

REALIZACIÓN DE EVENTOS DE INNOVACIÓN

INFORME TÉCNICO FINAL

2016



OFICINA DE PARTES 2.ª FIA	
RECEPCIONADO	
26 DIC 2016	
Fecha	1070
Hora	3539
Nº Ingreso	3539

1. Código propuesta:

EVR – 20160751

2. Nombre del evento:

Seminario de Innovación en la Industria Agroalimentaria con enfoque en Alimentos Saludables, Sustentabilidad y Recursos Naturales.

3. Entidad postulante:

Nombre: Universidad de Concepción

RUT: 81.494.400-k

4. Entidad asociada:

Nombre: IDEOLAB Consultores

RUT: 76.174.678 - 2

5. Coordinador del evento:

Nombre completo: Pablo Mauricio Escobar Escobar

Cargo en la entidad postulante: No aplica.

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

Seminario	x
Congreso	
Simposio	
Feria Tecnológica	

7. Lugar y ubicación de realización del evento:

Lugar	Cecal - Centro de Extensión Cultural Alfonso Lagos de la Universidad de Concepción.
Dirección	Isabel Riquelme 479
Comuna	Chillán
Provincia	Ñuble

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

Agrícola	x
Pecuario	x
Forestal	x
Dulceacuícola	
Gestión	
Alimentos	x
Otros	x

9. Fecha de inicio y término del evento:

Fecha inicio:	25 de Noviembre	Fecha término:	26 de Noviembre
---------------	-----------------	----------------	-----------------

10. Costos totales del evento:

	\$	%
Costo total	10.276.600	100
Aporte FIA	6.991.600	68
Aporte Contraparte	3.285.000	32

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

Los objetivos declarados en la génesis y formulación del proyecto fueron:

Objetivo General:

Fortalecer los procesos de innovación y vinculación de la comunidad agroalimentaria en la región a través de la generación de un seminario que permita la entrega de herramientas, reflexión y debate respecto a la Innovación en la Industria Agroalimentaria con enfoque en Alimentos Saludables, Sustentabilidad y Recursos Naturales, el cual permita generar un plan estratégico de acción para el corto, mediano y largo plazo.

Objetivos Específicos:

- Generar una plataforma de encuentro entre pequeñas y medianas empresas, profesionales, académicos e investigadores, a través del trabajo en red y colaborativo, con énfasis en la innovación, branding y comercialización.
- Visibilizar y promover la innovación dentro de las Pymes en las áreas de alimentos saludables, sustentabilidad y recursos naturales, incorporando habilidades, conocimientos y actitudes de innovación orientadas al branding, comercialización y procesos.
- Identificar los factores que impiden el crecimiento, la profesionalización e identificación de obstáculos del sector Agroalimentario en la región.
- Potenciar a la región del Biobío, y la futura Región del Ñuble, como un territorio pionero en la innovación y el branding en el rubro de alimentos saludables.

En este sentido el Seminario de Innovación Agroalimentaria 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.

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.

El concurso de Proyectos Locales enmarcado en este seminario permitió conocer y apoyar la innovación en la provincia, a través de selección de las propuestas más destacadas tanto de emprendedores (4) como empresarios (4) de la zona. Los proyectos pre-seleccionados presentaron sus propuestas en formatos pitch elevator a un panel de expertos el día sábado 25 durante la mañana, quienes junto con evaluarlos les entregaron una sesión de mentoring personalizado.

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.

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

	Nombre y apellidos	RUT o N° Pasaporte	Nacionalidad	Entidad donde trabaja	Profesión y especialización	Conocimientos o competencias en el tema a exponer.
1	Cristian Federico Thumm Bock	13.234.957-6	Chilena	HappyLab	Diseñador Gráfico	NeuroDiseño
2	Julián Arturo Naranjo Donoso	7.365.668-0	Chilena	Naranjo Brand Design	Diseñador Gráfico	Branding
3	Rudi Radrigán Ewolt	10.632.626-6	Chilena	U. de Concepción	Ingeniero Agroindustrial	Ingeniería de sistemas y automática
4	Rodrigo Andrés González Morecchio	15.377.639-3	Chilena	Patrimonio Silvestre	Bioquímico	Desarrollo y comercialización de nuevos productos.
5	David Domingo Lara Castell	15.212.080-K	Chilena	U. de Concepción	Ingeniero Civil Eléctrico	Mecanización y energía
6	Susana Cecilia Villar Gómez	8.719.196-6	Chilena	U. de Concepción	Ingeniero Comercial	Gestión comercial, plan de Negocios.
7	Ricardo Germán Eller Sommer	6.681.596-k	Chilena	Orgánicos Brita	Ingeniero Metalúrgico	Cultivo, producción y comercialización de productos agrícolas.
8	María Eugenia González Rodríguez	22.213.272-2	Chilena	U. de Concepción	Ingeniero Agrónomo	Postcosecha
9	Juan Cañumir	8.225.914-7	Chilena	U. de Concepción	Ingeniero Agrónomo	Postcosecha
10	Álvaro Magaña	10.828.502-8	Chilena	Procorp	Diseñador Gráfico	Branding
11	Margarita Isabel Ocampo Rodríguez	10.971.573-5	Chilena	U. de Concepción	Ingeniero en Alimentos	Alimentos saludables
12	Christian Gabriel Folch Cano	15.368.464-2	Chilena	U. de Concepción	Profesor de Química y Ciencias Naturales	Compuestos bioactivos
13	Gonzalo Andrés Jordan Fresno	3.560.524-K	Chilena	Past President Programa Alimentos Saludables Corfo	Ingeniero Agrónomo	Alimentos saludables
14	Marta Emilia Rodríguez Sanhueza	12.696.802-7	Chilena	Biobichos	Ingeniero Agrónoma	Insectologa
15	Pablo Zamora	13.773.256-4	Chilena	UC Davis Chile	Bioquímico	Investigación y transferencia
16	Natalia Ulloa	6.338.201-9	Chilena	Centro de Vida Saludable	Bioquímico	Alimentos saludables
17	Carlos Grant del Rio	7.738.980-6	Chilena	Universidad de Concepción	Médico Cirujano	Endocrinólogo, diabetólogo

Nombre y apellidos		RUT o N° Pasaporte	Nacionalidad	Entidad donde trabaja	Profesión y especialización	Conocimientos o competencias en el tema a exponer.
18	Marcela Samarotto	9.977.342-1	Chilena	PIA + S	Ingeniero Agrónomo	Alimentos saludables
19	Oscar Sánchez	13.545.768-k	Chilena	IncubaUdeC	Ingeniero Comercial	Levantamiento de fondos
20	Jorge Fuentes	14.002.462-7	Chilena	Alimentos Suazo	Ingeniero Civil Industrial	Alimentos Saludables

En el programa inicial se consideraba una charla del Sr. Gonzalo Castillo de ProCorp, quien nos presentó sus excusas, ya que por encontrarse en un viaje fuera de Chile no podría participar. No obstante, él nos dejó como su reemplazo al Sr. Álvaro Magaña de la misma empresa.

Gracias a la gran difusión que tuvo el evento, varias entidades públicas y privadas nos manifestaron su intención de sumarse en esta iniciativa. Debido a la trayectoria y relevancia de estas entidades, y para poder así incluirlas, como organizadores decidimos ceder las charlas que dos de nuestros integrantes (Pamela González y Pablo Escobar) tenían comprometidas.

Una de las nuevas incorporaciones fue la charla de la Sra. Marcela Samarotto, Directora del Programa de Alimentos Saludables PIA + S de FIA y Corfo, la cual es más atinente a uno de los enfoques del seminario.

En miras de fortalecer el enfoque en alimentación saludable del seminario, también se sumó la participación de la Dra. Natalia Ulloa, directora del Centro de Vida Saludable de la Universidad de Concepción, el médico Carlos Grant del Río, Director del Programa Estratégico Contra la Obesidad de la Universidad de Concepción, y Jorge Fuentes, gerente de producción de Alimentos Suazo.

Otra incorporación fue la charla del Sr. Pablo Zamora, Director Científico de UC Davis Chile, quien nos vino a presentar el modelo de vinculación Ciencia – Empresa con el que trabaja su institución. A través de esta exposición buscamos mostrar a los empresarios locales como ellos pueden ser apoyados por instituciones de investigación y desarrollo para solucionar sus problemáticas.

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

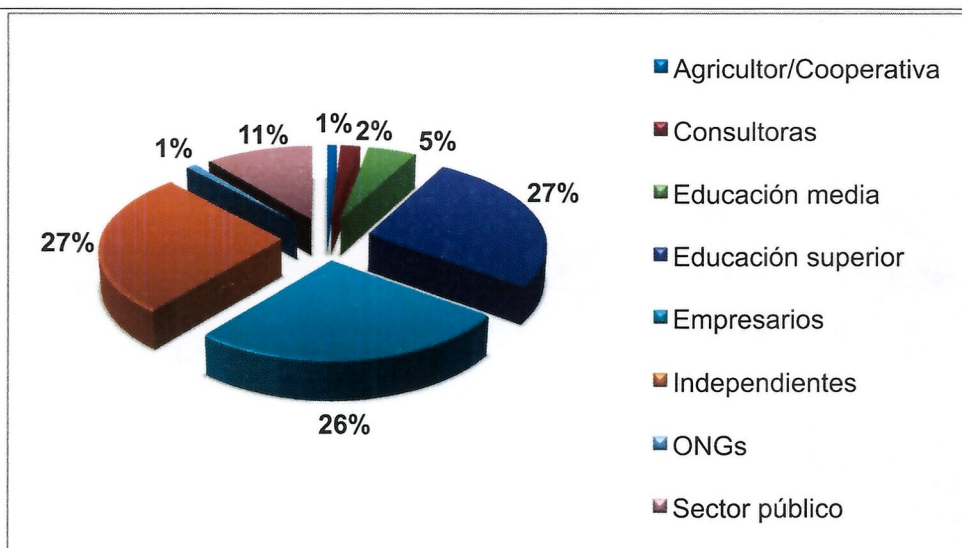
Hubo importantes hitos previo al Seminario que nos sirvieron para fortalecer lazos y establecer vínculos con los eventuales socios estratégicos, asistentes y públicos en general del ámbito privado y público. Fue así como el lanzamiento y punto de prensa en Chillán (CECAL UDEC) y Concepción (CENTRO DE VIDA SALUDABLE UDEC) 20 de octubre y 03 de noviembre 2016 respectivamente sirvieron como la primera plataforma comunicacional y desde donde comenzó una estrategia de promoción y difusión de alto impacto gracias a las alianzas con Diario La Discusión, Incuba UdeC y TVU quienes colaboraron con todo su equipo de prensa. Sumar a esto con la plataforma tanto en web como redes sociales de FIA y PIA+S nos ayudaron a promover aun más la actividad.

El día 1 del evento que fue el 25 de noviembre comenzó con una sesión de coworking (09.00 a 13.00 hrs.) el cual fue un evento cerrado al que asistieron 30 personas. Como equipo organizador tratamos de ser lo más inclusivos y abiertos en la selección de los invitados, ya que este era un hito de mucha importancia para lograr el objetivo de la actividad. Además, es importante destacar que la dinámica de trabajo realizada está diseñada para un grupo pequeño de personas, motivo por el cual debimos rechazar varias solicitudes de inclusión en esta actividad.

De los participantes al coworking (Anexo 1.1) un 27% correspondió a empresarios, un 47% a representantes de la educación superior (donde se incluyó a docentes e investigadores de las Universidades del Bío-Bío y Concepción), un 10% a representantes de la educación media (docentes de los principales liceos de la provincia) y un 7% a funcionarios públicos (representantes de FIA, INDAP, Seremi de Agricultura, municipalidades).

Al seminario asistieron en total 169 personas (Anexo 1.2). Cabe destacar que en la página web del evento, al día 25 de Noviembre, habían inscritas 264 personas. La cantidad de asistentes se atribuyó a la gran difusión realizada por el equipo organizador, un resumen de las actividades de difusión realizadas se muestra en el anexo 5, como publicidad y reportajes en el diario La Discusión, publicidad en diferentes páginas web, distribución de desplegados y pegado de afiches relativos al evento.

Los asistentes fueron clasificados en ocho categorías:



1. Agricultores y Cooperativas, con un 1% de asistencia.
2. Consultoras, con un 2% de asistencia.
3. Representante de educación media, con un 5% de la asistencia, donde se considera a profesores y alumnos.
4. Representantes de la educación superior, con un 27% de asistencia, donde se incluye a investigadores, académicos y alumnos.
5. Empresarios, con un 26% de asistencia.
6. Independientes, con un 27% de asistencia.
7. ONGs, con un 1% de asistencia.
8. Sector público, con un 11% de asistencia, donde se incluyen a autoridades y funcionarios de entidades públicas como municipalidades, Indap, Seremi de Agricultura y otros.

Los tres principales grupos de actores asistentes al evento correspondieron fueron representantes de empresas, independientes y educación superior. Mientras que la cuarta mayoría correspondió a actores del sector público. Estos datos vienen a corroborar como el seminario fue una plataforma de encuentro entre los diferentes actores del sistema agroindustrial, cumpliendo con su principal objetivo.

Para futuros eventos, se considerará incluir una estrategia especial de difusión para el sector público, ya que esté es un sector de alta importancia para potenciar y respaldar la innovación del sector, por lo cual sería bueno poder contar con una mayor participación.

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

CAMBIO 1

Programa original: tiempo de duración por charla de 25 minutos.

Programa final: tiempo de duración por charla de 20 minutos.

Justificación:

En vista del alto interés de participación en el seminario por parte de diferentes entidades públicas y privadas, como el programa PIA + S, UC Davis Chile, Alimentos Suazo y El Centro de Vida Saludable, como equipo organizador nos vimos en la necesidad de incorporar nuevas charlas, para lo recortamos el tiempo de duración de cada charla de 25 a 20 minutos.

Viernes 25 de noviembre

CAMBIO 2

Programa original:

09:00 – 10:30 : Desayuno de trabajo en el que se participaran los expositores y organizadores del evento.

10:30 – 13:00 : Visita de expositores, acompañados de los organizadores, a la empresa Orgánicos Brita, actores relevantes del sector agroalimentario regional, con la finalidad de adentrarlos a la realidad regional.

Programa final:

09:00 – 12:45 : Sesión de coworking para la innovación agroalimentaria en Ñuble.
Espacio diseñado para identificar lineamientos estratégicos, entre el ámbito público – privado con el objetivo de propiciar y construir, en el mediano y largo plazo, las condiciones para transformar a Ñuble en un polo de desarrollo en torno a la innovación en agroalimentos (esta actividad requiere invitación especial).

Justificación:

En el programa inicial se consideraba que durante el desayuno se trabajaría en la generación de un plan estratégico de acción para el corto, mediano y largo plazo con el objetivo de fortalecer la agroindustria regional. Posteriormente se re-evaluó esta actividad y se concluyó que el tiempo destinado a ella (09:00 a 10:30) no era suficiente para lograr de manera eficiente el objetivo propuesto. Por otra parte, se tiene que el objetivo de la visita a terreno era adentrar a los expositores en la realidad regional. En consideración de los antecedentes recién expuestos se decidió cambiar las actividades propuestas inicialmente por un coworking, donde se incluyó a actores del mundo académico y empresarial, de manera que pudimos dar cumplimiento a ambos objetivos: establecer lineamientos estratégicos que permitan impulsar la innovación en el desarrollo de la agroindustria local, con foco a los ejes estratégicos del seminario (alimentos saludables, sustentabilidad, recursos naturales y branding) y adentrar a los expositores a la realidad local.

CAMBIO 3

Programa original:

16:00 – 16:25 : Charla 1: La Innovación como Ecosistema: Cuando todos remamos para diferentes puertos.
Expositor: Federico Thumm.
Objetivo: Realizar un diagnóstico general de la innovación en los asistentes, a través de una charla interactiva.

Programa final:

16:00 – 16:20 : Charla 1: “PIA+S Programa de innovación en alimentos + saludables”.
Expositor: Marcela Samarotto - Coordinadora de Programa de Innovación en Alimentos más Saludables PIA+S de FIA y CORFO.
Objetivo: Entregar una visión actualizada de la innovación en alimentos saludables.

Justificación:

Los cambios se originaron por incompatibilidades horarias de última hora de los expositores.

CAMBIO 4

Programa original:

16:25 – 16:50 : Charla 2: ¿Cómo comercializar y vivir en el intento?. Sustentabilidad y comercio justo en la agroindustria
Expositor: Rodrigo González.
Objetivo: Mostrar un caso exitosa de desarrollo empresarial con un modelo de proyecto de valor compartido centrado en el comercio justo, responsabilidad social empresarial y sustentabilidad.

Programa final:

16:20 – 16:40 : Charla 2: “Modelo de vinculación industrial”.
Expositor: Pablo Zamora - UC Davis Chile.
Objetivo: Entregar información sobre cómo esta institución promueve y desarrolla investigación aplicada a partir de requerimientos explícitos formulados por la agroindustria nacional.

Justificación:

Los cambios se originaron por incompatibilidades horarias de última hora de los expositores.

CAMBIO 5

Programa original:

16:50 – 17:15 : Charla 3: Innovación en Procesos Agroalimentarios.
Expositor: Rudi Radrigán.

Objetivo: Señalar herramientas de desarrollo, implementación y monitoreo de la innovación en procesos agroindustriales.

Programa final:

16:40 – 17:00 : Charla 3: “Dime cómo comunicas y te diré cómo te ven. Innovación en branding”.
Expositor: Julián Naranjo - Naranjo Brand Design.
Objetivo: Entregar una visión actualizada y disruptiva en branding para marcar la diferencia.

Justificación:

Los cambios se originaron por incompatibilidades horarias de última hora de los expositores.

CAMBIO 6:

Programa original:

18:10 – 18:35 : Charla 4: Branding en Agroalimentos: Una herramienta de exportación.
Expositor: Gonzalo Castillo.
Objetivo: Presentar casos de empresas que han instaurado el branding como vehículo de comunicación.

Programa final:

17:50 – 18:10 Charla 4: “Orgánicos Brita. Caso de estudio empresarial en el ámbito orgánico y sustentable”.
Expositor: Ricardo Eller - Orgánicos Brita.
Objetivo: Exponer un caso éxito de desarrollo empresarial de Empresas B.

Justificación:

Lamentablemente el Sr. Gonzalo Castillo de ProCorp, debido a la realización de un viaje al extranjero, se vio imposibilitado de acompañarlos. Sin embargo, en su reemplazo ProCorp envió al Sr. Álvaro Magaña, quien tenía disponibilidad para el día sábado, de manera que debimos trasladar su charla para dicho día. Considerando las dos charlas anteriores se decidió re-agendar para este horario la charla del Sr. Ricardo Eller de Orgánicos Brita, que inicialmente estaba propuesta para el día sábado.

CAMBIO 7

Programa original:

18:35 – 19:00 : Presentación 8 proyectos locales seleccionados para asesorías.
19:30 – 19:55 : Mesa Redonda
Objetivo: Reflexionar sobre las exposiciones realizadas.

