

#SOMOS
#TRANSFORMA
Alimentos

CATÁLOGO

innovación alimentaria DE CHILE 2021

Chilean Agrifood Innovation Catalogue 2021



Con el apoyo de

CORFO



En alianza con:





 ESP

TRANSFORMA ALIMENTOS es una iniciativa impulsada por Corfo y apoyada por el Ministerio de Agricultura que, a través de la coordinación y colaboración público-privada, busca potenciar el crecimiento sostenible de la industria chilena de alimentos, con una oferta de productos y servicios más diversificada, sofisticada y competitiva para los mercados globales de exportación.

ENG 

TRANSFORMA ALIMENTOS is an initiative promoted by Corfo and supported by the Ministry of Agriculture that, through coordination and public private collaboration, seeks to strengthen the sustainable growth of the chilean food industry, with an offer of products and services more diversified, sophisticated and competitive for the markets global export.

#SOMOS
#TRANSFORMA
Alimentos

PRESENTACIÓN

PRESENTATION

Estamos felices de presentarles esta nueva edición del Catálogo Innovación Alimentaria de Chile 2021, una iniciativa Transforma Alimentos que busca visibilizar y reconocer el mérito de 50 innovaciones desarrolladas por empresas chilenas, para facilitar su conexión con nuevos actores de la industria y el acceso a nuevos espacios de mercado.

Esta muestra seleccionada por un jurado experto destaca el trabajo de un grupo de empresas que han sabido interpretar los cambios de tendencias y desafíos globales que enfrenta la industria, aportando con nuevas soluciones tecnológicas clasificadas en cuatro categorías de productos y servicios: i) Alimentos saludables y de última generación, ii) Sistemas sostenibles y cero residuos, iii) Agri-Food Tech y iv) Cadenas productivas trazables y seguras.

Agradecemos a Prochile por el compromiso de seguir apoyando la internacionalización de esta oferta innovadora, así como a todas las entidades del sector público que colaboraron -Innova Corfo, StartUp Chile, FIA, Invest Chile y también del sector privado a nivel nacional e internacional -PF Alimentos, el Centro de Envases y Embalajes de Chile (Cenem), Doble Impacto (Banca Ética), Arpegio VC, UC Davis Chile e Innova Market Insights- por hacer posible esta publicación.

Te invitamos ahora a iniciar el recorrido, a conectar con el poder de la innovación y de los alimentos para transformar entornos, industrias y personas, por un futuro sostenible y saludable.

Graciela Urrutia
*Gerente
Transforma Alimentos*



We are happy to present this new edition of the Chilean Food Innovation Catalog 2021, a Transforma Alimentos initiative that seeks to make visible and recognize the merit of 50 innovations developed by Chilean companies, to facilitate their connection with new industry players and access to new market spaces.

This exhibition, selected by an expert jury, highlights the work of a group of companies that have been able to interpret the changes in global trends and challenges faced by the industry, providing new technological solutions classified in four categories of products and services: i) Healthy and next-generation food, ii) Sustainable and zero-waste systems, iii) Agri-Food Tech and iv) Traceable and safe production chains.

We thank the Chilean Exports Promotion Bureau, ProChile, for its commitment to continue supporting the internationalization of this innovative offer, as well as all the public sector entities that collaborated -Innova Corfo, StartUp Chile, FIA, Invest Chile and also the private sector at national and international level -PF Alimentos, CENEM, Doble Impacto (Ethical Banking), Arpegio VC, UC Davis Chile, and Innova Market Insights- for making this publication possible.

We invite you now to start the journey, to connect with the power of innovation and food to transform environments, industries and people, for a sustainable and healthy future.

**#SOMOS
#TRANSFORMA
Alimentos**

En mayo de 2020 la CORFO, Ministerio de Agricultura y ProChile suscribimos un convenio de colaboración para desarrollar un trabajo conjunto orientado a reforzar una estrategia de posicionamiento internacional de los alimentos innovadores de nuestro país, en cuyo ámbito están los alimentos saludables, ingredientes y aditivos naturales o proveedores para la industria sectorial.

La publicación de este segundo Catálogo de Innovación Alimentaria de Chile, liderado por Transforma Alimentos, es fruto de esta labor. Es una muestra más del esfuerzo innovador de las empresas chilenas, además del talento y creatividad de su capital humano.

La evidencia de los últimos años en el mundo nos muestra a consumidores muy preocupados por la sostenibilidad, innovación, la seguridad e inocuidad y el origen de los productos que llevan a su mesa. De allí que ProChile ha puesto estas temáticas en el centro de la estrategia para promover la internacionalización de nuestra oferta exportable.

Esta publicación digital destaca y reconoce el mérito de 50 nuevas innovaciones en productos y servicios de todo el país, que tienen el potencial de lograr una inserción nacional y global, debido a que responden a las necesidades actuales y futuras del nuevo consumidor.

Este catálogo será clave para apoyar nuestra estrategia de promoción internacional de los alimentos innovadores del país, con un relato que resalta sus características. De esta forma, nuestra red de oficinas comerciales en el mundo tendrá una herramienta actualizada para continuar incentivando conexiones con potenciales importadores y clientes en mercados de interés.

Junto con felicitar el trabajo de este grupo de empresas seleccionadas, agradezco finalmente el esfuerzo de coordinación de los profesionales de diversos servicios del Estado, que han hecho posible este catálogo y que demuestra los frutos que el trabajo público-público da buenos resultados.

In May 2020 the Chilean Economic Development Agency, CORFO, the Chilean Ministry of Agriculture, and the Chilean Exports Promotion Bureau, ProChile, signed a collaboration agreement to develop joint work aimed at strengthening a strategy for international positioning of innovative foods of our country, including healthy foods, natural ingredients and additives, or suppliers for the food industry.

The publication of this second Chilean Food Innovation Catalog, led by Transforma Alimentos, is the result of this work. It is another example of the innovative efforts of Chilean companies, as well as the talent and creativity of their human capital.

The evidence of recent years in the world shows us that consumers are very concerned about sustainability, innovation, food safety and the origin of the products they bring to their table. That is why ProChile has placed these issues at the center of the strategy to promote the internationalization of our exports.

This digital publication highlights and recognizes the merit of 50 new innovations in products and services from all over the country, which have the potential to achieve national and global insertion, because they respond to the current and future needs of the new consumer.

This catalog will be key to support our strategy of international promotion of the country's innovative foods, with a narrative that highlights their characteristics. Therefore, our network of commercial offices around the world will have an updated tool to continue encouraging connections with potential importers and customers in markets of interest.

In addition to congratulating the work of this group of selected companies, I would finally like to thank the coordination efforts of professionals from various government services, which have made this catalog possible, and which demonstrates the fruits of public-public work that yields good results.



Jorge O'Ryan
Director General ProChile

CATEGORIAS

nutri
tarian
foods

quelp

the
CLIVE
GREEN
CO.

flip
d!j

SOW
Seeds of Wellness®

cosecha
justa®

BIGU
SHACKS

Nativ
for life

EAT
CLEVER

P&M
foods®
naturalmente perfecto

SIGNORE
MARIO

HUM
NATT
HUMANO - NATURAL

biori

ATOM
FRUIT

uni
-ko

Gran Disco
BLACK HERON



Alimentos
Saludables y de
Última Generación

Chiloes
Gourmet

DELICIAS DE
El Carmen

ECOTERRA®

bugs &
us

FRUITYÜ.

Proalsa
desde 1952

LA CASONA
EL MONTE

AMAREA

SEAWEED
PLACE

Gelymar

liva


Sistemas
Sostenibles
y Cero Residuo



AGRI
FOOD
TECH



Cadenas
Productivas
Trazables
y Seguras



LA NUEVA ERA DE INNOVACIÓN

The New Age of Innovation



Lu Ann Williams
*Global Insights Director at Innova
Market Insights*



Creo que nunca ha habido un momento más emocionante e interesante para estar en la industria de los alimentos.

El lanzamiento de Yakult en Europa y de low fat Snackwells en EEUU, a mediados de los años 90, fueron puntos de inflexión que marcaron un antes y un después. Los ingredientes pasaron a ser el centro de atención y podían impulsar las tendencias. Los mensajes de salud y bienestar abrieron nuevas oportunidades en la industria. Un CEO de una de las mayores empresas de alimentos dijo que “la forma de pensar en los alimentos había cambiado por completo”. Pues bien, nos encontramos en un periodo similar. Los innovadores están demostrando que nunca se debe decir nunca.

Los consumidores están más que nunca comprometidos con la comida y la pandemia aumentó este interés. Durante 18 meses, la comida fue, para muchos, el único entretenimiento disponible. Esto, combinado a la incertidumbre sobre el medioambiente, la economía y la salud mental, seguirá impulsando un rápido cambio en la industria. Realizamos muchos estudios sobre los consumidores y uno de los grandes cambios radica en las áreas de preocupación. En diez países que estudiamos, la salud ha sido el principal tema, pero este año la salud del planeta ha superado a la salud personal como tema principal. Por supuesto, hay diferencias locales y regionales, pero en general hay un cambio.

Esto es enorme. Llevamos casi una década diciendo que la salud es más holística, pero ahora podemos decir con confianza que esa definición incluye la salud del mundo en el que vivimos. Esta definición más amplia abre la puerta a la innovación. Hay tantas oportunidades para hacer algo atractivo: productos plant based sostenibles o locales, carne de granjas regenerativas utilizada como ingrediente o alimentos indulgentes nos hagan sentir felices. Las oportunidades son infinitas.

I think there has never been a more exciting and interesting time to be in the food industry.

The mid-1990s was a turning point, with the launch of Yakult in Europe and low fat Snackwells in the USA representing a before and after moment. Food ingredients were now front and center and could drive trends. Health and wellness claims opened up new opportunities in the industry and the CEO of one of the largest food companies told an acquaintance that the way they thought about food completely changed. Well, we are in another similar period of discovery. Innovators and entrepreneurs are showing us we should never say never. Consumers are more engaged with food than ever before and the COVID pandemic has amplified this interest. For 18 months, food was the only entertainment many of us had. This, combined with so much uncertainty about the environment, our economic stability, our mental health, will continue to drive rapid change in the industry.

