



PROGRAMA DE INNOVACION TERRITORIAL

PIT-2007-200

INFORME TECNICO FINAL

JUNIO 30, 2011.



PROGRAMA DE INNOVACION TERRITORIAL

EJECUTOR: Asociación Gremial de Plantas Faenadoras Frigoríficas de Carnes de Chile. FAENACAR A.G

NOMBRE DEL PROYECTO: Establecimiento de un Programa Asociativo para el Desarrollo Tecnológico en la Industrial de la Carne Nacional.

CODIGO: PIT-2007-200

Nº INFORME: Final

PERIODO: Desde: Enero 2008 Hasta: Octubre 2010

NOMBRE Y FIRMA COORDINADOR PROYECTO:

Fernando Chacón Cruz (Hasta el 31 de Marzo de 2011)

Jorge E. Muñoz Recabarren (Desde 1 de Abril de 2011 a la fecha)

A.- OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO

Establecimiento de un programa asociativo para la coordinación y ejecución de unidades de investigación y desarrollo tecnológico de la carne con miras al desarrollo de valor agregado que permitan posicionar a la industria nacional en forma competitiva en los mercados externos.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

A.1. Establecer un agente público-privado que en forma combinada promueva la innovación como factor relevante de competitividad

A.2. Integrar las nuevas tecnologías a la industria de la carne nacional

A.3. Generar alianzas e integración de redes para poder conocer y acceder a los mercados que son objetivos estratégicos para el país.

En este sentido se reúnen en una iniciativa conjunta las capacidades para generar un Programa de desarrollo de la industria cárnica nacional por medio de esfuerzos conjuntos en aspectos relativos a procesos y productos, investigación y desarrollo de nuevas tecnologías, investigación de mercados y análisis de competitividad.

ACTIVIDADES PROGRAMADAS

- Unidad de gestión y coordinación de I&D en tecnología de Carnes
- Unidad tecnológica de calidad y tecnología de carnes rojas
- Unidad de I&D en sistemas de envasado y preservantes en carnes rojas
- Estudio exportable para nichos de mercado de productos de especialidad
- Implementación de una unidad de inteligencia de mercado tecnológico y comercial
- Gira comercial a USA
- Pasantía en Instituto Tecnológico de la Universidad de Zaragoza
- Gira comercial a Unión Europea



- Contratación de un consultor especialista en certificación bajo instrumentos internacionales

Con la finalidades propuestas concurren en este Programa de Innovación Territorial:

- FAENACAR A.G: Identificará las áreas de investigación y desarrollo en las que intervendrá el proyecto de la industria y coordinará las distintas unidades operativas
- Universidad de La Frontera a través del Instituto de Agroindustria. Unidad de Tecnología e Innovación de la Carne que ejecutará las actividades de investigación aplicada al desarrollo de nuevas tecnologías, procesos y productos
- Biotecnología Agropecuaria (BTA): Identificará requerimientos tecnológicos y comerciales, realizará análisis de mercados y nichos de mercado e identificará actores relevantes de las cadenas y sectores industriales. Generará redes de bases de datos e inteligencia de mercado interno. Creará sistemas de información con actualización permanente de las variables de mercado.

I.- RESUMEN

UNIDAD DE GESTION Y COORDINACION DE I&D EN TECNOLOGIA DE CARNES

La coordinación del Programa de Innovación Territorial (PIT) se inicia en Enero de 2008 designándose el Consejo Directivo público-privado durante el mes de Marzo del mismo año. El Programa se continúa en el mes de Abril con las líneas del Centro Tecnológico de Carnes y la de Estudio de Nichos e Inteligencia de Mercado.

En el período Enero-Abril se realiza la difusión en terreno del Programa a las Plantas asociadas a FAENACAR A.G con la finalidad de establecer prioridades y nexos en innovación competitiva. Se establece un Comité Técnico de FAENACAR en Febrero de 2008 en un Seminario en Puerto Montt formado por los encargados técnicos de las Plantas asociadas a FAENACAR al que se asigna la tarea de presentar las propuestas de trabajo y estudio. Posteriormente durante el Seminario de Control de Patógenos SAG se determina las posibles líneas de acción en esta área.

Se coordina visitas de habilitación de mercados exigentes e importantes para el país como es el caso de México.

Se realiza una adecuación física de la oficina de FAENACAR y se propone una primera selección de personas la que se define durante el mes de Junio 2008.

En esta etapa inicial se coordina y gestiona con las otras unidades participantes del Programa la mejor forma de llevarlo a cabo informando a los asociados con la finalidad de recoger sugerencias. A contar del mes de Julio 2008 se inicia la gestión de formación de la OTIC FAENACAR.

Paralelamente FAENACAR A.G ejecuta una serie de iniciativas como son el Proyecto de Bienestar Animal en convenio FIA, Proyecto de Nudo de la Carne en conjunto con BTA y CORFO, Proyecto de Prospección de Mercados en conjunto con ProChile e iniciativas relacionadas con la composición nutricional y rotulación nutricional de las carnes traduciéndose todo lo anterior en un marco enfocado a la innovación y competitividad del sector pecuario- carnes y en último término en la diferenciación de productos.

Se identifica y define como áreas prioritarias de esta unidad:



- La coordinación de diferentes canales de transferencia y difusión tecnológica de instituciones públicas y privadas según prioridades del sector industrial.
- La creación y promoción de un centro de formación continua que permita la incorporación de competencias tecnológicas en la industria de las carnes rojas nacionales.

Se realiza un trabajo de coordinación y determinación de prioridades en conjunto con BTA y UFRO considerando propuestas de los asociados en términos de mercados y necesidades tecnológicas tendientes a diferenciar productos.

SE destacan como problemas en esta etapa inicial la descoordinación y demora en la toma de decisiones entre la coordinación del Programa y la Directiva de FAENACAR A.G y las dificultades para definir el Consejo Directivo del Programa.

Durante el mes de Noviembre 2008 se constituye el Comité de Exportaciones de FAENACAR A.G a quien le corresponderá un papel clave en la definición de los mercados de interés y las prioridades en esta materia.

El Consejo Directivo del Programa aprueba el estudio de Realidad y Perspectivas para la Carne Bovina y Ovina efectuado por AgResearch, NZ en Abril de 2009 e informado con fecha 21 de Mayo de ese año el que es distribuido a los Directivos de FAENACAR A.G, a los Miembros del Comité de Exportaciones de FAENACAR A.G, al Consejo Directivo del Programa. Este estudio sumado a aquellos realizados por la Unidad de Inteligencia de Mercados y de Análisis y Benchmarking en ejecución con INFOCENTER (España) permiten presentar al Consejo Directivo una propuesta de prioridades futuras.

