Programa Estratégico Nacional en Alimentos

TRANSFORMA Alimentos

Proyecto apoyado por CORFO

Una Estrategia de Diversificación e Innovación de la industria alimentaria

Graciela Urrutia, Gerente
Transforma Alimentos

SEMINARIO INTERNACIONAL
Tendencias Alimentarias, Desafíos Tecnológicos y Nutrientes Críticos en Alimentos

05 de junio de 2018

Reducción de Nutrientes Críticos en Alimentos

Desafíos de Innovación Tecnológica

Azúcar
- ✓ Textura/Volumen
- ✓ Apariencia
- ✓ Conservación
- ✓ Disminuye punto de congelación

Sal
- ✓ Realza sabores
- ✓ Enmascara amargor y acidez
- ✓ Conservación
- ✓ Control de procesos de fermentación

Grasas
- ✓ Sabor
- ✓ Textura y Cuerpo
- ✓ Capacidad de aglutinar

Calidad Sensorial del Alimento

Restricciones & Costos de Ingredientes

Funcionalidad Técnica

CONSUMIDORES Percepción

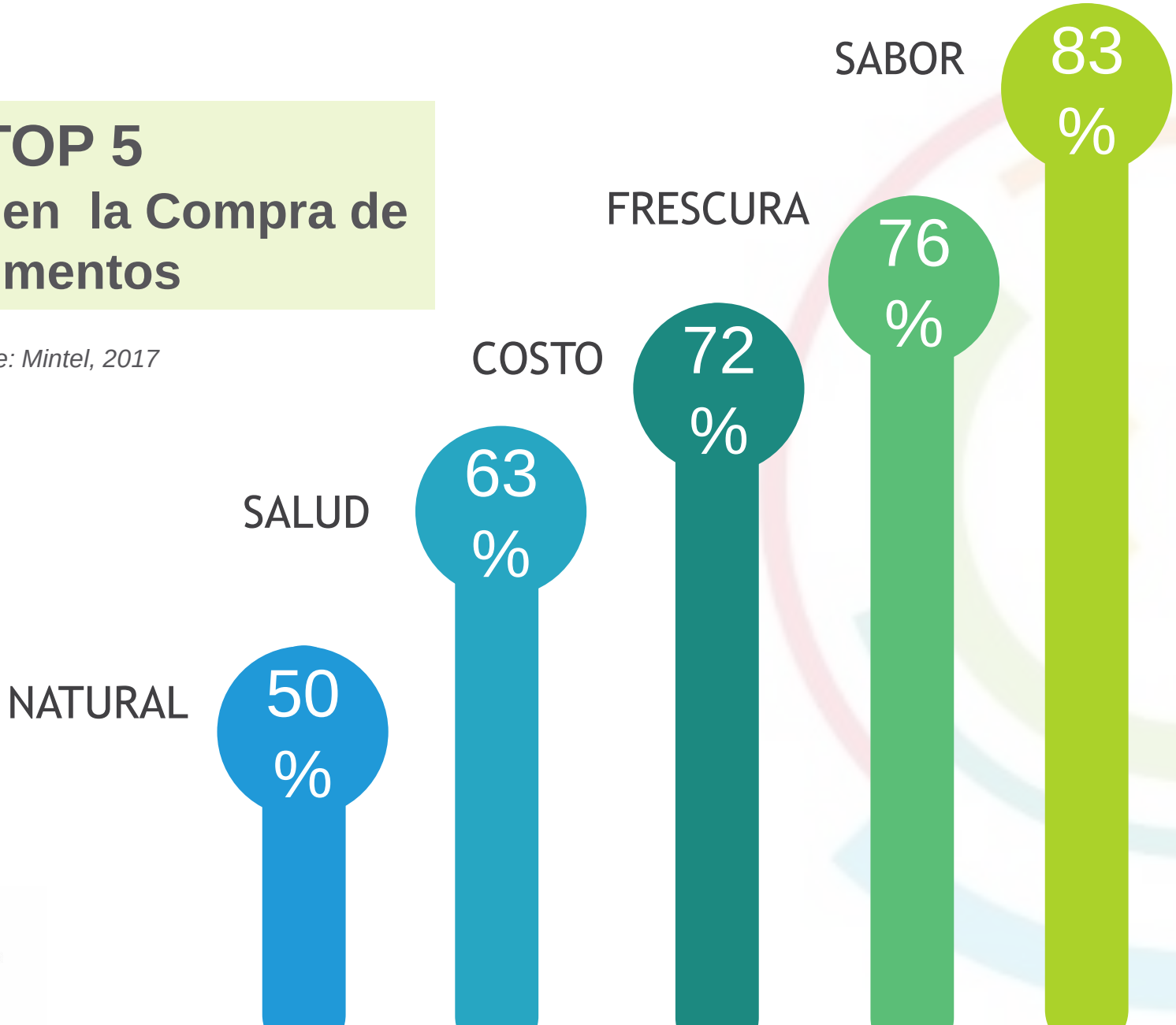
% Market Share

TRANSFORMA Alimentos

Qué buscan los Consumidores?

