



TRANSFORMA
Alimentos
por **CORFO**

nutrisco®



CATÁLOGO 20**25**
INNOVACIÓN
ALIMENTARIA
DE CHILE



Chilean Agrifood Innovation Catalogue 2025





Colaboran



Patrocinan



Con el apoyo de



TRANSFORMA
Alimentos
por **CORFO**

TRANSFORMA ALIMENTOS

Es una iniciativa impulsada por Corfo y apoyada por el Ministerio de Agricultura que, a través de la coordinación y colaboración público-privada, busca potenciar el crecimiento sostenible de la industria chilena de alimentos, con una oferta de productos y servicios más diversificada, sofisticada y competitiva para los mercados globales de exportación.

TRANSFORMA ALIMENTOS

It is an initiative promoted by Corfo and supported by the Ministry of Agriculture that, through coordination and public private collaboration, seeks to strengthen the sustainable growth of the chilean food industry, with an offer of products and services more diversified, sophisticated and competitive for the markets global export.



**COMPROMETIDOS
CON LA INNOVACIÓN
ALIMENTARIA,
CON 300 PRODUCTOS
Y SERVICIOS
DESTACADOS**



INNOVACIÓN ALIMENTARIA 2025: UNA NUEVA ETAPA PARA CHILE

El Catálogo de Innovación Alimentaria de Chile 2025 llega a su sexta edición, consolidándose como una vitrina nacional que destaca el talento, la creatividad y la capacidad de adaptación de las empresas chilenas frente a los desafíos de la industria alimentaria global.

Esta versión marca un nuevo hito: la creación del Premio Nacional de Innovación Alimentaria, que amplía el alcance de esta vitrina y reconoce las soluciones más destacadas por su aporte a la sostenibilidad, la tecnología, la salud y la identidad gastronómica del país. Las 50 innovaciones seleccionadas responden a tendencias globales, a las necesidades de los consumidores, de los territorios y de la industria, reflejando cómo el ecosistema crece, se diversifica y se consolida como un motor de desarrollo para Chile.

Esta publicación forma parte del trabajo del Programa Estratégico Nacional Transforma Alimentos, impulsado por Corfo y apoyado por el Ministerio de Agricultura, en un año especialmente significativo para el programa, ya que cumple una década impulsando nuevas iniciativas, articulando actores y conectando oportunidades. Su realización ha sido posible gracias a la colaboración de Nutrisco y de un conjunto de aliados estratégicos – empresas, organizaciones y entidades públicas y privadas – que comparten la convicción de que la innovación en alimentos es clave para el futuro del país.

Esperamos que las páginas que siguen inspiren nuevas colaboraciones, miradas y soluciones, porque cuando Chile innova en alimentos, fomenta el bienestar, el desarrollo y una identidad que nos proyecta al mundo con orgullo.

**#SOMOS
#TRANSFORMA
Alimentos**



Graciela Urrutia
Directora Ejecutiva
Programa Estratégico Nacional
Transforma Alimentos

FOOD INNOVATION 2025: A NEW STAGE FOR CHILE

The Chilean Food Innovation Catalog 2025 is now in its sixth edition, consolidating its position as a national showcase that highlights the talent, creativity, and adaptability of Chilean companies in the face of the challenges of the global food industry.

This edition marks a new milestone: the creation of the National Food Innovation Award, which broadens the scope of this showcase and recognizes the most outstanding solutions for their contribution to sustainability, technology, health, and the country's gastronomic identity. The 50 selected innovations respond to global trends and the needs of consumers, territories, and industry, reflecting how the ecosystem is growing, diversifying, and consolidating itself as an engine of development for Chile.

This publication is part of the work of the Transforma Alimentos National Strategic Program, promoted by Corfo and supported by the Ministry of Agriculture, in a particularly significant year for the program, as it celebrates a decade of promoting new initiatives, bringing together stakeholders, and connecting opportunities. Its publication has been made possible thanks to the collaboration of Nutrisco and a group of strategic allies—companies, organizations, and public and private entities—who share the conviction that food innovation is key to the country's future.

We hope that the following pages will inspire new collaborations, perspectives, and solutions, because when Chile innovates in food, it promotes well-being, development, and an identity that proudly projects us to the world.

CHILE TIENE ALGO QUE DECIR

Chile destaca entre los grandes proveedores de alimentos del mundo. Somos los mayores exportadores de cerezas, ciruelas, mejillones, distintas presentaciones de salmón, jurel y bacalao, y estamos entre los principales de vinos, nueces, avellanas, avena, duraznos y otros productos. El año pasado, registramos envíos récord por casi US\$ 21.500 millones en alimentos. Este año, vamos camino a superarlo, con más de US\$ 19.100 millones exportados entre enero y octubre, 9,3% más que el mismo período de 2024, cuando llegaron a más de 170 mercados del mundo.

Gracias al empuje de nuestras empresas y a un trabajo colaborativo con el sector público, nuestro país está a la vanguardia de innovaciones que están redefiniendo la oferta global, como los productos veganos, las prácticas sostenibles, el consumo consciente, la economía circular y los ingredientes funcionales.

Como prueba de ello, el presente catálogo reúne las innovaciones alimentarias más destacadas de este año, que reflejan no sólo la capacidad de las empresas chilenas para adaptar su oferta a las tendencias globales, sino también el resultado de la colaboración público-privada a través de instituciones como Corfo, ProChile y el programa Transforma Alimentos.

Desde nuestra labor en la promoción internacional de las exportaciones e imagen país de Chile, nos enorgullece difundir este catálogo entre nuestras oficinas en más de 50 mercados estratégicos, para continuar fortaleciendo una canasta diversa e innovadora de alimentos sanos, seguros y sostenibles que Chile tiene para ofrecer al mundo.



Ignacio Fernández
Director General
ProChile

CHILE HAS SOMETHING TO SAY

Chile stands out among the world's major food suppliers. We are the largest exporters of cherries, plums, mussels, several types of salmon, horse mackerel, and cod, and we are among the leading exporters of wine, walnuts, hazelnuts, oats, peaches, and other products. Last year, we recorded all-time high shipments of nearly US\$21.5 billion in food. This year, we are on track to exceed that figure, with more than US\$19.1 billion exported between January and October, 9.3% more than in the same period in 2024, when we reached more than 170 markets around the world.

Thanks to the drive of our companies and collaborative work with the public sector, our country is at the forefront of innovations that are redefining the global offering, such as vegan products, sustainable practices, conscious consumption, the circular economy, and functional ingredients.

As proof of this leadership, this catalog brings together this year's most notable food innovations, reflecting not only the ability of Chilean companies to adapt their offerings to global trends, but also the result of public-private collaboration through institutions such as Corfo, ProChile, and the Transforma Alimentos program.

As part of our work in promoting Chile's exports and country image internationally, we are proud to distribute this catalog among our offices in more than 50 strategic markets, in order to continue strengthening the diverse and innovative range of healthy, safe, and sustainable foods that Chile has to offer the world.

CATÁLOGO DE INNOVACIÓN ALIMENTARIA 2025 10 AÑOS DE TRANSFORMA ALIMENTOS

Ha transcurrido ya una década de trabajo sostenido del programa Transforma Alimentos, articulando una visión estratégica público-privada, basada en la innovación para posicionar a Chile en el mapa global de los alimentos saludables, sostenibles y de alto valor agregado.

Los resultados reflejan esta transformación: más de 2.000 actores vinculados entre empresas, universidades, centros tecnológicos y organizaciones internacionales; más de 400 nuevas compañías visibilizadas a través de vitrinas tecnológicas; 150 eventos sectoriales, decenas de informes estratégicos y 300 productos y servicios destacados en el Catálogo de Innovación. Esta red no solo ha generado conocimiento, sino que ha impulsado inversiones por más de \$74 mil millones en proyectos colaborativos de innovación e I+D, además de habilitar 3.500 m² de infraestructura tecnológica a lo largo del país.

A ello se suma un trabajo permanente de difusión con más de 350 campañas y 360 publicaciones en prensa, que han permitido instalar la innovación alimentaria como prioridad estratégica para el desarrollo productivo sostenible de Chile. Ya contamos con seis ediciones del Catálogo, cuatro versiones del Pabellón de Innovación Alimentaria y nueve Encuentros Nacionales que dan cuenta de un sector vivo, en movimiento y cada vez más integrado y al ver el Catálogo 2025, podemos notar una mayor sofisticación de oferta, con productos de nicho y con particularidades pensadas en mercados cada vez más específicos, más allá del consumo local.

A diez años de su creación, Transforma Alimentos ha demostrado que Chile puede jugar un rol relevante en el contexto mundial, si perseveramos en la aplicación de la innovación, la sostenibilidad y la colaboración en el sector alimentario, de modo de hacerlo más competitivo, resiliente y conectado con el futuro.



José Miguel Benavente
Vicepresidente Ejecutivo
Corfo

FOOD INNOVATION CATALOG 2025 10 YEARS OF TRANSFORMA ALIMENTOS

A decade of sustained work has already passed since the Transforma Alimentos program began, bringing together a strategic public-private vision based on innovation to position Chile on the global map of healthy, sustainable, and high value-added foods.

The results reflect this transformation: more than 2,000 stakeholders linked to companies, universities, technology centers, and international organizations; more than 400 new companies showcased through technology showcases; 150 sector events, dozens of strategic reports, and 300 products and services featured in the Innovation Catalog. This network has not only generated knowledge but has also driven investments of more than \$74 billion in collaborative innovation and R&D projects, in addition to enabling 3,500 m² of technological infrastructure throughout the country.

Added to this is ongoing outreach work with more than 350 campaigns and 360 press publications, which have made food innovation a strategic priority for Chile's sustainable productive development. We now have six editions of the Catalog, four versions of the Food Innovation Pavilion, and nine National Meetings that reflect a vibrant, dynamic, and increasingly integrated sector. Looking at the 2025 Catalog, we can see a more sophisticated offering, with niche products and features designed for increasingly specific markets, beyond local consumption.

Ten years after its creation, Transforma Alimentos has demonstrated that Chile can play a relevant role in the global context if we continue to apply innovation, sustainability, and collaboration in the food sector, in order to make it more competitive, resilient, and connected to the future.

CATEGORÍAS



**ALIMENTOS PARA
UNA VIDA SALUDABLE**





AGRI-FOOD TECH

ANCESTRAL
TECHNOLOGIES

PEWMAN
INNOVATION

MYCONATIVA

eko₃

BIONOVA
MUCHO MÁS QUE HIGIENE

renew

AquaPlants®

ClearPrint

BY BUG
Synthetics

MALLKIVITOR®
BIOPROTECTOR

REFOODS

AUSTRALBITES

HERA
MATERIALS

BUG ME

NANO
Nano Quantum Group SpA

SoluTec
An IMCD company

AUSTRAL
CHEMICALS

CoCook
INCUBADORA GASTRONÓMICA



FUNGI
PUKE

VIO
LIVE
OLIVAS DEL VALLE
DE CHILCA

OUR
SOUR®
by Alma de Asís

SAVIATTRA

Dungeness
GOURMET



SOSTENIBILIDAD ALIMENTARIA



PATRIMONIO GASTRONÓMICO



ALIMENTOS
PARA UNA VIDA
SALUDABLE

LA INNOVACIÓN ES TRANSFORMACIÓN

INNOVATION IS TRANSFORMATION



Fiorella Montoya
*Gerenta Corporativa
de Sostenibilidad
Nutrisco*

LA INNOVACIÓN ES TRANSFORMACIÓN

La innovación alimentaria ocurre cuando somos capaces de mirar nuestra industria con nuevos ojos. Hoy, frente a consumidores más informados, cadenas productivas que exigen mayor trazabilidad y un planeta que nos pide producir de manera responsable, innovar ya no es solo una ventaja competitiva: es asumir el compromiso de construir un futuro más sostenible.

