

1994



2025



Tres décadas de ciencia aplicada

La huella en la industria de la
Dirección de Asistencia Técnica
del INTA-Universidad de Chile



ASISTENCIA
TÉCNICA
DINTA.CL

A la memoria y legado de los profesores Ernesto Guzmán Castro y Gloria Vera Almarza, destacados académicos y exjefes del Laboratorio Centro de Alimentos, cuyas visiones y calidad humana contribuyeron a cimentar la excelencia que hoy consolida a la Dirección de Asistencia Técnica del INTA.

Su huella permanece viva en cada análisis, en cada profesional que formaron y en los valores que guían nuestra labor diaria.

TRES DÉCADAS DE CIENCIA APLICADA:

La huella de la Dirección de Asistencia Técnica del
INTA Universidad de Chile en la industria

AUTORA

Carmen Gloria Yáñez G.

CORRECCIÓN DE ESTILOS

Claudio Cortés

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN

Mamarracho Comunicaciones
www.mamarracho.cl

Imágenes: archivo INTA, generadas
por IA, vecteezy.com, unsplash.com
y freepik.com

Santiago de Chile, 2026.

2025

1994



Tres décadas de ciencia aplicada

La huella en la industria de la
Dirección de Asistencia Técnica
del INTA-Universidad de Chile



ASISTENCIA
TÉCNICA
DINTA.CL

ÍNDICE

8

PRESENTACIÓN

12

PRÓLOGO

16

1

INTRODUCCIÓN

La transformación
alimentaria y el
desafío científico



18

2

GÉNESIS

El legado del
Dr. Ricardo Uauy
y la integración
productiva



26

4

EL SUSTENTO
ANALÍTICO

Laboratorio
Centro de Alimentos



22

3

EL IMPULSO
TRANSFORMADOR

El aporte del
Dr. Fernando Vio



30

5

SERVICIOS ESTRATÉGICOS Y CERTIFICACIÓN

Un modelo
de vinculación
único en el país



56

8

EL FUTURO DE LA ASISTENCIA TÉCNICA

Visiones para la
próxima década



52

7

ESTUDIOS CLÍNICOS

La validación del
impacto en salud



44

6

LA INVESTIGACIÓN AL CENTRO

Laboratorios
especializados

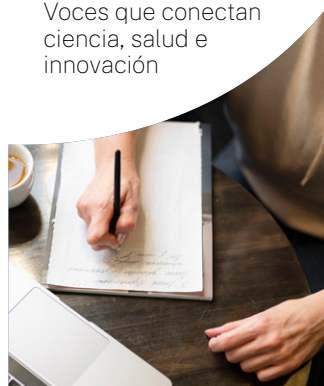


60

9

TESTIMONIOS

Voces que conectan
ciencia, salud e
innovación



74

CIERRE



PRESENTACIÓN

Asistencia Técnica
del INTA de la
Universidad de Chile,
30 años de liderazgo
y compromiso

Han transcurrido 30 años desde la creación de la Dirección de Asistencia Técnica del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA) de la Universidad de Chile y hoy podemos decir sin lugar a dudas que representa la expresión concreta del compromiso histórico del INTA con la vinculación entre ciencia, la industria alimentaria y la sociedad.

A través de ella, el conocimiento generado por sus investigadores, académicos y profesionales especializados se transforma en herramientas prácticas para la industria, las instituciones públicas y la comunidad. Treinta años después de su creación formal, la asistencia técnica se ha consolidado como un modelo exitoso de transferencia tecnológica y de vinculación con el medio, contribuyendo a que el INTA mantenga su liderazgo como referente nacional y latinoamericano en nutrición, alimentos y salud pública.

La asistencia técnica se ha consolidado como un modelo exitoso de transferencia tecnológica y de vinculación con el medio.

Su creación ha ido de la mano de lo que ha sido la estructura histórica del INTA entre las décadas de los 80s y 90s y que se ha ido fortaleciendo apoyada en el prestigio de sus académicos y profesionales. Fue el Dr. Ricardo Uauy quien crea la Secretaría de Asistencia Técnica (SAT), actual Dirección de Asistencia Técnica (DINTA) y su establecimiento respondió a la necesidad de transferir de manera sistemática los conocimientos desarrollados por el INTA hacia la industria alimentaria. Posteriormente, bajo la dirección del Dr. Fernando Vio del Río, la asistencia técnica adquirió su carácter y madurez organizacional consolidándola como una unidad clave dentro del quehacer del Instituto.

En este recorrido de 30 años ha sido fundamental su Directora, Carmen Gloria Yáñez, quien asumió responsabilidades de liderazgo que convergieron en el fortalecimiento de los sistemas de calidad, diversificación de servicios analíticos y el impulso de los sistemas de acreditación de laboratorios especializados, convirtiendo al INTA en un referente nacional y muy demandado por la industria de alimentos.

En su aniversario número 30, la Dirección de Asistencia Técnica del INTA ha sido un actor clave en el encuentro de innovación y transferencia tecnológica de la Universidad de Chile 2025. Esta actividad que convocó a toda la Universidad generó, sin buscarlo, un reconocimiento muy merecido. De este modo, se pudo mostrar con hechos reales, que el sueño de vincular la investigación de sus académicos con el quehacer de la industria alimentaria es un modelo virtuoso y más aún, cuando esta transferencia tecnológica logra tener impacto en política pública, ha demostrado que lo que inició como una quimera, luego un sueño, es hoy una realidad que realza aún más valor.

Prof. Francisco Pérez Bravo

Director 2018-2026 | INTA-Universidad de Chile

1990-1999

CERTIFICACIONES INTA

1993

Sal Lobos

- Certificación yodación



1997

Margarina Bonella

- Certificación composición nutricional



1994

Leche Extra
Calcio Soprole

- Certificación proteínas y calcio





1997

Margarina
Belmont Omega-3

- Certificación de contenido de ácidos grasos Omega-3



1998

Agua Mineral
Cachantún y Porvenir

- Certificación composición química y microbiológica agua mineral Cachantún (gasificada y natural) y agua Porvenir (gasificada y natural)



1997

Leche Futura
Mamá Soprole

- Certificación de composición nutricional

1999

Probiótico
Uno al Día
Soprole

- Certificación de contenido de *Lactobacillus GG* al momento del envasado del producto



PRÓLOGO

Tres décadas
de ciencia con
impacto real

La Asistencia Técnica es un motor de vinculación socioproductiva, dotado de sistemas de gestión, laboratorios que cuentan con equipamiento avanzado y un portafolio de certificaciones que marca la pauta en la industria alimentaria y de salud laboral en Chile.