Programa final:

18:35 – 19:00 : Mesa Redonda

Objetivo: Reflexionar sobre las exposiciones realizadas

Justificación:

Considerando a que las actividades continuarían el día sábado, y por sugerencia de varias personas externas, reconsideramos el horario de término del encuentro que inicialmente estaba fijado para las 21:30. Con la finalidad de concluir más tempranamente las actividades del día viernes se decidió trasladar las presentaciones de los proyectos locales para el día sábado en la mañana. Además esta modificación le daría al comité de expertos la posibilidad de prestar un mejor mentoring, debido a que a las 18:30 de la tarde y considerando todas las actividades antes realizadas, era muy probable que estuvieran más agotados.

Sábado 26 de Noviembre.

CAMBIO 8

Programa original:

09:30 – 09:55 : Charla 7: Dime a Quién Exportas y Te Diré Quién Eres. Innovación en branding.

Expositor: Julián Naranjo.

Objetivo: Entregar una visión actualizada y disruptiva en branding para marcar la diferencia.

Programa final:

09:30 – 09:50 : Charla 7: “La Innovación como ecosistema: Cuando todos remamos para diferentes puertos”.

Expositor: Federico Thumm - HAPPYLAB.

Objetivo: Metodologías innovadoras para el trabajo en equipo y el fomento de la creatividad para detectar oportunidades y agregar valor. Tips y estudio de Casos.

Justificación:

Los cambios se originaron por incompatibilidades horarias de última hora de los expositores.

CAMBIO 9

Programa original:

10:20 – 10:45 : Charla 9: “Organicos Brita. Caso de estudio empresarial en el ámbito orgánicos y Sustentable”

Expositor: Ricardo Eller.

Objetivo: Exponer un caso éxito de desarrollo empresarial orgánico y sustentable.

Programa final:

10:10 – 10:30 : Charla 9: “¿Cómo comercializar y vivir en el intento?. Sustentabilidad y comercio justo en la agroindustria”.
Expositor: Rodrigo González - Patrimonio Silvestre.
Objetivo: Mostrar un caso de desarrollo empresarial exitoso que trabaja con un modelo de valor compartido centrado en el comercio justo, responsabilidad social y sustentabilidad.

Justificación:

Los cambios se originaron por incompatibilidades horarias de última hora de los expositores.

CAMBIO 10

Programa original:

11:35 – 12:00 : Charla 10: GLOCAL / Produce Local, Exporta Global. Ñuble Agroalimentos en la retina del mundo.
Expositor: Pablo Escobar.
Objetivo: Presentar las ventajas del desarrollo de marcas sectoriales.

Programa final:

11:20 – 11:40 : Charla 10: “Innovación en procesos agroalimentarios”.
Expositor: Rudi Radrigán – Dpto. de Agroindustrias - UdeC.
Objetivo: Señalar herramientas de desarrollo, implementación y monitoreo de la innovación en procesos agroindustriales.

Justificación:

Los cambios se originaron por incompatibilidades horarias de última hora de los expositores.

CAMBIO 11

Programa original:

12:00 – 12:25 : Charla 11: Cuando los Residuos se Convierten en Materia Prima.
Expositor: Pamela González.
Objetivo: Exponer desarrollos basados en la valoración de residuos agrícolas y agroindustriales.

12:25 – 12:40 : Mesa Redonda
Objetivo: Reflexionar sobre las exposiciones realizadas.

Programa final:

- 11:40 – 12:00 : Charla 11: “Pastas Suazo: Estudio de caso. El proceso de proveer alimentos ricos y naturales generando una experiencia excepcional a los consumidores y clientes”.
Expositor: Jorge Fuentes - Gerente de Producción Alimentos Suazo.
Objetivo: Exponer el desarrollo de innovación en la alimentación saludable de Pastas Suazo.
- 12:00 – 12:20 : Charla 12: “Diseño de Servicios para una experiencia de marca memorable”.
Expositor: Álvaro Magaña - Procorp.
Objetivo: Presentar casos de empresas que han instaurado el branding como vehículo de comunicación.
- 12:00 - 14:00 : Sesión Elevator Pitch.
Presentación proyectos locales y selección de proyectos para asesorías.
- 12:25 – 12:40 : Mesa Redonda
Objetivo: Reflexionar sobre las exposiciones realizadas.

Justificación:

Los cambios se originaron por incompatibilidades horarias de última hora de los expositores.

CAMBIO 12

Programa original:

12:40 – 15:00 : Almuerzo

Programa final:

14:00 - 15:30 : Almuerzo

Justificación:

En vista del cambio 11 se debió modificar el horario de almuerzo, y con ello, el horario de inicio de las actividades de la tarde.

CAMBIO 13

Programa original:

16:15 – 17:15 : Taller 3: Comercialización y marketing. Desarrollo sustentable de la idea al consumidor.
Monitor: Gonzalo Castillo.
Cupos: 30.

Objetivo: Entregar una serie de metodologías de fácil implementación para reinventar la forma de comercializar y comunicar una Marca / Producto a través del Branding

Programa final:

16:30 – 17:30 : Taller 3: “Taller de neurodiseño para identificar oportunidades”.

Monitor: Federico Thumm – HAPPYLAB

Objetivo: Introducir en el ámbito de la comunicación emocional como herramienta en el desarrollo de marketing y branding.

Justificación:

Los cambios se originaron por incompatibilidades horarias de última hora de los expositores.

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).

Durante el coworking realizado el día viernes por la mañana se contó con las charlas de Marcela Samarotto, coordinadora general del programa de Alimentos Saludables PIA+S de FIA y Corfo, y el economista Renato Segura, Director del Centro Regional de Estudios. Charlas orientadas a contextualizar el entorno nacional en alimentación saludable y el desarrollo económico de la agroindustria, respectivamente.

Para el desarrollo de del coworking se entregó a cada asistente dos hojas con el programa descriptivo de la actividad (Anexo 2.1), el cual también fue expuesto por el monitor encargado de la actividad Sr. Pablo Escobar. A cada uno de los grupos de trabajo se les entregó una hoja de preguntas distinta centrada en uno de los cuatro contextos: actores del sector agroalimentario, estrategia de innovación región del Biobío 2012-2016, posicionamiento del sector y experiencia innovativa (dos ejemplos se muestran en el Anexo 2.2). Luego de completar sus respectivas hojas de preguntas, los grupos de trabajo las intercambiaron y con ayuda de una malla receptora de ideas (Anexo 2.3) completaron y evaluaron la hoja de preguntas de otro grupo, las cuales resumieron en un papelógrafo. Finalmente, Beatriz Millán, Directora ejecutiva de IncubaUdeC extrajo conclusiones de los papelógrafos presentados por cada grupo.

Tanto a los asistentes al coworking, como a los asistentes al evento, se les entregó una bolsa ecológica con el logo de ALIMENTARIA (anexo 2.4), 6 hojas para tomar apuntes con clip mariposa (Anexo 2.5), el programa del evento (Anexo 2.6), la encuesta de satisfacción del evento (Anexo 2.7), un lápiz pasta con el logo del evento (Anexo 2.8) y una pulsera con el logo ALIMENTARIA (Anexo 2.9).

Además, cabe destacar que la empresa Alimentos Suazo, que tuvo un stand en el hall de marcas del evento, les entregó a todos los asistentes al evento un sachet de pastas saludables (Anexo 2.10).

Posteriormente a la realización del evento, a los asistentes se les hizo llegar vía correo electrónico un certificado de participación (Anexo 2.11) y, en el mes de Diciembre se pondrán a su disposición a través del sitio web evento www.alimentariachile.cl las presentaciones de los expositores (Anexo 3).

A través de la realización de las encuestas sabemos que el 71% de los asistentes al evento consideró adecuados los materiales entregados en el seminario (con nota 4 y 5).

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 en el 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.

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.

ANEXOS

ANEXO 1: Listados de asistencia y/o participación.

Anexo 1.1: Listado de asistentes al coworking.

alimentaria

Seminario de Innovación Agroalimentaria / CHILLÁN 2016

1	PAZUA ROBERTO - COMADORA CHILE-Canadá	E
2	Bernabé Nollán - INUBAUDEC	S
3	Nelson Díaz - Ponteder Udec	✓
4	Luis Luna - U. Adventista	✓
5	Gino Murray - U. SO.	✓
6	Hugo Cáceres - UOB	✓
7	Pablo Zennaro - Ucham	✓
8	Gabriel González - RRHH	✓
9	Jorge Fuentes - P. de S. S. S.	✓
10	Margarita Ocampo - Udec	✓
11	Ximena Sanhueza - San Nicolás	✓
12	Octavio López - RRHH	✓
13	Marcela Sandoval - PIA's	✓
14	Marcelo López - U. Gómez	✓
15	Claudia Saez - PIA	✓
16	Elvira Yáñez	
17	Ricardo A. Elías - Britz	✓
18	Claudia Carrasco - CHIA	✓
19	Américo Martínez - La D. S. S.	✓
20	Rodrigo Rodríguez - Udec	✓
21	Williams Cuervo - U. A.	✓
22	Juan Cárdenas - Udec	✓
23	Ignacio Serré - Udec	✓
24	Juan Ledezma - U. de M. S. S.	✓
25	Juliana Narváez - Mirap. B. S.	✓
26	Patricia Figueroa - Cecilia Figueroa	✓
27	Paola Cortiño - Liceo San Nicolás	✓
28	Ana María Silva - Sec. Agrícola	✓
29	Carolina Guadalupe	✓
30	Josefina Arce	✓

1. Marcia Rodríguez
2. Beatriz Millán
3. Nelson Díaz
4. Luis Luna
5. Gino Álvarez
6. Hugo Cáceres
7. Pablo Zamora
8. Gabriel González
9. Jorge Fuentes
10. Margarita Ocampo
11. Ximena Sanhueza
12. Octavio Lagos
13. Marcia López
14. Claudia Suazo
15. Elena Yáñez
16. Ricardo Eller
17. Claudia Carrasco
18. Francisco Martinic
19. Rudi Radrigán
20. Williams Cuervo
21. Juan Cañumir
22. Ignacio Serra
23. Juan Ledesma
24. Julián Naranjo
25. Jimena Figueroa
26. Paola Castillo
27. Ana María Silva
28. Cintia Gnudi
29. José Luis Arumí

Anexo 1.2: Listado de asistentes ALIMENTARIA. (Inscritos en plataforma online y de manera presencial).

25 - 11 - 2016 (1)

alimentaria		Nombre	Apellido	Correo
1)	Francisco	Alvarado ✓	- Josefin	Pagal
2)	María	Andrea	Davinal ✓	josefinapagal.kine@logn@gmail.com
3)	Constanza	Gonzalez ✓		Particular:
4)	Andrés	Coronado ✓		
5)	Jorge	Riveros ✓		
6)	María	Rodriguez ✓	María ✓	
7)	Edmundo	Luna ✓		
8)	Miguel	Ortiz ✓		
9)	Maximiliano	Meñez ✓		
10)	Marcelo	Lara ✓		
11)	Isabel	Sepúlveda ✓		
12)	Josefin	Pérez ✓	Pérez ✓	
13)	Jessica	Uribe ✓		
14)	María	Orellana ✓		
15)	Alejandro	Muñoz ✓		
16)	Gonzalo	Correa ✓		
17)	Juliana	Chirino ✓		
18)	Carlos	Campos ✓		
19)	Angelica	Brutista ✓		
20)	Cristian	Frankelba ✓		
21)	Wilson	Campos ✓		
22)	David	Santos ✓		
23)	Eric	Santos ✓		
24)	Estrella	Torres ✓		
25)	Pavleto	Clemente ✓		
26)	Paulina	Zapata ✓		
27)	Constanza	Padilla ✓		
28)	Paola	Castillo ✓		
29)	Fredy	Salazar ✓		
30)	Paulina	Fra ✓		

alimentaria

	Nombre	Correo	Empresa
32)	Cecilia Vasquez ✓		
33)	Gustavo Mardones ✓		
34)	Nelson Olave ✓		
35)	Diana Sandoval ✓		
36)	Vicko Sandoval ✓		
37)	Martín Elao ✓		
38)	Jorge Troncoso ✓		
39)	Paulina Cordero ✓		
40)	Darla Calderon ✓		
41)	Carlos Troncoso ✓		
42)	Miguelina Gonzalez ✓	miguelina.gonzalez.c@gmail.com	✓ Producción y Venta de Hermelita ✓
43)	Nirsa Morales ✓		
44)	Juan Inzotegui ✓		
45)	Teresa Martinez ✓		
46)	Gerardo Carrasco ✓		
47)	Constanza Aguero ✓		
48)	Ignacio Jefe ✓		
49)	Cesar Vengas ✓		
50)	Daniela Sanchez ✓		
51)	Pedro Sanchez ✓		
52)	Claudia Carrasco		
53)	Julian Narrojo		
54)	Jorge Fuentes		
55)	Natalia Bargas ✓	natalia1@gmail.com	Municipalidad El Carmen ✓
56)	Clara Patricia Ramirez ✓		
57)	Claudia Gomez ✓		
58)	Ricardo Eller		
59)	Luis Cortes ✓		
60)	Maria Teresa Valenzuela ✓		
61)	Elizabeth Zampato ✓		

alimentaria

	Nombre	Correo	Compeso
62)	Gino Alvarez ✓	galvarez@vubibioz.cl	Universidad del Bío-Bío
63)	Francisco Martinez ✓		
64)	Cinzia Gnadi ✓		
65)	Ana Maria Silva ✓		
66)	Fernando Toro ✓		
67)	Teobaldo Sepúlveda		
68)	Carla Quintana ✓	carla.quintana.vegas93@gmail.com	Particular
69)	Jorge Gantepil		
70)	Marco Prado		
71)	Leslie Vidal		
72)	Angélica Sandoval ✓		
73)	Camilo Rueda ✓	camilo.rueda@gmail.com	Particular
74)	Ximena Díaz ✓		
75)	Gloria Jorpo ✓		
76)	Fabian Trambón ✓		
77)	Cristian Rodriguez ✓		
78)	Guillermo Trambón ✓		
79)	Roberto Farnado		
80)	Dakwin Gutierrez		
81)	Paula Inspezz ✓		
82)	Alto Pereira ✓		
83)	Liliana Baeza ✓		
84)	Destino Hernandez ✓		
85)	Guillermo Luna ✓		
86)	Rosario Ortega Almagro ✓		
87)	Pedro Arriagada ✓	Pedro.arriagada-pujar@mechanicalsolution.cl	Mechsol
88)	Cristian Arriagada ✓	cristian.arriagada@mechanicalsolution.cl	Mechsol
89)	Andrea Palma Contreras		
90)	Elena Yañez		
91)	Cristina Loyola		

alimentaria

INSCRITOS.

25/Noviembre.

1	Marcelo Verdelig Aguilera ✓
2	Nicolás Martínez ✓
3	Myrna Zagal ✓
4	Luz Fernández ✓
5	René Bahamonde ✓
6	* Gonzalo Jordán - EXPOSITOR
7	Maryorie Olave Duza ✓
8	Ruth Riquelme ✓
9	Ricardo Pérez ✓
10	Erni Conejeros
11	Josémin Palma ✓
12	Jun Jiménez ✓
13	Dario Rozas ✓
14	Simón Laurín ✓
15	* María Eugenia González - ORGANIZADORA - EXPOSITORA.
16	Carolina Ruiz ✓
17	Nireya Ferrada ✓
18	Johannes de Bruijn
19	María Teresa Almeyda Navarrete ✓
20	Rosa Ercema Saez Jorquera ✓
21	Barbara Estefanny Gómez ✓
22	Verónica Sandoval ✓
23	Magaly Nuñez ✓
24	Karin Constanza ✓
25	Romina Silva ✓
26	Patricia Almendra ✓
27	Fernando Bolarín ✓
28	Marco Cortes
29	César Espinoza.
30	Sergio Uribe
31	Camila Ortega ✓

Taller 1

Expositor
+ Susana Villar - Facultad de
Ingeniería Agrícola UdeC.

"De la idea al proyecto. Laboratorio de Generación de modelo de negocio".

Objetivo: Aplicar metodologías en la formulación eficaz de proyectos para el levantamiento de fondos, enfatizando el empleo del modelo de negocios CANVASS con ayuda de los papelografos/plantilla.

Inscripciones

Cupos: 30

1	Miguel Ortiz Belmar ✓
2	Alejandro Pino ✓
3	Claudia Ramirez ✓
4	Carolina Ruiz ✓
5	Camilo Kaulen ✓
6	Cecilia Vasquez ✓
7	Pedro Sanchez ✓
8	Francisco Alvarado Montiel ✓
9	Fabian Correa ✓
10	Victor Sanabria Alvaro Parra
11	Guillermo Luna ✓
12	Carlos Campos Diaz ✓
13	Williams Cuervo ✓
14	Jessica Lirio ✓
15	Pedro Contreras ✓
16	Viviana Vargara ✓
17	Sergio Uribe Aguila ✓
18	Marjorie Piro ✓
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	

Taller 2

Expositor

+ Julian Naranjo - Naranjo Brand Design.

"Innovar desde el diseño. Incorporación del branding".

Objetivo: Facilitar la innovación en las pymes a través del empleo de diferentes formatos que permitan gestionar la marca en múltiples aspectos que otorguen un valor diferenciador al producto.

Inscripciones

Cupos: 30

1	Rouo del Aliaga ✓
2	Isabel Sepulveda ✓
3	Angelica Bautista ✓
4	Ricardo Pérez T ✓
5	Ruth Riquelme ✓
6	Elizabeth Zapata ✓
7	Constanza Equiluz ✓
8	Nadia Coronado ✓
9	Cristian Fuentealba ✓
10	Cecilia Zapata ✓
11	Roberto Ferrada ✓
12	Andrea Ravernal ✓
13	Nirra Horacio Victor Sandoval ✓
14	Juan Carlos Inostroza ✓
15	Cristian Rodriguez ✓
16	Nicolas Lagos ✓
17	Natali Pérez ✓
18	Isabel Albin ✓
19	Ana Luisa Rivera ✓
20	Natalia Undermna ✓
21	Scarlet Palma ✓
22	Jesús Pinedas ✓
23	Pedro Arriagada ✓
24	Marco Paredes ✓
25	Alfonso Alfonso ✓
26	Juan Caramiv ✓
27	Marcelo Marcelo ✓
28	Sergio U. S. A. ✓
29	Concepción Ortegu ✓
30	Samuel Sánchez ✓
	Wilson Campos ✓

Taller 3

Expositor

+ Federico Thumm - HAPPYLAB

"Taller de neurodiseño para identificar oportunidades".

Objetivo: Introducir en el ámbito de la comunicación emocional.