Durante el período Julio 2008-Junio 2009 se coordina visitas de habilitación de mercados importantes para las exportaciones de carne del país como son Canadá, Venezuela, Panamá y Bolivia hacia los cuales se generaran productos carneos específicos.

En este período se redefine un Plan estratégico de corto plazo a seguir según información documentada recopilada desde el Comité Técnico y del Comité de Exportaciones, del Consejo Directivo del Programa y de los Directivos y Gerencia de FAENACAR A.G.

- Se realizan acercamientos para trabajar la idea de formación de una Federación de la Carne bajo el alero de la SNA la que debería estar constituida en Junio de 2010.
- Se canalizaran proyectos nuevos a través de FAENACAR A.G para concursos a iniciarse el año 2010
- Se realizaran talleres dirigidos a las empresas asociadas a FAENACAR A.G a partir del mes de Mayo 2010
- Capacitación permanente a partir de Marzo 2010
- Capacitación para niveles técnicos y superiores con cursos de postgrado o diplomados a través de UFRO a contar del primer semestre de 2010.
- Potenciar presencia en Ferias Internacionales a través de ProChile (SIAL, ANUGA) a partir de 2010



- Potenciar el Mercado de USA con carne natural con la gira comercial del instrumento definido en el Programa (Marzo 2010)

Centro de Formación Continua: Se determinan los tiempos para la constitución de la OTIC FAENACAR. La escritura pública y Acta de Constitución y demás trámites deben estar finalizados el mes Febrero de 2010.

Se realiza gira de captura de información a centros tecnológicos internacionales como modelos entre los días 10 al 22 de Enero de 2009. En ésta participan los coordinadores de cada instrumento, un representante de FIA y un representante del Consejo Directivo del Programa. Esta gira cubre centros tecnológicos en Irlanda (Teagasc National Food Center), Francia(Association pour le Developpement de L` Institut de la Viande) y España (IRTA. Universidad de Zaragoza. Universidad de Barcelona).

FAENACAR A.G participa como miembro activo del Consejo de Lectores de la Revista del Campo durante el año 2008 con reuniones generales posibilitando de esta forma la publicación de tres extensos artículos sobre carnes rojas.

FAENACAR A.G también es invitada a participar del Comité Técnico del Cluster de las Carnes Rojas que coordina CORFO.

Dentro del marco de Proyecto de su responsabilidad FAENACAR A.G gestiona , organiza y acompaña la elaboración del estudio emprendido por Ag Research, en conjunto con el Consorcio Ovino NZ en relación al Diagnóstico de la Ganadería Ovina y bovina.

También en el mismo contexto se define una serie de proyecto que se presentan a diferentes instrumentos de apoyo, a saber:

- Promoción de imagen país para carnes rojas chilenas. Con apoyo sectorial de ProChile para el año 2010
- Participación en Ferias tecnológicas y de alimentos a nivel mundial (SIAL, ANUGA).
- Proyecto de Prospección de Carne Natural para USA . Año 2010
- Sistema de Conservación de Tripas para disminuir la cantidad de sal. Proyecto en la línea de la innovación competitiva del concurso CORFO –INNOVA.
- Presentación de Evaluación de Programa de Reducción de Patógenos para modificar los límites establecidos por el SAG. En conjunto con U. Austral.
- Proyecto de captura de y definición tecnológica en convocatoria especial para carnes rojas CORFO-INNOVA 2009
- Presentación de Alianza productiva con INDAP

A través del creado Comité de Exportaciones se supervisan los trabajos realizados para implementar estrategias en comercio exterior. Se definen los apoyos necesarios y las gestiones para abrir el mercado de Corea y el de los países musulmanes. Las gestiones a nivel del mercado de Corea progresan posteriormente y a través de gestión de FAENACAR A.G y el apoyo de ProChile se organiza una visita oficial de Chile encabezada por el Ministro de Agricultura de Chile y altos ejecutivos del SAG más directivos de FAENACAR A.G quienes participan de reuniones con similares coreanos. Especialmente FAENACAR A.G organiza un Seminario con motivo de la Feria



Internacional de Alimentos en SEOUL en la cual los representantes comerciales de las empresas asociadas tiene la posibilidad de presentar sus empresas y productos al mundo empresarial importador de carnes de Corea. Este se realizó entre el 25 y 27 de Abril del presente año.

Dentro del contexto de las carnes rojas cobra relevancia la definición del concepto de carne de calidad superior para EUROPA para la cual la UE ha abierto una cuota de 20,000 toneladas y en cuya definición y normativa FAENACAR A.G participa activamente.

Dentro de las actividades asociadas al Programa Asociativo para el Desarrollo Tecnológico para la carne nacional y en forma correlativa FAENACAR A.G participa de las siguientes actividades que se traducen en avances significativos para la industria de las carnes rojas:

- Programación y coordinación de la visita de personeros de AgResearch, NZ. Estudio contratado para el diagnóstico y perspectivas de la ganadería bovina y ovina.
- Prospección del mercado de China y posibilidades y gestiones para la habilitación de plantas y productos carneos chilenos. Estas gestiones iniciales se traducen en una visita oficial de personeros del Ministerio de Agricultura del Gobierno de China al país y en reuniones de alto nivel sobre la materia
- Se realizan numerosas visitas de coordinación del PIT -2007 -200 a los ejecutores y a Plantas asociadas en relación a programas de visitas y auditorias externas.
- Participación en visita de consolidación del mercado mexicano para las carnes chilenas.
- Se coordina y programa en conjunto con el SAG las visitas oficiales de habilitación de Plantas para mercados externos como los de Panamá, Republica Dominicana, México, Israel, Colombia, Brasil, Venezuela.
- FAENACAR A.G a través de un alto directivo participa de la misión oficial del gobierno chileno a Asia con la finalidad de gestionar la habilitación del país para las carnes rojas. Se sostienen reuniones protocolares con personeros oficiales del NPQS, NVRQS y MIFAFF. En representación de FAENACAR A.G participa el Señor Ricardo Fehland, Director de FAENACAR A.G.
- El Presidente de FAENACAR A.G realiza un viaje a Bruselas con motivo de la reunión del Comité de Carnes de la Unión Europea a celebrarse en Septiembre de 2009 (segunda y última reunión del año 2009). Gestiona el aumento de la cuota asignada a Chile para las carnes rojas y postula al país para acceder a la nueva cuota de 20.000 toneladas para carne de calidad superior. Producto de esta visita es la presentación oficial realizada por el gobierno chileno respecto de las carnes de calidad superior y que se ha traducido en el estudio y presentación por parte de FAENACAR A.G de una nueva norma chilena actualmente en trámite en INN para respaldar este producto.

