

#SOMOS
#TRANSFORMA
Alimentos

TRANSFORMA
Alimentos

CATÁLOGO
**INNOVACIÓN
ALIMENTARIA
DE CHILE** 2022

Chilean Agrifood Innovation Catalogue 2022

Con el apoyo de

CORFO







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.

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.

ENG



PRESENTACIÓN

PRESENTATION

El lanzamiento del Catálogo de Innovación Alimentaria de Chile, ya en su tercera versión, tiene un especial significado este 2022, porque después de tres años nos reencontramos para celebrar la exhibición de los 50 productos y servicios que hoy reúne esta publicación digital, en un espacio dedicado especialmente a la conexión entre empresas e instituciones que trabajan por la innovación y el emprendimiento del sector alimentario chileno.

Hay motivos para celebrar, porque a pesar de todas las dificultades del último tiempo, este catálogo viene a constatar que la innovación no se detuvo. Por el contrario, para muchas de estas empresas fue la palanca que aceleró el desarrollo de una nueva oferta de productos, permitiendo adaptarse a las nuevas condiciones, canales de venta, tendencias y preferencias de consumo.

Junto con agradecer a todas las entidades públicas y privadas que colaboraron para hacer posible esta edición 2022 -en nombre de Transforma Alimentos, del equipo y de su gobernanza- solo felicitar a los 50 seleccionados y desearles mucho éxito a futuro en el logro de sus metas, para aportar así al crecimiento del sector alimentario chileno, como representantes de una industria diversa, dinámica, innovadora, resiliente y sostenible.

ESP 

Graciela Urrutia
*Gerente Programa
Estratégico Nacional
Transforma Alimentos*



The launch of the Chilean Food Innovation Catalog, now in its third version, has a special meaning in 2022, because after three years we meet again to celebrate the exhibition of fifty products and services brought together in this digital publication, in a space dedicated especially to the connection among companies and institutions working for innovation and entrepreneurship in the Chilean food sector.

There is reason to celebrate, because despite all the difficulties of recent times, this catalog shows that innovation has not stopped. On the contrary, for many of these companies it was the lever that accelerated the development of a new product offering, allowing them to adapt to new conditions, sales channels, trends, and consumer preferences.

Along with thanking all the public and private entities that helped make this 2022 edition possible - on behalf of Transforma Alimentos, the team and its governance - I would like to congratulate the 50 products and services selected and wish them great success in achieving their goals, for them to contribute to the growth of the Chilean food sector, as representatives of a diverse, dynamic, innovative, resilient and sustainable industry.



ProChile

MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES

ESP 

Hace dos años ProChile, CORFO y el Ministerio de Agricultura a través de la firma de un convenio de colaboración han desarrollado un trabajo conjunto orientado a reforzar una estrategia de posicionamiento internacional de nuestra innovación alimentaria. Hoy en Chile la ciencia, la tecnología y la visión de muchas empresas, está permitiendo el desarrollo de productos, servicios y soluciones para la industria de alimentos, que revolucionan el consumo en sintonía con la demanda de consumidores que buscan productos nuevos, saludables y sostenibles.

De acuerdo con datos generados por ProChile y Transforma Alimentos de Corfo, de las 141 empresas de bienes y servicios que se han identificado como innovación alimentaria, el 36% declara ser exportador y cuando se habla del 64% restante, casi la mitad manifiesta su interés por la internacionalización, demostrando la proyección de crecimiento que tiene esta oferta chilena en el mundo.

A partir de ese impulso, el sector de innovación alimentaria ha cobrado relevancia en la estrategia de ProChile, con diversas acciones que buscan generar conexiones con otros actores, acelerando su entrada a nuevos mercados locales y globales.

Hemos detectado interés en Europa, además de Canadá, México y Estados Unidos, países con los cuales, a través de nuestras oficinas comerciales, estamos realizando actividades de capacitación y de promoción comercial para la inserción de las empresas y sus productos en ellos. En paralelo, a través de campañas de comunicaciones, como Unboxing Chile, hemos promocionado esta nueva oferta chilena entre líderes de opinión, influencers, compradores internacionales y contrapartes de interés. Inclusive estamos prospectando los mercados asiáticos, poco tradicionales para este tipo de productos, pero curiosos en cuanto a nuevas propuestas.

De esta forma vemos que la publicación de este tercer Catálogo de Innovación Alimentaria de Chile, liderado por Transforma Alimentos, y que es fruto de esta labor público-privada, del esfuerzo innovador de las empresas chilenas y del talento y creatividad de su capital humano, es una herramienta que reforzará fuertemente nuestro trabajo de mostrar a Chile como un proveedor competitivo de alimentos con atributos diferenciados y con una diversificada matriz exportadora.

Paulina Valderrama Aravena

Directora General (s)
ProChile



 ENG

Two years ago ProChile, CORFO and the Ministry of Agriculture started to develop a joint work aimed at strengthening a strategy of international positioning of our food innovation through the signing of a collaboration agreement. Today in Chile, science, technology and the vision of many companies are enabling the development of products, services and solutions for the food industry, which revolutionize consumption in tune with the demand of consumers seeking new, healthy and sustainable products.

According to data generated by ProChile and Corfo's Transforma Alimentos, of the 141 goods and services companies that have been identified as food innovation, 36% state that they are exporters and, concerning the remaining 64%, almost half say they are interested in internationalization, demonstrating the growth projection that this Chilean offer has in the world.

Based on this momentum, the food innovation sector has gained relevance in ProChile's strategy, with various actions that seek to generate connections with other actors, accelerating its entry into new local and global markets.

We have detected interest in Europe, as well as in Canada, Mexico and the United States, countries with which, through our commercial offices, we are carrying out training and commercial promotion activities for the insertion of companies and their products there. In parallel, through communications campaigns, such as Unboxing Chile, we have promoted this new Chilean offer among opinion leaders, influencers, international buyers and counterparts of interest. We are even prospecting Asian markets, which are not very traditional for this type of products, but are curious about new proposals.

Therefore, we see that the publication of this third Chilean Food Innovation Catalog, led by Transforma Alimentos, and which is the result of this public-private work, the innovative efforts of Chilean companies, and the talent and creativity of its human capital, is a tool that will strongly reinforce our work to show Chile as a competitive food supplier with differentiated attributes and a diversified export matrix.



ALIMENTOS SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA GENERACIÓN



CATEGORÍAS



SISTEMAS SOSTENIBLES
Y CERO RESIDUO



AGRI-FOOD TECH



CADENAS PRODUCTIVAS
TRAZABLES Y SEGURAS





ESP 

Importancia de la innovación en el desarrollo de productos y servicios

Este catálogo nos muestra los interesantes avances en el desarrollo de innovaciones y tecnologías que son tendencia en nuestro ecosistema alimentario y que están aportando a la transformación y al liderazgo de Chile a nivel mundial, tales como la aplicación de inteligencia artificial, desarrollo de proteínas alternativas y digitalización en las cadenas de valor del sector, entre otros.

La innovación de productos y servicios en el sector alimentario es fundamental, no sólo como un medio para agregar valor desde un punto de vista económico al generar un retorno económico para las empresas, sino también como un medio para atender a los múltiples desafíos socioambientales que enfrentamos como país.

Chile se encuentra transicionando hacia un nuevo modelo de desarrollo productivo que posibilite el desarrollo económico inclusivo, equitativo, sostenible y territorialmente descentralizado, donde las misiones de descarbonización, adaptación y mitigación al cambio climático, seguridad alimentaria y diversificación productiva se convierten en un norte que debiera guiar el accionar público-privado. Con relación a los desafíos asociados a la seguridad alimentaria y a los efectos que el cambio climático está teniendo en el sector, el desarrollo de nuevas tecnologías e innovaciones que posibiliten atenderlos no solo se vuelve una necesidad para el país, sino una oportunidad de aportar a su diversificación y transformación productiva.

Importance of innovation in the development of products and services

This catalog shows us the interesting advances in the development of innovations and technologies that are trending in our food ecosystem and that are contributing to the transformation and leadership of Chile worldwide, such as the application of artificial intelligence, development of alternative proteins, and digitization in the value chains of the sector, among others.

Product and service innovation in the food sector is fundamental, not only as a means to add value from an economic point of view by generating an economic return for companies, but also as a means to address the multiple socio-environmental challenges we face as a country.

Chile is transitioning towards a new productive development model that enables inclusive, equitable, sustainable, and territorially decentralized economic development, in which the missions of decarbonization, climate change adaptation and mitigation, food security and productive diversification become a main goal that should guide public-private actions. With respect to the challenges associated with food security and the effects that climate change is having on the sector, the development of new technologies and innovations that make it possible to address them not only becomes a necessity for the country, but also an opportunity to contribute to its diversification and productive transformation.

 ENG



Francine Brossard Leiva
Directora ejecutiva
Fundación para la Innovación Agraria
FIA



ESP 

Una vitrina para promover y destacar nuevos productos

Como FIA sabemos que hoy es necesario abordar la producción agrícola como sistemas alimentarios sostenibles, en base a procedimientos o métodos que garanticen la seguridad alimentaria y la nutrición de la población sin poner en riesgo a las futuras generaciones, y donde la innovación, es un elemento clave.

Contribuir a esta cadena de valor y al desarrollo de las innovaciones en la industria alimentaria nacional es una de nuestras misiones. En este sentido, la tercera versión del **Catálogo de Innovación Alimentaria de Chile**, es una gran iniciativa que va en línea con promover las innovaciones desarrolladas en Chile, y se convierte en una buena vitrina para destacar nuevos productos y apoyar su incorporación al mercado.

Felicitemos este gran trabajo de Transforma Alimentos.

A showcase to promote and highlight new products

As FIA, the Foundation for Agricultural Innovation, we know that today it is necessary to address agricultural production as sustainable food systems, based on procedures or methods that ensure food security and nutrition of the population without putting at risk future generations, and in which innovation is a key element.

Contributing to this value chain and to the development of innovations in the national food industry is one of our missions. Therefore, the third version of the Chilean Food Innovation Catalog is a great initiative that goes hand in hand with promoting innovations developed in Chile and becomes a good showcase to highlight new products and support their incorporation into the market.

We congratulate Transforma Alimentos on its great work.

 ENG

A woman with dark hair tied back, wearing a dark brown long-sleeved shirt, is standing in a grocery store aisle. She is reaching up with her right hand to touch a product on a high shelf. The aisle is filled with various packaged goods, and the background is slightly blurred. The overall scene is framed by large, abstract, organic shapes in shades of green and teal.

LOS CONSUMIDORES BUSCAN CONFIANZA Y CONTROL

CONSUMERS SEEK TRUST AND CONTROL



Lu Ann Williams
Global Insights Director
Innova Market Insights





El año pasado nos centramos en las tendencias que se vieron afectadas o ampliadas por la Covid. Este año todo gira en torno a la inflación y los problemas de la cadena de suministro. A pesar de los desafíos, los consumidores no están dispuestos a ceder en todo. Rara vez vemos cambios significativos en las preocupaciones de los consumidores, pero eso ha cambiado en los dos últimos años. El año pasado fue el primero en que la “salud del planeta” fue la primera preocupación del consumidor mundial. Durante años, la “salud de la población” ocupó el primer lugar. Este año hemos visto otro cambio. En cuatro de los once países estudiados –Alemania, España, Reino Unido y Estados Unidos– la inestabilidad política fue la principal preocupación. La salud del planeta se mantuvo en el primer puesto en todos los demás países, excepto en China, donde la salud es siempre un importante motor de consumo. Esto apunta a una situación en la que muchos consumidores ven una falta de liderazgo para resolver los grandes problemas, por lo que buscarán cosas que puedan controlar. Cuando preguntamos a los consumidores de Brasil y México qué características de los productos estaban dispuestos a sacrificar, la indulgencia y los nuevos sabores ocuparon los primeros puestos. ¿Y qué es lo que menos están dispuestos a sacrificar? La producción local, la comodidad y los productos adaptados a sus necesidades de salud. También vemos que la gestión de los residuos alimentarios y el reciclaje siguen siendo importantes. Esto es algo positivo para el medio ambiente sobre lo que los consumidores tienen control. ¿Y qué tiene que ver esto con la innovación? Las tendencias que hemos seguido siguen siendo importantes. No podemos dejarlas de lado y limitarnos a la inflación. Los consumidores de Brasil y México parecen tomarse la inflación y la incertidumbre con calma; los consumidores jóvenes siguen siendo optimistas, y los consumidores de más edad ya han visto esto antes y saben que tendrán que capear el temporal. El precio de la energía, el paso a las energías renovables y las nuevas soluciones para la reducción de las emisiones de carbono son objeto de un intenso debate. La innovación abunda en este sector. Y lo mismo ocurre con los alimentos. Los consumidores exigen más transparencia y responsabilidad en los productos alimentarios. Los emprendedores están innovando, y las grandes empresas están trabajando con ellos para llevar a escala las más prometedoras. Como dije el año pasado, nunca ha habido un momento más emocionante para estar en la industria alimentaria.