Inscripciones

Cupos: 30

1	Pedro Hernandez ✓	-
2	Leticia Gutierrez ✓	
3	Paola Castillo ✓	
4	Myrna Zagal ✓	
5	Maria Teresa Valenzuela ✓	
6	Dario Sandoval ✓	
7	Fabian Tramón ✓	
8	Martin Elso ✓	
9	Sebastian Vasquez	
10	Claudia Gomez ✓	
11	Karen Rojas Isabel Leal ✓	
12	Silvia Venergas Constanza Padilla ✓	
13	Alvaro Parra Carlos Campos Diaz ✓	
14	Blanca Rivera ✓	
15	Luis Salazar	
16	Pedro Melin	
17	Sergio Aguirre ✓	
18	José Cabana	
19	R. Sandoval	
20	Maria Eugenia Gonzalez	
21	Erna Conejeros	
22	Ricardo Vasquez	
23	Francisco Ruiz ✓	
24	Andrea Palma	
25	Arasmín Palma	
26	Leticia Sudal	
27	Rominet Saulung	
28	Samuel Correa ✓	
29	Jessica Pareda ✓	
30	Alvaro Top, I	

Taller 4

"Pensando fuera de la caja.
Detectando oportunidades
para el desarrollo de
alimentos funcionales".

Expositor

- + Margarita Ocampo - Departamento Agroindustrias UdeC
- + Claudia Carrasco - Centro Desarrollo Tecnológico Agroindustrial UdeC / Los Angeles.

Objetivo: Potenciar la innovación en las pymes en el ámbito de los alimentos saludables.

Inscripciones

Cupos: 30

1	Cesar Venegas ✓
2	Marcela Lora ✓
3	Mario Rojas ✓
4	Marina Rodriguez ✓
5	Gissella Troncoso ✓
6	Marjane Olive ✓
7	Marcelo Verdugo ✓
8	Jorge Rueros ✓
9	Miguelina Gonzalez ✓
10	Scarlet Palma
11	Jazmin Palma
12	Andrea Palma
13	Nirsa Morales ✓
14	Gustavo Maldonado ✓
15	Rene Bahamondez ✓
16	Francisco Martinez ✓
17	Julieta Chirino ✓
18	Denny Mora ✓
19	Pamela Muñoz ✓
20	Edmundo Lucas ✓
21	Karen Rojas ✓
22	Silvia Venegas ✓
23	Micael Grandin ✓
24	Cristian Loyola ✓
25	Patricia Peña ✓
26	Natalia Bengoa
27	
28	
29	
30	

1. Francisco E. Alvarado Montiel
2. María Andrea Rabanal
3. Constanza Eguiluz Vergara
4. Nadia Karina Patricia Coronado Castillo
5. Jorge Riveros
6. Marcia Rodríguez
7. Edmundo Varas Bordeu
8. Miguel Ortiz Belmar
9. Maximiliano Yáñez Vera
10. Marcela Lara
11. Isabel del Carmen Sepúlveda Orellana
12. Josefina Piérart
13. Jessica Urrutia
14. Marta Orellana Fuentealba
15. Alejandra Muñoz Jensen
16. Gonzalo Correa Mora
17. Julieta Chirino
18. Carlos Campos Díaz
19. Angélica Bautista
20. Cristian Fuentealba Gómez
21. David Santos Becerra
22. Eric Santos Cisternas
23. Gissella Troncoso Contreras
24. Paulette Clemente Troncoso
25. Cecilia Zapata Cuevas
26. Constanza Padilla Vergara
27. Paola Alejandra Castillo Antúnez
28. Fredy Salazar
29. Paulina Fica Aedo
30. Josefina Parot
31. Cecilia Vásquez Maudier
32. Gustavo Mardones
33. Nelson Antonio Olave Pozo
34. Darío Iván Sandoval Maldonado
35. Víctor Hugo Sandoval Valdés
36. Mharyn Elso
37. Jorge Troncoso Vidal
38. Paulina Cisternas Leone
39. Paula Calderón Olguín
40. Carlos Troncoso Quezada
41. Miguelina Lorena González Conejeros
42. Nirsa Odette Morales Venegas
43. Juan Carlos Inostroza Jiménez
44. Teresa Mardones Gonzales
45. J. Gerardo Carrasco Ferrada
46. Constanza Aguirre Campos
47. Ignacio Jofré Oliden
48. César Venegas Gallegos
49. Danilo Sánchez Sánchez
50. Pedro Sánchez Aravena

51. Natalia Bergoa
52. Claudia Ramirez Rodríguez
53. Claudia Gómez Nome
54. Luis Cortés Lavados
55. María Teresa Valenzuela H.
56. Elizabeth Zapata
57. Gino Álvarez
58. Francisco Martínich
59. Cintia Gnudi
60. Ignacio Serra
61. Ana María Silva Andrade
62. Fernando Toro Véjares
63. Carlos Quintanar
64. Jorge Gontupil
65. Angélica Sanhueza Contreras
66. Ximena Díaz Castro
67. Carlos Abel Jarpa
68. María Gloria Jarpa Sepúlveda
69. Fabián Tramón
70. Christian Rodríguez
71. Guillermo Tramón
72. Roberto Ferrada Shadow
73. Paula Vásquez
74. Daniel Sepúlveda
75. Aldo Pereira
76. Lilian Baeza
77. Pedro Hernández Navarro
78. Segundo Guillermo Luna Soto
79. Roció Aliaga
80. Pedro Arriagada
81. Cristian Arriagada
82. Andrea Rocío Palma Contreras
83. Fabián Correa Farías
84. Scarlet Palma
85. Marcelo Javier Verdugo Águila
86. Marisol Manríquez San Martín
87. Myrna Zagal Acuña
88. René Bahamondes Orellana
89. Luz Fernández
90. Maryori Alejandra Olave Daza
91. Ruth Noemí Riquelme Rebolledo
92. Ricardo Ramón Pérez Tirapegui
93. Jazmín Elisa Palma Pérez
94. Juan Jiménez
95. Mario Rozas Vera
96. Simón Laurin
97. Carolina De Jesús Ruiz Márquez
98. Mireya Ferrada Fuentealba
99. María Teresa Almendra Navarrete
100. Rosa Eresma Sáez Jorquera

101. Bárbara Stefany Gómez Soto
102. Verónica Bernarda Sandoval Valenzuela
103. Magaly Liliana Muñoz Mercado
104. Karin Leticia Constanzo Sáez
105. Romina Aracely Silva Reyes
106. Patricia Magdalena Almendra Navarrete
107. Fernando Bolaño
108. Wilson Campos
109. Gabriel González Marín
110. Teobaldo Sepúlveda
111. Marco Prado
112. Camilo Kaulen
113. Patricia Gutiérrez
114. Elena Yáñez
115. Hugo Correa
116. Gustavo Riveros
117. Luis Acuña
118. Markos Valenzuela
119. Eric Osorio
120. Clarisa Rojas
121. Patricia Pérez
122. Ricardo Vásquez
123. Marco Cortés
124. Camila Ortega
125. Williams Cuervo
126. Natali Pérez Gaete
127. Pamela Muñoz
128. Ana Luisa Riveros
129. Karen Rojas Nebreda
130. Silvia Venegas
131. Viviana Vergara
132. Sergio Antonio Aqueveque González
133. Blanca Rivera Flores
134. Isabel Leal Figueroa
135. María Isabel Abuin
136. Mical Grandon Lara
137. Pedro Contreras
138. Jesús Paredes Calderón
139. Sergio Uribe
140. Leticia Gutiérrez
141. Jazmín Palma
142. Sebastián Vásquez
143. Luis Salazar
144. José Cabaña
145. Ricardo Vásquez
146. Francisca Ruiz
147. Samuel Correa
148. Rominet Sanhueza
149. Nicolás Lagos
150. Scarlet Palma

- 151. Wilson Campos
- 152. Alejandra Pinoc
- 153. Álvaro Parra
- 154. Sergio Uribe Acuña
- 155. Patricia Peña Constanzo
- 156. Gustavo Maldonado
- 157. Danny Mora
- 158. Natalia Bengoa
- 159. Cristina Loyola
- 160. Pedro Melin
- 161. María Eugenia González
- 162. Erna Conejeros
- 163. Leslie Vidal
- 164. Natalia Valderrama
- 165. Juan Cañumir
- 166. Claudia Carrasco
- 167. Adán Flores
- 168. Johannes De Bruijn
- 169. Cesar Espinoza

ANEXO 2: Material entregado en el evento.

ANEXO 2.1: Programa descriptivo del coworking.



alimentaria | Sesión Coworking

Seminario de Innovación Agroalimentaria / CHILLÁN 2016

Objetivo actividad

Propiciar el intercambio de experiencias a través de la colaboración y aceleración de ideas para sensibilizar y disponer de nuevas perspectivas en torno al sector agroalimentario en Ñuble.



Metodologías de trabajo colaborativo

Co - Creación

La cocreación es una de las piedras angulares de la innovación y se basa en el principio de que la mayor fuente de innovación en las instituciones y empresas se encuentra en la interacción con las personas, usuarios y/o clientes, que entregan inputs o información clave y que de manera colaborativa se retroalimenta. Posteriormente, las ideas se organizan en criterios y se tabulan, para extraer la "esencia" de estas y transformarla en acciones concretas.

Design thinking

Es una metodología para desarrollar la innovación centrada en las personas, ofreciendo una lente a través de la cual se pueden observar los retos, detectar necesidades, imaginar escenarios y, finalmente, solucionar las problemáticas o desafíos. El design thinking es un enfoque que se sirve de la sensibilidad del diseñador y su método de resolución de problemas para satisfacer las necesidades de las personas o instituciones de una forma que sea tecnológicamente factible, comercialmente viable y única en su contexto.

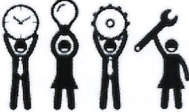
Pasos



La característica fundamental de estas metodologías es que permiten acelerar las ideas, optimizando los tiempos y recursos.

Ambas nacen en la década del 70 en San Francisco, California en el corazón de la innovación: Silicon Valley. Desde sus inicios ha cobrado relevancia por los impactos que ha generado en áreas como la ciencia, salud, tecnología y educación.

ANEXO 2.2: Ejemplo de hoja de preguntas del coworking.

Objetivo actividad Propiciar el intercambio de experiencias a través de la colaboración y aceleración de ideas para sensibilizar y disponer de nuevas perspectivas en torno al sector agroalimentario		
Contexto: Estrategia de Innovación Región del Biobío / 2012 - 2016		
Preguntas El diagnóstico en que se basa la actual Estrategia Regional de Innovación (2012-2016) refleja que el sistema tiene un fuerte predominio de pymes con reducida actividad en I + D + i, así como también un sector de oferta tecnológica y de conocimientos de amplio despliegue, pero con escasa coordinación e insuficiente orientación a las pymes. Por otra parte, la interconexión y cooperación entre Mipymes también es reducida. ¿Cómo piensa que se podrían mejorar las interacciones entre los distintos actores del ecosistema innovativo?		Respuestas
El diagnóstico en que se basa la actual Estrategia Regional de Innovación (2012-2016) señala como factor limitante para la innovación, de manera transversal a todos los rubros, la deficiente transferencia de información tecnológica ¿Que propone para mejorarlo?		
El diagnóstico en que se basa la actual Estrategia Regional de Innovación (2012-2016) propone como una línea de acción, para dar acceso a economías de escala en la producción agrícola, desarrollar nuevas formas de asociatividad comercial y alianzas estratégicas entre todos los agentes del sector. ¿Cómo propone estas formas de asociatividad?		

Objetivo actividad Propiciar el intercambio de experiencias a través de la colaboración y aceleración de ideas para sensibilizar y disponer de nuevas perspectivas en torno al sector agroalimentario		
Contexto: Experiencia Innovativa		
Pregunta Identifique, de acuerdo a su experiencia, 3 barreras que podrían frenar la implementación de innovación, investigación y desarrollo en micro, pequeñas y medianas empresas en el ámbito agroalimentario.		Respuesta
Proponga 3 ejemplos de iniciativas en torno a la innovación, investigación y desarrollo, necesarias en el ámbito agroalimentario en micro, pequeñas y medianas empresas. ¿Por qué sería factible su implementación en Ñuble?		
Conoce experiencias de otros países que hayan implementado estrategias y/o modelos exitosos que permitieron un incremento significativo en los indicadores de producción agroalimentaria?		

ANEXO 2.3: Malla receptora de ideas coworking.

alimentaria Sesión Coworking Programa de Innovación y Emprendimiento 19/03/2019		Malla receptora de IDEAS	
 Incrementar / Positivo	 Eliminar / Replantear	 Nuevas ideas / Observaciones	

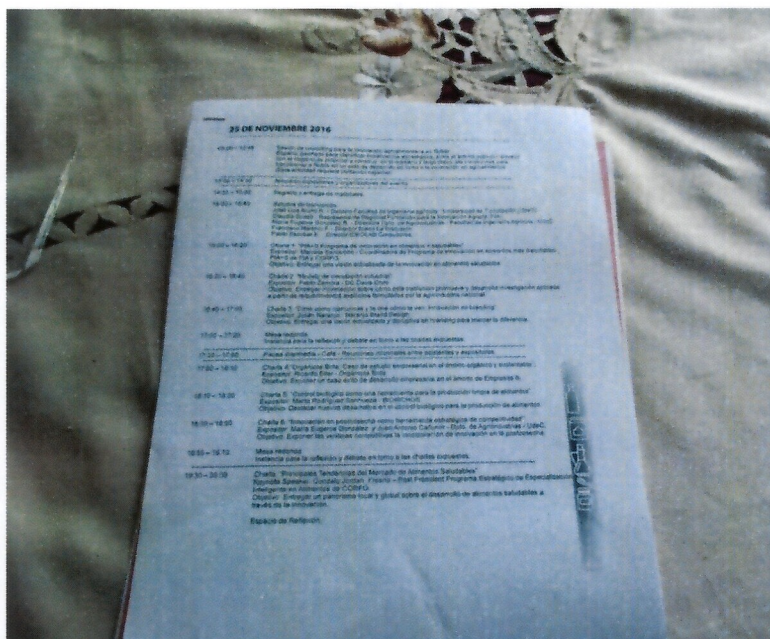
ANEXO 2.4: Bolsa ecológica ALIMENTARIA.



ANEXO 2.5: Hojas para apuntes.



ANEXO 2.6: Programa del evento.



ANEXO 2.7: Encuesta de satisfacción del evento.

23

Nombre de la Entidad Ejecutora: Universidad de Ciego de Avila
Dirección: Av. Viento Sur 450
Teléfono: 42 220000
Coordinador (a): Pabla Escobar

Marque con X o V el nivel de las opiniones sobre el proyecto teniendo en cuenta que la puntuación más negativa es 1 y la más positiva es 5.

	1	2	3	4	5
Se ha investigado el impacto de la entidad					
Nivel de satisfacción del público					
Asistencia de estos conocimientos a su calidad					
El uso adecuado de los recursos de esta entidad					
Los representantes del público están en los momentos de las presentaciones					
Los representantes del público participan desde el comienzo de las presentaciones					
Los representantes de las organizaciones tienen actitudes en relación al desarrollo del evento					
El material entregado fue suficiente					
El lugar de realización del evento es adecuado					
El material entregado fue suficiente					
Organización general del evento					
Comentarios adicionales					

ANEXO 2.8: Lápiz.



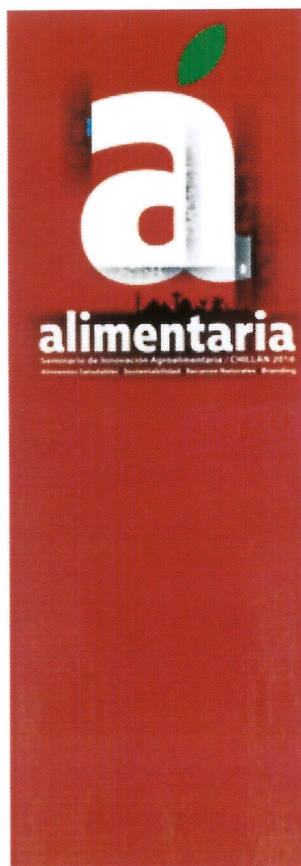
ANEXO 2.9: Pulsera Alimentaria.



Anexo 2.10: Regalo Alimentos Suazo.



Anexo 2.14: Ejemplo diplomas de participación



Chillán, Diciembre de 2018

Se confiere el presente certificado a:

.....

Por su participación en **ALIMENTARIA: Seminario de Innovación Agroalimentaria con enfoque en Alimentos Saludables / Sustentabilidad/ Recursos Naturales y Branding.**

Pablo Escobar Escobar
Representante legal
IDEOLAB Consultores



María Eugenia González R.
Directora Depto. De Agroindustrias
Facultad de Ingeniería Agrícola
Universidad de Concepción



Anexo 2.15: Afiche, programa desplegable, lienzos, sitio web.

Afiche





alimentaria

Semana de Innovación Agroalimentaria / CHILIAN 2016
Iniciativa: Sustentable, Tecnológica, Resiliente, Innovadora, Humana









www.alimentariachile.cl



alimentaria

Semana de Innovación Agroalimentaria / CHILIAN 2016
Iniciativa: Sustentable, Tecnológica, Resiliente, Innovadora, Humana

25 y 26 de Noviembre, 2016

CECAL UdeC

Centro de Innovación Cultural / Alameda Legan - Subtef Regional 470 - Chillán

Inscripciones: www.alimentariachile.cl

Todos los actividades son de carácter gratuito, sin embargo se requiere inscripción previa en el sitio web.








www.alimentariachile.cl

 [alimentariachile](https://www.facebook.com/alimentariachile)

¿CÓMO PARTICIPAR?

El evento se realizará en formato presencial y virtual. La inscripción es gratuita y se requiere de una sola vez. La inscripción se realiza en el sitio web www.alimentariachile.cl y se requiere de una sola vez. La inscripción se realiza en el sitio web www.alimentariachile.cl y se requiere de una sola vez.

1. Inscripción: Se realiza en el sitio web www.alimentariachile.cl y se requiere de una sola vez. La inscripción se realiza en el sitio web www.alimentariachile.cl y se requiere de una sola vez.
2. Inscripción: Se realiza en el sitio web www.alimentariachile.cl y se requiere de una sola vez. La inscripción se realiza en el sitio web www.alimentariachile.cl y se requiere de una sola vez.
3. Inscripción: Se realiza en el sitio web www.alimentariachile.cl y se requiere de una sola vez. La inscripción se realiza en el sitio web www.alimentariachile.cl y se requiere de una sola vez.
4. Inscripción: Se realiza en el sitio web www.alimentariachile.cl y se requiere de una sola vez. La inscripción se realiza en el sitio web www.alimentariachile.cl y se requiere de una sola vez.
5. Inscripción: Se realiza en el sitio web www.alimentariachile.cl y se requiere de una sola vez. La inscripción se realiza en el sitio web www.alimentariachile.cl y se requiere de una sola vez.
6. Inscripción: Se realiza en el sitio web www.alimentariachile.cl y se requiere de una sola vez. La inscripción se realiza en el sitio web www.alimentariachile.cl y se requiere de una sola vez.
7. Inscripción: Se realiza en el sitio web www.alimentariachile.cl y se requiere de una sola vez. La inscripción se realiza en el sitio web www.alimentariachile.cl y se requiere de una sola vez.
8. Inscripción: Se realiza en el sitio web www.alimentariachile.cl y se requiere de una sola vez. La inscripción se realiza en el sitio web www.alimentariachile.cl y se requiere de una sola vez.
9. Inscripción: Se realiza en el sitio web www.alimentariachile.cl y se requiere de una sola vez. La inscripción se realiza en el sitio web www.alimentariachile.cl y se requiere de una sola vez.
10. Inscripción: Se realiza en el sitio web www.alimentariachile.cl y se requiere de una sola vez. La inscripción se realiza en el sitio web www.alimentariachile.cl y se requiere de una sola vez.