La sostenibilidad no es una tendencia pasajera; está transformando procesos, tecnologías y modelos de negocio. En Nutrisco, innovar con propósito significa impulsar soluciones que puedan escalar, generar valor y mejorar la cadena alimentaria en todas sus etapas. Por eso apoyamos este premio, porque visibiliza a quienes están aplicando ciencia, tecnología y creatividad para abordar desafíos concretos: desde desarrollar alimentos más saludables hasta optimizar la producción y promover modelos que cuidan el entorno y a las comunidades.

Esta iniciativa también nos recuerda que este camino no se recorre solos. Empresas, emprendedores, academia, sector público y sociedad civil convergen para fortalecer un ecosistema que impulse nuevas oportunidades para Chile, demostrando la madurez del talento que existe en el país y su capacidad de generar soluciones transformadoras.

Desde Nutrisco seguiremos promoviendo instancias que permitan escalar buenas ideas y apoyar a quienes están construyendo el futuro alimentario de Chile. Porque cuando colaboramos —y ponemos a las personas y al desarrollo sostenible en el centro— la innovación se convierte en una transformación real.

INNOVATION IS TRANSFORMATION

Food innovation occurs when we are able to look at our industry with new eyes. Today, with more informed consumers, production chains that demand greater traceability, and a planet that calls on us to produce responsibly, innovation is no longer just a competitive advantage: it is a commitment to building a more sustainable future.

Sustainability is not a passing trend; it is transforming processes, technologies, and business models. At Nutrisco, innovating with purpose means promoting solutions that can scale, generate value, and strengthen the food chain at every stage. That is why we support this award: it highlights those who are applying science, technology, and creativity to address specific challenges: from developing healthier foods to optimizing production and promoting models that protect the environment and communities.

This initiative also reminds us that we are not alone on this journey. Companies, entrepreneurs, academia, the public sector, and civil society are coming together to strengthen an ecosystem that drives new opportunities for Chile, demonstrating the maturity of the talent that exists in the country and its ability to generate transformative solutions.

At Nutrisco, we will continue to promote opportunities that allow good ideas to scale and support those who are building Chile's food future. Because when we collaborate—and put people and sustainable development at the center—innovation becomes true transformation.

Fiorella Montoya

Gerenta Corporativa de Sostenibilidad
Nutrisco



ALIMENTOS PARA UNA
VIDA SALUDABLE



COMERCIAL DYP SPA

SINZERO

Este espumante desalcoholizado, elaborado con vino Chardonnay mediante destilación de conos rotatorios, ofreciendo menos de 0,5% de alcohol, bajo aporte calórico y perfil vegano. Presentado en lata de aluminio 100% reciclable y formato ready to drink, combina frescura, aromas frutales y sostenibilidad. Ideal para quienes buscan una alternativa elegante para disfrutar en picnics, eventos o celebraciones sin alcohol y con bajo impacto ambiental.

This dealcoholized sparkling wine, made from Chardonnay wine using rotary cone distillation, offers less than 0.5% alcohol, low calories, and a vegan profile. Presented in a 100% recyclable aluminum can and ready-to-drink format, it combines freshness, fruity aromas, and sustainability. Ideal for those looking for an elegant alternative to enjoy at picnics, events, or celebrations without alcohol and with low environmental impact.

sinzero.cl



 **Cecilia Prat Marty**
Directora Comercial

 cprat@sinzero.cl

 +56 9 6309 2881

 @sinzero_vino

 @sinzerovino

 @sinzero-vino

 @sinzero_vino

 Metropolitana de Santiago



ALIMENTOS PARA UNA
VIDA SALUDABLE



BENEXIA S.A

CHIAMUCIL

ChiaMucil® es un suplemento en polvo de fibra de chí (70%) y raíz de achicoria, que ofrece un equilibrio 1:1 entre fibra soluble e insoluble. Su formulación clean label y libre de alérgenos combina los beneficios prebióticos de la fibra soluble con la acción reguladora de la fibra insoluble, apoyando la salud digestiva, la función intestinal y el bienestar cardiovascular. Desarrollado por Benexia® bajo prácticas regenerativas y sostenibles, es un producto innovador con proyección internacional.

ChiaMucil® is a powdered supplement made from chia fiber (70%) and chicory root, offering a 1:1 balance between soluble and insoluble fiber. Its clean label, allergen-free formulation combines the prebiotic benefits of soluble fiber with the regulatory action of insoluble fiber, supporting digestive health, intestinal function, and cardiovascular well-being. Developed by Benexia® using regenerative and sustainable practices, it is an innovative product with international appeal.

benexia.com



Teresa Domeyko
Gerente de Sustentabilidad



tdomeyko@benexia.com



+56 9 9129 0611



@chiamucil.cl



@SOW.Chile



@benexia



@sow.chile



Metropolitana de Santiago



ALIMENTOS PARA
UNA VIDA SALUDABLE

**MYCO
SEAWEED**



**TOP
10**

MICOSEAWEED TECH SPA

MYCOSEAWEED

MycoSeaweed® es una micoproteína obtenida mediante un proceso biotecnológico patentado, que transforma algas marinas pardas en una nueva fuente de proteína alternativa. Utiliza consorcios fúngicos comestibles para producir un ingrediente rico en proteínas de alta calidad y contenido de β -glucanos y minerales. Solución limpia, vegana, libre de soya y gluten. Su sabor neutro y textura versátil, lo convierten en un ingrediente ideal para formular diversos productos saludables en la industria alimentaria.

MycoSeaweed® is a mycoprotein obtained through a patented biotechnological process that converts brown seaweed into a new alternative protein source. It uses edible fungal consortia to produce an ingredient rich in high-quality protein, with a high content of β -glucans and minerals. A clean, vegan, soy-free, and gluten-free solution. Its neutral flavor and versatile texture make it an ideal ingredient for formulating various healthy products in the food industry.

mycoseaweed.com



Catalina Landeta Salgado
Cofundadora y Directora
de Tecnología



mycoseaweed@gmail.com



+56 9 7886 4013



@mycoseaweed-tech-spa



@mycoseaweed-tech-spa



Biobío



ALIMENTOS PARA UNA
VIDA SALUDABLE



EXTRACTOS NATURALES GELYMAR, S.A.

GELY NOVA

Gely Nova es una harina de alga funcionalizada por métodos físicos, libre de químicos, que actúa como estabilizante natural en bebidas vegetales, lácteas y postres cremosos. Su alta capacidad para suspender partículas y evitar la separación de fases mejora textura, sabor y estabilidad. Además, aporta fibra dietética, vitaminas y minerales, ofreciendo una alternativa limpia y sostenible para la formulación de alimentos innovadores.

Gely Nova is a chemically-free, physically functionalized seaweed flour that acts as a natural stabilizer in plant-based beverages, dairy products, and creamy desserts. Its high capacity to suspend particles and prevent phase separation improves texture, flavor, and stability. It also provides dietary fiber, vitamins, and minerals, offering a clean and sustainable alternative for the formulation of innovative foods.

★
**TOP
10**



Larissa Blanno

Subgerente de aplicaciones



lblanno@gelymar.com



+56 9 4022 9471



@gelymar-sa



Metropolitana de Santiago

gelymar.com





ALIMENTOS PARA
UNA VIDA SALUDABLE

BLITZ
SPORTS NUTRITION

BLITZ NUTRITION SPA

BLITZ ENERGY GEL

Línea de geles energéticos con frutos endémicos de la Patagonia, como maqui y murta, formulados científicamente para optimizar el rendimiento y la recuperación deportiva. Con máximo siete ingredientes naturales y respaldo científico, ofrecen calidad premium a un 30% menor costo. Incorporan inteligencia artificial para personalizar recomendaciones y puntos de venta, combinando innovación y eficiencia con identidad chilena.

A line of energy gels with fruits native to Patagonia, such as maqui and murta, scientifically formulated to optimize athletic performance and recovery. Using no more than seven natural ingredients—and backed by science—they deliver premium quality at a price up to 30% lower. They incorporate artificial intelligence to personalize recommendations and points of sale, combining innovation and efficiency with Chilean identity.

blitznutrition.cl



Tomás Yávar
Fundador y CEO



contacto@blitznutrition.cl



+56 9 2191 9743



@blitz_nutrition



@blitz_nutrition



Metropolitana de Santiago



ALIMENTOS PARA
UNA VIDA SALUDABLE

obio

Bebida probiótica en polvo



PROBIOTIC LOVERS SPA

OBIO BEBIDAS PROBIÓTICAS

Obio ofrece limonadas en polvo con probióticos vivos microencapsulados, fibras prebióticas y sabores 100% naturales. Sin azúcar, gluten ni lactosa, aportan 1 billón de probióticos por porción para fortalecer la microbiota intestinal. Endulzadas con estevia y disponibles en sabores Frambuesa-Menta y Mango-Maracuyá, son deliciosas, prácticas y saludables, ideales para toda la familia y una hidratación funcional con sello chileno.

Obio ofrece limonadas en polvo con probióticos vivos microencapsulados, fibras prebióticas y sabores 100% naturales. Sin azúcar, gluten ni lactosa, aportan 1 billón de probióticos por porción para fortalecer la microbiota intestinal. Endulzadas con estevia y disponibles en sabores Frambuesa-Menta y Mango-Maracuyá, son deliciosas, prácticas y saludables, ideales para toda la familia y una hidratación funcional con sello chileno.



Luis Rodríguez Hernández
CEO y Fundador



luis@obio.cl



+56 9 8445 0871



@obio.cl



@obio.cl



@probiotic-lovers-spa



@obio.cl



Metropolitana de Santiago

obio.cl





ALIMENTOS PARA
UNA VIDA SALUDABLE



DELAVID



CIRCULAR WINE FLOUR SPA

DELAVID

Delavid es una foodtech chilena que transforma orujos de uva del vino en alimentos y bebidas funcionales ricos en fibra y antioxidantes. Elaborado con uvas de productores locales y procesos sustentables, preserva el color, aroma y beneficios del viñedo chileno. 100% natural y sin aditivos, su polvo versátil puede usarse en batidos, yogures o panadería, creando una nueva categoría de bienestar con identidad vitivinícola y proyección global.

Delavid is a Chilean foodtech company that transforms grape pomace from wine production into functional foods and beverages rich in fiber and antioxidants. Made with grapes from local producers and sustainable processes, it preserves the color, aroma, and benefits of Chilean vineyards. 100% natural and free of additives, its versatile powder can be added to smoothies, yogurts, or baked goods, helping create a new wellness category with a wine-growing identity and global reach.

delavid.cl



Felipe Andrés Guzmán Pérez
CEO



contacto@delavid.cl



+56 9 9756 9590



@delavid_oficial



@delavid



Biobío



ALIMENTOS PARA
UNA VIDA SALUDABLE



YOGGIE SPA

VITAGURT DRY

Vitagurt Dry es el primer yogurt vegetal orgánico en polvo desarrollado en Chile. Elaborado con avena orgánica y seis cepas probióticas, es endulzado naturalmente mediante la hidrólisis de la propia avena. Gracias a la tecnología de secado spray dryer, conserva sus propiedades y sabor, sin requerir refrigeración. 100 % plant-based, libre de gluten, soya y lactosa, con certificación USDA orgánica desarrollado para la alimentación del futuro.

Vitagurt Dry is the first organic plant-based yogurt powder developed in Chile. Made with organic oats and six probiotic strains, it is naturally sweetened by the hydrolysis of the oats themselves. Thanks to spray dryer technology, it retains its properties and flavor without requiring refrigeration. 100% plant-based, gluten-free, soy-free, and lactose-free, with USDA organic certification, it was developed for the food of the future.



