

ACTUALIDAD FIA

FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

Nº 16 - octubre 2012



Víctor Moller, Premio a la Innovación Agraria 2012

En Arica fue presentado primer libro de la serie "Patrimonio Alimentario de Chile".

Proyecto busca mecanizar el transporte de la cosecha en laderas de cerros.



FIA
Ministerio de
Agricultura

Gobierno de Chile

Fundación para la Innovación Agraria (FIA)



¿Qué es innovación?

La **innovación** es un requisito clave para la competitividad y un desafío para sustentar el desarrollo económico futuro del país. Incorporarla, en los diferentes ámbitos del sector agroalimentario y forestal nacional, será determinante para transformar a Chile en un actor relevante a nivel mundial.

¿Quiénes somos?

La Fundación para la Innovación Agraria (FIA), en su rol de agencia de fomento a la innovación del Ministerio de Agricultura, centra su quehacer en promover la cultura y los procesos de innovación. Para ello apoya iniciativas, genera estrategias, transfiere información y resultados de proyectos y programas innovadores.

FIA cuenta con un equipo especializado de profesionales que ayudan a identificar, formular y acompañar las iniciativas impulsadas por la institución.

¿Qué cofinanciamos?

Todos los años FIA abre convocatorias —que son anunciadas en su sitio web y medios de comunicación— para la presentación de propuestas de proyectos de innovación y para la ejecución de giras (nacionales o internacionales) y consultorías.

Proyectos. FIA apoya el cofinanciamiento de iniciativas que contribuyan a la introducción, desarrollo, validación y/o adopción de innovaciones, “duras” o “blandas”, que permitan el desarrollo y/o la mejora de productos, procesos, servicios y/o formas de gestión, con impacto productivo y/o comercial, y con la participación directa del sector productivo.

Giras nacionales e internacionales. Son utilizadas para captar tecnologías, innovaciones o información; conocer proyectos o experiencias y efectuar contactos en el país o el extranjero que presenten interés innovativo para el sector agrícola y contribuyan a mejorar los resultados de proyectos de innovación en curso.

Consultorías. Contratación de consultores especializados en aquellos proyectos de innovación que requieren de un apoyo específico y bien fundamentado, para el logro de sus objetivos.



Realizadores

Unidad de Comunicación y Prensa

Edición General:

María Laura Garzón

Periodistas:

Cynthia Alfaro

Diego Basly

Fotografías:

Unidad de Comunicación y Prensa

Diseño y diagramación:

Verónica Aguirre



Santiago: Loreley 1582, La Reina.
Teléfono: 2-4313000 - Fax: 2-4313064

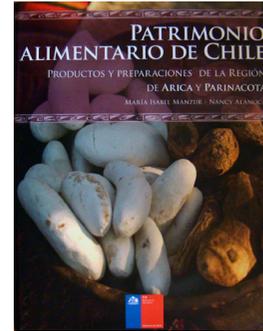
Talca: Seis Norte 770.
Teléfono: 71-218408

Temuco: Miraflores 899, oficina 501.
Teléfono: 45-743348



PÁGINA 4

Más de 180 ideas están participando en el Concurso La Papa.



PÁGINAS 6 Y 7

Primer libro de la serie Patrimonio Alimentario de Chile.

PÁGINAS 8 Y 9

Comprueban propiedades medicinales de hierbas del altiplano chileno.



PÁGINAS 10 Y 11

Víctor Moller recibió el Premio Nacional a la Innovación Agraria 2012.



PÁGINAS 12 Y 13

Proyecto busca mecanizar el transporte de la cosecha en laderas de cerros.



PÁGINA 14

Elaborarán biosnacks saludables para ayudar a controlar el peso.





Más de 180 ideas están participando en el Concurso La Papa

Las personas que quieran postular pueden hacerlo hasta el 30 de noviembre, a través del sitio www.concursolapapa.cl.



Director Ejecutivo de FIA, Fernando Bas.

Descubrir potenciales emprendimientos y llevarlos al mercado. Eso es lo que busca el Concurso La Papa, iniciativa creada por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA).

Con un acto en el Complejo Agrícola de Talagante, la iniciativa fue presentada a las autoridades y la prensa. La ceremonia contó con la presencia del Director

Ejecutivo de FIA, Fernando Bas; el Director Ejecutivo del Centro de Innovación, Emprendimiento y Tecnología (CIET) de la Universidad Adolfo Ibáñez, Inti Nuñez, y el Gerente General de SNA Educa, Arsenio Fernández.

En la ocasión, alumnos de tercero y cuarto medio del ramo de emprendimiento del establecimiento dieron a conocer algunas de sus ideas, varias de las cuales ya están concursando en La Papa. La elaboración de papel a partir de la cáscara de cebolla; el sustrato orgánico para mejorar la producción de champiñones y lámparas hechas a partir de los desechos de podas, fueron algunas de las iniciativas presentadas.

