



**CREAS**  
Centro Regional de Estudios  
en Alimentos Saludables



MEMORIA  
2025



Av. Universidad #330  
Curauma Valparaíso, Chile.  
Fono: +56 32 2274460  
[comunicaciones@creas.cl](mailto:comunicaciones@creas.cl)  
[creas.cl](http://creas.cl)

# ÍNDICE

## 00 Presentación

## 01 Nosotros

- 10 Misión
- 10 Visión
- 11 Líneas de Investigación
- 12 Asamblea General de Socios
- 12 Directorio
- 13 Equipo CREAS
  - Gestión
  - Equipo de Desarrollo
  - Equipo de Investigación

## 02 Vinculación Regional

- 18 EIVA y MIT REAP visitan CREAS para fortalecer vínculos en innovación y emprendimiento.
- 20 CREAS y Gobierno Regional de Valparaíso impulsan el emprendimiento alimentario en la región.
- 22 Trabajando por la transformación productiva regional: el caso del espumante de durazno.
- 23 Nuevo convenio con CODESSER y Perfruts: fortaleciendo la sostenibilidad agroalimentaria en Valparaíso.
- 24 CREAS refuerza la importancia de la innovación y alimentación sostenible en 29 de Resiliencia.
- 26 Con juegos y comida saludables CREAS muestra la innovación alimentaria en Cierre de FECI 2025.
- 28 Centro lleva la innovación alimentaria a Innovapolinav 2025.
- 30 Ciencia, educación e inclusión: promoviendo el aprendizaje científico entre niñas y niños.
- 32 Impulsando la valorización de subproductos agroalimentarios en Congreso Chileno de Ingeniería Química.
- 33 Equipo CREAS es reconocido en Cumbre de Líderes CTCL de Nodo CIV-Val.
- 34 Exitoso IX Seminario Internacional cierra con énfasis en los desafíos de la innovación y sostenibilidad alimentaria.
- 38 CREAS y Nodo CIV-VAL en mesa de trabajo internacional: la sinergia de las instituciones para la sostenibilidad alimentaria.
- 40 Directora María Elvira Zúñiga es reconocida como "Investigadora Destacada VIA 2025".

## 03 Vinculación Nacional

- 44 Biblioteca del Congreso Nacional.
- 45 Trabajando por la Acción Climática desde la ciencia.
- 46 Alianzas para la innovación junto a ProChile: conectando ciencia, empresa y exportación.
- 48 CREAS se une al debate sobre el futuro de la alimentación en importante cumbre gastronómica.
- 49 Participación en Seminario Especializado INOFOOD 2025.
- 50 Dra. Lida Fuentes participa en IX Encuentro Científico de Biología Vegetal y Biotecnología en la U. de Talca.
- 51 Ciencia y tecnología por la alimentación sostenible: CREAS destaca en Espacio Food and Service.
- 53 CREAS participó del Primer Encuentro Anual de Líderes de Opinión de la Industria Alimentaria.
- 54 Expo Chile Agrícola 2025: CREAS y su experiencia en la sostenibilidad agroindustrial.
- 55 CREAS participa en la Primera Jornada Técnica de Innovación del Programa PAE de JUNAEB.
- 55 Directora María Elvira Zúñiga participó de Conversatorio "Propiedad Intelectual & Transferencia Tecnológica en los Centros ANID".
- 56 Transformando la industria: CREAS participa del premio nacional de innovación alimentaria.

## 04 Vinculación Internacional

- 60 CREAS refuerza su compromiso con la sostenibilidad alimentaria en Congreso Internacional.
- 62 Directora María Elvira Zúñiga presenta su labor en sostenibilidad alimentaria ante delegación internacional de la API.
- 64 Directora María Elvira Zúñiga participó de EXPOTECH UNAD 2025: Ciencia y tecnología para un futuro sostenible.
- 66 CREAS participó en feria internacional sobre salud y nutraceuticos en Barcelona.
- 68 Presidente de la Federación Europea de Biotecnología visitó Centro CREAS.
- 69 Investigación CREAS en Chile y Argentina: presentando avances en reuniones de Postcosecha de Productos Hortofrutícolas.
- 70 CREAS fortalece colaboración científica en jornadas iberoamericanas de la red Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo (CYTED).
- 71 Directora participó en cátedra internacional sobre sostenibilidad alimentaria en la Universidad de Sevilla.

## 05 Proyectos Destacados

- 74 **PORTAFOLIO**
- 74 ¡Conoce los Productos 2025!: nuevo portafolio CREAS con productos enfocados en innovación alimentaria sostenible.
- 76 **CIENCIA Y TECNOLOGÍA CREAS**
- 76 CT CREAS hacia la escena nacional: liderando el desarrollo de tecnologías para una industria alimentaria más competitiva y sostenible.
- 78 Impulso al capital humano científico con INTERESA: CREAS da la bienvenida a investigadoras de Postdoctorado.
- 79 Vinculación internacional: visita a CREAS de la Universidade Federal da Paraíba.
- 80 Impulso a la colaboración internacional: potenciando la ciencia junto a investigadores brasileños.
- 82 **TT GREENFOODS**
- 82 TT Green Foods y sostenibilidad: programa recibe reconocimiento en VI Encuentro PTEC 2025.
- 83 Director de Corfo Valparaíso destaca impacto del Programa TT Green Foods.
- 84 La transformación de los residuos orgánicos en energía: tecnología TT Green Foods para un futuro más sostenible.
- 86 Con buenas proyecciones concluye ciclo de Comités Técnicos de TT Green Foods.
- 88 Irrupción de tecnologías sustentables para el agro: TT Green Foods en Seminario PerfrutS.
- 92 Giras Tecnológicas TT Green Foods: fortaleciendo redes en innovación alimentaria en Biobío y la Araucanía.
- 94 **PROYECTOS REGIONALES**
- 94 CREAS entregó equipamiento para nueva sala de procesos en Putaendo.
- 96 Concluye FIC- R: vinculando las AFC y la agroindustria con innovación alimentaria.
- 98 Éxito total: Programa VEA cierra con más de mil capacitados y 50 prototipos desarrollados.
- 102 **PROYECTOS DESTACADOS DE CARA AL 2026**
- 102 CREAS ejecutará nuevo programa para fortalecer capacidades en preservación térmica de alimentos innovadores.
- 103 Impulsar la valorización de descartes agroindustriales: el enfoque de proyecto REPROCESA junto a GORE Valparaíso.

## 104 | 06 Difusión

## 108 | 07 Balance de Proyectos

## 116 | 08 Recursos apalancados desde nuevos recursos 2024

## 120 | 09 Balance Financiero

*Este año 2025 será recordado por CREAS como el inicio de un nuevo ciclo gracias a la adjudicación del emblemático **proyecto CT CREAS. Iniciamos una etapa desafiante de cara al 2026.***

## Presentación Memoria Creas 2025

El año 2025 marcó un período de consolidación para CREAS, reflejado en avances concretos en el ámbito regional, el fortalecimiento de redes internacionales y una activa participación en el ecosistema nacional de innovación alimentaria. Estos hitos dan cuenta de un trabajo sostenido por impulsar soluciones tecnológicas con impacto real en el sector productivo.

En el ámbito regional, CREAS mantuvo su compromiso con el desarrollo de la Región de Valparaíso, apoyando de manera permanente a emprendedores, empresas y actores del territorio. Este esfuerzo se vio reflejado en la exitosa conclusión del **programa "Valparaíso: Emprendimientos Alimentarios" (VEA), que logró capacitar a más de mil personas y desarrollar 50 soluciones y prototipos destinados a emprendedores que actualmente producen y comercializan sus productos**, fortaleciendo capacidades locales en torno a la innovación y la comercialización.

En la misma línea de entregar herramientas y apoyo, con el objetivo de continuar fortaleciendo el desarrollo regional, el **Programa de Vinculación entre la agroindustria alimentaria y las AFC mediante D+i en productos alimentarios consolidó la vinculación entre la agricultura familiar campesina (AFC) y la agroindustria**, facilitando el acceso a conocimientos, desarrollo de nuevos productos y la entrega de equipamiento para salas de procesos en la región, contribuyendo de manera tangible al fortalecimiento productivo local.

Asimismo, nuestro programa **TT Green Foods avanzó en hitos relevantes, destacando la que 5 de las tecnologías del CREAS ya han logrado ser maduras a TRL 8, con validaciones a nivel industrial**, listas para ser transferida al sector productivo y la futura ECBT que comenzará a operar durante el 2026.

En el plano internacional, CREAS profundizó su estrategia de vinculación para el desarrollo de las ciencias, especialmente **a través de los proyectos FOVI e INTERESA**, ambos apoyados por ANID. En este contexto, destacamos el **trabajo colaborativo con la Universidad Federal da Paraíba (Brasil), fortaleciendo el intercambio de conocimiento, la formación de capital humano avanzado** y la investigación conjunta en el ámbito de la innovación alimentaria.

**Además, destacamos el haber ampliado nuestra colaboración internacional con países como España, Portugal, Honduras, Guatemala, Brasil, Uruguay y Argentina gracias a las instancias generadas por el proyecto CYTED, en un constante impulso por afianzar la sinergia desde la ciencia con pares de gran parte del globo.**

Otra de las actividades destacadas en el ámbito internacional durante el 2025 fue la realización de nuestro IX Seminario Internacional CREAS, realizado en octubre en formato presencial, que contó con la participación de siete especialistas provenientes de países como Brasil, México, Portugal y República Checa,

además de cuatro expositoras nacionales, quienes abordaron tendencias globales, avances tecnológicos e investigaciones para fortalecer la sostenibilidad en sistemas alimentarios.

Desde el extranjero participaron: el Dr. Cristóbal Noé Aguilar, el Dr. José Luis Martínez y el Dr. José Sandoval de la Universidad Autónoma de Coahuila (México); el Dr. José Antonio Teixeira, de la Universidade do Minho (Portugal); el Dr. Tomáš Ruml, de la Universidad de Química y Tecnología de Praga (República Checa); junto al Dr. Evandro Leite de Souza y la Dra. Thatyane Mariano Rodrigues, de la Universidad Federal de Paraíba (Brasil). Mientras que las expositoras nacionales presentes fueron la Dra. Carolina Pizarro Torres, de Alimentos y Bebidas de Chile A.G.; y desde CREAS, la directora del Centro, Dra. María Elvira Zúñiga, la Dra. Lida Fuentes y la Dra. Carmen Soto.

Este Seminario tuvo por foco reforzar la importancia de construir redes, compartir conocimiento y continuar potenciando la transferencia tecnológica como motor para un sistema alimentario más saludable, eficiente y sostenible.

Continuando en el área de los eventos del año y a pasos de cerrar el año, el Centro tuvo una destacada participación en Espacio Food & Service, uno de los principales encuentros de la industria alimentaria en Chile, donde presentó sus capacidades tecnológicas y su enfoque en sostenibilidad, fortaleciendo su posicionamiento dentro del ecosistema de innovación.

Finalmente, el cierre del 2025 para CREAS no tuvo otra cosa sino noticias alegres. La adjudicación de dos nuevos proyectos adjudicados desde el Gobierno

Regional de Valparaíso, REPROCESA y CONFIA, proyectan la continuidad del trabajo del Centro en torno a la valorización de residuos y el fortalecimiento del ecosistema alimentario regional.

**Pero sin duda debemos destacar el hito clave y más importante, que marcó un antes y un después para el futuro de la institución fue la adjudicación del proyecto de Centro Tecnológico para la Innovación "Fortalecimiento de CREAS como un Centro Tecnológico (CT) de Excelencia Aplicado a la Transformación Productiva de la Industria Alimentaria Nacional ante el Cambio Climático".**

Este proyecto que en principio tiene una duración de 5 años, y prorrogable a 5 años más si es que el centro es bien evaluado, fue adjudicado en el primer lugar del Concurso de Centros Tecnológicos para la Innovación el año 2025, por ANID, a través de su Subdirección de Centros e Investigación Asociativa. El objetivo de este proyecto es impulsar el desarrollo científico tecnológico y la innovación del sector alimentario nacional a través del desarrollo de soluciones científico-tecnológicas que respondan a las necesidades de la industria, promuevan una producción más sostenible y reduzcan la Pérdida y Desperdicio de Alimentos (PDA), así como impulsar la creación de productos de mayor sofisticación y valor agregado.

CT CREAS permitirá proyectar al Centro como un referente nacional en desarrollo tecnológico para la industria alimentaria en esta nueva etapa, que abre un escenario de crecimiento y consolidación, con miras a enfrentar los desafíos del sector desde la ciencia, la tecnología y la colaboración, iniciando el 2026 con importantes expectativas.

An aerial photograph of a modern, multi-story building with a dark grey facade and red accents. The building has 'CREAS' written on its exterior walls. A large, stylized orange graphic, resembling a stylized 'X' or a pair of wings, is overlaid on the image. The background shows a hilly, green landscape.

# 02 NOSOTROS



## Misión

**Impulsar el desarrollo científico, tecnológico y la innovación en el sector alimentario nacional,** generando soluciones sostenibles y saludables que impacten positivamente en la productividad y la transformación bajo los principios de la economía circular y el desarrollo sostenible, en beneficio del sector económico, la sociedad y el país.

## Visión

**Constituirse como un centro de excelencia científico tecnológico, referente nacional e internacional** en el desarrollo y la transferencia de soluciones para el sector alimentario que contribuyan positivamente a la economía del país, la sostenibilidad y el bienestar de la sociedad.

## Líneas de I+D



### Línea 1

Desarrollo de nuevos y/o mejorados productos, incluyendo la Valorización de Pérdidas en Desperdicios de Alimentos (PDAs) por la generación de ingredientes y aditivos especializados mediante tecnologías de transformación productiva.



### Línea 2

Disminución de Pérdidas en Desperdicios de Alimentos (PDAs) mejorando la calidad y/o extensión de vida útil de los alimentos.



### Línea 3

Aplicación de tecnologías emergentes para la sostenibilidad de los sistemas alimentarios.



### Línea 4

Transferencia tecnológica de conocimientos generados al sector productivo (Línea de Gestión transversal y Servicios).

## Asamblea General de Socios

## Directorio



**Nelson Vásquez L.**

Rector PUCV

**Carlos Furche**

Director Nacional  
INIA

**Osvaldo Corrales J**

Rector UV

**Juan Yuz Eissmann**

Rector UTFSM

**Luis Mercado V.**

Presidente del  
Directorio, VRIEA  
PUCV

**Victoria Muena Z.**

Directora regional  
INIA La Cruz -  
Valparaíso

**Marcela Alviña W.**

Vicerrectora de  
Investigación e  
Innovación, UV

**Cristian Ramírez**

Académico de  
Ingeniería Química y  
Ambiental, USM

**Erhard Wenzel R.**

Representante sector  
productivo



## Equipo CREAS

### GESTIÓN

**María Elvira Zúñiga**  
Directora Ejecutiva

**Alejandro Osses**  
Gerente

**Nancy Ledezma**  
Jefa de Administración

**Caroline León**  
Jefa de Gestión de Proyectos

**Julissa Santis**  
Gerente Programa  
TT Green Foods

**Roxana Villegas**  
Gestor Tecnológico  
TT Green Foods

**Andrea Muñoz**  
Gestor de Proyectos

**Javiera Silva**  
Gestor de Proyectos

**Felipe Rojas**  
Asistente de Administración

**Fabián González**  
Asistente de Administración

**Tatiana Zuluaga Orozco**  
Coordinadora de Proyectos

**Macarena Rojas Zavala**  
Encargada de  
Comunicaciones

### EQUIPO DE DESARROLLO

**Alonso Godoy**  
Jefe de Desarrollo y Servicios

**Fernanda Álvarez**  
Jefa de Laboratorio

**Agustín Flores**  
Ingeniero de Desarrollo

**Bárbara Guzmán**  
Ingeniero de Desarrollo

**Juan Ignacio Ramírez**  
Ingeniero de Desarrollo

**John Jara**  
Ingeniero de Desarrollo

**Diego Romero**  
Ingeniero de Desarrollo

**Samantha León**  
Ingeniero de Desarrollo

**Jeniffer Wilckens**  
Ingeniero de Desarrollo

**Nathalie Ulloa**  
Ingeniero de Desarrollo

**Javier Barraza**  
Ingeniero de Desarrollo

**Ámbar Pérez**  
Analista Químico

**Pablo Gallardo**  
Analista Químico

### EQUIPO DE INVESTIGACIÓN

**Carmen Soto**  
Ingeniero Civil Bioquímico, Doctora en Cs de la  
Ingeniería, mención Ingeniería Bioquímica.

**Araceli Olivares**  
Ingeniero Civil Bioquímico, Doctora en Ciencias  
de la Ingeniería, mención Ingeniería Bioquímica.

