



FRANCISCA CASTILLO (CEO) Y DANIEL NORERO (COO), DE NEOCROP

Al grano con la innovación alimentaria

Con un doctorado en Ciencias Agrarias de la U. Austral, la bioquímica Francisca Castillo junto a Daniel Norero, bioquímico UC y diplomado en biotecnología agrícola y comunicación científica en la U. de Cornell, crearon NeoCrop, como solución a problemáticas como la sequía, el calentamiento global y también para contribuir a una mejor nutrición. Así combinan avanzadas tecnologías en edición de genes con inteligencia artificial para acelerar y revolucionar los programas de mejora de cultivos agroalimentarios. La firma, finalista del premio "El Mercurio" a la Startup del Año 2022 y ganadora de Anóni Volcanes ISA Interval 2022, pretende aumentar en 50% la productividad de los cultivos alimentarios al año 2050.



CRISTIÁN MEYER, DE AGROSUPER

Transformando la industria cárnica

Agrosuper fue una de las compañías más admiradas en el ranking MIC 2022 de innovación corporativa, según la opinión de más de 130 gerentes generales de distintas empresas del país. El ingeniero civil y gerente de Innovación de Agrosuper, Cristián Meyer, impulsa dos modelos dentro de la firma. El primero busca fomentar ideas de sus propios colaboradores que puedan generar impacto en la operación y rentabilidad del negocio, mientras que el segundo modelo apunta a avanzar en soluciones en conjunto con startups y profesionales externos. La empresa también oficializó su unidad de *corporate venturing* en 2021, que permite el trabajo colaborativo entre la empresa y los emprendedores.



MARIO BUSTAMANTE, DE INSTACROPS

A la vanguardia del *agtech*

Instacrops, fundada por Mario Bustamante, fue la primera startup de la industria agrícola en el mundo que entró en la prestigiosa aceleradora Y Combinator. Instala sensores en cultivos que entregan cada 10 minutos información de temperatura, humedad, precipitaciones, determinando datos para ser usados por agricultores, con el fin de tomar decisiones más eficientes como, por ejemplo, en el riego. A finales de 2022 la startup cerró un levantamiento de capital por un total de US\$ 5,5 millones, lo que la convierte en una de las startups de tecnología agrícola más valiosas de la región.



Transformación agroalimentaria

El cambio climático obliga a nuevas formas de producción y a reducir la distancia de traslado de lo que se genera en los campos y su huella hídrica y de carbono. El aumento de la población acota las superficies cultivables y eleva la demanda por comida, pese a lo cual, se estima que un 30% de lo que se genera, termina desechándose. Y, en paralelo, crece el diagnóstico de alergias e intolerancias. Todos estos desafíos globales, sin duda, requieren de miradas innovadoras, y estos 40 proyectos son una muestra de que ello es posible.



RODOLFO GUZMÁN, DE BORAGÓ

Cocinando mirando hacia el pasado

Boragó es catalogado como el mejor restaurante chileno y reconocido a nivel internacional. Nació en 2006 cuando el chef Rodolfo Guzmán abrió sus puertas con una propuesta que lo ha llevado a introducir numerosas maneras de pensar la cocina, métodos de cocción, ingredientes autóctonos y productos chilenos al mundo. Su cocina se basa en la estacionalidad y en un conocimiento profundo del territorio nacional, como también por hacer uso de los milenarios alimentos de pueblos originarios del territorio. En 2021 fue escogido como el restaurante más sustentable del mundo y en 2015 fue distinguido en la selecta lista de The World's 50 Best, en la cual ha figurado hasta el día de hoy.



JOCELYN FUENTES, DEL INTA

Descubrimiento inesperado

El grupo de investigación del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA) de la Universidad de Chile, liderado por Jocelyn Fuentes, sorprendió con el hallazgo de una molécula en la piel seca de la cebolla. El compuesto BZF (benzofurazona) tiene capacidades terapéuticas con una potencia antioxidante y antiinflamatoria nunca antes vista. El descubrimiento sirve para proteger al intestino humano. Por eso, Jocelyn Fuentes cree que el compuesto BZF puede ser adicionado a dietas matriciales alimentarias para proteger a las personas que sufren de daño en la permeabilidad intestinal y lo más interesante es la baja concentración que necesita para su funcionalidad.