Last year we were focused on what trends were impacted or amplified by Covid. This year it's all about inflation and supply chain issues. Despite the challenges, consumers aren't willing to compromise on everything. We rarely see significant shifts in consumer concerns, but that's changed over the past two years. Last year was the first year that "health of the planet" was the number one global consumer concern. For years, the "health of the population" came on top. This year we saw another shift. In four of the eleven countries we studied – Germany, Spain, the UK, USA - political instability was the top concern. Health of the planet remained on top for all the other countries except for China, where health is always an important consumer driver. This points to a situation where many consumers see a lack of leadership to solve big problems, so they will look for things that they can control. When we asked consumers in Brazil and Mexico what product features they were willing to compromise on, indulgence and new flavors came out on top. And what were they least willing to sacrifice? Locally produced, convenience and products tailored for their health needs. We also see that managing food waste and recycling remains important. This is something positive for the environment that consumers have control over. So what does this have to do with innovation? The trends we have been tracking are still important. We don't get to put these aside and just deal with inflation. Consumers in Brazil and Mexico seem to be taking inflation and uncertainty in their stride; young consumers remain optimistic, and older consumers have seen this before and know they will just have to weather the storm. There is a drumbeat of discussion and debate over energy prices, a shift to renewables, and new solutions for carbon reduction. Innovation abounds in this sector. And the same is true of food. Consumers are demanding more transparency and responsibility when it comes to food products. Entrepreneurs are innovating, and large companies are working with them to bring the most promising ones to scale. As I said last year, there has never been a more exciting time to be in the food industry.



ALIMENTOS SALUDABLES Y DE ÚLTIMA GENERACIÓN



YOGGIE

VITAGURT PRO

Alimento probiótico sucedáneo de yogurt, elaborado a base de lupino dulce; proteína vegetal cultivada en la región de la Araucanía mediante tecnología genómica desarrollada por CGNA. Provee 8 g de proteínas por porción, contiene aminoácidos esenciales, vitaminas y minerales, saborizado con esencias naturales de fruta y endulzado con stevia.

Probiotic yogurt substitute food, made from sweet lupine; vegetable protein cultivated in the Araucanía region using genomic technology developed by the Agri-Aquaculture Nutritional Genomic Center, CGNA. It provides 8 g of protein per serving; it contains essential amino acids, vitamins, and minerals, and it is flavored with natural fruit essences and sweetened with stevia.



Diego Catalán
Jefe de Operaciones



dcatalan@yoggie.cl



+56 9 8706 6368



@yoggiechile



@yoggiechile



yoggiechile



Loncoche, La Araucanía



VITAGURT PRO

8g PROTEIN

3 VARIEDADES
ALIMENTO EN BASE
A LUPINO



CONTIENE CALCIO
VITAMINA B12 Y D2



9 AMINOÁCIDOS
ESENCIALES



ADQUIERE EL TUYO EN NUESTRO SITIO WEB

www.yoggie.cl





Rikü®

DELICIOSO & NUTRITIVO

NUTRITARIAN FOODS S.A.

KESÜ

Sucedáneo de queso 100% vegetal formulado y fabricado en Chile, que propone mejoras en su valor nutricional con relación a productos lácteos y constituye un punto de partida para potenciar nuevas variedades y formatos. Kesü es una línea de productos con una amplia variedad de análogos tipo Gauda, Mantecoso, Mozzarella, entre otros.

100% vegetable cheese substitute formulated and manufactured in Chile, which provides improvements in its nutritional value in relation to dairy products, representing a starting point to promote new varieties and formats. Kesü is a product line with a wide variety of analogues such as Gauda, Mantecoso, and Mozzarella, among others.



Patricio Pacheco
Gerente General



patricio.pacheco@nutritarian.cl



+56 9 9741 8927



@riku



@rikuoficial



Colina, Metropolitana de Santiago



ALIMENTOS SALUDABLES Y DE ÚLTIMA GENERACIÓN

X NotCo

THE NOT COMPANY





NOTMILK

Bebida vegetal que en base a ciencia, tecnología e inteligencia artificial, replica sabor, textura y comportamiento de la leche de origen animal con el objetivo de reducir el impacto medioambiental de este tipo de alimentos

Vegetable drink which, through science, technology, and artificial intelligence, replicates the taste, texture, and behavior of animal milk with the purpose of reducing the environmental impact of this type of food.



 **Macarena García**
Brand Manager
 maca@thenotcompany.com
 +56 9 61590342

 @thenotcompany  the-not-co
 @thenotco  @thenotco
 Macul, Metropolitana de Santiago

www.notco.com





THE NOT COMPANY

NOTCHICKEN

Producto que en base a ciencia, tecnología e inteligencia artificial que replica el sabor, la textura y el comportamiento del pollo con el objetivo de reducir el impacto medioambiental de este tipo de alimentos.

Product which, based on science, technology, and artificial intelligence, replicates the taste, texture, and behavior of chicken with the purpose of reducing the environmental impact of this type of food.



Macarena García
Brand Manager



maca@thenotcompany.com



+56 9 61590342



@thenotcompany



the-not-co



@thenotco



@thenotco



Macul, Metropolitana de Santiago





ALIMENTOS SALUDABLES Y DE ÚLTIMA GENERACIÓN



POW! FOODS

CHORIZA POW!

NUGGETS POW!

Nuggets vegetales con sabor y textura de pollo. Un alimento sabroso y nutritivo que se puede freír, hornear o saltear en menos de 10 minutos. Alto en proteínas (12 g /100 g), bajo en grasas (2,4 g /100 g) y con contenido de fibra de 2 g /100 g.

Vegetable nuggets with the taste and texture of chicken. A tasty and nutritious food that can be fried, baked, or sautéed in less than 10 minutes. High in protein (12 g /100 g), low in fat (2.4 g /100 g) and with a fiber content of 2 g /100 g.



Amy León
Gerente General



amy@chorizapow.cl



+56 9 9100 2084



@powfoodscl



@powfoodscl



pow-foods



Santiago, Región Metropolitana

www.powfoods.cl





REFOODS

REFOODS

SALCHIS

Tecnología desarrollada para veganos aplicada a productos tradicionales, re-pensando los alimentos con lo mejor del mundo animal y vegetal. Transforma comida chatarra en alimentos con alta densidad nutricional, cuyo resultado es una salchicha más sana, con 8 g de proteína, menos de 1 g de grasa y 106 calorías. El destacado deportista y medallista olímpico Tomás González es parte de este emprendimiento.

Technology developed for vegans applied to traditional products, rethinking food with the best of the animal and vegetable world. It transforms junk food into food with high nutritional density, resulting in a healthier sausage, with 8 g of protein, less than 1 g of fat and 106 calories. The outstanding athlete and Olympic medalist Tomás González is part of this venture.



Eugenio Camus
Gerente General



eugenio.camus@refoods.cl



+56 9 6307 8961



@refoodscl



Providencia, Metropolitana de Santiago





ecoterra

TOP 10

ECOTERRA

PROTEIN OMELETTE

Un omelette alto en proteínas, biodisponible y listo en segundos. Con dos claras y una yema por porción, solo ingredientes naturales, libre de gluten y libre de soya. Tres variedades elaboradas con huevos free-range certificados, obtenidos en sistemas de comercio justo con pequeños productores.

A high protein, bioavailable omelette, ready in seconds. With only natural ingredients, two egg whites and one egg yolk per serving, and also gluten and soy free. Three varieties made with certified free-range eggs, obtained in fair trade systems with small producers.



Pablo Albarrán
CEO



pablo_albarran@ecoterra.cl



+56 9 9874 5843



@ecoterrachile



@ecoterrafoods



ecoterra-foods



Paine, Metropolitana de Santiago



Empresa



Certificada





P&M FOODS

PAN DE ARROZ

Mezcla lista, con proteínas vegetales completas y balanceadas en aminoácidos, que combina distintas fuentes (cereales y legumbres) y mezcla nutricional recomendada 4:1 de fibra insoluble y soluble, 80% menos de ingredientes de alto índice glicémico en fórmula y 1/3 de carbohidratos disponibles en comparación con el pan tradicional. Menor aporte calórico y con calorías de alta calidad nutricional.

Ready mix, with complete vegetable proteins and balanced in amino acids, combining different sources (cereals and legumes) and a recommended nutritional mix. 4:1 of insoluble and soluble fiber, 80% less high glycemic index ingredients in formula, and one-third of available carbohydrates compared to traditional bread. Lower caloric intake and with high nutritional quality calories.



Manuel Palma
Encargado I+D y CEO



manuel.palma@pmfoods.cl



+56 9 9343 3685



@pymFoodsChile



@pym_foods



Macul, Metropolitana de Santiago





PROEXA

CONVIDA

Bebidas vegetales en polvo, elaboradas a partir de frutos originarios y cereales, hidrolizadas e instantanizadas, fortificadas con vitaminas y minerales, libres de lactosa, bajas en sodio, sin azúcar añadida y sin sellos de advertencias. Variedades: soya, coco, almendra, arroz, avena y quinoa.

Powdered vegetable drinks, made from native fruits and cereals which are hydrolyzed and instant, fortified with vitamins and minerals, lactose free, low in sodium, with no added sugar and no warning labels. Varieties: soy, coconut, almond, rice, oat, and quinoa.



José Vera
Gerente General



jvera@proexa.cl



+56 9 9824 3508



@convida



Renca, Metropolitana de Santiago





TERRAKIDS

PATAGONIA BROTHERS

TERRAKIDS

Bebida infantil elaborada en base a proteínas vegetales. Libre de lactosa y gluten. Contiene probióticos y es excelente fuente de calcio, fósforo y hierro. Está dirigida a niños en edad de crecimiento 1+ que presentan alergias alimentarias y a quienes busquen una opción diferente a la leche de proteína animal.

Children's drink made from vegetable proteins. Lactose and gluten free. It contains probiotics and is an excellent source of calcium, phosphorus, and iron. It is aimed at growing children (1+) who have food allergies and those looking for a different option to animal protein milk.



Cristian Ibáñez
Gerente General



cibanez@terrakidsorganics.com



+56 9 5419 5518



@terrakidsorganics



@terrakidsorganics



Puerto Varas, Los Lagos

LA IMPORTANCIA DE LA INNOVACIÓN EN ALIMENTOS

*The importance of
food innovation*



**SUPERMERCADOS
DE CHILE A.G.**

Catalina Mertz
Presidente
**Supermercados
de Chile A.G.**





Qué duda cabe, en la búsqueda de soluciones a los desafíos actuales de la humanidad, la innovación no puede faltar en los planes de trabajo de las empresas y de los estados del mundo. Sin embargo, poco se destaca en la historia, el rol que ha jugado la innovación en la producción y distribución de alimentos.

Como ejemplo, si bien se debate en qué momento ocurrió, el control del fuego y la cocción de alimentos fue un punto decisivo en nuestra evolución, permitiendo un consumo más eficiente de calorías y habilitando una mayor productividad de nuestros cerebros y cuerpos. Algunos investigadores sugieren que esta innovación ocurrió alrededor de 500 mil años atrás, y que hoy nuestra salud como humanos depende biológicamente de la ingesta de alimentos cocidos.