 **Diego Catalán Campos**
Gerente de Operaciones

 dcatalan@yoggie.cl

 +56 9 8706 6368

 @yoggiechile

 @yoggiechile

 @yoggiechile

 La Araucanía

yoggie.cl 



ALIMENTOS PARA UNA
VIDA SALUDABLE



BIFIDICE SPA

BIFIGUT

Bifigut es un ingrediente biotecnológico que permite incorporar cepas probióticas viables en alimentos congelados, como helados, gracias a crioprotectores propios que mantienen su estabilidad y funcionalidad. No altera sabor ni textura, convirtiendo productos tradicionales en opciones funcionales y saludables. Validado a escala piloto, ofrece a la industria una solución innovadora, escalable y alineada con la tendencia global hacia alimentos con beneficios reales para la salud.

Bifigut is a biotechnological ingredient that allows viable probiotic strains to be incorporated into frozen foods, such as ice cream, thanks to proprietary cryoprotectants that maintain their stability and functionality. It does not alter flavor or texture, turning traditional products into functional and healthy options. Validated on a pilot scale, it offers the industry an innovative, scalable solution aligned with the global trend toward foods with real health benefits.



Kevin Meza
Comunicador/Divulgador científico



kevin@bifidice.cl



+56 9 4341 7400



@bifidice



@bifidice2023



Metropolitana de Santiago

bifidice.com



ALIMENTOS PARA UNA
VIDA SALUDABLE



FAGIAFOOD SPA

AIRETEX

AIRETEX es un texturizante chileno que convierte líquidos en espumas comestibles ligeras y estables, aportando creatividad, inclusión y bienestar a la cocina moderna. Versátil y fácil de usar, permite desarrollar desde platos gourmet y postres innovadores hasta preparaciones seguras para personas con dificultades de deglución. Libre de gluten y lactosa, rendidor y accesible. AIRETEX inspira e invita a explorar nuevas formas de disfrutar el sabor y la textura.

AIRETEX is a Chilean texturizer that converts liquids into light and stable edible foams, bringing creativity, inclusion, and well-being to modern cuisine. Versatile and easy to use, it can be used to create everything from gourmet dishes and innovative desserts to safe preparations for people with swallowing difficulties. Gluten- and lactose-free, economical, and accessible. AIRETEX inspires and invites you to explore new ways to enjoy flavor and texture.



Greise Undurraga Acuña
Fundadora y Directora



contacto@fagiafood.com



+56 9 8373 1296



@Fagiafood



@Fagiafood



Metropolitana de Santiago

fagiafood.com





ALIMENTOS PARA
UNA VIDA SALUDABLE

Andes
wisdom
CHILE



ELABORADORA Y EXTRACTORA ECOCREA SPA

SYNERGICFOOD

SynergicFood es un ingrediente natural que combina mosto de uva, fibra e inulina, aportando polifenoles con acción antioxidante y prebiótica. Mejora la textura, cuerpo y esponjosidad en panificación y repostería, otorga color púrpura natural estable y prolonga la frescura al retener humedad. Su perfil aromático menta-canela realza el sabor en productos clean label, ofreciendo una solución tecnológica para la industria alimentaria.

SynergicFood is a natural ingredient that combines grape must, fiber, and inulin, providing polyphenols with antioxidant and prebiotic action. It improves texture, body, and fluffiness in baking and pastries, provides a stable natural purple color, and prolongs freshness by retaining moisture. Its mint-cinnamon aromatic profile enhances the flavor of clean label products, offering a technological solution for the food industry.



Jorge Olavarria
Director Fundador



jolavarria@andeswisdomchile.com



+56 9 9039 5817



@synergicfood



@synergicfoodCL



Metropolitana de Santiago

synergicfood.cl





ALIMENTOS PARA
UNA VIDA SALUDABLE



NATURAL NUTRITION SPA

MAQUI POWDER, MAQUI VIT

Transformamos el maqui, superfruto chileno reconocido por su contenido natural de antioxidantes, en dos formatos funcionales: Maqui Powder, 100% natural para uso diario, y Maqui Vit, cápsulas vegetales con vitamina C y zinc. Elaborados bajo estándares HACCP y con enfoque sostenible, promueven pureza y trazabilidad. Llevamos la biodiversidad chilena a los mercados globales de alimentos naturales y productos inspirados en el bienestar.

We transform maqui, a Chilean superfruit renowned for its natural antioxidant content, into two functional formats: Maqui Powder, 100% natural for daily use, and Maqui Vit, vegetable capsules with vitamin C and zinc. Manufactured under HACCP standards and with a sustainable approach, they promote purity and traceability. We bring Chilean biodiversity to global markets for natural foods and wellness-inspired products.

BRCS

Food Safety

CERTIFICATED



Bernardo Chavarri Garcia
Fundador



bchavarri@nanuva.cl



+56 9 9888 0357



Bíobío



@Nanuva_ingredientes_naturales

nanuva.cl





ALIMENTOS
PARA UNA VIDA
SALUDABLE

LA REFORMULACIÓN DE ALIMENTOS PARA UNA MEJOR NUTRICIÓN

*REFORMULATING FOODS
FOR BETTER NUTRITION*



Marisol Figueroa
*Gerenta General
AB Chile*

LA REFORMULACIÓN DE ALIMENTOS PARA UNA MEJOR NUTRICIÓN

La obesidad y el sobrepeso son uno de los mayores desafíos de la salud pública del siglo XXI, por su directa relación con enfermedades cardiovasculares, diabetes y ciertos tipos de cánceres. Según el último informe de la OCDE, Chile ocupa hoy el segundo lugar, después de Estados Unidos, entre sus miembros con los mayores niveles de población afectada con esta condición.

No se debe olvidar que además de entregar información al consumidor para que tome decisiones conscientes, se requiere educación nutricional temprana y un mayor fomento de la actividad física, especialmente en niños.

Otro aspecto clave, que ha adquirido un rol protagónico en la industria, es el concepto de reformulación de los alimentos y bebidas. El objetivo ha sido mejorar el perfil nutricional de los productos, reduciendo calorías, sodio, azúcares y grasas saturadas, a través de un abanico de opciones para las diversas preferencias de nuestros consumidores. La Ley de Sellos ha impulsado avances significativos en esa dirección: hoy el 48% de la oferta ya está libre de advertencias, según nuestro Informe de Impacto Sostenible 2024. Además, 97 mil personas han sido beneficiarias de nuestros programas de vida saludable, reflejando el compromiso del sector privado con la alimentación de los chilenos.

La reformulación no basta si no está acompañada de educación nutricional que promueva cambios de hábitos y la práctica de actividad física. Así lo demuestran los países de la OCDE con mejores indicadores. Solo un esfuerzo conjunto entre las personas, como actor insustituible, además de la industria y el Estado, es capaz de construir un entorno más sano para todos.



REFORMULATING FOODS FOR BETTER NUTRITION

Obesity and overweight are one of the greatest public health challenges of the 21st century, due to their direct relationship with cardiovascular disease, diabetes, and certain types of cancer. According to the latest OECD report, Chile currently ranks second, after the United States, among its members with the highest levels of population affected by this condition.

It should not be forgotten that, in addition to providing consumers with information so they can make informed decisions, early nutrition education and greater promotion of physical activity are required, especially in children.

Another key aspect that has taken on a leading role in the industry is the concept of reformulating foods and beverages. The goal has been to improve the nutritional profile of products by reducing calories, sodium, sugars, and saturated fats through a range of options for our consumers' diverse preferences. The Labeling Law has driven significant progress in this direction: today, 48% of products are already free of warnings, according to our 2024 Sustainable Impact Report. In addition, 97,000 people have benefited from our healthy living programs, reflecting the private sector's commitment to the nutrition of Chileans.

Reformulation is not enough if it is not accompanied by nutritional education that promotes changes in habits and physical activity. This is demonstrated by the OECD countries with the best indicators. Only a joint effort between individuals, as irreplaceable actors, in addition to industry and the state, is capable of building a healthier environment for all.

Marisol Figueroa
Gerenta General
AB Chile



ALIMENTOS PARA UNA
VIDA SALUDABLE



VEGY SPA

VEGY SANDWICH GRAB-AND-GO

Vegy ofrece sándwiches 100% vegetales, listos para consumir, con empaques sostenibles y vida útil prolongada. Inspirados en la identidad del sur de Chile, combinan sabor, nutrición y conveniencia para competir con la comida rápida tradicional con menor impacto ambiental. Su modelo productivo eficiente reduce mermas y costos, genera empleo local y democratiza el acceso a una alimentación rápida, saludable y consciente.

Vegy offers 100% plant-based, ready-to-eat sandwiches with sustainable packaging and extended shelf life. Inspired by the identity of southern Chile, they combine flavor, nutrition, and convenience to compete with traditional fast food with less environmental impact. Their efficient production model reduces waste and costs, generates local employment, and democratizes access to fast, healthy, and conscious food.



 **Cristobal Esparza**
Fundador

 cristobal@vegy.cl

 +56 9 7528 1298

 @vegy.cl

 @veggiesecofood

 La Araucanía

vegy.cl





ALIMENTOS PARA
UNA VIDA SALUDABLE



COLLAGENFANS

COLLAGENSOU

CollagenSoup es la primera sopa funcional formulada con una triple combinación sinérgica: péptidos de colágeno, gelatina de escamas de salmón trazable que aporta aminoácidos esenciales y vitamina C que complementa la mezcla. Este enfoque integral, basado en upcycling, ofrece una alternativa nutritiva que integra sabor, ingredientes de origen responsable y bienestar, cuidando a las personas y al planeta.

CollagenSoup is the first functional soup that features a synergistic trio: collagen peptides, traceable salmon-scale gelatin rich in essential amino acids, and vitamin C to enhance the mixture. This comprehensive, upcycling-based approach offers a nutritious alternative that integrates flavor, responsibly sourced ingredients, and well-being, caring for both people and the planet.

collagenfans.com



Maximiliano Mella Gatica
Fundador



maximiliano@collagenfans.com



+56 9 5856 0854



@collagenfans



@CollagenFans



@collagenfans



@CollagenFans



Metropolitana de Santiago



ALIMENTOS PARA
UNA VIDA SALUDABLE



MASBLUE GLOBAL HEALTH SPA

ALTITUDH

AltitudH® es un superalimento nutracéutico chileno 100% natural que combate la fatiga, el estrés oxidativo y los efectos de la altura. Su fórmula en polvo liofilizado combina superfrutos como calafate, maqui y arándano, ricos en antioxidantes y vitamina C, mejorando el rendimiento y la adaptación fisiológica. Disponible en prácticos sachets, impulsa energía y bienestar en deportistas, viajeros y trabajadores de altura, con proyección internacional.

AltitudH® is a 100% natural Chilean nutraceutical superfood that combats fatigue, oxidative stress, and the effects of altitude. Its freeze-dried powder formula combines superfruits such as calafate, maqui, and blueberry, rich in antioxidants and vitamin C, improving performance and physiological adaptation. Available in convenient sachets, it enhances energy and well-being for athletes, travelers, and high-altitude workers, and is now expanding into international market



Juan Moncada
Lider Comercial y ventas

j.moncada@altitudh.cl

+56 9 9910 0571

@altitudh

@altitudh

@altitudh

Tarapacá

altitudh.com



ALIMENTOS PARA UNA
VIDA SALUDABLE



NEW PHARMA

NEWPHARMA COMERCIAL LTDA

NEWTONIC

NewTonic de NewPharma es una bebida natural sin cafeína ni estimulantes artificiales, formulada con extractos de hongos como Melena de León, Reishi y Cordyceps. Ofrece una experiencia equilibrada y funcional para acompañar las exigencias del estudio y el trabajo, con ingredientes provenientes de prácticas sostenibles. Es una alternativa para quienes buscan opciones naturales y de origen responsable en su rutina diaria.