FRANCINE BROSSARD, FIA

Impulsando la innovación agraria

Francine Brossard fue parte del equipo que creó la Fundación para la Innovación Agraria, (FIA) que hoy dirige, cuando trabajó en el Ministerio de Agricultura. Con un vasto recorrido en la División Agrícola Conjunta Cepal-FAO de Naciones Unidas, es una de las líderes en la materia. FIA ha apoyado a más de 13 mil proyectos e iniciativas de inversión pública, al promover procesos de innovación para el sector silvoagropecuario mediante desarrollo e impulso de capacidades tecnológicas sostenibles de Chile.



GASTÓN SALINAS, DE BOTANICAL SOLUTIONS

En camino a ser los mejores

El premio a la mejor empresa emergente de biotecnología del World BioProtection Forum 2022, en Reino Unido, se lo llevó la startup chilena Botanical Solutions. Gastón Salinas, socio y CEO de la firma, relata que desarrollan productos a partir del quillay y hasta aquí se han enfocado en el rubro de pesticidas. Tienen la meta de lanzar cuatro nuevos biopesticidas al año 2026. La empresa produce su propia biomasa de quillay todo el año en su biofábrica ubicada en Macul, provocando un menor impacto ambiental, por lo que también esperan incursionar en el mercado farmacéutico.



PRİYANKA SRINIVAS, DE THE LIVE GREEN CO

Cambiar lo que el mundo come

Esta *foodtech* nacional elabora alimentos nutritivos mediante la tecnología y su principal objetivo es acelerar la transición a un mundo más saludable y sostenible. La startup trabaja en base a plantas para reemplazar los ingredientes sintéticos de la alimentación, además usa una plataforma tecnológica con datos de plantas para encontrar nuevos usos llamados Charaka. La emprendedora y fundadora, Priyanka Srinivas, ha sido reconocida internacionalmente con el Premio Mujer Fundadora 2021 en la competencia de empresas emergentes más grande del mundo (Extreme Tech Challenge)

MATÍAS MUCHNICK, DE NOTCO

El unicornio alimentario

The Not Company no solo es un "unicornio" por su valorización, también es un referente para las startups chilenas. Y su líder es el ingeniero comercial Matías Muchnick. La *foodtech* fue creada en 2016 y desarrolla alimentos comunes, como mayonesa o manjar, a partir de ingredientes vegetales usando inteligencia artificial. El mayor valor de la empresa radica tanto en sus productos como en Giuseppe, el algoritmo que usan para desarmarlos. Se transformó en unicornio al alcanzar una valorización de US\$ 1.500 millones en 2021, además de ser respaldada por el *family office* de Jeff Bezos. El año pasado lograron levantar un capital de US\$ 70 millones.



ANASTASIA GUTKEVICH Y ANTJE BRACKET, DE BIFIDICE

La convergencia perfecta

Un helado rico y que haga bien para la salud. Bifidice, fundada por Anastasia Gutkevich y Antje Bracket, es un producto desarrollado con tecnología innovadora y se consume en un helado. Es un tratamiento único con probióticos que busca no solo fortalecer el sistema inmunológico, sino combatir las alergias y enfermedades crónicas reforzando la llegada de la microbiota al intestino. La empresa tiene acuerdos de internacionalización en Argentina, Australia, Colombia, China y EE.UU. En proyectos nacionales, realiza en conjunto a un laboratorio estudios para tratamientos a niños que sufren de severas alergias en el Hospital Josefa Marín.