Dentro de las actividades definidas por el Proyecto Asociativo le correspondió a FAENACAR A.G y al Consejo Directivo del Programa una gran actividad relacionada con la coordinación del quehacer de los diferentes instrumentos en ejecución y en lo relativo a la programación, coordinación y participación de diferentes tipos de actividades y visitas dentro del país y externas internas contribuyendo de manera significativa al buen término del Programa de Innovación Territorial, PIT-2007-200.



PROGRAMA DE INNOVACION TERRITORIAL.

EJECUTOR: Universidad de la Frontera

NOMBRE DEL PROYECTO: Unidad Tecnológica de Calidad y Tecnología de Carnes Rojas

CODIGO: PIT-2007-200

N° INFORME: FINAL

PERIODO: Desde: Abril 2008 Hasta: Octubre 2010

NOMBRE Y FIRMA COORDINADOR PROYECTO:

Nestor Sepulveda Becker

INSTRUMENTO 1.

“UNIDAD TECNOLÓGICA EN CARNES ROJAS”

A.- OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO

Consolidar un grupo I+D en calidad y tecnología de carnes rojas en el Instituto de Agroindustria para apoyar emprendimientos tecnológicos del sector productivo e industrial.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- A.1. Implementar una unidad física y operacional de I+D en calidad y tecnología de carnes rojas en el Instituto de Agroindustrias de la Universidad de La Frontera.
- A.2. Consolidar convenios tecnológicos con el grupo de I+D en calidad y tecnología de carnes de la Universidad de Zaragoza.
- A.3. Determinar los atributos de calidad de la carne bovina valorados por los consumidores en Chile
- A.4. Ampliar la oferta tecnológica del Instituto de Agroindustria de la Universidad de La Frontera}

RESUMEN DEL PERIODO:

El inicio de las actividades del proyecto se realizó a partir del mes de abril de 2008, y no en diciembre de 2007 como estaba planificado inicialmente.



Durante el período abril a julio del 2008 se inició la ejecución del proyecto, en sus actividades técnicas y de gestión. Estas estuvieron dirigidas a la implementación de la unidad de investigación y desarrollo en carnes rojas, en primera etapa mediante la integración de capacidades físicas y humanas del Instituto de Agroindustria de la Universidad de la Frontera y de forma paralela con la cotización para la incorporación de nuevos equipos.

En la adecuación física de los espacios disponibles en la Planta Piloto del Instituto de Agroindustria, se trabajó con el Departamento de obras de la Universidad, quienes planificaron y remodelaron el espacio físico requerido.

En lo referido a la integración de capacidades humanas, se realizó una primera reunión del equipo técnico en donde se realizó una presentación formal de las actividades a realizar y objetivos propuestos, y de manera paralela se realizó una sociabilización de las visiones e intereses de los integrantes del equipo técnico frente al proyecto, en términos de objetivos y aspectos metodológicos.

Respecto a la cotización del equipamiento, se realizó gestiones en las empresas oferentes, comparando características técnicas, con el propósito de adquirir los mejores instrumentos y equipos, y efectuar la compra propiamente tal, mediante la publicación y adjudicación a través del portal web de Chilecompra.

La segunda etapa de ejecución del proyecto se relacionó con la definición, sistematización y puesta en marcha de las líneas de I&D con integración tecnológica de la unidad de calidad y tecnología de carnes de la Universidad de Zaragoza. En este sentido se firmó un convenio de cooperación con dicho centro de estudio e investigación.

De manera paralela se asistió al Seminario Técnico Internacional "Enfoque sobre la calidad de carne y grasa en rumiantes: el consumidor como prioridad" realizado en la Universidad de La República, Montevideo Uruguay., en donde se tomó contacto con profesionales que se relacionan con Tecnología de la Carne, y se visitaron 3 plantas frigoríficas de carne y el Laboratorio de Carne de la Facultad de Agronomía de la Universidad de la República.

Además se planificó un taller de trabajo local mediante la realización del Seminario "Calidad de la carne bovina y ovina".

La ejecución de la primera etapa del proyecto se inicia en un escenario favorable, en razón al interés demostrado por los integrantes del equipo técnico para las actividades y objetivos propuestos. Las tareas realizadas se ajustan a los plazos establecidos inicialmente, realizando incluso algunas de ellas con mayor celeridad al programado.

Durante el período junio 2008 a junio 2009 se concretó la adecuación e implementación de la Unidad de Calidad y Tecnología de Carnes Rojas ubicada en la Planta Piloto del Instituto de Agroindustria de la Universidad de La Frontera.

Se instalaron los equipos efectuándose una previa capacitación del operador. La Unidad en este periodo cuenta con los instrumentos y materiales necesarios para realizar mediciones cuantitativas de los criterios de calidad de la canal y carne, quedando una variada oferta de servicios a disposición de personas y empresas involucradas en el rubro de la carne.

Luego de una acuciosa investigación, se establecieron los protocolos de mediciones de calidad de canal y carne.



También se realizaron diversas reuniones, cursos y talleres con pequeñas y medianas empresas pertenecientes al rubro cárnico. Estas empresas se encuentran ubicadas desde la Región Metropolitana hasta la Región de Los Ríos. Las actividades fueron ejecutadas en Temuco, Valdivia, Chillán y Santiago.

En abril se efectuó el I Seminario Internacional Calidad y Tecnología de Carnes, Desafíos para la Industria Nacional; en el cual expusieron sus trabajos de investigación destacados profesionales nacionales e internacionales, dentro de estos últimos el Dr. Julio Barcellos de Brasil, Dr. Carlos Sañudo y Dr. José Luis Olleta de España.

Los días posteriores al seminario, se realizó un curso-taller de análisis sensorial dictado por el Dr. Carlos Sañudo, en el cual se instruyó y enseñó a los participantes sobre la metodología que se emplea para entrenar a un panel sensorial especializado en carnes.

Respecto a las tesis doctorales, se está trabajando en evaluación de calidad de canales y carne de corderos araucanos.

Durante este período, se realizó un detallado estudio en el cual se determinó los atributos de la carne bovina valorados por los consumidores de Chile.

Durante el periodo junio 2009 – Octubre 2010 se fortaleció y potenció la línea de investigación y desarrollo de productos a través de diversos ensayos experimentales que permitieron caracterizar diferentes tipos de carnes, evaluar parámetros de conformación y rendimiento de canal y calidad de carne, conocer la aceptabilidad de los productos por los consumidores, desarrollar productos alternativos que permitan diversificar la oferta de productos cárnicos. Para esto se utilizó toda la infraestructura operacional de la unidad, y el personal capacitado para desarrollar estos análisis, lo que permitió obtener una serie de resultados que aportaron información innovadora sobre diferentes tipos de carnes y productos.

