

The background of the image is an aerial photograph of a coastline. On the left and right sides, there are large, dark, tangled masses of seaweed or kelp. The central part of the image is a vertical strip with a textured, olive-green background. Overlaid on this strip is a blue outline map of Chile, showing its long, narrow shape and the surrounding islands. The text is centered over the map and the seaweed areas.

ALIMENTOS GOURMET

*a base de ALGAS de la
Costa de Chile*



VALUEOCEAN
COMUNICACIONES

ALGAS EN LA COSTA DE CHILE

Especies de valor para la industria y la sociedad

LAS ALGAS se dividen en dos grupos, según el ambiente que ocupan en los océanos. De acuerdo con esto, están las: 1) *Algas Pelágicas*, conocidas como microalgas o fitoplancton, que viven flotando en las capas superiores del agua, son unicelulares y también se les conoce como algas planctónicas y 2) *Algas Bentónicas*, que viven y crecen adheridas a las rocas y a los sustratos del intermareal y submareal.

El mar que baña las costas de Chile es considerado uno de los más productivos del planeta. Se estima que existen alrededor de 488 especies de algas bentónicas, las cuales se agrupan en tres tipos: 1) Algas Verdes (*Chlorophyta*) con un total de 87; 2) Algas Pardas (*Pheophyta*) con 298 y 3) Algas Rojas (*Rhodophyta*) con 298 (Santelices *et al*, 1995). En la actualidad, Chile está exportando gran parte de estas algas como materia prima, utilizadas por la industria para la elaboración de alimentos, cosméticos, medicamentos y productos para la agricultura, haciendo uso de las valiosas sustancias químicas que estas algas poseen. Cabe señalar que del volumen total de algas que se extraen en Chile, solo el 5% se destina a consumo humano directo.

En cuanto a la diversidad de algas comestibles destinadas al consumo humano directo, se distinguen dos especies nativas como las más consumidas:

- 1) Cochayuyo (*Durvillaea antarctica*) y
- 2) Luche (*Porphyra / Pyropia columbina*). También se está utilizando la Luga Cuchara (*Mazzaella laminaroides*) y el Calabazillo (*Macrocystis integrifolia*).

En la actualidad, estas algas están consideradas como una fuente de alimento sano y nutritivo, dado su aporte energético, fibra y bajos contenidos de lípidos. En el caso del Cochayuyo, se habla del super alimento del futuro.



LUCHE (*Porphyra / Pyropia columbina*)
Alga comestible, Costa de Chile

LUCHE

(*Porphyra / Pyropia columbina*)

Alga roja Costa de Chile

EL LUCHE es un alga roja bentónica, conocida con el nombre científico de *Porphyra / Pyropia columbina*, especie nativa chilena, cuya estructura principal es una fronda o lámina que puede llegar a medir 10 cm. de largo, 5 cm de ancho y 0,15 mm de grosor. Su color va desde un rosado, violáceo, rojo verdoso a verdoso. Presenta variedad de formas, distinguiéndose entre ellas, frondas relativamente planas, onduladas o crespas. Poseen una textura suave al tacto, muy flexibles y elásticas, altamente resistentes a la ruptura por tracción. Sus frondas se originan aisladas o en manojos, desde un disco formado por rizoides o por una base en cojín.

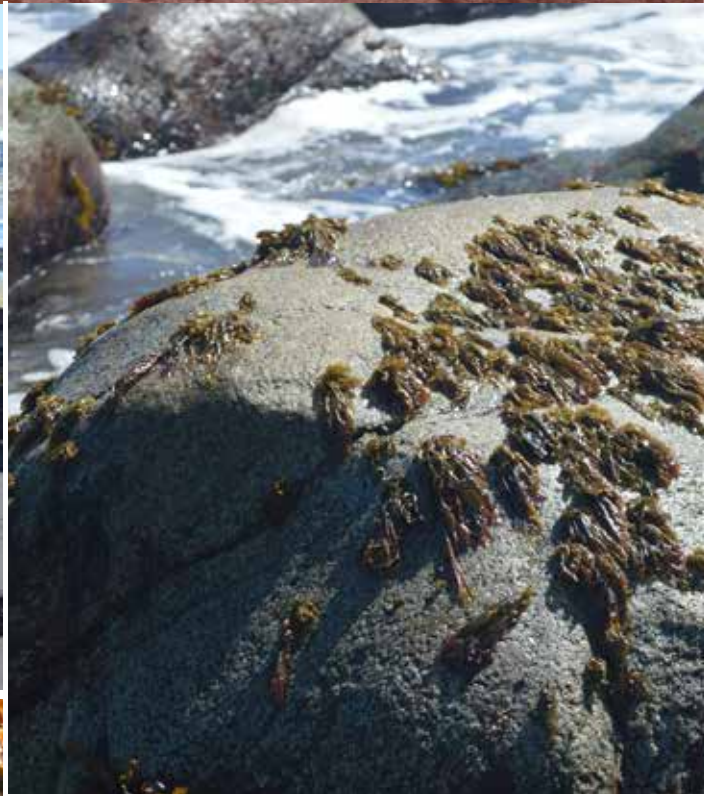
Habita en rocas del intermareal alto, junto a poblaciones dispersas de pequeños cirripedios (conocidos como picorocos) y de una o dos especies de caracol del género *Littorina*.

