



TRANSFORMA
Alimentos

CATÁLOGO 20**23**

INNOVACIÓN ALIMENTARIA DE CHILE

Chilean Agrifood Innovation Catalogue 2023




CORFO



Entidades colaboradoras 2023





TRANSFORMA
Alimentos

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 el mercado local y 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 local and export markets.




CORFO



PRESENTACIÓN

PRESENTACIÓN



Nos complace presentar una nueva edición del Catálogo de Innovación Alimentaria de Chile, que se enmarca en el comienzo de una nueva etapa de crecimiento y logros. Este año, el programa Transforma Alimentos inició su tercera fase de implementación (2023-2025), un hito que reflejamos con orgullo, a través de una nueva imagen corporativa y de una renovada gobernanza público-privada.

La entusiasta respuesta a la convocatoria de esta cuarta versión del catálogo superó las expectativas previas. La calidad y cantidad de las propuestas desafiaron al exigente panel de expertos, a la hora de evaluar y seleccionar las 50 innovaciones ganadoras. A todas las empresas seleccionadas, les extendemos nuestras felicitaciones y les deseamos el mayor de los éxitos.

Hoy celebramos el mérito y esfuerzo innovador de estas empresas que dan vida al Catálogo 2023, porque contribuyen a diversificar la oferta del sector, con una nueva generación de productos y servicios alineados a las tendencias de mercado y porque nos inspiran a seguir avanzando en el desarrollo sostenible de la industria alimentaria. Todo esto apoyado en la aplicación de nuevas tecnologías y en el esfuerzo colaborativo entre diversos actores, a lo largo de nuestro país.

Agradecemos a todos los que han contribuido en este viaje y los invitamos a continuar trabajando juntos, para poder abordar los nuevos desafíos y oportunidades que los alimentos ofrecen para transformar el futuro.



Graciela Urrutia

Gerente Programa
Estratégico Nacional
Transforma Alimentos

ENG 

We are pleased to present a new edition of the Chilean Food Innovation Catalog, which falls within the start of a new stage of growth and achievements. This year, the Transforma Alimentos program launched its third phase of implementation (2023-2025), a milestone which is reflected on a new corporate image and a renewed public-private governance.

The enthusiastic response to the call for proposals for this fourth version of the catalog exceeded previous expectations. The quality and quantity of the proposals challenged the demanding panel of experts when evaluating and selecting the 50 winning innovations. We congratulate all the selected companies and wish them success in all their endeavors.

Today we celebrate the merit and innovative effort of these companies that bring the 2023 Catalog into life, because they contribute to diversify the supply of the industry, with a new generation of products and services aligned to market trends and because they inspire us to continue advancing in the sustainable development of the food industry, all supported by the use of new technologies and the collaborative effort among different actors throughout our country.

We thank all those who have contributed to this journey and invite them to continue working together to tackle the new challenges and opportunities that food offers to transform the future.

Graciela Urrutia

Gerente Programa Estratégico Nacional
Transforma Alimentos

TRANSFORMA ALIMENTOS, TRANSFORMA TERRITORIOS



 ESP

Con el desafío de “transformar territorios”, hemos asumido la responsabilidad del programa Transforma Alimentos. Tanto para el gobierno del presidente Boric como para nuestro ministerio, la cohesión territorial y la soberanía en materia de seguridad alimentaria van de la mano, al igual que la sustentabilidad y la descentralización.

Valoramos profundamente estos primeros 7 años del programa y aspiramos a que, al finalizar nuestro mandato, hayamos sido capaces, públicos y privados, de darle continuidad a esta iniciativa que ha basado su trabajo en la colaboración y la innovación.

Para aquellos de nosotros que venimos de regiones, la cohesión territorial es fundamental para lograr un desarrollo equitativo en todo el país. Por ello, hemos enfocado nuestros esfuerzos en el objetivo de “transformar territorios”, ya que consideramos que esta es una tarea esencial que no debemos dejar pendiente. Por esta razón, hemos propuesto la generación de un grupo estratégico de trabajo “Nexo territorios”. Nuestra visión es que cada región, junto con sus gobier-

nos locales y sus ecosistemas de innovación, puedan impulsar el sector de alimentos, conectados a la gastronomía y el turismo, a través del modelo de trabajo de Transforma Alimentos.

Saludamos con entusiasmo esta edición 2023 del catálogo y celebramos las 50 innovaciones en productos y servicios. Nos llena de alegría y optimismo la incorporación de la categoría de Patrimonios Gastronómicos, ya que están estrechamente ligados a nuestros territorios. Los productos, las personas, los paisajes y los saberes son los “ingredientes” de nuestro patrimonio gastronómico.

Termino agradeciendo a la Corporación de Fomento de la Producción CORFO, especialmente por haber respaldado esta iniciativa y al equipo de trabajo de Transforma. También agradezco a todas las instituciones públicas que se han sumado con entusiasmo, así como a la generosidad, el compromiso y la disciplina del sector privado, por hacer de Transforma Alimentos, un ejemplo de una buena política pública.

Esteban Valenzuela Van Treek

Ministro de Agricultura
Ministerio de Agricultura



TRANSFORMA ALIMENTOS, TRANSFORMA TERRITORIOS



ENG

With the challenge of “transforming territories”, we have assumed responsibility for the Transforma Alimentos program. For both President Boric’s government and our ministry, territorial cohesion and sovereignty in food security go hand in hand, as do sustainability and decentralization.

We deeply value these first seven years of the program and hope that, at the end of our administration, we will have been able, both public and private, to give continuity to this initiative, which has based its work on collaboration and innovation.

For those of us who come from regions, territorial cohesion is fundamental to achieve equitable development throughout the country. For this reason, we have focused our efforts on the objective of “transforming territories”, as we believe that this is an essential task that we must not leave behind. For this reason, we have proposed the creation of a strategic working group called “Nexo Territories”. Our vision is that each region, together with its local governments and innovation

ecosystems, can boost the food sector by connecting to gastronomy and tourism, through the working model of Transforma Alimentos.

We enthusiastically welcome this 2023 edition of the catalog and celebrate the 50 innovations in products and services. We are delighted and optimistic about the addition of the Gastronomic Heritage category, as it is closely linked to our territories. Products, people, landscapes, and knowledge are the “ingredients” of our gastronomic heritage.

To end, I would like to thank the Chilean Economic Development Agency (CORFO), especially for having supported this initiative, and the Transforma team. I would also like to thank all the public institutions that have enthusiastically joined in, as well as the generosity, commitment, and discipline of the private sector, for making Transforma Alimentos an example of good public policy.

Esteban Valenzuela Van Treek

Ministro de Agricultura
Ministerio de Agricultura

DESARROLLO PRODUCTIVO SOSTENIBLE EN ALIMENTOS

DESARROLLO PRODUCTIVO SOSTENIBLE EN ALIMENTOS



ESP

Poder contar con una Industria de Alimentos enfocada en productos sanos y saludables, que provengan de procesos que involucren investigación, desarrollo e innovación basados en la búsqueda de un modelo productivo sostenible, logrando, además, diversificar la oferta exportadora de Chile, ha sido siempre la base del Programa Transforma Alimentos.

A estos objetivos centrales se debe sumar el desafío de potenciar territorios donde se producen estos alimentos y el desarrollo de las economías locales, proceso que se vio profundizado durante la Pandemia del Covid-19, en que la logística y distribución de productos de la canasta básica de alimentos derivó en que nuestro país pusiera en el centro de la discusión la soberanía alimentaria.

Having a Food Industry focused on healthy and healthy products, which come from processes that involve research, development, and innovation based on the search for a sustainable production model, and diversifying Chile's export offer, has always been the basis of the Transforma Alimentos Program.

To these central objectives must be added the challenge of strengthening the territories where these foods are produced and the development of local economies, a process that was intensified during the Covid-19 pandemic, when the logistics and distribution of products from the basic food basket led our country to place food sovereignty at the center of the discussion.



ENG

Desde Corfo queremos potenciar un proceso de transformación productiva sostenible, basado en la innovación, dinamizando encadenamientos productivos sofisticados, en particular, en industrias intensivas en el uso de recursos naturales como los alimentos, siempre en concordancia con las nuevas tendencias de los consumidores, incorporando, además, nuevas tecnologías como la Inteligencia artificial, envases inteligentes, y manufactura avanzada 4.0.

Por todo lo anterior, valoramos el trabajo desarrollado por Transforma Alimentos, el cual se ve claramente reflejado en este catálogo de 50 innovaciones en productos y servicios a nivel nacional con alto potencial de desarrollo, alineados con las tendencias globales en alimentación saludable, transformación digital, producción y consumo sostenible.

From Corfo we want to promote a process of sustainable productive transformation, based on innovation, boosting sophisticated production chains, particularly in industries intensive in the use of natural resources such as food, always in line with new consumer trends, also incorporating new technologies such as artificial intelligence, intelligent packaging, and advanced manufacturing through industry 4.0.

For all of the above, we value the work developed by Transforma Alimentos, which is clearly reflected in this catalog of 50 innovations in products and services at national level with high development potential, aligned with global trends in healthy eating, digital transformation, production, and sustainable consumption.

José Miguel Benavente

Vicepresidente Ejecutivo
CORFO



UNA ALIANZA PARA LA INTERNACIONALIZACIÓN DE LA INNOVACIÓN ALIMENTARIA

UNA ALIANZA PARA LA INTERNACIONALIZACIÓN DE LA INNOVACIÓN ALIMENTARIA



ESP

Hace tres años, ProChile, en alianza con Corfo y el Ministerio de Agricultura, suscribió un convenio de colaboración con la visión compartida de posicionar internacionalmente los productos innovadores de nuestro país, atendiendo la creciente demanda mundial de consumidores por alimentos más saludables y sostenibles.

Este Catálogo de Transforma Alimentos es una de las acciones conjuntas que cada año se va fortaleciendo y que nos ayuda a promocionar la innovación chilena en el sector de alimentos. De hecho, en 2023 tuvimos una cifra récord con 172 empresas que postularon para estar en este importante espacio. En 2022 de las 50 empresas seleccionadas un 38% se declaraba exportadora y esperamos seguir creciendo en estas cifras.

Como ProChile hemos dado prioridad a la promoción internacional de la innovación alimentaria chilena, implementando diversas acciones con el

objetivo de generar conexiones con otros actores y de facilitar la entrada de estas empresas a diversos mercados. Destacamos, por ejemplo, la participación este año de un grupo de empresas en la Feria Fancy Food Show en Nueva York, Estados Unidos, como una aproximación para interactuar con compradores, actores internacionales del sector e inversionistas.

En esta cuarta versión, resalta la nueva categoría de Patrimonio Gastronómico, que se une a las categorías ya existentes de Alimentos, Bebidas e Ingredientes de última generación; Agri-Food Tech y Sistemas Sostenibles y Cero Residuos, conformando en su conjunto una herramienta que sin duda fortalecerá nuestra labor de mostrar al país en el mundo, como un proveedor competitivo de alimentos con atributos diferenciados y una matriz exportadora diversificada.

ENG

Three years ago, ProChile, in partnership with Corfo and the Ministry of Agriculture, signed a collaboration agreement with the shared vision of positioning our country's innovative products internationally, in response to the growing global consumer demand for healthier and more sustainable foods.

This Transforma Alimentos Catalog is one of the joint actions that is being strengthened every year and that helps us to promote Chilean innovation in the food sector. In fact, in 2023 we had a record number of 172 companies that applied to be in this important showcase. In 2022, of the 50 companies selected, 38% declared themselves to be exporters and we hope that these figures continue to grow.

