



# INNOVACIÓN: LA PRINCIPAL HERRAMIENTA DE LAS FOODTECH PARA TRANSFORMAR LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

**Frente a desafíos como el desperdicio de alimentos y el cambio climático, distintas iniciativas están revolucionando este sector del país con soluciones que buscan no solo mejorar la calidad de los productos, sino también desarrollar herramientas tecnológicas para su reinención.** POR SOFÍA PREUSS

Aunque existe una alta conciencia sobre la magnitud del problema del desperdicio de alimentos y una considerable molestia al respecto, el acto de desechar comida sigue siendo común en la mayoría de los hogares chilenos: cerca del 70% de ellos desperdicia alimentos regularmente, de acuerdo con un estudio de Maggi e Ipsos publicado en agosto.

Junto a ello, los desafíos del cambio climático y la salud pública se han vuelto preocupaciones latentes en las distintas etapas de la cadena de la industria alimentaria, desde la producción hasta el cliente final. Por esto, frente a este escenario, diferentes startups y empresas foodtech están revolucionando la industria local con soluciones que buscan no solo mejorar la calidad de los productos, sino también desarrollar innovaciones tecnológicas para reinventar el sector.

El director ejecutivo del Centro de Innovación UC Anacleto Angelini, Ramón Molina, apunta que se está viendo un trabajo de emprendimiento corporativo, donde se avanza en conjunto en pos de iniciativas innovadoras. "Encontrar soluciones es un simultáneo, donde las grandes y sofisticadas empresas comprenden el valor de la I+D y la buscan en la conexión con universidades, tanto locales como

internacionales, así como también, surgen de nuevos emprendimientos en los cuales en su ADN está la innovación", señala.

La tecnología está permitiendo desarrollar productos más sostenibles y saludables, gracias a la colaboración entre la academia, los centros de investigación y la industria alimentaria, coincide la directora ejecutiva de Hub APTA, Varinka Farren. "En un país como Chile, que cuenta con un nivel tecnológico competitivo en com-

paración con otros países de la región y es un actor importante en el mercado global, esta transferencia no solo impulsa la innovación, sino que también asegura que la industria mantenga su posición y competitividad en mercados exigentes como el europeo y el estadounidense", apunta.

## Iniciativas locales

En 2020, Kim Durand y su socia Elena López crearon Cheaf, una aplicación de origen mexicano

que busca "rescatar" alimentos y evitar que la comida de los supermercados se convierta en desperdicio. Según define López, el desperdicio de alimentos no solo representa un conflicto medioambiental, sino que también social, ético y económico, por lo que ha impulsado parte importante de las innovaciones de la industria agroalimentaria. "La innovación comienza con el objetivo de dar respuesta a un problema o una carencia y en este caso no es distinto", afirma.



Mateo Rubio y Domingo Chong crearon en 2017 Cáscara Foods, una startup que mediante la recuperación de descartes de frutas y verduras produce suplementos alimenticios. Para Rubio, CEO de la firma, el mayor entendimiento de los conceptos asociados a la nutrición y sostenibilidad, han vuelto a los consumidores más exigentes no solamente sobre el producto final, sino también sobre la cadena completa de valor asociado a él. "Esto, sin duda, ha presionado a la industria a acelerar la transformación de sus productos, sacándola de su zona de confort", indica.

#### Cambios en el consumidor

"Vemos que se ha ido instalando un cambio en los hábitos de consumo que responde a la creciente conciencia ambiental y social", explica la directora ejecutiva de Hub APTA sobre por qué los consumidores están cada vez más preocu-

**“La transferencia tecnológica permite que los avances lleguen al sector productivo, ayudando a las empresas a innovar y a mantenerse competitivamente vigentes”, afirma la directora ejecutiva de Hub APTA, Varinka Farren.**

pados por el impacto ambiental y social de sus decisiones de compra. Además, detalla que existe una combinación de factores sociales, tecnológicos, económicos y políticos que están potenciando la búsqueda de la transformación del sector hacia la sostenibilidad y en el ámbito de la salud.

El director comercial de Espacio Food & Service, Andrés Ilabaca, sostiene que el desarrollo se ha visto impulsado principalmente por la evolución en las preferencias del consumidor y detalla que actualmente existe una demanda creciente por productos más saludables, con menos aditivos, menos procesados y con ingredientes naturales. "Hoy, todos somos cada vez más conscientes de los impactos ambientales y de salud relacionados con lo que elegimos para comer", enfatiza.

Así, para seguir avanzando es necesario utilizar tecnología avanzada y conocimiento científico que permita desarrollar alimentos funcionales que no solo satisfagan las necesidades nutricionales, sino que también mejoren la salud pública, explica la directora ejecutiva de Hub APTA. "La transferencia tecnológica permite que los avances lleguen al sector productivo, ayudando a las empresas a innovar y a mantenerse competitivamente vigentes, acorde a las necesidades de sus consumidores", concluye.

# 69%

DE LOS HOGARES CHILENOS  
 DICE DESPERDICIA ALIMENTOS REGULARMENTE,  
 SEGÚN EL II ESTUDIO DE MAGGI E IPSOS.