

INOFOOD2013

Cumbre y Expo Internacional de Inocuidad Alimentaria

7 y 8 de octubre
Casa Piedra, Santiago de Chile

Aportando a la Excelencia
del Sector Alimentos

Organiza

 eurofins

GCL



Desarrollo e innovación en alimentos de consumo masivo y generación de minutas inteligentes:

el equilibrio para mantener el control en la cadena de inocuidad, la calidad y el sabor

MICHEL LEPORATI NERON

Director Ejecutivo

Plataforma de Innovación en Alimentos

Universidad de Chile – Pontificia Universidad Católica – Nestlé Chile



INOFOOD2013

Cumbre y Expo Internacional de Inocuidad Alimentaria

7 y 8 de octubre
Casa Piedra, Santiago de Chile

Aportando a la Excelencia
del Sector Alimentos

Organiza

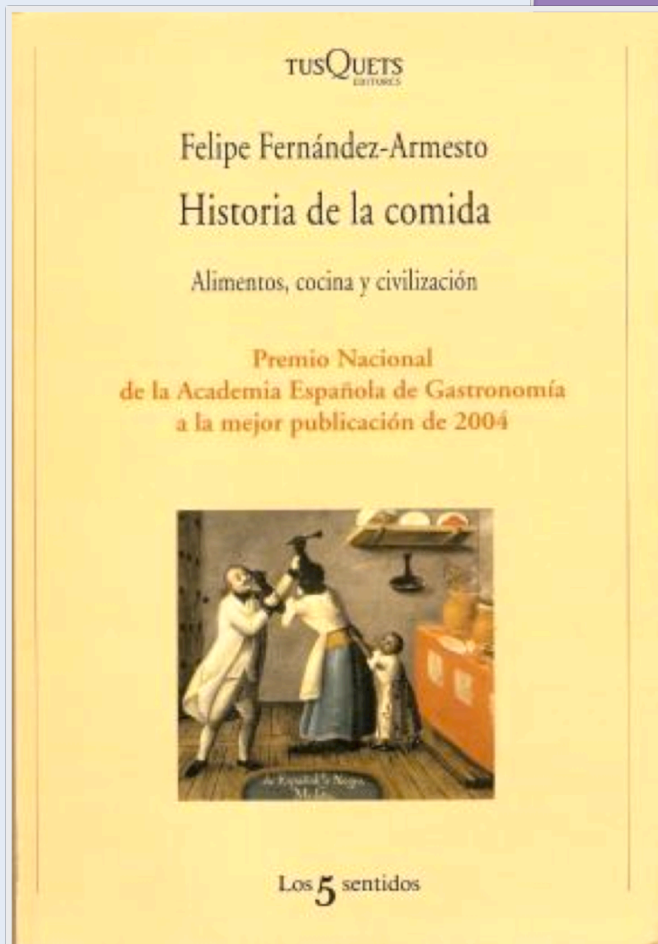


GCL



1.

LOS CONTEXTOS PARA LA INNOVACIÓN



“...no existe ni ha existido ninguna actividad humana que preocupe a más gente y por tanto tiempo en sus vidas, como la comida...”

Felipe Fernández Armesto,
Historia de la comida

En torno a la comida se desarrolla un conjunto de dimensiones de nuestra **EXISTENCIA**

que van desde su **esencialidad vital**, en ***sus fundamentos nutricionales y sanitarios***, hasta llegar a los de la **cocina y la gastronomía** vinculados al ***placer sensorial y la creatividad artística e intelectual***, pasando por **dimensiones económicas** como objeto de ***consumo***, **Sociales**, como *indicador de poder y relaciones cambiantes*, y **dimensiones ambientales**, en su vinculación con la sustentabilidad de su práctica.