Otro ejemplo del impacto de la innovación en alimentos ocurrió en 1795, año en que Napoleón ofreció un premio por preservar alimentos para su ejército, lo que dio origen al enlatado que conocemos hoy, una solución de bajo costo y liviana en comparación con otras formas de preservación de la época, y aún presente en las despensas de miles de millones de personas después de más de 200 años. Más recientemente, en 1904, se inventó la primera versión del plástico, el celofán, que por su resistencia al agua y otras propiedades, tuvo una adopción masiva en la década de los 30 en países de mayores ingresos. Junto a la penetración del automóvil y otros cambios tecnológicos y sociales, esta innovación fue clave para el nacimiento de la industria de supermercados, la que pone a disposición de las personas un gran surtido de productos, y que duran hasta cinco veces más tiempo frescos.

La más reciente cuarta revolución industrial e innovaciones como el internet de las cosas han impactado también, los procesos logísticos. Sumadas a las innovaciones en la producción de los alimentos, esta historia de innovaciones posiciona al sistema alimentario mundial como una pieza insustituible en el logro del Objetivo de Desarrollo Sostenible ODS N°2, Hambre Cero, permitiendo hoy a miles de millones de personas tener acceso a alimentos sanos y seguros.



There is no doubt that, in the search for solutions to the current challenges facing humanity, innovation is a must in the work plans of companies and governments around the world. However, the role that innovation has played in the production and distribution of food is rarely highlighted in history.

As an example, although its origin is a matter of some debate, the control of fire and the cooking of food was a turning point in our evolution, allowing a more efficient consumption of calories and enabling greater productivity of our brains and bodies. Some researchers suggest that this innovation occurred around 500,000 years ago, and that today our health as humans is biologically dependent on eating cooked food.

Another example of the impact of food innovation occurred in 1795, when Napoleon offered a prize for preserving food for his army, which gave rise to the canning process we know today: a low-cost and lightweight solution compared to other forms of preservation at the time, which is still present in the pantries of billions of people after more than two hundred years. More recently, in 1904, the first version of plastic, cellophane, was invented, which, due to its water resistance and other properties, was widely adopted in the 1930s in higher income countries. Along with the penetration of the automobile and other technological and social changes, this innovation was key to the birth of the supermarket industry, which provides people with a wide range of products that last up to five times longer fresh.

The most recent fourth industrial revolution and innovations, such as the internet of things, have also impacted logistics processes. Together with innovations in food production, this history of innovations positions the global food system as an irreplaceable piece in the achievement of Sustainable Development Goal 2, Zero Hunger, allowing billions of people to have access to healthy and safe food.



ALIMENTOS SALUDABLES Y DE ÚLTIMA GENERACIÓN

fruselva

GROWING UP TOGETHER

FRUSELVA AMÉRICA

FRUSELVA

Servicio de producción y distribución de alimentos infantiles “plant-based”, en formato pouch. Nuevas recetas y una variada oferta de ingredientes saludables, para entregar una comida completa y nutritiva para niños pequeños. Los productos son libres de azúcares añadidos, gluten, lácteos y grasas trans. Sin conservantes ni colorantes artificiales. No requiere refrigeración y son certificados: orgánico, gluten-free, kosher, halal, non GMO.

Production and distribution service of plant-based baby food for private labels, in pouch format. New recipes and a varied offer of healthy ingredients that provide a complete and nutritious meal for young children. The products are free of added sugars, gluten, dairy, and trans fats. No preservatives, artificial colors, or flavors. No refrigeration required and with the following certification: organic, gluten-free, kosher, halal, non-GMO.



Javier Hernández Arce
CEO



j.hernandez@fruselva.com



+56 9 5814 6874



@fruselva



@fruselva



@fruselva



fruselva



Maule, Maule



www.fruselva.com





WILD FOODS

WILD PROTEIN COOKIE

Es un galletón con funcionalidades para satisfacer las necesidades de una persona activa que busca un snack saludable. Es una excelente fuente de proteínas y fibra, ambos nutrientes claves para una alimentación saludable y balanceada. Además, es libre de sellos, de azúcares añadidos, de grasas y aceites y de harinas refinadas.

It is a functionality cookie that meets the needs of an active person looking for a healthy snack. It is an excellent source of protein and fiber, both key nutrients for a healthy and balanced diet. In addition, it is free of warning labels, added sugars, fats and oils, and refined flours.



Valentina Gálvez
Food product developer



valentina.galvez@thewildbrands.com



+56 9 9640 0175



@thewildfoods



@empresa_cl



@thewildfoods



The Wild Foods



Santiago, Metropolitana de Santiago





ALIMENTOS SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA GENERACIÓN

ALIMENTO 100% REAL GRANA

GRANA

GRANA KETO

Granolas y barras elaboradas en base a semillas, bajas en carbohidratos, sin azúcares añadidos, ni preservantes ni químicos. Granola y barra keto con sólo tres carbohidratos por porción, etiqueta simple con ingredientes conocidos y libres de sellos “Alto en”.

Seed-based, low-carb granolas and bars with no added sugars, preservatives, or chemicals. Keto granola and bar with only three carbs per serving, with plain labels with known ingredients and free of “High in” warning labels.



Macarena Vicuña
CEO, Fundadora



macarena@grana.cl



+56 9 9432 8041



@cerealesgrana



@cerealesgrana



grana



Santiago, Región Metropolitana



www.grana.cl





TOP
10

SinZero

ALCOHOL FREE WINES

COMERCIAL DYP SPA

SINZERO VINOS Y ESPUMANTES DESALCOHOLIZADOS

Vinos y espumantes desalcoholizados que nacen de uno tradicional con 13,5% alcohol, sometido a un proceso de remoción del alcohol sin ebullición, manteniendo así sus características organolépticas y propiedades antioxidantes. Es un vino más liviano, vegano y con la mitad de calorías. El consumo de 25 copas de Sinzero equivale a una copa de vino tradicional en términos de consumo de alcohol.

De-alcoholized wines and sparkling wines that are crafted from traditional wines with 13.5% alcohol, subjected to a process of alcohol removal without boiling, thus maintaining its organoleptic characteristics and antioxidant properties. They are lighter, vegan wines, with half the calories. The consumption of 25 glasses of Sinzero is equivalent to a glass of traditional wine in terms of alcohol consumption.



Cecilia Prat
Directora Comercial



cprat@sinzero.cl



+56 9 6309 2881



@sinzerovino



@sinzero_vino



Las Condes, Metropolitana de Santiago





TOP 10

AMA TIME

STAY BALANCE – STAY INMUNE– STAY STRONG

Jugos orgánicos en tres variedades: manzana/jengibre/cúrcuma; manzana/arándano/maqui y manzana/piña/espinaca/espírutina. Sin concentrados, sin azúcar añadida y sin preservantes. En un cómodo formato en lata de 200 ml, es reciclable, fácil de llevar y permite mantener todos los nutrientes y minerales del producto sin necesidad de refrigerar.

Organic juices in three varieties: apple/ginger/turmeric; apple/blueberry/maqui, and apple/pineapple/spinach/spirulina. No concentrates, no added sugar, and no preservatives. In a convenient 200 ml can format which is recyclable and easy to carry and allows you to keep all the nutrients and minerals of the product without refrigeration.



Consuelo Prieto
Brand Manager



cprieto@amatime.com



+56 9 8299 3148



@amatimeCL



@amatime.com



Placilla, Libertador Bernardo O'Higgins





COMERCIALIZADORA MULLO

MULLO DREAM-FOCUS-RELAX

Agua herbal levemente gasificada con extractos naturales de hierbas y frutas de la Patagonia y el Sur de Chile. Gracias a la innovación en su proceso productivo, puede conservar las propiedades de los micronutrientes hasta por 18 meses sin el uso de conservantes ni preservantes. Libre de gluten, GMO, calorías y sin azúcar añadida.

Lightly carbonated herbal water with natural extracts of herbs and fruits from Patagonia and Southern Chile. Thanks to the innovation in its production process, it can preserve the properties of micronutrients for up to 18 months without the use of preservatives. Free of gluten, GMO, and calories and with no added sugar.



Steven Gutierrez
Product Manager



sgutierrez@cetep.cl



+56 9 8283 6365



Mullo life



@Mullo.life



Mullo life



Las Condes, Metropolitana de Santiago



ALIMENTOS SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA GENERACIÓN



COMERCIAL SILVESTRE

SOY SILVESTRE

Pack de shots de jugos prensados en frío y congelados. Sin colorantes, conservantes, preservantes o endulzantes, son elaborados sólo con ingredientes naturales (brotes de trigo, jengibre, cúrcuma, espirulina viva y jugo de limón sutil prensado con cáscara), aportando el equivalente a 1,5 kg de verduras en un jugo que se disuelve en un vaso. Disponible en cuatro variedades.

Pack of cold pressed and frozen juice shots. Without colorings, preservatives, or sweeteners, they are made with only natural ingredients (wheat sprouts, ginger, turmeric, live spirulina, and key lime juice pressed with peel), providing the equivalent of 1.5 kg of vegetables in a juice that dissolves in a glass. Available in four varieties.



Cristina Castro
Gerente General



contacto@soysilvestre.cl



+56 9 7408 4470



@soysilvestrechile



@soysilvestrechile



@soysilvestrecl

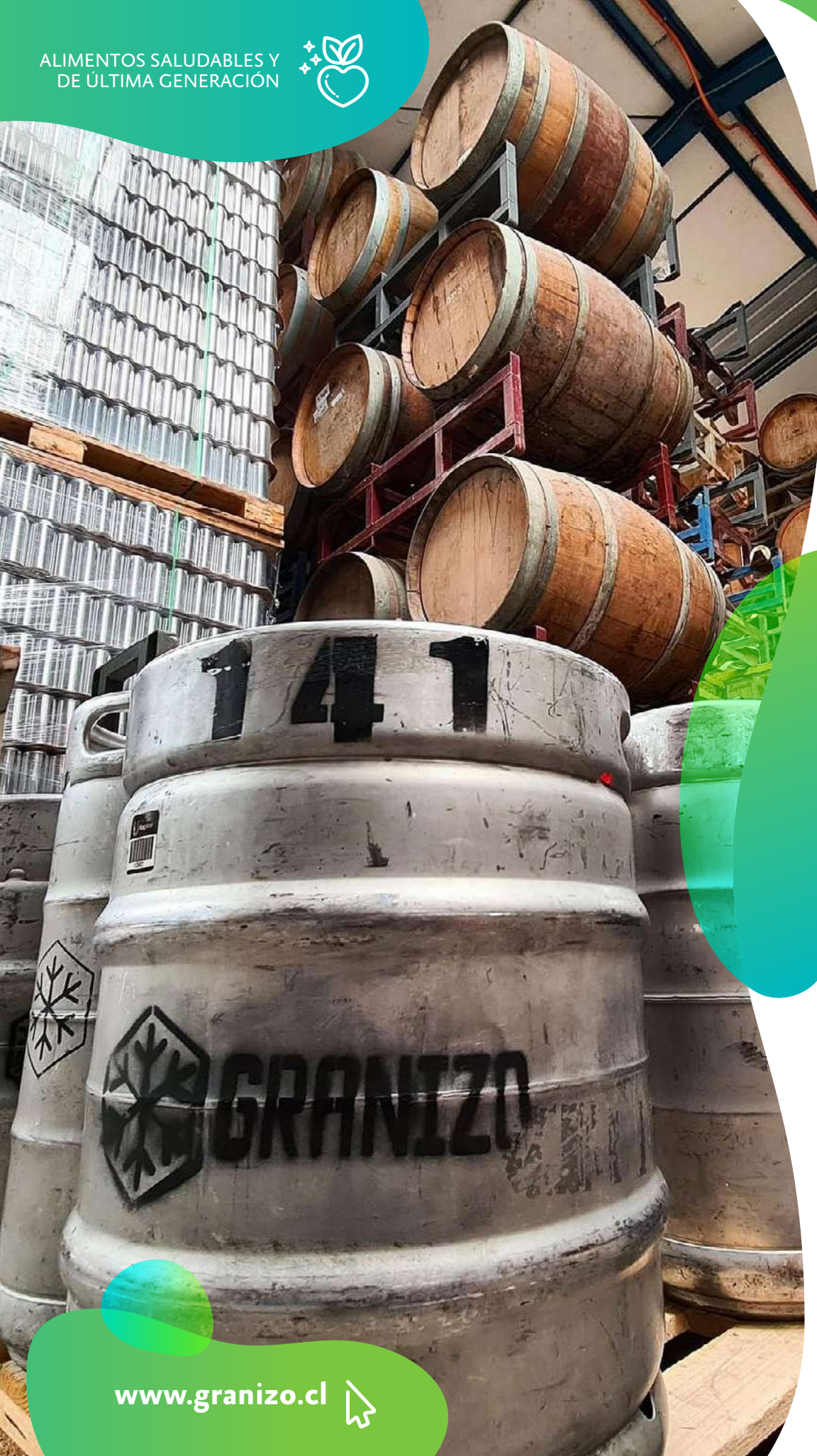


Santiago, Región Metropolitana



www.soysilvestre.cl





CERVEZA
GRANIZO®

CERVECERÍA GRANIZO

GRANIZO

Cervezas Artesanales que han sido maduras en Fudres de madera de Alerce de 100 años, lo que sumado a producciones de cervezas envejecidas en barricas de roble y al uso de ingredientes endémicos, entregan una experiencia única que caracteriza un constante trabajo en innovación de productos y procesos.