PIER PAOLO COLONNELLO, DE WILD FOODS

Innovando para combatir la obesidad

Al darse cuenta de los alarmantes índices de obesidad en Sudamérica y no encontrar productos de calidad que combatieran este problema, Pier Paolo Colonnello, cofundador y co-CEO de Wild Foods, decidió crear la marca en 2015, fabricando ellos mismos productos verdaderamente sanos, transparentes y ricos, a partir de ingredientes naturales. El año pasado, se posicionaron como el actor número uno en barras de cereal en Chile. Hoy está presente en 15 categorías con más de 80 productos, que van desde granolas y galletitas hasta suplementos alimenticios para deportistas y premezclas de pizzas.



ADRIANA Y AMANDA BEHM, DE THE IMPERFECT PROJECT

Aceptación imperfecta

Lo único perfecto es la imperfección y las cofundadoras, Adriana y Amanda Behm, lo saben. The Imperfect Project nace de la idea de rescatar lo imperfecto y transformarlo en algo perfectamente útil. En este caso, *creach* snacks saludables de aquellos vegetales que son descartados por razones estéticas de ferias y comercios. Sus productos incluyen desde barras sabor chocolate y limonada menta hasta snacks de entrenamiento sabor salmón para perros o gatos. Ganadoras del fondo Tecla 5V del Premio Emprendedora 2022 de Scotiabank, no solo buscan vender si no también a enseñar a cómo ser sostenibles a su comunidad mediante su página web.

RODRIGO HAYDAR, DE GOOD MEAL

Contra el desperdicio de alimentos

De toda la comida que se produce en el mundo, incluidas verduras y frutas, un 30% se bota. Para combatir este problema, Rodrigo Haydar creó la startup Good Meal, una aplicación que comercializa a un precio más bajo la comida que está cerca de su fecha de caducidad, o aquella que fue preparada en restaurantes y no se vendió durante el día. De esta manera, se reduce el desperdicio de alimentos y se fomenta el consumo responsable. Actualmente, cuenta con 500 mil usuarios registrados y 1.500 comercios asociados, como Starbuck, Walmart, Cencosud y Unimarc. Este año, espera internacionalizarse.



FRANCIA NAVARRETE, DE PROTERA

Ingeniería de proteínas

La creación de Protera por parte de Francia Navarrete es una respuesta a la pregunta sobre qué ocurrirá en el futuro con la alimentación en un planeta azotado por el cambio climático. Y es que esta startup, gracias a la tecnología de inteligencia artificial, puede calcular millones de combinaciones de aminoácidos y simular patrones de proteínas "inteligentes". Estas logran elaborar ingredientes que reemplazan los químicos tóxicos, volviéndose así más saludables, funcionales y sostenibles. Ha sido reconocida dentro de los 100 jóvenes líderes de revista *Sábado* de "El Mercurio".



CAMILA TOBAR, DE MYFOODS

Inclusión alimentaria libre de gluten

Muchos alimentos llevan gluten: cereales, pan, dulces, tortas, queques. Camila Tobar, fundadora de MyFoods, vive con una alergia alimentaria y, en un acto de empatía, gestó la misión de llevar alimentos sabrosos, rápidos, libre de gluten y soya y veganos a cada hogar del país. Su foco en las personas celíacas la llevó a construir una amplia variedad de recetas, como pizzas, sopapillas, galletas de navidad, pan casero y pie de limón entre otros. En 2019 fue seleccionada para distribuir en Estados Unidos y ha sido reconocida dentro de Jóvenes Líderes 2022 y 100 Mujeres Líderes en 2020.



MARIANO PÉREZ



RODRIGO HAYDAR



RODRIGO HAYDAR



EYLEEN OBIDIT Y BÁRBARA LEÓN, DE POW! FOODS

Una foodtech nutritiva

La ingeniera en marketing Eyleen Obidit y la tecnóloga en alimentos Bárbara León innovaron en el mundo *foodtech* y vegano creando POW! Foods en 2019. A través de un proceso biotecnológico, replican alimentos de origen animal, pero con proteínas vegetales y levadura, principalmente arvejas, maíz y arroz. Destacan por su excelente perfil nutricional, sabor y bajo impacto ambiental. Fueron aceleradas por la alemana Proveg y ganaron dos fondos Start-Up Chile de Corfo. Su producto estrella, el chorizo, estuvo entre las 50 Mejores Innovaciones de 2020 de Transforma Alimentos.