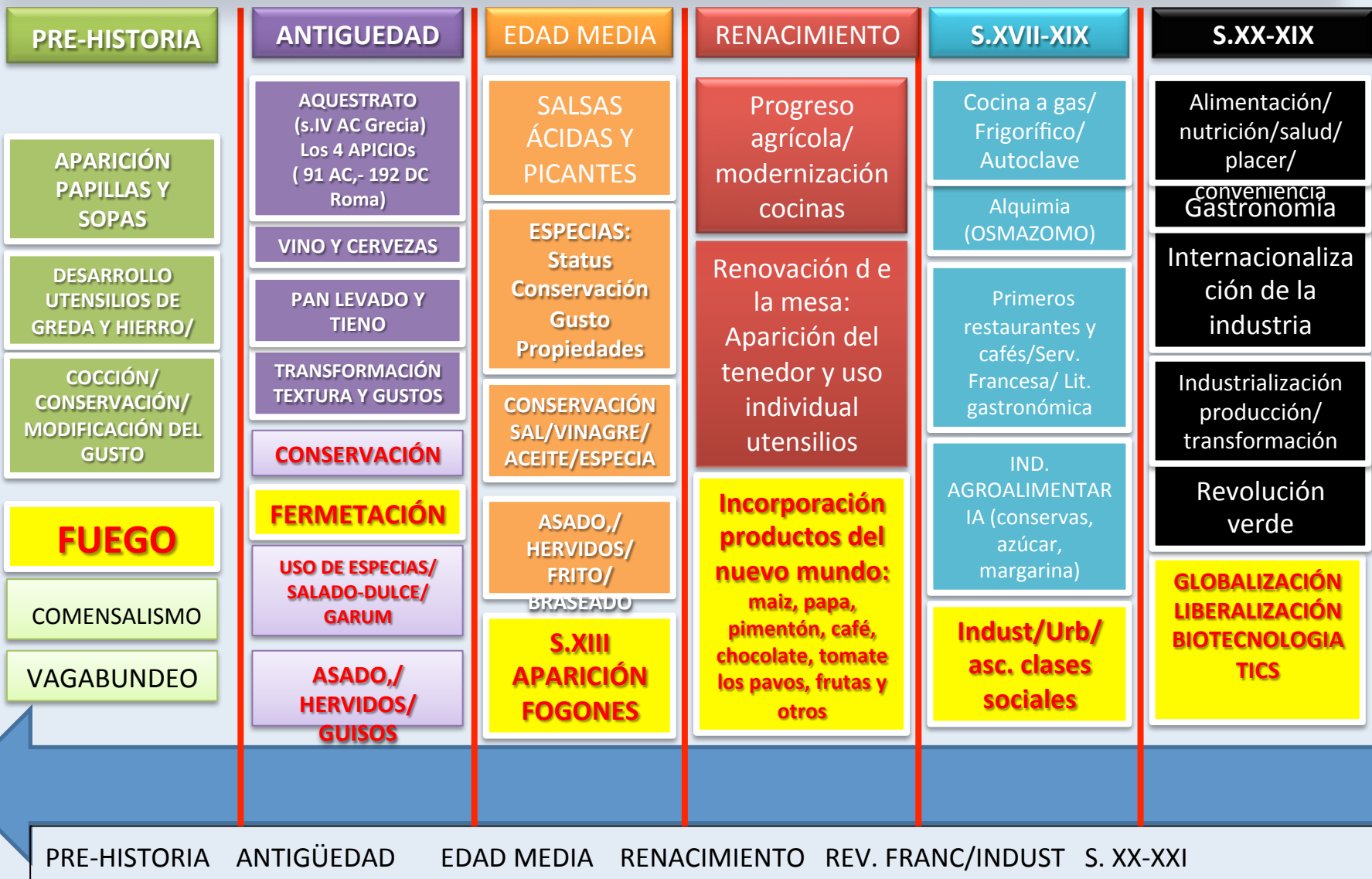


© All rights reserved

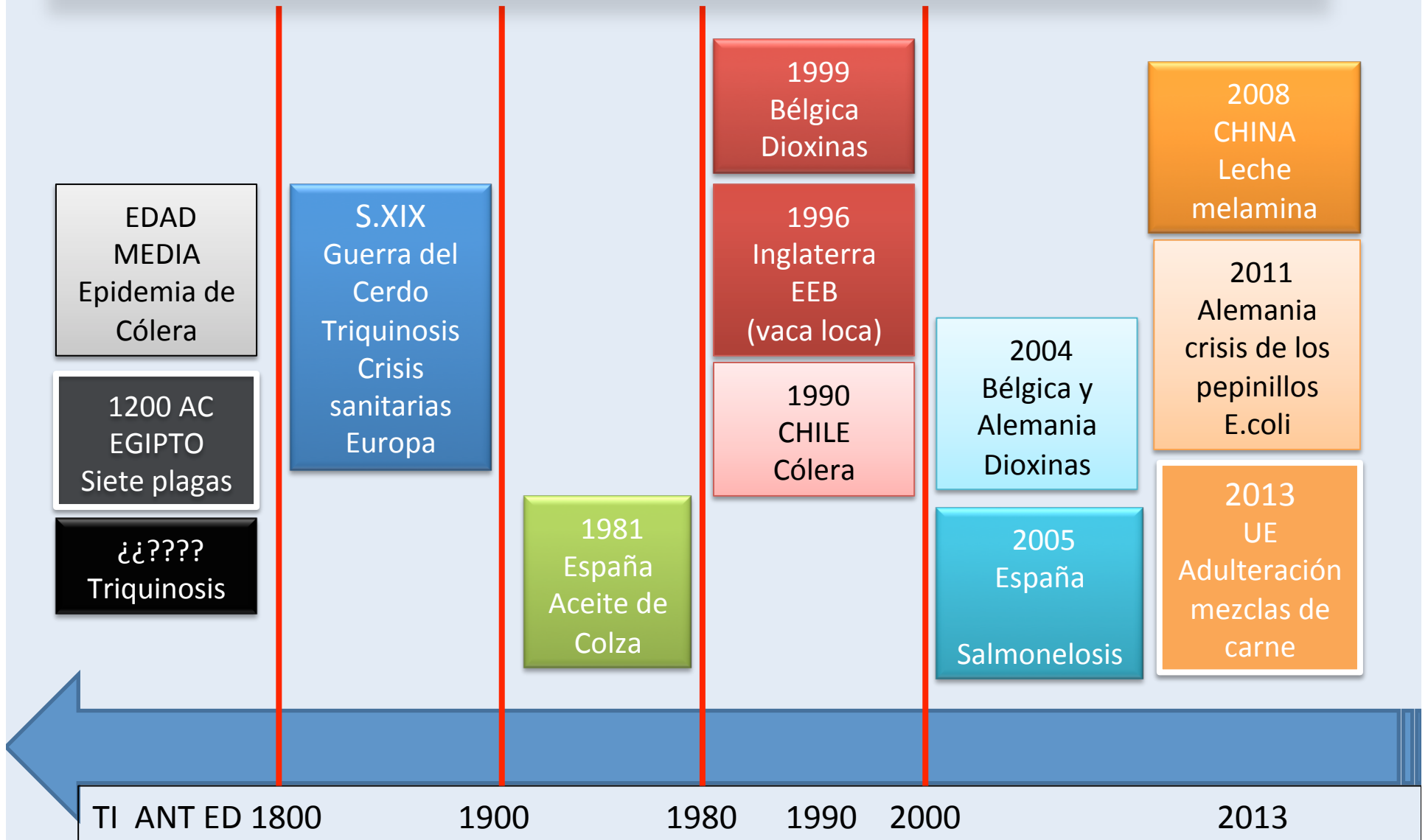
Ello
ha sido
(y es)
CAUSA Y EFECTO



