación orgánica garantiza que los productos cumplen con estrictos estándares de producción, procesamiento y manejo, lo cual proporciona una mayor confianza a los consumidores sobre la integridad y la autenticidad de los productos que están comprando.

### ¿Es esta la manera en que las industrias primarias aporten al cambio climático?

La certificación de productos orgánicos tiene un impacto positivo en la lucha contra el cambio climático debido a varias prácticas sostenibles y ecológicas que se promueven en la agricultura orgánica.

Este tipo de producción ayuda y acompaña a cumplir las metas y objetivos del Desarrollo Sostenible. Dentro de los objetivos que se promueven, la producción orgánica cumple con:

**Objetivo 2** Lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición, y promover la agricultura sostenible.

Garantizar una vida sana y promover el bienestar de todos a todas las edades.

**Objetivo 6** Garantizar la disponibilidad de agua y su gestión sostenible y el saneamiento para todos.

**Objetivo 8** Promover el crecimiento económico sostenido, inclusivo y sostenible, el empleo pleno y productivo, y el trabajo decente para todos.

**Objetivo 9** Construir infraestructuras resilientes, promover la industrialización inclusiva y sostenible, y fomentar la innovación.

**Objetivo 12** Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles.



Considero importante que se vayan adaptando a los procesos siguiendo lo indicado en la normativa seleccionada a certificar. Hay quienes primero se certifican y luego buscan el mercado para su producto y otros deciden certificarse cuando sus compradores solicitan el producto certificado. Ambos caminos llevan al acceso a nuevos mercados y los beneficios pueden ser significativos tanto para el negocio como para el medio ambiente.

### ¿Hay alguna propuesta de certificación para productores chicos, como grupos indígenas con prácticas agroecológicas?

Existe una propuesta de certificación dentro de la normativa orgánica que permite a pequeños productores agruparse para poder obtener la certificación orgánica bajo una sola entidad de certificación, reduciendo los costos individuales, cualquier grupo que cumpla con los requisitos establecidos por la normativa para certificar bajo esta condición, puede hacerlo.

Se establece un Sistema de Control Interno (SCI) que garantiza que todos los miembros del grupo cumplan con los estándares orgánicos.

Estas propuestas de certificación están diseñadas para hacer que el proceso sea más inclusivo y accesible para pequeños productores u otro tipo de grupos.

**Objetivo 13** Adoptar medidas urgentes para combatir el cambio climático y sus efectos.

**Objetivo 15** Proteger, restablecer y promover el uso sostenible de los ecosistemas terrestres, gestionar sosteniblemente los bosques, luchar contra la desertificación, detener e invertir la degradación de las tierras, y detener la pérdida de biodiversidad.

La certificación de productos orgánicos garantiza que estos beneficios se obtienen de manera verificable y consistente, brindando a los consumidores la seguridad de que sus elecciones están ayudando a combatir el cambio climático y promover un planeta más saludable.

### Para nuestros lectores que tengan dudas al querer certificarse ¿Cuál sería el consejo?

Si alguien está considerando certificar su producción como orgánica que tengan paciencia, es algo que puede hacerse de a poco. Antes de poder tener certificada la producción como orgánica, debe pasar por un proceso de conversión que le permite ir adaptándose a llevar los correspondientes registros para lograr la certificación orgánica que es el paso final, es la conclusión a un proceso que uno como productor inicia por dentro.





**Por último, es evidente su compromiso con la sustentabilidad: Conversemos de sus extensiones en IFOAM, MAPO, OTA, y CACER.**

Soy socio Fundador de MAPO (Movimiento Argentino para la Producción Orgánica), CACER (Cámara Argentina de Certificadoras) y trabajé en distintos proyectos representando a IFOAM, entre ellos SASA (Social Accountability in Sustainable Agriculture), proyecto que se desarrolló en los 5 continentes.

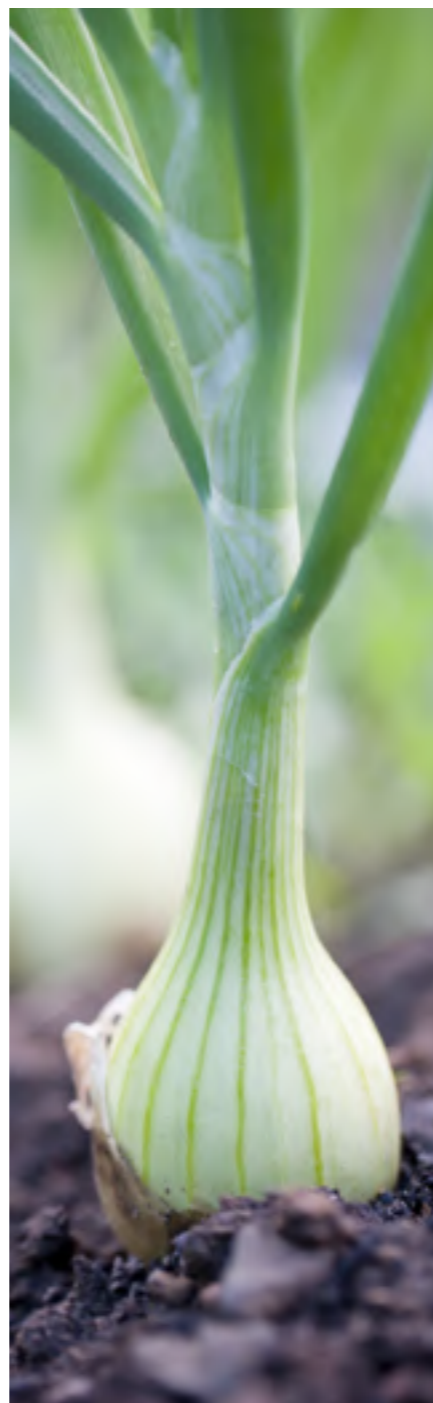
La agricultura orgánica me permitió trabajar en los cinco continentes con productores individuales y cooperativas de 10.000 productores, transfiriendo eso a nuestro país. Todos los conocimientos que fui, y sigo adquiriendo a lo largo de los años alrededor del mundo, me permiten ayudar desde la certificación a mejorar la competitividad de los productores argentinos y en todas las provincias argentinas.

Con el transcurso de los años uno comienza a darse cuenta que llega al lugar donde está porque hubo gente que te va acompañando a lo largo de la vida para el crecimiento profesional y personal. Ahora, desde mi lugar trato de acompañar a la nueva generación de Ingenieros Agrónomos, de mostrarles y orientarlos de que existe una agricultura lejos de los agroquímicos



y pesticidas en donde se puede producir con buenos resultados y de manera realmente sostenible.

*Pedro Landa* ha demostrado un profundo compromiso con la agricultura orgánica y la sostenibilidad a través de su trabajo en estas organizaciones. Su labor ha sido crucial para el desarrollo y fortalecimiento de la producción orgánica a nivel local e internacional, apoyando tanto a pequeños productores como a políticas públicas que promueven prácticas agrícolas sostenibles y responsables. Su influencia y esfuerzos continúan teniendo un impacto significativo en la promoción de un sistema alimentario más justo y ecológico.



## ARANTRUF, SER ORGÁNICO POR CONVICCIÓN

*Julio Diaz Arantruf* es el dueño de la empresa Arantruf, que nació en 2007, y se dedica a la producción orgánica y biodinámica de arándano en campo abierto, como también de trufa orgánica chilena. Tiene cerca de 30 hectáreas que se manejan de manera orgánica desde que la primera planta fue establecida en sus terrenos. Julio nos invita a sujetar bien las agujetas de las botas, pues nos comparte el testimonio del día a día en el campo, a modo de portavoz de los miles de agricultores que llevan comida a nuestra mesa.

En el marco de la Feria Food & Service 2024 su testimonio cobra especial relevancia, dada la creciente importancia de la agricultura orgánica en la industria alimentaria, Arantruf expresó su gratitud hacia Rodrigo Rojas por haber expuesto sus productos en Biofach Brasil 2023, una feria de gran prestigio en

el sector orgánico celebrada en São Paulo. Con sus propias palabras, Arantruf considera un honor poder servir como ejemplo en el sector y llevar su experiencia al evento, él enfatiza la importancia de equilibrar el amor y respeto por el campo con la gestión de un negocio sostenible, un mensaje que sin duda resonará en este gran evento.

### Lautaro, Chile

Arantruf lleva a cabo sus actividades en la región de Lautaro, de donde es originario, pueblo mágico de Chile por su riqueza histórica y cultural. Está ubicada en el valle central de La Araucanía, rodeada por el Río Quillén y el Río Cautín. Es una de las 32 comunas de la región perteneciente a la provincia de Cautín y es muy apreciada por su gente.

La estructura rural de la comuna se desenvuelve en base al desarrollo de la agricultura, la cual se realiza en diversas escalas, destacando la agricultura familiar campesina, así también el desarrollo de una agricultura intensiva y tecnificada, escenario que obedece a la aptitud de suelos agrícolas presentes en el territorio comunal. En las zonas periurbanas se han asentado loteos residenciales, corredor potenciado principalmente por la presencia del parque industrial en desarrollo. Un último componente en el ámbito rural es la presencia de comunidades indígenas y títulos de merced, concerniente al contexto histórico de la región.

Arantruf es una empresa que se creó no solo para ganar dinero, el 95% de mis empleados son de la comunidad mapuche, somos los únicos generadores de empleo a 15 km a la redonda, entonces creemos que tenemos un fin social también, comenta Julio.



