


Datos del Proyecto

	Código:	07ANT-0031
	Proyecto:	INTRODUCCIÓN AL MERCADO NACIONAL DE PRODUCTOS PARA CELIACOS - PROEXA
	Estado:	FINALIZADO
	Evento:	APOYO A NEGOCIOS TECNOLÓGICOS (LE3)
	Línea de financiamiento:	APOYO NEGOCIOS TECNOLÓGICOS
	Area de Negocios:	SUB. EMPRENDIMIENTO
	Beneficiaria:	PROCESADORA Y EXTRUSORA DE ALIMENTOS LTDA.
	Patrocinador:	No Informado
	Asociados:	No Informado

Número Resolución:	1368	Fecha Resolución:	11-12-2007
Tipo de resolución:	No Informado	Fecha Toma Razón:	No Informado
Clúster:	ALIMENTOS PROCESADOS	Tipo de Innovación:	DE PRODUCTOS O SERVICIOS
Región de Ejecución:	REGION METROPOLITANA	Región de Impacto:	REGION METROPOLITANA
Sector Económico:	ALIMENTOS	Duración (meses):	8 meses (243 días)
Aporte Innova (\$):	49.992.000	Costo Total (\$):	107.042.000

Observaciones de Difusión

DIF. - RESUMEN EJECUTIVO

Este proyecto desarrollado por PROEXA, consistió en la introducción al mercado nacional de una batería de productos funcionales para celíacos e intolerantes a la caseína, lactosa, soya, huevo, hipo sódicos, etc. Entre los productos desarrollados por la compañía se cuenta: postres funcionales, sopas cremas instantáneas, alimentos para niños, pan precocido sin gluten, leches modificadas y suplementos alimenticios. La base de estos productos y su concepción, ha derivado de los resultados de un exitoso FONTEC, realizado en 1998 (desarrollo de la tecnología para aislar industrialmente proteína vegetal a partir de la soya).

Dicho FONTEC inspiró y motivó a la empresa enfrentar este nuevo proyecto. Durante los años siguientes a su ejecución produjo también un favorable impacto como mecanismo de sustitución de importaciones, abaratamiento de costos y promoción de mano de obra. En el ámbito técnico, permitió incorporar tecnologías y equipos de proceso de última generación (Molienda Neumática, Centrifugado, Spray Dryer, Hidrólisis de almidones y proteínas, Extrusión para mezclas alimentarias y producción de Pastas sin Gluten, y Equipos de Secado Lento) que permitió un salto cualitativo de gran envergadura en las capacidad operativa y comercial de la empresa. En el ámbito operacional, permitió el inicio de un ambicioso programa de desarrollo de productos realizado por la empresa durante los años 2000 a 2006, que involucró el desarrollo de técnicas para el procesamiento de cereales y legumbres grano (arroz, lentejas, arvejas, garbanzos, soya, quínoa, etc.), creación y balanceo de fórmulas, pruebas y evaluaciones organolépticas y actividades complementarias tendientes a la obtención de productos saludables, inocuos y seguros a precios competitivos.

Para la elaboración de sus productos la empresa cuenta con una moderna planta industrial que alberga 6 procesos de producción de alta complejidad, que cuenta desde 2006 con certificación ISO 9001:2000, y que a contar de Junio 2009 ha complementado con la certificación HACCP para todos sus procesos de producción. En apoyo del principio de "seguridad alimentaria", su línea industrial sólo se procesa materias primas naturales exentas de gluten, a fin de garantizar la obtención de alimentos inocuos y seguros y sin riesgo de contaminación cruzada para todo el universo de consumidores de sus marcas.

DIF. - ACTIVIDADES REALIZADAS FIN I.CHILE

Con el apoyo de InnovaChile de CORFO se realizaron las siguientes acciones:

1. Se realizó el estudio de mercado para dimensionar y segmentar el universo de consumidores, asociando el concepto de "alimento funcional" en el universo inicialmente determinado con el concepto de "alimento saludable" accesible a todo consumidor.
 2. Diseño de marcas y segmentación de la línea de negocios, para productos de la línea retail (Supermercados y Farmacias), como también de la línea institucional.
 3. Ampliación del targets comercial para toda la línea de productos, cambio de objetivos comunicacionales y creación de un nuevo mensaje con referencia al concepto de alimentación saludable.
 4. Estudio y definición de la cartera comercial.
 5. Desarrollo de fórmulas, validación de resultados, diseño del sistema de control de calidad y protocolo de soporte técnico.
 6. Diseño de envases, formatos, imágenes, y restantes elementos del empaquetamiento comercial.
 7. Definición del programa promocional para los productos de la empresa.
 8. Diseño y desarrollo de imagen y selección de mensajes comerciales para la penetración de las marcas.
 9. Validación y promoción comercial de toda la línea de productos.
 10. Desarrollo de folletería de apoyo a la gestión de marketing en punto de venta.
-

DIF.- PROYECCIONES

Las expectativas comerciales de la empresa se han proyectado a mediano plazo. Se estima que el universo de consumidores de las marcas de PROEXA crezca progresivamente en la medida que el mercado perciba el contenido saludable de los productos ofrecidos.

La promoción en punto de venta y la difusión de beneficios funcionales en las instituciones de apoyo nutricional, permitirá que la cartera comercial se posicione favorablemente en un plazo de 5 a 7 años. Entretanto, se proyecta un trabajo coordinado de promoción de exportaciones, y un programa de atención al mercado institucional (Hospitales, Clínicas Privadas, Chile compra) para complementar el apoyo comercial y los resultados que se requieren para sostener en el tiempo la inversión del programa comercial.

DIF.- COMENTARIO BENEFICIARIA

"Debido a que la tendencia del mercado futuro de los alimentos en el mundo está avanzando a paso firme al concepto de "alimentación saludable" y los estados en distintas partes del mundo se están asociando en forma progresiva a esta idea, el proyecto ha permitido a la empresa, anticiparse en a lo menos 5 años a los requerimientos del mercado chileno en cuanto a alimentos saludables, incorporando conceptos funcionales de lento desarrollo y asimilación por parte del consumidor ("bajo en sodio"; "Sin Colesterol", "Omega 3", "Probióticos", "Fortificado", etc.)."

JOSE VERA V.
Gerente General
Proexa Ltda.

DIF.- DESCRIPCION EMPRESA

www.proexa.cl
