

Fecha: 16-03-2023
 Medio: El Mercurio
 Supl.: El Mercurio - Innovacion
 Tipo: Actualidad
 Título: **Nestlé sella acuerdo con la UC para explorar fuentes alternativas de proteínas vegetales**

Pág.: 4
 Cm2: 172,8
 VPE: \$ 2.270.434

Tiraje: 126.654
 Lectoría: 320.543
 Favorabilidad:  Positiva

POR EJEMPLO, EN PLANTAS MARINAS:

Nestlé sella acuerdo con la UC para explorar fuentes alternativas de proteínas vegetales

Iniciativa es parte del proceso de instalación en

Chile del Centro de Investigación y Desarrollo para Latinoamérica de la compañía.

En el contexto del aterrizaje en Santiago de su Centro de Investigación y Desarrollo para Latinoamérica, Nestlé selló un acuerdo de colaboración con la U. Católica, que permitirá fortalecer sus capacidades de emprendimiento e innovación para el desarrollo de nuevos productos. En particular, apunta a explorar el potencial de plantas marinas y otras fuentes alternativas de proteínas vegetales en América Latina.

Chile posee más de 6.400 km de costa y uno de los bosques de algas más grandes del mundo, cuyo potencial para el desarrollo de alimentos y materiales de embalaje sostenibles será estudiado y analizado por científicos y emprendedores chilenos.

"Cuando inauguramos nuestro Centro de I+D en noviembre, destacamos la importancia de colaborar con universidades y *startups*, relevando el potencial de Chile en América Latina en este ámbito. La firma de este acuerdo con la UC nos permitirá fortalecer la colaboración con emprendedores y estudiantes de una manera más ágil", dice Aline Mor, directora del centro.

En efecto, el acuerdo aporta fondos para trabajos de alumnos de doctorado y de magíster, así como también para proyectos del Centro de Innovación UC como el desafío "Programa sin límites" o los programas Brain y Jump, como también a la red de *startups* y *spin-off* de la universidad.

"La innovación en la industria alimentaria juega un rol clave en la sociedad contemporánea, ya que permite crear mercados sustentables, agregar valor a las materias primas y aportar al mejoramiento del estándar de producción en el país, con miras a responder a la necesidad de producir alimentos más saludables y satisfacer las necesidades de consumidores cada vez más informados. En esa línea, la Universidad Católica busca promover el conocimiento de frontera, a través del trabajo colaborativo con la industria, en este caso con Nestlé, fortaleciendo la red de capital humano avanzado y generando impacto en materia de innovación y sustentabilidad", destaca Pedro Bouchon, vicerrector de Investigación del plantel.



Aline Mor, directora del Centro de Investigación y Desarrollo de Nestlé para Latinoamérica.



Pedro Bouchon, vicerrector de Investigación de la UC.