

Economía&Negocios

El quillay

cuyo nombre científico es Quillaja Saponaria, es conocido popularmente como el “árbol de la corteza de jabón”.



FOTO: /CC

USO EN COSMÉTICA, APICULTURA Y AGRICULTURA

El negocio del Quillay en Biobío: buscan ampliar planta que procesa 500 toneladas mensuales

Bruno Rozas Hinayado
 contacto@diarioconcepcion.cl

En la Región del Biobío, el quillay ha dejado de ser únicamente un árbol nativo asociado al paisaje del secano y la precordillera para transformarse en un insumo estratégico dentro de una cadena productiva que cruza lo forestal, lo industrial y el emprendimiento local.

En ese contexto, la reciente tramitación en el Servicio de Evaluación Ambiental (SEA) del proyecto de regularización y ampliación de la planta procesadora de quillay de Plantae Labs SpA, ubicada en el sector

Emprendedores de la Región del Biobío utilizan el material para fabricar distintos productos y con ello generar una economía en torno a este árbol endémico.

Los Riscos de Duqueco, en la comuna de Los Ángeles, abre una discusión económica que va más allá del impacto puntual de una instalación industrial y se conecta directamente con decenas de pequeños negocios que uti-

lizan esta materia prima como base de sus ingresos.

Un árbol milenario

El quillay, cuyo nombre científico es Quillaja saponaria, es conocido popularmente como el “árbol de la corteza de jabón” debido a la alta concentración de saponinas presentes en su corteza.

Estas sustancias, de origen vegetal, actúan como surfactantes naturales capaces de generar espuma estable al contacto con el agua y de reducir la tensión superficial de los líquidos, permitiendo la interacción entre elementos que normalmente se

repelen, como el agua y la grasa. Esa propiedad ha sido clave para su uso histórico y contemporáneo, tanto en prácticas medicinales como en aplicaciones industriales y comerciales.

Mucho antes de que existiera una demanda comercial, el pueblo mapuche ya conocía y utilizaba sus propiedades. Desde el siglo XVII, la corteza y las flores del “küllay” eran empleadas como expectorante para enfermedades respiratorias, para aliviar dolencias reumáticas mediante infusiones y tinturas alcohólicas, y para tratar problemas estomacales.

Fecha: 10-01-2026
 Medio: Diario Concepción
 Supl.: Diario Concepción
 Tipo: Noticia general

Pág.: 13
 Cm2: 837,9

Tiraje:
 Lectoría:
 Favorabilidad:

8.100
 24.300
☐ No Definida

Título: El negocio del Quillay en Biobío: buscan ampliar planta que procesa 500 toneladas mensuales

FOTO: ARCHIVO / DIRCOM



Sus cualidades jabonosas también lo convirtieron en un champú natural ampliamente utilizado de forma ancestral. A ello se suma su valor ecológico: entre octubre y enero, sus flores blancas y amarillas aportan el polen que permite la producción de una miel aromática altamente apreciada.

En la actualidad, esas mismas propiedades han encontrado nuevas aplicaciones en la industria alimentaria, particularmente como agente espumante en la producción de cerveza y otras bebidas, así como en cosmética, agricultura y productos farmacéuticos.

Este escenario explica el crecimiento de iniciativas industriales como la de Plantae Labs SpA, cuya planta se encuentra en funcionamiento desde 2020 y que ahora busca regularizar ambientalmente sus instalaciones y someter a evaluación una ampliación de su capacidad productiva.

Proceso del Quillay

El proyecto ingresado al SEA considera dos procesos productivos principales: la obtención de extracto líquido de quillaja y la producción de quillaja en polvo. En el primer caso, el quillay es mezclado con agua en estanques durante un período controlado para extraer sus componentes solubles, pasando posteriormente por etapas de filtración hasta alcanzar la concentración deseada.

En el segundo proceso, la madera es pulverizada y secada, para luego someter el producto a controles de calidad que aseguren una granulometría específica. La capacidad de procesamiento de la planta alcanza, actualmente, cerca de 500 toneladas mensuales de materia prima, una cifra que da cuenta de la escala industrial que ha adquirido este recurso forestal.

