



Chile
en marcha



REALIZACIÓN DE EVENTOS DE INNOVACIÓN

INFORME TÉCNICO FINAL

2019

1. Código de propuesta:

EVR-2019-0636

2. Nombre del evento:

Primer Encuentro de Emprendedores para la Innovación en Alimentos en la Zona Norte

3. Entidad postulante:

Nombre: Centro Tecnológico en Innovación para la Industria Alimentaria

RUT:

4. Entidad asociada:

Nombre: SIN ENTIDAD ASOCIADA

RUT:

5. Coordinador del evento:

Nombre completo: Lorena Andrea Pacheco Estay

Cargo en la entidad postulante: Encargada de Vinculación y Desarrollo

6. Tipo de evento (marque con una x):

Seminario	X
Congreso	
Simposio	
Feria Tecnológica	

7. Lugar y ubicación de realización del evento:

Lugar	Hotel Club La Serena
Dirección	
Comuna	La Serena, Región de Coquimbo
Provincia	Elqui

8. Área o sector donde se enmarcó el evento (marque con una x):

Agrícola	x
Pecuario	x
Forestal	
Dulceacuícola	
Gestión	
Alimentos	x
Otros	

9. Fecha de inicio y término del evento:

Fecha inicio:	Viernes 27 de septiembre	Fecha término:	Viernes 27 de septiembre
---------------	--------------------------	----------------	--------------------------

10. Costos totales del evento:

Propuesta inicial	\$	%
Costo total		
Aporte FIA		
Aporte Contraparte		

Evento realizado	\$	%
Costo total		
Aporte FIA		
Aporte Contraparte		

11. Indique si el evento cumplió con los objetivos planteados inicialmente. Fundamente.

De acuerdo a los objetivos planteados en la propuesta inicial, la actividad fue un éxito tanto por la convocatoria obtenida, como el objetivo logrado respecto a mostrar las oportunidades reales que se tienen disponibles y los desafíos que existen en la zona norte.

La participación de distintos expositores desde el mundo público y privado, donde cada uno presentó su experiencia, dió a la actividad una cualidad interesante para compartir con los asistentes, que indudablemente presentó al ecosistema de innovación una propuesta real donde CeTA llega a cumplir metas que están no sólo relacionadas con la disponibilización de tecnologías, sino también las redes que se necesitan generar para el emprendimiento, en este sentido la parrilla de temas abordados por los expositores que participaron dieron indicios de cómo trabajar desde los requerimientos básicos para innovar en alimentos hasta el desarrollo de productos, incorporando conocimientos referentes al levantamiento de capital.

Dentro de las ponencias realizadas, los expositores plantearon temáticas interesantes, como las que involucran la innovación y la importancia de estar en contacto con distintas iniciativas relacionadas con la industria de alimentos, realizada por la Sra. Maruja Cortés académica de vasta experiencia de la Universidad de Chile, en este mismo sentido se analizó la disponibilidad de materias primas existentes en la zona norte para el desarrollo de nuevos productos innovadores realizado por la Sra. Claudia Bernal de la Universidad de la Serena, generando desafíos reales, los cuales se podrían desarrollar en las Plantas piloto que CeTA hoy cuenta, tanto en plantas propias como con la red nacional de plantas piloto, presentada por Jean Paul Veas, Director Ejecutivo de CeTA.

Por otro lado, las condiciones de técnicas respecto a la inocuidad, etiquetado y envases presentadas por el experto de Achipia Sr. Víctor Rivera, Claudia Henríquez del INTA y Rodrigo González de Co-Inventa, sin duda dieron el contexto y los principales ítems a considerar si cualquier persona hoy tuviese una idea innovadora en alimentos para generar un nuevo producto.

Finalmente, la experiencia compartida de los tres emprendedores fue relevante para entender como ellos lograron ser elaboradores de productos innovadores, así como también conocer el apoyo que existe para la innovación como los capitales de riesgos presentados por Macarena Liu de Fundación Chile.

En este encuentro se logró difundir los avances tecnológicos y generar vínculos que permitan al emprendedor acceder a nuevas oportunidades para el desarrollo de nuevos productos alimentarios, ingredientes, procesos y packaging, además de dar a conocer que CeTA se instalará en la región con equipamientos que se dispondrán de acuerdo con las necesidades que tiene la región, donde este tipo de aproximaciones dan indicios de las necesidades y las brechas a las que se debe dar respuesta.

Además, logramos presentar stands de las instituciones regionales que pueden hoy dar respuestas reales a requerimientos, como el Centro de Negocios de Sercotec y la Universidad de La Serena, donde se compartieron la prestación de servicios que realiza el Depto. de Ingeniería en Alimentos a través del Laboratorio de Análisis y Asistencia Técnica, como una herramienta de apoyo a los emprendedores.

También se mostraron en un stand de CeTA productos innovadores que presentamos desde distintos lugares del país, para compartir que además de conservas y mermeladas que son generalmente los productos asociados a emprendimientos, existe una gama de productos, que están asociados a otras tecnologías que están disponibles a nivel nacional.

12. Detalle los expositores del evento. Indique si existieron diferencias respecto a lo programado y las razones.

N°	Nombre completo	RUT o N° Pasaporte	Nacionalidad	Lugar o entidad donde trabaja	Profesión y especialización	Conocimientos o competencias en el tema a exponer
1	Maruja Hazarmabeth Darcy Cortés Belmar		Chilena	Académica Universidad de Chile	Profesora Asistente Departamento de Economía Agraria Facultad de Ciencias Agronómicas	Académica Universidad de Chile, generar oportunidades de Innovación en futuros profesionales.
2	Claudia Patricia Bernal Zuluaga		Colombiana	Universidad de la Serena	Química Académica del Departamento de Ingeniería de alimentos de la Universidad de la Serena	Formación de Capital Humano, profesionales en el área de alimentos y asesoría a emprendedores desde ULA