Con profunda emoción y orgullo presento esta Memoria Institucional, un documento que no solo plasma datos, acreditaciones e hitos, sino que encapsula el alma y la trayectoria de 30 años de la Dirección de Asistencia Técnica del INTA de la Universidad de Chile. Cumplir tres décadas significa mirar hacia atrás con gratitud y, al mismo tiempo, erguirse con firmeza frente a los desafíos del futuro.

Cuando iniciamos este camino en 1995, la realidad de nuestra unidad era muy distinta y estuvo marcada por tiempos complejos y desafiantes. Recordar aquellos primeros años —en los que cada cotización se redactaba manualmente en Word, las muestras que ingresaban al laboratorio eran escasas y la promoción de nuestros servicios dependía de la inserción de avisos en el diario— nos permite dimensionar el valor de lo que hemos edificado. En esa época, la gestión comercial era un trabajo puramente artesanal; salíamos a vender en persona, visitando cada industria cara a cara para construir la confianza que hoy nos sustenta. Observar ese punto de partida nos llena de orgullo al contrastarlo con el estándar actual. Hoy, la Asistencia Técnica es un motor de vinculación socioproductiva, dotado de sistemas de gestión, laboratorios que cuentan con equipamiento avanzado y un portafolio de certificaciones que marca la pauta en la industria alimentaria y de salud laboral en Chile.

Este crecimiento exponencial no habría sido posible sin un elemento fundamental: la confianza institucional. Quiero agradecer el respaldo continuo que nos han brindado las sucesivas Direcciones del INTA y al Comité de Asistencia Técnica. Esa autonomía respaldada por el rigor y el respeto mutuo nos ha permitido enfrentar crisis, liderar mercados y mantener un estándar de excelencia técnica inalterable.

Del mismo modo, este libro es un homenaje a nuestro cuerpo académico, cuya rigurosidad científica da vida y sustento a cada requerimiento que canalizamos desde la industria. Pero, por sobre todo, esta memoria pertenece a nuestro equipo humano de la Asistencia Técnica: a quienes llevan años construyendo la memoria comercial y operativa a mi lado, a las jefaturas que sostienen la operación diaria, acreditación y calidad, y a las nuevas generaciones que se integran con entusiasmo para recibir este legado. Su mística de trabajo y resiliencia son el verdadero “Sello INTA”.

Finalmente, mi más sincero agradecimiento se dirige también a nuestros clientes, el verdadero motor y sentido de nuestra labor diaria. A lo largo de estas tres décadas, hemos tenido el privilegio de construir alianzas con todo el tejido de la industria de los alimentos: desde pequeños productores locales y emprendedores que buscan dar valor a sus innovaciones, hasta las más grandes corporaciones y compañías mineras del país. A todos ellos, quienes han confiado ciegamente en nuestras certificaciones, en el rigor de nuestras asesorías estratégicas y en la certeza analítica de nuestros laboratorios, les damos las gracias. Su preferencia no solo nos consolida como referentes, sino que nos desafía día a día a elevar el estándar de lo que el país espera de sus alimentos y de su salud laboral.

Los invito a recorrer estas páginas, que son el testimonio vivo de cómo la ciencia de la Universidad de Chile se transformó en bienestar para las personas, valor para la industria y un compromiso irrenunciable con el desarrollo y el futuro del país.

Esta memoria pertenece a nuestro equipo humano de la Asistencia Técnica: a quienes llevan años construyendo la memoria comercial y operativa a mi lado, a las jefaturas que sostienen la operación diaria, acreditación y calidad, y a las nuevas generaciones que se integran con entusiasmo para recibir este legado. Su mística de trabajo y resiliencia son el verdadero “Sello INTA”.

“

Los invito a recorrer estas páginas, que son el testimonio vivo de cómo la ciencia de la Universidad de Chile se transformó en bienestar para las personas, valor para la industria y un compromiso irrenunciable con el desarrollo y el futuro del país”.

Carmen Gloria Yáñez

Directora de Asistencia Técnica | INTA-Universidad de Chile



1

INTRODUCCIÓN

La transformación
alimentaria y el
desafío científico



Se ha vuelto indispensable disponer de herramientas científico-analíticas que permitan discernir qué alimentos son compatibles con la salud de los consumidores.

En sus tres décadas de funcionamiento, Asistencia Técnica ha consolidado un modelo de vinculación único en el país, en el que la industria alimentaria accede directamente al capital intelectual de la Universidad de Chile. Esta relación no se basa en una transacción comercial, sino en una colaboración técnico-científica orientada a elevar los estándares nutricionales de los productos consumidos por la población.

En estos últimos 30 años, la situación alimentaria de la humanidad ha experimentado cambios vertiginosos. Si bien el desarrollo tecnológico ha optimizado la preservación de los alimentos y ha diversificado la dieta, la modernidad ha traído consigo la paradoja de la malnutrición por exceso y el desarrollo de patologías como la obesidad y la diabetes.

En el marco de esta transición epidemiológica, se ha vuelto indispensable disponer de herramientas científico-analíticas que permitan discernir qué alimentos son compatibles con la salud de los consumidores. Chile, como potencia alimentaria, destina el 60% de sus exportaciones a este rubro por lo que enfrenta regulaciones internacionales que exigen el cumplimiento de normas de inocuidad y calidad sin precedentes. El apoyo a las empresas para el cumplimiento de estas regulaciones constituye un permanente desafío para la asistencia técnica.

Bajo estas premisas, hace tres décadas el Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA), de la Universidad de Chile, decidió estructurar una capacidad analítica enfocada en la composición de macronutrientes y micronutrientes en una gama amplia de alimentos. Así nace, en 1994, la Secretaría de Asistencia Técnica, un organismo que armoniza la sintonía del conocimiento científico con las recomendaciones de consumo y exigencias regulatorias del mercado, transformándose en el referente técnico más importante del país en nutrición y producción alimentaria.