### Labor de campo

Ya se ha escuchado que la agricultura es la profesión propia del sabio, la más adecuada para el sencillo y la ocupación más digna para todo hombre. Julio tuvo un sueño que pudo materializar a sus 45 años y junto con su hijo mayor que es agrónomo de profesión pudieron forjar lo que hoy es Arantruf.

Nos dice: Desde el día uno, nuestra filosofía era orgánica, pero porque era nuestra visión, por supuesto, eso nos permite ganar dinero, pero indirectamente, el objetivo siempre fue tener un propósito más grande. Lo hicimos así y fue después de 3 o 4 años que se disparó este mercado. Todavía en 2008 casi no existían tantos productos orgánicos, ni siquiera era un negocio tan redituable la agricultura orgánica en ese momento, los primeros dos quijotes fuimos Carlos Klein y yo. Creamos Arantruf pensando ser una empresa que produjera arándano variedad Legacy, Brillita y Top-shell y trufa negra del Périgord. Las trufas también son orgánicas y somos los únicos en América latina con esa certificación.



ocasionados son originados por las moscas hembras que al ovipositar generan un rasgado por el cual después las larvas se introducirán para alimentarse de la pulpa de la fruta, caracterizada por zonas hundidas de color café que afecta la calidad de la fruta para su comercialización.

Acá en Chile, expone Julio, apenas comenzaba y aunque recopilamos información, mi problema se agravó porque todos mis cercos vivos eran de zarzamoras y estaban completamente infectados, la medida fue utilizar un herbicida y aunque era selectivo a tejido leñoso, fue suficiente para perder la certificación biodinámica.

Aprendimos de los errores porque ni siquiera fue erradicado el problema ya que los vecinos que tienen sus cultivos abandonados de zarzamoras eran el verdadero punto de propagación. Aprendimos y mejoramos, empezamos a utilizar trampas con vinagre de arándanos adaptando botellas de 2 litros con orificios de 4 mm como máximo para que solo entrará la mosca, es día que no encontramos ni una sola mosca en nuestro cultivo.

Mi antigua ocupación como pesquero me mantenía siempre en estado de alerta, por lo que siento que me hice adicto a la adrenalina, la necesito en mi vida, me salva del letargo y la falta de motivación. Ahora en el campo encontré de nuevo ese sentir, resulta que ser agricultor es un reto gigante, con el cambio climático se vienen granizos, heladas, falta de gente, exceso de calor, baja de precios, etc., en vez de venirme más tranquilo, estoy más estresado que en otros trabajos, dice Julio entre risas [...] pero es cierto que eso te mantiene creativo, te hace abrir nuevas puertas y nuevos mundos. Buscar que está haciendo o produciendo el mundo, nos mantenemos siempre en la cima de la ola, manteniéndonos actualizado, vemos tendencias, nunca nos hemos sentido conformistas, siempre estamos pensando en nueva tecnología, buscando mejorar, y eso en el fondo es el espíritu de Arantruf, la innovación continua.

### Más retos... Plagas y enfermedades

Existe una plaga llamada *Drosophila suzukii*, es una plaga de importancia económica en cultivos de frutillas nativa de Asia. Los daños





## Certificaciones

### Prácticas orgánicas y biodinámicas

La transición a biodinámica es porque antes ya eras orgánico. Algunas reglas es que para la fertilización, el compost es parte vital ya que no se puede aplicar nada más que generar los biopreparados, tratando de preservar la energía de la materia.

Hemos aprendido a volvernos un negocio más sustentable y más resiliente. Hace 5 años empecé a hacer nuestra composta con paja de trigo y avena, un regalo de mis vecinos en vez de que la quemaran, al tiempo empezamos a mejorarla con polvos de roca. Al ser una zona lluviosa el compost nos duraba 1 año para que estuviera listo por lo que migramos a la técnica de Bokashi, además de reducir en tiempo, a 30 o 40 días, la calidad nutricional era más elevada y contenía un mayor proporción de microorganismos beneficiosos, y bajamos

hasta en un 70% la compra de insumos agrícolas. Creamos biorreactores de té de compost con capacidad de 5 a 10 litros, gracias a sus aplicaciones foliares hemos erradicado la Botrytis, también, al té le aplicamos otros productos como silicato de mg, que funciona como reflectante para los golpes de calor y como repelente de chupadores.

Pero, *¿En el fondo cuál es la principal diferencia entre ser biodinámico y orgánico?* Yo pienso que para ser biodinámico tienes que estar con uno mismo bien. Tienes que ser el hippie del siglo XXI. En el camino vas mejorando tus procesos y siento que la biodinámica hay que sentirla en el corazón. Aunque en el fondo, siempre molestará que sea parte de un sistema económico, *¿Por qué lo que sientes en el corazón se hizo negocio?* Hay una línea de equilibrio

en donde todos ganan, esa línea la pone uno. Animales, plantas, seres humanos y el cosmos. Hemos producido y nos hemos alimentado del ganado que tenemos en el rancho, ellos comen pasto todo el año y nunca tuvieron que recibir medicamentos.

Las huertas son un negocio, lamentablemente. Y se tiene que ganar dinero para poder dar buenos sueldos. A pesar de todo el esfuerzo, las variedades y tecnología, pienso que los cultivos tienen un estrés climático que no hemos podido solucionar.



**Julio, sabemos que la fuerza de trabajo es importante en esta forma de cultivar, tus trabajadores son en su mayoría de la cultura Mapuche ¿Que giro da esta relación? ¿Por qué en general es tan difícil conseguir la justicia social?**

Practicamos mucho el no diferenciar entre clases sociales, entre todos tenemos que pedalear juntos para sacar esto. Nada de lo que es la empresa sería sin ellos. Existe siempre ese pensamiento de que te van a joder

de un lado o del otro pero hemos convencido de que no hay ninguna trampa. A mí no se me pierde nada en el campo desde hace años y practicamos la confianza. El 80% de los cosechadores año con año son las mismas personas, hay un ambiente de amigos en el trabajo, y aunque el arándano ha tenido bajas a nadie se le ha bajado el sueldo. No me parece buena idea apretar al trabajador.

Además, como parte de todo, existen complicaciones en los alcances cuando no todos tienen la misma visión. Si los agricultores vecinos no quieren ser orgánicos disminuyen las posibilidades propias. Mis vecinos que producen trigo convencional me ha impedido poder certificar orgánica la miel que produzco.

## Comercialización

Chile es el cuarto mayor productor de arándanos en el mundo, con cosecha en todo el verano y aproximadamente hasta el mes de abril.

**¿Qué opinas sobre el fenómeno de los productos con calidad orgánica que se exportan hasta en un 90%? ¿Te gustaría que los propios chilenos consumieran de la excelente calidad con la que tú produces?**

Como lo mencionas, me parece un problema bien

arraigado, mi producción se exporta al 100%, principalmente EU y Canadá - contestó.

La problemática es sobre la cultura del consumo en el país, los nacionales no consumen casi agricultura orgánica. Los extranjeros entienden que la aplicación de químicos y pesticidas pueden afectar su salud, mientras más culta es la población tienen mejores opciones de consumo.

El precio es otra cuestión, el arándano orgánico si es un poco más caro que al arándano convencional, aunque últimamente se estrechó arto la brecha, hace 5 o 6 años la distancia era importante y fue que todos los productores hicieron la transición a lo orgánico, por una cuestión de negocio.

Con esta baja de precios, muchos se salieron porque la verdad es que el cultivo orgánico conlleva mucho esfuerzo y costo, los que han entrado por dinero han salido por dinero. Seguimos los mismos que pensamos que esto era más que un negocio.

## El futuro de Arantruf

Hace 10 años tomamos la decisión de vida de ser el líder del desfile, tomando la responsabilidad que esto conlleva, queremos seguir a la vanguardia. Como hemos dicho antes en Arantruf siempre se ha preocupado por ser mejor que el mismo, estamos buscando la inno-

vación científica, queremos dejar de ser productores de fruta fresca en 5 años y volvernos una empresa biotecnológica.





Eres lo que **ComeS**,  
produces y vendes.

Te ofrecemos herramientas que te  
ayudarán con tu gestión comercial

**Gestiona tu tiempo  
y recibe tus pagos**

**Regístrate  
y Vende!**

**Ahorra tiempo**  
Te facilitamos la gestión  
con tus proveedores

**Amplía tu catálogo**  
Conoce nuevos productos  
y productores

**Todo en un solo lugar**  
Pedidos 24/7 en un sólo lugar,  
con el mejor soporte



Creemos en el comercio justo, la colaboración,  
la transparencia y en la posibilidad de construir  
juntos un mundo más sustentable.

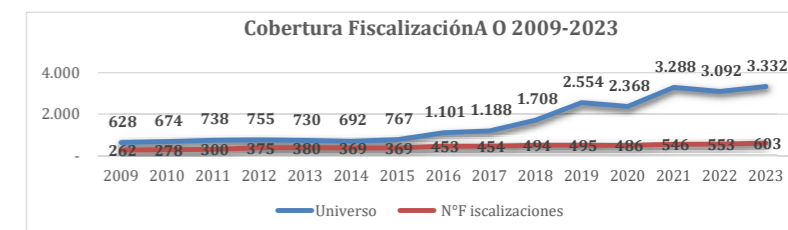
(+56)09-7543-9855 chile@comes.cl

# SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO (SAG)

## PROGRAMA DE FISCALIZACIÓN DE AGRICULTURA ORGÁNICA 2024

Esperamos que como parte de una tradición que trascienda en el tiempo, colaboramos nuevamente con el Ingeniero Claudio Cárdenas, jefe del departamento de Agricultura Orgánica del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG). También será uno de nuestros invitados de honor en el Pabellón de Sabor Orgánico y Sustentable de Chile y el Mundo el próximo 1 al 3 de octubre en la feria de Food & Service 2024 en Espacio Riesco en Santiago de Chile, acompañándonos en el set de conferencias como portavoz del sector público dentro de industria alimentaria del país.

