TUOPINAS.CL
NOTICIAS REGIÓN DE VALPARAÍSO

Corfo y Municipio de Zapallar reconocen evolución de innovador proyecto local que transforma orujo de uva en té gourmet

Una idea emprendedora con proyección, un municipio que acompaña y una institución pública como Corfo, orientada a impulsar la innovación regional. Esa es la triada que hoy permite observar la evolución de Té de Uva, un proyecto que busca transformar el orujo de uva, residuo propio de la industria vitivinícola, en un producto gourmet, sostenible y con potencial de mercado.

Anuncio Patrocinado

La iniciativa, desarrollada por Comercializadora Ecoterra SpA, fue adjudicada durante el año 2025 a través de la línea Innova Región de Corfo, con un presupuesto total de 75 millones de pesos, compuesto por un subsidio Corfo de 60 millones y un aporte beneficiario de 15 millones.

En ese contexto, el director regional de Corfo, Samuel Chávez y de la Municipalidad de Zapallar llegaron hasta el lugar donde se desarrolla el emprendimiento para conocer en terreno los avances del proyecto, revisar su evolución productiva y observar cómo esta iniciativa ha ido avanzando desde una propuesta innovadora hacia un producto con mayor validación técnica, nutricional, sensorial y comercial.

El proyecto busca valorizar el orujo de uva mediante el desarrollo y escalamiento de té de uva, una infusión que incorpora atributos asociados a la innovación alimentaria, la sostenibilidad y el uso inteligente de subproductos de la industria vitivinícola. La iniciativa considera la estandarización del proceso productivo, el desarrollo de nuevas variedades con cepas regionales y su introducción al mercado como un producto gourmet y sostenible.

Al respecto, Ruth Vásquez, representante de Ecoterra, explicó que “uno de los principales atributos de este nuevo emprendimiento es su aporte a la economía circular al utilizar el orujo de uva como base para una nueva propuesta de valor. Así entonces, no solo buscamos reducir residuos, sino también abrir una oportunidad comercial a partir de un recurso disponible en la región.

Agregó que “para nosotros lo más importante es que nuestro producto destaca por incorporar compuestos presentes en la uva, como polifenoles y antioxidantes naturales, además de ofrecer una experiencia sensorial vinculada al mundo vitivinícola, las cepas regionales y el consumo gourmet. Esta propuesta apunta a un mercado que valora cada vez más los productos con origen, diferenciación y sostenibilidad”.

Por su parte, el director regional de Corfo, Samuel Chávez, destacó que la visita permitió constatar el avance de un proyecto que representa el sentido más concreto de la innovación regional señalando que “este proyecto fue apoyado por Corfo porque reúne elementos que son clave para el desarrollo productivo regional, entre ellos, la innovación, sostenibilidad, valor agregado e identidad. Hoy vinimos a conocer en terreno su evolución, y lo que vemos es una iniciativa que está transformando un residuo de la industria vitivinícola en un producto gourmet con potencial de mercado y es eso es precisamente lo que buscamos impulsar desde Innova Región. Que las buenas ideas no se queden solo en una etapa inicial, sino que puedan validar sus procesos, mejorar sus productos y proyectarse comercialmente”.

Desde la Municipalidad de Zapallar, la administradora municipal, Andrea Quiero, quien acompañó a dicha visita, valoró el trabajo colaborativo que ha permitido acompañar el desarrollo del emprendimiento y fortalecer su vinculación con redes de apoyo. En ese sentido explicó que “cuando hablamos de desarrollo local, hablamos justamente de emprendedores que se atreven, de instituciones que acompañan y de un municipio que entiende que su rol también es conectar oportunidades. Hoy no estamos partiendo desde cero; estamos viendo cómo un proyecto que se adjudicó apoyo en 2025 ha ido evolucionando, creciendo y consolidando una propuesta con identidad, con sentido ambiental y con proyección económica. El té de uva que hoy nos presentan es una muestra que en nuestra comuna hay talento, innovación y capacidad real para generar productos distintos”.

Finalmente, el alcalde de la comuna, Gustavo Alessandri señaló que más allá del producto final, “la experiencia de té de uva muestra cómo la innovación puede avanzar cuando existe una articulación efectiva entre el mundo emprendedor, el municipio y los instrumentos públicos de fomento. En esa relación, el emprendimiento aporta creatividad y capacidad de ejecución; Corfo entrega herramientas para validar, escalar y proyectar la innovación; y el municipio cumple un rol clave como articulador comunal”.

y tú, ¿qué opinas?