El presente documento recorre estas tres décadas, desde sus inicios y desarrollo institucional, pasando por el fortalecimiento de sus capacidades analíticas y de investigación, hasta la consolidación de sus servicios estratégicos y certificaciones. Asimismo, aborda el impacto de sus estudios clínicos y las voces que han sido parte de este proceso, demostrando un modelo que integra ciencia, salud pública y desarrollo productivo al servicio del país.

2

GÉNESIS

El legado del
Dr. Ricardo Uauy
y la integración
productiva



La Asistencia Técnica inició su trayectoria el 1 de junio de 1995 bajo el nombre de Secretaría de Asistencia Técnica (SAT), fruto de la visión estratégica y el liderazgo del Dr. Ricardo Uauy.

La Asistencia Técnica inició su trayectoria el 1 de junio de 1994 bajo el nombre de Secretaría de Asistencia Técnica (SAT), fruto de la visión estratégica y el liderazgo del Dr. Ricardo Uauy. Fue su determinación la que permitió materializar un puente bidireccional, hasta entonces inexistente, entre la capacidad de investigación del INTA y las demandas reales de la industria alimentaria. En paralelo, se instauró el Comité Asesor Académico, integrando a investigadores al grupo de profesionales de la SAT, con el propósito de apoyar su crecimiento y desarrollo.

Unos años antes de la fundación de la Asistencia Técnica, el Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos ya había establecido sus primeros vínculos con la industria de los alimentos. Por ejemplo, el 1 de agosto de 1993, bajo la dirección del fundador del INTA, Dr. Fernando Monckeberg, se estableció un convenio con Salinas de Punta de Lobos S.A.M, para apoyarlos en la correcta adecuación de la yodación de la sal producida por la empresa, situación crítica en esos años en el que un porcentaje importante de la población en Chile sufría de bocio endémico. El convenio fue liderado por el Dr. Santiago Muzzo, un referente internacional en endocrinología infantil. Durante 25 años, el INTA asumió la responsabilidad de controlar el nivel de yodo en la sal, lo que permitió contar con productos estandarizados en el mercado y prácticamente erradicar la deficiencia de este micronutriente en la población. La sal común de mesa fue el primer alimento certificado por el INTA.

En enero de 1995 se estableció un convenio con Coprona S.A, hoy Unilever, para certificar la ausencia de ácidos grasos trans en uno de sus productos recientemente desarrollado. Como es sabido, el consumo de grasas trans aumenta el riesgo de enfermedades cardiovasculares (infartos, accidentes cerebrovasculares) al elevar el colesterol y aumentar el nivel de triglicéridos, así como provocar un fenómeno inflamatorio a

nivel global, que conlleva, adicionalmente, un riesgo aumentado de diabetes y obesidad. Por tal motivo, el profesor Alfonso Valenzuela, en esos años Jefe de la Unidad de Bioquímica Farmacológica y Lípidos, estuvo a cargo de esta asesoría y certificación.

Tras el surgimiento de los primeros alimentos funcionales en el país, Soprole lanzó en 1998 “Uno al Día”, el segundo probiótico en llegar al mercado chileno. Este lanzamiento consolidó un segmento que hasta hoy mantiene una gran influencia en el sector lácteo por sus beneficios gastrointestinales. En este proceso, el INTA jugó un rol crítico al proporcionar la validación científica necesaria para estos productos. Bajo el liderazgo de investigadores pioneros-como los doctores Oscar Brunser, Martin Gotteland y la doctora Sylvia Cruchet-, se realizaron estudios fundamentales sobre la supervivencia de estas cepas y su impacto real en la microbiota de la población local, transformando la evidencia científica en un respaldo de confianza para el consumidor.

En el año 2000, bajo la dirección del Dr. Ricardo Uauy, el INTA firmó un convenio para certificar los ingredientes de las bebidas instantáneas de Corpora Tresmontes y así contribuir científica y nutricionalmente al desarrollo de estos productos cuyo consumo en aquellos años, era fuertemente cuestionado por el uso del edulcorante ciclamato en los refrescos.

La estrecha colaboración entre el INTA y el mundo empresarial ha impulsado la competitividad de la industria nacional, permitiendo el lanzamiento de productos pioneros en el mercado. Entre estos hitos destacan el desarrollo de los primeros huevos con Omega-3 y margarinas con fitoesteroles, así como lácteos con fitoesteroles y pastas de bajo índice glicémico. La experiencia del INTA ha sido clave en la reformulación de alimentos más saludables, incluyendo productos libres de lactosa y gluten, cárnicos reducidos en sodio y colesterol y cereales altos en fibra, consolidando así una oferta diversa orientada al bienestar del consumidor.

Así, lo que comenzó como una oficina de coordinación ha evolucionado hacia un equipo altamente profesionalizado que, en la actualidad, cuenta con ingenieras de alimentos y nutricionistas de vasta experiencia, quienes trabajan en estrecha colaboración con técnicos y analistas del Laboratorio Centro de Alimentos, conformando una unidad de respuesta técnica robusta y de alto nivel.

La experiencia del INTA ha sido clave en la reformulación de alimentos más saludables, incluyendo productos libres de lactosa y gluten, cárnicos reducidos en sodio y colesterol y cereales altos en fibra, consolidando así una oferta diversa orientada al bienestar del consumidor.

“

Recibir el legado de estos 30 años, como parte de esta nueva generación, significa continuar un trabajo muy valioso en nutrición, alimentos y bienestar. Me motiva ser parte de un equipo con tanta experiencia, que contribuye a que las personas tomen decisiones más informadas. El desafío es que ese conocimiento siga trascendiendo y llegando, de forma cercana, a la vida cotidiana”.

Mylene Jequier Robledo

Nutricionista | Programa de Salud y Bienestar Laboral INTA



3

EL IMPULSO TRANSFORMADOR

El aporte del
Dr. Fernando Vio



Si el Doctor Ricardo Uauy fue el líder creativo, el Doctor Fernando Vio fue, sin lugar a dudas, el motor fundamental detrás del crecimiento y la modernización institucional de la Asistencia Técnica y su Laboratorio de Centro de Alimentos. Durante su gestión como director del INTA, y ejerciendo simultáneamente como jefe de la Secretaría de Asistencia Técnica entre los años 2002 y 2010, el Dr. Vio imprimió un sello de profesionalización sin precedentes.