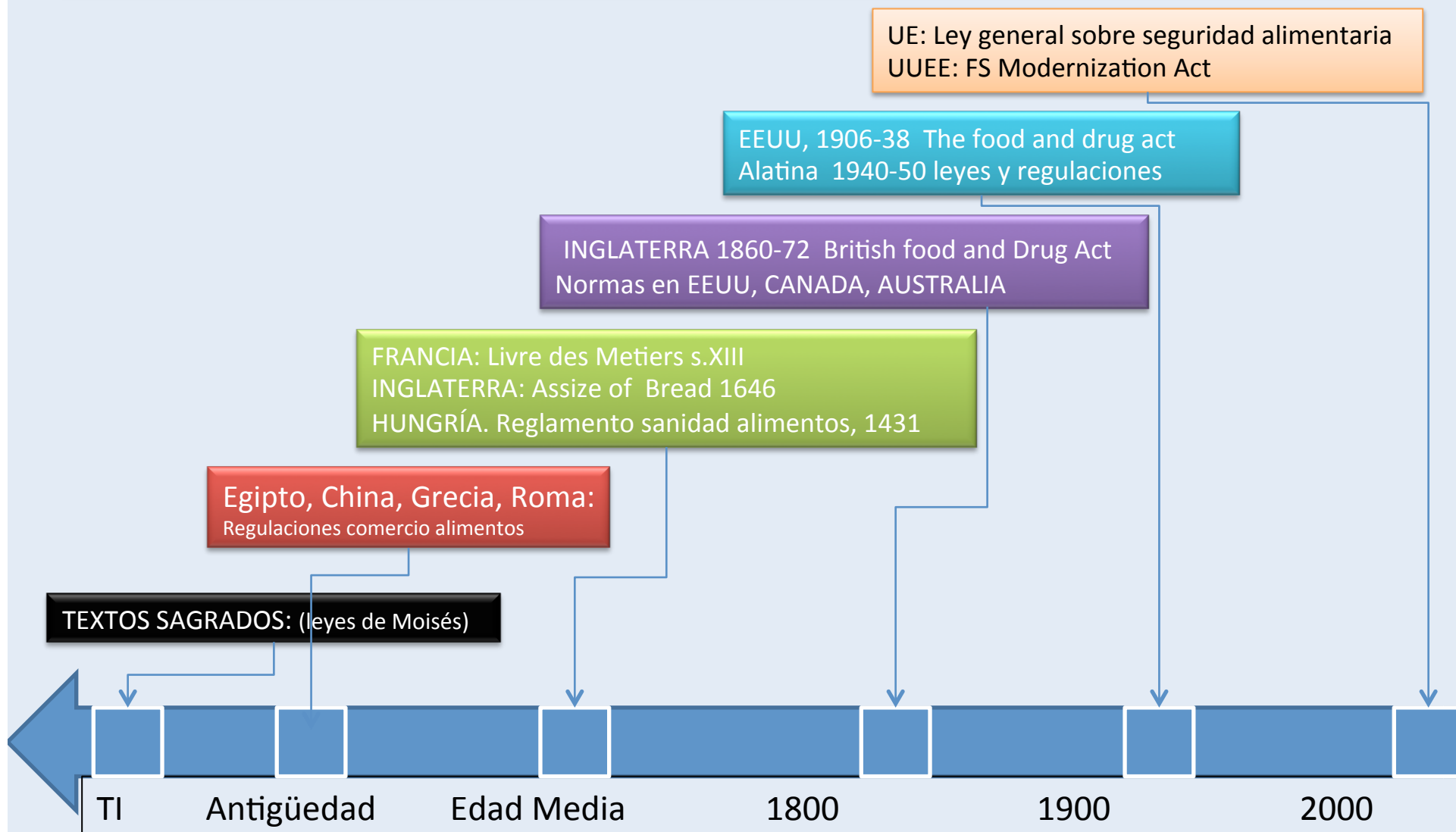
... DE GRANDES TRANSFORMACIONES...



... DE ALGUNAS CRISIS...



... Y PERMANENTES REGULACIONES ...



INOFOOD2013

Cumbre y Expo Internacional de Inocuidad Alimentaria

7 y 8 de octubre
Casa Piedra, Santiago de Chile

Aportando a la Excelencia
del Sector Alimentos

Organiza

 eurofins

GCL



2.