We do a lot of consumer studies and one of the big shifts we see this year is in areas of concern. Across the ten countries we studied, health has been the number one topic of concern overall for many consumers, but this year the health of the planet overtook personal health as the number one issue. Of course there are local and regional differences, but overall there is a shift. This is huge. We've been saying for nearly a decade that health is more holistic but this year we can confidently say that that definition now includes the health of the world we live on. This big, broad definition of health opens up the door for innovation that will excite consumers.

There are so many opportunities to do something enticing, such as plant-based that is very sustainable or local, meat from regenerative farms used as an ingredient, or super indulgent products that make us feel happy. The opportunities are endless.

ALIMENTOS
SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA
GENERACIÓN



NUTRITARIAN FOODS S.A.

BARBIKIÜ RIKÜ

Reemplazo de hamburguesas para parrilla plant based. Esta preparación culinaria, en base a proteína de arvejas, (16 g por porción de 100 g) es apta para veganos, alta en proteínas, baja en grasas, buena fuente de fibras y libre de preservantes y colorantes. Aporta proteínas, carbohidratos, fibra y aceites vegetales a tus preparaciones favoritas. Tiene certificación V-Label.

Plant-Based Meat-Replacement Grilling Burger. This culinary preparation, based on pea protein, (16 g per 100 g serving) is suitable for vegans; it is high in protein, low in fat, a good source of fiber and free of preservatives and artificial colors. It adds protein, carbohydrates, fiber, and vegetable oils to your favorite dishes. It is V-Label certified.



Patricio Pacheco M.
Gerente General/ Socio



patricio.pacheco@nutritarian.cl
+569 9741 8927



riku.cl



@rikuoficial



@rikuoficial



Chacabuco, Región Metropolitana



ALIMENTOS
SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA
GENERACIÓN

QUELP QUELP

Línea de reemplazo cárnico a base de algas chilenas, de alto valor nutricional, sabrosos y fácil preparación. Veganos, libres de gluten, soya y libre de sellos (nutrientes críticos). Bajo un modelo de triple impacto positivo: aporta a la salud, entrega trabajo a más de 200 comunidades alguas a través de precios justos y maneja, de forma sustentable, las praderas naturales de algas.

Meat replacement products based on Chilean seaweed, of high nutritional value, tasty and easy to prepare. Vegan, gluten free, soy free and free of warning HFSS labels. The product is manufactured under a triple positive impact model: it contributes to health, provides work to more than 200 seaweed harvesting communities through fair prices and manages, in a sustainable way, the natural seaweed meadows.



 quelp.cl  [@quelp.cl](https://www.facebook.com/quelp.cl)  [@quelp.cl](https://www.instagram.com/quelp.cl)

 Santiago, Región Metropolitana

 Alejandra Allendes
Co-founder

 alejandra@quelp.cl
+569 8899 4491



ALIMENTOS
SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA
GENERACIÓN



the
LIVE
GREEN
CO.

TOP
10

THE LIVE GREEN COMPANY SPA

LIVE GREEN HELADOS

Helado de última generación, plant only, 100% natural, funcional y sostenible. Diseñado con el software IA Charaka, reemplaza leche, huevos, emulsionantes y anticongelantes por una etiqueta limpia. Cuenta con packaging biodegradable y compostable.

State-of-the-art, plant-only, 100% natural, functional and sustainable ice cream. Designed with IA Charaka software, it replaces milk, eggs, emulsifiers and antifreeze with a clean label. It has biodegradable and compostable packaging.



Empresa



Certificada



Priyanka Srinivas
CEO



pri@thelivegreenco.com
+569 7557 9171



thelivegreenco.cl



@thelivegreenco



@thelivegreenco



San Fernando, Región de O'Higgins

flip diy

ORIZON S.A.

FLIP

Flip es un snack de papas fritas que gracias a una tecnología única en el mundo, tiene un tercio de la grasa que un producto tradicional. Conserva todos los nutrientes y mantiene el color original de su materia prima, resaltando el sabor y logrando una alta crocancia.

Flip is a potato chip snack that, thanks to a unique technology, has a third of the fat of a traditional product. It preserves all the nutrients and maintains the original color of its raw material, highlighting the flavor and achieving high crunchiness.

ALIMENTOS
SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA
GENERACIÓN



flipsnacks.cl [@lamesadetodos.cl](https://www.facebook.com/lamesadetodos.cl) [lamesadetodos.cl](https://www.instagram.com/lamesadetodos.cl)

[Santiago, Región Metropolitana](#)

 **Jorge de Llano O.**
Gerente de Desarrollo y
Nuevos Negocios

 jorge.dellano@orizon.cl
+569 9821 6810

ALIMENTOS
SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA
GENERACIÓN



SOW
Seeds of Wellness®

FUNCTIONAL PRODUCTS TRADING ARICA **BEBIDA VEGETAL SOW**

¡Únete a la revolución plant-based! La Bebida Chía SOW es cremosa, deliciosa y nutritiva: contiene Omega-3, más proteína y fibra y menos calorías que otras leches vegetales. La chía de Benexia es cultivada de manera regenerativa y ofrece de forma diaria nutrientes claves, mientras que su cultivo apoya al planeta. Disponible en original, unsweetened, vanilla y chocolate.

Join the plant-based revolution! SOW Chia Milks is a creamy, delicious and nutritious milk: it contains Omega-3, more protein and fiber and fewer calories than other plant-based milks. Benexia's chia is regeneratively grown and delivers key nutrients daily, while supporting the planet. Available in original, unsweetened, vanilla and chocolate.



Laurence Dubois
Marketing Director



ldubois@benexia.com
+569 8902 6731



sow.bio



@Sow.unitedstates



@Sow.usa



Arica, Región de Arica y Parinacota

TOP
10



cosecha justa®



ALIMENTOS
SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA
GENERACIÓN

COMERCIAL CJ LIMITADA

FIDEOS DE LEGUMBRES

Pastas 100% de legumbres, altas en proteínas, libres de gluten, elaboradas con granos de pequeños agricultores nacionales y con certificación de comercio justo. Sin mezclas con otras harinas, disponibles en formato Doypack de 400 gramos y 5 kilos en formato granel.

100% legume pasta, which is high in protein, gluten free, from small national farmers, and Fair Trade certified. It is not mixed with other flours and is available in Doypack format of 400 grams and 5 kilos in bulk format.



Controlado por
CONVIVIR



Sin Gluten

 cosechajusta.cl



@lacosechajusta



@cosechajusta

 Melipilla, Región Metropolitana



Denisse Opazo
Fundadora



contacto@cosechajusta.cl
+569 8500 3931

ALIMENTOS
SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA
GENERACIÓN



Elisa Marin
Gerente Comercial



info@bigu.cl
+569 5399 3313



COMERCIALIZADORA BIGU SPA **BIGU SNACKS**

Snack saludable para niños compuesto por dos rollos de fruta deshidratada, sin aditivos, ni azúcar añadida, vegano y libre de gluten. Equivale a una de las cinco porciones de frutas y verduras sugeridas al día por la OMS.

Healthy snack for children composed of two dehydrated fruit rolls, with no additives or added sugar, vegan and gluten free. Equivalent to one of the five servings of fruits and vegetables suggested by the WHO per day.



bigu.cl



@bigusnacks



@bigu_snacks



Santiago, Región Metropolitana



ALIMENTOS
SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA
GENERACIÓN

NATIVE FOR LIFE

BLEND NATIV FOR LIFE

Blend de liofilizado de sauco, maqui, cranberry, con vitamina D, selenio, zinc, potenciado para fortalecer el sistema inmune. Producto vegano, de atractivo color y sabor. Posee cianidinas, delphinidina, quercetina, proantocianidinas, vitamina C, fierro, magnesio y cobre propios de estas tres frutas nativas.

Blend of freeze-dried elderberry, maqui, and cranberry, with vitamin D, selenium, and zinc, enhanced to strengthen the immune system. It is a vegan product, having an attractive color and flavor. It has cyanidins, delphinidin, quercetin, proanthocyanidins, vitamin C, iron, magnesium and copper from these three native fruits.



nativforlife.cl @Nativforlife @nativ_forlife
 Santiago, Región Metropolitana

Isabel Lecaros
Gerente de Operaciones

ilecaros@nativforlife.cl
+569 9540 3253

ALIMENTOS
SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA
GENERACIÓN



EAT
CLEVER

SL ALIMENTOS SPA

CLEVER COOKIES

Galletas veganas, sin gluten, fabricadas en base a legumbre más cereal y en envases 100% reciclables y reutilizables. Salud, sabor y medio ambiente son los tres ejes que guían el desarrollo de esta línea de Eat Clever que busca llegar a todo el mundo ¡Porque lo saludable y sabroso sí pueden ser sinónimos!

Vegan biscuits, made from legumes plus cereal available in a 100% recyclable packaging. Health, taste, and environment are the three pillars that guide the development of this line of Eat Clever that seeks to reach everyone, because healthy and tasty can be synonymous!



 **Christian Neuling**
Gerente Comercial

 christian@eatclever.cl
+569 8433 5326

 eatclever.cl  [@eatclever.cl](https://www.facebook.com/eatclever.cl)

 [@eatclever.cl](https://www.instagram.com/eatclever.cl)

 Santiago, Región Metropolitana

TOP
10



P&M FOODS

MASA DE PIZZA PARA DIABÉTICOS

Masa de pizza con bajo nivel glicémico y adecuado perfil proteico gracias a su combinación de arroz y legumbres. Apta para diabéticos y celíacos. Fácil de preparar: la mezcla requiere solo de agua para estar lista. Este alimento está libre de sellos*: bajo en calorías, sodio y grasas saturadas.