Bajo su liderazgo, la Secretaría dejó de ser una unidad de coordinación para transformarse en una entidad robusta y competitiva. Su gestión fue decisiva para posteriormente alcanzar uno de los hitos más exigentes y satisfactorios en nuestra historia: la acreditación del Laboratorio Centro de Alimentos. Este logro no solo validó nuestra competencia técnica ante organismos externos, sino que posicionó al laboratorio como un referente de confianza para el sector público y privado. El Dr. Vio comprendió que para liderar el mercado, el rigor científico debía ir de la mano con una gestión comercial eficiente, sentando las bases estructurales sobre las cuales seguimos construyendo hoy.



Hoy día tenemos una Dirección de Asistencia Técnica que es fundamental para la institución, pero no solo por su aporte económico, sino también para el funcionamiento administrativo interno, y especialmente por la visibilidad del INTA en la comunidad y en la vinculación con el medio de la Universidad de Chile”.

Dr. Fernando Vio del Río

Miembro Honorario de la Academia de Medicina de Chile | Director INTA 2002-2010



2000-2004

CERTIFICACIONES INTA

2000

Refresco en polvo Zuko
Corpora Tresmontes

- Certificación de contenido energético

2003

Huevos Omega3
Agromega

- Certificación contenido de Omega-3

2001

Cereal Adelgazul
Laboratorios Maver

- Certificación de composición nutricional





2003

Pollos
Granja Magdalena

- Certificación de los procedimientos de crianza, alimentación, manejo y envasado de pollo



2004

Zuko Nutrition
Corpora Tresmontes

- Certificación de fortificación de hierro, zinc y vitamina C



2004

Aceite Miraflores
Lucchetti

- Certificación perfil ácidos grasos (aceite apto para freír)

4

EL SUSTENTO ANALÍTICO

Laboratorio
Centro de Alimentos



Tras dos décadas de evolución, el Laboratorio Centro de Alimentos trascendió la investigación pura para consolidarse como un centro de servicios estratégicos para la industria de alimentos y suplementos.

El Laboratorio Centro de Alimentos constituye el brazo operativo fundamental de la Dirección de Asistencia Técnica. Su labor asegura la trazabilidad y la exactitud analítica necesarias para la innovación alimentaria, consolidándose como un soporte técnico para la validación de la calidad nutricional de los alimentos.

Los orígenes de la Unidad de Alimentos se remontan a 1975, bajo el impulso de los profesores Enrique Yáñez y Digna Ballester, entre otros destacados académicos. En sus inicios, su labor estuvo centrada en el desarrollo de alimentos de bajo costo para combatir la desnutrición infantil. Tras dos décadas de evolución, el laboratorio trascendió la investigación pura para comenzar a consolidarse como un centro de servicios estratégicos para la industria de alimentos y suplementos.

El crecimiento y consolidación del laboratorio fue impulsado por el liderazgo de sucesivos jefes de laboratorio y destacados académicos, entre ellos los profesores Ernesto Guzmán Castro, Saturnino de Pablo, Luis Valladares y Ana María Ronco.

Tras un proceso de reestructuración, ampliación de infraestructura y fortalecimiento de su equipo técnico, el Laboratorio alcanzó un hito histórico en el año 2011 al convertirse en la primera unidad del INTA — y una de las pocas en la Universidad de Chile — en acreditarse bajo la norma NCh-ISO 17025:2005, con un alcance inicial de 34 metodologías.

Poco después, entre 2013 y 2014, el Laboratorio de Cromatografía de Lípidos se integró formalmente al Laboratorio Centro de Alimentos. Esta incorporación estratégica permitió robustecer las capacidades analíticas de la institución y ampliar el espectro de servicios disponibles para la industria.



Este camino de excelencia y compromiso con la calidad se consolidó entre los años 2018 y 2022 con la incorporación de 20 nuevas metodologías, alcanzando hoy un total de 54 análisis acreditados.

Actualmente, el Laboratorio concentra un porcentaje crítico de las tareas analíticas nutricionales, utilizando técnicas gravimétricas, volumétricas e instrumentales de alta complejidad (como Absorción Atómica, Cromatografía Gaseosa y Líquida) operando bajo la versión vigente de la norma NCh-ISO/IEC 17025:2017, acreditado por el Instituto Nacional de Normalización (INN), lo que valida internacionalmente nuestros resultados tanto para alimentos de consumo humano (Acreditación 908) como para alimentos de consumo animal (Acreditación 1204).

Actualmente, el Laboratorio concentra un porcentaje crítico de las tareas analíticas nutricionales, utilizando técnicas gravimétricas, volumétricas e instrumentales de alta complejidad.

54 análisis acreditados

Validación internacional de
resultados bajo la norma

**NCh-ISO/
IEC 17025:2017**

“

Llevo diez años en el laboratorio y siete liderándolo. He crecido junto a él, entendiendo que para avanzar es clave cuidar tanto la excelencia técnica como a las personas, por eso nos hemos enfocado en la capacitación y en fortalecer el equipo con talleres que nos unen. Me enorgullece profundamente ser parte de este grupo humano comprometido y con ganas de seguir creciendo juntos cada día”.

Romina Cantarero Calderón
Jefa del Laboratorio Centro de Alimentos INTA



5

SERVICIOS ESTRATÉGICOS Y CERTIFICACIÓN

Un modelo de
vinculación único
en el país



ASESORÍA DE ASISTENCIA TÉCNICA

Vinculación Académico-Productiva

La Dirección de Asistencia Técnica ofrece servicios de asesoría para apoyar la toma de decisiones en ámbitos relacionados con nutrición, alimentos, salud y regulación nacional e internacional.

A través de convenios de asesoría técnica, las organizaciones acceden de manera directa al conocimiento especializado del cuerpo académico y profesional del INTA, bajo un enfoque riguroso, actualizado y alineado con la normativa vigente.

Este convenio consiste en un banco de horas de expertise, que permite a la industria disponer de soporte científico de alto nivel, de forma flexible y focalizada, según sus requerimientos y desafíos específicos.