¿DÓNDE?

El evento se realizará en formato presencial y virtual. La inscripción es gratuita y se requiere de una sola vez. La inscripción se realiza en el sitio web www.alimentariachile.cl y se requiere de una sola vez. La inscripción se realiza en el sitio web www.alimentariachile.cl y se requiere de una sola vez.

CECAL UdeC

Centro de Innovación Cultural / Alameda Legan - Subtef Regional 470 - Chillán

www.alimentariachile.cl

[illegible]

Informe Técnico Final Realización de Eventos de Innovación
Página 48 de 74

Diseño Lienzo + Avisos Prensa (Mismo Diseño).

20 AÑOS EIA

¿Cuándo?
25 y 26 de Noviembre 2016

¿Dónde?
CECAL UdeC
Centro de Extensión Cultural Alfonso Lagos - Isabel Riquelme 479 - Chillán

¿Cómo participar?
Inscripciones_www.alimentariachile.cl
*Todas las actividades son de carácter gratuito, sin embargo se requiere inscripción previa en el sitio web.

alimentariachile

¡INSCRÍBETE AHORA!

alimentaria
Seminario de Innovación Agroalimentaria / CHILLÁN 2016
Alimentos Saludables Sustentabilidad Recursos Naturales Branding

Logo de ID90LAB.cl

Logos de instituciones colaboradoras: E.S. DINA LINDEN, Universidad de Concepción, FIAUDEC, Universidad de Chile, SGO, Suazo.

Sitio web

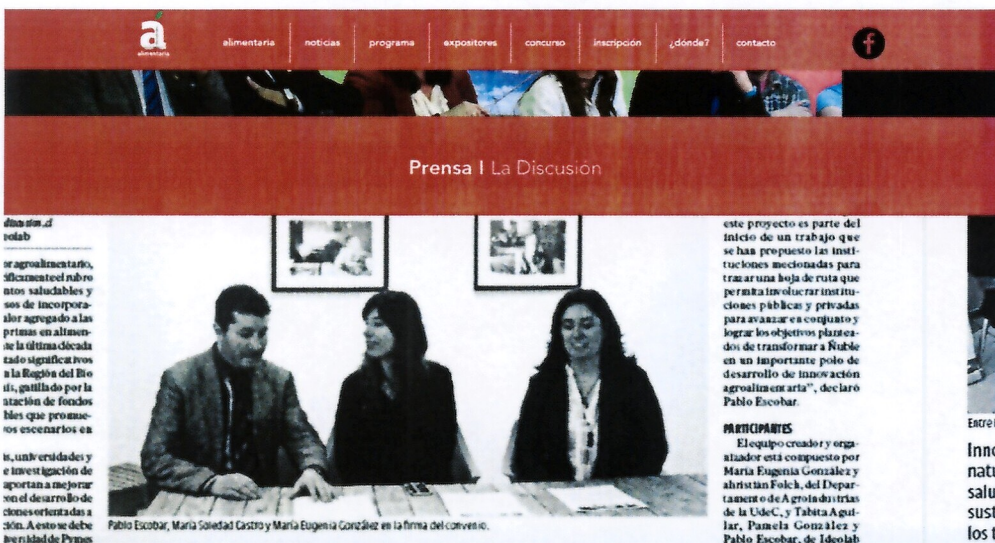
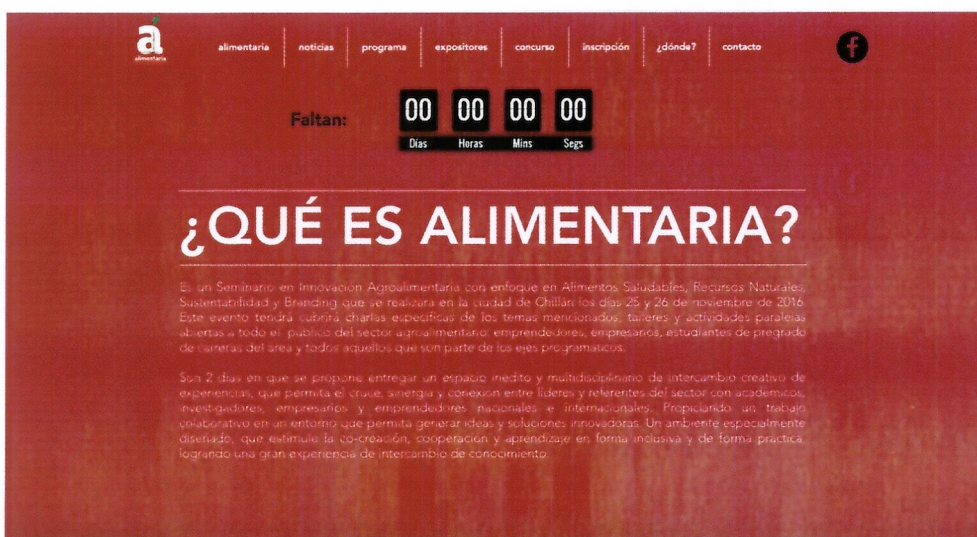
alimentaria

alimentaria | noticias | programa | expositores | concurso | inscripción | ¿dónde? | contacto

Facebook icon

a

alimentaria
Seminario de Innovación Agroalimentaria / CHILLÁN 2016



ANEXO 3: Presentaciones de los expositores del evento.

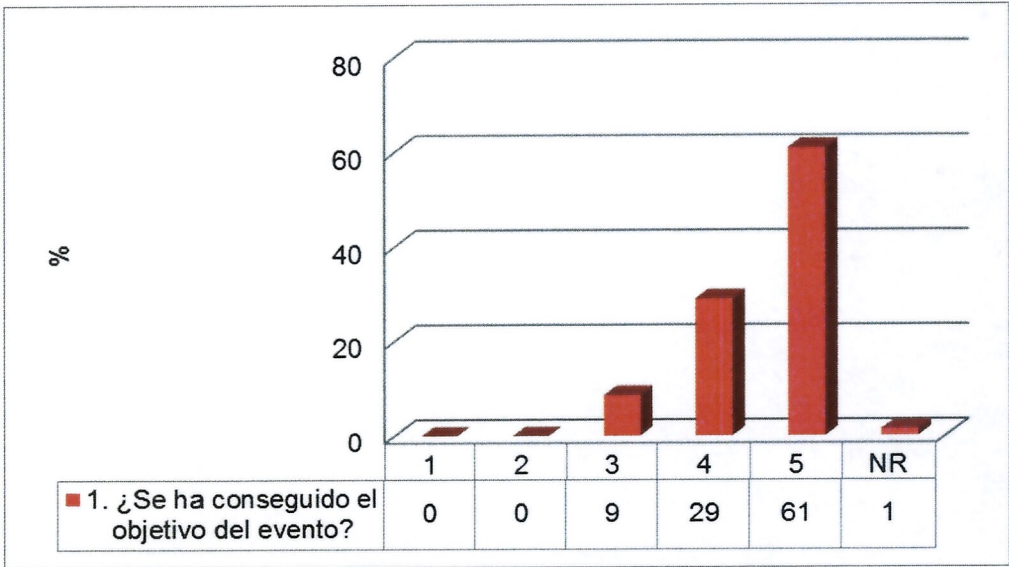
Anexo	Expositor	Empresa /Institución	Presentación
3.1	Federico Thumm Bock.	HappyLab	La innovación como ecosistema. Cuando todos remamos para diferentes puertos.
3.2	Julián Naranjo Donoso	Naranjo Brand Design	Dime cómo comunicas y te diré cómo te ven
3.3	Rudi Radrigán Ewolt	Universidad de Concepción	Innovación en procesos agroalimentarios.
3.4	Rodrigo González Morecchio	Patrimonio Silvestre	¿Cómo comercializar y sobrevivir en el intento? Sustentabilidad y comercio justo en la agroindustria.
3.5	David Lara Castells	Universidad de Concepción	Tecnologías de refrigeración de alimentos mediante fuentes energéticas no convencionales.
3.6	Susana Villar Gómez	Universidad de Concepción	De la idea al proyecto. Laboratorio de generación de modelo de negocio.
3.7	Ricardo Eller Sommer	Orgánicos Brita	Orgánicos Brita. Caso de estudio empresarial en el ámbito orgánico y sustentable.
3.8	María Eugenia González Rodríguez y Juan Cañumir	Universidad de Concepción	Innovación en postcosecha como una herramienta estratégica de competitividad.
3.9	Álvaro Magaña	Procorp	Diseño de servicios para una experiencia de marca memorable.
3.10	Margarita Ocampo Rodríguez	Universidad de Concepción	Pensando fuera de la caja. Detectando oportunidades para el desarrollo de alimentos funcionales.

3.11	Christian Folch Cano	Universidad de Concepción	La UdeC te apoya!
3.12	Gonzalo Jordan Fresno	Past President Programa Alimentos Saludables de Corfo	Principales tendencias en el mercado de alimentos saludables.
3.13	Marta Rodríguez Sanhueza	Biobichos	Control biológico como una herramienta para la producción limpia de alimentos.
3.14	Pablo Zamora	UC Davis Chile	Modelo de Vinculación Industrial UC Davis
3.15	Natalia Ulloa	Centro de Vida Saludable	
3.16	Carlos Grant del Rio	Centro de Vida Saludable	Alimentación y Salud.
3.17	Marcela Samarotto	PIA + S	PIA+S Programa de innovación en alimentos + saludables.
3.18	Oscar Sánchez	IncubaUdeC	IncubaUdeC: Plataforma de emprendimientos tecnológicos.
3.19	Jorge Fuentes	Alimentos Suazo	Pastas Suazo: Estudio de caso. El proceso de proveer alimentos ricos y naturales generando una experiencia excepcional a los consumidores y clientes.

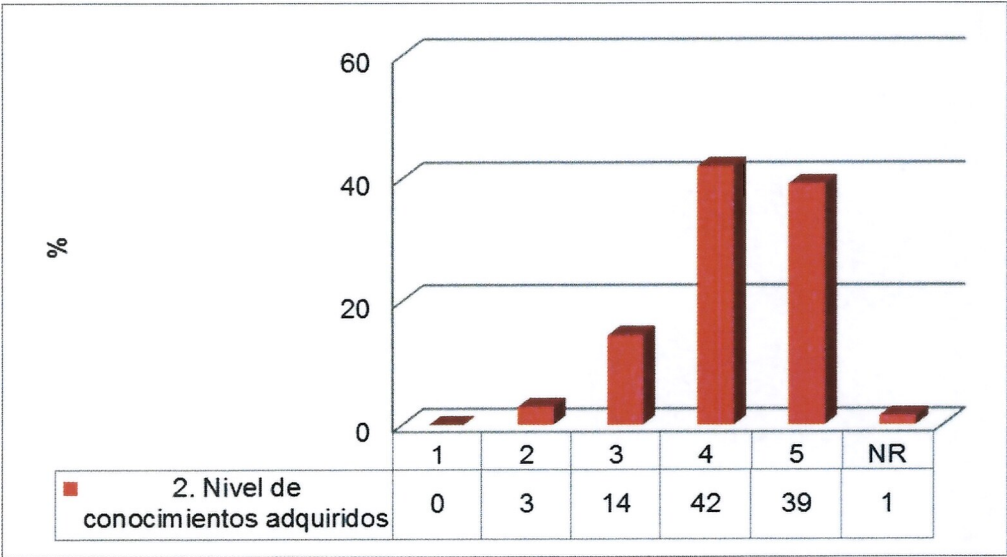
Anexo 4: Encuestas de satisfacción de participantes de eventos técnicos para la innovación.

De los 169 asistentes al evento, a pesar de que durante la realización del evento se solicitó reiteradamente a los asistentes que la completaran y entregaran, sólo 69 de ellos lo hicieron.

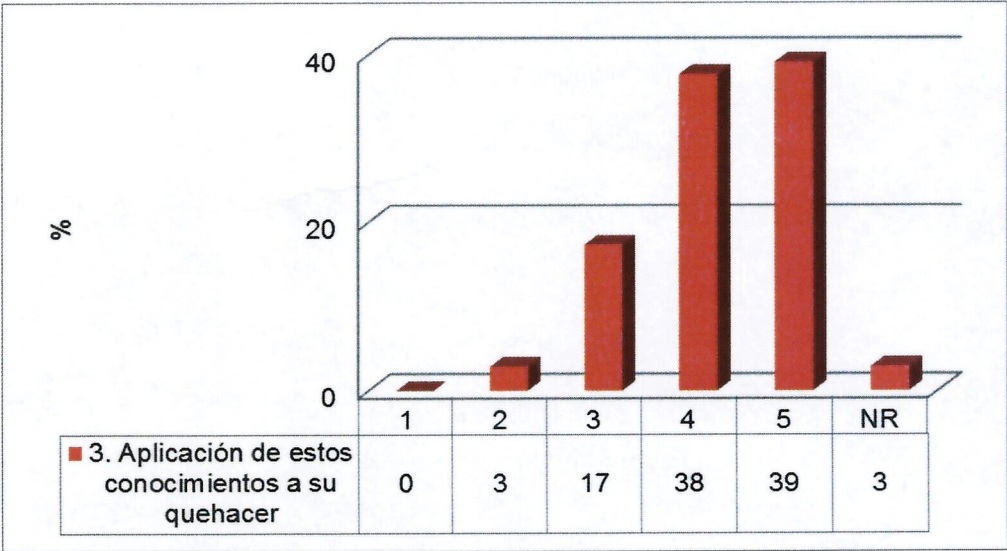
En la primera pregunta: ¿Se ha conseguido el objetivo del evento?, Como se muestra en la figura que sigue, el 61% de los encuestados señaló que el objetivo del evento se cumplió a cabalidad, el 29% que se cumplió, un 9% que se cumplió de manera regular y nadie señaló (con puntaje 1 o 2) que el objetivo del evento no se cumplió. Además, un 1% no respondió esta pregunta o marco más de una opción (NR).



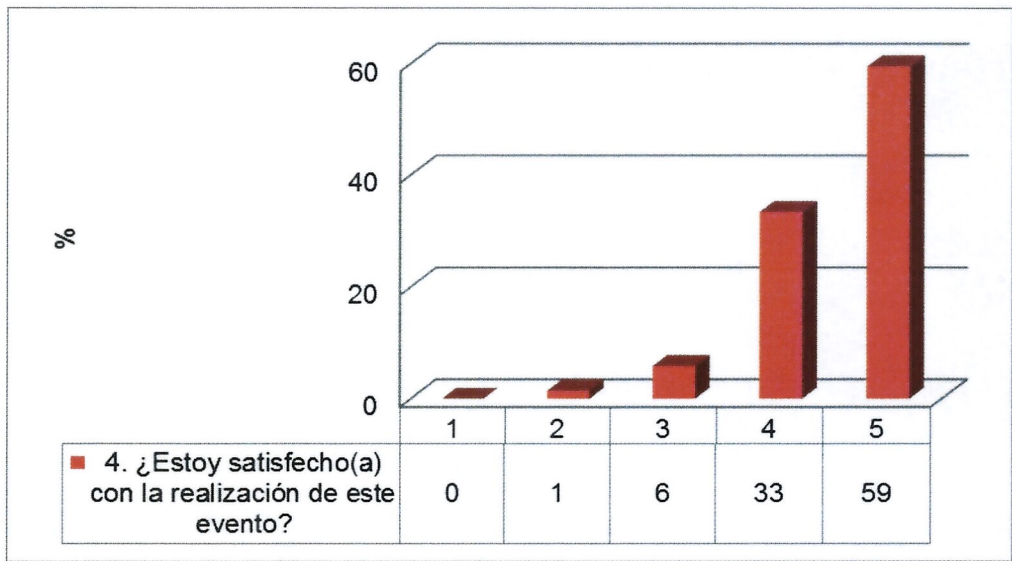
En la segunda pregunta: Nivel de conocimientos adquiridos, el 39% de los encuestados consideraron que adquirieron conocimientos de muy alto nivel, el 42 % de alto nivel, el 14% de nivel regular y un 3% de bajo nivel. Además, un 1 % no respondió a esta pregunta. Siguiendo estos datos, el 81% de los encuestados consideró que los conocimientos adquiridos fueron de un alto nivel.



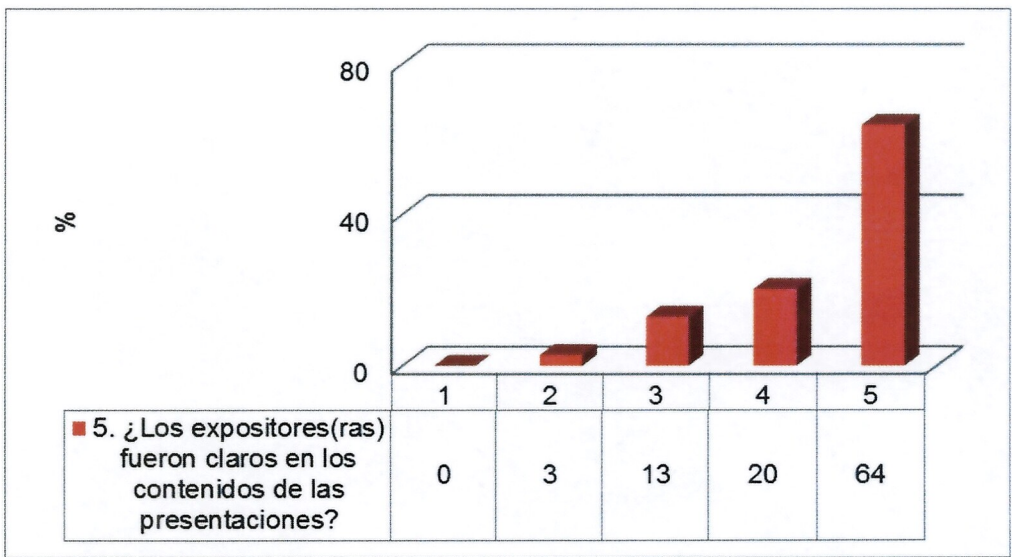
En la tercera pregunta: Aplicación de estos conocimientos a su quehacer, el 39% de los encuestados consideraron que los conocimientos adquiridos tienen una gran aplicación a su quehacer, un 38% que tienen aplicación, un 17% que no aplican ni desaplican y un 3% que tienen poca aplicación. Además, un 3% no respondió a esta pregunta. De esta forma, el 77% de los encuestados consideraron que los conocimientos adquiridos aplican a su quehacer diario.