As ProChile we have given priority to the international promotion of Chilean food innovation, implementing various actions with the aim of generating connections with

other actors and facilitating the entry of these companies to various markets. We would like to stress, for example, the participation this year of a group of companies in the Fancy Food Show in New York, United States, as an approach to interact with buyers, international players in the sector and investors.

In this fourth version, the new category of Gastronomic Heritage stands out, which joins the existing categories of Food, Beverages, and Latest Generation Ingredients: Agri-Food Tech and Sustainable Systems and Zero Waste, forming a tool that will undoubtedly strengthen our work to show the country throughout the world as a competitive supplier of food with differentiated attributes and a diversified export matrix."

ENG

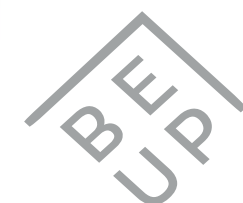
Ignacio Fernández
Director General de ProChile
ProChile



CATEGORIAS



ALIMENTOS SALUDABLES
Y DE ÚLTIMA GENERACIÓN





AGRI-FOOD-TECH



SISTEMAS SOSTENIBLES
Y CERO RESIDUO



PATRIMONIO
GASTRONÓMICO



LOS INGREDIENTES SON LOS NUEVOS HÉROES

INGREDIENTS ARE
THE NEW HEROES

ESP

Cualquiera que haya asistido a las exposiciones comerciales el año pasado habrá visto que hoy existe mucha innovación. Contrariamente a lo que se dice en muchas noticias, el consumo de productos vegetales sigue creciendo en algunas partes del mundo y se mantiene estable en otras, pero lo que es nuevo es un ecosistema de ingredientes que surge en torno a los productos vegetales y que hará que los productos sean más atractivos para los consumidores. El sabor, la textura y el precio siguen siendo los principales obstáculos. Los productos locales son otra tendencia que tiene fuerza entre los consumidores, porque cuando preguntamos qué se está dispuesto a sacrificar, lo local no está en la lista. Estos nos conectan con nuestras comunidades y nos da sensación de confianza y control, y no es solo para las pequeñas empresas, las multinacionales llevan décadas comprando marcas locales y ahora ponen de relieve sus raíces locales. Algunos ejemplos dignos de mención son Nestlé con Motta en Italia o marcas locales de alcohol de Diageo. Sin embargo, posiblemente la mayor tendencia actual sean los ingredientes. En una enorme medida, estos se han convertido en los nuevos héroes. Además, esta tendencia se extiende de la alimentación al cuidado personal. Hemos vuelto a fojas cero desde mediados de los noventa, cuando los ingredientes funcionales iniciaron una nueva era en la funcionalidad y comercialización de los alimentos. Los cambios en el entorno normativo, la gran atención prestada a las etiquetas limpias y la recesión económica cambiaron el enfoque, pero los ingredientes han vuelto. Hay millones de videos en los que estos se explican, los consumidores los buscan y ahora son la pieza central del etiquetado frontal de los envases. Este será el espacio que habrá que vigilar en 2024.

ENG

Anyone who has been attending tradeshows the past year has seen a lot of innovation taking place. Contrary to many news stories, plant-based is still growing in some parts of the world and stable in others, but what is new is an eco-system of ingredients growing around plant-based that will make products more appealing to consumers. Taste, texture and price remain the main barriers. Local is another trend that has staying power with consumers. When we ask what you are willing to sacrifice, local isn't on the list. It connects us to our communities and gives us a sense of trust and control. And it isn't just for small companies. Multinationals have been buying up local brands for decades and now they are highlighting their local roots. We see notable examples from Nestle with Motta in Italy or local alcohol brands from Diageo. But possibly the biggest trend today is ingredients. They have become the new heroes in a huge way. And this is a trend that carries over from food to personal care. We've come full circle from the mid-1990s when functional ingredients started off a new era in food functionality and marketing. Changes in the regulatory environment, a huge focus on clean label and an economic downturn changed the focus, but ingredients are back. There are millions of videos where they are explained, consumers are seeking them out and they are now the centerpiece of front of pack labelling. This will be the space to watch in 2024.



Lu Ann Williams

Global Insights Director
Innova Market Insights



SNACKS AMAREA SPA

AMAREA SEaweeds

Línea de alimentos innovadores y sostenibles desarrollados a partir de algas chilenas, recolectadas por comunidades locales bajo prácticas sustentables. Las últimas novedades en Snacks crocantes de luce y cochayuyo, con etiqueta limpia; una SeaBurger, vegana y keto, con algas cochayuyo y luce en su formulación, una excelente fuente de fibra y proteínas; y también tres suplementos: Magnesio, Fibra Prebiótica y Colágeno más Biotina.

Innovative and sustainable food line developed from Chilean seaweed, harvested by local communities under sustainable practices. The latest innovation in crunchy, clean-label snacks made from luce and cochayuyo: a Sea Burger, vegan and keto, with cochayuyo and luce algae in its formulation, an excellent source of fiber and protein, and also, three supplements: Magnesium, Prebiotic Fiber, and Collagen plus Biotin.



ALIMENTOS SALUDABLES
Y DE ÚLTIMA GENERACIÓN



José Sagredo Vergara
Cofundador



jtsagredo@amarea.cl



+56 9 87941501



@amareacl



@amarea_seaweeds



@amareachile



Santiago, RM

amarea.cl





ALIMENTOS SALUDABLES
Y DE ÚLTIMA GENERACIÓN



**YARÍ
MILLENNARY
DRINKS**

CAA YARI SPA

YARÍ MILLENNARY ENERGY DRINK

Bebida energética en base a plantas nativas de Sudamérica; yerba mate, café, guaraná y sales de la costa Chilena. Un producto energético, natural que aporta beneficios más allá de una simple bebida energética. Clean label, sin taurina, vegana, sin azúcar procesada y sin conservantes.

Energy drink based on plants native to South America, yerba mate, coffee, guarana, and salts from the Chilean coast. An energetic, natural product that provides benefits beyond a simple energy drink. It is clean-label, taurine-free, vegan, with no processed sugar, and no preservatives.



Vicente O'ryan Suazo
Socio Fundador



voryan@yari.cl



+56 9 9919 9110



@caayarimate



@yaridrinks



@yaridrinks



Santiago, RM



yari.cl



CÁSCARA FOODS SPA

BATIDO SUPERGREENS

Es un batido de frutas y vegetales en polvo, elaborado en base a ingredientes naturales suprarrecicladados. Cada porción de este batido equivale a una porción completa de vegetales, permitiendo mejorar el consumo de vegetales de forma fácil y práctica. Puede consumirse directamente disuelto en agua o añadiendo a batidos, cereales, yogurt, entre otros.

It is a powdered fruit and vegetable smoothie, made from natural, super-recycled ingredients. Each serving of this smoothie is equivalent to a full serving of vegetables, which improves the consumption of vegetables in an easy and practical way. It can be consumed directly dissolved in water or added to smoothies, cereals, yogurts, among others.



ALIMENTOS SALUDABLES
Y DE ÚLTIMA GENERACIÓN



Mateo Rubio Riquelme
Gerente General



mateo@cascarafoods.com



+56 9 9949 7686



@CascaraFoods



@CascaraFoods



@cascara-foods



@cascarafoods



Santiago, RM

cascarafoods.com





ALIMENTOS SALUDABLES
Y DE ÚLTIMA GENERACIÓN



UNI-KO

UNIKO SPA
UNI-KO

Agua saborizada natural y funcional en lata. 100% CLEAN LABEL. Sólo fruta, agua y nada más. Disponibles con y sin gas en envases 100% reciclables y en cuatro deliciosos sabores; Arándano, Cranberry, Manzana y Frutilla. Su funcionalidad (antiox) fue validada por Leitat.

Natural and functional flavored water in a can. 100% CLEAN LABEL. Just fruit, water, and nothing else. Available in carbonated and non-carbonated formats in 100% recyclable containers and in four delicious flavors: Blueberry, Cranberry, Apple, and Strawberry. Its functionality (antioxidant) was validated by Leitat.



Francisca Solé Pérez
Gerente General



francisca.sole@uni-ko.cl



+56 9 6238 4797



@uni-ko



@uniko_chile



@uni-ko



@uniko.chile



Santiago, RM



uni-ko.cl



A Fungi Based Co.

LA ROBLERÍA SPA

MYCOBITES

Plataforma de desarrollo de alimentos en base a hongos. Ofrecemos alternativas saludables, nutritivas y sabrosas a los alimentos tradicionales, sin intentar imitar el sabor y la textura de la carne. Son soluciones pioneras en el mercado de alimentos basados en hongos, destacando los beneficios nutricionales y el sabor único que estos organismos ofrecen.

Mushroom-based food development platform. We offer healthy, nutritious, and tasty alternatives to traditional foods, without trying to imitate the taste and texture of meat. These are pioneering solutions in the mushroom-based food market, highlighting the nutritional benefits and unique taste that these organisms offer.



ALIMENTOS SALUDABLES
Y DE ÚLTIMA GENERACIÓN



Juan E. Bernstein Hormann
Director de Negocios



juan@mycobites.cl



+56 9 94137768



@MycoBites



@mycobites



@mycobites



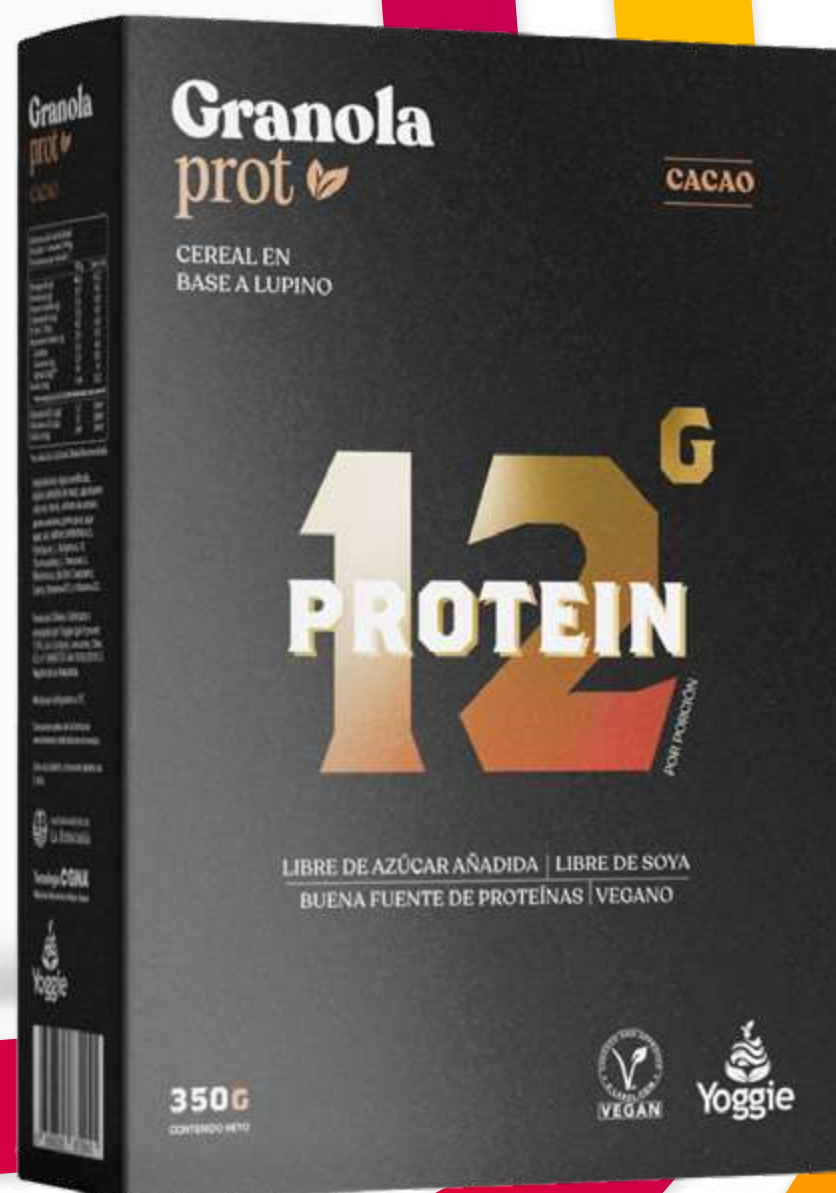
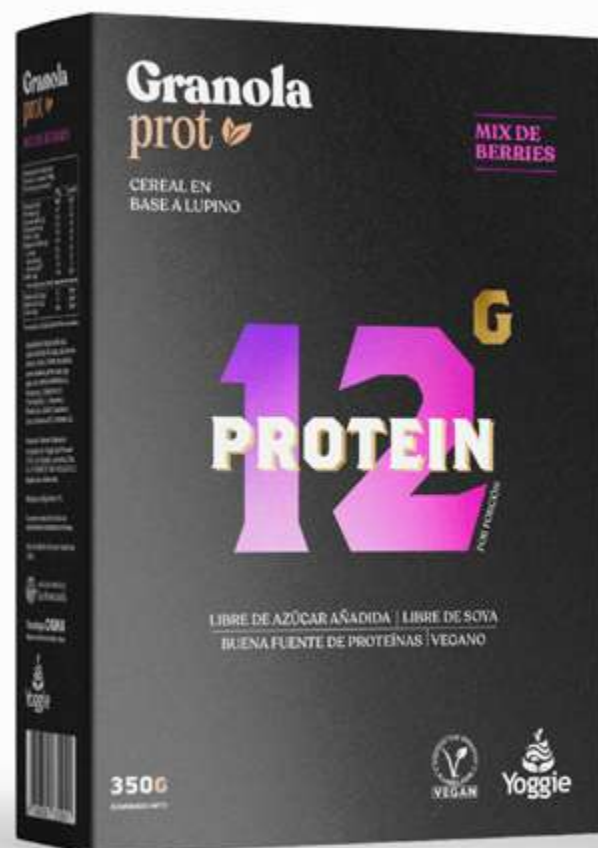
Santiago, RM

