

## FICHA DESCRIPCIÓN DE SERVICIOS OFRECIDOS ENTIDADES COLABORADORAS

| 1. ANTECEDENTES ENTIDAD COLABORADORA                      |   |
|---|---|
| Nombre Entidad Provedora de Conocimiento                  | INNOVACION Y CONSULTORIA EN TECNOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA S.A.   |
| Nombre Contacto (responsable OTL, OTT, otro)              | Carlos Sepúlveda Toepfer / Carlos Mendez Pérez  |
| Correo  | <a href="mailto:csepulveda@setop.com">csepulveda@setop.com</a> / <a href="mailto:cmendez@innocon.cl">cmendez@innocon.cl</a>   |
| Teléfono  | +56 41 3837500 / +56 9 66991338 / +56 9 93465774  |
| 2. ANTECEDENTES DEL SERVICIO OFRECIDO                     |   |
| Tipo de Innovación  | Servicios de investigación y desarrollo aplicada en ámbitos de biotecnología y química de los alimentos. Con experiencia en desarrollos de soluciones para la alimentación humana y animal, prestando servicios de laboratorio de análisis, I+D y de escalamiento industrial para posterior validación comercial de productos o procesos.   |
| Tipo de Actividad   | Investigación y Desarrollo  |
| Centro Tecnológico/ Facultad/ Área que presta el servicio | Area de Investigación y Desarrollo de Innocon S.A.  |
| página web  | <a href="http://www.innocon.cl">www.innocon.cl</a>  |
| Título Servicio   | <p><b>A. SERVICIOS DE DESARROLLO DE PRODUCTOS</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Área microencapsulación</li> <li>2. Área hidrolizados proteicos y lipídicos</li> <li>3. Área estabilización oxidativa</li> <li>4. Área estabilización de la sedimentación de oleínas</li> </ol> <p><b>B. SERVICIOS ESCALAMIENTO A NIVEL PILOTO.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Microencapsulación de compuestos bioactivos.</li> <li>6. Procesos de separación y fraccionamiento físico-mecánico.</li> <li>7. Secado de productos mediante atomización y lecho fluidizado.</li> <li>8. Procesos de obtención de compuestos con actividad biológica.</li> <li>9. Recubrimiento y aglomeración de partículas por medio sistema de lecho fluidizado.</li> <li>10. Estabilización y mezclas de fórmulas oleosas.</li> <li>11. Aceitado y adición de compuestos en alimentos extruidos y productos en polvo.</li> <li>12. Procesos de hidrólisis química y enzimática de proteínas y materias grasas.</li> </ol> <p><b>C. SERVICIOS DE LABORATORIO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>13. Análisis de parámetros fisicoquímicos de grasas y aceites</li> <li>14. Análisis de estabilidad y vida media de materias grasas y alimentos.</li> <li>15. Análisis proximal de alimentos</li> <li>16. Caracterización de contenido proteico</li> <li>17. Cromatografía gaseosa FID y cromatografía líquida HPLC</li> </ol> |

|  |   |
|--|---|
|  | 18. Determinación de metales pesados por EAA<br>19. Análisis microbiológicos  |
| Valor Cobrado o rango referencial                                      | Los valores dependen del estudio  |
| Tiempo Duración estimado   | El tiempo es asignado según servicio  |
| Director del proyecto  | Varía según especialidad  |
| Correo   | <a href="mailto:cmendez@innocon.cl">cmendez@innocon.cl</a>  |
| Teléfono   | +56 9 93465774  |
| <b>Recursos a disposición del Servicio</b>                             |   |
| Profesionales  | Roberto Valenzuela, Pablo Lagos, Pamela Carrillo y María Antonieta Hitschfeld   |
| Infraestructura disponible (laboratorios, espacios de trabajo u otros) | Laboratorios fisicoquímicos, microbiológico y planta piloto   |
| Posibilidad de ejecutar actividades en la empresa                      | Disponibilidad según requerimiento  |
| Descripción del Servicio   | Servicios descritos en la sección "Título Servicio", Servicios de desarrollo de productos, escalamiento a nivel piloto y servicios de laboratorio |
| Entregables una vez concluido el servicio                              | Informe o prototipo según el requerimiento  |