3	Jean Paul Veas Flores		Chilena	CeTA	Ingeniero Químico MBA PUC. Director Ejecutivo CeTA	Liderar mesas de trabajo dentro de la Gobernanza del Centro Tecnológico en Innovación Alimentaria, donde uno de sus principales focos es dinamizar el Ecosistema de innovación generando disponibilidad de información a los emprendedores
4	Víctor Eduardo Rivera Díaz		Chilena	ACHIPIA	Profesional del Área de Vinculación con el Sistema de Fomento e I+D de Achipia	Capacitador del Área de procedimientos operacionales estandarizados que aseguran la inocuidad en las cadenas productivas en plantas de producción
5	Claudia Patricia Henríquez Parada		Chilena	INTA	Ingeniera en Alimentos que se desempeña dentro de la dirección de asistencia técnica de INTA	Asesorar a emprendedores y agricultores en asunto regulatorios de alimentos, etiquetado nutricional nacional e internacional, buenas prácticas de manufactura (BPM) y análisis de alimentos y microbiológicos
6	Gonzalo Vega Adana		Chilena	Doubleland	Ingeniero en Alimentos Gerente de Desarrollo Doubleland Emprendimiento de Santiago	Profesional del área de los alimentos que hoy cuenta con su propio emprendimiento, pudiendo traspasar su experiencia y desafíos.
7	Lily Paz		Peruana	Pastas y Masas caseras D Franco	Emprendedora de la región de Coquimbo	Emprendedora de la región con varios años de experiencia que se ha posicionado, su experiencia es motivadora, dado que hoy ha llegado a retail.
8	Jou Araya		Chilena	Du Ciel	Emprendedora de la región de Coquimbo	Emprendedora de la región que hoy se ha posicionado con su gama de productos saludables.
9	Rodrigo Andrés González Morecchio		Chilena	Co-inventa	Bioquímico de la Universidad de Chile, Gerente General de Coinventa	Asesor en proyectos tecnológicos relacionados al desarrollo, implementación y mejora de procesos productivos para la utilización sustentable de recursos naturales

10	Macarena Liu Rivas		chilena	Fundación Chile	Ingeniero Comercial	Profesional que se desempeña como Portfolio Manager de ChileGlobal Ventures, el área de emprendimiento y capital de riesgo de Fundación Chile. Como PM, lidera la aceleradora de negocios de CGV, acelerando proyectos tecnológicos y de innovación en etapas tempranas.
11	Lorena Andrea Pacheco Estay		Chilena	CeTA	Ingeniera en Alimentos Encargada de Vinculación y Desarrollo CeTA	Coordinar actividades que den respuesta a las necesidades de la industria y emprendedores en el área de alimentos, modera y hace presentaciones de los expositores.

Respecto a cambios en el programa propuesto inicialmente y el desarrollado, se realizó un cambio por la Emprendedora Marcela Maklouf, por temas de agenda declinó su participación por lo que se reemplazo por Gonzalo Vega, quien al igual que Marcela tiene producto en retail y podía compartir su experiencia.

Además, se incluyo en programa la participación de Fundación Chile, y su participación fue bien evaluada considerando que incluyeron el tema respecto a capitales disponibles para emprender e innovar, y tanto el traslado como alojamiento fue costeadado desde su institución.

13. Indique el número y características de los asistentes al evento (Adjuntar listados de participación y/o asistentes, en caso que corresponda, Anexo 1).

Este evento contó con la asistencia de 66 personas acreditadas, de los cuales algunos son representantes de instituciones regionales, como FIA, Aquapacifico, INIA, CRDP, Prodesal, Centro de desarrollo de negocios y de universidades regionales, como Universidad de La Serena y Universidad Católica del Norte. Sin embargo, mayoritariamente asistieron emprendedores en distintas fases que buscan desarrollar productos innovadores o escalar producciones a mayor nivel. Cabe destacar que también participaron empresas, entre las cuales mencionamos a Orizon y Capel.

14. Señale si existieron diferencias respecto al programa inicial del evento y las razones.

Respecto al programa inicial, se solicitó el cambio de fecha en un día, ya que según lo programado estaba definido para el día 26 de septiembre, sin embargo, dado que antes de comenzar la difusión el área de comunicaciones del CRDP de Coquimbo nos informó de otras cuatro actividades en la ciudad para el mismo día, por lo que solicitamos vía mail y carta el cambio de fecha para el 27 de septiembre.

Además, se gestionó la posibilidad que dentro del mismo hotel se pudiera disponer de un espacio para que los emprendedores invitados e instituciones relacionadas pudieran ofrecer sus servicios sin costo alguno, y una emprendedora de la región diera a conocer su emprendimiento, por lo que Duciel pudo presentar sus productos a los asistentes de forma gratuita. CeTA también contó con un stand donde mostró productos innovadores desarrollados en otras regiones de Chile.

15. Describa y adjunte el material de apoyo y presentaciones entregados en el evento (Adjunte el material entregado en el anexo 2 y las presentaciones en anexo 3).

Se adjunta el programa de la actividad y material desarrollado para el evento. (Lanyard y Programa de la actividad, con el orden de las exposiciones).

Adicionalmente se entregó material corporativo de CeTA y Cultiva Uchile.

16. Concluya los resultados del evento y cómo éste aportó a generar y/o difundir nuevos conocimientos y experiencias en el sector.

Dada la gran asistencia de público al PRIMER ENCUENTRO DE EMPRENDEDORES EN LA ZONA NORTE en el Hotel Club La Serena, La Serena Chile y las conferencias presentadas por los expositores, que motivaron a la audiencia a hacer diversas consultas, este primer acercamiento en la zona nos deja entrever que se necesita reforzar la conexión existente con las instituciones de gobierno, empresa privada y academia para abordar el desafío que tiene la región en generar productos innovadores, considerando la interesante gama de materias primas existentes .

El protagonismo de la actividad sin duda alguna la tuvieron los emprendedores que participaron y aprovecharon de gran forma el minuto del panel de los expertos y hacer consultas de gran relevancia para seguir avanzando en el desarrollo de nuevos productos, así mismo ampliar su red de contactos con otros emprendedores que se encuentran en desafíos similares y que pertenecen a este ecosistema de la innovación.