NewTonic by NewPharma is a natural drink without caffeine or artificial stimulants, formulated with mushroom extracts such as Lion's Mane, Reishi, and Cordyceps. It delivers a balanced, functional boost for study and work, made with sustainably sourced ingredients. It is an alternative for those seeking natural and responsibly sourced options in their daily routine.

newpharma.cl



Alfonso Carrillo Venezian
CEO



alfonso@newpharma.cl



+56 9 9827 3275



@newpharmachile



Valparaíso



ALIMENTOS PARA
UNA VIDA SALUDABLE

EWU

NIEBLA FERMENTOS SPA

EWU GINGER SHOTS

EWU Ginger Shots son jugos funcionales de jengibre fresco prensado en frío que mantienen el sabor, frescura y características naturales del ingrediente. Listos para tomar en formato de 60 ml y en cuatro variedades —jengibre, maqui, cúrcuma y spirulina— ofrecen una experiencia práctica, energizante y de origen natural. Elaborados en Valdivia con procesos sostenibles y envases reciclables, combinan ciencia, sabor y bienestar en el primer shot de jengibre fresco de Chile.

EWU Ginger Shots are functional juices made from cold-pressed fresh ginger that maintain the flavor, freshness, and natural characteristics of the ingredient. Ready to drink in a 60 ml format and available in four varieties—ginger, maqui, turmeric, and spirulina—they provide a practical, energizing, and all-natural experience. Made in Valdivia using sustainable processes and recyclable packaging, they combine science, flavor, and well-being in Chile's first fresh ginger shot.

ewugingerbeer.cl



José Sagredo
Gerente



jose@ewugingerbeer.cl



+56 9 8794 1501



[@ewugingerbeer](https://www.instagram.com/ewugingerbeer)



Los Ríos



ALIMENTOS PARA UNA
VIDA SALUDABLE

KOMBU
CHACHA

KOMBUCHACHA SPA

KOMBUCHACHA

Kombuchacha es una bebida 100% viva, natural y justa, certificada por SAG y USDA. Elaborada en La Araucanía, es cero calorías, sin azúcar añadida y no pasteurizada, conservando sus cualidades saludables y funcionales. A través de innovación en fermentación y desarrollo de concentrados, ofrece un producto sostenible y escalable globalmente. Combina sabor, bienestar y propósito, impulsando un nuevo estándar de bebidas naturales en Chile.

Kombuchacha is a 100% natural, raw, fair-trade beverage certified by SAG and the USDA. Produced in La Araucanía, it is zero calories, no added sugar, and unpasteurized, preserving its healthy and functional qualities. Through innovation in fermentation and concentrate development, it offers a sustainable and globally scalable product. It combines flavor, well-being, and purpose, driving a new standard for natural beverages in Chile.

kombuchacha.cl



María Prieto
CEO Y Founder



maria@kombuchacha.cl



+56 9 3014 5597



@kombu_chacha



@kombuchachacl



@Kombuchacha



La Araucanía



ALIMENTOS PARA UNA
VIDA SALUDABLE

**KETO
free**
es rico & sano



COMERCIAL CARLA NATALIA GONZÁLEZ CATALDO EIRL

SNACKS PROTEICO

Es un snack salado proteico, clean label, sin gluten, vegano y low carb. Elaboradas con proteína vegetal, fibra de chía, sal de mar y aceites. Es un producto crocante, nutritivo y sabroso. Diseñado para distintas preferencias alimentarias, ofreciendo una alternativa única en Chile, que combina innovación, sabor y bienestar.

This is a salty, clean label, gluten-free, vegan, and low-carb protein snack. Made with vegetable protein, chia fiber, sea salt, and oils, it is a crunchy, nutritious, and tasty product. Designed for different dietary preferences, it offers a unique alternative in Chile that combines innovation, flavor, and well-being.

ketofree.cl



 **Carla González Cataldo**
Fundadora y Ceo

 contacto@ketofree.cl

 +56 9 8234 4055

 @Ketofree cl

 @Ketofree.cl

 @Ketofree.cl

 Maule



ALIMENTOS PARA
UNA VIDA SALUDABLE



RUBÄ

RUBANANA

Es un bombón frutal helado elaborado con dos láminas de plátano natural, un cremoso relleno de naranja y una cobertura de chocolate negro 60% cacao. Sin aditivos y lleno de sabor, combina fruta y chocolate en un postre refrescante y natural. Disponible en formato de 150 g con 13 unidades, ofrece una experiencia indulgente y saludable dentro de la categoría de postres congelados, con una vida útil de hasta 12 meses.

It is a frozen fruit bonbon made with two slices of natural banana, a creamy orange filling, and a 60% cocoa dark chocolate coating. Additive-free and full of flavor, it combines fruit and chocolate in a refreshing and natural dessert. Available in a 150 g format with 13 units, it offers an indulgent and healthy experience in the frozen dessert category, with a shelf life of up to 12 months.

rubä.cl



Jaime Sandoval Zmirack
Fundador y Gerente General



jaime@rubachile.cl



+56 9 6140 6390



@rubä.cl



@RUBA



Los Lagos



ALIMENTOS PARA
UNA VIDA SALUDABLE



**CLUB
REALE**
MOCKTAILS
0% ALCOHOL

COCTELERÍA REAL LIMITADA

CLUB REALE MOCKTAILS

Mocktails Club Reale es la primera línea chilena de cócteles listos para beber, 0% alcohol, que recrea fielmente la experiencia sensorial de la coctelería clásica. Libres de sellos, gluten y fermentaciones, combinan extractos naturales y aromas que evocan destilados auténticos. En formato de lata 100% reciclable, son prácticos, sofisticados y sostenibles, ofreciendo una alternativa elegante para celebrar sin alcohol.

Mocktails Club Reale is Chile's first ready-to-drink, 0%-alcohol cocktail line, crafted to authentically capture the full sensory experience of classic cocktails. Free of labels, gluten, and fermentation, they combine natural extracts and aromas that evoke authentic spirits. In a 100% recyclable can format, they are practical, sophisticated, and sustainable, offering an elegant alternative for alcohol-free celebrations.

clubreale.cl



Marcela Fuentes Díaz
Gerente de innovación



info@clubreale.cl



+56 9 8803 6006



@club.reale.mocktails



@club-reale-mocktails



Metropolitana de Santiago



ALIMENTOS PARA
UNA VIDA SALUDABLE



COMERCIAL VIVE SANO SPA

BITES DE AVENA

Pequeños bocados llenos de sabor y bienestar, elaborados con ingredientes 100% naturales y avena sin gluten. Sin azúcar añadida, sin sellos ni endulzantes, y con fibra prebiótica que ayuda a la microbiota intestinal, ofrece el equilibrio perfecto entre lo sano y lo rico. Disponibles en dos deliciosos sabores —Manzana Canela y Cacao Coco—, son el snack ideal para disfrutar en cualquier momento del día, sin culpas y con toda la energía natural que tu cuerpo necesita.

Small bites full of flavor and well-being, made with 100% natural ingredients and gluten-free oats. Free of added sugar, labels, and sweeteners—and enriched with prebiotic fiber that supports gut health—it strikes the ideal balance between wholesome and delicious. Available in two delicious flavors—Apple Cinnamon and Cacao Coconut—they make the perfect anytime snack, guilt-free and packed with the natural energy your body needs.



Cristobal Yuraszeck Krebs
Socio-Gerente comercial



cristobal@mizos.cl



+56 9 9449 8156



@mizos_cl



@mizoscl



@mizoscl



@mizoscl



Metropolitana de Santiago

mizos.cl





ALIMENTOS PARA
UNA VIDA SALUDABLE



COLMENARES ESTEFANY
MARÍA PEDRERO MIRA EIRL

BEEHAPI

Beehapi transforma la miel en mucho más que dulzura: un sustituto natural del azúcar que nutre y sorprende. Infusionada con té, frutas y hierbas, ofrece recetas gourmet únicas con identidad local. Desde la apicultura sustentable, combina innovación, ciencia y compromiso ambiental para crear alimentos saludables y trazables que promueven el bienestar de las personas, la conservación de la biodiversidad y el desarrollo de comunidades rurales.

Beehapi elevates honey beyond sweetness, creating a natural sugar substitute that nourishes, inspires, and surprises. Infused with tea, fruits, and herbs, it offers unique gourmet recipes with local identity. From sustainable beekeeping, it combines innovation, science, and environmental commitment to create healthy and traceable foods that promote people's well-being, biodiversity conservation, and the development of rural communities.



 **Katelin Morales C.**
Cofundadora

 beehapi.loslagos@gmail.com

 +56 9 7645 4700

 @Beehapi.cl

 @Beehapi.cl

 @Beehapi.cl

 Maule



ALIMENTOS PARA
UNA VIDA SALUDABLE



LO PALATINO SPA

IGNI - SALSA VIVA

IGNI es una salsa probiótica viva elaborada mediante fermentación controlada de sauerkraut, con $\geq 10^6$ UFC/g de cultivos activos por porción. Clean label, vegana y sin conservantes, destaca por su sabor cítrico, levemente picante y especiado, equilibrado y versátil. Su formulación, validada científicamente, une gastronomía y ciencia en un producto cotidiano y natural que aporta sabor y fermentación a distintas preparaciones.

IGNI is a living probiotic sauce made through controlled sauerkraut fermentation, with $\geq 10^6$ CFU/g of active cultures per serving. Vegan, clean-label, and preservative-free, it is distinguished by a citrusy, subtly spicy, well-balanced, and highly versatile flavor. Its scientifically validated formulation combines gastronomy and science in an everyday, natural product that adds flavor and fermentation to different dishes.

lopalatino.com



 **Santiago Carrasco**
Socio Fundador

 contacto@lopalatino.com

 +56 9 98170398

 @lo_palatino

 @lo Palatino

 @lo-palatino

 @lopalatino

 Metropolitana de Santiago



ALIMENTOS PARA
UNA VIDA SALUDABLE



JUAN PABLO KNAKAL "CHARCUTERÍA LA VIKINGA" EIRL

SALCHICHA EL REINAL

Primera salchicha 100% natural de Chile, elaborada solo con carne de vacuno grassfed regenerativa y de libre pastoreo, sin nitratos, nitritos, fosfatos, azúcares ni químicos añadidos. Keto friendly y sin sellos, es ideal para niños y personas con alergias o que buscan una alimentación saludable. Elaborada con carne de nuestros partners de El Reinal, ofrece un producto sabroso, nutritivo y sustentable, comprometido con la ganadería regenerativa.

Chile's first 100% natural sausage, made only with regenerative, free-range grass-fed beef, without nitrates, nitrites, phosphates, sugars, or added chemicals. Keto-friendly and free of additives, it is ideal for children and people with allergies or those seeking a healthy diet. Made with meat from our partners at El Reinal, it offers a tasty, nutritious, and sustainable product committed to regenerative livestock farming.



Juan Pablo Knakal Villarroel
Dueño fundador



charcuteriavikinga@gmail.com



+56 9 6162 3170



@charcuteriavikinga



Los Lagos

elreinal.cl





ALIMENTOS PARA
UNA VIDA SALUDABLE



ELABORADORA Y COMERCIALIZADORA STEFYMAR LTDA

MOUSSE VEGANO MARINO

Producto gourmet elaborado a partir de ulte chileno, un alga tradicional del Pacífico, combinado con vegetales y una salsa verde de sabor fresco y natural. Su textura suave y cremosa realza la identidad marina del ulte, ofreciendo una alternativa 100% vegana, saludable y sustentable, que pone en valor los ingredientes del mar de Chile.