Esta alga está presente desde Iquique a Tierra del Fuego. A nivel mundial se la encuentra en Perú, entre Arequipa y Piura. También se encuentra en las Islas Campbell y Auckland, en el sur y este de Australia y en Nueva Zelanda.

*Manojos de Luche
en roqueríos costeros...*

HABITAT DEL LUCHE

(Porphyra / Pyropia columbina)



Sus frondas crecen aisladas o en manojos, desde un disco adherido a las rocas...

MANOJOS DE LUCHE, tapizan los roqueríos de la costa de Chile. Frondas de color rojo verdoso y café claro son frecuentes en el intermareal. Su recolección se efectúa en marea baja, comúnmente en época de primavera. Actualmente, también constituyen una fuente de trabajo para los algueros recolectores y extractores de la zona centro y sur de Chile. Es una de las algas comestibles más ricas en proteínas, siendo muy valiosa para el enriquecimiento de alimentos.



COCHAYUYO (*Durvillaea antarctica*)
Alga comestible, Costa de Chile

COCHAYUYO

(*Durvillaea antarctica*)

*Macroalga parda,
nativa de la costa de Chile*

EL COCHAYUYO, es una macroalga parda, conocida con el nombre científico de *Durvillaea antarctica*, comúnmente conocida también con el nombre de: ulte, coyofe, coyoi o huilte. Es una especie endémica del hemisferio sur y nativa de la costa de Chile, que vive sobre sustratos rocosos que comparten con las algas pardas *Lessonia spicata* y *Lessonia berteriana*, denominadas “huir negro”.

Esta planta crece adherida a las rocas y frecuentemente está expuesta a fuertes oleajes. Pueden llegar a medir 15 metros de largo. Poseen una estructura formada por frondas, estipe y un disco adhesivo que puede tener forma cónica y llegar a medir hasta 50 cm de diámetro. Las frondas son laminares, de superficie lisa, elástica, firme, gruesas, de consistencia coriácea y de ancho variable de 3 a 12 cm, sus extremos distales se dividen en segmentos delgados en forma de látigo. El color de las frondas va desde un verde oscuro a un pardo amarillento o verdoso.

Se encuentra a lo largo de toda la costa, entre Antofagasta y el Cabo de Hornos. Sus mayores desembarques se registran en la Región del Biobío. A nivel mundial, también está presente en Nueva Zelanda, Argentina (Tierra del Fuego), Islas Malvinas o Falkland de Gran Bretaña e Islas Heard y McDonald de Australia.



*Fron-
das
de Cochayuyo
sobre roqueríos costeros...*



*Fron-
das con
cavidades llenas
de aire...*

MORFOLOGIA COCHAYUYO

Disco, Estipe y Frondas



Estipe

Disco



Frondas



Planta o Talo

LA ESTRUCTURA morfológica del COCHAYUYO presenta tres partes distintas, que conforman la planta o talo:

1. **Disco de Adhesión**, también conocido con el nombre de “grampón” o “rizoide”, el cual es equivalente a la raíz de las plantas terrestres. Su función es fijar o sujetar el alga al sustrato. La base del disco posee una hendidura que funciona como una ventosa, que le permite al alga adherirse con mayor fuerza al sustrato. Su forma es cónica circular. A partir de esta estructura se deriva el **estipe** y la **fronda**.

2. **Estipe**, es una estructura cilíndrica similar al tallo de una planta terrestre, su función es sujetar las frondas del alga. Esta parte se consume como alimento cocido y se conoce con el nombre de “ulte”.

3. **Fronda**, son similares a las hojas de las plantas terrestres. Su función es alimentar a la planta a través del proceso bioquímico conocido como fotosíntesis, abasteciéndola con glúcidos que se distribuyen en toda la planta. Las frondas son laminares y de ancho variable. Es la parte principal del alga que se destina al consumo directo y a la elaboración de alimentos.

HABITAT DEL COCHAYUYO



El hábitat natural del Cochayuyo lo constituyen roqueríos del intermareal y submareal somero, expuestos normalmente a fuerte oleaje. Cuando el alga se desprende de las rocas, es frecuente encontrar frondas varadas en la playa.

A vertical blue map of Chile is positioned on the left side of the page, showing the country's outline against a dark blue background. The map is partially overlaid by a photograph of a coastal landscape.

