

PARA GENERAR NUEVOS PRODUCTOS Y DARLES VALOR AGREGADO

# Consultoría UdeC busca evaluar la producción vitivinícola y el desarrollo de productos no alcohólicos en Nacimiento

**La iniciativa, ejecutada por el CDTA apoyada por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), busca analizar el potencial vitivinícola de la comuna y explorar alternativas innovadoras de productos no alcohólicos a partir de subproductos de la cepa País.**

**FACULTAD DE INGENIERÍA AGRÍCOLA  
UDEC**  
diario@ladiscusion.cl  
FOTOS: LA DISCUSIÓN

**E**l pasado jueves 29, en Nacimiento, se realizó el lanzamiento oficial de la consultoría "Evaluación de producción vitivinícola en la comuna de Nacimiento, para la exploración de alternativas de productos no alcohólicos provenientes del subproducto en la elaboración de vino de cepa País", apoyado por la agencia FIA (Fundación para la Innovación Agraria).

La actividad contó con la presencia de diversas autoridades y actores vinculados al sector vitivinícola local. La jornada incluyó saludos oficiales del Dr. Johannes de Bruijn, coordinador de la Consultoría y director académico del Centro de Desarrollo Tecnológico Agroindustrial (CDTA) de la Universidad de Concepción; de Jaime Ramírez, representante regional de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) y del alcalde de la Municipalidad de Nacimiento, Carlos Toloza, quienes destacaron la relevancia de esta iniciativa para el desarrollo territorial, la innovación agroindustrial y el fortalecimiento de la vitivinicultura local.

Durante el encuentro se presentó el equipo técnico de la iniciativa, junto con los principales hitos, actividades y la carta Gantt de la consultoría. Asimismo, el coordinador del proyecto expuso los lineamientos generales de la propuesta. El programa incluyó un número musical folclórico y una degustación de algunos productos desarrollados, finalizando con un coffee de despedida que propició un espacio de diálogo y encuentro entre los asistentes.



## Nuevas oportunidades a nivel regional

Respecto a la relevancia del proyecto, el director del CDTA, Dr. Johannes de Bruijn, señaló que el lanzamiento de esta iniciativa permite visibilizar las problemáticas que enfrentan actualmente los pequeños productores de vino de cepa País en el sur de Chile, particularmente en la comuna de Nacimiento, tales como la baja valorización del vino a granel, asociada a precios reducidos, y la generación de residuos sólidos durante la vinificación, los cuales presentan oportunidades concretas de reutilización dentro de la cadena productiva.

En este contexto, explicó que la iniciativa considera la evaluación del potencial de puesta en el mercado de cuatro productos distintos al vino, como jugo elaborado a

partir del mosto de uva, además de galletas, pan y snacks saludables fortificados con orujo de uva. "Estas alternativas permitirán agregar valor a la producción vitivinícola local y mejorar los ingresos de los beneficiarios", indicó.

Asimismo, el académico detalló que la consultoría contempla, en una primera etapa, la realización de un diagnóstico productivo de los viñedos y bodegas de vinificación, a cargo del reconocido enólogo Roberto Henríquez, con el objetivo de entregar recomendaciones orientadas a mejorar la calidad y el valor del vino, así como obtener uvas y orujo de mejor calidad como materia prima para los productos derivados.

En una segunda etapa, la asesoría del ingeniero agroindustrial Mauricio Tapia, quien estará a cargo de la prospección comercial

Alternativas permitirán agregar valor a la producción vitivinícola local.

de los productos propuestos y de la realización de un estudio de análisis sensorial de uno de ellos. Al finalizar esta fase, se espera contar con información clave sobre la capacidad de penetración en el mercado y la aceptación de los productos por parte de los consumidores.

Bajo esta línea, el Dr. de Bruijn explicó que la Facultad de Ingeniería Agrícola de la Universidad de Concepción, Campus Chillán, a través del CDTA, será responsable de coordinar las actividades de consultoría, realizar la formulación preliminar de productos saludables e innovadores fortificados con compuestos bioactivos de alta actividad antioxidante, validar encuestas de un panel sensorial de consumidores y difundir los resultados hacia el sector productivo.

El equipo técnico de la Universidad de Concepción está compuesto por el Dr. Johannes de Bruijn como coordinador principal; Mg. Claudia Carrasco, Ingeniera Civil Industrial; Henry Salamanca, Ingeniero en Alimentos; Gustavo Armijo, Ingeniero de Ejecución en Agroindustrias; y Fabiola Salcedo, Químico Analista. Además, el proyecto cuenta con los consultores Roberto Henríquez para el estudio enológico y Mauricio Tapia para el estudio de mercado, junto con el relevante apoyo de la Ilustre Municipalidad de Nacimiento, a través de los profesionales Claudio Ramírez, Claudio Clavijo y Karen Ramírez.

El objetivo principal de la consultoría es diagnosticar la producción vitivinícola de la comuna de Nacimiento para mejorar la calidad del vino y generar alternativas de desarrollo al modelo de vino a granel, aumentando su rentabilidad. Las actividades se desarrollarán entre diciembre de 2025 y agosto de 2026.

Finalmente, el Dr. Johannes de Bruijn destacó que "una de las iniciativas de este alcance permite fortalecer la vinculación con el medio, aportar directamente al territorio y generar nuevos conocimientos. Además, la información que se obtenga sentará las bases para una iniciativa de mayor envergadura, beneficiando a los vitivinicultores de la comuna de Nacimiento".

4

productos distintos al vino, como jugo elaborado a partir del mosto de uva, además de galletas, pan y snacks saludables fortificados con orujo de uva, considera la evaluación del potencial de puesta en el mercado.