

Andesmeals impulsa modelo de alimentación sostenible con proyección internacional

Respaldo por el programa Semilla Inicia para Empresas Lideradas por Mujeres, el emprendimiento convierte excedentes agrícolas de la Región de Aysén en alimentos nutritivos, duraderos y de bajo impacto ambiental.



Chile Chico.- Con apoyo de Corfo, a través del programa Semilla Inicia para Empresas Lideradas por Mujeres, [Andesmeals](#) está demostrando que la innovación puede surgir desde territorios extremos como la Región de Aysén.

Liderado por la geóloga y guía de montaña María Paz Quercia, este emprendimiento transforma excedentes agrícolas en alimentos deshidratados, saludables y de larga duración. Lo que comenzó como una solución personal se ha convertido en un modelo de economía circular con fuerte arraigo territorial y proyección internacional.

“Soy geóloga, guía de montaña y nací en esta hermosa región. Muchas veces, por razones laborales, necesitaba alimentarme de forma saludable en lugares remotos, sin sumar peso a la mochila y sin renunciar a comida real”, relata María Paz. A esa experiencia se sumó una preocupación que identificó en su comunidad Chile Chico, en el que muchos pequeños productores no logran vender toda su cosecha. “[Andesmeals](#) es la manera perfecta de alargar la vida útil de los alimentos y llegar a personas en cualquier parte del mundo que jamás imaginaron comer algo hecho en la Patagonia”, afirma.

La propuesta se basa en la elaboración de alimentos no perecibles que no requieren refrigeración, ideales para quienes viven en zonas aisladas o realizan actividades al aire libre. “Cada plato está hecho con dedicación, como si estuvieras comiendo en casa. Usamos ingredientes naturales y locales, y nuestra etiqueta informa de forma clara lo que estás consumiendo, con respaldo de análisis nutricional certificado”, explica.

Desde Corfo valoran este tipo de iniciativas que combinan innovación, sostenibilidad y liderazgo femenino. “Estamos convencidos de que el talento y la innovación pueden surgir desde cualquier rincón del país, incluso en los lugares más apartados”, señaló Humberto Marín Leiva, director de Corfo Aysén. “Apoyar proyectos como Andesmeals es parte de nuestro compromiso con la

descentralización y el desarrollo regional con perspectiva de género”, agregó.

Innovación con identidad local

Uno de los aspectos distintivos del emprendimiento es su compromiso con la producción regional. “Vi una oportunidad en esos productos que antes se perdían. Decidí transformarlos, darles valor y proyectarlos desde Aysén”, señala la fundadora.

El proceso productivo utiliza envases reutilizables o reciclables, y genera empleos justos en la región. Además, Andesmeals promueve la soberanía alimentaria al fomentar el uso de insumos locales y reducir las pérdidas de alimentos. “Nuestra idea no es solo ofrecer un buen producto, sino también contribuir a una cultura más consciente sobre cómo y con qué nos alimentamos”, agrega.

María Paz reconoce que emprender desde Aysén ha implicado desafíos importantes: altos costos logísticos, escasa oferta de insumos y menor acceso a redes de apoyo técnico. “Muchas veces me dijeron que me trasladara a una ciudad más competitiva, pero si no apoyamos nosotras y nosotros mismos a nuestra región, ¿quién lo va a hacer?”, plantea.

En este camino, el respaldo de Corfo ha sido clave. “Gracias al programa Semilla Inicia, perfeccionamos nuestros productos, los adaptamos a lo

que buscan nuestras y nuestros clientes, y pudimos proyectarnos a nuevos mercados fuera de la región”, destaca.

Hoy, Andesmeals avanza con una visión clara: consolidar un modelo que impulse la producción local, genere empleos dignos y reduzca el desecho de alimentos. “Queremos que, al preferir nuestras verduras deshidratadas, también se pierda menos comida en casa. Y soñamos con que alguien, en cualquier parte del mundo, pueda probar algo de la Patagonia y, al hacerlo, esté apoyando a quienes cultivan en esta tierra”, concluyó.

