



El centro está ubicado en Orizon Seafood de Coronel.

Para potenciar el desarrollo de productos

# Inauguran Centro de Innovación Alimentaria en Coronel

Se dispondrá de la infraestructura para startups y pymes para que puedan desarrollar proyectos de pilotaje.

En Coronel inauguraron un nuevo Centro de Innovación Alimentaria y que impulsará el desarrollo de productos basados en materias primas locales, con el objetivo de potenciar la economía de la Región del Biobío y de la zona sur del país. Esto al alero del Centro Tecnológico para la Innovación Alimentaria (CeTA) y Orizon Seafood.

Mariana Soto, presidenta del directorio de CeTA, comentó que el objetivo del centro "es contribuir a diversificar el portafolio de productos alimenticios de Chile y añadir valor a lo largo de toda la cadena productiva. Para dar respuesta efectiva a este compromiso país, y con el apoyo de Corfo, nace CeTA Coronel, un espacio que nos enorgullece por la calidad de su infraestructura, tecnología y profesionales altamente calificados. Este centro atenderá de forma descentralizada y eficiente a las necesidades de empresas y emprendedores de la macrozona sur que buscan innovar en sus productos, agregando más valor".

Este recinto permitirá realizar procesos de deshidratación convectivo y al vacío, prensado y extracción de jugos, diferentes tipos de moliendas, tamizado, emulsiones, concentración,

### ● Procesos

Se realizan procesos de deshidratación convectivo y al vacío, prensado y extracción de jugos, diversos tipos de molienda, tamizado, entre otros.

pasteurización y esterilización, además de contar con líneas de envasado y una unidad de packaging.

En concreto, este centro está ubicado en Orizon Seafood de Coronel y cuenta con un espacio de 235 metros cuadrados, con maquinaria que incluye laboratorios, áreas de desarrollo de productos, líneas de producción y asesoría de profesionales.

Y esta infraestructura está disponible para startups, pymes y grandes empresas, para que puedan desarrollar proyectos de pilotaje y prototipado de alimentos que busquen satisfacer las nuevas demandas de consumidores más exigentes, así como también colaborar con las necesidades de la industria agrícola y pesquera.

Rigoberto Rojo, gerente general de Nutrisco, dijo que "esto nos lleva estar permanentemente fomentando la innovación".