“Este concurso es una oportunidad para que todas aquellas ideas distintas y novedosas puedan ser incorporadas en el mercado”, expresó Fernando Bas, director de FIA, en un llamado a los jóvenes para que se animen a participar en esta iniciativa.

Una potente comunidad virtual

A casi tres semanas de la apertura de las inscripciones en el sitio web del concurso, más de 180 ideas ya están participando.

Algunas de ellas tan originales como la creación de una bebida gaseosa hecha a partir de miel, un software que permita a los agricultores ponerse en contacto con contratistas que presten mano de obra temporal para sacar adelante sus cosechas, y una centrífuga de alimentos, la cual, mediante la fuerza mecánica, permite lavar verduras y ahorrar agua.

Además, más de 14.000 personas ya son parte de la comunidad La Papa, en Facebook y Twitter.

Las personas que quieran participar en este concurso, ejecutado por la FIA con el apoyo del CIET de la Universidad Adolfo Ibáñez, pueden mandar sus ideas hasta el 30 de noviembre, a través del sitio www.concursolapapa.cl.

Se premiará con \$5.000.000 a los 10 mejores proyectos para que desarrollen un prototipo. Además, las tres mejores ideas recibirán \$50.000.000, a través de un instrumento de cofinanciamiento FIA para implementar sus proyectos.

La premiación tendrá lugar a mediados de junio de 2013.

45 actores del sector agrícola de La Araucanía participan en giras de innovación

Apoyados por la FIA —con recursos del FIC-R— conocerán soluciones innovadoras en Chile y en el extranjero.

Un total de 45 productores y académicos de la Región de La Araucanía participarán en cinco giras de innovación cofinanciadas por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), del Ministerio de Agricultura, con recursos del Fondo de Innovación para la Competitividad Regional (FIC-R).

Las giras de innovación se enmarcan en la convocatoria ventanilla abierta que realizó la FIA, entre el 3 de febrero y 31 de agosto de 2012, para actores ligados al sector agroalimentario y forestal de esa región. El objetivo de éstas es conocer soluciones innovadoras, en Chile o en el extranjero, para abordar un problema y/u oportunidad claramente identificado. Junto con ello, se propicia establecer redes y vínculos para contribuir a implementar la solución innovadora.

A través de este concurso, la FIA buscó

financiar iniciativas que se vincularan directamente con los lineamientos estratégicos sectoriales de la región, tales como incremento al emprendimiento innovador y a los encadenamientos productivos.

Tras recibir las postulaciones, se seleccionaron cinco propuestas. La primera fue presentada por la Comercializadora de Productos Agrícolas Golden Harvest para viajar a Colombia a visitar la empresa "Frutos de mi patria". El propósito fue conocer un sistema de producción agrícola, denominado "siembra vertical", e incorporarlo a la Agricultura Familiar Campesina.

También se entregarán fondos para financiar la gira de la Cooperativa Campesina Multiberries Gorbea, que recorrerá Ancud, Chonchi y Linares para informarse sobre casos de éxito en negocios agroindustriales vinculados a la Agricultura Familiar

Campesina y así capturar modelos de competitividad.

En el rubro ganadero, ocho integrantes de la Asociación Gremial de Productores Ovinos IX Región, Ovinos Araucanía AG, viajarán a Francia en una misión técnica en el marco del Programa de Fomento a la Competitividad Nacional e Internacional de la Carne Ovina. El objetivo es interiorizarse del modelo de desarrollo que tiene ese país en el sector ovino.

También en esta convocatoria resultaron seleccionadas las giras presentadas por INIA —para prospectar tecnologías y procesos innovadores de producción y nutrición hortícola en México— y la de la Universidad Católica de Temuco que contempla visitar la feria Expo Artesanías de Colombia y conocer el desarrollo de la oferta de productos de lana ovina, para traspasarla a los artesanos mapuches de La Araucanía.



En Arica fue presentado primer libro de la serie “Patrimonio Alimentario de Chile”



La publicación —realizada por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) y la Fundación Sociedades Sustentables— identifica los productos y preparaciones que son patrimonio de esa región.

En una masiva ceremonia realizada en el recinto de Asoagro, en Arica, la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), y la Fundación Sociedades Sustentables presentaron el libro “Patrimonio Alimentario de Chile-Productos y Preparaciones de la Región de Arica y Parinacota”. El evento contó con la asistencia de autoridades regionales, productores, agricultores y empresarios.