PROBLEMAS - OPORTUNIDADES PARA LA INNOVACIÓN

¿A QUE SE ENFRENTA HOY LA INDUSTRIA?

CAMBIO DE HÁBITOS EN EL CONSUMO DE ALIMENTOS

PODEROSA ASOCIACIÓN ALIMENTACIÓN – SALUD – CALIDAD DE VIDA

Tendencia del consumo de alimentos

Alimentos preparados:

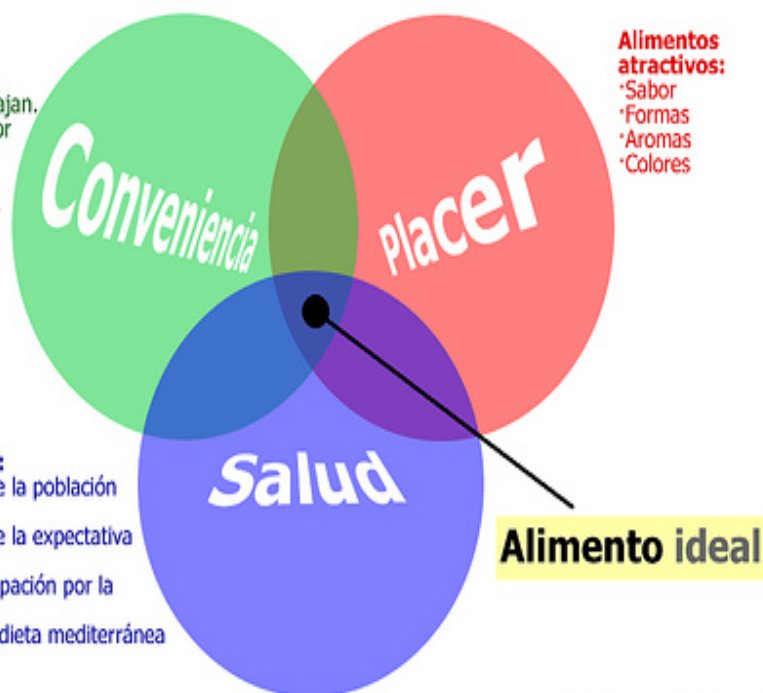
- *Aumento de mujeres que trabajan.
- *Familias de menor tamaño.
- *Aumento de la población urbana.

Alimentos atractivos:

- *Sabor
- *Formas
- *Aromas
- *Colores

Alimentos saludables:

- *Aumento de la población mundial.
- *Aumento de la expectativa de vida.
- *Más preocupación por la salud.
- *Auge de la dieta mediterránea



