



FIA, apoyando la innovación en alimentos procesados con calidad gourmet en la Región del Bío Bío

En La Agenda para la Región del Bío Bío destaca como uno de los temas emergentes los productos agroprocesados, dirigidos a mercados nicho o productos gourmet

La tendencia mundial por alimentos procesados con calidad gourmet se vio reflejada en forma transversal en las Agendas de Innovación Agraria Territoriales, elaboradas el año 2009, por la Unidad de Desarrollo Estratégico de FIA. En La Agenda para la Región del Bío Bío destaca como uno de los temas emergentes los productos agroprocesados, dirigidos a mercados nicho o productos gourmet. La región considera al rubro como abierto a la innovación y dinámico, con un alto potencial de desarrollo, siendo necesaria la generación de capacidades que faciliten que las microempresas procesadoras alcancen altos estándares de calidad y cumplimiento de normativas.

En esta línea, la Fundación para la Innovación Agraria FIA ha impulsado una serie de acciones innovativas en la Región del Bío Bío, dentro de las cuales se destacan:

Año 2008:

Serie “Experiencias de innovación para el emprendimiento agrario. Resultados y lecciones”:

- Cultivo de hongo Gargal

Año 2009:

Serie “Experiencias de Innovación para el Emprendimiento Agrario, Resultados y Lecciones”:

- Especies vegetales nativas productoras de aromas.
- Selección y manejo de la gallina mapuche productora de huevos azules.
- Producción y comercialización de hierbas medicinales bajo manejo orgánico.

Estudio de innovación prospectivo “Análisis de benchmarking sobre las tendencias de mercados y modelos de negocio de productos tipo “gourmet”, producidos en entornos de microempresas agrarias”

Proyecto de innovación “Reposicionamiento de la marca Natural y Mas, a través del desarrollo de una nueva imagen corporativa orgánica-gourmet”

Proyecto de innovación “Elaboración de plan de marketing para Cervecería Artesanal Premium Toropaire”

Proyecto de innovación “Vinos de secano de Portezuelo: un nuevo aroma desde el Valle del Itata”

Gira de innovación “Desde Los Andes Pehuenche a Los Andes del Cauca. Conocer y compartir con las comunidades Guambianas y Embera Chamí, de la Cordillera Central de Colombia, a través de un intercambio técnico y cultural sobre sus procesos agroalimentarios con identidad local y el cómo estos se vinculan con la actividad turística”

Gira de innovación “Desarrollo de especialidades campesinas vitivinícolas en Italia”

Año 2010

Serie “Experiencias de innovación para el emprendimiento agrario. Resultados y lecciones”:

- Producción, técnicas de postcosecha y desarrollo de productos a partir del piñón
- Producción de pistacho en zonas de secano
- Producción de carne de perdices en confinamiento
- Producción de frambuesas orgánicas
- Reconversión vitícola mediante injertación de cepas finas (Merlot, Syrah, Pinot Noir, Carmenère), utilizando como patrón moscatel de Alejandría adulta”

Año 2011:

Proyecto de innovación “Producción y comercialización de concentrado líquido de hierbas medicinales orgánicas, en formatos sachet individual, con endulzante en base a Stevia Rebaudiana”

Año 2012:

Proyecto de innovación “Mejora de la oferta agroalimentaria y gastronómica para hoteles y restaurantes de la Región del Bío Bío y el mercado internacional, por medio del desarrollo de platos y preparaciones patrimoniales regionales y su comercialización e incorporación mediante un sello de calidad turístico-gastronómico”

Año 2013:

Proyecto de innovación “Desarrollo y evaluación de la tecnología de terroir inmaterial (terroir sonoro) como herramienta de maduración, envejecimiento, diferenciación y marketing para vinos chilenos de la Región del Sur”

Proyecto de innovación “Desarrollo de una línea gourmet en base a trufas negras de origen nacional”

Proyecto de innovación “Desarrollo de perlas de arándanos con centro líquido para el mercado gourmet”

Proyecto de innovación “Desarrollo y evaluación de nuevas bebidas fermentadas de uvas tradicionales de la Región del Bío Bío, orientadas al nicho de mercado de la cerveza artesanal”

Proyecto de innovación “Prácticas enológicas patrimoniales de la Región del Bío Bío: Envejecimiento en barricas de maderas nativas como herramienta de diferenciación para los vinos finos de la región”

Proyecto de innovación “Innovación tecnológica en la vinificación de moscatel de Alejandría”

Año 2014:

Estudio de innovación “Transferencia de conocimientos y experiencia en estrategias de diferenciación comercial de miel de Manuka, sistema de trazabilidad y registro nacional de apicultores en Nueva Zelanda”

Proyecto de innovación “Elaboración de una bebida alcohólica carbonatada en base a los azúcares fermentables propios del arándano, que sea comercializable y se base en las preferencias del consumidor de productos con altos contenidos de antioxidantes”