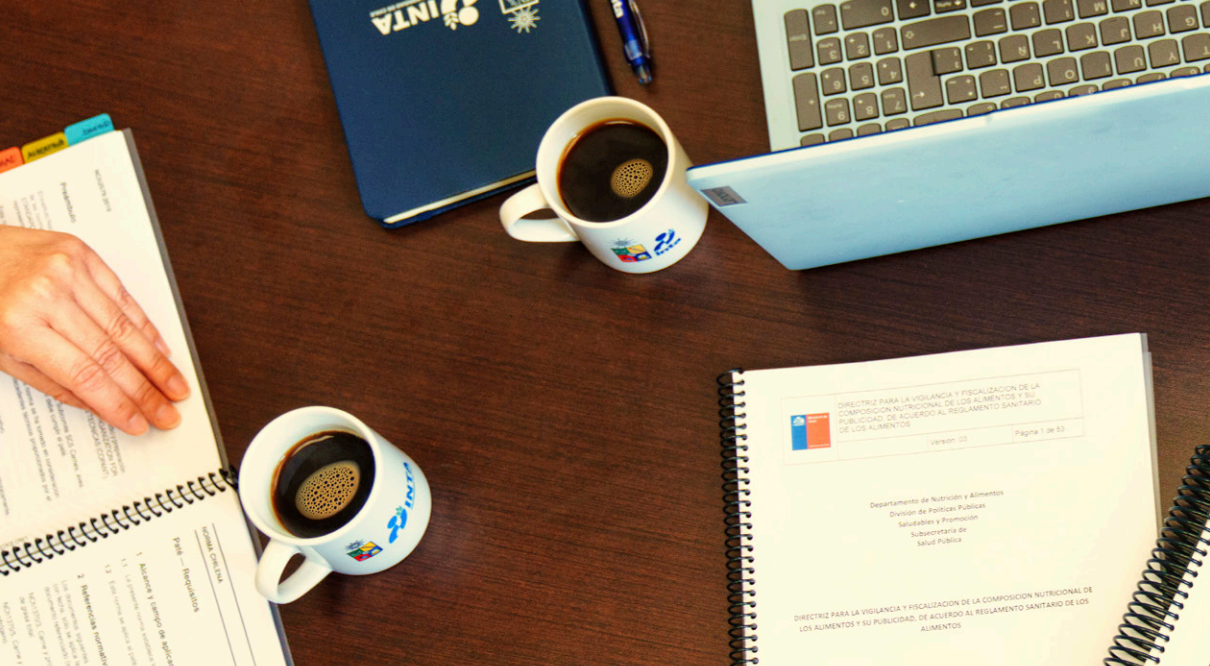


Lo que más me enorgullece de trabajar en la Asistencia Técnica es sentir que mi labor realmente tiene sentido. Ser parte de esta unidad me ha permitido aportar desde el compromiso y el corazón, en un espacio donde el trabajo diario se valora profundamente. Me llena el alma formar parte de un equipo que crece unido y enfrenta cada desafío con dedicación”.

Daniela Parra Quezada

Ingeniera de Alimentos | Servicios Analíticos y Asesoría INTA





A la fecha, se han establecido convenios con más de 50 empresas del rubro — desde microemprendimientos hasta grandes corporaciones internacionales — acumulando más de 10.000 horas de asesoría especializada. Este apoyo se traduce en:



Información científica y divulgación

Colaboración en la entrega de evidencia nutricional para programas de comunicación masiva, asegurando que los mensajes dirigidos a profesionales y consumidores estén respaldados por un sustento técnico veraz.



Consultoría técnica

Acceso directo a expertos para la resolución de problemas complejos en la formulación de alimentos, revisiones bibliográficas exhaustivas y participación en comités de desarrollo de productos.



+10.000 horas
de asesoría especializada

Convenios con
+50 empresas



Capacitación y formación de capital humano

Charlas, seminarios y talleres de actualización en nutrición y alimentos, extendiendo el rol docente del INTA hacia el sector productivo y comunicacional (agencias, visitantes médicos y equipos de marketing).



Cumplimiento normativo y regulatorio

Asesoría permanente en la interpretación y aplicación del Reglamento Sanitario de los Alimentos, incluyendo el envío de actualizaciones sobre decretos y modificaciones legales que afecten la producción nacional.



Auditorías

Éstas permiten a la industria de alimentos validar sus estándares de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y robustecer sus sistemas de gestión de calidad alimentaria.

Con ello, Asistencia Técnica no solo aporta conocimiento y análisis, sino que actúa como un garante de la inocuidad alimentaria, asegurando que los procesos industriales operen bajo los más estrictos protocolos de seguridad y excelencia que el país exige.

2004-2008

CERTIFICACIONES INTA

2004

Bonella Proactiv
Unilever

- Certificación contenido de fitoesteroles



2004

Avena Quaker
Evercrisp

- Certificación aporte de fibra



2004

Benecol Iparlat

- Certificación contenido fitoestanoles





| 2007

Livean AntiOx
Corpora Tresmontes

- Certificación aporte de antioxidantes



| 2007

Endulzantes Daily y
Daily Kids Alimentos Cordillera

- Certificación contenido de sucralosa



| 2007

Suplementos
Dr. Einst Mamá y Gold
Laboratorio Recalcine

- Certificación contenido de Omega-3



| 2008

Lactasa Diolasa
Laboratorios
Andrómaco

- Certificación contenido de lactasa



CERTIFICACIÓN DE ALIMENTOS

El sello de confianza INTA

Esta es una de las actividades en las que el INTA ha sido pionero en Chile. Este procedimiento brinda un soporte de confianza tanto para la industria como para el consumidor final. A través de este mecanismo, el INTA actúa como un ente externo que valida atributos específicos que el mercado, por sí solo, no puede garantizar.

Actualmente, nuestra labor se despliega a través de los siguientes ejes estratégicos de certificación:





Certificación de Composición Nutricional

Es el procedimiento técnico mediante el cual el INTA verifica que un alimento o suplemento alimenticio cumple estrictamente con lo declarado en su etiquetado. Esto implica un control analítico periódico y riguroso, asegurando que la promesa nutricional se mantenga inalterable en el tiempo. Este tipo de certificaciones se entregan tanto a alimentos de consumo humano como de mascotas.



Certificación Plant Based (origen vegetal)

Ante el crecimiento de las dietas basadas en plantas, Asistencia Técnica otorga un respaldo científico que permite garantizar la ausencia total de ingredientes de origen animal. Esta certificación se basa en auditorías de procesos y análisis químicos que brindan seguridad a una población con requerimientos éticos o de salud específicos.



