



**ALIMENTACIÓN SALUDABLE  
 A GRAN ESCALA**

## Foodtech chilena inaugura su sexta planta para impulsar el consumo de proteína vegetal

**IIMAS Food desarrolla productos como conservantes naturales y similares cárnicos, que prometen una mejor experiencia de consumo.**

**FABIOLA ROMO PINO**

La industria alimentaria se ha ido transformando progresivamente, adaptándose a las necesidades cada vez más diversas de los consumidores. Siguiéndole el paso, desde 2020, IIMAS (Incubadora de Innovación de más Alimentos Saludables), ha ido levantando plantas productivas orientadas a producir soluciones alimentarias eficientes, escalables y sostenibles hasta llegar a la sexta, inaugurada este mes en Marchigüe.

El modelo de la empresa controlada por Inversiones QueenCorp S.A. —que combina investigación aplicada, desarrollo de productos y escalamiento industrial— convierte materias primas vegetales, principalmente legumbres y cereales, en ingredientes funcionales y soluciones con valor agregado.

La *foodtech* chilena cuenta con una capacidad de ensilaje para legumbres y cereales de más de mil toneladas. Pero, a diferencia de otros actores del ecosistema, no se limita únicamente al desarrollo de productos *plant-based*.

"Hoy estamos enfocados en consolidar nuestra operación y seguir creciendo en Chile y Latinoamérica. Queremos posicionarnos como un actor relevante en proteínas vegetales, pero con foco en llevar la innovación a productos reales. Estamos ampliando nuestras líneas, abriendo nuevos mercados y desarrollando soluciones a partir de legumbres que no solo sean saludables, sino también ricas y atractivas", explica Dayhana Dignan, gerenta general de IIMAS Food.

La propuesta se articula a través de distintas líneas de negocio, incluyendo soluciones basadas en tecnologías de fermentación; tecnologías como la microencapsulación de vitaminas y minerales para mejorar su biodisponibilidad; y propuestas vinculadas al desarrollo de conservantes naturales *clean label*.

Aunque la industria de la proteína vegetal es relativamente nueva, el futuro se ve auspicioso. "Es un mercado que va a seguir creciendo, pero también evolucionando. Ya no se trata solo de reemplazar, sino de hacer mejores productos, más nutritivos y sostenibles", comenta la ejecutiva.

Entre los productos destacados se encuentran los similares cárnicos en base a proteínas vegetales. En este contexto, la implementación de tecnologías como la extrusión seca y húmeda habría mejorado significativamente atributos como la textura, la estructura y la experiencia de consumo.

Igualmente, velando por la sostenibilidad desde el origen en la empresa privilegian el uso de materias primas con menor impacto ambiental y procuran mantener una cadena de valor más eficiente.



La nueva planta se encuentra en Marchigüe, en la Región de O'Higgins.