TOP 5
Prioridades en la Compra de Alimentos

Fuente: Mintel, 2017



TRANSFORMA Alimentos

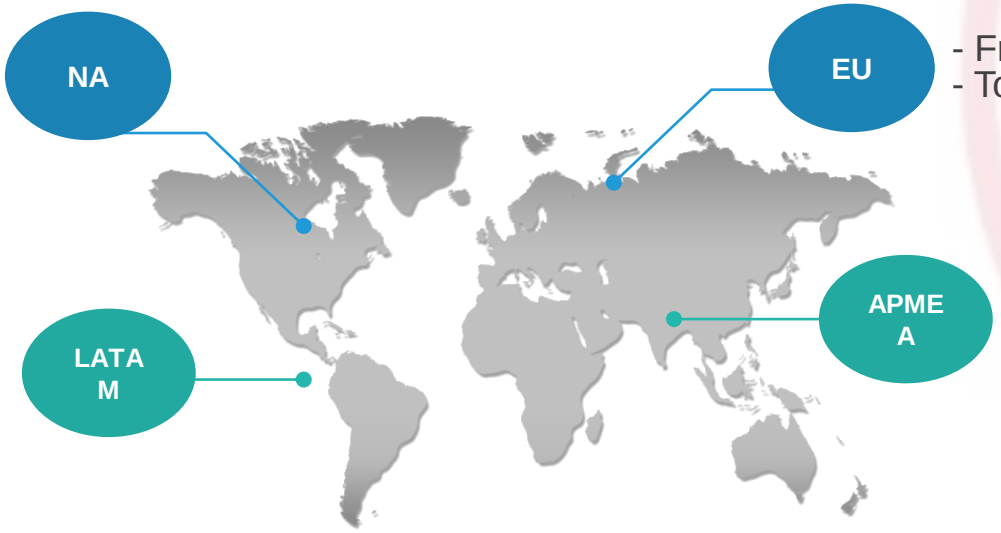
Qué buscan los Consumidores?

CLEAN LABEL/ Etiquetas Limpias

Abreviatura de la industria para alimentos y bebidas saludables, seguras y sostenibles.

Destaca el término “Natural” en forma amplia a nivel global

- GMO-Free
- Organic
- Sustainable
- Whole foods



- Free-From Claims
- Todas las demás

Transparencia Free-From
- Pesticidas
- Alergenos
- Aditivos

- Nada Artificial
- Más natural
- Libre de toxinas

TRANSFORMA Alimentos

Fuente: Kerry Ingredients, 2018;
Europa (EU), Norteamérica (NA), Latino América (LATAM) and Asia Pacifico/Medio Oriente/Africa (APMEA)

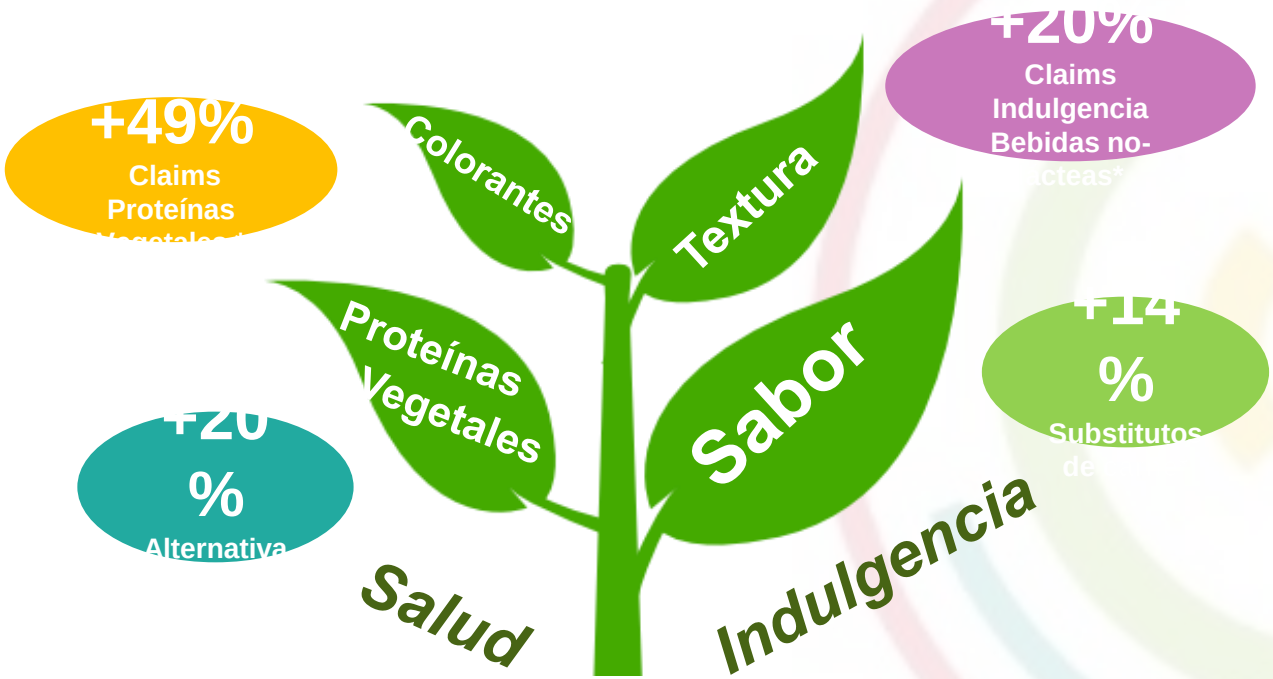
Oportunidades de Innovación

Ingredientes naturales en Alimentos & Bebidas

- Ingredientes vegetales ofrecen opciones más naturales y más saludables
- Múltiples aplicaciones en diversas categorías de productos

