

Frutos de Lipimávida

Lipimávida, VII Región del Maule

Contenido:

<i>Lipimávida</i>	1
<i>Frutos de Lipimávida</i>	1
<i>El Predio</i>	2
<i>El proceso</i>	2
<i>Comercialización</i>	2

Ubicada en la costa pacífica, a 130km de Curicó y cercana a la desembocadura del río Mataquito, se encuentra la pequeña localidad de Lipimávida.

Los habitantes de esta región se dedican, tradicionalmente, a las actividades agrícolas y pesca artesanal.

Clima

Debido a la influencia del océano pacífico y a la geografía del lugar, se genera un microclima muy particular en esta zona, ya que sus

condiciones agro-climáticas de abundante sol durante el verano y temperaturas templadas en el invierno, han propiciado el desarrollo del papayo, que crece generoso y abundante entre los cerros del secano costero.

Historia

Antiguamente, el cultivo del papayo no era muy común en la zona, y la poca producción era ocupada por las dueñas de casa para su consumo familiar. Pero durante los 90s, algunas mujeres de Lipimávida comenzaron a organizarse, y presentaron un proyecto a

INDAP (organización estatal de ayuda al sector agropecuario), donde les otorgaron un crédito, con el que pudieron financiar la construcción de la planta de proceso, comprar materias primas y pagar capital de trabajo. Además, participaron en capacitaciones, para mejorar el proceso y en Junio 1998 obtuvieron resolución sanitaria por lo que se comenzó con la producción y comercialización de mermeladas y conservas.



Nueve mujeres producen mermeladas y conservas artesanales. Este proceso comienza con la selección de las frutas y finaliza con la etiquetación de los frascos. Además ellas atienden una sala de ventas y se preocupan de las labores administrativas.

Frutos de Lipimávida

Actualmente la empresa Frutos de Lipimávida tiene 13 socios, de los cuales 9 son mujeres. Desde septiembre hasta marzo ellas elaboran conservas y mermeladas de distintas frutas como papayas, castañas, frambuesas y membrillos.

La producción de mermeladas y conservas es un pro-

ceso artesanal que comienza con la selección de las frutas y finaliza con la etiquetación de los frascos.

Durante la época de cosecha de las frutas que elaboran, Frutos de Lipimávida ofrece trabajo a habitantes de la región.

Cada persona gana el mis-

mo sueldo y la empresa está organizanda de una manera democrática.

En la actualidad ellos realizan ventas nacionales e internacionales de sus productos, en donde destacan las mini papayas al jugo así como las castañas en puré y almíbar.

El predio

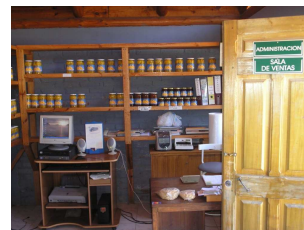


“El microclima presente en la zona hace posible el cultivo del papayo, una especie típica de zonas tropicales.”

La localidad de Lipimávida, está ubicada en la costa de la séptima región y gracias a su microclima, es una zona ideal para el cultivo de frutas de climas más templados como la papaya.

La empresa no tiene cultivos propios, por lo que la materia prima es comprada a productores de la zona, los cuales trabajan y viven de la tierra.

Dado que todos los cultivos están a poca distancia de la planta de procesos, las frutas son procesadas inmediatamente después de la cosecha, lo que garantiza que los productos sean frescos y cumplan con la calidad exigida. Luego, las conservas y mermeladas quedan almacenadas en la bodega para ser comercializadas posteriormente en la sala de ventas.



El proceso

La empresa se dedica a la elaboración de alimentos a base de frutas de la zona, principalmente papayas y castañas.

El proceso en el caso de las papayas, comienza con la llegada de las frutas, las que son seleccionadas y lavadas con agua. Posteriormente la fruta es pelada y se les extrae la pulpa y semillas del

interior, luego se vuelven a lavar y se envasa en frascos, los que serán sus envases finales de comercialización, luego se agrega el almíbar, que es una mezcla de agua y azúcar, y finalmente se hierven las frascos.

La elaboración de otras frutas es similar, en el caso de las castañas, éstas son

peladas y después sigue el proceso de lavado, envasado, incorporación de almíbar, etc. Todos los procesos se realizan en forma manual.

Actualmente, Frutos de Lipimávida está trabajando para obtener la certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), lo que facilita la entrada a nuevos mercados.



Comercialización

Frutos de Lipimávida comercializa sus productos en una pequeña sala de ventas a un costado de la planta de proceso. El periodo de mayores ventas es la época de verano, cuando vienen turistas de las cercanías del lago Vichuquén y de los balnearios de Iloca y Duao.

Además, venden productos

a Talca y Santiago, pero las ventas varían durante el año.

Actualmente Frutos de Lipimávida, es beneficiaria del Programa de Micro exportación, desarrollado por la ONG de Comercio Justo COMPARTE SA y la organización estatal SERCOTEC. La idea de este Programa es captar, pro-

mocionar y exportar diferentes productos, entre los cuales están las castañas al almíbar, puré de castañas y membrillos al jugo por medio del Comercio Justo, así apoyar a la sustentabilidad de la pequeña producción agrícola y agroindustrial y mejorar las condiciones de vida de los productores involucrados.

Productos:

Mermelada de Papaya

Papayas en Almíbar

Castañas al Almíbar

Puré de Castañas

Membrillos al Jugo