mycobites.cl





ALIMENTOS SALUDABLES
Y DE ÚLTIMA GENERACIÓN



YOGGIE SPA

GRANOLA PROT

Primera granola proteica a partir de grits extruído de lupino chileno de la variedad AluProt con 60% de contenido de proteína, y bagazo de avena orgánica y sin gluten. Aporta 12g de proteína por porción, es libre de soya, gluten, lácteos y frutos secos. Como propuesta circular, incorpora fuentes de fibra natural y beta-glutanos, provenientes de la revalorización de descartes de avena orgánica derivados de la producción de bebidas vegetales.

First protein granola made from extruded grits of Chilean lupine of the AluProt variety, with 60% protein and organic, gluten-free oat bagasse. It provides 12g of protein per serving and is free of soy, gluten, dairy, and nuts. As a circular product, it incorporates sources of natural fiber and beta-glutans, from the revaluation of organic oat discards derived from the production of vegetable beverages.



 yoggie.cl



Ángelo Quilodrán Cayún
Gerente Comercial



aquilodran@yoggie.cl



+56 9 4529 3535



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



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



[@yoggiechile](https://www.linkedin.com/company/yoggiechile)



[@yoggiechile](https://twitter.com/yoggiechile)



[@yoggiechile](https://www.tiktok.com/@yoggiechile)



Loncoche, La Araucanía



LIVA COMPANY SPA

NUP! PYLORIOFF

Es el único suplemento probiótico en el mundo que combate el patógeno gastrointestinal *Helicobacter pylori* (*H. pylori*) - El probiótico patentado cuenta con un 92,6% de protección profiláctica contra *H. pylori* demostrada en estudios clínicos. Con una cápsula al día por al menos 3 meses logras colonizar el tubo gastrointestinal para conferir protección in situ.

*It is the only probiotic supplement in the world that fights the *Helicobacter pylori* (*H. pylori*) gastrointestinal pathogen - The patented probiotic has 92.6% prophylactic protection against *H. pylori* demonstrated in clinical studies. One capsule per day for at least 3 months colonizes the gastrointestinal tract providing in situ protection.*



ALIMENTOS SALUDABLES
Y DE ÚLTIMA GENERACIÓN



Catalina Garrido Rojas
Directora Técnica



catalina@livacompany.com



+56 9 7968 7839



@nup.cl



@nup.cl



@NUP!®



nup.cl



Santiago, RM



nup.cl





ALIMENTOS SALUDABLES
Y DE ÚLTIMA GENERACIÓN

MicroBetas



COMERCIAL E INDUSTRIAL SOLUTEC LTDA.

MICROBETAS

Es un colorante natural a base de betalaínas, producido con tecnología de microemulsificación optimizada, que confiere estabilidad a las altas temperaturas, y carácter anfipático, permitiendo su instantánea incorporación en matrices alimentarias lipídicas y acuosas. Es aplicable a cualquier colorante natural, lo que hace posible expandir el portafolio a toda la gama de colores.

It is a natural colorant based on betalains, produced with optimized microemulsification technology, which provides stability at high temperatures and amphipathic character, allowing its instantaneous incorporation in lipid and aqueous food matrices. It is applicable to any natural colorant, which allows expanding the portfolio to the full range of colors.



Verónica Dueik González
Gerente de Innovación y Desarrollo



vdueik@solutec-chile.cl



+56 9 9998 8165



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



[@blumoscl](https://www.linkedin.com/company/blumoscl)



[@grupoblumos_cl](https://www.whatsapp.com/channel/00299a00000000000000000000000000)



Santiago, RM



blumos.cl



ORIZON S.A.

PETMARINE

Es una nueva marca de alimentos para mascotas en base proteína marina como primer ingrediente. La proteína marina es altamente digestible a nivel intestinal y entrega múltiples beneficios para nuestros perros y gatos. Contiene Omega 3 natural lo que contribuye a una piel y un pelaje más sano, ayuda al sistema cardiovascular, al desarrollo cerebral, cognitivo y visual de nuestras mascotas.

It is a new brand of pet food based on marine protein as the first ingredient. Marine protein is highly digestible at the intestinal level and provides multiple benefits for our dogs and cats. It contains natural Omega 3 which contributes to a healthier skin and coat, helping the cardiovascular system, brain, and the cognitive and visual development of our pets.



Francisca Álvarez Bulnes
Jefe de Categoría Petfood
Área de Marketing



francisca.alvarez@orizon.cl



+56 9 8433 8579



@Petmarine Chile



@petmarinecl



@Orizon Seafood



Santiago, RM

orizon.cl





ALIMENTOS SALUDABLES
Y DE ÚLTIMA GENERACIÓN



NEW PHARMA

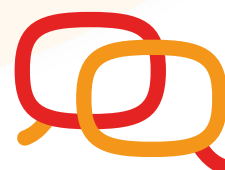
NEWPHARMA LIMITADA

SHIITAKE CHIPS

Es un snack saludable elaborado a partir de hongo shiitake, condimentado con sal de mar, merkén y aceite de oliva. El hongo shiitake es utilizado en gastronomía por su buen sabor y es considerado un superalimento, por el alto aporte proteico y propiedades antioxidantes. Su cultivo es local, adaptándose muy bien a las condiciones climáticas de Chile, además de utilizar 50 veces menos agua que la papa.

It is a healthy snack made from shiitake mushroom, seasoned with sea salt, Merkén, and olive oil. The shiitake mushroom is used in gastronomy for its good taste and is considered a superfood, due to its high protein content and antioxidant properties. It is cultivated locally, adapting very well to the climatic conditions of Chile, in addition to using 50 times less water than potatoes.

 newpharma.cl



Alfonso Carrillo Venezian
CEO



alfonso@newpharma.cl



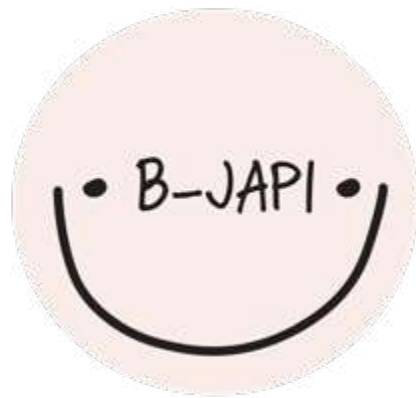
+56 9 9827 3275



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



Viña del Mar, Valparaíso



ALIMENTOS FUNCIONALES PILU SPA

B-JAPI

Desarrollamos alimentos con base científica-tecnológica para tu salud y bienestar. Uno de nuestros productos es el Chocolate 55% cacao + probióticos. Es Vegano, 0% azúcar y sin gluten. ¡DOS CUADRADITOS de nuestro chocolate contienen 1 BILLÓN de bacterias benéficas!

We develop foods based on science and technology for your health and well-being. One of our products is Chocolate with 55% cocoa + probiotics. It is vegan, zero-sugar and gluten free. TWO SQUARES of our chocolate contain 1 BILLION beneficial bacteria!



ALIMENTOS SALUDABLES
Y DE ÚLTIMA GENERACIÓN



Trinidad Lira Salas
Fundadora &
Gerente de Innovación



tlira@b-japi.com



+56 9 4452 3462



@barritasaludable



@_bjapi



Trinidad Lira



Santiago, RM

b-japi.com





ALIMENTOS SALUDABLES
Y DE ÚLTIMA GENERACIÓN



ABI FOODS SPA

MY FOODS

Mezclas listas veganas en polvo listas para cocinar masas y proteínas alternativas. Libres de gluten y de los principales alérgenos, veganas, enriquecidas con proteínas alternativas, fibra, vitaminas y minerales para facilitar la vida de todos. Es un aporte a la inclusión alimentaria de celíacos y alérgicos alimentarios, con productos ricos, variados y tan fáciles de preparar que cualquiera pueda cocinar.

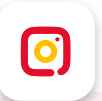
Vegan-ready mixes in powdered form ready to cook dough and alternative proteins. Free of gluten and major allergens, vegan, enriched with alternative proteins, fiber, vitamins, and minerals to make life easier for everyone. This provides more food options for people with celiac disease and food allergies, with rich, varied, and easy to prepare products that anyone can cook.



 myfoods.cl



Camila Tobar Zamora
CEO & Founder



@myfoodscil



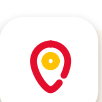
camila@myfoods.cl



@my-foods



+5 69 9533 7354



Santiago, RM



ALIMENTOS SALUDABLES
Y DE ÚLTIMA GENERACIÓN



AGRITURISMO ALTO MARCHIGUE LTDA

KEWEN

Snack a base de legumbres, una opción completamente funcional y única en el mercado. Libre de gluten y sellos de advertencias. Es rico en proteínas y fibras, ideal para veganos, libre de lactosa, sin soya, preservantes ni colorantes. Energético, saciante y lo encuentras disponible en dos deliciosos sabores: Lentejas con toque de oliva, tomate y albahaca, y Garbanzos con sabor a queso. Su formato pequeño es accesible para todos.

Snack based on legumes, a fully functional and unique option in the market. Free of gluten and warning seals. Ideal for vegans, it is rich in protein and fiber, free of lactose, soy, preservatives, and dyes. Energetic, satiating, and available in two delicious flavors: Lentils with a touch of olive, tomato and basil, and Chickpeas with cheese flavor. Its small format is accessible to everyone.



