La Industria Alimentaria se mueve “Sostenibilidad y Etiqueta Limpia: Factores Claves para la innovación”

Con gran éxito y una convocatoria de más 280 asistentes, Miguel González O., presidente de Granotec América y Vicepresidente del Consejo Alimentos Procesados, de Transforma Alimentos, junto al Ministro de Agricultura, Sr. Antonio Walker, dieron la bienvenida a la versión número **XXXII Seminario Internacional de Cereales y Legumbres,** **“Sostenibilidad y Etiqueta Limpia: Factores Claves para la Industria Alimentaria”**, así como también, y en el marco de este seminario, se realizó el lanzamiento de productos y servicios tecnológicos para la Industria Alimentaria, del **Programa Transforma** presidido por el Sr. Sebastián Sichel, Vicepresidente ejecutivo de Corfo y Sra. Graciela Urrutia. Gerente del Programa Estratégico Nacional Transforma Alimentos.

Esta edición del seminario, refuerza la labor y confirma el compromiso con que el Centro Tecnológico Granotec enfoca sus esfuerzos, presentando un robusto programa de exposiciones y dinámicas actividades, a través del cual invita al entorno Alimentario, a ser agentes de cambio, visualizar los requerimientos de los consumidores, la normativa vigente o mejor aún, proactivamente incorporar innovación y cambios en la formulación de los alimentos, tendientes a contribuir a una vida más saludable para las personas.

Este año, la XXXII versión del Seminario Internacional ICCT, se orientó más allá de los cereales e incorporó las legumbres, como parte de las temáticas de interés general para la Industria Alimentaria, relevando así, la importancia de ocuparse de la Sustentabilidad, Etiqueta Limpia y la Aplicación de Ingredientes y Tecnologías que permiten Innovar en Alimentos y dar respuesta a las tendencias y requerimientos de los consumidores. Adicionalmente, los asistentes pudieron conocer y degustar propuestas de productos que permiten visualizar que es posible impulsar y concretar el desarrollo de nuevos, atractivos e interesantes proyectos.

El conversatorio CLAVES PARA LA INNOVACIÓN DE ALIMENTOS/ ¿CÓMO RESPONDER A LAS NUEVAS TENDENCIAS?espacio de interesante y dinámico intercambio de experiencias y puntos de vista donde Michel Leporati, Director de Transferencia Tecnológica de la Universidad de Talca, intervino como moderadora y los panelistas Moisés Leiva, Gerente Alimentos, Chilealimentos; Cristian Leporati, Director Escuela Publicidad UDP; Sebastián Dib, Fundador de “Etnia”, compartieron sus experiencias y su visión respecto de temáticas asociadas a la innovación desde la perspectiva regulatoria, marketing, publicidad y la comercialización, con valiosos testimonios que permiten visualizar el enfoque y los lineamientos a la hora de emprender nuevos desarrollos de productos y la importancia de hacer una correcta lectura de las reales necesidades y conductas de alimentación de un consumidor cada vez más abierto a acceder y jugar un rol activo en la innovación.

El Programa Estratégico TRANSFORMA ALIMENTOS, impulsado por Corfo y apoyado por el Ministerio de Agricultura, agradece a los asistentes al Seminario Internacional de Cereales y Legumbres ICCT 2019 y a los 10 emprendedores y representantes de las empresas e instituciones innovadoras que participaron en el pitch y muestra del 1er Lanzamiento de Productos y Servicios Tecnológicos de Transforma Alimentos.

Estamos convencidos de que esta será la primera de muchas otras instancias que tendremos para conectar a los actores de la industria y así, impulsar la innovación con miras a escalar comercialmente los negocios vinculados al sector. Esto, en las áreas de Alimentos Saludables, Ingredientes y Aditivos Naturales, Envases y Materiales de Embalajes y Servicios Tecnológicos para la Exportación.

Los dejamos invitamos a revisar la primera edición del Catálogo Digital de Productos y Servicios Tecnológicos Transforma Alimentos, que contiene las 10 innovaciones lanzadas y para el cual se espera convocar a más actores de la industria en una segunda versión, que realizaremos el próximo semestre (ver [aquí](http://transformaalimentos.cl/home/catalogo_servicios)).