Certificación Bajo Índice Glicémico

Dada la alta prevalencia de enfermedades de origen metabólico en Chile, donde aproximadamente el 14% de la población padece diabetes, el INTA ha liderado la implementación de la Certificación de Bajo Índice Glicémico. Este procedimiento es fundamental para identificar alimentos que, por su naturaleza o formulación, generan una lenta y sostenida respuesta de glucosa en sangre, constituyendo, de este modo, una herramienta crítica para el manejo dietético de pacientes diabéticos, resistentes a la insulina y para la prevención de la obesidad. Esta certificación se basa en un riguroso protocolo de determinación in vivo, siguiendo los lineamientos de la Norma ISO 26642.



Certificación Libre de Alérgenos (libre de gluten, soya u otro)

En respuesta a la creciente población con condiciones celíacas o sensibilidades alimentarias, certificamos la condición de “Libre de Alérgenos”. Este eje asegura, mediante análisis de trazas y control de contaminación cruzada, que el producto es seguro para consumidores con requerimientos de salud específicos.



Naturalidad y mínimo procesamiento

Validamos la integridad de alimentos “Clean Label”, mínimamente procesados o con listas reducidas de ingredientes. Esta certificación garantiza que el producto mantiene sus propiedades originales y transparencia en su formulación, respondiendo a un consumidor que busca alimentos más nobles y menos intervenidos.



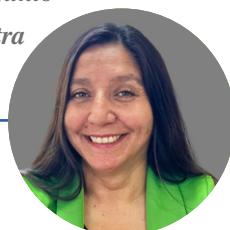
EL VALOR DEL SELLO INTA

El uso del sello de certificación en los envases no es solo una herramienta de diferenciación; es un indicador de transparencia. Para la industria, representa un respaldo de prestigio. Para el consumidor, constituye una certeza de que una entidad independiente ha verificado la calidad de lo que llega a su mesa.



Mi compromiso es que la calidad sea una cultura compartida por todo el equipo. Mantener nuestra acreditación desde 2011 ha sido mi mayor desafío de madurez y crecimiento profesional. Liderar este legado junto a un equipo excepcional confirma que la mejora continua es nuestra identidad y un sello permanente”.

Javiera Villaseca Iturrieta
Jefa de Calidad | Laboratorio Centro de Alimentos INTA



“

Ser parte de Asistencia Técnica del INTA implica sumar a un equipo con trayectoria, sustentado en el compromiso, la colaboración y la vocación de servicio. Esta experiencia ha impulsado mi desarrollo profesional y aprendizaje continuo, fortaleciendo mi capacidad de contribuir de manera efectiva a un trabajo dinámico y orientado a las personas”.

Consuelo Burgos Fonseca

Nutricionista | Coordinadora Programa de Salud y Bienestar Laboral INTA



DEL PROAT AL PROGRAMA DE SALUD Y BIENESTAR LABORAL

Una evolución necesaria

En el año 2010, el Instituto dio un paso pionero al crear el Programa de Optimización de la Alimentación y Bienestar del Trabajador (PROAT). Este programa surgió como una respuesta estratégica a la creciente inquietud de las empresas por la salud de sus trabajadores, detectando que el alto índice de licencias médicas y la necesidad de intervenir los casos institucionales requerían un enfoque experto.

Con el tiempo, esta iniciativa evolucionó para abarcar una visión más holística, transformándose en el Programa de Salud y Bienestar Laboral. Este programa de excelencia utiliza la comunicación en salud y la intervención nutricional para convertir el espacio laboral en un verdadero entorno promotor de la vida sana. A través de evaluaciones nutricionales en terreno, campañas de autocuidado y pausas activas, la Dirección de Asistencia Técnica ha logrado no solo reducir el ausentismo y aumentar la productividad, sino generar un impacto social medible, elevando la calidad de vida de miles de trabajadores en diversas empresas del país.



ESPECIALIZACIÓN EN TERRENO

De la intervención en terreno a un referente técnico

Con el paso del tiempo, el programa fue consolidándose no solo como una experiencia de intervención en terreno, sino también como un referente técnico en salud y bienestar laboral. Esta evolución ha estado sustentada en la creciente demanda de empresas de distintos rubros productivos, que buscan respuestas concretas frente a las nuevas inquietudes y necesidades que los propios trabajadores manifiestan en torno a la alimentación, la salud y la calidad de vida.

La experiencia acumulada ha permitido consolidar un modelo de trabajo sustentado en evidencia científica, integrando evaluación, acompañamiento técnico y estrategias adaptadas a las necesidades y realidades de cada organización. De esta manera, las asesorías y recomendaciones entregadas cuentan con un sólido respaldo técnico y metodológico, otorgando pertinencia, confiabilidad y efectividad a las intervenciones implementadas.

Impacto estratégico en sectores productivos

La evolución del Programa de Salud y Bienestar Laboral ha estado estrechamente vinculada a sectores de alta exigencia física y operativa. Las primeras intervenciones en promoción de salud permitieron evidenciar que las acciones orientadas al bienestar de los trabajadores no solo benefician a las personas, sino que también contribuyen directamente al desempeño y competitividad de las compañías.

En este contexto, el programa ha adquirido un carácter estratégico para las organizaciones, contribuyendo a mitigar y controlar indicadores asociados al ausentismo, tiempos de recuperación, reintegro laboral y productividad. Esto ha permitido consolidar al INTA como un aliado estratégico para empresas que buscan fortalecer la salud de sus trabajadores como parte de una gestión moderna y sostenible del capital humano.



Proyección y compromiso

La trayectoria desarrollada en salud y bienestar laboral refleja la capacidad del INTA para adaptarse a los cambios sociales, epidemiológicos y laborales del país, manteniendo siempre como eje central el bienestar de las personas. Lo que comenzó como una iniciativa enfocada en la alimentación de los trabajadores ha evolucionado hacia un modelo integral de promoción de salud, capaz de responder a las necesidades actuales de organizaciones y trabajadores en contextos cada vez más complejos y dinámicos.

Esta transformación también ha implicado una evolución en las estrategias de comunicación y transferencia del conocimiento. A través del uso de recursos audiovisuales y contenidos interactivos, el programa ha fortalecido su capacidad de transmitir conocimiento científico de manera atractiva, cercana y aplicable a la vida cotidiana, facilitando la conexión entre la evidencia científica y su implementación práctica en los entornos laborales y en la vida real de las personas.

Alimentación institucional

Como una derivación estratégica de la labor en bienestar, en el año 2013 se consolidó el servicio de Asesoría en Alimentación Institucional. Este subproducto especializado nace para supervisar casinos y servicios de alimentación en sectores críticos como minería, construcción, educación y salud.