Carolina Mahuzier Cavada
Business Development Head



carolina@delmoli.cl



+56 9 7884 4933



@delmoli



Marchigüe, Libertador
Bernardo O'Higgins

delmoli.cl





ALIMENTOS SALUDABLES
Y DE ÚLTIMA GENERACIÓN



bon.
REGENERAR

ANDES ORGANICS SPA

KOMBUCHA, GINGER BEER Y KEFIR DE AGUA

Bebidas probióticas llenas de sabor y beneficios para la salud. Son elaboradas artesanalmente, cuidando cada detalle en el proceso de producción y utilizando ingredientes naturales de alta calidad, orientados a mejorar la digestión y la microbiota intestinal. Nuestro compromiso con la sostenibilidad, nos impulsa a utilizar envases eco y a promover prácticas responsables.

Probiotic drinks full of flavor and health benefits. They are hand-crafted, with attention to every detail in the production process and using high quality natural ingredients, aimed at improving digestion and intestinal microbiota. Our commitment to sustainability drives us to use eco-friendly packaging and promote responsible practices.

 **bon.cl**



Stefan Baeten
Gerente General



stefan.baeten@bon.cl



+56 9 7107 4874



@bonchile



@bonchile



@bon-chile-spa



Santiago, RM



ALIMENTOS SALUDABLES
Y DE ÚLTIMA GENERACIÓN



SEITZ FOODS SPA

NUTRIOIL

Es un aceite de nuez y berries nativos, como el maqui y michay, lo cual le entrega al producto, los antioxidantes naturales necesarios para extender su vida útil de manera natural.

It is an oil made from nuts and native berries, such as maqui and michay, which provides the product with the natural antioxidants needed to extend its shelf life naturally.



Grace Gómez Seitz
Cofundadora



grace.gomez@seitzfoods.cl



+56 9 5834 1988



@Seitz-Foods



@seitz.foods



Vilcún, La Araucanía

seitzfoods.cl





ALIMENTOS SALUDABLES
Y DE ÚLTIMA GENERACIÓN



REVEL FOODS SPA

REVEL FOODS

Elaboramos una proteína vegetal que reemplaza al pollo, la proteína animal más consumida en Chile. Gracias a procesos biotecnológicos, logramos la textura y el sabor de un trozo de pollo pero en base a legumbres y otros ingredientes de origen vegetal. Contamos con la certificación internacional V-Label. Disponible en tres sabores, ReVeL Original, Teriyaki y Barbecue.

We produce a vegetable protein that replaces chicken, the most consumed animal protein in Chile. Thanks to biotechnological processes, we achieve the texture and flavor of a piece of chicken but based on legumes and other vegetable ingredients. We have the international V- Label certification. Available in three flavors, ReVeL Original, Teriyaki, and Barbecue.



 revelfoods.cl



María Uribe Rojas
CEO / CMO



info@revelfoods.cl



+56 9 9818 3401



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



Santiago, RM

COMPROMISO CON LA INNOVACIÓN

COMMITMENT TO INNOVATION



Gonzalo Uriarte

Presidente
Asociación de Alimentos y
Bebidas de Chile (AB Chile)

ESP

La industria de alimentos y bebidas está presente a lo largo de toda la vida de las personas, una responsabilidad que implica oportunidades y desafíos en igual medida. Pero que, sobre todo, nos alienta a trabajar incansablemente por estándares más rigurosos en seguridad alimentaria e inocuidad, y en constante armonía con el medioambiente y las comunidades. Compromisos que forman parte de los cimientos de nuestra industria, y que se fortalecen con la aplicación de nuevas tecnologías e innovación.

Porque ante los desafíos y el constante avance de una industria como la nuestra, que demanda alimentos de la mejor calidad, seguros y sostenibles, la innovación se ha transformado en el ingrediente clave, una suerte de brújula en este viaje hacia el futuro.

Como parte del grupo estratégico ""Alimentos e Ingredientes de alto valor"", creado por Transforma Alimentos y que lidera nuestro gremio AB Chile, observamos cómo la innovación sigue revolucionando nuestra industria. Porque no sólo está cambiando la forma en que producimos alimentos, sino también la manera en que todos los actores trabajamos en conjunto para impulsar su crecimiento.

Esta colaboración estratégica entre el sector público y privado crea un ambiente propicio para la implementación de soluciones innovadoras, facilitando el intercambio de información y buenas prácticas, promoviendo la investigación, brindando acceso a conocimientos técnicos y contribuyendo a la creación de políticas y regulaciones que estimulan el desarrollo y competitividad.

Esta alianza ha sido fundamental para introducir cambios significativos y creativos en los procesos, productos, servicios y modelos de negocio relacionados con la producción, distribución y consumo de alimentos. No sólo nos permite superar obstáculos, sino que también nos ayuda a adelantarnos a las necesidades de los consumidores.

En conclusión, la industria de alimentos y bebidas ve a la innovación como un socio indispensable para su desarrollo, que ayuda a avanzar y adaptarse, mejorando así la vida de las personas a través de los alimentos. Es un compromiso a firme por la sostenibilidad."



ENG

The food and beverage industry is present throughout people's lives, representing a responsibility that involves both opportunities and challenges. But above all, it encourages us to work tirelessly to achieve higher standards in food safety and food security, and to be in constant harmony with the environment and communities. These commitments are part of the foundation of our industry, and are strengthened by the application of new technologies and innovation.

Because in the face of the challenges and constant progress of an industry like ours, which demands safe, sustainable and high-quality food, innovation has become the key ingredient, a sort of compass on this journey into the future.

As part of the "High Value Food and Ingredients" strategic group, created by Transforma Alimentos and led by our AB Chile guild, we witness how innovation continues to revolutionize our industry. Because it is not only changing the way we produce food, but also the way in which all actors work together to drive its growth.

This strategic collaboration between the public and private sectors creates an environment favorable to the implementation of innovative solutions, facilitating the exchange of information and best practices, promoting research, providing access to technical knowledge and contributing to the creation of policies and regulations that stimulate development and competitiveness.

This alliance has been fundamental in introducing significant and creative changes in processes, products, services and business models related to the production, distribution, and consumption of food. It not only allows us to overcome obstacles, but also helps us to anticipate consumer needs.

In conclusion, the food and beverage industry sees innovation as an indispensable partner for its development, helping it to advance and adapt, improving, as a result, people's lives through food. It is a strong commitment to sustainability."

Gonzalo Uriarte

Presidente

Asociación de Alimentos y
Bebidas de Chile (AB Chile)



ORIGEN SCIENTIFIC INNOVATIONS SPA

WILDMATE

Suplementos alimenticios para deportistas en base a insumos nativos de la Patagonia. Los geles energizantes Wildmate brindan energía a corto plazo, de fácil y rápida absorción, utilizando Yerba Mate como fuente de Cafeína y Frutos nativos (Maqui, Murta y Calafate) deshidratados con métodos que preservan sus propiedades organolépticas (Liofilización y POP Dry).

Food supplements for athletes based on native Patagonian ingredients. Wildmate energizing gels provide short term energy; they are easily and quickly absorbed, using Yerba Mate as a source of caffeine and native fruits (Maqui, Murta and Calafate) dehydrated with methods that preserve their organoleptic properties (Lyophilization and POP Dry).



ALIMENTOS SALUDABLES
Y DE ÚLTIMA GENERACIÓN



Joaquín Stevenson Zimmermann
Bioquímico



wildmatebyorigen@gmail.com



+56 9 6878 8558



@Wildmate



@wild.mate



Valdivia, Los Ríos

wildmate.cl





ALIMENTOS SALUDABLES
Y DE ÚLTIMA GENERACIÓN



NUX FOODS SPA.

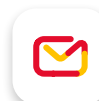
NUX COFFEE CREAMER

Es un coffee creamer en polvo, plant based, libre de sellos, único en el mundo. Elaborado a partir de frutos reales de avellanas (16%) y arándanos (6%). Con certificación Vegana V-Label.

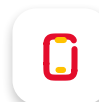
It is a one-of-a-kind, plant-based, free of warning seals coffee creamer powder. Made from real hazelnuts (16%) and blueberries (6%). Vegan V-Label certified.



Nicolás Valenzuela Basy-Galup
Gerente de i+D+i



nvalenzuela@thenuxfoods.com



+56 9 9916 9095



@thenuxfoods



@the-nux-foods



Santiago, RM



thenuxfoods.com



ARAMARA SPA

ION78 / ARAMARA

Ion78 de 473cc, es agua isotónica 100% natural a base de agua de mar y agua alcalina, en dos versiones; Sport, suavemente mineralizada y Strong con más carácter. Contienen 78 minerales y oligoelementos orgánicos biodisponibles, óptima hidratación y equilibrio mineral. Su envase en lata es reciclable y sostenible con el medio ambiente.

Ion78, 473cc, is 100% natural isotonic water based on seawater and alkaline water, available in two versions: Sport, gently mineralized, and Strong, with more character. it contains 78 bioavailable organic minerals and trace elements, optimum hydration, and mineral balance. Its canned packaging is recyclable and environmentally sustainable. Aramara, 100% seawater, enhances the flavor of food, and Aramara, in Glass container format, is isotonic for hydration.



ALIMENTOS SALUDABLES
Y DE ÚLTIMA GENERACIÓN



Pablo Moran Bezama
Gerente General



pablo.moran@aramara.cl



+56 9 7304 3715



@aramarachile



@pmoranb



Molina, Maule



aramara.cl





ALIMENTOS SALUDABLES
Y DE ÚLTIMA GENERACIÓN



VALQUIMIA®
EL ENCANTO DE VALDIVIA

VALQUIMIA SPA

CALDO DE HUESOS VALQUIMIA

Alimento 100% natural y libre de sellos, con alta densidad nutricional y listo para consumir. Resultado de una cocción lenta de 24 horas y selectos ingredientes: Agua valdiviana, huesos de vacuno, verduras y sal de mar. Este caldo es fuente de colágeno, proteínas y minerales. Su vida útil es de un año sin refrigerar y es perfecto como base para tus recetas favoritas o para disfrutarlo directamente, aportando sabor y valor nutricional.

100% natural and seal-free food, with high nutritional density and ready to eat. Result of slow cooking for 24 hours and selected ingredients: Valdivian water, beef bones, vegetables, and sea salt. This broth is a source of collagen, proteins, and minerals. Its shelf life is one year without refrigeration, and it is perfect as a base for your favorite recipes or to enjoy it directly, providing flavor and nutritional value.

 valquimia.cl



Natalia Cifuentes Smolko
CEO



natalia@valquimia.cl



+56 9 4443 8794



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



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



[@valquimia](https://www.linkedin.com/company/valquimia)



Valdivia, Los Ríos



COMERCIALIZADORA CAYMO SPA

AGUA NOBLE

Infusión de agua ultra purificada, con maderas premium como roble americano y lenga. Es un producto único en el mundo, que abre una nueva categoría de bebidas para coctelería, con y sin alcohol, para acompañar la gastronomía. Por su complejidad en sabores y simplicidad de ingredientes, sobresale en un mercado con bebidas y brebajes con exceso de azúcar y aditivos artificiales.

Infusion of ultra-purified water, with premium woods such as American oak and lenga. It is a unique product in the world, which opens a new category of drinks for cocktails, with and without alcohol, to accompany culinary preparations. Due to its complexity of flavors and simplicity of ingredients, it stands out in a market filled with drinks and beverages with excess sugar and artificial additives.