De igual forma se desarrollo una línea de transferencia tecnológica hacia los privados del sector con la finalidad de que los resultados de las diversas investigaciones lleguen de forma adecuada a productores e industriales y permitan analizar las nuevas tendencias y tomar decisiones que permitan disminuir las brechas de competitividad del sector. Junto a esto se trabajó en la formulación de proyectos de investigación y desarrollo de productos que incluyen a diversos agentes públicos y privados

El Proyecto “Unidad de I&D en sistemas de envasado y preservantes en carnes rojas” se inició en la temporada 2009, en donde se adquirió un equipo para realizar envasado al vacío que a su vez permitió incorporar el sistema de envasado bajo atmosfera modificada. Este sistema se encuentra completamente operacional.

Al mes de Octubre de 2010 la Unidad Tecnológica de Calidad y Tecnología de Carnes Rojas ha finalizado todas sus actividades de investigación propuestas. Se ha obtenido resultados interesantes y de utilidad sobre conformación y rendimiento de la canal bovina y calidad de carne. Se ha logrado visualizar atributos de caracterización de la carne y un mayor un mayor conocimiento sobre la aceptabilidad de los productos cárneos por los consumidores, lo que permitirá desarrollar productos alternativos para diversificar la oferta de éstos.

Toda la infraestructura del laboratorio se encuentra operacional y con personal capacitado para la ejecución de la ejecución de las técnicas requeridas. Asimismo, esta unidad se encuentra trabajando en nuevos proyectos y presta servicios a empresas del rubro de la carne y de los alimentos en general.



En transferencia de tecnología se ha logrado un mayor desarrollo a través financiamiento público lo que permitido desarrollar innovación y calidad en productos crudos curados madurados.

Los convenios suscritos con universidades internacionales siguen operativos con la finalidad de concretar actividades y capacitaciones futuras para la ejecución de proyectos y transferencia de tecnologías.

El objetivo específico N° 1 consistente en implementar una unidad física y operacional de I+D en calidad y tecnología de carnes rojas en el Instituto de Agroindustrias de la Universidad de La Frontera se encuentra implementado y completamente operativo en todas sus actividades y funciones. La unidad se encuentra muy relacionada a programas de postgrado de la universidad de La Frontera.

El objetivo específico N° 2 de consolidar convenios tecnológicos con el grupo de I+D en calidad y tecnología de carnes de la Universidad de Zaragoza y diversas entidades internacionales se ha concretado lo que ha permitido capacitar alumnos de doctorado en diversos centros tecnológicos. Actualmente se encuentra en trámite un convenio con la Universidad de Extremadura específicamente con el Grupo de Investigación en Calidad y Tecnología de Carnes.

Respecto del objetivo específico N°3 acerca de la determinación de algunos atributos de calidad de la carne valorados por los consumidores en Chile se realizó ensayos de evaluación de canales y carne de camélidos y de caracterización de la canal y evaluación instrumental de calidad de carne del cordero Araucano en términos de la conformación de la canal, calidad instrumental, composición tisular, análisis de ácidos grasos, análisis sensorial y desarrollo de productos. Asimismo se efectuó análisis nutricional en carnes de camélidos. Ensayos en corderos con criptorquidia inducida determinaron la conformación de la canal, calidad instrumental de la carne y composición tisular.

En lo relativo a la determinación de atributos intrínsecos y extrínsecos de calidad de carne bovina en la decisión de compra se caracterizó la demanda por parte de los consumidores en supermercados de la VII, VIII y IX regiones con publicaciones y/o presentaciones a congresos.

El objetivo específico N° 4 de ampliar la oferta tecnológica del Instituto de Agroindustria de la Universidad de La Frontera se vio reflejado a través de diversas líneas de desarrollo que se establecieron al desarrollar el instrumento de tecnología y calidad de carnes rojas. Estas se asocian a: formulación, coordinación y ejecución de proyectos, asesorías, capacitaciones, servicios a terceros, capacitación de expertos UFRO, jornadas de difusión, servicios de análisis sensorial, determinación de perfiles de ácidos grasos, estudios de mercado y otros.

Se puede concluir que el proyecto fue muy beneficioso ya que entregó respuestas a la oferta tecnológica carente de integración con centros de investigación para lo cual desarrollo todos sus objetivos fortaleciendo la investigación, los acuerdos internacionales, los programas de postgrado y la asesoría técnica a través de la prestación de servicios y la generación de iniciativas y proyectos. La implementación de la unidad constituye la formalización de un grupo de investigación en producción primaria, calidad y tecnología de carnes y algunas consideraciones relacionadas con el análisis de mercados.

INSTRUMENTO 2.

UNIDAD I&D EN SISTEMAS DE ENVASADO Y PRESERVANTES EN CARNES ROJAS

A.- OBJETIVO GENERAL

Implementar una unidad de I&D en sistemas de envases y preservación de carnes rojas para apoyar emprendimientos tecnológicos de la industria relacionados con productos de la cuarta y quinta gama.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Implementar líneas I&D en carnes marinadas incorporando relaciones causa/efecto por materia prima-tipo de solución-tiempo de maduración
- Implementar líneas de I&D en carnes envasadas bajo atmosfera modificada incorporando relaciones causa/efecto por materia prima-mezcla de gases/tiempo-
-



- Consolidar acuerdos tecnológicos entre el Instituto de Agroindustria la Universidad de La Frontera y el Grupo de Calidad y tecnología de Carnes de la Universidad de Zaragoza.
- Objetivo específico N° 1: Implementar líneas I&D en carnes marinadas incorporando relaciones causa/efecto por materia prima/tipo de solución/tiempo de maduración. Este objetivo no fue ejecutado puesto que el proceso se encuentra en ejecución en todas las Plantas faenadoras. En su lugar se verifico interés en investigaciones sobre películas grado comestible y la utilización de antioxidantes para preservar el color en carne de vacuno y productos carneos procesados.
- Objetivo específico N°2: Implementar líneas de I&D en carnes envasadas con atmosfera modificada incorporando relaciones causa/efecto por materia-mezcla de gases-tiempo. La realización de las diferentes líneas de investigación tuvo por finalidad dar una respuesta a las crecientes necesidades sobre envasado y la preservación de alimentos:

Se finalizaron las siguientes experiencias:

- Caracterización de envases y calidad de carne envasada al vacío Categoría V de origen importada
- Evaluación de calidad de carne de vacuno envasada bajo atmosfera modificada y distintas mezclas de gases
- Evaluación de calidad de carne tratada con diferentes tipos de aceites y envasada bajo atmosfera modificada
- Evaluación de calidad de carne de cordero sometida a distintos tipos de envasado
- Investigación sobre riesgos tecnológicos de los productos IV gama.

