

## INFORME TÉCNICO PROYECTO DE DIFUSIÓN Y TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA

### 1. Identificación del proyecto

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Código:               | 208-7181  |
| Nombre:               | BIOPROSPECCION - DE EMPRESAS DEL SECTOR ALIMENTO A ESTADOS UNIDOS |
| Tipo Instrumento:     | MISION TECNOLOGICA  |
| Nombre Patocinador:   | Corbac Limitada   |
| Tipo de Informe:      | Informe Final   |
| Período Ejecución:    | 28/06/08 - 03/07/08   |
| Ejecutivo Financiero: | DM  |
| Ejecutivo Técnico:    | MD  |

### 2. Síntesis del Proyecto

Misión a EEUU donde se visitaron empresas productoras de principios activos y tecnologías particulares para la industria alimentaria tales como probióticas, microencapsulados, suplementos alimentarios y extractos botánicos.

Contemporáneamente se visita la Fancy Foods, la feria más importante de alimentos gourmet de EEUU.

El Consejo de Innovación para el custer de alimentos procesados postula como una de las más importantes líneas de acción la necesidad de transferir tecnologías a las pequeñas empresas.

### 3.- Cambios Autorizados

| Fecha | Cambio |
|-------|--------|
|-------|--------|

|  |                           |
|--|---------------------------|
|  | No se solicitaron cambios |
|--|---------------------------|

### 4.- Beneficiarios

| EMPRESA                              | PARTICIPANTE                | Teléfono: | email:                  | Tipo de Empresa     |
|--------------------------------------|-----------------------------|-----------|-------------------------|---------------------|
| 1 Corbac Ltda.                       | Christian Cortes Madariaga. | 7353027   | c.cortesm@corbac.cl     | Grande Beneficiario |
| 2 Mundo Marino S.A.                  | Patricio Rojas Galleguillos | 7168203   | projas@mundo-marino.cl  | Mipyme Beneficiario |
| 3 Helados La Plaza                   | Mariana Lledo Marti         | 6831873   | gusca71@Hotmail.com     | Mipyme Beneficiario |
| 4 Empresas Langer                    | Fred Langer Torres          | 8529003   | producción@langer.cl    | Grande Beneficiario |
| 5 Moder y Cía. Ltda                  | Claudio Corona Vallefin     | 6398413   | Corona.Innova@Gmail.co  | Mipyme Beneficiario |
| 6 Ewertz & Méndez Ltda.              | Mónica BerettaRiquelme      | 2095025   | monica@bio-beretta.cl   | Mipyme Beneficiario |
| 7 Agroaliment.Muñoz & Cía. Ltda      | Veronica MuñozAlarcón       | 2123845   | veromunoz@gmail.com     | Mipyme Beneficiario |
| 8 AlimentosProvidencia Ltda.         | Dante BarañoCalderón        | 2040281   | dantebaranao@gmail.com  | Grande Beneficiario |
| 9 AlimentosMatias Baraño C. E.I.R.L. | Matias BarañoCulaciati      | 2049249   | matiasbaranao@hotmail.c | Mipyme Beneficiario |

### 5.- Plan de Actividades

| Inicio     | Término    | Actividad |
|------------|------------|-----------|
| 09/06/2008 | 09/06/2008 | Taller 1  |

#### Descripción

| % Cum | Detalle |
|-------|---------|
| 100%  |         |

| <b>Inicio</b> | <b>Término</b> | <b>Actividad</b>   |
|---------------|----------------|--|
| 29/06/2008    | 01/07/2008     | 3 días de Visita Feria Internacional Fancy Food New York |

**Descripción**

| <b>% Cum</b> | <b>Detalle</b>   |
|--------------|--|
| 100%         | Recorrido por stands por países. Se participa en la inauguración del Pabellón de Chile donde participa el Ministerio de Agricultura y ProChile. en forma libre |

---

| <b>Inicio</b> | <b>Término</b> | <b>Actividad</b>  |
|---------------|----------------|---|
| 30/06/2008    | 30/07/2008     | Visita empresa - se espera confirmación de embajada EE.UU |

**Descripción**

| <b>% Cum</b> | <b>Detalle</b>     |
|--------------|--------------------|
| 100%         | Visita Fancy Foods |

