

Fecha: 16-06-2025

Medio: Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV

Supl.: Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV

Tipo: Noticia general

Título: Quinoa, probióticos y ciencia: la receta detrás de un innovador alimento funcional hecho en el sur

Pág.: 2

Cm2: 828,6

VPE: \$ 1.983.557

Tiraje:

Lectoría:

Favorabilidad:

36.000

108.300

■ No Definida



Novedoso yogurt fue elaborado en La Araucanía

Quinoa, probióticos y ciencia: la receta detrás de un innovador alimento funcional hecho en el sur

En el corazón de La Araucanía, en la ciudad de Temuco, nació Quinoagurt, una iniciativa que está revolucionando la alimentación saludable. Se trata de un alimento probiótico elaborado a partir de quinoa y enriquecido con vitaminas y minerales, desarrollado por FoodTech SpA, empresa de base científica-tecnológica que logró escalar su producción, consolidar su estrategia comercial y proyectar su alcance tanto a nivel nacional como internacional.

Para Eduardo Figueroa, director de Corfo Araucanía, esta iniciativa es el resultado del trabajo conjunto, entre la empresa, la academia y el sector público.

“Estamos muy contentos con el logro de la empresa FoodTech, que ha conseguido generar un producto que combina lo mejor de la tradición ancestral, con los avances de la ciencia moderna, ofreciendo una alternativa nutritiva y funcional para el consumidor actual. Sin duda este es un aporte regional, contribuyendo a la diversificación de la ma-

triz productiva y dando valor agregado a la quinoa, convirtiéndose en primer proyecto que se realiza, con estas características, desde La Araucanía a Chile”.

LA QUINOA

El uso de la quinoa en Chile es milenario. Este grano andino ha formado parte fundamental de la dieta tradicional de pueblos originarios del norte y centro-sur del país, valorado por su excep-

El alimento fue desarrollado por la empresa de base científica-tecnológica FoodTech SpA, que contó con el apoyo de Corfo, a través de un Programa Regional de Apoyo al Emprendimiento y un Semilla Expande, contando también con el acompañamiento de IncubatecUFRO.

nal perfil nutricional, su capacidad para adaptarse a condiciones climáticas extremas y su aporte en proteínas, fibra, minerales y compuestos bioactivos. En los últimos años, ha despertado un renovado interés, tanto por su relevancia cultural como por sus beneficios para la salud, convirtiéndose en foco de investigaciones científicas y procesos de revalorización en diversos territorios. En la región de La Araucanía, diversas experiencias productivas e iniciativas de innovación, han comenzado a incorporar este cultivo como una alternativa agrícola prometedora en zonas interiores, gracias a su rusticidad y alto valor agregado.

COLABORADORES

El ingeniero en alimentos, Magíster y Ph.D. en Ingeniería de Procesos Alimentarios por la Universidad de Wageningen (Países Bajos), Dr. Mauricio Opazo Navarrete, ha dedicado más de una década a la investigación sobre la quinoa, encabezando diversos proyectos de I+D tanto en el ámbito académico como en el sector privado, siempre con una

Fecha: 16-06-2025

Medio: Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV

Supl.: Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV

Tipo: Noticia general

Título: Quinoa, probióticos y ciencia: la receta detrás de un innovador alimento funcional hecho en el sur

Pág.: 3

Cm2: 822,2

VPE: \$ 1.968.453

Tiraje:

Lectoría:

Favorabilidad:

36.000

108.300

■ No Definida

visión clara: desarrollar alimentos con base científica, que respondan a los desafíos actuales del sistema alimentario.

"La quinoa es un alimento ancestral con un enorme potencial. Quinoagurt nace de años de trabajo para aprovechar sus propiedades y transformarlas en un alimento funcional accesible y con beneficios reales para la salud", explicó el Dr. Opazo.

