



[Inicio](#) [Noticias](#) [Chilotes fuera de Casa](#) [Radio](#) [Clasificados](#) [Publicidad](#) [Imprenta](#) [Contacto](#)

## *SaboresdeChiloésalenaconquistarelpais*

*11 jun 2014*

Obligados a diversificar y reemprender en el contexto de la crisis del virus ISA, tres hermanos con distintas profesiones e historia personal decidieron unirse para forjar una alianza, que desde Ancud les permitiera proyectarse, embarcados en una de las más conocidas virtudes del archipiélago de Chiloé: su gastronomía.

Fue así como nació Isla Palafito, una empresa que tras varios ensayos y errores comenzó a dar en el clavo hasta encontrar un camino para sus productos, principalmente alimentos preparados y congelados, basados en productos del mar recién procesados y preparados con recetas y procedimientos que aseguran mantener la calidad, sabor y aromas de la cocina sureña. Apoyados por Corfo a través del Programa Regional de Apoyo al Entorno Emprendedor (PRAE), los hermanos Huerta obtuvieron los recursos necesarios para desarrollar prototipos de productos, explorar el mercado y desarrollar una imagen que les permitiera abrir las puertas de consumidores y clientes exigentes, como tiendas gourmet de Puerto Varas, Temuco y Santiago.

*En el marco del fondo concursable, la empresa recibió un aporte Corfo cercano a los 19 millones de pesos.*

### **ESTUDIO DE MERCADO**

Según cuenta José Miguel Huerta, director del proyecto, comenzaron desarrollando primero construcciones y plantas de proceso para otras empresas. “Después de eso retomamos un antiguo sueño que teníamos, que era el desarrollo de alimentos con valor agregado, y ocupamos toda esa experiencia en instalar nuestra planta. El fondo Corfo nos ayudó mucho para lo que fue el estudio de mercado. Para ver cuáles proyectos entran, cuáles gustan, cómo los quiere el mercado. También nos permitió

desechar muchos de los productos, los que habíamos desarrollado antes de haber postulado al Fondo, y nos permitió acelerar el proceso para saber lo que el mercado quiere, porque con ‘lucas’ se pueden desarrollar este tipo de actividades, si no, es un costo mucho mayor y más largo en el tiempo”, asegura Huerta.

Es así como jaibas, centollas, pescados y pulpos toman forma de tartaletas, pasteles, hamburguesas y bocaditos apanados, que llegan tanto al retail como a los sectores de casinos y pubs, una diversificación que sin duda ha sido una de las claves del éxito, sumada a la preocupación por resguardar la calidad del producto final.

### **EL SUEÑO DE EXPORTAR**

En ese contexto y para evaluar la marcha del proyecto, llegó hasta Ancud el Director Regional de Corfo, Adolfo Alvial, quien compartió con los gestores de Isla Palafito y pudo constatar el buen nivel de las instalaciones y el alto estándar de los productos elaborados. “Lo que llena de entusiasmo es ver cómo tienen la capacidad de ir diversificando su oferta, desarrollando nuevos productos que luego someten a la evaluación del mercado, de los clientes. Y conforme a ello van centrando su producción en aquellos productos que efectivamente van teniendo éxito y aceptación. Yo creo que es un esfuerzo que también muestra una tremenda capacidad para superar momentos muy críticos, como fue el del virus ISA, para salir con fuerza con un negocio nuevo, que además da trabajo y genera encadenamientos que pueden ser muy interesantes para la zona”, comentó Alvial.

La buena recepción del mercado nacional ha permitido a Isla Palafito dirigir ahora la mirada más allá de las fronteras. “En el futuro queremos exportar, eso ya lo dirá el tiempo, pero sí es nuestra meta final”, refuerza José Miguel, confiado en el buen trabajo desarrollado hasta ahora. En el marco del fondo concursable, la empresa recibió un aporte Corfo cercano a los 19 millones de pesos. Más información sobre este proyecto puede encontrarse en el sitio web [www.islapalafitos.cl](http://www.islapalafitos.cl)