La intervención va un paso más allá de la fiscalización convencional: busca asegurar que las minutas no solo cumplan con los estándares de inocuidad, sino que sean nutricionalmente adecuadas al gasto energético específico de cada labor. Este rigor se garantiza a través de un acompañamiento técnico exhaustivo, que incluye auditorías de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y un programa riguroso de muestreos microbiológicos de superficies y alimentos, cerrando así el círculo de seguridad y salud para el trabajador.

2008-2011

CERTIFICACIONES INTA

2008

Perenteryl
Laboratorios Merck

- Certificación contenido de *Sacharomyces boulardii*



2008

Yogurt Calán
Bioactivo Danone

- Certificación contenido de calcio, zinc y vitamina C



2008

Chocolates Costa
Cacao Carozzi

- Certificación contenido de antioxidantes





2008

Chicles Bigtime Dent
Dos en Uno

- Certificación contenido de polioles



2010

Yogurt Next
Tránsito Soprole

- Certificación contenido de fibra soluble y bifidobacterias



2010

Pastas
Lucchetti

- Certificación bajo índice glicémico e insulínico

2011

Cereales
Adelgazul
Cambiaso
Hermanos

- Certificación libres de azúcar y altos en fibra

6

LA INVESTIGACIÓN AL CENTRO

Laboratorios
especializados



El valor diferencial de la Dirección de Asistencia Técnica reside en su capacidad de articularse con los laboratorios de investigación del INTA, transfiriendo ciencia de frontera a la realidad de la producción y consumo de alimentos a nivel nacional, en las siguientes áreas:



LABORATORIO DE NUTRICIÓN FUNCIONAL Y TECNOLOGÍA SHIME

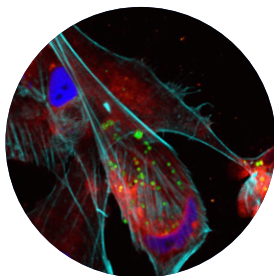
El Laboratorio de Nutrición Funcional (LINF) estudia cómo los componentes dietarios interactúan con las células humanas. Su mayor fortaleza es el SHIME (Simulator of the Human Intestinal Microbial Ecosystem), un sistema automatizado que simula el tracto gastrointestinal humano que permite analizar con alta precisión el complejo proceso digestivo humano.

La tecnología SHIME permite investigar de forma dinámica el impacto de prebióticos, probióticos y otros ingredientes sobre la microbiota intestinal, entregando una profundidad de análisis que la industria no podría obtener en laboratorios convencionales.



LABORATORIO DE EVALUACIÓN SENSORIAL

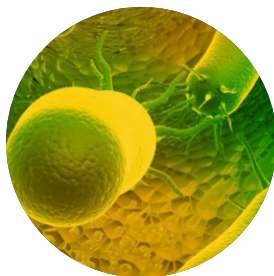
Con 30 años de experiencia, este laboratorio es fundamental en la determinación de la calidad final del alimento. Realiza estudios con paneles entrenados y consumidores para evaluar aceptabilidad, preferencia y perfiles sensoriales, asegurando que los productos cumplan también con estándares de palatabilidad que garanticen su éxito en el mercado.



LABORATORIO DE BIOINFORMÁTICA Y EXPRESIÓN GÉNICA

Ante las limitaciones de la química y la microbiología tradicional, el Laboratorio de Bioinformática y Expresión Génica (LBEG) utiliza avanzadas técnicas moleculares para analizar el material genético de los alimentos y de microorganismos contaminantes contenidos en ellos. Esto permite superar las limitaciones que impone la detección de microorganismos que no se desarrollan en los cultivos tradicionales y la identificación de organismos genéticamente modificados (GMO). Con esta metodología también ha sido posible la identificación de diversas especies animales en productos procesados y el estudio de microorganismos contaminantes en la industria del vino y granos mediante secuenciación de ADN de alto rendimiento.

Laboratorio de Bioinformática y Expresión Génica (LBEG) utiliza avanzadas técnicas moleculares para analizar el material genético de los alimentos y de microorganismos contaminantes contenidos en ellos.



LABORATORIO DE MICROBIOLOGÍA Y PROBIÓTICOS

Con una trayectoria de 40 años como referente nacional en inocuidad alimentaria, este laboratorio actúa como un motor de innovación donde la academia — integrada por investigadores, postdoctorados y tesisistas — genera conocimiento crítico sobre microbiota y seguridad microbiológica. A través de Asistencia Técnica, este robusto bagaje científico se transfiere a la industria, permitiendo que el financiamiento público y privado se traduzca en servicios especializados de alto impacto. Esta sinergia asegura que las soluciones de inocuidad y los desarrollos en probióticos que ofrecemos no solo cumplan con la normativa, sino que estén respaldados por el estado del arte de la ciencia global.

Laboratorio de Microbiología y Probióticos actúa como un motor de innovación donde la academia — integrada por investigadores, postdoctorados y tesisistas — genera conocimiento crítico sobre microbiota y seguridad microbiológica.



LABORATORIO DE GENÓMICA Y GENÉTICA DE INTERACCIONES BIOLÓGICAS (LG²IB)

Su enfoque principal es el estudio de la interacción entre hospederos y patógenos intracelulares, analizando cómo los nutrientes, fármacos y la microbiota modulan esta relación.

A través de Asistencia Técnica, este laboratorio pone a disposición de la industria servicios tales como: Cultivo y caracterización de células animales y microorganismos (bacterias, virus y levaduras); Extracción y purificación de material genético (ADN y ARN) de diverso tipo de muestras; PCR para determinación de especies en muestras puras o complejas, este servicio es de utilidad, por ejemplo, para detectar fraudes alimentarios en productos cárnicos molidos, embutidos o alimentos plant-based que pudieran contener componentes animales; Tipificación molecular por secuenciación de especies animales y vegetales, aplicable, por ejemplo, en la identificación de especies en conservas de pescado u otros productos procesados.

También realiza análisis masivo de datos históricos o contingentes, orientado a apoyar la toma de decisiones industriales o empresariales basado en estadística, revisiones sistemáticas y meta-análisis de literatura científica, con el fin de elaborar informes basados en evidencia, peritajes o estados del arte.