A gourmet product made from Chilean ulte, a traditional Pacific seaweed, blended with vegetables and a fresh, naturally flavored green sauce. Its smooth, creamy texture enhances the marine identity of ulte, offering a 100% vegan, healthy, and sustainable alternative that highlights the ingredients of the Chilean sea.



Claudia Piña Gutierrez
Socia fundadora



claudiapina@stefymar.cl



+56 9 6304 9902



[@stefymar.cl](https://www.instagram.com/stefymar.cl)



[@STEFYMAR](https://www.facebook.com/STEFYMAR)



[@STEFYMAR](https://www.linkedin.com/company/STEFYMAR)



Valparaíso

stefymar.cl





AGRI-FOOD TECH

Alimentar para transformar: **LA INNOVACIÓN QUE PROYECTA A CHILE AL UNDO**

*FEEDING TO TRANSFORM:
INNOVATION THAT PROJECTS
CHILE TO THE WORLD*



Ignacio Merino
*Director Ejecutivo
HUBTEC*

ALIMENTAR PARA TRANSFORMAR: LA INNOVACIÓN QUE PROYECTA A CHILE AL MUNDO

La industria alimentaria es uno de los sectores más estratégicos del país, no solo por su aporte económico y su capacidad para impulsar la transición hacia una bioeconomía sostenible y regenerativa, sino también porque impacta directamente en lo esencial: la salud, la nutrición y la calidad de vida de las personas. Alimentar bien fortalece nuestro capital más valioso: el humano, base de toda creatividad e innovación.

La investigación, desarrollo e innovación (I+D+i) juegan un rol central en este desafío. El World Economic Forum señala que más del 50% de las soluciones que el mundo necesita aún no han sido desarrolladas o implementadas. Esto demuestra que, para avanzar, debemos crear lo que aún no existe. Y ese proceso depende del talento científico, emprendedor y técnico que impulsa a esta industria.

Pero la innovación no ocurre en aislamiento. Ocurre solo cuando hay propósito compartido, confianza, gestión y talentos trabajando alineados. Para que nuevas soluciones emerjan y se escalen, es clave fortalecer la articulación entre los actores: empresas, startups, Estado, instituciones de educación superior, sociedad civil y, sobre todo, las personas que conforman el sector. En este contexto, el Premio Nacional de Innovación Alimentaria juega un rol fundamental: visibiliza, inspira, conecta y genera referentes. Esa visibilidad es también transferencia de conocimiento, fortalecimiento de la comunidad y construcción de confianza.

Un futuro alimentario más saludable, sostenible e inclusivo se construye así: fortaleciendo a las personas, impulsando la innovación y proyectando al mundo la capacidad transformadora de Chile.



FEEDING TO TRANSFORM: INNOVATION THAT PROJECTS CHILE TO THE WORLD

The food industry is one of the most strategic sectors in the country, not only because of its economic contribution and its capacity to drive the transition towards a sustainable and regenerative bioeconomy, but also because it has a direct impact on what is essential: people's health, nutrition, and quality of life. Eating well strengthens our most valuable asset: our human capital, the foundation of all creativity and innovation.

Research, development, and innovation (R&D&I) play a central role in this challenge. The World Economic Forum notes that more than 50% of the solutions the world needs have not yet been developed or implemented. This shows that, in order to move forward, we must create what does not yet exist. And that process depends on the scientific, entrepreneurial, and technical talent that drives this industry.

But innovation does not happen in isolation. It only happens when there is shared purpose, trust, management, and talent working in alignment. For new solutions to emerge and scale, it is key to strengthen the coordination between the actors: companies, startups, the government, higher education institutions, civil society, and, above all, the people who make up the sector. In this context, the National Food Innovation Award plays a fundamental role: it raises awareness, inspires, connects, and sets benchmarks. This visibility also translates into knowledge transfer, community strengthening, and trust building.

A healthier, more sustainable, and inclusive food future is built by empowering people, driving innovation, and showcasing Chile's transformative capacity to the world.

Ignacio Merino
Director Ejecutivo
HUBTEC



AGRI-FOOD TECH

ANCESTRAL
TECHNOLOGIES

ANCESTRAL TECHNOLOGIES SPA

KOLONIZE

Kolonize permite monitorear y controlar el clima y el riego para producir alimentos en lugares aislados y extremos. Aumenta la continuidad operativa y el acceso a información clave, incluso sin energía o conectividad. Su enfoque modular combina hardware resistente a condiciones hostiles con software inteligente que asegura control y mantenimiento continuo. Esta visión la conecta con NASA, Plant4Space y empresas que buscan una nueva generación de agricultura resiliente e infraestructura sostenible.

Kolonize allows you to monitor and control climate and irrigation to produce food in isolated and extreme locations. It increases operational continuity and access to key information, even without power or connectivity. Its modular approach combines hardware resistant to hostile conditions with intelligent software that ensures continuous control and maintenance. This vision connects it with NASA, Plant4Space, and companies that are pursuing a new generation of resilient agriculture and sustainable infrastructure.

ancestraltech.com



★
**TOP
10**



Patricio Arias Acosta
CEO - CoFounder



patricio.arias@ancestraltech.com



+56 9 9580 0313



@ancestraltechnologies



@ancestraltechnologies



Arica y Parinacota



AGRI-FOOD TECH



PEWMAN INNOVATION SPA

NANOFORTE

Es un bioestimulante orgánico de última generación que protege los cultivos del estrés hídrico extremo y mejora su rendimiento. Con microorganismos extremófilos del Desierto de Atacama y la Antártica, combinados con nanobiotecnología, potencia la resiliencia y productividad de las plantas a altas y bajas temperaturas. De aplicación simple en cualquier sistema agrícola, ofrece una solución sostenible ante la crisis hídrica y la demanda de biotecnologías robustas para la seguridad alimentaria.

This is a state-of-the-art organic biostimulant that protects crops from extreme water stress and improves their yield. Using extremophile microorganisms from the Atacama Desert and Antarctica, combined with nanobiotecnology, it enhances plant resilience and productivity in both high and low temperature conditions. Easy to apply in any agricultural system, it offers a sustainable solution to the water crisis and the demand for robust biotechnologies for food security.

pewmaninnovation.cl



Enzo Galliani

Cofundador - Director de Operaciones



enzo.g@pewmaninnovation.com



+56 9 8885 7192



@pewmaninnovation



@PewmanInnovation



@pewman-innovation



Metropolitana de Santiago



AGRI-FOOD TECH



MYCONATIVA LIMITADA

YEGUN NATIVA RIEGO

Es un bioestimulante microbiano basado en hongos micorrícicos arbusculares nativos del Cono Sur, que fortalecen la simbiosis natural entre raíces y microorganismos. Mejora la absorción de agua y nutrientes, aumenta la tolerancia al estrés hídrico y contribuye a la regeneración del suelo. Su aplicación con el agua de riego facilita el uso en distintos cultivos, promoviendo una agricultura más sana y sostenible.

This is a microbial biostimulant based on arbuscular mycorrhizal fungi native to the Southern Cone, which strengthen the natural symbiosis between roots and microorganisms. It improves water and nutrient absorption, increases tolerance to water stress, and contributes to soil regeneration. Its application with irrigation water facilitates its use in different crops, promoting healthier and more sustainable agriculture.



Paula Aguilera Ñonquepan
Gerente General



paula.aguilera@myconativa.com



+56 9 6349 0872



@myconativaoficial



@myconativa



@myconativa



La Araucanía

myconativa.com





AGRI-FOOD TECH



eko₃

eko₃

ISP
Instituto de
Salud Pública

ZANIT SPA

EKO3

Eko3 es un desarrollo chileno que transforma agua de la red en una solución desinfectante ecológica a base de ozono e iones de plata, generada in situ, sin químicos añadidos ni plásticos de un solo uso. Su versión Eko3 IoT incorpora conectividad en tiempo real, monitoreo remoto y trazabilidad ambiental. Certificada por el ISP con 99,999% de eficacia, reduce costos, huella hídrica, residuos plásticos y CO₂. Su modelo Hardware-as-a-Service (HaaS) facilita la adopción en plantas, hoteles y restaurantes.

Eko3 is a Chilean innovation that turns tap water into an eco-friendly disinfectant made from ozone and silver ions, produced on site with no added chemicals or single-use plastics. Its Eko3 IoT version incorporates real-time connectivity, remote monitoring, and environmental traceability. Certified by the ISP with 99.999% efficiency, it reduces CO₂ emissions, water footprint, and plastic waste. Its Hardware-as-a-Service (HaaS) model facilitates adoption in plants, hotels, and restaurants.

eko3.cl



Juan Antonio Fernández Elias
Socio fundador



juan@eko3.cl



+56 9 9309 8187



@eko3byzanit



@eko3cl



Metropolitana de Santiago



AGRI-FOOD TECH



BIONOVA S.A.

NOVAFINDER

Producto que revoluciona el control de higiene al detectar biofilms invisibles en sólo 30 segundos. Al pulverizar, su fórmula reacciona con enzimas microbianas generando un burbujeo visible que revela contaminación sin necesidad de laboratorio. Rápido, seguro y no tóxico, permite actuar preventivamente, reducir riesgos y fortalecer la inocuidad alimentaria. Su aplicación simple y sostenible mejora la seguridad y competitividad de los procesos productivos

A product that revolutionizes hygiene control by detecting invisible biofilms in just 30 seconds. When sprayed, its formula reacts with microbial enzymes, generating visible bubbling that reveals contamination without the need for a laboratory. Fast, safe, and non-toxic, it allows for preventive action, risk reduction, and strengthened food safety. Its simple and sustainable application improves the safety and competitiveness of production processes.



bionova.cl



Ana Ponce Castillo
Jefa de Desarrollo y
Control de Calidad



aponce@bionova.cl



+56 9 4991 8266



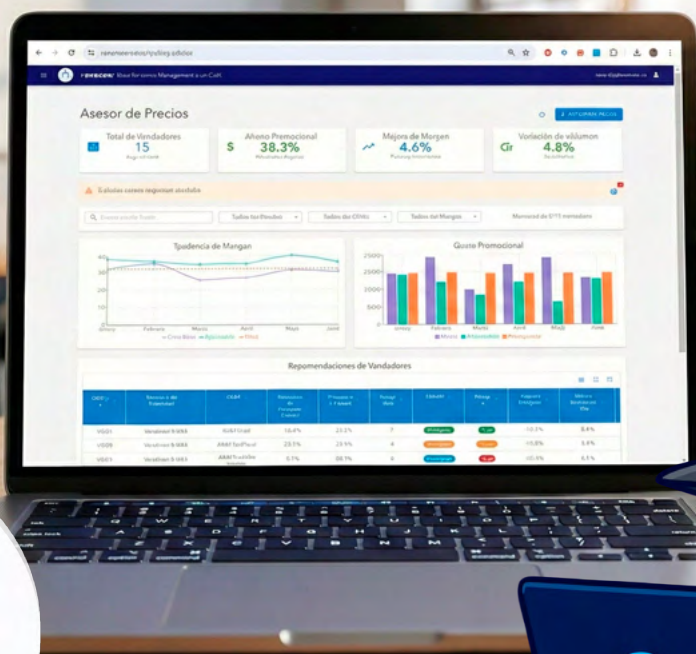
@bionova-sa



Metropolitana de Santiago



AGRI-FOOD TECH



PERCEPTRON SPA

RENEW

Es el copiloto de IA para pricing y revenue management en alimentos. Predice demanda por kilo, estima elasticidades y recomienda precios óptimos por SKU y canal, maximizando márgenes (+10%) y reduciendo mermas (-35%). Integra datos de ventas, inventarios y costos para convertirlos en decisiones accionables en minutos. Escalable, seguro y de rápida implementación, ayuda a las empresas a gestionar precios de forma inteligente y sostenible.

