

FICHA DESCRIPCIÓN DE SERVICIOS OFRECIDOS ENTIDADES PROVEEDORES DE CONOCIMIENTO

1. ANTECEDENTES CENTROS FORMACIÓN SUPERIOR ACREDITADOS

Nombre Entidad Provedora de Conocimiento	FUNDACION CHILE
Nombre Contacto (responsable OTL, OTT, otro)	Claudia Razeto
Correo	claudia.razeto@fch.cl
Teléfono	222400509

2. ANTECEDENTES DEL SERVICIO OFRECIDO

Tipo de Innovación	Innovación en Producto
Tipo de Actividad	2) Aumentar la gama de los bienes y servicios; 3) Desarrollar productos respetuosos con el medio ambiente; 7) Mejorar la calidad de los bienes y servicios
Centro Tecnológico/ Facultad/ Área que presta el servicio	Área Alimentos y Acuicultura/ Línea Alimentos Saludables/ Fundación Chile
página web	www.fch.cl
Título Servicio	Desarrollo de Productos e Ingredientes
Valor Cobrado o rango referencial	A definir
Tiempo Duración estimado	A definir
Director del proyecto	Claudia Razeto
Correo	claudia.razeto@fch.cl
Teléfono	222400509
Recursos a disposición del Servicio	
Profesionales	Profesionales y Magíster en Ing. Alimentos, Ing. Agronómica, Agroindustria, Ing. Biotecnología, Ing. Comercial. Claudia Razeto. Jefe de Proyectos Alimentos, FCH. Ingeniero Agrónomo y Magíster en Cs. Producción Agroindustrial, Universidad de Chile. Gloria Garín. Ingeniero de Desarrollo de Alimentos, FCH. Ingeniero en Biotecnología y Master en Biotecnología, Universidad Andrés Bello.
Infraestructura disponible (laboratorios, espacios de trabajo u otros)	Fundación Chile cuenta con un laboratorio para desarrollo de alimentos, ubicado en Santiago. También cuenta con un centro experimental acuícola en la Región de Coquimbo.
Posibilidad de ejecutar actividades en la empresa	El trabajo con y en la empresa es parte fundamental de los proyectos, ya que los desarrollos deben ser realizados a la medida, tomando en cuenta las realidades y necesidades de cada empresa, por ello, FCh se adecúa a distintos modelos de trabajo; desarrollos en FCh, en la empresa y mixtos, según sean las capacidades instaladas. El equipo de profesionales y staff de asesores de FCh, puede apoyar a las empresas en las distintas etapas del proceso de innovación, desde la idea hasta la comercialización. Todos los proyectos ejecutados son orientados como unidad de negocio, cuyo objetivo final es salir al mercado.

Descripción del Servicio	<p>El objetivo general de los servicios de FCh es Impulsar el desarrollo de negocios innovadores en alimentos, entregando soluciones integrales a las empresas en diversas áreas de conocimiento, para el desarrollo de productos que respondan a las tendencias de salud, bienestar y preferencias de los consumidores.</p> <p>Específicamente, el servicio de desarrollo de productos e ingredientes comprende desde 1) Diseño de producto; definición del concepto del producto y método de procesamiento, definición de materias primas y desarrollo de formulaciones, evaluación de factibilidad técnica y económica, 2) Desarrollo de producto; obtención de prototipos en laboratorio y/o piloto, ajuste de formulaciones, caracterización nutricional y sensorial del prototipo, apoyo en etiquetado, uso de mensajes saludables y descriptores según reglamentación chilena y/o mercados de destino, 3) Validación comercial; testeo de productos con potenciales clientes.</p>
Entregables una vez concluido el servicio	<p>Al finalizar el proyecto, se entrega al cliente un informe final con todas las actividades y resultados obtenidos. Entre la información, se encuentra el protocolo de procesamiento, formulaciones desarrolladas, estudios de factibilidad técnico- económica, informes con resultados de análisis de laboratorio y sensoriales, ficha técnica del producto, etiquetado nutricional. También se entregan muestras de prototipos elaborados y muestras de materias primas y/o envases de potenciales proveedores, si corresponde.</p>