

Emprendimientos e innovación del mundo agrícola tuvieron lugar en Innovacap 2024

MUESTRA. El evento vivió su décima versión y tuvo como foco la sostenibilidad en la producción agropecuaria.

Más de 50 stands y sobre los 350 visitantes tuvo la X Feria Innovacap 2024, organizada por el Área Agroindustria y Medioambiente de Inacap Valdivia, y que en esta oportunidad se focalizó en la Sostenibilidad y Sustentabilidad en la producción agropecuaria de Los Ríos.

Esta actividad destaca aspectos de innovación aplicados a distintos emprendimientos generados por los propios estudiantes de esta área académica, cuyos resultados son presentados a la comunidad en general. Al respecto, el vicerrector de Inacap Valdivia, Francisco Wittwer, señaló que "Innovacap se ha ido consolidando como un espacio para poner en valor los productos regionales y es un ejemplo del sello innovador de nuestros estudiantes".

Por su parte, el director del Área Agroindustria y Medioambiente de Inacap Valdivia, Claudio Muñoz, evaluó positivamente esta actividad. "Me siento muy contento y orgulloso con la alta participación de estudiantes en esta décima versión de la feria Innovacap donde hubo más de cincuenta stand que presentaron innovadoras ideas" dijo, añadiendo que "estoy seguro de que, con este tipo de experiencias, nuestros estudiantes fortalecen su capacidad de emprender y generar sus propios negocios, aportando al desa-



COMUNICACIONES INACAP VALDIVIA

rollo y economía regional". Cabe destacar que fueron premiados en la jornada tres grupos en la categoría "Potencial de emprendimiento", tres grupos en la categoría "Stand mejor presentado", y un gran

53 expositores tuvo la feria realizada en la sede Valdivia de Inacap. Solo tres de los stand eran externos.



COMUNICACIONES INACAP VALDIVIA



COMUNICACIONES INACAP VALDIVIA

EL CORTE DE CINTA DEL EVENTO FUE LIDERADO POR AUTORIDADES ACADÉMICAS DE INACAP VALDIVIA E INCLUYÓ EL TRADICIONAL PIE DE CUECA.

ganador en la categoría "Idea más Innovadora" que fue para el grupo "Aromas del bosque sureño" de los alumnos Juliana Vargas Gueicha y Jaime Lienlaf Moraga, quienes a través de su propuesta de valor se centran en el uso del digüeñe en conserva, producto obtenido de los bosques, y que es una tradición gastronómica presente en el sur de Chile.



COMUNICACIONES INACAP VALDIVIA



COMUNICACIONES INACAP VALDIVIA