

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
Seminario Innovación Agroalimentaria
Código EVR 2016 0751

OFICINA DE PARTES 2 ^{da} FIA	
RECEPCIONADO	
Fecha	03 FEB 2017
Hora	
Nº Ingreso	36626

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

ALIMENTARIA cumplió a cabalidad con los objetivos propuestos durante su diseño y organización. Es así, como este seminario fue una plataforma de encuentro e intercambio de opiniones entre profesionales, emprendedores, empresarios, académicos e investigadores del sector agroindustrial, que permitió generara vínculos entre los diferentes actores del sistema, potenciando y articulando en forma efectiva las innovaciones.

Desde sus inicios se había incluido varias charlas de Branding, o Gestión Estratégica de Marca, en el seminario, sin embargo, este no estaba considerado como uno de sus enfoques. Durante la ejecución del proyecto pudimos evidenciar la necesidad por incluir herramientas de este tipo en la comercialización de los productos agroindustriales, las cuales además de generar valor pueden significar un aumento en los ingresos, por lo cual quisimos incluirlo como enfoque del evento.

La primera actividad, correspondiente al coworking del día viernes 25 por la mañana, fue una actividad cerrada donde se invitó a participar a actores destacados del sector empresarial (Orgánicos Brita, Viña Inéditas, Alimentos Suazo, Cecinas Figueroa), académico (representantes de las Universidades del Biobío y Concepción), y público (representantes de FIA, seremi de agricultura y prodesal) de la provincia de Ñuble.

Durante la mencionada jornada se trabajó de manera colaborativa en identificar los factores que impiden el crecimiento y la profesionalización del sector agroalimentario en la región, con el apoyo de las charlas de Marcela Samarotto, coordinadora general del programa de Alimentos Saludables PIA + S de FIA y Corfo, y el destacado economista Renato Segura, Director del Centro Regional de Estudios.

En base a las conclusiones del coworking se pudieron fijar lineamientos de acción que permitirán en el corto, mediano y largo plazo potenciar a la región del Biobío, y la futura Región del Ñuble, como un territorio pionero en la innovación orientada al desarrollo de la agroindustria local, con foco a los ejes estratégicos del seminario: alimentos saludables, sustentabilidad, recursos naturales y branding,

El día viernes 25 por la tarde y sábado 26 por la mañana se realizaron charlas por connotados actores del que hacer académico y empresarial del país. Estas charlas permitieron a los

asistentes incorporar conocimientos y actitudes de innovación orientada a los procesos agroindustriales, comercialización y branding.

El formato en que fueron presentadas las charlas, en un ambiente cercano e inclusivo entre los asistentes y los expositores, sumado a la organización de los bloques de charlas de manera tal, que en cada bloque se incluía una charla del área académica de procesos, una charla del ámbito empresarial y una del área de branding, fue un verdadero acierto. Esto porque según comentaron los asistentes al evento esta organización les permitió “mezclar” conceptos de distintos ámbitos, lo cual sumado a los distintos tipos de perfiles en el público asistente generó mesas redondas de conversación muy variada, orientadas a la reflexión y el debate. Cabe señalar que en algunos casos las mesas redondas y exposiciones se extendieron por un poco más del tiempo presupuestado, debido a que el público asistente estaba realmente interesado en participar de las mismas, lo que se reflejaba en que los asistentes al evento se molestaban al momento de que se les señalaba a los expositores el fin de su tiempo o el fin de la mesa redonda.

Durante los coffe break, ideados y diseñados para potenciar la interconexión entre los asistentes, pudimos ver como los diferentes actores del sector agroalimentario aprovechaban estas instancias para la generación de redes de contacto y trabajo asociativo.

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA CONVOCATORIA PROYECTOS LOCALES

Con el objetivo de apoyar el desarrollo de nuevos negocios y/o generación de nuevos productos o servicios, en el marco del seminario se generó el concurso para Proyectos Locales, el cual, ofreció a las propuestas ganadoras la asesoría de un equipo humano calificado, a través de tres diferentes entidades: el Departamento de Agroindustrias de la Facultad de Ingeniería Agrícola de la Universidad de Concepción, la Incubadora de Negocios de la Universidad de Concepción e Ideolab Consultores.

