

# ALGAS EN GASTRONOMÍA CHILENA

Innovación sostenible alimentaria

Vargas, C.<sup>1</sup>; Ossa, E.<sup>2</sup>

Instituto Internacional de Artes Culinarias y Servicios. Av. La Dehesa 2541, Lo Barnechea, Santiago, Chile

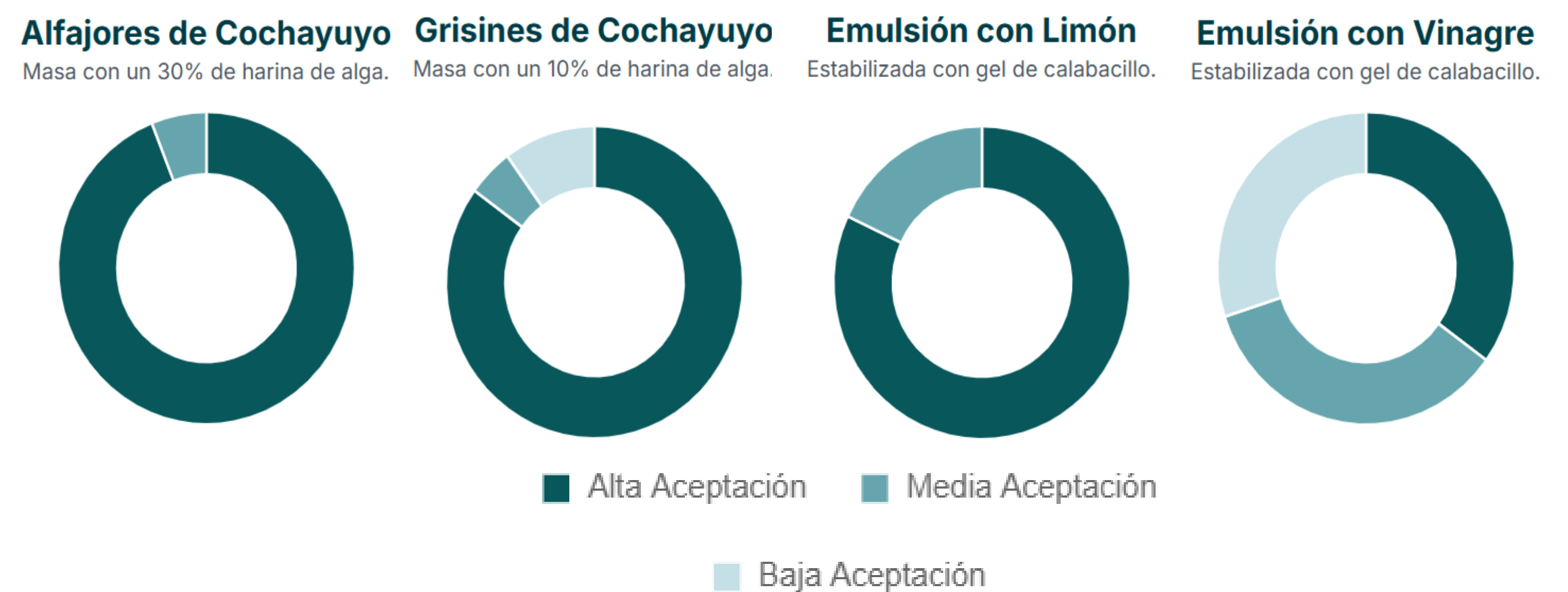
(<sup>1</sup>)Coordinadora General del Laboratorio de Innovación Culinaria, cvargas@culinary.cl

(<sup>2</sup>)Jefe de Carrera Administración de Artes Culinarias y Servicios, eossa@culinary.cl

## INTRODUCCIÓN

- Chile posee 4.300 km de costa y es el segundo productor mundial de algas, con 400.000 toneladas anuales, principalmente cochayuyo (*Durvillaea antarctica*) y huiro (*Macrocystis pyrifera*).
- El consumo per cápita de productos marinos es apenas 16,8 kg/hab (2024), muy inferior al promedio mundial de 20,5 kg/hab.
- Las algas pardas destacan por su alto contenido de proteínas, entre el 10% y el 13% en peso seco, contener todos los aminoácidos esenciales y tener un aporte calórico entre 318 y 360 Kcal/100g, es similar al de una colación promedio (Ortiz Viedma, 2011, 17).
- Importantes propiedades tecnológicas como su capacidad de gelificar, retención de agua y estabilizar emulsiones gracias al contenido de carragenanos, alginatos y otros (Quitral et al., 2019).
- Las algas son una alternativa prometedora para una tendencia de alimentación sostenible y saludable (Kopacka, 2024) (García, 2025).

## RESULTADOS Y DISCUSIONES



- Alfajores con 30% de incorporación de cochayuyo con un 94% de aceptación alta, 6% de aceptación media y 0% de aceptación baja
- Grisines con cochayuyo con 85% de aceptación alta, 5% de aceptación media y 10% de aceptación baja.
- Agregar algas a una preparación dulce es una buena alternativa para aumentar su consumo en la población joven chilena.
- Limoneta con 82% de buena aceptación, 18% de aceptación media y 0% de aceptación baja.
- Vinagreta con 35% de buena aceptación, 35% de aceptación media y 30% de aceptación baja. No hay diferencias significativas en la preferencia por este producto. Esto es posible que esté relacionado a la baja aceptación del sabor vinagre y no, necesariamente, al calabacillo.
- Las emulsiones tienen una buena estabilidad por más de 24 h, siendo una buena alternativa para estas preparaciones en el ámbito gastronómico

## OBJETIVOS

**Objetivo General:** Desarrollar aplicaciones gastronómicas innovadoras de algas chilenas para incrementar su consumo y valorización como alimento sostenible del futuro.

**Objetivo Específico 1:**  
Evaluar la aceptabilidad sensorial de productos dulces y salados elaborados con algas nativas

**Objetivo específico 2:**  
Generar evidencia para la aplicación gastronómica de algas en diferentes preparaciones.

## METODOLOGÍA

Agregar algas a la alimentación cotidiana

Caracterización del desafío

- Preparaciones dulces y saladas con algas
- Emulsiones estabilizadas con alga

Ideación creativa

- Alfajores con cochayuyo
- Grisines con cochayuyo
- Vinagreta y limoneta con calabacillo

Prototipado rápido

- Degustación con 117 estudiantes de enseñanza media.
- Degustación con 17 estudiantes del instituto

Experimentación con usuarios reales

- Escala hedónica de 3 puntos (aceptabilidad baja, media o alta)
- >50% de preferencia.

Validación de soluciones

Alfajores de cochayuyo



Grisines de cochayuyo



Emulsiones con calabacillo



## CONCLUSIONES

Las algas chilenas pueden integrarse exitosamente en preparaciones de consumo masivo, especialmente en aplicaciones dulces donde se logra >90% de aceptación. Sus propiedades tecnológicas las posicionan como ingredientes funcionales naturales para la industria alimentaria.

Esta investigación demuestra que las algas representan una oportunidad concreta para la alimentación del futuro en Chile: son sostenibles, nutritivas, abundantes localmente y tecnológicamente versátiles.

**Próximos pasos:** Escalamiento piloto en servicios de alimentación, desarrollo de productos comerciales y transferencia tecnológica al sector productivo mediante alianzas público-privadas.

La valorización gastronómica de algas contribuye simultáneamente a la seguridad alimentaria, sostenibilidad ambiental y desarrollo económico regional.

## REFERENCIAS