El Potencial de las Plantas

Fuente: Innova Market Insights, 2017



** Lanzamiento de productos a nivel Global (% CAGR 2012-2016)*

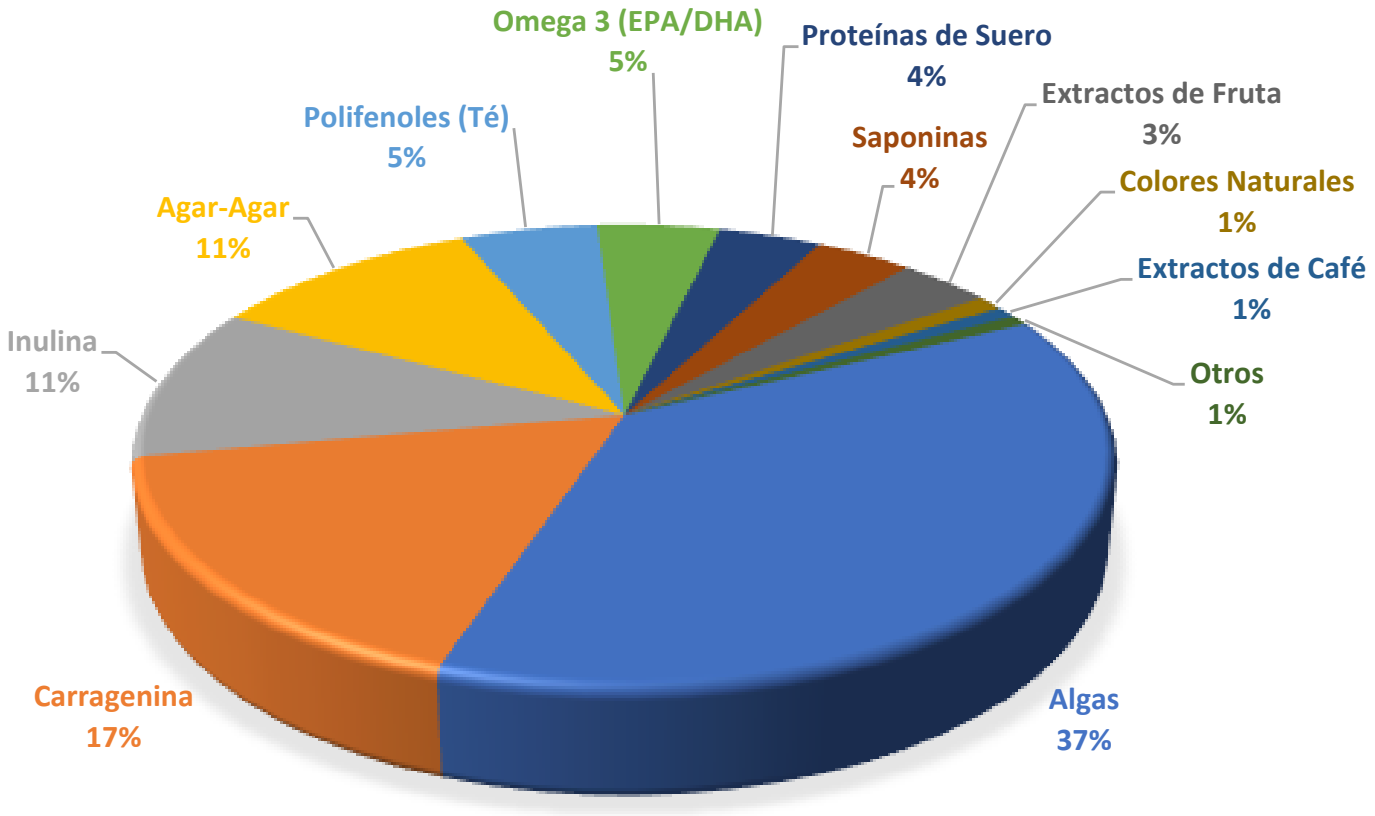
TRANSFORMA Alimentos

Oportunidades para Chile

Ingredientes Naturales y Aditivos especializados

Exportaciones Chilenas de Ingredientes Seleccionados

USS 348 Millones FOB (2017)



Chile participa del 1,9% del mercado global

TRANSFORMA Alimentos

Ejes Estratégicos

Programa Estratégico Nacional Transforma Alimentos

Ejes Transversales

- Infraestructura
- I+D+i y servicios especializados
- Capital Humano
- Información, Estándares y Regulaciones
- Acceso a mercado y nuevos negocios
- Articulación y Redes

Ejes Verticales

Envases y Materiales de embalaje	Alimentos Saludables	Ingredientes y Aditivos naturales de alto valor	Fruticultura de Exportación	Materias Primas Dedicadas
Sofisticar la oferta para extender vida útil, preservar calidad y seguridad de los alimentos.	Desarrollar alimentos para grupos de consumidores específicos.	Contribuir al desarrollo de la industria de ingredientes especializados.	Aumentar la productividad y calidad de la oferta exportable	Asegurar disponibilidad de materias primas de alta calidad para demandas específicas de la industria.

