

## Maule Alimenta prepara una nueva edición del Concurso Nuevos Productos para este año



Maule, Chile – Febrero, 2025 – El Programa Transforma de Corfo, Maule Alimenta, en colaboración con Empresas Surfrut y la Dirección Regional de Corfo, se encuentra organizando una nueva edición del Concurso Nuevos Productos Maule Alimenta para este año. Esta iniciativa anual tiene como objetivo apoyar a empresas y emprendedores de la región en la creación de alimentos innovadores a partir de frutas y vegetales, ofreciendo financiamiento y capacitación en áreas clave como propiedad intelectual y formulación de proyectos. El Concurso Nuevos Productos Maule Alimenta

brinda además a las empresas emergentes acceso a redes de contacto clave dentro del ecosistema agroindustrial. Felipe Torti, gerente de Maule Alimenta, destacó: “Nuestro compromiso es generar un impacto real en el sector alimentario del Maule, apoyando la innovación y el crecimiento de emprendedores que transforman la industria”. El concurso está dirigido a empresas con ventas de hasta 100.000 UF anuales y a personas naturales de la región del Maule que cuenten con un producto en etapa de desarrollo. Los participantes seleccionados recibirán apoyo para finalizar sus produc-

tos, incluyendo el desarrollo de fichas técnicas y muestras que facilitarán su entrada al mercado.

“Como dirección regional, apoyamos esta iniciativa del programa Maule Alimenta que se enmarca en nuestra misión de mejorar la competitividad y diversificar la productividad a través de procesos de innovación en el sector agroalimentario. Asimismo, valoramos el trabajo mancomunado con el sector privado que financia este concurso que anualmente apoya a empresas de nuestra región del Maule”, afirmó Sara Ramírez, directora regional de Corfo.

Cristián De Dios, Gerente General de Empresas Surfrut, añadió: “Nos complace profundamente formar parte de iniciativas como esta, que promueven la colaboración y la innovación para impulsar el desarrollo de la agroindustria regional. A través de programas como este, estamos contribuyendo a la creación de un ecosistema virtuoso entre la industria, la academia y los organismos del Estado, lo que nos permite fortalecer redes y generar mejores condiciones para la producción de alimentos

más saludables. Extendemos siempre la invitación a más actores del sector para que se sumen a esta causa común: construir juntos un futuro más saludable y accesible para todos”.

El éxito de esta iniciativa, además de lo expuesto anteriormente, tiene al Centro de Estudios de Alimentos Procesados – CEAP – como uno de sus responsables, al poner su tecnología a disposición de los ganadores de cada edición para el desarrollo de sus ideas de producto.

“El Concurso de Desarrollo de Nuevos Productos de Maule Alimenta ha sido una experiencia enriquecedora, en línea con iniciativas previas que hemos impulsado desde CEAP para el fomento de la innovación en el sector agroalimentario del Maule. En esta edición, los ganadores han contado con el apoyo del CEAP para el desarrollo técnico de sus productos, utilizando nuestras instalaciones, tecnología y equipo de profesionales, gracias a la articulación y financiamiento gestionado por Maule Alimenta. Desde el CEAP, la formulación de proyectos y el desarrollo de alimentos es parte de nuestro quehacer diario, ayudando a

emprendedores a fortalecer sus propuestas tanto para futuras postulaciones a fondos de financiamiento, como también para su salida al mercado. Creemos que este tipo de iniciativas fomentan el desarrollo económico de la región y valoramos la oportunidad de colaborar con Maule Alimenta en la articulación de soluciones para la agroindustria y el emprendimiento local”, destacó Giovanna Muñoz, Directora Ejecutiva de CEAP.

Casos de éxito de ediciones anteriores:

Legumy: Innovación en barras proteicas

En la edición 2024, Legumy, una empresa de Linares fundada por Nicole Corvalán, fue reconocida por su barra proteica elaborada con frijol negro. Gracias al apoyo del concurso, lograron mejorar la estabilidad y vida útil del producto, permitiendo su conservación a temperatura ambiente por hasta tres meses. “Nuestra vinculación con Maule Alimenta llegó en el momento preciso. El concurso nos brindó ese impulso clave”, comentó Corvalán. NUTZ: Alternativas veganas de calidad