RECOLECTORES ALGAS COSTA DE CHILE

Extractores y recolectores de algas en la costa de Chile

LA RECOLECCION y extracción de algas es una actividad que se ha estado realizando por décadas en la costa de Chile. Ya desde tiempos ancestrales, los aborígenes costeros habían desarrollado el oficio de recoger y extraer algas para el consumo directo, alimentándose de algas pardas y rojas obtenidas desde los roqueríos de la zona intermareal. Actividad que más tarde adoptaron las comunidades costeras chilenas, como parte de su quehacer cotidiano para alimentar a sus familias, principalmente con el Cochayuyo y el Luche. Estas comunidades se han distinguido por extraer siempre sólo los volúmenes necesarios para el consumo, sin afectar la sostenibilidad de estos recursos.

En la actualidad, la recolección de estas algas considera la participación de comunidades costeras organizadas, focalizadas en recoger y extraer algas para la comercialización, agrupadas en organizaciones de pescadores artesanales, algueros, o recolectores de orilla, destacándose la participación activa de la mujer, desde la actividad extractiva hasta la de comercialización. Organizaciones que abordan esta actividad de manera seria y responsable, procurando mantener sus recursos en el tiempo, centrada en una extracción controlada, como parte de una práctica ancestral heredada.

Dada la creciente demanda por algas a nivel mundial, la extracción se ha incrementado notablemente, lo que ha llevado a las instituciones públicas pesqueras a decretar medidas legales de extracción, tal como el Régimen de Areas de Manejo, el cual permite que una organización cuente con una zona costera con derechos de uso exclusivo de sus algas, facilitando aún más el cuidado del recurso. También se han establecido cuotas y vedas biológicas.

Sin duda, con estas prácticas sustentables, públicas y privadas, estamos frente a agentes pesqueros, conscientes de proteger y preservar los recursos, involucrando a sus distribuidores y consumidores a ser parte de una cadena de producción y consumo responsable.



RECOLECTORES DE COCHAYUYO
Alga comestible, Costa de Chile

RECOLECTORES ALGAS COSTA DE CHILE

*Extractores y recolectores de COCHAYUYO
Puertecillo, Costa de Navidad, Sexta Región*



Esforzados hombres y mujeres han seguido tradiciones ancestrales en torno a la recolección y extracción de las algas, transportando grandes cargas de Cochayuyo sobre sus hombros (30 a 40 kg) .

La recolección de Cochayuyo desde la orilla es un oficio realizado normalmente por adultos mayores, mujeres y niños, mientras que la actividad de extracción, es realizada por hombres jóvenes y adultos, que se desplazan entre los roqueríos, enfrentando en algunas ocasiones fuertes marejadas. Normalmente cortan el estipe del alga, dejando que el oleaje arrastre las plantas hacia la orilla.

La extracción de esta alga sigue siendo realizada por los extractores y recolectores de manera sustentable, manteniendo una conducta responsable con la sostenibilidad del recurso. Como ejemplo, los recolectores de Puertecillo de la Comuna de Navidad en la VI Región, han cuidado por décadas este recurso, mediante la asignación de parcelas de algas por medio de un sorteo anual, logrando así, una tasa de extracción sostenible e impidiendo que el recurso se agote, ya que cada familia tiene incentivos para cuidar su parcela de algas.

Algueros de Puertecillo, Comuna de Navidad

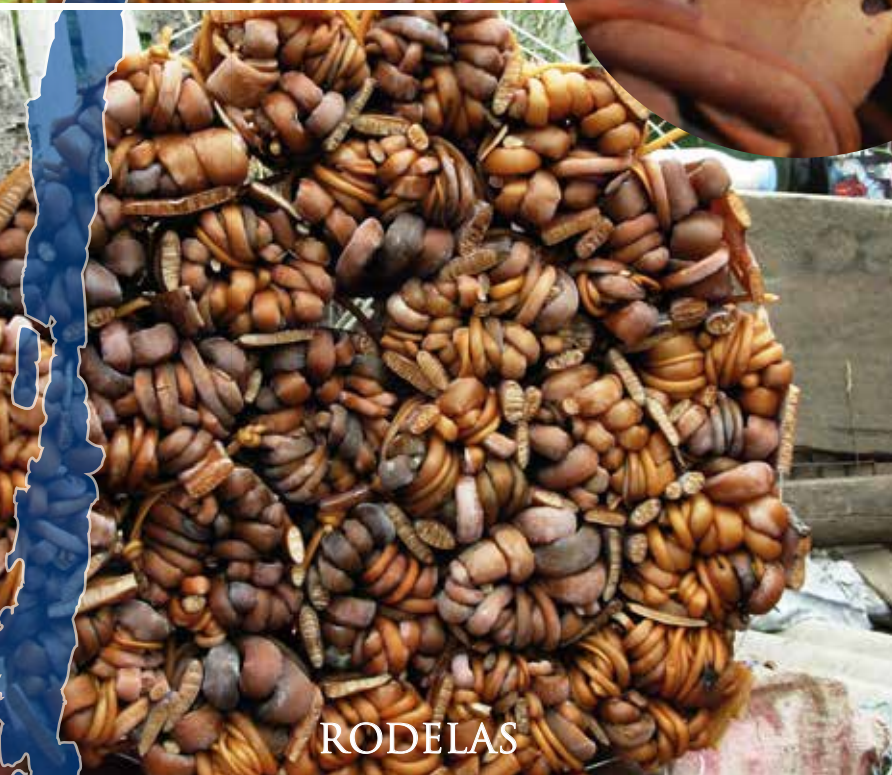
SECADO NATURAL DEL COCHAYUYO



Sustratos arenosos y rocosos, utilizados para el secado inicial del alga....