En esta ocasión damos continuación a nuestra conversación pasada, la cual abordaba sobre algunos de sus proyectos y responsabilidades del departamento, la edición pasada la pueden encontrar aquí. Esta vez fijamos el tema en una de estas responsabilidades - y de las más importantes - sobre la fiscalización del sector orgánico en Chile, la Ley 20.089 estipula al SAG como autoridad competente en la materia. Por tal motivo, Claudio mencionaba que es su responsabilidad el correcto análisis, que conlleva el visitar a un gran porcentaje de establecimientos que estén bajo el sistema de producción orgánica y también de supervisar al 100% de las entidades de certificación en Chile.



**Figura 1.** Sobre la línea azul se muestra el universo de operaciones orgánicas en Chile y la línea naranja muestra el avance del proyecto de fiscalización, el cual para el año 2023 representa el 18% del universo completo a esa fecha.

Lo que es visible e invaluable en la figura 1 es la gran importancia que ha tomado este esquema en el país, por lo que la necesidad de una impecable ejecución aumenta. Por tal motivo, el objetivo de este programa es fortalecer la gestión regional del programa de Agricultura Orgánica, a través de la implementación descentralizada e integrada de acciones concretas en el ámbito de la difusión/capacitación, fiscalización y vinculación con el territorio, utilizando la gestión de riesgos como marco general de acción.

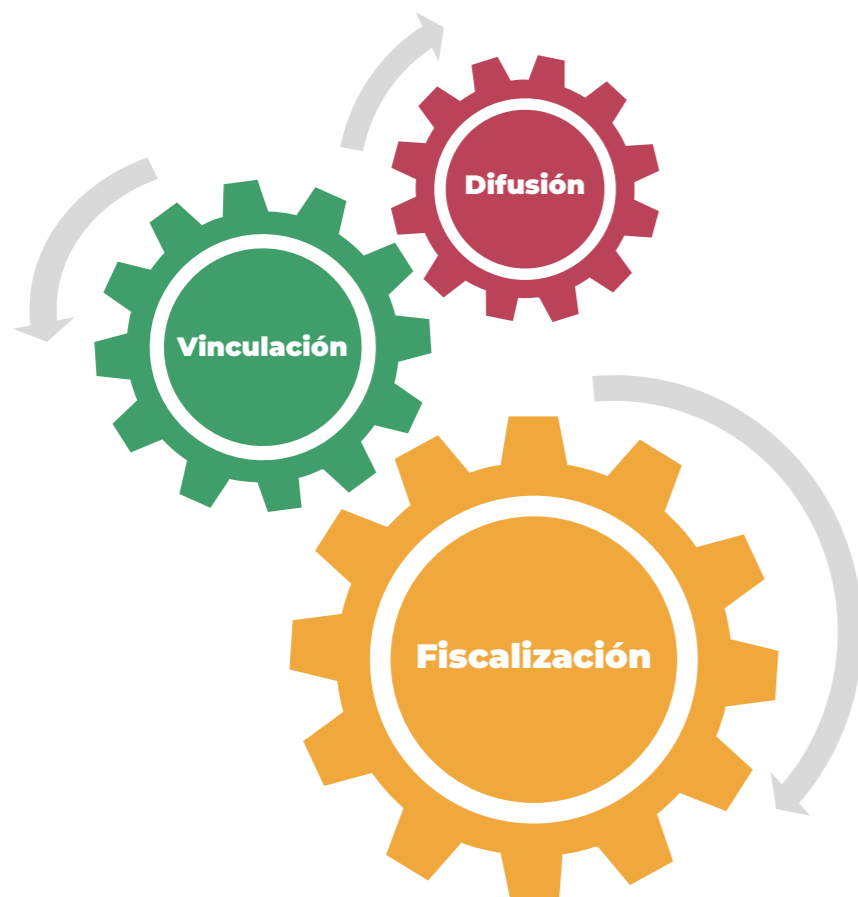
Existen tres componentes en el que se ha focalizado la estrategia de fiscalización:

- a) Difusión**
- b) Fiscalización**
- c) Vinculación**

Es común que se interrelacionen las aristas de la estrategia, pues se alimentan entre sí. El análisis de las encuestas realizadas entre el 2020 - 2022 en el Resumen ejecutivo del documento nombrado "Caracterización de la Agricultura Orgánica en Chile y La Unión Europea" citan algunas de las percepciones ante el desarrollo de la agricultura orgánica en Chile para dichas fechas, ciertamente se percibe un disgusto, pero generado muy probablemente por la incertidumbre de un esquema económico complejo y aún reciente, tanto para el productor como para el consumidor. El productor por su parte, aboga por

el fomento, apoyo, financiamiento y capacitaciones necesarias para efectuar su labor. Por otro lado, el consumidor demanda el apoyo al comercio local de estos productos orgánicos además de revelar en sus respuestas el desconocimiento de los beneficios de consumir productos orgánicos.

Por tal motivo, el plan estratégico ya en curso contempla la correcta fiscalización, es decir, las **revisiones técnicas y normativas in situ** representativas estadísticamente de procedimientos y estándares. En el sitio también se realizarán las reuniones técnicas regionales y por último, se busca ampliar la vinculación con el sector, es decir, poder aliarse con organismos como la Comisión Regional de Agricultura Orgánica (CRAO), universidades, escuelas y con la iniciativa local que se ha mantenido con mucha fuerza.



Volviendo al primero de los componentes, el objetivo de una metódica fiscalización es por la ventajosa toma de mediciones y estadísticos, que resuelve a la generación de conocimiento técnico que crea propuestas de gobierno más enfocadas, pero también, el objetivo es la impartición de data de alto valor y de acceso libre para el interesado(a), incluyendo los análisis anuales (metas) y de fiscalización regional y sectorial en Chile. La red del SAG tiene que almacenar herramientas digitales que mejoren el funcionamiento de la agricultura orgánica que se adapten a las necesidades actuales.

AOA entiende la necesidad de la divulgación de información. Claudio no brindo su opinión sobre este proyecto y los planeamos a futuro en AOA:

*“Respecto a la labor que realiza AOA en los últimos años es destacable, ya que se ha convertido en un gestor en el sector orgánico, a través de la realización de distintos eventos anuales que siempre han mantenido el foco en la agricultura sustentable, como es la producción orgánica, así como también, la agroecología como base técnica a implementar. Este año en particular, se ha podido articular un trabajo público-privado entorno a la **Feria Food & Service**, que esperamos termine con éxito en pro del beneficio de los productores orgánicos de Chile.”* comentó Claudio Cárdenas.

La fiscalización del SAG es fundamental para mantener la integridad del sistema de producción orgánica y así dar garantías al consumidor. Para cumplir este objetivo los principales pilares a utilizar son:

- 1 Gestión Técnica:** La cual debe estar amparada en la normativa vigente y en los procedimientos técnicos aprobados por el Servicio.
- 2 Descentralización:** La autonomía en la toma de decisiones que cada región debe asumir para el desarrollo del programa.
- 3 Integración acciones:** Esto se basa en que el SAG es uno solo, por lo tanto, nuestras acciones no son aisladas, sino deben estar integradas con otras unidades técnicas con el objeto de dar cumplimiento tanto a la normativa base como la específica de producción orgánica.
- 4 Riesgos:** Es el elemento más importante a desarrollar para el logro de una adecuada estrategia de fiscalización. Se debe desarrollar un exhaustivo análisis de riesgo de los operadores y sus establecimientos bajo el proceso de fiscalización.

### Análisis de Riesgo

Por definición, emitida por COSO ERM 2004, se conoce al riesgo como la posibilidad de que algún evento ocurra y afecte adversamente el logro de objetivos. En contraste el propósito de la administración/gestión de riesgos es la creación y la protección del valor, mejora el desempeño, fomenta la innovación y contribuye al logro de objetivos.



**En la Gestión del Riesgo, se debe hacer lo siguiente:**

- Identificar Riesgos
- Evaluar Riesgos
- Establecer o identificar controles
- Indicadores

El SAG debe de evaluar sus prácticas y procesos existentes de la administración/gestión de riesgos, evaluar cualquier brecha y abordarlas brechas conforme una matriz de riesgos.

**La probabilidad** se entiende como la frecuencia de que ocurra un riesgo. En la matriz de riesgos esta probabilidad se determina a través de escalas de valores cualitativas y cuantitativas, estas pueden ser tres, cuatro, cinco o más.

- 1 Improbable:** la probabilidad de que ocurra un riesgo, es demasiado baja, casi nula.
- 2 Posible:** la probabilidad de que ocurra es baja, aunque puede presentarse.
- 3 Ocasional:** el riesgo puede materializarse en cualquier momento.
- 4 Probable:** la materialización del riesgo es alta, de hecho, suele presentarse.
- 5 Frecuente:** es muy alta la probabilidad de ocurrencia del riesgo.

Nivel de Impacto	5 Catastrófico	5 Alto	10 Alto	15 Extremo	20 Extremo	25 Extremo
	4 Moderado	4 Moderado	8 Alto	12 Extremo	16 Extremo	20 Extremo
	3 Bajo	3 Moderado	6 Alto	9 Extremo	12 Extremo	15 Extremo
	2 Bajo	2 Bajo	4 Moderado	6 Alto	8 Alto	10 Extremo
	1 Muy Bajo	1 Bajo	2 Moderado	3 Alto	4 Alto	5 Alto
	Insignificantes	Menores	Moderados	Mayores	Catastrófico	
	1	2	3	4	5	
	Nivel de Probabilidad					

**El impacto** puede explicarse como el conjunto de consecuencias que origina la materialización de un riesgo. Pueden ser económicas, legales, reputacionales, entre otras.

