

El **CREAS** es una institución que desarrolla soluciones y tecnologías enfocadas en mejorar la competitividad de la industria alimentaria regional y nacional, gracias a la competencia de sus investigadores y profesionales, quienes generan conocimiento científico aplicado, dirigido a dar soluciones efectivas a las problemáticas de la industria.



comunicaciones@creas.cl



Creas Alimentos Saludables

creas.cl



vea
Valpo
emprendimientos
alimentarios

Programa de asistencia técnica y fomento productivo para la industria alimentaria regional. BIP-40046158

Actividad Financiada con Recursos del Gobierno Regional de Valparaíso:



Gobierno Regional
Región de Valparaíso

Ejecuta:



OBJETIVO

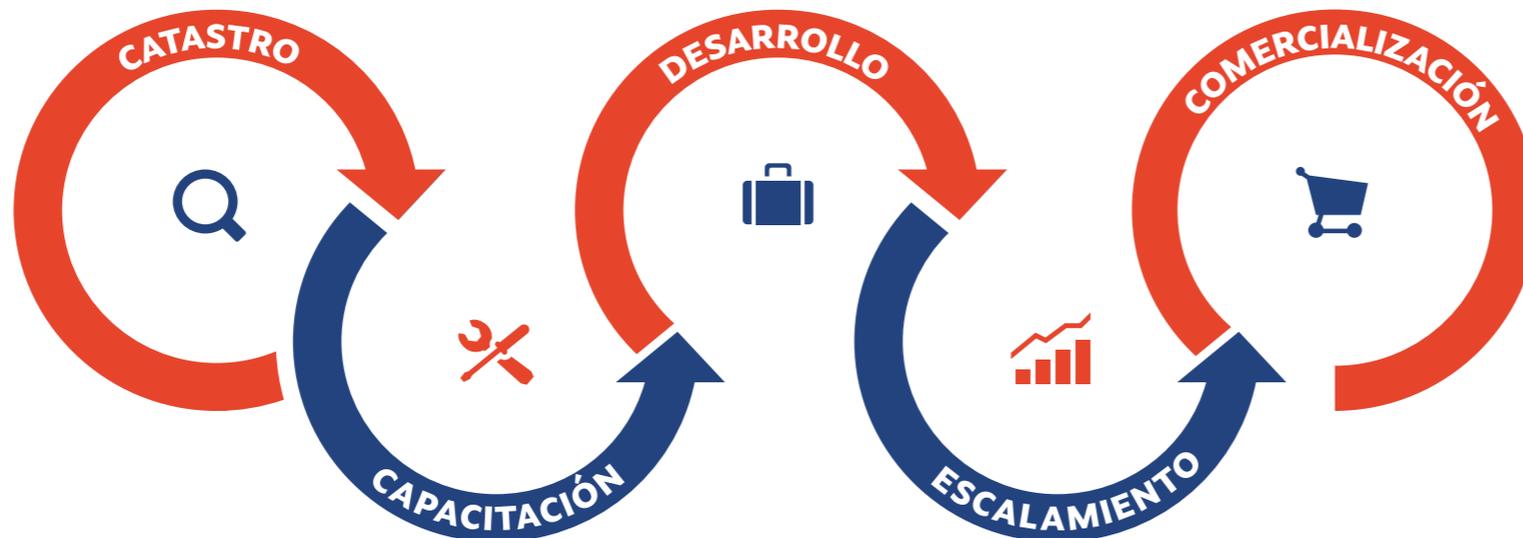
Fortalecer el desarrollo sostenible del entorno emprendedor y MiPyMEs del sector silvoagropecuario y de alimentos procesados de la Región de Valparaíso, a través de la **profesionalización del rubro y generación de capacidades técnicas especializadas** e impulsadas por el **CREAS**, entregando herramientas que faciliten su penetración comercial en el **mercado nacional e internacional de alimentos saludables** para consumo humano y/o animal.

creas.cl

Catastro regional del entorno emprendedor y MiPyMEs del sector silvoagropecuario e industria de alimentos procesados.

COMPONENTES

Plan estratégico de **comercialización y marketing** que facilite la incorporación en el mercado de los productos mejorados.



Capacitación y asistencia técnica especializada en temáticas de procesamiento, envasado, inocuidad alimentaria y escalamiento productivo.

Levantamiento de iniciativas para **consolidación de portafolio de prototipos alimentarios** para desarrollo o mejora técnica.

Escalamiento productivo de los nuevos y/o mejorados productos alimenticios desarrollados.

CAPACITACIONES

- ✓ **Envasado y embalaje.**
- ✓ **Conservaría y procesos térmicos.**
- ✓ **Marketing digital.**
- ✓ **Cómo obtener resolución sanitaria.**
- ✓ **Preservación y vida útil de los alimentos.**
- ✓ **Legislación alimentaria y etiquetado nutricional.**
- ✓ **Harinas no convencionales en el desarrollo de productos.**
- ✓ **Desarrollo de alimentos de rápido consumo (snacks y platos preparados).**
- ✓ **Aspectos técnicos en la elección de ingredientes.**
- ✓ **Nuevas tendencias alimentarias en productos y procesos.**
- ✓ **Modelos de negocio y estrategias de comercialización en el rubro alimentario.**

Ver la programación de las capacitaciones **aquí**:



Para más información:
comunicaciones@creas.cl
+56 32 2274467