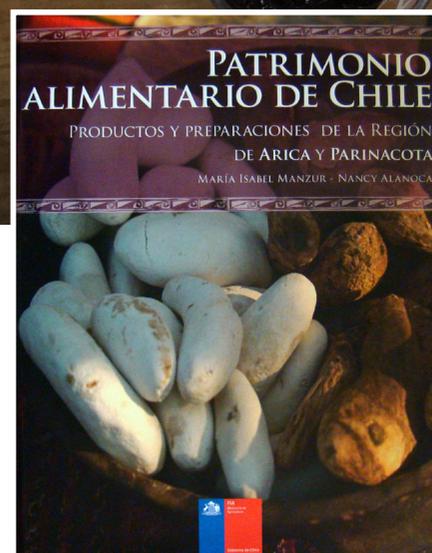
La publicación —resultado de una investigación agrícola, gastronómica y antropológica en la Región de Arica Parinacota— es la primera de una serie

de inventarios que buscan rescatar los alimentos y preparaciones distintivas de todas la regiones de Chile, promoviendo la protección, conservación y puesta en valor del acervo cultural que encierran.

Para la región, la investigación fue llevada a cabo por un grupo interdisciplinario encabezado por Isabel Manzur y Nancy Alanoca de la Fundación Sociedad Sustentables y como coordinadora técnica Soledad Hidalgo de la FIA.

El próximo año se sumará el libro correspondiente a la Región de Valparaíso, a cargo de la FACSO de la Universidad de Chile, y se comenzará la investigación para la Región del Biobío, con la consultora Austral Solutions. Se espera reunir recursos y capacidades para completar este trabajo en el resto del país.

“Estamos seguros que este trabajo inédito contribuirá a potenciar el proceso de desarrollo de los sectores agroalimentario, gastronómico y turístico de los territorios. También será un aporte para fortalecer la identidad cultural y la imagen del país proyectada al extranjero”, destacó el



director ejecutivo de la FIA, Fernando Bas.

Agregó que la alimentación es una de las expresiones culturales que distingue e identifica a un pueblo. Cada producto y cada preparación revelan —dijo— la esencia de un país a través de sus aromas, colores y sabores distintivos, de allí la importancia de investigarlas.

“Este inédito trabajo, ayuda a recuperar nuestras tradiciones y nuestra identidad y esperamos que contribuya a promover la protección, conservación y puesta en valor del acervo cultural que encierran los productos y preparaciones distintivas de nuestros diversos territorios”, puntualizó el Secretario Regional Ministerial de



En Azapa, de la oliva se prepara aceituna con y sin sal, y aceite de oliva comestible. Últimamente se rellenan con rocoto, almedra y morrón.



Maíz lluteño, ha estado en producción familiar por más de 100 años.

Agricultura, Jorge Alache.

Valor comercial

En el inventario correspondiente a Arica y Parinacota —en cuya elaboración participaron actores clave provenientes de las áreas agrícolas, gastronómicas y socioculturales de la zona— se identifican 90 alimentos patrimoniales de la región que corresponden a 60 productos y 30 preparaciones.

“La información de los productos fue generosamente entregada por los propios habitantes de la región y de la forma de cómo ellos los perciben. También los alimentos fueron investigados a partir de fuentes históricas, arqueológicas, antropológicas, biológicas y agronómicas”, explicó la directora de la Fundación Sociedades Sustentables, Sara Larraín.

Añadió que este inventario patrimonial también tiene por propósito apoyar a los pequeños productores agrícolas y ganaderos de la región en la comercialización de sus productos los que, afirmó, poseen un alto valor agregado por ser exclusivos de la región: tienen excelentes cualidades organolépticas reconocidas por los consumidores locales y son producidos en el interior (altiplano y precordillera) de manera limpia, sin agroquímicos.

El libro estará a la venta en FIA y próximamente en librerías de todo el país.



La caigua es un fruto de color verde claro de 10 a 20 cm de largo, de textura crujiente y tiene un sabor que oscila entre el pepino y el pimiento dulce.



El rocoto es fruto de sabor picante, contiene los 16 aminoácidos más importantes, además de altos niveles de proteínas, carbohidratos y vitaminas.



Baylahuen

Estudio de la Universidad de Antofagasta, apoyado por FIA:

Comprueban propiedades medicinales de hierbas del altiplano chileno

Además de establecer que son ciertas muchas de las características terapéuticas que la tradición popular les atribuye, se midió la posible toxicidad de las plantas estudiadas.

Ancestralmente, las comunidades del Norte Grande, han usado las hierbas que crecen en el altiplano de Tarapacá y Antofagasta con usos medicinales.

De hecho, para nadie es desconocido que estas comunidades utilizan algunas plantas para combatir los cotidianos malestares de la puna, problemas cardiovasculares

que se generan por la diferencia de altitud, respecto del nivel del mar.

En este contexto, un grupo multidisciplinario de investigadores, liderados por el químico Glauco Morales, de la Universidad de Antofagasta, se ha dedicado a estudiar las propiedades terapéuticas de estas hierbas medicinales, obteniendo

resultados muy interesantes.

Específicamente trabajaron con *Haplopappus rigidus* (Baylahuén nortino), *Senecio nutans* (Chachacoma), *Lampaya medicinales* (Lampaya), *Xenophyllum poposum* (Poposa) y *Parastrephia quadrangularis* (Tola), comprobando que son ciertas muchas de las características



Senecio

medicinales que la tradición popular les atribuye.