Conclusiones:

Los métodos de procesamiento utilizados en el desarrollo de la unidad de envasados y preservantes han demostrado ser efectivos para aumentar significativamente la vida útil comercial de cortes de carne de vacuno.

Objetivo específico N°3: Consolidar acuerdos tecnológicos entre el Instituto de Agroindustria de la Universidad de la Frontera y el Grupo de Calidad y Tecnología de Carnes de la Universidad de Zaragoza. El convenio firmado entre UFRO y UNIZAR se mantiene vigente y activo y se acordó dentro de las últimas reuniones las siguientes actividades que se realizaron en el período:

- Visita de profesionales chilenos a la Universidad de Zaragoza y visitas de profesionales españoles a Universidad de la Frontera
- Participación del Dr. Carlos Sañudo en el Seminario del cierre del programa
- Postulación Becas MEC del Prof. DR. Pedro Roncales para estadia en la UFRO por 6 meses
- Estadia en Zaragoza de personal de CTI-Carne

RESUMEN DEL PERIODO

El proyecto Unidad de I&D en Sistemas de Envasado y Preservantes en Carnes Rojas se encuentra a la fecha absolutamente equipado y operacional con una amplia capacidad para generar investigación en el área de envasado de productos cuarta y quinta gama.

Desde la temporada Junio 2009 a Octubre 2010 los resultados de los trabajos emprendidos permitieron valorar los diferentes sistemas de envasado y la aceptación de la carne por parte del consumidor, evaluando la calidad instrumental, análisis sensorial, determinación de ácidos grasos. Éstos también señalaron los criterios que definen la calidad de la carne bovina para el consumidor y hacen referencia al valor nutritivo, características sensoriales, valorándose positivamente la carne tierna, jugosa y aromática proveniente de animales jóvenes.



Trabajaron en forma permanente en el proyecto un total de seis profesionales a los que se sumó en forma ocasional un grupo de 9 panelistas para la realización de los análisis sensoriales requeridos.

Recursos humanos: Durante el período Junio 2009 a Octubre 2010 trabajaron en el proyecto en forma permanente 6 profesionales. Además del staff permanente se incorporó al proyecto ocasionalmente un grupo de 9 panelistas expertos para las pruebas de análisis sensorial en la unidad de envasado y preservantes en carnes rojas.

Equipamiento: A los equipos iniciales y los adquiridos durante La temporada Junio 2009 hasta Junio 2010 se agregaron nuevos equipos para el desarrollo de las líneas de investigación los cuales se encuentran completamente operacionales e integrados a la unidad de tecnología de carnes rojas.

Capacitación: Varios alumnos se encuentran en la actualidad realizando tesis de postgrado enmarcadas dentro del Programa PIT-2007-200. A éstos se les ha proporcionado el material necesario para el desarrollo de sus investigaciones las cuales complementaran la información ya obtenida en el transcurso del proyecto.

También se adquirieron libros para apoyar las iniciativas de investigación y con la finalidad de promover los servicios del Centro de tecnología y Calidad de Carnes se elaboro material de divulgación (40 agendas clásicas y 2000 dípticos color).

Actividades de difusión: La unidad participo en Congresos como los de Buiatria entre el 14 y 18 de Noviembre en Santiago; el de la Sociedad Española de Ovinotecnia y Captinotecnia entre el 22 y 24 de Septiembre de 2010 en Valladolid, España; el XXV Congreso de la Sociedad Chilena de Producción Animal entre el 27 y 29 de Octubre de 2010 en Coyhaique.

El 28 de Abril del año en curso se realizó el Seminario de cierre del Programa Asociativo para el Desarrollo Tecnológico en la Industria de la Carne Nacional con la asistencia de 70 personas. Este evento se efecto en el Hotel Frontera de la ciudad de Temuco y contó con la participación de representantes de todas las unidades participantes del Programa aludido y de la Fundación para Innovación Agraria (FIA).

En la actualidad el Centro de Tecnología de Carnes se encuentra enviando permanentemente material informativo al Boletín Informativo de FAENACAR A.G de publicación mensual a la fecha se ha enviado un total de 11 artículos.

Se finalizaron las siguientes experiencias:

- Caracterización de envases y calidad de carne envasada al vacío Categoría V de origen importada
- Evaluación de calidad de carne de vacuno envasada bajo atmosfera modificada y distintas mezclas de gases
- Evaluación de calidad de carne tratada con diferentes tipos de aceites y envasada bajo atmosfera modificada
- Evaluación de calidad de carne de cordero sometida a distintos tipos de envasado
- Investigación sobre riesgos tecnológicos de los productos IV gama.

Conclusiones:

Los métodos de procesamiento utilizados en el desarrollo de la unidad de envasados y preservantes han demostrado ser efectivos para aumentar significativamente la vida útil comercial de cortes de carne de vacuno.

CONCLUSION FINAL: Las actividades desarrolladas por el Instituto de Agroindustria de la Universidad de La Frontera dentro del marco del Programa de Innovación Territorial , PIT-2007-200 y referidas al Proyecto "Unidad Tecnológica de Calidad y tecnología de Carnes Rojas" se han ajustado a lo programado y han cumplido fehacientemente con el objetivo propuesto.



PROGRAMA DE INNOVACION TERRITORIAL

EJECUTOR: Biotecnología Agropecuaria S.A.

NOMBRE DEL PROYECTO: Unidad de Inteligencia de Mercado Tecnológico y Comercial.

CÓDIGO: PIT-2007-0200

Nº INFORME: FINAL

PERIODO: 2008 – 2011.

NOMBRE Y FIRMA COORDINADOR PROYECTO:

RODRIGO NAVARRO SILVA

A.- OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO

Implementar una Unidad de inteligencia de mercados tecnológicos y comercial y realizar un estudio exportable para nichos de mercado de productos de especialidad extranjeros.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- A.1. Identificar requerimientos tecnológicos y comerciales.
- A.2. Análisis y proyección de tendencias de nichos de mercado e identificar actores relevantes de las cadenas y sectores industriales
- A.3. Generar redes de bases de datos e inteligencia de mercados.
- A.4. Crear sistemas de información con actualización permanente de las tendencias de mercado
- A.5. Elaborar estudios de inteligencia de mercado en los destinos de mayor interés para el sector de la industria de carne rojas chilena



1. Resumen

Como parte de la puesta en marcha de la unidad de Inteligencia de Negocios se comenzó con una ronda de visitas a las principales 15 plantas faenadoras con el objetivo de entrevistarse con los gerentes comerciales y personas encargadas de el tema exportaciones, esto con el fin de Identificar y priorizar las necesidades de la industria. Como resultado se obtuvo una priorización de los mercados de interés, segmentos para cada mercado y potenciales desarrollo tecnológicos vinculados al fortalecimiento de las exportaciones.