La participación de autoridades sin duda también fue valorada por quienes asistieron, y compartir sus inquietudes con Sra. Francisca Martínez de FIA (Representante Macrozonal de Atacama y Coquimbo), así como el Sr. Gregorio Rodríguez (Director Regional de Corfo Coquimbo) y el Sr. Jean Paul Veas (Director Ejecutivo de CeTA), entre otros. De La misma forma la prensa resaltó en distintos medios la realización del evento, se adjuntan las notas de prensa. ANEXO 4 y respaldo fotográfico de la actividad ANEXO 5.

Cabe destacar, que se realizaron dos encuestas online, dado que velamos por la sustentabilidad y el No Uso de documentos impresos, se prefiere hacerlo de forma digital y para tener además información parametrizable. Se enviaron estas encuestas a todos los asistentes al evento (66 participantes), una de ella responde a los indicadores propios del centro y otra que hace referencia a la solicitud específica de los indicadores FIA. Respecto al feedback de los asistentes podemos informar que el nivel de respuesta es más bajo de lo que esperábamos, dado que tan solo 23 personas contestaron la primera y la segunda encuesta la respondieron 7 personas, de todos modos, se presenta un reporte de los datos obtenidos. (ANEXO 6).

LISTADO DE ANEXOS

ANEXO 1: Listados de asistencia y/o participación, se adjunta listado original de los asistentes a la actividad.

ANEXO 2: Material entregado en el evento. (se adjuntan originales).

ANEXO 3: Presentaciones de los expositores del evento (formato digital).

ANEXO 4: Cobertura de prensa de la actividad.

ANEXO 5: Registros fotográficos de la actividad.

ANEXO 6: Resultados encuesta de satisfacción a asistentes a la actividad.

ANEXO 1: Listados de asistencia y/o participación, se adjunta listado original de los asistentes a la actividad.



ANEXO 2: Material entregado en el evento.

Se adjunta una copia de cada uno en formato original.

1. Programa de la actividad.
2. Informativo de las capacidades del Centro Tecnológico de CeTA.
3. Informativo con las capacidades de los equipos disponibles en Nodo Sur CeTA- UFRO.
4. Informativo del Centro de extensión hortícola Cultiva Uchile.
5. Lanyard y credencial de la actividad que se utilizo en la acreditación.

ANEXO 3: Presentaciones de los expositores del evento (formato digital).

Se entrega pendrive con todas las presentaciones con el mismo orden del programa.

ANEXO 4: Cobertura de prensa de la actividad.

<http://www.diarioeldia.cl/economia/emprendedores-en-alimentos-se-reunieron-en-primer-encuentro-ceta-para-zona-norte>

Fecha: 03-10-2019 **Visitas:** 31.977 **Favorabilidad:** No Definida
Fuente: Diario El Día
Título: **Emprendedores en alimentos se reunieron en el primer encuentro CeTA para la zona norte**
Link: <http://www.diarioeldia.cl/economia/emprendedores-en-alimentos-se-reunieron-en-primer-encuentro-ceta-para-zona-norte>

Por Equipo El Día el Mié, 02/10/2019 - 15:11 Crédito fotografía: Cedida Diversificar y sofisticar la matriz productiva y exportadora, a través de la transferencia de conocimiento, generación de redes y fortalecimiento de capacidades tecnológicas, fueron parte de los temas abordados en la cita organizada por el Centro Tecnológico para la Innovación Alimentaria (CeTA). “Estamos orientados en entregar un producto que alimente el bienestar integral y emocional de las personas” , señaló Jou Araya, emprendedora que hoy tiene la línea de snacks saludables “Du Ciel” , elaborados con tecnologías que mantienen los nutrientes, sabores, colores y aromas de las materias primas naturales. Sus productos se caracterizan por ser libres de gluten, de azúcar, de químicos y 100% veganos. Y es que la importancia de la producción de alimentos saludables, es una tendencia que va en crecimiento, al respecto el Director Regional de Corfo Gregorio Rodríguez, declaró que, “participamos con gran entusiasmo de los esfuerzos que se realizan por promover sistemas de vida más saludables para la población, ya que estamos conscientes que posibilitando su acceso mejoraremos la dieta y por ende la prevención de enfermedades” . Además destacó el trabajo que actualmente se realiza en la región y que tiene que ver, por ejemplo, con “dar valor agregado a los productos marinos, a través de innovadoras preparaciones para aumentar su consumo” . Jean Paul Veas, director ejecutivo de CeTA, destacó la instancia que, “convocó a emprendedores en alimentos de distintos ámbitos, desde los que desarrollan innovaciones con productos del mar a los que están ligados a cultivos en los valles. Hay una gran riqueza en materias primas y capital humano que tiene una voluntad por agregarles valor. Como CeTA, queremos apoyar el emprendimiento ampliando la visión, entregando herramientas al ecosistema e incentivando la realización de nuevos proyectos” . El Programa de este Encuentro de Emprendedores incluyó contenidos como “Innovación en alimentos, la base para el emprendimiento competitivo” (Cultiva Uchile); “Subproductos agroalimentarios y marinos como materias primas para el desarrollo de productos con valor agregado” (Universidad de La Serena) y “Servicios disponibles a emprendedores para la innovación” (CeTA). El evento contó con el apoyo de la **Fundación para la Innovación Agraria (FIA)** y la colaboración de diversas instituciones que impulsan el emprendimiento a nivel nacional o regional, como CRDP Coquimbo (Corporación Regional de Desarrollo Productivo), Corfo, Universidad de La Serena, Cultiva Uchile, Achipia, Inta, Co-inventa, Fundación Chile y Centro de Negocios Sercotec de La Serena. Valor a través de la tecnología AI respecto, Francisca Martínez, representante macrozonal de **FIA** en las regiones de Atacama y Coquimbo, sostuvo que “en la zona norte del país contamos con una amplia diversidad de materias agroalimentarias, por lo que es muy relevante innovar en el uso de ellas, agregando valor mediante el desarrollo de nuevos productos, utilizando las tecnologías que hoy tenemos disponibles. En **FIA** buscamos impulsar instancias de desarrollo para este sector, es por ello que este tipo de encuentros nos permiten compartir el conocimiento y poder trabajar en conjunto en respuestas efectivas para el progreso de esta industria” . Por su parte Manuel Schneider, gerente de CRDP Coquimbo, señaló que apoyaron la realización de este primer encuentro “en nuestro rol de articuladores entre el mundo público, privado, y la academia, con el propósito de brindar espacios de transferencia tecnológica a nuestros productores respecto de innovación y emprendimiento, y así contribuir a una mayor competitividad del sector” . Enfatizó que “esta instancia permitió conocer las consideraciones que debe tener la innovación en el área de alimentos, tanto desde el punto de vista de los requerimientos de los consumidores, como también de la norma sanitaria y un correcto marketing alimentario” . Iniciativas presentadas Lily Paz con su emprendimiento de pastas y masas caseras D’Franco. Explicó que a través de una pequeña planta instalada en su casa, en el sector de Las Compañías, comenzó a expandirse con gran esfuerzo, llegando este año a las salas de venta de supermercados, gracias al apoyo del Centro de Negocios Sercotec La Serena. Inicialmente fabricaba pastas frescas, pero dada la limitación de durabilidad del producto, lo cambió a pastas deshidratadas. Su historia es de esfuerzo y perseverancia. Cuenta que postuló 3 veces al Fosis (Fondo de