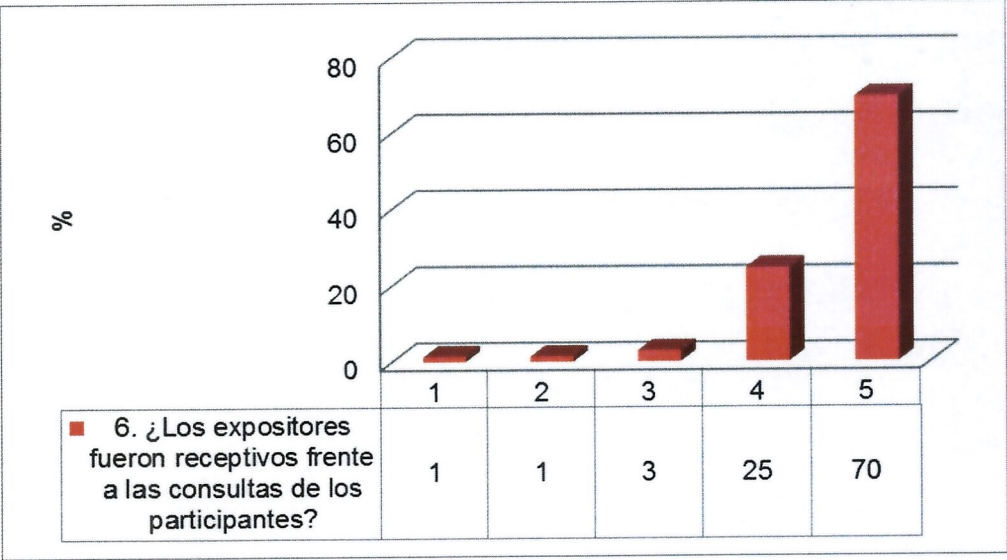
En la cuarta pregunta: ¿Estoy satisfecho con la realización del evento?, el 59% de los encuestados señaló estar muy satisfecho, un 33% se señaló satisfecho, un 6 % ni satisfecho ni insatisfecho, un 1% poco satisfecho y nadie señaló estar insatisfecho. De esta forma, un 92% de los encuestados se consideró satisfecho con la realización del evento.



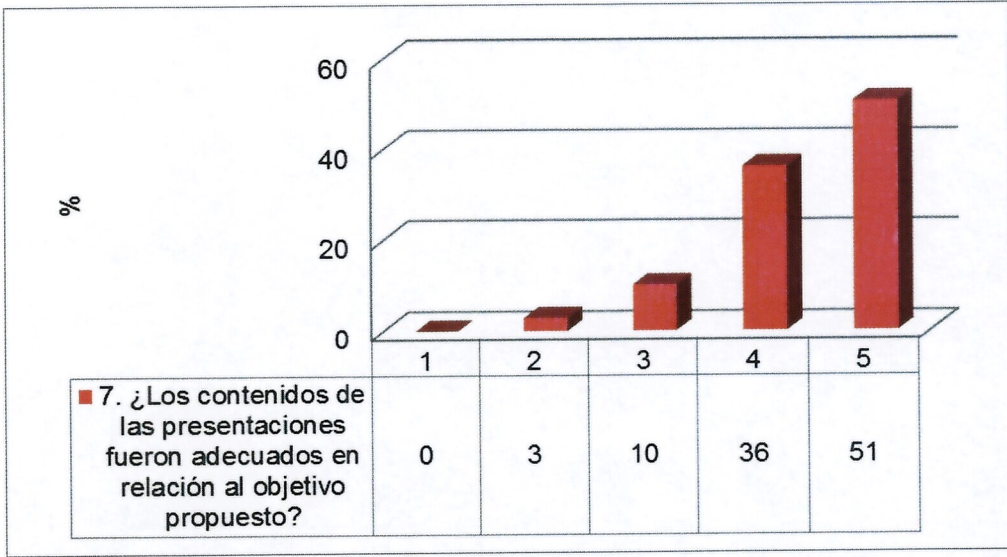
En la quinta pregunta: ¿Los expositores fueron claros en los contenidos de las presentaciones?, el 64% de los encuestados señaló que los expositores fueron muy claros, el 20% que fueron claros, el 13 % que no fueron claros ni confusos, el 3 % que fueron poco claros y nadie señaló que no fueron claros. Siguiendo estos datos el 84% de los encuestados considera que los expositores fueron claros.



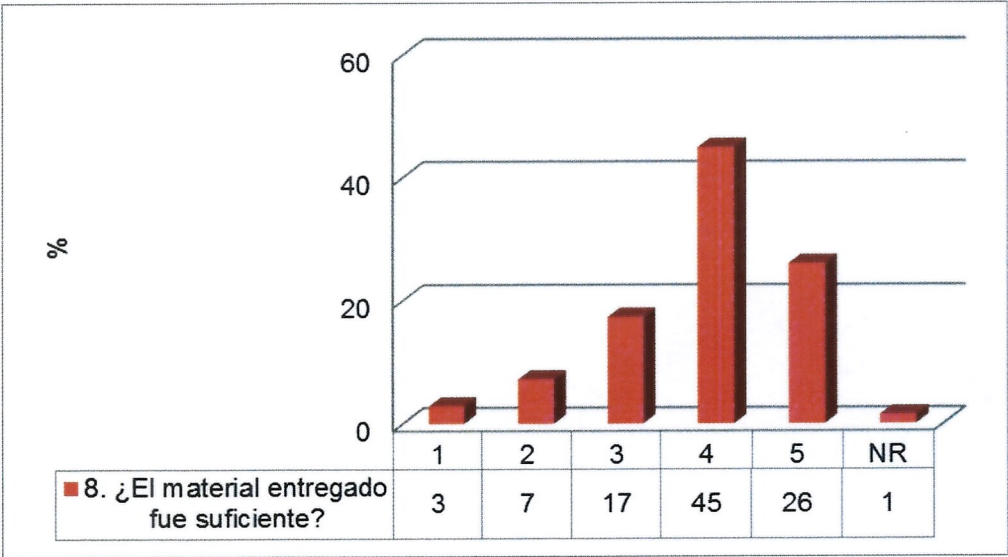
En la sexta pregunta: ¿Los expositores fueron receptivos frente a las consultas de los participantes?, el 70% de los encuestados señaló que los expositores fueron muy receptivos con las preguntas, el 25% que fueron receptivos, el 3 % que no fueron receptivos ni indiferentes, el 1 % que fueron poco receptivos y el 1% que fueron indiferentes. De esta forma, el 95% de los encuestados consideró que los expositores fueron receptivos frente a las preguntas de los participantes del evento.



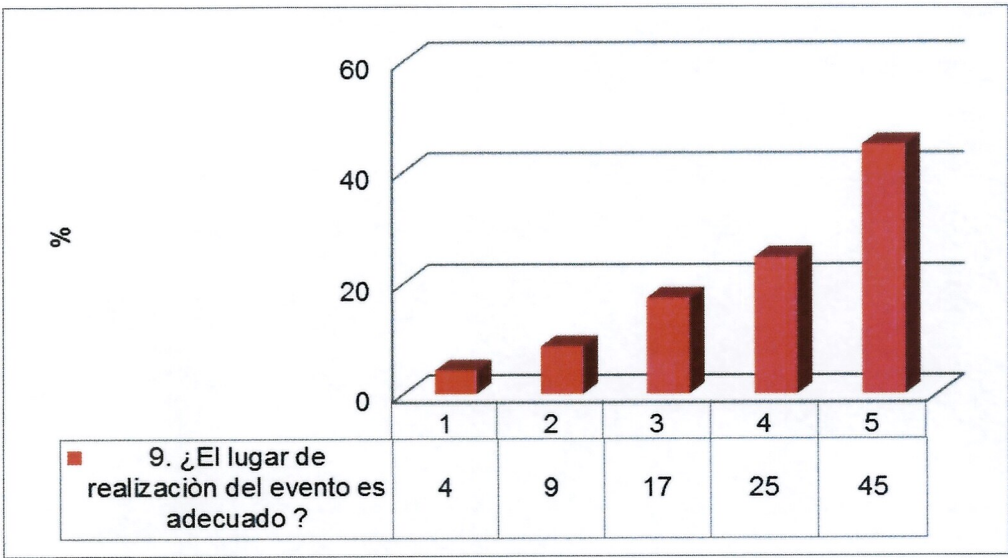
En la séptima pregunta: ¿Los contenidos de las presentaciones fueron adecuados con relación al objetivo propuesto?, el 51% de los encuestados señaló que fueron muy adecuados, el 36% que fueron adecuados, el 10% que no fueron adecuados ni inadecuados, el 3 % que fueron poco adecuados y nadie señaló que fueron inadecuados. De esta forma, el 87% de los encuestados consideró que los contenidos fueron adecuados en relación al objetivo propuesto para el evento.



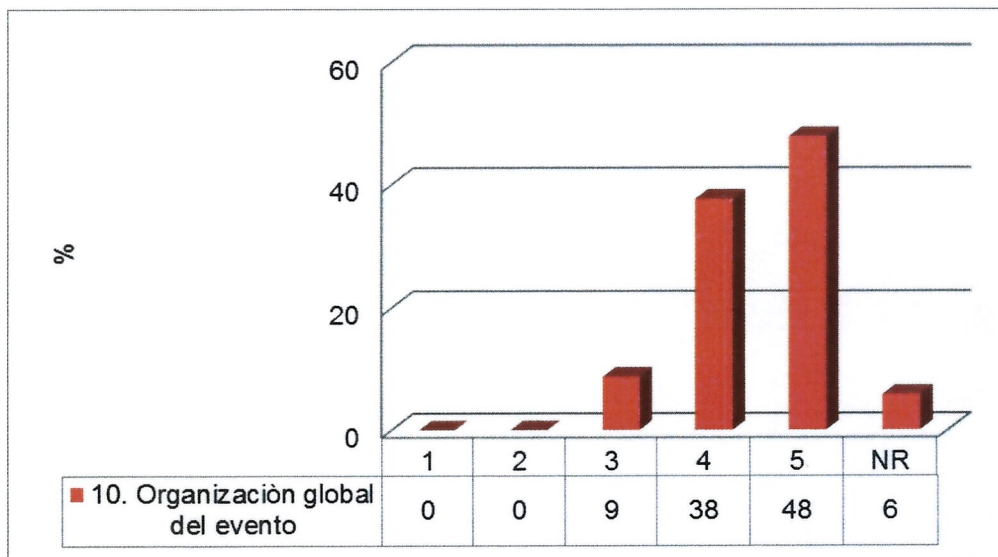
En la octava pregunta: ¿El material entregado fue suficiente?, el 26% de los encuestados señaló que fue más que suficiente, el 45% que fue suficiente, el 17% que no fue suficiente ni insuficiente, el 7 % que fue poco suficiente y 3% que fue insuficiente. Además, el 1% de los encuestados no respondió a esta pregunta. Siguiendo estos datos, el 71% de los encuestados consideró que el material entregado en el evento fue suficiente.



En la novena pregunta: ¿El lugar de realización del evento es adecuado?, el 45% de los encuestados consideró que fue más que adecuado, el 25% que fue adecuado, el 17% que no fue adecuado ni inadecuado, el 9% que fue poco adecuado y el 4% que no fue adecuado. De esta manera, el 70% de los encuestados consideró que el lugar de realización del evento fue adecuado.



En la décima pregunta: Organización global del evento, el 48% de los encuestados evaluó como muy buena la organización del evento, el 38% la considero buena, el 9% que no fue buena ni mala, nadie la considero mala o muy mala y un 6 % no respondió a esta pregunta o marco más de una opción (NR). De esta manera, el 86% de los encuestados consideró que el lugar de realización del evento fue adecuado



ANEXO 5: Difusión, prensa e hitos promocionales (lanzamiento Alimentaria Chillán – Concepción).

ANEXO 5.1: Publicidad Diario La Discusión 05 de Noviembre de 2016.

SÁBADO

www.ladiscusion.cl

5 de noviembre de 2016 | 11

ECONOMÍA

INDICADORES ECONÓMICOS

MONEDAS	UF	UTM. NOVIEMBRE	IPC. SEPTIEMBRE
DOLAR OBSERVADO \$654,87	AYER \$ 26.268,28		MENSUAL 0,2%
EURO \$732,20	HOY \$ 26.269,98	\$46.091,00	ANUAL (12 MESES) 3,1%
	MAÑANA \$ 26.271,67		

BOLSA DE VALORES

04.11.2016

-0,57%	-0,25%	0,02%	0,29%	7,91%	7,46%	-6,38%	-6,12%
IPSA	BOVESPA	IPC	MERVAL	COPEVAL	SCHWABER	FB	ADICL

Chillán y Las Trancas cerraron el invierno con una caída de 13% en número de turistas

Una temporada más corta por la escasez de nieve fue el factor clave en la reducción de las llegadas, que sumaron 39 mil.

Efecto también provocó una contracción en las pernотaciones, que disminuyeron un 15,9%, y en las tasas de ocupación.

Texto: Roberto Fernández
roberf@mandos@ladiscusion.cl
Fotos: Mauricio Ullas

Entre julio y septiembre del presente año, el destino Chillán y Valle Las Trancas, que incluye al área de las Termas, sumó un total de 39.102 llegadas de turistas, lo que representó una disminución de 13,2% en comparación con igual trimestre del año pasado, en que los pasajeros que llegaron totalizaron 45.089, según reveló la Encuesta mensual de alojamiento turístico que elabora el INE.

Como es tradicional, el mes con mayor número de visitas fue julio, debido a las vacaciones de invierno, en que sumaron 16 mil 280 pasajeros; luego, agosto, con 13.264 llegadas y septiembre, con 9.558 pasajeros.

En cuanto a las pernотaciones, en el período analizado éstas llegaron a las 82 mil 606, lo que equivale a una reducción de 15,9% en comparación con julio-septiembre del año pasado, en que las pernотaciones sumaron 98.216.

Estas cifras también se reflejaron en la ocupación de habitaciones en recintos de alojamiento turístico, con tasas promedio de 43,5% en julio, 38,0% en agosto y 22,4% en septiembre de 2016, muy inferiores a las registradas en 2015: 55% en julio, 39,3% en agosto y 31,3% en septiembre.

FACTORES

Sin duda, el principal factor de la fuerte baja en la llegada de turistas fue la escasez de nieve, que a diferencia de años anteriores, obligó a Nevados de Chillán, concesionario del dominio esquiable, a retrasar el inicio de la temporada de esquí, que partió el 14 de julio y no el 23 de junio como estaba previsto, así como también a poner fin anticipado a ésta, el 4 de septiembre, aunque nevaciones posteriores permitieron reabrir las pistas durante Fiestas Patrias.

Desde el Sernatur, su directora regional, Paola Núñez, confirmó que la escasez de nieve fue el factor determinante en la baja, aunque también reconoció que se sumaron otros elementos, como la actividad del volcán y el contexto económico de desaceleración, que ha impactado tanto a chilenos como a extranjeros.

De igual forma, precisó que si bien la temporada partió cuando ya habían comenzado las vacaciones de invierno, lo que explicó la tasa de ocupación de 67% en la primera semana (una cifra baja en comparación con guarismos sobre 90% registrados en temporadas anteriores), durante la segunda semana de vacaciones se alcanzó un 95%.

La profesional enfatizó que cuando el negocio depende de factores climáticos hay que aceptarlo así. "El año pasado el clima favoreció al destino y tuvimos nieve mucho antes que los centros de esquí de la zona central, pero este año fue al revés, y es parte de un ciclo", comentó.

Este análisis es compartido en Nevados, donde su gerente general, Manuel Dinamarca, expuso que "de acuerdo a los registros, éste fue uno de los inviernos con más complicaciones en los últimos 8 años desde que Nevados de Chillán tiene la concesión, pero hay que tener presente que todo es variable e históricamente se habla de temporadas afectadas por factores climáticos uno cada 12 años promedio".

De hecho, este año el centro de esquí vendió solo 45 mil tickets, la mitad de lo registrado el año pasado, cuando la temporada se extendió entre el 25 de junio y el 27 de septiembre.

Este año, la temporada se extendió entre el 14 de julio y el 4 de septiembre.

45 MIL TICKETS de esquí vendió Nevados entre el 14 de julio y el 4 de septiembre.

"Cuando el negocio depende del factor climático, hay que aceptarlo así" PAOLA NÚÑEZ

Importante Empresa de Transporte de Chillán necesita contratar CONTADOR AUDITOR con 5 años de experiencia en impuestos, balances y remuneraciones.

alimentaria

¿Cuándo? 25 y 26 de Noviembre 2016

¿Dónde? CECAL UdeC Centro de Extensión Cultural Alfonso Lagos Huelmo Bisquelpin 479 - Chillán

¿Cómo participar? Inscripciones: www.alimentariachile.cl

*Todas las actividades son de carácter gratuito, sin embargo se requiere inscripción previa en el sitio web.

#inscribeteahora!

alimentariachile

flautas

Santa Rita

LA DISCUSIÓN
www.ladiscusion.cl

Miércoles 9 de noviembre de 2016 | 7
CIUDAD

GERENTE GENERAL DE LA EMPRESA LOS DESCUBRIÓ LUEGO DE INSTALAR CÁMARAS QUE MONITOREABA A TRAVÉS DE TELÉFONO CELULAR

PDI captura a tres personas por robo de \$400 millones en bencina desde centro de abastecimiento

Están acusados de extraer el combustible traspasándolo a camión aljibe.
Auditoría determinará monto exacto de lo defraudado, que podría ser más.

Texto: C. González / C. Gómez
Fotos: Mauricio Ulloa

Como Roberto Jara San Martín, Nelson Rahual Montecinos y Javier Echeverría Fuentes fueron identificados los tres detenidos en Chillán, acusados de robar más de 400 millones de pesos en combustible desde el centro de abasto y viático del servicio H, ubicado en el kilómetro 409 de la Ruta 5 Sur.

De acuerdo a lo informado por el comisario jefe de la Píndola Criminalística de la PDI, Roberto Avendaño, el hecho ocurrió al descubrirse cuando el gerente general de la empresa hizo la denuncia, tras descubrir a dos de sus trabajadores traspasando el combustible hasta un camión aljibe.

"El gerente de esta empresa se cercoró a denunciar el delito luego de descubrir, mediante cámaras digitales online que revisa a través de su teléfono, que dos de sus trabajadores estaban robando combustible. Se dio aviso de forma oportuna y se procedió a la detención de los dos sujetos, más el conductor del camión aljibe. Esta será la primera vez que robatur por las cifras entregadas por el gerente se podría establecer que fueron varias las veces en que sustrajeron el combustible".

Tras realizar un inventario en el centro de distribución, el gerente Hugo Nájle pudo establecer que la cantidad de combustible robado alcanza los 400 millones de pesos y que en el mismo robo, perpetrado ayer, sustrajeron 10.597 litros de 97 octanos, avaluados en 7 millones 200 mil pesos, a los que se suman 40 millones de pesos, que corresponden al avalúo del camión incautado.