**Lida Fuentes**  
Bioquímica, Doctora en Ciencias, mención  
Biología Celular y Molecular.

**María José Vargas**  
Investigadora Postdoctoral; Doctora en Microbiología.

**Lidiana Velásquez**  
Investigadora Postdoctoral; Doctora en Ciencias  
Agroalimentarias y Medioambiente.

**Francisca Rojas**  
Asistente de Investigación; Bioquímica, Doctora en Ciencias,  
mención Química.

**Martina Salazar**  
Asistente de Investigación, Bioquímica

**Boris Arancibia**  
Asistente de Investigación; Bioquímico



**03**

**VINCULACIÓN  
REGIONAL**



Desde EIVA valoraron el rol de CREAS en el ecosistema, pues “representa una fortaleza regional que debe ser visibilizada. Su labor es clave en la elección de Valparaíso como sede del workshop del MIT REAP”, dijo María José Escobar, presidenta de EIVA y directora general de vinculación con el medio de la Universidad Técnica Federico Santa María.

Por su parte, Travis Hunter, director del MIT REAP, resaltó la infraestructura y capacidades del Centro. **“Estoy muy impresionado con CREAS y su apoyo a emprendedores para desarrollar nuevos productos alimenticios. Sus laboratorios y procesos integrados son realmente únicos”.**



## EIVA y MIT REAP visitan CREAS para fortalecer vínculos en innovación y emprendimiento

Comenzamos esta memoria con la visita del equipo del Ecosistema de Innovación de Valparaíso (EIVA) y representantes del Programa de Aceleramiento de Ecosistemas Regionales de Emprendimiento del MIT (MIT REAP) a nuestro Centro. Instancia en la que se presentaron las capacidades de CREAS y su contribución a la innovación alimentaria, en el marco de la postulación de Valparaíso como sede del tercer workshop del programa MIT REAP en enero de 2026.

Para CREAS, la visita representó una oportunidad clave para estrechar lazos con expertos internacionales en transferencia tecnológica y aceleramiento de emprendimientos. **“Nuestro centro está acostumbrado a la colaboración con instituciones internacionales. Recibir a expertos del MIT y fortalecer estos nexos es fundamental para seguir creciendo en innovación y transferencia tecnológica”**, destacó en la oportunidad nuestra directora, María Elvira Zúñiga.



## CREAS y Gobierno Regional de Valparaíso impulsan el emprendimiento alimentario en la región

Durante el año 2025, CREAS también fortaleció su vinculación con el Gobierno Regional de Valparaíso mediante la ejecución de los programas “Valparaíso: Emprendimientos Alimentarios” (VEA) y FIC-R, iniciativas orientadas al impulso de emprendedores locales dedicados a la producción de alimentos saludables y sostenibles.

En este contexto, el Gobernador Regional de Valparaíso visitó el Centro para conocer los avances de ambos programas, financiados por el Gobierno Regional, destacando el rol de CREAS como articulador entre la agroindustria y la agricultura familiar campesina.

Mundaca destacó el rol fundamental de nuestra Institución en la vinculación entre la agroindustria y la agricultura familiar campesina, permitiendo que pequeños productores accedan a tecnologías y conocimientos especializados para potenciar sus negocios.

**“Lo que hace el CREAS es muy significativo, pues logra vincular la agroindustria con la agricultura familiar campesina, atendiendo precisamente las necesidades y demandas de las y los productores regionales. Por ello, le hemos dicho a quienes**

**están al frente de esta institución que van a seguir contando con nosotros”,** afirmó la autoridad.

Una de las iniciativas destacadas constó de la entrega de una sala de procesos a la Municipalidad de Putaendo, en el marco del programa FIC-R, con el objetivo de fortalecer la producción alimentaria en las provincias de Petorca y San Felipe, fuertemente afectadas por la escasez hídrica.

El trabajo ejecutado por CREAS permitió que emprendedores accedan a capacitaciones en producción de alimentos, modelos de negocios, marketing y comercialización, a tecnología acorde para el desarrollo de productos alimentarios innovadores y también a la validación de estos nuevos prototipos, fortaleciendo así sus capacidades productivas y comerciales.

### EMPRENDEDORES BENEFICIADOS

En la instancia también participaron emprendedores beneficiados, quienes compartieron su experiencia trabajando con CREAS.

1.- Claudia Piña, socia fundadora de Stefymar, destacó la relevancia del apoyo brindado por el Centro para validar sus productos. **“CREAS ha sido fundamental para todos los desarrollos que hemos logrado, porque una cosa es crear un producto y la otra es validar éste”,** comentó, en referencia a su innovador piure deshidratado.

2.- Ruth Vásquez, fundadora de EcoTerra, señaló la importancia del acompañamiento brindado por el programa VEA. **“Para nosotros ha sido una experiencia muy enriquecedora el trabajar con CREAS, ya que cuando comenzamos estábamos en una fase muy inicial del proyecto. Creo que nos han ayudado muchísimo a conectar con otros emprendedores, algo súper importante en este tiempo”,** explicó, en relación con su innovador té basado en orujo de uva.





## Trabajando por la transformación productiva regional: el caso del espumante de durazno

A lo largo del 2025, profesionales del Centro trabajaron en un proceso de reconversión productiva impulsado por un agricultor de San Felipe, en el contexto marcado por la sequía y sus efectos sobre la agricultura familiar campesina dentro de la Región de Valparaíso.

La escasez hídrica afectó la viabilidad del durazno conservero producido por Raúl Iturrieta, director de la Federación Nacional de la Fruticultura Familiar Campesina y fundador de Aconcagua Naturals, lo que motivó la búsqueda de alternativas para rescatar su producción.

Fue a través del Programa de Vinculación entre la Agroindustria Alimentaria y la Agricultura Familiar Campesina (FIC-R), ejecutado por CREAS con financiamiento del Gobierno Regional de Valparaíso, que se desarrolló un proceso de innovación orientado a transformar el durazno en un producto de mayor valor agregado.

El acompañamiento técnico del Centro permitió el desarrollo de un prototipo de espumante de durazno, abriendo nuevas expectativas para la proyección del emprendimiento y demostrando el potencial de

la innovación como herramienta para enfrentar los desafíos productivos del territorio.

**“Acá es el consumidor el que define el éxito del proyecto, si es de su gusto y placer, sin duda que tenemos muchas expectativas”, aseguró al respecto del resultado de este producto. “Pero yo diría sigamos trabajando para lograr un producto de excelencia a partir de este prototipo, que logre llenar el gusto de los consumidores y sobre los mercados. Creo que llegar al retail y exportar directamente o también en alianzas con una viña que ya tiene presencia en el mercado nos parece una buena opción”.**



## Nuevo convenio con CODESSER y Perfruits: fortaleciendo la sostenibilidad agroalimentaria en Valparaíso

Parte esencial de nuestro 2025 fue la formación de una serie de nuevas alianzas. Entre ellas, estuvo el convenio de colaboración con la Corporación de Desarrollo Social del Sector Rural (CODESSER) y el Programa Transforma Fruticultura Sustentable (Perfruits), iniciativa apoyada por Corfo, con el objetivo de fortalecer la innovación y sostenibilidad del sector agroalimentario regional.

Entre los acuerdos incluidos dentro de la alianza está la colaboración en proyectos de investigación, desarrollo tecnológico, asesorías en agricultura sostenible y la coordinación de iniciativas conjuntas que fomenten la transferencia tecnológica en la Región de Valparaíso.



**“Para el Centro CREAS, esta es una gran oportunidad de hacer sinergia con CODESSER y Perfruits y propiciar instancias para más colaboraciones en el futuro, en un trabajo conjunto por la sostenibilidad agroalimentaria de la región de Valparaíso”,** destacó María Elvira Zúñiga, directora de CREAS.

Por su parte, Marcela Carrillo Marín, gerente de Perfruits, valoró el rol de CREAS en el desarrollo de soluciones tecnológicas aplicadas a la agricultura. **“Vemos con muy buenos ojos los productos, los resultados y cómo nosotros podemos ayudar a que esto sea adoptado por la fruticultura”,** señaló.

Mónica González, gerente regional de CODESSER, relevó la importancia del vínculo con el mundo frutícola, pues **“las alianzas que se pueden generar a partir de todo lo que hace el CREAS y el vínculo con el mundo frutícola de la región de Valparaíso es primordial. Vemos que hay un potencial enorme de hacer muchas otras cosas juntos”,** concluyó.



## CREAS refuerza la importancia de la innovación y alimentación sostenible en 29 de Resiliencia

En el ámbito de la innovación, CREAS participó en el encuentro 29 eeResiliencia, organizado por la Cámara Regional del Comercio de Valparaíso y Corfo, los días 3 y 4 de octubre. La instancia reunió a actores del sector público, privado y académico, con el objetivo de abrir la discusión sobre cómo la innovación puede contribuir a un futuro más sostenible.

En este contexto, el gerente general de CREAS, Alejandro Osses, expuso en el taller “Desafíos de los Alimentos del Futuro” con la charla titulada “Tendencias y desafíos de la Industria Alimentaria”. En su intervención, destacó el auge de la innovación en el sector y la necesidad de avanzar hacia el desarrollo de alimentos más sostenibles y respetuosos con el medio ambiente.

**“Lo importante de esta instancia fue mostrar a profesionales tendencias y desafíos que tiene**

**actualmente la industria alimentaria y como instituciones como la nuestra están trabajando para que estas tendencias sean cada vez más competitivas para las pymes y emprendedores, tanto regionales como nacionales”,** expresó Osses.

También, el representante de CREAS destacó la labor de la Cámara Regional de Comercio de Valparaíso en cuanto a la organización del evento y el interés por crear un espacio multidisciplinario para la discusión de los desafíos de la industria de cara a un mundo más exigente con la sostenibilidad.

Esta instancia propició diversas discusiones interesantes de cara a los desafíos que representa el futuro para la industria, donde CREAS destacó su compromiso con la innovación colaborativa y con la vinculación activa con los distintos actores del ecosistema de la Región de Valparaíso.





## Con juegos y comida saludables CREAS muestra la innovación alimentaria en Cierre de FECl 2025

En el marco del cierre de la 7ª versión del Festival de la Ciencia en la región de Valparaíso, el Centro CREAS invitó a la familia porteña a dejarse llevar por la curiosidad con diversas actividades que unieron a grandes y chicos en su stand, con el fin de reflexionar sobre la importancia de combatir la desinformación en el ámbito de los alimentos.

Junto a productos innovadores desarrollados en el Centro y juegos que desafiaban el ingenio, como "CREAS tu Innovación Alimentaria" y memoria, con el juego "Mito o Verdad de los alimentos", CREAS mostró una cara divertida de la ciencia y la tecnología, permitiéndole al público asistente compartir sus propios conocimientos y curiosidades sobre su trabajo.

El Seremi de Ciencias de Valparaíso, Rodrigo González, destacó la importancia de acercar la ciencia a la comunidad y la participación de CREAS en el cierre de esta importante instancia.

**"Que dentro de las instituciones participantes se encuentre el CREAS nos deja muy contentos, que nos pudieran acompañar siempre con sus cositas deliciosas, y también con la conciencia**

**depués de estas, explicando la ciencia que existe en los alimentos y todo el proceso",** afirmó en la oportunidad.

"A veces las personas no dimensionan que todo tiene ciencia y al estar en nuestro espacio, llegar a la ciudadanía, podemos hacer que las personas comprendan la importancia de la actividad científica que ejercen nuestras universidades, nuestros centros de investigación, y nuestros científicos y científicas", concluyó.

### ALIMENTOS INNOVADORES POR Y PARA CREAS

El Centro CREAS aprovechó también esta oportunidad para mostrar a la comunidad asistente al evento diversas innovaciones trabajadas entre empresas, emprendedores y el Centro, tales como los snacks de frutas deshidratadas de Enraiza Chile y las barras de proteína, creadas por Veglez Snacks.

Esto como muestra del trabajo profesional del Centro para las y los interesados en elaborar prototipos alimentarios, además, como motivación y ejemplo para las y los pequeños participantes que, con su ingenio y creatividad, dibujaron sus propias innovaciones alimentarias.

La jornada cerró con un colorido Mural de la Innovación CREAS, donde se mostraron todos los dibujos de nuestros asistentes como una semilla de creatividad pagada con cariño.





## Centro lleva la innovación alimentaria a Innovapolinav 2025

CREAS participó en Innovapolinav 2025, encuentro de innovación dual organizado por el Centro de Innovación Tecnológica de la Armada de Chile, realizado en la Academia Politécnica Naval de Viña del Mar.

Durante ambas jornadas, el Centro contó con un stand institucional desde el cual presentó sus líneas de trabajo en investigación, desarrollo e innovación alimentaria, junto con soluciones tecnológicas orientadas a la sostenibilidad.

El espacio permitió el intercambio de experiencias con emprendedores, empresas e instituciones vinculadas al ecosistema de innovación, fortaleciendo redes de colaboración.

En el marco del evento, el gerente de CREAS moderó un panel sobre innovación y extensión de vida útil de alimentos procesados, mientras que integrantes del equipo de gestión de proyectos participaron en diversos espacios de conversación.

El Centro CREAS participó recientemente de **Innovapolinav, el principal encuentro de innovación dual en Chile**, organizado por el Centro de Innovación Tecnológica de la Armada de Chile (CITA). La actividad se desarrolló los días 23 y 24 de octubre en la Academia Politécnica Naval de Viña del Mar, reuniendo a representantes del sector público, privado, académico y de defensa en torno a la ciencia, la tecnología y la innovación.

Durante ambas jornadas, CREAS contó con un stand institucional, donde presentó sus líneas de trabajo en investigación, desarrollo e innovación alimentaria, junto con soluciones tecnológicas orientadas a la sostenibilidad, la valorización de residuos y la extensión de vida útil de los alimentos. El espacio permitió compartir experiencias con emprendedores, empresas e instituciones vinculadas al ecosistema de innovación nacional.

En el marco del evento, el gerente de CREAS, Alejandro Osses, tuvo una destacada participación como moderador del panel **“Innovación: factor clave en la extensión de vida útil de los alimentos procesados”**, instancia que reunió a expertos del sector para abordar los desafíos tecnológicos y las oportunidades que ofrece la innovación aplicada en la industria alimentaria.

Asimismo, integrantes del equipo de gestión de proyectos de CREAS —Julissa Santis, Javiera Silva y Andrea Muñoz— participaron en diversos paneles de conversación, compartiendo la experiencia del Centro en la articulación de proyectos colaborativos y en el impulso de la I+D+i con enfoque territorial.

El encuentro, apoyado por CORFO, se consolidó como una instancia clave para promover la innovación colaborativa y la transferencia tecnológica en beneficio del desarrollo sostenible.





## Ciencia, educación e inclusión: promoviendo el aprendizaje científico entre niñas y niños

Durante 2025, CREAS desarrolló diversas actividades orientadas a la educación científica y la inclusión, recibiendo a estudiantes de establecimientos educacionales de la Región de Valparaíso.

En octubre, el Centro recibió al Colegio José Miguel Infante de Quilpué, cuyos estudiantes participaron en actividades lúdicas vinculadas a la ciencia de los alimentos, la alimentación saludable y la observación científica.

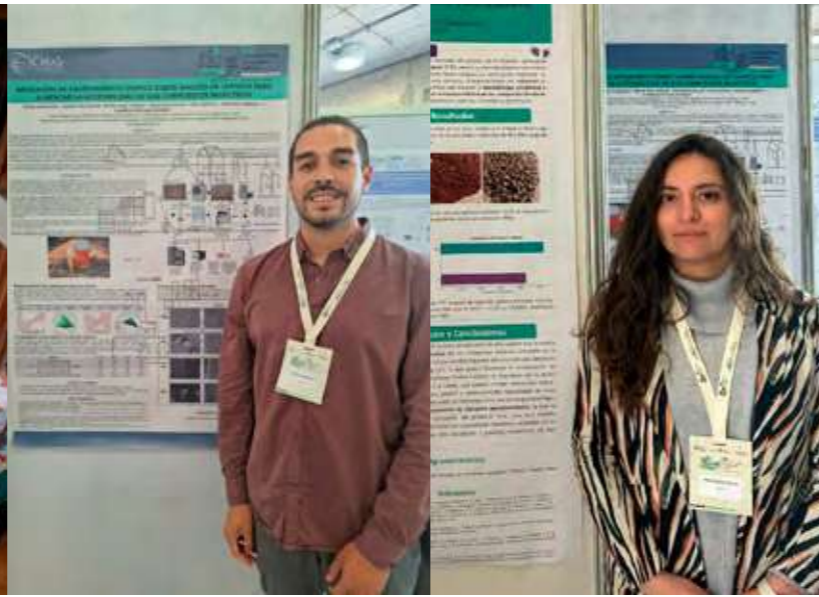
Durante la visita, los alumnos de tercero básico realizaron actividades lúdicas alineadas con el plan escolar de este nivel, como clasificar los alimentos, distinguir sus efectos sobre la salud y fomentar hábitos alimenticios saludables, conocer cómo se desarrollan las plantas y realizar un paseo virtual por el universo. También, hacia el cierre del año, **CREAS recibió a estudiantes sordos de la Escuela Especial Dr. Adolfo Tannenbaum, en una jornada desarrollada junto a la Seremi de Ciencia y el Nodo CIV-VAL, reafirmando el compromiso del Centro con el acceso equitativo al conocimiento científico.**

Durante la visita, los laboratorios de CREAS se transformaron en un verdadero parque científico.