Emprendedores en alimentos se reunieron en el primer encuentro CeTA para la zona norte
 miércoles, 02 de octubre de 2019, Fuente: Diario El Día



Por Equipo El Día el Mié, 02/10/2019 - 15:11 Crédito fotografía: Cedida Diversificar y sofisticar la matriz productiva y exportadora, a través de la transferencia de conocimiento, generación de redes y fortalecimiento de capacidades tecnológicas, fueron parte de los temas abordados en la cita organizada por el Centro Tecnológico para la Innovación Alimentaria (CeTA). “Estamos orientados en entregar un producto que alimente el bienestar integral y emocional de las personas” , señaló Jou Araya, emprendedora que hoy tiene la línea de snacks saludables “Du Ciel” , elaborados con tecnologías que mantienen los nutrientes, sabores, colores y aromas de las materias primas naturales. Sus productos se caracterizan por ser libres de gluten, de azúcar, de químicos y 100% veganos. Y es que la importancia de la producción de alimentos saludables, es una tendencia que va en crecimiento, al respecto el Director Regional de Corfo Gregorio Rodríguez, declaró que, “participamos con gran entusiasmo de los esfuerzos que se realizan por promover sistemas de vida más saludables para la población, ya que estamos conscientes que posibilitando su acceso mejoraremos la dieta y por ende la prevención de enfermedades” . Además destacó el trabajo que actualmente se realiza en la región y que tiene que ver, por ejemplo, con “dar valor agregado a los productos marinos, a través de innovadoras preparaciones para aumentar su consumo” . Jean Paul Veas, director ejecutivo de CeTA, destacó la instancia que, “convocó a emprendedores en alimentos de distintos ámbitos, desde los que desarrollan innovaciones con productos del mar a los que están ligados a cultivos en los valles. Hay una gran riqueza en materias primas y capital humano que tiene una voluntad por agregarles valor. Como CeTA, queremos apoyar el emprendimiento ampliando la visión, entregando herramientas al ecosistema e incentivando la realización de nuevos proyectos” . El Programa de este Encuentro de Emprendedores incluyó contenidos como “Innovación en alimentos, la base para el emprendimiento competitivo” (Cultiva Uchile); “Subproductos agroalimentarios y marinos como materias primas para el desarrollo de productos con valor agregado” (Universidad de La Serena) y “Servicios disponibles a emprendedores para la innovación” (CeTA). El evento contó con el apoyo de la **Fundación para la Innovación Agraria (FIA)** y la colaboración de diversas instituciones que impulsan el emprendimiento a nivel nacional o regional, como CRDP Coquimbo (Corporación Regional de Desarrollo Productivo), Corfo, Universidad de La Serena, Cultiva Uchile, Achipia, Inta, Co-inventa, Fundación Chile y Centro de Negocios Sercotec de La Serena. Valor a través de la tecnología AI respecto, Francisca Martínez, representante macrozonal de **FIA** en las regiones de Atacama y Coquimbo, sostuvo que “en la zona norte del país contamos con una amplia diversidad de materias agroalimentarias, por lo que es muy relevante innovar en el uso de ellas, agregando valor mediante el desarrollo de nuevos productos, utilizando las tecnologías que hoy tenemos disponibles. En **FIA** buscamos impulsar instancias de desarrollo para este sector, es por ello que este tipo de encuentros nos permiten compartir el conocimiento y poder trabajar en conjunto en respuestas efectivas para el progreso de esta industria” . Por su parte Manuel Schneider, gerente de CRDP Coquimbo, señaló que apoyaron la realización de este primer encuentro “en nuestro rol de articuladores entre el mundo público, privado, y la academia, con el propósito de brindar espacios de transferencia tecnológica a nuestros productores respecto de innovación y emprendimiento, y así contribuir a una mayor competitividad del sector” . Enfatizó que “esta instancia permitió conocer las consideraciones que debe tener la innovación en el área de alimentos, tanto desde el punto de vista de los requerimientos de los consumidores, como también de la norma sanitaria y un correcto marketing alimentario” . Iniciativas presentadas Lily Paz con su emprendimiento de pastas y masas caseras D’Franco. Explicó que a través de una pequeña planta instalada en su casa, en el sector de Las Compañías, comenzó a expandirse con gran esfuerzo, llegando este año a las salas de venta de supermercados, gracias al apoyo del Centro de Negocios Sercotec La Serena. Inicialmente fabricaba pastas frescas, pero dada la limitación de durabilidad del producto, lo cambió a pastas deshidratadas. Su historia es de esfuerzo y perseverancia. Cuenta que postuló 3 veces al Fosis (Fondo de

