

Fecha: 19-10-2024 Medio: El Sur Supl.: El Sur

Tipo: Noticia general

Título: Inauguran Centro Coronel Alimentaria en de Innovación

Pág.: 10 Cm2: 298,5 VPE: \$717.817

Lectoría:

10.000 Tiraje: 30.000

Favorabilidad: No Definida



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 eco-nomía 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 alimenti-cios de Chile y añadir valor a lo largo de toa la cadena productiva. Para dar respuesta efectiva a este compromiso país, y con el apoyo de Corfo, nace CeTA Coronel, un espacio que nos enor-gullece por la calidad de su infraestructura, tecnología y pro-fesionales 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

Este recinto permitirá reali-zar procesos de deshidratación convectivo y al vacío, prensado y extracción de jugos, diferen-tes tipos de moliendas, tamizado, emulsiones, concentración,

Procesos

Se realizan procesos de deshi-dratación convectivo y al vacío, prensado y extracción de jugos, diversos tipos de molienda, ta-mizado, 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 espa-cio de 235 metros cuadrados, con maquinaria que incluye laboratorios, áreas de desarrollo de productos, líneas de produc-ción y asesoría de profesionales.

Y esta infraestructura está disponible para startups, pymes y ponible para startups, pynies y grandes empresas, para que pue-dan desarrollar proyectos de pi-lotaje y prototipado de alimen-tos que busquen satisfacer las nuevas demandas de consumi-dores más exigentes, así como también colaborar con las necetambién colaborar con las necesidades de la industria agrícola y pesquera.

Rigoberto Rojo, gerente gene-ral de Nutrisco, dijo que "esto nos lleva estar permanentemen-te fomentando la innovación".