Desde charlas sobre alimentación saludable hasta experimentos guiados en Lengua de Señas Chilena (LSCh), las y los estudiantes exploraron distintas áreas de la ciencia, siguiendo sus propios ritmos e intereses, demostrando gran entusiasmo por aprender.

Ambas actividades permitieron a niños y niñas explorar conceptos científicos a través de experiencias prácticas y participativas, creando espacios seguros para el aprendizaje, la educación y la inclusión gracias a una curiosidad e interés genuino en la ciencia alimentaria.





## Impulsando la **valorización de subproductos agroalimentarios** en Congreso Chileno de Ingeniería Química

Investigadores CREAS participaron del XXII Congreso Chileno de Ingeniería Química, evento organizado por la Escuela de Ingeniería Química de la PUCV y el Colegio de Ingenieros de Chile, dividida en cuatro áreas temáticas principales, abordando desafíos en ingeniería química con enfoque en la innovación para la sostenibilidad.

En el módulo de **"Biotecnología e Innovación en Alimentos"**, Francisca Rojas presentó un póster titulado **"Extrusión y bioaccesibilidad in vitro de compuestos bioactivos en alimentos a base de descartes agroalimentarios"**. Estos procesos permiten preservar los compuestos fenólicos presentes en el bagazo de uva, logrando un alimento atractivo para el consumo humano.

Por su parte, **Boris Arancibia**, presentó el trabajo titulado **"Aplicación de calentamiento óhmico sobre bagazo de cerveza para aumentar la accesibilidad de sus compuestos bioactivos"**. Este explora el uso de tecnología de frontera para mejorar la extracción de compuestos bioactivos del bagazo de cerveza, promoviendo su reutilización sostenible y la generación de ingredientes saludables.

Estos trabajos realizados por ambos asistentes de investigación son parte del proyecto ANID Regional R23F0004 "INTERESA", proyecto que busca revalorizar los descartes de la cerveza y el vino y que es ejecutado por CREAS y financiado por la Agencia Nacional de Investigación, ANID.

**"La participación en el congreso resultó enriquecedora, pues nos permitió expandir la red de contactos y fomentar intercambios de conocimiento en múltiples áreas de la sustentabilidad, como la biotecnología y la innovación en alimentos"**, aseguró Boris.

**"Siempre es provechoso participar en estas instancias en donde uno puede intercambiar experiencias y mostrar parte del trabajo que se está realizando en el marco del Proyecto INTERESA. La participación del XXII CChIQ nos deja muy contentos con el gran interés que existió hacia la revalorización de subproductos agroindustriales"**, concluyó Francisca.

## Equipo CREAS es reconocido en Cumbre de Líderes CTCl de Nodo CIV-Val

A pocos meses de cerrar el año 2025, representantes del CREAS participaron activamente en los **Encuentros CTCl organizados por el Nodo CIV-Val**, instancias de trabajo colaborativo orientadas a la discusión estratégica y la definición de proyectos en áreas prioritarias para el desarrollo regional. Estas mesas abordaron temáticas como alimentos, biodiversidad, recursos hídricos, género y otros desafíos relevantes para la Región de Valparaíso.

A lo largo de este proceso, los equipos participantes identificaron necesidades del territorio y trabajaron en la construcción de perfiles de proyectos con enfoque regional. Como resultado de este trabajo conjunto, se desarrollaron diversas propuestas, de las cuales dos perfiles elaborados en la región de Valparaíso recibirán apoyo para su formulación y eventual postulación a fondos de financiamiento.



El ciclo de trabajo culminó con la realización de la **Cumbre de Líderes CTCl**, instancia de cierre que permitió visibilizar los avances alcanzados durante el año. En este contexto, la investigadora del Centro CREAS, Carmen Soto, fue reconocida junto a la Mesa de Alimentos por el perfil de proyecto desarrollado, destacando el aporte técnico y colaborativo realizado durante el proceso.

Asimismo, la participación de CREAS se vio reflejada en el fortalecimiento de capacidades internas, con la certificación de Javiera Silva y Nathalie Ulloa, gestora de proyectos e ingeniera de desarrollo del Centro, quienes obtuvieron su acreditación como Gestoras Territoriales.





## Exitoso IX Seminario Internacional cierra con énfasis en los desafíos de la innovación y sostenibilidad alimentaria

Uno de los eventos más destacados durante nuestro 2025 fue la participación de investigadoras, investigadores, representantes del sector público y actores clave del ecosistema de I+D+i en nuestro IX Seminario Internacional **"Retos y oportunidades para I+D+i en tecnología y sostenibilidad alimentaria"**, jornada que reunió conocimiento, perspectivas estratégicas y experiencias internacionales para proyectar el futuro de la industria alimentaria desde la ciencia y la innovación.

Este evento fue posible gracias a los proyectos FOVI 240217 y ANID Regional R23F0004, apoyados por la Agencia Nacional de Investigación y Desarrollo (ANID), y contó con exposiciones de especialistas provenientes de países como Brasil, México, Portugal y República Checa, además de expositores nacionales, quienes abordaron tendencias globales, avances tecnológicos e investigaciones para fortalecer la sostenibilidad en sistemas alimentarios. Asimismo, se presentaron desarrollos emergentes y desafíos que hoy marcan la agenda del sector.

Autoridades del ecosistema CTCi nacional y regional inauguraron la jornada, destacando la relevancia de

CREAS y su rol articulador a nivel regional y nacional para impulsar soluciones que aporten al desarrollo productivo sostenible nacional, así como su trabajo a futuro como nuevo Centro Tecnológico en el ámbito alimentario.

Rodrigo González, Seremi de Ciencias, Tecnología, Conocimiento e Innovación de Valparaíso, resaltó que estas instancias permiten una transferencia tecnológica virtuosa: **"Cuando hablamos de soberanía alimentaria, de alimentación saludable, de tributar al objetivo de desarrollo sostenible, estamos hablando también de mejorar la vida de las personas con la ciencia, con la innovación que viene de la región de Valparaíso siendo líder a nivel nacional"**.

Por su parte, la Subdirectora de Centros e Investigación Asociativa de ANID, Nicole Ehrenfeld, destacó la importancia de fortalecer la investigación con impacto territorial y la relevancia de los Centros Tecnológicos, donde aseguró que **"gracias al Fondo de Vinculación Internacional y el de Asociatividad Regional, se ha podido trabajar y discutir sobre las oportunidades que tenemos a nivel nacional de poder crecer como**

### industria alimentaria con tecnología y conocimiento generado desde esta linda región de Valparaíso".

María Elvira Zúñiga, directora de nuestro Centro, relevó el compromiso del centro con una agenda de investigación y desarrollo orientada a resolver desafíos reales del sector alimentario, impulsando innovación sostenible y colaborativa junto a empresas, universidades y organismos públicos.

Finalmente, el seminario invitó a los presentes a reforzar la importancia de construir redes, compartir conocimiento y continuar potenciando la transferencia tecnológica como motor para un sistema alimentario más saludable, eficiente y sostenible.



# Lista de Charlistas



Dra. María Elvira Zuñiga Hansen



Dr. Tomáš Ruml



Dra. Thatyane M. Rodrigues de Albuquerque



Dra. Carmen Soto Maldonado



Dra. Lida Fuentes



Dr. José Sandoval Cortés



Dra. Carolina Pizarro Torres



Dr. Cristóbal Noé Aguilar



Dr. José Antonio Teixeira



Dr. José Luis Martínez-Hernández



## CREAS y Nodo CIV-VAL en mesa de trabajo internacional: la sinergia de las instituciones para la sostenibilidad alimentaria

En el marco de las actividades de vinculación asociadas al IX Seminario Internacional, CREAS que mencionamos anteriormente, y en conjunto con el Nodo CIV-VAL, se llevó a cabo una jornada de trabajo orientada a fortalecer la colaboración científica y tecnológica en el ámbito alimentario. La actividad se centró en la mesa de trabajo internacional **“Colaboración científica tecnológica alimentaria para fortalecer el ecosistema de I+D+i de la Región de Valparaíso”**.

La instancia se realizó en Viña del Mar y reunió a investigadores e investigadoras de instituciones de educación superior de la Región de Valparaíso, junto a representantes de instituciones extranjeras. Este espacio de networking permitió compartir experiencias, reflexionar en torno a desafíos comunes y explorar oportunidades de sinergia con una mirada global.

Al respecto, la directora de CREAS, María Elvira Zúñiga, valoró la alta participación, pues estos espacios de discusión junto a otras instituciones, para compartir experiencias y establecer posibles vínculos es lo que le permite al ecosistema CTCi alimentario tener un trabajo fructífero en búsqueda de soluciones sostenibles.

Por su parte, Macarena Roseknranz, directora ejecutiva del Nodo CIV-VAL y directora de Innovación de la PUCV, expresó también su alegría por la actividad, pues permite **“seguir dando cumplimiento a nuestro objetivo que es la articulación en vistas a acelerar el impacto del conocimiento en el territorio, en este caso en la Región de Valparaíso”**.

Las instituciones de educación superior de la Región de Valparaíso que participaron presentando sus principales líneas de investigación y oportunidades de trabajo conjunto fueron: la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, la Universidad Técnica Federico Santa María y la Universidad de Valparaíso.

El objetivo central de esta jornada fue visibilizar el quehacer de cada institución en el área investigativa y, para las instituciones internacionales, dar a conocer su trabajo en el área de alimentos, por lo que fue una instancia fundamental para conocer las líneas de investigación presentes actualmente en el ecosistema respecto de la temática.



## Directora María Elvira Zúñiga es reconocida como “Investigadora Destacada VIA 2025”

Cerrando el año, nuestra directora, Dra. María Elvira Zúñiga Hansen, fue distinguida con la medalla “Investigadora Destacada VIA 2025” en el **Workshop Vida, Investigación y Academia (VIA) 2025 de la PUCV**; un reconocimiento a una sólida trayectoria y liderazgo en investigación, innovación y transferencia tecnológica para el sector alimentario, así como su aporte pionero al desarrollo de CREAS como referente nacional.

La Ingeniera Civil Bioquímica PUCV y Doctora en Ingeniería Química con mención en Biotecnología de la Universidad de Santiago de Compostela, además de ejercer su labor como directora de nuestro Centro, también es miembro del Comité de Ciencias de la Ingeniería y de la Tierra del Consejo Nacional de Acreditación (CNA) para programas de postgrado y del claustro del programa de Doctorado en Biotecnología PUCV-UTFSM.

“Estoy inmensamente agradecida por este reconocimiento, agradezco a mi universidad, a la Vicerrectoría de Investigación, Creación e Innovación, a mis colegas”, expresó Zúñiga en la oportunidad.

“Es muy importante realizar este tipo de actividades, porque hoy día el tema de la equidad de género es tan importante como la sostenibilidad, como cuidar el planeta, como el cuidado a las personas”, concluyó.





**04**

**VINCULACIÓN  
NACIONAL**



## Directora de CREAS es reconocida junto a 118 científicas destacadas por la Biblioteca del Congreso Nacional

La Biblioteca del Congreso Nacional (BCN) lanzó durante el año 2025 la 1ra versión de su **“Tabla Periódica de Mujeres Científicas Chilenas”**, una herramienta gráfica que reconoce el aporte de 118 destacadas investigadoras en 10 áreas del conocimiento.

La iniciativa, disponible en la plataforma virtual de la BCN, busca visibilizar el rol clave de las mujeres en la ciencia y, al mismo tiempo, evidenciar la brecha de género aún existente en este ámbito.

En este contexto, María Elvira Zúñiga, directora del Centro Regional CREAS, fue incluida en la tabla en reconocimiento a su trayectoria en transferencia

tecnológica, recuperación de compuestos bioactivos y desarrollo de productos saludables.

Su labor, fundamental para posicionar a CREAS como un referente nacional e internacional en innovación alimentaria, destaca la contribución de la institución al desarrollo de empresas, pymes y asociaciones del sector en Chile.

Para revisar más información sobre su trayectoria y la de otras científicas destacadas durante 2025, se debe revisar la 1ra Versión de la Tabla Periódica de Mujeres Científicas Chilenas.

## Trabajando por la Acción Climática desde la ciencia

En concordancia con el trabajo constante realizado por CREAS para buscar diversas formas de impulsar el futuro sostenible y el cuidado del medioambiente, la investigadora Lida Fuentes participó de la mesa de seguridad alimentaria y la mesa de economía circular y uso de descartes del Encuentro **“Diálogos científicos por la acción climática de Chile 2025”**, organizado por el Comité Científico Asesor de Cambio Climático, junto con el Ministerio de Ciencia, Tecnología, Conocimiento e Innovación, el Ministerio del Medio Ambiente y el Ministerio de Relaciones Exteriores.

La instancia contó con la asistencia de las autoridades de las mencionadas carteras: la ministra de Ciencia, Aisen Etcheverry, Maisa Rojas, ministra de

Medioambiente y Alberto Van Klaveren, de Relaciones Exteriores, entre otras autoridades.

El objetivo de este encuentro fue enriquecer la revisión por parte del Comité Científico de Cambio Climático frente al Anteproyecto de la Contribución Determinada a Nivel Nacional (NDC) de Chile.

A través de una estructura de mesas de trabajo, se logró integrar la participación de la comunidad científica, fortaleciendo la incorporación de aportes técnicos y especializados en las discusiones sobre políticas públicas de acción climática.



## Alianzas para la innovación junto a ProChile: conectando ciencia, empresa y exportación

Con el objetivo de generar sinergias y entregar herramientas concretas para la internacionalización de productos innovadores desarrollados en la Región de Valparaíso, profesionales de CREAS se reunieron con representantes de ProChile en una jornada, que contó con la participación de emprendimientos destacados del Programa **“Valpo: Emprendimientos Alimentarios”**.

La reunión buscó acercar a las y los emprendedores con potencial exportador al trabajo que realiza ProChile, así como conocer sus productos, escuchar sus necesidades y ofrecer orientación en torno a los apoyos disponibles para explorar nuevos mercados.

Dentro de los participantes estuvieron: Veglez, creadores de la barra proteica “Shark Bar Protein”; Pastaiolo, con su pasta sin gluten, Troja y su mantequilla a base de maravilla y Frutos del Mauco, quienes trabajaron frambuesas congeladas.

Javiera Araneda, Coordinadora Nacional del Sector de Innovación Alimentaria en el Departamento de Agroalimentos de ProChile, calificó la instancia como una **“tremenda oportunidad para generar colaboración y sinergia en las alianzas para el desarrollo de la industria y la innovación en nuestro país”**.



Desde CREAS, la jefa de Gestión Caroline Leon destacó la reunión junto a ProChile, pues permitió **“generar conexiones principalmente: conectar a los emprendedores que trabajan con CREAS y que ya cuentan con un prototipo alimentario o producto terminado para salir al mercado. Entregar esta información a una agencia como ProChile te permite aprender, comenzar a capacitarte en el mercado de exportación, entendiendo que la innovación alimentaria, si bien es un mercado de nicho, tiene un enorme potencial”**.

La visita también contó con la participación de Marina Turshatova, asistente comercial y coordinadora del programa de innovación de Chile en Europa por parte de ProChile, quien valoró el espacio como una oportunidad clave para conectar innovación, empresa y ciencia.



Finalmente, Sylvia Lillo, ejecutiva regional de ProChile en la Región de Valparaíso, destacó el potencial de esta articulación para proyectar a las empresas regionales hacia mercados globales.

**“Sin duda, se abre una tremenda potencialidad de nuevos productos de nuestra región que creemos que tienen un gran potencial en los mercados internacionales. Hay que hacer un trabajo dirigido. Estamos muy contentos del entusiasmo con que las empresas han manifestado su interés por ser parte del equipo ProChile en lo que es buscar nuevos mercados, y vamos a seguir adelante apoyándolos con todo entusiasmo”**, concluyó.



## CREAS se une al debate sobre el futuro de la alimentación en importante cumbre gastronómica

Con una perspectiva hacia el futuro de la industria alimentaria, Alejandro Osses, gerente del Centro CREAS, participó en la cumbre de la gastronomía chilena **"El Ingrediente que Falta"**, evento realizado en la Región de Coquimbo que reunió a más de 200 speakers y exponentes de empresas de servicios culinarios, la academia, representantes de laboratorios y empresarios, quienes ofrecieron conversaciones sobre el futuro de la alimentación, el diseño de experiencias gastronómicas y el emprendimiento creativo en Chile.