Chilepotenciaalimentaria.cl

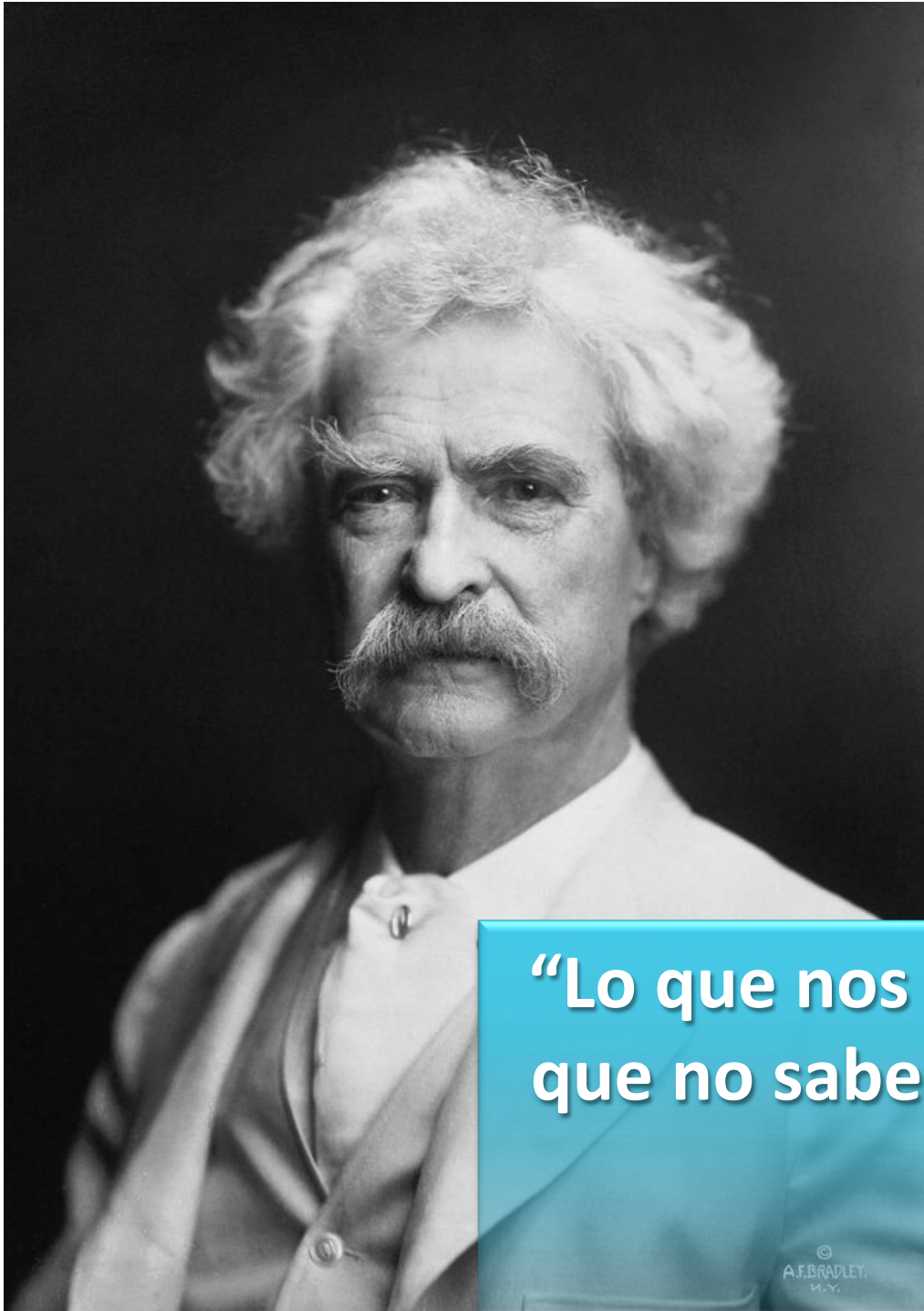
- **ETA's**
- **Sedentarismo y obesidad**
- **ECNT:**
 - Diabetes
 - Hipertensión
 - Hipercolesterolemia
 - Enfermedades metabólicas
 - Cáncer
- **Alergias alimentarias**

ANCLADOS EN NUESTROS PARADIGMAS,... ¡estamos en problemas!





“Hay tres clases de personas: aquellas que ven, aquellas que ven lo que se les muestra y aquellas que no ven”. **Leonardo Da Vinci**



“Lo que nos causa problemas no es lo que no sabemos, sino lo que estamos seguros que no es así.”

Mark Twain

A.F. BRADLEY
N.Y.

DIAL PLATAFORMA
DE INNOVACIÓN
EN ALIMENTOS
Nestlé



**SIN PARADIGMAS,
Hay un espacio infinito de
posibilidades**



**Tom Tato, la planta que da papas y
tomates.** La planta creada por injerto es la primera que se
comercializa en Reino Unido.

INOFOOD2013

Cumbre y Expo Internacional de Inocuidad Alimentaria

7 y 8 de octubre
Casa Piedra, Santiago de Chile

Aportando a la Excelencia
del Sector Alimentos

Organiza

 eurofins

GCL



3.

LOS DESAFÍOS DE LA INNOVACIÓN

ESTRATEGIA COMPETITIVA

DESARROLLAR OFERTA
COMPATIBLE

DESAFÍOS DE SALUD
PÚBLICA
(gobiernos/ciudadanos)

TRANSFORMAR

DESAFÍOS
COMERCIALES
(Industria/consumidores)

OPORTUNIDADES

...ESO SIGNIFICA OFRECER CADA VEZ MÁS ALIMENTOS...