Craft beers that have been matured in 100-year-old larch wood foudres, which added to the production of beers aged in oak barrels and the use of endemic ingredients, deliver a unique experience that characterizes a constant work in product and process innovation.



Oscar Garrido
Gerente Producción



oscar@granizo.cl



+56 9 3491 4510



@cervezas.granizo



@cerveceriagranizo



Quilpué, Valparaíso



ALIMENTOS SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA GENERACIÓN

SOW

SEEDS OF WELLNESS®

BENEXIA

ACEITE DE CHÍA

Aceite de chía prensado en frío a partir de semillas 100% puras, cultivadas en América del Sur mediante métodos sostenibles de agricultura regenerativa. La chía es la mayor fuente de omega-3 vegetal en la naturaleza. Alto contenido de fitoquímicos con propiedades antioxidantes y antiinflamatorias.

Cold-pressed chia oil from 100% pure seeds, grown in South America using sustainable methods of regenerative agriculture. Chia is nature's highest source of plant-based omega-3s. High in phytochemicals with antioxidant and anti-inflammatory properties.



Laurence Dubois
Global Marketing Director



ldubois@benexia.com



+56 9 8902 6731



@SOW



@SOW.chile



Seeds of Wellness



Vitacura, Metropolitana de Santiago



www.sow.cl





NEW PHARMA

NEWPHARMA

SUPER FUNGI COFFEE CREAMER

Un coffee creamer en formato polvo, elaborado en base a bebida de coco en polvo, azúcar de coco, MCT Oil, bebida de arveja en polvo, canela y siete tipos de hongos adaptógenos: shiitake, maitake, reishi, chaga, cordyceps, melena de león y cola de pavo.

A coffee creamer in powder form, made from coconut drink powder, coconut sugar, MCT Oil, pea drink powder, cinnamon, and seven types of adaptogenic mushrooms: shiitake, maitake, reishi, chaga, cordyceps, lion's mane and turkey tail.



Creando Futuro



Alfonso Carrillo
CEO



alfonso@newpharma.cl



+56 9 9827 3275



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



[new-pharmachile](https://www.linkedin.com/company/new-pharmachile)



Viña del Mar, Valparaíso



NUESTRO FUTURO EN COMÚN

OUR COMMON FUTURE



Jaime Labbé
*Gerente de Calidad
e Innovación*
PF Alimentos





Las empresas y emprendedores, están llamados a resolver los grandes desafíos que nos impone el nuevo milenio; y en esto, el sector alimentario y sus instituciones juegan un papel estratégico y clave. El cambio climático y la escasez hídrica, la pérdida de alimentos en las cadenas de suministro, la mala nutrición, los cambios en los hábitos de consumo de alimentos y la acelerada irrupción digital, que han cambiado por completo algunos modelos de negocios tal y como se conocían hasta ahora, son sólo algunas de las tendencias y desafíos que ya está enfrentando el sector agroalimentario.

Para sobrevivir, las empresas se verán obligadas a adoptar nuevas formas para crear, pensar y trabajar en línea con el desarrollo sostenible. La tecnología y la innovación, están llamadas a ser las catalizadoras de generación de valor para los negocios, fortaleciendo las capacidades de progreso en conjunción estrecha con el respeto y la protección de los sistemas de vida actual, sin comprometer el futuro.

Durante su sexto año, el Programa Estratégico Nacional Transforma Alimentos cumplió con el objetivo de actualizar la Hoja de Ruta, para asegurar la “relevancia, coherencia y vinculación con el contexto actual del sector alimentario”. Luego de un proceso participativo entre actores del sistema privado, instituciones públicas y la academia, se acordaron relevantes desafíos para la sostenibilidad del sistema nacional, que nos llevará a propiciar y promocionar diversas iniciativas en ese ámbito.

La innovación debe convocarnos a una misión trascendente y con sentido de urgencia. Este Catálogo de Innovación 2022 nos permite conocer experiencias de cómo evoluciona esta perspectiva, para encontrar las puertas de entrada a un futuro común y mejor.



Companies and entrepreneurs are called upon to solve the great challenges that the new millennium imposes on us; and in this area, the food sector and its institutions play a strategic and key role. Climate change and water scarcity, food loss in supply chains, poor nutrition, changes in food consumption habits and the accelerated digital irruption, which have completely changed some business models as they were known until now, are just some of the trends and challenges that the agri-food sector is already facing.

To survive, companies will be forced to adopt new ways of creating, thinking, and working in line with sustainable development. Technology and innovation are called to be the catalysts of value generation for business, strengthening the capabilities of progress in close conjunction with respect and protection of current life systems, without compromising the future.

During its sixth year, the Transforma Alimentos National Strategic Program fulfilled the objective of updating the Road Map to ensure “relevance, coherence, and linkage with the current context of the food sector”. After a participatory process involving actors from the private system, public institutions and academia, relevant challenges were agreed upon for the sustainability of the national system, which will lead us to encourage and promote various initiatives in this area.

Innovation should lead us to a transcendent mission with a sense of urgency. This 2022 Innovation Catalog allows us to learn about experiences of how this perspective is evolving, to find the gateways to a common and better future.



luyef

LUYEF BIOTECHNOLOGIES

TAMEE

Ingrediente alimenticio sustentable y libre de sufrimiento animal, que se adiciona a productos plant-based para proporcionarles el auténtico sabor, aroma y color de la carne animal convencional. TAMEE, "The authentic meat eating experience" comprende microcápsulas de mioglobina bovina recombinante, lípidos y aditivos. Es desarrollado con innovación biotecnológica.

A sustainable, cruelty-free food ingredient, which can be added to plant-based products to provide them with the authentic taste, aroma, and color of conventional animal meat. TAMEE, "The authentic meat-eating experience" comprises microcapsules of recombinant bovine myoglobin, lipids, and additives. It is developed with biotechnological innovation.



Pamela Barroso
Directora de negocios



pamela.barroso@luyef.com



+56 9 8261 8291



@Luyef Biotechnologies



@luyef_biotechnologies



luyef-biotechnologies



Santiago, Metropolitana de Santiago





FRANKLES

FRANKLES

PÜR: 4ta Generación de saborizantes

Una tecnología "Clean" de extracción de compuestos naturales, que permite obtener nuevas líneas de ingredientes naturales y sustentables para la industria de bebidas. Pür es su primera línea de saborizantes 100% naturales, específicamente formulados para bebidas y basados en materias primas plant-based.

A "Clean" technology for the extraction of natural compounds, which allows obtaining new lines of natural and sustainable ingredients for the beverage industry. Pür is its first line of 100% natural flavorings, specifically formulated for beverages and based on plant-based raw materials.



Francisca Schäfer
CEO



fschafer@franklesco.com



+56 9 7600 2260



@frankles.co



frankles



Macul, Metropolitana de Santiago



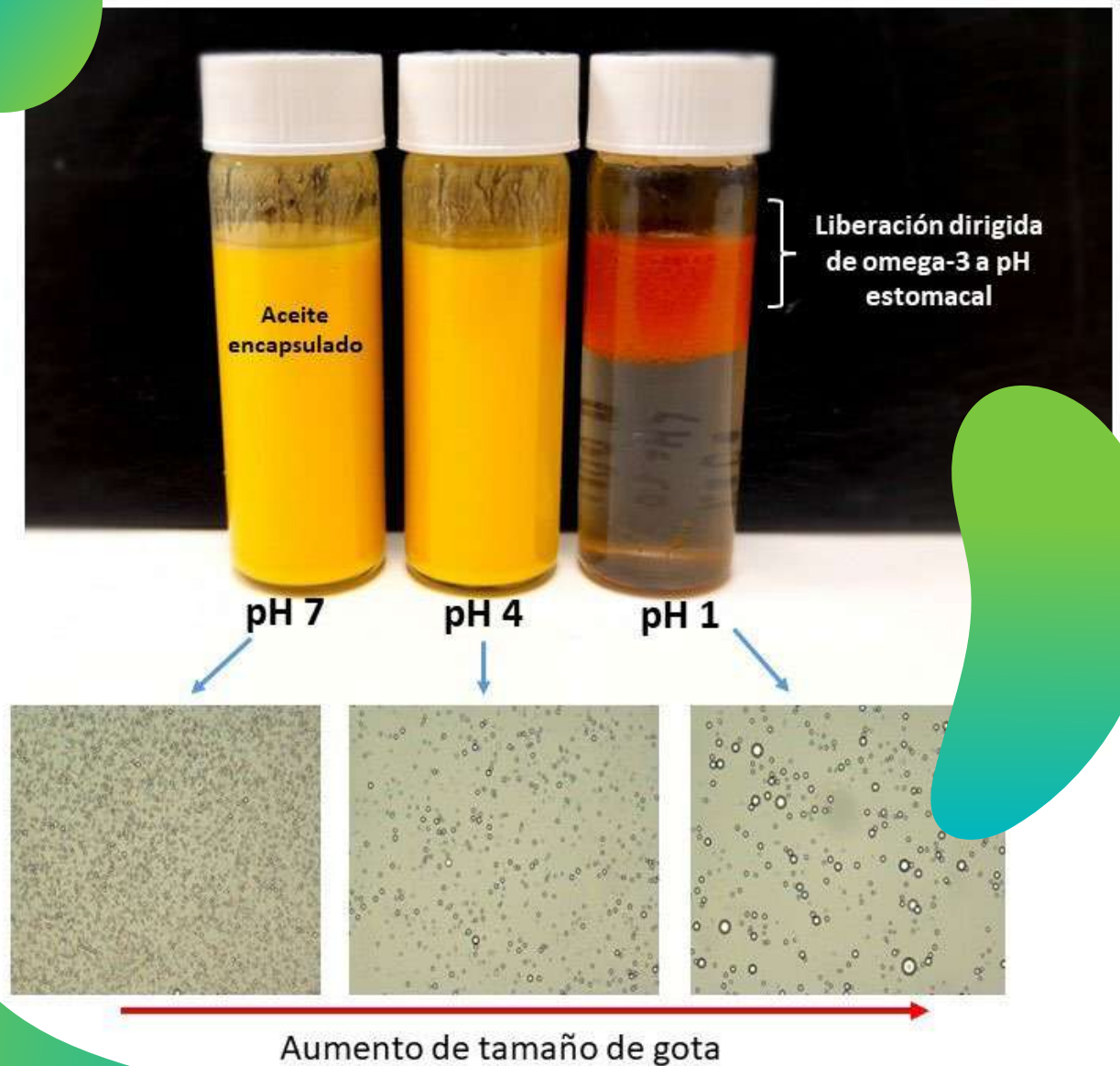
SoluTec

SOLUTEC

SOLUFORTE OMEGA

Un sistema de liberación dirigida en base a aceite de origen marino rico en EPA y DHA. Libera los ácidos grasos omega-3 solo a pH1 (estómago), permaneciendo éstos encapsulados durante el procesamiento del alimento en que son agregados, promoviendo una mayor estabilidad, sin efectos sensoriales y potenciando la biodisponibilidad de los ácidos grasos omega-3.

A targeted release system based on marine oil rich in EPA and DHA. It releases omega-3 fatty acids only at pH1 (stomach), remaining encapsulated during the processing of the food in which they are added, promoting greater stability, without sensory effects, and enhancing the bioavailability of omega-3 fatty acids.