Sobre la instancia, Osses expresó que **"para CREAS es muy importante participar de estas instancias, porque justamente nosotros estamos en esos tres mundos. Sabemos muy bien que los productos tienen que ser cada vez más sostenibles, saludables y competitivos. Pero si no hay sabor detrás de ellos,**

**tienen pocas posibilidades de que les vaya bien en los mercados, cada vez más exigentes"**.

El Ingrediente que Falta 2025 se desarrolló en dos jornadas, enfatizando temáticas relacionadas con la reducción del desperdicio alimentario y el comercio justo en sus actividades. En ese contexto, Alejandro Osses presentó la charla **"¿Por qué los emprendedores en alimentos deben innovar?"**, donde mostró diversos casos de éxito de CREAS, basados en la gastronomía y el ingenio de sus creadores.

Otras entidades que participaron fueron: Chile te Quiero Comer, la Asociación Chilena de Gastronomía, la Subsecretaría de Turismo, Sernatur, Inacap, Barrio del Mar, la Federación Gastronómica de Chile, la Municipalidad de La Serena, CIDERE Región de Coquimbo, entre otros.

## Participación en Seminario Especializado INOFOOD 2025

Profesionales de CREAS participaron activamente este año en el Seminario Especializado de INOFOOD 2025, instancia clave para la industria alimentaria que reunió a representantes de empresas, academia y especialistas del sector.

La actividad tuvo como objetivo fortalecer la colaboración y la actualización permanente en torno a los sistemas de gestión y seguridad alimentaria, promoviendo el intercambio de experiencias y conocimientos que permiten garantizar alimentos seguros y confiables.

En esta oportunidad, CREAS estuvo presente no solo como auspiciador, sino también con un stand institucional, que permitió interactuar con las y los asistentes y dar a conocer el trabajo desarrollado por el Centro.

Asimismo, representantes del Centro participaron de las distintas sesiones del seminario, que abordaron temáticas de alto interés para la industria, entre ellas: **"El rol de los responsables de los sistemas de gestión"; "La importancia del enfoque de riesgos en inocuidad y calidad"; "Riesgos microbiológicos en la industria alimentaria"; "Principales no conformidades en planes de limpieza y soluciones" y "Defensa y fraude alimentario"**.





## Ciencia y tecnología por la alimentación sostenible: CREAS destaca en Espacio Food and Service

### Dra. Lida Fuentes participa en IX Encuentro Científico de Biología Vegetal y Biotecnología en la U. de Talca

La investigadora de CREAS, Dra. Lida Fuentes, junto a su asistente de investigación Martina Salazar, participaron en el IX Encuentro Científico Biología Vegetal y Biotecnología, organizado por el Doctorado en Ciencias con mención en Biología Vegetal y Biotecnología (DBVB) y el Instituto de Ciencias Biológicas (ICB) de la Universidad de Talca.

La Dra. Fuentes fue invitada por el comité organizador a participar en la mesa redonda titulada **“Biotecnología Aplicada a la Fruticultura: Avances y Desafíos”**. Junto a otros expertos, compartió experiencias y perspectivas sobre el uso de la biotecnología para mejorar la calidad y producción de la fruticultura nacional. Durante esta actividad, se destacaron los principales desafíos actuales que pueden ser abordados mediante estas herramientas biotecnológicas.

En la oportunidad, Salazar también presentó un póster titulado **“¿Existe una relación entre calcio y ácido abscísico para regular la maduración de la frambuesa?”**, vinculado al proyecto Fondecyt Regular 1241417 que lidera la investigadora Lida Fuentes.

La investigación evalúa cómo el calcio y el ácido abscísico (ABA) inciden en la maduración de las frambuesas. Los ensayos incluyeron aplicaciones de calcio y de NDGA, un inhibidor de la biosíntesis de ABA, en frutos en estado verde grande. Los resultados sugieren que la señalización de ABA y calcio podrían regularse de manera antagónica.

De manera particular, el tratamiento con NDGA mostró una notoria inhibición de la maduración, lo que abre proyecciones agronómicas relevantes.

Durante tres intensos días, en el Pabellón de la Innovación y Emprendimiento y también presentes con un stand en el Espacio de la Innovación Alimentaria de Transforma Alimentos, el equipo CREAS participó de la 13ª edición de Espacio Food & Service, la mayor feria de la industria alimentaria del país, con más de 800 empresas expositoras y más de 1.600 stands

El equipo de profesionales tomó esta oportunidad para dar a conocer cómo irrumpe la innovación, ciencia y tecnología en la búsqueda de soluciones sostenibles para la alimentación a futuro, disminuyendo la generación de gases contaminantes en procesos alimentarios, aprovechando al máximo los descartes agroindustriales, o planteando nuevas ideas de alimentos más amigables con el medioambiente, entre otros.

Estar en esta edición de Food & Service, en palabras de la directora de CREAS, María Elvira Zúñiga, fue **“un privilegio, el poder participar con un stand propio, apoyando a emprendedores de Valparaíso y Chile. Además, disfrutamos colaborar en el pabellón de Transforma Alimentos y participar de la gran feria**

**de la industria alimentaria nacional junto a colegas del ámbito tecnológico y emprendedor”**.

Junto al Centro participaron instituciones como Sorrento Lonquén, primer y único productor de pectina cítrica en Chile, además de otros productos; IngeAgro, empresa que ofrece tecnología avanzada para la agroindustria, optimizando procesos y mejorando la eficiencia; y emprendedores de la región de Valparaíso como Ayurpacha y Agrícola Tío Vito.



## EL CONOCIMIENTO COMO HERRAMIENTA DEL FUTURO

Durante la última jornada en Food & Service, el gerente de CREAS, Alejandro Osses, fue partícipe de un panel de conversación organizado por Transforma Alimentos, donde dio sus perspectivas sobre la irrupción de la ciencia, tecnología e innovación en el ámbito alimentario y cómo el conocimiento debe ser considerado como un bien de necesidad prioritaria al momento de plantear soluciones para nuestro futuro.

**“El conocimiento y las capacidades tecnológicas serán claves para que un país pueda responder mejor a los desafíos que va a tener en el futuro”, expresó en la oportunidad, como reflexión final del panel. “Por eso, generar capacidades tecnológicas internas y hacer una apuesta por el conocimiento es clave: temas como fermentación de precisión, inteligencia artificial, bioinsumo y etc., será el camino”.**

Agregó que es probable que algunas de esas tecnologías hoy no sean rentables, pero **“vamos adelante con eso, porque estamos generando las capacidades para el mañana. Lo que hoy no es rentable, mañana sí lo puede hacer. Y hoy es el momento de construir esa base de conocimiento y esas capacidades tecnológicas que necesitamos como país para estar siempre preparados hacia el futuro”.**



## CREAS participó del Primer Encuentro Anual de Líderes de Opinión de la Industria Alimentaria

En un trabajo conjunto para fortalecer la prevención de riesgos en inocuidad y calidad alimentaria, Alejandro Osses, gerente de CREAS, participó del Primer Encuentro Anual de Líderes de Opinión de la Industria Alimentaria, instancia convocada por 360GMS GROUP, con el patrocinio de ACHIPIA, la Universidad Santo Tomás (CL) y Pensar Agro Chile.

La jornada partió con paneles exposición y continuó con mesas de trabajo de discusión participativas en torno a tres ejes temáticos:

- **Inocuidad como riesgo corporativo en la cadena alimentaria y la imagen país.**
- **Cultura de inocuidad como parte de la estrategia de la industria y la sociedad para prevenir riesgos en inocuidad alimentaria**
- **Ciencia como evidencia para decisiones estratégicas en la industria y en las políticas públicas.**

Finalmente, las y los presentes construyeron propuestas de soluciones reales, en un contexto donde la inocuidad y calidad alimentaria son claves para la salud pública, la confianza de los consumidores, la competitividad de las empresas y la sostenibilidad de Chile como productor de alimentos.



Miércoles 5 de noviembre  
14:00 hrs

SALA 6

JAVIERA  
SILVA SÁNCHEZ  
Gestora de proyectos



CHARLA  
Oportunidades de Sostenibilidad  
en la Agroindustria

CREAS



## Expo Chile Agrícola 2025: CREAS y su experiencia en la sostenibilidad agroindustrial

Este año nuevamente CREAS fue parte de Expo Chile Agrícola, el encuentro de capacitación más grande del país para el sector silvoagropecuario, organizado por FUCOA del Ministerio de Agricultura. Este año, el evento se desarrolló en formato 100% online, permitiendo la participación desde cualquier punto de Chile y del extranjero.

Expo Chile Agrícola 2025 reunió a especialistas, instituciones y actores del sector en diversas actividades formativas orientadas a fortalecer capacidades y apoyar la toma de decisiones en el mundo agrícola. Con perfiles digitales, que daban a conocer el trabajo de las y los participantes (entre ellos CREAS), la instancia logró tener más de 80 mil participantes online en las jornadas del 5 y 6 de

noviembre, quienes participaron en las más de cien charlas disponibles.

En esta ocasión, Javiera Silva, gestora de proyectos de CREAS, ofreció la charla **“Oportunidades de sostenibilidad en la agroindustria”**, donde abordó los retos actuales que enfrenta la agroindustria (como el cambio climático y la escasez hídrica derivada de ello), la importancia de aprovechar mejor los recursos y posibles alternativas para avanzar hacia una producción alimentaria con valor agregado y más eficiente con el medio ambiente.

Puedes revisar la charla de CREAS en la web de Expo Chile Agrícola [aquí](#).

## CREAS participa en la Primera Jornada Técnica de Innovación del Programa PAE de JUNAEB

En su trabajo constante por apoyar el fortalecimiento de la industria alimentaria nacional, representantes del Centro CREAS participaron de la Primera Jornada Técnica de Innovación en el Programa PAE, actividad organizada por la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (JUNAEB) para compartir experiencias, buenas prácticas e iniciativas que agreguen valor y apoyen la mejora continua del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

La instancia reunió a prestadores del servicio de alimentación de JUNAEB, representantes del sector público y privado e instituciones CTCI, con el objetivo de brindar un espacio para la articulación entre diferentes referentes en el ámbito alimentario.



Alejandro Osses, gerente del Centro CREAS, inauguró la actividad con su charla **“Desarrollo e innovación de productos convenientes: más saludables, sabrosos y sostenibles (3S)”**. Sobre la actividad, el representante del Centro destacó la trayectoria de CREAS y su trabajo constante por innovar, desde la ciencia y la tecnología, en el desarrollo de alimentos con enfoque sostenible.

Este fue el primer acercamiento de CREAS con JUNAEB, un avance positivo en miras al desarrollo de productos innovadores y sostenibles más accesibles para la ciudadanía.

Sobre la instancia, el gerente del Centro aseguró que **“la conexión entre CREAS y JUNAEB puede llegar a ser de gran virtuosismo para ambas instituciones, porque trabajamos en el rubro de la alimentación desde distintas miradas”**.

**“Este evento estuvo marcado por temáticas como el desarrollo y la innovación de productos más nutritivos, sabrosos y sostenibles que son conceptos claves para nosotros”,** agregó.

En ese sentido, algunas de las temáticas discutidas en la instancia tuvieron relación con la agregación de valor a productos marítimos o la posibilidad de encontrar ingredientes saludables de origen natural, entre otros, brindando una mirada más transversal de las posibilidades de colaboración y mejora junto a instituciones privadas dedicadas a la innovación alimentaria, buscando la constante mejora de los programas JUNAEB.



## Directora María Elvira Zúñiga participó de Conversatorio **“Propiedad Intelectual & Transferencia Tecnológica en los Centros ANID”**

En un esfuerzo por fortalecer el intercambio de buenas prácticas en innovación y Transferencia Tecnológica, nuestra directora, María Elvira Zúñiga, participó en el conversatorio **“Propiedad Intelectual y Transferencia Tecnológica en los Centros ANID”**, instancia organizada por la Agencia Nacional de Investigación y Desarrollo de Chile, que tuvo por objetivo compartir experiencias y profundizar en estrategias de licenciamiento, patentes y transferencia tecnológica.

Este espacio permitió compartir experiencias, fortalecer buenas prácticas y seguir impulsando la innovación desde la generación de conocimiento. La actividad fue realizada en formato híbrido y reunió a profesionales y equipos de diversos centros, promoviendo una visión colaborativa para avanzar hacia una ciencia con mayor impacto.

Los actores clave del ecosistema que participaron de la instancia, además de CREAS, son: Instituto Milenio SAPHIR, el Advanced Mining Technology Center y Fundación Ciencia & Vida.





## Transformando la industria: CREAS participa del premio nacional de innovación alimentaria

Uno de los eventos más llamativos de los que participó el equipo CREAS durante 2025 fue el Premio Nacional de **Innovación Alimentaria, iniciativa impulsada por Transforma Alimentos que busca visibilizar y conectar a empresas y startups que están liderando la transformación de la industria alimentaria en Chile.**

La ceremonia reunió a más de 300 actores del ecosistema, en una jornada marcada por el intercambio de experiencias y la proyección de soluciones sostenibles, saludables y tecnológicas.

El premio surge a partir del Catálogo de Innovación Alimentaria de Chile, plataforma que cumplió seis años oficialmente, y contó con el apoyo de diversas entidades del sector público y privado, consolidándose como un espacio clave para destacar el dinamismo de la industria.



Entre los datos más relevantes de esta edición, se evidenció una fuerte presencia regional, con un 46% de empresas provenientes de fuera de la Región Metropolitana, además de un 48% de iniciativas lideradas por mujeres y un 90% correspondiente a mipymes. En este contexto, Centro CREAS participó activamente de la jornada, representado por su gerente Alejandro Osses, junto a Fernanda Álvarez, jefa de Laboratorio, y Andrea Muñoz, gestora de proyectos. Desde el centro destacaron la relevancia de este tipo de instancias para impulsar soluciones que respondan a los desafíos actuales del sector, aportando a la calidad de vida de las personas y al desarrollo sostenible de la industria alimentaria.

La jornada también permitió reconocer a las iniciativas ganadoras en distintas categorías, evidenciando el alto potencial de innovación presente en el país. El equipo CREAS, quienes participaron también como evaluadores del concurso, valoraron especialmente el rol de Transforma Alimentos en visibilizar estos desarrollos y fomentar un ecosistema que sigue creciendo con fuerza.



**05**  
**VINCULACIÓN**  
**INTERNACIONAL**



## CREAS refuerza su **compromiso con la sostenibilidad alimentaria** en Congreso Internacional

Investigadoras del Centro CREAS participaron del XXIV Congreso de la Asociación Chilena de Ciencia y Tecnología de Alimentos (SOCHITAL 2025) y del XXIII Congreso de la Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ALACCTA 2025), titulado **“Alimentos para el mañana: Ciencia, Tecnología e Innovación para una alimentación sostenible y saludable”**.

Este encuentro fue organizado por la Escuela de Alimentos de la PUCV, junto a la Sociedad Chilena de Tecnología de Alimentos (SOCHITAL) y la Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de

Alimentos (ALACCTA), y reunió a destacados expertos del mundo académico y de la industria alimentaria de Chile y América Latina, para abordar los principales desafíos de cara al futuro de la alimentación.

Desde CREAS participó activamente su equipo científico, incluyendo a la directora María Elvira Zúñiga, y a la investigadora y directora del proyecto “INTERESA” (ANID Regional R23F0004), Carmen Soto, quienes fueron expositoras del congreso.

**“Participar en este tipo de eventos es una importante oportunidad para interactuar y fomentar lazos**

**con distintos actores del ecosistema alimentario, y en especial con quienes nos dedicamos a generar conocimiento en base a ciencias alimentarias”**, señaló Carmen Soto.

**“Conocer qué tipo de investigaciones se realizan en otras instituciones nacionales e internacionales, nos permite establecer que nuestro desarrollo está alineado con las necesidades actuales del sector y que se realiza en niveles adecuados, es decir, estamos a la vanguardia del desarrollo y de la investigación en ciencias de alimentos”**, añadió la investigadora, quien participó con dos ponencias centradas en estrategias de revalorización de residuos alimentarios.

Por su parte, Francisca Rojas, quien presentó un póster sobre su estudio titulado **“Efecto del calentamiento óhmico sobre los parámetros físicoquímicos del bagazo de cerveza como potencial materia prima para la formulación de alimentos”**, destacó el valor de haber podido presentar los avances de su investigación en un espacio de alcance internacional.

