

CeTA ofrece apoyo a quienes desarrollen innovaciones alimentarias

El camino más efectivo para sorprender al mercado

FRANCISCA ORELLANA

Palomitas dulces sin azúcar, utensilios comestibles o harina enriquecida con algas son algunos de los más recientes alimentos innovadores hechos por emprendedores locales que buscan revolucionar la industria.

"Hoy los consumidores buscan funcionalidad en lo que comen: los adultos mayores prefieren productos con beneficios para las articulaciones o el corazón, mientras que los más jóvenes optan por aquellos que aporten proteínas o energía

Algunos de los productos que han tenido la oportunidad de desarrollarse gracias a este centro son palillos comestibles, palomitas dulces sin azúcar y un sucedáneo vegetal de queso crema.

para enfrentar las exigencias de su día a día", comenta Jean Paul Veas, director ejecutivo del Centro Tecnológico para la Innovación Alimentaria (CeTA).

La entidad publico privada está apoyada por Corfo y cuenta con tres centros de innovación en Chile y una red nacional de pilotaje para brindar infraestructura, capital humano y/o tecnología a empresas de alimentos para que puedan salir al mercado. Acaban de presentar seis nuevos productos con valor agregado que han apoyado y que ya están a la venta. Uno de ellos es Mix Pop, un snack de palomitas dulces sin



Los palillos comestibles de la marca Paleatos son hechos con biomaterial.

azúcar desarrollado por Óscar Azócar y Fabiola Solar, que viene en dos sabores poco tradicionales sin sellos de advertencia: una versión dulce de manjar nuez y la opción salada de queso merkén. Con CeTA lograron una formulación de un jarabe saludable a escala comercial.

Otro es Alga y Vida, una harina de trigo enriquecida con algas Chondrus crispus, recolectadas de forma sustentable en el borde costero y que puede ser usada en panadería, snacks y pastas. Ocuparon el equi-



Fabiola Solar y Óscar Azócar crearon un snack de palomitas dulces sin azúcar.

pamiento de la entidad para lograr la mezcla y formulaciones de acuerdo con el reglamento sanitario. También está Vegadelphia, un sucedáneo de queso crema vegetal a base de soya creado por Fabián Sanhueza, fundador de Wow Sushi Delivery, que transformó su receta casera en una formulación comercial.

A ellos se suman AWA Solar -bebida funcional creada a partir de agua capturada del aire y energizada por el sol-, Paleatos -palillos comestibles hechos de biomaterial- y el proyecto de revalorización del ostión de Marbella Tongoy, que utiliza el molusco que era descartado por su color o tamaño para ofrecerlo en una versión gourmet al merkén en conserva.

"Estos productos son la materialización de la innovación alimentaria chilena en ejemplos concretos, dan-

do respuesta a inquietudes y demandas crecientes entre los consumidores nacionales", dice Veas.

Acota que, una vez cumplidos los requisitos técnicos, el éxito de cada uno de ellos en el mercado dependerá de que los emprendedores cuenten con un modelo de negocios sólido que les permita crecer en los distintos canales de distribución: "Un producto excelente desde el punto de vista sensorial puede fracasar si no viene respaldado por una propuesta de valor clara, dirigida a los clientes objetivos y sustentada en una estructura de costos adecuada. Por ello, los emprendedores deben prestar especial atención a estos aspectos para fomentar un alta recompra y asegurar así el éxito de su emprendimiento".

¿Qué tipo de servicios son los que más les solicitan los emprendedores?

"Entre las solicitudes más frecuentes destacan la industrialización de procesos que los emprendedores realizan a escala de cocina y, por otro, la búsqueda de financiamiento ya que el flujo de caja suele ser el mayor desafío para este tipo de clientes. Cuando los emprendedores se acercan, lo hacen con diversas necesidades y con distintos niveles de madurez de sus productos, pero trabajar con nosotros les garantiza que su producto cumplirá la legislación nacional y podrá comercializarse formalmente".

¿Cuánto cuestan los servicios de CeTA?

"Somos un centro CORFO que recibe financiamiento basal del Estado, por ello, los servicios incluyen un descuento significativo en las cotizaciones. Sin embargo, existen costos que debemos cubrir".

Nuevas

Creamas Decor UP

1L

La Crema de los Profesionales

La Clásica

DECOR UP

ALTO EN AZÚCARES
ALTO EN GRASAS SATURADAS
ALTO EN CALORÍAS

CREMA VEGETAL SAVOR CHANTILLY
CON AZÚCAR

27% GRASAS

CONT. NET: 1L

1L

Nueva

Chocolate

DECOR UP CHOC

CREME TIPO CHANTILLY

SABOR CHOCOLATE

IDEAL PARA CONFECTURAS Y DECORACIONES

DECOR UP CHOC SAVOR CHOCOLATE

1L

1L

Nueva

Velvet

Sabor lácteo

DECOR UP VELVET

24% DE GRASAS

IDEAL PARA RELLENAR Y DECORAR

IDEAL FOR FILLING AND DECORATIONS

AZÚCARADA / SWEETENED

SABOR LÁCTEO / MILKY TASTE

ALIMENTO CON SELLO "ALTO EN", EVITA SU CONSUMO.