

# Buscan que Ñuble amplíe su oferta de productos para abrir nuevos mercados

**META.** ProChile fijó sus objetivos en atraer a la región empresas de servicios y de áreas creativas.

Patricio Vera Muñoz  
 cronica@cronicachillan.cl

La potencia agroalimentaria que tiene Ñuble es reconocida en todo el país. Tanto es así que incluso, durante la semana se realizó la cuenta pública de ProChile en tierras chillanejas, donde no sólo se destacaron esas bondades, sino que también se anunció un fuerte trabajo para consolidar la producción alimentaria local y sacar otros nuevos hacia los mercados internacionales en una región que tiene hasta ahora 75 usuarios exportadores que trabajan de la mano con esta institución.

Así lo confirmó la directora nacional de asuntos jurídicos de ProChile, Paulina Valderrama, asegurando que Ñuble tiene desafíos importantes para seguir creciendo, pues además de la fortaleza agroalimentaria del territorio, existen otros que ven en la región gran potencial.

“Sectores de servicios y áreas creativas ven en Ñuble mucha potencialidad. Me refiero a industrias 4.0 y por lo tanto, el objetivo es seguir trabajando para ello. En ese sentido, quiero reconocer el trabajo que se ha hecho junto al Gobierno Regional, donde el convenio de transferencia de recursos que tenemos ahí nos ayuda a potenciar la oferta local en el exterior”, afirmó.



LABOR DE PROCHILE APUNTA ENTRE OTROS ASPECTOS, LOGRAR SACAR FUERA DE NUESTRAS FRONTERAS NUEVOS PRODUCTOS.

La autoridad destacó el crecimiento que ha mostrado el mercado de los vinos del Valle del Itata, apuntando que “dada la afectación por los incendios forestales de 2023, en ProChile resolvimos una convocatoria express para sacar viñas locales al exterior y que pudieran vender sus productos con mayor rapidez. Ese concurso fue muy favorable”.

En ese sentido, dicha iniciativa benefició a 10 viñas del Valle del Itata, quienes pudieron

“Tenemos que colocar todos los esfuerzos en desarrollar un trabajo colaborativo para diversificar la matriz productiva regional”

**Cristóbal Herrera**  
 Director regional de ProChile

acceder con sus productos a mercados tan interesantes como Japón, EEUU, Canadá, India, Holanda, Polonia, Alema-

nia y Francia, entre otros.

En la misma línea, el director regional de ProChile, Cristóbal Herrera, destacó que han advertido una mejora en las cifras exportadoras de productos locales, los que sufrieron daños por los efectos post pandemia.

“Tenemos que colocar todos los esfuerzos en desarrollar un trabajo colaborativo para diversificar la matriz productiva regional. La idea es dejar de depender de dos merca-

dos específicos que son EEUU y China para empezar a sacar otros productos relacionados con biotecnología, agroalimentos y productos como castañas y nueces con valor agregado”, comentó añadiendo que realizarán un trabajo orientado a colocar a Ñuble en la órbita de los mercados internacionales.

#### CONDICIÓN CLIMÁTICA

Dada la fuerza agroalimentaria de la región, se abre la posibilidad de que las lluvias que han

#### Gore es el aliado clave de ProChile

● El Gobierno Regional ha sido un actor clave para aumentar las exportaciones locales, sosteniendo un convenio con ProChile desde hace 3 años.

● “Eso permitió que muchas empresas locales accedieran a mercados asiáticos y europeos, además de Brasil. El mundo agroalimentario ha mostrado un gran crecimiento y ya hemos visto las primeras exportaciones de castañas también. Asimismo, estamos explorando otros productos como frutos secos y frambuesas”, dijo el gobernador regional Óscar Crisóstomo.

caído últimamente en la zona sean un problema para la producción. Aquello fue descartado por el director regional de SAG, Osvaldo Alcayaga, donde monitorean permanentemente la situación climática.

“Las condiciones actuales no han producido mayor afectación. Si debemos reconocer que el cambio climático está exponiendo a la región a nuevas plagas por el aumento de la temperatura. Tenemos una preocupación respecto de la mosca de la fruta que ya ha sido detectada en la región de O’Higgins”, dijo. **CS**