TRANSFORMA Alimentos

Hoja de Ruta – Portafolio de Iniciativas

TRANSFORMA Alimentos

Según ámbitos estratégicos

Eje Brechas	Nombre Iniciativa	Ámbito Estratégico				
		Alimentos Saludable	Ingredientes Naturales	Envases	Fruticultura	Materias Primas
Infraestructura	Centro Tecnológico para la Innovación en Alimentos CeTA	✓	✓	✓		
I+D+i y servicios especializados	Programa Ingredientes Funcionales y Aditivos naturales- IFAN		✓			
	Programa en Envases y Embalajes para Alimentos COINVENTA			✓		
	Programas Fruticultura de Exportación (3)				✓	
	Programa de Innovación e I+D+i en productos, procesos y servicios	✓	✓	✓	✓	✓
Capital humano	Centro de Extensionismos en alimentos	✓				✓
	Programa Formación Capital Humano Calificado/Especializado					✓
Información, estándares y regulaciones	Fortalecimiento Plataforma Información Estratégica en Alimentos Saludables (PIAS)	✓	✓	✓	✓	✓
	Iniciativas Habilitantes en Inocuidad y Calidad Alimentaria	✓	✓	✓		✓
	Sist. de Trazabilidad / Plataforma Certificación Electrónica e-Cert	✓		✓		✓
Acceso a mercado y nuevos negocios	Programa Emprendimiento en alimentos y fruticultura	✓	✓		✓	
	Programa de Atracción de Inversión Extranjera-Alimentos e Ingredientes	✓	✓			
	Programa de Promoción Internacional-Alimentos e Ingredientes	✓	✓			
	Programa de Alimentos Saludables-Grupos específicos	✓				
Articulación y redes	PDT Ingeniería Gastronómica	✓				
	Polos Territoriales de Desarrollo Estratégico de materias primas		✓			
	IFI Cero Pérdida de Materia Prima en la Agroindustria					✓
	IFI Chile Frutícola- Adopción de Soluciones Tecnológicas				✓	

Hoja de Ruta – Iniciativas en Ejecución

Avances del Programa Estratégico Nacional Transforma Alimentos

Eje Brecha	Iniciativas	2016-2018 Corto Plazo	2019-2021 Mediano Plazo	2022-2025 Largo Plazo
	Centro Tecnológico para la Innovación en Alimentos- CETA			
	PTEC Ingredientes Funcionales y Aditivos Naturales- IFAN			
	PTEC Fruticultura de Exportación Zona Centro Norte			
	PTEC Fruticultura de Exportación Zona Centro Sur			
	PTEC Fruticultura de Exportación Zona Sur			
	Plataforma de Innovación en Envases y Embalajes para Alimentos CoINVENTA			
	Programa Smart Agro (En alianza con Prog. Ind.Inteligentes)			
	Programa de Innovación e I+D en productos, procesos y servicios			
	Centro de Extensionismo Agroindustrial y otros			
	Programa Formación Capital Humano Calificado/Especializado			
	Fortalecimiento Plataforma Información Estratégica en Alimentos Saludables (PIA			
	Iniciativas Habilitantes en Inocuidad y Calidad Alimentaria			
	Sist. de Trazabilidad / Plataforma Certificación Electrónica e-Cert			
	Programa Emprendimiento en alimentos y fruticultura			
	Programa de Atracción de Inversión Extranjera-Alimentos e Ingredientes			
	Programa de Promoción Intermacional-Alimentos e Ingredientes			
	Programa de Alimentos Saludables-Grupos específicos			
	PDT Ingenieria Gastronómica			
	Polos Territoriales de Desarrollo Estratégico de materias primas			
	IFI Cero Pérdida de Materia Prima en la Agroindustria			
	IFI Chile Frutícola- Adopción de Soluciones Tecnológicas			

