

## 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	1) Reemplazar los productos progresivamente retirados; 5) Introducirse en nuevos mercados; 7) Mejorar la calidad de bienes o servicios 14) Cumplir las normas técnicas del sector de actividad; 20) Respetar Normas
Centro Tecnológico/ Facultad/ Área que presta el servicio	<b>Dirección de Asistencia Técnica, INTA. U de Chile</b>
página web	<a href="http://www.dinta.cl">www.dinta.cl</a>
Título Servicio	<b>Desarrollo y/o reformulación de Alimentos con el fin de disminuir nutrientes críticos (energía, azúcares, grasas saturadas, sodio)</b>
Valor Cobrado o rango referencial	6 - 7 millones
Tiempo Duración estimado	Entre 4 a 6 meses
Director del proyecto	Gloria Vera A., Magister en Ciencias Biológicas y Nutrición
Correo	<a href="mailto:gloria.vera@inta.uchile.cl">gloria.vera@inta.uchile.cl</a>
Teléfono	56 229781404

#### Recursos a disposición del Servicio

Profesionales	<p>INTA cuenta con el equipo humano profesional capacitado para proponer el desarrollo y/o reformulación de alimentos para reducir o eliminar los nutrientes críticos que son factores de riesgo por exceso</p> <p>Profesionales ingenieros de alimentos y químico farmacéutico.</p> <p>Gloria Vera Almarza. Consultora Dirección de Asistencia Técnica, INTA, U de Chile. 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 Santiago. Magister en Nutrición y Alimentos, Mención Alimentos saludables. 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>
---------------	--

<p>Infraestructura disponible (laboratorios, espacios de trabajo u otros)</p>	<p>El INTA cuenta con un Centro de Alimentos, que es un laboratorio acreditado bajo al NCh-ISO 17025, equipado con toda la instrumentación necesaria para realizar análisis químico y fisico-químico de alimentos, tiene implementadas metodologías para análisis de matrices complejas y nuevos ingredientes. También cuenta con Laboratorios de Cromatografía de alimentos para la determinaciones como: perfil de lípidos, perfil de edulcorantes, perfil de azúcares, tagatosa, fibra dietética integrada (método nuevo) entre otros. Además el INTA dispone de otros laboratorios tales como: Antioxidantes, Evaluación Sensorial, Microbiología y Probióticos, entre otros.</p>
<p>Posibilidad de ejecutar actividades en la empresa</p>	<p>Los integrantes de nuestro equipo están en condiciones de visitar y ejecutar actividades en la empresa, también se contempla el desarrollo de todas las actividades de análisis químico y sensorial de alimentos 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.</p>
<p>Descripción del Servicio</p>	<p>Desarrollo y/o reformulación de alimentos con menores contenidos o reducidos o libres en nutrientes críticos, con el fin, que los alimentos respeten la normativa vigente y estén exentos del uso de sellos de advertencia de “Alto en” en su envase. Este servicio podría permitir el desarrollo de alimentos con ingredientes que aporten ciertos beneficios a la salud de las personas y que puedan aplicar mensajes nutricionales y mensaje saludables según corresponda.</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 detallarán ingredientes, aditivos y posibles proveedores, como también una ficha técnica del producto desarrollado. En caso de contar con productos ya elaborados por la empresa, se realizarán análisis químico nutricionales que permitan caracterizar su composición y elaborar su etiquetado nutricional previo y post reformulación, también se realizarán análisis de aceptabilidad desde el punto de vista sensorial del producto nuevo o final desarrollado.</p> <p>El alcance de la formulación y/o reformulación deberá ser acordado con la empresa y nuestro equipo, de tal forma de poder realizarlo en los plazos y con el presupuesto estipulado.</p>