**“Fue muy enriquecedor poder mostrar una parte del trabajo que se está desarrollando en el marco del proyecto Fortalecimiento, el cual busca revalorizar el bagazo cervecero, comúnmente considerado un ‘desecho de producción’, pero que en CREAS reconocemos como un valioso subproducto de la industria cervecera. Ha sido una experiencia muy significativa poder compartir los avances”**, concluyó.





Directora María Elvira Zúñiga presenta su labor en **sostenibilidad alimentaria** ante delegación internacional de la API

En el marco de una visita organizada por la Dirección General de Asuntos Internacionales y la Dirección de Vinculación Social y Sostenibilidad de la PUCV, representantes del equipo CRE participaron de una jornada de encuentro con 22 directores de la organización estadounidense Academic Programs International (API).

Durante la actividad, CREAS expuso su trabajo en investigación, desarrollo e innovación en sostenibilidad alimentaria, destacando el rol que cumple en la promoción de sistemas alimentarios más sostenibles e inclusivos en la Región de Valparaíso y el país.

**El objetivo de la visita fue dar a conocer el quehacer institucional en sostenibilidad, así como las capacidades de los centros vinculados a la universidad, de manera que futuros estudiantes internacionales puedan integrarse a estas iniciativas.**

También participaron en esta instancia el Centro de Acción Climática (CAC), el Núcleo Biotecnología Curauma (NBC) y CERES.





## Directora María Elvira Zúñiga participó de **EXPOTECH UNAD 2025**: Ciencia y tecnología para un futuro sostenible

En un esfuerzo constante por afianzar lazos internacionales durante el año 2025, María Elvira Zúñiga, directora de nuestro Centro, participó en la X versión de EXPOTECH UNAD 2025, Congreso Internacional en Ciencia, Tecnología, Innovación y Educación en Ingeniería, que se llevó a cabo en Bogotá, Colombia.

Este evento internacional reunió durante tres días a expertos, investigadores y profesionales de Argentina, Portugal, Chile, España, Honduras y México, y contó con conferencias, espacios de networking y la exploración de soluciones tecnológicas a problemáticas actuales de la industria.

Bajo el lema **"Hacia un futuro sostenible: ciencia abierta y tecnología al servicio de la humanidad"**,

el evento buscó impulsar un diálogo interdisciplinario y colaborativo que aborde los desafíos contemporáneos, fortaleciendo así la formación de ingenieros comprometidos con el desarrollo sostenible.

En su exposición, la directora de CREAS se refirió a los descartes agroalimentarios y cómo enfrentar este problema desde una perspectiva innovadora y amigable con el futuro del planeta.

El congreso fue organizado por la Universidad Nacional Abierta y a Distancia (UNAD), a través de la Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería (ECBTI) y la Zona Centro Bogotá Cundinamarca (ZCBC), y se realizó en la Cámara de Comercio de Ciudad Salitre, Bogotá.





## CREAS participó en feria internacional sobre salud y nutraceuticos en Barcelona

Este año, CREAS participó de Vitafoods Europa 2025, feria internacional líder en nutraceuticos y soluciones para la salud, realizada en Fira Barcelona, España, y que reunió a más de 25.500 asistentes y 1.400 expositores de todo el mundo.

Alejandro Osses, gerente de CREAS, asistió en representación del Centro, con el objetivo de prospectar tendencias, recopilar información de mercado y establecer conexiones que potencien los proyectos e innovaciones tecnológicas que impulsa la institución en el rubro de los extractos y productos con propiedades saludables.

**“Esta feria es el lugar donde convergen las compañías del rubro nutraceuticos, productos dietéticos y de biotecnología para la alimentación basados en el mercado wellness”,** explicó Osses.

Una de las principales novedades vistas en la instancia fueron los postbióticos, que corresponden a metabolitos bioactivos o fragmentos celulares derivados de microorganismos muertos, los cuales pueden aportar beneficios para la salud intestinal y representan una alternativa complementaria a los probióticos convencionales.





## Presidente de la Federación Europea de Biotecnología visitó Centro CREAS

De la mano de nuestra investigadora asociada del proyecto ANID Regional "INTERESA" R23F0004 de CREAS y académica de la Escuela de Ingeniería Bioquímica de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso (PUCV), Dra. Claudia Altamirano, nos visitó durante el año 2025 el Dr. Francesc Gòdia de la Universitat Autònoma de Barcelona, Presidente de la Federación Europea de Biotecnología.

El Dr. Gòdia es una figura destacada en el campo de la biotecnología y la ingeniería bioquímica. Además, es director General de la planta piloto MELISSA (proyecto pionero en sistemas de soporte de vida biológicos para misiones espaciales de larga duración) y presidente de la Federación Europea de Biotecnología.

Durante su visita, pudo interiorizarse del quehacer de CREAS en materia de investigación científica, innovación, desarrollo y transferencia tecnológica, además del trabajo que el centro realiza junto a

emprendedores y PyMEs. En la oportunidad, se reunió con el gerente y con parte del equipo científico-tecnológico del Centro, además de recorrer las distintas instalaciones.

Respecto a la relevancia de esta visita, Carmen Soto, directora del proyecto ANID Regional "INTERESA" (R23F0004) de CREAS, señaló que **"el Dr. Gòdia es un referente en el área de biotecnología e ingeniería bioquímica, habiendo impulsado el desarrollo de innovaciones cruciales en el área de biomedicina y salud, por lo que es valiosa su presencia en nuestro Centro"**.

**"Haber podido compartir con él nuestra experiencia en investigación y nuestros acercamientos al desarrollo tecnológico para obtener productos que puedan generar un beneficio al consumidor como son los alimentos saludables, entre otras cosas"**, concluyó.



## Investigación CREAS en Chile y Argentina: presentando avances en reuniones de Postcosecha de Productos Hortofrutícolas

La investigadora Dra. Lida Fuentes, junto a su asistente de investigación Martina Salazar, participaron de dos importantes reuniones sobre la postcosecha de productos hortofrutícolas en el año 2025, donde se expuso el trabajo sobre el impacto del cultivo en sustrato protegido sobre la calidad y el metabolismo primario de frambuesas, vinculado al proyecto Fondecyt Regular 1241417 liderado por la Dra. Fuentes.

En primer lugar, participaron de la **X Jornada de Postcosecha 2025 de Chile**, evento organizado por la Facultad de Agronomía y Sistemas Naturales de la Pontificia Universidad Católica de Chile.

El segundo evento del que fueron parte consistió del **V Congreso de Biología y Tecnología Postcosecha** organizado por el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria – INTA, Universidad Nacional del Comahue – UNComa y Centro de Investigaciones en Toxicología Ambiental y Agrobiotecnología del Comahue – CITAAC de Argentina.

El trabajo concluye que el cultivo en condiciones de fertirriego y sustrato es una alternativa factible y efectiva para el cultivo de frambuesas en zonas con suelos inadecuados y fluctuaciones de temperatura. Si bien se deben mejorar las condiciones de fertirriego para mejorar el dulzor de los frutos, la aplicación comercial directa de este sistema de cultivo alternativo es prometedora sobre todo al lograrse un mayor peso del fruto.

En ambos eventos se convocó a miembros de la comunidad científica, a representantes del sector productivo y a empresas relacionadas. Durante el evento en Chile, la Dra. Lida Fuentes, investigadora responsable del proyecto, impartió una charla sobre sus resultados. Paralelamente, en el V Congreso Argentino de Biología y Tecnología Postcosecha, Martina Salazar presentó un póster con aspectos destacados de la investigación.



## CREAS fortalece colaboración científica en jornadas iberoamericanas de la red Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo (CYTED)

Durante 2025, CREAS participó en las **"Jornadas Iberoamericanas de Transferencia y Vinculación: Innovación y Sostenibilidad en la Transformación de Residuos Agroindustriales a nuevos productos"** y en el **"Foro Iberoamericano de Innovación y Sostenibilidad"**, instancias organizadas por el Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo (CYTED), red de la cual el Centro es miembro.

En el marco de estas jornadas, la investigadora de CREAS, Carmen Soto, presentó en los bloques temáticos dedicados a cerveza y vino, donde compartió avances y reflexiones sobre el aprovechamiento del bagazo cervecero, sus potenciales aplicaciones y las oportunidades para avanzar hacia modelos de economía circular en la industria vitivinícola.

Asimismo, la directora de CREAS, María Elvira Zúñiga Hansen, participó como relatora en el eje temático **"Revalorización y transformación de residuos"**, donde abordó el desafío que representan las pérdidas

y desperdicios de alimentos (PDA) para el desarrollo sostenible del sistema alimentario, destacando el rol de la ciencia en la generación de soluciones concretas y circulares.

Participar de estos espacios permite a CREAS continuar fortaleciendo el intercambio de conocimiento y la colaboración con actores de la red CYTED, contribuyendo a impulsar enfoques de innovación y sostenibilidad en la valorización de residuos agroindustriales en Iberoamérica.



## Directora participó en cátedra internacional sobre sostenibilidad alimentaria en la Universidad de Sevilla

En el marco de sus actividades internacionales de 2025, la directora María Elvira Zúñiga participó en la **Cátedra de Ingeniería en la Industria Agroalimentaria – GOYA – Antonio Unanue de la Universidad de Sevilla**, iniciativa que contó con el apoyo de la Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo (CYTED) a través de la red Iberocircular.

Durante la instancia, dictó la charla inaugural del postgrado en Ingeniería y Tecnología en Alimentos y formó parte de la Mesa de la Red Iberoamericana, espacio orientado al intercambio de experiencias y al diálogo en torno a los desafíos de sostenibilidad en el sector alimentario.

La participación permitió seguir estrechando vínculos entre instituciones de Chile y España, y abrir nuevas oportunidades de colaboración en investigación, innovación y sostenibilidad alimentaria.





**06**  
**PROYECTOS**  
**DESTACADOS**

## 01. Portafolio

**¡Conoce los Productos 2025!:** nuevo portafolio CREAS con productos enfocados en innovación alimentaria sostenible

Como todos los años, CREAS actualizó su **Portafolio de Productos 2025**, que actualmente incorpora más de 100 prototipos desarrollados con la pasión y la creatividad de destacadas empresas y emprendedores. Varios de estos innovadores productos ya están disponibles en el mercado, demostrando el compromiso del Centro en transformar ideas en realidades comerciales.

Dentro de los nuevos productos añadidos durante el año 2025, se encuentran una serie de prototipos alimentarios desarrollados en el marco de los programas regionales **"Valpo: Emprendimientos Alimentarios"** y el **"Programa de vinculación entre la agroindustria alimentaria y la AFC mediante D+i en productos alimentarios"**, ambos financiados por el Gobierno Regional de Valparaíso.

Esta actualización refuerza el liderazgo del centro en el ámbito de la innovación alimentaria, ofreciendo soluciones sustentables y de alta calidad. Acá te mostramos algunos:



**Pasta con harina de alcachofín**  
"Agrícola Tío Vito"

**Ceviche Tempurizado**  
"Stefymar"



**Barra de carne tipo beef jerky**  
"Regenera LS SpA"



**Pan libre de alérgenos con harina de alperujo**  
"OLL"



**Merenguitos sin azúcar**  
"ProMarket"



**Kimchi con fermentación controlada**  
"Súper Alimentos Chile"



## 02. Ciencia y Tecnología CREAS

**CT CREAS hacia la escena nacional:** liderando el desarrollo de tecnologías para una industria alimentaria más competitiva y sostenible.

Durante el año 2025 CREAS marcó un importante hito en su historia, siendo **uno de los seis seleccionados en el Concurso de Centros Tecnológicos para la Innovación 2025**, iniciativa impulsada por la Agencia Nacional de Investigación y Desarrollo (ANID) y un reconocimiento que impulsará la labor del Centro hacia el escenario nacional con fuerza.

Gracias a este concurso, CREAS avanzará en su consolidación como Centro de Excelencia Tecnológica (CT CREAS), orientado específicamente al sector alimentario. El objetivo principal es desarrollar soluciones científico-tecnológicas que respondan a las necesidades de la industria, promuevan una producción más sostenible y reduzcan la Pérdida y Desperdicio de Alimentos (PDA), así como impulsar la creación de productos de mayor sofisticación y valor agregado.



El fortalecimiento del CT CREAS se sustentará en la capacidad instalada del Centro, que cuenta con profesionales especializados, infraestructura tecnológica, plantas piloto y experiencia en investigación, desarrollo e innovación (I+D+i). Para expandir su alcance nacional, se conformará un consorcio con cuatro universidades: la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso (PUCV), la Universidad Técnica Federico Santa María (USM), la Universidad del



Bío-Bío (UBB) y la Universidad Austral de Chile (UACH), articulando capacidades y conocimiento para ofrecer soluciones tecnológicas al sector alimentario en todo el país.

**“El rol de CREAS se centra en responder a los desafíos científicos y tecnológicos del sector productivo, promoviendo soluciones que reduzcan pérdidas y favorezcan prácticas sostenibles que disminuyan la huella de carbono”,** señaló María Elvira Zúñiga, directora de CREAS.

Asimismo, destacó que **“con CT CREAS buscamos impulsar el desarrollo de productos alimentarios más sofisticados y diversificados, un paso clave para mejorar la complejidad productiva y la competitividad del país. La biotecnología alimentaria y la producción de proteínas alternativas son áreas estratégicas en este camino”.**

**“En el corto y mediano plazo, CT CREAS facilitará la transferencia tecnológica de soluciones sostenibles en I+D+i según las necesidades reales del sector. Para ello, pondremos a disposición conocimiento especializado, infraestructura y equipamiento piloto, reduciendo la incertidumbre técnica en los procesos de escalamiento industrial”,** concluyó al respecto Alejandro Osses, gerente del Centro.



## Impulso al capital humano científico con INTERESA: CREAS da la bienvenida a investigadoras de Postdoctorado

Durante el año 2025 y en el marco del proyecto INTERESA (ANID Regional R23F0004), dos profesionales de Postdoctorado se unieron al equipo de Investigación del Centro, impulsando el desarrollo de capital humano avanzado en CREAS para potenciar el desarrollo de productos innovadores para la industria alimentaria.

Las nuevas incorporaciones son las profesionales María José Vargas y Lidiana Velázquez. María José Vargas es bioquímico y PhD en Microbiología de la Universidad de Santiago de Chile, por su parte, mientras que Lidiana Velázquez es licenciada en ciencias alimentarias de la Universidad de la Habana y PhD en Ciencias Agroalimentarias y Medio Ambiente de la Universidad de la Frontera.

Lida Fuentes, directora Alterna del Proyecto INTERESA, destacó al respecto que **“a pesar de los avances, persiste una brecha de género en las áreas STEM, por lo que CREAS busca fortalecer la equidad de género en el ecosistema de la región de Valparaíso con dos profesionales altamente calificadas”**.

Por otro lado, Lidiana Velázquez comentó que **“CREAS es un excelente plataforma para desarrollar una carrera como investigadora del sector agroalimentario no solo por su equipamiento y alta tecnología para investigación, sino también porque a través de sus proyectos busca constantemente la colaboración con emprendedores y empresas locales y nacionales. Estas colaboraciones, nos permiten entender cuáles son las verdaderas necesidades y oportunidades de investigación, desarrollo e innovación en el sector agroalimentario en Chile”**.

Por su parte, la Dra. María José Vargas aseguró que **“ingresar al CREAS ha sido muy motivante en el ámbito profesional debido a la posibilidad de incorporar mi conocimiento científico en torno a la microbiología en proyectos inmersos en la temática alimentaria”**.

Sobre su participación específica en el Proyecto “INTERESA”, María José Vargas espera apoyar en la evaluación de la conversión del bagazo de cerveza en un ingrediente con un alto potencial prebiótico, mediante la fermentación bacteriana con probióticos.

En el mismo sentido, Lidiana Velázquez explicó que su papel en el proyecto “INTERESA” se centra en la evaluación de tecnologías emergentes para procesar descartes e impulsar el diseño de alimentos funcionales a partir de estos descartes procesados.



## Vinculación internacional: visita a CREAS de la Universidade Federal da Paraíba

Con el objetivo de impulsar la vinculación internacional en I+D+i, el Centro CREAS, apoyado por el Proyecto de Fomento a la Vinculación Internacional (FOVI 240217), se dedicó **durante este año 2025 a potenciar sus capacidades científicas mediante el trabajo conjunto con la Universidade Federal da Paraíba (UFPB) de Brasil**.

En el marco de este proyecto, CREAS recibió la visita del Dr. Evandro de Souza, profesor de la UFPB, instancia que marcó un importante paso en la construcción de una colaboración entre ambas instituciones.

Este acercamiento buscó fortalecer la transferencia de conocimientos en áreas de interés común, como la evaluación del efecto de los descartes sobre la microbiota humana, y establecer una conexión directa con el Proyecto INTERESA (ANID Regional R23F0004), enfocado en la valorización de residuos agroindustriales y el desarrollo de alimentos funcionales.



