

*Juan Pablo Vivanco, coordinador de proyectos de desarrollo e innovación del Centro Caren de CeTA:*

“Si tiene una idea, podemos ayudar a desarrollarla y obtener financiamiento”

**E**n el marco de un seminario desarrollado por la Escuela de Nutrición y Dietética de la Facultad de Medicina de la Universidad de Chile, hace algunas semanas conocimos a Juan Pablo Vivanco. Él es ingeniero en alimentos, con un magister en ciencias de los alimentos y, desde el año 2021, ocupa el cargo de coordinador de proyectos de desarrollo e innovación del Centro Caren de CeTA.

Es decir, del Centro Tecnológico para la Innovación Alimentaria, una corporación público-privada - sin fines de lucro-, cuya misión es que Chile se convierta en una de las potencias mundiales en producción de alimentos sofisticados y sustentables. De esta forma, buscan facilitar su incorporación en mercados modernos, internacionales y altamente competitivos, apoyando así el objetivo de duplicar las exportaciones al 2030.

Antes de ocupar este puesto, Juan Pablo se desarrolló con mucho éxito en empresas de insumos para elaborar alimentos, trabajando en las áreas de desa-

rollo e investigación. Posteriormente ejerció como asesor y consultor, marco en el que se desempeñó también como evaluador externo de proyectos que se presentaban a CORFO.

#### **¿Cuáles son las áreas de trabajo del Centro?**

CeTA cuenta con 3 centros de innovación ubicados en zonas estratégicas de Chile, además de una Red Nacional de Pilotaje. Esta infraestructura nos permite brindar a empresas de alimentos capacidades para prototipar, pilotear y escalar las innovaciones en alimentos de regiones que tienen un enorme potencial productivo, añadiendo valor a materias primas y subproductos agroalimentarios.

Pero no sólo eso. También se apoya para que pueda desarrollar su producto aquel emprendedor que no tiene conocimientos de ciencias y tecnologías de alimentos. Y para que pueda contar con las condiciones de lanzarlo al mercado y producirlo a una pequeña escala, de modo de hacer sus pruebas comerciales

y primeras ventas.

En el caso de las empresas de mayor tamaño, la idea es apoyarlos en tareas de mejoras continuas que antes implicaban parar por horas la producción. A ellos les proporcionamos un espacio donde hacer pruebas a una escala menor, lo que es una verdadera necesidad.

### ¿Desde cuándo existe?

La corporación, creada a partir de un proyecto en el 2015, es apoyada por CORFO y forma parte de la hoja de ruta del programa estratégico Transforma Alimentos.

Fue fundada por la Universidad de Chile, la Pontificia Universidad Católica de Chile, la Universidad de Talca, la Universidad de La Frontera, la Fundación Chile y la Fundación Fraunhofer Chile.

A partir de 2017 se transforma en una institución, convirtiéndose en una iniciativa única e histórica, no sólo por su propósito, sino además por la relevancia y prestigio de las organizaciones involucradas, las que concentran el 50% de los proyectos de I+D+i que se desarrollan en el país.

### ¿Cuál es hoy el principal quehacer de CeTA?

Apoyar al emprendimiento mediante el desarrollo de nuevos productos. Y muchos de ellos (alrededor del 80%) ligados a postulaciones a fondos públicos... Por ejemplo,



**Juan Pablo Vivanco, coordinador de proyectos de desarrollo e innovación del Centro Caren de CeTA.**

las empresas postulan ideas que tienen mérito innovador, desafíos tecnológicos y otros aspectos que pide CORFO en las convocatorias que se abren 3 a 4 veces al año.

Nosotros como CeTA vamos como entidad colaboradora y, en la mayoría de los casos, apoyándolos para que estas postulaciones sean exitosas y con una alta probabilidad de ser adjudicadas.

### ¿Qué tan accesibles son estos servicios para una pyme o un emprendedor?

Todos los servicios profesionales y altamente capacitados no son baratos. Pero no es excluyente... Lo que sucede es que en la mayoría de los casos el dinero no sale necesariamente de la pyme o la persona. Por ejemplo, una persona que tiene una idea, como un ingeniero comercial, pero su expertise no es el área de los alimentos, se nos acerca y nos explica lo que quieren hacer. Nosotros lo aterrizamos. Vemos si es o no factible. Si hay que modificar ciertas condiciones. Los orientamos un poco.