Pizza dough with low glycemic level and adequate protein profile thanks to its combination of rice and legumes. Suitable for diabetics and celiac. Easy to prepare: only water is required to prepare in minutes. HFSS warning labels- free and low in calories, sodium and saturated fat.

LIBRE DE
SELLOS

pmfoods.cl @pymFoodsChile @pym_foods
 Santiago, Región Metropolitana

ALIMENTOS
SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA
GENERACIÓN



Patricia Palma
Co-fundadora

patricia.palma@pmfoods.cl
+569 7774 4283

NUEVOS MATERIALES Y DISEÑO: MOTORES DE LA INNOVACIÓN ALIMENTARIA

*New Materials and Design:
Drivers of Food Innovation*



Mariana Soto
Gerente general · CENEM



La era de la producción lineal está llegando a su fin en la industria alimentaria. La economía circular nos está obligando a pensar en su mismo sentido: en lo CIRCULAR.

Por lo tanto, esto significa que debemos producir alimentos sin dejar desechos, desperdicios o materiales a mitad de camino. Todo debe ser aprovechado y re-pensado. Es así, como hoy en día, los investigadores, científicos y la misma industria busca re - insertar en la economía aquello que en tiempo pasado era un desecho.

Surgen, entonces, nuevos materiales, insumos e ingredientes. Se deja de extraer materiales finitos y se deja de contaminar los suelos con materiales inservibles. Se busca para los envases materiales fáciles de reciclar, compostar o reutilizar, encontrando ideas brillantes e impensadas.

Parece una idea perfecta y con sentido. Sin embargo, nos hemos demorado siglos en darnos cuenta de que nuestro planeta en algún momento no será capaz de soportar esta carga ambiental.

Ahora, cuando se inicia un emprendimiento se está obligado a pensar en todos los flujos de entrada y salida, y evaluar el impacto del producto en toda su magnitud tanto ambiental, social, técnica y financiera. Se abren así, infinitas posibilidades de diferenciación, de innovación, de incorporar diseños atractivos y materiales nuevos y de revolucionar con nuevos sabores, texturas y productos.

La necesidad nos ha vuelto más creativos; mientras que la pandemia nos ha hecho sentir más vulnerables. Esto nos ha obligado a reflexionar en la forma de hacer las cosas: de vivir y aprovechar al máximo lo que la naturaleza nos entrega. Estamos aprendiendo a ver las cosas con otra mirada, más completa y con mayor compromiso ambiental y social.

The era of linear production is coming to an end in the food industry. The circular economy forces us to think along the same lines: CIRCULAR. This means that we must produce food without leaving waste, scrap, or materials behind. Everything must be used and rethought. This is how today, researchers, scientists and the industry itself seek to re-insert into the economy that which was once considered waste.

New materials, inputs and ingredients are emerging. Finite resources are no longer extracted and soils are no longer polluted with unusable materials. The industry looks for materials for packaging that are easy to recycle, compost or reuse, and brilliant and unthinkable ideas result. It seems like a perfect idea that makes sense. However, it has taken us centuries as a society to realize that our planet, at some point in the near future, will not have the capacity to support this environmental burden.

Now, when starting an enterprise, it is paramount to think about all the input and output flows and to evaluate the impact of the product in all its environmental, social, technical and financial magnitude. This opens up infinite possibilities for differentiation, innovation and incorporation of attractive designs and new materials, as well as revolutionizing with new flavors, textures, and products.

Necessity has made us more creative, while the pandemic has made us feel more vulnerable. This forces us to reflect on the way we do things: to live and make the most of what nature gives us. We are learning to see things from a different perspective, one more complete and with greater environmental and social commitment.

ALIMENTOS
SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA
GENERACIÓN



SIGNORE MARIO

PASTA PROTEICA DE LEGUMBRES Y CEREALES

Pasta proteica vegana en base a legumbres y cereales. Cuenta con un 32% de proteína en su composición y "Clean Label". Tiene un packaging amigable con el medio ambiente, caja reciclable y bolsa apta para compostaje domiciliario.

Vegan protein pasta based on legumes and cereals. It has 32% protein in its composition and is "Clean-Label" certified. It has an environmentally friendly packaging, and a recyclable box and bag suitable for home composting.

 Enrique Balut
Co fundador

 kike@signoremario.com
+569 9099 6822

 signoremario.cl  @SignoreMario  @signoremario
 Santiago, Región Metropolitana



BALANCELAB LIMITADA

HUMNATT MULTISUPLEMENTOS

Multi suplementos integrales que aportan la dosis recomendada de vitamina D y aportan Omega3, junto con otros ingredientes de origen natural como aceites esenciales, prebióticos, antioxidantes y extractos naturales de origen conocido y certificado, microencapsulados en capsulas vegetales y en un envase de cartón amigable con el medio ambiente.

Multi-integral supplements that provide the recommended dose of vitamin D together with Omega3, along with other ingredients of natural origin such as essential oils, prebiotics, antioxidants and natural extracts of known and certified origin, microencapsulated in vegetable capsules and in an environmentally friendly cardboard packaging.

ALIMENTOS
SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA
GENERACIÓN



 humnatt.cl  @humnatt  @humnatt
 Viña del Mar, Región de Valparaíso

 Siomara Sassi Sassi
Co-founder & Ops Director  siomara.sassii@humnatt.cl
+569 8219 3975

ALIMENTOS
SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA
GENERACIÓN



TOP
10




DONE-DRINKS SPA

BIORI: MEDICINE AS FOOD

Bebidas funcionales fortificadas con dosis diarias de probióticos y vitaminas: los suplementos más eficientes para fortalecer el sistema inmune. Son 100% naturales, sin azúcar, preservantes ni colorantes artificiales y en formato de consumo masivo.

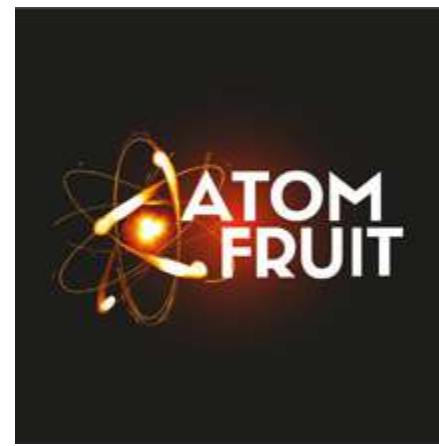
Functional drinks fortified with daily doses of probiotics and vitamins: the most efficient supplements to strengthen the immune system. They are 100% natural, without sugar, preservatives or artificial coloring and come in a mass consumption format.

 Rubén Vilches
Co-founder & CSO

 ruben@biori.cl
+569 4285 2428

 biori.cl  @biori_chile

 Cachapoal, Región de O'Higgins



ALIMENTOS
SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA
GENERACIÓN





SAYYES SPA

ATOM FRUIT ENERGY DRINK

Bebida energética saludable con formulación única: sin taurina, ni cafeína sintética y fortificada con spirulina. Su atributo energético se obtiene a través del ginseng y guaraná. Es la primera en Chile y Latinoamérica con certificación V-Label y validada por el INTA y DICTUC como producto libre de gluten y azúcar. Endulzada con Stevia y jugo natural. En versiones mango y granada.


Healthy energy drink with a unique formulation: no taurine, no synthetic caffeine and fortified with spirulina. Its energetic attribute is obtained through ginseng and guarana. It is the first in Chile and Latin America with a V-Label certification and validated by INTA and DICTUC as a sugar free product. Sweetened with Stevia and natural juice. In mango and pomegranate versions.



 atomfruit.cl  [@atomfruit.cl](https://www.facebook.com/atomfruit.cl)  [@atomfruit.cl](https://www.instagram.com/atomfruit.cl)
 Santiago, Región Metropolitana



 Ivan Henríquez
CEO

 g.general@atomfruit.cl
+56 9 6371 6194

ALIMENTOS
SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA
GENERACIÓN



uni -ko

UNIKO SPA


CONCENTRADO DE FRUTA NATURAL UNI-KO

Uni-ko permite aumentar el consumo de agua de una manera rica y saludable. Es un concentrado de fruta 100% natural para preparar agua saborizada, libre de azúcares añadidas, endulzantes, colorantes, saborizantes y preservantes. Disponible en variedades manzana, frutilla, arándano y cranberry.

Uni-ko is a 100% natural concentrated fruit juice from the Patagonia to enhance water and elevate your hydration. It increases water consumption in a healthy and tasty way, with no added sugar, sweeteners, flavorings, preservatives or dyes. Available in apple, cranberry, blueberry and strawberry.



 **Francisca Solé**
Co-fundadora

 francisca.sole@uni-ko.cl
+569 6238 4797

 uni-ko.cl  [@uniko.cl](https://www.facebook.com/uniko.cl)  [@uniko_chile](https://www.instagram.com/uniko_chile)

 Santiago, Región Metropolitana

Gran Disco

BLACK HERON

PISQUERA TULAHUÉN SPA


PISCO BLACK HERON

Black Heron es el primer pisco ahumado del mundo. Destilado tres veces, elaborado con las mejores uvas, guardado en barricas de roble francés, creando un pisco ahumado, seco y color ambar. Presentado en una atractiva botella que recuerda a la década de 1920, este diseño está inspirado en el incendio de una destilería en 1924 que produjo alcoholes con sabor ahumado.

Black Heron is the first smoked pisco in the world. Distilled three times and made from the finest grapes, it is stored in French oak barrels, creating a smoky, dry, and amber pisco. Presented in an attractive bottle that remembers the Roaring 20s, the design is inspired on the fire that affected a distillery in 1924 that resulted in alcohols with a distinctive smoky flavor.