En base a la priorización de los mercados en las entrevistas realizadas, se comenzó con el levantamiento de información de las bases de datos que soportaran la primera etapa de la unidad de inteligencia de mercados. Esto significa que se comenzó por generar datos para los mercados que actualmente están en la agenda exportadora de las plantas, USA, México y Europa para productos cárneos y Asia para subproductos.

De modo de dar cumplimiento al objetivo de **Integración de redes de análisis internacionales** se generó además una red de contactos con fuentes de información primaria en países de interés. En primer lugar se identificaron los proveedores de estudios de mercados, esto significa que empresas internacionales de inteligencia de mercado, con presencia en los países mencionados, con experiencia y bases de datos ya consolidadas para el mercado de las carnes rojas y que son quienes nos proporcionarán información y análisis que permitan la caracterización de los mercados de interés. Esta información comprende: Una descripción de la metodología de investigación, las tendencias del mercado, la estructura de abastecimiento, el tamaño del mercado y su comportamiento, la cadena de distribución minorista, descripción del consumidor, la segmentación del mercado etc.

Por otro lado se levantaron estudios e información de fuentes nacionales para el mercado de carnes rojas.

Se identificaron también los servicios y las empresas de estudios de mercados dirigidos en los países de destino de las exportaciones, para crear las redes con que hoy se cuenta.

Se trabajó en la **Recopilación de antecedentes de mercados de nichos**, las bases de datos se obtuvieron de **fuentes de información de actualización periódica**, siendo definido un criterio mínimo de actualización semanal para estos destinos y los principales productos.

A partir de lo recogido en las entrevistas se construyó un perfil de los potenciales nichos de interés, así como de los productos, para lo cual se trabajó en los cruzamientos de información para contar con un panorama



general de las condiciones de esos mercados y así hacer la **Consolidación de los Antecedentes de mercado**.

Paralelamente se trabajó en el montaje de la plataforma informática que soportara la Unidad de Mercado, de forma de hacerla dinámica, eficiente y de fácil manejo y lectura así como de ágil acceso para los clientes.

Se contó asimismo con el diseño del Software que soportara la estructura de la Unidad de Inteligencia de Mercado, que contuviera las bases de datos de actualización semanal para USA y México obtenidas a partir de fuentes oficiales de cada país. Estas bases de datos cuentan con información sobre ventas, precios y comercio internacional para los países definidos.

Durante el periodo comprendido entre Julio de 2008 y Junio de 2009 se desarrollaron dos líneas de trabajo paralelo dentro de la Unidad de Inteligencia de Mercados.

Uno correspondió a la implementación de una **base de datos de mercados** internacionales y datos del mercado nacional. Para ello se finalizó el levantamiento de fuentes de información y el establecimiento de redes y alianzas con proveedores de datos y estudios. La recopilación de datos finalizó para dar paso a la selección y filtrado de la información pertinente en función de los requerimientos de la industria, obtenidos luego del primer periodo donde se realizaron entrevistas con los beneficiarios.

Para poder generar una plataforma web que soporte la información de forma eficiente (ágil y de fácil comprensión) se realizó un diseño previo de la presentación que tendría esta plataforma para los usuarios. Se establecieron diferentes alternativas hasta que se seleccionó, en consulta con la industria, la estructura más adecuada para el manejo por parte de los usuarios. Posteriormente se diseñó el software que soportaría la plataforma, asegurando que la información de mercados contenida se actualice de forma periódica y automática en la medida que los datos de origen lo permitieran, dejando al mínimo las actualizaciones manuales. Esto se consolidó luego de probar las diferentes fuentes de información, las cuales debían ser consistentes en la entrega de datos actualizados y confiables.

Luego de la publicación de la base de datos en la plataforma web creada para esto, se realizó una difusión de esta a la industria, con el objetivo de promover su uso y recoger los comentarios necesarios para el mejoramiento continuo de la página. De forma de complementar la información de mercados contenida en ella, se incluyó la circulación de un boletín quincenal con las principales noticias nacionales e internacionales que sean de interés en la industria de las carnes, el cual persigue complementar la plataforma con notas de actualidad técnica o



de variación de mercados por situaciones políticas – normativas o financieras que impliquen variables que afecten la competitividad.

La otra línea de trabajo para el desarrollo de la Unidad de inteligencia correspondió al diseño de un centro de inteligencia de mercados. Para ello la unidad de Inteligencia de mercados de BTA generó una alianza con la empresa especializada española INFOCENTER de forma de complementar las capacidades técnicas de ambas para generar una unidad con las máximas capacidades de monitoreo, sistematización, enfoques y análisis pertinentes para prospectar y conocer los nichos de mercados cárnicos de interés para la industria desde todos los aspectos necesarios para la inteligencia competitiva que permitan anticipar las variables de mercado, tales como Estado de Arte de los mercados en la actualidad, análisis de la evolución en los últimos años, análisis económico, mapas tecnológicos, vigilancias tecnológicas, normativas y de mercados, Benchmarking y mejores prácticas.

La sección de **seguimientos de mercados** incorpora las variaciones diarias que entregan las fuentes originales de información. Estas se actualizan de forma automática al cierre de los mercados correspondientes, de forma de generar información al día del estado de los productos incorporados. Esta sección incluye información para Estados Unidos, México, Chile, Argentina e Inglaterra.

En la sección **bases de estudio** se incorporan artículos, papers y material de inteligencia de mercado orientada a enfrentar las condiciones de mercado en los destinos de mayor interés para el sector industrial. Contiene a la fecha información para Estados Unidos, Unión Europea y Chile.

Se realizó un detallado estudio de análisis y benchmarking de innovación mundial aplicada a la producción y comercialización de carne con alto valor añadido.

El estudio fue desarrollado por la especialistas en la investigación estratégica, tecnológica, legal y de mercados. El objetivo de la propuesta fue dar respuesta a la necesidad expresada por la Asociación Gremial de Plantas Faenadoras Frigoríficas de Carnes de Chile (FAENACAR AG,) de identificar oportunidades precisas para incrementar la competitividad de los cortes de carne, desde el conocimiento y análisis de los principales mercados objetivo de alto valor añadido.