- 1 **Insignificante:** el impacto no representa un problema para la organización.
- 2 **Menor:** el impacto que causa la en los objetivos de la empresa es mínimo.
- 3 **Moderado:** la materialización del riesgo puede causar una pérdida momentánea.
- 4 **Mayor:** genera retrasos importantes que afectan el cumplimiento de los objetivos.
- 5 **Catastrófico:** puede detener la operación de la empresa, incluso, tener consecuencias como el cierre definitivo.

### Ubicación de la frecuencia y el impacto en la matriz de riesgos

En el eje Y se ubican los valores de frecuencia y en el eje X los del impacto que tiene el riesgo sobre los objetivos de la organización. Al multiplicar los valores de frecuencia por los de impacto, se obtiene el nivel de riesgo inherente, de esta forma, puede ubicarse en las celdas de la matriz.

Los controles a aplicar pueden ser preventivos, detectivos o correctivos y según su efectividad, pueden disminuir el nivel de riesgo, es decir, que un riesgo pase de tener un valor a otro.



# ECOCERT, UN VISTAZO A LA AGROINDUSTRIA ORGÁNICA Y SUSTENTABLE EN LA ACTUALIDAD.



Dentro de la cadena alimentaria o también llamada, la cadena de suministro alimenticio, comúnmente iniciada por la producción en campo, seguida del procesamiento o manufactura, para después ser distribuido y consumido, son los cuatro procesos, aquí extremados en la simpleza de su descripción, puesto que este proceso prácticamente sostiene a las sociedades humanas, agregaríamos entre cada proceso un montón de asteriscos (o golondrinas volando) intentando dar referencia a las interacciones de los organismos de certificación que van y vienen dentro de la cadena. El trabajo casi anónimo de ECOCERT agrega a los productos seguridad alimentaria e igual de importante, también promueve las mejoras en las prácticas desde el primero hasta casi el último de

los procesos, puesto que el único que hasta el momento no es calificado es el consumidor.

La conversación que hemos llevado a cabo con Henrich Neisskenwirth, podría interpretarse como la evolución de la agricultura mundial actual personificada, pero también adicionada a una actitud multicultural ya muy al estilo chileno. Nos complace poder contar con ECOCERT en el Pabellón Sabor Orgánico de Chile y el Mundo en la próxima edición de la feria agroalimentaria **Food & Service 2024**, y tal como acá en algunas páginas, nos compartirán sus actualizaciones y experiencias que han acumulado por más de 30 años con esta industria tan apasionante.

ECOCERT, hoy con 30 oficinas en el mundo es el más

importante certificador de productos orgánicos a nivel mundial. En Chile, son líderes de mercado, no solo por ser la primera certificadora acreditada aquí, sino también por certificar más del 50% de todas las operaciones del país. Emitiendo más del 75% de las certificaciones de transacción de Chile para sus productos exportados a los diferentes mercados del mundo.



### ¿Con quién hablamos?

Henrich Neisskenwirth, es el director ejecutivo de ECOCERT Chile, Ingeniero Agrónomo de profesión egresado en los ochenta de Weihenstephan universidad de ciencias aplicadas en Múnich, Alemania.



**Henrich:** Desde 1999 me dedico a la certificación de productos orgánicos en América, incluyendo Chile, Argentina, Uruguay, Paraguay, Brasil, Surinam; Colombia, Ecuador, Perú, México, Honduras, Guatemala y USA, pero también en Alemania, España, Jordania, Sudáfrica, Vietnam. Los ámbitos de certificación han sido producción agrícola, apicultura, ganadería, acuicultura, pero también textil y cosméticos. Para los estándares privados hice auditorías para KRAV; BioSuisse, Naturland, Demeter.

Las certificaciones han sido para todas las normas internacionales importantes como Canadá, USA, Europa, Japón, Corea, y China. — Debo ser uno de los muy pocos auditores reconocidos que hay en América que haya hecho auditorías para todas estas normas — lo menciona con un muy justo subrayado.

### Evolución de las certificaciones

**AOA:** Volviendo a los inicios, las certificaciones que comienzan por una necesidad del mercado, ya que proveen solución a diferentes preocupaciones, desde la oferta remunerada al productor que sí se preocupaba por realizar prácticas sostenibles, al comprador por incorporar nichos de mercado dentro de la cadena comercial y al consumidor final por la racionalidad de elegir reaccionando a las problemáticas ambientales y de salud. El propósito era y sigue siendo la identificación de estos productos para una competencia sana de consumo.

Las evaluaciones buscan la mejora de salud del agro-sistema, citando el CODEX Alimenticio emitido por la FAO, en ello incluye la adaptación de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) para asegurar también la calidad sanitaria, obviamente el cuidado del medio ambiente y la seguridad y salud de los trabajadores. Esto es lo que integralmente las certificaciones buscan, en el sector agrícola. Como ya se menciona, esto comienza en los campos de producción, principalmente, los destinados a la producción de productos frescos como productos de hoja verde, frutas y vegetales, la pregunta es ¿Siguen siendo los clientes más frecuentes?

**Henrich:** En cantidad de operaciones certificadas, definitivamente la producción primaria representa la mayor cantidad de operaciones certificadas para ECOCERT, sin embargo, ha sido el sector más golpeado en los últimos tres años. Por esta razón, por primera vez en los últimos 25 años hemos tenido menos certificaciones en este sector que en años anteriores.

**AOA:** No podríamos dejar de lado, la crisis climática por la que atraviesa todo el sector primario, es un problema ya vigente que golpea directamente este sector, donde importaba poco si las operaciones son certificadas o no.



*Contrario a la fluctuación dentro de ECOCERT, la producción orgánica crece año tras año alcanzando en 2023 el récord con más de 2 millones de toneladas de alimentos bajo estas especificaciones.*

Algunos datos mencionar que un sistema certificado como orgánico en promedio registran precios 2.4 veces más alto que uno convencional y como cita el autor, más estable también (Lord & Tangtrongjita, 2010). Aun así, existen diferentes autores que consideran que las certificaciones aumentan los precios y los ingresos en la producción, pero no de la misma manera con los salarios o el ingreso familiar total. Esto indica que aun entre analistas, habrá diferentes conclusiones sobre los planes de certificación.

Otro criterio a evaluar son las diferentes certificaciones que ahora están disponibles, ECOCERT ofrece certificaciones en diferentes sector productivos como el agroalimentario principalmente, cosméticos, textiles, forestal, productos del hogar y materiales sostenibles.

Otro criterio a evaluar son las diferentes certificaciones que ahora están disponibles, ECOCERT ofrece certificaciones en diferentes sector productivos como el agroalimentario principalmente, cosméticos, textiles, forestal, productos del hogar y materiales sostenibles.

**En este caso ¿Otros esquemas sustentables y regenerativos pintan favorablemente esta situación o las certificaciones orgánicas seguirán su ritmo en los siguientes años?**

**Henrich:** Seguro que la aparición de nuevos esquemas sirve, esto genera una mayor participación de la agroindustria en realizar cada vez más producción con principios de sustentabilidad, respondiendo a la preocupación de las generaciones más jóvenes. Sin embargo, muchos corren bajo corriente completamente distintas y en ocasiones son menos exigentes y bajan por ende en la calidad. En este contexto, las certificaciones orgánicas pierden el protagonismo, y con esto se frena el crecimiento exponencial que ha tenido la certificación orgánica en las últimas tres décadas.



Cualquiera que sea el esquema lo mínimo a procurar para cumplir con el objetivo de sustentabilidad son los siguientes puntos:

- Producción sin Uso de Pesticidas y Fertilizantes Sintéticos
- Manejo del Suelo
- No Uso de Organismos Genéticamente Modificados (OGM)
- Manejo Integrado de Plagas
- Bienestar Animal (en el caso de producción animal)
- Transición del Terreno (libre de sustancias prohibidas)
- Documentación y Trazabilidad
- Inspecciones Anuales



## Consumo ecológico en el mundo y la respuesta chilena



### Sobre su especialidad en proyectos ecológicos ¿Cuál es el principal destino que requiere estas certificaciones?

**Henrich:** Históricamente el destino más importante ha sido Europa desde hace unos 20 años, pero en los últimos 10 años no solo para Chile si no el mundo, EEUU son el destino más importante ya que solo produce un 4% de los productos orgánicos consumiendo en forma propia, mientras en Europa algunos países logran de producir hasta un 20% de su consumo nacional. A esto hay que agregar que EEUU, es el mercado más grande de venta de productos orgánicos, seguido por Europa con Reino Unido incluido.

En los últimos 5 años China no solo creció fuertemente en su producción orgánica sino también en el consumo de estos, así creando una importante demanda por estos productos.

Orgullosamente, Chile en cuanto a la fruta fresca y congelada orgánica

tiene el mayor puesto en demanda, seguido por los vinos orgánicos.

### Ya que lo mencionas, Chile es reconocido por sus esfuerzos en calidad ¿Que llevarías de las buenas prácticas de Chile – de cualquier sector - a otros lados del mundo y/o viceversa ¿Qué propuestas de mejora le beneficiarían a la forma de producir nacional?