It serves as an AI co-pilot for pricing and revenue management in the food industry. It predicts demand per kilo, estimates elasticities, and recommends optimal prices by SKU and channel, maximizing margins (+10%) and reducing shrinkage (-35%). It integrates sales, inventory, and cost data to turn it into actionable decisions in minutes. Scalable, secure, and quick to implement, it helps companies manage prices intelligently and sustainably.



Max Luis Felipe Levill Flández
CEO



mlevill@revenew.cl



+56 9 8410 7420



@revenew-latam



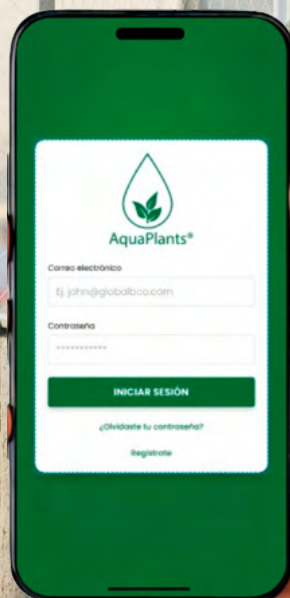
Los Ríos

revenew.cl





AGRI-FOOD TECH



AQUAPLANTS

TORRE AQUAPLANTS 4

Sistema aerohidropónico vertical y modular para cultivar alimentos sin suelo, usando hasta 98% menos agua y 90% menos espacio que la agricultura tradicional. Fabricado en Chile con plástico reciclado, incorpora AquaBrain, tecnología con sensores y algoritmos que automatiza el riego y monitorea el cultivo en tiempo real mediante la app AquaPlants®. Su diseño circular, escalable y educativo impulsa la producción urbana sostenible y fortalece la autonomía alimentaria en hogares, instituciones y comunidades.

A vertical, modular aeroponic system that grows food without soil, using up to 98% less water and 90% less space than traditional farming. Manufactured in Chile from recycled plastic, it incorporates AquaBrain, a technology with sensors and algorithms that automates irrigation and monitors crops in real time using the AquaPlants® app. Its circular, scalable, and educational design promotes sustainable urban production and strengthens food autonomy in homes, institutions, and communities.



Kevin Xavier
CEO



kevin.xavier@aquaplants.cl



+56 9 6634 1173



@aquaplantschile



@aquaplantschile



@AquaPlantsChile



@aquaplantschile



Metropolitana de Santiago

aquaplants.cl





AGRI-FOOD TECH

SPAGHETTI

SPAGHETTI

SPAGHETTI

SPAGHETTI

SPAGHETTI

SPAGHETTI

Yogurt

Este producto emite
0.52
Kg CO₂e/Kg
ClearPrint



ClearPrint

Este producto emite
0.52
Kg CO₂e/Kg
ClearPrint

Este producto emite
0.52
Kg CO₂e/Kg
ClearPrint

Este producto emite
1.47
Kg CO₂e/Kg
ClearPrint

Este producto emite
0.52
Kg CO₂e/Kg
ClearPrint

Este producto emite
0.52
Kg CO₂e/Kg
ClearPrint

CLEARPRINT

CLEARPRINT

Es una plataforma Agri-Food Tech que mide y comunica la huella de carbono de alimentos y envases, incluyendo el alcance 3, el tramo más complejo y decisivo de la cadena. Transforma datos en reportes técnicos y ecoetiquetas verificables que facilitan el cumplimiento normativo y promueven transparencia climática. Su sistema automatizado y escalable convierte la sostenibilidad en valor competitivo, impulsando un consumo informado y acción climática real.

This is an Agri-Food Tech platform that measures and communicates the carbon footprint of food and packaging, including Scope 3 —the most complex and decisive part of the value chain. It transforms data into technical reports and verifiable eco-labels that facilitate regulatory compliance and promote climate transparency. Its automated and scalable system turns sustainability into a competitive advantage, driving informed consumption and real climate action.

clearprint.cl



Camila Gatica Salas
CEO & Cofounder



camila@clearprint.cl



+56 9 9828 2570



@clearprint.cl



@clearprint



Metropolitana de Santiago



AGRI-FOOD TECH



BYBUG SPA

BYBUG SYNTHETICS

ByBug Synthetics utiliza insectos modificados genéticamente como biofábricas naturales para producir proteínas recombinantes de uso veterinario. Su tecnología permite crear ingredientes terapéuticos orales que combaten patógenos en animales de producción sin antibióticos ni procesos complejos. Reduce costos, emisiones y residuos al aprovechar sustratos circulares, ofreciendo una plataforma biotecnológica escalable y sostenible para la industria animal global.

ByBug Synthetics uses genetically modified insects as natural biofactories to produce recombinant proteins for veterinary use. Its technology enables the creation of oral therapeutic ingredients that combat pathogens in production animals without antibiotics or complex processes. It reduces costs, emissions, and waste by leveraging circular substrates, offering a scalable and sustainable biotechnology platform for the global animal industry.

bybug.io 



 **Jose Del Solar Bou**
Co-Founder & CEO

 josedelsolar@bybug.io

 +56 9 9227 7429

 Coquimbo



***50 productos
y servicios
que aportan
al desarrollo
sostenible
del sector***

PIA.



SOSTENIBILIDAD
ALIMENTARIA

INNOVAR Y COLABORAR PARA NUTRIR EL FUTURO

*INNOVATE AND COLLABORATE
TO NOURISH THE FUTURE*



Aline Mór
*Directora
Nestlé R&D Latam*

INNOVAR Y COLABORAR PARA NUTRIR EL FUTURO

La ONU proyecta que seremos 9.700 millones de personas en el mundo para el año 2050, mientras que el Informe del Panel Intergubernamental de Cambio Climático (IPCC) advierte que el cambio climático podría reducir hasta un 10% la disponibilidad global de alimentos para ese año.

Estos desafíos exigen sistemas alimentarios más sostenibles y nutritivos, donde la innovación es la clave. En ese sentido, debemos preguntarnos cómo la ciencia puede contribuir con soluciones reales que mejoren la calidad de vida de las personas y protejan el planeta.

Bajo esta premisa, en 2022 inauguramos Nestlé R&D Latam, el primer centro de innovación y desarrollo de Nestlé en Latinoamérica, ubicado en Santiago. En este espacio buscamos justamente innovar poniendo a nuestros consumidores al centro, aprovechando las capacidades globales de Nestlé en ciencia y tecnología, combinadas con el talento, la riqueza y el conocimiento local de los principales actores del ecosistema de innovación de nuestra región.

Este trabajo nos ha posibilitado explorar, en colaboración con la academia, el aprovechamiento de ingredientes locales, como el valor inexplorado de las algas marinas o las múltiples variedades de porotos y hongos presentes en Chile, por sus funcionalidades físico-químicas y su aporte nutritivo.

Asimismo, junto a startups, por ejemplo, aceleramos la investigación de nuevas fuentes de proteínas alternativas, como las micoproteínas, que permiten el desarrollo de productos más sostenibles y nutritivos.

Estas y otras experiencias nos han demostrado el gran potencial de innovación alimentaria en Chile. El ecosistema nacional es una fuente de inspiración y conocimiento para Latinoamérica y el mundo.

Por ello, estoy convencida que juntos podemos contribuir a transformar la forma en que alimentamos a las personas, desarrollando soluciones para una nutrición asequible, promoviendo el fortalecimiento de una industria de alimentos conectada, consciente y a la vanguardia.



Good food, Good life

INNOVATE AND COLLABORATE TO NOURISH THE FUTURE

The UN projects that there will be 9.7 billion people in the world by 2050, while the Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC) report warns that climate change could reduce global food availability by up to 10% by that year.

These challenges call for more sustainable and nutritious food systems, where innovation plays a key role. In this regard, we must ask ourselves how science can contribute to real solutions that improve people's quality of life and protect the planet.

Under this premise, in 2022 we inaugurated Nestlé R&D Latam, Nestlé's first innovation and development center in Latin America, located in Santiago. In this space, we seek to innovate by putting our consumers at the center, leveraging Nestlé's global capabilities in science and technology, combined with the talent, wealth, and local knowledge of the main players in our region's innovation ecosystem.

This work has enabled us to explore, in collaboration with academia, the use of local ingredients, such as the untapped potential of seaweed or the many varieties of beans and mushrooms found in Chile, for their physical and chemical properties and nutritional value.

Likewise, together with startups, for example, we are accelerating research into new sources of alternative proteins, such as mycoproteins, which enable the development of more sustainable and nutritious products.

These and other experiences have shown us the immense potential for food innovation in Chile. The national ecosystem is a source of inspiration and knowledge for Latin America and the world.

That is why I am convinced that together we can contribute to transforming the way we feed people, developing solutions for affordable nutrition and promoting the strengthening of a connected, conscious, and innovative food industry.

Aline Mór

Directora
Nestlé R&D Latam



SOSTENIBILIDAD
ALIMENTARIA



HIDROPONÍA MALLKIVITOR SPA

MALLKIVITOR HIDROPONÍA

Mallkivitor aplica tecnología de nanoburbujas en sistemas hidropónicos para optimizar la sanidad, oxigenación y absorción de nutrientes en cultivos de hoja y flores comestibles. Desde el desierto de Atacama, produce alimentos con mayor eficiencia hídrica, sin agroquímicos y con altos estándares de inocuidad. Su enfoque combina conocimientos andinos y agrotecnología avanzada, impulsando una agricultura sostenible y resiliente en ambientes extremos.

Mallkivitor applies nanobubble technology in hydroponic systems to optimize health, oxygenation, and nutrient absorption in leafy crops and edible flowers. From the Atacama Desert, it produces food with greater water efficiency, without agrochemicals, and with high safety standards. Its approach combines Andean knowledge and advanced agrotechnology, promoting sustainable and resilient agriculture in extreme environments.

mallkivitor.com



Michelle Ponce Rojas
CEO & Founder



michelle@mallkivitor.com



+56 9 4453 6271



[@hidroponia_mallkivitor](https://www.instagram.com/hidroponia_mallkivitor)



[@hidroponiamallkivitor](https://www.facebook.com/hidroponiamallkivitor)



Arica y Parinacota

★
**TOP
10**



SOSTENIBILIDAD
ALIMENTARIA



★
**TOP
10**

REFOODS SPA

ROLAZO

Rolazo es comida gourmet que se come al paso: platos reales como pastel de choclo o ají de gallina, envueltos en proteína de colágeno comestible y sin plástico. Una innovación chilena única en el mundo que combina sabor, sustentabilidad y conveniencia. Ideal para food trucks, tiendas o cafeterías, ofrece comida casera lista para disfrutar en cualquier lugar, sin residuos ni artificios. Comida real, práctica y con identidad local.

Rolazo is gourmet food you can eat on the go: real dishes such as corn pie or ají de gallina, wrapped in edible collagen protein and without plastic. A Chilean innovation unique in the world that combines flavor, sustainability, and convenience. Ideal for food trucks, stores, or cafés, it offers homemade-style food ready to enjoy anywhere, with no waste and no artificial ingredients. Real food, practical, and with local identity.



Eugenio Camus Jara
CEO



eugenio.camus@refoods.cl



+56 9 6307 8961



@refoodscil



@refoods



Metropolitana de Santiago

refoods.cl





SOSTENIBILIDAD
ALIMENTARIA



AUSTRALBITES SPA

AUSTRALBITES

AustralBites transforma subproductos del mejillón —como ribete y chorito partido— en alimentos saludables y sostenibles, ricos en proteínas, omega-3 y micronutrientes. Con apoyo del CeTA, desarrolla formatos atractivos como nuggets, croquetas y albóndigas para fomentar el consumo en niños y familias. Aplicando economía circular, da nueva vida a descartes marinos, creando una alternativa nutritiva, accesible y alineada con la innovación alimentaria chilena.