Para dar respuesta a esta necesidad, y de acuerdo con las orientaciones de FAENACAR AG, se desarrollo un proyecto basado en una investigación de la cadena de valor al interior del mercado europeo. Se trato del estudio de la cadena de distribución de la carne en los principales mercados e identificación de los agentes más representativos.

1.1.- Publicación de Boletines

En el periodo de ejecución del programa se realizaron una serie de boletines con información distribuida en cuatro secciones: 1) Un análisis principal relacionado a los ámbitos del mercado e innovaciones dentro de la cadena de valor de la carne; 2) Sección de precios de los principales mercados internacionales de la carne bovina, entre los cuales destacan, el mercado de Des Moines en EE.UU.; Madrid en España, Liniers en Argentina, además de México, Japón y Corea, entre otros; 3) Sección de Inteligencia Competitiva a cargo de la empresa española INFOCENTER; y 4) Sección de noticias del mercado de la carne bovina y ovina, las cuales son recopiladas de diversas fuentes de información y que posteriormente son seleccionadas para su difusión dentro de un periodo de quince días.

Las principales fuentes de información de la sección de noticias de los boletines difundidos son: Blogs, periódicos, revistas del sector, sitios web, columnas de opinión y comentarios relevantes de analistas del sector.

Cada boletín fue difundido mediante una entrega regular vía de correo electrónico a una lista de participantes (gerentes y directivos de la industria) validados por el consejo de coordinación del programa.

1.2.- Apoyo a la conformación de comité exportador FAENACAR

Al inicio de la ejecución del programa se concreto la formación del comité exportador de carnes rojas de FAENACAR. El comité se compuso de seis representantes de distintas empresas pertenecientes a la Asociación Gremial de Plantas Faenadoras Frigoríficas de Carnes de Chile.

1.3.- Elaboración de fichas de mercado y distribuidores

En el marco del programa PTI FAENACAR una de las herramientas contempladas y disponibles para la industria nacional de carnes rojas fue la elaboración de fichas de mercados de interés, además del desarrollo de fichas de distribuidores. Las secciones contempladas en las fichas de mercado se orientaron a entregar información general de los potenciales mercados,



tendencias de consumo, características propias del comercio exterior del país seleccionado y alternativas de distribución existentes.

1.4.- Estudios y análisis de mercados (Ver detalle en Anexos).

En el periodo de ejecución del programa la unidad de análisis competitivo de BTA desarrolló una serie de análisis de mercado, que dentro del contexto del concepto de Inteligencia de Mercado, se orientaron a apoyar a la industria nacional con el objetivo de enfrentar las condiciones de mercado en los destinos (Europa y EE.UU.) de mayor interés para las empresas nacionales.

Los análisis desarrollados por la UAC de BTA fueron:

- 1.- Mercado de Carne Bovina en los Estados Unidos.
- 2.- Mercados de Nicho para Carne Bovina Unión-Europea.
- 3.- Determinación Oferta Bovina Exportable Nacional.
- 4.- Análisis y Benchmarking de Innovación Mundial Aplicado a Carne Bovina de Alto Valor.
- 5.- Mercado Mayorista de Carne y sus Principales Actores.
- 6.- Mercados Internacionales para la Industria Nacional de Carnes Rojas.
- 7.- Análisis de Mercado de Productos Cárnicos Procesados.

1.5.- Plataforma Web PTI-FAENACAR

Desde el comienzo de la habilitación del sitio web se llevó a cabo la actualización de estadísticas de la base de datos de mercados internacionales y datos del mercado nacional que se encuentran a disposición de los usuarios en la sección de intranet de la plataforma web: www.ptifaenacar.cl

1.6.- Participación seminario final del programa PTI-FAENACAR

Dentro del programa asociativo para el desarrollo tecnológico en la industria de la carne nacional, la Unidad de Análisis Competitivo de BTA participó del seminario de clausura del programa mencionado (Temuco, 28 de abril de 2011). En él se presentaron los principales resultados de la unidad y se destacó su aporte en términos de la asistencia prestada dentro del proceso de toma de decisiones que deben efectuar las empresas que componen la industria nacional de carnes rojas y que se encuentran adheridas a FAENACAR.

En el marco de la jornada de difusión BTA entregó a los asistentes del seminario, un CD ROOM con dos informes que contenían una serie de análisis desarrollados por la Unidad de Análisis Competitivo, específicamente los estudios son:



- Estudio Final de Inteligencia de Mercados; y
- Análisis del Mercado de Productos Cárnicos Procesados.

El primer estudio contiene los resultados de los análisis de oferta exportable, resultados del estudio de mercado de carne natural en EE.UU. y del mercado de nichos de la Unión Europea, además de los análisis de cortes de alto valor desarrollados dentro del contexto de la Inteligencia Competitiva. Por último, también se entregó a los asistentes el estudio de mercados orientado a productos cárnicos procesados, con un análisis de la situación actual, comercio exterior y principales innovaciones en producto en los mercados del Reino Unido y España.

1.7.- Portal de Noticias PTI FAENACAR (www.ptifaenacar.cl/noticias)

Durante el primer semestre del segundo año de la ejecución del programa, se integró al set de productos de la plataforma web www.ptifaenacar.cl, un portal de actualidad disponible para todo tipo de público interesado. La herramienta de apoyo se orientó a dar a conocer noticias relevantes y destacas para el sector de carnes rojas nacional, mediante información actualizada semanalmente y considerando hechos noticiosos del ámbito nacional e internacional. Las principales fuentes de información son periódicos, blogs, revistas, sitios web y opiniones relevantes de actores conocedores del sector.

1.8.- Estudio de análisis de mercados de productos cárnicos procesados (Ver detalle en anexo N°4).

Al final del periodo de ejecución del programa PTI FAENACAR, se realizó un detallado estudio orientado a destacar la importancia de los productos cárnicos procesados para el desarrollo de la industria. Lo cual se entiende en toda su dimensión, al analizar las tendencias de volúmenes de producción que el sector evidencia durante los últimos cinco años. En donde, estimaciones del Instituto Nacional de Estadísticas (INE) para el período 2005-2009, indican que la elaboración de cecinas en el país aumentó aproximadamente en un 10%.

El documento presentado en la jornada de final de difusión del programa (Seminario), entregó una serie de análisis, resultados y conclusiones de un estudio de inteligencia de mercado desarrollado por la UAC, enfocado en una descripción de la situación actual del sector y que entregó dos informes de análisis de mercados internacionales de interés para el sector industrial de los productos cárnicos procesados.



