



TRANSFORMA
Alimentos



CATÁLOGO 2024

INNOVACIÓN ALIMENTARIA DE CHILE

Chilean Agrifood Innovation Catalogue 2024

Con el apoyo de

CORFO



#SOMOS
#TRANSFORMA
Alimentos

Organizaciones y Empresas Colaboradoras

CORFO



inacap | CENTRO DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICA

ProChile

InvestChile



ST>RT-UPCHILE
by CORFO

CENEM
CENTRO DE ENVASES Y EMBALAJES DE CHILE



abChile
Alimentos y Bebidas de Chile A.G.

FOOD SERVICE

nutrisco
| Better Food Better Future



unIMARC



Good food, Good life



arpeggio ● **tribu**



TRANSFORMA Alimentos *por* CORFO

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

It 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.

CORFO



**COMPROMETIDOS
CON LA INNOVACIÓN
ALIMENTARIA,
CON MÁS DE
200 EMPRESAS
DESTACADAS**



CORFO



CHILE 2024: INNOVACIÓN EN ALIMENTOS PARA UN FUTURO SOSTENIBLE

En esta quinta versión del Catálogo de Innovación Alimentaria de Chile 2024, celebramos el crecimiento de nuestra industria, en un contexto global desafiante. Con un enfoque creciente en sostenibilidad, tecnología y salud, las empresas chilenas han adoptado estas tendencias, ofreciendo soluciones innovadoras para responder a las nuevas demandas del mercado.

Este año, el catálogo destaca 50 innovaciones que reflejan avances tecnológicos en áreas como nutrición, salud digestiva, reducción de desechos y producción sostenible. Desde desarrollos en microencapsulación probiótica y suplementos basados en plantas nativas, hasta productos únicos como sazónadores de especies marinas chilenas o alimentos creados mediante inteligencia artificial; la diversidad es evidente.

La tecnología de fermentación también es protagonista, con innovaciones en proteínas vegetales derivadas de hongos y bebidas funcionales, que utilizan ingredientes locales. Estas soluciones no solo promueven una producción más sostenible, sino también responden a la demanda de productos saludables y naturales. Con foco en sostenibilidad, destacan envases biodegradables y productos que reutilizan desechos, demostrando cómo la economía circular se aplica en cada etapa de la cadena productiva.

Felicitamos a las 50 empresas seleccionadas y agradecemos la colaboración de todas las organizaciones que hacen posible esta publicación, posicionando a Chile como referente en innovación y producción de alimentos sostenibles.

CHILE 2024: FOOD INNOVATION FOR A SUSTAINABLE FUTURE

In this fifth edition of the Chilean Food Innovation Catalog 2024, we celebrate the growth of our industry in the context of global challenges. In response to growing consumer interest in sustainability, technology, and health, Chilean companies have developed innovative solutions to meet new market demands.

This year, the catalog showcases 50 groundbreaking innovations that exemplify technological advancements in key areas such as nutrition, digestive health, waste reduction, and sustainable production. The range of products on display is diverse, featuring developments in probiotic microencapsulation and supplements based on native plants, as well as unique products such as seasonings derived from Chilean marine species and foods created with artificial intelligence.

Fermentation technology is also key, with innovations in plant-based proteins derived from mushrooms and functional beverages using local ingredients. These solutions not only promote more sustainable production but also meet the growing consumer demand for healthy and natural products. Focusing on sustainability, biodegradable packaging and products that reuse waste stand out, showing how the circular economy can be applied at every stage of the production chain.

We congratulate the 50 selected companies and thank all the organizations that made this publication possible, positioning Chile as a leader in sustainable food innovation and production.



Graciela Urrutia

Gerente Programa
Estratégico Nacional
Transforma Alimentos

NUEVAS OPORTUNIDADES PARA MÁS ACTORES Y TERRITORIOS

Celebramos el compromiso que el Programa Transforma Alimentos ha asumido con las regiones del país, haciendo propio el desafío de “transformar territorios”. El Catálogo de Innovación Alimentaria de Chile 2024 refleja este esfuerzo, al seleccionar un 56% de empresas provenientes de diferentes zonas de nuestro país.

Esta publicación se ha posicionado como una de las mejores vitrinas nacionales e internacionales para las empresas participantes, facilitando redes que abren puertas para acceder a financiamiento, capacitación e innovación en ecosistemas locales y globales.

Así como el año pasado felicitamos la incorporación de la categoría Patrimonio Gastronómico, hoy destacamos que todos los productos de esta edición cumplen estándares como la sostenibilidad en sus procesos, producen alimentos saludables y nutritivos y, responden a nuevas tendencias de mercado, incluyendo necesidades especiales, asociadas a alergias alimentarias y requerimientos alimenticios de la población adulta.

Estas 50 empresas y otras que seguirán, son el mejor ejemplo de que estamos creando nuevas oportunidades para más actores y territorios.

Felicitaciones a todas las empresas de esta nueva versión del Catálogo 2024 por haber llegado a este lugar y un agradecimiento a todos los actores públicos y privados, que lo han hecho posible. En especial, destacamos al equipo de Transforma Alimentos por hacer de la colaboración y la innovación sus principales herramientas de trabajo.



NEW OPPORTUNITIES FOR MORE PLAYERS AND TERRITORIES

We celebrate the commitment that the Transforma Alimentos Program has made with the regions of the country, embracing the challenge of “transforming territories”. The 2024 Chilean Food Innovation Catalog reflects this effort, selecting 56% of companies from different areas of our country.

This publication has positioned itself as one of the best national and international showcases for participating companies, facilitating networks that open doors to access funding, training and innovation in local and global ecosystems.

Just as last year we congratulated the inclusion of the Gastronomic Heritage category, today we emphasize that all products in this edition meet standards such as sustainability in their processes, produce healthy and nutritious food, and respond to new market trends, including special needs related to food allergies and dietary requirements of the adult population.

These 50 companies, and others to come, are the best example of how we are creating new opportunities for more players and territories.

Congratulations to all the companies in this new version of the 2024 Catalog for having reached this place and thanks to all the public and private actors who have made it possible. In particular, we would like to recognize the team at Transforma Alimentos, who have made collaboration and innovation their main working tools.

Esteban Valenzuela Van Treek

Ministro de Agricultura



CHILE, POLO DE INNOVACIÓN PARA UNA ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE

Es común hablar de Chile como polo de desarrollo para la minería, los nuevos energéticos y componentes para la transición a un mundo libre de emisiones de gases de efecto invernadero. Nuestro país tiene una larga experiencia ligada a la explotación de recursos naturales que hoy asoman como solución a los efectos de la triple crisis ambiental que experimentamos.

Uno de los desafíos de la emergencia climática es cómo producir alimentos adecuados y suficientes en un contexto de hiper crecimiento demográfico y de extremo agotamiento de los recursos. La alimentación humana es una de las áreas que más preocupación concita en organismos y foros internacionales dadas las dificultades para detener el alza de las temperaturas, la escasez de agua y la degradación de suelos.

Nuestro país juega un rol clave como núcleo de innovación en la industria alimentaria y el programa Transforma Alimentos de Corfo fue pensado precisamente para potenciar la investigación y la innovación aplicadas a la producción de alimentos sostenibles y resilientes desde los diferentes territorios. Parte de esa experiencia está contenida en este Catálogo 2024 de Innovación Alimentaria que incluye soluciones innovadoras, generando de paso crecimiento, mejores empleos y mayor calidad de vida para las personas.

Desde la semilla a las mesas y centros de consumo, desde el cultivo al packaging y a la comercialización de nuevos alimentos y servicios asociados, Corfo ha asumido el mandato de potenciar a un sector productivo que siempre sorprende y que siempre ofrece innovación con crecimiento inclusivo. Eso también es Chile.



CHILE, A HUB OF INNOVATION FOR SUSTAINABLE FOOD PRODUCTION

It is common to speak of Chile as a development hub for mining, new energy sources and components for the transition to a world without greenhouse gas emissions. Our country has a long experience of exploiting natural resources, which today appear to be the solution to the effects of the triple environmental crisis we are experiencing.

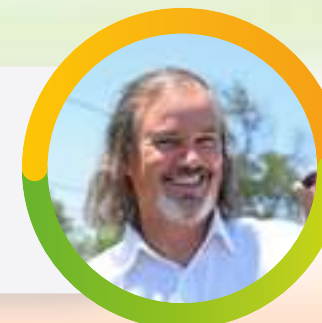
One of the challenges of the climate emergency is how to produce adequate and sufficient food in a context of hyper-population growth and extreme resource depletion. Human food is one of the areas of greatest concern in international organizations and forums, given the difficulties in halting rising temperatures, water scarcity and soil degradation.

Our country plays a key role as a core of innovation in the food industry and Corfo's Transforma Alimentos program was designed precisely to promote research and innovation applied to the production of sustainable and resilient food from different territories. Part of that experience is contained in this 2024 Catalog of Food Innovation, which includes innovative solutions that create growth, better jobs and a better quality of life for people.

From the seed to the table and to the consumption centers, from the cultivation to the packaging and marketing of new food products and related services, Corfo's mission is to promote a productive sector that always surprises and offers innovation with inclusive growth. That is also Chile.

José Miguel Benavente

Vicepresidente
CORFO



INNOVACIÓN ALIMENTARIA: CHILE RESPONDE A LAS TENDENCIAS GLOBALES

Chile tiene un prestigio global como proveedor de alimentos sanos, seguros y de producción cada vez más sostenible. El año pasado, exportó más de US\$ 19.500 millones en alimentos a casi 180 mercados, con una variada gama de productos de todas las regiones.

En esta 5ª edición del Catálogo de Innovación Alimentaria de Chile, ProChile reafirma su compromiso con la promoción internacional de este tipo de bienes, que nos ayudará a la diversificación de nuestra oferta exportadora, mostrando la capacidad creativa y tecnológica de las pymes productoras de alimentos en nuestro país. Nos enorgullece promover la entrada de estos productos a los mercados internacionales, a través de las más de 50 oficinas que tiene nuestra institución en todo el mundo.

Apoyar este catálogo nos ha permitido observar la evolución de las empresas chilenas en respuesta a las tendencias globales de consumo, con un enfoque cada vez más marcado en alimentos saludables y sofisticados. Cada iniciativa de este catálogo refleja historias de esfuerzo y resiliencia, con empresas que han sabido adaptarse a las exigencias de los mercados globales.

Finalmente, esta publicación destaca los beneficios de la colaboración público-privada, fundamental para ProChile. De la mano de empresas, gremios e instituciones del Estado, queremos seguir detectando y abriendo oportunidades para posicionar cada vez más productos y servicios chilenos en el mundo.



FOOD INNOVATION: CHILE RESPONDS TO GLOBAL TRENDS

Chile has a global reputation as a supplier of healthy, safe, and increasingly sustainably produced food. Last year, it exported more than US\$19.5 billion in food to nearly 180 markets, with a diverse range of products from all regions.

In this 5th edition of the Chilean Food Innovation Catalog, ProChile renews its commitment to the international promotion of this type of goods, which will help us diversify our export offer, showing the creative and technological capacity of food-producing SMEs in our country. We are proud to promote the entry of these products to international markets, through the more than 50 offices that our organization has around the world.

Supporting this catalog has allowed us to witness the evolution of Chilean companies in response to global consumer trends, with an increasing focus on healthy and sophisticated foods. Each initiative in this catalog reflects stories of effort and resilience, with companies that have been able to adapt to the demands of global markets.

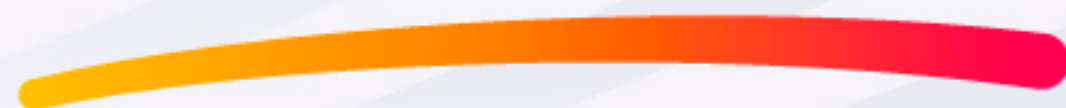
Finally, this publication highlights the benefits of public-private collaboration, which is fundamental for ProChile. Together with companies, unions, and state institutions, we want to continue detecting and opening opportunities to position more and more Chilean products and services in the world.

