


Datos del Proyecto

	Código:	09MTEC-6089
	Proyecto:	EVALUACION DE ALTERNATIVAS PARA EL PROCEDIMIENTO DE PRODUCTOS SECOS Y DESHIDRATADOS EN ESPAÑA Y TURQUIA
	Estado:	FINALIZADO
	Evento:	MISIONES TECNOLOGICAS
	Línea de financiamiento:	MISIONES TECNOLÓGICAS
	Area de Negocios:	SUB. ENTORNO PARA LA INNOVACIÓN
	Beneficiaria:	CORPORACION DE DESARROLLO SOCIAL DEL SECTOR RURAL
	Patrocinador:	No Informado
	Asociados:	JOSE BLAS GALVEZ MERINO, SOC AGRICOLA COMERCIAL NUECES DEL CHOAPA, ANIBAL DAMIAN ZUNIGA SANTIBANEZ, SUN BELLE BERRIES S A, AGRICOLA SANTA FILOMENA LIMITADA LA SERENA, JOSE FERNANDEZ MERINO, SONIA INGRID KRATTER PANITZKI, MARIA AURORA CEREIJO AGUAD, JORGE CHAHUAN AGUAD

Número Resolución:	888	Fecha Resolución:	31-08-2009
Tipo de resolución:	Resolución Exenta	Fecha Toma Razón:	No Informado
Clúster:	ALIMENTOS PROCESADOS	Tipo de Innovación:	INTEGRACION DE TECNOLOGÍA
Región de Ejecución:	IV COQUIMBO	Región de Impacto:	IV COQUIMBO
Sector Económico:	AGROPECUARIA	Duración (meses):	2 meses (62 días)
Aporte Innova (\$):	26.912.000	Costo Total (\$):	39.576.000

Observaciones de Difusión

DIF. - RESUMEN EJECUTIVO

Esta Misión Tecnológica tuvo como objetivo conocer y evaluar la factibilidad de implementar Tecnologías y prácticas innovadoras en el procesamiento de frutos secos y deshidratados, y alternativas de diversificación productiva en la industria de los frutos secos y deshidratados. Esto con la finalidad de potenciar la industria de frutos secos en el Valle del Choapa, Región de Coquimbo.

La gira estuvo compuesta por siete pymes hortofrutícolas, una pyme comercializadora de frutos secos (PROFO), empresa exportadora de frutos secos, y por CODESSER, entidad tecnológica gestora del proyecto.

La Misión Tecnológica contempló la visita España y Turquía, países líderes en el procesamiento de frutas secas y deshidratadas, ya que han desarrollado tecnologías que optimizan procesos, mejoran calidad y reducen costos.

En España se visitaron plantas de producción, exportación y distribución de frutos secos, que han innovado para mejorar su sustentabilidad y rentabilidad, a través de offshoring, controles de calidad en distintos procesos o utilización de nuevas tecnologías en producción, packing y presentación al cliente, ventajas que pueden ser aplicadas a la realidad nacional producto de las cercanías en cultura, idiomas y clima con dicho país.

En Turquía, se contempló la visita a instituciones académicas como la Universidad de Estambul, para aprender nuevas técnicas aplicadas a la producción de damascos secos e higos. También, se visitó a productores de frutos deshidratados como ciruelas, higos, pasas y damascos. Durante las visitas se aprendió sobre nuevas técnicas aplicadas al secado de frutos y manejo de pestes, se vio in situ la necesidad de instaurar laboratorios para el control de calidad, se constató la rigurosidad del manejo de los frutos por mano de obra humana y se identificaron otras técnicas tanto en la producción como en el envasado.

Este país, en comparación con Chile, cuenta con grandes similitudes a nivel de desarrollo económico social, lo que augura una positiva absorción de los conocimientos a prospectar. Vale la pena destacar el reciente tratado comercial suscrito entre Chile y Turquía, el cual potenciará el intercambio comercial entre ambos países.

