

PUBLIRREPORTAJE

Empresas Iansa, alimentación natural para el mundo

En Empresas Iansa, tenemos un compromiso con la producción y consumo responsable, y trabajamos para impactar de manera positiva en toda nuestra cadena productiva, que va desde la extracción de nuestros productos hasta que llegan a manos de nuestros clientes y consumidores:

- Agricultura regenerativa**
 La salud del suelo se gestiona a través de la incorporación de diferentes prácticas, tales como cultivos de cobertera, equipos



y estrategias de laboreo que no destruyan su estructura y fertilizaciones controladas. Estos conceptos se incorporarán a través de 3 programas Red de Proveedores de Agricultura Regenerativa en remolacha, los que estamos iniciando en las zonas de Maule, Ñuble y Biobío gracias al apoyo de CORFO.

- Apoyo a productores locales**
 Desde el año 2012, Empresas Iansa está trabajando en programas de fomento: Red



de Proveedores de CORFO y Alianzas Productivas de INDAP. Estos nos han permitido mantener una transferencia tecnológica constante con nuestros agricultores, entregándoles nuevas herramientas para que mejoren sus rendimientos.

- Innovación en naturalidad**
 Fieles a nuestro propósito, buscamos la naturalidad en los productos para satisfacer la demanda de los clientes, tales como Panela, Stevia, Alulosa y Tagatosa, Legumbres libres de sellos y Alimento para Mascotas Premium elaborado con ingredientes naturales, entre otros. Junto con esto, contamos con pasta de tomate, pulpas de fruta y jugos concentrados, productos industriales de exportación que son 100% naturales. El futuro es natural, por lo que continuaremos profundizando este foco en nuevas categorías y ocasiones de consumo.
- Eficiencia Hídrica en la elaboración de alimentos.**
 Desde el año 2000 se ha impulsado la tecnificación del riego en los campos de

cultivo. Estas tecnologías permitieron a la compañía en la última temporada alcanzar un 89,2% de la superficie con riego tecnificado en siembras de remolacha, tanto propias como de terceros. Para el 2030 se compromete a aumentar el riego tecnificado a un 95%. En nuestros recintos industriales se cuantifica la huella hídrica de los procesos productivos, a través de la participación de distintos Acuerdos de Producción Limpia, tales como APL Certificado Azul y APL con Chilealimentos. Por otro lado, el proceso azucarero reutiliza el agua proveniente de la remolacha en el mismo proceso, lo que permite reducir en un 33% el agua que se obtiene de otras fuentes. En la planta de Pasta de Tomate y Pulpas de Fruta, en tanto, aproximadamente el 70% del agua tratada se recicla para su uso en el proceso de producción de tomate, mientras que el agua no reutilizada se descarga como efluente. En Empresas Iansa, cuidamos la producción de nuestros alimentos, preocupándonos del medioambiente en toda la cadena de valor.