## Impulso a la colaboración internacional: potenciando la ciencia junto a investigadores brasileños

El vínculo descrito en el artículo anterior permitió, durante 2025 y bajo el marco del proyecto FOVI 240217, la colaboración científica de nuestro Centro junto a la UFPB en el estudio titulado **“Efecto de la biodigestibilidad de compuestos activos obtenidos de bagazo de vino y/o cerveza sobre microbiota intestinal humana”**, ejecutado por la Dra. María José Vargas de CREAS.

A raíz de dicho estudio, las Dras. María Elvira Zúñiga, María Salomé Mariotti (U. Finis Terrae), y Lida Fuentes realizaron una visita a la Universidad de Paraíba (Brasil), para robustecer la colaboración científica de CREAS también en el marco de las actividades de colaboración con el proyecto ANID Regional “INTERESA” (R23F0004).

Junto a María José Vargas, investigadora postdoctoral del Centro que realizó su pasantía en el Laboratorio de Microbiología y Bioquímica de los Alimentos (LMBA) de la mencionada universidad, las especialistas CREAS tuvieron la oportunidad de ver en terreno el trabajo realizado junto a sus pares brasileños, además de compartir espacios de discusión con representantes de la Agencia de Cooperación Internacional de la UFPB.

La directora de CREAS, María Elvira Zúñiga, expresó al respecto que **“esta visita nos permitió fortalecer la relación científica con la Universidad de Paraíba, conocer de primera mano el trabajo desarrollado en sus laboratorios y abrir espacios de diálogo que impulsan nuevas oportunidades de colaboración internacional”**.

Por su parte, Lida Fuentes, quien también es directora alterna del proyecto INTERESA, expresó que **“una de las ventajas de esta experiencia es la oportunidad de compartir diversos puntos de vista y realidades,**

**lo que enriquece la investigación y fomenta un trabajo colaborativo”**.

**“Algunos países cuentan con mayor financiamiento en capital humano y recursos, mientras que otros se destacan en la inversión en equipos. Además, el enfoque hacia ciertas temáticas varía según el país, siendo abordadas por profesionales de distintas disciplinas. Estas diferencias contribuyen positivamente a desarrollar una investigación interdisciplinaria”,** concluyó la especialista.



### 03. TT GREEN FOODS

## TT Green Foods y sostenibilidad: programa recibe reconocimiento en VI Encuentro PTEC 2025

El VI Encuentro de Programas y Consorcios Tecnológicos de Corfo (PTEC) 2025, realizado bajo la conducción del Ministerio de Economía, Fomento y Turismo junto a Corfo, reunió a destacados actores de la innovación y desarrollo en Chile para destacar el aporte de la Investigación, Desarrollo e Innovación (I+D+i) y la transferencia tecnológica en el desarrollo productivo sostenible del país.

Entre ellos, el Programa TT Green Foods, ejecutado por el Centro CREAS y coejecutado por Centro Ceres, Phibrand, Plantae Labs, Procycla y Sustrend, tuvo una destacada participación en el encuentro, donde presentó el trabajo desarrollado durante sus años de ejecución, con el objetivo de potenciar soluciones sostenibles para el sector alimentario, con un fuerte énfasis en la revalorización de ingredientes innovadores.

La presentación fue realizada por Phibrand y abordó el impacto de los proyectos alojados en TT Green Foods, mostrando cómo estas iniciativas contribuyen a la sostenibilidad y fortalecen la capacidad de transferencia tecnológica en Chile.

**“Como parte de este programa, en Phibrand aportamos nuestra experiencia en consultoría industrial, contribuyendo al diseño e implementación de estrategias que potencian el crecimiento sostenible y la incorporación de nuevas tecnologías en los procesos productivos”,** aseguraron desde Phibrand a través de su LinkedIn.

Por su parte, Alejandro Osses, director del Programa TT Green Foods, aseguró que este encuentro es de mucha importancia porque **“nos conecta con los otros programas tecnológicos para poder diversas formas de vincularnos y hacer cosas en conjunto, además de poder formarnos en diferentes temas a nivel de comunicaciones y modelos de negocio”**.

El equipo de TT Green Foods, además, obtuvo el reconocimiento de Corfo por su compromiso comunicacional digital con un tercer lugar de más posts mensuales en redes sociales. Esto posiciona al Programa como una iniciativa comprometida con el desarrollo de soluciones innovadoras que respondan a los desafíos actuales del sector alimentario.



## Director de Corfo Valparaíso destaca el impacto del Programa TT Green Foods

El director regional de Corfo Valparaíso, Etienne Choupay, visitó CREAS junto a su equipo para conocer de cerca los avances y proyectos enmarcados en el Programa TT Green Foods. La instancia permitió compartir los logros del programa y su contribución a la innovación alimentaria y la futura sustentabilidad de la región.

Durante la visita, Choupay destacó el rol del Centro como un actor clave en el desarrollo tecnológico y científico. **“Para nosotros, CREAS es un actor estratégico para la industria alimentaria de la región y su proyección internacional. Su labor en TT Green Foods es un ejemplo de cómo la innovación y el desarrollo tecnológico pueden generar impacto y comercialización”,** señaló.

En el encuentro, se reafirmó la importancia del trabajo colaborativo entre CREAS y Corfo, con el propósito de seguir impulsando el crecimiento del sector alimentario a través de proyectos innovadores con alto potencial de mercado.



## La transformación de los residuos orgánicos en energía: tecnología TT Green Foods para un futuro más sostenible

Este año, el Programa TT Green Foods también inauguró oficialmente su primer Módulo de Digestión Anaerobia en el Zoológico de Quilpué, próximo a convertirse en el nuevo Ecoparque de la ciudad, tecnología que permitirá reutilizar los residuos orgánicos generados por los animales (estiércol) para producir biogás, aportando directamente a la generación de energía sustentable en el recinto.

Este módulo es parte del Proyecto P13 del Programa TT Green Foods, que busca desarrollar soluciones innovadoras para el tratamiento de residuos orgánicos en la micro y pequeña escala del sector agropecuario, permitiendo no solo generar energía, sino también producir biofertilizantes y reducir considerablemente la carga contaminante de estos desechos.

La ceremonia de inauguración contó con la participación de autoridades regionales y representantes del mundo científico y tecnológico, entre ellos la alcaldesa de Quilpué, Carolina Corti; el director regional de Corfo Valparaíso, Etienne Choupay; la directora de proyectos de ProCycla, Adriana Gruñeiro; el director del Programa TT Green Foods, Alejandro Osses; la directora del Centro Regional CREAS, María Elvira Zúñiga; y el director del Zoológico de Quilpué/Ecoparque, Patricio Ruz.

Carolina Corti, edil de la comuna de Quilpué, expresó en la oportunidad estar orgullosa y agradecida de ProCycla, CREAS y Corfo, por este hito: **“Creo que ser pioneros en esto va a hacer que otros municipios, otras instituciones funcionales se hagan parte de proyectos para proteger nuestro medio ambiente”.**

Etienne Choupay, director de Corfo, señaló que **“este es un proyecto que, desde el punto de**



**vista tecnológico, habla muy bien de la capacidad científica y desarrollo que tienen todos los actores que conforman este Programa y, por supuesto, la maduración de tecnologías. Lo que estamos viendo hoy día acá con el Municipio de Quilpué, en particular en su Zoológico, es cómo se hacen realidad nuestras hipótesis de cómo podemos contribuir a mitigar efectos del cambio climático”.**

El módulo de digestión anaerobia representa un avance concreto en la transición hacia una economía circular y una matriz energética más limpia, pilares estratégicos del Programa TT Green Foods y de las instituciones que lo lideran.

### Economía circular para Quilpué

Desde ProCycla, su directora de proyectos, Adriana Gruñeiro, destacó que este es un hito en el avance del proyecto, trabajado desde el año 2022: **“lo que queda de ahora en adelante es la operación, la obtención de datos medibles, KPIs, seguir trabajando por optimizar el proyecto y sobre todo para favorecer a la comunidad con el impacto social, el impacto ambiental que va a estar generando aquí desde estas instalaciones”.**

Además de su valor tecnológico, esta iniciativa tiene un profundo significado simbólico: transformar lo que antes se desechaba en una fuente de energía renovable, en un lugar emblemático que hoy apuesta por convertirse en un espacio educativo, ecológico y sostenible para la comunidad.

Esta acción concreta posiciona a la Región de Valparaíso como referente en el desarrollo de tecnologías verdes a pequeña escala, apostando por un modelo territorial que conjuga innovación, conciencia ambiental y desarrollo sostenible.



ProCycla  
**ESTAMOS DESARROLLANDO EL MÓDULO DE DIGESTIÓN ANAEROBIA (MDA)**  
 Tratamiento de residuos orgánicos para generar energía y biofertilizante, reduciendo la contaminación.  
 www-procycla-cl  
 Quilpué  
 Corfo  
 TTgreenfoods

## Con buenas proyecciones concluye ciclo de Comités Técnicos de TT Green Foods

El año 2025 destacó por una positiva conclusión de los comités técnicos del Programa TT Green Foods, instancias de control de calidad, articulación interinstitucional y retroalimentación experta, que permite maximizar el impacto de la inversión pública, orientando a los equipos hacia modelos de Empresas de Base Científico-Tecnológica (EBCT), licenciamiento, entre otros.

Durante este ciclo participaron diversos actores clave, como: equipos de los proyectos lineales de CREAS y cada coejecutor (Ceres, Plantae Labs y Procycla); representantes de los proyectos transversales (Sustrend y Phibrand); representantes de CORFO y asesores externos en las áreas de escalamiento y prefactibilidad técnico-económica.

Roxana Villegas, gestor Tecnológico Programa Tecnológico TT Green Foods, explicó que los comités técnicos de TT Green Foods **“no solo permiten dar cuenta del estado de avance de cada proyecto, sino que fortalecen la trazabilidad de la innovación: desde una escala piloto hasta su impacto en la industria”**.

Con una modalidad de trabajo colaborativa y transversal, los comités promueven el diálogo técnico entre ciencia, industria y políticas públicas y permiten identificar el nivel de madurez tecnológica (TRL), validar resultados experimentales, analizar la viabilidad regulatoria y comercial, y definir rutas de escalamiento con apoyo público-privado.

**“Estos han sido espacios clave para visibilizar logros, ajustar estrategias y conectar ciencia con mercado. Lo presentado da cuenta de un portafolio sólido,**

**diverso y con alto potencial de escalabilidad, pero también revela desafíos persistentes: protección de propiedad intelectual, validación normativa, y articulación efectiva con empresas para escalar tecnologías”**, agregó.

Dichos espacios, para un programa como TT Green Foods, cuyo enfoque no solo es generar conocimiento aplicado, sino asegurar su transferencia efectiva hacia soluciones sostenibles, escalables y con potencial comercial real, resultan esenciales: **“son instancias de evaluación colaborativa importantes para transformar conocimiento en soluciones reales y sostenibles para Chile y el mundo”**, concluyó Villegas.



## Irrupción de tecnologías sustentables para el agro: TT Green Foods en Seminario PerfrutS

Otro evento destacado durante el año fue la participación de especialistas del Centro CREAS, Centro Ceres y Plantae Labs en el Seminario **“Raíces del Futuro: La Innovación nace bajo Tierra”**, organizado por Programa Transforma Fruticultura Sustentable (PerfrutS).

El evento reunió a líderes y expertos de la agroindustria con el objetivo de mostrar prácticas agrícolas más sostenibles, brindando a su vez un espacio propicio para el aprendizaje y transferencia de conocimiento sobre gestión de suelos, impacto de esta en los cultivos y la importancia de buscar alternativas verdes para el mundo agro.

Por parte del Programa participaron específicamente cinco expositores, quienes se encargaron de presentar a los presentes, en un dinámico panel de pitches, diferentes tecnologías desarrolladas por el Programa que buscan aportar a una agroindustria más respetuosa con el medio ambiente y eficiente en el uso de recursos.

**“TT Green Foods nuevamente pudo exponer al ecosistema sus diversas tecnologías, esta vez en el ámbito del agro y del rubro silvoagropecuario, dada la temática del evento”** comentó Arturo Fernández, ejecutivo de Programas Tecnológicos de Corfo. **“Este tipo de actividad responde a uno de los objetivos de los programas tecnológicos de Corfo, que es generar transferencia tecnológica, difundir los resultados hacia el ecosistema y crear conexiones”**, añadió.

Marcela Carrillo, gerente del Programa Transforma Fruticultura Sustentable (PerfrutS), expresó en la oportunidad que dar a conocer las tecnologías desarrolladas por TT Green Foods **“permite mostrar cómo algunos emprendimientos de base científica tecnológica están saliendo a través de estos programas tecnológicos a mercado y los podemos juntar acá con agricultores y con asesores del agro, que nos permiten darle salida y conformar un ecosistema”**.



## Tecnologías TT GREEN FOODS

Fueron cuatro los proyectos presentados en la instancia: por parte de los voceros de Plantae Labs se mostró el proyecto **“Fungicida natural para el control de plagas en paltos y cítricos de aplicación en campo y/o post-cosecha” (P7)** y también **“BioSap Q: Bioestimulante vegetal de origen natural” (P9)**.

La primera en presentar fue Macarena Schaffhauser, del área I+D de Plantae Labs, quien agradeció la oportunidad de presentar el proyecto del Biofungicida Fungiblog en el Seminario, para así **“poder llegar a la comunidad y apoyar en una agronomía más sustentable”**.



Sebastián Delbene, de la misma área I+D en Plantae Labs, también valoró la actividad como una instancia ideal para mostrar más sobre BioSap Q, bioestimulante de plantas, para darlo a conocer a la comunidad y así poder establecer nuevas relaciones con nuevas personas y nuevos clientes.

Por otra parte, desde Centro Ceres, se presentaron los proyectos **“Consorcios microbianos para la restauración de suelos y mejora de cultivos” (P11)** y **“Diseño predial adaptativo para el manejo sustentable de plagas agrícolas” (P12)**.

**“Estamos dando a conocer nuestro consorcio, el producto que estamos elaborando, cuáles son las ventajas y poder entregarle a los productores una herramienta nueva para poder atacar el problema de raíz que tienen sus cultivos”**, explicó Cecilia García, quien estuvo a cargo de la presentación del proyecto P11.



En el mismo sentido, Francisco Carvallo, quien presentó el proyecto P12 de TT Green Foods, expresó que **“estamos muy contentos de haber participado en este seminario. Pudimos exponer sobre el control biológico por conservación y el servicio que estamos ofreciendo, así que estamos disponibles para que nos puedan contactar en las redes sociales”**.



Finalmente, Julissa Santis, gerente del Programa, aseguró que presentar las tecnologías TT Green Foods en esta instancia tiene como principal objetivo el **“poder conectar, conocer lo que realmente está sucediendo en la agricultura se nos hace prioritario para poder llegar con nuestras soluciones tecnológicas al mercado, dado que tenemos que adaptarlas a la realidad nacional, para que realmente se puedan implementar”**.



## Giras Tecnológicas TT Green Foods: fortaleciendo redes en innovación alimentaria en Biobío y la Araucanía

Finalmente, dentro de las actividades de vinculación de TT Green Foods, CREAS llevó a cabo durante 2025 dos giras tecnológicas en las regiones del Biobío y La Araucanía, con el objetivo de conocer capacidades instaladas, identificar necesidades del sector y explorar nuevas oportunidades de colaboración en torno a la innovación alimentaria y la valorización de residuos agroindustriales.

**La gira realizada en la Región del Biobío contó con la participación de Arturo Fernández, ejecutivo de Programas Tecnológicos de la Corporación de Fomento de la Producción, y de María Elena Caba, ejecutiva regional de Corporación de Fomento de la Producción Biobío, quienes acompañaron al equipo en visitas a diversas empresas y centros de desarrollo vinculados al sector.** Entre ellas destacó la visita a Plantae Labs, empresa coejecutora del programa, donde se conoció su nueva planta de producción en Los Ángeles dedicada a la elaboración de extractos y polvos botánicos, incluyendo desarrollos basados en Quillaja saponaria.



Asimismo, el equipo visitó Navua Ingredients, empresa especializada en deshidratación de berries y frutas mediante tecnología gentle dry, y el centro de I+D+i Innocon S.A., donde se identificaron oportunidades de colaboración en innovación y sostenibilidad para los sectores de alimentación humana, animal y química.

Por otra parte, durante el mes de octubre se desarrolló una misión tecnológica en la Región de La Araucanía, que incluyó visitas al campus de la Universidad de La Frontera, donde se recorrieron instalaciones del Instituto de Agroindustria, plantas piloto y laboratorios junto a docentes del área agroalimentaria, además de dependencias del Núcleo Científico y Tecnológico en Biorecursos (BIOREN). La agenda también contempló un encuentro con investigadores del Centro de Genómica Nutricional Agroacuícola (CGNA).

La misión incluyó además visitas a iniciativas productivas locales, como la empresa de papas "Las Bravas" y la productora de quesos "Doña Ester", así como reuniones con académicos del área agroalimentaria de la Universidad Católica de Temuco.

Ambas giras permitieron fortalecer redes con actores del ecosistema científico, tecnológico y productivo del sur de Chile, generando un espacio para identificar oportunidades de trabajo conjunto y avanzar en soluciones innovadoras para una industria alimentaria más sostenible.



## 04. Proyectos regionales

### CREAS entrega equipamiento para nueva sala de procesos en Putaendo

En un hito para la comuna de Putaendo, la Municipalidad y el Centro Regional CREAS han instalado el equipamiento básico para la futura sala de procesos de alimentos, que contará con lavafondo, mesones y más. Este espacio busca impulsar el trabajo de emprendedores alimentarios locales, permitiéndoles desarrollar productos con resolución sanitaria y mejorar su comercialización.

La iniciativa es parte del Programa FIC-R **“Programa de Vinculación entre la agroindustria alimentaria y las AFC mediante D+i en productos alimentarios”**, financiado por el Gobierno Regional de Valparaíso y ejecutado por el Centro Regional CREAS. Este proyecto tiene como objetivo apoyar a la agricultura familiar campesina (AFC) en las provincias de Petorca y San Felipe, dando valor agregado a los descartes agrícolas afectados por la escasez hídrica.



**“Ya tenemos en nuestra comuna, en nuestra ciudad, una sala de procesos para la elaboración de productos que puedan obtener resolución sanitaria y comercializar de mejor manera”**, destacó Mauricio Quiroz, alcalde de Putaendo. Además, recalcó que este avance **“permitirá que los emprendedores de Putaendo puedan efectivamente envasar y producir sus productos aquí, facilitando su comercialización. Es un tremendo avance para nuestra comunidad”**.

Alejandro Osses, director del Proyecto FIC-R y gerente de CREAS, también celebró este progreso y señaló que **“este es un paso concreto para fortalecer las capacidades de los pequeños productores, abriendo nuevas oportunidades en el mercado regional”**.

Aunque la sala aún debe pasar por un proceso de certificación sanitaria antes de su funcionamiento pleno, esta inversión ya es vista como un cambio significativo para las y los productores y emprendedores alimentarios de la comuna.



## Concluye FIC- R: vinculando las AFC y la agroindustria con innovación alimentaria

Luego de casi dos años concluyó el Programa de Vinculación entre la agroindustria alimentaria y las AFC mediante D+i en productos alimentarios (BIP 40049021), ejecutado por CREAS y financiado por el Fondo de Innovación para la Competitividad del Gobierno Regional de Valparaíso 2022.

Este programa tuvo una duración de 21 meses y su objetivo principal fue conectar el sector primario con la agroindustria, impulsando el desarrollo de productos alimentarios a partir de materias primas y residuos de la Agricultura Familiar Campesina (AFC) de las provincias de Petorca y San Felipe, las cuales han sido severamente afectadas por el cambio climático.

El evento contó con la presencia de diversas autoridades, se presentaron los principales resultados del programa, entre los que destacan la elaboración de ocho prototipos alimentarios, (como un espumante de durazno, snacks para mascotas, entre otros), apoyando a usuarias y usuarios de INDAP en sus prototipos y la instalación de una Sala de Procesos para emprendedores de la comuna de Putaendo. Este espacio permitirá a los productores acceder a certificaciones sanitarias y mejorar sus oportunidades de comercialización.

Las autoridades aprovecharon de destacar la relevancia del proyecto para la región y su potencial de replicabilidad. Camila Bolados, jefa de la División de Fomento de Industria del Gobierno Regional de Valparaíso, enfatizó la importancia de este tipo de iniciativas: **“Como gobierno regional estamos extremadamente contentos de llegar al término de este proyecto, particularmente porque son proyectos de esta naturaleza los que nos permiten poner en valor y generar un relato regional sobre la transferencia de conocimiento desde la academia a la industria”**.

Por su parte, el alcalde de Putaendo, Mauricio Quiroz, destacó el impacto de la Sala de Procesos: **“Estamos dando un primer paso, pero es un paso gigante para agregar valor a las producciones de nuestros pequeños agricultores. Esta sala de procesos permitirá acceder a certificaciones y resoluciones sanitarias, lo que marcará una diferencia significativa en el éxito de la economía familiar campesina”**.

Desde el Instituto de Desarrollo Agropecuario, INDAP, su director regional, Sergio Valladares, valoró la sinergia con CREAS: **“Desde 2015 hemos trabajado en la implementación de salas de procesamiento asociativo, y hoy nos encontramos con una institucionalidad como CREAS con quienes compartimos fines en algunos puntos. Este proyecto en Putaendo es un hito central para el desarrollo rural de la región, y seguiremos colaborando para expandirlo a otras comunas”**.

### CREAS conecta con el territorio

Alejandro Osses, gerente de CREAS y director del Programa, resaltó la satisfacción de haber logrado los objetivos del programa y fortalecer la vinculación entre actores clave: **“Este evento marca el fin de un proceso exitoso, en el que hemos generado conexiones con INDAP, municipalidades, PRODESAL y los usuarios. Más allá de los productos innovadores desarrollados, como el espumante de durazno, lo más relevante es el inicio de esta Sala de Procesos, que permitirá a los emprendedores de Putaendo y San Felipe desarrollar productos con resolución sanitaria y mejorar sus posibilidades de comercialización”**.



## Éxito total: Programa VEA cierra con más de mil capacitados y 50 prototipos desarrollados

Este 2025 concluyó con broche de oro con el cierre del Programa "Valparaíso: Emprendimientos Alimentarios (VEA), iniciativa que durante los últimos dos años ha capacitado y apoyado a emprendedores de la Región de Valparaíso en el desarrollo de innovaciones alimentarias con identidad local.

El evento contó con la participación del gobernador regional, Rodrigo Mundaca; el director regional de INDAP, Sergio Valladares; el vicerrector de Investigación, Creación e Innovación de la PUCV, Luis Mercado; y la gerente de Transforma Alimentos, Graciela Urrutia, además de autoridades académicas, representantes del ecosistema agroalimentario regional y los propios emprendedores que formaron parte de este programa impulsado por el Gobierno Regional de Valparaíso y ejecutado por el Centro Regional CREAS.

Durante la actividad, las autoridades destacaron el impacto del programa en el ecosistema emprendedor de la región. Rodrigo Mundaca, gobernador regional de Valparaíso, expresó en la oportunidad estar **"muy contentos, muy satisfechos de haber apoyado esta iniciativa de implementar una política de fomento productivo hacia la industria alimentaria regional. Aquí hay un número importante de emprendedores de la región de Valparaíso que han podido materializar sus sueños en productos que hoy día incorporan valor agregado, todo esto bajo el alero de CREAS"**.

**"Ver finalmente tanto anhelo materializado en un producto que hoy día puede competir en mejores condiciones que los productos tradicionales, da cuenta de lo positivo que fue apostar por esta iniciativa, poniendo recursos suficientes y necesarios para poder hacer realidad tantos sueños que durante tanto tiempo fueron eso, sueños y que hoy día son realidad"**, concluyó.



El cierre incluyó una muestra de productos desarrollados por emprendedores y emprendedoras apoyados por el programa, quienes no solo pudieron exhibir sus prototipos alimentarios innovadores, sino también generar redes de colaboración con otros actores del territorio.

Caroline León, directora del Programa VEA y jefa de Gestión de Proyectos del Centro, calificó el cierre como una instancia provechosa, pues **"contamos con la presencia de más de 100 emprendedores que hoy día nos agradecen todo el trabajo efectuado durante más de dos años y medio donde nosotros, como CREAS, quisimos entregar nuestro conocimiento técnico especializado en el desarrollo de alimentos procesados, en desarrollo de estrategias de comercialización, modelos de negocios y acompañarlos también en la fase de penetración en el mercado"**.



## El legado del programa VEA

El Programa VEA se consolidó como una iniciativa de alto impacto regional, al capacitar a más de mil personas en distintas comunas de la Región de Valparaíso y entregar asesorías técnicas a cientos de emprendimientos locales. De ellos, 50 fueron seleccionados para recibir apoyo directo en el desarrollo, evaluación o mejora de sus productos alimentarios junto al equipo técnico del Centro Regional CREAS.

Las y los emprendedores participantes valoraron la experiencia, que les permitió perfeccionar sus ideas, acceder a asesoría experta y avanzar en la validación de sus productos desde una perspectiva de innovación y sostenibilidad.

Claudio Contreras, emprendedor de la ciudad de Los Andes con "Kombu-life", se dedica a la elaboración de productos fermentados. Junto a CREAS perfeccionó sus kombuchas, por lo cual aseguró que la experiencia fue espectacular.



**"Todo lo aprendido, las oportunidades que nos dieron de estar en distintas ferias a nivel nacional, el resultado de lo que hicieron en el caso a nuestros productos, así que muy satisfecho, agradecido con VEA y con CREAS, con el gobierno regional por darle esta instancia a los emprendedores. Nosotros que somos de Los Andes, que estamos un poco lejos de aquí del centro de la región, así que se agradece enormemente".**

Ruth Vázquez, oriunda de Zapallar, ha trabajado junto a los profesionales de CREAS en su emprendimiento de té de uva, y aseguró estar súper contenta con el proyecto VEA, apoyado por el CREAS: **"la verdad es que cuando partí con este programa tenía una expectativa, pero terminé el proceso con un proyecto diseñado como es la cajita, con una ficha nutricional, conectada con proveedores y con la sala de proceso de la Municipalidad de Zapallar. Para mí, es un proyecto que ha aportado demasiado valor y esperamos seguir avanzando y que haya otra iniciativa para poder seguir creciendo nuestro proyecto".**

Con este evento, concluyó un proceso que buscó fortalecer la industria alimentaria regional a través del impulso a los pequeños y medianos emprendimientos, con foco en la innovación, la articulación público-privada y el uso de materias primas con identidad territorial.

**"Hoy día nosotros estamos muy contentos de todo este trabajo efectuado y sin duda seguiremos trabajando para los emprendedores y emprendedoras de la región de Valparaíso",** concluyó la directora del Programa VEA.



## 05. Proyectos destacados de cara al 2026

### CREAS ejecutará nuevo programa para fortalecer capacidades en preservación térmica de alimentos innovadores

CREAS concluye el año 2025 con buen pie de cara al 2026 en cuanto al trabajo regional pues, en primer lugar se adjudicó la ejecución del Programa de transferencia y promoción de capacidades de preservación térmica de alimentos innovadores, conocido como **“Programa CONFIA: Conserva y Fortalece tu Innovación Alimentaria”**, financiado por el Fondo Regional para la Productividad y Desarrollo 2025 del Gobierno Regional de Valparaíso.

La iniciativa busca dar continuidad al trabajo territorial que CREAS ha desarrollado en los últimos años con otros programas, como VEA o FIC-R, esta vez impulsando nuevas herramientas para mejorar la competitividad del sector alimentario regional.

Durante los próximos meses, el Programa CONFÍA apoyará a emprendedores y MiPyMEs de la región, mediante la transferencia de conocimientos en preservación térmica, el fortalecimiento de capacidades técnicas y la promoción del desarrollo de productos con valor agregado para acceder a nuevos mercados nacionales e internacionales.

Dentro de las actividades a realizar se encuentran diversas charlas y talleres en conservación térmica, inocuidad y buenas prácticas de manufactura. Además, como parte del programa, se implementarán dos nuevas salas de proceso comunitarias con resolución sanitaria y autoclaves certificados. Todo esto se complementará con el desarrollo de un portafolio de productos innovadores, que contará con el acompañamiento técnico del equipo de profesionales de CREAS.



Andrea Muñoz, directora del Programa “CONFIA”, explicó que esta iniciativa **“da continuidad al despliegue que CREAS ha realizado, con financiamiento del Gobierno Regional, para fortalecer el fomento productivo del sector alimentario en la Región de Valparaíso. Su foco es impulsar la agregación de valor en rubros tradicionales (como la Agricultura Familiar Campesina y la pesca artesanal) mediante innovación y transferencia tecnológica en un ámbito que resulta estratégico para el territorio como la transformación de alimentos y la microconservería en particular”**.

En este marco, el objetivo de las actividades propuestas por CREAS, según detalló Muñoz, es **“fomentar el desarrollo de productos de larga vida útil, así como reducir brechas de informalidad e inocuidad, y con esto disminuir pérdidas por descomposición y facilitar el acceso a mercados más amplios, aumentando la competitividad de emprendedores y MiPyMEs alimentarias de la región”**.

El programa también incorporará apoyo en estrategias de comercialización y marketing, participación en ferias regionales y nacionales, entre otras, buscando aportar a la sostenibilidad del ecosistema productivo local.

### Impulsar la valorización de descartes agroindustriales: el enfoque de proyecto REPROCESA junto a GORE Valparaíso

Finalmente y en respuesta a una creciente demanda por alternativas que hagan frente a la gran producción de descartes agroindustriales en nuestro país, CREAS se adjudicó el proyecto REPROCESA a fines del 2025, iniciativa financiada por el Fondo Regional para la Productividad y el Desarrollo (FRPD 2025) del Gobierno Regional de Valparaíso, con el objetivo de fortalecer las capacidades regionales para la valorización de descartes y subproductos agroindustriales.

El proyecto, que se suma a un trabajo constante realizado por CREAS en la materia, busca dar respuesta a la necesidad pública y privada de transformar residuos del sector en nuevos ingredientes y aditivos para las industrias de los alimentos humanos y animales, validando las tecnologías utilizadas para ello en condiciones reales de operación.

Para ello, el proyecto contempla, entre diversas acciones, la implementación de una planta multipropósito equipada para procesar materias primas en niveles de madurez tecnológica TRL 6 o superior, lo que permitirá realizar pruebas en entorno real, generar información técnica confiable y producir pequeños volúmenes con fines comerciales, especialmente orientados a emprendimientos en etapas tempranas.

REPROCESA considera además el levantamiento de un catastro regional de descartes agroindustriales, la elaboración de un plan de potencialidades comerciales, la ejecución de pruebas con materias primas priorizadas y la validación de productos junto a actores relevantes de la industria.



Respecto de REPROCESA, Julissa Santis, directora de la iniciativa, explica que este proyecto **“viene a cerrar una brecha que hoy frena la innovación sostenible en la agroindustria ya que existen muchas buenas ideas de I+D+i para valorizar descartes, pero casi todas se quedan en el laboratorio o en pruebas muy pequeñas. El alto riesgo económico, la falta de plantas demostrativas y los elevados costos de pilotaje hacen que el sector productivo no se atreva a dar el salto”**.

Frente a ese escenario, cuenta, **“REPROCESA propone una solución concreta: una planta de procesos a escala semi-industrial que permita validar tecnologías en condiciones reales, reducir la incertidumbre técnica y económica, y generar los primeros lotes comerciales”**.





Este proyecto se suma a la iniciativa CONFÍA, también apoyada por el Gobierno Regional de Valparaíso, con la que CREAS impulsa soluciones tecnológicas para el sector alimentario, orientadas al desarrollo productivo del territorio. Ambos proyectos representan un esfuerzo importante en la Región de Valparaíso para promover la economía circular y el fortalecimiento del ecosistema regional de innovación.

**07**

**DIFUSIÓN**



## Presencia en Redes Sociales

				
2024	7.427	3.204	6.708	4.949
2025	7.451	3.168	7.110	5.340

## Difusión comunicacional en medios y redes sociales:



## Divulgación Científica

- 164** Post en **IG**
- 98** Post en **Twitter / X**
- 140** Post en **Facebook**
- 141** Post en **LinkedIn**
- 51** Post LinkedIn **TT Green Foods**
- 310** **Noticias publicadas** en medios de comunicación durante el **2025**



08

BALANCE

DE PROYECTOS

## Proyectos CREAS 2025

N°	Código	Título de Proyecto	Línea de Financiamiento	Tipo de Proyecto	Fecha de Inicio	Fecha de Término	Empresas y Asociados por Proyecto
1	22PTECCC-219373	"Programa Estratégico de Transferencia de Tecnologías Agro-Alimentarias Sustentables – TTGreenFoods – TransfiereCambios + en Alimentos"	CORFO /Privado	Gestión CREAS	19/11/2022	19/11/2022	Centro Ceres - Phi Brand- Sustrend- Plntae Labs - Procycla
2	22BIP40046158	Programa de asistencia técnica y capacitación para apoyar el fomento productivo de la industria alimentaria regional, su desarrollo y comercialización	Fondo Nacional de Desarrollo Regional del Gobierno Regional de Valparaíso	Gestión CREAS	19/12/2022	19/12/2022	Municipalidades - INDAP
3	22BIP40049021	Programa de vinculación entre la agroindustria alimentaria y la AFC mediante D+i en productos alimentarios	Fondo de Innovación para la Competitividad del Gobierno Regional de Valparaíso	Gestión CREAS	12/05/2023	12/05/2023	Cooperativas Regionales de Petorca y San Felipe
4	23CVC-245659	Utilización de los residuos provenientes del procesamiento del limón para obtener pectina cítrica como ingrediente de alto valor para la industria de alimentos	Crea y Valida Colaborativo	Gestión CREAS	01/12/2023	01/12/2023	Agrícola Sorrento SpA
5	23CVC-245784	Desarrollo de un producto natural para el marinado de pollos de exportación en base a péptidos funcionales recuperados desde subproductos de proceso de bajo interés comercial de Agrosuper	Crea y Valida Colaborativo	Gestión CREAS	14/12/2023	14/12/2023	AGROSUPER COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS LIMITADA
6	24CVC-265083	Gotas liofilizadas de pulpa probióticos	Crea y Valida Colaborativo	Gestión CREAS	01/09/2024	01/09/2024	Kuna Foods SpA
7	24SNM-271825	Desarrollo de bebidas funcionales instantáneas a base de super alimentos adaptógenos	Súmate Región Metropolitana	Gestión CREAS	07/10/2024	07/10/2024	JIMAR SPA
8	23IR2-250765	Validación técnica y comercial de la elaboración de harina de alcachofa en base a descartes de postcosecha y su uso en productos funcionales	Innova Región	Gestión CREAS	19/12/2023	19/12/2023	Agrícola Tío Vito
9	23IR2-250765	MasZana, nuevo snack 100% natural elaborado a partir del aprovechamiento de los descartes de frutas generados por empresas de bebidas artesanales: gaseosas analcohólicas, jugo y chicha de manzana, sidra, y vinagre, muy abundantes en Los Ríos	Innova Región	Gestión CREAS	15/12/2023	15/12/2023	BREBAJES ARTESANALES SPA
10	23IR-246428	Escalamiento y validación de una hamburguesa vegana como alternativa a la valorización del bagazo de cerveza para el fortalecimiento de la economía regional sustentable	Innova Región	Gestión CREAS	13/09/2023	13/09/2023	INVERSIONES GASTRONÓMICAS Y TURÍSTICAS ANFITEATRO SPA
11	24CVCS-255945	Evaluación de aplicabilidad de la harina de bagazos de uva en la elaboración de un pienso para la industria Acuícola	Crea y Valida Colaborativo Sostenibilidad	Gestión CREAS	01/07/2024	01/07/2024	HARINAS Y PRODUCTOS DE BAGAZO DE UVA CHILE SPA
12	24SN-268012	Beef Jerky premium de carne de vacuno certificada Grass Fed de descarte	Súmate a Innovar Araucanía	Gestión CREAS	02/12/2024	02/12/2024	REGENERA Ls SpA
13	24IRM2-277931	Mejora y validación técnica y comercial de una solución tecnológica diseñada para la obtención de innovadores formatos de infusiones en base a té y hierbas medicinales	Innova Región para empresas lideradas por mujeres	Gestión CREAS	13/05/2025	13/05/2025	ENFUSION SPA

## Proyectos CREAS 2025

N°	Código	Título de Proyecto	Línea de Financiamiento	Tipo de Proyecto	Fecha de Inicio	Fecha de Término	Empresas y Asociados por Proyecto
14	22CVC-206634	Desarrollo de tecnología aplicada a la obtención de un hidrolizado/concentrado proteico con funcionalidad tecnológica a partir de descartes de la industria salmoneira, de potencial aplicación en matrices alimentarias de consumo humano	Crea y Valida Colaborativo	Gestión CREAS	01/09/2022	30/04/2025	Inversiones Emprede Consultores Limitada
15	24IRS-264253	Validación técnica y comercial de harina de alperujo y su uso en una matriz de panificación libre de gluten	Innova Región	Servicio Privado	16/10/2024	16/10/2026	ALL FREE SPA
16	24SN-AYS-269094	MAKUS - Suplemento alimenticio en base a hojas de Maqui	Súmate a Innovar Aysén	Servicio Privado	11/12/2024	11/06/2025	Carlos Soto (Canona)
17	23IR2-250500	Elaboración de un producto procesado saludable a partir de merluza fresca, como una contribución para superar las brechas de seguridad alimentaria e innovación existentes en Chile	Innova Región	Servicio Privado	22/01/2024	07/12/2025	Sociedad Pesquera Nordiomar SpA
18	24IRT-271667	Bebida de Spirulina de Mango con más Probióticos: Innovación en Salud y Bienestar	Innova Región Tarapacá	Servicio Privado	15/01/2025	15/07/2025	SOLARIUM BIOTECHNOLOGY AGROSUPER
19	22CVC2-218204	Fungi Revolution: creación y validación de un portafolio de alimentos procesados en base a micoproteína, con alto grado de sustentabilidad durante su proceso productivo	Crea y Valida - Reactívale - Categoría Proyecto de I+D+i Colaborativo	Servicio Privado		07/03/2025	COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS LIMITADA
20	25IR-286575	Revalorización de gallinas ponedoras a través de la elaboración de un caldo hidrolizado alto en proteína	Innova Región O'Higgins	Gestión CREAS	30/09/2025	30/05/2026	SOCIEDAD COMERCIAL BALTAME LIMITADA
21	25IRS-300991	"Validación y escalamiento del proceso de producción de Té de Uva como alternativa de revalorización del orujo de descarte"	Innova Región Sostenible	Gestión CREAS	19/08/2025	19/04/2026	ECOTERRA SPA
22	25IRS-301006	"Revalorización del orujo de uva de descarte para aplicación combinada con lúpulo en la industria cervecera"	Innova Región Sostenible	Gestión CREAS	01/09/2025	26/06/2026	LUPULOS CHILE SPA
23	25CVC-302351	"Valorización integral de los descartes agrícolas de nopal mediante adaptación tecnológica aplicada a la producción de alimento forrajero"	Crea y Valida Colaborativo	Gestión CREAS	01/12/2025	01/12/2027	AGRÍCOLA YALI ALTO LTDA
24	25CVC-302459	Expansión de la Línea de Snacks Infantiles Naturales de Comercializadora Underfive Ltda: Máximo 5 Ingredientes, Sin Aditivos	Crea y Valida Colaborativo	Gestión CREAS	01/12/2025	01/12/2026	COMERCIALIZADORA UNDERFIVE LIMITADA
25	25IRS-300369	Desarrollo de Microgreens liofilizados y deshidratados para la industria alimentaria	Innova Región Sostenible	Servicio Privado	12/11/2025	12/11/2027	VERTICAL MICROGREENS SPA
26	25IR-305476	Territorio Helado: Sabores Funcionales de Coquimbo para una Nutrición Saludable y Sostenible, helados funcionales a base de frutas locales con impacto positivo en la salud intestinal y control glucémico.	Innova Región CDPR Región de Coquimbo	Gestión CREAS	01/09/2025	26/06/2026	CAFÉ DEL MUSEO SPA

## Proyectos CREAS 2025

N°	Código	Título de Proyecto	Línea de Financiamiento	Tipo de Proyecto	Fecha de Inicio	Fecha de Término	Empresas y Asociados por Proyecto
27	R23F0004	Estudio multidisciplinario del procesamiento tecnológico para mejorar las propiedades funcionales y saludables de bagazo de vino y de cerveza de la región de valparaíso	ANID Regional	Investigación CREAS	13/12/2023	12/12/2027	USM-UV-PUCV + (investigadores de UFT y UCh, U Coahuila, U Vigo, CIDCA, UQTP, Uminho)
28	1241417	Regulación de la pérdida de firmeza en frutos de frambuesa :Desentrañando la relación entre la vía del ácido abscísico y los factores de transcripción dependientes de calcio.	ANID Fondecyt	Investigación CREAS	01/04/2024	31/03/2028	PUCV- U Talca + (inv de U Barcelona, CSIC-Málaga)
29	3250492	Desarrollo de un modelo de predicción artificial de vida útil de carne de bovino mediante la detección de compuestos orgánicos volátiles	ANID Fondecyt	Investigación CREAS	01/04/2025	31/03/2028	no aplica
30	ID22i10292	Aplicación de una tecnología enzimática para la recuperación de biomoléculas de alto potencial comercial a partir del aprovechamiento integral del bagazo cervecero	ANID FONDEF	Investigación CREAS	17/10/2022	16/01/2025	Anfiteatro SpA., Biocapitals consultores, Consultora Lazo.
31	ID23i10236	Desarrollo de un proceso enzimático para la obtención de un extracto a partir de borra de café para la formulación de un suplemento alimenticio en cápsulas de comprobada actividad neuroprotectora	ANID FONDEF	Investigación CREAS	05/12/2023	04/06/2026	PUCV, Puro Café, Anfiteatro SpA., Humnat.
32	240217	Efecto de la biodegradabilidad de compuestos activos obtenidos de bagazo de vino y/o cerveza sobre microbiota intestinal humana	ANID Fomento a la vinculación internacional	Investigación CREAS	06/11/2024	06/06/2026	U Finis Terrae, U F da Paraiba
33	CTI250006	"Strengthening of CREAS as an excellent Technological Center (CREAS TC) for the national food industry transformation facing climate change"	ANID	Gestión-Investigación CREAS	01/12/2025	31-11-2030	PUCV - USM - UACH- U. Bío Bío
34	323RT0142	IBERO-CIRCULAR - Red iberoamericana de innovación para la sostenibilidad de la cadena de valor de alimentos	CYTED REDES temáticas del Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo	Investigación CREAS	01/03/2023	31/12/2026	21 grupos de iberoamérica
35	UNDP-CHL-00180	Desarrollo de productos con valor agregado para Consumo Humano Directo en base a locate (Thais chocolata) en caleta San Marcos, Región de Tarapacá	Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo	Gestión CREAS	17/12/2025	01/07/2026	CREAS / SINDICATO DE PESCADORES Y ARMADORES DE LA CALETA SAN MARCOS
36	UNDP-CHL-00174	Estudio de factibilidad e implementación piloto de productos para alimentación escolar en Atacama	Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo	Gestión CREAS	24/11/2025	09/11/2026	CREAS / JUNAEB / SUBPESCA



**09**

**RECURSOS**

**APALANCADOS**

desde nuevos  
recursos 2024

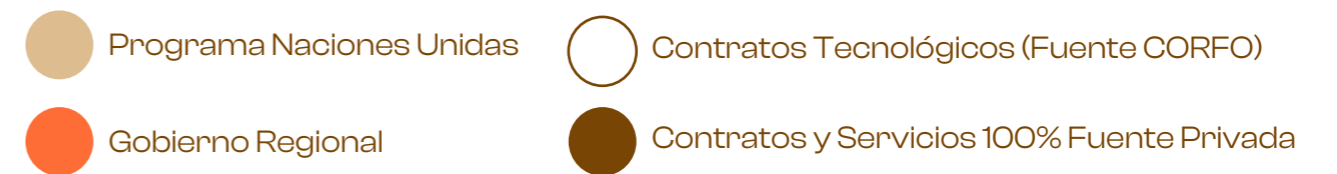
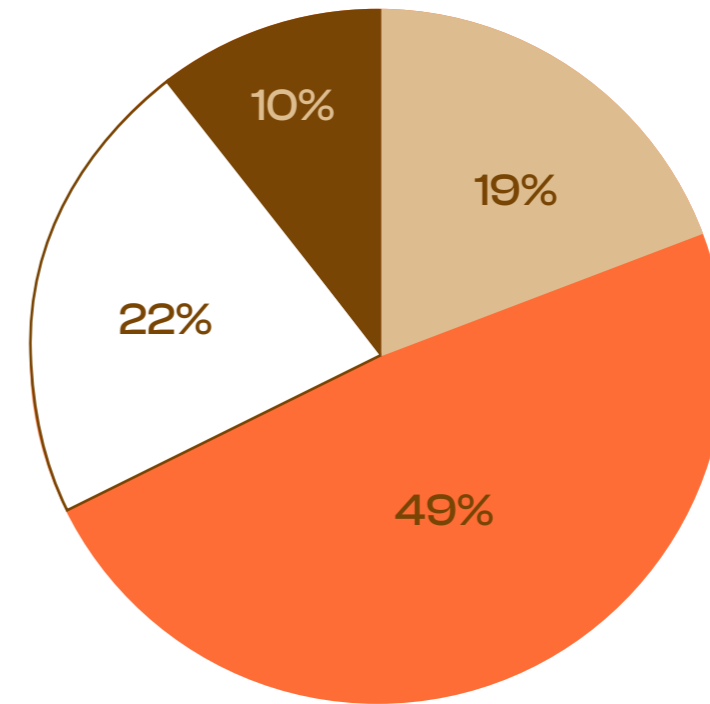
## Apalancamiento de nuevos proyectos y servicios durante 2025

CT CREAS / ANID	60 Meses	\$ 4.521.113.606	<b>\$ 819.454.605</b>
FRDP 1 REPROCESA / GORE Valpo.	18 Meses	\$ 200.000.000	
FRDP 2 CONFIA / GORE Valpo.	18 Meses	\$ 200.000.000	
PNUD 1 Atacama	12 Meses	\$ 101.150.000	
PNUD 2 Tarapacá	12 Meses	\$ 56.000.000	
<b>6</b> Contratos Tecnológicos Cofinanciados CORFO	(18 a 24 Meses)	\$ 176.627.600	
<b>35</b> Contratos Privados + Servicios	(3 a 12 Meses)	\$ 85.677.005	
<b>TOTAL Apalancado 2025</b>		<b>\$ 5.340.568.211</b>	

1 FONDECYT Iniciación María José Vargas	36 meses	\$ 90.000.000
1 Fondecyt Postdoctoral Lidiana Velázquez	36 meses	\$ 30.000.000

## Apalancamiento de Recursos 2025 excluyendo Ct CREAS y Fondecyt

Programa Naciones Unidas	19%	\$ 157.150.000
Gobierno Regional	49%	\$ 400.000.000
Contratos Tecnológicos (Fuente CORFO)	22%	\$ 176.627.600
Contratos y Servicios 100% Fuente Privada	10%	\$ 85.677.005
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 819.454.605</b>





**10**  
**BALANCE**  
**FINANCIERO**

**ACTIVOS**

ACTIVOS CORRIENTES:	31.12.2024	31.12.2025
Disponible	1.280.558.091	2.074.923.520
Deudores comerciales y otras cuentas por cobrar	1.265.143	100.513.706
Impuestos por recuperar	47.094.405	9.925.954
<b>TOTAL ACTIVOS CORRIENTES:</b>	<b>1.328.917.639</b>	<b>2.185.363.180</b>

ACTIVOS NO CORRIENTES:	31.12.2024	31.12.2025
Maquinarias y Equipos	880.415.921	993.901.136
Instalaciones	576.361.195	550.361.195
Equipos de Oficina	35.556.069	35.556.069
Vehículos	50.909.709	15.353.640
Depreciación acumulada	-777.767.264	-714.203.507
<b>TOTAL ACTIVOS NO CORRIENTES:</b>	<b>765.475.630</b>	<b>880.968.533</b>

**TOTAL ACTIVOS:** 2.094.393.269 3.066.331.713

**Estado de Resultado**

INGRESOS (PÉRDIDAS) DE LA OPERACIÓN:	31.12.2024	31.12.2025
Ingresos	337.775.809	228.505.647
Costo de ventas	-217.466.001	-279.026.057
MARGEN OPERACIONAL	120.309.808	-50.520.410
<b>Pérdida año anterior:</b>	<b>-128.118.894</b>	<b>-7.809.086</b>

**Utilidad (pérdida) del periodo:** -7.809.086 -58.329.496

**PASIVOS**

PASIVOS CIRCULANTE	31.12.2024	31.12.2025
Fondos por rendir Proyectos	1.280.558.091	2.074.923.520
Retenciones	813.356	106.903.860
Impuestos por pagar	8.657.253	2.541.280
<b>TOTAL PASIVOS CIRCULANTE:</b>	<b>1.290.028.700</b>	<b>2.184.368.660</b>

PATRIMONIO:	31.12.2024	31.12.2025
Capital	902.392.082	902.392.082
Revalorización Capital propio	37.900.467	37.900.467
Resultados Acumulados	-128.118.894	-7.809.086
Utilidad (Pérdida) del ejercicio	-7.809.086	-50.520.410
<b>TOTAL PATRIMONIO NETO:</b>	<b>804.364.569</b>	<b>881.963.053</b>

**TOTAL PASIVOS Y PATRIMONIO** 2.094.393.269 3.066.331.713



**Contenidos y Edición periodística**

Macarena Rojas

**Diseño y diagramación**

agencianou.com