Solidaridad e Inversión Social) hasta obtener finalmente el capital necesario para su emprendimiento. Gonzalo Vega expuso sobre su emprendimiento Bijelti, el que -si bien es de la Región Metropolitana- utiliza materias primas que son abundantes en la zona centro norte, como son las algas y frutas. Su propuesta aprovechó la oportunidad de la nueva Ley de Etiquetado para generar productos libres de sellos, que combinan sabor y salud, sin sacrificar ninguno de los dos. Para ello, cuenta con líneas de golosinas de frutas y snacks horneados en base a vegetales y algas (Místicos). En el proceso, se involucran comunidades como los algueros de Bucalemu (región de O'Higgins), en un modelo de producción sustentable y de comercio justo digno de ser imitado en las caletas de la costa norte. Sobre CeTA El Centro Tecnológico para la Innovación Alimentaria, CeTA, nace en 2014 con el propósito de dar valor agregado a los productos agroalimentarios y cumplir con la meta de duplicar las exportaciones del sector al 2030, convirtiendo a Chile en una de las potencias mundiales en producción de alimentos saludables y de calidad. El Centro es apoyado por Corfo a través del Programa de Fortalecimiento de Capacidades para la Innovación y forma parte de la hoja de ruta de Transforma Alimentos. Está integrada por la Universidad de Chile, la Pontificia Universidad Católica de Chile, la Universidad de Talca, la Universidad de La Frontera, Fundación Chile y Fundación Fraunhofer. Se trata de una iniciativa única e histórica, por la potencia y prestigio de las organizaciones involucradas, las que concentran el 50% de los proyectos de I+D que se desarrollan en el país. Actualmente CeTA cuenta con una planta de pilotaje funcionando en Temuco (Nodo Sur CeTA/UFRO), dotada de tecnología de vanguardia para la innovación en alimentos; se apresta a iniciar la construcción de una planta en el futuro Parque Tecnológico Carén (Región Metropolitana), y está articulando la Red Nacional de Plantas Piloto, de modo de generar una oferta integral y visible de empresas que prestan servicios de pilotaje en alimentos. CeTA , productores , emprendedores , Alimentación , La Serena , Corfo

<http://www.proempresas.cl/noticias/20025-emprendedores-en-alimentos-de-la-region-de-coquimbo-se-reunen-para-diversificar-su-matriz-productiva.html>

<http://www.propyme Chile.com/noticias/2025-emprendedores-en-alimentos-de-la-region-de-coquimbo-se-reunen-para-diversificar-su-matriz-productiva.html>

Fecha: 02-10-2019 Visitas: Sin Datos Favorabilidad: No Definida
Fuente: Serenaycoquimbo
Título: **La Serena; Emprendedores en alimentos se reunieron en el primer encuentro interregional**
Link: <http://www.serenaycoquimbo.cl/index.php/todas-las-noticias/item/10556-la-serena-emprendedores-en-alimentos-se-reunieron-en-el-primer-encuentro-interregional>

Diversificar y sofisticar la matriz productiva y exportadora, a través de la transferencia de conocimiento, generación de redes y fortalecimiento de capacidades tecnológicas, fueron parte de los temas abordados en la cita organizada por el Centro Tecnológico para la Innovación Alimentaria (CeTa), que cuenta con el apoyo de Corfo. "Estamos orientados en entregar un producto que alimente el bienestar integral y emocional de las personas", señaló Jou Araya, emprendedora que hoy tiene la línea de snacks saludables "Du Ciel", elaborados con tecnologías que mantienen los nutrientes, sabores, colores y aromas de las materias primas naturales. Sus productos se caracterizan por ser libres de gluten, de azúcar, de químicos y 100% veganos. Y es que la importancia de la producción de alimentos saludables, es una tendencia que va en crecimiento, al respecto el Director Regional de Corfo Gregorio Rodríguez, declaró que, "participamos con gran entusiasmo de los esfuerzos que se realizan por promover sistemas de vida más saludables para la población, ya que estamos conscientes que posibilitando su acceso mejoraremos la dieta y por ende la prevención de enfermedades". Además destacó el trabajo que actualmente se realiza en la región y que tiene que ver, por ejemplo, con "dar valor agregado a los productos marinos, a través de innovadoras preparaciones para aumentar su consumo". Jean Paul Veas, director ejecutivo de CeTA, destacó la instancia que, "convocó a emprendedores en alimentos de distintos ámbitos, desde los que desarrollan innovaciones con productos del mar a los que están ligados a cultivos en los valles. Hay una gran riqueza en materias primas y capital humano que tiene una voluntad por agregarles valor. Como CeTA, queremos apoyar el emprendimiento ampliando la visión, entregando herramientas al ecosistema e incentivando la realización de nuevos proyectos. El Programa de este Encuentro de Emprendedores incluyó contenidos como "Innovación en alimentos, la base para el emprendimiento competitivo" (Cultiva Uchile); "Subproductos agroalimentarios y marinos como materias primas para el desarrollo de productos con valor agregado" (Universidad de La Serena); "Servicios disponibles a emprendedores para la innovación" (CeTA); "Presentación de guías para el diseño, desarrollo y aplicación de los POE, POES y el Sistema HACCP" (Achipia); "Aplicación del etiquetado nutricional y sellos de advertencia" (Inta); "Cómo lograr un envase con menor impacto medioambiental" (Co-inventa); "Capital de riesgo e innovación en industrias de impacto país" (Fundación Chile), además de las exposiciones de emprendedores y sus casos de éxito. El evento contó con el apoyo de **FIA (Fundación para la Innovación Agraria)** y la colaboración de diversas instituciones que impulsan el emprendimiento a nivel nacional o regional, como CRDP Coquimbo (Corporación Regional de Desarrollo Productivo), Corfo, Universidad de La Serena, Cultiva Uchile, Achipia, Inta, Co-inventa, Fundación Chile y Centro de Negocios Sercotec de La Serena. Dar valor a los productos a través de la tecnología. Al respecto, Francisca Martínez, representante macrozonal de **FIA** en las regiones de Atacama y Coquimbo, sostuvo que "en la zona norte del país contamos con una amplia diversidad de materias agroalimentarias, por lo que es muy relevante innovar en el uso de ellas, agregando valor mediante el desarrollo de nuevos productos, utilizando las tecnologías que hoy tenemos disponibles. En **FIA** buscamos impulsar instancias de desarrollo para este sector, es por ello que este tipo de encuentros nos permiten compartir el conocimiento y poder trabajar en conjunto en respuestas efectivas para el progreso de esta industria". Por su parte Manuel Schneider, gerente de CRDP Coquimbo, señaló que apoyaron la realización de este primer encuentro "en nuestro rol de articuladores entre el mundo público, privado, y la academia, con el propósito de brindar espacios de transferencia tecnológica a nuestros productores respecto de innovación y emprendimiento, y así contribuir a una mayor competitividad del sector". Enfatizó que "esta instancia permitió conocer las consideraciones que debe tener la innovación en el área de alimentos, tanto desde el punto de vista de los requerimientos de los consumidores, como también de la norma sanitaria y un correcto marketing alimentario". Iniciativas presentadas Lily Paz con su emprendimiento de pastas y masas caseras D'Franco. Explicó que a través de una pequeña planta instalada en su casa, en el sector de Las Compañías, comenzó a expandirse con gran esfuerzo, llegando este año a las salas de venta de supermercados, gracias al apoyo del Centro de Negocios Sercotec La Serena. Inicialmente fabricaba pastas frescas, pero dada la limitación de durabilidad del producto, lo cambió a pastas deshidratadas. Su historia es de