EDUARDO ZAVALA, DE DONE PROPERLY

Cambios desde el reino fungi

Fundada en 2019 por Eduardo Zavala (gerente general), Javier Olave, Freddy Boehmwald y Claudio Pedronis, esta *startup* que crea ingredientes a partir de la fermentación líquida del hongo que crea micelio. De ahí viene MICO su proteína y producto. Este ingrediente es capaz de reemplazar las proteínas que se usan en varios productos (como salchichas, *nuggets* y hamburguesas). La proteína a base de micelio de hongos usa hasta 20 veces menos de agua, 150 veces menos tierra y solo toma 48 horas de producción, en vez de años o meses de las opciones tradicionales.



APOLINARIA GARCÍA, DE LA U. DE CONCEPCIÓN

Mujer Innovadora 2022

Apolinaria García es bioquímica, microbióloga, académica de la Universidad de Concepción y directora del Laboratorio de Patogenicidad Bacteriana. En 2022 fue distinguida con el premio Avonni Mujer Innovadora. García creó la cega probiótica UCO-979C, que contribuye a mejorar la salud de las personas, investigación que inició en 1996. El probiótico previene la infección causada por *Helicobacter Pylori*, presente en casi el 70% de la población y que puede causar una serie de patologías gástricas, como el cáncer de colon.



JUAN ENRIQUE BERSTEIN Y RODOLFO ULLOA, DE MYCOBITES

Carne en base a hongos

Champions en la base de la receta de albóndigas y hamburguesas es la propuesta de la *foodtech* Mycobites, la cual nació en 2016 de la mano de Juan Enrique Berstein y Rodolfo Ulloa. Ambos desarrollaron su proyecto de tecnología alimentaria a partir de champiñones paris y hongos shiitake, buscando una solución al futuro de la alimentación y evitando el consumo de carne. Hoy comercializan sus alimentos a granel en más de 80 restaurantes que van desde sangucherías hasta cadenas de comida rápida, y tienen presencia en supermercados Jumbo y Unimarc.



ALINE MOR, DE NESTLÉ

De la idea al test launch en solo seis meses

El recién inaugurado Centro de I+D de Nestlé, con base en Chile para América Latina, es liderado por la ingeniera en alimentos Aline Mor, quien cuenta con una trayectoria de más de 15 años en la compañía. Este centro permitirá el acceso a una plataforma para que las *startups* puedan desarrollar y probar conceptos disruptivos, apoyados por los equipos tecnológicos de la multinacional. Su principal meta es ir de la idea al *test launch*, o prueba en ambiente real, en solo seis meses, para ser colocados en el mercado, no solo en Chile o América Latina, sino potencialmente en todo el mundo.



RODOLFO PALACIO, DE ATOMIC KITCHENS

El negocio de los restaurantes virtuales

Atomic Kitchens es una *startup* que apostó por el negocio de los restaurantes virtuales, abriendo su primera cocina corporativa en febrero de 2021. Rodolfo Palacio es cofundador y CEO de Atomic Kitchens, empresa que tiene como objetivo crear marcas y, desde la tecnología, generar productos, para así dedicarse a apoyar a emprendedores del mundo gastronómico, ofreciendo *aiuta* que permite predecir el comportamiento del consumidor, identificando la conducta comercial de este grupo segmentado en temas como preferencias y hábitos, además de datos para mejorar su eficiencia.



MARICRUZ LARREA, DE FARMFASTICA

Cultivando a lo largo

Farmástica, fundada en 2019 por Maricruz Larrea con el apoyo de Ganessa Lab, desarrolló una tecnología que permite convertir granjas modulares en un ambiente controlado para cultivar vegetales a escala comercial. Utiliza un sistema de torres de hidroponía vertical, luces LED, bombas de aire y de agua, produciendo cultivos y cosechas durante todo el año al no depender de factores climáticos o geográficos. Disminuye en un 95% el uso de agua en comparación al método tradicional, minimizan la emisión de CO₂ y el uso de pesticidas, entregando al cliente un producto fresco todos los días. Fue reconocida en 2021 por Mujeres Empresarias y se sumó en 2020 a Start-Up Chile.



