LITORALPRESS

Fecha: 29-06-2023
Medio: El Mercurio
Supl. : El Mercurio - Innovacion
Tipo: Noticia general
Título: Fungeat: el café valdiviano enriquecido con hongos saludables del sur

Pág. : 4
Cm2: 425,0

Tiraje: 126.654
Lectoría: 320.543
Favorabilidad: No Definida

EL EMPRENDIMIENTO DE LA INGENIERA AGRÓNOMA ALEJANDRA FAÚNDEZ

Fungeat: el café valdiviano enriquecido con hongos saludables del sur

La fundadora de este emprendimiento acaba de llegar de una misión comercial de ProChile a Nueva York, un futuro mercado para su innovador producto. Además, este fin de semana estará presente en el sector de Innovación de la ExpoCafé Chile. ANDREA URREJOLA MARÍN

Siempre le atrajeron las innovaciones alimentarias a la ingeniera agrónoma de la UC Alejandra Faúndez (35). Tras una vasta experiencia en grandes compañías del área, cuando migró a una firma de productos *gourmet* percibió que el café necesitaba un mayor valor agregado y que la tendencia se encaminaba por la sustentabilidad y las bebidas con propiedades saludables.

"¡Ahí estaba la oportunidad! El poder ofrecer un café de alta calidad, que más allá de sus propiedades antioxidantes naturales, tuviera algo adicional que haga que la gente lo busque", relata Faúndez.

Vino un período de transición en su carrera y se cambió de Santiago a Valdivia, a la que califica como "la ciudad fungi de Chile". "Acá vi todo un *boom* por esta cultura, festivales fungi, recorridos a los bosques donde también participé y me maravillé con la variedad de hongos, ¡son geniales! La inspiración fue máxima y empecé a indagar más", agrega.

¿Y si Chile fuese potencia de exportación de hongos? Eso se preguntó. "Si bien los hongos son conocidos en las dietas veganas por su aporte de proteínas, faltaba mayor investigación de todas sus propiedades. Entonces empecé a madurar en mi mente la idea de sumar las propiedades del hongo al café, una de las bebidas más consumidas en Chile y el mundo. Y descubrí que algunos de los mejores para este objetivo son los Melena de León, Shiitake y Maitake (...) Y así fue como el 1 de julio de 2022 nació Fungeat en Valdivia", relata la emprendedora.

Postuló su proyecto a un fondo Semilla Inicia de Corfo y lo ganó. "Ha sido una verdadera explosión, porque lo lanzamos al mercado en mayo de este año, y ya hemos visto una enorme demanda y mucho entusiasmo e interés de la gente por sus propiedades. Esto confirma la oportunidad que tenemos de seguir creciendo exponencialmente, lo que es muy atractivo para conseguir otras inversiones a futuro", comenta.

Este nuevo desarrollo no fue solo mezclar café con hongos. Hubo mucha investigación y varios prototipos. La ingeniera agrónoma tardó un año en dar con la fórmula precisa.

"Son variables críticas la humedad y la granulometría de ambas mezclas. Es un trabajo gigante, de ensayo y error, con ingenieros en alimentos que están detrás. Desarrollamos una mezcla final que hoy estamos en proceso de patentar, y que implica tener la concentración de hongos específica con el café, para que sea rico y aromáticamente aceptable para el consumidor. Porque el hongo es súper fuerte y si te llegas a pasar un poco en la proporción, el sabor te va a patear. Además, fue importante lograr que cada especie de hongo esté en una cantidad suficiente para que genere los efectos saludables buscados, que son los efectos de los nutrientes y compuestos activos", subraya Faúndez.

Con hongos del sur de Chile más granos de café verde arábico que se producen en Perú y se tuestan en Valdivia, Fungeat acaba de lanzar su línea "Fungi Coffee" que incluye el café "Claridad", elaborado con el hongo Melena de León, que potencia la memoria (beta glucanos, erinacinas y hericenonas); "Performance", con hongo Shiitake, que fortalece el sistema inmune (eritadenina y lentinano), y "Armonía", con el hongo Maitake, que equilibra la flora intestinal (discárido trehalosa).

"Además todos estos hongos tienen aminoácidos esenciales que son fuentes de proteínas, y aportan minerales como calcio, hierro y zinc. Esto se une a las propiedades antioxidantes naturales del café", subraya la emprendedora. Dice que la U. de La Frontera actúa como patrocinador del proyecto, mientras que atraviesa un proceso de aceleración en Patagonia Startups.

"Fungeat es un café-café, no un sucedáneo ni una imitación", declara. De momento, la línea "Fungeat Coffee" se ha presentado y vendido en diferentes ferias de la capital y el sur. Este 1 y 2 de julio se exhibirá en el sector de Innovación de la IV ExpoCafé Chile, en Centro Parque, Las Condes.

Por ahora sus clientes llegan a través de las redes sociales y de Fungeat.cl. También se les ha abierto la venta en emporios o cafeterías especializadas. El siguiente paso es ingresar al mercado de hoteles, restaurantes y casinos y analizar la opción de postular a un capital Expande de Corfo o bien levantar capital privado. Para el próximo año buscan apuntar al *retail* y luego internacionalizarse. Un camino que ya están observando, pues acaban de participar de una gira de prospección comercial de ProChile en Nueva York.

FUNGEAT

Fungeat trabaja con agricultoras del sur de Chile que cultivan hongos saludables, de alta calidad e inocuidad, y granos de café arábico peruano, cuenta su creadora Alejandra Faúndez.