



XII Taller de Seguimiento Técnico de Proyectos FONTAGRO

Del 20 al 23 de junio de 2017 | La Ceiba, Honduras

Mejores Prácticas comunicacionales y de gestión del conocimiento a cargo de los INIA's del Cono Sur.

“Los Guardianes de la Mesa Chilena”

Luis Opazo Ruiz, Periodista M.C.E.
Jefe Comunicaciones
INIA Chile

Organizado por:



Con el apoyo de:



Introducción

El Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), dependiente del Ministerio de Agricultura de Chile, tiene más de 50 años aportando al desarrollo del sector agroalimentario.

En 2014, con el objetivo de mejorar la reputación y posicionamiento institucional, generamos una Estrategia de Comunicación Corporativa, con acciones concretas para cada uno de nuestros principales públicos de interés (stakeholders).

Se definieron mensajes e ideas fuerza que faciliten la comprensión de nuestro accionar y su importancia y nos propusimos llegar más allá de las audiencias tradicionales que siempre han tenido contacto con el INIA.

Organizado por:



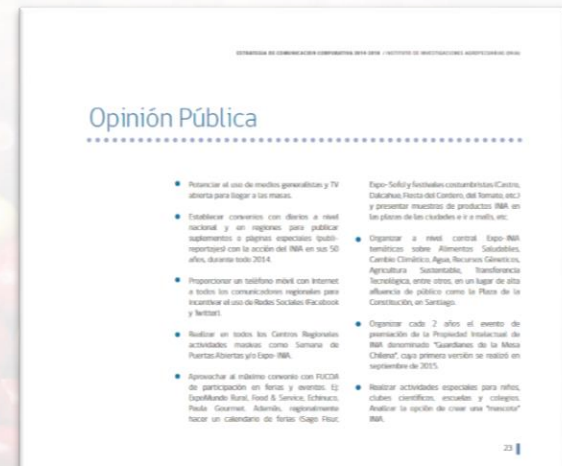
Con el apoyo de:



Antecedentes

Públicos / Stakeholders

- **Agricultores y asesores**
- **Autoridades**
- **Líderes de opinión**
- **Personal o comunidad interna**
- **Medios de comunicación**
- **Opinión pública**



Organizado por:



Con el apoyo de:



Antecedentes

En este período hemos aprendido que la fórmula está en saber multiplicar nuestros mensajes a través de los distintos medios de comunicación masivos como diarios, revistas, radios, redes sociales y en especial la televisión, en donde nuestros expertos han dado a conocer los resultados de sus estudios.

Además, hemos obtenido muy buenos logros al utilizar los alimentos como productos o frutos de la labor de I+D y trabajar con líderes de opinión como chefs, nutricionistas y médicos, entre otros “influenciadores”.

Organizado por:



Con el apoyo de:





EL MARBUERNO
JUEVES 17 DE NOVIEMBRE DE 2016

VIDA • CIENCIA • TECNOLOGÍA

Exhibición de 20 alimentos innovadores desarrollados por el INIA:

Investigadores chilenos crearon pan integral..., pero blanco

En la feria, realizada ayer, también destacaron los colorantes para comida elaborados con vegetales, papas que necesitan menos agua para crecer y un vino sin alcohol.

JERUSA MARRERO/EL NÚMERO

A simple vista, parece un pan de molde blanco, común y corriente. El animal lampiño llama la atención al pasar, al igual que su sabor. Y justamente, esa es la idea del postre pan blanco INIA, vegetal, presciado Chile, que la gente no cree que está comiendo pan integral, ya que muchos no lo producen a pesar de ser más saludable.



Por ahora, solo han preparado pan de molde integral blanco, pero se creará otros que permitan hacer baguettes, mazzanetas y masas de pizzas. A futuro, la harina solo se vendió de manera industrial.

La innovación forma parte de la Expo INIA 2016, que ayer invitó a los visitantes a acercarse a la Feria de la Ciudadanía, a degustar y conocer 20 productos saludables elaborados por el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) en los últimos años, entre ellos, avocados con 50% menos de agua para que se aglutina para preparar postres o sushi, y hortícolas deshidratados para comer como snack.

El secreto de la coloración del panes que la harina se hace con trigo de cañales de color como, mucho más que la tradicional. Esta se logra utilizando herramienta de procesamiento geométrico, manteniendo la variedad tradicional pero sin dañar la fibra, que es naturalmente, cuenta la vicejefa Zúñiga. Investigadores evaluarán el nivel de INIA, especialmente en calidad del trigo, que es necesario que lleven años trabajando en este proyecto, según Zúñiga, la diferencia del

pan blanco producido con harina refinada es que entre no es un espesante, sino más bien compacto y compacto, características propias del pan integral.