Financiamiento Iniciativas en Ejecución

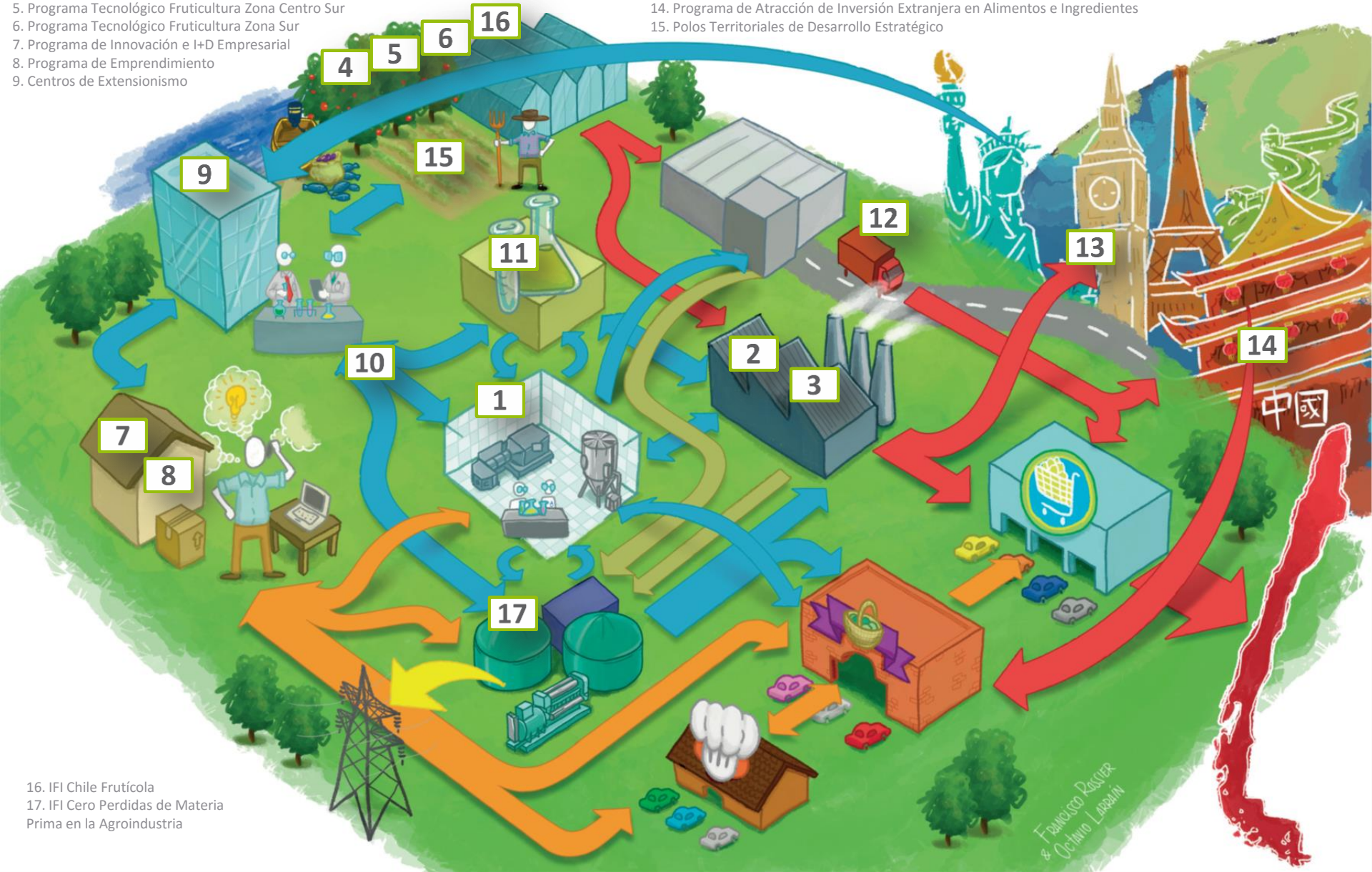
Según Aporte Público/ Privado

Actualizado:
10.04.2018

Hoja de Ruta – Portafolio de Iniciativas

TRANSFORMA Alimentos

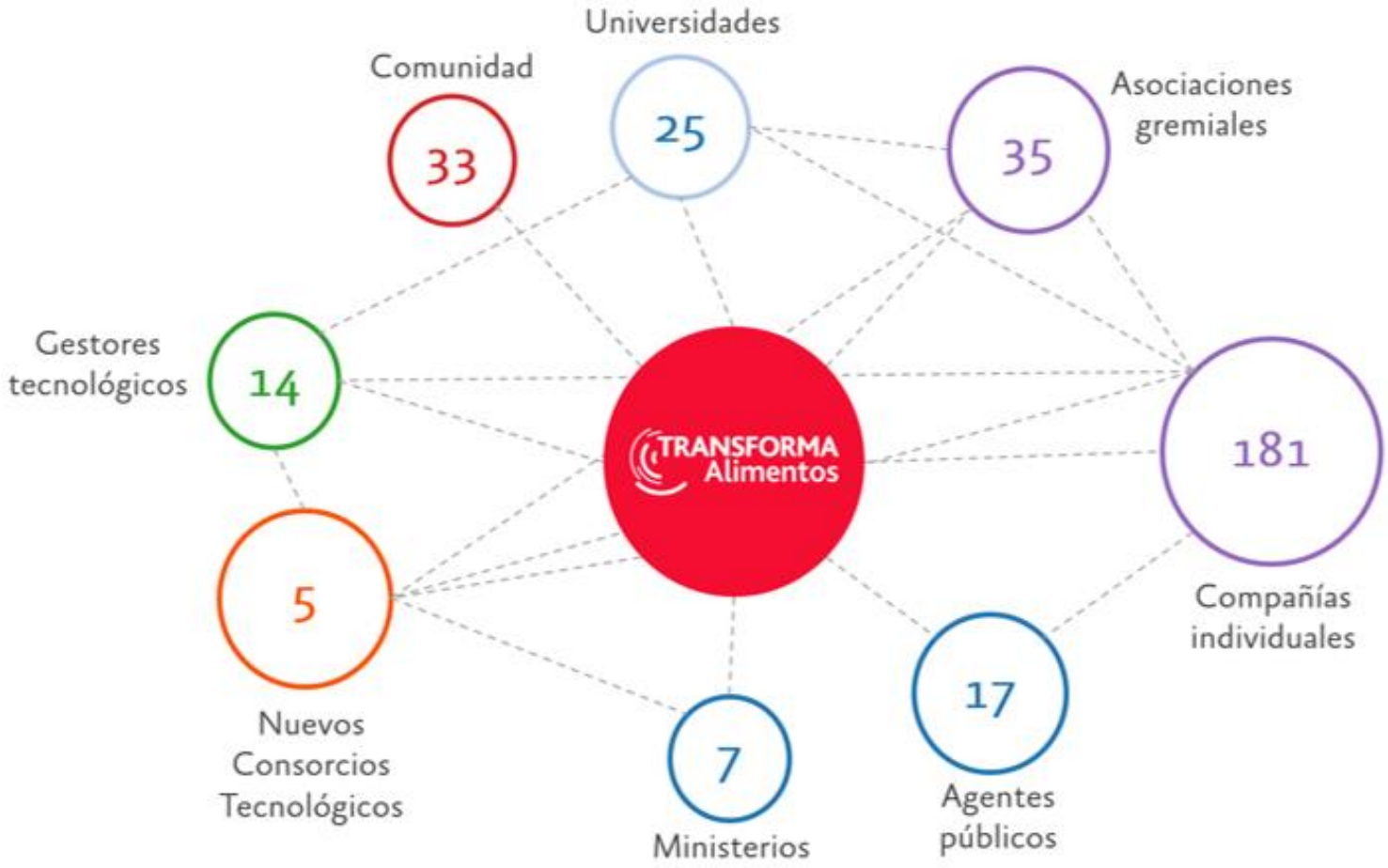
1. Centro Tecnológico para la Innovación Alimentaria
2. Programa Tecnológico Ingredientes Funcionales y Aditivos Naturales Especializados
3. Programa Tecnológico Envases y Nuevos Materiales de Embalaje
4. Programa Tecnológico Fruticultura Centro Norte
5. Programa Tecnológico Fruticultura Zona Centro Sur
6. Programa Tecnológico Fruticultura Zona Sur
7. Programa de Innovación e I+D Empresarial
8. Programa de Emprendimiento
9. Centros de Extensionismo
10. Fortalecimiento de la Plataforma PIA+S
11. Estándares y Fortalecimiento del Sistema Nacional de Diagnóstico, Calidad e Inocuidad Alimentaria
12. Sistema de Trazabilidad Total Cadenas Alimentarias
13. Programa de Promoción Internacional en Alimentos e Ingredientes
14. Programa de Atracción de Inversión Extranjera en Alimentos e Ingredientes
15. Polos Territoriales de Desarrollo Estratégico