Verónica Dueik
Gerente de Innovación y Desarrollo



vdueik@solutec-chile.cl



+56 9 9998 8165



@blumos_cl



blumoscl



@grupoblumos_cl

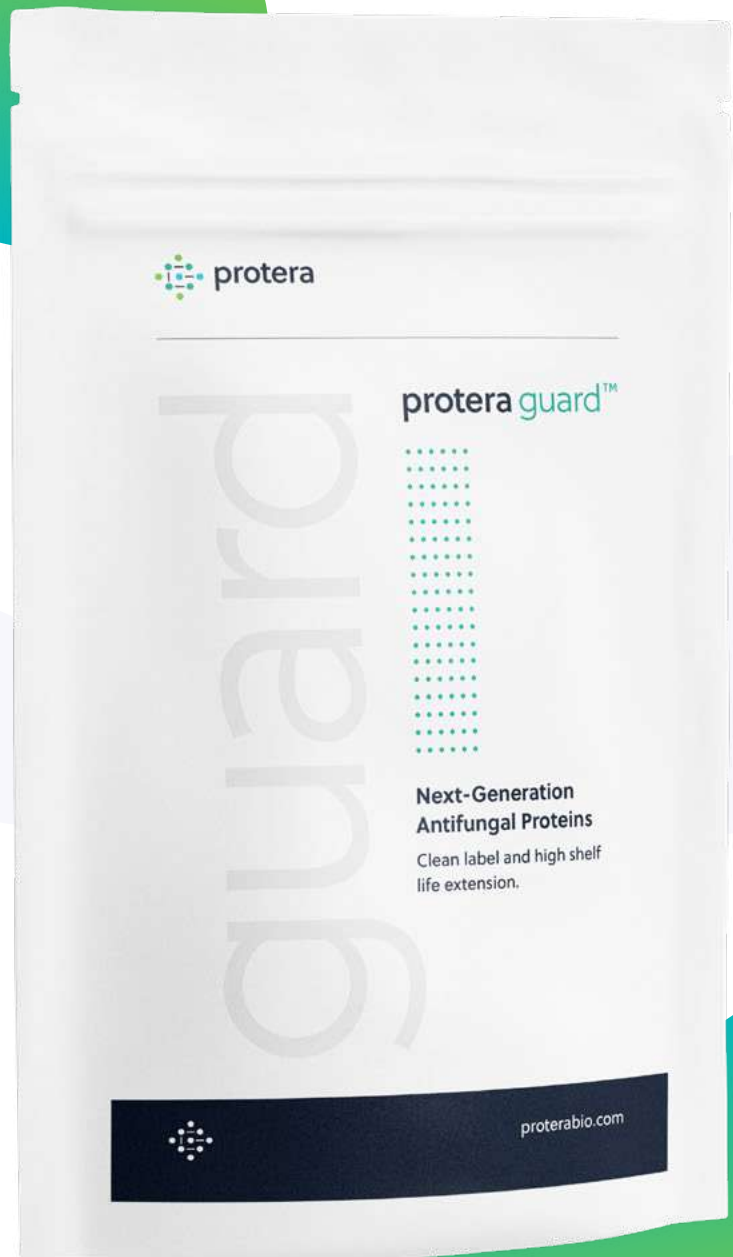


Santiago, Metropolitana de Santiago





protera



PROTERABIO

PROTERA GUARD

Proteína que puede soportar altas temperaturas e inhibir el crecimiento de hongos en alimentos, como en el pan de molde, logrando que éste se mantenga en perfectas condiciones por 30 días. Permite aumentar la vida de los alimentos, retrasando el crecimiento de hongos. Aplicable en pasteles, frutas envasadas, incluso, en cremas cosméticas.

Protein that can withstand high temperatures and inhibit the growth of fungi in foods, such as sliced bread, keeping it in perfect condition for 30 days. It increases the shelf life of food, delaying the growth of fungi. Applicable to cakes, packaged fruits, and even in cosmetic creams.



Francia Navarrete
COO Protera



francia@proterabio.com



+56 9 5118 9283



@proterabio



protera-bio



@Proterabio



Providencia, Metropolitana de Santiago





ALIMENTOS SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA GENERACIÓN

GRANOTEC

GRANO^{Life} Natural

GRANOTEC CHILE S.A.

GRANOLIFE NATURAL

Ingrediente natural con la funcionalidad de un conservante, que inhibe el crecimiento de microorganismos patógenos en productos lácteos (no inhibe el desarrollo de microorganismos como bacterias lácticas), en especial yogurt, leches fermentadas, bebidas vegetales, mermeladas, y fillings de frutas. Permite reforzar el sabor de las notas características del producto al cual es adicionado.

Natural powder ingredient for the food industry with the functionality of a preservative. It replaces 100% of the chemical preservative, allowing the final product to be labeled as "no artificial preservatives". Validated on a technology platform, it inhibits the development of microorganisms such as lactic bacteria. Applications in yogurts, fermented milks, vegetable drinks, jams and fruit fillings.



Ximena López
Gerente de Innovación



x.lopez@granotec.com



+56 2 2680 9900



granotec-regional



Huechuraba, Metropolitana de Santiago

ISO 9001:2015

BUREAU VERITAS
Certification



www.granotec.com





PROTE & CO®

 **Lupine**
Protein
Cacao

SUPLEMENTO ALIMENTARIO FORTIFICADO

100% Plant based | Producto chileno



24g PROTEÍNA



4g BCAA



6g Glutamina



Ingredientes naturales

550g NETO

15 PORCIONES

Su uso no es recomendable para consumo por menores de 8 años, embarazadas y nodrizas, salvo indicación profesional competente y no reemplaza a una alimentación balanceada.

PROTE & CO®

PROTE&CO

LUPINE PROTEIN

Un aislado proteico en polvo para consumir en forma de batido. De origen 100% vegetal, elaborado en base a lupino Aluprot-CGNA con excelentes propiedades nutricionales, no transgénico, sustentable y sembrado por comunidades mapuches, bajo el modelo de comercio justo. Dos sabores: cacao y plátano, con solo cinco y cuatro ingredientes respectivamente, todos naturales.

A protein isolate powder to be consumed as a shake. Of 100% vegetable origin, made from Aluprot-CGNA lupine with excellent nutritional properties, non-transgenic, sustainable, and planted by Mapuche communities, under the fair-trade model. Two flavors: cocoa and banana, with only five and four natural ingredients, respectively.



Nicolas Gómez
Co-fundador



ngomez@proteandco.com



+56 9 8438 7163



@proteandco



@proteandco



proteandco



Lampa, Metropolitana de Santiago



ALIMENTOS SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA GENERACIÓN

NEW PHARMA

NEWPHARMA

SUPERFUNGI GUMMIES

Gomitas funcionales en base a diferentes hongos adaptógenos cultivados en Chile.

Functional gummies based on different adaptogenic mushrooms cultivated in Chile.



Alfonso Carrillo
CEO



alfonso@newpharma.cl



+56 9 9827 3275



@newpharma.cl



new-pharmachile



Viña del Mar, Valparaíso



Creando Futuro 



www.newpharma.cl





LIVA COMPANY

NUP!PETS

Suplementos premium en polvo saborizados, elaborados a base de probióticos, prebióticos, vitaminas, aminoácidos y/o minerales para perros y gatos, que potencian la nutrición y salud de la mascota. Seis productos diferentes, formulados para contribuir en el sistema inmune, sistema digestivo, salud ósea y articular, cuidado capilar o dermatológico y daño renal leve o severo.

Premium flavored powder supplements, made from probiotics, prebiotics, vitamins, amino acids and/or minerals for dogs and cats, which enhance the nutrition and health of pets. Six different products, formulated to contribute to the immune system, digestive system, bone and joint health, hair, or dermatological care and mild or severe kidney damage.



Catalina Garrido
Co-fundadora



catalina@livacompany.com



+56 9 7968 7839



@nup.pets



Quilicura, Metropolitana de Santiago



LA IMPORTANCIA DEL PACKAGING EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA DE HOY

*The importance of packaging
in today's food industry*



Mariana Soto
Gerente general
Centro de Envases
y Embalajes de Chile
CENEM





En los tiempos actuales donde el Covid aún persiste, la inocuidad alimentaria se ha transformado en una gran preocupación para los consumidores, lo que ha relevado el rol del packaging a su verdadera esencia: la PROTECCIÓN de los alimentos y la facilidad para la distribución de ellos hasta el último rincón del mundo.

Sin embargo, el aumento de la población, la crisis de recursos naturales y el alza sostenida del precio de los alimentos, nos dice que esto no es suficiente, que es necesario avanzar más allá; evitar la pérdida y el desperdicio de alimentos, alargar la vida útil de los alimentos envasados, conocer el origen, su proceso de cosecha, elaboración, almacenamiento, distribución y venta, así como también asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos antes, durante y después de su envasado.

Esta nueva era tecnológica avanza a pasos agigantados y para estar en sintonía con los desafíos, los envases juegan un rol fundamental. Hoy más que nunca, la trazabilidad en toda la cadena productiva, logística y de ventas es primordial y los envases a través de la impresión de códigos QR facilitan la obtención de esta información con certeza. En esta nueva era de la información y manejo de grandes bases de datos, los productores de bienes de consumo pueden conocer y responder más rápido a los cambios de tendencias, hábitos, preferencias y percepciones de sus clientes, fabricando productos cada vez más personalizados, para consumidores también cada vez más conscientes de los efectos en su organismo.

Los envases juegan un papel protagónico en la posibilidad de alargar la vida útil de un alimento, alineados a los tres Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) en forma simultánea: menos pérdida de alimentos, menos gases de efecto invernadero y menos hambre.

Sigamos trabajando por la innovación en alimentos envasados, para que nos sorprendan día a día con el aporte que nos entregan, tanto por el alimento en sí, como por las nuevas soluciones en envases y materiales.



In the current times where Covid still persists, food safety has become a major concern for consumers, which has restored the role of packaging to its true essence: the PROTECTION of food and the ease of distribution to the last corner of the world.

However, the increase in population, the crisis of natural resources, and the sustained rise in food prices tell us that this is not enough, that it is necessary to go further; we need to avoid food loss and waste, extend the shelf life of packaged food, know their origin, harvesting process, processing, storage, distribution, and sale, as well as to ensure the quality and safety of food before, during, and after packaging.

This new technological era is advancing rapidly and, to keep up with the challenges, packaging plays a fundamental role. Today more than ever, traceability throughout the production, logistics and sales chain is paramount and packaging through the printing of QR codes makes obtaining this information with accuracy easier. In this new era of information and management of large databases, producers of consumer goods can get to know and respond more quickly to changes in trends, habits, preferences, and perceptions of their customers, making increasingly personalized products for consumers who are also increasingly aware of the effects on their bodies.

Packaging plays a leading role in the possibility of extending the shelf life of foods, in line with the three Sustainable Development Goals (SDGs) simultaneously: less food loss, less greenhouse gases, and less hunger.

Let us continue to work for innovation in packaged food, so that we are surprised every day with the contribution they make, both for food itself, as well as for the new solutions in packaging and materials.

