

EL MERCURIO
innovación

295

SANTIAGO DE CHILE | 29 | 8 | 2024
 Mail: innovacion@mercurio.cl
 Instagram: [@innovacion_elmercurio](https://www.instagram.com/innovacion_elmercurio)
 LinkedIn: Innovación El Mercurio



Anna Makanju, vicepresidente de Asuntos Globales de OpenAI: "Es muy interesante cómo en Chile se están juntando para pensar en regulaciones que pueden funcionar para la región"



MISS BERNI, la edtech que captó el interés del family office del grupo Hiller, uno de los socios del Movistar Arena. 12



TALENTO FUTURO
 CAPITULO 4

Seis de cada diez trabajadores deberá capacitarse en tecnologías como IA y big data en el próximo quinquenio. 15

Con 37 finalistas, Premio Nacional de Innovación, Avonni, entra en la recta final. 16



ADemás de cumplir con su aporte nutricional básico, ofrecen beneficios adicionales específicos:

El creciente mercado de alimentos funcionales para deportistas: desde bebidas isotónicas hasta chocolate

Desde 2023 que en el Centro Tecnológico para la Innovación Alimentaria (CeTA) han notado un "incremento considerable" en la demanda de alimentos específicos para deportistas. Los proyectos en esa línea van creciendo y encontrando entrada en puntos de venta como farmacias y cadenas de supermercados, mientras que otros nombres más consolidados ven espacio en la categoría para nuevos desarrollos. **SOFÍA MALUENDA**

Aunque en Chile no existe una definición estandarizada para los alimentos funcionales en la normativa alimentaria, hay un consenso en la industria y en el ámbito académico sobre su concepto, explica Daniela Alvarado, jefa de Desarrollo y Calidad del Centro Tecnológico para la Innovación Alimentaria (CeTA). "Un alimento funcional es aquel que contiene uno o más componentes que han demostrado tener efectos beneficiosos sobre una o más funciones determinadas del organismo. Estos efectos van más allá de los beneficios nutricionales tradicionales, contribuyendo a mejorar la salud y el bienestar o a reducir el riesgo de enfermedades", dice la especialista.

El mercado de alimentos funcionales es bien amplio, pero desde hace unos años que una categoría en particular, aquella que va dirigida a deportistas, va en alza: "Desde 2023, hemos notado un incremento considerable en la demanda de alimentos específicos para deportistas, como las bebidas en polvo y líquidas enriquecidas con aminoácidos, cafeína, vitaminas y minerales, que además están libres de sellos de advertencia", dice Alvarado, quien agrega que también ha surgido un interés "creciente" por productos que incluyen proteínas vegetales como fuente de energía, una tendencia que se ha mantenido constante en los últimos dos años.

"Aproximadamente un 30% de los desarrollos que ejecutamos en el centro de innovación de Santiago siguen esta tendencia desde 2022. Esperamos que esto se mantenga de la mano de lo que buscan las nuevas generaciones", sostiene la experta, quien reitera que cuando hablamos de alimentos funcionales en el contexto de los deportistas, "nos referimos a aquellos productos que, además de cumplir con su función nutricional básica, ofrecen beneficios adicionales específicos para mejorar el rendimiento físico y el bienestar general".

LA APUESTA DE NOTCO

En ese contexto, desde el año pasado, que, por ejemplo, en NotCo han ido evolucionando en su propósito. "Ya no solo se trata de hacer alimentos que sean ricos y que al mismo tiempo saquen el factor animal de la ecuación, sino que también de cómo somos capaces de resolver problemáticas relacionadas con la forma en que las personas nos alimentamos y nuestras necesidades del día a día", dice Felipe Correa, Marketing Sr. Manager de NotCo, quien afirma que su base sigue siendo y siempre va a ser plant-based, pero habla que ir "más allá".

Se dieron cuenta que tenían un espacio en este segmento y así fue como en 2023 lanzaron al mercado los shakes proteicos y, a mitad de año, se metieron de lleno en el segmento snacks con las NotSnack Bars Protein. "Estas, por ejemplo, contienen Palatinose, un carbohidrato de liberación lenta que ayuda a mantener estables los niveles de glucosa en sangre, lo que evita los picos de azúcar y proporciona energía sostenida", dice Correa.

Como parte de la campaña de difusión, se reunieron con deportistas, personas vinculadas al mundo del fitness, nutricionistas y expertos en la materia y dice que la respuesta ha sido muy satisfactoria: "Mucho del feedback que hemos recibido va en la línea de que logramos crear alimentos que no solo entregan proteínas, sino que también enfrentan otras necesidades a nivel de complementar alimentación. Por ejemplo, nuestras barras contienen el 32% de la ingesta diaria de proteínas y la dosis diaria de vitamina B6 que una persona necesita, lo que es un clave para la absorción de proteínas", dice. La clave está en Giuseppe, su algoritmo de inteligencia artificial. Gracias a la tecnología y su equipo científico, logran encontrar las formulaciones "ideales", agrega.

"Es una categoría en la que tenemos mucho que aportar y eso nos tiene muy motivados, así que se vienen muchas cosas por delante", indica Correa.