ALIMENTOS SALUDABLES
Y DE ÚLTIMA GENERACIÓN



Cristian Castro
Cofundador



cristian@aguanoble.cl



+56 9 5120 7126



@aguanoble



Santiago, RM

aguanoble.cl





ALIMENTOS SALUDABLES
Y DE ÚLTIMA GENERACIÓN



FUNGEAT
VALDIVIA

FUNGEAT SPA
FUNGEAT

Café con hongos saludables en tres versiones; Melena de León, Shiitake y Maitake. Con Fungeat podrás consumir tu café de siempre, rico en aroma y en sabor, con el aporte único de los hongos. Utilizamos envases reciclables y buscamos potenciar la agricultura femenina del Sur de Chile.

Coffee with healthy mushrooms in three versions: Lion's Mane, Shiitake, and Maitake. With Fungeat you will be able to enjoy your usual coffee, rich in aroma and flavor, with the unique contribution of mushrooms. We use recyclable packaging and seek to promote women's agriculture in southern Chile.



 fungeat.cl



Alejandra Faundez Saez
Fundadora



contacto@fungeat.cl



+569 9909 3135



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



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



[@fungeat](https://www.linkedin.com/company/fungeat)



[@fungeat](https://www.tiktok.com/@fungeat)



Valdivia, Los Ríos



ALIMENTOS SALUDABLES
Y DE ÚLTIMA GENERACIÓN



BE UP SPA

BE UP ENERGY DRINK

Son bebidas energéticas saludables, naturales y funcionales. Su efecto energizante está dado por la cafeína natural de la guaraná, sin adición de taurina. Incluye 7 vitaminas; complejo B y C, Zinc y dos electrolitos; sodio y potasio. Certificada libre de gluten, vegana, sin azúcar ni preservantes.

They are healthy, natural, and functional energy drinks. Their energizing effect is provided by the natural caffeine of guarana, without the addition of taurine. They include 7 vitamins: B and C complex, Zinc and two electrolytes: sodium and potassium. Certified gluten-free; vegan, without sugar or preservatives.



Benjamín Giménez SalinasOyarce
Encargado Comercial



info@drinkbeup.com



+569 9953 5061



@drinkbeup



@drinkbeup



@drinkbeup



@drinkbeup



Santiago, RM

Controlado por
CONVIVIR



Sin Gluten

drinkbeup.com





ALIMENTOS SALUDABLES
Y DE ÚLTIMA GENERACIÓN



Vilay

INVERSIONES NULAN SPA

BEBIDAS VEGETALES WILK

Bebida vegetal plant-based, saludable y sostenible. Es elaborado a base de arvejas por su alto contenido de proteínas. Posee una textura y sabor similar a la leche de origen animal, pero con todas las ventajas de un producto de origen vegetal. Disponible en sabor original, sabor chocolate y en su variedad barista se encuentra disponible en 3 sabores: Cappuccino Caramel, Cappuccino Vainilla y Té Chai.

Plant-based, healthy, and sustainable vegetable drink. It is made from peas for its high protein content. It has a texture and flavor similar to animal milk, but with all the advantages of a plant-based product. Available in original and chocolate flavors. In its barista variety it is available in 3 flavors: Caramel Cappuccino, Vanilla Cappuccino, and Chai Tea.



vilay.cl



Marcel Barnier Escanilla
Gerente de Finanzas



mbarnier@inulan.com



+569 7988 1814



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



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



[@vilay](https://www.linkedin.com/company/vilay)



Santiago, RM



RAINBOW SPA

RAINBOW ENERGY

Bebida energizante sabor mora-maracuyá, única en su categoría de bebida energética light. Sin sellos negros y con un mensaje claro impreso en su envase, a la no violencia, ni discriminación de género. Disponible en formato lata de 473 ml.

Blackberry-passion fruit flavored energy drink, unique in the category of light energy drinks. Without warning black seals and with a clear message printed on its packaging to non-violence and gender discrimination. Available in 473 ml can format.



Juan Pablo Alfonso Oyarce
Gerente Comercial



juanpablo@rainbowenergy.cl



+569 9918 9922



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



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



[@rainbow-spa-latam](https://www.linkedin.com/company/rainbow-spa-latam)



Santiago, RM

rainbowenergy.cl





ALIMENTOS SALUDABLES
Y DE ÚLTIMA GENERACIÓN



INNOVADOGS SPA

BUG ME

Suplementos para mascotas a base de insectos. En los insectos encontramos la mejor y más sustentable proteína del planeta. Son hipoalergénicos, naturalmente nutritivos y ultra palatables, los cuales combinados con superalimentos como el maqui, mejoran la calidad de vida de nuestras mascotas.

Insect-based supplements for pets. Insects are the best and most sustainable protein on the planet. They are hypoallergenic, naturally nutritious, and ultra palatable, which combined with superfoods such as maqui, improve the quality of life of our pets.



bugme.cl



Constanza Torres Urrutia
CEO Cofundadora



coni@bugme.cl



+569 7381 1068



@bugme.cl



@bugme.cl



@bug-me-cl



Maule, Maule

WANKÜN

WANKUN SPA

WANKÜN

Alimento deshidratado para perros, 100% natural, libre de químicos y preservantes. Contiene ingredientes reales, como carnes, frutas y verduras, que se pueden identificar fácilmente en la presentación. Wankün está enfocado en entregar una alimentación más saludable, ayudando también a aquellos que padecen alergias alimentarias.

Dehydrated dog food, 100% natural, free of chemicals and preservatives. It contains real ingredients, such as meats, fruits, and vegetables, which can be easily identified in the presentation. Wankün is focused on providing a healthier diet, and also helping those who suffer from food allergies.



ALIMENTOS SALUDABLES
Y DE ÚLTIMA GENERACIÓN



Carolina Montenegro Rivera
Cofundadora



hola@wankun.cl



+569 3005 9747



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



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



Santiago, RM



wankun.cl





ALIMENTOS SALUDABLES
Y DE ÚLTIMA GENERACIÓN



COMERCIALIZADORA ELISA JANINA OLIVARI BARRIA E.I.R.L.

HARINAS DE FRUTAS Y VERDURAS

Harinas de frutas y verduras que reemplazan a la harina de trigo en cualquier preparación de pastelería, repostería, pastas y snacks. Buscan replicar el sabor y la facilidad de uso de la harina convencional, reduciendo la utilización de azúcar en las preparaciones. Conservan además una gran cantidad de vitaminas y minerales propios de su materia prima.

Fruit and vegetable flours that replace wheat flour in any preparation of cakes, pastries, pasta, and snacks. They seek to replicate the flavor and ease of use of conventional flour, reducing the use of sugar in preparations. They also preserve a large number of vitamins and minerals from its raw material.

 skildpadde.cl



Janina Olivari Barria
Fundadora



contacto@skildpadde.cl



+569 7490 2015



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



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



Viña del Mar, Valparaíso



PLANTAE FOODS SPA

BURGOL

Bolitas de trigo fermentadas, 100% plant based. Posee adición de bacterias probióticas para potenciar el efecto positivo sobre la salud de la microbiota. Tiene un sabor único y es perfecto para incluir diariamente en sándwiches y tablas, por su sabor ácido y levemente salado similar al queso.

Fermented wheat pellets which are 100% plant based. They have added probiotic bacteria to enhance the positive effect on the health of the microbiota. They have a unique flavor and are perfect for sandwiches and boards, particularly for their sour and slightly salty taste similar to cheese.



ALIMENTOS SALUDABLES
Y DE ÚLTIMA GENERACIÓN



Sofia Pinochet Figueroa
Directora ejecutiva



hello@plantaefoods.com



+569 5735 7971



@plantaefoods



@plantaefoods



Talca, Maule

plantaefoods.com





ALIMENTOS SALUDABLES
Y DE ÚLTIMA GENERACIÓN



MEDICINA, ALIMENTO, INTELIGENCIA & NATURALEZA SPA

BARRA DE CEREAL OES3

Los Hyperfoods son una nueva categoría de alimentos funcionales, formulados en base a plantas y diseñados con Inteligencia Artificial (IA). El producto OES3, es la primera barra con probióticos, cuyos nuevos beneficios se respaldan en los hallazgos que describen el impacto del microbioma humano en la salud. Este Hyperfood está formulado a base de ingredientes de origen natural, vegano, sin azúcar añadida y libre de sellos.

Hyperfoods are a new category of functional foods, formulated from plants and designed with Artificial Intelligence (AI). The OES3 product is the first bar with probiotics, whose new benefits are supported by findings that describe the impact of the human microbiome on health. This Hyperfood is formulated with ingredients of natural origin, vegan, with no added sugar and free of warning seals.



Cristóbal Hurtado Torres
CEO



cristobal@eatnova.cl



+569 9783 0022



@eatnovacl



@eatnovacl



@eatnovacl



Santiago, RM

CULTIVAR UN ECOSISTEMA FRUCTÍFERO PARA ABORDAR LOS DESAFÍOS DE LA INDUSTRIA

*CREATING A FERTILE ECOSYSTEM TO
ADDRESS INDUSTRY CHALLENGES*

La industria agroalimentaria es una de las más relevantes a nivel global, donde América Latina tiene un rol primordial abasteciendo más del 50% de los alimentos del mundo.

Pese a la relevancia de la industria a nivel regional, a la fecha no hemos visto grandes quiebres tecnológicos o innovaciones que hayan transformado la industria. Lo que se refleja, por ejemplo, en que Latinoamérica hoy cuenta con más de 30 unicornios (compañías valoradas en mil millones de dólares) y ninguno de ellos es del sector agro.

El cambio climático, la escasez de recursos naturales, los cambios demográficos y sociales, cambios tecnológicos, son solo algunos de los desafíos con los que nos enfrentamos como industria, considerando además la creciente demanda de alimentos que tenemos a nivel global.

Para enfrentar éstos desafíos es necesario cultivar un ecosistema fructífero, donde se generen colaboraciones entre productores agropecuarios, compañías de alimentos, proveedores de la industria, emprendedores, investigadores e inversionistas.

Agradecemos el trabajo de Transforma Alimentos por la puesta en marcha no solo de este catálogo, si no también por su rol de convocar y generar el contexto entre diversos actores del ecosistema para que nos hagamos cargo de trabajar colaborativamente en abordar los desafíos de la industria agroalimentaria en nuestro país con una visión global.

La industria agroalimentaria es una de las más relevantes a nivel global, donde América Latina tiene un rol primordial abasteciendo más del 50% de los alimentos del mundo.

Pese a la relevancia de la industria a nivel regional, a la fecha no hemos visto grandes quiebres tecnológicos o innovaciones que hayan transformado la industria. Lo que se refleja, por ejemplo, en que Latinoamérica hoy cuenta con más de 30 unicornios (compañías valoradas en mil millones de dólares) y ninguno de ellos es del sector agro.

El cambio climático, la escasez de recursos naturales, los cambios demográficos y sociales, cambios tecnológicos, son solo algunos de los desafíos con los que nos enfrentamos como industria, considerando además la creciente demanda de alimentos que tenemos a nivel global.

Para enfrentar éstos desafíos es necesario cultivar un ecosistema fructífero, donde se generen colaboraciones entre productores agropecuarios, compañías de alimentos, proveedores de la industria, emprendedores, investigadores e inversionistas.

Agradecemos el trabajo de Transforma Alimentos por la puesta en marcha no solo de este catálogo, si no también por su rol de convocar y generar el contexto entre diversos actores del ecosistema para que nos hagamos cargo de trabajar colaborativamente en abordar los desafíos de la industria agroalimentaria en nuestro país con una visión global.



