

## FICHA DESCRIPCIÓN DE SERVICIOS OFRECIDOS ENTIDADES COLABORADORAS

### 1. ANTECEDENTES CENTROS FORMACIÓN SUPERIOR ACREDITADOS

Nombre Entidad Provedora de Conocimiento	Dirección de Asistencia Técnica, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, INTA, Universidad de Chile
Nombre Contacto (responsable OTL, OTT, otro)	Carmen Gloria Yáñez G. Gerente Asistencia Técnica
Correo	<a href="mailto:cgyanez@inta.uchile.cl">cgyanez@inta.uchile.cl</a>
Teléfono	(56 2) 29781528

### 2. ANTECEDENTES DEL SERVICIO OFRECIDO

Tipo de Innovación	Producto
Tipo de Actividad	5) Introducirse en nuevos mercados; 7) Mejorar la calidad de bienes o servicios
Centro Tecnológico/ Facultad/ Área que presta el servicio	Dirección de Asistencia Técnica, INTA. U de Chile
página web	<a href="http://www.dinta.cl">www.dinta.cl</a>
Título Servicio	<b>Desarrollo y/o reformulación de Alimentos Saludables</b>
Valor Cobrado o rango referencial	6 - 7 millones
Tiempo Duración estimado	Entre 3 a 4 meses
Director del proyecto	Carmen Gloria Yáñez. Ingeniero de Alimentos
Correo	<a href="mailto:cgyanez@inta.uchile.cl">cgyanez@inta.uchile.cl</a>
Teléfono	(56-2) 929781528

#### Recursos a disposición del Servicio

Profesionales	<p>Profesionales ingenieros de alimentos y químico farmacéutico. Gloria Vera Almarza. Consultora Dirección de Asistencia Técnica. Químico Farmacéutico, U de Chile. Magister en Ciencias Biológicas y Nutrición. U de Chile.</p> <p>Carmen Gloria Yáñez, gerente de Asistencia Técnica, INTA. U de Chile. Ingeniero de Alimentos USACH; MBA Universidad de Chile.</p> <p>Constanza Golusda, subgerente de Asistencia Técnica, INTA. U de Chile. Ingeniero de Alimentos UTEM; Diplomado en Alimentos Funcionales, INTA U de Chile.</p> <p>Claudia Henríquez, Ingeniero de Alimentos U de Chile. Magister en Alimentos Sanos y Seguros. INTA U de Chile.</p> <p>Daniela Parra., Ingeniero de Alimentos UTEM. Diplomado Aplicación del sistema HACCP para la producción de alimentos sanos y seguros.</p>
Infraestructura disponible (laboratorios, espacios de trabajo u otros)	INTA cuenta con el Centro de Alimentos, un laboratorio acreditado, equipado con toda la instrumentación necesaria para realizar análisis de alimentos y que tiene implementadas metodologías para análisis de matrices complejas y nuevos ingredientes. También cuenta con Laboratorios de Análisis de Antioxidantes, Evaluación Sensorial, Microbiología y Probióticos entre otros.
Posibilidad de ejecutar actividades en la empresa	Los integrantes de nuestro equipo están en condiciones de visitar y ejecutar actividades en la empresa, aunque también se pueden desarrollar actividades

	<p>en el INTA. Para nosotros es muy importante conocer las condiciones de operación e instalaciones de la empresa lo que nos permite hacer un diagnóstico más completo de la situación de la empresa.</p>
<p>Descripción del Servicio</p>	<p>Desarrollo y/o reformulación de alimentos del tipo “saludable” es decir que respeten la normativa vigente y estén exentos del uso de sellos de advertencia de “exceso de” en su envase. También se considera el desarrollo de alimentos con ingredientes que aporten ciertos beneficios a la salud de las personas y que puedan destacar en el envase mediante un mensaje saludable.</p>
<p>Entregables una vez concluido el servicio</p>	<p>El cliente recibirá un dossier con toda la información técnica requerida de la formulación y el desarrollo de su producto. Se detallaran ingredientes y aditivos y sus proveedores, como también una ficha técnica del producto desarrollado. En caso de contar con productos ya elaborados por la empresa, se realizaran análisis químico nutricionales que permitan caracterizar su composición y elaborar su etiquetado nutricional, también se realizaran análisis de aceptabilidad desde el punto de vista sensorial.</p> <p>El alcance de la formulación y/o reformulación deberá ser analizado y acordado con la empresa y nuestro equipo, de tal forma de poder realizarlo en los plazos y con el presupuesto estipulado.</p>