16. IFI Chile Frutícola
17. IFI Cero Perdidas de Materia Prima en la Agroindustria

Fortalecimiento de Redes de Colaboración

Más de 300 Entidades vinculadas a las Iniciativas en Ejecución



TRANSFORMA Alimentos

Actualizado: 10.04.2018

Iniciativas I+D+i de Largo Plazo

Cierre de brechas tecnológicas

TRANSFORMA Alimentos

Proyecto apoyado por CORFO FIE Fondo de Inversión Estratégica

Centro Tecnológico para la Innovación Alimentaria

Dinamizar el proceso de generación de productos de alto valor en la industria mediante el **desarrollo y escalamiento comercial de nuevos ingredientes y alimentos saludables**.

Proveer tecnologías y articular capacidades para mejorar la cadena de producción de alimentos, uniendo la academia con el sector empresarial, a través de la generación de I+D+i.

Centro Tecnológico para la Innovación en Alimentos

Programas Tecnológicos Estratégicos

Son **programas colaborativos de I+D+i** entre empresas, centros tecnológicos, universidades y otras entidades participantes, para lograr masa crítica, especialización y profundidad tecnológica en el sector abordado.

Se busca la ejecución de un **portafolio de proyectos** de investigación aplicada con **visión de largo plazo**, para cerrar brechas tecnológicas y obtener **resultados de alto impacto**.

Co-Inventa

Envases y Materiales de Embalaje

IFAN

Ingredientes Funcionales y Aditivos Naturales

Iniciativas I+D+i empresarial de corto plazo

Convocatoria Nacional Temática Proyectos de innovación Alimentos Saludables

Fundación para la Innovación Agraria

31 proyectos

Su objetivo es apoyar la realización de proyectos de innovación que promuevan la agregación de valor de la materia prima proveniente del sector agrario nacional, para fortalecer la industria de alimentos saludables.

Programa de Innovación e I+D Empresarial dirigido al sector de Alimentos.

CORFO

FIE
Fondo de Inversión Estratégica

50 proyectos

Desarrollo de nuevos o mejorados productos, bienes, servicios y/o procesos, a través de testeo y validación necesarias para llevar un prototipo desde su mínima escala a un producto validado para su salida a mercados tres líneas de postulación que considera i) Prototipos de Innovación, ii) Validación y Empaquetamiento, y iii) Contratos Tecnológicos.

Iniciativas de Emprendimiento

TRANSFORMA Alimentos

Fondo de Subsidio Semilla de Asignación Flexible de Innovación (SSAF) CORFO

Buscan apoyar la creación de **prototipos**, **validaciones técnicas y comerciales.**

6 Proyectos incubados HORTIFRUT®

www.hortifrut-challenge.com

6 Proyectos incubados incubatecufro

convocatoria.incubatec.cl

Iniciativas de Centros de Extensionismo

- Buscan disponer de mecanismos destinados a estimular a las empresas a adquirir, mejorar y **absorber tecnologías y capacidades para estimular la innovación** ya sea de productos, de procesos o de organización. El fin es lograr la actualización tecnológica y el vínculo con las fuentes de financiamiento para la renovación tecnológica.
- Buscan brindar a las empresas pequeñas y medianas **una oferta efectiva en servicios tecnológicos especializados y asistencia técnica** para una rápida y adecuada transferencia tecnológica, que fortalezca su capacidad para innovar continuamente:

1 Centro de Extensión Vitivinícola del Sur

Entrega servicios de extensión a los pequeños y medianos viticultores del valle de Tutuvén, al sur del Maule; valle de Itata, en Ñuble; valle de Biobío y valle de Malleco, al norte de La Araucanía.

http://extensionvitivinicoladelsur.cl/

2 Centro de Extensión Hortícola

Entrega servicios a productores del sector hortícola de la Región Metropolitana y Región de O'Higgins.