LORETO ARCE Y ALEJANDRO GARCÍA, DE TRIBUTO

Alimentación saludable para mascotas

En 2019, este matrimonio elaboró bajo la marca Tributo una amplia gama de productos para perros y gatos, exclusivamente con ingredientes naturales. Partieron usando el salmón que era descartado de las líneas de producción, pero siguió siendo apto para el consumo humano. Con este elaboraron galletas caseras para canes, con el propósito de generar productos innovadores, ricos y saludables, revalorizando en paralelo una materia prima de excelente calidad y colaborando a combatir el desperdicio de comida y, al mismo tiempo, con su venta financiar la Fundación Rescalados San Ignacio, preocupada del cuidado de perros de la calle.



MAXIMILIANO IBÁÑEZ, DE FORK (CORPORA)

Alimentando una mejor vida

Comer bien podría ser sinónimo de vivir bien y Fork lo demuestra, ya que comer sano no es excluyente de hacerlo con algo rico. La empresa fue fundada hace casi seis años, ha abierto 10 locales presentes en distintas comunas de Santiago y continúa expandiéndose con entregas por *delivery* a Viña del Mar, Rancagua y Maipú. Maximiliano Ibáñez, CEO de Corpora, es el creador de las tiendas Fork y su propuesta es que Fork sea para los que quieren alimentarse bien, rico y saludable cuidando el medioambiente.



FLAVIA TORRENT, DE GRANOLIN

Una granola más crunchy y saludable

Flavia Torrent es la fundadora de Granolin, una marca de granola que ella misma define como la "más *crunchy* y saludable del mundo". Este emprendimiento surgió de una experiencia que la ingeniera comercial tuvo en Australia, donde vivió un año y trabajó en una cafetería. Ahí descubrió que su labor favorita era preparar granola, por lo que se propuso emprender generando variedades lo más saludables posibles de este alimento. Sus productos se venden en Dubái, Estados Unidos y se apronta a ingresar a México, China y Europa.



CRISTIÁN PEIRANO, LEÓN QUESNEY Y NICOLÁS CALVO, DE CIRCULAR PET

Evolución circular

Cristián Peirano, León Quesney y Nicolás Calvo quieren hacerle frente al cambio climático a través de la alimentación de las mascotas. Su producto está creado con proteína de insectos que son alimentados con residuos orgánicos para así reducir la emisión de gases invernadero. Este tipo de producción consume muchísima menos agua, emite menos CO₂ y requiere menos superficie que la producción tradicional. Obtuvieron el tercer lugar de los "Punta Awards" en la categoría sustentabilidad y fueron finalistas de Avonni 2021 en la categoría Recursos Naturales. Además crearon CDD.33, accesorios para mascotas en base a mangueras contra incendio en desuso, proyecto que ha sido un éxito.



PABLO ALBARRÁN, DE ECOTERRA

Una foodtech basada en huevo y leaótes

Mucho más que alimentos es Ecoterra, fundada por Pablo Albarrán, ya que con innovación y desarrollo apunta a producir productos éticos, honestos y en armonía con el planeta. Está certificada como Empresa B por respetar los procesos de la naturaleza y convertir la materia prima en alimentos únicos solo usando ingredientes naturales. Además aplica tecnología para tener información de todos los movimientos de las materias primas desde su origen hasta el consumidor final.