ALIMENTOS
SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA
GENERACIÓN



piscoblackheron.cl  @piscoblackheron  @piscoblackheron

 Tulahuén, Monte Patria, Limarí, Región de Coquimbo

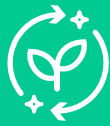


Juan Carlos Ortúzar G.
Socio Fundador



jcortuzar@piscowaqar.cl
+569 7905 3734

SISTEMAS
SOSTENIBLES Y
CERO RESIDUO



GREEN HEART SOLUTIONS LTDA

ENVASES ECOLÓGICOS GREEN HEART SOLUTIONS

Envases compostables - reciclables aptos para el contacto directo con alimentos. Los residuos pueden reciclarse o convertirse en abono, siendo un aporte a la sustentabilidad ambiental, evitando la generación de gases tipo invernadero.

Compostable - recyclable packaging suitable for direct contact with food. The waste can be recycled or turned into fertilizer, contributing to environmental sustainability, avoiding the generation of greenhouse gases.



Luz Verónica Anguita O.
Socia fundadora



vanguita@ghsolut.com
+569 8230 5158



ghsolut.com



@Ghsolut



@ghsolut



Santiago, Región Metropolitana

TOP
10



SISTEMAS
SOSTENIBLES Y
CERO RESIDUO

0 WASTE SPA

0 WASTE

0 Waste es un sistema de etiquetado inteligente que informa de manera sencilla a los consumidores cómo y dónde reciclar los envases de productos.

0 Waste is a smart labelling system that easily informs consumers how and where to recycle product packaging.



 0waste.cl  [@0.waste.app](https://www.instagram.com/0.waste.app)
 Santiago, Región Metropolitana

 **Alberto Veloso**
Co-fundador & CEO

 aveloso@0waste.cl
+569 9276 4791

SISTEMAS
SOSTENIBLES Y
CERO RESIDUO



PROTEKPAK

COMERCIAL GRUPO KRC LIMITADA

PROTEPAK

PROTEKPAK es un aditivo antimicrobiano aplicable como capa superficial a envases de papeles y cartones. Otorga una protección activa contra bacterias, virus y hongos. Está disponible en dos versiones: acuosa y UV.

PROTEKPAK is an antimicrobial additive applicable as a surface coating to paper and cardboard packaging. It provides active protection against bacteria, viruses and fungi. It is available in two versions: aqueous and UV.



Javier Ignacio Bustos M.
Product Manager



javier@krc.cl
+569 9413 9034



krc.cl



Santiago, Región Metropolitana



COPPERPROTEK SPA

MASTERBATCH ANTIBACTERIANO COPPERPROTEK

Masterbatch (pellet plástico) con micropartículas patentadas de cobre, para la producción de envases de alimentos inteligente. El envase, gracias al cobre, controla naturalmente el crecimiento de las bacterias que generan la descomposición del alimento, extendiendo su vida útil.

Masterbatch or plastic pellet with patented copper microparticles for the production of smart food packaging. The packaging, thanks to copper, naturally controls the growth of bacteria that cause food spoilage, extending shelf life.



 copperprotek.com  Santiago, Región Metropolitana

 **Juan José Mac-Auliffe B.**
Gerente de marketing

 jjmacauliffe@copperprotek.com
+56 9 8765 4321

ECONOMÍA CIRCULAR: CAMBIO DE PARADIGMA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

*Circular Economy
Paradigm Shift in the Food Industry*



Mauricio Cañoles
Gerente General UC Davis Chile



Este catálogo es una excelente vitrina para visibilizar las tendencias en innovación y desarrollo de la industria. Cada año nos sorprende con nuevas propuestas de valor que reflejan el dinamismo de un sector que busca responder a consumidores más informados, exigentes y ávidos de innovación.

No es casual que esta versión incorpore una categoría de productos y servicios que contribuya hacia una transición de sistemas alimentarios sustentables bajo un enfoque integrado de economía circular (EC). No se trata solo de mostrar productos que reducen la huella ambiental, sino de empresas que juegan un rol clave en un cambio de paradigma que concibe la transformación sistémica de los patrones de producción y consumo de alimentos.

Estas soluciones muestran cómo la EC se transforma en una oportunidad para innovar modelos de negocios y el posicionamiento de Chile en el desarrollo de soluciones con alto potencial de escalamiento. También los modelos colaborativos se destacan en esta lógica de circularidad donde son claves las sinergias en la cadena de valor.

Empresas que diseñan productos nutritivos a partir de pérdidas de alimentos, productos plant based que incorporan tecnologías 4.0, reciclaje de nutrientes y energía a partir de residuos orgánicos o apps que orientan a los consumidores en sus decisiones de compra. Como eje transversal subyace la lógica del uso más eficiente y responsable de los recursos de nuestro planeta.

Desde UC Davis Chile, estamos seguros de que el catálogo seguirá siendo una inspiración en el desarrollo y validación de soluciones basadas en ciencia y al servicio de un sistema alimentario más resiliente y sustentable.

This catalog is an excellent showcase for trends in innovation and development in the industry. Every year it surprises us with new value proposals that reflect the dynamism of a sector that adapts to respond to more informed, demanding and innovation-hungry consumers.

It is no coincidence that this version incorporates a category of products and services that contribute to a transition to sustainable food systems under an integrated circular economy (CE) approach. It is not only about showcasing products that reduce the environmental footprint, but also about companies that play a key role in a paradigm shift that envisions the systemic transformation of food production and consumption patterns.

The solutions that are highlighted are examples of how CE becomes an opportunity to innovate business models and of Chile's positioning in the development of solutions with high scaling potential. Thus, there are companies that design nutritious products from food waste or that revolutionize the plant-based category with the incorporation of 4.0 technologies.

Collaborative models stand out in this circularity logic where synergies in the value chain are key. For example, companies that articulate the recycling of nutrients and energy from organic waste for the production of industrial bioinputs or applications that provide information and guide consumers in their purchasing decisions. The logic of a more efficient and responsible use of our planet's resources underlies every innovation.

At UC Davis Chile, we are confident that the catalog will continue to be an inspiration in the development and validation of science-based solutions in the service of a more resilient and sustainable food system, and we also hope that it will promote investment and scaling-up.

ALIMENTOS
SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA
GENERACIÓN



COOPERATIVA CAMPESINA PUNTA CHILEN

CHILOÉ GOURMET

Productos en base a ingredientes endémicos de la isla de Chiloé: pasta de ajo chilote, en seis variedades, ideal para untar, elaborar platos o como aliño; y chips de papas nativas mechuñes, vizcochas, cabritas y murtas, sazonadas con sal de mar, con sachet de salsa de ajo chilote y libres de gluten. Ambos productos son cultivados artesanalmente y tienen certificación orgánica.

Products based on endemic ingredients from the island of Chiloé: Chiloé garlic paste, in six varieties, ideal for spreading, preparing dishes or as a seasoning, and native mechuñes, vizcochas, cabritas and murtas potato chips. They are gluten-free, seasoned with sea salt, and come with sachets of Chiloé garlic sauce. Both products are handcrafted and certified organic.



Eloisa Ruiz
Ejecutiva de ventas



asistente@chiloegourmet.cl
+569 6151 0029



chiloegourmet.cl



@chiloegourmet



@chiloegourmet



Chiloé, Región de Los Lagos



ALIMENTOS
SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA
GENERACIÓN

SOCIEDAD COMERCIAL LAS DELICIAS DE EL CARMEN

CREMA UNTABLE DE CASTAÑAS

Producto rico y versátil para repostería y ocasiones cotidianas. Elaborado con castañas, cacao y cúrcuma para máxima untuosidad y sabor. Sin sellos de advertencia, producida por la agrupación de castañeros de El Carmen Región de Ñuble, al sur de Chile.

Rich and versatile product for confectionery and everyday occasions. Made with chestnuts, cocoa and turmeric for maximum smoothness and flavor. HFSS warning labels-free, produced by the group of chestnut growers of El Carmen, Ñuble Region, in southern Chile.



 deliciasdelcarmen.cl  @Castañas El Carmen

 El Carmen, Región de Ñuble



| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | |
|------------------------------|------------------|
| Porción: 2 cucharadas (30 g) | |
| Porciones por envase: 6 | |
| | 100 g, 1 porción |
| Energía (Kcal) | 126 38 |
| Proteínas (g) | 5,22 1,56 |
| Grasa Total (g) | 3,45 1,04 |
| H. de C. disponibles (g) | 18,5 5,55 |
| - Azúcares totales (g) | 0,6 0,18 |
| Sodio (mg) | 40 12 |

Modo de empleo: Relleno de tortas, postres, chocolatería.



Karla Del Rio Carrasco
Encargada de comunicaciones y ventas del producto



ventas.deliciaselcarmen@gmail.com
+569 7719 7798

SISTEMAS
SOSTENIBLES Y
CERO RESIDUO



Ayllu

COOPERATIVA CAMPESINA LICKAN ANTAY

VINOS AYLLU

Vino producido a más de 2500 m de altura en el desierto de Atacama, el más árido del mundo. Recoge las prácticas ancestrales de la comunidad Lickanantay, pueblo originario agrícola de la zona. Galardonados con dos medallas de oro en el Mundial de Vinos Extremos 2021 en Italia.

Wine produced at an altitude of over 2500 m.a.s.l. in the Atacama Desert, the driest desert in the world. It reflects the ancestral practices of the Lickanantay community, the original agricultural people of the area. Awarded with two gold medals at the World Extreme Wine Competition 2021 in Italy.



Wilfredo Cruz
Gerente General



wilfredo@ayllu.wine
+569 9291 0393



ayllu.wine



@VinoAyllu



@vino.ayllu



Toconao, Región de Antofagasta



ALIMENTOS
SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA
GENERACIÓN

ECOTERRA SPA

BARRAS ECOTERRA FAIR FOODS

Barras de proteína de clara free-range, certificada en bienestar animal y obtenida en sistemas de comercio justo con pequeños productores. Altas en proteína de clara de huevo altamente biodisponible, saludables y deliciosas, con ingredientes 100% naturales.

Free-range egg white protein bars, certified in animal welfare and obtained in fair trade systems with small producers. High in highly bioavailable egg white protein, healthy and delicious, with 100% natural ingredients.