---

| <b>Inicio</b> | <b>Término</b> | <b>Actividad</b>  |
|---------------|----------------|---|
| 30/06/2008    | 30/07/2008     | Visita empresa - se espera confirmación de embajada EE.UU |

**Descripción**

| <b>% Cum</b> | <b>Detalle</b>           |
|--------------|--------------------------|
| 100%         | Se visita Dynamic Health |

---

| <b>Inicio</b> | <b>Término</b> | <b>Actividad</b>  |
|---------------|----------------|---|
| 01/07/2008    | 01/07/2008     | 10 Horas A.M. Sabinsa Corp., visita instalaciones de la empresa |

**Descripción**

| <b>% Cum</b> | <b>Detalle</b>                                   |
|--------------|--|
| 100%         | Se visitan Sabinsa y Tishcon Gel-tec Corporation |

---

| <b>Inicio</b> | <b>Término</b> | <b>Actividad</b>  |
|---------------|----------------|---|
| 02/07/2008    | 01/07/2008     | Visita a empresa se espera confirmación de embajada EE.UU |

**Descripción**

| <b>% Cum</b> | <b>Detalle</b>         |
|--------------|------------------------|
| 100%         | Visita Store's Gourmet |

---

| <b>Inicio</b> | <b>Término</b> | <b>Actividad</b>  |
|---------------|----------------|---|
| 03/07/2008    | 03/07/2008     | 11 Horas A.M. BioGaia Corp. – se espera confirmación de casa matriz desde Suecia. |

**Descripción**

| <b>% Cum</b> | <b>Detalle</b>                            |
|--------------|---|
| 100%         | Se conversa con BioGaia en la Fancy Foods |

---

| <b>Inicio</b> | <b>Término</b> | <b>Actividad</b>  |
|---------------|----------------|---|
| 31/07/2008    | 31/07/2008     | Taller 2. Programa para realizar el taller de difusión: |

**Descripción**

| <b>% Cum</b> | <b>Detalle</b> |
|--------------|----------------|
| 100%         |                |

---

| Inicio     | Término    | Actividad             |
|------------|------------|-----------------------|
| 04/08/2008 | 04/08/2008 | Entrega Informe Final |

#### Descripción

| % Cum | Detalle |
|-------|---------|
| 100%  |         |

---



---

## 6.- Seguimiento

08-ago-08 Taller 2

## 7.- Conclusiones

Las principales conclusiones se refieren a la identificación de las tendencias que afectarán a la industria de alimentos en el futuro, sus consecuencias prácticas y los desafíos que puedan implicar para las empresas chilenas:

La principales tendencias identificadas mencionan:

- 1.- La necesidad de incorporar el concepto de salud a los alimentos a través de:
  - Incorporar Prebióticos (promotores de microorganismos "benéficos" del tracto digestivos.
  - Incorporar Probióticos: microorganismos vivos benéficos que se agregan a los alimentos
  - Nutracéuticos: alimentos que incorporan algún compuesto funcional (ej. omega 3, antioxidantes).
- 2.- Inocuidad: un manejo sanitario mejorado de toda la producción alimentaria e incorporación de herramientas de trazabilidad.
- 3.- Orgánicos: producción de alimentos cada vez con menos procesamientos industriales y adición de químicos.
- 4.- Consumidores más informados: el consumidor actual y futuro está preocupado de su salud y del tipo de alimento que consume. Además tiene acceso a mayor información con relación a la composición y producción de alimentos.

Las consecuencia para la industria es que deben desde ya afrontar estos desafíos y en este sentido se pudieron visitar empresas líderes mundiales en la producción de insumos bio alimenticios (Ej. probióticos y prebióticos de Sabinsa, CoeQ de Dynamic Health, nutracéuticos de Tishcon, regulador natural de niveles de glucosa de Toyo Bio Pharma) posibles de incorporar ya a las cadenas productivas.

Se constata que en Chile falta una base científica y existen pocos proveedores para poder incorporar adecuadamente a la cadena de producción de alimentos estos "insumos" de última generación.

Se considera alto el nivel de actividades ejecutadas por lo que se sugiere aprobar el Informe Final.

---

Marcelo Dentone  
Ejecutivo de Proyectos  
Innova Chile