ARI BERMAN, DE ARAMARK

Expertise en innovación

El vicepresidente Comercial y de Desarrollo de Negocios Latinoamericana de Aramark, aterrizó en la firma con el desafío de impactar positivamente a las personas y al planeta. Para esto, buscan impulsar la vida saludable con programas con asesoramientos sobre educación alimentaria, nutrición y estilo de vida, no solo para clientes sino también para trabajadores. Además, apunta al desarrollo sostenible de abastecimiento responsable, para la reducción de empaques y la minimización de recursos. Este año, impulsó la primera tienda 100% autónoma que opera en Chile.



JUANITA LIRA, DE LA RUTA SALUDABLE

Comida sana para cuerpo sano

La diseñadora y *health coach* de 29 años, Juanita Lira, fue diagnosticada con cáncer de mama a los 22 años. Tras su temprano diagnóstico empezó a buscar en la alimentación un tratamiento complementario para combatir la enfermedad. En el proceso, creó La Ruta Saludable, que promueve la alimentación saludable a través de consejos y recetas, y ofrece talleres, eventos y asesorías en torno a una alimentación consciente y un estilo de vida sano. Desde entonces ha conformado una comunidad con más de 77 mil seguidores en Instagram.



CRISTIÁN SROTJEN Y PABLO BUNSTER, DE AGRORUBANA

Agricultura vertical

Los ingenieros Cristián Srotjen y Pablo Bunster buscan revolucionar la agricultura. Su modelo es el de las granjas verticales a escala industrial, iniciativa pionera en Latinoamérica. En definitiva, solucionan la problemática del agotamiento de terrenos agrícolas nada más ni nada menos que trayéndolo a la ciudad. De esta forma lechugas, con hojas más frescas, sabrosas y saludables, llegan a la cocina usando un 99% menos de suelo y un 95% menos de agua. Toda la producción está hecha sobre capas verticales, se crea en espacios con clima controlado, luces LED e hidroponía. Además de lechugas, producen acelgas y espinacas, entre otras.



JAVIERA GUTIÉRREZ, DE MUNAMI

Valor agregado a las algas chilenas

La egresada de la Escuela de Diseño de la UDP, Javiera Gutiérrez, creó en 2014 Munami, su marca de snacks saludables hechos en base al aporte nutricional de algas endémicas de Chile. Opera bajo una lógica de sustentabilidad y armonía con el medioambiente. El emprendimiento posee un modelo de economía circular de triple impacto: económico, al entregar valor agregado a un recurso utilizado como *commodity*; social, ya que genera impacto a través de proyectos de comercio justo que dan empleo, y medioambiental, al extraer las algas de manera responsable para el cuidado del recurso, ya que aporta la mayor parte del oxígeno al planeta.



SEBASTIÁN BERNALLES, DE PRAXIS BIOTECH

Fundador en Chile y el extranjero

Con reconocimientos como ser parte de los 100 Jóvenes Líderes de Revista Sábado en 2008, Cuadro de Honor Sub 40, y Premio Avonni 2020 a la Trayectoria Innovadora Anacleto Argenti, Sebastián Bernalles es un rostro clave de la ciencia y la tecnología. Es doctor en biología celular de la Universidad de California, asesor de varias *startups* en biotecnología y fundador de Praxis Biotech, empresa con sede en EE.UU. de desarrollo de fármacos, como también de Metagenomi, pionera en el estudio del material genético. En Chile fundó una firma de investigación de I+D, Merken Biotech, especializada en biotecnología, biomedicina y farmacología.



CARLOS INGHAM, DE RED DE ALIMENTOS

El primer banco de comida en Chile

Esta organización sin fines de lucro desarrolló un modelo sostenible de triple impacto (social, medioambiental y económico). Una organizaciones sociales, rescata alimentos, pañales y productos de higiene personal aptos para el consumo humano y los distribuye a cientos de miles de personas que viven en condición de vulnerabilidad. Con más de 200 empresas socias y más de 460 organizaciones sociales beneficiarias, la comida desperdiciada y antes botada llega a esta red para poder satisfacer necesidades básicas de las personas. Su fundador es Carlos Ingham, graduado de administración de empresas de la Universidad Católica de Argentina.