El proyecto "Estudio químico y biológico de plantas medicinales de la puna atacameña", es financiado por la FIA, con recursos del Fondo para la Innovación de la Competitividad Regional (FIC-R). Participan como asociados INDAP y CONAF.

Glauco Morales, explica que las características geográficas y climáticas extremas de la Puna de Atacama son únicas, por lo que las hierbas endémicas deben bioelaborar metabolitos secundarios para soportar las inclemencias. "Adicionalmente, sintetizan productos muchos de los cuales son capaces de alterar el funcionamiento fisiológico de otros seres vivos, incluido el hombre. Este es, precisamente, el caso de las plantas bajo este estudio", aclara.

Además, se midió la posible toxicidad de las plantas estudiadas. Morales aclara que se cree que todas las hierbas por ser naturales son inocuas, pero muchas veces no es así. "En el marco de este proyecto, por primera vez y tomando en cuenta las recomendaciones de la OMS, se midió la toxicidad aguda de los extractos de estas cinco plantas medicinales, usando ratas como modelo animal", agregó.

Los resultados mostraron que hasta la dosis de 3.000 mg. por Kg. de rata usada en estos experimentos, los animales tratados con los cinco extractos de la plantas en estudio mostraron completa



Lampaya

normalidad, sin indicios de malignidad ni de toxicidad alguna.

Morales recalcó que este dato es fundamental para el siguiente paso: elaborar programas de incentivos y fomento del uso de estas hierbas medicinales, con las comunidades altoandinas.

Aplicaciones farmacológicas

En la búsqueda de propiedades antibacteriales en estas hierbas, se estudió el efecto de los extractos frente a siete cepas de bacterias patógenas humanas comunes y frente a diez especies de hongos. "En los resultados se apreció que los extractos de estas plantas medicinales tienen interesantes actividades antibacteriales, pero ningún efecto antifúngico", aclaró el investigador.

En este trabajo se incluyó, por primera vez, cuatro bacterias patógenas marinas, tres de las cuales pertenecen al género *Vibrio* y están fuertemente asociadas a las infecciones estomacales, muy dañinas y que incluso pueden provocar la muerte. Frente a estas bacterias los extractos mostraron, en pequeñas dosis, una importante actividad antibiótica.

También se comprobó que las cinco plantas tienen interesantes propiedades hipotensivas, es decir, tienen capacidad para disminuir la presión arterial. De la misma manera, son vasodilatadores, o sea, son capaces de dilatar anillos de aorta



Glauco Morales, químico de la Universidad de Antofagasta.

de las ratas en experimentos in vitro.

La diabetes es otra patología que estas hierbas podrían tratar. En este sentido, se lograron resultados sorprendentes en los ensayos para evaluar la capacidad hiperglicemiante de los extractos de las plantas en estudio.

La investigación detectó, además, que las hierbas medicinales estudiadas presentan gran potencial como sistemas antioxidantes naturales, principalmente porque tienen gran habilidad para atrapar radicales libres y contienen grandes concentraciones de flavonoides que son reconocidos antioxidantes naturales.

En cuanto a la proyección de la investigación, el ejecutivo de innovación de la FIA y supervisor del proyecto, Fernando Arancibia, destacó la importancia de las plantas estudiadas desde el punto de vista económico para las comunidades y el aspecto patrimonial de ellas.

"Consideramos que los resultados de este estudio son muy relevantes. Primero porque está la dimensión medicinal de las especies evaluadas que avalan el uso tradicional de estas hierbas, y también por el ámbito económico y patrimonial que estas especies nativas significan para el país", explica.

Víctor Moller recibió Premio Nacional a la Innovación Agraria 2012



Presidente y creador del holding Hortifrut obtuvo el galardón que entregan la FIA y Revista del Campo de El Mercurio.

El presidente del holding Hortifrut, Víctor Moller, recibió el Premio Nacional a la Innovación Agraria 2012 por su prolongada trayectoria empresarial en la industria de los berries, en la que destaca la innovación que ha impulsado a través del desarrollo de un moderno modelo de negocios con asociatividad que trasciende las fronteras de Chile.

El galardón —creado por la FIA y Revista del Campo de El Mercurio— tiene por objetivo reconocer a aquellas personas que hayan generado una transformación importante en el sector silvoagropecuario



y alimentario nacional, con un notorio impacto en el progreso económico, productivo y tecnológico del país.

A diferencia de otras versiones, este año también se destacó la innovación regional, otorgándose reconocimientos a las empresas Tamaya Gourmet (Zona Norte); Agrobiotruf (Zona Centro) y Agrosat Chile (Zona Sur).

“En la medida que incorporemos la innovación a nuestros diferentes procesos productivos y económicos, se dinamiza la economía nacional; logramos aumentar la productividad e incrementamos los ingresos de los chilenos para contribuir a su bienestar. La innovación es clave para alcanzar el desarrollo al que aspiramos”, destacó el ministro de Agricultura, Luis Mayol.