Ignacio Fernández

Director General
ProChile



**CONECTADOS
POR LA INNOVACIÓN
ALIMENTARIA**



CATEGORÍAS



ALIMENTOS SALUDABLES
Y DE ÚLTIMA GENERACIÓN

Estación
H2ONEY

**AMAZING
CARE**

NUTRIPOP


Asinolat
LECHE DE BURRA

GRANA
BAJO IMPACTO GLICÉMICO

Granolin

MIZOS

**UNDER
FIVE**

W
VALDIVIA, AEM BIOD.

FEROZ
LUNCH

CLEVERACE

liva

REFOODS

MásBlue
**Global
Health**

P&M
foods
naturalmente perfecto

**FRUTOS
DE LONQUEN**

**TierraViva
FOODS**

Molinera
San Cristóbal

Plantae
FOODS

Cabritalegre
PASTISERÍA LÁCTEA

Arantruf
ORGANIC

FUNGEAT
VALDIVIA

Mykóster

B-JAPI

**biome
resources**

Kenkö Vida

SoluTec

EL ARCA DE LUCY



AGRI-FOOD-TECH

avenire
KURA

bioketen[®]
INNOVATION

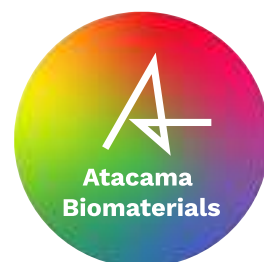
KIMUN
BIOTEC

eko₃
BY ZANIT

NeutralFarming



SISTEMAS SOSTENIBLES Y CERO RESIDUO



Armony
SUSTENTABLE

komb

done
properly

Wefarm

UP
FOODS



BIOMBILLAS
100% Natural, biodegradable y reciclable



Stefymar
Pasión por el Sabor



PATRIMONIO GASTRONÓMICO

Stefymar
Pasión por el Sabor



ALMA
vered by Patagonia Spirit

RUBÄ

BODEGAS YAMANA





ALIMENTOS SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA GENERACIÓN

COLABORACIÓN E INNOVACIÓN: DE CARA AL FUTURO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

COLLABORATION AND INNOVATION:
FACING THE FUTURE OF THE FOOD INDUSTRY

ESPACIO
FOOD
SERVICE

Andrés Ilabaca
Director Comercial
Espacio Food & Service



COLABORACIÓN E INNOVACIÓN: DE CARA AL FUTURO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Nuestro sector enfrenta desafíos cada vez más complejos en un mundo donde la sostenibilidad, la innovación y la colaboración son esenciales para garantizar el acceso a alimentos de calidad. En este contexto, Espacio Food & Service se ha consolidado como la feria más importante del cono sur, siendo el punto de encuentro del ecosistema alimentario para compartir avances, discutir tendencias y forjar alianzas estratégicas.

Espacio Food & Service no solo es una vitrina para que empresas de distintos tamaños que exhiben sus productos y servicios, sino también un motor de crecimiento y desarrollo para la industria en Chile. Un aspecto clave ha sido la colaboración entre el sector público y privado, como la alianza entre el Programa Estratégico Transforma Alimentos, Nutrisco y Espacio Food & Service, que ha rendido frutos significativos.

Gracias a esta cooperación, se lanzó la convocatoria I+A, en la que se evaluaron más de 200 proyectos, seleccionando a 50 empresas para el Catálogo de Innovación Alimentaria de Chile 2024. Se premiaron a las más destacadas con el Premio Innovación Nutrisco, resultando 6 de ellas ganadoras, quienes tendrán un espacio en la feria de este año, sirviendo de vitrina hacia el mundo alimentario y tomadores de decisiones. Este esfuerzo conjunto no solo premia la innovación, sino que también impulsa a los líderes del futuro en la alimentación.

Estamos orgullosos de esta alianza y del papel que Espacio Food & Service juega en consolidar a Chile como potencia alimentaria a nivel mundial.



COLLABORATION AND INNOVATION: FACING THE FUTURE OF THE FOOD INDUSTRY

Our sector faces increasingly complex challenges in a world where sustainability, innovation and collaboration are essential to ensure access to quality food. In this context, Espacio Food & Service has established itself as the most important trade fair in the Southern Cone, being the meeting point of the food ecosystem to share advances, discuss trends and forge strategic alliances.

Espacio Food & Service is not only a showcase for companies of different sizes to exhibit their products and services, but also an engine of growth and development for the industry in Chile. A key aspect has been the collaboration between the public and private sectors, such as the alliance between the Transforma Alimentos Strategic Program, Nutrisco, and Espacio Food & Service, which has yielded significant results.

Thanks to this cooperation, the I+A call was launched, in which more than 200 projects were evaluated, selecting 50 companies for the 2024 Chilean Food Innovation Catalog. The most outstanding were recognized with the Nutrisco Innovation Award, resulting in 6 winners, who will have a space at this year's trade fair, serving as a showcase for the food world and decision makers. This collaborative effort not only rewards innovation, but also nurtures the future leaders of the food industry.

We are proud of this alliance and of the role that Espacio Food & Service plays in consolidating Chile as a global food power.

Andrés Ilabaca
Commercial Director
Espacio Food & Service



ALIMENTOS SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA GENERACIÓN



ESTACIÓN H2ONEY

Bebida gaseosa endulzada y saborizada solo con miel de abejas 100% natural. Utilizamos miel de quillay y otras mieles de la flora nativa y endémica de Chile, para crear un producto con un sabor y aroma únicos. Libre de gluten, sin colorantes ni saborizantes artificiales. Es la combinación perfecta entre una gaseosa refrescante y un producto natural con los beneficios de la miel. Con H2ONEY apoyas la conservación de la flora autóctona y la apicultura familiar campesina

Soft drink sweetened and flavored with 100% natural bee honey only. We use quillay (soapbark) honey and other honeys from the native and endemic flora of Chile, to create a product with a unique flavor and aroma. It is gluten-free, with no artificial colors or flavors. It is the perfect combination between a refreshing soda and a natural product with the benefits of honey. With H2ONEY you support the conservation of native flora and family beekeeping.



ESTACIÓN H2ONEY



h2oneychile@gmail.com



+569 8881 7132



@h2oneycl



Maule



Chile

h2oney.cl





ALIMENTOS SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA GENERACIÓN

TOP
10

AMAZING[®] CARE

DESPENSA NATURAL

AMAZING CARE

Línea de suplementos y alimentos saludables hechos con ingredientes limpios. Formulamos una deliciosa bebida hidratante de electrolitos + vitaminas esenciales en formato stikcpack, sin azúcar, sin colorantes artificiales y sin preservantes. Contiene 6 iones claves (Sodio, Potasio, Cloruro, Magnesio, Calcio y Zinc), más vitaminas B6, B12 y C para hidratar, recuperar y fortalecer después de una rutina de ejercicios o en el día a día. Cambiamos las botellas plásticas por un formato más amigable

Line of supplements and health foods made with clean ingredients. We formulated a delicious, hydrating electrolytes drink with essential vitamins in stick pack format, free from sugar, artificial colors or preservatives. It has 6 key ions (Sodium, Potassium, Chloride, Magnesium, Calcium and Zinc), plus vitamins B6, B12 and C to hydrate, recover, and get strengthened after a workout or in everyday life. We changed the plastic bottles for a friendlier format.



amazingcare.cl



IGNACIO VIVANCO ACEVEDO

CEO / Fundador



ignacio@amazingcare.cl



+569 5403 2080



Metropolitana



@amazingcarecl



@amazingcarecl



@amazingcare.cl

NUTRiPOP®

VERAX

NUTRiPOP

Snack sano, rico y nutritivo, con beneficios reales en tu salud! Fabricado en base a 3 legumbres (arvejas, garbanzos y lentejas) con pre y probióticos que entregan beneficios a tu salud intestinal y aumento en las defensas. Son ricos en fibra y con proteína vegetal, sin gluten, veganos, sin aceite, sin lácteos y libres de sellos de advertencia ¡Disfruta Nutripop, un snack delicioso que nutre y cuida de ti!

Healthy, tasty, and nutritious snack, with real benefits for your health! Made from 3 legumes (peas, chickpeas, and lentils) with pre and probiotics that provide benefits to your intestinal health and an increase in defenses. They are rich in fiber and vegetable protein, and are gluten-free, vegan, oil-free, dairy-free and without warning labels.

ALIMENTOS SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA GENERACIÓN



★
TOP
10



PAULA VERA VALDIVIA
Socia & Fundadora



paula@nutripop.cl



+569 7977 9326



@nutripopsnacksaludable



@Nutripop



O'Higgins

nutripop.cl





ALIMENTOS SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA GENERACIÓN

TOP
10



ASINOLAT
ASINOLAT

Leche de burra nutritiva y 100% natural, producida bajo altos estándares de calidad, inocuidad y trazabilidad desde la crianza hasta la planta industrial. Su composición es similar a la leche humana; rica en calcio de alta biodisponibilidad, omega 3, lactalbúmina y con bajo contenido de grasas saturadas. Es una excelente alternativa de consumo, recomendada especialmente para alergias alimentarias. Disponible en formato de leche líquida congelada pasteurizada y leche liofilizada.

Nutritious and 100% natural donkey milk, produced under high standards of quality, safety, and traceability from breeding to the industrial plant. Its composition is similar to human milk; rich in highly bioavailable calcium, omega 3, lactalbumin, and low in saturated fats. It is an excellent alternative for consumption, especially recommended for food allergies. Available in pasteurized frozen liquid milk and freeze-dried milk.



asinolat.cl



GERMÁN ERRÁZURIZ FERNÁNDEZ
Fundador



gerrazuriz65@gmail.com



+569 9847 1168



@asinolat_lechedeburra



@lecheparaaplv



Metropolitana



GRANA

BAJO IMPACTO GLICÉMICO

GRANA

CRACKERS GRANA

Crackers saladas de bajo índice y carga glicémica. Es una alternativa saludable libre de carbohidratos y con etiqueta limpia, que busca ser referente en Chile y en el mundo. Las crackers son una de las cuatro líneas de productos, disponibles en cinco variedades: Keto Sal de Mar, Keto Romero, Keto Ajo Albahaca, Keto Cúrcuma y Keto Pimienta.

Low glycemic index and low glycemic load salty crackers. It is a healthy alternative, free of carbohydrates and with a clean label, which seeks to be a reference in Chile and the world. The crackers are one of the four product lines, available in five varieties: Keto Sea Salt, Keto Rosemary, Keto Garlic Basil, Keto Turmeric and Keto Pepper.



MACARENA VICUÑA FERNANDEZ
Fundadora



macarena@grana.cl



+56994328041



Metropolitana



@Grana



@bygrana



@Grana





ALIMENTOS SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA GENERACIÓN



GRANOLIN

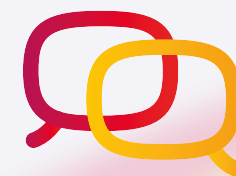
KETO PROTEIN

Primera barra Keto proteica con propiedades funcionales del mercado. Con beneficios más allá de la tabla nutricional, no solo entrega una dosis diaria de proteínas, sino un 82% menos de carbohidratos en comparación con otros productos del mercado. Contiene inulina y también probiótico. Es un snack saludable, nutritivo y delicioso que redefine lo que una barra de proteínas puede ofrecer.

First Keto protein bar with functional properties in the market. With benefits beyond the nutritional table, it not only provides a daily dose of protein, but 82% less carbohydrates and slow-release oligosaccharides, which stabilize glycemia and reduce hypoglycemia. Its inulin and probiotics improve digestion and promote calcium absorption. A healthy, nutritious and delicious snack that redefines what a protein bar can offer.



granolin.cl



FLAVIA TORRENT GONZALEZ
Gerente General



contacto@granolin.cl



+569 9433 4792



@Granolín



@granolinchile



Metropolitana



MIZOS

VIVE SANO

CEREAL MIZOS

Cereal para el desayuno 100% natural, sin ingredientes ni colorantes artificiales. Elaborado en base a maíz y legumbres, y endulzado con dátil y stevia natural. Libre sellos de advertencia y libre de preservantes. Disponible en dos variedades: frutilla y cacao. El diseño fue en colaboración junto al artista chileno Cristóbal Ojeda, ilustrando animales típicos de Chile.