Empresa



Certificada



ecoterra.cl [@ecoterrachile](https://www.facebook.com/ecoterrachile) [@ecoterrafoods](https://www.instagram.com/ecoterrafoods)

Maipo, Región Metropolitana

Alejandra Guerrero
Gerente Comercial

alejandra_guerrero@ecoterra.cl
+569 7432 6135

SISTEMAS
SOSTENIBLES Y
CERO RESIDUO



awa
SOLARWATER

LADER ENERGY CHILE SPA

AWA SOLAR

Agua embotellada de alta calidad, fuente 100% renovable, reciclable y de consumo responsable. AWA SOLAR se genera de la combinación del aire y el sol, logrando una huella hídrica y una huella de carbono cero en su producción, utilizando solo energía solar para crear un agua desde la condensación del aire.

High-quality, responsible-consumption bottled water, obtained from a 100% renewable source and recyclable. AWA SOLAR is generated from the combination of air and sun, achieving zero water footprint and zero carbon footprint in its production, using only solar energy to create water from air condensation.



Horacio Vásquez
CEO



hvasquez@laderenergy.com
+569 6209 3377



awasolar.com



@awawatercl



awawatercl



Pelequén, Región de O'Higgins

TOP
10

THE IMPERFECT PROJECT

SISTEMAS
SOSTENIBLES Y
CERO RESIDUO

THE IMPERFECT PROJECT SPA

THE IMPERFECT PROJECT

The Imperfect Project transforma frutas y verduras “imperfectas” en productos procesados de larga vida, evitando el desperdicio de alimentos y el daño al medio ambiente. Sus barras son plant based, tienen envases reciclables y están disponibles en seis innovadores sabores dulces y salados. ¡Súmate a la tendencia Upcycled food!

The Imperfect Project transforms “imperfect” fruits and vegetables into processed products with a long shelf life, avoiding food waste and harm to the environment. Their bars are plant based, have recyclable packaging and are available in six innovative sweet and savory flavors - join the Upcycled food trend!



 theimperfectco.com  @Theimperfectco  @theimperfectp

 Santiago, Región Metropolitana

 Adriana Behm
CEO

 adriana@theimperfectco.com
+569 3454 0173

SISTEMAS
SOSTENIBLES Y
CERO RESIDUO



cáscara

CÁSCARA FOODS SPA

CÁSCARA FOODS

Suplementos, Snacks y Alimentos funcionales. Cáscara transforma el desperdicio de alimentos en oportunidades para una alimentación más completa y sostenible. Utilizando metodologías de innovación y tecnología, evita que las materias primas, tradicionalmente consideradas como residuos, terminen en la basura, transformándola en productos que nutren a las personas en su día a día.

Supplements, Snacks, and Functional Foods. Cáscara transforms food waste into opportunities for a more complete and sustainable diet. Using innovative methodologies and technology, it prevents raw materials, traditionally considered as waste, from ending up in the garbage, transforming them into products that nourish people in their daily lives.



Domingo Chong
Gerente Comercial



domingo@cascafoods.com
+569 8324 0696



cascafoods.com



@CascaFoods



@cascafoods



Santiago, Región Metropolitana



CIRCULAR PET SPA

CIRCULAR PET

Alimento Premium para mascotas sustentable, elaborado a partir de proteína de insectos, con altos niveles nutritivos y CO2 reducido en comparación a alimentos tradicionales en base a carne de vaca y pollo. Integración de un 27% de proteína, opción hipoalérgica, sin antibióticos ni colorantes. Cuenta con packaging ecológico Sack Kraft 100% papel.

Premium sustainable pet food, made from insect protein, with high nutritional levels and reduced CO2 compared to traditional food based on beef and chicken. Integration of 27% protein, hypoallergenic option, without antibiotics or dyes. It comes with ecological, 100% fiber Sack Kraft packaging.



 circular.pet  @circularpetfood  circular.pet
 Santiago, Región Metropolitana

 León Quesney
Managing Partner

 leon@periferi.co
+569 8999 2463

ALIMENTOS
SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA
GENERACIÓN



bugs& us

Bugs&Us

HARINA DE GRILLO

La harina de grillo de campo chileno – especie endémica-, es una proteína sustentable y de alto valor nutricional. Con un 66% de contenido proteico y un agradable sabor y olor, su consistencia permite su utilización en múltiples aplicaciones en la industria alimentaria.

Chilean field cricket flour - an endemic species - is a sustainable protein of high nutritional value. With a 66% protein content and a pleasant taste and smell, its consistency allows its use in multiple applications in the food industry.



Pablo Flores Audibert
CEO



pflores@bugsandus.com
+569 3382 7523



bugsandus.com



Viña del Mar, Región de Valparaíso

TOP
10



SISTEMAS
SOSTENIBLES Y
CERO RESIDUO

F4F SPA

HARINA DE INSECTOS F4FPROTEIN

HERMETIA ILLUCENS

Servicio que valoriza y transforma residuos orgánicos en productos de alto valor, destacando harina F4Fprotein, aceite F4Foil y biofertilizante F4Ffrass. El bioproceso utiliza la Mosca Soldado Negro (*Hermetia Illucens*) y es una solución para empresas de nutrición animal orientadas a una producción sustentable, 100% circular, con certificación de disposición final y huella de carbono negativa.

*A service that valorizes and transforms organic waste into high value products, featuring F4Fprotein meal, F4Foil oil, and F4Ffrass biofertilizer. The bioprocess uses the Black Soldier Fly (*Hermetia Illucens*) and is a solution for animal nutrition companies focused on 100% circular, sustainable production, with final disposal certification and negative carbon footprint.*



 f4f.cl  [@f4fcl](https://www.facebook.com/f4fcl)  [@f4fcl](https://www.instagram.com/f4fcl)  Talca, Región del Maule

 **Felipe Mayol**
Gerente Comercial

 felipe@f4f.cl
+569 7137 9874

LOS ALIMENTOS, EN BOCA DE TODOS

Food, on everyone's lips

PFalimentos

Jaime Labbé

*Gerente de Calidad e Innovación
PF Alimentos*



Alimentarse no es un simple acto de subsistencia: está íntimamente integrado a nuestra estructura socio-cultural y obedece a la relación que mantenemos en forma diaria con los alimentos. No es de extrañar, entonces, que ocupe un gran espacio de nuestro tiempo, preocupaciones y conversaciones.

El saber popular entorno a la alimentación es amplio. Reúne un extenso patrimonio de conocimiento que nos ofrece oportunidades para innovar frente a los desafíos que nos demanda una sociedad más involucrada en cuestiones globales y que se muestra más sensible en lo que respecta a la ética, inocuidad, autenticidad y sostenibilidad de los alimentos que compran y consumen.

Esta evolución hacia modelos de consumo más sostenibles e hiperconectados, donde la transparencia de las cadenas productivas deberá ejercer un rol claro y decidido para fortalecer la confianza que se puede ganar o perder con solo un clic, incluso, sin que el consumidor haya adquirido o consumido el producto o servicio.

Hoy, la industria atraviesa un momento de transformación, debido a la globalización que ofrecen los medios digitales y las redes que conectan, las cuales no solo están cambiando la forma de producir y comercializar los alimentos, sino que también la relación de nuestra industria con el usuario, algo que se ha intensificado por los efectos de la pandemia. La innovación tecnológica fue el abanico que logró satisfacer y aliviar nuevas formas de consumo de alimentos frente a la 'nueva realidad'.

Este catalogo es el fiel reflejo del buen estado de salud de nuestro ecosistema de emprendimiento. Esto engrandece a quienes trabajamos y colaboramos para que la innovación sea un detonante clave en nuestro país, y así, afrontar con éxito su futuro.

Eating is not simply an act of subsistence: it is intimately integrated into our socio-cultural structure and is due to the relationship we have with food on a daily basis. It is not surprising, then, that it occupies a large part of our time, concerns and conversations.

Popular knowledge about food is extensive. It brings together an extensive wealth of knowledge that offers us opportunities to innovate in the face of the challenges posed by a society that is more involved in global issues and is more sensitive to the ethics, safety, authenticity and sustainability of the food it buys and consumes.

This evolution towards more sustainable and hyper-connected consumption models, where the transparency of production chains will undoubtedly play a clear and decisive role in strengthening the trust that can be gained or lost with just a click, even without the consumer having purchased or consumed the product or service.

Today, the industry is going through a time of transformation, due to the globalization offered by digital media and the connecting networks, which are not only changing the way food is produced and marketed, but also the relationship of our industry with the user, something that has been intensified by the effects of the Pandemic. Technological innovation was the fan that managed to satisfy and alleviate new forms of food consumption in the face of the 'new reality'.

This Catalog is a true reflection of the good health of our entrepreneurial ecosystem. This fills with pride those of us who work and collaborate to make innovation a key trigger in our country, and thus, successfully face its future.

ALIMENTOS
SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA
GENERACIÓN



FRUITYÜ®

PUREFRUIT CHILE S.A.

FRUITYU ORGANICS

Compotas veganas para bebés en base a purés de frutas, verduras y granos. Certificaciones: orgánico, kosher, halal, libre de gluten, GMO's y BPA. Es libre de azúcar añadida, aditivos, preservantes, colores artificiales y grasas trans. Disponible en 8 recetas diferentes y empackado en pouches transparentes para venta en góndola y online.

Vegan baby food based on fruits, veggies, and ancient grains. Certifications: Organic, Kosher, Halal, free of Gluten, GMO's and BPA. Free of added sugars, additives, preservatives, artificial colors, and trans fats. Available in eight different varieties, packaged in clear pouches for stores and online sale.



