

Seminario Internacional: innovación y valorización de productos agroalimentarios tradicionales y desafíos para su comercialización

La agregación de valor a partir de la distinción de la identidad local, las tradiciones y el territorio

Universidad Santo Tomás Sede Libertad, Avda. Libertad N°248, La Serena

13 Noviembre 2024

Minuta

La primera versión de esta actividad se realizó en noviembre del año 2023, con el apoyo de la Corporación Regional de Desarrollo Productivo y ProChile, y el presente año la organización está a cargo del Centro CIMON de la Universidad Santo Tomás y la Fundación para la Innovación Agraria del Ministerio de Agricultura, con el apoyo de la Facultad Interdisciplinaria de Ciencias Económicas y Administrativas de la Universidad de Sonora México, ProChile Región de Coquimbo, Corporación de Desarrollo Productivo Región de Coquimbo.

Esta actividad se realizará en el marco del aniversario de los 20 años de la Universidad Santo Tomás en la región de Coquimbo, buscando que quede instalada como una actividad anual de carácter internacional que permita poner en valor el territorio y productos de la región de Coquimbo y la innovación para su mejora.

El propósito de esta actividad es difundir y compartir las tendencias y buenas prácticas para fortalecer los sistemas alimentarios sostenibles, en lo que respecta a la agregación de valor a alimentos que son parte de su identidad local, tradiciones, territorio y/o sus procesos productivos, y también las potenciales del turismo agroalimentario. La actividad está compuesta por 2 jornadas de difusión y trabajo:

Jornada A.M. La realización de un seminario internacional de difusión con las nuevas corrientes, ejemplos y casos de estudios de la agregación de valor a partir de productos y tradiciones, cuya audiencia será productores agroalimentarios, emprendedores, profesionales del sector, autoridades, medios de comunicación y asistentes en general.

Jornada P.M. La realización de un workshop internacional y clínica empresarial donde se entregará asesoría y recomendación por parte de expertos para la agregación de valor a productos y territorios, la audiencia será empresas de menor tamaño y emprendimientos agroalimentarios de la Región de Coquimbo.

Programa seminario (13 de noviembre 2024)

09:00 – 09:30 Inscripción de participantes y café de bienvenida

09:30 - 10:00 Palabras de Bienvenida

- Representante de UST
- Representante Fundación para la Innovación Agraria FIA
- Representante Ministerio Agricultura

10:00 - 10:30 **Exposición** Patrimonio agroalimentario, tradiciones y desarrollo rural de los sistemas agroalimentarios. M.Sc. Vilma Quitral Robles. Profesor titular y Académico Nutrición y Dietética de la Universidad Santo Tomás.

10:30 – 11:00 **Exposición:** Recuperación y promoción de productos agroalimentarios locales e impacto

económico y comercial del fortalecimiento de los sistemas alimentarios sostenibles y productos locales. Dra. Dena M^a Camarena Gómez. Decana Facultad Interdisciplinaria de Ciencias Económicas y Administrativas, Universidad de Sonora México.

11:00-11:30 **Exposición:** Turismo agroalimentario, puesta en valor de productos y tradiciones. Dr. Rui Rosa Dias. Académico e Investigador ISAG-European Busines School & Instituto Português de Administração de Marketing Portugal

11:30 – 12:00 Pausa colación

12:00 – 13:00 **Panel de discusión:** Innovación agroalimentaria y agregación de valor la experiencia de productos tradicionales.
Moderador: Marcela Samarotto, Fundación para la Innovación Agraria.

- Experiencia 1: Sector agroalimentario provincia de San Juan Argentina, Julio Batías secretario de Extensión y Relaciones Internacionales Universidad Católica de Cuyo.
- Experiencia 2: “Pisco Chileno, de tradición nacional a destilado de clase mundial”. Patricio Azócar, director Enología Cooperativa Capel
- Experiencia 3: “Quesos innovadores de Cabra: explorando nuevas creaciones”. Yasna Molina Caprinos Villaseca.
- Experiencia 4: “Cervezas artesanales de la región de Coquimbo: nuevos sabores desde el Norte Chico”, Cristóbal Holmgren, Socio Fundador Cervezas Guayacán.

13:00 Cierre y conclusiones de la actividad

Jornada P.M. Clínica Agroalimentaria

15:00 - 15:15 Acreditación y café de bienvenida.

15:15- 15:30 Palabras bienvenida y contexto.

15:30 - 17:30 Clínica agroalimentaria. Esta actividad procurará que empresarios agroalimentarios tengan una ronda de asesorías donde expertos analizarán cada producto, brindando comentarios y recomendaciones de mejora.

Estaciones de Asesoría:

- Dra. Ana Cristina Pacheco Navarro. Directora del Laboratorio de Investigación de Mercados e Inteligencia Aplicada, LIMIA. Universidad de Sonora
- Rui Rosa Dias. ISAG-EBS y IPAM-Porto
- Marcela Samarotto, Fundación para la Innovación Agraria.

17:30 Conclusiones y cierre de la actividad