100% natural breakfast cereal, with no artificial ingredients or coloring. Made from corn and legumes, and sweetened with dates and natural Stevia. Free of warning labels and preservatives. Available in two varieties: strawberry and cocoa. The design was a collaboration with Chilean artist Cristóbal Ojeda, who illustrated typical Chilean animals.



Cristóbal Yuraszeck
Gerente Comercial



cristobal@mizos.cl



+569 9449 8156



@mizos_cl



@mizos_cl



Metropolitana



mizos.cl





ALIMENTOS SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA GENERACIÓN

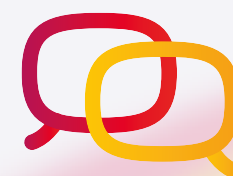


UNDERFIVE
UNDERFIVE

Snacks 100% naturales, con un máximo de 5 ingredientes y sin cosas raras. Contamos con nuestra línea Protein (Granolas, Protein Bars y Protein Balls) y línea Essentials (Peanut Butter, Snack Balls). Todos nuestros productos son sin azúcares añadidas, sin químicos ni conservantes, y en su mayoría, libres de gluten y veganos.

100% natural snacks, with a maximum of 5 ingredients and no extra additions. We have our Protein line (Granolas, Protein Bars, and Protein Balls) and Essentials line (Peanut Butter, Snack Balls). All our products have no added sugars, no chemicals or preservatives, and are mostly gluten free and vegan.

 underfive.cl



FRANCISCO PALMA LAZO

Marketing Manager & New Business Development



francisco@underfive.cl



+569 8232 7314



Metropolitana



@Underfive



@underfive.cl



@underfive.cl



NIEBLA FERMENTOS

EWU GINGER BEER

Bebida artesanal fermentada en base a jengibre. Diseñada y desarrollada en Valdivia, EWU Ginger Beer es una bebida funcional con cualidades probióticas, que mezcla la tradición de una receta milenaria con ingredientes de primera calidad tales como azúcar de caña orgánica, limón sutil, maqui y agua valdiviana. Disponible en 4 variedades, Original, Maqui, Maracuyá Cardamomo y Piña Cacho de Cabra, cada una con diferentes niveles de picor.

Artisanal fermented ginger-based beverage. Designed and developed in Valdivia, EWU Ginger Beer is a functional beverage with probiotic qualities, which blends the tradition of an ancient recipe with premium ingredients such as organic cane sugar, key lime, maqui and Valdivian water. Available in 4 varieties, Original, Maqui, Maracuyá Cardamomo, and Piña Cacho de Cabra, each with different levels of spiciness.



JOSÉ SAGREDO
Gerente



jose@ewugingerbeer.cl



+569 8794 1501



Los Ríos





ALIMENTOS SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA GENERACIÓN

SNACK
FEROZ
CRUNCHY

MARCOS

FEROZ SNACK

Snacks keto elaborados con ingredientes naturales. Es ideal para quienes siguen una dieta baja en carbohidratos y alta en grasas saludables. Son libres de gluten, no contienen azúcar añadida y ofrece una experiencia que combina nutrición, sabor y responsabilidad ambiental en un formato conveniente de sachet, en presentaciones de vacuno y cerdo.

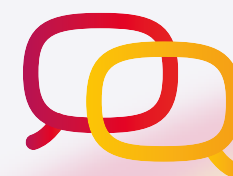
Keto snacks made with natural ingredients. They are ideal for those who follow a diet low in carbohydrates and high in healthy fats. They are gluten-free, contain no added sugar, and offer an experience that combines nutrition, taste and environmental responsibility in a convenient sachet format, in beef and pork presentations.

x10
VACUNO

x10
CERDO



ferozsnack.cl



MARCOS SOMANA DIAZ
Gerente General



info@ferozsnack.cl



+569 4597 2772



Metropolitana



@ferozsnack



@ferozsnack



@ferozsnack



@ferozsnack



ALIMENTOS SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA GENERACIÓN

JUNTOS INNOVAMOS MEJOR

WE INNOVATE
BETTER TOGETHER

nutrisco[®]
| Better Food Better Future

Andrés Barros
Gerente de Asuntos
Corporativos e Innovación
Nutrisco



JUNTOS INNOVAMOS MEJOR

Las capacidades para trabajar, innovar o cambiar lo establecido están dispersas y, en ocasiones, son difíciles de visibilizar. Es en esos momentos cuando la colaboración de una mirada externa marca la diferencia. El trabajo colaborativo reside en encontrar ese valor incremental, así lo demuestra una y otra vez el modelo de colaboración público-privada. Habitualmente, el sector privado aporta su experiencia productiva y capacidad de escalamiento empresarial, mientras que el sector público ofrece un profundo conocimiento de las necesidades sociales.

I+A refleja precisamente esto: premiar a los más destacados innovadores de Chile bajo un paraguas común, con el objetivo de construir un país mejor. Antes, iniciativas para reconocer emprendimientos e innovaciones a través de Transforma Alimentos, Nutrisco o Espacio Food&Service se realizaban por separado, pero ahora se unen en una sola convocatoria, con bases compartidas y una plataforma única. Los postulantes enfrentan las mismas pruebas y un jurado conjunto otorga los premios. Con un enfoque consensuado, ahora se identifican con mayor precisión a los finalistas más destacados del país para una gran final común.

En esta primera edición, la unión entre el sector público y privado ha consolidado una colaboración que maximiza el impacto y nos acerca a metas comunes. Así, en I+A hemos hecho un trabajo más efectivo que antes para este querido ecosistema de innovación.

WE INNOVATE BETTER TOGETHER

The ability to work, to innovate, or to change what is established is dispersed and sometimes difficult to make visible. It is in these moments that working with an outside perspective makes all the difference. Collaborative work lies in finding that incremental value, as demonstrated time and again by the public-private partnership model. Typically, the private sector brings its manufacturing experience and ability to scale, while the public sector offers a deep understanding of social needs.

I+A reflects exactly that: to reward Chile's most outstanding innovators under one roof, with the goal of building a better country. Previously, initiatives to recognize entrepreneurship and innovation through Transforma Alimentos, Nutrisco or Espacio Food&Service were carried out separately, but now they are united in a single call, with shared bases and a single platform. Applicants face the same tests and a joint jury awards the prizes. With a consensus approach, the most outstanding finalists in the country are now more accurately identified for a joint grand final.

In this first edition, the union of the public and private sectors has consolidated a collaboration that maximizes impact and brings us closer to common goals. Thus, we at I+A have done a more effective job than before for this beloved innovation ecosystem.

Andrés Barros

Gerente de Asuntos Corporativos e Innovación
Nutrisco



ALIMENTOS SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA GENERACIÓN



EAT CLEVER

CLEVERACE

Alimentos para deportistas de alto rendimiento. Utiliza Inteligencia Artificial para entregarle al consumidor el producto y la dosis exacta para lograr sus metas deportivas. Entre sus productos se destacan los carbohidratos para ejercicio y alta intensidad, además de los electrolitos para mantenerte hidratado, en sus variedades sin sabor y watermelon rush.

Food for high performance athletes. It uses Artificial Intelligence to provide consumers with the exact product and dosage to achieve their sports goals. Its products include carbohydrates for exercise and high intensity, as well as electrolytes to keep you hydrated. Available in unflavored and watermelon rush varieties.



CHRISTIAN NEULING BARREAU



christian@eatclever.cl



+569 8433 5326



@cleverace.cl



@eat.clever



Metropolitana

eatclever.cl





ALIMENTOS SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA GENERACIÓN

liva[®]

LIVA COMPANY

LIVACTO MICROCAPS

Tecnología de microencapsulación termorresistente, para incorporación de probióticos en distintas matrices alimentarias, como por ejemplo, hamburguesas, panes, extruidos y pellet. La solución permite asegurar la viabilidad de las fórmulas probióticas con un 98% de viabilidad con una resistencia de hasta 2 horas a 120°C, garantizando además una lenta liberación a nivel gastrointestinal para una mayor efectividad tanto en humanos como animales.

Heat-resistant microencapsulation technology for the incorporation of probiotics in different food matrices, such as hamburgers, breads, extrudates and pellets. The solution ensures the viability of probiotic formulas, providing a 98% of viability with a resistance of up to 2 hours at 120°C, also guaranteeing a slow release at the gastrointestinal level for greater effectiveness in both humans and animals.



 livacompany.com



CATALINA GARRIDO ROJAS

Cofundadora y Directora Técnica



catalina@livacompany.com



+569 7968 7839



Metropolitana



@Liva Company



@livacompany.cl



@Liva Company



REFOODS

GYM&YUM BY REFOODS

Snack de proteínas vegetales “tipo mousse”, sin sellos negros, con más proteína, menos calorías y menos ingredientes que las alternativas presentes en el mercado. Requiere de menos procesos en su elaboración, lo que sumado a menos ingredientes, se traduce en un precio conveniente para el consumidor final y en menos carbohidratos y calorías por porción.

Vegetable, mousse type” protein snack, without warning seals, with more protein, fewer calories and fewer ingredients than the alternatives available in the market. Its manufacturing requires fewer processes, which added to fewer ingredients, translates into a convenient price for the final consumer and fewer carbohydrates and calories per serving.



EUGENIO CAMUS JARA
CEO



eugenio.camus@refoods.cl



+569 6307 8961



Metropolitana



@Refoods



@refoodscl



@refoods





ALIMENTOS SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA GENERACIÓN



MASBLUE

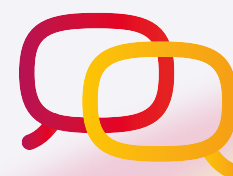
ALTITUDH

Superalimento nutraceutico desarrollado para prevenir condiciones desfavorables en alta montaña. Es una mezcla única de ingredientes liofilizados, con alta concentración de antioxidantes, fibra, vitaminas y minerales. Producto apto para el consumo de personas celíacas, hipertensas y diabéticas. Además es muy práctico, al ser dispensado en formato de sachet para suspensión.

Nutraceutical superfood developed to prevent unfavorable conditions in high mountains. It is a unique blend of freeze-dried ingredients, with high concentration of antioxidants, fiber, vitamins and minerals. This product is suitable for celiac, hypertensive, and diabetic people. It is also very practical, as it comes in sachet format for suspension.



altitudh.com



SEBASTIÁN RAMÍREZ

Director de Innovación



sebastian.r@masblue.cl



+569 7376 0796



Tarapacá



@altitudh_oficial



@Altitudh



@altitudh_oficial



P&M FOODS

NUTRIACTIV

Alimento instantáneo, calórico y proteico de fácil digestión y deglución, ideal para personas mayores con bajo peso, poco apetito o falta de energía. Sus calorías provienen de aceite de chía microencapsulado, alto en omega 3 vegetal, lo que lo convierte en una fuente saludable de energía. Su fórmula equilibrada incluye 14 g de proteínas vegetales, 16 vitaminas y minerales. Es libre de gluten, sin azúcar añadida, y su textura suave lo hace perfecto para una alimentación saludable sin esfuerzo.

Instant, caloric and protein food, easy to digest and swallow, ideal for elderly people with low weight, low appetite or lack of energy. Its calories come from microencapsulated chia oil, high in vegetable omega 3, which makes it a healthy source of energy. Its balanced formula includes 14 g of vegetable proteins, and 16 vitamins and minerals. It is gluten-free, with no added sugar, and its smooth texture makes it perfect for effortless healthy eating.



MANUEL PALMA
Cofundador



contacto@pmfoods.cl



+569 9343 3685



Metropolitana



@PyM Foods



@pym_foods



@Pym Foods

ALIMENTOS SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA GENERACIÓN



pmfoods.cl





ALIMENTOS SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA GENERACIÓN



FRUTOS DE LONQUEN
SETAMIX

Proteína vegetal basada en hongos, sin aditivos ni colorantes adicionales, desarrollada por la empresa Frutos de Lonquén, especializada en la producción de hongos exóticos. Setamix es un producto completamente versátil, con potencial de uso en diferentes preparaciones; desde sopas o ensaladas hasta platos más elaborados como un risotto o lasaña. Se entrega en un formato distinto y con una vida útil de 12 meses.