Graciela Budinich

Principal
THE YIELD LAB LATAM



AGRI-FOOD-TECH



AGROMATCH SPA

AGROMATCH

Plataforma colaborativa para el arriendo de maquinaria agrícola, que permite encontrar todo lo que un agricultor necesita para mecanizar su campo. Una vez solicitado el servicio, la plataforma recomienda la mejor combinación de máquina, transportista y mecánico para atender el requerimiento.

Collaborative platform for the rental of agricultural machinery, which allows finding everything farmers need to mechanize their fields. Once the service is requested, the platform recommends the best combination of machine, driver, and mechanic to meet the requirement.



Francisco Astaburuaga
Gerente Comercial



fastaburuaga@agromatch.cl



+56 9 6253 9834



@agromatch



@agromatch



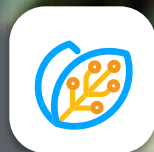
@agromatch-latam



Providencia, RM

agromatch.cl





AGRI-FOOD-TECH



HONEYPRO SPA

BEE PUSH+

Servicio integrado para optimizar la productividad de los cultivos en forma sostenible, basado en el bienestar nutricional de las colmenas y la interacción flor-polinizador. Nuestras tecnologías se basan en el estudio de procesos naturales, logrando una atracción dirigida de los polinizadores al cultivo, sin aspersión ni uso de feromonas. Sólo utilizamos extractos naturales en la formulación de alimentos y todos nuestros productos son GMO free, sin preservantes químicos y cero residuos."

Integrated service to optimize crop productivity in a sustainable way, based on the nutritional welfare of the hives and the flower-pollinator interaction. Our technologies are based on the study of natural processes, achieving a directed attraction of pollinators to the crop, without spraying or use of pheromones. We only use natural extracts in the formulation of food and all our products are GMO-free, zero-waste, and have no chemical preservatives.



 honeyprochile.cl



Williams Cuervo Paez
CEO



wcuervo@honeyprochile.cl



+56 9 7185 2548



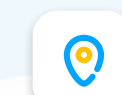
@HoneyPro SpA



@honeypro_red



@honeypro-chile-spa



Chillán, Ñuble

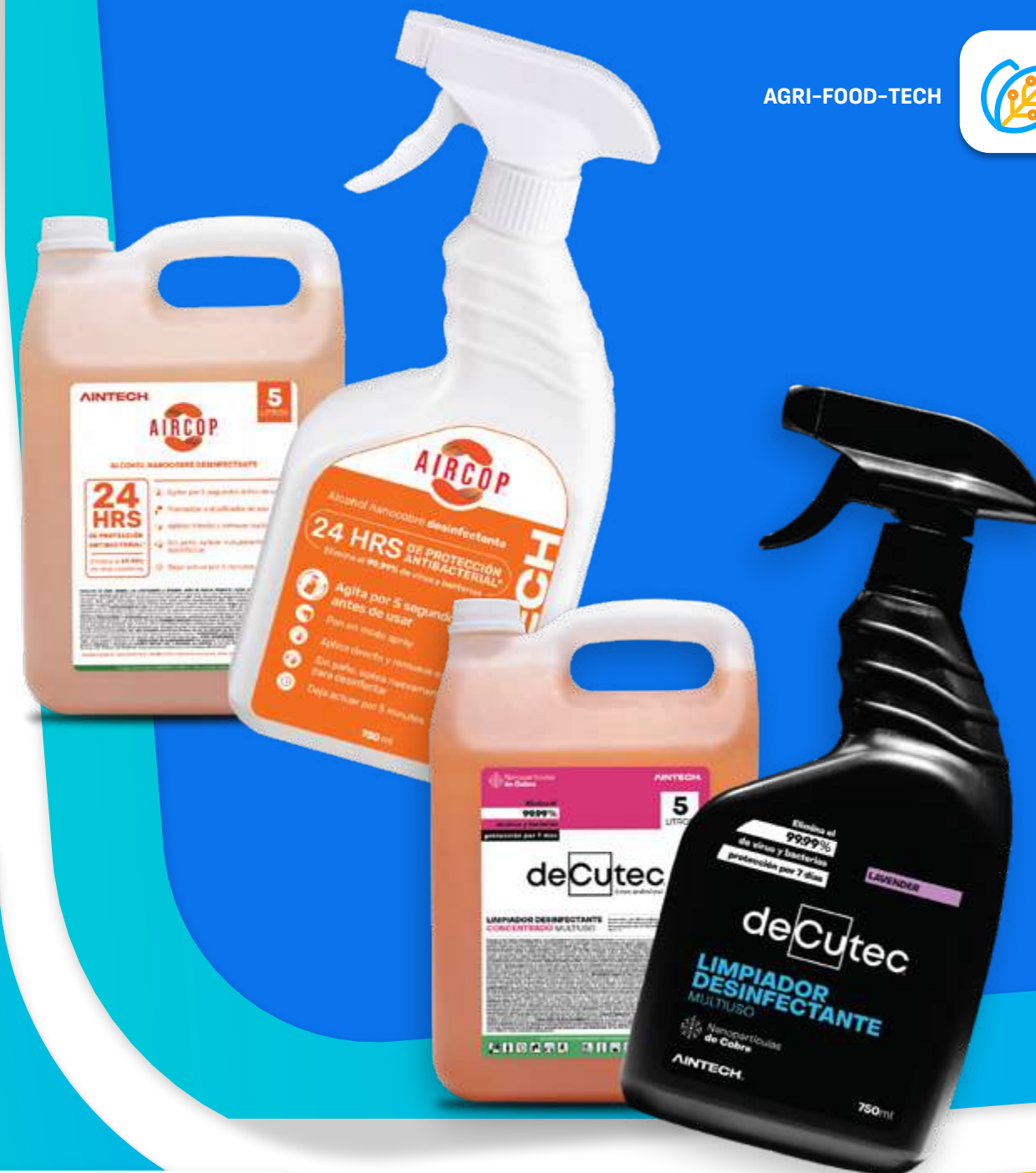


ADVANCED INTEGRATED TECHNOLOGIES SPA

BIOCIDAS DE LARGA DURACIÓN CON NANOPARTÍCULAS DE COBRE

Nueva generación de limpiadores desinfectantes de amplio espectro antimicrobiano, eliminando el 99,99% de patógenos. DECUTEC limpia, desinfecta y desengrasa, con una protección de hasta 7 días, capaz de eliminar biofilms en 5 minutos y prevenir su reaparición con sólo una aplicación. AIRCOP limpia y desinfecta, con una protección de 24 horas sin requerir enjuague, lo que permite a nuestros clientes reducir su consumo de agua en hasta un 67% en sus Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización.

New generation of broad-spectrum antimicrobial disinfectant cleaners, capable of eliminating 99.99% of pathogens. DECUTEC cleans, disinfects, and degreases, with a protection of up to 7 days, capable of eliminating biofilms in 5 minutes and preventing their reappearance with only one application. AIRCOP cleans and disinfects, providing a 24-hour protection without rinsing, allowing our customers to reduce their water consumption by up to 67% in their Sanitation Standard Operating Procedures.



Vittorio Stacchetti
Chief Customer Officer (CCO)



vs@aintech.cl



+56 9 9015 9946



@agromatch



@aintech_lab



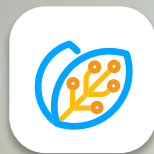
@aintech



Huechuraba, RM

aintech.cl





AGRI-FOOD-TECH

Botanical Solution



BOTANICAL SOLUTIONS S.P.A.

BOTRISTOP

Botristop es un biofungicida de origen chileno a base de extracto de quillay, ideal para controlar enfermedades fungosas en cultivos agrícolas. Destaca por ser cero residuos y orgánico. Su acción multisitio combate directamente los hongos y estimula las defensas naturales de las plantas. Con ventajas competitivas y un control efectivo de enfermedades, es una opción confiable para la protección de frutales y hortalizas.

Botristop is a Chilean biofungicide based on quillay extract, ideal for controlling fungal diseases in agricultural crops. It stands out for being zero-waste and organic. Its multisite action directly combats fungi and stimulates the natural defenses of plants. With competitive advantages and effective disease control, it is a reliable option for the protection of fruit and vegetable crops.



Pedro Cox Alcalde
Jefe Soporte Técnico y Comercial



pedro.cox@botanicalsolutions.cl



+56 9 9073 7348



@botanical-solutions-spa



Macul, Metropolitana



botanical-solution.com



FARMTASTICA™

CEA CHILE SPA

FARMTASTICA

Granjas de ambiente controlado para cultivar a escala comercial en cualquier lugar y durante todo el año. El sistema entrega los factores ideales para cada tipo de cultivo, incluyendo temperatura, espectro de luz, foto período, humedad, solución nutritiva, concentración de CO₂, entre otros. Las granjas entregan un alto nivel de productividad y pueden ser instaladas directamente dónde están los consumidores, permitiendo a las personas ser testigos de cómo se producen sus vegetales.

Controlled environment farms to grow on a commercial scale anywhere, all year round. The system provides the ideal factors for each type of crop, including temperature, light spectrum, photoperiod, humidity, nutrient solution, CO₂ concentration, among others. The farms deliver a high level of productivity and can be installed directly where the consumers are, allowing people to witness how their vegetables are produced.



Eduardo Vásquez

Co fundador- Director de Tecnología (CTO)



eduardo.vasquez@farmtastica.com



+56 9 3389 1762



@farmtastica



@farmtastica



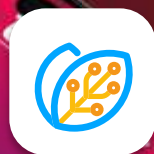
Providencia, Metropolitana de Santiago

AGRI-FOOD-TECH



farmtastica.com





AGRI-FOOD-TECH



TOP&CONCEPT WINE CHILE SPA

TAR SYSTEM

Aplicación que permite certificar el origen y trazabilidad de los productos, combatiendo la piratería y también entregando información con certeza, de manera inviolable. Una vez que se adhiere un chip o Tag NFC al producto, se entregan tres niveles de seguridad; Firma Digital, Encriptación de data y Bloque por password. El escaneo posterior, permite a productores capturar el perfil de consumidor y comunicar los mejores atributos del producto.

Application that allows certifying the origin and traceability of products, combating piracy, and also providing information with accuracy, in an inviolable way. Once an NFC chip or tag is attached to the product, three levels of security are provided: Digital Signature, Data Encryption, and Password Lock. Subsequent scanning allows producers to capture the consumer profile and communicate the best attributes of the product.

 tarsystem.cl



Antonio Guzman Valdes
Cofundador



antonio@tarsystem.cl



+569 98202545



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



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



[@tar-system](https://www.linkedin.com/company/tar-system)



Vitacura, Metropolitana



AGRI-FOOD-TECH



TRION SOLUCIONES DE INGENIERÍA SPA

TRION

Sistema integrado de gestión de calidad de berries, basado en la digitalización del proceso de control de calidad entre el huerto y el packing. Asiste a la toma de muestras, procesamiento de datos y análisis de calidad en tiempo real, para la toma de decisiones críticas. El sistema se compone de un dispositivo portátil, un equipo de laboratorio y una plataforma de visualización de datos y entrega de recomendaciones adaptadas a cada cliente.

Integrated quality management system for berries, based on the digitalization of the quality control process between the orchard and the packinghouse. It assists in sampling, data processing, and quality analysis in real time for critical decision making. The system consists of a portable device, laboratory equipment, and a platform for data visualization and delivery of recommendations tailored to each client.