https://cultivauchile.cl

3 Centro de Extensionismo Agroindustrial

Entrega servicios a la industria de Alimentos Procesados de Regiones de Valparaíso, O'Higgins, Maule y Bio-Bio

Iniciativa Si ión

Cierre de Pro

TRANSFORMA Alimentos

PIA+S

Plataforma de Información en Alimentos Saludables

12, la Fundación para la ovación Agraria (FIA) y pusieron en marcha el rama de Innovación en Alimentos Saludables +S), con el objetivo de sar la industria chilena ora de alimentos en el ercado internacional y ecer la creación de un rno apropiado para la innovación y el limiento y desarrollar ierta que responda al mercado interno e internacional.

www.piaschile.cl

Iniciativas Sistemas de Estándares

Iniciativas Habilitantes en Calidad e Inocuidad Alimentaria

1	Diseño e implementación de **estándares para la disminución** programada **de nutrientes críticos** en las MIPYMEs alimentarias, con reconocimiento de la autoridad sanitaria (MINSAL)	CECTA Centro de Estudios en Ciencia y Tecnología de los Alimentos- USACH
2	Diseño e implementación de un **Plan Nacional de Cierre de Brechas de Contaminantes Químicos** (agroquímicos, residuos medicamentos veterinarios, otros) en productos primarios	UCHILE Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias
3	Implementación de un **sistema nacional integrado de laboratorios públicos de alto estándar** especializados, para fortalecer las capacidades analíticas y diagnósticas en calidad e inocuidad alimentaria	USACH
4	Diseño e implementación de un **sistema de gestión para estándares en alimentos funcionales (AF)** y reconocimiento de la categoría de AF en el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA)	UTALCA

Iniciativas Acceso a Mercado y Nuevos Negocios

Coordinación Pública

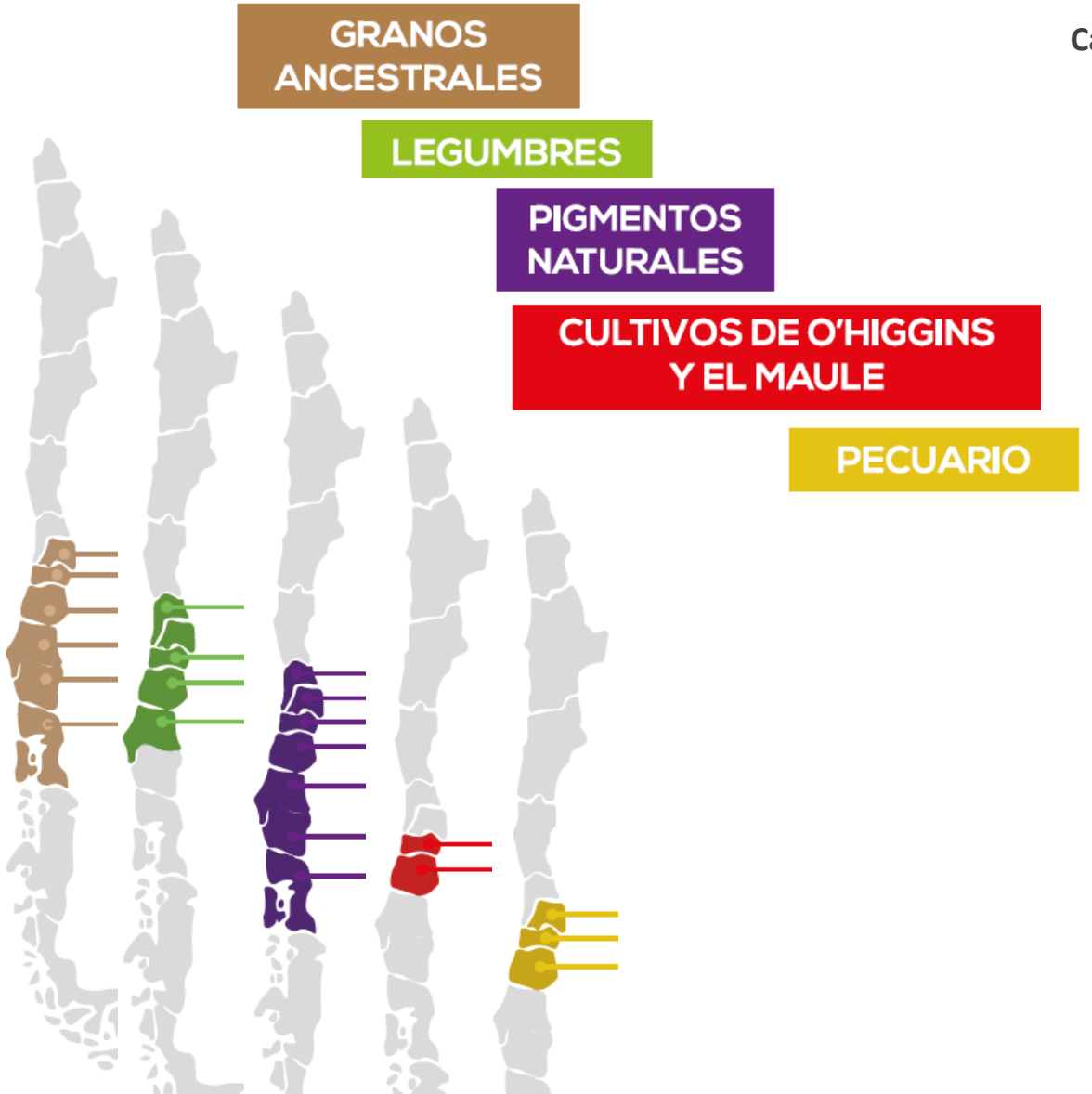
TRANSFORMA Alimentos

1 Programa de Promoción Internacional en Alimentos e Ingredientes

2 Programa de Atracción de Inversión Extranjera en Alimentos e Ingredientes

Polos Territoriales de Desarrollo Estratégico

Articulación y Redes- Foco en cadenas de valor



Características:

- Encadenamientos entre agricultores, empresas transformadoras y centros tecnológicos
- Diversificación productiva
- Agregación de valor
- Desarrollo tecnológico e instalación de capacidades
- Valor compartido (comercio justo, agricultura de contrato, otros)
- Dinamización de la economía de los territorios
- Sustentabilidad social, económica y ambiental
- Desarrollo territorial

Red de Colaboración en Ingredientes

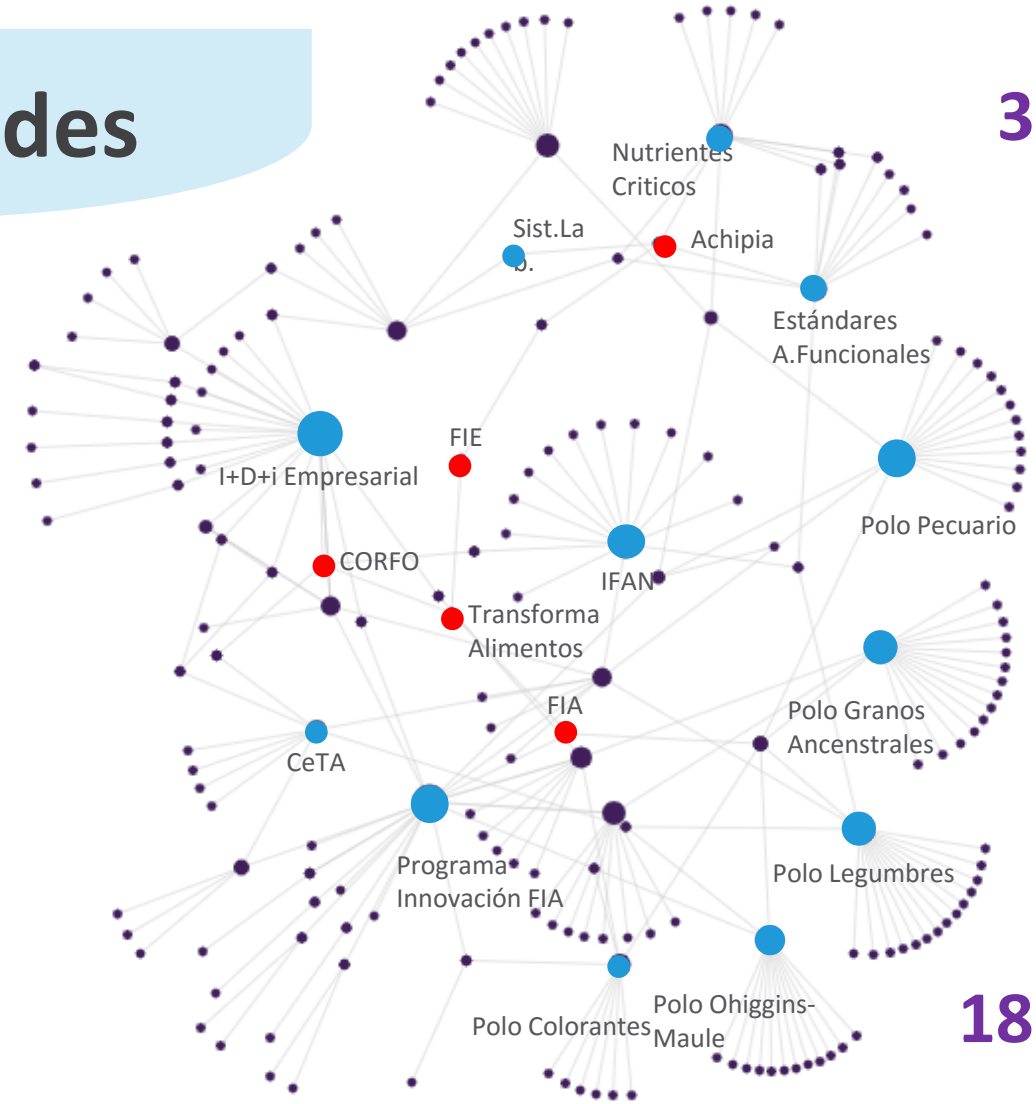
Iniciativas vinculadas a la Hoja de Ruta- Transforma Alimentos

180 Entidades

124 empresas

38 I+D+i

18 Públicos



TRANSFORMA Alimentos

Programa Estratégico Nacional en Alimentos

TRANSFORMA Alimentos

Proyecto apoyado por CORFO

Una Estrategia de Diversificación e Innovación de la industria alimentaria

Graciela Urrutia, Gerente
Transforma Alimentos
graciela.urrutia@transformaalimentos.cl

SEMINARIO INTERNACIONAL
Tendencias Alimentarias, Desafíos Tecnológicos y Nutrientes Críticos en Alimentos

05 de junio de 2018