Vegetable protein based on mushrooms, without additives or additional colorants. This food R&D has been developed by the company Frutos de Lonquén, specialized in the production of exotic mushrooms. Setamix is a completely versatile product as it has the potential to be used in different preparations, from a soup and/or salad to a more elaborate dish such as risotto and/or lasagna. Finally, it provides a different format to the mushroom market, with a shelf life of 12 months.



GABRIEL MUÑOZ CAPETILLO
Gerente General



gabriel@frutosdelonquen.cl



+569 9599 0888



@frutosdelonquen



@Frutos de Lonquen



Metropolitana



frutosdelonquen.cl



TIERRAVIVA FOODS

TIERRAVIVA FOODS

Premezcla para preparar un exquisito, nutritivo y funcional pan integral sin gluten, de trigo sarraceno de producción agroecológica, avena orgánica, semillas y fibra prebiótica. Consistente y saciante, de miga húmeda y sabor con notas a nuez. La preparación sólo requiere agua, aceite y sal, sin amasar ni reposar. Es excelente fuente de fibra, apta para celíacos, vegana, libre de aditivos artificiales y de soya. Aportamos al bienestar y cuidado de la salud sin tener que dejar de comer pan.

Premix to prepare an exquisite, nutritious and functional gluten-free whole wheat bread, made from agro-ecologically produced buckwheat, organic oats, seeds and prebiotic fiber. Consistent and satiating, with a moist crumb and nutty flavor. The preparation requires only water, oil and salt, without kneading or resting. It is an excellent source of fiber, suitable for celiacs; it is vegan, and free of artificial additives and soy. We contribute to wellness and health care without consumers having to stop eating bread.

**GABRIELA ARAVENA ABARZÚA**

Fundadora y Directora Ejecutiva



gabriela@tierravivafoods.cl



+569 9999 6752



Araucanía



@tierravivafoods



@Tierravivafoods



@tierravivafoods





ALIMENTOS SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA GENERACIÓN

Molinera
San Cristóbal. 

SAN CRISTOBAL

HARINA ORO UNO + FIBRA

Harina de trigo para elaborar marraquetas con 39% más de fibra dietaria que una harina convencional. Posee una granulometría similar a la harina blanca normal y el producto final presenta características organolépticas similares a la marraqueta tradicional.

Wheat flour for making marraqueta bread with 39% more dietary fiber than conventional flour. It has a similar granulometry to normal white flour and the final product has similar organoleptic characteristics to the traditional marraqueta.



sancristobal.cl



ROBERTO GOLDFARB
Subgerente de Marketing



rgoldfarb@sancristobal.cl



+569 9280 3225



Metropolitana



@molinerasancristobal



Compañía Molinera San Cristóbal S.A.



@molinerasancristobal



Plantae

FOODS

PLANTAE FOODS

DENUEZ

Queso vegetal a base de nuez fermentada mediante un diseño basado en la economía circular considerando empaques 100% reciclables. La adición de bacterias probióticas al proceso entrega características de funcionalidad llamativas para quienes buscan fortalecer su salud. Rico en ácido alfa-linoleico y con cualidades antioxidantes.

Vegetable cheese based on walnut fermented through a circular economy design, including a 100% recyclable packaging. The addition of probiotic bacteria to the process provides striking functional characteristics for those seeking to strengthen their health. Rich in alpha-linoleic acid and with antioxidant qualities.



SOPHIA PINOCHET
Directora Ejecutiva



hello@plantaefoods.com



+569 5735 7971



Maule



@Plantae Foods



@plantaefoods



@Plantae Foods



VEGAN



plantaefoods.com





ALIMENTOS SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA GENERACIÓN



CABRITA ALEGRE

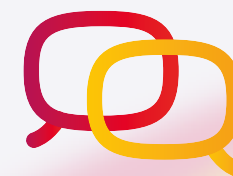
CABRITALEGRE

Productos elaborados 100% con leche de cabra, con un enfoque saludable e innovador. Siendo una excelente solución para celíacos, intolerantes severos a la lactosa, alérgicos a la soya y a la proteína de la leche de vaca. Ofrecemos más de 30 productos, incluyendo quesos, yogurt, manjar sin azúcar refinada, bombonería y barras de chocolate. Siendo pioneros en esta última línea, estamos logrando acercar la leche de cabra a la gente y darle valor a través de productos de fácil y habitual consumo.

Products made from 100% goat milk, with a healthy and innovative approach. It is an excellent solution for people with celiac disease, severe lactose intolerance, soy and cow's milk protein allergy. We offer more than 30 products, including cheeses, yogurt, refined sugar-free spreads, chocolates and chocolate bars. We are pioneers in the latter, bringing goat's milk closer to the people and giving it value through products of easy and usual consumption.



cabritaalegre.cl



LORENA MARDONES RAMIREZ
CEO y Fundadora



ventas@cabritaalegre.cl



+596 7966 5669



O'Higgins



@cabritaalegre



@Cabritaalegre



@cabritaalegre



ALIMENTOS SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA GENERACIÓN

INNOVACIÓN Y COLABORACIÓN, CLAVES PARA EL FUTURO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

*INNOVATION AND COLLABORATION, KEYS TO THE
FUTURE OF THE FOOD INDUSTRY*



Good food, Good life



Aline Mór
Directora
Nestlé R&D Latam

INNOVACIÓN Y COLABORACIÓN, CLAVES PARA EL FUTURO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

¿Cómo alimentar a una población en constante crecimiento en un contexto de cambio climático, inseguridad alimentaria y escasez de recursos? La innovación es esencial para crear alimentos que respondan a esta nueva lógica y a las necesidades nutricionales de las personas, mejorando su calidad de vida y promoviendo un futuro más saludable. ¿Cómo hacerlo? La colaboración es clave para encontrar soluciones innovadoras con una mirada amplia.

El aporte de los distintos actores que componen el ecosistema de innovación de alimentos, como universidades, entidades públicas, start-ups y emprendedores, permite impulsar importantes avances, de la mano de la ciencia y la tecnología.

Bajo esta premisa, en 2022 inauguramos Nestlé R&D Latam, el primer centro de innovación y desarrollo de Nestlé en Latinoamérica, ubicado en Santiago. Este espacio se enfoca en innovar colocando a nuestros consumidores en el centro, aprovechando las capacidades globales de Nestlé en ciencia y tecnología, combinadas con el talento y conocimiento local del ecosistema de innovación de la región.

Este trabajo ha posibilitado explorar el potencial de productos 'híbridos', combinando proteínas de origen animal y vegetal, así como nuevas soluciones para una nutrición asequible, promoviendo una industria de alimentos conectada, consciente y a la vanguardia.

Estas experiencias han demostrado el gran potencial de innovación alimentaria en Chile. El ecosistema nacional es una fuente de inspiración y conocimiento, donde la colaboración intersectorial impulsa el desarrollo de alimentos e ingredientes nutritivos y sustentables. Estoy convencida que juntos podemos transformar la forma en que alimentamos a las personas, contribuyendo a una buena vida.

INNOVATION AND COLLABORATION, KEYS TO THE FUTURE OF THE FOOD INDUSTRY

How to feed a constantly growing population in a context of climate change, food insecurity, and resource scarcity? Innovation is essential to create foods that respond to this new approach and to people's nutritional needs, improving their quality of life and promoting a healthier future. Collaboration is key to finding innovative solutions with a broad perspective.

The contribution of the different actors that make up the food innovation ecosystem, such as universities, public organizations, start-ups, and entrepreneurs, makes it possible to promote important advances, hand in hand with science and technology.

On this basis, in 2022 we inaugurated Nestlé R&D Latam, Nestlé's first innovation and development center in Latin America, located in Santiago. This space focuses on innovating by placing our consumers at the center, leveraging Nestlé's global capabilities in science and technology, combined with the talent and local knowledge of the region's innovation ecosystem.

This work has made it possible to explore the potential of 'hybrid' products, combining animal and plant proteins, as well as new solutions for affordable nutrition, promoting a connected, conscious, and cutting-edge food industry.

These experiences have demonstrated the great potential for food innovation in Chile. The national ecosystem is a source of inspiration and knowledge, where cross-sector collaboration drives the development of nutritious and sustainable foods and ingredients. I am convinced that together we can transform the way we feed people, contributing to a good life.



Aline Mór
Director
Nestlé R&D Latam



ARANTRUF

ANTIOX & FIBER

Suplemento Alimenticio Microencapsulado (Nutraceútico). Elaborado a base de polvo de arándanos fermentados y polvo de topinambur. La Microencapsulación protege los componentes activos durante su paso por el estómago, para que sean absorbidos por el organismo en un gran porcentaje. Es un producto de la Región de la Araucanía con certificación orgánica.

Microencapsulated Food Supplement (Nutraceútico). Made from fermented cranberry powder and topinambur powder. Microencapsulation protects active components during their passage through the stomach, since gastric juices destroy most of the antioxidants. The main virtue of this product is that it will metabolize the antioxidants of blueberries in the small intestine and colon, where they will be absorbed by the organism at a high percentage.



JULIO DIAZ AGURTO
CEO



juliodiaz@arantruf.cl



+569 7431 4675



La Araucanía



Soc. Agrícola y Comercial Arantruf Ltda.



@_biodinamico



@arantruf_biodinamico

GLOBALG.A.P.



arantruf.cl





ALIMENTOS SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA GENERACIÓN



FUNGEAT
VALDIVIA

FUNGEAT
FUNGEAT

Nueva línea de bebidas calientes saludables con hongos adaptógenos: Esplendor Matcha, Aura Te, y Fulgora Mate. Comprometidos con la alimentación saludable, desarrollamos productos fáciles de consumir y que fomentan el bienestar de las personas. Además, potenciamos el cultivo nacional bajo prácticas sostenibles, trabajando con agricultoras femeninas del sur de Chile y promovemos la economía circular, reutilizando las borras de café y usando envases reciclables.

New line of healthy hot beverages with adaptogenic mushrooms: Esplendor Matcha, Aura Te, and Fulgora Mate. Committed to healthy eating, we develop products that are easy to consume and promote people's well being. In addition, we promote domestic cultivation under sustainable practices, working with female farmers in southern Chile, and we promote a circular economy approach, reusing coffee grounds and using recyclable packaging.

 **fungeat.cl**

Chile



ALEJANDRA FAUNDEZ SAEZ

Fundadora, CEO



contacto@fungeat.cl



+569 9909 3135



Los Ríos



@Fungeat



@fungeat_store



@fungeat



ALIMENTOS SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA GENERACIÓN



MYKOSFERA

CAFÉ HIGO + MELENA DE LEÓN

Dos materias primas únicas componen nuestro producto: café de higo y hongo funcional Melena de León de cultivo propio (contiene biocompuestos únicos de interés científico actual). En paquete de 250gr, con 235gr de café de higo y 15gr de Melena de León. La borra del café se puede reutilizar para hacer distintas preparaciones saludables y, al ser libre de gluten y cafeína, puede ser consumido por personas con alergias o intolerancias alimentarias ¡Cada taza es un viaje de sabor y conexión fúngica!

Two unique raw materials make up our product: fig coffee and functional, home-grown Lion's Mane mushrooms (they contain unique biocompounds of current scientific interest). In a 250g package, with 235g of fig coffee and 15g of Lion's Mane. The coffee grounds can be reused to make different healthy preparations and, being gluten and caffeine free, can be consumed by people with food allergies or intolerances.



PAULO LE FEUVRE AMAYA
CEO y Socio Fundador de Mykósfera



paulo.lefeuvre@mykosfera.cl



+569 9895 1638



O'Higgins



@Mykósfera



@mykosfera



@Mykósfera

mykosfera.cl





ALIMENTOS SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA GENERACIÓN



B-JAPI
B-JAPI

Pasta de maní extra crunchy fortificada con triptófano, aminoácido esencial para nuestro cuerpo, encargado de la síntesis de Serotonina y Melatonina. Es una alternativa vegana, natural, libre de sellos y aditivos. Con su exquisito sabor y crocancia te acompañará en tus recetas, desayunos y snacks. En B-Japi desarrollamos alimentos saludables y funcionales con investigación científica para promover la felicidad y el bienestar de las personas bajo el eslogan "Felizmente Saludable".