TOP
10

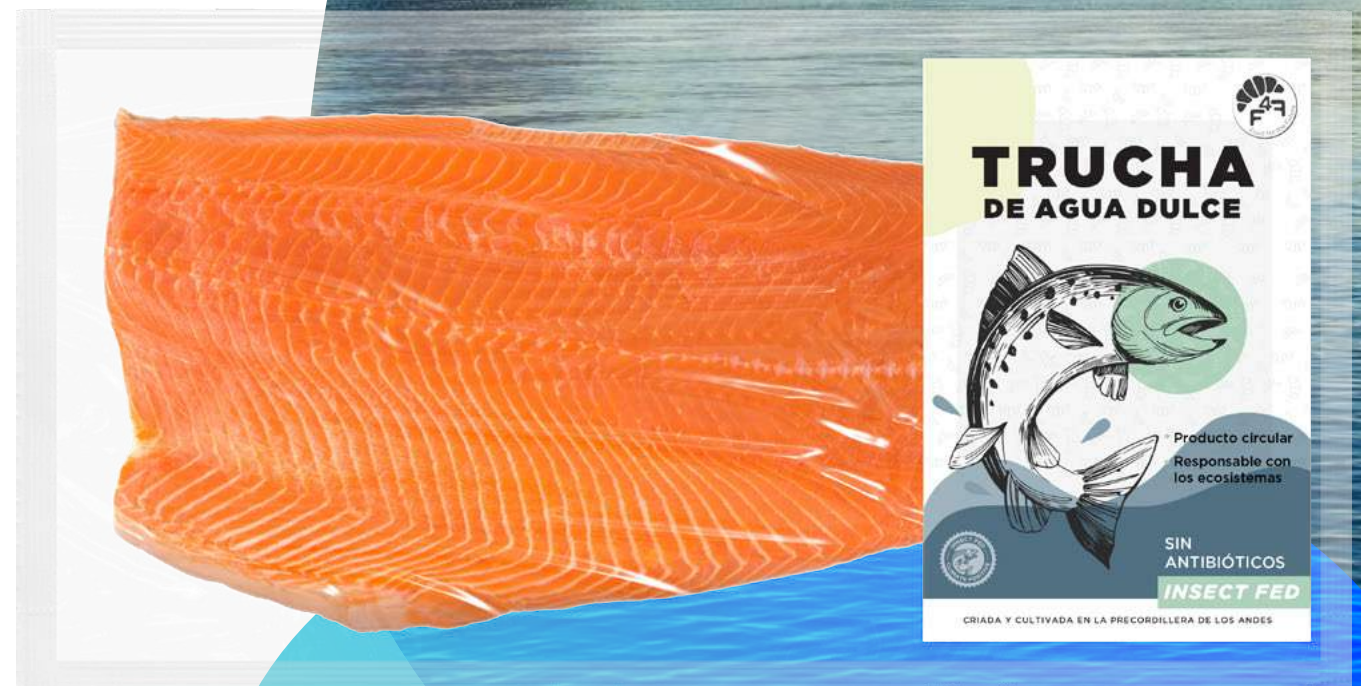


F4F FOOD FOR THE FUTURE

TRUCHA CIRCULAR

Trucha de agua dulce, alimentada en base a una dieta de proteína de insecto, tal como lo haría de manera natural. Sin antibióticos. Producto circular y regenerativo

Freshwater trout, fed on a diet of insect protein, just as they would naturally. No antibiotics. Circular and regenerative product.



Felipe Mayol
Gerente Comercial



felipe@f4f.cl



+56 9 7137 9874



@f4fcl



@f4fcl



f4f-food-for-the-future



Maule, Maule





TOP
10



TRES PECES (PRODUCTOS DEL MAR)

BISQUE DE JAIBAS TRES PECES

Una sopa concentrada de jaiba limón, verduras y vino, adaptada a nivel industrial para obtener una conserva de dos años de duración. Concentra el sabor de la jaiba, pudiendo ser utilizada en gastronomía, en sopas, arroces y pastas. Aprovecha el 100 % de la jaiba local, incluyendo descartes de pescadores de la Región de Valparaíso.

A concentrated soup of lemon crab, vegetables, and wine, adapted at an industrial level to obtain a two-year shelf life. It concentrates the taste of the crab and can be used in gastronomy, in soups, rice, and pasta. It uses 100% of the local crab, including fishermen's discards from the Valparaiso Region.



Empresa



Certificada
PENDIENTE



Meyling Tang
Socia



meyling@cocinamar.cl



+56 9 3952 4873



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



[@trespeces.cl](https://twitter.com/trespeces.cl)



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



[meylingtang](https://www.linkedin.com/in/meylingtang)



Valparaíso, Valparaíso



SISTEMAS SOSTENIBLES
Y CERO RESIDUO



LAKS

CHIPS DEL MAR

Snack de producción sustentable, elaborado de camarón, salmón y mejillón. Libre de gluten, preservantes, colorantes y saborizantes. Rico en omega 3 y 6, vitaminas y minerales (Ca, Mg y K), en forma de chips, con textura crujiente y un intenso sabor a productos del mar.

Sustainable production snack, made from shrimp, salmon, and mussels. Free of gluten, preservatives, colorings, and flavorings. It is rich in omega 3 and 6, vitamins and minerals (Ca, Mg and K), and comes as chips, with a crunchy texture and an intense seafood flavor.



Carolina Carrera
Gerente General



hola@laks.cl



+56 9 9885 2784



Laks Food



@laks_food



Laks Food



Santiago, Metropolitana de Santiago

www.laks.cl



THE BRUNCH COMPANY

THE BRUNCH COMPANY

HAKARI CHIPS

Snack natural de fruta deshidratada, saludable y crujiente, elaborado en base a pulpas exprimidas de fruta natural. Ofrece una gran calidad nutricional y un alto contenido de fibra, valorizando un subproducto de la producción de jugos naturales.

Natural dehydrated fruit snack, healthy and crunchy, made from natural fruit pulp. It offers a high nutritional quality and a high fiber content, giving value to a by-product of natural juice production.



Manuel Eduardo Peña
Encargado de Operaciones



manuel@thebrunchcompany.com



+56 9 7980 0906



@Hakaricl



the-brunch-company



@hakari_cl



@hakari_cl



Maule, Maule



SISTEMAS SOSTENIBLES
Y CERO RESIDUO

blups

BLUPS

 **blups**

Bombilla comestible chilena, elaborada a través de un proceso propio y con ingredientes 100% de origen vegetal, tales como frutas reales, gelificantes provenientes de algas y espesantes naturales. Puede ser utilizada en bebidas frías y calientes.

Chilean edible drinking straw, manufactured through a proprietary process and with 100% plant-based ingredients, such as real fruits, gelling agents from algae, and natural thickeners. It can be used in hot and cold drinks.



Carmen Vidal Gaete
CEO



cvidal@blups.cl



+56 9 4243 6167



@blups.blups



@blups.blups



blups-chile



Iquique, Tarapacá



www.blups.cl





GREENVENTIONS

PALEATOS

Palitos de sushi comestibles y apto para veganos, elaborados con un mix de harinas, que lo hace delicioso y sumamente crocante. Resiste el humedecimiento con salsa de soya, no desprende sabor hasta que es mordido y no ensucia las manos. Con sabores personalizables y recomendaciones para distintos platos. Paleatos es un producto funcional que genera una experiencia gastronómica sustentable e innovadora para tus clientes.

Sushi sticks which are edible and suitable for vegans, made with a mix of flours, which makes them delicious and extremely crunchy. They resist wetting with soy sauce, do not give off flavor until it is bitten and do not dirty hands. With customizable flavors and recommendations for different dishes. Paleatos is a functional product that generates a sustainable and innovative gastronomic experience for your customers.



Eytan Gottlieb
CEO



eytan@paleatos.cl



+56 9 9623 7943



@Paleatos



@empresa_cl



@paleatos



paleatos



Vitacura, Metropolitana de Santiago





SISTEMAS SOSTENIBLES
Y CERO RESIDUO

maifud!

MAIFUD

MAIFUD

Un mercado online de productos “imperfectos”. Conecta a productores y distribuidores locales de alimentos, para adquirir a precio justo la producción rechazada que no cumplió los estándares de mercado, a pesar de encontrarse en perfecto estado.

An online marketplace for “imperfect” products. It connects local food producers and distributors, to acquire, at a fair price, the rejected production that did not meet market standards, despite being in perfect condition.



Darío Contreras
CEO



dario@maifud.cl



+56 9 8765 4321



@maifud



@maifud.cl



Providencia, Metropolitana de Santiago



www.maifud.cl





VALOPES DIGITAL SERVICES SAS

VALOPES

Plataforma de soluciones tecnológicas en apoyo a la industria para digitalizar el metabolismo industrial y el reciclaje. Con Valopes las empresas pueden ser conscientes de su consumo de recursos naturales (energía, agua, materias primas) y del impacto de su operación en el medioambiente (residuos, materias primas secundarias, huella de carbono y agua).

Technological solutions platform which supports industries in digitizing industrial metabolism and recycling. With Valopes, companies can be aware of their consumption of natural resources (energy, water, raw materials) and the impact of their operation on the environment (waste, secondary raw materials, carbon footprint and water).



Octavio Torres
CEO - Desarrollo Negocios



octavio@valopes.com



+56 9 9178 0320



@val0pes



@val0pes



valopes



Vitacura, Metropolitana de Santiago



SISTEMAS SOSTENIBLES
Y CERO RESIDUO



kriket

KRIKET

KRIKET

Larvas secas como fuente de proteínas para la alimentación de aves, peces, cerdos y mascotas. Mediante nuestro proceso transformamos poliestireno expandido en proteínas de alto valor biológico, con huella de carbono e hídrica reducida, para potenciar la salud y bienestar de los animales.

Dried larvae as a source of protein for poultry, fish, pig, and pet food. Through our process we transform expanded polystyrene into proteins of high biological value, with reduced carbon and water footprint, to enhance the health and welfare of animals.



Alexander Gotz
CEO, Fundador



agotzp@udd.cl



+56 9 9926 4726



@kriket_cl



@kriket_cl



Kriket Chile

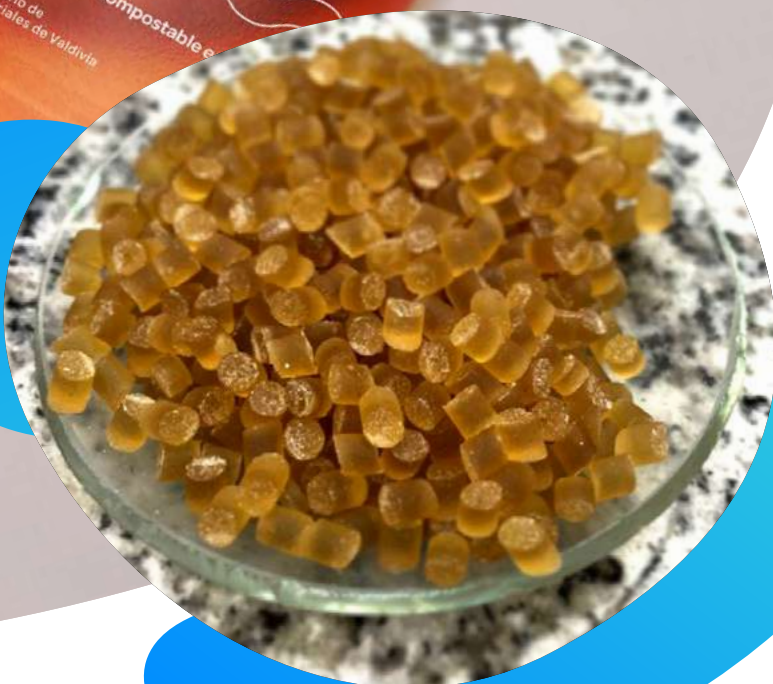


San Pedro de la Paz, BíoBío



www.kriketco.com





Quelp

DURVIFOODS

QUELP BIOMATERIAL

Biomaterial elaborado en base a algas, 100% compostable en condiciones domiciliarias, apto para envasado de alimentos congelados y refrigerados, asegurando la inocuidad y calidad del producto en su interior. Su incorporación es compatible con la utilización de la actual infraestructura y equipamiento utilizada para la fabricación de plástico.

Biomaterial made from algae, 100% compostable in household conditions, suitable for packaging frozen and refrigerated food, ensuring the safety and quality of products. Its incorporation is compatible with the use of the current infrastructure and equipment used for the manufacture of plastic.



Alejandra Allendes
Co Founder y Gerente de I+D



alejandra@quelp.cl



+56 9 8899 4491



@quelp.cl



@quelp.cl



quelp



Maipú, Metropolitana de Santiago



SUMARSE CON FUERZA A LAS NUEVAS OPORTUNIDADES EN EL SECTOR ALIMENTARIO

Strongly embracing new opportunities in the food sector



SUDAMERIK
INVERSIÓN DE IMPACTO

Eduardo Carmona
General Partner y CEO
SUDAMERIK





El contexto mundial en el que nos encontramos desafió a nuestras economías, abriendo nuevas oportunidades donde los factores y modos de producción han tomado una relevancia ética. Una alimentación saludable y responsable es la base para los desafíos del sector.

Que los ventures capitals nos sumemos al esfuerzo del programa Transforma Alimentos, es otro indicador del éxito de contar con un ecosistema que crece, colabora e impulsa este sector, que es clave para nuestros territorios y economías locales.