La operación genera aguas residuales provenientes de las etapas de extracción y filtrado, con una producción estimada de cinco metros cúbicos diarios de residuos industriales líquidos.

Estos son tratados mediante un sistema de lodos activados con aireación extendida y posteriormente reutilizados para riego interno, contemplándose el retiro mediante camiones a lugares autorizados en caso de excedentes.

Como parte de las instalaciones de apoyo, la planta cuenta

con una caldera de vapor, un grupo electrógeno de respaldo de 170 kVA y áreas destinadas al almacenamiento de sustancias químicas y residuos, tanto peligrosos como no peligrosos.

La ampliación sometida a evaluación ambiental incorpora la construcción de un nuevo galpón de almacenamiento, la ampliación de la sala de líquidos, la instalación de un grupo electrógeno de 550 kVA y una segunda caldera que funcionará con biomasa, utilizando como combustible el remanente de madera resultante del propio proceso de extracción.

El objetivo declarado del proyecto es regularizar las actividades existentes y dar viabilidad ambiental a una expansión que permitiría fortalecer la operación industrial del quillay en la zona.

Emprendedores del Quillay en la Región del Biobío

Este escenario es observado

con atención por emprendedores del Biobío que han construido sus negocios en torno a esta especie nativa.

Para muchos de ellos, la existencia de una planta procesadora de mayor escala puede significar tanto una oportunidad de abastecimiento más estable como un desafío en términos de acceso a la materia prima y resguardo del manejo sustentable del bosque nativo.

Desde Mulchén, Mariela Cifuentes, creadora de "Bosque Vivo Cosmética", relata que su emprendimiento se basa en el uso de extractos de quillay provenientes de pequeños manejos

forestales certificados.

"Trabajo hace casi ocho años con extractos de quillay que obtenemos directamente de pequeños manejos forestales certificados de la zona. A partir de sus saponinas elaboramos champús sólidos y jabones artesanales que se venden en ferias

y a través de nuestra tienda online", señala.

La emprendedora destaca que el interés por este tipo de productos ha crecido de la mano de consumidores que buscan alternativas naturales y sustentables, agregando que "el quillay no es solo una materia prima: es una forma de agregar valor al bosque nativo y demostrar que se puede emprender cuidando el entorno".

Rodrigo Sanhueza, apicultor de la comuna de Nacimiento, explica que su trabajo se centra en la producción de miel de quillay, aprovechando la floración que se da entre octubre y enero.

Según comenta, el traslado estacional de colmenas hacia sectores donde abunda este árbol permite obtener una miel altamente aromática y diferenciada, que hoy comercializa en tiendas gourmet de Concepción y a clientes que valoran productos con identidad territorial.

Además de la miel, Sanhueza ha diversificado su oferta utilizando parte del extracto de la corteza para fabricar un jarabe natural contra resfríos, que venden en pequeña escala. A su juicio, el quillay ha sido clave para ampliar la oferta apícola y mantener un modelo productivo que respete los ciclos naturales.

Desde Santa Bárbara, el quillay también se ha transformado en una herramienta para la agricultura sustentable. Héctor Morales, fundador de "BioDuqueco", señala que su emprendimiento utiliza las saponinas de la corteza por su efecto surfactante y repelente natural.

"Nosotros trabajamos el quillay como base para la elaboración de un bioinsumo agrícola", explica, detallando que a partir de extractos acuosos desarrollan un coadyuvante que mejora la adherencia de productos foliares y que también se emplea como alternativa para el control de ciertas plagas.

Morales indica que comercializan principalmente a pequeños y medianos agricultores del Biobío, mediante venta directa y convenios con cooperativas, y que este recurso les ha permitido crear un producto local con identidad territorial, alineado con una agricultura más sustentable.

OPINIONES

X @MediosUdeC
 contacto@diarioconcepcion.cl