A este esfuerzo se ha sumado recientemente la ingeniera agrónoma Cristina Bravo Reyes, candidata a Magíster en Innovación y Gestión Agroalimentaria de la Universidad de La Frontera, quien ha aportado con su experiencia en agricultura y desarrollo territorial, fortaleciendo el enfoque integral del proyecto. Además, ha liderado la estrategia de comunicaciones, la construcción de imagen en redes sociales, la generación de vínculos comerciales y la proyección de la marca hacia nuevos mercados.

"Queremos que Quinoagurt sea más que un alimento; buscamos que represente la esencia natural de la región, y que conecte con quienes valoran el cuidado del ambiente, la producción local y el bienestar nutricional", señaló Bravo.

Por otro lado, el apoyo de Incubatec UFRO ha colaborado en este posicionamiento empresarial. "La empresa FoodTech SpA., startup techfood, ha sido apoyado por la incubadora de negocios desde la etapa de validación con un fondo PRAE Araucanía y actualmente con un fondo Semilla Expande que les ha permitido potenciar el crecimiento en diversos ámbitos como, aumentar su producción, consolidar estrategia comercial y proyectar un escalamiento. Destacamos su componente de innovación que han desarrollado a través de un alimento funcional, validado técnica y comercialmente, el cual se presenta como una alternativa nutricional para personas con sensibilidad digestiva", dijo Valeria Mardones, encargada de Operaciones de IncubatecUFRO.

UNA APUESTA POR LA SALUD Y EL BIENESTAR

Quinoagurt es un innovador alimento funcional creado a partir de quinoa fermentada de manera natural, con seis cepas probióticas desarrolladas y validadas científicamente en Chile. Gracias a esta formulación, se obtiene un producto con alto



contenido de probióticos y prebióticos naturales propios de este grano ancestral andino, disponible en tres deliciosas variedades: frutilla, berries y lúcumo, ofreciendo una experiencia saludable y placentera al paladar.

Cada porción está enriquecida con vitaminas y minerales esenciales, aportando el 30% de la dosis diaria recomendada (DDR) de nutrientes clave como el calcio, fósforo, zinc y las vitaminas A, B12, D2 y E. Esto convierte a Quinoagurt es una opción completa y equilibrada para quienes buscan mejorar su alimentación y cuidar su salud intestinal de manera natural.

Gracias a su perfil nutricional, libre de lactosa, gluten y azúcares añadidos, Quinoagurt también es una alternativa recomendada para personas con SIBO (sobrecrecimiento bacteriano del intestino delgado), una condición digestiva que se ha vuelto cada vez más común y que provoca síntomas como hinchazón, malestar abdominal y alteraciones en la absorción de nutrientes. Al ser elaborado con ingredientes vegetales y cepas cuidadosamente seleccionadas, Quinoagurt contribuye a mantener un equilibrio saludable en la microbiota intestinal, sin generar fermentaciones indeseadas.



Quinoagurt es un innovador alimento funcional creado a partir de quinoa fermentada de manera natural, con seis cepas probióticas desarrolladas y validadas científicamente en Chile.

PROYECCIÓN

Actualmente, FoodTech continúa trabajando en el desarrollo de nuevos productos basados en ciencia y alimentos ancestrales, sin dejar de perfeccionar la fórmula de Quinoagurt. Paralelamente, la empresa enfoca sus esfuerzos en ampliar la distribución del producto a nuevas regiones del país y explorar oportunidades en mercados internacionales. De esta manera, busca consolidar a Quinoagurt como un alimento funcional de alto valor nutricional, nacido en La Araucanía, pero con proyección global, combinando innovación, identidad territorial y compromiso con la salud.

Para conocer más sobre esta empresa y su producto, se puede visitar la página web foodandtech.cl, cuenta de Instagram @foodtechcl o escribir directamente al correo contacto@foodandtech.cl.

Comité Desarrollo Productivo
LA ARAUCANÍA
por CORFO



SUMMIT
AGRIFOOD
ARAUCANÍA

24&25 JUNIO

AULA MAGNA UFRO

Temuco, Chile

www.incubatecufro.cl/agrifoodsummit