Pasta de maní extra crunchy fortificada con triptófano, un aminoácido esencial para nuestro cuerpo. Es una alternativa vegana, natural, libre de sellos y aditivos. Con su exquisito sabor y crocancia te acompañará en tus recetas, desayunos y snacks. En B-Japi desarrollamos alimentos saludables y funcionales con investigación científica para promover la felicidad y el bienestar de las personas bajo el eslogan "Felizmente Saludable".



b-japi.com



TRINIDAD LIRA SALAS
Socia Fundadora



tlira@b-japi.com



+569 7792 3638



@_bjapi



@barritasaludable



Metropolitana



BIOME RESOURCES

KRONBIOTIC

Es un probiótico de precisión de la línea de los psicobióticos, diseñado para mejorar la calidad del sueño de forma natural a través de la modificación del microbioma intestinal. Se presenta en sachets o en cápsulas, sin sabor, fácil de consumir al mezclarse con alimentos. Es una solución sin efectos secundarios, pionera en Chile y en línea con la tendencia mundial de incorporar la modulación del microbioma en tratamientos del sueño y de salud mental.

It is a precision probiotic of the psychobiotic line, designed to naturally improve the quality of sleep through the modification of the intestinal microbiome. It is unflavored, comes in sachets or capsules, and is easy to consume when mixed with food. This no-side effect solution, pioneer in Chile, is in line with the worldwide trend of incorporating microbiome modulation in sleep and mental health treatments.

**JORGE ROMAN**
CEO

jorge@biomeresources.com



+569 7667 1764



@Biome Resources



@biomeresources



Valparaíso





ALIMENTOS SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA GENERACIÓN



KENKO KIMCHI KENKO

Alimento crudo fermentado de sabor salado y picante, que incluye repollo verde, zanahoria, cebollín, jengibre, ajo, cebolla, arroz, manzana, sal rosada Himalaya, azúcar, agua purificada y ají Coreano que lo hacen un producto único. Es considerado un alimento pre y probiótico natural. Elaborado en la región de Antofagasta, a partir de la receta tradicional coreana, reconocida por la OMS como un súper alimento por sus propiedades antioxidantes. Etiqueta limpia, libre de sellos y 100% natural.

Fermented raw food with a salty and spicy flavor, made up from green cabbage, carrot, scallion, ginger, garlic, onion, rice, apple, Himalayan pink salt, sugar, purified water and Korean chili, which make it a unique product. It is a natural pre- and probiotic food, high in antioxidants, which provides flavor, health, and wellness in every bite. Made in the region of Antofagasta, from the traditional Korean recipe, recognized by the WHO as a superfood for its antioxidant properties. Clean label, free of seals and 100% natural.



kenkovid.cl



STEPHANY STUARDO VILCA
Gerente General, Fundadora



@kenkovid



kenkovid21@gmail.com



@Kenko Vida



+569 8431 8015



Antofagasta



SOLUTEC

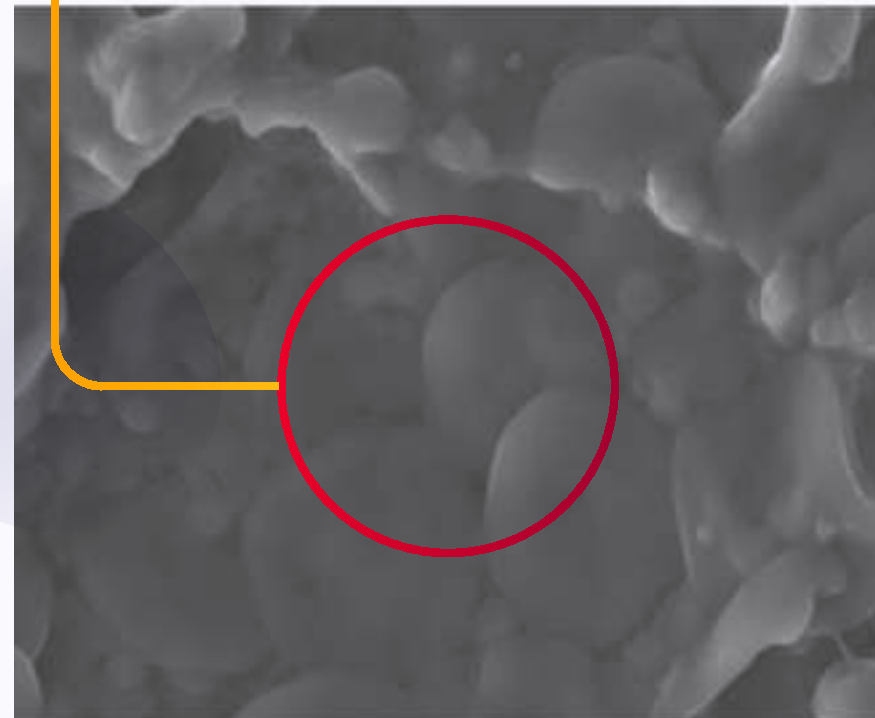
SOLUFIBER CONVERTER

Es una mezcla de ingredientes, que inhibe la digestión del almidón de la harina de trigo en productos horneados, lo que aumenta el contenido de fibra y reduce el aporte de calorías a precios competitivos. Además, es una solución de fácil uso, ya que se incorpora directamente en la elaboración del pan, sin afectar las propiedades de la masa, maquinabilidad ni propiedades sensoriales del producto final.

It is a blend of ingredients that inhibits the digestion of wheat flour starch in baked products, increasing fiber content and reducing calorie intake at competitive prices. In addition, it is an easy-to-use solution, since it is incorporated directly into the baking process, without affecting the properties of the dough, machinability, or sensory properties of the final product.

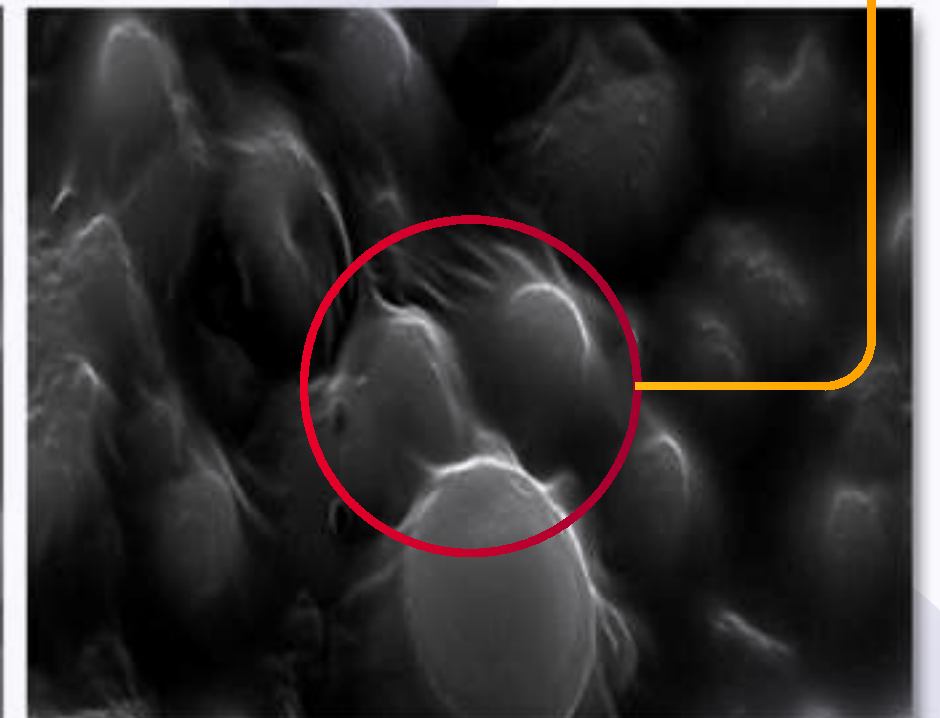
Almidón bioaccesible para la
digestión (*acción amilasa*)

Microscopía electrónica de barrido 5000x



Matriz harina y agua

Almidón recubierto con
Solufiber Converter dejándolo
no bioaccesible para digestión



Matriz harina, agua y Solufiber Converter

Solufiber Converter, adicionado en 5% BH, es capaz de reducir el contenido calórico (en al menos 50 cal/ 100g) y aumentar el contenido de fibra hasta 20% de productos horneados



VERONICA DUEIK GONZÁLEZ

Gerente de Innovación y Desarrollo



vdueik@solutec-chile.cl



+569 9998 8165



Metropolitana



@Grupo Blumos



@blumos_cl



@GrupoBlumos_CL





ALIMENTOS SALUDABLES Y
DE ÚLTIMA GENERACIÓN



ARCA DE LUCY

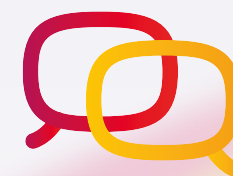
PLANTIX PROTEIN SALICORNIA

Proteína vegetal texturizada con salicornia. Rica en proteínas y fibras. Esta innovación no solo destaca por su perfil saludable, sino también por su textura crocante y el delicado toque de mar que aporta la salicornia. No necesita ser lavada e hidratada, se puede consumir directo como snack o como ingrediente para preparaciones sencillas y de alta cocina. Libre de alérgenos como soya y gluten, con etiquetado limpio, sin sellos de advertencia, y sin sal ni azúcar añadida.

Texturized vegetable protein with salicornia. Rich in protein and fiber. This innovative protein not only stands out for its healthy profile, but also for the unique crunchy texture and the delicate touch of the sea provided by the salicornia. It does not need to be washed and hydrated; it can be consumed directly as a snack or as an ingredient for simple and haute cuisine preparations. It is free of allergens such as soy and gluten, with clean labeling, no warning seals, and no salt or added sugar.



 arcadelucy.cl



PATRICIA AGUIRRE GONZALEZ
Fundadora CEO



hola@arcadelucy.cl



+569 4760 9913



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



[@Arca de Lucy](https://www.facebook.com/Arca.de.Lucy)



Coquimbo



AGRI-FOOD-TECH

LA IMPORTANCIA DE FOMENTAR UN ECOSISTEMA DE INNOVACIÓN AGRIFOOD-TECH RESILIENTE

THE IMPORTANCE OF FOSTERING A RESILIENT
AGRIFOOD-TECH INNOVATION ECOSYSTEM

 arpeggio

Gonzalo Pérez – Taiman
Founding Partner y Managing Director
Arpeggio



LA IMPORTANCIA DE FOMENTAR UN ECOSISTEMA DE INNOVACIÓN AGRIFOOD-TECH RESILIENTE

El Agrifood-tech enfrenta desafíos significativos: las inversiones Agtech han caído un 50% (Agfunder) y se han perdido US\$6 mil millones en las mismas (McKinsey), mientras que la innovación en Consumer Packaged Goods (CPG) está en su punto más bajo en 30 años (Intel). A pesar de ello, los innovadores chilenos siguen avanzando. La baja innovación en las corporaciones CPG ofrece a las startups la oportunidad de aumentar su participación de mercado, mientras que la caída en inversiones filtra a los fundadores más comprometidos con construir negocios sólidos y sostenibles.

Las empresas de este catálogo son una muestra de ello. Desarrollan nuevos productos, amplían sus equipos y escalan operaciones en un entorno que ha dejado fuera a muchos otros actores. El ecosistema también juega un rol clave en este proceso. AgroTech Chile, A.G cofundada por Francisco Palma (seleccionado del Catálogo 2020), destaca el esfuerzo colectivo por fortalecer el sector. A nivel académico, Laurens Klerkx, investigador de la U. de Talca, aporta una perspectiva global a los desafíos locales. Y Transforma Alimentos, un modelo a seguir en alianzas público-privadas en la región, conectando e impulsando al ecosistema.

Frente a retos globales como el cambio climático, un ecosistema resiliente es crucial. Al trabajar en potenciarlo frente a circunstancias desfavorables de corto plazo, Chile invierte en objetivos de largo plazo que robustecen su sector agroalimentario y contribuyen a la seguridad alimentaria global.

THE IMPORTANCE OF FOSTERING A RESILIENT AGRIFOOD-TECH INNOVATION ECOSYSTEM

Agrifood-tech faces significant challenges: Agtech investments have fallen by 50% (Agfunder) and US\$6 billion in investments have been lost (McKinsey), while innovation in Consumer Packaged Goods (CPG) is at its lowest point in 30 years (Intel). Despite this, Chilean innovators continue to make progress. The lack of innovation in CPG companies provides an opportunity for startups to increase their market share, while the decline in investment filters out founders who are more committed to building solid and sustainable businesses.