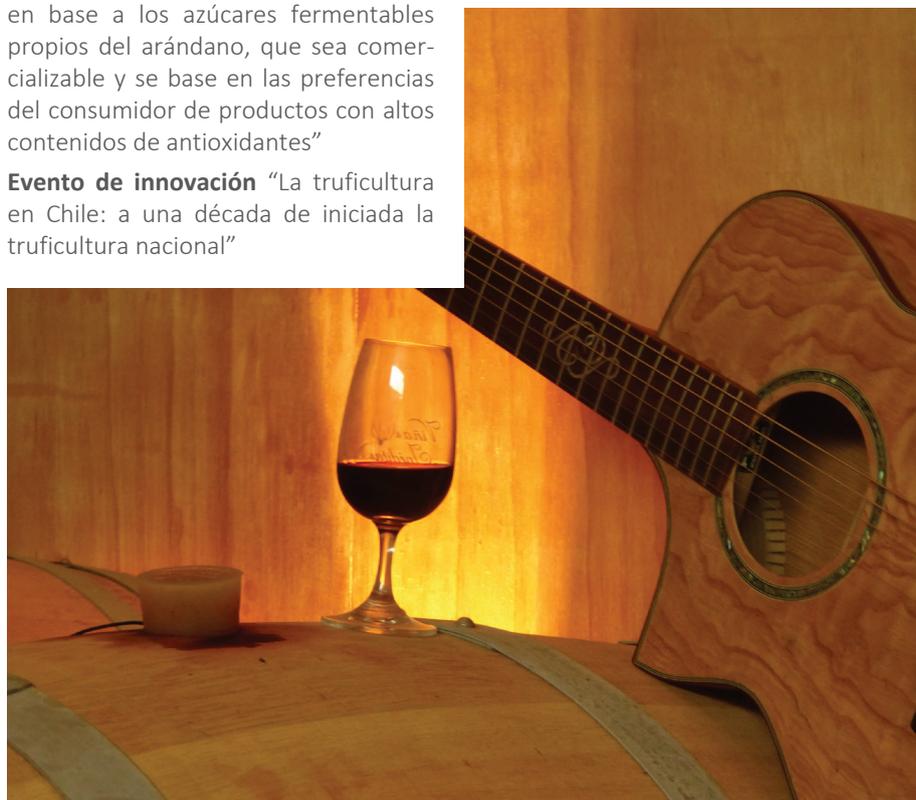
Evento de innovación “La truficultura en Chile: a una década de iniciada la truficultura nacional”

Proyecto Referente

“Desarrollo y evaluación de la tecnología terroir inmaterial (terroir sonoro), como herramienta de maduración, envejecimiento, diferenciación y marketing para vinos chilenos de la Región del Sur”

A pesar del gran reconocimiento que tienen los vinos chilenos, en general, su producción es poco diversa, cuenta con procesos bastante estándares y con escaso desarrollo de nuevos productos vitivinícolas. La idea es revertir esta tendencia y que muchas viñas, principalmente las pequeñas, puedan diferenciarse y dar mayor valor a sus productos, de manera de alcanzar mercados nicho. Buscando innovar, este proyecto desarrolló un método de maduración de vino fino, basado en el comportamiento de los componentes fisicoquímicos del vino a las vibraciones ambientales musicales.

Durante el proceso se evaluó el comportamiento de los polifenoles que son los responsables de características como color, astringencia, cuerpo y estructura de los vinos, midiendo su calidad y cantidad, lo cual genera una diferenciación única.



La música como herramienta clave del proceso de envejecimiento y maduración del vino (terroir sonoro).

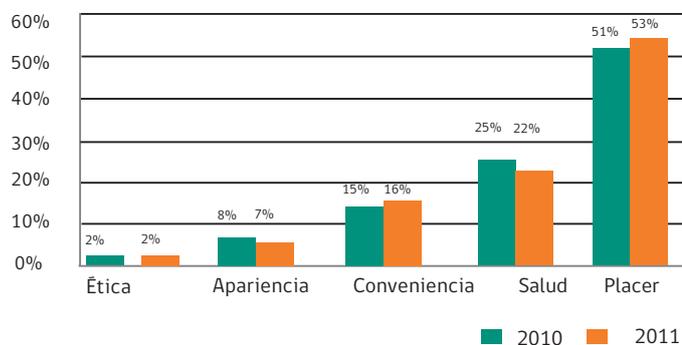
Cápsulas Informativas

- Según el World Innovation Panorama, reporte emitido por la firma XTC, los productos alimenticios procesados innovadores o los gourmet, se asocian a 15 tendencias agrupadas en cinco ejes: placer, salud, físico (apariencia), conveniencia y ética. A continuación se describen las tendencias asociadas a cada uno de estos ejes: Placer: lo que causa deseo, generalmente asociado a valores emocionales. Las tendencias asociadas son: sofisticación, exótico, variedad de sentidos y diversión.
- **Salud:** acciones beneficiosas para la salud y la prevención. Las tendencias asociadas son: natural, vegetarianismo y medicinal.
- **Físico (apariencia):** el cuidado de la apariencia, el estado físico y mental. Las tendencias asociadas son: dietético (delgadez), energía/bienestar y cosmético.
- **Conveniencia:** uso efectivo y adaptación a las nuevas formas de vida. Las tendencias asociadas son: fácil manejo, ahorro en tiempo y nomadismo.
- **Ética:** sensación/sentimiento de la ciudadanía, atención enfocada en los otros y su ambiente. Las tendencias asociadas son: solidaridad y ecología.