"El monto total creemos supera los 400 millones de pesos, pero este monto podría aumentar y esto se va a dilucidar finalmente luego de una completa auditoría que realizaremos", indicó.

Los trabajadores fueron formalizados por hurto agravado y el conductor del camión por receptación.



En la unidad de la PDI se controló a los tres detenidos.

10 MIL

litros sustrajeron solo la última vez, momento en que fueron descubiertos

CÁMARAS

Gracias a la instalación de cámaras digitales con transmisión online hasta un teléfono celular, el gerente general de H&C descubrió que los trabajadores estaban robando bencina.




¿Cuándo?
25 y 26 de Noviembre 2016

¿Dónde?
CECAL UdeC
Centro de Extensión Cultural Alfonso Lagos - Isabel Riquelme 479 - Chillán

¿Cómo participar?
Inscripciones www.alimentariachile.cl
*Todas las actividades son de carácter gratuito, sin embargo se requiere inscripción previa en el sitio web.

 **alimentariachile**

 **¡INSCRÍBETE AHORA!**

alimentaria
Seminario de Innovación Agroalimentaria / CHILLÁN 2016
Alimentos Saludables · Sustentabilidad · Recursos Naturales · Branding








DOMINGO

www.ladiscusion.cl

Domingo 23 de octubre de 2016 | 13

ECONOMÍA

MONEDAS		UF	AYER	UTM. OCTUBRE	IPC. SEPTIEMBRE
DÓLAR OBSERVADO	\$667,09		\$26.246,28		MENSUAL 0,2%
EURO	\$725,09		\$26.247,97		ANUAL (12 MESES) 3,1%
		MAÑANA	\$26.249,67	\$45.999,00	

INDICADORES ECONÓMICOS

PROYECTO ALIMENTARIA SE LLEVARÁ A CABO ENTRE EL 25 Y 26 DE NOVIEMBRE

Núcle busca ser referente en innovación agroalimentaria

Departamento de Agroindustrias de la Universidad de Concepción suscribió convenio con Ideolab Consultores y Cecal UdeC.

Iniciativa consiste en realizar talleres y charlas sobre la importancia de la innovación en el sector agroalimentario.

Texto: La Discusión
diario@ladiscusion.cl
Fotos: Ideolab

El sector agroalimentario, específicamente el rubro de alimentos saludables y los procesos de incorporación de valor agregado a las materias primas en alimentos, durante la última década ha presentado significativos hitos en su desarrollo. La implementación de fondos concursables que promueven nuevos escenarios en el rubro.

Además, universidades y centros de investigación de la región aportan a mejorar al sector con el desarrollo de investigaciones orientadas a la innovación. A esto se debe sumar la diversidad de Pymes y start-up orientadas al rubro agroalimentario (vinos, lácteos, hortalizas, granos y alimentos funcionales) que han detectado la creciente demanda de productos innovadores que pueden ser producidos localmente.

En este contexto, Pablo Escobar, director de Ideolab Consultores, sostuvo que surgen necesidades como incorporar la innovación para lograr nuevas alternativas en procesos, metodologías y productos mejorando la competitividad y añadiendo valor agregado, el desarrollo de emprendimientos que activen la economía local y sean respetuosos con su entorno social y ambiental, el incremento de estrategias comunicacionales y comerciales que permitan productos de calidad en términos de

gestión de marca (branding) y marcas sectoriales, asesorías en propiedad intelectual y registro de patentes, junto con la identificación de los factores que impiden el crecimiento, la profesionalización e identificación de obstáculos del sector en la región, las cuales resultan materias pendientes que es pertinente discutir, analizar y debatir.

CONVENIO

En un escenario como este surge "Alimentaria: Seminario de Innovación en la industria agroalimentaria con enfoque en alimentos saludables, sustentabilidad, recursos naturales y branding", un proyecto liderado por el Departamento de Agroindustrias de la Universidad de Concepción, Chile.

A través de este convenio y con el apoyo de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), pudieron gestionar la realización de "Alimentaria: Seminario de Innovación Agroalimentaria / Chillán 2016", que se llevará a cabo el 25 y 26 de noviembre de 2016 en Cecal UdeC.

El objetivo principal de la actividad es contribuir a la reflexión y debate sobre la importancia de la innovación en el sector agroalimentario, a través de la realización de una serie de charlas y talleres sobre la industria con enfoque en alimentos saludables, sustentabilidad, recursos naturales y branding, con la participación de destacados expertos y referentes nacionales.

Este proyecto está pensado particularmente para emprendedores, hombres y mujeres, que posean una start-up o empresa en el sector de agroalimentos, independiente del tamaño, y que necesitan o desean mejorar sus procesos e incorporar estrategias de branding, desde un foco orientado a la innovación.

"La invitación también es extensiva a académicos, investigadores y personas del ámbito público y privado que sean miembros de instituciones que fomenten o desarrollen vínculos con la agroindustria a nivel nacional e internacional", comentó María Eugenia González.

"Cabe mencionar que este proyecto es parte del inicio de un trabajo que se han propuesto las instituciones mencionadas para trazar una hoja de ruta que permita involucrar instituciones públicas y privadas para avanzar en conjunto y lograr los objetivos planteados de transformar a Nuble en un importante polo de desarrollo de innovaciones agroalimentarias", destacó Pablo Escobar.

PARTICIPANTES

El equipo creador y organizador está compuesto por María Eugenia González y Adrián Follis, del Departamento de Agroindustrias de la UdeC, y Tabita Aguilar, Pamela González y Pablo Escobar, de Ideolab Consultores.

La iniciativa es apoyada por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) y el Programa de Innovación en Alimentos Saludables (PIAS), y auspiciada por Diario La Discusión y Cecal UdeC.

IMPORTANTE EMPRESA DE COMUNICACIONES BUSCA: ASISTENTE COMERCIAL

REQUISITOS:

- Título de Ingeniero/Técnico en Administración de Empresas o Carrera a fin.
- Responsable, proactivo(a) y con marcado perfil comercial.
- Al menos 2 años de experiencia laboral.
- Conocimiento de herramientas informáticas y web.
- Capacidad de trabajar en equipo y de resolver problemas.

SE OFRECE:

- Sueldo Base más comisiones
- Capacitaciones

INTERESADOS:

Enviar Curriculum Vitae actualizado, indicando pretensiones de renta y referencias, al correo: ventademedios@gmail.com

ANEXO 5.4: Reportaje Diario La Discusión 27 de Octubre de 2016.

LA DISCUSIÓN

www.ladiscusion.cl

25 Y 26 DE NOVIEMBRE EN UN ESFUERZO DE LA FACULTAD DE ING. AGRÍCOLA UDEC, FIA, IDEOLAB Y LA DISCUSIÓN

Seminario "Alimentaria" pone foco en ser un aporte a la Región de Ñuble



Entre los asistentes a la presentación estuvo el director del Campus Chillán, Oscar Skeenes, y microempresarios locales.

Innovación, recursos naturales, alimentos saludables y sustentabilidad serán los temas centrales.

Cupos son gratuitos, limitados y las inscripciones están abiertas en www.alimentariachile.cl.

Texto: José Luis Montes V.
Fotos: Mauricio Ulloa Ganz

Entre los días 25 y 26 de noviembre se efectuará en Chillán, en la Universidad de Concepción, el seminario de innovación "Alimentaria Chile 2016", que se enfoca en alimentos saludables, sustentabilidad, recursos naturales y "branding", que es un anglicismo usado a contrapunto una marca.

La actividad será una invitación de la academia para "detectar necesidades transversales del sector agroalimentario, para promover un plan estratégico que fortalezca la próxima Región de Ñuble", precisó la directora del Departamento de Agroindustrias del Campus Chillán de la Udec, Eugenia González, ayer en la presentación de esta actividad.

También participaron en la difusión del seminario el decano de Ingeniería Agrícola José Luis

Armi, el vicedecano Luis Antonio Seminario, Pablo Escobar de Ideolab, Soledad Castro de Cocal y el director del diario LA DISCUSIÓN Francisco Martínez. Divulgaron las motivaciones y alcances de esta actividad organizada por la Facultad de Ingeniería Agrícola de la Universidad de Concepción, su departamento de Agroindustrias, Ideolab y LA DISCUSIÓN.

Un pilar fundamental para el seminario es el apoyo de la Fundación para la Innovación Agraria, FIA, que dispuso de financiamiento a través de sus instrumentos complementarios para eventos de innovación.

Colaboran en este esfuerzo el Centro Cultural Alfonso Lagos Cocal de la Udec; la Universidad California Davis Chile. Y patrocinan el Programa de Innovación en Alimentos Saludables, Pias-S; Centro de Vida Saludable, Udec; la Plataforma de Emprendimientos Tecnológicos, Incuba-Udec y el BioBio.

Existe evidencia según los organizadores de que hay significativos avances a nivel nacional y local en la última década en el rubro de alimentos saludables y funcionales, con diversidad de pymes

de Ñuble orientadas al rubro, en vinos, lácteos, hortalizas, granos y otros. Además hay expectativa de una creciente demanda, lista para reaccionar, pero con necesidades de innovar en procesos, metodologías y productos que agreguen valor.

También en estrategias comunicacionales y comerciales, técnicas de gestión de marca, propiedad intelectual, registro de patentes y temas afines.

La instancia permitirá identificar los factores que impiden el crecimiento y las brechas que enfrentan los emprendedores, a través de un diálogo que se ampliará a las redes sociales, para discutir y analizar.

Los académicos lo explican como "un laboratorio de ideas, procesos y metodologías, a través del cual se propone entregar un espacio inédito y multidisciplinario de intercambio creativo de experiencias".

Entre los invitados destacará la presencia del consultor Gonzalo Jordán, profesional especializado en alimentos, que ha aportado en este aspecto desde Corfo, INIA, Fundación Chile y Fondecy.

Más información e inscripciones en la página www.alimentariachile.cl.

PROGRAMA

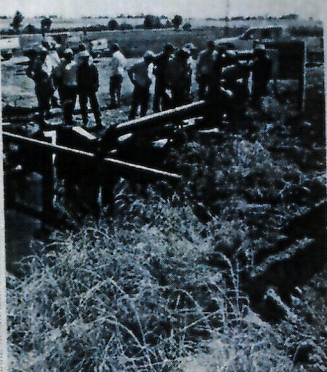
La actividad comenzará con un trabajo conjunto entre invitados especiales donde estará la empresa regional, investigadores y el sector público, además de exposiciones de alto nivel y mesas redondas. También talleres específicos de innovación, marketing y detección de oportunidades en el sector alimentario.

Habrá además un concurso para optar a asesoría del Depto. de Agroindustrias Udec y de emprendimiento a través de Incuba-Udec.

Jueves 27 de octubre de 2016 | 11

ECONOMÍA

EN SEMINARIO QUE SE REALIZA EN SANTIAGO



Actividad se realiza en momentos críticos de escasez hídrica en el país.

Álvaro Gatica expone hoy postura del agro en debate nacional sobre Código de Aguas

"Problema de Infraestructura y Gestión Hídrica. ¿Una justificación real para la modificación del Código de Aguas?", se denominó el seminario que se realizará hoy en Espacio Riesco en Santiago, en que tendrá, entre otros, un papel protagónico el presidente de la Asociación de Ñuble, Álvaro Gatica, que expondrá la postura de los agricultores del centro sur en el debate, y también la de la Multigremial de Emprendedores.

El representante local adelantó que para enfrentar la crisis hídrica "se requiere aumentar la infraestructura disponible, fundamentalmente lo que se refiere a acumulación de aguas (embalses), ya que hoy más del 84% del agua de vierte en el mar".

"Los agricultores venimos desde hace siglos han dado garantías y muestra de tremenda eficiencia en la administración de los recursos hídricos a cero costo para el Estado. Además, las organizaciones de regantes destacan por la rapidez en la solución de problemas, haciéndolo en forma inmediata, tal como lo requiere la actividad agropecuaria. Por otro lado, la certificación del riego es fundamental para que los proyectos sean sustentables y la Ley de Riego ha cumplido un rol determinante, tanto en la mayor eficiencia en el uso del agua para riego como en el aumento de la productividad y competitividad de nuestra agricultura".

El dirigente precisó que la postura del agro en el tema de aguas es una sola a nivel nacional y que se espera que prime la "cordura" en el trámite parlamentario, por el bien de la agricultura.

Otros expositores de la jornada serán el presidente de la Sociedad Nacional de Agricultura, Patricio Crespo, que comentó sobre el estado del proyecto. "Esperamos que esta propuesta legislativa sea modificada en la Sala de la Cámara de Diputados para salvar los vicios de constitucionalidad. De ser aprobada con estos vicios, deberá ser revisada por el Tribunal Constitucional. Si el tribunal la valida, se estaría privando a los agricultores de Chile, expropiando, sin pago de indemnización, más del 40% de su patrimonio que representa los derechos de aprovechamiento vigentes en la valoración de sus propiedades".

La postura del Gobierno en esta instancia estará representada por Alejandro Micco, subsecretario de Hacienda.

El ex ministro de Agricultura, Luis Magal, director de MAS Recursos Naturales, entidad organizadora del seminario, comentó que las expectativas de relación con mantener actualizada la información y la discusión sobre la real importancia de la problemática hídrica en nuestro país, desde una perspectiva de los sectores productivos, legislativos y usuarios en general.

ANEXO 5.5: Reportaje Diario La Discusión 20 de Noviembre de 2016.

DOMINGO

www.ladiscusion.cl

Domingo 20 de noviembre de 2016 | 15

ECONOMÍA

GONZALO JORDÁN, PAST PRESIDENT DEL PROGRAMA ESTRATÉGICO DE ALIMENTOS DE CORFO

“La industria alimentaria debe avanzar en innovación y tecnología”

Experto en alimentos participará en seminario “Alimentaria Chillán 2016”, organizado por la U. de Concepción, Ideolab y LA DISCUSIÓN, que se realizará el 25 y 26 de noviembre.

Texto: Roberto Fernández
Fotografía: Eladio Cisternas / El
Fotón: Archivo

Hoy el 25 y 26 de noviembre se efectuará en Chillán, en la Universidad de Concepción, el seminario de innovación “Alimentaria Chillán 2016”, organizado por la Facultad de Ingeniería Agrícola de la UdeC, Ideolab y LA DISCUSIÓN, que se enfoca en alimentos saludables, sostenibilidad, recursos naturales y “breeding”. Entre los invitados destaca la presencia del consultor Gonzalo Jordán Fresno, profesional especializado en alimentos, past presidente del Programa Estratégico de Alimentos de Corfo y actual asesor del directorio de dicho programa.

En opinión del profesional, “la futura región de Ñuble es una región de larga data que ha sido ejemplo de adaptación a desafíos relevantes en el pasado (...). Ahora el cambio climático y nuevas oportunidades están a la puerta”.

En ese sentido, planteó que “hoy el mundo busca alimentos nuevos, complejos, de gran significación para la salud y Ñuble está preparado para producirlos. El cambio climático es una gran oportunidad que, por cierto, exige adaptaciones. Y eso llegan de la mano de la incorporación de conocimiento en productos y procesos. Las nuevas tecnologías digitales, que tienen un gran apoyo en instituciones como INIA, Quilam y la U. de Concepción con su sede de Chillán, con su tremenda acumulación histórica de capital humano, están en la base de los nuevos desarrollos. Allí se encuentra la base de la acumulación de valor que permite diversificar y sofisticar la producción de alimentos”.

INNOVACIÓN Y TECNOLOGÍA

Consultado sobre la focalización de los esfuerzos, respondió que “sin invertir a tiempo en

tecnología, innovación y capital humano, no quedaremos atrás en la competitividad mundial y en nuestra agricultura la productividad laboral y de la tierra tienen espacio para crecer. Y el principal motor de desarrollo es la actividad privada. Allí es donde se inician y se plasman las nuevas iniciativas. Y allí es donde debe concurrir también el Estado con su apoyo financiero, como lo hizo con la lana, como lo hizo y lo sigue haciendo con el INIA”.

Jordán enfatizó que “avanzar en innovación y tecnología para aumentar la propensión de valor, desarrollando una oferta de alimentos más saludables, que satisfagan en mejor medida las demandas de un consumidor más sofisticado preocupado de su salud y del medio ambiente, es la tarea presente”.

Añadió que “solo podremos mantener nuestra competitividad en la industria alimentaria si somos capaces de desarrollar tecnologías que garanticen una gestión inteligente del agua, del uso de insumos y con trazabilidad desde el huerto hasta el consumidor final. Del potrero al plato”.

Admitió, no obstante, que “Chile está avanzando en este sentido. Y la región también. Importantes centros productores de berries están instalados hace años en la región, con un importante esfuerzo hacia la producción orgánica, por ejemplo”.

El consultor hizo hincapié en que “un factor común que afecta la productividad en este sector es la carencia de estándares, normas y sistemas de calidad que faciliten la competencia e inserción de nuestras cadenas productivas en cadenas de valor global. Y eso es un desafío público-privado. Se requiere

una conectividad avanzada y el desarrollo y/o definición de estándares de comunicación, así como estándares de información que permitan la interoperabilidad de los sistemas. El desarrollo de plataformas digitales interoperables es un objetivo clave del Programa Estratégico de Alimentos que se ha venido implementando desde el año pasado en Corfo”.

“Eso son los esfuerzos conducentes a nuevos desarrollos”, comentó Jordán. “Tenemos que ser capaces de acogerlos e impulsarlos como el sector privado es capaz de hacerlo. También surge, en este ámbito, la posibilidad de profundizar la opción por la exportación de servicios de conocimiento sobre la base del desarrollo de una economía e infraestructura digital sólida”, concluyó.



Jordán apuntó al desafío de desarrollar una oferta de alimentos más saludables, que satisfaga en mejor medida la demanda.

Hoy el mundo busca alimentos nuevos, complejos, de gran significación para la salud, y Ñuble está preparado para producirlos”



REQUIERE
ENFERMERA
ENCARGADA DE GES
REQUISITOS

-Título de Enfermera Universitaria con al menos 3 años de experiencia en gestión.

-Experiencia y conocimientos en Garantías Explícitas en Salud (GES).

-Ideal conocimiento en Instituciones de Salud Privada.

Enviar curriculum hasta el
Domingo 27 de Noviembre de 2016
rr.hh@clinicachillan.cl

WWW.CLINICACHILLAN.CL

LA DIRECCIÓN GENERAL DE AGUAS INICIA EL DIAGNÓSTICO PARA EVALUAR LA CONFORMACIÓN DE UNA JUNTA DE VIGILANCIA EN EL RÍO ITATA

Los recursos hídricos en Chile son aprovechados por los titulares de derechos de aprovechamiento de agua, quienes asimismo, pueden conformar una Organización de Usuarios con el objeto de captarla desde un punto común en un cauce natural o canal matriz. El Código de Aguas, en el artículo 263, indica que podrán organizarse como Junta de Vigilancia los promuevedores naturales o jurídicos y las organizaciones de usuarios que en cualquier forma aprovechen aguas superficiales o subterráneas de una misma cuenca u hoyos hidrográficos.

