


Datos del Proyecto

	Código:	07PTEC-6725
	Proyecto:	PASANTÍA TECNOLÓGICA EN CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE BUENOS AIRES.
	Estado:	FINALIZADO
	Evento:	PASANTÍAS TECNOLÓGICAS
	Línea de financiamiento:	PASANTÍAS TECNOLÓGICAS
	Area de Negocios:	SUB. ENTORNO PARA LA INNOVACIÓN
	Beneficiaria:	CORPORACION DE DESARROLLO SOCIAL DEL SECTOR RURAL
	Patrocinador:	No Informado
	Asociados:	No Informado

Número Resolución:	1324	Fecha Resolución:	06-12-2007
Tipo de resolución:	No Informado	Fecha Toma Razón:	No Informado
Clúster:	ALIMENTOS PROCESADOS	Tipo de Innovación:	INTEGRACION DE TECNOLOGÍA
Región de Ejecución:	XI AYSEN	Región de Impacto:	XI AYSEN
Sector Económico:	ALIMENTOS	Duración (meses):	4 meses (127 días)
Aporte Innova (\$):	4.276.000	Costo Total (\$):	5.680.000

Observaciones de Difusión

DIF. - RESUMEN EJECUTIVO

La región de Aysén, es una región con características propias, es decir, su lejanía con otras regiones del país, las dificultades en el acceso, las condiciones climáticas extremas la han hecho una región de esfuerzo, en la cual, los empresarios saben que establecer un nuevo negocio requiere de perseverancia para encontrar la combinación exacta de calidad y rentabilidad, para lograr que un negocio se mantenga en el tiempo.

Ximena Prado, dueña (maestro pastelero) y trabajadora de la empresa Amancay viajó a la ciudad de Buenos Aires, Argentina, a la Pastelería- Laboratorio "purocacao", por el período de 1 mes.

La finalidad de este proyecto fue que la pasante pudiera integrar mejoras tecnológicas en el área de Confitería en su empresa Amancay Ltda. Esto a través del aprendizaje en la empresa de destino de nuevas técnicas en la elaboración de productos de Confitería, además de aprender el manejo de la nueva tecnología utilizada en esta área y conocer empresas distribuidoras de equipos y maquinaria moderna.

La temática del programa se dividió en cuatro grandes grupos:

3.1- Pastelería

3.2- Chocolatería

3.3- Confitería

3.4- Azúcar, postres y helados.

A través de este aprendizaje, la pasante

- Conoció tecnología nueva e innovadora ya sea en maquinaria, como en materiales
- Conoció nuevas técnicas de elaboración de productos de Confitería,
- Contactó un gran número de empresas distribuidoras de equipos y maquinaria moderna utilizada en confitería y chocolatería, lo cual es de interés de la pasante incorporarlo en su negocio en un futuro cercano.
- Tecnología, procesos productivos y contactos comerciales, fueron los tres elementos logrados durante el período de la pasantía.

Argentina se destaca como un país reconocido mundialmente por sus exquisitos productos de pastelería, ya sean chocolates, masas dulces, manjares y todo tipo de confites, destacando el alto nivel de sus productos, conocidos a nivel internacional. La elección del lugar, la pastelería- laboratorio "purocacao", se debió a que en pocos países dictaban un curso tecnológico como el solicitado por la empresa (en tema de Confitería son muy escasos), de los cuales se eligió a quien presentó un plan de estudio más completo y poseía la tecnología que buscaba la empresa participante de esta pasantía.

DIF. - ACTIVIDADES REALIZADAS FIN I.CHILE

Con el apoyo de InnovaChile de CORFO se realizó la Pasantía en Buenos Aires, Argentina. Específicamente en el laboratorio de "purocacao", donde se impartió la metodología y posteriormente la alumna realizó su práctica por un período de 1 mes.

DIF.- PROYECCIONES

Las proyecciones de la Pasantía están enfocadas en que "Amancay" logró ser una empresa consolidada en la región, lo cual se consiguió con el desarrollo del área confitería dentro de su empresa, a través de la producción de confites de la más alta exigencia en calidad como en cantidad.

DIF.- COMENTARIO BENEFICIARIA

"La pasantía a Buenos Ares buscó conocer técnicas y maquinaria adecuada que permitirá a la pastelería desarrollarse en el área de confitería, que no ha sido explotada en la región".

MACARENA HEREME
Codesser Región de Aysen

DIF.- DESCRIPCION EMPRESA

No hay observacion.
