

FICHA DESCRIPCIÓN DE SERVICIOS OFRECIDOS ENTIDADES COLABORADORAS

1. ANTECEDENTES ENTIDAD COLABORADORA	
Nombre Entidad Proveedora de Conocimiento	Centro Regional de Estudios en Alimentos Saludables - CREAS
Nombre Contacto (responsable OTL, OTT, otro)	Alejandro Osses (gerente); Caroline Leon (jefa de gestión)
Correo	gerente@creas.cl ; cleon@creas.cl
Teléfono	+56 32 2274460; +56971254405
2. ANTECEDENTES DEL SERVICIO OFRECIDO	
Tipo de Innovación	Innovación de producto/ Innovación de proceso
Tipo de Actividad	Ciencia y Tecnología de los Alimentos con transferencia hacia el sector productivo. Formulación de proyectos; Desarrollo de Productos; Biotecnología Alimentaria; Evaluación sensorial; Servicio de Laboratorio especializado en alimentos.
Centro Tecnológico/ Facultad/ Área que presta el servicio	Centro Regional de Estudios en Alimentos Saludables – CREAS. Es un centro de ciencia e innovación en alimentos dedicado a la investigación y desarrollo de productos y soluciones en los procesos alimentarios, en conjunto a emprendedores, empresas y asociaciones gremiales del rubro. Posee especialistas en ciencia, procesos y tecnología alimentaria.
página web	www.creas.cl
Título Servicio	Desarrollo de prototipos alimentarios e investigación en procesos del rubro.
Valor Cobrado o rango referencial	CL\$6.000.000 – CL\$15.000.000 (Súmate a Innovar)
Tiempo Duración estimado	5 a 9 meses
Director del proyecto	Alejandro Osses (Gerente)
Correo	gerente@creas.cl
Teléfono	+56 32 2274461
Recursos a disposición del Servicio	
Profesionales	6 investigadores (con PhD); 10 profesionales de gestión; 7 ingenieros de desarrollo y 5 profesionales técnicos.
Infraestructura disponible (laboratorios, espacios de trabajo u otros)	2 Plantas Pilotos y equipo de prototipaje; Kitchen-Lab; Área de evaluación sensorial de prototipos; y 2 Laboratorios especializados.
Posibilidad de ejecutar actividades en la empresa	Si
Descripción del Servicio	1) Prototipaje en alimentos (establecimiento de la línea base de los nuevos prototipos a desarrollar); 2) Desarrollo de pruebas de concepto y diseño experimental de formulación; 3) Desarrollo de producto; 4) Test de aceptabilidad; 5) Ficha técnica/nutricional de los prototipos y vida útil de los alimentos; 6) Envasado y evaluación de la calidad; 7) Transferencia de los resultados a la empresa; 8) Gastronomía y procesos; 9) Capacitaciones y Asesorías; 10) Estudios de factibilidad y escalamiento
Entregables una vez concluido el servicio	1) Informe de resultados; 2) Prototipo alimentario desarrollado; 3) Informe de evaluación sensorial del prototipo; 4) Informe nutricional del prototipo desarrollado; 5) Pruebas de envasado; 6) Informe de transferencia tecnológica;