La difusión de las bases del concurso se hizo a través del sitio web: www.alimentariachile.cl. La recepción de las postulaciones se realizó en los correos pamelagonzalezfuentes@gmail.com y webalimentaria@gmail.com desde el 14 al 21 de noviembre (23:59 hrs) a través de un formulario disponible en la página web.

En total se recibieron las ocho propuestas que se especifican a continuación:

1. Elaboración de Panes de Molde en base a mezclas de harinas libres de gluten, de bajos índices glucémico, como alternativa de consumo para enfermos diabéticos y pre-diabéticos y niños principalmente (presentada por: Roberto Enrique Ferrada Schadow).
2. Ensaladas de lechugas hidropónicas en formato Cuarta Gama Jorge Enrique Riveros Riquelme
3. Bocashi, activador de suelos (presentada por: Jesús Andrés Paredes Calderón).
4. Aplicación del Ultrasonido en la Industria Vitivinícola como estrategia para valorizar la Uva País. (presentada por: Edmundo Alberto Varas Bordeu).
5. Desarrollo de una cámara de pre-frío móvil, energizada mediante paneles fotovoltaicos para la mejora de la vida post-cosecha de berries (presentada por: Dario Ivan Sandoval Maldonado).
6. Desarrollo de capacidad productiva en torno a los Productos forestales no madereros en forma sustentable, innovadora y que se constituya en una fuente laboral que permita vivir dignamente. (presentado por: Mical Priscila Grandon Lara).
7. La recolección de productos forestales no madereros y frutos silvestres como un trabajo sustentable, digno, que permita la transformación hacia un oficio sostenedor y generador de ingresos para las familias del sector Monte el León, Pemuco (presentada por: Pamela Alejandra Muñoz Palma).
8. Leche de cabra fresca a tu mesa (presentada por: Sebastián Vásquez Missene).

Los ocho proyectos pasaron a la segunda etapa de presentación en formato elevator pitch, lo que fue notificado por correo electrónico el día 23 de Noviembre. Siguiendo lo indicado en las bases la recepción de las diapositivas para las presentaciones fue a través del correo alimentariachile@gmail.com hasta las 20:00 hrs del 25 de Noviembre en formato PPT.

La sesión de elevator pitch se realizó el día sábado 26 de Noviembre desde las 12:40 a las 14:00 hrs. en la sala 3 de CECAL- UdeC Chillán. El panel de expertos que evaluó las propuestas estuvo compuesto por: María Eugenia González, Julián Naranjo, Christian Folch Cano, Federico Thumm y Oscar Sánchez. La evaluación se hizo de acuerdo a la siguiente pauta:

Crterio de evaluación	Puntaje máximo
Grado de innovación del nuevo desarrollo en el área específica (alimentos saludables, energías renovables y sustentabilidad)	40
Relevancia del problema que resuelve	20
Definición del mercado objetivo	20
Factibilidad de introducir al mercado de la región o de concreción del emprendimiento en la región.	20
Puntaje total	100

Luego de las presentaciones cada experto dio sus observaciones a cada una de las propuestas. En base a las evaluaciones realizadas se seleccionaron las dos propuestas ganadoras: “Desarrollo de una cámara de pre-frío móvil, energizada mediante paneles fotovoltaicos para la mejora de la vida post-cosecha de berries” y “Leche de cabra fresca a su mesa”, las cuales fueron notificadas en la ceremonia de clausura del evento el día 26 de Noviembre a las 17:30 hrs.

Las dos propuestas ganadoras recibirán una asesoría personalizada durante el mes de enero del 2017, consistente en una asesoría técnica de 12 hrs. a través del Departamento de Agroindustrias de la Facultad de Ingeniería Agrícola, una asesoría en modelos de negocio de 4 hrs por parte de la Incubadora de Negocios y una asesoría en branding de 8 hrs. a través de Ideolab Consultores.

El sábado 25 por la tarde, se realizaron 5 talleres a través de los cuales se potencio el trabajo en red y colaborativo entre los diversos actores del ecosistema agroindustrial, promoviendo la innovación dentro de las Pymes en las áreas de alimentos saludables, sustentabilidad, recursos naturales y branding. Es importante destacar que los distintos talleres dictados contaron con asistencia completa.