Víctor Moller —agronomo de la Universidad de Oregon (Estados Unidos)— es considerado “el padre de la industria chilena de los berries” y actor principal en el mercado internacional. Su empresa Hortifrut, creada en 1983, es la mayor productora de berries del Hemisferio Sur y forma parte de una

alianza internacional que la ubica como el segundo mayor productor mundial.

Su exitoso modelo de negocios se basa en alianzas estratégicas globales, uniendo los mejores del Hemisferio Sur con los mejores del Hemisferio Norte, en plataformas comerciales y con marca propia, integrados desde la genética hasta el cliente final.

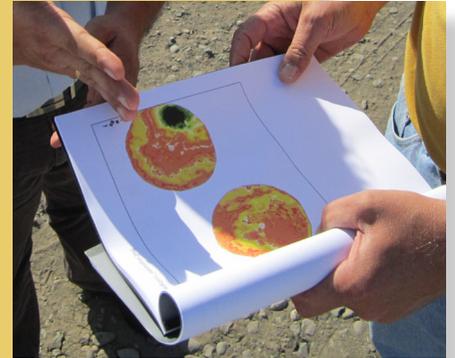
Desde hace 30 años produce y comercializa berries frescos, en diferentes regiones del mundo, haciendo llegar sus productos a Norte América, Europa, América del Sur, Medio Oriente y Asia. Factura anualmente cerca de US\$ 200 millones.

El jurado del Premio estuvo encabezado por el ministro de Agricultura, Luis Mayol; el director ejecutivo de FIA, Fernando Bas; la editora de Revista del Campo, Patricia Vildósola; el vicepresidente ejecutivo de CORFO, Hernán Cheyre; el presidente de Fedefruta, Cristián Allendes; el decano de la Facultad de Agronomía de la Universidad Mayor, Eduardo Venezian, y la segunda vicepresidenta de la Sociedad Nacional de Agricultura (SNA), María Gracia Cariola.

Agrosat Chile

Finalmente, en la Zona Sur se distinguió la gestión de Agrosat Chile, compañía dedicada a la creación, desarrollo e implementación de tecnología de información para el sector silvoagropecuario.

Pioneros en el uso de tecnología satelital, Agrosat es líder en el análisis y mapeo de las principales propiedades y químicas de los suelos agrícolas, lo que le ha permitido posicionarse a nivel mundial como referencia empresarial en conocimiento, innovación y desarrollo de estas tecnologías. Hoy cuenta con una cartera de más de 3.500 clientes finales, en más de 10 mercados, con más de un millón de hectáreas diagnosticadas anualmente.



Agrobiotruf

En la Zona Centro, la premiada fue Agrobiotruf, líder y pionera en investigación y desarrollo en el cultivo y cosecha de trufas en Chile. Produce árboles (encinas y robles europeos) micorrizados con trufa negra del Perigord los cuáles son certificados mediante los más avanzados estándares biotecnológicos. Actualmente asesora a 180 hectáreas de plantaciones truferas, equivalentes al 95% de la superficie total del país.

Actualmente la empresa esta orientada a la validación gastronómica de las trufas cosechadas en Chile a nivel internacional; al mejoramiento genético de los huertos productores; y a establecer lazos comerciales con los truferos chilenos para mejorar su gestión, a través de una asociación gremial.



Tamaya Gourmet

En la categoría Zona Norte, la ganadora fue la empresa Tamaya Gourmet. Creada en 2004, la compañía produce conservas de papaya en distintos formatos, las que se comercializan bajo el nombre de "Chilean Carica". Entre sus características, destacan que tiene un 35% menos de azúcar que lo normal y una textura más firme.

Tamaya Gourmet generó una oferta ligada a la papaya que no existía; desarrolló embalajes (doypack plástico) que permitieran una mejor conservación; creó nuevos canales de comercialización —fue la primera empresa agroindustrial chilena en vender a través de Amazon— y generó la marca "Chilean Carica".



Proyecto busca mecanizar el transporte de la cosecha en laderas de cerros



La iniciativa, cofinanciada por la FIA, permitiría ahorrar la mano de obra en este tipo de terrenos, que tiende a ser entre un 30 y 40% más costosa que en el campo tradicional.

Es un hecho que desde hace algún tiempo el desarrollo agrícola hacia la laderas de los cerros se ha transformado en una alternativa productiva, debido principalmente al aumento de la demanda por alimentos y el menor valor de estos terrenos.

Sin embargo, con este crecimiento en el uso de las laderas también aumentan los accidentes laborales, disminuye la mano de obra y se encarecen los gastos de las cosechas, haciendo que la industria

en su conjunto pierda competitividad.

Es por esta razón, que la empresa ProGloria de la Región de Valparaíso, —gracias al cofinanciamiento de la FIA— está diseñando y desarrollando cuatro prototipos para generar un modelo de andarivel que permita mecanizar el transporte de la cosecha en las laderas de cerros y montañas de manera eficaz.