Fernando Bolaño
Cofundador



ferbolano@trion.cl



+56 9 4541 3925



@TrionSolucionesIngenieria



@trion_soluciones_ingenieria



@trion-soluciones-de-ingenieria-spa

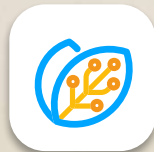


Chillán, Ñuble



trion.cl





AGRI-FOOD-TECH



AQUAPLANTS

TORRE AQUAPLANTS

Sistema aero-hidropónico modular vertical, para cultivar plantas en espacios reducidos. Apto para hortalizas, hierbas, algunos frutales y plantas ornamentales. Se entrega orientación en línea a través de una mesa de ayuda en el portal web, junto a un kit completo que incluye plantines, fertilizantes e insumos para cultivar y cosechar desde la 3a.semana. Disponible en cinco formatos extensibles para cultivar hasta 48 plantas, utilizando hasta un 99% menos de agua que otros métodos.

Modular vertical aero-hydroponic system for growing plants in small spaces. Suitable for vegetables, herbs, some fruit trees, and ornamental plants. Guidance is provided online through a help desk on the web portal, along with a complete kit that includes seedlings, fertilizers, and inputs to grow and harvest from the 3rd week. Available in five expandable formats to grow up to 48 plants, using up to 99% less water than other methods.



Kevin Xavier Martínez Molina
CEO, Co-fundador



kevin.xavier@aquaplants.cl



+56 9 6418 1824



@aquaplantschile



@aquaplantschile



@aquaplantschile



@aquaplantschile



Talagante, Metropolitana



aquaplants.cl



BANCA ÉTICA

QUE ENTENDEMOS POR UN SISTEMA ALIMENTARIO SOSTENIBLE

*WHAT WE MEAN BY A
SUSTAINABLE FOOD SYSTEM*



ESP

Cuando hablamos de sistemas alimentarios sostenibles, no se trata solo de lograr productos con características agroecológicas (ya sean orgánicas, biodinámicas, regenerativas, etc.) o bien servicios que sean útiles a estos fines o quizás, que generen productos que sean saludables, sino que la entera cadena de valor, es decir desde el origen de las materias primas, pasando por insumos, diferentes proveedores y usos de recursos hídricos, energía etc., van tendiendo, cada vez más a parámetros de sostenibilidad. Es decir, para lograr un sistema alimentario verdaderamente sostenible, es necesario que todos los componentes vayan siendo considerados, manteniendo coherencia con este fin. Lo mismo dice relación con el trato laboral y la relación con la comunidad en la cual se inserta la iniciativa productiva o de servicio, el emprendimiento o empresa que genera estos productos intermedios o finales.

Dicho esto, y poniendo foco en la cadena de valor, es fundamental generar y fomentar innovación en todos esos aspectos, de manera colaborativa y articulada con las comunidades, potenciando el desarrollo local, integrando elementos desde los territorios y disminuyendo lo más posible aquellos elementos no propios del lugar. En resumen, hacer todo lo posible por lograr potenciar ecosistemas sólidos y coherentes con esta necesidad imperiosa de sostenibilidad. La labor de Transforma Alimentos en esto es central y debe proyectarse en el tiempo.



ENG

When we talk about sustainable food systems, it is not only about achieving products with agroecological characteristics (whether organic, biodynamic, regenerative, etc.) or services that are useful for these purposes or perhaps generate products that are healthy, but the entire value chain, i.e. from the origin of raw materials, through inputs, different suppliers and uses of water resources, energy, etc., that are increasingly tending to sustainability parameters. In other words, to achieve a truly sustainable food system it is necessary for all components to be considered, maintaining coherence with this goal. The same applies to the labor treatment and the relationship with the community in which the production or service initiative, the venture or company that generates these intermediate or final products is inserted.

Having said this, and focusing on the value chain, it is essential to generate and promote innovation in all these aspects, collaboratively and articulately with the communities, promoting local development, integrating elements from the territories, and reducing as much as possible those elements that do not belong to the place. In short, to do everything possible to promote solid and coherent ecosystems taking into account this imperative need for sustainability. The work of Transforma Alimentos in this regard is central and must be projected over time.

**Gerardo Wijnant S.M.**

Promotor Ecosistema Banca Ética
Banca Ética Latinoamericana



SISTEMAS SOSTENIBLES
Y CERO RESIDUO



PORTAL DE LOS CRISTALES SPA

GARBO SPARKLING CHERRIES

Espumante elaborado 100% de cerezas no exportadas pertenecientes a pequeños agricultores de Romeral, Curicó. Garbo contiene cerezas prensadas y fermentadas. Además, es rico en antioxidantes, libre de gluten, no contiene edulcorantes y es un producto sostenible. Cada litro de espumante contiene 4 kilos de cereza fresca, cosechada a mano. ¡Somos innovación sostenible!

Sparkling wine made from 100% non-exported cherries from small farmers in Romeral, Curicó. Garbo contains pressed and fermented cherries. This sustainable, gluten-free product is also rich in antioxidants and contains no sweeteners. Each liter of sparkling wine has 4 kilos of fresh, hand-picked cherries - we are a sustainable innovation!



Barbara Barrera Escobar
Fundadora



barbara@almadecereza.com



+56 9 7745 7240



@garboalmadecereza



@garboalmadecereza



Curicó, Maule

garboalmadecereza.cl





SISTEMAS SOSTENIBLES
Y CERO RESIDUO



AGROVITIVINÍCOLA ANDES CHILE SPA

DESTILADOS PREMIUM DE ORUJOS DE VINO

Tres productos elaborados en el Valle del Itata, en base a alcohol recuperado de orujos de vino: LE MARC; doble destilado de alta pureza y complejidad aromática con dos años en barrica; ELIXIR; licor de hierbas medicinales, que reinterpreta una antigua receta de monjes trapenses, adaptada a la herbolaria chilena y FORTMIDABLE; vino fortificado con alcohol de nuestra elaboración y con al menos tres años en barricas de roble francés.

Three products made in the Itata Valley, based on alcohol recovered from wine pomace: LE MARC: a double distillate of high purity and aromatic complexity which is aged in barrels for two years; ELIXIR: a medicinal herbal liqueur, which reinterprets an ancient recipe of Trappist monks, adapted to Chilean herbalism, and FORTMIDABLE: a wine fortified with alcohol from our own production and aged at least for three years in French oak barrels.



Noëlle Gueneau de Mussy Uauy
Socia Fundadora



noelledemussy@gmail.com



+56 9 8232 8370



@massocfreres



@massocfreres



Quillón, Ñuble



massocfreres.com



SISTEMAS SOSTENIBLES
Y CERO RESIDUO



KUNA FOODS SPA

PUFFS

Son los primeros cereales/snacks extruidos infantiles saludables, aptos para ser consumidos como parte del desayuno/once o snacks, con ingredientes 100% naturales, libres de sellos, aditivos artificiales, azúcar y sal añadida. Producto vegano y sin gluten. Su dulce sabor es entregado exclusivamente por frutas y verduras subutilizadas potenciando la economía circular. Puffs es parte de la nueva tendencia de alimentación (BLW), siendo aptos para ser consumidos a partir de los 8 meses de edad.

They are the first healthy extruded cereals/snacks for kids, ideal for breakfast or as snack, made with 100% natural ingredients, free of seals, artificial additives, added sugar or salt, being a vegan and gluten-free product. Their sweet taste is provided exclusively by using underutilized fruits and vegetables, enhancing the circular economy. Puffs is part of the new feeding trend (BLW) and is suitable to be consumed from 8 months of age.



Bernardita Olivos Urrutia
Fundadora



bernarditaolivos@kunafoods.cl



+56 9 93266462



@Kuna Foods CL



@kunafoodscil



@kuna-foods



Santiago, Metropolitana

kunafoods.cl





SISTEMAS SOSTENIBLES
Y CERO RESIDUO

ecoterra
alimentos con propósito

ECOTERRA SPA

HUEVOS CIRCULARES

Proviene de gallinas libres a pastoreo producidos a partir de un sistema 100% de Economía Circular. Estos huevos son el resultado de una cadena de producción alimentaria innovadora y sostenible, que simula los ciclos de la naturaleza, optimiza el uso de recursos, minimiza la emisión de gases de efecto invernadero, y genera productos de alta calidad sin sacrificar el sabor o la nutrición.

They come from free-range hens produced from a 100% Circular Economy system. These eggs are the result of an innovative and sustainable food production chain that simulates nature's cycles, optimizes the use of resources, minimizes greenhouse gas emissions, and generates high-quality products without sacrificing taste or nutrition.



CERTIFIED
HUMANE
BIENESTAR ANIMAL



ecoterra.cl



José Luis Lopez
Gerente Comercial



jose_lopez@ecoterra.cl



+56 9 4529 3535



@ecoterrachile



@ecoterrafoods



@ecoterra-foods



Paine, Metropolitana



SISTEMAS SOSTENIBLES
Y CERO RESIDUO



IVONNE MAGDALENA ETCHEPARE ROBERT

PASTA UNTABLE DE OSTIÓN

Pasta untable de ostión con coral, listo para consumir. Elaborado en conserva, a partir de descartes de pequeño tamaño o bajos calibres de los procesos de congelado. Producto saludable, cremoso y de sabor suave. Es rico en omega 3 y sin sellos de advertencia. Duración de 2 años, no requiere refrigeración.

Spreadable oysters paste with coral, ready to eat. Prepared in canned form, from small size or low caliber discards from the freezing process. Healthy, creamy, and mild-flavored product. It is rich in omega 3 and without warning seals. Its shelf life is 2 years and does not require refrigeration.



Ivonne Etchepare Robert
Dueña-Emprendedora



@ambrosiagourmetcl



ventas@ambrosiagourmet.cl



@ambrosiagourmetcl



+56 9 9548 2014



@Ambrosiagcl



La Serena, Coquimbo

ambrosiagourmet.cl





SISTEMAS SOSTENIBLES
Y CERO RESIDUO



KAWESQAR
EL ESPÍRITU DE LA PATAGONIA

VISTA HERMOSA DISTILLERY SPA

KAWESQAR

Es un Vodka Artesanal Premium en base a papa circular de la región de Aysén. En su elaboración utiliza 100% de materia prima de descarte y agua de la zona de Cerro Castillo, conocida por sus numerosos glaciares. Su producción agrega valor a la agricultura local y no genera desperdicios, reincorporando el subproducto generado al suelo agrícola.

It is a Premium Artisanal Vodka made from round potatoes from the Aysén region. It is produced from 100% discarded raw material and water from the Cerro Castillo area, known for its numerous glaciers. Its production adds value to local agriculture and does not generate waste, reincorporating the by-product into the agricultural soil.



Pedro Araneda Reyes
Producción y Venta



pedro.araneda@ufrontera.cl



+56 9 9309 2126



@kawesqar_spirit



Coyhaique, Aysén del General Carlos
Ibáñez del Campo



kawesqarspirit.cl



COMES TI SPA

ComeS

Startup que conecta a productores de alimentos con empresas, por medio de una plataforma que permite a compradores, cotizar, comprar y optimizar su gestión de proveedores locales. Los productores acceden al mercado de manera más directa y eficiente, obteniendo liquidez. Los datos generados crean perfiles de productores y proveen de información para la toma de decisiones, haciendo más transparente y sostenible la Cadena de valor de los alimentos.

Startup that connects food producers with companies through a platform that allows buyers to quote, purchase, and optimize their management of local suppliers. Producers gain access to the market in a more direct and efficient way, obtaining liquidity. The data generated creates producer profiles and provides information for decision-making, allowing the food value chain to be more transparent and sustainable.



Camila Gutierrez Arias
CEO



camila.g@comes.cl



+56 9 9509 3159



@comes.cl



@comeschile



Los Ángeles, Biobío



SISTEMAS SOSTENIBLES
Y CERO RESIDUO



Plataforma de alimentación sustentable

Facilitamos la relación comercial entre productores locales de alimentos y sus clientes.

