

HiperPatagónico y Corfo impulsan programa para fortalecer a productores y mejorar cadena alimentaria

Coyhaique-. Con el objetivo de robustecer la cadena logística alimentaria en la Región de Aysén y contribuir al desarrollo sostenible del territorio, el supermercado regional HiperPatagónico, en alianza con Corfo Aysén y la gestión técnica de Fudeca, está ejecutando el programa “Plan de Mejoramiento Proveedores HiperPatagónico”.

La iniciativa, que se encuentra en su primer año de implementación, beneficiará a 16 empresas locales mediante un proceso sistemático de diagnóstico, capacitación y asesoría técnica especializada.

“Para nosotros como supermercado es una experiencia muy valiosa el trabajar junto con nuestros proveedores regionales para que ellos logren mejorar, logren planificar y logren proyectarse junto a nosotros. Es valioso porque mediante el apoyo de Corfo hay asesorías técnicas de profesionales que ayudan a hacer un trabajo que no es fácil hacerlo uno solo. Así que encantados de ser parte de esta gestión y esperamos que en el futuro se pueda repetir”, expresó Rodrigo Canales, gerente de HiperPatagónico.

Una de las participantes del programa, Patricia González, de Buen Punto, detalló que la experiencia ha sido clave para enfrentar con mayor preparación los desafíos del mercado, destacando el enfoque práctico de las asesorías, especialmente en temas como inocuidad alimentaria, costos y productividad. “Este es



un trabajo muy serio, con herramientas reales que estamos aprovechando”, afirma, valorando también el impacto colectivo del proceso. “Va a ser una semilla que germinará con fuerza y abrirá camino, no solo para nosotros, sino también para otros emprendedores”, señala sobre esta iniciativa impulsada por HiperPatagónico y Corfo.

ron mejoras en el manejo del compost y del sustrato, técnicas para registrar siembras y cosechas, y estrategias de diversificación para ofrecer productos fuera de temporada. Asimismo, se realizarán sesiones teóricas sobre finanzas básicas, estructura de costos, fijación de precios y evaluación de rentabilidad por cultivo.

El programa fue diseñado para abordar brechas específicas en gestión empresarial y procesos productivos tanto de horticultores como de productores gourmet, varios de los cuales ya abastecen regularmente al supermercado y otros se preparan para hacerlo próximamente. A partir de un diagnóstico técnico realizado por especialistas, se elaboró un plan de trabajo personalizado para cada beneficiario.

Proceso de capacitación

Durante los primeros meses del año, se priorizó el trabajo con horticultores debido a que su temporada alta ocurre en verano. Las asesorías individuales aborda-

En paralelo, los productores gourmet han avanzado en áreas clave como el modelo de negocios (canvas), la gestión de costos y los procesos productivos. Las asesorías han incluido la elaboración de fichas técnicas, diagramas de flujo, procedimientos de sanitización y control de calidad, así como en técnicas de conservación de alimentos, microbiología, etiquetado nutricional y normativa vigente.

“Desde Corfo Aysén, creemos firmemente en este tipo de alianzas público-privadas que nacen desde el territorio y responden a las necesidades concretas del ecosistema productivo regional. Este programa no solo mejora procesos, también ayuda a profesionalizar la oferta local, generando un impacto directo en la economía y en el bienestar de la comunidad”, destacó Humberto Marín Leiva, director de Corfo Aysén.

El plan contempla también una fase de seguimiento y evaluación en terreno para verificar la implementación de los aprendizajes, que buscan ampliar su visión estratégica y adoptar soluciones más eficientes.

A través de este programa, HiperPatagónico y sus aliados buscan no solo fortalecer la relación entre productores y consumidores locales, sino también consolidar un modelo replicable de articulación regional que contribuya a una Aysén más resiliente, autosuficiente y comprometida con la producción sustentable.