Juan Solis
Sales Operation Manager
Retail Division



jsolis@purefruitchile.com
+569 4095 9193



fruityuorganics.com



@FruityU



fruityuorganics



Curicó, Región Del Maule



ALIMENTOS
SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA
GENERACIÓN

INDUSTRIA PRODUCTOS ALIMENTICIOS SA

GRANOLA Y MUESLI ANCIENT GRAINS

Granola y muesli en base a granos ancestrales dilatados, tales como sarraceno, mijo, cebada, quinoa, frutas liofilizadas, frutos secos, semillas y endulzado con jarabe de dátiles. Son productos clean label y que promueven el desarrollo de proveedores locales.

Granola and muesli based on expanded ancestral grains such as buckwheat, millet, barley and quinoa; freeze-dried fruits, nuts, seeds and sweetened with date syrup. They are "Clean-Label" products and promote the development of local suppliers.



 proalsa.cl  Santiago, Región Metropolitana

 M^a Loreto Fernández V.
Gerente de Innovación
y Desarrollo

 mfernandezv@ipal.cl
+569 9566 6762

ALIMENTOS
SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA
GENERACIÓN



ELABORADORA Y COMERCIALIZADORA
CASONA EL MONTE LTDA

LINEA FROYATT

Los productos Froyatt son 100% naturales, para consumidores de todas las edades y pueden reemplazar una comida completa con una porción de 20 gramos. Sus diferentes formulaciones generan una amplia línea de productos bajos en calorías y de alta nutrición, elaborados a partir de spirulina, previa eliminación del aroma y sabor característico.

Froyatt products are 100% natural, for consumers of all ages, and can replace a complete meal with a 20-gram serving. Its different formulations generate a wide line of low-calorie and high-nutrition products, made from spirulina, after eliminating its characteristic aroma and flavor.



Rocío Rodríguez
Gerente General



r.rodriguez@lacasonaelmonte.cl
+569 7479 3969



froyatt.com



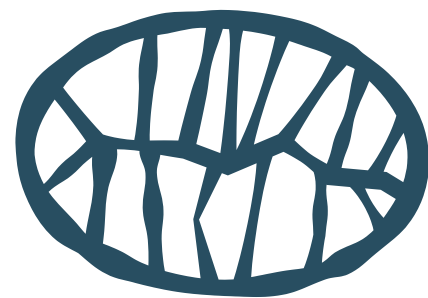
@lacasonaelmont



@lacasonaelmonte



El Monte, Región Metropolitana



AMAREA





SNACKS AMAREA SPA

AMAREA SNACKS

Snacks hechos a partir del alga endémica Cochayuyo, en dos formatos y tres sabores cada uno. Son 100% naturales, orgánicos, veganos, libres de gluten y desarrollados a partir de comercio justo. Contienen un 50% de fibra dietética, 12% de proteína de alta calidad, un bajo aporte de carbohidratos y un altísimo aporte de calcio y magnesio.

Snacks made from the endemic Cochayuyo kelp. They are 100% natural, organic, vegan, gluten free and developed from fair trade. They contain 50% of dietary fiber, 12% of high quality protein, with a low carbohydrate intake and a very high intake of calcium and magnesium. Available in two formats and three different flavors.

ALIMENTOS
SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA
GENERACIÓN

 amarea.cl  [@amareacl](https://www.facebook.com/amareacl)  [@amarea_snacks](https://www.instagram.com/amarea_snacks)
 Santiago, Región Metropolitana

 José Tomás Sagredo
Gerente, Co fundador

 jtsagredo@amarea.cl
+569 8794 1501



ALIMENTOS
SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA
GENERACIÓN



SEAWEED
PLACE

COMERCIALIZADORA HERBAMAR LTDA

YUJOES

YUJOES es la nueva alternativa para consumir algas de forma entretenida: un suflé de maíz, con más de 16% de alga cochayuyo y fibra soluble en reemplazo de aceite. Es una excelente fuente de fibra dietética, magnesio, hierro, calcio y de betaglucanos (12%) que potencian el sistema inmune. Cada snack es una porción diaria de algas (40 g). Pruébalos en sus sabores pesto, merkén y queso.

YUJOES is the new alternative to consume seaweed in an entertaining way: a corn soufflé, with more than 16% of cochayuyo kelp and soluble fiber instead of oil. It is an excellent source of dietary fiber, magnesium, iron, calcium and beta-glucans (12%) that boost the immune system. Each snack is a daily serving of seaweed (40 g). Try them in their pesto, merken, and cheese flavors.



Juan Francisco Aldunce
Director Comercial



jfaldunce@seaweedplace.com
+569 7397 8614



seaweedplace.com



@Seaweedplacechile



@seaweedplacechile



Concepción, Región Del Bio Bio



ALIMENTOS
SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA
GENERACIÓN

GELYMAR

HARINA DE MACROALGAS

Ingrediente de origen natural, obtenido a partir de macroalgas nativas chilenas de grado alimenticio y procesos productivos de mínima intervención. Posee propiedades nutricionales y funcionales para diversas aplicaciones de la industria alimentaria, convirtiéndolo en una solución para los desafíos de sustentabilidad y etiquetado limpio. Cuenta además con certificaciones de Orgánico y Halal.

Ingredient of natural origin, obtained from native Chilean edible macroalgae produced by food grade minimum intervention processes. It has nutritional and functional properties for various applications in the food industry, making it a solution to the challenges of sustainability and clean labeling. It also has Organic and Halal certifications.



 gelymar.com  Santiago, Región Metropolitana

 **Karla Winkler**
Jefe Área Soporte Técnico
y Marketing

 kwinkler@gelymar.com
+569 4473 3188

CADENAS
PRODUCTIVAS
TRAZABLES Y
SEGURAS



ARCOM

TOP
10

ARCOM, ARQUITECTURA Y CONSTRUCCIÓN MODULAR

CLINBOX

Salas de proceso modulares de alto estándar para producción de alimentos, livianas y transportables, que cuentan con lo necesario en temas de infraestructura para obtención de resolución sanitaria. CLINbox incluye asesoría en el diseño de procesos, propuesta equipada, personalizada y valorizada. Diseño, fabricación y traslado en solo 90 días.

High standard modular process rooms for food production; light and transportable, with the necessary infrastructure to be legally authorized for food production. CLINbox includes advice on process design, equipment, customization, and costs. Design, manufacture, and transport in just 90 days.



Natalia Sepúlveda
Co-Fundadora y CEO



nataliasepulveda@arcom.cl
+569 5748 6404



arcom.cl



@arcom.modulos



@arcom_chile



Colina, Región Metropolitana



CADENAS
PRODUCTIVAS
TRAZABLES Y
SEGURAS



TRANSPORTES FISHCARE SPA

FISHCARE


Sistema de transportes de peces vivos patentado. Maximiza la capacidad de carga y autonomía, manteniendo las variables de calidad de agua relevantes para el bienestar de los smolts de salmón. Reduciendo impactos ambientales y emisiones de carbono.

Patented live fish transport system. It maximizes the carrying capacity and autonomy while maintaining water quality variables relevant to the welfare of salmon smolts. It reduces environmental impacts and carbon emissions.



 transportesfishcare.cl  Puerto Varas, Región de Los Lagos

 **Carlos López**
Gerente Proyectos y
Operaciones

 clopez@fishcare.cl
+569 3422 5813

CADENAS
PRODUCTIVAS
TRAZABLES Y
SEGURAS



CampoChange

CAMPOCHANGE SPA

CAMPOCHANGE

Plataforma de comercio local que distribuye productos de la agricultura familiar hasta negocios de barrio, transportándose en cajas de plástico reciclado fitosanitario, asociadas a un código QR que da a conocer la historia del alimento. Al comprar los productos campochange ayudas a la economía local y, además, disminuyes el impacto ambiental.

Local trade platform that distributes family farming products to neighborhood businesses. The production is transported in phytosanitary recycled plastic boxes, associated with a QR code that shows the history of the food. By buying Campo Change products you support the local economy, in addition to reducing the environmental impact.



Martina Soto C.
Gerente General



martina.soto@campochange.cl
+569 8199 5622



campochange.cl



[@campochange](https://www.facebook.com/campochange)



[@campochange](https://www.instagram.com/campochange)



Retiro, Región del Maule

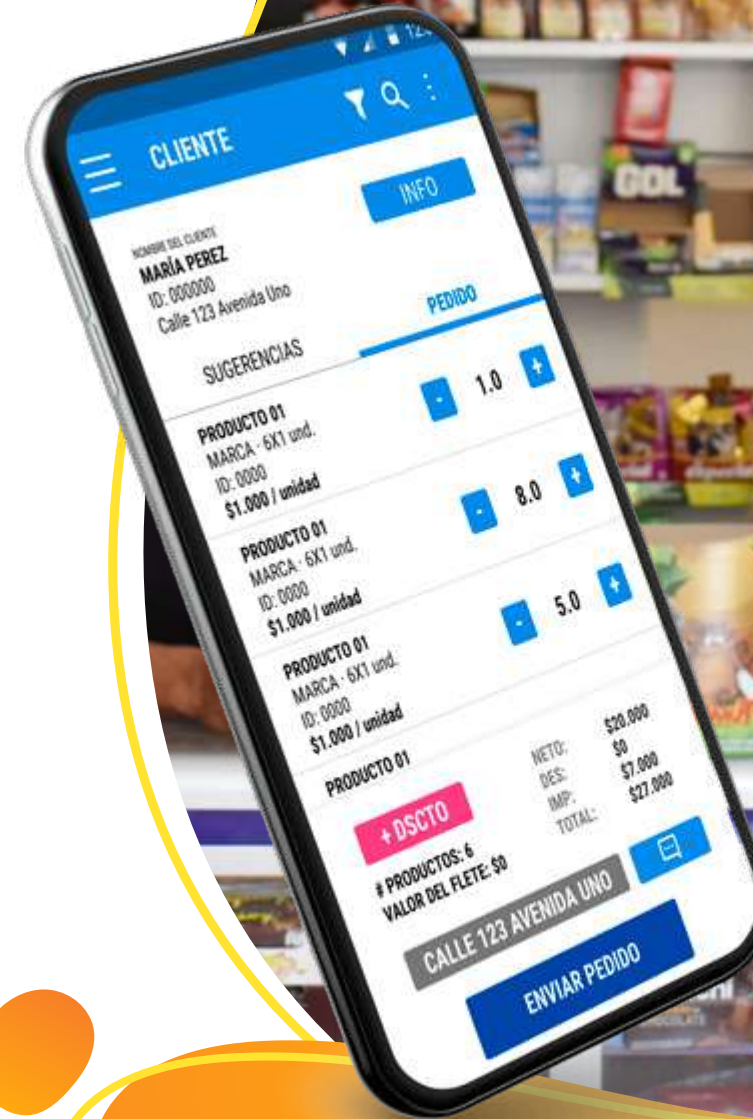




YOU ORDER ME SPA

YOM

Empresa SaaS para mejorar la gestión comercial y potenciar las ventas de marcas tradicionales de consumo masivo. Optimiza las ofertas de los almacenes, aumenta sus ventas y evita el quiebre de stock. Su IA orienta a los vendedores sobre la compra y venta a través de una app de ventas inteligente y para venta online a través de ecommerce B2B.

