

Fecha: 11-01-2026
 Medio: El Austral de la Araucanía
 Supl.: El Austral de la Araucanía - Domingo
 Tipo: Noticia general
 Título: Catálogo 2025 del Proyecto Escala pone reflectores al talento emprendedor

Pág.: 6
 Cm2: 593,7
 VPE: \$ 922.546

Tiraje: 8.000
 Lectoría: 16.000
 Favorabilidad: No Definida

Catálogo 2025 del Proyecto Escala pone reflectores al talento emprendedor

En 2021 nace esta plataforma municipal destinada a asesorar a emprendedores y emprendedoras de Temuco para impulsar su despegue económico y perfeccionamiento. Cinco años más tarde, hace sólo un par de semanas, sale a la luz el catálogo 2025 de la iniciativa, una publicación que visibiliza a 30 marcas locales, muchas de las cuales ya trascienden las fronteras de la Región.

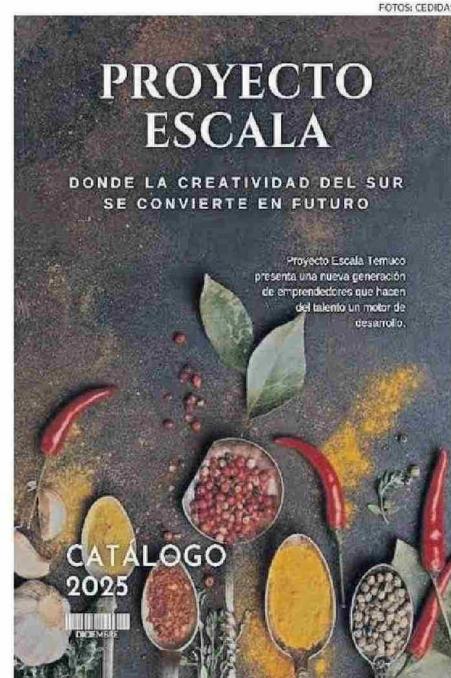
Eduardo Henríquez Ormeño
 eduardo.henriquez@australtemuco.cl

Con cinco años de trayectoria en la tarea de acompañar y asesorar a emprendedores locales, la Municipalidad de Temuco acaba de hacer el lanzamiento del "Catálogo 2025 del Proyecto Escala", una publicación que viene a poner reflectores a productos ciento por ciento hechos en la capital regional, y que, en muchos casos, hoy trascienden las fronteras de La Araucanía.

Creada en 2021, explica el coordinador, Mauricio Murúa, Proyecto Escala es una iniciativa comunal que, a través de esta revista, celebra el trabajo de cinco temporadas, a lo largo de las cuales ha acompañado a más de mil 500 emprendedoras y emprendedores de los rubros de los agroelaborados e industrias creativas, dentro de la cual- esta última- hay expresiones tan diversas como las artesanías y los videojuegos.

Tal como describe el catálogo, más que un programa, Escala es un movimiento que busca elevar las ideas locales hacia mayores escenarios, conectando la esencia de Temuco con una proyección nacional e internacional. "Esta revista", explica además, "invita a descubrir el valor, la diversidad y la excelencia que florecen desde el sur de Chile. Cada página es un testimonio del ingenio local, el trabajo artesanal y la autenticidad que define a quienes crean con propósito".

Mauricio Murúa reitera que son 30 las personas y proyectos destacados en la más reciente publicación, a la cual se puede acceder a través de un link alojado en la cuenta Instagram identificada como "proyectoescalatemuco".



La lista comienza con Charka Sustentable, producción de bebestiles que combina frutos como el maqui, la rosa mosqueta y el calafate para honrar la tierra y cuidar la salud. "El agua de rosa mosqueta, de hecho, es la primera en el mundo", comenta el coordinador.

La publicación le da visibilidad también a la Cooperativa Vinar, colectivo de viñateros de La Araucanía que surge en 2024 al alero de INIA para proyectar los vinos de los valles de Malleco y Cautín, organización que en 2025 fue socia estratégica para la celebración de la Primera Fiesta de la Vendimia de



La Araucanía, en el Museo Nacional Ferroviario Pablo Neruda de Temuco, junto a Proyecto Escala y a la Dirección de Turismo, Patrimonio y Cultura. "O sea", acota Murúa, "contamos con vinos con características propias que están aquí en la puerta de entrada al sur del mundo y de la Patagonia".

También destaca Fedusal 21, reconocida como una de las

sales marinas más puras del mercado por un estudio realizado con la Universidad mayor. Se trata de una Marca Chilena con una pureza del 99,7%. En la misma línea de productos destaca Tempero Gourmet, que es sal del desierto de Atacama combinada con especies de La Araucanía.

Lo dulce también tiene su lugar. Bajo este paraguas está La Redondita, que defiende un relato muy local al emplear ingredientes como el piñón o pewén, el maqui y la miel en la elaboración de alfajores. "Se trata de un producto de alto valor proteíco que tiene la gracia de llevar consigo sabores muy propios de esta región del país", detalla Mauricio Murúa, quien agrega: "esto es lo que buscamos, dar a conocer nuestra Región con algo propio que aporte al turismo con saberes y sabores".

El catálogo presenta también a Chilemus, un ají con características únicas y libre de colorantes, que acude al tradicional ají cacho de cabra para despertar los sentidos con aromas intensos y una particular textura. Ese "fuego ancestral" también se refleja en Trapi Maña, otro agroelaborado que pone en relieve el "merkén", ese ají cacho de cabra seco y ahumado mezclado con semillas de cilantro que le viene bien a muchas preparaciones.

Los fermentados no faltan en esta edición. Le Fermentique acude a las técnicas francesas para la creación de un producto contemporáneo que pone en relieve los sabores de esta parte del mundo listos para llevar a casa, y donde las especialidades son el repollo y la zanahoria, "ideales para el tema digestivo". Un área que también domina "La Escabecheira", marca que ya está en tiendas gourmet del Gran Santiago.

Mauricio Murúa recuerda que los emprendedores interesados en participar de esta experiencia se pueden inscribir desde ya. Para ello deben acercarse a las oficinas de Avenida Alemania 01680. "El Proyecto Escala continúa", recalca. CG



La nómina continúa. El catálogo destaca las infusiones de Ruhe Emporio, la producción de Deli Humus, los vinages de Vigosur, la miel Fiama, a Charqui Araucano (que ofrece un puré deshidratado con charqui de caballo) y a TierraViva Food, una mezcla de harina integral con trigo sarraceno.

Todos estos productos han estado cerca de la gente a lo largo del año recién pasado. Lo estuvieron en la Fiesta de la Vendimia de La Araucanía, en la Ruta Cafetera, en la Fiesta del Chocolate, en el Encuentro Emprender Sin Límites y en las "Terrazas" de Avenida Alemania.

Mauricio Murúa recuerda que los emprendedores interesados en participar de esta experiencia se pueden inscribir desde ya. Para ello deben acercarse a las oficinas de Avenida Alemania 01680. "El Proyecto Escala continúa", recalca. CG