

Fecha: 14-07-2025
 Medio: La Prensa de Curicó
 Supl.: La Prensa de Curicó
 Tipo: Noticia general
 Título: El Maule está entre las siete resjones del país con Innovaciones gastronómicas con impacto territorial

Pág.: 14
 Cm2: 395,3

Tiraje: 4.200
 Lectoría: 12.600
 Favorabilidad: ☐ No Definida

TRAS ACCEDER A UNA ASESORÍA INTEGRAL DE GUSTOINNOVA

El Maule está entre las siete regiones del país con innovaciones gastronómicas con impacto territorial

- Empresas fueron seleccionadas, en su mayoría, del catálogo de Innovación Alimentaria de Chile y de otras iniciativas, aliadas de Transforma Alimentos.

TALCA. En la ceremonia de cierre de la segunda edición del programa de mentorías gastronómicas GustoInnova, iniciativa desarrollada en conjunto por el Programa Estratégico Transforma Alimentos impulsado por Corfo y el Centro de Innovación Gastronómica (CIG) Inacap, se valoró la participación de nueve empresas de siete regiones del país, entre ellas el Maule.

Estas empresas con productos de alto potencial,

recibieron una asesoría gastronómica especializada, contando con el apoyo de chefs y estudiantes de la carrera de Gastronomía de Inacap, quienes pusieron a disposición su infraestructura, conocimientos y creatividad culinaria, con el objeto de potenciar el valor de los alimentos y abrir nuevas oportunidades comerciales.

MUNDOS

El vicepresidente ejecutivo de Corfo, José Miguel

Benavente, recalcó que "uno de los grandes problemas que ha tenido Chile, es que el mundo del conocimiento y el sector productivo siempre han estado muy lejos, aunque son sumamente complementarios. El mundo empresarial trae desafíos y encuentra competencias técnicas en instituciones como Inacap, para desarrollar propuestas de forma conjunta, basadas en tecnologías como la Inteligencia Artificial y



Empresas con productos de alto potencial, recibieron una asesoría gastronómica especializada.

con una oferta de productos que surge de los territorios".

RECTOR

"GustoInnova, representa el trabajo que queremos proyectar en Inacap y la colaboración, la innovación, la puesta en valor de nuestras raíces en cada región. Este proyecto es un espacio seguro donde nos podemos encontrar, confluyen muchos actores en beneficio de todos, sumando distintas miradas, para construir con identidad y proyección futura. Felicito a todos los estudiantes, docentes y emprendedores quienes, apoyados por la tecnología, innovaron y po-

tenciaron sus productos creando valor", aseguró Lucas Palacios, rector de Inacap, durante la actividad.

HERRAMIENTA

CLAVE

Asimismo, Graciela Urrutia, gerenta de Transforma Alimentos, manifestó que "GustoInnova ha demostrado ser una herramienta clave, para dinamizar la innovación alimentaria desde los territorios. Su enfoque colaborativo ha permitido acelerar el desarrollo de productos con alto potencial comercial y fortalecer los vínculos entre emprendedores, emprede-

doras, academia e industria".

LABORATORIO VIVO

Finalmente, el chef Eugenio Melo, director del CIG Inacap, destacó que esto "es mucho más que un programa formativo. Es un laboratorio vivo de innovación aplicada, donde los estudiantes enfrentan desafíos del mundo real y colaboran con el sector productivo, para aportar soluciones gastronómicas de alto valor".

El evento de cierre incluyó una muestra sensorial de los proyectos desarrollados y la participación de actores relevantes del sector alimentario, del emprendimiento y la innovación.