SaaS company to improve commercial management and boost sales of traditional mass consumption brands. It optimizes store offers, increases sales and avoids out-of-stocks. Its AI guides sellers on buying and selling through an intelligent sales app and for online sales through B2B ecommerce.



 youorder.me  [@yom_ai](https://www.instagram.com/yom_ai)

 Santiago, Región Metropolitana

 **Antonio Hartmann**
Gerente comercial

 antonio@youorder.me
+569 8409 5700

AGRI-FOOD TECH: UN NUEVO ENFOQUE PARA LOS INNOVADORES

*Agri-Food Tech:
A New Focus for Innovators*

 arpegio

Gonzalo Pérez-Taiman
Managing Partner Arpegio VC



La tecnología ha cambiado nuestras vidas gracias a la digitalización de las comunicaciones, los medios y otras industrias basadas en los servicios. La atención de los mejores talentos, inversionistas y consumidores se ha centrado en áreas como la tecnología financiera o Ecommerce.

Sin embargo, quizá haya llegado por fin el momento, tras décadas de revolución digital, de que la alimentación y la agricultura ocupen el centro de la escena tecnológica mundial.

La edición Consumer Electronics Show (2019) marcó un hito simbólico. La última versión de la *Impossible Burger* fue nombrada el “producto más impactante” y el “mejor de los mejores”, superando a los adelantos de Apple, Google o Samsung. Ese año, se invirtieron US\$22.600 millones en empresas agri-food tech, según AgFunder, una cantidad que se espera duplicar en 2021, puesto que en los primeros seis meses se ha invertido US\$24.000 millones.

El sector se enfrenta al cambio de las preferencias de los consumidores, a desperdicios e ineficiencias a lo largo de la cadena de valor, a tensiones entre una demanda creciente y la limitación de los recursos y al cambio climático. Los talentos gravitan hacia el sector con una amplia gama de soluciones a estos problemas.

Se debe agradecer a generaciones de emprendedores por la creación de infraestructuras y ecosistemas más inclusivos que han reducido las barreras de entrada para los nuevos innovadores. Así como a quienes fueron pioneros en las tecnologías de redes sociales, big data, inteligencia artificial y *machine learning*.

Teniendo en cuenta los impactos a nuestro planeta, la economía y la salud, es difícil pensar en innovadores que merezcan más atención hoy en día que los que trabajan en la industria mundial de la alimentación y la agricultura.

Technology has rapidly changed our lives through the digitization of our communications, the media and other service-based industries. Attention from investors, top talent and consumers during this time has been focused on areas such as fin-tech or e-commerce, leaving food and agriculture behind despite its importance to society.

But perhaps the time has finally come, decades into the digital revolution, for food and agriculture to take center stage in the global technology scene.

The 2019 edition of the Consumer Electronics Show marked a symbolic milestone for the industry, as the latest version of the Impossible Burger was named the “Most Impactful Product” and “Best of the Best,” outshining the newest gadgets from Apple, Google or Samsung. That same year, USD 22.6 billion was invested in global agri-food tech companies according to AgFunder, an amount that is expected to double in 2021, with USD 24 billion already invested in the first six months.

The industry is facing everchanging consumer preferences, waste and inefficiencies along the entire value chain, tensions between a growing demand and resource constraints, and a significant impact on and from the effects of climate change.

Top entrepreneurial talent is now gravitating towards the industry with a wide range of solutions to these problems. We have many generations of tech entrepreneurs to thank for building out more inclusive infrastructure and ecosystems that have lowered the barriers of entry for new innovators. As well as those who pioneered new technologies in social media, big data, machine learning and artificial intelligence that are being applied by entrepreneurs in many other industries.

However, considering their impact on our environment, economy, and human health, it's difficult to think of innovators more deserving of our attention today than the ones working in the global food and agriculture industry.

done • properly


DONE PROPERLY COMPANY SPA

RISE & MICO

RISE y MICO son ingredientes generados mediante procesos de fermentación patentados. RISE® es un realzador de sabor natural que además de mejorar el sabor de los alimentos, permite reducir el uso de sodio en hasta un 50%. MICO® es una proteína alternativa basada en micelio de hongo, natural, neutra y versátil que puede transformarse en nuggets, hamburguesas, salchichas o en cualquier análogo de producto cárnico entregando una experiencia de consumo extraordinaria con el mejor índice de sostenibilidad.

Solutions generated by patented fermentation processes: RISE is a natural flavor enhancer that also reduces sodium use by up to 50% in food; MICO is a natural, neutral and versatile mushroom mycelium-based protein alternative that can be transformed into nuggets, burgers, sausages or any meat product analogue.

 **Javier Olave**
Cofounder

 ja.olave@doneproperly.co
+569 9539 3556

 doneproperly.co  [@doneproperly.co](https://www.instagram.com/doneproperly.co)

 **Santiago, Región Metropolitana**



ALIMENTOS
SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA
GENERACIÓN

LIVA COMPANY SPA

NUPI!

Línea de suplementos premium basados en nutrición probiótica, desarrollados con tecnología 100% chilena. Se formulan con una alta concentración de probióticos, vitaminas y/o minerales. Son productos libre de alérgenos y certificados vegano V-label.

Premium line of supplements based on probiotic nutrition, developed with 100% Chilean technology. They are formulated with a high concentration of probiotics, vitamins and/or minerals. They are allergen-free products and vegan V-Label certified.



livacompany.com @nup.cl @nup.cl
Santiago, Región Metropolitana



Catalina Garrido
Directora Ejecutiva

catalina@livacompany.com
+569 7968 7839



THE EARTH SAYS_

AIBEE SPA

THE EARTH SAYS

Servicio que optimiza los procesos de polinización y permite aumentar la rentabilidad de los cultivos. Gracias a un modelo matemático, que integra el nivel de desarrollo del campo, variables medio ambientales y una IA que mide el comportamiento de las abejas en la colmena, entrega de manera diaria al agricultor una visualización completa entre los rendimientos esperados y estimados.

Service that optimizes pollination processes and increases crop profitability. Thanks to a mathematical model that integrates the level of field development, environmental variables and an AI that measures the behavior of the bees in the hive, it provides the farmer with a complete visualization of the expected and estimated yields on a daily basis.