Según el Catestro Público de Aguas, en la cuenca del río Itata existen tres Juntas de Vigilancia: las de los ríos Ñuble, Chillán y Diguillín.

En esta cuenca coexisten a diario múltiples usos, tales como la actividad silvopecuaria, industrial, abastecimiento de agua potable para el consumo humano, generación hidroeléctrica, entre otros, siendo de gran importancia la constitución de una Junta de Vigilancia que administre y distribuya el recurso hídrico de este importante cauce.

El estudio para evaluar la conformación de una Junta de Vigilancia en el río Itata, a cargo del Departamento de Recursos Hídricos de la Facultad de Ingeniería Agrícola de la Universidad de Concepción y el cual forma parte de las iniciativas impulsadas por la Unidad de Organizaciones de Usuarios y Eficiencia Hídrica de la Dirección General de Aguas (DGA) del Ministerio de Obras Públicas, tiene como objetivo, mediar un diagnóstico territorial que refleje la situación actual de la cuenca del río Itata, para evaluar la factibilidad de la conformación de una Junta de Vigilancia en el río del mismo nombre.

En este marco, la DGA realizó el lanzamiento del Diagnóstico, el lunes 14 de noviembre en la Universidad de Concepción, Campus Chillán, oportunidad a la que asistieron, pertenecientes de los diferentes servicios involucrados a la gestión del agua, representantes de las Juntas de Vigilancia ya existentes en la cuenca y potenciales miembros de la futura Junta de Vigilancia del río Itata.

El estudio realizado, tiene un importante componente de participación ciudadana, que recabó la opinión de los usuarios del agua de este río, con el propósito de identificar posibles conflictos que anteceden la constitución de esta importante organización.

AVISOS
CLASIFICADOS
Y TE REGALAMOS

CABANAS EN SAN
FABIAN DE ALICO
Full equipadas
+569 94513933
+569 91460503

ANEXO 5.6: Reportaje Diario La Discusión 24 de Noviembre de 2016.

INDICADORES
ECONÓMICOS

MONEDAS

DÓLAR \$679,24
EURO \$718,03

UF

AYER \$26.299,51
HOY \$26.301,26
MAÑANA \$26.303,01

UTM. NOVIEMBRE

\$46.091,00

IPC. OCTUBRE

MENSUAL 0,20%
ANUAL (12 MESES) 2,85%

BOLSA DE VALORES
23.11.2016

0,19%

0,05%

0,70%

0,34%

25,55%

14,38%

-4,88%

-3,36%

COMITÉ DE DESARROLLO PRODUCTIVO

SEMINARIO SE INICIA MAÑANA ORGANIZADO POR EL DEPARTAMENTO DE AGROINDUSTRIA DE LA UDEC, IDEOLAB Y LA DISCUSIÓN, CON APOYO DE FIA



Primera sesión en la provincia

Analizarán
en Chillán 56
proyectos de
pymes de Nuble

56 proyectos pertenecientes a la Provincia de Nuble serán sancionados este jueves en Chillán por el Subcomité de Fomento Mipyme, integrado por personeros públicos y privados de la región, quienes tendrán la tarea de aprobar o rechazar estas iniciativas.

De estas, ocho pertenecen al Programa Nodos para la Competitividad y entre ellas se cuentan: "Nodo Ruta Turística Sustentable Cobquecura Encanta", "Industrias Creativas Gran Chillán" y "Nodo de Dendroenergía - Leña Seve Valle del Itata".

También se presentarán tres proyectos del programa asociativo Profo: Exportador de Fruta Fresca Sector de Cator, Hortalizas de Exportación e Innovación Tecnológica de Berries Berrytech. Junto a estos instrumentos provenientes de Corfo, hoy descentralizados en el Comité de Desarrollo Productivo Bio Bio, se sancionarán proyectos del Fondo de Desarrollo de Negocios, Crece, de toda la región. De estos, 45 iniciativas de esta línea descentralizada desde Serotree pertenecen a la provincia, beneficiando a 15 comunas de Nuble.

Alimentaria: Mirada local al mundo
de la innovación y emprendimiento

Intenso programa abarcará temas de agroalimentación, aspectos de marketing y tendencias de consumo.

Actividad considera un concurso para ideas de negocios, que premiará dos iniciativas con apoyo profesional.

Texto: José Luis Montes V.

Fotos: La Discusión

Mañana, con una actividad cerrada de "coworking", con participación del economista Renato Segura, del Centro de Estudios de la Realidad Regional, y Marcela Samaroto, del programa de Innovación en Alimentos Más Saludables PIAS-S de FIA y Corfo, se hablará sobre el escenario que presenta la futura Región de Nuble en el tema agroalimentario, dando la partida a "Alimentaria", un seminario que apunta a la innovación y al marketing en negocios y servicios del área.

Se trata de una iniciativa de la Facultad de Ingeniería Agrícola de la Universidad de Concepción, Ideolab y LA DISCUSIÓN, apoyada por la Fundación para la Innovación Agraria, FIA, que se desarrollará hasta el sábado en el Campus Chillán de la Udec.

El programa de mañana considera siete charlas a partir de las 16.00 horas, en el Centro Cultural Alfonso Lagos de la Universidad de Concepción (Isabel Riquelme 479), cuyos títulos ilustran el espíritu del encuentro: "La innovación como ecosistema cuando todos remamos para distintos lados",



Nuble ha ido asumiendo un papel protagonista a nivel nacional y regional en el quehacer agroalimentario

8

INICIATIVAS QUE BUSCAN APOYO

En la fase previa al seminario se realizó un concurso en que se seleccionaron ocho iniciativas locales, que serán reseñadas el viernes a las 18.35 horas

"¿Como comercializar y vivir en el intento? Rentabilidad y comercio justo en la agroindustria"; "Innovación en procesos agroalimentarios"; "Rebranding agroalimentario: Una herramienta de exportación"; "Más allá de los alimentos: Tendencias mundiales en alimentación saludable"; "Desarrollo sustentable como herramienta estratégica de competitividad" y "Principales tendencias del mercado de alimentos saludables".

La última presentación estará a cargo de Gonzalo Jordán, del Programa

Estratégico de Alimentos de Corfo y se destaca como la actividad inaugural del seminario, programada para mañana a las 19.55 horas.

La segunda fase del día sábado considerará otras cinco charlas relacionadas con "branding", un concepto de mercados que proyecta el valor de la marca, producción limpia de agroalimentos, producción orgánica, marketing e industrialización de residuos. Por la tarde habrá cinco talleres, en que se podrán inscribir los participantes.

Esta instancia partirá con una

muestra de proyectos innovadores desarrollada por la Facultad de Ingeniería Agrícola con empresarios locales, como taller inaugural. Luego se efectuará un trabajo de grupos en temas como Modelo de Negocios, Innovación, Marketing y Oportunidades de Mercado.

INSCRIPCIONES

Ya hay más de 200 inscritos, entre los cuales figuran destacados y exitosos emprendedores locales, y aún hay cupos para los interesados, que pueden recurrir a la página web www.alimentaria Chile para su participación.

Durante la actividad se anunció que se seleccionarían por parte de un jurado, dos iniciativas de emprendimientos locales, que serán apoyadas por la Universidad de Concepción con IncubaUdec, con asesoría especializada para que lleven adelante sus negocios.

Jardín Paulista
Un nuevo concepto de vivir

Desde 5.400 UF.
CASAS CON SISTEMA DE VENTILACIÓN CONVECTIVA

PLANENGEL

Modelo 140 m²

Modelo 130 m²

Lo esperamos en Sala de Ventas

Horario de Atención
Lunes a viernes
de 10.00 a 14.00 - Teléfono 227 1483
Sábados: Domingos y Fiestas
de 10.00 a 14.00 - Teléfono 227 1483

PLANENGEL

Vende Piloto y Sala de Ventas. Flores Milán N° 1350, Chillán / F: (42) 227 1483, Whatsapp: +56 9 9299 0465

SÁBADO

www.ladiscusion.cl

Sábado 26 de noviembre de 2016 | 11

ECONOMÍA

SEMINARIO IMPULSADO POR LA UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN Y FIA ENTRA EN SU FASE FINAL

ORGANIZADO POR COPELEC

Una dinámica de "Coworking" fue la partida de esta actividad que busca fomentar la innovación local.

Trabajo grupal sobre el futuro de la Región de Ñuble destacó en Alimentaria

La introducción validó el claro potencial innovador agroalimentario de Ñuble.

El programa de hoy considera charlas, mesas redondas y talleres temáticos.

Texto: José Luis Montes V.
 rural@ladiscusion.cl
 Fotos: Fernando Villa.

Con una dinámica de "Coworking" o trabajo colaborativo, luego de una introducción al potencial agroalimentario de la Provincia de Ñuble, se inició ayer el seminario de innovación Alimentaria, organizado por la Facultad de Ingeniería Agrícola de la Universidad de Concepción, con apoyo de la Fundación para la Innovación Agraria FIA, la firma Ideolab y LA DISCUSIÓN.

La primera actividad, que se desarrolló en el Campus Chillán de la UdeC, contó con la participación de Marcela Samaroto, del Programa de Innovación en Alimentos Saludables de FIA-Corfo, del decano de Ingeniería Agrícola José Luis Arumí, del director de LA DISCUSIÓN Francisco Martinc, académicos, representantes de la institucionalidad pública y empresarios innovadores del sector privado, que

sentaron las bases del documento que evaluará este seminario, el que propone lineamientos para el claro perfil agroalimentario que tiene la futura Región de Ñuble.

Por la tarde el grupo de "Coworking" se reunió con el par de centenares de participantes en el Centro Cultural Alfonso de la Universidad de Concepción, donde se realizaron seis charlas a cargo de especialistas en temas de innovación, marketing, sustentabilidad y producción limpia que caracterizan esta actividad.

Destacó la charla de Gonzalo Jordán, del Programa Estratégico

de Alimentos de Corfo, que dio una visión de las tendencias mundiales del mercado de los alimentos saludables, que van ganando cada día más interés de los consumidores de los países desarrollados. El seminario continúa hoy en el auditorio del edificio Don Alfonso con charlas, mesas redondas y talleres temáticos, que se realizarán desde las 9.30 horas.

En tanto, la ceremonia de clausura está programada para las 17.30 horas.

"Queremos apoyar cuatro polos de desarrollo a nivel nacional y uno de estos podría ser el de la futura Región de Ñuble"
MARCELA SAMAROTO
 PROGRAMA ALIMENTOS FIA-CORFO

200 asistentes tuvo el Primer Encuentro Nacional Cooperativo Enacoop 2016

Con más de 200 participantes, provenientes de distintos puntos del país, se desarrolló en Chillán el Primer Encuentro Nacional Cooperativo, Enacoop 2016, evento convocado por la Confederación General de Cooperativas de Chile, (Confecoop), la Asociación de Cooperativas del Sur, la Asociación de Cooperativas de Ahorro y Crédito (Cooper), la Unión Nacional de Agricultura (UNAF), el Foro Cooperativo Empresarial y la Federación de Cooperativas, empresas y talleres de trabajo artesanal y asociado (Fecoti).

Bajo la organización de Copelec, la actividad contó entre sus exponentes a la jefa de la División de Asociatividad y Economía Social del Ministerio de Economía, María José Becerra, quien destacó su anhelo de que "este encuentro sea de largo plazo entre las relaciones de la sociedad civil y las empresas colectivas democráticas que se juntan para hacer crecer e impulsar un bienestar mayor para el país".

Mencionó como una de las señales claras del gobierno hacia

el mundo cooperativo, el hecho que a pesar de la ralentización del crecimiento económico y el ajuste a la baja en el presupuesto nacional, se continuará financiando el espacio de fomento al cooperativismo en Chile.

Por su parte el presidente de Copelec, Manuel Bello Núñez, se manifestó contento con los resultados del evento, sosteniendo que "este éxito es lo que nos da ganas para seguir adelante, lo que nos da el impulso para seguir trabajando por una descentralización. Esperamos que, en algún momento, estos soñadores que estamos aquí podamos descentralizar la economía del país para vivir de mejor manera y para vivir con más dignidad y justicia".

La actividad también contó con la experiencia del destacado filósofo Eusebio Maneco, uno de los principales teóricos de la economía solidaria y de la Filosofía de la Liberación en América Latina, quien enseñó la importancia de organizar redes que integren a las cooperativas de manera tal que se puedan reorganizar las cadenas productivas.

Se destacó el impulso que le ha dado el gobierno a las cooperativas.

AVISOS CLASIFICADOS

Y TE REGALAMOS

EL TALLER

CLASIFICADOS LA DISCUSIÓN

ASOCIACIÓN DE CANALISTAS CATO Y ÑUBLE

EL ROBLE 959 - OF. 1, FON. 2211964 - CHILLÁN

CITACION

De acuerdo al Artículo N°33 de los Estatutos de nuestra Asociación, "SE CITA A JUNTA GENERAL ORDINARIA DE SOCIOS" a realizarse el día martes 06 de diciembre de 2016 a las 08:30 horas en primera citación y 10:00 horas en segunda citación. La cual se realizará en el Auditorio José Suárez Fariñas, del edificio central de la Universidad de Concepción, campus Chillán, ubicado en Avenida Vicente Méndez #595, comuna de Chillán.

PUNTOS A TRATAR:

1. Temporada 2015-2016.
2. Informe financiero 2015-2016.
3. Presupuesto temporada 2016-2017.
4. Elección Directivo periodo 2016-2017.
5. Varios.

ASOCIACIÓN DE CANALISTAS CATO Y ÑUBLE

EL ROBLE 959 - OF. 1, FON. 2211964 - CHILLÁN

CITACION

De acuerdo al Artículo N°33 de los Estatutos de nuestra Asociación, "SE CITA A JUNTA GENERAL EXTRAORDINARIA DE SOCIOS" a realizarse el día martes 06 de diciembre de 2016 a las 12:15 horas en primera citación y 12:45 horas en segunda citación.

TEMAS A TRATAR

1. Modificación de Estatutos y Reglamento de la Asociación de Canalistas Cato y Ñuble.
2. Otros.

LUGAR: Auditorio José Suárez Fariñas, Universidad de Concepción, campus Chillán, Avenida Vicente Méndez #595, Chillán.

INDICADORES
ECONÓMICOS

MONEDAS

DÓLAR OBSERVADO \$678,03
DÓLAR ACUERDO \$720,26

UF

AYER \$26.306,52
HOY \$26.308,27
MAÑANA \$26.310,02

UTM. NOVIEMBRE

\$46.091,00

IPC. SEPTIEMBRE

MENSUAL 0,2%
ANUAL 2,9%

UNA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA DIVERSIFICADA, MODERNA Y COMPETITIVA DEBERÍA SER LA VISIÓN OBJETIVO DE LA NUEVA REGIÓN



Expositores del seminario Alimentaria entregan su visión sobre las oportunidades que se abren para nuestro fértil territorio.

La gran duda sobre el potencial agroalimentario de la futura Región de Ñuble

Economista Renato Segura plantea los desafíos que debe superar el principal sector de la poco diversificada matriz económica local.

Expositores del seminario Alimentaria entregan su visión sobre las oportunidades que se abren para nuestro fértil territorio.

Texto: Renato Segura D.
Fotos: Mauricio Ulloa

¿Qué tiene en común el Chile de inicios del siglo XX con el de inicios del siglo XXI? En ambos periodos se generaron shocks de riqueza por la producción de commodities (salitre y cobre, respectivamente) y en ambas oportunidades el país desaprovechó la oportunidad histórica para desarrollar nuevas industrias, a partir de sus ventajas comparativas.

La agroindustria chilena, a pesar de las condiciones naturales que favorecen la agricultura, ha sido uno de los sectores económicos que ha mostrado un rezago importante en su desarrollo. De acuerdo a la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), la agricultura y la industria en Chile han sido consideradas tradicionalmente como dos sectores separados tanto por sus características como por su función en el crecimiento económico. En contrapartida,

según las cifras que maneja el organismo mundial, en los países industrializados, aun que la agricultura primaria aporta una proporción muy pequeña del producto total, las distintas industrias derivadas de la transformación de productos agrícolas contribuyen en un alto porcentaje al valor añadido manufacturero. Además de la industria alimenticia, son diversos los usos industriales de la producción agrícola, como es el caso de la producción de energía y la utilización de materias primas de origen biológico para la producción de bienes de consumo con características biodegradables.

En Chile, los productos y subproductos agrícolas han sido utilizados básicamente para abastecer la industria alimenticia, con excepción del sector silvícola.

En el sector alimenticio, sin embargo, el desarrollo también ha sido deficiente. La FAO muestra para Chile que el índice de producción de alimentos ha descendido porcentualmente en los últimos 40 años, después de un repunte generado por la Reforma Agraria en la década de 1960. Dicha tendencia negativa se ha mantenido inalterable en los últimos 10 años y en el último año.

Por lo tanto, los datos duros para Chile revelan que, no se ha buscado ni se busca ser una potencia alimentaria, desaprovechando los generosos recursos que el país tiene a su disposición para dicho efecto, siendo Ñuble una de las zonas más perjudicadas.

LA FUTURA REGIÓN

En efecto, el territorio ha sido privilegiado para producir materias primas para el sector agroindustrial. Concentra el 45,9% de la población rural de la Región del Bío-Bío; el 52,9% del número de explotaciones agropecuarias; el 42,9% de la superficie en explotaciones agropecuarias y el 56,5% del uso de suelos en cultivos. En materia de educación superior pertinente a la actividad, cuenta con instituciones e infraestructura de primer nivel, tales como el Instituto Profesional Virgilio Gómez, la Universidad

de Concepción y la Universidad del Bío-Bío.

La importancia de la superficie total sembrada por grupo de cultivos (como porcentaje del total sembrado del grupo de cultivos en la Región del Bío-Bío) está liderada por: viñas y parmentales vitícolas (75,5%); cereales (62,5%); hortalizas (62,5%); frutales (61,3%); cultivos industriales (60,3%); leguminosas y tubérculos (53,5%); plantas forrajeras (40,3%) y flores (31,3%).

Es decir, las oportunidades en Ñuble para el desarrollo del sector agroindustrial, están; pero no es la voluntad para asignar recursos públicos en estimular su desarrollo. Mientras tanto, el bajo nivel de desarrollo de la industria agroalimentaria, genera una alta dependencia de la economía local de la coyuntura de precios de los productos agrícolas.

EFECTOS DEL REZAGO

Bajo esta realidad, no debe extrañar el rezago socioeconómico de Ñuble, registrados en la Cuesen 2015, en materia de pobreza, y en la Encuesta Nacional de Empleo, en materia de desempleo.

En pobreza por ingresos registra 20,8% (3,3% superior a la Región del Bío-Bío); 19,9% en pobreza multidimensional de 4 dimensiones (2,7% superior) y 22,4% en pobreza multidimensional de 5 dimensiones (3,2% superior). Mientras que el empleo, para el trimestre móvil junio-agosto de 2016, la tasa de desocupación provincial se sitúa en 8,1% (0,3% superior a la registrada a nivel regional).



