

<b>Código</b>	ARIII70005
<b>Nombre</b>	<b>“Desarrollo científico-tecnológico para la elaboración de Charcutería Premium con propiedad industrial en las Fábricas de Cecinas de La Araucanía.”</b>
<b>Región</b>	Araucanía
<b>Fecha inicio - término</b>	Diciembre, 2017 / Diciembre, 2019
<b>Institución beneficiaria</b>	Universidad de La Frontera
<b>Instituciones asociadas</b>	Carnes HICAR, Don Amancio, Fábrica de cecinas Don Queco, Centro Téc. De la Carne
<b>Presupuesto</b>	\$ 99.907.000.-
<b>Objetivo del proyecto</b>	Desarrollo científico-tecnológico para la elaboración de Charcutería Premium con propiedad industrial en las Fábricas de Cecinas de La Araucanía
<b>Descripción del proyecto</b>	<p>La presente iniciativa propone diversificar la producción de las Fábricas de Cecinas de la Región de La Araucanía, a través del desarrollo de una línea de elaboración de Charcutería Premium (productos crudos, crudos-curados y paté), bajo un recurso de propiedad industrial (Indicación Geográfica-IG), basado en la experiencia de la elaboración de productos de charcutería en España. Mediante esta iniciativa, se fomentará la asociatividad de las Fábricas Regionales para una mejor coordinación y transferencia de tecnologías. Además, contribuirá a elevar el conocimiento, las capacidades y el nivel de los recursos humanos, de las Fábricas de Cecinas Regionales que participan en la propuesta, por medio de la Escuela de charcutería, talleres, cursos de capacitación y seminarios internacionales con expertos en este tema y en Propiedad Industrial. Las actividades permitirán mejorar el desempeño y productividad de las Fábricas de Cecinas Regionales, a través de la innovación en productos. También podrán generar beneficios económicos y sociales para el sector productivo, permitiendo potenciar, además, el eje agroalimentario de la Región de La Araucanía. La solución preexistente escogida para este proyecto, son los recursos de propiedad industrial obtenidos por la charcutería española, los que han logrado diferenciación y posicionamiento en el mercado nacional e internacional, siendo un aporte al patrimonio cultural, social y económico de sus provincias. La presente propuesta contempla las actividades de Formulación de Charcutería Premium, Elaboración de Manual y/o Protocolo de producción, Elaboración de Protocolo para certificación para la obtención de una IG, Diseño de Modelo de negocios, Evaluación línea de base de los productos y Capacitación en Centros Extranjeros. Esta propuesta obtendrá una IG para las fábricas de Cecinas, mediante la elaboración de productos de Charcutería Premium de alta calidad tecnológica, organoléptica y sensorial. Con la asociatividad de las PyMEs Regionales se podrá acceder a nuevos mercados, a los que individualmente no se podía llegar por falta de capacidad y gestión. Estos nuevos mercados generarán beneficios económicos, contribuyendo así al bienestar de los productores, permitiendo el crecimiento de las Fábricas de Cecinas Regionales, e impactando positivamente en el entorno social, mediante la generación de empleo y el desarrollo la gastronomía regional. Esta propuesta también cuenta con mecanismos de transferencia de tecnología y capacidades para las PyMEs participantes.</p>