**Henrich:** En definitiva los esfuerzos por la implementación de estrictas normas de calidad y su cumplimiento, ha permitido que Chile pueda exportar su gama completa de producción agraria al mundo entero. Así abasteciendo Europa, por ejemplo, con miel y carne con huesos. El acuerdo comercial hoy con Europa facilita a todo el sector de poder exportar a Europa con menos complicaciones a países vecinos que no cuentan con tal acuerdo. Por ende, vale la pena el esfuerzo hecho en Chile al respecto de estos temas.

Dicho esto, mi recomendación para Chile es sobre no quedarse dormirse en los laureles, en la innovación y búsqueda por estar cumpliendo con la creciente demanda, cada vez más estricta por abastecer los mercados de la homósfera norte, por calidad y sostenibilidad. En la legislación orgánica es importante no buscar un camino recto, aislado de la evolución de otros mercados, o incluso generando una sobrerregulación muy limitada con sobre exigencias para los actores nacionales, que entorpecen el crecimiento y hacen cada vez más difícil el ser competitivo en el mercado internacional.

### Food & Service 2024: Sobre el evento ¿Reunirá a muchos de sus clientes?

**Henrich:** Esto espero, ya que la presencia a nivel local en estos eventos en los últimos 5 años ha ganado mucha importancia por el aumento de ferias en el mundo y la descentralización. Me refiere que antes de COVID, la feria más importante ha sido Biofach, en Alemania. Hoy la producción orgánica está insertada dentro de la agroindustria, y la demanda por alimentos sustentable, esto significa que en todas las ferias de alimentos hoy el sector orgánico es parte de estos ya que desde hace tiempo salió de su nicho. Algo que se refleja también en su venta (productos para el consumo orgánico), que hoy es parte de todas las

clásicas tiendas importantes del “retail” y no solo en tiendas especializadas.

**AOA:** Así es Henrich, solo en el mercado de superalimentos se espera que incremente a una CAGR (Tasa anual compuesta) del 8,1% en el periodo de pronóstico 2024-2032.

Y a nivel eventos, al menos en **Food & service** cada año tiene un mayor crecimiento, el año pasado reunió a más de 31 mil personas y ha crecido en 10 años casi lo doble en el número de stands, pasando de 450 stands en 2013 a 1006 el año pasado.



### ¿Qué vamos a ver de ECOCERT el próximo 1 al 3 de octubre en Espacio Riesco?

**Henrich:** Esperamos poder demostrar que hemos sido muy ágiles e innovadores desde nuestro inicio para cumplir tanto con las expectativas de los “stakeholders” que piden nuestros servicios, me refiero al consumidor final y las marcas comprometidas con la sustentabilidad. Pero de forma muy especial con nuestros clientes, que son los productores

y la agroindustria que procesa y comercializa/exporta estos productos orgánicos certificados.

Hemos desarrollado una App, que facilita la demanda por la trazabilidad y su balance de masa previo al despacho a los destinos finales. Somos los únicos que cuentan con tal herramienta, algo que nos enorgullece y lo que nos gustaría mostrar a los participantes de la feria.

Sigue a ECOCERT en: <https://www.ecocert.com/es>



**BIOBRAZIL FAIR**  
**BIOFACH** AMÉRICA LATINA  
into organic

**11 a 14 JUN 25** | 10h - 20h  
DISTRITO ANHEMBI  
SÃO PAULO - SP - BRASIL

¡Descubre el futuro de los **productos orgánicos** en São Paulo, Brasil!

Días 11 y 12, de 10h a 13h, exclusivo para minoristas y profesionales del sector. Público en general a partir de las 13h.

**Brasil** es la cuna de la sostenibilidad, y **São Paulo** es la capital de los negocios en América Latina. Conéctate con líderes del sector y explora innovaciones en **productos orgánicos**.

Visita nuestro sitio web [www.biobrazil.com.br](http://www.biobrazil.com.br) suscríbete a nuestro boletín y entérate de primera mano cuando se abran las inscripciones.

#BioBrazilFair2025 #Brasil #SãoPaulo #InnovaciónOrgánica

REALIZAÇÃO **FRANCAL** COLABORAÇÃO **NÜRNBERG MESSE**

**NATRUE**

**PETICIONES RIGUROSAS POR LA PROTECCIÓN AMBIENTAL Y DE LA PIEL DE LOS CONSUMIDORES.**

Cleopatra y Egipto fueron la cuna en el uso de los cosméticos, lo que nos anuncia una industria milenaria y pionera en la historia. El uso de colores, cremas, pastas, entre otros, induce al culto de la belleza una razón de ser, y las herramientas para ostentar ojos grandes perfectamente delineados o prometer una piel más hermosa, por ejemplo. De hecho, es bien conocido que Cleopatra hacía uso de las sales del Mar Muerto, que, aunque no se sabe a ciencia cierta si era consciente de los beneficios que estas sales aportan a la piel para reponerla de minerales esenciales, era parte de su rutina de belleza y estas son aún utilizados en la cosmética natural. Por su origen ancestral y dentro del conocimiento habitual, tendría sentido pensar que en su mayoría los productos que usamos para nuestra piel tienen compuestos de origen natural, pero podría sorprendernos que un cosmético convencional puede contener más del 80% de componentes sintéticos. La gran demanda de productos a lo largo de los años, generó un hábito industrial que había sido mínimamente cuestionado.

**NATRUE: The International Natural and Organic Cosmetics Association**, es una organización sin ánimo de lucro nacida en 2007, y aportan a esta industria un sello de sustentabilidad que cuida de las personas y del planeta. En la feria del próximo 1 a 3 de octubre en Santiago de Chile, el evento Food & Service, se encontrara entre la explanada, los stands del esfuerzo materializado con los nombres de todos aquellos detrás de una completa línea de manufactura, comenzando por una agricultura limpia y transformaciones libres de tóxicos.

Hablamos al respecto con **Paula Gómez de Tejada Espinosa**

Directora Global de Comunicación y Relaciones Públicas de **NATRUE**



“

**NATRUE** se centra en la promoción y la protección de la auténtica **cosmética natural y ecológica** para el beneficio de los consumidores de todo el mundo y trabajamos para proteger al sector contra el lavado verde (**o el greenwashing**), promover la transparencia de la cosmética natural y ecológica, apoyar la sostenibilidad. De hecho, creemos firmemente en la importancia de **ingredientes naturales** y de métodos de producción sostenibles para **cuidar tanto la piel de los consumidores, como el medio ambiente.**

Nuestro objetivo es establecer un estándar riguroso que asegure la autenticidad y la calidad de los productos que llevan nuestro sello, promoviendo así una industria cosmética más transparente y ética. Además, la educación del consumidor es otra área clave, trabajamos día a día para ayudar a los consumidores de todo el mundo a tomar decisiones de manera informada; de modo que cuando quieran elegir un cosmético, sepan que ver nuestro sello en el envase asegura que el producto cumple con uno de los estándares más estrictos del mundo, y que sus ingredientes han sido revisados y verificados por certificadores y auditores expertos independientes; añade.

**La conciencia y la demanda de los consumidores impulsan a más empresas a adoptar prácticas sostenibles y a buscar certificaciones como la de NATRUE.**

Como marca o empresa dedicada a los cosméticos, para obtener la certificación NATRUE, lo primero es saber que el estándar de NATRUE solo aplica a productos cosméticos finales y a materias primas para uso cosmético y claramente, deben cumplir con los criterios del estándar NATRUE. Los productos certificados con el sello NATRUE están compuestos únicamente de sustancias 100% naturales, derivadas de origen natural e idénticas a las naturales. Además, NATRUE no permite sustancias procedentes de organismos genéticamente modificados ni derivados del petróleo; así como siliconas, parabenos, microplásticos o fragancias sintéticas en la formulación de productos. También, NATRUE entiende que no es lo mismo un champú, que un jabón de manos o una loción corporal, por ese motivo, el estándar distingue 13 categorías de productos para garantizar niveles máximos de contenido natural y ecológico adaptándose a las diferentes funciones de cada categoría de producto.



**¿Por qué es mejor evitar sustancias como los parabenos?**

La razón por la que las anteriores sustancias están señaladas es por haber reconocido en ellas efectos adversos en la salud del consumidor. Los parabenos, que es usado como conservante antimicrobiano y antimicótico y usado en diversas industrias, ha sido evaluado su relación con desodorantes u cremas y el cáncer o infertilidad por un efecto denominado disrupción endocrina. Diferentes estudios afirman que nunca estamos expuestos a niveles preocupantes de parabenos y otras organizaciones prefieren evitar el uso de productos con parabenos a menores de 3 años. Por ser un caso aún no esclarecido, se prefiere prevenir y usar alternativas naturales.

**Ahora ¿Cuáles son los beneficios de la certificación?**

El sello **NATRUE** es un referente internacional confiable y verificable para auténticos productos de belleza naturales y ecológicos, utilizado por marcas comprometidas globalmente.

**NATRUE** proporciona criterios rigurosos que aseguren el cumplimiento de estrictos requisitos en materia de ingredientes y productos, cubriendo aspectos como abastecimiento sostenible, origen definido, biodegradabilidad, bienestar animal o empaque. El sello NATRUE es reconocido a nivel mundial, por lo que no solo promueve la diferenciación en el mercado, generando confianza y tranquilidad en los consumidores; sino que también garantiza transparencia mediante una base de datos accesible sin registro previo y de manera gratuita.

