

Abren en Coronel un centro que fomenta la alimentación sana

El tercer centro de innovación alimentaria del país fue abierto para ayudar a dar valor a los productos y ayudar a hacer crecer a los negocios del Biobío.



AUTORIDADES INAUGURARON LOS 235 M2 DE PURA TECNOLOGÍA
 CRISTIAN AGUIAYO

Cristian Aguayo Venegas
 cronica@estrellaconce.d

Orizon Seafood (Nutrisco), el Centro Tecnológico para la Innovación Alimentaria (Ceta) y Corfo inauguraron el primer Ceta de la zona sur de Chile. Esta moderna instalación, que permitirá apoyar a emprendimientos locales en Coronel, es la tercera existente en el país, la cual se suma a las de Coquimbo (La Pampilla) y Santiago (Laguna Carén).

Su ubicación estratégica servirá para promover una industria alimentaria sostenible y potenciar el desarrollo económico de nuestra zona mediante pilotajes, desarrollos de prototipos de productos y escalamiento, dando valor agregado a las materias primas agrícolas y marinas, entre otras.

Dentro de los procesos innovadores que se realizan en el centro, destacan la deshidratación, prensado, molienda, emulsiones, pasteurización y esterilización de productos marinos, sumado a los envasados.

“Acá hay que destacar dos palabras: Nutrición e

“**Dentro de su propósito tiene generar nuevos y mejores alimentos para las personas”.**

Rigoberto Rojo,
 gerente general de Nutrisco



ALGUNAS DE LAS MAQUINAS QUE REALIZAN EL TRABAJO DE DAR VALOR AGREGADO A LOS PRODUCTOS QUE SALE DIRECTO DE LA ZONA

Innovación. Nutrisco, dentro de su propósito, tiene generar nuevos y mejores alimentos para la vida de las personas, y eso tiene varios caminos de cómo abordarse”, señaló Rigoberto Rojo, gerente general de Nutrisco.

“El primero es la innovación externa, que se hace con los ejecutivos, con capacidades técnicas que tiene la compañía. Segundo, es hacerlo por concursos externos, donde a través de alguna institución vamos, vía innovación abierta, llegando a diferentes productos, emprendedores, compañías, proveedores, etcétera. Atraer ese producto que andamos buscando”, agregó.

“La tercera es hacer colaboraciones como con Ceta. En este caso, a través de ellos nos llegan ideas

que son de innovadores locales, en general, que tienen pocas capacidades para pilotar, para aumentar sus niveles de producción, de tal manera de poder llevarlos a los supermercados”, dijo. “A través de esas ideas, teniendo los prototipos un poquito más industriales, poder escalarlos, verlos en el mercado y poder acompañarlos hacia lo que es la comercialización y distribución”, sostuvo.

OPORTUNIDADES

“El estar en regiones, para nosotros, es una oportunidad extraordinariamente grande, que es distinto que estar en la zona central. Acá tenemos oportunidades de meternos dentro del sistema, ver cómo se trabaja en esta región y hacia el sur”, sostuvo Roberto Neira, vi-

cepresidente del directorio de Ceta.

“Ceta tiene socios extraordinarios, que en forma conjunta tratamos de solucionar los problemas. No actuamos como una idea preconcebida, sino que tenemos grupos de profesionales que estudian los sistemas y proponen soluciones a personas que llegan con inquietudes en su producción o con ideas básicas de lo que quieren hacer”, explicó.

“Acá los especialistas trabajan con equipos de primera calidad, les proponemos soluciones y tratamos de salir de ese problema de la mejor forma posible. Ceta tiene dentro de su actuar el pensar en verdad en producir en forma amistosa con el medio ambiente, aprovechar las baterías que no están siendo utilizadas directa-

3
centros a nivel nacional y el primero en la zona Sur, se inauguró ayer en Coronel

mente en alimentos, y encontramos que son extraordinariamente valiosas para producir alimentos nuevos”, finalizó.

CORFO

“Ceta viene a complementar con esta capacidad en Biobío un desarrollo que ya lleva varios años, en el cual Corfo ha sido participe desde el origen, entendiendo que el rol de este centro es de llenar un eslabón que faltaba en la industria alimentaria”, sostuvo Claudio Maggi, gerente de Desarrollo Terri-

¿QUÉ ES CETA?

El centro busca apoyar por medio de su infraestructura, tecnología y profesionales, a poder dar valor a nuevos productos e ideas desde emprendedores pequeños hasta empresas grandes con la fortaleza de poder satisfacer las necesidades de la sociedad. Tiene tres ubicaciones, donde a raíz del pilotaje (pilotos de productos) busca sacar el potencial productivo de forma estratégica.

torial de Corfo.

“Este eslabón está asociado a la posibilidad de sofisticar productos a través de un proceso de innovación que permita probar, testear, pilotar, prototipar nuevas soluciones alimenticias más complejas, estables y en el marco de un desarrollo sostenible de esta industria”, argumentó.

“Indudablemente, con una región como el Biobío, que tiene un gran desafío, hoy más presente que nunca, de diversificar su industria, de proyectarse hacia el futuro con una matriz económica y productiva más sofisticada, más innovadora, este centro es realmente un muy oportuno aporte a esta cadena tecnológica, a esta cadena productiva”, subrayó.

“Además, el que se instale en Coronel ya es muy importante, porque nos permite proyectar también el futuro de muchos desarrollos alimentarios a partir de productos del mar como también de otros productos de la región del Biobío”, cerró. ☺