

CAMPO

Sureño

Nº 2.079 - Lunes 15 de diciembre de 2025



Alimentos que transforman

Entre los 50 productos seleccionados por el Catálogo Transforma Alimentos de Corfo 2025, destacan nueve empresas del sur —provenientes de La Araucanía, Los Ríos y Los Lagos— que impulsan soluciones innovadoras y que consolidan al territorio como un referente nacional en innovación alimentaria.

reportaje

Ideas que transforman el agro y la alimentación

Empresas del sur del país son protagonistas en el Catálogo Transforma Alimentos 2025

Bioestimulantes que ayudan a la nutrición del suelo, yogures 100% de origen vegetal, hongos comestibles premium, comida rápida alternativa completamente vegana o bebidas a base de jengibre son parte de los 50 productos presentes en el Catálogo Transforma Alimentos de Corfo 2025 —recientemente lanzado y disponible en www.transformaalimentos.cl—, donde destaca la presencia de 9 empresas de la zona sur (La Araucanía, Los Lagos y Los Ríos).

A nivel nacional, 10 empresas de la Red IncubatecUFRO fueron destacadas, de estas cinco proviene del sur del país, un hito que evidencia la consolidación del territorio como un polo relevante en innovación y alimentos.

“El hecho de que el 20% del Catálogo Transforma Alimentos 2025 corresponda a empresas apoyadas por IncubatecUFRO en distintas etapas de su crecimiento -y que la mitad provenga del sur del país- evidencia nuestro trabajo por impulsar la innovación desde los territorios y nos motiva a seguir proyectando soluciones con alto potencial hacia nuevas oportunidades”, destacó Ana Julia Fernández, directora de IncubatecUFRO.

EMPRESAS PARTICIPANTES

Para Paula Aguilera, fundadora y CEO de Myconativa (Mahuidache, Freire), ser parte del Catálogo de Transforma Alimentos 2025 “es un reconocimiento al arduo trabajo y dedicación de todo el equipo. Estamos emocionados de haber sido seleccionados entre tantas empresas innovadoras y destacadas del sector alimentario, ya que este logro nos impulsa a seguir adelante con nuestra misión de innovar y



contribuir al desarrollo de la industria alimentaria en Chile. Estamos listos para enfrentar los desafíos que se avecinan y aprovechar las oportunidades que se nos presentan”.

Mientras que, para Cristóbal Esparza, fundador y CEO de Vegy (Villarrica) indicó que el Catálogo Transforma Alimentos 2025 “es un reconocimiento relevante para Vegy, porque valida nuestro modelo de innovación y el desarrollo de productos con potencial de escalabilidad. Compartir este espacio con empresas que son referentes del ecosistema nos confirma que estamos construyendo una foodtech competitiva, que innova desde regiones; desde Villarrica, con identidad local, pero con estándares,

Nueve empresas del sur destacaron este año consolidando a La Araucanía, Los Ríos y Los Lagos como un polo emergente de innovación alimentaria, con una fuerte presencia de la Red IncubatecUFRO y productos que van desde bioproductos y alimentos funcionales hasta nuevas bebidas y alternativas veganas.

visión y propósito pensados para impactar mercados a mayor escala”.

Opinión similar tiene Andrés Yáñez, gerente de marketing y ventas de Ewu Ginger (Valdivia): “como equipo nos emociona mucho. En alguna medida no nos sorprende, porque es parte de nuestros objetivos. Queríamos muchos ser parte nuevamente del catálogo y es nuestro segundo año consecutivo, puesto que, con nuestra Ginger Beer, logramos ser parte del Catálogo de Transforma de Alimentos 2024. Aprendimos la dinámica, los estándares y los requisitos para poder ser parte con esta nueva generación de productos, quisimos apuntar a eso y ahora se están viendo los frutos, nos tiene emocionados y queremos sacarle el mayor de los provechos a esta temporada con este producto nuevo que son los shots de jengibre”.

Angelo Quilodrán, CEO y gerente comercial de Yoggie (Loncoche), destacó que “estamos muy felices de la noticia, pues reconoce el enorme esfuerzo que hacemos las Pymes por innovar

INNOVANDO DESDE EL SUR

Vitagurt Dry es el primer yogurt vegetal orgánico en polvo desarrollado en Chile. (La Araucanía)

Vegy ofrece sándwiches 100% vegetales, listos para consumir, con empaques sostenibles y vida útil prolongada (La Araucanía).

EWU Ginger Shots son jugos funcionales de jengibre fresco prensado en frío que mantienen el sabor, frescura y características naturales del ingrediente (Los Ríos).

Kombuchacha es una bebida 100% viva, natural y justa, certificada por SAG y USDA (La Araucanía).

Rubanana: bombón frutal helado elaborado con dos láminas de plátano natural, un cremoso relleno de naranja y una cobertura de chocolate negro 60% cacao (Los Lagos).

Salchicha El Reinal: primera salchicha 100% natural de Chile, elaborada solo con carne de vacuno grassfed regenerativa y de libre pastoreo, sin nitros, nitratos, fosfatos, azúcares ni químicos añadidos (Los Lagos).

Tegun Nativa Riego: es un bioestimulante microbiano basado en hongos micorrízicos arbusculares nativos del Cono Sur, que fortalecen la simbiosis natural entre raíces y microorganismos (La Araucanía).

Revenew: es el copiloto de IA para pricing y revenue management en alimentos (Los Ríos).

Fungi Püke: pasta untable tipo bruschetta celebra la identidad del sur de Chile mediante el uso de ingredientes locales y hongos nativos como champiñón ostra y morenella (70% del contenido) (La Araucanía).




y siempre estar atentos a las tendencias del mercado y a las necesidades reales de los usuarios, conectándolos con procesos y materias primas que son un tesoro alimentario y que muchas veces no se les dan el valor que realmente merecen. Es nuestro tercer reconocimiento dentro del Catálogo de Innovación Alimentaria y para nosotros que somos una empresa del sur, es un tremendo orgullo y es una señal de que se puede hacer ciencia y tecnología con impacto desde cualquier rincón del país".

Juan Pavez, gerente general de Fungi Puke (Collipulli), expresó que "estamos muy agradecidos y contentos por el reconocimiento,

sobre todo por haber sido seleccionado dentro del top 10, en la categoría patrimonio alimentario. También, nos anima a seguir

trabajando con mayor entusiasmo. Por otro lado, sabemos que ser parte del Catálogo de Transforma Alimentos nos abre mu-

chas puertas y nuevas oportunidades en el mercado nacional e internacional".

La participación de empresas

vinculadas a IncubatecUFRO en el Catálogo Transforma Alimentos 2025 se completa con Lo Palatino, Obio, Eko3, Pewman Innovation y Hera Materials de la Región Metropolitana, dedicadas a alimentos funcionales, bio-productos basados en hongos, tecnologías para procesos sustentables, aplicaciones de inteligencia artificial, entre otros. Estas empresas ahora forman parte de la red de más de 50 mercados estratégicos de ProChile, institución que ofrece nueva vitrina para proyección internacional de estas marcas.

iansa
insumos agrícolas

CAL IANSA

MEJORADOR DE SUELOS

Enmienda calcárea que mejora la calidad del suelo al reducir su acidez, aumentar el calcio disponible y neutralizar la toxicidad del aluminio soluble.

- ✓ Mejora la estructura del suelo
- ✓ Aumento de la disponibilidad de nutrientes
- ✓ Reducción de la toxicidad del aluminio
- ✓ Optimización del rendimiento de los cultivos