“Los beneficios que buscamos es que este mecanismo sea más barato, ya que la

mano de obra en ladera de cerros tiende a ser entre un 30 y 40% más cara que la tradicional. Y lo segundo es que beneficie en el aspecto de que la cosecha sea justo a tiempo y no tener que depender tanto de la mano de obra”, indicó el coordinador de la iniciativa, Roberto González Ortiz.

Por otra parte, señaló González, con esto se busca una reingeniería del capital humano, ya que se transformaría al trabajador que lleva el peso de la cosecha, en un técnico que opera una máquina.

La máquina denominada “Agromávida” (agricultura de montaña) consiste en un equipo electromecánico, formato andarivel que transportaría la carga en un sistema cerrado y que, oportunamente, puede generar energía eléctrica en su operación, principalmente cuando descarga la fruta, además de ser móvil y flexible lo que es más seguro que la labor actual.

Es por esta razón, que se diseñarán y probarán cuatro prototipos, uno que sea autosuficiente para no requerir conectarse al sistema interconectado de energía eléctrica para su operación en bajada; otro para múltiples adaptaciones de terreno y movimientos horizontales en laderas; un tercero que pueda transportar en ascenso la cosecha en laderas; y un cuarto que incluya todas las características de los anteriores.

La idea es diseñar y probar todos los prototipos, los cuales se irán retroalimentando entre sí, generando modelos comerciables a pedido del cliente según sus requerimientos de cultivo y características de los cerros donde estén cultivados.

Pruebas y diseño

Un agente importante en el proyecto es la Universidad Federico Santa María, la cual a través del Centro para la Creatividad y la Innovación —que es un laboratorio de prototipos—, aportará en el diseño conceptual del primer piloto.

Las pruebas partirán en la próxima

vendimia 2013 de la viña San Esteban, ya que además de estar asociada al proyecto, tiene la problemática de cultivos en cerros.

Al respecto la ejecutiva de innovación de FIA y supervisora de la iniciativa, Paulina Erdmann, indicó que “este tipo de herramienta puede generar positivos impactos en plantaciones en suelos con altas pendientes, además bajo una modalidad de uso de energía renovable, que para el caso de este proyecto se probará en una viña, pero que tiene uso en varias otras especies frutales que actualmente se plantan comercialmente en laderas de cerros, tales como paltos y cítricos”.

Entre los resultados que se esperan con “Agromávida” están: menor riesgo de accidentabilidad y enfermedades laborales; mejor regularidad en los programas de cosecha; menor riesgo de perder la oportunidad de cosechar justo a tiempo; generar energía eléctrica en terrenos aislados; y mayor competitividad para las empresas, ya que podrán recuperar la inversión en el corto a mediano plazo, con una vida útil del equipo más prolongada.



Con este proyecto se busca una reingeniería del capital humano, ya que se transformaría al trabajador que lleva el peso de la cosecha, en un técnico que opera una máquina.

Elaborarán biosnacks saludables para ayudar a controlar el peso



El producto, que desarrolla la empresa Epullén con cofinanciamiento de FIA, no contendrá azúcar, será bajo en grasas y cada porción tendrá menos de 50 calorías.

Quinoa

Un innovador biosnack, sin azúcar, bajo en grasas y sodio, y de sólo 50 calorías, está desarrollando la empresa Epullén con cofinanciamiento de la FIA.

El producto, que se elaborará a partir de un proceso de hidratación y expansión de cereales integrales con jugos de frutas y hortalizas, busca responder a la necesidad cada vez mayor de las personas de controlar su peso.

Según la Organización Mundial de la Salud, en el mundo existen 1.600 millones de personas con sobrepeso, de las cuales 400 millones son obesas. A nivel nacional, las cifras también son preocupantes ya que según la última Encuesta Nacional

de Salud un 67% de los chilenos tiene exceso de peso, siendo por tanto una problemática de salud pública.

En este contexto, nace la oportunidad de satisfacer las necesidades de alimentación de una población obesa, vía una colación saludable. Este mercado crece anualmente cerca de 12% en Chile y del 10% a nivel mundial.

“Con este proyecto se espera contribuir al desarrollo de una industria de alimentos más saludables en Chile, además de aportar a la solución de la problemática de salud en el país”, explica la ejecutiva de innovación de FIA y supervisora de la iniciativa, Soledad Hidalgo.

Seis variedades

Para la producción se usarán cereales integrales (avena, cebada, quinoa) y se proyecta elaborar seis variedades, dulces y saladas, 100% naturales. Se espera contar con las primeras muestras a principios del próximo año, las que serán testeadas con consumidores nacionales y se visitará la feria Vitafoods Europe, que se realizará en mayo del próximo año en Ginebra, para prospectar oportunidades de mercado.

