



## Tradición y sabor chilote con potencial exportador

**La Cooperativa Campesina Punta Chilén, con más de 30 años de trayectoria, se proyecta como un ejemplo de asociatividad exitosa en Chiloé. Hoy, con el respaldo de ProChile, busca retomar sus envíos y abrir nuevas oportunidades de negocios en Latinoamérica, destacando su oferta como el ajo chilote y prácticas agroecológicas que le dan valor único.**



Ricardo Arriagada, director regional de ProChile Los Lagos.

Andrea Curumilla, gerenta de la cooperativa, comenta que **“Hacedos meses nos estamos organizando para llevar nuestras muestras y que los compradores conozcan el grado de diferenciación de nuestro producto. Lo que buscamos es encontrar tiendas de nicho para iniciar conversaciones. Esto no es rápido: es clave que nos conozcan, que vean la calidad y la autenticidad de lo que ofrecemos. Por eso llevamos nuestras muestras: para que nos prueben y sepan quiénes somos”**, destaca Curumilla, quien valora profundamente la relación con ProChile: **“Para nosotros ha sido un socio clave. Trabajamos juntos desde 2003 y todo lo que hemos avanzado se debe en gran parte a su apoyo: participación en ferias, giras comerciales, ruedas de negocios, eventos de networking y benchmark para mejorar la calidad de nuestros productos y hacerlos competitivos a nivel internacional”**, explica.

**U**bicada a 43 kilómetros de la ciudad de Ancud, en el archipiélago de Chiloé, se encuentra un proyecto colectivo formado actualmente por 14 pequeños agricultores que cultivan y transforman el característico ajo chilote. Se trata de la Cooperativa Campesina Punta Chilén, que se ha convertido en un ejemplo de cómo la asociatividad y el respaldo público pueden convertir la identidad local en una oferta exportable con valor agregado, gracias a su trabajo conjunto con ProChile, INDAP y FIA.

Con experiencia en exportación y un claro potencial para seguir creciendo, la cooperativa —con más de 30 años de historia— logró,

antes de la pandemia, ingresar a mercados como Estados Unidos y Bélgica. Hoy enfrenta el desafío de retomar esas rutas y abrir nuevas oportunidades de negocio con su marca Chiloé Gourmet, esta vez con foco en Latinoamérica. Su estrategia pone en valor la sostenibilidad de sus productos, manteniendo prácticas agroecológicas y sumando innovación y capacitación para fortalecer su propuesta. Con su ajo chilote —uno de los más grandes y suaves del mundo— busca posicionarse en mercados que valoren la calidad, la historia y la identidad local.

Con el respaldo de ProChile, la cooperativa se está preparando para participar del 26 al 28 de agosto de 2025 en EXPHORE, la feria internacional de gastronomía

y hotelería más importante de Costa Rica, que reunirá a más de 200 proveedores y compradores de toda la región.

**“Nosotros vemos en la Cooperativa Punta Chilén y su marca Chiloé Gourmet un ejemplo de cómo la asociatividad y la innovación pueden transformar la producción local en una oferta con potencial exportador. Su experiencia previa de exportación, sin duda, les da mayor conocimiento y mejores condiciones para llegar a nuevos mercados. Este caso refleja el impacto real de nuestro trabajo con PYMEs y cooperativas: solo durante 2024, 5.656 empresas usuarias alcanzaron exportaciones por US\$30.940 millones, y un 40 % de ellas fueron PYMEs”**, destaca

La oficina de ProChile en Los Lagos recalca que la internacionalización no solo contempla a grandes empresas. La llegada a nuevos mercados en el mundo también está abierta para quienes apuestan por la calidad, la identidad territorial y la sostenibilidad. Programas como la Ruta Exportadora para la Agricultura de Menor Escala y la Internacionalización de Pueblos Originarios refuerzan ese compromiso.