

En seminario web

Expertos abordan los desafíos de la industria alimenticia y sus posibles soluciones

● El encuentro, organizado por el Gremio AB Chile y el Centro de Innovación UC, convocó a diferentes investigadores del área para analizar el actual escenario de los alimentos y dilucidar innovadoras soluciones.

La industria alimenticia enfrenta múltiples desafíos a nivel mundial, en un escenario marcado por ámbitos como la seguridad, inocuidad y diversificación de materias primas.

Bajo este contexto, el gremio de Alimentos y Bebidas de Chile, junto con el Centro de Innovación UC Anacleto Angelini, convocaron a expertos para abordar estas temáticas, a través del webinar “Desafíos y Oportunidades: innovación alimentaria en Chile”, realizado el pasado miércoles.

Al respecto, Gonzalo Uriarte, presidente de AB Chile, destacó que “en un entorno globalizado, en constante cambio y con nuevas tendencias de consumo, la industria de alimentos y bebidas se encuentra ante diversos retos y oportunidades que requieren respuestas innovadoras en el ámbito de alimentos, en un trabajo colaborativo con diversos actores para

alimentar de manera sustentable a las familias de nuestro país”.

Desafíos de la industria alimenticia

El panel de expertos estuvo conformado por Francisca Martinich, biingeniera especialista en Ingeniería de Sistemas Complejos, con el tema “¿Por qué innovar en alimentos?”, presentación en la que abordó la evolución de la industria de alimentos y sus avances a través del tiempo, un sector que ha ido a la vanguardia, innovando de acuerdo a las distintas necesidades y tendencias.

“Actualmente, vemos un cambio de paradigma, en el que se buscan nuevas oportunidades de cocreación con distintos actores, para así avanzar hacia un nuevo sistema de innovación abierto y colaborativo y producir alimentos seguros”, señaló Martinich.

A simismo, Mónica Vásquez, investigadora

de la Facultad de Ciencias Biológicas UC, expuso sobre la “Perspectiva académica de alimentos funcionales”, con foco en los nutrientes esenciales necesarios, como el Omega 3, para enfrentar los procesos antiinflamatorios y de envejecimiento celular que derivan en una serie de padecimientos.

El director ejecutivo del Centro de Innovación UC Anacleto Angelini, Ramón Molina, señaló que “abordar los desafíos que enfrena la industria alimentaria, adelantándose a lo que viene, con una mirada innovadora y globalizada, es lo que se requiere potenciar, pues no cabe duda que solo podrán ser resueltos mediante la colaboración e interacción de diversos actores”.

En la instancia se presentaron dos casos de éxito a nivel nacional. El primero, Cáscara Foods -empresa del Catálogo de Innovación Alimentaria 2023, de Transforma Alimentos-, cuyo cofundador y gerente general, Mateo Rubio,



La industria alimenticia enfrenta múltiples desafíos a nivel mundial, en un escenario marcado por ámbitos como la seguridad, inocuidad y diversificación de materias primas.

habló de la experiencia de esta startup pionera en hacer Upcycling en la industria de alimentos.

El segundo caso que se presentó en el encuentro fue el de Relier, un emprendimiento que bus-

ca fabricar biomateriales, a partir de desechos industriales, a cargo Ignacio

Jaque y Sebastián Molina, CEO y COO de la compañía, respectivamente.