“Para la comercialización, desarrollaremos un modelo en el cual consideraremos nuestra actual cartera de clientes, la que está integrada por grandes cadenas de supermercados, hoteles y restaurantes e incorporaremos de manera muy

importante, a médicos y nutricionistas”, explica María Teresa Comparini, socia de Epullén y coordinadora del proyecto.

El apoyo de FIA a este proyecto, se enmarca en el “Programa de Innovación en Alimentos más Saludables” que se inició este año en alianza con CORFO. Éste apunta a generar en el país una industria de alimentos más saludables, que acceda a un mercado potencial de exportación de US\$ 4.000 millones al año.



Avena



PUCV presentó Política Institucional de Propiedad Intelectual

El documento —que contó con el apoyo de la FIA— regula la protección y transferencia de la propiedad intelectual e industrial de la universidad.

La Pontificia Universidad Católica de Valparaíso (PUCV) presentó su Política Institucional de Propiedad Intelectual, instrumento que permitirá promover y fomentar la gestión de la innovación y de la propiedad intelectual, en orden a agregar valor y mejorar su competitividad.

La elaboración del documento fue encabezada por la Vicerrectoría de Investigación y Estudios Avanzados y contó también con el apoyo de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), a través de su programa de apoyo a la gestión de la Propiedad Intelectual FIA-PIPRA.

La Política de Propiedad Intelectual y Transferencia del Conocimiento fue dada a conocer en una ceremonia realizada en el Salón de Honor de la Casa Central, y contó con la presencia del rector Claudio Elórtegui; el director ejecutivo de FIA, Fernando Bas; el director regional de CORFO, Víctor Fuentes y la subdirectora

de Transferencia del Conocimiento del Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INAPI), María José García.

La definición de este procedimiento es el punto de partida a múltiples iniciativas y acciones, de las cuales una ya está conformada. Se trata de la Oficina de Transferencia y Licenciamiento, que es financiada por la CORFO.

Principales líneas de acción

Entre los principios que la orientan, se encuentran el desarrollo de las artes, las ciencias y las técnicas, a través de la creación y la comunicación; investigar con el objetivo de desarrollar el conocimiento y la generación de soluciones innovadoras para las problemáticas de la sociedad, e impulsar y fomentar la cultura nacional de innovación y emprendimiento.

Este instrumento se lanza a pocos días

de haber sido aprobada la nueva Ley de I +D en Chile.

Al respecto, Fernando Bas manifestó que la capacidad de innovación de un país es un indicador crítico de su salud económica presente y condición indispensable para su desarrollo sustentable futuro. “En ese contexto, las universidades y centros de investigación juegan un punto crucial en el proceso de innovación en cuanto son la fuente fundamental de generación de nuevos conocimientos y tecnologías”, expresó.

Por su parte, como un hito calificó el rector Claudio Elórtegui, el lanzamiento del documento y sostuvo que se trata de un paso importante dentro del fortalecimiento de la actividad investigativa dentro de la UCV y la reafirmación de la vocación por contribuir al desarrollo científico y tecnológico y, así, al bienestar de las personas.

8 y 9 de
noviembre

Evento de Transferencia Tecnológica

El 8 y 9 de noviembre tendrá lugar el evento de transferencia tecnológica "Chile: Ciencia, tecnología y empresa" que organizan CORFO y Sofofa. La actividad contará con el apoyo del Programa FIA-PIPRA.

Se abordarán temas como las tendencias mundiales en biotecnología, nanotecnología, Tecnologías de Información y Comunicación y Consorcios Tecnológicos.

En el marco del seminario, el Programa FIA-Pipra realizará, el jueves 8, el taller "Herramientas para la selección y valoración de tecnologías".

15 de
noviembre

Cuenta Pública

Con la presencia del ministro de Agricultura, Luis Mayol, la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) celebrará su aniversario número 16. En la ocasión, su director Fernando Bas, realizará la cuenta pública donde se referirá a las principales acciones desarrolladas en el año y a los proyectos para el 2013.

En la ceremonia —a la que asistirán dirigentes gremiales, académicos, ejecutores de proyectos de la FIA y autoridades del MINAGRI— además se premiará a los funcionarios y funcionarias que cumplen 10 años en la institución.

20 de
noviembre

Seminario Internacional de Energía Solar

"Energía solar para la agricultura y la agroindustria" es el nombre del seminario que organizará la FIA, con el auspicio de FAO, el Ministerio de Energía y el Centro de Energías Renovables (CER) de CORFO. La actividad tendrá lugar el 20 de noviembre en Espacio Mantagua, Región de Valparaíso, y será inaugurada por el subsecretario de Agricultura, Álvaro Cruzat.

Entre los expositores destaca la presencia de cuatro expertos del Centro de Investigación de la Energía Solar (CIESOL), de España, una de las instituciones más avanzadas en el desarrollo de aplicaciones para el sector agroalimentario.