DIF. - ACTIVIDADES REALIZADAS FIN I.CHILE

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

1. Viaje Salamanca-Santiago-Madrid-Murcia.
 2. Murcia-Alicante: Se visitó un Retail de distribución de almendras, además de la producción de frutos secos, son especialistas en deshidratados e industrialización de almendras de la zona.
Se viajó a Alicante, donde se visitó una planta exportadora de frutos secos, la empresa se dedica principalmente a la producción de arándanos, frutillas y pasas; durante la visita se conocieron las ventajas y desventajas de las políticas de exportación europea del producto. Posteriormente se visitó una empresa dedicada a la elaboración y distribución de todo tipo de frutos secos, especialmente a damascos y Berries.
 3. Valencia-Castellón-Terragona: Se visitó a un productor y exportador de nueces y productor de tomates secos. Se conocieron las nuevas tecnologías aplicadas sobre los retails y las políticas que actualmente se encuentran vigentes en el país.
Después se viajó a Terragona donde se visitó un Retail distribuidor de frutos secos para la costa mediterránea Española. Se entrevistó a los directivos sobre temas de políticas de exportación y seguridad laboral en relación a la calidad de la producción y distribución. Tecnología de procesos eficientes y sustentables.
 4. Terragona-Barcelona : entrevistas con empresarios del rubro de Retails. Durante la entrevista se analizaron las políticas locales que se aplican sobre los retails.
 5. Viaje Barcelona-Madrid-Estambul.
 6. Estambul : Se visitó una fábrica encargada de la producción de frutos secos y deshidratados, principalmente avellanas, nueces, almendras y duraznos e higos deshidratados. Durante las visitas se aprendió sobre las técnicas de secado y nuevas tecnologías aplicadas en la industria. Posteriormente, se visitó el departamento de Investigación frutícola y taller con expertos sobre las técnicas de secado de frutos. Continúo viaje a Bursa.
 7. Estambul-Izmir-Bergama: Destino a Iznik, cuna de las granjas de secado de frutas secas. Durante la ruta se visitaron granjas de cultivo y secado de frutas principalmente para el desarrollo de frutos deshidratados (damascos, higos, Berries). Se entrevistó a agricultores sobre técnicas, desafíos, programas gubernamentales. Continúa viaje a Izmir vía Balıksir y Manisa.
 8. Bergama-Dikili-Sirince: Salida con destino a Dikili, visitas a granjas de procesamiento de uvas. Durante la visita se conocieron las técnicas de elaboración de pasas, que junto con los damascos son los frutos deshidratados más populares de Turquía. Entrevista con los agricultores. En la tarde, salida con destino a Cigli -Izmir. Cigli que es el principal centro de manufactura de frutas secas en la región de Izmir, además durante la visita se tuvo la oportunidad de ver políticas y técnicas de producción limpia, packing y manejo de residuos.
 9. Sirince-Izmir: Durante todo el día se visitó a productores de Frutos secos, de mediano tamaño. Se contemplaron tres visitas técnicas a procesadoras de Damascos, Frutillas y Arándanos. Durante las visitas técnicas se tuvo la posibilidad de desarrollar distintas actividades, conocer las nuevas tecnologías y fundamentalmente, ver la sustentabilidad de los procesos de producción de Frutos Secos.
 10. Izmir-Estambul: Jornada de reflexión y últimas notas sobre la industria de los frutos secos en España y Turquía. Salida con destino al aeropuerto de Izmir, para tomar vuelo en conexión en Estambul y Madrid, con destino a Santiago.
 11. Viaje de regreso.
-

DIF.- PROYECCIONES

- Conocer y evaluar factibilidad de implementar: Tecnologías y prácticas innovadoras en el procesamiento de frutos secos y deshidratados y alternativas de diversificación productivas, que se aplican en países líderes como España y Turquía, con el fin de hacer más competitivas a las empresas.
 - Capturar nuevas tecnologías para el procesamiento de frutas secas y deshidratadas;
Prospectar proveedores de tecnologías; de modo de establecer alianzas o vínculos para evaluar la forma de acceder a éstas.
 - Diversificación en la producción agrícola.
 - Explorar, analizar y conocer alternativas de cultivos y/o productos posibles de introducir y masificar en los pequeños y medianos agricultores de la Región, para ser comercializados tanto en los mercados nacionales como internacionales.
 - Aumentar conocimientos y aprender de experiencias exitosas en el procesamiento de frutos secos y deshidratados.
 - Conocer nuevas alternativas de productos para ser introducidos en sus campos.
 - Incorporar nuevas tecnologías ya sea para aumentar rendimientos, mejorar calidad de productos, disminuir costos.
 - Conocer canales de distribución y comercialización de productos secos y deshidratados en España y Turquía.
 - Conocer alternativas de valor agregado para subproductos considerados actualmente como deshecho.
-

DIF.- COMENTARIO BENEFICIARIA

“Un punto fundamental en esta Misión Tecnológica será identificar cultivos alternativos a los explotados actualmente en el Valle del Choapa, que permitan diversificar la explotación agrícola local hacia cultivos más rentables, en sintonía con los requerimientos agroindustriales internacionales”.

RODRIGO ÁLVAREZ B.
Gestor Misión Tecnológica.

DIF.- DESCRIPCION EMPRESA

No hay observacion.