Los contenidos del estudio difundido fueron los siguientes:

- 1.- El Mercado Nacional de Productos Cárnicos Procesados.
- 2.- Comercio Exterior.
- 3.- Oportunidades de Productos Cárnicos Procesados Nacionales en el Mercado Internacional.
- 4.- Productos Cárnicos Gourmet en Europa y el Reino Unido.
- 5.- Productos Cárnicos Madurados en Europa y España.

2. Resultados

2.1.- Publicación de Boletines

Dentro del periodo de ejecución del programa y de acuerdo a lo programado se cuenta con una serie de 37 boletines, los cuales siguen siendo difundidos a la industria de carnes rojas del país.

Los boletines siguen siendo difundidos en la plataforma silvoagropecuaria www.innovacionagraria.cl mediante un servicio de información de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA). El link que permite acceder a los contenidos de los boletines, es el siguiente:

<http://www.innovacionagraria.cl/SERVICIOSFIA/InteligenciaCompetitiva/tabid/109/Default.aspx>

2.2.- Elaboración de Fichas de mercado y distribuidores

Dentro del periodo de ejecución del programa y de acuerdo a lo programado se desarrollaron fichas de información de mercado y distribuidores, en donde se consideraron algunos de los países de interés de abordar por parte de la industria de carnes rojas del país. (Alemania, Reino Unido, EE.UU, Francia)

Las fichas de mercado se orientaron a entregar información general de los potenciales mercados, tendencias de consumo, características propias del comercio exterior del país seleccionado y alternativas de distribución existentes.

2.3.- Plataforma Web PTI-FAENACAR

Actualmente y de acuerdo a lo programado dentro de la plataforma web se cuenta dentro de su intranet con las secciones de análisis y estudios de mercados, además de los apartados denominados tendencias de mercado y



seguimiento de mercados, los cuales contienen un software de actualización permanente de la información.

Las fuentes de información validadas por la industria y que conforman la red de bases de datos que componen las secciones de *Tendencias de Mercado* y *Seguimiento de Mercado* son: USDA; CATTLEFAX; BEEFRETAIL; Servicio de Información Alimentaria y Pesquera (SIAP); Mercado de Liniers; Aduanas Españolas; MERCAMADRID; Asociación de Comercio y Carnes de Corea (KMTA); Agencia de Gobierno Japonés sobre Agricultura y Ganado (ALIC); Meat & Livestock Australia (MLA); Meat Info (UK); EBLEX (UK).

2.4.- Participación seminario final del programa PTI-FAENACAR

Dentro del programa asociativo para el desarrollo tecnológico en la industria de la carne nacional, la Unidad de Análisis Competitivo de BTA participó del seminario de clausura del presente programa. En él se presentaron los principales resultados de la unidad y se destacó su aporte en términos de la asistencia prestada dentro del proceso de toma de decisiones que deben efectuar las empresas que componen la industria nacional de carnes rojas y que se encuentran adheridas a FAENACAR.

2.5- Estudios y Análisis. Mercado de Carne Bovina Natural en EE.UU, Mercado de Nicho para Carne Bovina – Unión Europea, Determinación de Oferta Bovina Exportable Nacional, Análisis y Benchmarking, Mercado Mayorista de Carne y sus Principales Actores, Mercados Internacionales para la Industria Nacional de Carnes Rojas, Análisis de Mercados de Productos Cárnicos Procesados, Estudio de análisis de mercados de productos cárnicos procesados, Mercado Europeo (industria cárnica gourmet).

3. Conclusiones

El perfeccionamiento constante de la plataforma web www.ptifaenacar.cl, la actualización frecuente de los datos de mercado (sección tendencias y seguimientos), además de la difusión permanente de información dirigida a la industria nacional, a través de una serie de boletines (37 en total) y seis análisis de mercados (estudios), han permitido consolidar como un sistema integrado a la unidad de inteligencia de mercado tecnológico y comercial. De este modo es posible afirmar que la Unidad de Análisis Competitivo se transformó en un instrumento que desarrolló un set de herramientas de gran utilidad, las cuales permiten apoyar y aumentar las alternativas disponibles para la toma de decisiones acertadas y orientadas al propósito de maximizar los beneficios e incrementos de competitividad que la industria de carnes rojas requiere para participar exitosamente en los mercados internacionales de alto valor.



De modo específico, la plataforma PTIFAENACAR permitió agregar valor a los sistemas de información de mercados ya existentes en diversas fuentes de información a nivel internacional y que antes del presente programa no estaban disponibles para el rubro de carnes rojas del país. Del mismo modo, la plataforma permitió establecer, mediante un lenguaje claro y sin dificultades, el sentido de los datos del mercado, los cuales fueron seleccionados y validados desde un inicio por parte de la industria nacional.

Se espera que a través del flujo permanente de información creado, lo cual sumado a la disciplina propia de cada una de las empresas beneficiadas, sea posible reconocer de modo más profundo el mercado y el real desempeño que las empresas tienen dentro de este, promoviendo en definitiva vínculos beneficiosos entre las oportunidades que brindan los mercados externos y una comercialización efectiva de la producción nacional en mercados de alta calidad.

En cuanto a los estudios desarrollados por la UAC durante la ejecución del programa, estos han permitido reflejar detalladamente los principales factores claves para el crecimiento del sector dentro del marco de la estrategia nacional de diferenciación, apoyando al desarrollo del comercio exterior de carnes rojas en mercados internacionales de alto valor. En este contexto, las herramientas puestas a disposición, se comportan como importantes fuentes de información que permiten el análisis de oportunidades y la evaluación de tecnologías, orientadas al desarrollo de nuevos planes de negocio dirigidos a lograr el posicionamiento del producto nacional en mercados de nicho de alto valor.

4.- Impacto Económico

La implementación y puesta en marcha de la Unidad de Análisis Competitivo (UAC) en el marco del programa PTI FAENACAR, es económicamente beneficiosa pero es necesario aumentar la participación de la producción nacional de carne bovina deshuesada de alto valor en el mercado externo, además de ofrecer un producto competitivo que satisfaga las necesidades detectadas en diferentes actores de la cadena de comercialización.

Respecto a las posibilidades de comercialización del producto nacional y la asistencia que entrega la UAC para la toma de decisiones acertadas por parte de la industria, es posible detectar los mayores beneficios que entrega una comercialización directa con los clientes (*Importadores – distribuidores mayoristas – minoristas*). En este aspecto el establecimiento de condiciones que permitan generar una relación estrecha con las partes involucradas es fundamental para el posicionamiento de los productos y la obtención de mayores márgenes en los mercados objetivos.



La Unidad de Inteligencia de Mercado Tecnológico y Comercial cumple a cabalidad con los objetivos propuestos al inicio del Programa de Innovación Territorial , PIT-2007-200