**En el contexto actual ¿Cuáles crees que son los desafíos de la industria cosmética natural?**

**Paula:** La industria de la cosmética natural se enfrenta a varios desafíos importantes en la actualidad. Uno de los principales retos, es la adaptación a las regulaciones emergentes y en evolución, un tanto marcado por el comercio privado. El principal problema es que todavía no existen criterios armonizados y precisos para definir qué es “natural” o “ecológico” en lo que a cosmética se refiere. Esto puede llevar al greenwashing, una mala práctica comercial donde las empresas utilizan afirmaciones como “100% natural”, “biológico” o “vegano” que no se corresponden con la realidad, afectando así la confianza del consumidor. A día de hoy, la única manera



de luchar contra este tipo de prácticas es optando por productos certificados, verificables y transparentes, como el sello **NATRUE**.

Por esta razón, el respaldo de políticas públicas y regulaciones que promueven la sostenibilidad y transparencia en la industria también facilitan el crecimiento de los productos naturales y ecológicos, solo que se mantienen blandas por el momento.

Elegir productos naturales o ecológicos certificados NATRUE significa optar por productos que satisfacen las necesidades de nuestra piel, cumplen con criterios estrictos naturales y ecológicos, libres de parabenos o siliconas, y tienen en cuenta el origen sostenible de los ingredientes y el impacto ambiental.

Las empresas de cosmética natural siempre han priorizado la sostenibilidad social y ambiental en sus modelos de negocio. Sin embargo, mantener y mejorar continuamente esos estándares y asignar recursos internos para lograr estos objetivos es un reto constante, especialmente en un entorno cambiante. Por ello, la sostenibilidad sigue siendo un desafío significativo para los fabricantes.

### ¿Que justifica el precio de los cosméticos?

El sector belleza, maneja el concepto “de lujo” que justifica productos de precios altos por su apuesta de publicidad. Sin embargo, el término de los expertos sobre productos realmente efectivos es sobre la *cosmética premium*, que ofrecerá un cierto precio coherente a su calidad y beneficios reales. De ahí la importancia de que el comprador se preocupe por saber qué significan los logos que se ven en el envase de los productos e interesarse por los ingredientes que componen. En el mercado hay productos que pueden ser premium y de lujo, pero también hay de lujo que no son premium y viceversa.

Como comentaba Gómez de Tejada, otro desafío proviene de los impactos en la cadena de suministro derivados de eventos geopolíticos, así como de factores externos como la inflación y el aumento del coste de vida. Estos factores pueden aumentar los costes de producción y causar fluctuaciones en la disponibilidad de materias primas naturales y ecológicas, afectando la variedad y el precio de los productos disponibles para los consumidores. “A pesar de ello, observamos cómo muchos consumidores siguen optando por marcas certificadas, lo que demuestra que la demanda por productos naturales y ecológicos sigue siendo fuerte”, afirma Paula

Hablando sobre la tendencia en los ingredientes cosméticos naturales y ecológicos, la periodista comenta que, indudablemente, ésta se centra en la sostenibilidad y en la adaptación a las necesidades medioambientales y sociales promoviendo prácticas sociales responsables a lo largo de todo el ciclo de vida de sus productos – incluyendo desde la formulación de los productos, hasta el transporte, el uso por parte del consumidor y el reciclaje del producto.

Específicamente, las tendencias que NATRUE está observando incluyen:

- **Ética en la obtención de ingredientes:** asegurar que los ingredientes se obtienen de manera responsable.
- **Bioteología:** utilización de procesos biotecnológicos para desarrollar ingredientes

ingredientes similares a los naturales.

- **Biodegradabilidad:** analizar la capacidad de los materiales para descomponerse de manera natural y no perjudicial para el medioambiente.
- **Alternativas renovables:** desarrollar sustitutos naturales y renovables para los ingredientes basados en petroquímicos.
- **Química verde:** optimización de los métodos de extracción.



Además, la economía circular está ganando terreno como un motor clave para la innovación sostenible en el sector. Esto incluye la mejora de los métodos de extracción existentes, para sustituir a los solventes petroquímicos y el uso creciente del *upcycling* (“reutilización creativa del material”) que puede adoptar muchas formas e implica desde el uso directo de flujos de residuos y subproductos hasta la transformación de esos mismos productos en nuevos materiales valiosos.

### Para terminar ¿Hacia dónde va NATRUE? ¿Cuáles son las metas a conseguir?

**Paula:** “**NATRUE** tiene como meta seguir siendo un referente en la certificación de cosméticos naturales y ecológicos, expandiendo nuestro alcance a nivel global. Actualmente, más de 9,600 productos y materias primas de todo el mundo llevan nuestro sello, lo cual nos enorgullece, ya que implica que los consumidores tienen más opciones donde elegir. Queremos seguir aumentando la conciencia sobre la importancia de la cosmética natural auténtica y promover una mayor transparencia y sostenibilidad en toda la industria. A largo plazo, aspiramos a que todos los consumidores tengan acceso a productos verdaderamente naturales y ecológicos, fomentando un futuro donde la belleza y el bienestar estén en armonía con la naturaleza. Participamos en eventos a nivel internacional, damos charlas en escuelas y universidades, participamos en seminarios online y promovemos educación a través de nuestras redes sociales”.



# Garantía global en certificación ecológica

**30** AÑOS

**+ 1.900.000**  
HECTÁREAS CERTIFICADAS

**+ 17500**  
PRODUCTORES Y  
CONSUMIDORES

*Siga la ruta  
hacia el éxito*



www.caae.es    

## COBI CRUZ Y LA REVOLUCIÓN DEL DISEÑO ECOLÓGICO



EL DISEÑADOR QUE TEJE LA  
SOSTENIBILIDAD EN CADA TRAZO

"Nadie enciende una vela y la tapa con un frasco o la esconde debajo de la cama, al contrario, la pone en un lugar alto, para que ilumine a todos los presentes". Esta frase de los Evangelios, citada por Cobi Cruz, resume su filosofía de vida y trabajo: No ocultar, sino iluminar; no competir, sino colaborar; no imponer, sino convencer. Pero ¿Quién es este hombre que habla con tanta pasión de la cultura, la sostenibilidad y la comunicación? Y ¿Cómo ha logrado fusionar su talento como diseñador con su compromiso con el medio ambiente y la salud de las personas?

En esta entrevista nos adentramos en la mente y el corazón de Cobi Cruz, un diseñador brasileño que ha dedicado tres décadas de su vida al sector ecológico. Cruz, director ejecutivo de Organis, una entidad que busca fortalecer el crecimiento empresarial sostenible en el sector de los productos orgánicos nos cuenta un poco sobre cómo el diseño y la comunicación pueden ser herramientas

poderosas para impulsar un cambio positivo en la alimentación y la agricultura, todo esto, antes de su participación más amplia y detallada en el Pabellón Sabor Orgánico y Sustentable de Chile y El Mundo de la Feria Internacional Food & Service.

### De La Infancia En El Campo A La Vanguardia Del Diseño Sostenible

La historia de Cobi Cruz comienza en un pequeño pueblo del interior de Paraná, Brasil, donde pasó su infancia rodeado de la naturaleza y los pequeños agricultores de la región. Esta experiencia temprana sembró en él una profunda admiración por la capacidad de resistencia de estos agricultores frente a la titánica agricultura industrializada, "me maravilló la capacidad de resistencia de algunos de ellos, que resistieron al tsunami de la producción de materias primas", recuerda Cruz.

Su interés por la agroecología y la cultura que la rodea lo

llevó a estudiar diseño, una profesión que, según él, "se enredó y mezcló con el movimiento orgánico" desde sus inicios. Cruz ha desarrollado una exitosa carrera como diseñador, creando marcas, etiquetas, stands, envases y contenidos publicitarios para empresas del sector agroecológico.

### La Antroposofía: Una Filosofía De Vida Y Trabajo

La antroposofía, un movimiento filosófico que busca comprender la naturaleza del ser humano y del universo, ha sido una influencia fundamental en la vida y obra de Cobi Cruz: "La antroposofía ha aportado muchas respuestas a mis preguntas personales, pero lo que más me atrajo de ella fue su apertura a la búsqueda de nuevas preguntas". Él cree que la cultura, en su sentido más amplio, es la herramienta más poderosa para unir a las personas y educar su sensibilidad hacia la sostenibilidad.

Esta pasión por la cultura se



extiende más allá de su trabajo, manifestándose en su faceta artística como músico y poeta, comparte que *"la poesía también forma parte de este paquete. He publicado algunos libros, uno de ellos muy reciente, en el que combiné mi faceta de diseñador con mi amor por las palabras"*. Uno de sus poemas, por ejemplo, nos invita a reflexionar sobre la conexión entre el lenguaje y la naturaleza:

“

**En el jardín de las palabras, crecen versos como flores, cada pétalo un susurro, cada aroma una emoción.**

- Poema *El Jardín de Las Palabras*

### Organis: Una Red De Colaboración Para Un Futuro Sostenible

En 2015 Cobi Cruz fundó Organis con el objetivo de crear una red de colaboración entre todos los actores del mercado ecológico, la organización busca facilitar el diálogo y el intercambio de ideas y tecnologías entre productores, consumidores, empresas y organismos gubernamentales. *"Organis nació de dos necesidades: Comunicación y conexión entre todos los actores del mercado ecológico"*, explica Cruz. Teniendo además una ambiciosa visión para el futuro de la organización: *"En un país de dimensiones continentales, queremos ser los facilitadores, los promotores del encuentro y el diálogo"*.

Recordemos que todo esto y mucho más alrededor de Organis y del mismo Cobi Cruz, lo conoceremos con mayores detalles en la **Feria Food & Service de Chile**,

que se llevará a cabo el próximo mes de octubre entre el 1 y el 3. Cobi será uno de los invitados internacionales del **Pabellón Sabor Orgánico y Sustentable de Chile y El Mundo** por **Rodrigo Rojas y Geraldine Olmedo**.