JUAN PABLO MATTE Y MATÍAS PALACIOS, DE CIENCIA PURA

Ciencia aplicada para el agro

Ciencia Pura se crea para hacer ciencia aplicada en la industria del agro, especialmente enfocada en aumentar la productividad en laboratorios de micropropagación in-vitro vivos, mejorando también la calidad de las plantas. Impulsado por Juan Pablo Matte, doctor en genética molecular de la U. de Sydney, y Matías Palacios, ingeniero comercial de la UC. Su desafío actual es consolidarse en Chile y abrir operaciones en Perú, con la finalidad de ayudar a los productores que están en zonas extremas.



HANS PIERINGER, DE PHAGE LAB

Bioteología para la salud animal

Ingeniero y *máster* en biotecnología, Hans Pieringer fue reconocido con el Premio Alumni UNAB - Facultad Ciencias Biológicas, por el aporte de Phage Lab a la biotecnología, de la cual es cofundador y CEO. Ganador del concurso nacional 2011 de Bienestar y reconocido como Pyme Innovadora en 2013, Phage Lab es un laboratorio de clase mundial con más de 10 años de experiencia en el desarrollo de tratamientos basados en bacteriófagos para el control de bacterias en la industria avícola, ganadera y acuícola.



CARLOS INGHAM, DE RED DE ALIMENTOS

El primer banco de comida en Chile

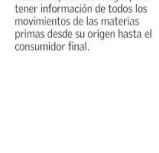
Esta organización sin fines de lucro desarrolló un modelo sostenible de triple impacto (social, medioambiental y económico). Una organizaciones sociales, rescata alimentos, pañales y productos de higiene personal aptos para el consumo humano y los distribuye a cientos de miles de personas que viven en condición de vulnerabilidad. Con más de 200 empresas socias y más de 460 organizaciones sociales beneficiarias, la comida desperdiciada y antes botada llega a esta red para poder satisfacer necesidades básicas de las personas. Su fundador es Carlos Ingham, graduado de administración de empresas de la Universidad Católica de Argentina.



CARLOS INGHAM, DE RED DE ALIMENTOS

El primer banco de comida en Chile

Esta organización sin fines de lucro desarrolló un modelo sostenible de triple impacto (social, medioambiental y económico). Una organizaciones sociales, rescata alimentos, pañales y productos de higiene personal aptos para el consumo humano y los distribuye a cientos de miles de personas que viven en condición de vulnerabilidad. Con más de 200 empresas socias y más de 460 organizaciones sociales beneficiarias, la comida desperdiciada y antes botada llega a esta red para poder satisfacer necesidades básicas de las personas. Su fundador es Carlos Ingham, graduado de administración de empresas de la Universidad Católica de Argentina.



CARLOS INGHAM, DE RED DE ALIMENTOS

El primer banco de comida en Chile

Esta organización sin fines de lucro desarrolló un modelo sostenible de triple impacto (social, medioambiental y económico). Una organizaciones sociales, rescata alimentos, pañales y productos de higiene personal aptos para el consumo humano y los distribuye a cientos de miles de personas que viven en condición de vulnerabilidad. Con más de 200 empresas socias y más de 460 organizaciones sociales beneficiarias, la comida desperdiciada y antes botada llega a esta red para poder satisfacer necesidades básicas de las personas. Su fundador es Carlos Ingham, graduado de administración de empresas de la Universidad Católica de Argentina.



CARLOS INGHAM, DE RED DE ALIMENTOS

El primer banco de comida en Chile

Esta organización sin fines de lucro desarrolló un modelo sostenible de triple impacto (social, medioambiental y económico). Una organizaciones sociales, rescata alimentos, pañales y productos de higiene personal aptos para el consumo humano y los distribuye a cientos de miles de personas que viven en condición de vulnerabilidad. Con más de 200 empresas socias y más de 460 organizaciones sociales beneficiarias, la comida desperdiciada y antes botada llega a esta red para poder satisfacer necesidades básicas de las personas. Su fundador es Carlos Ingham, graduado de administración de empresas de la Universidad Católica de Argentina.