



DFMAS
SUPLENTO

MES DE LA ALIMENTACIÓN

¿CÓMO AVANZA CHILE EN INNOVACIÓN ALIMENTARIA?

Su diversidad climática y geográfica, sumado a un talento humano de alto nivel, convierten a Chile en un terreno fértil para la producción de alimentos saludables y de alta calidad. La innovación es clave para enfrentar desafíos como la sostenibilidad y las nuevas exigencias de los consumidores.

Según datos oficiales, Chile es una potencia alimentaria mundial: el 31% de las empresas pertenece a este rubro y el 23% de los empleos es generado por este sector, que además representa un 23% de las exportaciones totales del país. De hecho, cifras de InvestChille destacan que nuestro país es uno de los 15 mayores exportadores agrícolas del mundo y ha posicionado más de 50 productos en todos los mercados donde está presente, siendo líder mundial en la exportación de varios productos, como salmón, trucha y cerezas frescas.

En este escenario, calidad, salud, sostenibilidad, competitividad y seguridad alimentaria, son algunas de las exigencias ineludibles para la industria local de alimentos. Por ello, también lo son para la investigación, innovación y colaboración en el ecosistema en torno a este rubro.

“Es importante recordar que el objetivo final de cualquier innovación es la generación de valor y rentabilidad”, señala el académico del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA) de la Universidad de Chile, Adriano Costa de Camargo, quien además es director de la Unidad de Nutrición Básica de esta institución.

A su juicio, una tendencia

internacional que se está reflejando en Chile es la preocupación con el bienestar emocional. “Hay ejemplos a nivel nacional que han sido exitosos en innovar a través de la utilización de ingredientes saludables, como es el caso del triptófano, un aminoácido esencial involucrado en la producción de serotonina que ayuda a regular el estado de ánimo”, agrega.

Para Graciela Urrutia, gerente de Transforma Alimentos, una iniciativa impulsada por Corfo y apoyada por el Ministerio de Agricultura, hay varias innovaciones implementadas por la industria de alimentos que son destacables. Entre ellas, detalla que se han desarrollado soluciones tecnológicas que responden a la necesidad de adaptarse a los desafíos del cambio climático y a las nuevas demandas y preferencias de consumo por alimentos más saludables y sostenibles. “También a la necesidad de mejorar la eficiencia y seguridad a lo

largo de toda la cadena de valor”, añade.

Las tendencias

La innovación y la tecnología van de la mano como capacidades esenciales en la producción de alimentos. En el caso de nuestro país, el jefe de alimentación equilibrada y alimentación de Agrosuper, Claudio Riquelme, profundiza: “La innovación alimentaria está en una fase dinámica, con esfuerzos enfocados en mejorar la salud nutricional de la población a través de los alimentos y de un estilo de alimentación más equilibrada, que permita disfrutar”. En esa línea, el ejecutivo destaca las innovaciones que tienen que ver con el desarrollo de nuevos formatos, tamaños, ingredientes y sabores, así como el uso de tecnología de precisión para optimizar recursos.

También desde la industria, el gerente de calidad, innovación y excelencia operacional de Empresas Iansa, Pablo Sanhueza, valora “las tendencias de productos de origen natural, plant based o mínimamente procesados, así como la búsqueda de productos dirigidos a mejoras del bienestar físico y mental”.

El agro se renueva

Frente a las nuevas exigencias y a las tendencias que vienen, el trabajo del agro local también está adaptándose. “La agricultura chilena está en plena transformación hacia una producción más sustentable, gracias a varias innovaciones tecnológicas y normativas impulsadas desde este ministerio”, afirma el ministro de Agricultura, Esteban Valenzuela, respecto al momento que vive el agro en Chile.

Un ejemplo destacado, dice, es la nueva Ley de Riego, “que prioriza el apoyo a pequeños y medianos agricultores e incorpora criterios ambientales, fomentando soluciones basadas en la naturaleza y la gestión eficiente del agua”.

A juicio de Sanhueza, en tanto, desde el punto de vista tecnológico ha tomado relevancia la agricultura de precisión, el uso de bioestimulantes, la implementación de energías limpias en la cadena productiva con procesos menos intensivos en consumo energético, agua y huella de gases de efecto invernadero, así como la gestión integrada de residuos, con foco en la reducción y circularidad.



Se han desarrollado soluciones tecnológicas que responden a la necesidad de adaptarse a los desafíos del cambio climático y a las nuevas demandas y preferencias de consumo por alimentos más saludables y sostenibles.