



Región de **IMPACTO POTENCIAL**



Bío Bío

FICHA INICIATIVA FIA

Nombre de Iniciativa

Mejora de la Oferta Agroalimentaria y Gastronómica para Hoteles y Restaurantes de la Región del Bío Bío y el Mercado Internacional, por medio del Desarrollo de Platos y Preparaciones Patrimoniales Regionales y su Comercialización e Incorporación Mediante un Sello de Calidad Turístico-Gastronómico

Tipo de Iniciativa	: Proyecto
Código de Iniciativa	: PYT-2012-0086
Ejecutor	: Hotelera Marina del Sol S.A.
Empresa/Persona Beneficiaria	: Hotelera Marina del Sol S.A.
Fecha de Inicio	: 01/07/2012
Fecha de Término	: 30/06/2014
Costo Total	: \$212.570.800

Aporte FIA	: \$148.860.800
Aporte Contraparte	: \$63.710.000
Región de Ejecución	: VIII
Región de Impacto	: VIII
Sector	: Agrícola
Subsector	: General para sector agrícola
Rubro	: General para subsector agrícola

FICHA INICIATIVA FIA

Más información en: fia@fia.cl

Nombre de Iniciativa

Mejora de la Oferta Agroalimentaria y Gastronómica para Hoteles y Restaurantes de la Región del Bío Bío y el Mercado Internacional, por medio del Desarrollo de Platos y Preparaciones Patrimoniales Regionales y su Comercialización e Incorporación Mediante un Sello de Calidad Turístico-Gastronómico

Objetivo General

Mejorar la oferta gastronómica de hoteles y restaurantes para el turismo de negocios en la Región del Bío Bío y el mercado internacional, por medio del desarrollo de productos alimentarios patrimoniales de origen tradicional y étnico Mapuche, como base de valorización de la cultura alimentaria de la Región del Bío Bío y su comercialización e incorporación mediante un sello de calidad turístico-gastronómico.

Objetivos Específicos

1. Elaboración y publicación de un inventario de productos patrimoniales para la Región del Bío Bío, formando parte de la serie Patrimonio Alimentario de Chile.
2. Mapeo de los encadenamientos y las actividades asociadas al patrimonio alimentario inventariado y clasificación del inventario de productos patrimoniales.
3. Diseño de un modelo de negocios turístico-productivo de carácter sustentable e inclusivo, que cree una marca basada en la identidad de un territorio piloto.
4. Diseño y desarrollo de productos y servicios alimentarios de mayor valor agregado para fortalecer la oferta gastronómica y los productos turísticos.
5. Incorporación de productos con sello turístico-gastronómico en hoteles y restaurantes regionales y nacionales.

Resumen

El presente proyecto busca fortalecer la agroindustria en la Región del Bío Bío a través de la generación de valor de los actuales productos y preparaciones patrimoniales con los que cuenta y que no han sido catastrados, protegidos, valorizados, ni promocionados, considerando que constituyen un potente recurso de base para fortalecer el sector de los alimentos y del turismo, valorizando la identidad y la cultura regional.

Es por este desafío que surge la iniciativa de Hotel Sonesta y sus asociados de abordar un proyecto que considere toda la cadena productiva, transformarla en recursos de alto valor para alcanzar así nuevos mercados, fortalecer la actividad y diversificar la oferta para abastecer una demanda cada día más sofisticada.

Se seleccionará un grupo de actores representativos a quienes se les fortalecerá en sus productos y preparaciones, se desarrollará rutas o circuitos gastronómicos de alimentos patrimoniales y se fortalecerá un mercado/feria y festividad local que comercialice alimentos patrimoniales regionales, además de una red de proveedores de hoteles y restaurantes regionales y nacionales. Es posible establecer que la principal innovación se encuentra en un nuevo modelo de negocios, ya que integra toda la cadena de valor de la industria gastronómica desde el productor y procesador de alimentos e ingredientes (la agroindustria), hasta restaurantes y hoteles que entregan productos y servicios gastronómicos (el turismo de negocios), como una cadena productiva, agregando valor a cada una de ellas.