### El Poder Del Diseño Y La Publicidad En La Promoción De La Sostenibilidad

Cobi Cruz cree firmemente en el poder del diseño y la publicidad para promover la agricultura ecológica y la alimentación saludable, *"no debemos, por timidez o prejuicios, dejar de utilizar las mismas herramientas para dar a conocer los productos convencionales"*, afirma.

Su enfoque se basa en la profesionalización de la comunicación y el uso de herramientas creativas para resaltar los beneficios de los productos ecológicos.

Este enfoque le valió el Gran Premio Top Marketing en 2015 por el reposicionamiento de una importante marca orgánica, demostrando que *"los orgánicos estaban embarcados en un nuevo momento, abriéndose al mercado y, sobre todo, al consumidor"*, como lo cuenta él mismo orgulloso y emocionado.

### Retos Y Oportunidades Para El Futuro Del Sector Ecológico

Cobi Cruz ve un futuro prometedor para el sector ecológico en Brasil y en el mundo, *"Brasil tiene un inmenso patrimonio natural, una gran variedad de climas, topografías y suelos, gente competente y motivada, infraestructura y logística de exportación preparadas"*. Sin embargo, también reconoce los desafíos que enfrenta el sector, como la necesidad de mejorar la comunicación y la conexión entre los diferentes actores, así como la importancia de conquistar al consumidor nacional: *"Conquistar al consumidor nacional, para capitalizar mejor nuestro mercado, es otra necesidad vital"*.

La creación de esta escuela fue una respuesta práctica a sus preocupaciones sobre el tipo de educación que sus

hijos recibirían, promoviendo un modelo de enseñanza participativo y comunitario donde *"todos enseñan aprenden, empezando por los propios alumnos"*. La Escuela Waldorf Turmalina no solo enseña conocimientos académicos, sino que también fomenta la creatividad, la responsabilidad y el respeto por el entorno. *"Es un lugar donde los niños pueden desarrollar todas sus capacidades de manera integral"*, enfatiza.

### Un Llamado A La Acción Para Las Nuevas Generaciones

Cobi Cruz tiene un mensaje claro para los jóvenes profesionales que buscan hacer una diferencia en el campo de la sostenibilidad: *"Estamos en una época de violencia, conflictos, divisiones y sectarismo. Por eso necesitamos gente que sepa defender ideas e intereses de una forma más desenfadada, humorística, cautivadora y congregadora"*.

Invita a las nuevas generaciones a aprovechar las herramientas de comunicación y diseño para promover un cambio positivo y construir un futuro más sostenible, *"el sector ecológico tiene atributos poderosos como la salud, la confianza, el encanto, la belleza, el contenido y la inteligencia. La tarea de hoy es ser más diplomático que agresivo, haciendo de la comunicación un gran aliado"*, concluye Cruz.



### Conclusión

#### Un Legado De Sostenibilidad Y Esperanza

La historia de Cobi Cruz es un testimonio del poder transformador de la pasión, la creatividad y el compromiso con un propósito. Su trabajo como diseñador y comunicador ha dejado una huella indeleble en el sector ecológico, inspirando a otros a seguir su ejemplo y a trabajar juntos por un futuro más sostenible.

En un mundo que enfrenta desafíos ambientales y sociales sin precedentes, la visión y el liderazgo de Cobi Cruz son más necesarios que nunca. Su mensaje de esperanza y colaboración nos recuerda que todos tenemos un papel que desempeñar en la construcción de un futuro más justo y sostenible para todos.

Como el mismo Cobi dice en su poema *El Jardín de Las Palabras*: *"En cada semilla, un universo de posibilidades"*. Él nos invita a sembrar esas semillas y a cultivar un futuro donde la sostenibilidad y la armonía con la naturaleza sean la norma, no la excepción.

# DE LA GRANJA A TU MESA



✉ ventas@vegus.cl 📞 +56 2 2659 4677 / +56 9 9631 4564

🌐 www.vegus.cl 📺 📷

## DE LA NECESIDAD A LA INNOVACIÓN

### Rodrigo Rojas

## Y La Ruta Orgánica Y Sustentable en Motocicleta



### Un Viaje De Regreso A Las Raíces Y Hacia Un Futuro Más Verde

"Todo gran viaje comienza con un primer paso", dijo alguna vez Lao-Tsé, y en el caso de Rodrigo Rojas, ese paso lo llevó a emprender un recorrido que cambiaría no solo su vida, sino también la manera en que percibimos la alimentación y la agricultura. Ahora se embarca en una nueva aventura, *La Ruta Orgánica y Sustentable*, una iniciativa que busca conectar productores orgánicos con consumidores conscientes, fomentando una alimentación saludable y una agronomía respetuosa con el medio ambiente.

En un mundo donde la agricultura sostenible y la alimentación saludable se han convertido en imperativos globales, surgen diversas iniciativas que buscan conectar a productores y consumidores de una manera única y significativa. Una de estas iniciativas es la Ruta Orgánica y Sustentable en motocicleta, un proyecto innovador liderado por Rodrigo, también fundador de **AOA Chile** (Agricultura Orgánica y Alimentos Saludables).

## Raíces En La Tierra Y Sueños En El Horizonte

La historia de Rodrigo es un testimonio de cómo las experiencias de vida pueden moldear una visión y un propósito. Nacido en la ciudad de Santiago pero con raíces profundas en la región La Araucanía, zona Mapuche, vivió de cerca las dificultades y el trabajo arduo del campo desde su infancia: "Me tocó vivir siempre con ella [la abuela] en el sector Lafquenche, donde una vez que terminaba la cosecha, nosotros regresábamos a Santiago", recuerda Rodrigo, cuya conexión temprana con la tierra y sus ciclos sembró las semillas de lo que más tarde se convertiría en su pasión por la agricultura orgánica y sostenible.



## Un Viaje De Descubrimiento Y Aprendizaje

La historia de Rodrigo es, ante todo, una historia de perseverancia y adaptación, desde muy joven tuvo que enfrentar desafíos que moldearían su carácter y sus ideales, "salí fuera de Chile a los 19 años recorriendo varios países de Latinoamérica hasta llegar a México", nos cuenta. Su viaje no solo le permitió conocer diferentes culturas, sino también adquirir una valiosa experiencia en el manejo comercial de alimentos, observando de primera mano cómo productos orgánicos y naturales ganaban terreno en los supermercados.



Fue en uno de esos viajes como Rodrigo pasó casi una década en Londres, donde estudió diseño gráfico y marketing en la Universidad de Westminster. Sin embargo, su conexión con la Araucanía, la región de Chile donde aún existen profundas raíces indígenas, siempre estuvo muy presente, y sumado con sus años de vida en el extranjero terminaron siendo cruciales para su visión de futuro.

"Pude conocer el manejo, sobre todo en el tema comercial de los alimentos, sin que eso fuera mi prioridad, sino que era algo que quedaba en la retina y en mi memoria grababa constantemente porque cada lugar al que tú ibas siempre había productos orgánicos, naturales, veganos", explica Rodrigo.

## El Despertar de una Vocación

Al regresar a Chile, Rodrigo se enfrentó a la realidad de que poco había cambiado en el sector agrícola, la "revolución verde" no había cumplido sus promesas, y los pequeños productores seguían enfrentando numerosos desafíos. Fue en este contexto que nació Agro Mapú, que luego evolucionaría en AOA Chile, con el objetivo de ser un puente entre productores y consumidores.



"Empecé a contactar con empresas y con profesionales para que hiciéramos algo en conjunto que entregara acciones para las marcas y poder trabajar, hacer talleres, capacitaciones, asesorías, gestiones, trabajar con la parte pública y privada", relata Rodrigo. Sin embargo, se encontró con la resistencia de muchos profesionales que no estaban dispuestos a trabajar con pequeños productores y cooperativas, lo cual le llevó a replantearse su estrategia y buscar nuevas formas de conectar a los productores con los consumidores.

La idea de la Ruta Orgánica y Sustentable en motocicleta surgió como una evolución natural de este trabajo, en palabras de Rodrigo: "Esta idea nace ya desde mucho tiempo por el cómo queremos conectarnos con los productores, cómo queremos conectarnos con los agricultores que están trabajando de forma sustentable y de forma orgánica".

## Un Viaje con Propósito

La Ruta Orgánica y Sustentable en motocicleta no es solo un viaje, es una misión, Rodrigo planea recorrer diferentes regiones, conectando con productores orgánicos, cooperativas y comunidades rurales.

**El objetivo es claro:** "Ser un canalizador, ser una bisagra que les une a ellos y el público en general, para que así también el consumidor pueda entender qué es lo que hay detrás de un productor orgánico, biodinámico, regenerativo, vegano, de agroecología o permacultura, etc."

Rodrigo en 2017 viajó a la India para asistir al Congreso Mundial Orgánico organizado por IFOAM, una experiencia que le abrió los ojos a las posibilidades de la agricultura orgánica y la importancia de la educación y la difusión. A su regreso a Chile, comenzó a organizar seminarios y eventos sobre el tema, pero el estallido social de 2019 frenó sus planes, sin embargo, su determinación nunca flaqueó, "Gracias a Dios, él siempre me ha apoyado", comenta desde su fe inquebrantable que le ha permitido superar los más difíciles momentos.

En 2020, la pandemia y el creciente interés de los consumidores por alimentos más saludables le dieron un nuevo impulso, Rodrigo lanzó el primer micro documental de la Ruta Orgánica y Alimentos Saludables, visitando varios países de Latinoamérica y documentando las prácticas agrícolas sostenibles que encontró en su camino. Esta iniciativa no solo le permitió conectar con productores locales, sino también sensibilizar al público sobre la importancia de consumir productos orgánicos y apoyar la agricultura sustentable.