Del total de 169 asistentes inscritos, solo 69 respondieron la encuesta de satisfacción entregada por FIA (detalles en el Anexo 4). En base a sus respuestas podemos decir que un 61% de los encuestados consideró que el evento cumplió a cabalidad con el objetivo propuesto, sin ir en desmedro de esto, cabe destacar que el 98% de los encuestados consideró cumplido el objetivo del evento.

Además, de las encuestas realizadas pudimos evidenciar como el 92% de los asistentes sondeados se considera satisfecho con la realización del evento y el 86% de ellos le podrían las dos notas más altas a la organización del evento (4 y 5).

Gracias a las distintas actividades realizadas durante ambos días de ALIMENTARIA, podemos asegurar que este evento fomentó la vinculación e innovación entre los diferentes actores del sector agroalimentario de la región.

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

En el Coworking se generó un espacio de trabajo y colaboración entre académicos, empresarios y emprendedores, donde se identificaron los actores relevantes del sector, como debiese ser la interacción entre ellos, las principales barreras a la innovación, es decir, los lineamientos estratégicos para transformar a Ñuble en un polo de desarrollo en torno a la innovación en agroalimentos.

Los principales actores identificados en el sector agroalimentario de Ñuble son las empresas, universidades, Fundación para la Innovación Agraria (FIA), el sector público, centros de formación técnica y liceos. Para potenciarlos, se propuso fomentar una cultura de innovación y la generación de redes de contacto. La generación de una cultura de innovación en el sector agroalimentario también volvería más atractivo a este sector para los jóvenes, que son actores que actualmente lo visualizan como un sector de poco valor, lo que reduce los recursos humanos.

La interacción entre todos los actores del ecosistema innovador se puede mejorar a través de la creación de un organismo coordinador o integrador público-privado, con rol protagónico en el Consejo Regional, que genere mesas de trabajo competentes, y que articule y tenga propiedades resolutivas. Considerando que las instancias de trabajo colaborativo deben desembocar en estrategias concretas con compromiso de continuidad por parte de estos actores, y con el apoyo de recursos estatales, incorporando indicadores y estándares.

Es claro que es posible aportar al desarrollo de nuestra provincia creando redes inclusivas, multidisciplinarias y transversales, y fortaleciendo la interacción público-privada en torno al desarrollo local, potenciando el patrimonio, con mirada global.

Las principales barreras que se identificaron como un freno a la innovación en el sector son: el alto costo de innovar, las características conservadoras de los mercados, y el desfase de la normativa con el sector productivo. Para contrarrestar estas barreras se consideró clave avanzar en participación asociativa, disponer de recursos humanos calificados del más alto nivel y estrechar los lazos entre la academia y el sector productivo.

La innovación en MiPYMEs de la provincia se podría potenciar sistematizando el apoyo a la innovación en empresas; por ejemplo, generando instrumentos de financiamiento para ejes prioritarios en Ñuble Región.

Otro punto a fortalecer son los canales de comunicación entre los actores empresa y universidad, ya que estos no cuentan con canales adecuados, lo cual afecta la sofisticación del sector. Para mejorar la transferencia tecnológica se propone integrar más tempranamente a los estudiantes al sistema productivo mediante pasantías y prácticas. Se debe también mejorar la relación entre investigación y extensión (lazos entre CONICYT, INDAP y CORFO); es decir, profesionalizar el extensionismo.

Siguiendo los lineamientos expuestos en los párrafos anteriores, la futura Región de Ñuble se visualiza como un polo de desarrollo agroalimentario, con una visión de valor agregado, calidad, trazabilidad, sustentabilidad e identidad territorial. Es deseable fomentar agricultura de nicho, valor agregado, asociatividad y sellos de calidad.

A través de la realización del seminario se logró la interacción de diferentes entidades de fomento productivo de variadas comunas de la región (Chillán, Chillán Viejo, San Nicolás, El Carmen, entre otras) a través de acercamientos con la Universidad de Concepción con fines de colaboración y asesoría técnica a pequeños y medianos emprendedores.

Se consiguió promover la innovación dentro de las Pymes en las áreas de alimentos saludables, sustentabilidad, recursos naturales y branding a través de la exposición de casos prácticos y experiencias en las diferentes presentaciones realizadas. Además, se reforzaron los contenidos entregados a través de talleres en las áreas de generación de modelo de negocio, detección de oportunidades para el desarrollo de alimentos funcionales, incorporación del branding y neurodiseño.