AustralBites transforms mussel by-products—such as mussel shells and broken mussels—into healthy and sustainable foods rich in protein, omega-3, and micronutrients. With support from CeTA, it develops attractive formats such as nuggets, croquettes, and meatballs to encourage consumption among children and families. Applying circular economy principles, it gives new life to marine discards, creating a nutritious, accessible alternative in line with Chilean food innovation.

australbites.com



Guillermo J. Ariztia Von Wussow
Socio fundador



gariztia@australbites.com



+56 9 6628 6468



[@australbites](https://www.instagram.com/australbites)



[@australbites](https://www.linkedin.com/company/australbites)



Metropolitana de Santiago



SOSTENIBILIDAD
ALIMENTARIA



HERA MATERIALS

WOODPACK: PACKAGING SUSTENTABLE

Woodpack es un film flexible compostable y reciclable como papel, elaborado a partir de biomasa y residuos de celulosa. Desarrollado por Hera Materials, reemplaza plásticos de un solo uso en envases y embalajes primarios y secundarios de alimentos secos, deshidratados o congelados. Su IA "Marie Curie" optimiza el material según cada aplicación y su producción electrificada reduce hasta 89% la energía utilizada. Con certificaciones internacionales, impulsa la economía circular en el packaging.

Woodpack is a flexible film that is compostable and recyclable like paper, made from biomass and cellulose waste. Developed by Hera Materials, it replaces single-use plastics in primary and secondary packaging for dry, dehydrated, or frozen foods. Its 'Marie Curie' AI optimizes the material for each application, and its electrified production reduces energy use by up to 89%. With international certifications, it promotes the circular economy in packaging.

heramaterials.com



José Antonio González
COO y Equipo de Fundadores



josegr@heramaterials.com



+56 9 5244 5442



@hera_materials



@hera-materials



Metropolitana de Santiago



SOSTENIBILIDAD
ALIMENTARIA



INNOVADOGS SPA

OCEAN BUG ME

Ocean es un suplemento premium para perros y gatos que combina proteínas de insectos —naturales e hipoalergénicas— con superalimentos marinos locales como trucha y cochayuyo, junto a probióticos. Desarrollado por Bug Me, promueve una nutrición sustentable y circular, integrando ingredientes de alta calidad y origen responsable. Pionero en Chile, ofrece una alternativa innovadora para el cuidado cotidiano y la alimentación consciente de mascotas.

Ocean is a premium pet supplement that blends natural, hypoallergenic insect proteins with Chilean marine superfoods—like trout and cochayuyo seaweed—enriched with probiotics. Developed by Bug Me, it promotes sustainable and circular nutrition, integrating high-quality ingredients from responsible sources. A pioneer in Chile, it offers an innovative alternative for everyday care and conscious pet feeding.



Constanza Torres Urrutia
Cofundadora y COO



coni@bugme.cl



+56 9 7604 0826



@bugme.cl



@bugme.cl



@bug-me-cl



@bugme.cl



Maule

bugme.cl





SOSTENIBILIDAD
ALIMENTARIA



EMPRESA EMPRESA SPA

NANOCATALYZER NQG-2

Esta innovación basada en nanotecnología de cobre transforma plásticos y resinas en materiales autohigienizantes, activos 24/7 y seguros para el contacto con alimentos. Su formato no lixivante evita la liberación de partículas, es ecoamigable y mejora las propiedades mecánicas del material. Permite extender la vida útil de los alimentos y reducir el uso de conservantes químicos, aportando a una industria más segura, sostenible y de alto desempeño.

This innovation based on copper nanotechnology transforms plastics and resins into self-sanitizing materials that are active 24/7 and safe for food contact. Its non-leaching format prevents the release of particles, is eco-friendly, and improves the mechanical properties of the material. It extends the shelf life of food and reduces the use of chemical preservatives, contributing to a safer, more sustainable, and high-performance industry.



Fernando Blaitt Uribe
CEO



fblaitt@nanoqg.com



+56 9 9871 7845



@nanoquantumgroup



@nanoquantumgroup



@NanoQuantumGroup



@nano-quantum-group-spa



Metropolitana de Santiago

nanoqg.com





**SOSTENIBILIDAD
ALIMENTARIA**

SoluTec

An  IMCD company



COMERCIAL E INDUSTRIAL SOLUTEC SPA

SOLUEGG REPLACER

Soluegg Replacer es un sustituto 100% natural del huevo, elaborado con fibras y gomas vegetales que mantienen la textura, aireación y estabilidad en productos horneados. Permite reemplazar hasta el 50% del huevo sin afectar calidad ni sabor, reduciendo costos y riesgos microbiológicos. De etiqueta limpia, con dos años de vida útil y sin cadena de frío, ofrece a la industria una alternativa funcional, segura y sostenible para la panificación moderna.

Soluegg Replacer is a 100% natural egg substitute made with vegetable fibers and gums that maintain texture, aeration, and stability in baked goods. It allows up to 50% of the egg to be replaced without affecting quality or flavor, reducing costs and microbiological risks. With a clean label, a two-year shelf life, and no cold chain, it offers the industry a functional, safe, and sustainable alternative for modern baking.



Veronica Dueik González
Gerente de Innovación y Desarrollo



vdueik@solutec-chile.cl



+56 9 9998 8165



@blumos_cl



@blumoscl



Metropolitana de Santiago

blumos.cl





SOSTENIBILIDAD ALIMENTARIA



AUSTRAL CHEMICALS CHILE SPA

ATOZYM

Es la primera línea chilena de detergentes enzimáticos industriales que reemplaza químicos agresivos por biotecnología. Su cóctel de enzimas descompone proteínas, grasas y almidones, eliminando biofilms y alérgenos de forma segura, sostenible y efectiva. Certificada por INTA y DIRECTEMAR, esta línea orientada a la industria agroalimentaria y agropecuaria asegura la inocuidad, reduce consumo de agua y energía, disminuye efluentes y protege la salud de los operarios.

This is the first Chilean line of industrial enzyme detergents that replaces harsh chemicals with biotechnology. Its blend of enzymes breaks down proteins, fats, and starches, supporting the safe, sustainable, and effective elimination of biofilms and allergens. Certified by INTA and DIRECTEMAR, this product line is designed for the agri-food and agricultural sectors, prioritizing safety, reducing water and energy consumption, minimizing effluents, and protecting operator health.



Felipe Carreño Lavín
Product Manager



fcarreno@austral-chem.cl



+56 9 3445 2228



@austral-chemicals



Metropolitana de Santiago

austral-chem.cl





SOSTENIBILIDAD
ALIMENTARIA



SOCIEDAD DE INVERSIONES COCOOK SPA

COCOOK - INCUBADORA GASTRONOMICA

CoCook es la primera incubadora gastronómica de Chile que combina cocinas colaborativas equipadas con un ecosistema integral de apoyo. Ofrece arriendos flexibles por hora o espacios propios, junto a asesoría de chefs, nutricionistas y expertos en permisos, costos, calidad y otros. Reduce inversiones y tiempos de lanzamiento, elimina barreras de entrada y salida, ayudando a emprendedores y marcas a desarrollar, validar y escalar sus negocios de forma segura, eficiente y sostenible.

CoCook is Chile's first gastronomic incubator, uniting fully equipped collaborative kitchens with a robust support ecosystem. It offers flexible hourly rentals or dedicated spaces, along with guidance from chefs, nutritionists, and experts in permits, costs, quality, and more. It reduces investment and launch times, eliminates barriers to entry and exit, helping entrepreneurs and brands develop, validate, and scale their businesses safely, efficiently, and sustainably.

cocook.cl



 **Alan Bermann Awnetwant**
CEO

 alan@cocook.cl

 +56 9 8804 2448

 @cocook

 @CoCook

 @cocook363

 @cocook

 Metropolitana de Santiago



***Inspirando,
impulsando y
conectando para
transformar
el futuro***

PIA.



PATRIMONIO
GASTRONÓMICO

PATRIMONIO: INNOVAR DESDE LO QUE SOMOS

HERITAGE: INNOVATING
FROM WHO WE ARE



Eugenio Melo M.
Director
CIG INACAP

PATRIMONIO: INNOVAR DESDE LO QUE SOMOS

En Chile, la innovación alimentaria tiene una raíz profunda: nace en los territorios. Cada ingrediente que emerge de nuestras costas, bosques, campos y cordilleras no solo alimenta, también cuenta una historia. Por eso, en esta nueva versión del Catálogo de Innovación Alimentaria, celebramos que casi el 50% de las iniciativas provengan desde regiones, reafirmando que el país innova mejor cuando las escucha.

En la categoría Patrimonio Gastronómico, hemos visto cómo pequeños productores, comunidades y emprendedores transforman saberes ancestrales en soluciones contemporáneas. Desde técnicas de conservación heredadas por generaciones, hasta ingredientes nativos que hoy ingresan a mercados globales; cada propuesta combina identidad con tecnología para sumar valor a lo propio.

En este viaje, los chefs cumplen un rol decisivo. Son ellos quienes interpretan los relatos del territorio, conocen de cerca al consumidor y logran traducir ingredientes locales en experiencias gastronómicas que abren nuevos negocios y generan oportunidades. Su sensibilidad creativa impulsa el desarrollo de nuevos productos y aumenta su probabilidad de éxito comercial.

Chile avanza hacia el sueño de ser potencia alimentaria. Y ese camino —sostenible, diverso y profundamente humano— comienza siempre en el mismo lugar: en el patrimonio vivo que resguardan nuestro origen siempre presente.



CENTRO DE
INNOVACIÓN GASTRONÓMICA

HERITAGE: INNOVATING FROM WHO WE ARE

In Chile, food innovation has deep roots: it is born in the territories. Every ingredient that emerges from our coasts, forests, fields, and mountain ranges not only feeds us but also tells a story. That is why, in this new edition of the Food Innovation Catalog, we celebrate that almost 50% of the initiatives come from the regions, reaffirming that the country innovates better when it listens to them.

In the Gastronomic Heritage category, we have seen how small producers, communities, and entrepreneurs transform ancestral knowledge into contemporary solutions. From preservation techniques passed down through generations to native ingredients that are now entering global markets, each proposal combines identity with technology to add value to what is unique.

Chefs play a decisive role in this journey. They are the ones who interpret the stories of the territory, understand the consumer deeply, and manage to translate local ingredients into gastronomic experiences that open new businesses and generate opportunities. Their creative sensibility drives the development of new products and increases their likelihood of commercial success.

Chile is moving toward its dream of becoming a food powerhouse. And that path—sustainable, diverse, and deeply human—always begins in the same place: in the living heritage that safeguards our ever-present origins.

Eugenio Melo

Director
CIG INACAP



PATRIMONIO
GASTRONÓMICO



ESTEPARIO SPA

LA CHUPILCA

La Chupilca es un licor premium chileno que reinterpreta la legendaria "chupilca del diablo", símbolo de coraje en la Guerra del Pacífico. Combina aguardiente, pimienta negra, lúcuma, caramelo y roble tostado en una mezcla audaz y equilibrada que rinde homenaje a la historia y el espíritu rebelde de Chile. Con diseño elegante y narrativa patrimonial, une tradición, identidad y sofisticación en cada sorbo.

La Chupilca is a premium Chilean liqueur that reinterprets the legendary "chupilca del diablo" (devil's chipilca), a symbol of courage during the War of the Pacific. It combines aguardiente, black pepper, lucuma, caramel, and toasted oak in a bold and balanced blend that pays homage to Chile's history and rebellious spirit. With its elegant design and rich heritage narrative, it brings together tradition, identity, and sophistication in every sip.



