



## Gobierno Regional y Corfo apoyan la innovación de las empresas a través del instrumento “Súmate a Innovar”

**Este año, el concurso contó con 11 emprendimientos seleccionados, los cuales recibieron un cofinanciamiento de hasta \$10 millones para proyectos con objetivos en la sostenibilidad.**

La convocatoria “Súmate a Innovar 2024” tuvo especial foco en fortalecer proyectos dentro de la Región de Coquimbo que tengan relación con la innovación y el emprendimiento, y que además desarrollen nuevos productos, procesos o servicios con impacto en el territorio.

El objetivo de este instrumento suscrito en marco del convenio FIC “Transferencia Fortalecimiento de las Capacidades de Innovación”, financiado con recursos del Gobierno Regional y ejecutado por Corfo, es aumentar el desarrollo de soluciones para resolver problemas y desafíos de productividad o competitividad de las empresas locales, a través de la vinculación con entidades colaboradoras.

“Con este programa, esperamos tener un incremento de negocios que desarrollen innovación, en respuesta a los desafíos que identifiquen en el mercado. Las postulaciones se enmarcan cada vez más en iniciativas con productos y/o servicios mejorados e innovadores basados en las ideas y los talentos regionales, en sectores o rubros económicos vinculados a los alimentos con valor agregado, agrícolas y ganadero-caprino, comercio, incluso gestión de residuos”, destacó Andrés Zurita, Director Regional de Corfo.

El financiamiento responde además a una ayuda económica diferenciada, según el tamaño de la empresa. Es decir, un 80% para micro y pequeñas, un 70% para medianas y un 40% para empresas grandes, cuyos beneficiarios -este año- corresponden a las comunas de Coquimbo, La Serena, Ovalle, Combarbalá, Punitaqui, Salamanca y Los Vilos.

“A través de la convocatoria Súmate a Innovar se seleccionaron proyectos que responden a los desafíos que impone la implementación del modelo de desarrollo productivo sostenible, el cual requiere de la participación activa e interacción de múltiples actores del ecosistema de negocio, dentro de los cuales las empresas adquieren un rol preponderante para esto en la región”, destacó Wladimir Pleticosic, Gobernador Regional (S).

Frente a las demandas y dificultades que es necesario ir resolviendo en los diferentes sectores productivos, es que se levanta la innovación y el valor agregado como soluciones principales a relevar en el proceso.

Pero ¿Qué entendemos por cada uno? Pedro Valencia, presidente de la Comisión de Fomento Productivo del Consejo Regional, explicó que “la innovación la entendemos como la creación de valor a través de la transformación de ideas o conocimientos en un nuevo o mejorado producto, servicio o proceso, permitiendo la diversificación y sofisticación de la oferta, con impacto en la productividad y competitividad. Mientras que el valor agregado es una característica nueva que se le otorga a un producto o servicio, con el fin de darle un mayor valor en la percepción del consumidor”.

Bajo estos conceptos es que Marta Oro y Esteban Castillo, ganaron con sus proyectos en convocatorias anteriores. Marta de la localidad de Carén, en Monte Patria, participó con Productos Ancestrales Palermo (@palermoancestral), que busca relevar el uso del chañar, un fruto dulce caracterís-

tico de la región, en base a la creación de galletones saludables sin azúcar y libres de gluten.

“En el 2015 volví a mi tierra y quise emprender. Probando cosas y, sin darme cuenta, nació este trabajo desde mi huerta. Comencé realizando helado de chañar con una receta tradicional y al sacar la pulpa quedaba con mucho descarte. Es así como empecé a hacer harina con el apoyo del Centro Tecnológico para la Innovación Alimentaria (CETA). Con Súmate a Innovar de Corfo, pude profesionalizar mi idea, adquiriendo maquinaria especializada. Este aporte ha sido fundamental, porque pude concretar mi negocio y tomar nuevas oportunidades”, explicó Marta Oro.

Por su parte, Esteban de La Serena, pudo fortalecer la comercialización de un cereal en base a quinoa y papaya en 2022 llamado Nitritos (@valle\_nuts). “Buscaba poder revalorizar esta fruta, sobre todo el descarte del proceso de cosecha.

“Queríamos ocupar la papaya más pequeña, la menos comercial y así aportar a un negocio con economía circular para la región. Este cereal está enfocado en quienes buscan productos más saludables y naturales, ya que no tiene azúcar, ni preservantes. Lo vendemos en nuestra tienda ubicada en pleno Barrio Universitario y ha tenido excelente aceptación. El proceso junto a Súmate a Innovar ha sido muy enriquecedor, ya que estamos revalorizando la papaya como producto local y a la vez utilizando una parte que comúnmente se descarta. Desarrollamos un producto para todo público, sano y natural”, comentó Esteban Castillo.