"Está una buena del sabor y el color con el consumo de pan integral, sobre todo los niños. El objetivo de este nuevo pan es promover una alimentación más saludable y fomentar el consumo de la fibra dietética", advierte.

Zúñiga. Por ahora, la harina solo se vende en pequeñas cantidades a la industria panadera. Sin ánimo de competir con los molinos del vino tradicional ni entrar a competir en ese rubro, nació el pan. Desembolsado por el INIA y la Cooperativa Levevillita, está apto a todo tipo de consumidores. "Dependía de otro rendimiento y precios que por distintos motivos no pueden haber acaído, así como por temas religiosos o personales", explica Hugo Rodríguez, quien trabaja en el proyecto.

El primer paso para desarrollar este producto es de color blanco al vino tinto y sabor a trigo rojo, como la frambuesa y la ciruela. Los papas adaptadas al cambio climático son otro de los productos que se tienen en cuenta. Entre los nuevos productos se encuentran papas con características del vino (alcohol, antioxidantes, agua, carbohidratos). Después, estos se cultivaron a intensivo

Colorantes naturales para comida hechos de zanahoria, papas, café y amarillos. Tendencia de innovación.



AN AL RESCATE DEL VERDADERO TOMATE CHILENO



Los Últimos Noticias / Primer 3 de abril de 2016. ECONOMÍA

Se llama Platino-Inia y su gracia es que es casi transparente

Chilenos crean arroz especial para sushi

Joselyn Román.

Las características definen un arroz blanco japonés. Una variedad que se adapta al cultivo en Chile para preparar sushi japonés. En la feria INIA se presentó el arroz que se adapta al cultivo en Chile para preparar sushi japonés. En la feria INIA se presentó el arroz que se adapta al cultivo en Chile para preparar sushi japonés.

El arroz japonés es conocido por su grano largo y fino, su textura pegajosa y su sabor suave. El arroz japonés es conocido por su grano largo y fino, su textura pegajosa y su sabor suave. El arroz japonés es conocido por su grano largo y fino, su textura pegajosa y su sabor suave.

El arroz japonés es conocido por su grano largo y fino, su textura pegajosa y su sabor suave. El arroz japonés es conocido por su grano largo y fino, su textura pegajosa y su sabor suave. El arroz japonés es conocido por su grano largo y fino, su textura pegajosa y su sabor suave.

El arroz japonés es conocido por su grano largo y fino, su textura pegajosa y su sabor suave. El arroz japonés es conocido por su grano largo y fino, su textura pegajosa y su sabor suave. El arroz japonés es conocido por su grano largo y fino, su textura pegajosa y su sabor suave.

AGENDA AGRÍCOLA

LAS INVESTIGACIONES ACTUALES

ECONOMÍA | INNOVACIÓN | DEPORTES | ESPORTADORES

Argentina anuncia reforma fiscal para finales de 2019

CNN CHILE 10.05 @CNNChile



La Cuarta

Vídeo en www.lacuarta.com La Cuarta Vídeo en www.lacuarta.com

LA ÚLTIMA CHUPA DE LA... SUPLEMENTO TECNOLÓGICO POP

5 personas se espera que lleguen mañana a esta ventanilla lista de maiz.

MAÑANA SE REALIZA LA EXPO-INA ALIMENTOS SALUDABLES, DONDE USTED PODRÁ CACHAR LAS MEJORES IDEAS SURIDAS EN EL CALZOSTE USHER

CONOZCA COMO SERÁN LOS ALIMENTOS DEL FUTURO

Wine de alcohol: "Invicto" es la marca del primer vino de alta tecnología en Chile, desarrollado por INIA y la empresa tecnológica de alimentos Invicta para el consumo humano. Se elabora con la variedad de uva Cabernet Sauvignon, en la región de Maipo. Su producción en la viticultura de precisión personalizada.

Super comida de futuro: Super-INA es una nueva variedad de maíz desarrollada por INIA y la empresa tecnológica de alimentos Invicta para el consumo humano. Se elabora con la variedad de uva Cabernet Sauvignon, en la región de Maipo. Su producción en la viticultura de precisión personalizada.