CHOCOLATES FELICES

Cuando Trinidad Lira estaba en cuarto medio, leyendo para un trabajo del colegio supo que habían nutrientes que impactaban positivamente en el estado de ánimo. Desde ese día dijo: "voy a hacer comida feliz". Entró a nutrición a la UDD, dio su examen de grado el 13 de enero y el 4 de febrero de 2020 ya tenía una sociedad formada con su papá su socio y la persona que le metió el "bachino" del emprendimiento.

"Nuestro propósito es la creación de alimentos funcionales, es decir, productos que como base sean saludables y además funcionales, que incorporen beneficios para la salud. Nuestra primera bandera de lucha es el bienestar emocional", dice la emprendedora. "Mediante investigación científica, desarrollamos alimentos saludables y funcionales que tengan nutrientes o compuestos activos con la funcionalidad de aumentar los niveles de serotonina en el cuerpo y con esto, ayudar al estado de ánimo de las personas", detalla.

En ese contexto, dice que los deportistas han encontrado en B-Japi un aliado perfecto para su rendimiento y bienestar. "Muchos eligen nuestra granola de chocolate con vitamina D y la pasta de maní con triptófano para el desayuno o como comida pre-entrenamiento, y complementan con nuestras barras de proteína durante o después de entrenar", cuenta Trinidad, quien como nutricionista y fundadora se hace cargo de la investigación y formulación de todas las líneas de B-Japi.

Hasta la fecha tienen barras, granolas, chocolates y pasta de maní, y este año han crecido más de tres veces en comparación al año anterior. Trabajan con más de 100 puntos de ventas, seis distribuidores mayoristas y están en todas las salas Jumbo del país.

Para este segundo semestre están concentrados en la expansión comercial: "Queremos posicionarnos muy bien en el territorio nacional, para posteriormente expandirnos de manera internacional", afirma la emprendedora.

INNOVACIONES CON ELECTROLITOS

Otro tipo de innovaciones en esta línea son proyectos con electrolitos. Amazing Care es una marca de alimentos y suplementos "funcionales y saludables, con foco en la creación de productos de etiqueta limpia". Desarrollaron una línea de electrolitos + vitaminas en polvo, cuya función es aportar una hidratación "más profunda" que beber solo agua.

La idea nació en 2020 a raíz de una enfermedad en un integrante familiar del fundador, Ignacio Vivanco, donde por prescripción médica le recomendaron el consumo de electrolitos y no encontraban "una solución saludable y limpia en el mercado". En 2022 formalmente se inició la formulación y producción, y comenzaron a operar la marca comenzando con clientes pequeños y página web propia. A la fecha, ya suman más de mil puntos de ventas a lo largo de Chile. Llegan a todas las regiones y tienen cuatro productos en algunos de las principales cadenas de supermercados y farmacias del país, como Jumbo y Farmacias Ahumada. Además, tienen presencia en Amazon USA.

"La respuesta ha sido increíble", dice el fundador. "Nos preocupamos de trabajar con personas del área de la salud y ciencia, para elaborar una fórmula que esté probada y que sirva para reponer los electrolitos perdidos al sudar", agrega y asegura que su fórmula es azúcar, sin sacarosa, sin colorantes artificiales ni preservantes y crearon un sínc-kpac (bolsa de forma tubular) que contiene su fórmula en polvo para preparación instantánea y que a la vez ayuda a reducir el consumo de botellas plásticas.

Otra propuesta más reciente es Extra Life, que consiste en una bebida isotónica en polvo con adición de electrolitos, vitaminas y minerales que viene en sachets que se diluyen en agua. "La principal función es entregar un boost de hidratación cuando el cuerpo más lo necesita, hidratando mucho más que agua sola. Lo ideal es tomarlo cuando haces deporte, después de salir de fiesta o en el día a día", dice uno de los cofundadores, Sergio Bravo. Comenzaron a operar a finales de 2023 y a vender bien en 2024, más de un año después desde que partieron con la idea. "Hoy patrocinamos más de 15 ligas de fútbol, equipos de running, motociclistas, jugadores de fútbol y tenis. Realmente nos ha sorprendido la respuesta", dice el emprendedor, que fundó el proyecto junto a Paul Bellus y Tomás Alvo. Los tres son ingenieros comerciales. Partieron este año solo por e-commerce y ahora ya se encuentran en más de 130 puntos, teniendo muchos en regiones. Además, cerraron con Copec.



"Esperamos que esta tendencia se mantenga, de la mano de lo que buscan las nuevas generaciones".
DANIELA ALVARADO
 Jefa de Desarrollo y Calidad de CeTA.



"Es una categoría en la que tenemos mucho que aportar y eso nos tiene muy motivados, así que se vienen muchas cosas por delante".
FELIPE CORREA
 Marketing Sr. Manager de NotCo.



"Desarrollamos alimentos que tengan nutrientes o compuestos activos con la funcionalidad de aumentar los niveles de serotonina".
TRINIDAD LIRA
 Nutricionista y cofundadora de B-Japi.



"Nos preocupamos de trabajar con personas del área de la salud y ciencia, para elaborar una fórmula que esté probada".
IGNACIO VIVANCO
 Fundador de Amazing Care.



"La principal función es entregar un boost de hidratación cuando el cuerpo más lo necesita".
SERGIO BRAVO
 Cofundador de Extra Life.

