

EN LA FERIA ESPACIO FOOD & SERVICE:

Nutrisko reafirmó su compromiso con el desarrollo de la industria alimentaria

En la instancia, la empresa contó con destacados oradores y entregó el Premio Innovación.

Del 1 al 3 de octubre tuvo lugar en Espacio Piesco la feria internacional de industria alimentaria Espacio Food & Service, que convocó a miles de asistentes.

En el encuentro, Nutrisko organizó los seminarios "Tendencias y Comportamiento de los Consumidores" e "Innovación Sostenible", donde referentes en temas de tendencias de consumo, innovación y sostenibilidad entregaron datos relevantes para la industria y reflexionaron acerca de los desafíos a los que se enfrentan.

Además, la empresa hizo entrega del Premio Innovación Nutrisko a tres destacadas innovaciones alimentarias —Kura Biotech, Collagen Fans y Comparini Lab—, que recibieron apoyo económico junto con mentorías para su escalamiento.



Rigoberto Rojo, gerente general de Nutrisko, fue parte del panel de conversación.



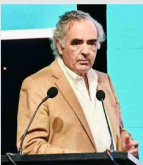
"El 85% de los chilenos piensa que tener dos empleos es la mejor manera para enfrentar el futuro".

José Miguel Ventura, socio fundador de la consultora "La Vulca".



"Hoy existe un fuerte posicionamiento de los formatos pequeños, granul y marcas propias para comprar alimentos. Idóticamente porque ofrecen precios más bajos (63%) y buenas promociones (34%)".

María Paz Román, country manager de Kantar Chile World Panel Division.



"El 81% de los almacenes sigue llevando el inventario y control de ventas con lápiz y papel. Asimismo, el 58% de estos locales es atendido por mujeres y el 91% de sus clientes provienen del mismo barrio".

Max Purcell, subgerente y socio de Provokers Chile.



"Estamos viviendo una crisis climática, postulando que necesitamos urgentemente generar cambios exponenciales que permitan lograr las metas de descarbonización del planeta".

Gonzalo Muñoz, campeón de Acción Climática de la COP25 y socio fundador de Manua.



"Las seis megatendencias de la alimentación del futuro son la agricultura inteligente, automatización de alimentos, comercio instantáneo, proteínas sostenibles, alimentos como medicina y cadenas de suministro inteligente".

Pablo Zamora, cofundador de The Not Company y presidente ejecutivo de Fundación Chile.



Uno de los paneles de conversación organizado por Nutrisko, en el que se discutieron los desafíos de la industria alimentaria.



Francisca Prieto, gerente corporativa de Personas y SST, y Fiorella Montoya, gerente de Sostenibilidad, ambas de Nutrisko.



Pablo Zamora, cofundador de The Not Company y presidente ejecutivo de Fundación Chile; Andrés Barros, gerente de Asuntos Corporativos e Innovación de Nutrisko; Andrés Itabaca, director comercial de Espacio Food & Service; Verónica Pardo, subsecretaria de Turismo; Rigoberto Rojo, gerente general de Nutrisko; y Gonzalo Muñoz, campeón de Acción Climática de la COP25 y socio fundador de Manua.

Premio Innovación Nutrisko

Adicionalmente, uno de los momentos más esperados del evento fue la premiación de la Convocatoria I+D+I (Innovación Alimentaria) a través de la colaboración público-privada entre Transforma Alimentos, Espacio Food & Service y Nutrisko. Este concurso tuvo como objetivo reconocer a las mejores innovaciones en la industria de alimentos, destacando su potencial de negocio, impacto social y creatividad.

Luego de un concurso de pitch de los once seleccionados, se premiaron a los mejores de cada categoría del Catálogo de Innovación Alimentaria de Chile 2024 de Transforma Alimentos y se otorgó el Premio Innovación Nutrisko a tres destacadas innovaciones: Kura Biotech, por su kit Resist Food para la detección rápida de patógenos. Al respecto Rigoberto Rojo, gerente general de Nutrisko, destacó que "este año estamos muy felices de entregarle el primer lugar a Kura Biotech, una innovación tecnológica que esperamos sea un gran aporte a la inocuidad alimentaria, un premio también al capital humano avanzado chileno, al que acompañaremos por doce meses para que tengan un exitoso escalamiento empresarial".

Collagen Fans, un smoothie funcional con colágeno, creado por Maximiliano Mella fue el ganador de Impacto Social. Andrés Barros, gerente de Asuntos Corporativos e Innovación de Nutrisko, se refirió a esta distinción: "El ganador de la categoría Impacto Social recae en un proyecto inclusivo excepcional, donde un joven

emprendedor no vidente pasó todas las rigurosas etapas del proceso y fue unánimemente elegido por el jurado. Un ejemplo para el país para avanzar hacia una industria y un ecosistema emprendedor más inclusivo". Por otra parte, Comparini Lab recibió el premio de Idea Brillante por su producto Aquaflava, un sustituto culinario del huevo a base de residuos de la producción de lupino, una leguminosa chilena.



José Miguel Benavente, vicepresidente ejecutivo de Corfa.



Graciela Urrutia, gerente de Transforma Alimentos.



Carla de Castro, jefa de Comunicaciones y Asuntos Corporativos de Nutrisko; Maximiliano Mella, ganador de la categoría Impacto Social, junto a Verónica Gatica y Andrés Barros, gerente de Asuntos Corporativos e Innovación de Nutrisko.



Ejecutivos de Nutrisko en el stand de la empresa.



El jurado del concurso de pitch: Jaime Belloilo, Yolanda Pizarro, Jocelyn Olivari, Rocio Fonseca, Andrés Barros, María Elba Chaguan, Sebastián Dittborn, Marisol Figueroa y Cossetine Valle.



Natalia Sepúlveda, socia fundadora de Arcum; Marius Enich, director of Product Strategy de Kura Biotech, ganador del Premio Innovación de Nutrisko en la categoría Potencial de Negocio; y Andrés Barros, gerente de Asuntos Corporativos e Innovación de Nutrisko.



Alex Tudor junto a Natalia Sepúlveda, socia fundadora de Arcum, y Francisco Marchant.



Colaboradores de Nutrisko junto a los ganadores del Premio Innovación de la misma compañía.