Por siempre el futuro: Con el nuevo queso se elabora alimentos más ligeros y atractivos para el consumidor moderno. Invicta, desarrollada por INIA y la empresa tecnológica de alimentos Invicta, en la región de Maipo. Su producción en la viticultura de precisión personalizada.

Maíz futuro para salud: Maíz-INA es la primera variedad de maíz desarrollada por INIA y la empresa tecnológica de alimentos Invicta para el consumo humano. Se elabora con la variedad de uva Cabernet Sauvignon, en la región de Maipo. Su producción en la viticultura de precisión personalizada.

Maíz de alta tecnología: Maíz-INA es la primera variedad de maíz desarrollada por INIA y la empresa tecnológica de alimentos Invicta para el consumo humano. Se elabora con la variedad de uva Cabernet Sauvignon, en la región de Maipo. Su producción en la viticultura de precisión personalizada.

Organizado por:

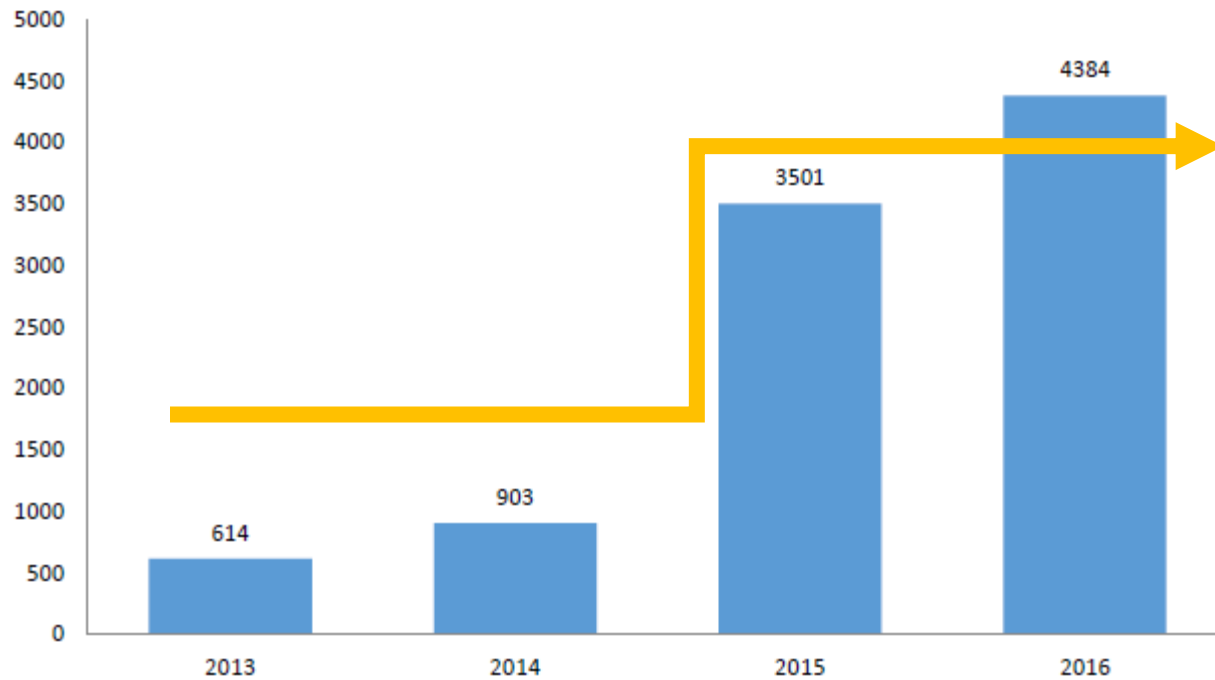


Con el apoyo de:



Gestión de Prensa

Comparativo total noticias publicadas en prensa en los años 2013-2014-2015-2016



714%



Organizado por:



Con el apoyo de:



Los Guardianes de la Mesa

Objetivos: hacer un evento creativo y memorable

Posicionar al INIA como referente en el desarrollo de marcas, patentes, invenciones y variedades de alimentos.

s'implicity

Los guardianes de la
Mesa Chilena



- **Buscamos el apoyo de una agencia especializada**
- **Creamos -con su asesoría- un nombre atractivo y un logo para el evento**
- **Definimos un premio simbólico, diferente y distintivo**
- **Elegimos un lugar representativo de la cocina chilena**
- **Y un animador/chef comprometido con la**

Organizado por:



Con el apoyo de:



Los Guardianes de la Mesa



- **Hicimos una ceremonia entretenida y distinta**
- **Destacamos el rol de INIA**
- **Y el trabajo de los investigadores y sus equipos**
- **Contamos con la presencia de las autoridades y líderes de opinión del sector agroalimentario**
- **Tuvimos el respaldo del Ministro de Agricultura**
- **Y fuimos a los medios para multiplicar nuestro mensaje**

Organizado por:



DIRECCIÓN DE CIENCIA
Y TECNOLOGÍA AGROPECUARIA





INIA RECONOCE A SUS INVESTIGADORES CON EL PREMIO "GUARDIANES DE LA MESA CHILENA"

Con la idea de reconocer a sus investigadores por el aporte al desarrollo de marcas, patentes, innovaciones y creación de nuevas variedades de productos alimentarios, el Inia otorgó el premio "Guardianes de la mesa chilena". En desarrollo de variedades se distinguió a Iván Matus, Claudio Jobet, Marco Uribe, Jorge Valenzuela, Juan Tay, Mario Mera, Mario Paredes, Gabriel Bascur, Fernando Ortega y Mónica Mathias. En Invención, en tanto, se premió a Patricia Estay, Humberto Prieto, Eduardo Tapia, Patricio Hinrichsen e Ivette Seguel. También se reconoció a Francisco Tapia y Verónica Arancibia por el aceite de oliva "Inia 50 años", que en 2014 ganó el concurso Sol D'Oro Hemisferio Sur, y Andrés France, por su aporte a la creación del Banco de Recursos Genéticos Microbianos.

Programa de la Papa será reconocido en "Guardianes de la Mesa Chilena"

AGRO. Marco Uribe, técnico especializado en el cultivo de papa de Inia Remehue, recibirá el galardón Santiago.

El Instituto de Investigaciones Agropecuarias (Inia) realizará hoy en el restaurante Carlo Cocina ubicado en el Boulevard del Parque Arauco en Santiago) la primera versión del Premio a los Guardianes de la Mesa Chilena, que reconocerá a destaca-

dos profesionales de esta institución, por sus aportes en la creación y registro de nuevas variedades de trigo, arroz, papa, zapallo, poroto, avena, uva de mesa y murtila, entre otros productos alimentarios. Marco Uribe, quien lleva más de 30 años trabajando en el Programa de Mejoramiento

Genético de Papa del Inia, fue elegido para recibir simbólicamente un "mortero de piedra", que representa la perseverancia e inteligencia de quienes crean nuevos alimentos chilenos. Acerca de esta ceremonia, el chef Carlo von Mühlbrock, quien será el conduc-



MARCO URIBE, DE INIA.

tor de esta jornada, destacó que "el trabajo del Inia ha sido un aporte fundamental para el desarrollo de alimentos que día a día podemos utilizar en la gastronomía nacional".



JULIO KALAZICH DIR. NACIONAL INIA



LOS GUARDIANES DE LA MESA CHILENA

El Instituto de Investigaciones Agropecuarias (Inia) realizará hoy en el restaurante Carlo Cocina ubicado en el Boulevard del Parque Arauco en Santiago) la primera versión del Premio a los Guardianes de la Mesa Chilena, que reconocerá a destacados investigadores de esta institución por sus aportes en el desarrollo de marcas, patentes y la creación y registro de nuevas variedades de papa, trigo, arroz, zapallo, poroto, avena, uva de mesa y murtila, entre otros productos alimentarios. El Inia en su historia ha aportado más de 200 variedades chilenas de cultivos, frutales, hortalizas y forrajeras, que ocupan un alto porcentaje del mercado nacional, abasteciendo a diario nuestras mesas con productos y alimentos chilenos de la mejor calidad. De hecho, hoy cerca del 100% del trigo, caudal y el 65% del trigo para pan, así como el 100% del arroz que se produce en Chile, corresponden a variedades creadas por los investigadores de Inia y lo mismo sucede en varios otros productos de consumo masivo como la papa, explicó Julio Kalazich, director nacional de esta institución dependiente del Ministerio de Agricultura. El chef Carlo von Mühlbrock, quien será el conductor de esta jornada de premiación, destacó que "el trabajo del Inia ha sido un aporte fundamental para el desarrollo de alimentos que día a día podemos utilizar en la gastronomía nacional, lo que constituye un orgullo para todos. Cada nueva variedad vegetal, registro o marca, significa un nuevo sabor que enriquece la cocina chilena".