The companies in this catalog are a testament to this. They develop new products, expand their teams and scale operations in an environment that has left out many other players. The ecosystem also plays a key role in this process. AgroTech Chile, A.G., co-founded by Francisco Palma (selected from the 2020 Catalog), highlights the collective effort to strengthen the sector. At the academic level, Laurens Klerkx, a researcher at the University of Talca, brings a global perspective to local challenges. And Transforma Alimentos, a model to follow in public-private alliances in the region, connecting and promoting the ecosystem.

In the face of global challenges such as climate change, a resilient ecosystem is essential. By working to improve it in the face of unfavorable short-term conditions, Chile is investing in long-term goals that will strengthen its agri-food sector and contribute to global food security.

Gonzalo Pérez – Taiman
Managing Partner
Arpeggio



avenire KURA

KURA BIOTECH

RESIST FOOD

Es un kit rápido para la detección de patógenos en alimentos y superficies está diseñado para proporcionar resultados precisos, rápidos y de bajo costo. Su facilidad de uso y la ausencia de necesidad de equipo especializado lo hacen ideal para una amplia gama de entornos. Gracias a la tecnología de PCR isotérmica del kit, facilita la transición desde la microbiología tradicional, permitiendo la reducción de costos en infraestructura y minimizando el uso de reactivos y plásticos, lo que contribuye significativamente a la sostenibilidad ambiental.

It is a rapid kit for the detection of pathogens on food and surfaces, designed to provide accurate, fast, and low-cost results. Its ease of use and no need for specialized equipment make it ideal for a wide range of environments. Thanks to the kit's isothermal PCR technology, it eases the transition from traditional microbiology, enabling cost reduction in infrastructure and minimizing the use of reagents and plastics, which significantly contributes to environmental sustainability.

**MARIA JOSE NUÑEZ MILLAR**

DueñaVP of Business Growth & MarketingEmprendedora



m.nunez@kurabiotech.com



+569 5010 1147



@Kura Biotech



Los Lagos

Empresa



Certificada

kurabiotech.com





AGRI-FOOD-TECH



BIOKETEN INNOVATION

HONNING PLUS

Kit y servicio qPCR, de bajo costo, rápido y preciso, para determinar origen botánico de la miel. Constituye una herramienta de gran utilidad para productores y consumidores. La solución permite obtener resultados en 72 horas, agregando valor al sector apícola nacional para ser competitivos en los mercados internacionales, con regulaciones cada vez más estrictas respecto al origen y trazabilidad de la miel.

Low-cost, fast, and accurate qPCR kit and service to determine the botanical origin of honey. It is a very useful tool for producers and consumers. The solution allows results to be obtained in 72 hours, adding value to the national beekeeping sector to be competitive in international markets, which have increasingly strict regulations regarding the origin and traceability of honey.



bioketen.com



PATRICIO OLAVARRIA
Cofundador y Gerente



contacto@bioketen.com



+569 9917 4426



@bioketen



Los Ríos

KIMUN BIOTEC

KIMUN BIOTEC

Línea de suplementos líquidos basados en extractos de plantas nativas chilenas, conocidas por sus beneficios para la salud y en formato de gotas como una opción práctica y efectiva para el bienestar: Gotas de Boldo, Gotas de Culén y Gotas de Palo Negro. Todos los productos son elaborados mediante procesos de extracción optimizados que garantizan una alta pureza y calidad. Además, son aptos para dietas veganas y endulzados con stevia, para convertirlos en una opción saludable y accesible.

Line of liquid supplements based on extracts of native Chilean plants, known for their health benefits and available in drop format as a practical and effective option for wellness: Boldo Drops, Culén Drops, and Palo Negro Drops. All products are manufactured using optimized extraction processes that guarantee high purity and quality. In addition, they are suitable for vegan diets and are sweetened with Stevia, making them a healthy and accessible option.


MOISÉS PULGAR SAN MARTÍN

Gerente General



mpulgar@kimunbiotec.com



+569 7797 1901



Ñuble



@Kimun Biotec



@kimunbiotec



@Kimun Biotec





AGRI-FOOD-TECH

eko₃
BY ZANIT

ZANIT
EKO3

Es un servicio económico, ecológico y eficiente para la limpieza y desinfección de superficies y alimentos a través un dispositivo eléctrico que genera ozono acuoso in situ. Es adaptable a procesos y protocolos. Con nuestro acompañamiento, optimizamos su implementación y mejora continua. EKO3 reduce el uso de químicos y envases plásticos, genera ahorros en logística y adquisiciones. Operaciones más seguras y sostenibles. Descubre el verdadero poder del agua y sé parte del cambio con EKO3.

EKO3 is an economical, ecological, and efficient service for the cleaning and disinfection of surfaces and foodstuffs through an electrical device that generates aqueous ozone in situ. It can be adapted to processes and protocols. With our support, we can optimize its implementation and continuous improvement. EKO3 reduces the use of chemicals and plastic containers, resulting in savings in logistics and procurement. Safer and more sustainable operations. Discover the true power of water and be part of the change with EKO3.



JUAN ANTONIO FERNÁNDEZ ELIAS
Socio Fundador



juan@eko3.cl



+569 9309 8187



@Eko3 by Zanit



Metropolitana



eko3.cl



NeutralFarming

NEUTRAL FARMING

NEUTRAL FARMING

Plataforma que permite a empresas de alimentos descarbonizar su cadena de valor. La solución mide el impacto en los suelos y la captura de CO2 de aplicar prácticas de agricultura regenerativa mediante un diagnóstico inicial, creación de línea base, simulación de escenarios de impacto y generación de reportes de impacto siguiendo estándares internacionalmente validados. De esta forma los agricultores son recompensados por la descarbonización de su cadena de valor o emisión de créditos de CO2.

Platform that allows food companies to decarbonize their value chain. The solution measures the impact on soils and CO2 capture when applying regenerative agriculture practices through an initial diagnosis, creation of a baseline, simulation of impact scenarios, and generation of impact reports following internationally validated standards. In this way, farmers are rewarded for the decarbonization of their value chain or emission of CO2 credits.



IGNACIO STREETER ORTEGA
CEO



ignacio@neutralfarming.earth



+569 9917 6968



@Neutral Farming



O'Higgins

neutralfarming.earth





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

Continúa...



SISTEMAS SOSTENIBLES
Y CERO RESIDUO

TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN: LAS CLAVES PARA SUPERAR LOS DESAFÍOS DE LA SOSTENIBILIDAD ALIMENTARIA

TECHNOLOGY AND INNOVATION: THE KEYS
TO OVERCOMING FOOD SUSTAINABILITY
CHALLENGES

abChile
Alimentos y Bebidas de Chile A.G.

Carolina Pizarro, PhD
Gerente Sustentabilidad
AB Chile AG



TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN: LAS CLAVES PARA SUPERAR LOS DESAFÍOS DE LA SOSTENIBILIDAD ALIMENTARIA

La industria alimentaria enfrenta desafíos complejos que amenazan su sostenibilidad a largo plazo. Con una población mundial proyectada en 8 mil millones en 2050, la demanda de alimentos ejerce una presión sin precedentes sobre los recursos naturales. Es crucial desacoplar el crecimiento económico del uso irracional de recursos. En este contexto, la tecnología y la innovación juegan un rol crucial. La agricultura de precisión y la biotecnología permiten optimizar los recursos y mejorar la productividad agroindustrial. La digitalización y la trazabilidad en la cadena de suministro son herramientas poderosas para mejorar la seguridad alimentaria y minimizar la pérdida y desperdicio de alimentos.

Tampoco es menor el reto frente a la creciente demanda por empaques sostenibles, como los compostables o reciclables. Aquí, la tecnología es indispensable para desarrollar envases seguros, inocuos y eficientes, en términos de costos y recursos. Estas innovaciones son claves para cumplir con las exigencias cada vez más estrictas, en el contexto nacional de leyes REP y de Plásticos de Un Solo Uso, donde la industria ha demostrado un fuerte compromiso, reflejado en innovación e inversiones para su cumplimiento.

Resulta fundamental definir objetivos comunes a nivel nacional con todos los actores involucrados, desde investigadores hasta empresas y gobierno, compartiendo una visión clara y metas específicas en cuanto a la sostenibilidad alimentaria. La tecnología y la innovación no sólo son una respuesta a los desafíos actuales de la sostenibilidad alimentaria, sino también un motor de cambio para transformar la industria. Al integrar estos avances con políticas públicas y con el esfuerzo colectivo, es posible avanzar hacia una producción de alimentos verdaderamente sostenible y eficiente.

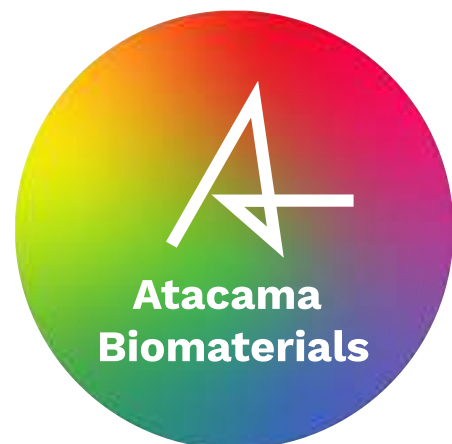
TECHNOLOGY AND INNOVATION: THE KEYS TO OVERCOMING FOOD SUSTAINABILITY CHALLENGES

La industria alimentaria enfrenta desafíos complejos que amenazan su sostenibilidad a largo plazo. Con una población mundial proyectada en 8 mil millones en 2050, la demanda de alimentos ejerce una presión sin precedentes sobre los recursos naturales. Es crucial desacoplar el crecimiento económico del uso irracional de recursos. En este contexto, la tecnología y la innovación juegan un rol crucial. La agricultura de precisión y la biotecnología permiten optimizar los recursos y mejorar la productividad agroindustrial. La digitalización y la trazabilidad en la cadena de suministro son herramientas poderosas para mejorar la seguridad alimentaria y minimizar la pérdida y desperdicio de alimentos.

Tampoco es menor el reto frente a la creciente demanda por empaques sostenibles, como los compostables o reciclables. Aquí, la tecnología es indispensable para desarrollar envases seguros, inocuos y eficientes, en términos de costos y recursos. Estas innovaciones son claves para cumplir con las exigencias cada vez más estrictas, en el contexto nacional de leyes REP y de Plásticos de Un Solo Uso, donde la industria ha demostrado un fuerte compromiso, reflejado en innovación e inversiones para su cumplimiento.

Resulta fundamental definir objetivos comunes a nivel nacional con todos los actores involucrados, desde investigadores hasta empresas y gobierno, compartiendo una visión clara y metas específicas en cuanto a la sostenibilidad alimentaria. La tecnología y la innovación no sólo son una respuesta a los desafíos actuales de la sostenibilidad alimentaria, sino también un motor de cambio para transformar la industria. Al integrar estos avances con políticas públicas y con el esfuerzo colectivo, es posible avanzar hacia una producción de alimentos verdaderamente sostenible y eficiente.

Carolina Pizarro, PhD.
Sustainability Manager
AB Chile AG



ATACAMA BIOMATERIALS

WOODPACK

Bioplástico biodegradable, sostenible y duradero, compuesto de fibras de madera reciclada y biomasa. Ofrece una alternativa ecológica y eficiente a los plásticos tradicionales, basada en una fórmula patentada, que combina dos componentes sostenibles provenientes de residuos industriales, reduciendo así los desechos y aprovechando los recursos. Se degrada en un periodo mucho más corto que los plásticos derivados del petróleo, lo que contribuye a una menor huella ecológica.

Biodegradable, sustainable and durable bioplastic, made up of recycled wood fibers and biomass. It offers an environmentally friendly and efficient alternative to traditional plastics, based on a patented formula, which combines two sustainable components from industrial waste, thus reducing waste and making use of resources. It degrades in a much shorter period of time than petroleum-based plastics, contributing to a smaller ecological footprint.



