

ALIANZA PÚBLICO PRIVADA PARA APOYO A EMPRENDIMIENTOS REGIONALES

EXPERIENCIA DE TOKACHI, JAPÓN



TAKASHI BRAVO / EX-BECARIO JICA

Octubre
2017

Santa Cruz
Bolivia

CONTENIDO DE LA PRESENTACIÓN

**1. Información
Personal**

**2. Experiencia
Nipona**

**3. Apoyo a
emprendimientos
regionales**

4. Reflexión

1. INFORMACIÓN PERSONAL

Takashi Bravo

Nikkei Híbrido 2da. Generación

Emprendimiento societario: Helados de frutas amazónicas: asaí, camu camu, cupuazú...

Asistente experto Takahashi: Diseño del Proyecto Cadena de Valor Alimentaria de SCz AGREGAR. JICA GAD SCZ

Octubre 2016

**Alto Valor Agregado en Productos Agropecuarios.
Obihiro / Hokkaido / Japón.**

2. EXPERIENCIA NIPONA ESTADÍA



Semana 2 - 4 → Ciudad de Obihiro
Región de Tokachi



Semana 1 → Ciudad de Yokohama Región de Kanto

2. EXPERIENCIA NIPONA REGIÓN DE TOKACHI

Superficie → 10.831,24
km²

Fundación ciudad
Obihiro → Empresa
privada

260.000 ha cultivadas
430.000 cabezas
ganado vacuno

Población → 350.952

Temperatura promedio
→ 7,5 °C Máx. 34 °C
Mín. -20 °C

Auto-abastecimiento
alimentario del 1100 %

2. EXPERIENCIA NIPONA SHIHORO, LA COOPERATIVA CON MAYORES AHORROS EN LA REGIÓN

“La producción de alimentos es para enriquecer y mejorar la vida de los consumidores”



2. EXPERIENCIA NIPONA

PALABRAS CLAVES PRODUCCIÓN ALIMENTARIA

- 安心 Anshin (“Confianza”)
- 安全 Anzen (Seguridad)
- 高品質 Kohinshitsu (Alta Calidad)
- トレーサビリティ Traceability (Trazabilidad)
- おいしい Oishi (Delicioso)
- みための良い Mitameno yoi (Buena apariencia)
- 良い香り Yoi kaori (Buen aroma)
- 良い食感 Yoi shokkan (Buena textura)
- 個客満足 kokyakumanzoku (Satisfacción del cliente)

2. EXPERIENCIA NIPONA PRODUCCIÓN DE TOKACHI

Productos que utilizan ingredientes de Tokachi

- Los productos agrícolas de Tokachi son procesados y comercializados por empresas alimenticias en todo el Japón
- El "Alimento" de Japón es imposible sin Tokachi



2. EXPERIENCIA NIPONA BRANDING TOKACHI

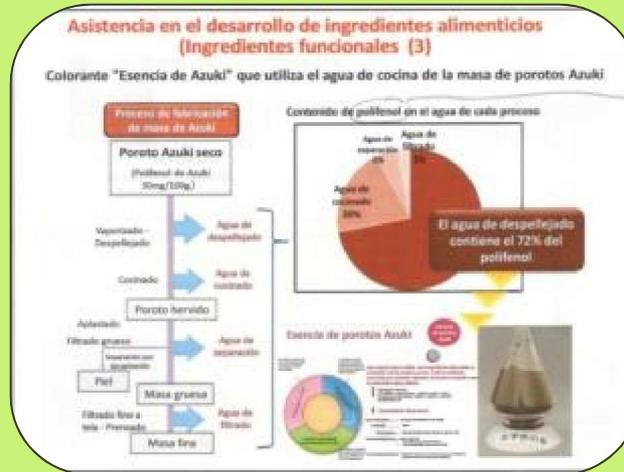


Valle de los Alimentos

2. EXPERIENCIA NIPONA FUNDACIÓN TOKACHI



2. EXPERIENCIA NIPONA FUNDACIÓN TOKACHI



Características de la "Esencia de Azuki"

Polifenol total 16%
Valor cromático 100 (Equivale a colorantes preexistentes)
Con efecto antioxidante

(1) Estable al calor y la luz
No se aclara por causas ambientales
No se aclara aunque se caliente

(2) Efecto antioxidante
Controla la oxidación de los alimentos

(3) Puede ajustar el color con la concentración del aditivo
Con distintas concentraciones se pueden utilizar para distintos tonos de color

Al utilizar como aditivo de salchichas

Con 0,2% o más de aditivo, se controla la oxidación de la grasa.

Distintos productos que contienen "Esencia de Azuki"

- Azuki no Megumi (Tienda Country Blanc)
- Azuki con leche M&S (Edoysa Ltd., Asociación de productores de Obihiro Corp.)
- Red Bean (Tokachi Cube Inc. Crema helada HOUSE - Secural Otoko)
- Tokachi Mechiri Taiyaki (Deem Factory Co., Ltd.)
- Pan de tiendas de conveniencia, arroz sekihan de grandes compañías, preparado para sekihan, galletas, etc.

2. EXPERIENCIA NIPONA FUNDACIÓN TOKACHI

Productos exitosos comercializados hasta ahora (1994 a 2012)

Se dio asistencia al desarrollo de productos a un total de **153 compañías, 298 ítems**
(Incluye transferencias de resultados de investigación y atención de consultas sobre los productos)



2. EXPERIENCIA NIPONA ALIANZA PÚBLICO PRIVADA - PPP



Federación de
Cooperativas Tokachi

Federación de
Cooperativas Hokuren
de Hokkaido



Universidad de
Ganadería de Obihiro



Fundación Tokachi



Laboratorios de
control de calidad

3. APOYO A EMPRENDIMIENTOS REGIONALES



3. APOYO A EMPRENDIMIENTOS REGIONALES



AL-Invest 5.0



FTE
FUNDACION
TRABAJO
EMPRESA



Bolivia
Emprende

3. APOYO A EMPRENDIMIENTOS REGIONALES

ALIANZA PÚBLICO PRIVADA - PPP



4. REFLEXIÓN

DIFICULTADES



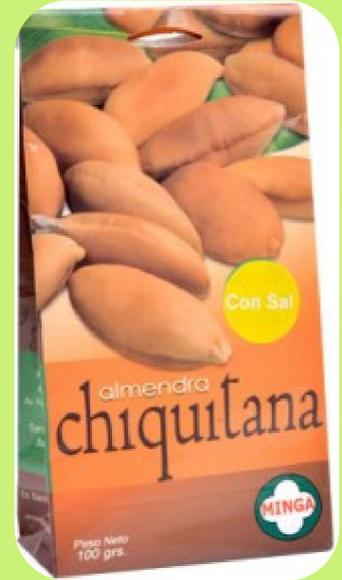
4. REFLEXIÓN

PARTI-DOS



COMUNIDAD: COMÚN-
UNIDAD

4. REFLEXIÓN BIODIVERSIDAD



GRACIAS

**ありがとう
ございます**