21 al 23 de
noviembre

Congreso Mundial de Camélidos

En Arica, entre el 21 y 23 de noviembre, se realizará el VI Congreso Mundial de Camélidos. Su objetivo es promover espacios para el intercambio y difusión de conocimiento entre productores, empresarios, profesionales, investigadores y público en general, que se generan de las actividades científicas, productivas, industriales, comerciales y turísticas desarrolladas en torno a la ganadería de camélidos sudamericanos.

Todo ello, con el fin de promover su desarrollo con especial preocupación por la conservación y protección del recurso genético, biodiversidad y sustentabilidad ambiental.

FIA en ENAGRO 2012

Por segundo año consecutivo, la FIA participó en el VIII Encuentro Nacional del Agro (ENAGRO 2012). El evento —que se realizó en Casa Piedra, organizado por la Sociedad Nacional de Agricultura (SNA)— es considerado el más importante del sector.

En la actividad, que este año se llamó “Abonos para una agricultura competitiva”, se trataron temáticas relacionadas al estancamiento de las grandes economías mundiales, la creciente liquidez del dólar y los riesgos que genera la dependencia del cobre. Con un stand institucional, que fue visitado por más de 120 personas, la FIA entregó información sobre los diferentes instrumentos que tiene a disposición del sector privado para apoyar la innovación.



En Brasil premiaron trabajo de INIA en Consorcio de la Papa

Dos trabajos de INIA Remehue fueron reconocidos en el XXV Congreso de la Asociación Latinoamericana de la Papa (ALAP) 2012, que se realizó en Brasil. Una de las investigaciones premiadas se enmarca en las actividades del Consorcio de la Papa, asociación cofinanciada por la FIA.

Esta versión del congreso fue organizada por la Associação Brasileira da Batata (ABBA), con el apoyo del Instituto de Ciências Agrárias (ICIAG), de la Universidad Federal de Uberlândia (UFU), y la Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA).

En este contexto, se presentaron 155 trabajos científicos, además de conferencias relacionadas a temas de interés común para el mundo papero. De los tres trabajos científicos premiados, dos corresponden a investigaciones lideradas por especialistas del Centro Nacional de la Papa de INIA Remehue.



Feria de biotecnología en Antofagasta

Con un stand informativo sobre los instrumentos de fomento y apoyo a iniciativas innovadoras en el sector agroalimentario y forestal, la FIA, participó en la primera Feria Biotecnológica ZICOSUR (EXPOBIOTECH), organizada por alumnos de la Universidad de Antofagasta.

La actividad, buscó generar un espacio con oportunidades de negocios, y lograr cooperación nacional e internacional, en pro del desarrollo de la biotecnología.

FIA dio a conocer, además, los servicios que ofrece su Programa FIA-PIPRA, que tiene como objetivos promover y difundir los diferentes aspectos que implica la gestión y el uso de las herramientas de Propiedad Intelectual.

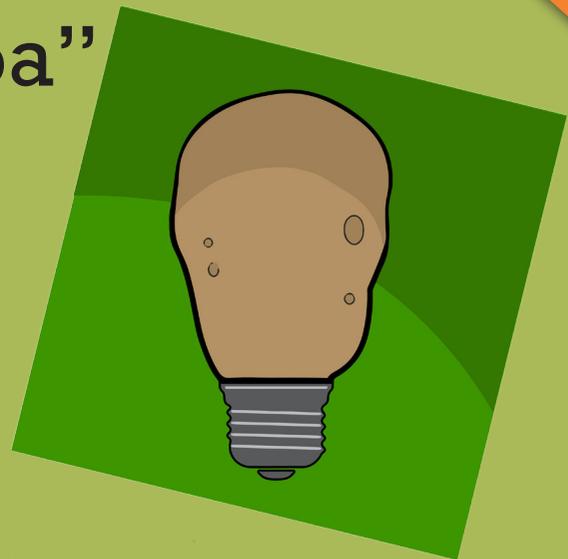


¡Postula hasta el 30 de noviembre!

Concurso “La Papa”

¿Qué es el concurso?

El concurso es un proyecto generado y patrocinado por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), organismo perteneciente al Ministerio de Agricultura del Gobierno de Chile (MINAGRI), con el apoyo del Centro de Innovación y Emprendimiento (CIE) de la Escuela de Negocios de la Universidad Adolfo Ibáñez (UAI).



Objetivos

Incentivar la creación de soluciones innovadoras y potenciar el nacimiento de nuevos emprendimientos en el sector silvoagroalimentario, con la finalidad de que las ideas se transformen en proyectos y puedan lanzarse al mercado.

¿Quiénes pueden participar?

Todas las personas que deseen innovar en el sector silvoagropecuario, especialmente estudiantes de colegios agrícolas, universitarios y egresados y de carreras afines a esta área.

Postula entre el 15 de octubre
y el 30 de noviembre en

www.concursolapapa.cl



Centro de Innovación
y Emprendimiento UAI



FIA
Ministerio de
Agricultura

Gobierno de Chile