De acuerdo al siguiente gráfico desarrollado por World Innovation Panorama, existen de un año para otro, variaciones en las percepciones de los consumidores, referente a la importancia asociada a cada eje, además señalar claramente que el más gravitante al momento de realizar la compra es el placer, es decir lo asociado a valores emocionales que transmiten los productos.



Ejes de innovación, 2010-2011 (%)



Fuente: Base de datos de XTC TM (base de datos mundial de productos alimenticios innovadores).

Entrevista a Rodrigo García Hurtado SEREMI de Agricultura de la Región del Bío Bío

¿Considera que la Región del Bío Bío es innovadora en el tema alimentos procesados con calidad gourmet?

Primero deseo señalar que la categoría de productos gourmet perteneciente a la industria agroalimentaria se ha posicionado en nuestro país como uno de los pilares del desarrollo económico. La composición geográfica de la Región del Bío Bío ha favorecido la elaboración de productos agroindustriales, que han comprendido desde quesos, carnes especiales, salsas, condimentos, aceites, vinos, productos del mar hasta alimentos étnicos. Estos productos forman parte del rubro gourmet.

En ese sentido, se ha entregado apoyo a los pequeños y medianos productores a través de los servicios del agro, siguiendo el objetivo de la presidenta Bachelet de convertir a Chile en potencia alimentaria. La región se caracteriza por ser un polo de innovación y esto se puede ver reflejado a través de algunos proyectos financiados por FIA. Entre ellos cabe destacar al del vino Terroir sonoro de viñas inéditas, donde se trabajó una estrategia de diferenciación única en el mundo, sometiendo los vinos a la vibración de la música durante su proceso de elaboración. A su vez, Valle las Nieves que se trata de una empresa familiar que resaltar ha innovado en mermeladas, conservas y pastelería. Uno de sus productos más requeridos son las jaleas de vino creadas con cepas de Cabernet Sauvignon y Moscatel de Alejandría.

¿Podríamos decir que la región es una de las líderes en el desarrollo de alimentos gourmet?

Según el último estudio de mercado de la industria gourmet realizado en nuestro país por Prochile, la Región del Bío Bío concentra el 19% de las microempresas gourmet, tratándose del más alto porcentaje a nivel nacional. Esta situación entrega un parámetro claro de la evolución que ha tenido esta industria en Bío Bío.

Otro indicador consiste en el número de PYMES que participaron en la Expomundorural 2015 en la Región del Biobío. En total fueron 149 agricultores de los cuales más de 30 dieron a conocer sus productos relacionados con el rubro gourmet, presentando productos apícolas, vinos, deshidratados, agroprocesados y mermeladas.

¿Existen incentivos especiales a la innovación en el ámbito agroalimentario gourmet?

El rubro gourmet está compuesto en gran parte por pequeños y medianos productores en muchos casos son familias que producen en forma artesanal y con una baja intervención tecnológica, dando un toque autóctono y natural a sus productos. Generalmente, esta situación les impide llegar a mercados masivos. La oportunidad de que puedan participar en ferias como la Expomundorural que desarrolla INDAP, es un gran incentivo para ellos, ya que son utilizadas como canales de comercialización que les permiten conectarse con otros empresarios y ampliar sus redes. Cabe señalar que los productores gourmet pueden encontrar también grandes oportunidades en diversas entidades de apoyo como CORFO, SERCOTEC, FIA, INDAP, etc.

“Es de relevancia apoyar la innovación y el emprendimiento agroalimentario local”

La geografía, la disponibilidad de agua y las condiciones fitosanitarias de la Región del Bío Bío favorecen el desarrollo y producción de alimentos sanos y saludables que cada vez son más requeridos por los mercados más importantes del mundo. Por eso, es de relevancia apoyar la innovación y el emprendimiento agroalimentario local. El desarrollo viene también de la mano con el apoyo gubernamental. Este año se aprobó el Convenio de programación GORE-MINAGRI que contempla una inversión superior a los \$64 mil millones de pesos para apoyar a la agricultura regional, a través de 45 programas. Entre ellos, hay uno que contempla mejorar la efectividad de los instrumentos públicos asociados a la capacitación, investigación y asesorías técnicas que se realizan en la región en el sector agroalimentario. A su vez existen otros de INIA para potenciar rubros como el de los berries, hortalizas, etc. En el rubro vitivinícola estamos haciendo un potente trabajo en el Valle del Itata, con una propuesta de desarrollo para el sector.

La apertura de mercados es otro tema que consideramos importante, de hecho estamos participando en la red de cooperación con China, lo que favorecerá la generación de vínculos con el gigante asiático. Esperamos que con todo este trabajo el rubro gourmet crezca al mismo ritmo como tenemos pensado lo haga la agricultura regional.