esfuerzo y perseverancia. Cuenta que postuló 3 veces al Fosis (Fondo de Solidaridad e Inversión Social) hasta obtener finalmente el capital necesario para su emprendimiento. Gonzalo Vega expuso sobre su emprendimiento Bijelti, el que -si bien es de la Región Metropolitana- utiliza materias primas que son abundantes en la zona centro norte, como son las algas y frutas. Su propuesta aprovechó la oportunidad de la nueva Ley de Etiquetado para generar productos libres de sellos, que combinan sabor y salud, sin sacrificar ninguno de los dos. Para ello, cuenta con líneas de golosinas de frutas y snacks horneados en base a vegetales y algas (Místicos). En el proceso, se involucran comunidades como los algueros de Bucalemu (región de O'Higgins), en un modelo de producción sustentable y de comercio justo digno de ser imitado en las caletas de la costa norte. Sobre CeTA El Centro Tecnológico para la Innovación Alimentaria, CeTA, nace en 2014 con el propósito de dar valor agregado a los productos agroalimentarios y cumplir con la meta de duplicar las exportaciones del sector al 2030, convirtiendo a Chile en una de las potencias mundiales en producción de alimentos saludables y de calidad. ¿Quieres recibir en tu celular una SUSCRIPCIÓN GRATUITA de nuestro boletín informativo? Mándanos un whatsapp con tu número al +56953562983. Luego, y muy importante, agrega nuestro número en los contactos de tu equipo móvil y ya está; recibirás un Boletín Informativo de www.serenaycoquimbo.cl El Centro es apoyado por Corfo a través del Programa de Fortalecimiento de Capacidades para la Innovación y forma parte de la hoja de ruta de Transforma Alimentos. Está integrada por la Universidad de Chile, la Pontificia Universidad Católica de Chile, la Universidad de Talca, la Universidad de La Frontera, Fundación Chile y Fundación Fraunhofer. Se trata de una iniciativa única e histórica, por la potencia y prestigio de las organizaciones involucradas, las que concentran el 50% de los proyectos de I+D que se desarrollan en el país. Actualmente CeTA cuenta con una planta de pilotaje funcionando en Temuco (Nodo Sur CeTA/UFRO), dotada de tecnología de vanguardia para la innovación en alimentos; se apresta a iniciar la construcción de una planta en el futuro Parque Tecnológico Carén (Región Metropolitana), y está articulando la Red Nacional de Plantas Piloto, de modo de generar una oferta integral y visible de empresas que prestan servicios de pilotaje en alimentos.

ANEXO 5: Registros fotográficos de la actividad.



Fotografía 1: Participantes en la actividad.



Fotografía 2: Expositores dan respuesta a consultas de los asistentes.



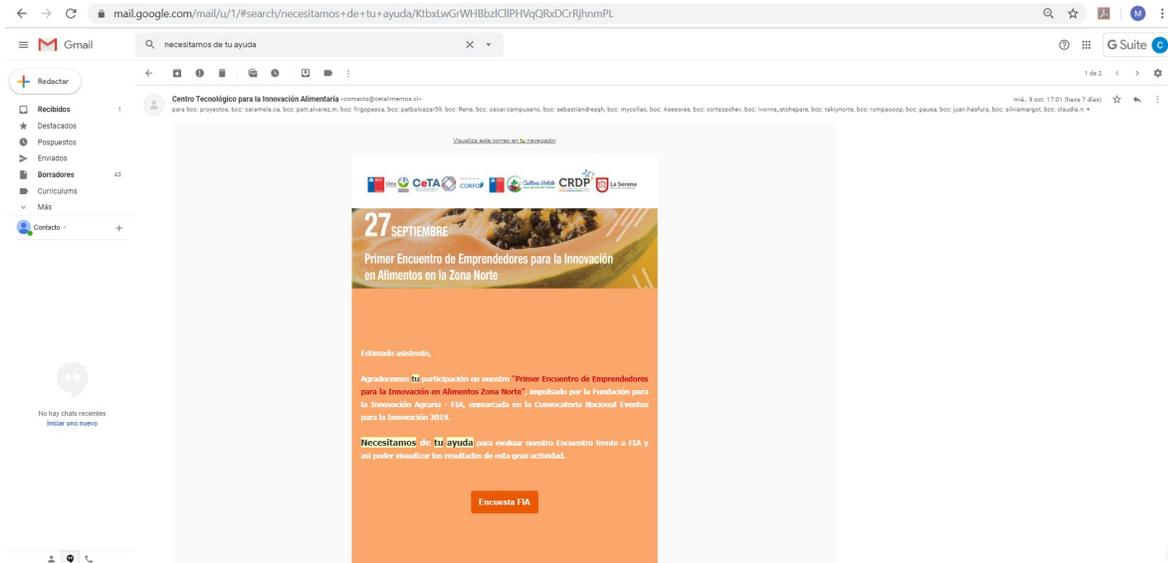
Fotografía 3: Emprendedora Jou Araya de la Zona Norte muestra sus productos en Stand gratuito.