Mario Fuenzalida
COO



mario.fs@theearthsays.cl
+569 9857 7913



theearthsays.cl



@theearthsays_



Talagante, Región Metropolitana

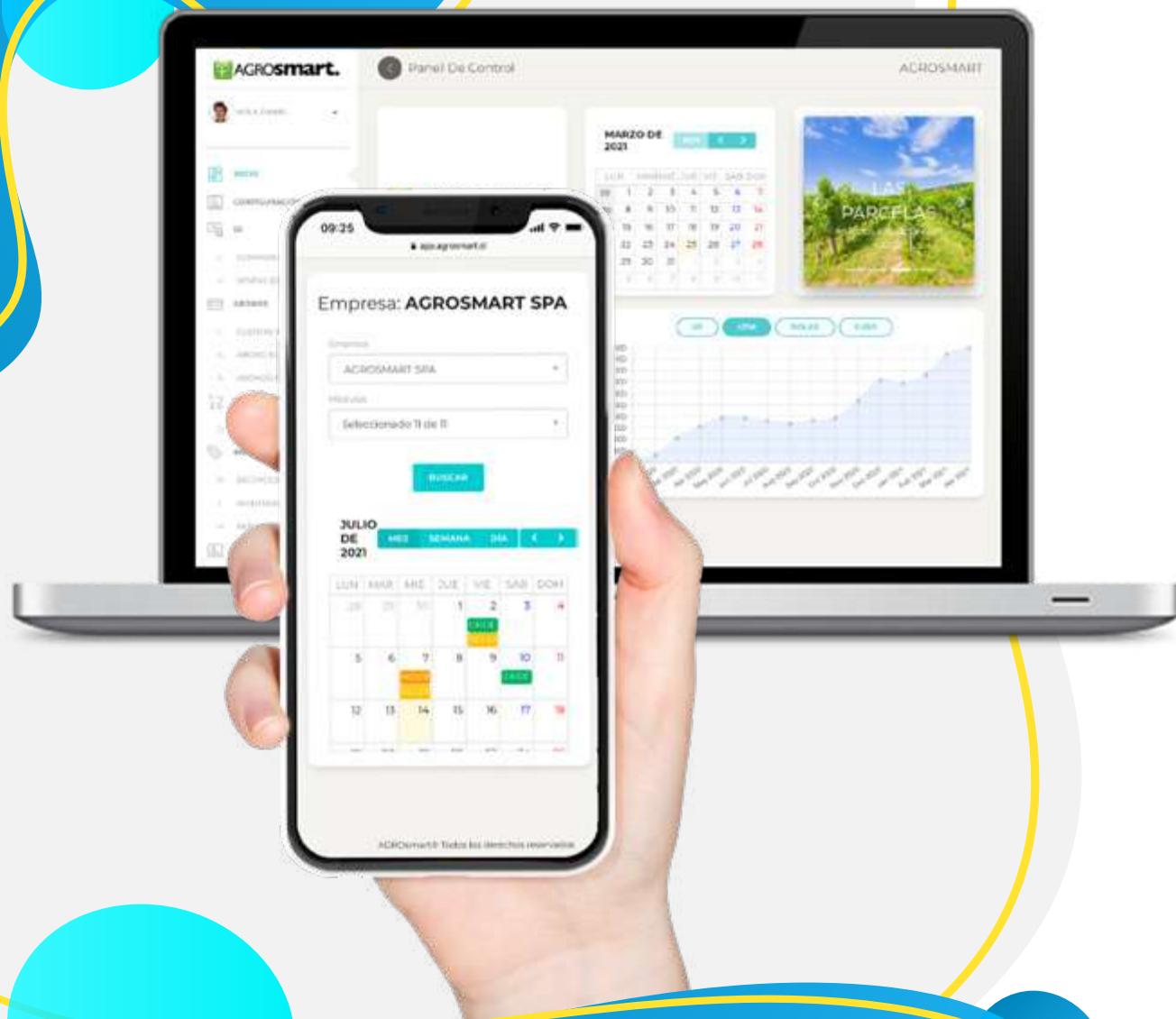
COMERCIALIZADORA AGRICOLA PECUARIA
VLAHOVIC LIMITADA

SOFTWARE: MAXRABBIT

Sistema informático que permite aumentar el bienestar animal en la producción de conejo orgánico: una carne magra, versátil de cocinar, en múltiples formatos de conveniencia y bajo el concepto de agricultura circular.

Computer system that allows increasing the animal welfare in the production of organic rabbit: a lean meat, versatile to cook, available in multiple convenient formats and under the concept of circular farming.





SERVICIOS AGROSMART SPA

AGROSMART

SaaS para gestión agrícola y cuaderno de campo inteligente. Ingresa, controla y automatiza labores, procesos productivos, operacionales, administrativos y contables. Reduce costos, optimiza tiempos, mejora eficiencia y productividad. La plataforma se integra a otras soluciones de Agtech, convirtiéndose en un potente hub tecnológico que simplifica actividades de productores y empresas.

SaaS for agricultural management and intelligent field notebook. It enters, controls, and automates tasks, and production, operational, administrative and accounting processes. It reduces costs, optimizes time, improves efficiency and productivity. The platform integrates with other Agtech solutions, becoming a powerful technological hub that simplifies the activities of producers and companies.

 Daniel Prohens
Director- Socio Fundador

 daniel@agrosmart.cl
+569 9344 2316

 agrosmart.cl  @agrosmartchile  @plataforma_agrosmart
 Santiago, Región Metropolitana



SENSEGRASS

INTELLIGENT INTERFACE TECHNOLOGY SPA

SENSEGRASS

Plataforma de inteligencia del suelo para la gestión de fertilizantes en tiempo real. Usamos una combinación de recomendaciones basadas en IA y sensores de suelo ofreciendo un análisis de la salud de este, junto con una gestión de nutrientes específica. Ayudamos a reducir el uso de fertilizantes químicos, aumentando el rendimiento de los cultivos para un crecimiento sostenible.

Soil intelligence platform for real-time fertilizer management. We use a combination of AI-based recommendations and soil sensors to provide soil health analysis along with targeted nutrient management. We help reduce chemical fertilizer use, increasing crop yields for sustainable growth.



AGRI-FOOD
TECH



INGENIERÍA Y PROYECTOS FARMONITORING SPA

FARMONITORING

Plataforma cloud para monitorear granjas agrícolas, avícolas, porcinas y bovinas. Disminuye la incertidumbre: apoya la continuidad operacional y fundamenta la toma de decisiones mediante variables como bienestar animal, bioseguridad, condiciones de suelo y características de índice vegetal.

Cloud platform designed to monitor agricultural, poultry, swine and cattle farms. It reduces uncertainty, supports operational continuity, and backs decision making through variables such as animal welfare, biosecurity, soil conditions and plant index characteristics.



Juan Carlos Llanos V.
Director



juan.llanos@farmonitoring.com
+569 7302 8200



farmonitoring.com



Marga Marga, Región Valparaíso



DASOS
Build your Forest

ITZEL CIENCIA Y TECNOLOGÍA SPA

DASOS

Dasos es una plataforma de trazabilidad que monitorea en tiempo real la temperatura del centro de masa de los alimentos por medio de un sensor que emula sus propiedades térmicas. Mejora la toma de decisiones, predice el comportamiento a través de machine learning, simplifica la gestión del riesgo, optimiza la visibilidad de la cadena suministro desde cualquier dispositivo con sistemas de alertas y reduce las pérdidas. Los datos son verificados y registrados en una base de datos inmutable desarrollada con tecnología Blockchain.

Traceability platform that monitors the core mass temperature of meat products by means of a sensor that emulates their thermal properties. It improves decision-making, simplifies risk management, optimizes supply chain visibility and reduces losses. Data is recorded in an immutable database with Blockchain technology.



 iot.dasos.io  @dasosiot

 Santiago, Región Metropolitana

 **Sebastián Pizarro**
Project Manager

 sebastian.pizarro@dasos.io
+569 5224 5932



PEWMAN INNOVATION SPA **CRIOPROTECT**

Biofortificante 100% orgánico para frutales y hortalizas que protege a las plantas de daños causados por heladas meteorológicas. Su tecnología combina bacterias antárticas y nanobiopolímeros que entregan una triple protección biológica, física y sistemática. Su producción utiliza subproductos de la industria del biodiesel como materia prima, enmarcado en una economía circular.

100% organic biofortifier for fruit trees and vegetables that protects crops from frost damage. Its technology combines Antarctic bacteria and nano biopolymers that provide triple protection: biological, physical, and systemic. Its production uses by-products from the biodiesel industry as raw material, in a circular economy process.



Enzo Galliani
Director de Operaciones
(COO)



enzo.g@pewmaninnovation.com
+569 8885 7192



pewman.info



@pewmaninnovation



Santiago, Región Metropolitana



CADENAS PRODUCTIVAS TRAZABLES Y SEGURAS

BIONOVA S.A.

TONADRAX ZERO Y ZERO PLUS

Familia de detergentes desincrustantes amigables con el medio ambiente. En base a ácidos orgánicos, libres de fósforo, nitrógeno y con excelente desempeño en la eliminación de residuos industriales. Disminuyen la corrosión de superficies metálicas y aumentan la vida productiva de las instalaciones.

Family of environmentally friendly descaling detergents. Based on organic acids, free of phosphorus, nitrogen and with excellent performance in the elimination of industrial waste. They reduce the corrosion of metallic surfaces and increase the productive life of the facilities.



 bionova.cl  Santiago, Región Metropolitana

 **Carolina Manríquez**
Jefe Técnico y Desarrollo

 cmanriquez@bionova.cl
+569 3568 1157

AVISO/DISCLAIMER

Transforma Alimentos ha realizado todos los esfuerzos razonables para garantizar la veracidad de los contenidos suministrados por terceros. Por lo tanto, Transforma Alimentos no acepta responsabilidad por la exactitud o integridad de los contenidos, y no será responsable de ninguna pérdida o daño que pueda ocasionarse directa o indirectamente a través del uso o la dependencia de los contenidos de este documento.

Transforma Alimentos (TA) has made all reasonable efforts to ensure the truthfulness of the contents supplied by third parties. Therefore, Transforma Alimentos does not accept responsibility for the accuracy or completeness of the contents, and shall not be liable for any loss or damage that may be caused, directly or indirectly, by the use of, or reliance on, the contents of this document.

GLOSARIO CATEGORÍAS

CATEGORIES GLOSSARY



ALIMENTOS SALUDABLES Y DE ÚLTIMA GENERACIÓN: Nuevos tipos de alimentos y bebidas de alto valor agregado, con efectos positivos en la salud humana por su composición y naturaleza.

HEALTHY AND NEXT-GENERATION FOOD: New types of food and beverages with high added value, with positive effects on human health due to their composition and nature.



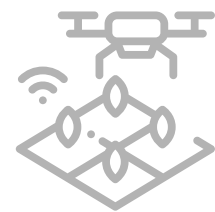
SISTEMAS SOSTENIBLES Y CERO RESIDUO: Soluciones tecnológicas que contribuyen en la transición hacia sistemas alimentarios sostenibles y modelos de economía circular.

SUSTAINABLE AND ZERO-WASTE SYSTEMS: Technological solutions that contribute to the transition towards sustainable food systems and circular economy models.



CADENAS PRODUCTIVAS TRAZABLES Y SEGURAS: Productos o servicios que aseguran la inocuidad de los espacios productivos, monitoreo de la calidad, frescura de los productos, prolongación de su vida útil y trazabilidad de la cadena de suministros

TRACEABLE AND SAFE PRODUCTION CHAINS: Products or services that ensure the safety of production areas, quality monitoring, product freshness, shelf life extension and traceability of the supply chain



AGRI-FOOD TECH: Productos o servicios basados en tecnologías innovadoras para aumentar la eficiencia y sostenibilidad de la producción primaria y el procesamiento de los alimentos

AGRI-FOOD TECH: Products or services based on innovative technologies to increase the efficiency and sustainability of primary production and food processing.

ETIQUETADO SELLOS NEGROS

HFSS WARNING LABELLING



Regulación chilena aplicada a los alimentos procesados que obliga a rotular un etiquetado frontal de “sellos negros” cuando un producto tiene un nivel alto de nutrientes críticos tales como sodio, azúcar, grasas saturadas y calorías.

Chilean regulation applied to processed foods that requires front labeling with “black seals” when a product has a high level of critical nutrients such as sodium, sugar, saturated fat and calories.

Con el apoyo de

CORFO



transformaalimentos.cl



síguenos