ECONÓMICOS

ATRATIVOS

SABROSOS

SALUDABLES

CONSUMO MASIVO

POCO PROCESADOS

BIOSEGUROS

AMBIENTALMENTE
AMIGABLES

FÁCIL CONSUMO

NUTRITIVOS

CONSUMO
FRECUENTE



**DINÁMICA DEL CAMBIO DESDE
MEDIADOS S.XX**

• **Abastecimiento Seguro**

+

• **Sanidad animal y vegetal**

+

• **Inocuidad alimentos**

+

• **Funcionalidad**

+

• **¿Inocuidad nutricional?**

+

• **¿Nutrición inteligente?**

INOFOOD2013

Cumbre y Expo Internacional de Inocuidad Alimentaria

7 y 8 de octubre
Casa Piedra, Santiago de Chile

Aportando a la Excelencia
del Sector Alimentos

Organiza



GCL



4.

HIPÓTESIS



Alimentos
MUY
ARTIFICIALES,
INSIPIDOS,
POCO
ATRACTIVOS
son menos
preferidos por los
consumidores

1



2

**Alimentos
CAROS,
EXCLUSIVOS, DE
CONSUMO
EXCEPCIONAL**

**pueden ser buen negocio
pero de bajo impacto de
SALUD PÚBLICA**



ALIMENTOS DE
CONSUMO
FRECUENTE, MASIVO,
ADECUADOS A
NUEVAS EXIGENCIAS
PRESENTAN MAYOR
POTENCIAL DE
IMPACTO EN
PROBLEMÁTICAS DE
SALUD PÚBLICA Y POR
ENDE DE DESARROLLO
COMPETITIVO DE LA
INDUSTRIA

INOFOOD2013

Cumbre y Expo Internacional de Inocuidad Alimentaria

7 y 8 de octubre
Casa Piedra, Santiago de Chile

Aportando a la Excelencia
del Sector Alimentos

Organiza



GCL



4.

LAS REPUESTAS

SURGEN DE LAS PROPIAS RESTRICCIONES



DINÁMICA DE LAS EXIGENCIAS
DESDE MEDIADOS S.XX

• Abastecimiento Seguro

+

• Sanidad animal y vegetal

+

• Inocuidad alimentos

+

• Funcionalidad

+

• ¿Inocuidad nutricional?

+

• ¿Nutrición inteligente?

I. DEFINICIONES ESTRATÉGICAS

1

**REDUCCIÓN NUTRIENTES
CRÍTICOS**

2

**DESARROLLO INDUSTRIA
INGREDIENTES Y/O ALIMENTOS
FUNCIONALES**

3

**DESARROLLO DE ALIMENTOS
PARA GRUPOS/PROBLEMAS
ESPECÍFICOS**

4

**DESARROLLO DE ALIMENTOS
PERSONALIZADOS**

CP

MP

LP

II. FOCALIZACIÓN PROBLEMÁTICAS

BIOSEGURIDAD

INOCUIDAD

EFICIENCIA

SUSTENTABILIDAD

DURABILIDAD

FUNCIONALIDAD

CONVENIENCIA

SALUD

ARTICULACIÓN RECURSOS

CIENTÍFICOS

TECNOLÓGICOS

FINANCIEROS

COMERCIALES



INOFOOD2013

Cumbre y Expo Internacional de Inocuidad Alimentaria

7 y 8 de octubre
Casa Piedra, Santiago de Chile

Aportando a la Excelencia
del Sector Alimentos

Organiza



GCL



5.