Jose Ignacio Covarrubias
Director



contacto@lachupilca.cl



+56 9 9722 4358



[@lachupilca.cl](https://www.instagram.com/lachupilca.cl)



Metropolitana de Santiago

lachupilca.cl





PATRIMONIO
GASTRONÓMICO



FUNGI PÜKE SPA

FUNGI PÜKE

Esta pasta untable tipo bruschetta celebra la identidad del sur de Chile mediante el uso de ingredientes locales y hongos nativos como champiñón ostra y morchella (70% del contenido). Natural y artesanal, combina sabores y texturas únicas que reflejan el territorio y sus comunidades recolectoras. Ideal para compartir en bruschettas, tapas o picoteos, ofrece una experiencia gourmet auténtica que pone en valor la biodiversidad y la cultura de la IX región.

This bruschetta-style spread celebrates the identity of southern Chile through the use of local ingredients and native mushrooms such as oyster mushrooms and morels (70% of the content). Natural and artisanal, it combines unique flavors and textures that reflect the territory and its harvesting communities. Perfect for bruschettas, tapas, or snacks, it delivers an authentic gourmet experience that showcases the biodiversity and cultural heritage of Chile's Ninth Region.

fungipuke.com



Juan Alejandro Pavez Díaz
Gerente General - CEO

 juan.pavez@fungipuke.com

 +56 9 6538 6044

 @fungipuke

 @Fungi Püke

 @Fungipuke

 La Araucanía



PATRIMONIO
GASTRONÓMICO



SOL LIMÓN SPA

VIO LIVE

Violive reinventa la forma de disfrutar las aceitunas con un formato listo para usar, versátil, natural y sin aditivos. Elaborado artesanalmente en el valle del Huasco, ofrece aceitunas deshuesadas, deshidratadas y picadas, ideales como snack, condimento o ingrediente gourmet. Su producción sostenible potencia el valor local y la inclusión de pequeños olivicultores, resaltando la tradición y el sabor único de la variedad sevillana del valle del Huasco.

Violive reinvents the way we enjoy olives with a ready-to-use, versatile, natural, and additive-free format. Handcrafted in the Huasco Valley, it offers pitted, dehydrated, and chopped olives—ideal as a snack, condiment, or gourmet ingredient. Its sustainable production promotes local value and the inclusion of small olive growers, highlighting the tradition and unique flavor of the Seville variety from the Huasco Valley.

violive.cl



Chile



Pablo Carvajal Villalobos
Socio Co Fundador



pablo@violive.cl



+56 9 7107 7739



@violive.gourmet



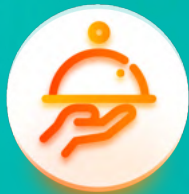
@violivegourmet



@violivechile



Atacama



PATRIMONIO
GASTRONÓMICO




OUR SOUR®
by Alma de Asís

SOCIEDAD COMERCIALIZADORA
ALMA DE ASÍS SPA.

OUR SOUR

Our Sour es el primer mix sour chileno en polvo, elaborado con ingredientes deshidratados 100% de origen natural: jugo de limón de cóctel, clara de huevo y sabores autóctonos como maqui y merkén. Libre de sellos, sin azúcar añadida, ni aditivos artificiales. Versátil; permite preparar cócteles y mocktails en segundos, sin refrigeración ni desperdicios. Práctico, sustentable y con identidad local. Es una alternativa innovadora para bares, restaurantes y consumidores conscientes.

Our Sour is the first Chilean powdered sour mix, made with 100% natural dehydrated ingredients: cocktail lemon juice, egg white, and native flavors such as maqui and merkén. Free of labels, added sugar, and artificial additives. Versatile, it allows you to prepare cocktails and mocktails in seconds, without refrigeration or waste. Practical, sustainable, and with local identity. It is an innovative alternative for bars, restaurants, and conscious consumers.

oursour.cl



Felipe Almazán Carrasco
Co-Founder & CEO



felipealmazan@oursour.cl



+56 9 9099 6251



@oursour.cl



@Oursour.cl



@OurSour



@oursour



Metropolitana de Santiago



PATRIMONIO
GASTRONÓMICO



PECADO SABROSO SPA

SAVIATTRA

Saviattra, desde el Biobío, rescata y cultiva la biodiversidad de tomates ancestrales heirloom, para elaborar una pulpa auténtica y sostenible. Es elaborada con ingredientes locales –ajo chilote, orégano, ají merkén y aceite de oliva– combinando tradición y tecnología en un producto gourmet lleno de sabor e identidad territorial. Su modelo de triple impacto promueve la biodiversidad, fortalece comunidades rurales y revaloriza el patrimonio agroalimentario chileno.

Saviattra, from Biobío, rescues and cultivates the biodiversity of heirloom tomatoes to produce authentic and sustainable pulp. It is made with local ingredients—Chilote garlic, oregano, merkén chili pepper, and olive oil—combining tradition and technology in a gourmet product full of flavor and regional identity. Its triple impact model promotes biodiversity, strengthens rural communities, and revalues Chile's agri-food heritage.



 **Angélica Grandón Sánchez**
Gerencia

 contacto@saviattra.cl

 +56 9 9931 6696

 @saviattra

 @Saviattra

 @saviattrachile

 @saviattra

 Biobío

saviattra.cl 



PATRIMONIO
GASTRONÓMICO



Dungeness
GOURMET



TANIA ALEJANDRA MEYER RAMÍREZ

DUNGENESS GOURMET

Dungeness Gourmet transforma el concepto de producto artesanal en Chile, creando mermeladas premium de autor que combinan ingredientes locales con inspiración global. Con 17 sabores únicos —frutales, florales, con vino o picantes— ofrece experiencias culinarias memorables y versátiles. Elaboradas sin aditivos y en pequeños lotes, son ideales para maridar carnes, quesos o postres. Reconocidas internacionalmente, elevan el patrimonio chileno a un estándar gourmet.

Dungeness Gourmet transforms the concept of artisanal products in Chile, creating premium signature jams that combine local ingredients with global inspiration. With 17 unique flavors—fruity, floral, wine-based, or spicy—it offers memorable and versatile culinary experiences. Made without additives and in small batches, they are ideal for pairing with meats, cheeses, or desserts. Internationally recognized, they elevate Chilean heritage to a true gourmet standard.

dungenessgourmet.com



Tania Meyer Ramírez
CEO y Creadora



tania@dungenessgourmet.com



+56 9 5688 9894



[@dungeness.gourmet](https://www.instagram.com/dungeness.gourmet)



[@DungenessGourmet](https://www.facebook.com/DungenessGourmet)



[@dungeness-gourmet](https://www.linkedin.com/company/dungeness-gourmet)



Valparaíso



AVISO/DISCLAIMER

Transforma Alimentos ha realizado todos los esfuerzos razonables para garantizar la veracidad de los contenidos suministrados por terceros. Por lo tanto, Transforma Alimentos no acepta responsabilidad por la exactitud o integridad de los contenidos, y no será responsable de ninguna pérdida o daño que pueda ocasionarse directa o indirectamente a través del uso o la dependencia de los contenidos de este documento.

Transforma Alimentos (TA) has made all reasonable efforts to ensure the truthfulness of the contents supplied by third parties. Therefore, Transforma Alimentos does not accept responsibility for the accuracy or completeness of the contents, and shall not be liable for any loss or damage that may be caused, directly or indirectly, by the use of, or reliance on, the contents of this document.



GLOSARIO CATEGORÍA

CATEGORIES GLOSSARY



ALIMENTOS, BEBIDAS E INGREDIENTES DE ÚLTIMA GENERACIÓN: Soluciones de base tecnológica para el desarrollo de nuevos tipos de alimentos, bebidas o ingredientes de alto valor agregado, que contribuyan al consumo de dietas diversas, saludables y nutritivas. Esto incluye ingredientes naturales y proteínas alternativas, alimentos y bebidas funcionales, productos a base de hongos, algas, insectos y otros, categorías free-from y veganos, entre otros.

STATE-OF-THE-ART FOOD, BEVERAGES AND INGREDIENTS: Technology-based solutions for the development of new types of food, beverages or ingredients with high added value, which contribute to the consumption of diverse, healthy and nutritious diets. This includes natural ingredients and alternative proteins, functional foods and beverages, products based on mushrooms, algae, insects and others, free-from and vegan categories, among others.



AGRI-FOOD-TECH: Productos o servicios innovadores para el uso eficiente de recursos y sostenibilidad de los sistemas productivos agrícolas y de procesamiento. Esta categoría incluye soluciones y herramientas digitales para el monitoreo de variables críticas, sensorización, inteligencia artificial, automatización o soluciones de gestión para asegurar calidad y trazabilidad, así como también nuevas aplicaciones biotecnológicas para la producción de alimentos o soluciones tecnológicas que mejoren cualquier etapa de la cadena de valor de la industria alimenticia.

AGRI-FOOD-TECH: Innovative products or services for the efficient use of resources and sustainability of agricultural and production systems. This category includes digital solutions and tools for the monitoring of critical variables, sensorization, artificial intelligence, automation or management solutions to ensure quality and traceability, as well as new biotechnological applications for food production or technological solutions that improve any stage of the value chain of the food industry.



SISTEMAS SOSTENIBLES Y CERO RESIDUOS: Productos y soluciones tecnológicas que contribuyan en la transición hacia sistemas alimentarios sostenibles, que promuevan vínculos de la cadena de valor y modelos de economía circular en los territorios. Esta categoría incluye soluciones para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, valorización y/o reciclaje de subproductos o residuos, innovaciones en envases y desarrollo de biomateriales, así como también innovaciones que fortalecen el empleo y las cadenas de proveedores locales, además de aquellas que generen un impacto social importante.

SUSTAINABLE AND ZERO WASTE SYSTEMS: Products and technological solutions that contribute to the transition to sustainable food systems, which promote connection within the value chain and circular economy models in the territories. This category includes solutions for the prevention of food losses and waste, recovery and/or recycling of by-products or waste, innovations in packaging and development of biomaterials, as well as innovations that strengthen employment and local supply chains, as well as those that generate a significant social impact.



PATRIMONIO GASTRONÓMICO: Alimentos, bebidas, ingredientes típicos y técnicas de cocina de la cultura gastronómica de una región o territorio, vinculados a su historia y tradiciones, consideradas parte integral de la identidad cultural de Chile. Incluye productos con potencial de valorización a través del turismo, inserción en el canal de venta HORECA (segmento profesional culinario), que promueven prácticas productivas sostenibles y contribuyen al desarrollo local.

GASTRONOMIC HERITAGE: Food, drinks, typical ingredients and cooking techniques of the gastronomic culture of a region or territory, connected to its history and traditions, considered an integral part of Chile's cultural identity. It includes products with potential for valorization through tourism, insertion in the food service channels (culinary professional segment), which promote sustainable production practices and contribute to local development.

ETIQUETADO SELLOS NEGROS

LABELING, BLACK SEALS

Regulación chilena aplicada a los alimentos procesados que obliga a rotular un etiquetado frontal de "sellos negros" cuando un producto tiene un nivel alto de nutrientes críticos tales como sodio, azúcar, grasas saturadas y calorías.

Chilean regulation applied to processed foods that requires front labeling with "black seals" when a product has a high level of critical nutrients such as sodium, sugar, saturated fat and calories.





TRANSFORMA
Alimentos
por CORFO

nutrisco®

CATÁLOGO 2025

INNOVACIÓN ALIMENTARIA DE CHILE

Chilean Agrifood Innovation Catalogue 2023

transformaalimentos.cl



Síguenos!