JOSE ANTONIO GONZALEZ-ROJAS
Head of Latam and Founding Team



josegr@atacama.bio



+569 5244 5442



@Atacama Biomaterials



@atacama_biomaterials



Metropolitana



atacama.bio





SISTEMAS SOSTENIBLES
Y CERO RESIDUO



ARMONY TURBO COMPOST /ARMONY SYSTEM

Sistema de contenedores para el almacenamiento y tratamiento de residuos orgánicos in situ. Permiten acopiar, pretratar y tratar grandes volúmenes de desechos orgánicos, resultando en la obtención de un compost maduro de alta calidad. Su tecnología acelera el proceso de descomposición, además de monitorear y ajustar automáticamente las condiciones para garantizar un compostaje rápido y efectivo. Reduce las emisiones de gases de efecto invernadero y el compost puede ser utilizado para enriquecer suelos.

Container system for the storage and treatment of organic waste on site. They allow the collection, pre-treatment, and treatment of large volumes of organic waste, resulting in the production of high quality mature compost. Its technology accelerates the decomposition process and automatically monitors and adjusts conditions to ensure fast and effective composting. It reduces greenhouse gas emissions and the compost can be used to enrich soils.



BARBARA ENCINA
Encargada de Comunicaciones
y Desarrollo Organizacional



bencina@armony.cl



+569 9826 4162



@Armony Sustentable



@armonysustentable



Metropolitana



armony.cl



KOMB

PLATAFORMA KOMB

Plataforma biotecnológica que desarrolla ingredientes funcionales, a partir de residuos orgánicos y materias primas subvaloradas de la industria alimentaria. Como por ejemplo HiveX, un ingrediente bioactivo en polvo de alta concentración de polifenoles provenientes de la miel de ulmo y propóleos nativos de Chile. Posee una gran respuesta antioxidante y entrega refuerzo al sistema inmune. Su carga bioactiva se encuentra protegida y estabilizada lo que permite una correcta liberación en el cuerpo.

A biotechnology platform that develops functional ingredients from organic waste and undervalued raw materials from the food industry. For example, HiveX, a bioactive compound in powder form with a high concentration of polyphenols from ulmo honey and propolis native to Chile. It boasts a great antioxidant response and provides reinforcement to the immune system. Its bioactive load is protected and stabilized which allows a correct release in the body.



FRANCISCO PAVEZ CABRERA
CEO



francisco@komb.cl



+569 4021 5656



@KOMB



Metropolitana

komb.cl





SISTEMAS SOSTENIBLES
Y CERO RESIDUO

done properly

DONE PROPERLY
RAISE



Saborizante natural que permite mejorar la percepción de sabor de diversos alimentos. Es utilizado por reconocidas compañías de alimentos para reemplazar el glutamato monosódico (GMS) de productos cárnicos, mejorar percepción de sabor de productos plant-based, o lograr reducciones de sodio en productos estratégicos. Este producto es elaborado de forma sostenible utilizando un proceso tecnológico diseñado por la compañía que utiliza levadura de cerveza descartada como principal materia prima.

Natural flavoring that improves the flavor perception of various foods. It is used by well-known food companies to replace monosodium glutamate (MSG) in meat products, improve flavor perception in plant-based products, or reduce sodium in strategic products. This product is sustainably produced using a technological process designed by the company that uses discarded brewer's yeast as the main raw material.

 doneproperly.co



JAVIER OLAVE RUIZ
Co-Fundador



ja.olave@doneproperly.co



+569 9539 3556



Metropolitana



@Done Properly



@doneproperly.co



@doneproperly



SISTEMAS SOSTENIBLES
Y CERO RESIDUO



WE FARM

WEFARM

Wefarm ofrece módulos industriales de agricultura vertical en arriendo, diseñados para municipios, hoteles y restaurantes. Equipados con luces LED, garantizan cultivos estables todo el año, con un ahorro del 95% de agua frente a la agricultura tradicional. Con nuestra asesoría, es posible cultivar en forma exitosa hierbas y hojas verdes gourmet sin pesticidas. También ofrecemos servicios para hogares y oficinas, permitiendo cultivar local y eficientemente productos de alto valor.

Wefarm offers industrial vertical farming modules for lease, designed for municipalities, hotels, and restaurants. Equipped with LED lights, they guarantee stable crops all year round, with 95% water savings compared to traditional agriculture. With our consulting services, it is possible to successfully grow gourmet herbs and leafy greens without pesticides. We also offer services for homes and offices, making it possible to grow high-value products locally and efficiently.



ANA MARIA ARRAU SOZA
CEO



aarrau@wefarm.cl



+569 9214 9037



Metropolitana



@Wefarm



@wefarmcl



@wefarmcl

wefarm.cl





SISTEMAS SOSTENIBLES
Y CERO RESIDUO

UP
FOODS

UPFOODS

BAGÁN!

Pasta untable, tipo paté vegetal elaborada a partir de bagazo agotado de cerveza, un subproducto de la industria cervecera, rico en fibra y proteínas. Producto 3 S: Saludable, Sabroso y Sustentable, libre de sellos negros de advertencia, sin aditivos, y con etiqueta limpia. Está disponible en tres sabores: pimentón rojo, tomate & orégano y pesto albahaca. Apostamos por el comercio justo, y el uso de ingredientes locales.

Spreadable, vegetable pate-type spread made from Brewer's spent grain, a by-product of the brewing industry, rich in fiber and protein. Producto 3 S: Healthy, Tasty and Sustainable, free of black warning seals, without additives, and with a clean label. It is available in three flavors: red bell pepper, tomato & oregano, and basil pesto. We are committed to fair trade and the use of local ingredients.



bagan.cl



DARLYN RIQUELME
CEO & Co-Fundadora



ventas@bagan.cl



+569 6152 4909



@Up Foods



@bagan.cl



Maule



COMERCIAL EKS LIMI

CAPA PLUS PRO

Prenda de trabajo sostenible, patentada y en línea con la Economía Circular. Fue diseñada para trabajadores que cumplan funciones en plantas de proceso, tales como: Industria del salmón, aves y cerdos; evitando el uso de pecheras plásticas. Capa Plus es impermeable, reutilizable, lavable, respirable y muy cómoda, gracias a su diseño inteligente y utilización de materias primas de alta tecnología. La prenda puede ser trazable con chip a incorporar en la confección.

Sustainable workwear, patented, and in line with the Circular Economy, as it does not require plastics. It was designed for workers who are employed in processing plants, such as in the salmon, chicken, pork, and turkey industries, avoiding the use of plastic breastplates. Capa Plus is waterproof, reusable, washable, breathable and very comfortable, thanks to its intelligent design and use of high-tech raw materials. Our workwear can be traceable with a chip added in the manufacturing process.



EGON KIESSLING SANDOVAL

CEO / Fundador



gerencia@plusindustrial.cl



+569 9883 0102



Los Lagos



@plus.industrial



@Plus Industrial



@plusindustrial6347





SISTEMAS SOSTENIBLES
Y CERO RESIDUO

BIOMBILLAS
"100% Natural, biodegradable y desechable"

SEGUNDA GENERACION
BIOMBILLAS

Biombillas es una bombilla 100% natural hecha de caña de centeno, resistente en bebidas frías y calientes sin deshacerse ni deformarse. Libre de químicos, plástico y gluten, es compostable en casa, volviendo a la tierra sin dejar residuos. Fabricada en Chile con un proceso industrial innovador y de bajo impacto ambiental que está certificado bajo estándares HACCP, lo que garantiza seguridad y sostenibilidad en cada uso, siendo la opción más ecológica del mercado.

Biombillas is a 100% natural straw made of rye cane, resistant in hot and cold beverages, which does not crumble or deform. Free of chemicals, plastic and gluten, it is compostable at home, preventing residues. Manufactured in Chile using an innovative industrial process that has a low environmental impact certified under HACCP standards, which guarantees safety and sustainability in each use, it is the most environmentally friendly option on the market.

 biombillas.cl



M^a DE LOS ÁNGELES IBAIBARRIAGA E.

Founder - Sales Manager



angeles@biombillas.cl



+569 7527 8239



O'Higgins



@Biombillas



@biombillas



@Biombillas



HEMISFERIO SUSTENTABLE

PATÉ DE KALE

Paté en base a hortalizas orgánicas, sin sellos negros, libre de gluten y de aporte nutricional. Surge de la recuperación de hortalizas y del empleo de tecnologías gastronómicas, extendiendo su vida útil en un año, para evitar el desperdicio de alimentos y promover la sostenibilidad. Está diseñado para enriquecer con vitaminas y minerales, la dieta de las personas con restricciones alimentaria o aquellas que buscan mejorar su salud.

Pâté based on organic vegetables, without warning seals. it is gluten-free and provides nutritional contribution. It is the result of the recovery of vegetables and the use of gastronomic technologies, which extends its shelf life by one year, to avoid food waste and promote sustainability. It is designed to enrich, with vitamins and minerals, the diet of people with food restrictions or those seeking to improve their health.



NICOLAS ARRIAGADA MENDEZ
CEO, Fundador



chile.niam@gmail.com



+569 3870 7803



La Araucanía



@hemisferiosustentable



@Hemisferio Sustentable



@hemisferiosustentable4296





SISTEMAS SOSTENIBLES
Y CERO RESIDUO



STEFYMAR

FUMET DE LOCO

Caldo concentrado de Loco 100% natural (Chilean Abalone), elaborado a partir de la lenta cocción de esta codiciada y exclusiva especie del fin del mundo. Listo para servir, es ideal para crear un exquisito caldo marino. Su sabor umami es suave pero profundo, con notas salinas y un delicado dulzor natural, ofreciendo un perfil refinado y equilibrado. Añade a tus platos un toque de sabor marino sutil y elegante. ¡Transforma cualquier preparación en una experiencia gastronómica inigualable!

100% natural Loco (Chilean Abalone) concentrated broth, made from the slow cooking of this coveted and exclusive species from the end of the world. Ready to serve, it is ideal for preparing an exquisite seafood broth. Its umami flavor is mild but deep, with saline notes and a delicate natural sweetness, offering a refined and balanced profile. Add a touch of subtle and elegant seafood flavor to your dishes. Transform any preparation into an unparalleled gastronomic experience!



SELLO EMPRESA
MUJER

 stefymar.cl



Edgardo Riedemann Salazar
Socio, Gerente Comercial



eriedemann@stefymar.cl



+569 8249 2127



Valparaíso



@Stefymar Chile



@stefymar.cl



@Stefymar



TRES PECES

PESCADERÍA MÓVIL TRES PECES

Pescadería móvil sobre ruedas acreditada por Sernapesca con sello azul, como comercializadora de pescados y mariscos de pesca artesanal. Es un intermediario ético entre las caletas de pescadores y el mundo gastronómico, que busca fortalecer las cadenas de proveedores, aportando con una logística de pequeña escala, para no incrementar los precios de venta al consumidor final y el impacto en el medio ambiente.

Mobile fish shop on wheels accredited by Sernapesca with a blue seal, as a marketer of fish and seafood from artisanal fisheries. It is an ethical intermediary between the fishermen's coves and the gastronomic world, which seeks to strengthen the supply chains, providing small-scale logistics, so as not to increase sales prices to the final consumer and the impact on the environment.



JUAN CARLOS JARA
Socio y Gerente Comercial



mayling@cocinamar.cl



+569 3952 4873



Valparaíso



@trespecespescaderia



@Trespecespescaderia



@trespecesci



trespeces.cl





50 productos y servicios que aportan al desarrollo sostenible del sector

Continúa...



PATRIMONIO
GASTRONÓMICO

EL VALOR DE LA ALIANZA ENTRE LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y EL TURISMO

THE IMPORTANCE OF THE ALLIANCE BETWEEN
FOOD PRODUCTION AND TOURISM



Verónica Pardo
Subsecretaria de Turismo



EL VALOR DE LA ALIANZA ENTRE LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y EL TURISMO

La diversidad geográfica, cultural y paisajística única de Chile, nos ha favorecido para proyectar nuestra identidad en el escenario global. Los productos que cultivamos en nuestras tierras y que existen en nuestro mar, no son solo alimentos; son una expresión cultural y un recurso estratégico para el desarrollo sostenible del turismo.