El Catálogo de Innovación Alimentaria de Chile exhibe una buena muestra de empresas que están alineadas a los desafíos propios del sector, y también a las tendencias de impacto en cuanto alimentación saludable y amigable con el medioambiente.

Alinear el desarrollo empresarial con las necesidades de sumarse a la disminución de gases efecto invernadero o disminuir la huella hídrica, forma parte de los nuevos atributos que nuestra oferta de productos debe incorporar para aprovechar las oportunidades que abren los mercados, apalancándose en el reciente desarrollo de las energías renovables con las que cuenta nuestro país y que lo proyecta como una nueva potencia en la materia. Esta nueva fuerza competitiva sumada a la ya conocida potencia alimentaria permite anticipar un sinnúmero de nuevas oportunidades de inversión y desarrollo empresarial.

¡Los ventures capitals estamos llamados a sumarnos con fuerza al impulso y desarrollo de estas nuevas oportunidades que tiene Chile!



The global context in which we find ourselves has challenged our economies, opening up new opportunities in which the factors and modes of production have gained ethical relevance. Healthy and responsible eating is the basis for the challenges of the sector.

The fact that venture capitalists are joining the program's efforts is another indicator of the success of having an ecosystem that grows, collaborates, and promotes this sector, which is key to our territories and local economies.

The Food Innovation Catalog showcases a good sample of companies that are aligned to the challenges of the sector, and also to the impact trends in terms of healthy and environmentally friendly food.

Aligning business development with the need to contribute to the reduction of greenhouse gases or reduce the water footprint is part of the new attributes that our product offering must incorporate to take advantage of the opportunities opened up by the markets, leveraging the recent development of renewable energies in our country, which projects it as a new power in this area. This new competitive strength, added to the already known food power, allows us to foresee countless new investment and business development opportunities.

Venture capitals are called to join strongly in the promotion and development of these new opportunities found in Chile!



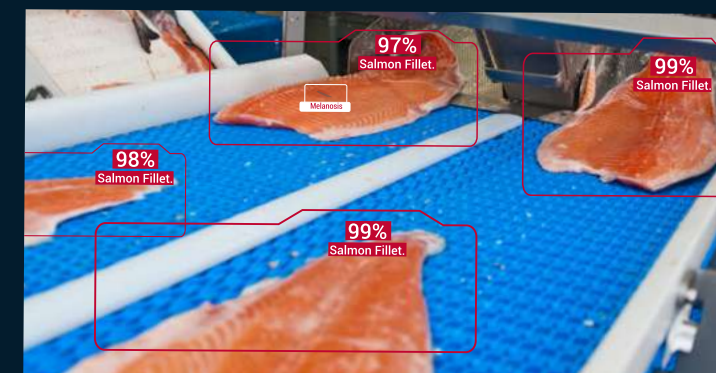
LYTHIUM

LITHIUM

LYTHIUM

Informes automáticos de calidad de productos en base a salmón, a través de equipos montados sobre la línea de proceso, sin tener que modificarla. Con visión artificial se determina el color, además de detectar, medir y posicionar defectos en los productos.

Automatic quality reports of salmon-based products, through equipment mounted on the process line, without having to modify it. Artificial vision is used to determine the color, as well as to detect, measure, and position defects in the products.



Fernanda Clement
Gerente Comercial



fclement@lythium.cl



+56 9 9156 0184



lythium



Puerto Varas, Los Lagos

TOP
10

PARALED

CIENCIA PURA

PARALED

Solución de iluminación inteligente que ayuda a plantas, flores y hortalizas a alcanzar su máximo potencial. PARALED se encarga que los cultivos reciban luz de calidad en el momento adecuado y por el tiempo necesario, maximizando su rendimiento y otorgando a los productores agrícolas un mayor control de su producción. El sistema combina Tecnología LED, Internet de las Cosas, Inteligencia Artificial y Aprendizaje colaborativo.

Intelligent lighting solution that helps plants, flowers, and vegetables reach their full potential. PARALED ensures that crops receive quality light at the right time and for the right amount of time, maximizing yields and giving growers greater control over their production. The system combines LED Technology, the Internet of Things, Artificial Intelligence, and Collaborative Learning.



Matías Palacios Rodríguez
Director ejecutivo, Co-fundador



matias.palacios@paraled.cl



+56 9 71425086



@Paraled.cl



@paraled_cl



paraled



Las Condes, Metropolitana de Santiago



FRESHWATER

From air

FRESHWATER SOLUTIONS

FRESHWATER

Equipos y filtros para obtener “Agua segura a partir del aire”. Soluciones “plug and play”, fáciles y rápidas de instalar, usar y mantener. Tecnología inteligente #ClimateTech que entrega una fuente alternativa, ilimitada, renovable, resiliente y sostenible de agua de alta calidad para consumo humano en cualquier lugar.

Equipment and filters to obtain “safe water from air”. Plug and play solutions that are quick and easy to install, use and maintain. Smart #ClimateTech technology that provides an alternative, unlimited, renewable, resilient, and sustainable source of high-quality water for human consumption anywhere.



Héctor Pino
CEO- Founder



hectorpino@freshwatersolutions.org



+56 9 5333 0658



@freshwatercl



@FreshWaterCL



@freshwater_cl



freshwatercl



Vitacura, Metropolitana de Santiago



Modag

KADI COWORK

MODAG

Cuaderno de campo digital e inteligente que vincula los actores de la cadena agroalimentaria -agricultores, asesores técnicos, empresas exportadoras, importadoras y cliente final- para mejorar la eficiencia, mediante un algoritmo de recomendaciones y alertas predictivas, que se envían vía e-mail, Whatsapp y SMS en base a la información generada por los mismos usuarios.

Digital and intelligent field notebook that links the actors of the agri-food chain -farmers, technical advisors, exporting companies, importers, and end customers- to improve efficiency, through an algorithm of recommendations and predictive alerts, which are sent via e-mail, WhatsApp and SMS based on the information generated by the users themselves.



Diego Palacios
Cofundador



diego@kadi.cl



+56 9 9596 1974



@modag_soporte



modag



Chanco, Maule



TOP 10

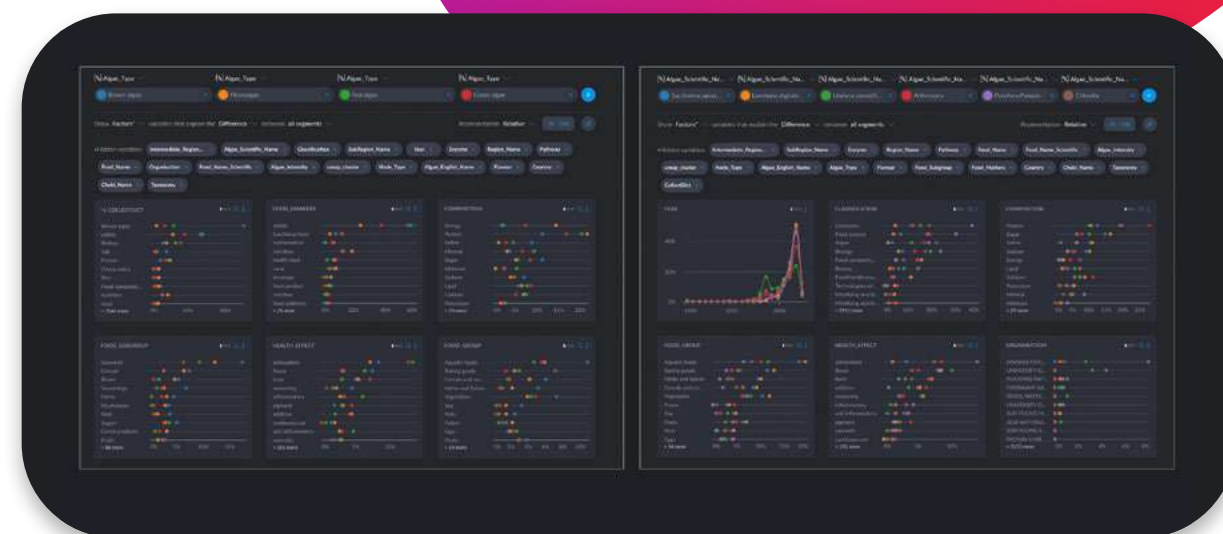


DURVIFOODS

QUELP DATA SCIENCE

Herramienta digital de machine learning que entrega información detallada sobre algas, sus características y funcionalidades, permitiendo agilizar la innovación, el desarrollo de nuevos alimentos y otros productos de una forma más rápida y efectiva.

Digital machine learning tool that provides detailed information about algae, their characteristics, and functionalities, allowing speeding up innovation, and the development of new foods and other products in a faster and more effective way.



Alonso Díaz
Co Founder y Gerente de Tecnología



alonso@quelp.cl



+56 9 6340 3601



@quelp.cl



@quelp.cl



quelp



Maipú, Metropolitana de Santiago





SPHERA



GRUPO LIDEV

SPHERA

Es un algoritmo microbiológico que usa inteligencia artificial para aprender de la composición de la microbiota tanto de personas sanas como de personas con patologías, entregando formulaciones específicas de composición y concentración de probióticos y otros ingredientes funcionales. El primer producto creado es OREM Reset, un suplemento que combina probióticos, prebióticos y vitaminas y puede ser utilizado como complemento de la dieta y la actividad física de los usuarios, para contribuir al equilibrio de su microbiota intestinal.

It is a microbiological algorithm that uses artificial intelligence to learn from the composition of the microbiota of both healthy people and people with pathologies, delivering specific formulations of composition and concentration of probiotics and other functional ingredients. The first product created is OREM Reset, a supplement that combines probiotics, prebiotics, and vitamins and can be used as a complement to the diet and physical activity of users, to contribute to the balance of their intestinal microbiota.



Catalina Garrido
Co-fundadora



catalina@livacompany.com



+56 9 7968 7839



@orem.cl



orempharma



Quilicura, Metropolitana de Santiago



kran

KРАН

NANOBURBUJAS KRAN

Soluciones tecnológicas para la industria agrícola a través de la aplicación de nanoburbujas Kran en riego de cultivos, control de algas, lavado en postcosecha, higiene en planta y tratamiento de aguas residuales, con el objetivo de agregar valor al producto final: extender vida útil, aumento de calibre y beneficios fitosanitarios.

Technological solutions for the agricultural industry through the application of Kran nanobubbles in crop irrigation, algae control, post-harvest washing, plant hygiene, and wastewater treatment, with the purpose of adding value to the final product: extending shelf life, increasing caliber and phytosanitary benefits.



María del Pilar Señoret
Coordinadora comercial y marketing



pilar.senoret@kran-nanobubble.com



+56 9 8123 8142



@krannanobubble



@kran_nb



kran-nanobubble



Puerto Montt, Los Lagos





CADENAS PRODUCTIVAS
TRAZABLES Y SEGURAS





SOSTENIBILIDAD EN EL DESARROLLO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

*Sostenibilidad en el desarrollo
de productos y servicios*



BANCA ÉTICA
LATINOAMERICANA

Gerardo Wijnant
*Responsable de Impacto
y Ecosistema*
**Banca Ética
Latinoamericana**





Entendemos la sostenibilidad como el necesario equilibrio entre los aspectos sociales, ambientales y económicos en los procesos de producción y de servicios, y la generación de valor que conlleva. Esto que hoy es relevante, no lo era hasta hace poco tiempo, porque se entiende la urgencia de poder transitar desde formas inapropiadas de hacer y producir, a esquemas que tengan en consideración estas variables de manera consciente. El mundo lo necesita y cada vez se valora más.

La innovación en la creación de productos o servicios y los procesos relacionados, las cadenas de valor desde el origen de las materias primas hasta el consumidor final y lo que éste realiza con los residuos o empaques, deben estar cruzados por esta mirada integral que urge hoy. Por tanto, no da lo mismo que innovación desarrollamos, esta debe ser pensada de manera holística considerando que insumos utilizo, su trazabilidad, no sólo en lo ambiental sino también en lo social, revisando si los trabajadores en esas cadenas de valor son bien tratados, el impacto en las comunidades de esa producción de insumos, entre otros. Comunicar luego adecuada y verazmente el contenido, es decir mostrando lo positivo que hay detrás del proceso, es también parte de la innovación que redundará en gran aporte a la sociedad.