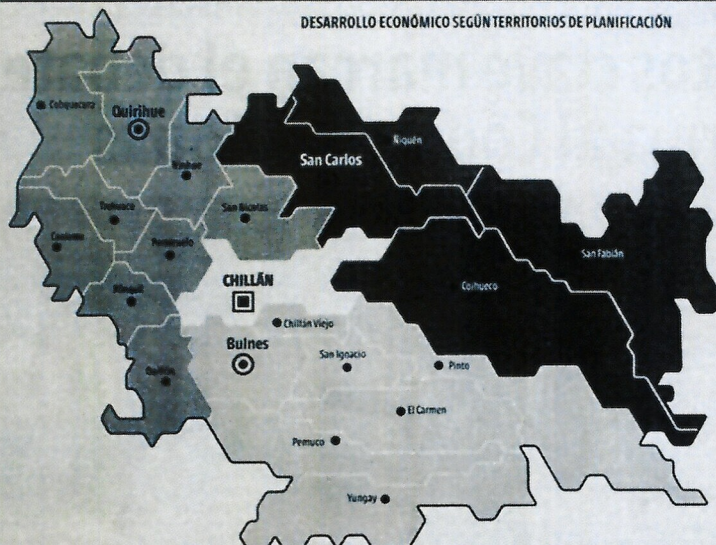
"Falta voluntad para asignar recursos públicos en estimular el desarrollo agroindustrial"
Renato Segura

52.9%

EXPLOTACIONES AGROPECUARIAS

de la región del Bío-Bío se concentran en la provincia de Ñuble, definiendo claramente su vocación productiva y el futuro de su actividad económica.

DESARROLLO ECONÓMICO SEGÚN TERRITORIOS DE PLANIFICACIÓN



Territorio de Planificación	Comunas	Habitantes	Superficie	Actividad Productiva Principal	Ingreso per Cápita del Hogar	Pobreza	Desempleo
LAJA-DIGÜILLÍN	Bulnes, Yungay, Pinto, Pemuco, El Carmen, San Ignacio y Chillán Viejo	122 mil, 44% Población Rural	4.295,3 km ²	Silvopropiedad y Turismo	\$233 mil	24,7%	10,8%
VALLE DEL ITATA	Cobquecura, Coelemu, Ninhue, Portezuelo, Quirihue, Quirihue, San Nicolás, Trehuaco y Ránquil	87 mil, 55% Población Rural	3.660,0 km ²	Silvopropiedad y Turismo	\$236 mil	22,4%	3,9%
PUNILLA	San Carlos, Coihueco, San Fabián y Niquén	95 mil, 54% Población Rural	4.712,1 km ²	Agricultura y Turismo	\$198 mil	27,1%	7,6%
CHILLÁN	Chillán	180 mil, 9% Población Rural	511,2 km ²	Servicios	\$318 mil	16,2%	7,3%

Entregando valor agregado

Si durante su maduración no hubiera recibido musicalización, el vino que produce Juan Luis Ledesma sería uno más de la enorme lista de productos que existen en el valle del Itata que, si bien cada vez se están destacando más a nivel nacional, carecen de un factor diferenciador.

La visión del enólogo hace cuatro años no solo fue aplicar una tecnología que actúe sobre su producto transformándolo, sino que también sobre el consumidor, convirtiéndolo que su vino le permitiera una experiencia de consumo única y especial.

Ledesma advierte que el

concepto de añadirle ese "algo más" a los bienes comercializables puede ser aplicado a muchos otros bienes de la provincia; no obstante, afirma que a nivel local aún no está arraigada esa mentalidad productiva.

"La principal falencia de la agroindustria en Nuble es que carecemos de esa mirada de agregar valor y todavía andamos pensando en producir commodities para poder venderlo al mercado extranjero, la provincia tiene que pagar el salto de ser un productor de materias primas a uno de productos elaborados", afirma.



En busca de la diversificación

La coordinadora del Programa de Innovación en Alimentos "Saludables de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), Marcela Samartino, explica que como institución están apostando fuertemente a la diversificación de la producción en Nuble y darle más valor a las materias primas producidas.

Samartino aclara que, principalmente, se está pensando en la generación de alimentos funcionales y aditivos alimentarios como colorantes, espesantes, espumantes, que hoy en día la industria alimenticia que apunta a lo sano y natural, está requiriendo.

No obstante, la represen-

tante de FIA admite que para lograrlo se debe trabajar de manera integral, tanto a nivel de Estado creando instancias técnicas adecuadas, como de las instituciones académicas relevantes en el tema.

"Hay muchos emprendedores y empresas acá eso es lo primero que hay que destacar, pero hay que articularse para seguir tratando de fomentar la innovación, hay que entregar herramientas al resto de la cadena productiva. Necesitamos a las universidades y centros de desarrollo tecnológico de Nuble para generar las instancias que actúen en la producción de alimentos saludables", sostiene.



Falencias y fortalezas de Nuble

"A Nuble le falta un montón de cosas para potenciar y diversificar su producción actual, pero tiene a la vez un montón de fortalezas", es la opinión categórica de Pablo Zamora, director científico de la UC Davis Chile.

Dez de las cosas que carece la zona, entender del profesional, está el hecho de que actualmente no

es un entorno muy receptivo. Zamora advierte que para poder crear industria se necesita tener usuarios empoderados, un sistema de extensión agrícola más robusto para mejorar la relación público-privada, una mayor vinculación de la academia con los sectores productivos e inversión tanto particulares como del Estado.

El experto destaca que hay un convencimiento de la enorme potencialidad en agroalimentos de la provincia, pero reitera que se necesitan todos los actores locales alineados y compartiendo la misma visión de desarrollo, y al mismo tiempo el apoyo público-privado, para sacar la tarea adelante.

"Veo que en Nuble existe motivación. Por las características geográficas que tiene hay mucho potencial para poder asumir desafíos tecnológicos importantes, entonces hay un tema de cómo estas pequeñas empresas se robustecen en recursos humanos, cómo el estado apoya esta política y cuál es la visión a largo plazo porque si



en el fondo tú quieres desarrollar una industria ésta debe perdurar gracias a políticas públicas que lo permitan", reitera.

Oferta de insumos industriales

Los trigueros de nuestra provincia son los principales abastecedores de trigo para pastas de la empresa Alimentos Suazo, según detalla su gerente de producción Jorge Fuentes.

Si bien históricamente desde Nuble hacia el sur del país se la conoce como un territorio rico en la producción de granos, la ubicación estratégica de la zona nublena ha sido uno de los factores por las que la firma, con establecimiento físico en Curicó, decidió comprar mayormente su materia prima a los agricultores locales.

Su deseo de entregar productos diferentes a las del

resto de la industria de la pasta, está haciendo que cada vez más necesiten proveerse de nuevos insumos como el merlán, espinacas, yerbas aromáticas, entre otras, las que, de acuerdo al ejecutivo empresarial, sin lugar a dudas podrían salir de emprendedores locales.

"En Nuble eventualmente los agricultores podrían diversificar su producción con el objetivo de suministrarlos de los insumos que necesitamos para las pastas más allá del trigo. Permanente estamos buscando proveedores que nos surtan de estos productos que para nosotros es importante que



sean naturales, si en Nuble hubiera oferentes de estos para nuestras pastas, sería bueno", indica.

ANEXO 5.9: Reportaje web www.fia.cl



Sobre FIA

- ¿Quiénes Somos?
- Consejo Directivo
- Dirección Ejecutiva
- Subdirección Ejecutiva
- Equipo
- Memorias
- FIA 20 Años
- Noticias
- Galería Imágenes

Ñuble busca ser referente en innovación agroalimentaria del sur de Chile

Chillán, 3 de noviembre 2016.- El sector agroalimentario, específicamente el rubro de alimentos saludables y los procesos de incorporación de valor agregado a las materias primas, durante la última década ha mostrado significativos avances en el país y en la Región del Biobío en particular, **gatillados por la implementación de fondos concursables que promueven nuevos escenarios en el rubro.**

ANEXO 5.10: Reportaje web www.piaschile.cl



PIA+S Programa de innovación en Alimentos + Saludables

Noticias

Ñuble busca ser referente en innovación agroalimentaria del sur de Chile

Publicación: 07 - 11 - 2016 - Fuente: www.fia.cl

El sector agroalimentario, específicamente el rubro de alimentos saludables y los procesos de incorporación de valor agregado a las materias primas, durante la última década ha mostrado significativos avances en el país y en la Región del Biobío en particular, **gatillados por la implementación de fondos concursables que promueven nuevos escenarios en el rubro.**

A su vez, universidades y centros de investigación de la región aportan con el desarrollo de investigaciones orientadas a la innovación, a los que se suman una diversidad de pymes y start-up orientadas al rubro agroalimentos (vinos, lácteos, hortalizas, granos y alimentos funcionales) que han detectado la creciente demanda de productos innovadores que pueden ser producidos localmente.

En este escenario surge **"Alimentaria: Seminario de Innovación en la Industria Agroalimentaria con enfoque en Alimentos Saludables, Sustentabilidad, Recursos Naturales y Branding"**, evento organizado por el Departamento de Agroindustrias UdeC Chillán e IDEOLAB Consultores y apoyado por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) y el Programa de Innovación en Alimentos más Saludables (PIA+S).

"En FIA hace años constatamos la oportunidad que representa el mercado de alimentos saludables, y creemos que Ñuble es una zona que se perfila con grandes posibilidades de convertirse en referente en esta materia, gracias al trabajo conjunto que vienen desarrollando emprendedores y la academia con el apoyo del sector público. Este seminario sin duda será una instancia clave para dialogar y comenzar a definir las estrategias y acciones a seguir en el futuro", comenta

Noticias Relacionadas

Ñuble busca ser referente en innovación agroalimentaria del sur de Chile

Fecha de publicación: 07 - 11 - 2016

El sector agroalimentario, específicamente el rubro de alimentos saludables y los procesos de incorporación de valor agregado a las materias primas, durante la última...

Seminario Internacional de las Legumbres

Fecha de publicación: 07 - 11 - 2016

Por como superalimentos, alternativas para grupos con necesidades especiales e innovación para el consumidor.

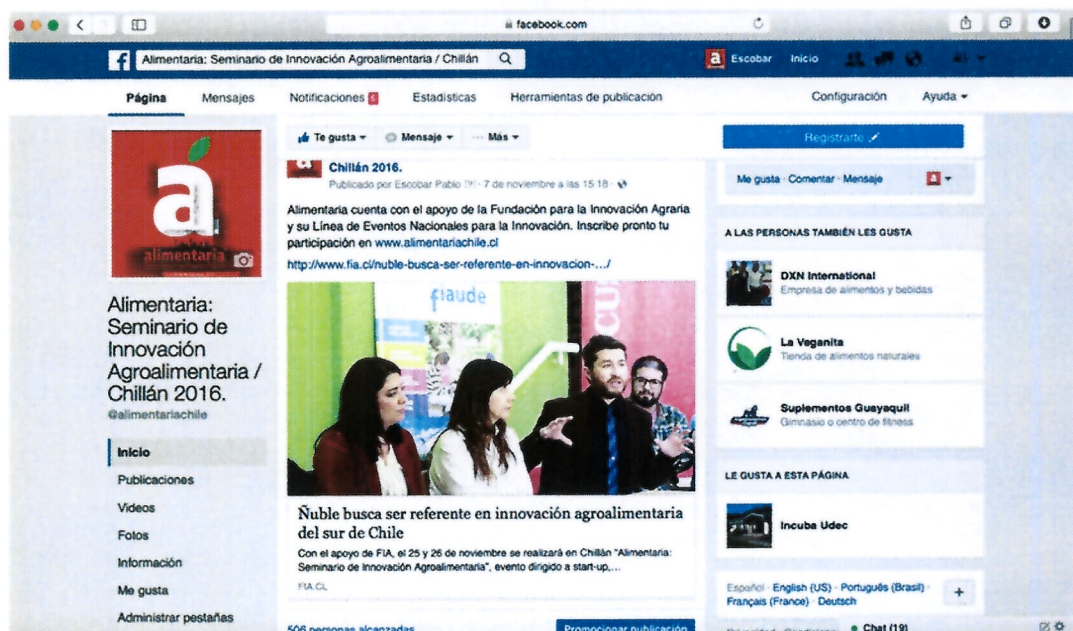
China: tendencias de consumo hacia alimentos más saludables

Fecha de publicación: 23 - 09 - 2016

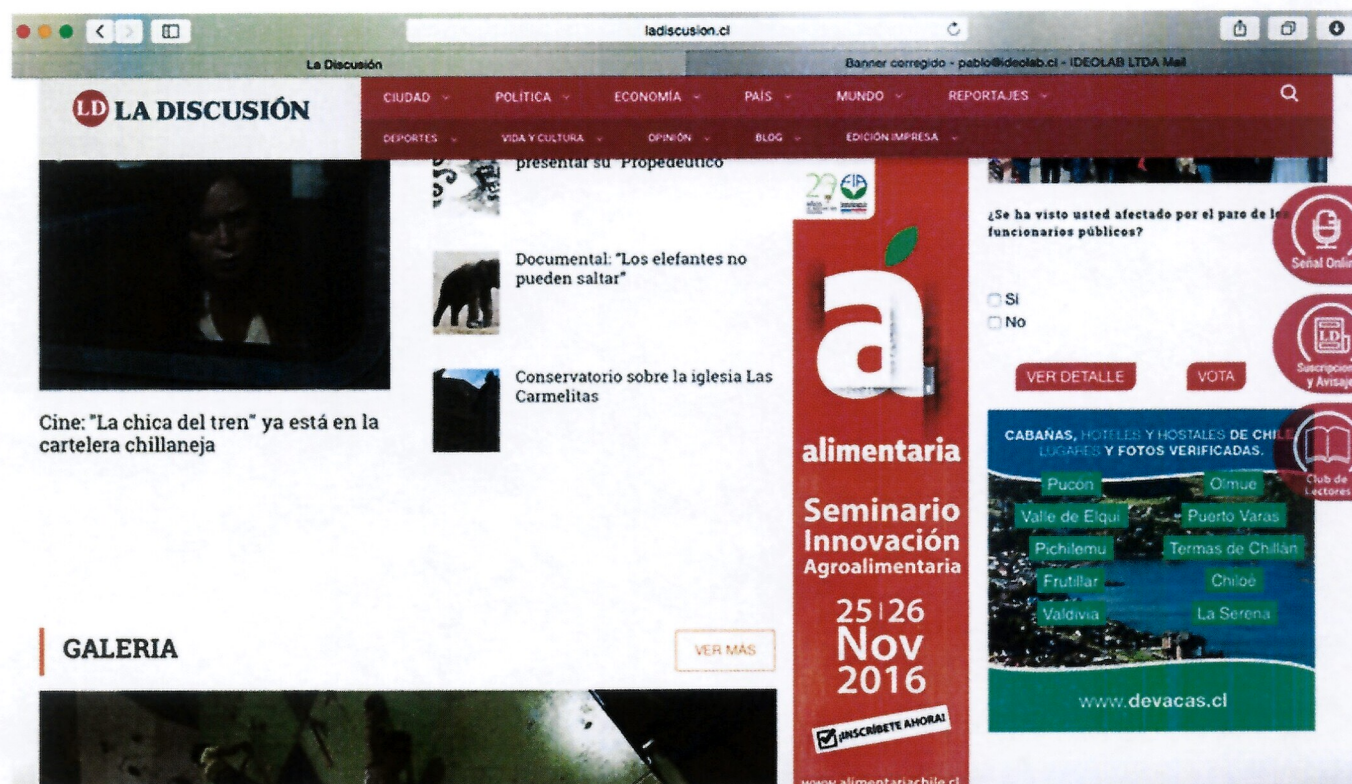
A medida que el consumo sigue creciendo en China, los consumidores están dispuestos a pagar más por alimentos sin ingredientes indeseables y buscan activamente...

[Ver todas las noticias](#)

ANEXO 5.11: Fanspage del evento en Facebook.



ANEXO 5.12: Banner página web Diario La Discusión.



ANEXO 5.13: Banner página web IncubaUdeC.

IncubaUdeC

Plataforma de Emprendimientos Tecnológicos

Español English



INICIO CONÓCENOS AGENDA QUÉ OFRECEMOS NOTICIAS VIDEOS INTRANET CONTACTO

Participa en el Seminario de Innovación Agroalimentaria

Publicado el 4 noviembre, 2016 en Agenda, Destacado, Noticias

25 noviembre, 2016 9:00 am a 26 noviembre, 2016 9:00 pm



alimentaria

Seminario de Innovación Agroalimentaria / CHILLÁN 2016
Alimentos Saludables Sustentabilidad Recursos Naturales Branding

¿Cuándo?
25 y 26 de Noviembre 2016

¿Dónde?
CECAL UdeC
Centro de Extensión Cultural Alfonso Lagos - Isabel Riquelme 479 - Chillán

¿Cómo participar?
Inscripciones www.alimentariachile.cl
*Todas las actividades son de carácter gratuito, sin embargo se requiere inscripción previa en el sitio web.

 [alimentariachile](https://www.facebook.com/alimentariachile)

 **¡INSCRÍBETE AHORA!**

Últimas Noticias

Ganadores de Fondef VIU obtienen beca de perfeccionamiento en Londres

GIRLS IN TECH LLEGA A CONCEPCIÓN Y LANZA PRIMER MEETUP

¡TERMINA ESTE AÑO LANZANDO TU PROPIO PROYECTO EN 54 HORAS!

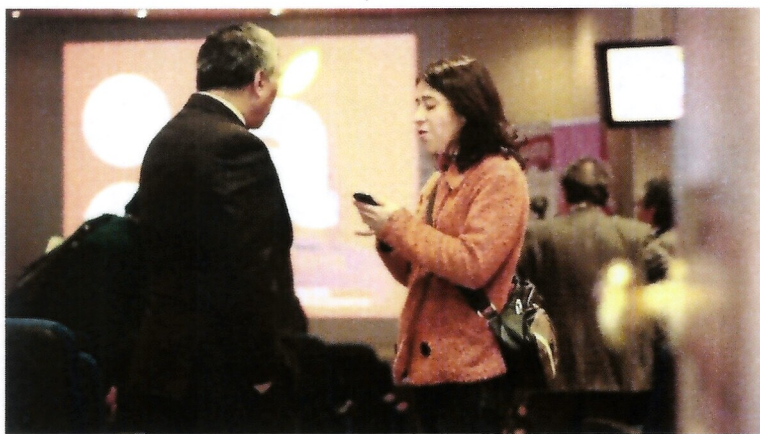
Gran Final Concurso Universitario Desafío High Tech

Próximos eventos

No hay eventos.

ANEXO 5.14: Lanzamientos en Chillan y Concepción.





ANEXO 5.15: Resumen fotográfico Actividades Seminario – 25 y 26 noviembre (versión audiovisual y mix fotográfico completo en versión CD digital de informe)