El mundo busca experiencias auténticas y memorables, y la gastronomía es una de las plataformas más poderosas para satisfacer ese deseo. La conexión entre la tierra, el mar y la mesa no solo habla de la calidad del producto, sino del compromiso con las comunidades tanto rurales como costeras, pero por sobre todo con los productores que forman parte trascendental de la cadena de valor productiva.

La experiencia de venir a vivir Chile tiene como protagonista a la naturaleza, sin embargo, la gastronomía es parte fundamental y con ello podemos dar a conocer los alimentos de la tierra, el mar y nuestros vinos, fortaleciendo nuestra imagen internacional, y creando una simbiosis entre el visitante y el entorno que lo recibe.

En este sentido, debemos continuar fortaleciendo las alianzas entre la producción alimentaria y el turismo, brindando a nuestros visitantes una experiencia integral y memorable que les permita saborear la esencia de nuestro territorio y "maritorio". Así, junto con asegurar la integridad de nuestro sistema alimentario, comenzamos a posicionar nuestro país como un destino gastronómico imprescindible en el panorama mundial.

THE IMPORTANCE OF THE ALLIANCE BETWEEN FOOD PRODUCTION AND TOURISM

Our country's unique geographic, cultural and scenic diversity has helped us project our identity globally. The unique products that we grow on our land and that exist in our sea are not only food, but also a cultural expression and a strategic resource for the sustainable development of tourism.

The world is looking for authentic, sustainable and memorable experiences, and gastronomy is one of the most powerful platforms to satisfy this desire. The link between the land, the sea and the table speaks not only of the quality of the product, but also of the commitment to rural and coastal communities, and above all to the producers who are an integral part of the productive value chain.

The experience of coming to live in Chile has nature as its protagonist, but gastronomy is a fundamental part of the experience of experiencing our country, and with it we can make known the food of the land, the sea and our wines, strengthening our international image and creating a symbiosis between visitors and the environment that receives them, consolidating the value of the local in a globalized context.

In this sense, we must continue to strengthen alliances between food production and tourism, providing our visitors with an integral and memorable experience that allows them to savor the essence of our territory and maritorium. In doing so, we are not only ensuring the integrity of our food system, but also positioning our country as a major gastronomic destination on the world stage. With this, we enhance the Chile brand, presenting ourselves as a destination where our food products are synonymous with excellence and where each dish tells a story of sustainability and tradition.

Verónica Pardo
Undersecretary of Tourism



STEFYMAR

PYURA

El Sazonador de Piure (Pyura Chilensis) es un tesoro gastronómico único extraído de los mares patagónicos chilenos. Con su intenso sabor umami, 100% natural, le dará profundidad a tus creaciones gastronómicas. Es ideal para realzar sabores – en arroces, caldos, pescados y mariscos– aportando proteínas, minerales, yodo y omega 3. La línea incluye Piure con Merkén (ají indígena Mapuche), Piure con Sal de Mar de Cahuil y Piure entero.

Piure (Pyura Chilensis) Seasoning is a unique gastronomic treasure extracted from the Chilean Patagonian seas. With its intense seafood umami flavor, and 100% natural, it will provide depth to your gastronomic creations. It is ideal to enhance rice dishes, broths, fish and seafood; it provides proteins, minerals, iodine and omega 3, which makes it ideal for a balanced diet. The line includes variants such as Piure with Merkén (Mapuche indigenous chili), Piure with Cahuil Sea Salt, and whole Piure.



Edgardo Riedemann Salazar
Socio, Gerente Comercial



eriedemann@stefymar.cl



+569 8249 2127



Valparaíso



@Stefymar Chile



@stefymar.cl



@Stefymar



SELLO EMPRESA
MUJER

stefymar.cl





PATRIMONIO
GASTRONÓMICO



CHILE PICANTE

SANTIAGO XTREMO

Salsa picante extrema, natural, gluten free y apta para consumo vegano. Producto elaborado en base a ají cacho de cabra fresco y especias chilenas como merkén, aliño completo, ají de color, entre otros. Para hacerla extrema, incorporamos extracto de capsaicina importado desde la India de 2.000.000 SHU. Cuenta con un envase amigable y responsable con el medio ambiente y sus etiquetas son biodegradables, así como también el sello de la tapa y cuello de la botella.

Extreme natural hot sauce, which is gluten free and suitable for vegan consumption. It is a product made from fresh goat's horn chili pepper and Chilean spices such as merken, all-purpose seasoning, paprika, among others. To make it extreme, we incorporate capsaicin extract imported from India with 2,000,000 SHU. It has a friendly and environmentally responsible packaging, and its labels are biodegradable, as well as the seal on the cap and neck of the bottle.



chilepicante.cl



CLAUDIA SEPULVEDA
Fundadora



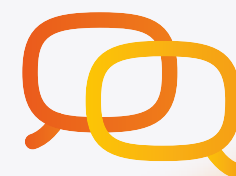
claudia@chilepicante.cl



+569 9484 8496



Metropolitana



@chile.picante



@Chile Picante, ajies del mundo



@chilepicante.cl



ALMA

Powered by Patagonia Spirit

ALGAS MAGALLANES

AL-MA

Una conserva gourmet de cochayuyo, una macroalga subantártica con características únicas y que será tu nuevo super alimento. Es un producto libre de sellos, de químicos, 100% natural y una fuente importante de vitaminas A, B1, B12, C, D, E, ácido fólico y minerales como calcio, hierro, magnesio y potasio. Una conserva lista para ser consumida, sin duda, un producto hecho con el ALMA.

Al-Ma Powered by Patagonia Spirit is a registered trademark of Algas Magallanes. We developed a canned product that goes from sub-Antarctic waters to your table, always macerated in olive oil, the cochayuyo will be your new favorite superfood. A product free of seals, chemicals, 100% natural, an important source of vitamins A, B1, B12, C, D, E, folic acid and minerals such as calcium, iron, magnesium and potassium. A ready-to-eat canned product, undoubtedly a product made with SOUL.



CLAUDIO PALMA ITURRA
Cofundador



cpalma@algasmagallanes.cl



+569 8790 7694



Al-Ma Powered by Patagonia Spirit



@algas_magallanes



Magallanes





PATRIMONIO
GASTRONÓMICO

RUBÄ.

ZMIRACK
RUBĚRRY

RUBĚRRY, son bombones frutales helados en base a berries del sur de Chile, utilizando frambuesas, arándanos y murtas, reconocidas por su incomparable sabor y alto contenido en antioxidantes. Desde la Región de Los Lagos, creamos una alternativa frutal en la línea de postres helados, rescatando los mejores frutos rojos de la Patagonia de Chile en combinación con chocolates en 35% y 55% de cacao, ofreciendo una experiencia sensorial única entre berries y chocolate.

RUBĚRRY, are frozen fruit chocolates made up from berries from the south of Chile, which use raspberries, blueberries, and murtas, recognized for their incomparable flavor and high antioxidant content. From the Lakes Region, we created a fruity alternative in the line of frozen desserts, rescuing the best red fruits of the Chilean Patagonia in combination with 35% and 55% cocoa chocolates, offering a unique sensory experience from berries and chocolate.



rubachile.cl



JAIME SANDOVAL ZMIRACK
Fundador y Gerente



jaime@rubachile.cl



+569 6140 6390



@ruba.cl



@ruba.cl



Los Lagos



BODEGAS YÁMANA

BODEGAS YÁMANA

MELA

Es una sidra espumante premium, elaborada en la Región de Los Ríos, a partir del mosto de manzana limona, fermentado con jengibre natural, sin azúcar añadida y producido con el método Charmat. Se presenta como una opción más sana que los espumantes de uva tradicional, con casi 40% menos de calorías y cercano a la mitad de la graduación alcohólica. Las dos variedades, Extrabrut y Demi sec, son de una calidad enológica excepcional y muy versátiles para la creación de cócteles.

It is a premium sparkling cider, made in the Los Ríos Region, from lemon apple must, fermented with natural ginger, with no added sugar and produced with the Charmat method. It is a healthier option than traditional grape sparkling wines, with almost 40% fewer calories and close to half the alcohol content. The two varieties, Extrabrut and Demi sec, are of exceptional enological quality and very versatile for the preparation of cocktails.



ALEJANDRO COMMENTZ
Socio Fundador



contacto@bodegasyamana.cl



+569 7214 8273



@melagingerbrut



Los Ríos



bodegasyamana.cl





PATRIMONIO
GASTRONÓMICO



VALFRUBEV

SIDRA FINA PUNTA DE FIERRO

Sidra fina elaborada a partir de manzanas que crecen en quintas patrimoniales de más de 100 años, rescatando variedades endémicas y preservando el legado del terroir de la Región de Los Ríos. Nuestro proceso fusiona métodos tradicionales, innovación, sostenibilidad y pasión por la sidra. Seca, tranquila y con 7 grados de alcohol, es una opción ligera y refrescante, perfecta para maridar. Nuestras cosechas provienen de quintas lideradas por mujeres campesinas, fomentando la sostenibilidad comunitaria.

Premium sparkling cider made in the Los Ríos Region from limona apple must, fermented with natural ginger, with no added sugar and produced using the Charmat method. A healthier option than traditional grape sparkling wines, with almost 40% fewer calories and about half the alcohol content. The two varieties, extrabrut and demi sec, are of exceptional organic quality to be enjoyed with just a glass. Very versatile for creating cocktails and accompanying food pairings.



puntadefierro.com



CARLOS FLORES

CoFundador



carlos@puntadefierro.com



+569 9164 0557



@Punta de Fierro



@puntadefierro



Los Ríos

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



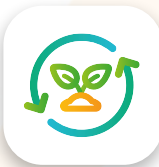
ALIMENTOS, BEBIDAS E INGREDIENTES DE ÚLTIMA GENERACIÓN: Soluciones de base tecnológica para el desarrollo de nuevos tipos de alimentos, bebidas o ingredientes de alto valor agregado, que contribuyan al consumo de dietas diversas, saludables y nutritivas. Esto incluye ingredientes naturales y proteínas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

STATE-OF-THE-ART FOOD, BEVERAGES AND INGREDIENTS: Technology-based solutions for the development of new types of food, beverages or ingredients with high added value, which contribute to the consumption of diverse, healthy and nutritious diets. This includes natural ingredients and alternative proteins, functional foods and beverages, products based on mushrooms, algae, insects and others, free-from and vegan categories, among others.



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 o soluciones tecnológicas que mejoren cualquier etapa de la cadena de valor de la industria alimenticia.

AGRI-FOOD-TECH: Innovative products or services for the efficient use of resources and sustainability of agricultural and production systems. This category includes digital solutions and tools for the monitoring of critical variables, sensorization, artificial intelligence, automation or management solutions to ensure quality and traceability, as well as new biotechnological applications for food production or technological solutions that improve any stage of the value chain of the food industry.



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 en los territorios. Esta categoría incluye soluciones para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, valorización y/o reciclaje de subproductos o residuos, innovaciones en envases y desarrollo de biomateriales, así como también innovaciones que fortalecen el empleo y las cadenas de proveedores locales, además de aquellas que generen un impacto social importante.

SUSTAINABLE AND ZERO WASTE SYSTEMS: Products and technological solutions that contribute to the transition to sustainable food systems, which promote connection within the value chain and circular economy models in the territories. This category includes solutions for the prevention of food losses and waste, recovery and/or recycling of by-products or waste, innovations in packaging and development of biomaterials, as well as innovations that strengthen employment and local supply chains, as well as those that generate a significant social impact.



PATRIMONIO GASTRONÓMICO: Alimentos, bebidas, ingredientes típicos y técnicas de cocina de la cultura gastronómica de una región o territorio, vinculados a su historia y tradiciones, consideradas parte integral de la identidad cultural de Chile. Incluye productos con potencial de valorización a través del turismo, inserción en el canal de venta HORECA (segmento profesional culinario), que promueven prácticas productivas sostenibles y contribuyen al desarrollo local.

GASTRONOMIC HERITAGE: Food, drinks, typical ingredients and cooking techniques of the gastronomic culture of a region or territory, connected to its history and traditions, considered an integral part of Chile's cultural identity. It includes products with potential for valorization through tourism, insertion in the food service channels (culinary professional segment), which promote sustainable production practices and contribute to local development.

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
Por **CORFO**



transformaalimentos.cl

Síguenos!