Fotografía 4: Participación de autoridades de la región.

ANEXO 6: Resultados encuesta de satisfacción a asistentes a la actividad.

Se realizó encuesta de realización de la actividad FIA con fecha 9 de octubre de 2019 a todos los asistentes de la actividad, sin embargo, sólo se recibieron 7 respuestas, las cuales se adjuntan a continuación.



Link encuesta: <https://es.surveymonkey.com/r/CX6SLP8>

Se adjunta consolidado en cuadro y evidencia, además, se adjunta link para revisar resultados.



Preguntas de la encuesta realizada, se evalúan en una escala de a 1 a 5.

N°	Pregunta	Promedio evaluación	Comentarios
1	Se ha conseguido el objetivo del evento?	4,7	faltó más tiempo para la mayoría de las exposiciones. Excelente organización y los temas tratados son atingentes a los requerimientos de nuestra zona.
2	Nivel de conocimientos adquiridos	4,1	Excelente metodología utilizada
3	Aplicación de estos conocimientos a su quehacer	4,1	Especialmente para aplicar conocimientos en agroecología
4	Estoy satisfecho con la realización de este evento	4,6	Seguir realizando seminario de esta temática Espero que se realice periódicamente este tipo de actividades en esta zona
5	¿Los expositores (as) fueron claros en los contenidos de las presentaciones?	4,7	Pero faltó más a fiatar por falta de tiempo Excelentes expositores
6	¿Los expositores (as) fueron receptivos frente a consultas de los participantes?	4,4	No participé por tiempo en la mesa de consultas
7	El material entregado fue suficiente	3,9	Faltó material didáctico con los contenidos Se podría mejorar en este aspecto
8	¿Los contenidos de las presentaciones fueron adecuados en relación al objetivo propuesto?	4,4	-
9	El lugar de realización del evento es adecuado (iluminación, climatización, etc)	4,1	Bueno, en luz y acústica
10	Organización global del evento	4,4	Excelente organización

¿Se ha conseguido el objetivo del evento?

Answered: 7 Skipped: 0

4,7★

valoración promedio



	1	2	3	4	5	TOTAL	PROMEDIO PONDERADO
★	0,00% 0	0,00% 0	0,00% 0	28,57% 2	71,43% 5	7	4,71

Comentarios (2)

COMENTARIOS :

- faltó mas tiempo para la mayoría de las exposiciones.
- Excelente organización y los temas tratados son atinentes a los requerimientos de nuestra zona

Nivel de conocimientos adquiridos

Answered: 7 Skipped: 0

4,1★

valoración promedio



	1	2	3	4	5	TOTAL	PROMEDIO PONDERADO
★	0,00% 0	0,00% 0	14,29% 1	57,14% 4	28,57% 2	7	4,14

Comentarios (1)

RESPUESTAS (1) NUBE DE PALABRAS ETIQUETAS (0)

FUNCIÓN DE PAGO

El análisis de texto te permite buscar y etiquetar comentarios y ver nubes conformadas de las palabras y frases más frecuentes. Para obtener esta función, amplía tu plan a uno de pago.

AMPLIAR PLAN

[Más información »](#)

Agregar etiquetas Filtrar por etiqueta

Buscar respuestas

Mostrando 1 respuesta

excelente metodología utilizada

09/10/2019 17:35

[Ver las respuestas del encuestado](#)

[Agregar etiquetas](#)

Aplicación de estos conocimientos a su quehacer

Answered: 7 Skipped: 0

4,1★
valoración
promedio



	1	2	3	4	5	TOTAL	PROMEDIO PONDERADO
★	0,00% 0	14,29% 1	14,29% 1	14,29% 1	57,14% 4	7	4,14

Comentarios (1)

RESPUESTAS (1) NUBE DE PALABRAS ETIQUETAS (0)

FUNCIÓN DE PAGO

El análisis de texto te permite buscar y etiquetar comentarios y ver nubes conformadas de las palabras y frases más frecuentes. Para obtener esta función, amplía tu plan a uno de pago.

AMPLIAR PLAN

[Más información »](#)

Agregar etiquetas ▼ Filtrar por etiqueta ▼

Buscar respuestas

Mostrando 1 respuesta

especialmente para aplicar estos conocimiento en agroecología

14/10/2019 14:23

[Ver las respuestas del encuestado](#)

[Agregar etiquetas ▼](#)

Estoy satisfecho con la realización de este evento

Answered: 7 Skipped: 0

4,6★
valoración
promedio



	1	2	3	4	5	TOTAL	PROMEDIO PONDERADO
★	0,00% 0	0,00% 0	14,29% 1	14,29% 1	71,43% 5	7	4,57

Comentarios (2)

RESPUESTAS (2) NUBE DE PALABRAS ETIQUETAS (0)

Agregar etiquetas Filtrar por etiqueta

Buscar respuestas

Mostrando 2 respuestas

SEGUIR REALIZANDO SEMINARIO DE ESTA TEMATICA

10/10/2019 11:59

[Ver las respuestas del encuestado](#)

[Agregar etiquetas](#)

espero que se realice periódicamente este tipo de actividades en esta zona

09/10/2019 17:35

[Ver las respuestas del encuestado](#)

[Agregar etiquetas](#)

¿Los expositores (as) fueron claros en los contenidos de las presentaciones?

Answered: 7 Skipped: 0

4,7★
valoración
promedio



	1	2	3	4	5	TOTAL	PROMEDIO PONDERADO
★	0,00% 0	0,00% 0	14,29% 1	0,00% 0	85,71% 6	7	4,71

[Comentarios \(2\)](#)

RESPUESTAS (2) [NUBE DE PALABRAS](#) [ETIQUETAS \(0\)](#)

[Agregar etiquetas](#) [Filtrar por etiqueta](#)

Mostrando 2 respuestas

Pero falto más añatar por falta de tiempo.

