



## PUBLIRREPORTAJE

## Casata reciclable de Savory obtiene el primer lugar de Packaging Innovation Award 2024

La Universidad de Santiago, a través de Co-inventa y Laben Chile, reconoció a Nestlé Chile por la innovación en el rediseño de su envase de casata Savory para hacerlo reciclable, manteniendo la calidad del producto durante toda su vida útil, la resistencia a temperaturas de  $-40^{\circ}\text{C}$  y el estándar de fabricación.

En la sexta edición de "Packaging Innovation Award", organizado por Co-inventa y Laben Chile de la Universidad de Santiago, se reconocieron los envases más innovadores y sostenibles del país, destacando a Nestlé Chile en el primer lugar por la transformación de su envase de casata Savory.

Dicha implementación fue valorada como un enfoque integral que logró migrar de poliestireno (PS) a un formato monomaterial de polipropileno (PP) facilitando

su reciclaje, pudiendo a la vez mantener la funcionalidad sin incrementar el peso y prescindir de plástico adicional al incorporar etiquetas del mismo compuesto.

La iniciativa es reflejo del compromiso de Nestlé con la economía circular, alineándose con la normativa vigente y el sello Elijo Reciclar, lo que cobra especial relevancia, ya que Chile lidera el consumo de helados en Latinoamérica.

"Recibir este reconocimiento es un res-

paldo al compromiso de Nestlé Chile con la innovación en materia de packaging, donde nos hemos comprometido a que la mayoría de nuestros envases de plástico estén diseñados para ser reciclados este año. Sabemos que estos cambios son fundamentales para potenciar la reciclabilidad de nuestros envases y así contribuir a nuestra meta de que ninguno llegue a rellenos sanitarios", señaló Isabel González, gerente de Innovación de Nestlé Chile.

La jornada contó con la presencia del rector de la Usach, Rodrigo Vidal; el subsecretario de Ciencia, Tecnología, Conocimiento e Innovación, Cristian Cuevas, y la Directora de Programas Tecnológicos de Corfo, Macarena Aljaro; instancia en que la máxima autoridad de la casa de estudios destacó que "esto es un triángulo virtuoso, que nos permite avanzar en esta materia tan fundamental como la sustentabilidad".



Salomé Retamales, coordinadora de Packaging de Nestlé Chile; Francisca Angerstein, líder de Sustentabilidad de Nestlé Chile; Abel Guarda, director del Centro de Innovación en Envases y Embalajes de la Universidad de Santiago (Laben Chile); María José Galotto, directora de Co-inventa y Paula Moya, supervisora de Packaging de Nestlé Chile.