PREMIADOS
En el desarrollo de variedades serán distinguidos Iván Matus, subdirector nacional de I+D, por las variedades de trigo Queuleña, Kipa Inia, Millán Inia, Lieu que Inia, Lesana Inia y Sari Inia; Claudio Jobet por las variedades de trigo Kondel Inia, Rocky Inia, Pomer Inia y Bicentenario Inia; Marco Uribe, técnico del Programa de Mejoramiento Genético de Papa de Inia, por las variedades de papa chilenas Kayén Inia, Rayún Inia y Puyehue Inia; Jorge Valenzuela, por la primera variedad chilena de uva de mesa "Tina Grape" que "Mario Paredes, por la nueva variedad de arroz Flatio Inia; Mario Mera, por el desarrollo de las variedades de lupino Bona Inia y Alboroto Inia, esta última de gran contenido de proteína por hectárea, especial para alimentación de salmones; Juan Tay, por el desarrollo del poroto Quipallari Inia y Gabriel Bascur por las variedades Cosmo Inia, Centauro Inia y el zapallo tipo camote Gigante Inia; Fernando Ortega, por la variedad de trébol rosado Superquei Inia y Mónica Mathias, por la variedad de avena Jupiter Inia.

En la categoría de invención serán distinguidos Patricia Estay, por el procedimiento para la crianza masiva del abejorro polinizador Bombus labiiformis; Humberto Prieto, por la metodología para detección de plantas transgénicas del género Brassica, el desarrollo de un biorreactor para producción masiva de embriones de vid y un método para transformar y regenerar plantas de cañazo; Eduardo Tapia, por el desarrollo de un péptido con actividad antimicrobiana para

APORTE AL DESARROLLO DE MARCAS

Investigadores de Inia serán reconocidos en evento "Guardianes de la Mesa Chilena"

El Instituto de Investigaciones Agropecuarias (Inia), realizará el próximo 8 de septiembre, en el restaurante Carlo Cocina (ubicado en el Boulevard del Parque Arauco en Santiago) la primera versión del Premio a los Guardianes de la Mesa Chilena, que reconocerá a destacados investigadores de esta institución por sus aportes en el desarrollo de marcas, patentes y la creación y registro de nuevas variedades de papa, trigo, arroz, zapallo, poroto, avena, uva de mesa y murtila, entre otros productos alimentarios. El Inia en su historia ha aportado más de 200 variedades chilenas de cultivos, frutales, hortalizas y forrajeras, que ocupan un alto porcentaje del mercado nacional, abasteciendo a diario nuestras mesas con productos y alimentos chilenos de la mejor calidad. De hecho, hoy cerca del 100% del trigo, caudal y el 65% del trigo para pan, así como el 100% del arroz que se produce en Chile, corresponden a variedades creadas por los investigadores de Inia y lo mismo sucede en varios otros productos de consumo masivo como la papa, explicó Julio Kalazich, director nacional de esta institución dependiente del Ministerio de Agricultura. El chef Carlo von Mühlbrock, quien será el conductor de esta jornada de premiación, destacó que "el trabajo del Inia ha sido un aporte fundamental para el desarrollo de alimentos que día a día podemos utilizar en la gastronomía nacional, lo que constituye un orgullo para todos. Cada nueva variedad vegetal, registro o marca, significa un nuevo sabor que enriquece la cocina chilena".



La invención y desarrollo es clave hoy en día.

En la categoría de invención serán distinguidos Patricia Estay, por el procedimiento para la crianza masiva del abejorro polinizador Bombus labiiformis; Humberto Prieto, por la metodología para detección de plantas transgénicas del género Brassica, el desarrollo de un biorreactor para producción masiva de embriones de vid y un método para transformar y regenerar plantas de cañazo; Eduardo Tapia, por el desarrollo de un péptido con actividad antimicrobiana para

Organizado por:



Con el apoyo de:



Conclusiones

- **La televisión es el medio de mayor impacto comunicacional**
- **Los eventos masivos y de alto interés mediático son una excelente herramienta de difusión del conocimiento.**

Recomendaciones para organizar un evento como “Los Guardianes de la Mesa” / Se requiere:

- **Un nombre creativo para la actividad.**
- **Un logo distintivo.**
- **Un galardón innovador (que no sea el típico)**
- **Un lugar atractivo, diferente, en este caso un restaurante.**
- **Un animador que represente la causa (ojalá famoso).**
- **Una buena gestión de medios que permita captar el interés de la prensa. (Se recomienda la contratación de una agencia especializada).**

Organizado por:



Con el apoyo de:

