

RESUMEN EJECUTIVO

Nombre del Proyecto:	Fortalecimiento de CREAS como un Centro Tecnológico (CT) de excelencia aplicado a la transformación productiva de la industria alimentaria nacional ante el cambio climático (CT CREAS)
Código Proyecto:	CTI250006
Inicio del proyecto:	1 de diciembre de 2025
Duración:	60 meses
Financiamiento:	Proyecto cofinanciado por la Agencia de Investigación y Desarrollo ANID en el marco del Concurso nacional de centros tecnológicos para la innovación 2025

Presupuesto

FINANCIAMIENTO DE ANID	\$ 4.521.113.606
FINANCIAMIENTO DE CONTRAPARTES	\$ 4.624.000.000

FINANCIAMIENTO DE CONTRAPARTE	
Desde el Sector Productivo	\$ 2.300.000.000

Otras contribuciones valorizadas	\$ 324.000.000
Otras contribuciones pecuniarias	\$ 2.000.000.000
Total de Otras Contribuciones	\$ 2.324.000.000

Presupuesto Total	\$ 9.145.113.606
--------------------------	------------------

Subsidio Anual ANID por año de ejecución				
AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
\$847.400.000	\$882.762.000	\$872.443.460	\$936.784.462	\$981.723.685

Objetivo General:

Crear para el país un Centro Tecnológico de Excelencia aplicado a la transformación productiva de la industria alimentaria nacional ante el cambio climático que cubra las necesidades científicas y tecnológicas de la sociedad y de su sector económico de impacto - asociado a la producción de alimentos e industrias afines - que agregue valor a todos los actores involucrados en la cadena alimentaria (desde el sector agropecuario, acuícola, silvícola, avícola, hasta la industria de alimentos procesados, industria de ingredientes, suplementos alimentarios, envases y afines), contribuyendo de este modo a constituir a Chile como un importante actor en el mercado global de los alimentos saludables y sostenibles, que elabora para la nación y el mundo alimentos de gran valor agregado, nutritivos, seguros, inocuos y alineados con las nuevas exigencias y tendencias alimentarias.

El **propósito** del CT CREAS es promover el desarrollo responsable, sustentable y sostenible de su sector económico de impacto para beneficio de la economía chilena y la sociedad en general, mediante la generación de conocimiento de frontera y formación de capital humano altamente calificado, con una visión inter y multidisciplinaria, asociado al desarrollo de alimentos y matrices alimentarias con propiedades bioactivas validadas en su efecto beneficioso para la salud.

El propósito de CEA CREAS se logrará a través de la gestión, trabajo y experiencia de las capacidades instaladas en su institución albergante, el Centro Regional de Estudios en Alimentos Saludables – CREAS – Centro Científico y Tecnológico en Alimentos que cuenta con personalidad jurídica propia desde el 2013, con más de MM US\$3 en equipamiento científico de primer nivel (de escala laboratorio y piloto), y con un equipo de trabajo profesional altamente calificado en las temáticas que propone el presente proyecto.

Instituciones, Investigadores y Profesionales:

Para el desarrollo de este proyecto, CREAS se asocia a 5 instituciones de educación superior - **Pontificia Universidad Católica de Valparaíso (PUCV), Universidad Técnico Federico Santa María (USM), Universidad del Bío Bío (U. Bío Bío) y la Universidad Austral de Chile (UACH)** - con el objetivo de conformar un Equipo Central comprometido de Investigadores, Ingenieros de Desarrollo y Gestores Tecnológicos de altamente capacitados en el área de los alimentos, con características que reúnen conocimiento inter y multidisciplinario, con reconocida trayectoria nacional e internacional en transferencia efectiva del conocimiento generado al sector económico de impacto y a la sociedad en general.

El proyecto cuenta con 3 Áreas de Desarrollo:

Área 1. Disminución de Pérdidas en Desperdicios de Alimentos (PDAs) mejorando su calidad y/o extensión de vida útil de los alimentos. Esta área de I+D+i busca desarrollar y madurar tecnologías aplicadas a alimentos que cuentan con problemas de estabilidad microbiológica, fisicoquímica y/u organoléptica en su cadena de producción y distribución, previo al consumo, con el propósito de aumentar su vida útil, y de este modo generar una industria más sostenible, mediante la reducción de PDAs en las etapas de producción, almacenamiento, transporte y comercialización; incluyendo también el desarrollo de soluciones científico-tecnológicas que amplíen el mercado de alimentos de exportación, mejorando la sostenibilidad de sus procesos y productos libres de aditivos sintéticos.

Área 2: Valorización de PDAs en el desarrollo de ingredientes y aditivos especializados mediante tecnologías de transformación productiva. Esta área de I+D busca el levantamiento de iniciativas y desafíos que den uso integral a las PDAs del sector alimentario nacional como materias primas de procesos enfocados en la generación de ingredientes, productos alimenticios y/o aditivos especializados los cuales en algunos casos pueden ser de muy alto valor agregado, dado por la presencia y recuperación de compuestos nutricionales o bioactivos de interés para la industria de elaboración de alimentos para consumo humano y/o animal. Se busca el levantamiento de iniciativas paralelas que maduren estas tecnologías (provenientes de las instituciones consorciadas) desde TRLs iniciales (TRL2 o TRL3) como también la generación servicios tecnológicos a la industria con las capacidades de CREAS, con especial énfasis apoyando ECBT nacionales que lo requieran.

Área 3. Aplicación de tecnologías emergentes para la sostenibilidad de los sistemas alimentarios. Está área de I+D+i busca evaluar tecnologías emergentes *-calentamiento óhmico, ultrasonido, microondas, plasma frío atmosférico, impresión 3D entre otras-* apuntando al uso integral de las PDAs, lo que permitirá favorecer la sostenibilidad de la industria alimentaria, así como el desarrollo de nuevos procesos optimizados y/o productos que se alineen con las nuevas tendencias de consumo/mercado. Todas estas alternativas, se presentan como procesos interesantes de evaluar para generar conocimiento de frontera a nivel nacional, con el objetivo de que, en el mediano o largo plazo, CT CREAS ya cuente con herramientas para ser puente entre el conocimiento y el mercado de los alimentos