



Proyecto ASOF-InnovaChile de CORFO

Las mini factorías familiares que buscan mejorar la salud de los chilenos

“Generar habilidades directivas en mujeres para gestión de negocios en Centros de Producción de Alimentación Saludable (CEPAS)”

La Asociación Gremial Nacional de Organizaciones de Ferias Libres de Chile, persas y afines (ASOF A.G) en conjunto con InnovaChile de CORFO está llevando adelante un proyecto destinado a generar habilidades directivas en 170 mujeres feriantes de 7 comunas de la Región Metropolitana, con la finalidad de crear los Centros de Producción de Alimentación Saludable (CEPAS).

Los CEPAS agregarán valor a los productos hortofrutícolas mediante su procesamiento, convirtiendo las frutas y verduras en nuevos productos semielaborados (envasados y/o semiprocesados), los que se distribuirán en las ferias libres de Chile.



La iniciativa, junto con mejorar la competitividad de estos mercados agregando valor agregado a la oferta, será un aporte directo al mejoramiento en los hábitos de alimentación de la población chilena, contribuyendo a mejorar la salud pública nacional, mediante el incentivo al consumo de alimentos saludables que cumplen el papel de protectores de las distintas patologías que afectan a la población, como la diabetes, afecciones cardiovasculares, problemas de presión arterial, etc.

Productos semielaborados, sellados al vacío y con marca propia esperan generar las mujeres feriantes mediante el proyecto.





Cabe señalar que según cifras del Ministerio de Salud (MINSAL) al año 2010 un 67% de la población se encuentra con exceso de peso, ya sea obesa o con sobrepeso. Es decir, 8.900.000 personas.

Por su parte, las ferias libres en el país abastecen al 70% de la población en frutas y verduras y se estima que más del 90% de los productos que se venden en estos mercados son saludables, frutas, verduras, pescados, huevos, semillas. Organismos internacionales como la FAO han reconocido la importante contribución de las ferias libres para mejorar la calidad de la alimentación en el país, ya que los precios son accesibles para las familias de menores ingresos. Investigadores de la Universidad Católica han manifestado que “las ferias libres son la última oportunidad para combatir una mala alimentación”.

Proyecto CEPAS

Se espera que los CEPAS sean pequeñas factorías, microempresas que serán lideradas y administradas por comerciantes mujeres de las ferias libres que proveerán al resto de los colegas un producto de calidad, que incluye publicidad, envases de diseño innovador y que se ajusta a las exigencias sanitarias en la venta de frutas y verduras semielaboradas.

La idea es que estas empresas tengan la resolución sanitaria respectiva para su funcionamiento, procesando



el producto fuera de las ferias libres, en sitios acondicionados para su elaboración.



El acento del proyecto está puesto en traspasar a las beneficiarias, asociadas a ASOF, habilidades en áreas como la gestión de negocios y unidades productivas pequeñas, gestión comercial, marketing y finanzas en empresas de menor tamaño. Éstas permitirán desarrollar nuevas competencias en las mujeres, para que sean capaces de generar diferentes negocios en el área de producción de alimentos saludables, lo cual contribuirá





a la lucha contra las enfermedades crónicas no transmisibles, causa principal de carga de morbi-mortalidad en el mundo y en Chile.

Los CEPAS se transforman entonces en un canal de colaboración activa en el proceso de modernización de la feria libre, que el sector viene impulsando para consolidar estrategias y generar condiciones desde su organización para que éstas se fortalezcan y desarrollen como principal canal de abastecimiento de los hogares, en cada una de las regiones del país, ofreciendo un producto de calidad y que resguarde la salud de la población. Estos centros serán un polo de emprendimiento femenino en torno a ese canal, creando cultura emprendedora en este grupo objetivo.

El proyecto es la continuación de un programa de difusión tecnológica anterior, igualmente efectuado con el apoyo de InnovaChile, que entregó a las mismas beneficiarias las herramientas necesarias en el ámbito de la manipulación de alimentos, alimentación saludable y nutrición, marketing y comercialización. Asimismo se enmarca en un proceso de integración e intercambio tecnológico argentino- chileno entre entidades del ámbito académico, agrícola, pesquero y ganadero, como la Universidad Nacional de Cuyo, Uncuyo, del Instituto



Nacional de Tecnología Industrial (INTI), del Instituto Tecnológico Universitario (ITU) y del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de Argentina.



Mirta Araya, Encargada del Dpto. Mujer ASOF A.G, mostrando una colación de piña sellada al vacío para niños de colegios.

Mayores informaciones:
Viviana Ulloa, encargada del proyecto CEPAS- ASOF
Mail: viviulloapino@gmail.com- Cel: 83266472