Se logró entregar a los 8 equipos participantes de la convocatoria de proyectos locales una sesión de mentoring por un grupo de expertos y, además, a los dos proyectos ganadores se les está entregando una asesoría personalizada, consistente en una asesoría técnica de 12 hrs a través del Departamento de Agroindustrias de la Facultad de Ingeniería Agrícola, una asesoría en modelos de negocio de 4 hrs por parte de la Incubadora de Negocios y una asesoría en branding de 8 hrs a través de IDEOLAB Consultores.

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA CONVOCATORIA PROYECTOS LOCALES

A través de la convocatoria de Proyectos Locales se presentaron en formato elevator pitch los siguientes ocho proyectos:

1. Elaboración de Panes de Molde en base a mezclas de harinas libres de gluten, de bajos índices glucémico, como alternativa de consumo para enfermos diabéticos y pre-diabéticos y niños principalmente (presentada por: Roberto Enrique Ferrada Schadow).
2. Ensaladas de lechugas hidropónicas en formato Cuarta Gama Jorge Enrique Riveros Riquelme
3. Bocashi, activador de suelos (presentada por: Jesús Andrés Paredes Calderón).
4. Aplicación del Ultrasonido en la Industria Vitivinícola como estrategia para valorizar la Uva País. (presentada por: Edmundo Alberto Varas Bordeu).
5. Desarrollo de una cámara de pre-frío móvil, energizada mediante paneles fotovoltaicos para la mejora de la vida post-cosecha de berries (presentada por: Dario Ivan Sandoval Maldonado).
6. Desarrollo de capacidad productiva en torno a los Productos forestales no madereros en forma sustentable, innovadora y que se constituya en una fuente laboral que permita vivir dignamente. (presentado por: Mical Priscila Grandon Lara).
7. La recolección de productos forestales no madereros y frutos silvestres como un trabajo sustentable, digno, que permita la transformación hacia un oficio sostenedor y generador de ingresos para las familias del sector Monte el León, Pemuco (presentada por: Pamela Alejandra Muñoz Palma).
8. Leche de cabra fresca a tu mesa (presentada por: Sebastián Vásquez Missene).

Luego de las presentaciones un panel compuesto por: María Eugenia González, Julián Naranjo, Christian Folch Cano, Federico Thumm y Oscar Sánchez, evaluaron las presentaciones en base a la siguiente tabla:

Criterio de evaluación	Puntaje máximo
Grado de innovación del nuevo desarrollo en el área específica (alimentos saludables, energías renovables y sustentabilidad)	40
Relevancia del problema que resuelve	20
Definición del mercado objetivo	20
Factibilidad de introducir al mercado de la región o de concreción del emprendimiento en la región.	20
Puntaje total	100

Luego de las presentaciones cada experto dio sus observaciones a cada una de las propuestas. En base a las evaluaciones realizadas se seleccionaron las dos propuestas ganadoras: "Desarrollo de una cámara de pre-frío móvil, energizada mediante paneles fotovoltaicos para la mejora de la vida post-cosecha de berries" y "Leche de cabra fresca a su

mesa”, las cuales fueron notificadas en la ceremonia de clausura del evento el día 26 de Noviembre a las 17:30 hrs.

Las dos propuestas ganadoras recibirán una asesoría personalizada durante el mes de enero del 2017, consistente en una asesoría técnica de 12 hrs. a través del Departamento de Agroindustrias de la Facultad de Ingeniería Agrícola, una asesoría en modelos de negocio de 4 hrs por parte de la Incubadora de Negocios y una asesoría en branding de 8 hrs. a través de Ideolab Consultores.

Se expusieron diferentes áreas en las cuales que se puede explorar en la innovación como forma de potenciar los recursos naturales presentes en la región del Biobío y en la provincia de Ñuble y la obtención de productos de alto valor agregado.

Se demostró que localmente existe una gran demanda e interés de adquirir conocimientos, de relacionarse con expertos y de trabajar colaborativamente, lo que ayudará a promover la descentralización de las actividades que se enfoquen en el desarrollo del área agroindustrial.