Roqueríos, playas de arena y de bolones, han sido utilizados por décadas por recolectores y extractores de Cochayuyo, en su proceso inicial de secado natural, buscando ángulos de mayor radiación solar sobre estos sustratos costeros. Proceso que deja el alga con un grado de humedad, permitiéndoles a los algueros, doblarla con facilidad.

EMPAQUE DEL ALGA COCHAYUYO



Una vez que las algas han alcanzado un grado de secado adecuado, manteniendo un cierto grado de humedad, los algueros las trasladan a zonas de almacenamiento, para iniciar el proceso de empaquetado para su posterior comercialización. Por décadas han realizado tres tipos de empaquetado para la comercialización del Cochayuyo.

1. El “**Paquete**” o “**Muñeco**”, lo arman con un trozo de cochayuyo, cortado a la medida del largo del antebrazo (30 cm) y al ancho del puño de una mano (10 cm).
2. La “**Maleta**”, está compuesta por tres “paquetes” o “muñecos” de Cochayuyo.
3. La “**Rodela**”, que está compuesta por 25 “maletas” de Cochayuyo.

Tres formatos de empaque que han sido una tradición de los algueros en la comercialización del Cochayuyo...



LUGA CUCHARA (*Mazaella laminarioides*)
Alga roja, Costa de Chile



LUGA CUCHARA

(Mazzaella laminarioides)

Alga roja *Costa de Chile*

LA LUGA CUCHARA también conocida como “luga corta” y genéricamente como “luga”, es una macroalga roja cuyo nombre científico es *Mazzaella laminarioides* (Bory, 1829). Es una especie endémica de la costa del Pacífico suroriental, ubicada tanto en Perú y en Chile. También se ha localizado en las Islas Crozet y Kerguelen, en el sur del Océano Indico.

Crece adherida al sustrato rocoso, en posas y en roqueríos expuestos y semiexpuestos de la zona media de marea, llegando a cubrir grandes extensiones, sobre todo cuando hay ausencia de herbívoros. Son de color rojo pardusco, rojo verdoso o rojo amarillento, con largo de hasta 30 cm y 5 cm de ancho. Tienen forma cilíndrica en su base.

En Chile, se distribuye entre la costa de Tierra del Fuego hasta la zona central del país. Se le encuentra frecuentemente entre Concepción y Valparaíso.



*Manojos de Luga Cuchara
en roqueríos costeros...*



CALABAZILLO (*Macrocystis pyrifera*)
Alga parda, Costa de Chile



VALUEOCEAN




CALABAZILLO


(Macrocystis pyrifera)



Alga parda
Costa de Chile



CALABAZILLO es una macroalga parda cuyo nombre científico es: *Macrocystis pyrifera* (Agardh, 1820), también conocida como *huiró flotador*, *huiró canutillo* o simplemente *huiró*. Es una especie de amplia, aunque discontinua distribución mundial en el océano pacífico (costa de Alaska a Baja California, también en la costa sur de Australia, Perú y de Chile) y Atlántico (costa de Sudáfrica y sur de Argentina).



Crece adherida al sustrato rocoso o zonas de arena gruesa, formando bosques submarinos extensos, en profundidades de 20 a 80 m. Forma bosques relativamente densos y es una especie dominante en biomasa y cobertura, estructuradora de hábitat para otras especies marinas de invertebrados y peces. La planta puede alcanzar hasta los 30 m de largo, firmemente sujeto a la roca por un disco basal o rizoide cónico. Es de color pardo amarillento con talos o estipes cilíndricos largos, de los cuales se ramifican hojas laminares largas y angostas, en cuya base se ubica un aerocisto o pneumatocisto, que es una estructura de hasta 8 cm, llena de aire que permite a la hoja flotar en la superficie para captar mejor la luz solar.

Particularmente, en Chile, se distribuye entre la costa de Cabo de Hornos hasta Valparaíso.

Huiró flotador

ALGAS COMESTIBLES DE LA COSTA DE CHILE

Propiedades y beneficios para la salud y bienestar de la sociedad

LAS ALGAS comestibles a nivel mundial, han sido consideradas desde hace mucho tiempo, en la dieta alimentaria de muchos países. En la actualidad, sus cualidades han sido redescubiertas y hoy se las considera el super alimento del futuro, dado el conocimiento científico que se tiene de su composición y los beneficios que estas otorgan al ser humano. Las algas son ricas en sales minerales, dentro de los cuales se destaca la presencia de: yodo, potasio, magnesio y manganeso, entre otros. Se dice que poseen el doble de hierro que las lentejas y diez veces más calcio que la leche o más yodo que muchos pescados. También son valiosas en vitaminas, destacando dentro de ellas las vitaminas: C, D, E, K y el complejo B. Poseen tanta vitamina A como la coliflor y vitamina C como la naranja. Además, contienen proteínas, carbohidratos, ácidos grasos esenciales y clorofila, entre otros.

Como se ha mencionado anteriormente, Chile cuenta con dos algas comestibles principales: Cochayuyo y Luche, ambas poseedoras de importantes componentes de valor para la salud y alimentación para la sociedad. Diferentes profesionales han desarrollado estudios y análisis en este tipo de algas. Dentro de ellos se distinguen los estudios de análisis proximal y de composición de minerales y vitaminas, cuyos resultados han arrojado una serie de importantes elementos.

En el análisis proximal del **Cochayuyo**, se han registrado importantes concentraciones de fibra dietética total que alcanzan a los 50,8 g/100g (*), proteínas con 6,6 g/100g y Energía con 50 Kcal, con bajos niveles de grasa cruda que llegan a 0,1g/100g, entre otros componentes. Respecto a su composición en minerales y vitaminas, se destaca la presencia de Calcio con 850 mg, Magnesio con 857 mg, Vitamina A con 0,3 mg y Vitamina E con 0,2 mg entre otros componentes.

Por su parte, el análisis proximal del **Luche** muestra importantes concentraciones de fibra dietética total que alcanzan a los 47,1 g/100g, proteínas con 27,6 g/100g y energía con 112 Kcal, con bajos niveles de grasa cruda y carbohidratos, ambos con 0,1g/100g. Fuente: www.huertadelmar.cl.

BENEFICIOS DEL COCHAYUYO

ALGA PARDA de gran valor alimenticio, rica en sales minerales y vitaminas.
Composición en mg/100g.

MAGNESIO

Elemento esencial en la composición de los huesos. Participa en la síntesis de proteínas e interviene en la transmisión del impulso nervioso y en la relajación muscular. Su deficiencia provoca disminución del crecimiento y pérdida del control muscular.

MANGANESO

Forma parte de numerosas enzimas digestivas y metabólicas. Sin el manganeso no sería posible realizar muchos procesos del cuerpo. Permite liberar la energía que contiene los carbohidratos y contribuye a la regulación de los niveles de azúcar en la sangre.

VITAMINA E

Componente esencial para la vista. Contribuye al normal desarrollo óseo, así como al de los tejidos blandos y al de las células epiteliales que forman el esmalte en el desarrollo de los dientes.

SUSTANCIA	CONTENIDO
Calcio	850 mg/100g
Sodio	4.690 mg/100g
Hierro	2,3 mg/100g
Magnesio	857,0 mg/100g
Fósforo	130,0 mg/100g
Vitamina A	0,3 mg/100g
Vitamina E	0,2 mg/100g
Potasio	1.250 mg/100g
Manganeso	1.130 mg/100g
Yodo	490,0 mg/100g

Fuentes: www.huertadelmar.cl,
www.hierbasana.cl



BENEFICIOS DEL LUCHE

ALGA ROJA de gran valor alimenticio, rica en sales minerales y vitaminas.

HIERRO

Elemento importante para el crecimiento y desarrollo del cuerpo. Contribuye al desarrollo de la hemoglobina y glóbulos rojos que transportan el oxígeno a todos los órganos del cuerpo.

FOSFORO

Es un antioxidante que evita el envejecimiento, contribuye a la destrucción de radicales libres y previene el origen de algunas formas de cáncer.

VITAMINA D

Ayuda a fortalecer los huesos. Disminuye el riesgo de cáncer de colón. Ayuda a controlar el azúcar en diabéticos, contribuyendo a la secreción de insulina.

SUSTANCIAS	CONTENIDO
Calcio	219 mg/100g
Sodio	1.106 mg/100g
Hierro	11,0 mg/100g
Zinc	0,5 mg/100g
Magnesio	417,0 mg/100g
Fósforo	362,0 mg/100g
Vitamina A	2,0 mg/100g
Vitamina C	0,6 mg/100g
Vitamina E	1,4 mg/100g
Vitamina D	166,54 mg/100g
Manganeso	1.130 mg/100g
Potasio	3.500 mg/100g

Fuentes: www.huertadelmar.cl
www.hierbasana.cl



USOS MEDICINALES DEL COCHAYUYO

LOS COMPONENTES del alga comestible COCHAYUYO, rica en nutrientes, vitaminas y sales minerales, la posicionan como un vegetal marino relevante en algunos tratamientos y dietas alimentarias. Profesionales de la salud la han considerado en algunos de los siguientes usos:

DIETAS DEPURATIVAS

El ácido algínico que poseen los mucílago del alga, permite desintoxicar y depurar el cuerpo humano. Esta sustancia produce un efecto de limpieza en el intestino.

ACIDEZ Y GASTRITIS

Los mucílago del Cochayuyo poseen una acción antiácida al retener los jugos gástricos entre sus fibras, evitando la irritación de las paredes del estómago.

CONTROL DEL PESO

Posee un alto grado de fibra que produce saciedad gástrica, debido a que se hincha en el estómago y reduce el apetito. Además, es un alga que presenta bajo contenido en grasas y calorías.

REDUCCION COLESTEROL

Su alto contenido de fibra permite atrapar el colesterol y evita su absorción en el intestino.

TENDENCIA DEL CONSUMO DE ALIMENTOS A BASE DE ALGAS

A NIVEL MUNDIAL se aprecia un aumento considerable en la demanda de alimentos enriquecidos con macroalgas y microalgas. Estudios han registrado un crecimiento de 147% del uso de las algas en alimentación y bebidas, entre el 2011 y 2015. Según informe de Transparency Market Research, se prevé que el mercado mundial del alga se expanda a una tasa anual de 5,3 %, entre el 2016 y 2024.

En la actualidad se observa una evidente tendencia a usar algas como materia prima para el enriquecimiento de nuevos productos. Su incorporación en los alimentos, como valor agregado, está adquiriendo gran protagonismo siendo consumidos por la sociedad, toda vez que se ha comenzado a apreciar los importantes beneficios que estos otorgan para el bienestar del organismo. Es así, como se ha evidenciado a nivel mundial, una serie de lanzamientos de productos en base a algas, principalmente en la elaboración de alimentos salados y dulces, bajo un formato de alimentos nutritivos gourmet.

En Europa se habla de una tendencia cada vez mayor hacia el consumo de alimentos a base de algas. Existen empresas de elaboración de alimentos, como el caso del Grupo Dulcesol de España, que está usando el alga verde *Chlorella*, rica en pigmentos naturales como la clorofila y el beta-caroteno, con propiedades antioxidantes, junto con poseer un elevado contenido en proteínas vegetales de alto valor nutritivo, ácidos grasos omega-3 y vitaminas del grupo A,B (B2,B3,B5 Y B12) C y D. Chile no se ha quedado atrás en el uso de las algas como materia prima innovativa, en la elaboración de alimentos nutritivos y saludables.

Lanzamientos de productos gourmet en base a algas...



MERCADO GOURMET

Mercado gourmet nutritivo a base de algas de la Costa de Chile

UN NUEVO MERCADO centrado en la oferta y demanda de alimentos elaborados en base a algas, está emergiendo en Chile. Mercado que ha estado dando cabida a un grupo de agentes, que forman parte de una cadena productiva de valor, dando vida a una pequeña industria. La cadena productiva comienza con la labor de los agentes recolectores y extractores, quienes abastecen a las plantas de proceso (secado, picado, entre otros), las que a su vez mantienen la actividad de las empresas de alimentos y de comercialización.

Este artículo está focalizado en presentar la cadena productiva que involucra a todos aquellos agentes que están vinculados con la adquisición de Luche y Cochayuyo proveniente de la Comuna de Navidad en la Sexta Región. Dentro de los agentes de esta cadena productiva se encuentra el nivel base conformado por recolectores y extractores de dichas algas, en un segundo nivel está la planta de proceso “Algueros de Navidad”, la cual es la única en la zona que cuenta con certificación sanitaria para la producción de alga destinada al consumo humano. Finalmente, se encuentra un grupo de pequeñas empresas innovadoras, que están revolucionando la industria de alimentos, utilizando las algas, como ingrediente en la elaboración de alimentos nutritivos, ricos y saludables, bajo el formato gourmet. Distinguimos entre ellas a las siguientes empresas: Quelp, Kollofquen, Kollof y también “Algueros de Navidad”, los que operan como planta de proceso y elaboración y comercialización de alimentos nutritivos a base de Cochayuyo y Luche. Así como estas destacadas empresas, existen en Chile, otros valiosos emprendimientos alimenticios a base de algas en otras regiones costeras de Chile.

Cabe destacar que estos emprendimientos están siendo valorados cada vez más a nivel nacional, considerados como un factor de desarrollo económico y social, dada la estabilidad laboral que proporcionan al sector pesquero artesanal de algueros de la Comuna de Navidad, a través de la generación de demanda de algas comestibles. Por otra parte, se destacan como empresas innovativas de valor, centradas en proporcionar alimentos saludables y de calidad a nivel nacional e internacional.



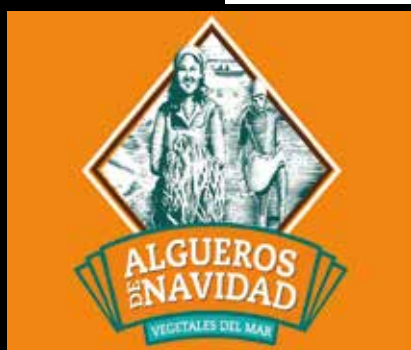
PROCESO PRODUCTIVO

EMPRENDIMIENTOS ALIMENTOS GOURMET

Algas de la Costa, Chile



Quelp



Kollof
Delicias del Mar



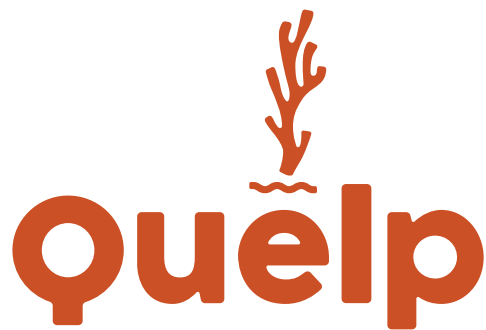
kollofken
COCHAYUYO PREMIUM

*Alimentos Gourmet
en base a Algas comestibles
de la costa de Navidad
VI Región, Chile*



VALUEOCEAN

ALIMENTOS GOURMET



HAMBURGUESAS EN BASE A ALGAS DE LA COSTA DE CHILE

QUELP es una empresa de alimentos dirigida por Alejandra Allendes y Alonso Díaz, jóvenes profesionales, quienes buscan llevar a las mesas de sus consumidores, nuevos y saludables alimentos gourmet. Después de una serie de estudios y pruebas, la empresa da inicio a la elaboración de hamburguesas en base a algas comestibles, Cochayuyo y Luche, provenientes de la costa de la Comuna de Navidad, Sexta Región y extraída por los algueiros de la comuna de Navidad, bajo prácticas sustentables, contribuyendo, también con el crecimiento económico del sector pesquero artesanal de esta comuna, a través de la alianza comercial con la planta “Algueiros de Navidad”, donde adquieren las algas como materia prima, para la elaboración de sus hamburguesas.

PRODUCTOS

QUELP cuenta con tres tipos de hamburguesas congeladas en base a Cochayuyo, Luche y otros ingredientes naturales. Dentro de estas están las hamburguesas: Clásica, Pimentón y Merkén.

PUNTOS DE VENTA

Hamburguesas Quelp se encuentran en locales de Santiago y provincias, los cuales es posible ubicar a través de su página web: www.quelp.cl

MEDIOS COMUNICACION Y CONTACTO

Página web: www.quelp.cl

Fanpage: www.facebook.com/quelp.cl

Instagram: www.instagram.com/quelp.cl

<http://www.quelp.cl/contactanos>



ALIMENTOS GOURMET



DULCES Y SALADOS CON ALGAS DE LA COSTA DE CHILE

KOLLOF nace de la experiencia gastronómica de su socia fundadora, Florencia Díaz, quien junto a un equipo de profesionales dan vida a esta valiosa e innovadora empresa de alimentos gourmet, enriquecidos principalmente con alga Cochayuyo y Luche, provenientes de la costa de la comuna de Navidad, Sexta Región. Algas ricas en vitaminas y minerales, recolectadas por algueros de la comuna, en forma sustentable y procesadas en la planta “Algueros de Navidad”, la única planta procesadora de alga para el consumo humano con certificación sanitaria en la región.

PRODUCTOS

KOLLOF ofrece a sus consumidores alimentos salados y dulces, enriquecidos con algas de la Sexta Región. Galletas de avena con luche, Barras energéticas, Snacks de cochayuyo, Lasaña de cochayuyo, Pasta de algas y Hamburguesas Quelp.

PUNTOS DE VENTA

Los alimentos y producto de Kollof, lo encuentran en Emporio Kollof Pasaje Las Docas s/n La Boca-Comuna Navidad Sexta Región, Teléfonos: +569 58802510, Mail: contacto@kollof.cl

MEDIOS COMUNICACION Y CONTACTO

Página web: www.kollof.cl

Fanpage: www.facebook.com/kollofchile
www.kollof.cl/contacto



ALIMENTOS GOURMET



ALGAS PREMIUM DE LA COSTA DE CHILE

KOLLOFKEN nace de la visión de su fundador, Fabian Ramírez, biólogo marino, quien investiga y conoce las bondades y beneficios que poseen las algas para el consumo humano. Ante esto, da inicio a una propuesta innovativa y de valor, acercando a la sociedad la mejor calidad de algas provenientes de la costa de Chile, recolectadas en forma sustentable por los algueros de la Comuna de Navidad, Sexta Región y procesada por la planta Algueros de Navidad, la única planta procesadora de alga con certificación sanitaria para el consumo humano nacional e internacional.

PRODUCTOS

KOLLOFKEN presenta una diversidad de formatos gourmet del alga Cochayuyo, Luche y Luga cuchara, todos en atractivos y resistentes envases. Dentro de estos formatos se encuentran los cortes: Bronoise, Juliana, Hojuelas, Escarcha y una serie de Sazonadores de algas que considera: cochayuyo, luche, luga cuchara y calabazillo. Todos muy apetecidos como snacks o aderezos en la cocina gourmet.