14/10/2019 14:23

[Ver las respuestas del encuestado](#) [Agregar etiquetas](#)

excelentes expositores

09/10/2019 17:35

[Ver las respuestas del encuestado](#) [Agregar etiquetas](#)

¿Los expositores (as) fueron receptivos frente a consultas de los participantes?

Answered: 7 Skipped: 0

4,4★
valoración
promedio



	1	2	3	4	5	TOTAL	PROMEDIO PONDERADO
★	0,00% 0	0,00% 0	14,29% 1	28,57% 2	57,14% 4	7	4,43

Comentarios (1)

RESPUESTAS (1) NUBE DE PALABRAS ETIQUETAS (0)

Agregar etiquetas Filtrar por etiqueta

Buscar respuestas

Mostrando 1 respuesta

No participe por tiempo en la mesa de consulta.

14/10/2019 14:23

[Ver las respuestas del encuestado](#) Agregar etiquetas

El material entregado fue suficiente

Answered: 7 Skipped: 0

3,9★
valoración
promedio



	1	2	3	4	5	TOTAL	PROMEDIO PONDERADO
★	0,00% 0	14,29% 1	0,00% 0	71,43% 5	14,29% 1	7	3,86

Comentarios (2)

RESPUESTAS (2) NUBE DE PALABRAS ETIQUETAS (0)

Agregar etiquetas Filtrar por etiqueta

Buscar respuestas

Mostrando 2 respuestas

Faltó material didactico con los contenidos .

14/10/2019 14:23

[Ver las respuestas del encuestado](#)

se podría mejorar en este aspecto

09/10/2019 17:35

[Ver las respuestas del encuestado](#)

¿Los contenidos de las presentaciones fueron adecuados en relación al objetivo propuesto?

Answered: 7 Skipped: 0

4,4★
valoración promedio



	1	2	3	4	5	TOTAL	PROMEDIO PONDERADO
★	0,00% 0	0,00% 0	14,29% 1	28,57% 2	57,14% 4	7	4,43

Comentarios (0)

El lugar de realización del evento es adecuado (iluminación, climatización, etc)

Answered: 7 Skipped: 0

4,1★
valoración promedio



	1	2	3	4	5	TOTAL	PROMEDIO PONDERADO
★	14,29% 1	0,00% 0	14,29% 1	0,00% 0	71,43% 5	7	4,14

Comentarios (1)

RESPUESTAS (1) NUBE DE PALABRAS ETIQUETAS (0)

Agregar etiquetas Filtrar por etiqueta

Buscar respuestas

Mostrando 1 respuesta

Bueno, en luz y acustica.

14/10/2019 14:23

[Ver las respuestas del encuestado](#)

Agregar etiquetas

Organización global del evento

Answered: 7 Skipped: 0

4,4★
valoración
promedio



	1	2	3	4	5	TOTAL	PROMEDIO PONDERADO
★	0,00% 0	0,00% 0	14,29% 1	28,57% 2	57,14% 4	7	4,43

Comentarios (1)

RESPUESTAS (1) NUBE DE PALABRAS ETIQUETAS (0)

Agregar etiquetas

Filtrar por etiqueta

Buscar respuestas



Mostrando 1 respuesta

Excelente organizacion

09/10/2019 17:35

[Ver las respuestas del encuestado](#)

[Agregar etiquetas](#)

Además, se incluye encuesta interna de satisfacción CeTA vía correo masivo (Mailchimp) que se realiza en cada término de evento por políticas internas de mejora continua, se adjunta a continuación pantallazo de envío y promedio de resultados.

Link de encuesta: <https://es.surveymonkey.com/r/WCF25BM>

Encuesta Primer Encuentro Emprendedores Zona Norte

[View Report](#)

[Campaign Preview](#) [HTML Source](#) [Plain-Text Email](#) [Details](#)



Encuesta Primer Encuentro Emprendedores Zona Norte

[Switch report](#)

[Overview](#) [Activity](#) [Links](#) [Social](#) [E-commerce](#) [Conversations](#) [Analytics360](#)

73 Recipients

Audience: Centro Tecnológico para la Innovación Alimentaria (Tags: [Inscritos Primer Encuentro Emprendedores Zona Norte](#))

Delivered: Fri, Sep 27, 2019 1:25 pm

[View email](#) · [Download](#) · [Print](#) · [Share](#)

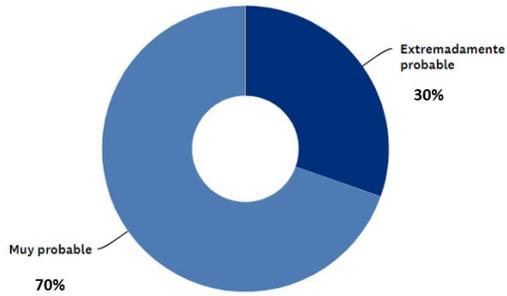
Subject: Confirma tu asistencia y participa en el sorteo del Primer Encuentro de Emprendedores para la Innovación en Alimentos Zona Norte 🍀

0 Orders	\$0.00 Average order revenue	\$0.00 Total revenue
-------------	---------------------------------	-------------------------

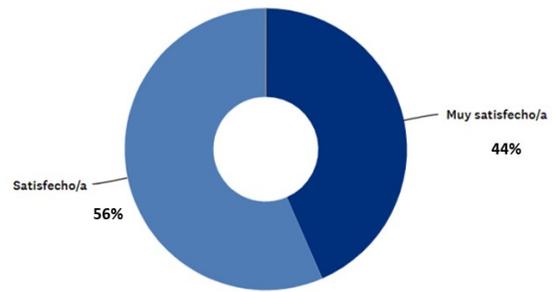
Open rate	64.4%	Click rate	23.3%
Audience average	45.7%	Audience average	14.5%
Industry average	(Select your industry)	Industry average	(Select your industry)

47 Opened	17 Clicked	0 Bounced	0 Unsubscribed
--------------	---------------	--------------	-------------------

Probabilidad de difusión con red de contacto



¿Está satisfecho/a o insatisfecho/a con el Encuentro de Emprendedores ofrecido por CeTA??



¿Qué tan bien entendemos sus necesidades?

