


## Datos del Proyecto

	<b>Código:</b>	07MTEC-6042
	<b>Proyecto:</b>	TENDENCIAS EN PRODUCTOS DE PANADERIA Y PUNTOS DE GASTRONOMIA
	<b>Estado:</b>	FINALIZADO
	<b>Evento:</b>	MISIONES TECNOLOGICAS
	<b>Línea de financiamiento:</b>	MISIONES TECNOLÓGICAS
	<b>Area de Negocios:</b>	SUB. ENTORNO PARA LA INNOVACIÓN
	<b>Beneficiaria:</b>	Fundación Empresarial Comunidad Europea Chile
	<b>Patrocinador:</b>	No Informado
	<b>Asociados:</b>	PANIFICADORA DOMINICOS LTDA, PANIF CAMPENY HNOS LTDA, SOCIEDAD PLANIFICADORA SANTA GEMA LTDA, PANIFICADORA SAN MARTIN LTDA, PANIFUCADORA LA COPA LTDA, PAN CORDILLERA LTDA, COMERCIALIZADORA INDUPAN LTDA , ESTABLECIMIENTOS PALERMO LTDA, PANIFICADORA LO SALDES LTDA, CIA. MOLINERA SAN CRISTOBAL, PRODUCTOS SAN CAMILO S A , ALCOPACK S.A, INVERSIONES LA GLORIA S.A, MANUEL FERNANDEZ, FUNDACION EMPRESARIAL COMUNIDAD EUROPEA CHILE EUROCHILE

<b>Número Resolución:</b>	643	<b>Fecha Resolución:</b>	06-06-2007
<b>Tipo de resolución:</b>	No Informado	<b>Fecha Toma Razón:</b>	No Informado
<b>Clúster:</b>	ALIMENTOS PROCESADOS	<b>Tipo de Innovación:</b>	INTEGRACION DE TECNOLOGÍA
<b>Región de Ejecución:</b>	REGION METROPOLITANA	<b>Región de Impacto:</b>	REGION METROPOLITANA
<b>Sector Económico:</b>	ALIMENTOS	<b>Duración (meses):</b>	3 meses (96 días)
<b>Aporte Innova (\$):</b>	18.793.140	<b>Costo Total (\$):</b>	43.070.000

## Observaciones de Difusión

## DIF. - RESUMEN EJECUTIVO

La industria panificadora es un sector industrial relevante para la población chilena. Se estima que el consumo per cápita de pan en Chile bordea los 98kgs/año. Esta cifra es la más alta a nivel americano y uno de las más altas a nivel mundial. Para comparar, las naciones desarrolladas tienen una ingesta de 50 Kg anuales. Chile se situaría como es el segundo consumidor de pan per cápita en el mundo siendo superado sólo por Alemania, donde se demandan 106 kilos.

En el último tiempo, este mercado ha experimentado importantes cambios estructurales, la cual ha estado marcada por la modificación de las tradicionales panaderías, aparición del congelado de masas de panadería y pastelería, cambios en los hábitos de consumo, cambios en la especialización de los productos, ampliación del mix de productos hacia el almuerzo, fundamentalmente el sandwich para el almuerzo.

Parte de la industria ha asumido que ya no basta con tener una panadería y/o pastelería tradicional, como las que existían antiguamente en los barrios. El concepto actual es el de agregar valor al local, y a los productos; invertir en maquinaria y tecnología, capacitar personal; e incorporar nuevos conceptos que se diferencien de la panadería tradicional. Por cierto a esto hay que agregar la fuerte irrupción de otros actores diferentes a la panadería tradicional, como es el caso de los supermercados. Estos últimos han logrado una participación de entre un 30% a un 40% del mercado, lo cual se presenta como un fuerte desafío y una fuerte necesidad de modernización para este sector industrial.

Por ello, esta Misión Tecnológica donde participaron 14 empresas consistió en conocer la tendencia de productos de panadería en Europa y España, ver como se da valor agregado al pan a través de puntos de gastronomía y conocer los gustos de los consumidores de pan en Europa.

---

## DIF. - ACTIVIDADES REALIZADAS FIN I.CHILE

Con el apoyo de InnovChile de CORFO se realizaron las siguientes actividades:

1. Visita Guiada a INTERSICOP, Parque Ferial Campo de Naciones
  2. Visitas a Puntos de Venta de Pan y Pastelería en Madrid.
  3. Presentación del Sector Panadería en Europa y España, organizada por Asociación Española de Maquinaria para Panadería, en Centro Atención al Visitante Internacional.
  4. Visita Sectorizada de Pabellones de INTERSICOP.
  5. Visita a Supermercado Corte Inglés, Sector Panadería. Visita a Escuela de Panadería de Barcelona, para ver posibles cursos de capacitación.
  6. Visita a Fabricante de Maquinaria para panadería: Hornos y equipamiento.
  7. Reunión con Asociación de Exportadores de Maquinaria para el Pan, AFESPAN
  8. Visitas a Panaderías tradicionales de Barcelona
-

#### DIF.- PROYECCIONES

La Misión permitió establecer nuevos contactos con entidades empresariales y conocer nuevas tecnologías y tendencias de la panadería europea. Por ello, se proyecta la aplicación de nuevas tecnologías para producción de pan y pasteles con innovaciones y equipamiento para puntos de venta en la panadería en el futuro cercano en Chile.

---

#### DIF.- COMENTARIO BENEFICIARIA

"Los negocios tradicionales deben reenfocar su negocio para ser competitivos, aumentando su oferta y calidad de productos".

---

#### DIF.- DESCRIPCION EMPRESA

No hay observacion.

---