Únete a la comunidad



754
Productos
disponibles

192
Productores
registrados

95
Empresas
compradoras



Empresa



Certificada
PENDIENTE

comes.cl





***Inspirando, impulsando
y conectando para
transformar el futuro***

Continúa...

CONOZCAMOS CHILE COMIENDO

LET'S GET TO KNOW
CHILE BY EATING

María José Vargas

Sub Directora Patrimonio y Cultura
Centro de Innovación Gastronómica
de INACAP





ESP

Si hay algo en lo que estamos de acuerdo es que nuestro país es diverso, producto de una geografía extraordinaria, que nos regala climas y paisajes heterogéneos de donde emergen productos y preparaciones sorprendentes que son parte de nuestro patrimonio culinario. La cocina y la gastronomía implican una indisoluble relación que cuenta lo que somos y lo que nos importa.

La mesa Nexo Territorios se enmarca en la visión que plantea Transforma Alimentos, de un Chile referente en la producción de alimentos saludables y sostenibles a nivel mundial, con una industria innovadora y colaborativa que contribuye a la diversificación y al bienestar. Este grupo estratégico de trabajo se conformó para potenciar la conexión y vinculación con las regiones, relevar sus vocaciones productivas y la gastronomía, aspectos cruciales y que como Centro de Innovación Gastronómica (CIG) de INACAP adscribimos y apoyamos con total convicción, porque no hay mejor forma de vernos y darnos a conocer en nuestra diversidad que con los alimentos.

Aprender de nuestras tradiciones y productos locales es valioso, y lo hacemos con respeto a su origen y patrimonio. Tenemos un tesoro en nuestras manos, una despensa y una cultura fantástica para enriquecer nuestra oferta gastronómica e innovar.

Queremos fortalecer la conexión entre alimentos, gastronomía y turismo en Chile para apoyar la transformación sostenible de los territorios, reconociendo que en un mundo con consumidores exigentes, los relatos y la colaboración en toda la cadena de producción son esenciales.

Desde el CIG de INACAP y la mesa Nexo Territorios, seguiremos contando historias sabrosas y valorando emprendimientos gastronómicos innovadores que nos representan. Lo haremos con orgullo, porque la gastronomía nos brinda momentos memorables y fortalece nuestro sentido de pertenencia a esta tierra afortunada que es Chile.

ENG



Let's get to know Chile by eating. If there is one thing we agree on, it is that our country is diverse, thanks to an extraordinary geography that gives us heterogeneous climates and landscapes from which surprising products and preparations emerge, all part of our culinary heritage. Cuisine and gastronomy imply an indissoluble relationship that tells what we are and what matters to us.

The Nexo Territorios round table is part of the vision proposed by Transforma Alimentos, one of a Chile that is a reference in the production of healthy and sustainable food worldwide, with an innovative and collaborative industry that contributes to diversification and well being. This strategic working group was formed to enhance the connection and linkage with the regions, and highlight their productive vocations and gastronomy, which are crucial aspects that we, as INACAP's Center for Gastronomic Innovation (CIG), subscribe to and support with full conviction, because there is no better way to see ourselves and make ourselves known in our diversity than with food.

Learning from our traditions and local products is valuable, and we do so with respect for their origin and heritage. We have a treasure in our hands, a larder and a fantastic culture to enrich our gastronomic offer and innovate.

We want to strengthen the connection between food, gastronomy, and tourism in Chile to support the sustainable transformation of the territories, recognizing that in a world with demanding consumers, stories, and collaboration throughout the production chain are essential.

From INACAP's CIG and the Nexo Territorios round table, we will continue to tell tasty stories and value innovative gastronomic ventures that represent us. We will do so with pride, because gastronomy provides us with memorable moments and strengthens our sense of belonging to this fortunate land that is Chile.



PATRIMONIO
GASTRONÓMICO



LILI MARIBEL GUZMÁN DEVIA TRIKADIA COMERCIAL EIRL

SNACK DE QUESO DE CABRA

Transformamos el queso de cabra, un producto tradicional de la Región de Coquimbo, en un bocadillo de queso asado y deshidratado, concentrando todo su sabor, aporte de proteínas y calcio. Se presenta en sus versiones clásico, merkén y dulce. Es un producto que revitaliza las tradiciones y costumbres de nuestro territorio.

We transform goat cheese, a traditional product of the Coquimbo Region, into a roasted and dehydrated cheese snack, concentrating all its flavor, protein, and calcium. It comes in classic, Merkén, and sweet versions. It is a product that revitalizes the traditions and customs of our territory.



Lili Guzmán Devia
Propietaria y Fundadora



ventas@trikadia.cl



+56 9 44894793



@TriKadia



@trikadia

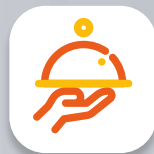


Monte Patria, Coquimbo



trikadia.cl





PATRIMONIO
GASTRONÓMICO



DEL BOSQUE SPA

SABORES DEL BOSQUE

Infusiones y tizanas a base de hierbas y plantas nativas, que rescatan sabores identitarios de Chile y los llevan a un formato listo para servir. Desde Doñihue, Región de O'Higgins un refresco sano y natural, sin colorantes, sin saborizantes, ni preservantes y endulzado levemente con estevia. Nuestros sabores son: Agüeboldo, Agüita de Cedrón y Agüita e' Culén.

Infusions and herbal teas based on native herbs and plants, which rescue Chile's identity flavors and bring them to a ready-to-serve format. From Doñihue, O'Higgins Region, a healthy and natural soft drink, without colorants, flavorings or preservatives and lightly sweetened with Stevia. Our flavors are: Agüeboldo, Agüita de Cedrón and Agüita e' Culén.



Luis Albornoz Monsalve
Co-fundador - Gerente



luis.albornoz@saboresdelbosque.cl



+56 9 91525396



@Sabores del Bosque



@saboresdelbosque.cl



Doñihue, Libertador Bernardo O'Higgins



saboresdelbosque.cl



San Pedro de Atacama

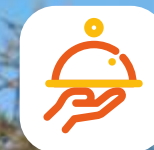
LICORES DON MATEO SPA

Rico Rico, Lickancello y Tchainer

Son los primeros licores nativos con hierbas y frutos del desierto de Atacama: Rico Rico, un licor (26°) de rica-rica, hierba altiplánica que se encuentra entre los 2.400 y 3.500 metros de altitud; Lickancello, licor (28°) de limones del norte de Chile, similar al famoso Limoncello Italiano y; Tchainer, licor (27°) de Chañar, un fruto nativo de San Pedro de Atacama.

They are the first native liqueurs with herbs and fruits from the Atacama Desert: Rico Rico, a liqueur (26°) of rica-rica, an altiplanic herb found between 2,400 and 3,500 meters above sea level; Lickancello, a liqueur (28°) made from lemons from northern Chile, similar to the famous Italian Limoncello; and Tchainer, a liqueur (27°) made from Chañar, a fruit native to San Pedro de Atacama.

PATRIMONIO
GASTRONÓMICO



Karin Ossandon, Matthieu Massei
Cofundadores y Administradores



@licoresdonmateo



contacto@licoresdonmateo.cl



@licoresdonmateo



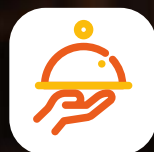
+56 9 9410 8252



San Pedro de Atacama, Antofagasta

licoresdonmateo.cl





PATRIMONIO
GASTRONÓMICO



ELABORADORA Y COMERCIALIZADORA STEFYMAR LTDA.

MOUSSE DE LOCO, ERIZO, PIURE Y SALMÓN

Rescatamos del mar -desde caletas sostenibles- especies únicas chilenas para elaborar artesanalmente una línea de suaves pastas untables con recetas tradicionales: Mousse de Loco con Salsa Verde el más apetecido marisco chileno; Erizo Chileno, con un sabor y textura único otorgado por la corriente de Humboldt; Piure, un descubrimiento gastronómico de esta exótica y misteriosa criatura que sólo vive en las costas de Chile y Salmón Ahumado al Merkén, el tradicional ají seco de origen Mapuche.

We rescue from the sea -from sustainable coves- unique Chilean species to handcraft a line of soft spreads with traditional recipes: Chilean abalone Mousse with Green Sauce, the most desired Chilean seafood; Chilean Sea Urchin, with a unique flavor and texture provided by the Humboldt Current; Piure, a gastronomic discovery of this exotic and mysterious creature that only lives in the coasts of Chile, and Smoked Salmon with Merkén, the traditional dried chili of Mapuche origin.

ProChile

 stefymar.cl



Claudia Piña Gutierrez
Fundadora y CEO



claudiapina@stefymar.cl



+56 9 8249 2127



@stefymar



@stefymar.cl



@Stefymar Empresas



@StefymarChile



@stefymarchile



Quintero, Valparaíso



CERVECERÍA KUNSTMANN S.A

Cervezas Kunstmann

Más de 15 variedades de cervezas craft, elaboradas con agua pura de la selva valdiviana. Utilizamos materias primas locales, la cuales son mezcladas con maltas y lúpulos importados, logrando así productos de alta calidad y diferenciación.

More than 15 varieties of craft beers, brewed with pure water from the Valdivian rainforest. We use local raw materials, which are mixed with imported malts and hops, achieving high quality products and differentiation.

PATRIMONIO
GASTRONÓMICO



Felipe Meneses Diaz
Export Manager



fmeneses@cerveza-kunstmann.com



+56 9 9240 5353



@CerveceriaKunstmann



@kunstmannchile



@cerveceria-kunstmann



Valdivia, Los Ríos

cerveza-kunstmann.cl





***50 productos y servicios
que aportan al desarrollo
sostenible del sector***

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 CATEGORÍA

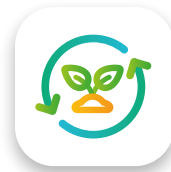
CATEGORIES GLOSSARY



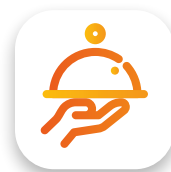
ALIMENTOS, BEBIDAS E INGREDIENTES DE ÚLTIMA GENERACIÓN: Soluciones de base tecnológica para el desarrollo de nuevos tipos de alimentos, bebidas o ingredientes de alto valor agregado, que contribuyan al consumo de dietas diversas, saludables y nutritivas. Esto incluye ingredientes naturales y proteínas alternativas, alimentos y bebidas funcionales, productos a base de hongos, algas, insectos y otros, categorías free-from y veganos entre otros.



AGRI-FOOD-TECH: Productos o servicios innovadores para el uso eficiente de recursos y sostenibilidad de los sistemas productivos agrícolas y de procesamiento. Esta categoría incluye soluciones y herramientas digitales para el monitoreo de variables críticas, sensorización, inteligencia artificial, automatización o soluciones de gestión para asegurar calidad y trazabilidad, así como también nuevas aplicaciones biotecnológicas para la producción de alimentos.



SISTEMAS SOSTENIBLES Y CERO RESIDUOS: Productos y soluciones tecnológicas que contribuyan en la transición hacia sistemas alimentarios sostenibles, que promuevan vínculos de la cadena de valor y modelos de economía circular, con énfasis en la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, valorización y/o reciclaje de subproductos o residuos, innovaciones en envases y desarrollo de biomateriales entre otros.



PATRIMONIO GASTRONÓMICO: Alimentos e ingredientes típicos de la cultura gastronómica de una región o territorio, ligados a su historia, tradiciones y que promuevan prácticas productivas sostenibles. Incluye productos con potencial de valorización a través del turismo y de inserción en el canal de venta HORECA (segmento profesional culinario).

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

 [transforma**alimentos**.cl](https://transformaalimentos.cl)

Síguenos!