PUNTOS DE VENTA Y PRESENCIA INTERNACIONAL

Los productos Kollofken se encuentran en locales de Santiago y provincias, los cuales es posible ubicar a través de su página web: www.kollofken.cl. Se destaca su participación en la feria internacional de Malasia Mihalas, como parte del nodo de negocio Chilean Healthy 2017

MEDIOS COMUNICACION Y CONTACTO

Página web: www.kollofken.cl

Fanpage: www.facebook.com/kollofken

<https://kollofken.cl/pages/contacto>



ALIMENTOS GOURMET



DULCES Y SALADOS CON ALGAS DE LA COSTA DE CHILE

ALGUEROS DE NAVIDAD nace con la gran misión de incrementar el consumo de algas extraídas y recolectadas de manera sustentable por los algueros de la Comuna de Navidad de la Sexta Región. Para lo cual, cuentan con la única planta procesadora de alga para el consumo humano con certificación sanitaria en la Sexta Región. Es así, como esta empresa da inicio a un emprendimiento de valor que cumple dos roles importantes. El primero dice relación con ser proveedor de algas de alta calidad, y el segundo consiste en agregar valor a las algas, desarrollando una innovadora línea de productos dulces y salados a base principalmente de: Cochayuyo, Luche, Alga cuchara y Calabazillo.

PRODUCTOS

ALGUEROS DE NAVIDAD presentan alga Cochayuyo, Luche, Luga Cuchara y Calabazillo en distintos formatos (cortes, escarcha, harina, pluma, trozado), Sazonadores de algas, Mermeladas de Cochayuyo con frutas (ciruela, durazno, frutilla)

PUNTOS DE VENTA Y PRESENCIA INTERNACIONAL

Los productos Algueros de Navidad se encuentran en locales de Santiago y Navidad, Sexta Región. Se destaca su exitosa presencia en la Expo Milán y la venta de Cochayuyo para Italia y Holanda.

MEDIOS COMUNICACION Y CONTACTO

Página web: www.alguerosdenavidad.cl

Fanpage: www.facebook.com/alguerosdenavidad

http://alguerosdenavidad.cl/contacto/



A vertical blue map of Chile is positioned on the left side of the page, partially overlapping a background image of seaweed. The map shows the outline of the country, including its islands and fjords.

DESAFIOS EMPRENDIMIENTOS ALIMENTOS GOURMET *a base de algas de la costa de Chile*

Todo emprendedor innovativo, deberá enfrentar siempre importantes desafíos y tareas. Es así, como el grupo de emprendedores que mantienen una estrecha alianza con la planta de proceso de algas “Algueros de Navidad”, han iniciado el desarrollo del mercado de alimentos gourmet a base de algas de la Sexta Región, de forma seria y responsable con sus consumidores, enfrentando grandes tareas a nivel productivo y comercial, focalizando su gestión inicial en el desarrollo de alimentos nutritivos y saludables, a través de la elaboración de nuevas líneas o nuevos formatos, junto al desarrollo de sus marcas, empaques, etiquetados, distribución, puntos de ventas y comunicación de mercado. Sin duda, uno de los grandes desafíos de estos nuevos emprendimientos será la dirección y gestión estratégica con que realicen estas acciones. La elaboración y puesta en marcha de un plan estratégico de negocio, será un elemento clave que les guíe y proporcione mejores resultados de corto y largo plazo.

En una segunda fase o en forma paralela, será también una acción clave la elaboración e implementación de una estrategia comunicacional, que les permita posicionarse y dar a conocer el valor y la diversidad de productos alimenticios en base a algas.

El interés de los medios de comunicación en dar a conocer nuevos productos asociados a alimentos saludables ha sido relevante en esta fase, donde la prensa escrita, programas de televisión y ferias gastronómicas han contribuido significativamente en la presentación de estos emprendimientos. Aun así, la continuidad y frecuencia comunicacional es una tarea relevante a seguir abordando, siempre bajo una gestión estratégica, que les permita mejorar y medir sus resultados.

ALIMENTOS GOURMET

*Diversidad de alimentos Dulces y Salados
a base de algas de la Costa de Chile*



SAZONADORES

MERMELADAS

BARRAS ENERGETICAS - GALLETAS



LASAÑAS

HAMBURGUESAS

ALIMENTOS NUTRITIVOS GOURMET

*a base de ALGAS
de la Costa de Chile*

TEXTO , FOTOGRAFIA Y EDICION

Teresa Vergara G.

TEXTO CIENTIFICO

Gabriel Jerez, Biólogo Marino

FUENTES & EXPLORACION

www.huertodelmar.cl

www.hierbasana.cl

www.ainia.cl

www.laguiadelasvitaminas.com

www.queelp.cl

www.kollof.cl

www.kollofken.cl

www.alguerosdenavidad.cl



VALUEOCEAN
COMUNICACIONES

Vergara, T. , G.Jerez 2017. Alimentos nutritivos gourmet
© 2017 ValueOcean Comunicaciones. Todos los derechos reservados

www.valueocean.cl

ALIMENTOS NUTRITIVOS GOURMET

*a base de ALGAS
Costa de Chile*

Poderosas fuentes de alimento