Entonces, gran parte de estos proyectos, que tienen un importante grado de especialización e innovación, requieren de un capital humano muy especializado, horas de dedicación y equipamiento, que no son de bajo costo.

Por eso, si la idea tiene mérito, se les acompaña y se les ayuda a postular a

estos fondos públicos que tiene, por ejemplo, CORFO. De esa forma se financian.

### ¿Si un panadero o un pastelero quisiera elaborar un producto innovador, cómo le ayudan?

Si la empresa tiene una idea y ella tiene mérito innovador, podemos ayudar a desarrollarla, a postular y obtener financiamiento.

Si el proyecto se adjudica, una parte del financiamiento se utiliza en el desarrollo del producto innovador por parte de CeTA... También en el uso del equipamiento para llevar a cabo una primera producción piloto si procede, y en el packaging.

### ¿Cuánto podría recibir una empresa en estas postulaciones?

El "Súmate a Innovar", que es el fondo inicial que dispone la Gerencia de Innovación de CORFO cuando se parte con la idea aporta alrededor de 10 millones de pesos, y es elegible para empresas pequeñas. Y en el caso que las encabecen mujeres, suelen tener un incentivo adicional o bien convocatorias focalizadas.

### ¿y cuánto se gastaría en la ayuda para la postulación?

El servicio para ayudar a la postulación no tiene costo si determinamos que la iniciativa tiene mérito de innovar. Pero como mencioné previamente, debe haber un compromiso para que la ejecución del proyecto se haga posteriormente con CeTA.

Hay otros emprendedores que tienen fondos propios, como algunos que usan sus ahorros o finiquitos de trabajos anteriores para independizarse. Ellos llegan directamente y no hay que esperar las fechas de CORFO. Ahí se analiza la factibilidad técnica y se hace un proyecto más a la medida de lo que el cliente quiere.

### ¿Ustedes como CeTA realizan todas las asesorías hasta poner el producto en el mercado?

Tenemos alianzas estratégicas. Por ejemplo, con el DICTUC de la Universidad Católica, que se enfoca en los análisis de laboratorio y ensayos sensoriales, con el INTA y otras instituciones.

### ¿Hay apoyado proyectos de panaderías y pastelerías?

No ha sido nuestro fuerte, por eso creo que es necesario un acercamiento. Esta conversación y entrevista puede ser un aporte para ello. También sería interesante reunirnos con representantes del gremio y con algunas empresas socias. Podrían visitar nuestras instalaciones, conocer a nuestro equipo y la forma en que trabajamos. Tenemos experiencias con em-

presas de distintos tamaños que podemos poner a disposición de las panaderías y pastelerías o de emprendedores que busquen innovar.

### ¿Apoyan también en el modelo de negocios o en establecer canales de distribución que permitan rentabilizar más una innovación?

En eso a lo que más hemos llegado es a hacer el nexo con instituciones y empresas que se dedican a ello. Nosotros estamos más enfocados a innovación y desarrollo, en la primera fase de la etapa productiva.

### ¿En términos de pan, qué proyectos conocen?

Con una empresa trabajamos un proyecto de harina de brócoli, que también se puede emplear en panificación para dar ciertas propiedades nutricionales distintas. Igualmente tuvimos un proyecto de cereales con bagazo de la cebada, donde el emprendedor tenía experiencia con pruebas en elaboración de pan y masas.

### ¿Qué le diría a los industriales panaderos y pasteleros?

Que se atrevan a innovar, que si tienen una idea interesante se acerquen y nosotros evaluaremos la posibilidad de llevarla a cabo. Analizaremos lo

que disponen y en qué necesitan apoyo. Igualmente somos capaces de ayudarlos para que ajusten los productos que ya tienen, para iniciar una categoría con un producto mejorado o para partir de cero. Lo importante es que den el paso...