LA PROPUESTA PIAL

SURGE

convergencia de
objetivos,
necesidades e
intereses

ENTRE

**NESTLÉ, PUC y U.
DE CHILE**

en relación a la

**I+D+i
en alimentos.**



Busca cumplir un rol de
**INTERFASE EMPRESA-
ACADEMIA**

intermediando en la
**definición y priorización
de necesidades de
investigación,**

de acuerdo a
capacidades tecnológicas,
competencias científicas y
oportunidades de mercado,
con énfasis en

**I+D+i EN
ALIMENTACIÓN
SALUDABLE.**



Busca contribuir con el

sistema público de I+D+i ,

constituyéndose en un

Gestor Tecnológico

Entre la **oferta pública** de recursos y la **demanda articulada ACADEMIA-EMPRESA**,
bajo un modelo sustentable de **investigación aplicada – innovación–escalamiento industrial**,
acorde con las definiciones de la **Estrategia Nacional de Innovación del CNIC**



Busca contribuir con

LA AUTORIDAD

en la definición e implementación de

POLÍTICAS PÚBLICAS

- **Alimentación Saludable**
- **Competitividad de la Industria Alimentaria**

“Crear valor en alimentos de consumo habitual a partir del reconocimiento de las nuevas exigencias de los consumidores en torno a la alimentación saludable y el bienestar y al cumplimiento de los objetivos de salud pública en materia alimentaria, aportando con ello al desarrollo competitivo de la industria”.

Tendencia del consumo de alimentos

Alimentos preparados:

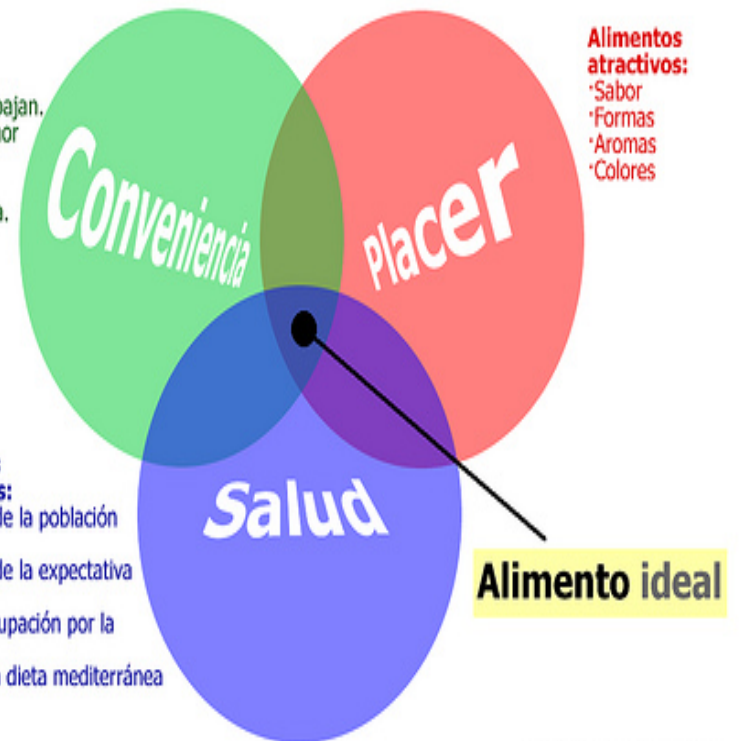
- Aumento de mujeres que trabajan.
- Familias de menor tamaño.
- Aumento de la población urbana.

Alimentos atractivos:

- Sabor
- Formas
- Aromas
- Colores

Alimentos saludables:

- Aumento de la población mundial.
- Aumento de la expectativa de vida.
- Más preocupación por la salud.
- Auge de la dieta mediterránea



INOFOOD2013

Cumbre y Expo Internacional de Inocuidad Alimentaria

7 y 8 de octubre
Casa Piedra, Santiago de Chile

Aportando a la Excelencia
del Sector Alimentos

Organiza

 eurofins

GCL



Desarrollo e innovación en alimentos de consumo masivo y generación de minutas inteligentes:

el equilibrio para mantener el control en la cadena de inocuidad, la calidad y el sabor

MICHEL LEPORATI NERON

Director Ejecutivo

Plataforma de Innovación en Alimentos

Universidad de Chile – Pontificia Universidad Católica – Nestlé Chile

