LITORALPRESS

Fecha: 22-06-2025
Medio: El Austral de Osorno
Supl. : El Austral de Osorno - Edición Especial
Tipo: Noticia general
Título: **Patagonia Valdivia: convierte biodiversidad en salud y economía regenerativa**

Pág. : 12
Cm2: 506,3
VPE: $ 440.466

Tiraje: 4.500
Lectoría: 13.500
Favorabilidad: No Definida

Patagonia Valdivia: convierte biodiversidad en salud y economía regenerativa

Patagonia Valdivia, fundada en 2019 y liderada por Nimia Manquián Tejos –químico farmacéutico y referente en fitoquímica con más de 40 años de trayectoria–, nace con la misión de transformar la biodiversidad del bosque valdiviano en salud, ciencia y economía regenerativa. Junto a Patricia Bahamonde, ingeniera agrónoma y MSc en Desarrollo Rural, Germán Clasing, finanzas y RR.HH. y Charlot Jara, análisis y comunicaciones, dan vida al Centro de Desarrollo de Alimentos y Nutracéuticos (CDAN). Desde allí elaboran infusiones y extractos funcionales a partir de especies nativas, integrando tecnología, saberes ancestrales y principios de economía circular.

María José Arriagada G.

¿Qué motivaciones la llevaron a fundar el CDAN y apostar por ingredientes del bosque valdiviano?

-El Centro de Desarrollo de Alimentos y Nutracéuticos (CDAN) nace de una convicción profunda: que el bienestar humano está íntimamente ligado al respeto por los territorios y sus ecosistemas. En un momento en que el sistema alimentario global enfrentaba crecientes desafíos –desde la pérdida de biodiversidad hasta el aumento de enfermedades crónicas– sentí la necesidad de mirar hacia nuestro entorno más cercano, hacia los saberes y riquezas del bosque valdiviano.

Apostar por los ingredientes nativos no fue una estrategia de diferenciación, sino una decisión ética y territorial. El bosque valdiviano no solo alberga especies únicas con potencial funcional y nutracéutico, sino que también sostiene una cultura viva de recolección, uso tradicional y conocimiento ancestral. Vi en esa biodiversidad una oportunidad para conectar ciencia, salud y desarrollo económico local, desde una lógica regenerativa y con identidad. CDAN surge entonces como un puente: entre la innovación científica y los saberes tradicionales; entre la salud de las personas y la salud de los ecosistemas; entre el desarrollo económico y la responsabilidad social. Queríamos demostrar que es posible crear valor desde lo local, con impacto global, y que los alimentos pueden ser también vehículos de sanación, memoria y futuro.

> "Mi relación con la tecnología ha sido clave para innovar y crecer de forma sostenible".
>
> **Nimia Manquián Tejos**
> químico farmaceútico

¿Qué tipo de financiamiento recibieron en la etapa inicial del proyecto?

-En la etapa inicial del CDAN, recibimos financiamiento público a través de instrumentos de fomento a la innovación y el emprendimiento de valor agregado. En particular, accedimos a recursos provenientes de un IPRO (Inversión Productiva para la Reactivación) de CORFO a través de Fomento Los Ríos. Estos fondos fueron clave para adquirir el equipamiento del laboratorio y habilitar la infraestructura. Posteriormente, nos adjudicamos un proyecto de Innovación Productiva en Economía Circular, también de Fomento Los Ríos. Este proyecto nos permitió aumentar nuestra capacidad productiva, diseñar e implementar una sala de frío refrigerada por agua de una vertiente, que luego sigue su camino hacia el río, incorporar un invernadero y quintuplicar nuestra capacidad de reciclar botellas de vidrio.

El rol de este financiamiento fue fundamental: permitió habilitar la infraestructura base del centro, equipar nuestro primer laboratorio piloto, contratar profesionales especializados y establecer las primeras alianzas estratégicas con universidades y MiPymes. Sin estos recursos iniciales, habría sido difícil avanzar de la idea a la acción. Además, nos dio la legitimidad institucional para articularnos con actores del ecosistema de innovación y posicionarnos como un referente regional en alimentos funcionales con identidad local.

¿Qué rol ha jugado la tecnología para desarrollar los extractos y alimentos funcionales?

-El desarrollo de extractos y alimentos funcionales en el CDAN ha requerido tecnologías específicas que permiten preservar la integridad bioactiva de los antioxidantes del bosque valdiviano y asegurar su eficacia en aplicaciones alimentarias, cosméticas y nutracéuticas.

La tecnología adaptada por el CDAN nos ha permitido obtener extractos ricos en compuestos fenólicos, antioxidantes y otros metabolitos secundarios, sin degradarlos por calor excesivo o solventes agresivos. Es una metodología eficiente, amigable con el medio ambiente y adecuada para matrices vegetales sensibles.

Complementariamente, tecnologías de análisis como la cromatografía líquida (HPLC), espectrofotometría UV-Vis y análisis de actividad antioxidante (DPPH, ORAC) han sido esenciales para validar científicamente la funcionalidad de los productos desarrollados. Estas herramientas nos han permitido no solo innovar en productos, sino también generar evidencia científica robusta para respaldar los beneficios de nuestros extractos (fruitivos) en salud y bienestar.

¿Qué impacto ha tenido CDAN en los productores locales y en la economía circular de la Región de Los Ríos?

--Desde el CDAN estamos contribuyendo de forma concreta al fortalecimiento de los productores locales y al desarrollo de una economía más consciente en la Región de Los Ríos. Hemos acompañado a micro y pequeñas empresas del rubro alimentario y cosmético, brindándoles acceso a servicios especializados que antes estaban fuera de su alcance, como formulación de productos, control de vida útil, análisis sensorial, etiquetado nutricional y desarrollo de extractos con alto valor funcional. Esto les ha permitido diversificar su portafolio, mejorar sus márgenes, incorporar ingredientes del bosque valdiviano de manera sostenible y reforzar su identidad territorial.

En paralelo, promovemos un enfoque de economía circular basado en el uso inteligente de los recursos locales. Trabajamos con derechos exclusivos de recolección en un bosque valdiviano que ha permanecido sin intervención por más de un siglo. Utilizamos metodologías de bajo impacto que requieren poca materia vegetal, aprovechamos subproductos como ramas, hojas y semillas para extraer compuestos bioactivos, y compostamos los residuos orgánicos restantes. También reciclamos más de dos mil kilos de vidrio al año sin utilizar detergentes, protegiendo así las napas freáticas. Los envases de nuestros productos son retornables y vuelven al sistema productivo. Nuestro modelo busca que nada se desperdicie y que todo vuelva a generar valor, en sintonía con los principios de sostenibilidad y regeneración.

¿Qué proyecciones tiene para el CDAN en los próximos años?

-Nuestro objetivo es consolidar al CDAN como un referente nacional e internacional en alimentos funcionales con identidad territorial, integrando innovación científica, sostenibilidad y bienestar. Buscamos ampliar y diversificar nuestro portafolio con nuevos productos nutracéuticos a partir de ingredientes nativos como hongos medicinales, frutos silvestres, algas y plantas endémicas, además de desarrollar formulaciones personalizadas dirigidas a distintos grupos poblacionales, como niños, personas mayores o mujeres en etapas hormonales específicas.