Pensemos la innovación de esta manera y atrevámonos a crear con sentido e impacto positivo en el amplio campo de la sostenibilidad y el bien común.



We understand sustainability as the necessary balance between social, environmental, and economic aspects in production and service processes, and the generation of value that comes with it. This, which is relevant today, was not so until recently, because now the urgency of being able to move from inappropriate ways of doing and producing to plans that take these variables into consideration in a conscious manner, is understood. The world needs it, and it is increasingly valued.

Innovation in the creation of products or services and related processes, value chains from the origin of raw materials to final consumers and what they do with waste or packaging, must be combined by this comprehensive look that is urgent today. Therefore, it does matter what innovation we develop; it must be thought holistically, considering the inputs used and their traceability, not only in environmental but also in social terms, checking whether the workers in these value chains are well treated, and the impact on the communities of this production of inputs, among others. Communicating the content adequately and truthfully, that is, showing the positive aspects behind the process, is also part of the innovation that results in a great contribution to society.

Let us view innovation in this way and let us dare to create with meaning and positive impact in the broad field of sustainability and the common good.



TOP
10

ICC BIOTECH

COPPTECH

Tecnologías antimicrobianas que pueden ser aplicadas a distintos tipos de empaques en su proceso de fabricación, lo que permite la disminución del crecimiento bacteriano y fúngico, prolongando la vida útil de los alimentos. A diferencia de otras soluciones, la tecnología Copptech se aplica al empaque mismo. Es seguro, reciclable y certificado en su efectividad.

Antimicrobial technologies that can be applied to different types of packaging in the manufacturing process, allowing the reduction of bacterial and fungal growth, extending the shelf life of food. Unlike other solutions, Copptech technology is applied to the packaging itself. It is safe, recyclable, and its effectiveness is certified.



Andrea Bucher
Gerente Comercial



abucher@copptech.com



+56 9 9436 1877



@copptech



@copptech



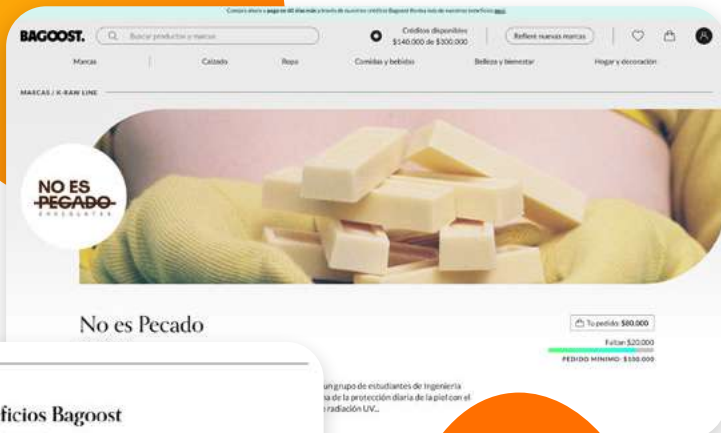
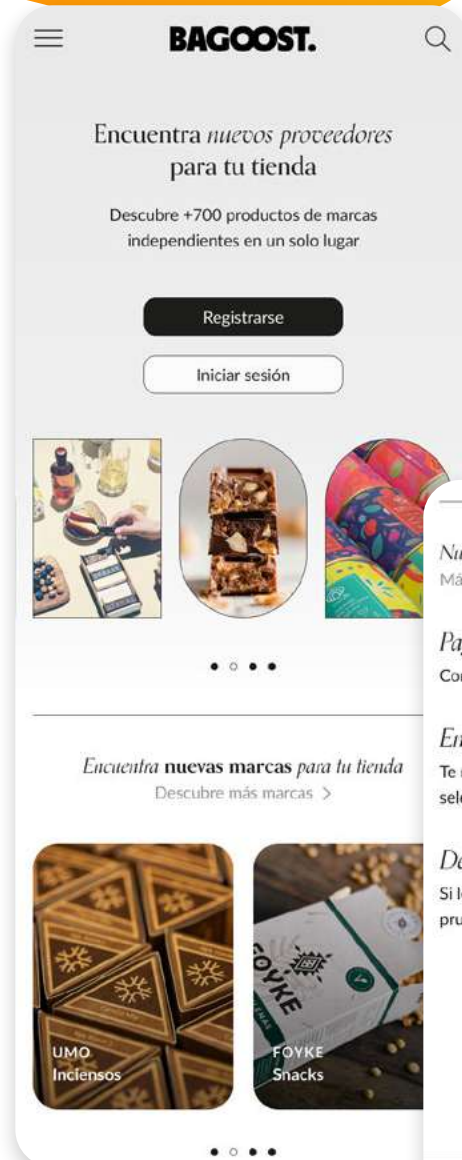
@copptech



copptech



Vitacura, Metropolitana de Santiago



Nuestros beneficios Bagoost
Más sobre nosotros >

Paga a 60 días
Compra tus productos ahora y págalos después.

Encuentra más de 700 productos
Te recomendamos marcas y productos seleccionados para ti.

Devoluciones sin costo
Si lo necesitas, puedes devolver sin costo cada vez que pruebas productos nuevos para tu tienda.

**beneficios
beneficios
beneficios**



BAGOOST.

COMERCIAL DEALINGAPP

BAGOOST

Un marketplace que permite a cualquier emprendedor conectar y vender de manera mayorista a tiendas de todo Chile, sin la necesidad de contar con equipos de ventas, de cobranza o logística propia. Ayuda financieramente a las tiendas y asegura el pago de cada pedido a las marcas.

A marketplace that allows any entrepreneur to connect and sell wholesale to stores throughout Chile, without the need for sales teams, collection, or own logistics. It helps stores financially and ensures the payment of each order to the brands.



Andrés Ortega
CEO



andres@bagoost.com



+56 9 3707 2993



@Bagoost_cl



@bagoost_cl



Bagoost



Las Condes, Metropolitana de Santiago





#GetFair

TRACE YOUR IMPACT

DIGITAL FAIR BUSINESS

#GetFair

Una plataforma basada en datos resguardados en una blockchain pública que permite medir, gestionar, trazar y comunicar el impacto de un producto o servicio bajo estándares internacionales de sostenibilidad.

A data-based platform safeguarded in a public blockchain that allows measuring, managing, tracing, and communicating the impact of a product or service under international sustainability standards.



Sebastian Cortes
Director de Operaciones (COO)



sebastian@getfair.org



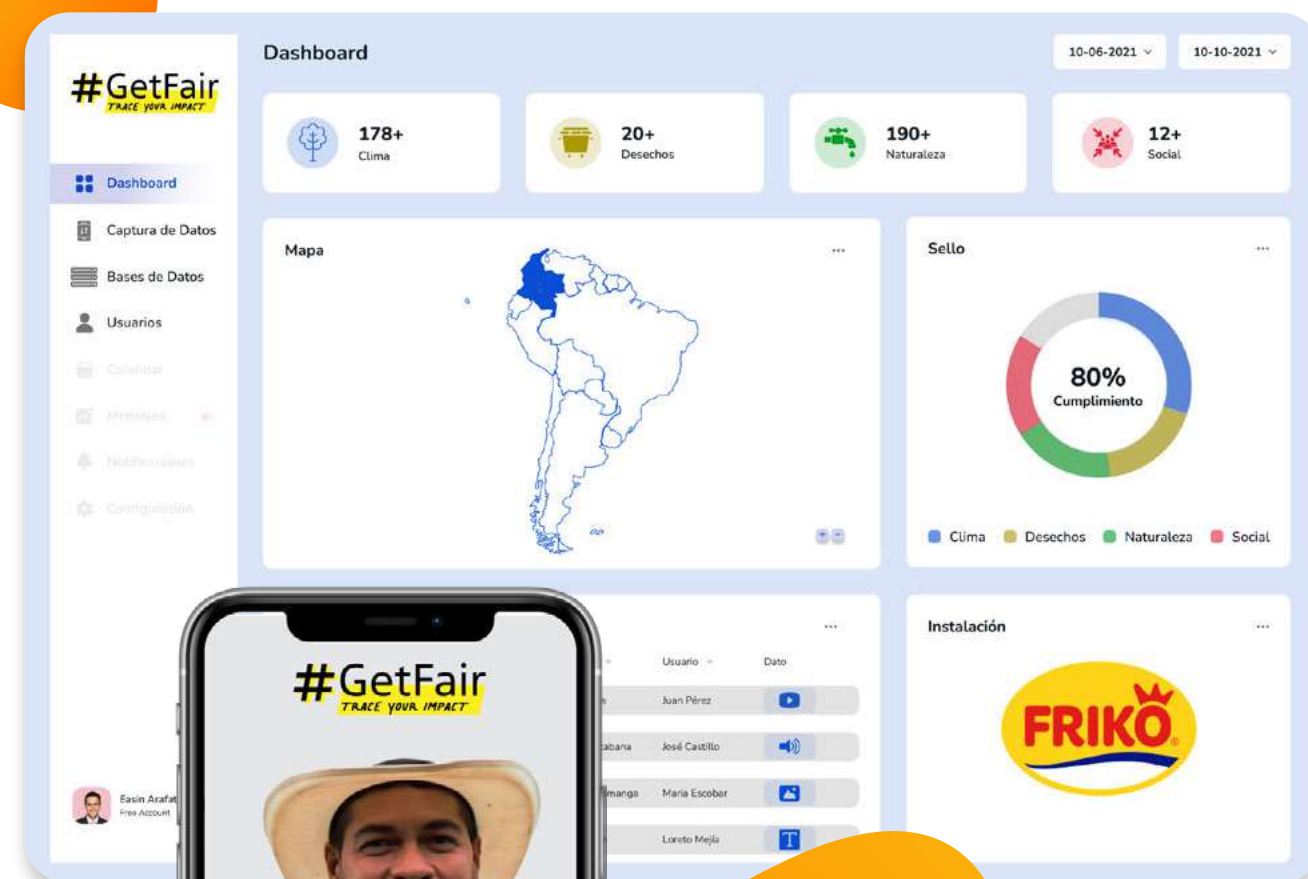
+56 9 6843 9603



getfair



Providencia, Metropolitana de Santiago





SAVIA

FRESH

SAVIA

Mercado digital que acorta la cadena de distribución, conectando agricultores locales con comercios gastronómicos en la ciudad, para mejorar los ingresos, aumentar el acceso a productos frescos de calidad y origen conocido, y reducir el desperdicio de alimentos. Desarrollamos una plataforma digital inteligente, que además ofrece data a agricultores y comercios para mejorar la toma de decisiones.

A digital marketplace that shortens the distribution chain, connecting local farmers with food businesses in the city to improve incomes, increase access to fresh produce of known quality and origin, and reduce food waste. We developed a smart digital platform, which also provides data to farmers and businesses to improve decision making.



Nils Lindeen
CEO - Cofundador



nils@saviamercado.cl



+56 9 9078 9762



@saviamercado.cl



@saviamercado



@saviamercado



Vitacura, Metropolitana de Santiago



TOP
10

ACMO

ACMOTRACK

Una aplicación móvil y una plataforma especializada en el control y trazabilidad de operación de activos “de la cuna a la tumba”. Alojada en la nube, intuitiva, fácil de usar, integrada con los principales ERP, a través de API y con herramientas de BI.

A mobile application and platform specialized in the control and traceability of “from cradle to grave” asset operations. This application is hosted in the cloud, is intuitive and easy to use, and is integrated with leading ERPs, through API and BI tools.



Felipe Rivera
Gerente General



felipe.rivera@acmotrack.com



+56 9 7706 2292



@acmotrack



Santiago, Metropolitana de Santiago





TRANSFORMA
Alimentos

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.



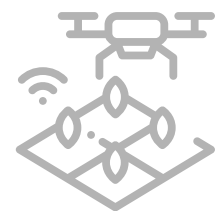
SISTEMAS SOSTENIBLES Y CERO RESIDUO: Soluciones tecnológicas que contribuyen en la transición hacia sistemas alimentarios sostenibles y modelos de economía circular.

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

LABELING, BLACK SEALS



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.



TRANSFORMA
Alimentos