## Tecnología Y Tradición, Un Puente Hacia El Futuro

Un aspecto innovador de la Ruta Orgánica y Sustentable en motocicleta es su enfoque en la tecnología como herramienta para el desarrollo agrícola. Rodrigo plantea preguntas cruciales, por ejemplo: ¿Cómo asociamos la tecnología con el agro orgánico? O ¿Cómo generamos empatía con los productores y los consumidores?

Es por ello que este proyecto no solo busca documentar y difundir, sino también recopilar datos valiosos que puedan enriquecer

las políticas y prácticas futuras. "Cómo podemos reunir datos, datos puntuales, datos que podamos generar en cada región [...] hacer una base de datos la cual nos permita que las marcas también puedan recibir esa información y hacer este tipo de investigación", explica Rodrigo.



### Un Lanzamiento Prometedor

La Ruta Orgánica y Sustentable en motocicleta tendrá su lanzamiento oficial en el marco de la **Feria Food & Service**, que se realizará del 1 al 3 de octubre de 2024, este evento contará con el **Pabellón Sabor Orgánico y Sustentable de Chile y El Mundo organizado por AOA Chile**, que será la plataforma perfecta para dar a conocer esta iniciativa innovadora. "Vamos a estar promoviendo alimentos, hablando en ruedas de negocio diversos temas y temáticas sobre la comercialización de compras públicas y privadas, la nutrición, alimentos saludables, normativas, sellos de calidad", adelanta Rodrigo.

Por ello, La Ruta Orgánica y Sustentable es una respuesta innovadora a la necesidad de conectar directamente a los pequeños y medianos productores con el mercado. Rodrigo planea viajar por todo Chile y más, utilizando su motocicleta como medio para llegar a las zonas rurales, hacer entrevistas, y documentar las historias de aquellos que trabajan incansablemente

para producir alimentos saludables y sostenibles, "queremos ser un canalizador, ser una bisagra que les une a ellos y al público en general", reitera, además, agradece especial y encarecidamente a Espacio Riesco por el apoyo, y al señor **Andrés Ilabaca** quien con su buen criterio entendió que esta feria y este pabellón, serían el lugar idóneo para este gran lanzamiento.

### Un Viaje Que Apenas Comienza

La Ruta Orgánica y Sustentable es mucho más que un viaje en motocicleta, es un proyecto que busca transformar la forma en que nos relacionamos con la comida y con la tierra, es un llamado a la acción para construir un futuro donde la alimentación saludable y la agricultura sustentable sean la norma, no la excepción. En palabras de Rodrigo, "creemos que las marcas debieran estar participando directa o indirectamente del proyecto, todo lo que ellos aporten va a ser un beneficio para poder seguir haciendo campañas, uniendo, generando trabajo, generando datos", La Ruta Orgánica y Sustentable es

una invitación a todos para ser parte de este cambio.

A medida que Rodrigo se prepara para emprender este viaje, su mensaje resuena con mayor claridad: **La agricultura orgánica y sostenible no es solo una alternativa, es una necesidad. Él a través de esta ruta en motocicleta, espera llevar este mensaje a cada rincón de Chile, conectando historias, personas y productos en un viaje que promete ser tan enriquecedor como transformador.**

La historia de Rodrigo Rojas es un testimonio de cómo la pasión y la perseverancia pueden transformar las dificultades en oportunidades. Su visión de una agricultura orgánica y sostenible no solo beneficia a los productores y consumidores, sino que también promueve una relación más armoniosa con nuestro planeta, y al embarcarse en esta nueva ruta en motocicleta, Rodrigo no solo está trazando un camino físico, sino también un camino filosófico hacia un futuro más saludable y sostenible para todos.



ChocolateKorin @korinchocolate



Todo lo que necesitas es amor y un **Chocolate Real**

**100%**

Libre de conservante, libre de lácteos, de lecitina, de azúcares ultra procesados, de mantecas sucedáneas y de químicos.

**EL CACAO CRIOLLO BLANCO DEL ALTO PIURA, ENDULZADO CON PANELA.**

Ganador de 39 medallas nacionales e internacionales a la alta calidad y exquisito sabor.



Contáctanos 098-651-3550  
administracion@korinchocolate.pe  
Av. Ramón Mujica D-15 Piura

www.korinchocolate.pe



# FERIA FOOD & SERVICE

## PABELLÓN SABOR ORGÁNICO Y SUSTENTABLE DE CHILE Y EL MUNDO



### Food & Service 2024: Una Ventana Al Futuro De La Alimentación Orgánica Y La Agricultura Sustentable

Del **1 al 3 de octubre de 2024**, Santiago de Chile se convertirá en el epicentro de la industria alimentaria latinoamericana con la celebración de la feria Food & Service. Este evento, que se posiciona como el segundo más importante de la región, promete reunir a los principales actores del sector en un espacio de 29 mil metros cuadrados, donde más de 1.100 stands exhibirán lo último en tendencias y productos.

Dentro de este gran encuentro, El Pabellón Sabor Orgánico y Sustentable de Chile y El Mundo será un verdadero oasis para los sentidos, donde los asistentes podrán descubrir una amplia variedad de productos provenientes de distintos rincones de Chile y el mundo. Desde frutas y verduras frescas hasta alimentos gourmet, opciones veganas y productos tecnológicos y de belleza,

este espacio reunirá lo mejor de la producción orgánica y sustentable.

### El Pabellón Que Marca La Diferencia

Entre los puntos destacados de esta edición, el **Pabellón Sabor Orgánico y Sustentable de Chile y El Mundo**, presentado por **AOA Chile**, se perfila como uno de los más visitados por parte de los asistentes. Este espacio no solo ofrecerá una amplia gama de productos orgánicos y sustentables provenientes de Chile, Latinoamérica y el mundo, sino que también se convertirá en un foro de conocimiento e innovación.

*"Nuestro pabellón es más que una exhibición, es una declaración de nuestro compromiso con prácticas agrícolas responsables y el respeto por el medio ambiente", afirma un representante de AOA Chile. "Queremos que los visitantes no solo prueben, sino que también comprendan el impacto positivo de la alimentación orgánica y sustentable".*

### Experiencias Sensoriales Y Educativas

Los asistentes al pabellón podrán participar en charlas, talleres y demostraciones interactivas que profundizarán en los beneficios de los alimentos orgánicos, biodinámicos, regenerativos y veganos. Expertos en la materia compartirán sus conocimientos sobre las últimas tendencias del mercado y las normativas nutricionales y de etiquetado en mercados clave como Europa y Estados Unidos.

Entre los destacados conferencistas del pabellón se encuentran figuras como Volkert Engelsman, fundador de Eosta y defensor de la agricultura ecológica, y Samuel Moreno, chef con estrella Michelin y galardonado con el Sol Sostenible de la Guía Repsol. Sus presentaciones prometen ser inspiradoras y educativas, brindando una visión integral de la importancia de la sostenibilidad en la gastronomía.

Oportunidades De Negocio Sin Precedentes La feria Food & Service 2024 no solo es un espacio de exhibición, sino también una plataforma de negocios incomparable. El año pasado el evento recibió alrededor de 31.000 visitantes, de los cuales el 80% tomó decisiones comerciales basadas en su experiencia en la feria.

Este año, AOA Chile, en colaboración con ProChile, organizará una ronda de negocios que promete ser un hito en el evento. La participación de ALAS (Asociación Latinoamericana de Supermercados) y compradores invitados por ProChile, abre las puertas a oportunidades únicas para que los productores orgánicos y sustentables expandan su presencia en el mercado latinoamericano.

### Un Llamado A La Acción

AOA Chile invita a empresas y marcas comprometidas con la sostenibilidad a unirse como expositores en el Pabellón Sabor Orgánico y Sustentable, "esta es una oportunidad única para destacar en un evento

que marca tendencia en la industria alimentaria", subraya la organización.

Para aquellos interesados en participar u obtener más información sobre la feria y el pabellón, se recomienda visitar los sitios web oficiales: [www.aoachile.com](http://www.aoachile.com) y <https://foodservice.aoachile.com/>



**Food & Service 2024 y el Pabellón Sabor Orgánico y Sustentable de Chile y El Mundo prometen ser un evento imperdible para todos aquellos comprometidos con un futuro alimentario más saludable y sostenible. Recuerda, la cita es en Santiago de Chile del 1 al 3 de octubre de 2024 ¡No te lo pierdas!**

# CALENDARIO DE EVENTOS 2024 - 2025

AOACHILE.COM

OCT	1-2 3	FOOD SERVICE 2024 PABELLÓN SABOR ORGÁNICO Y SUSTENTABLE
OCT	09 10	EXPO CHILE AGRÍCOLA 2024 EVENTO DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA ORGANIZADO POR FUCOA
NOV	21-22 23	ETMDAY 2024
NOV	21 24	BIOCULTURA 2024
ENE	27 29	MILLÉSIME BIO 2025 FERIA MUNDIAL DE VINOS Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS ECOLÓGICAS
FEB	04 06	WORLD FIRA 2025
FEB	11 14	VIVANESS 2025
FEB	21 23	VEGETARIAN FOOD ASIA 2025
JUN	11 14	BIOFACH 2025 SAO PAULO BRASIL

**AOA CHILE**  
MARKETING | EXPO | AUDIOVISUAL  
www.aoachile.com



100% orgánico,  
100% saludable,  
100% vegano,  
100%...

**Bagán!**



Peña 459, local 08, Curicó. Chile

+569 3665 2590 09 3665 2590 Ventas@bagan.cl