Su enfoque principal es el estudio de la interacción entre hospederos y patógenos intracelulares, analizando cómo los nutrientes, fármacos y la microbiota modulan esta relación.



LABORATORIO DE ANTIOXIDANTES (LAOX)

Especializado en la investigación y caracterización de compuestos bioactivos (como flavonoides, carotenos y polifenoles), el Laboratorio de Antioxidantes (LAOX) destaca por el uso de equipamiento de frontera y modelos biológicos avanzados —incluyendo líneas celulares humanas— para evaluar propiedades citoprotectoras y antiinflamatorias de dichos compuestos. Sus hallazgos, publicados en revistas de alto impacto, trascienden la ciencia básica para proyectarse en la creación de insumos saludables, alimentos funcionales y nutraceuticos. A través de Asistencia Técnica, este conocimiento se transfiere directamente al sector agroalimentario, ofreciendo asesoría científica y análisis especializados que sustentan la innovación basada en evidencia. Algunos de sus servicios son: Polifenoles totales, flavonoides totales, antocianos totales, carotenos totales y ORAC.

Los hallazgos del Laboratorio de Antioxidantes (LAOX), publicados en revistas de alto impacto, trascienden la ciencia básica para proyectarse en la creación de insumos saludables, alimentos funcionales y nutraceuticos. A través de Asistencia Técnica, este conocimiento se transfiere directamente al sector agroalimentario.



LABORATORIO DE LÍPIDOS

Dado que las enfermedades crónicas prevalentes están estrechamente vinculadas a la calidad de las grasas consumidas, el Laboratorio de Lípidos se especializa en el estudio de la biología y nutrición lipídica para la prevención y tratamiento de patologías metabólicas. Cuenta con infraestructura de avanzada para el procesamiento y análisis de fracciones lipídicas en diversas matrices alimentarias, desarrollando tecnologías que permiten la generación de productos saludables. A través de metodologías estandarizadas, este laboratorio transforma la investigación científica en soluciones tecnológicas para la industria, orientadas a mejorar el perfil graso de los alimentos y proteger la salud de la población.

Algunos de sus servicios son: Acidez libre, índice de peróxidos, TBARS, tiempo de inducción por Rancimat, determinación de compuestos polares, cuantificación de fosfolípidos totales, anisidina, perfil de ácidos grasos de fosfolípidos y triglicéridos, prueba K232, K270 y ΔK (en aceite de oliva) y tiempo de vida media (método Rancimat).



LABORATORIO DE BIOLOGÍA VEGETAL E INNOVACIÓN EN SISTEMAS AGROALIMENTARIOS (BVISA)

El BVISA desarrolla investigación básica y aplicada para mejorar el conocimiento de la biología que subyace al desarrollo de las plantas, los determinantes genéticos que controlan su variabilidad y como éstas interactúan con su entorno.

Forma parte de este laboratorio el grupo Nutribreeding que estudia, desde la genética y la genómica, la generación de nutrientes y compuestos bioactivos en vegetales. En este ámbito, se analizan las características genéticas relevantes para la capacidad nutricional y bioactiva de frutas y verduras, utilizando herramientas estadísticas, bioinformáticas y de biología molecular dando a conocer qué genes presentes en plantas están involucrados en dichas características.

Estudia el potencial de asimilación de algunos nutrientes y otros compuestos promotores de la salud presentes en distintos alimentos mediante digestiones in vitro estáticas (Infogest).

En BVISA analizan las características genéticas relevantes para la capacidad nutricional y bioactiva de frutas y verduras.

2011-2020

CERTIFICACIONES INTA

2011

Lechugas y zanahorias
Dos Marías

- Certificación Inocuidad microbiológica



2013

Néctar Atacama
Juice Capel

- Certificación contenido de Omega-3



2012

Cecinas San Jorge Vida
CIAL Alimentos

- Certificación bajo aporte de sodio y de colesterol





2014

Azúcar Light Iansa

- Certificación que Azúcar Light Iansa, permite reducir la porción de consumo a la mitad, manteniendo el mismo dulzor que el azúcar



2019

Leches Soprole

- Certificación 100% fluida, proteínas, calcio y en el caso de la línea sin lactosa, libre de lactosa



2016

Pollo y Pavos Ariztía

- Certificación libre de gluten y soya, además de bajo en sodio

2020

Pollos y pavos Cuisine & Co Ariztía

- Certificación libre de gluten y soya, además de bajo en sodio

7

ESTUDIOS CLÍNICOS

La validación del
impacto en salud



Todo proceso de innovación alimentaria que aspire a generar un beneficio real para la sociedad debe pasar por el tamiz de la evidencia clínica. La Dirección de Asistencia Técnica del INTA cumple el rol estratégico de canalizar y articular los requerimientos de la industria, siendo el nexo que recibe las necesidades del sector productivo para transformarlas en protocolos de investigación en seres humanos, los cuales son ejecutados en su totalidad por académicos e investigadores del Instituto.

Bajo la estricta regulación del Comité de Ética del INTA, el cuerpo académico asegura que cada hallazgo esté respaldado por la máxima objetividad científica. Desde la Asistencia Técnica se facilita esta vinculación, promoviendo de forma activa la publicación de estos resultados en reconocidas revistas indexadas tanto nacionales como internacionales.



Para mí es un orgullo pertenecer a la Asistencia Técnica del INTA. Llevo aquí 15 años, en los cuales he visto y vivido el crecimiento de todas quienes formamos parte de este equipo. Me motiva saber que nuestro trabajo puede dejar una huella y ser un aporte a la sociedad, a través de nuestro compromiso y excelencia en cada tarea realizada”.

Claudia Henríquez Parada

Ingeniera de Alimentos | Asuntos Regulatorios y Asesoría Técnica INTA



Esta sinergia institucional ha permitido responder a los desafíos de salud pública y bienestar del país a través de dos grandes líneas de acción:

SALUD DIGESTIVA, FIBRA Y MICROBIOTA

El bienestar intestinal ha sido un eje histórico en la investigación aplicada del instituto. A través de la canalización de la Asistencia Técnica, los académicos del INTA han ejecutado estudios clínicos críticos dirigidos a entender y mejorar la función digestiva. Un ejemplo emblemático fue la investigación sobre los efectos de los probióticos en la salud intestinal de mujeres chilenas, así como la evaluación del efecto de un producto lácteo con probióticos y prebióticos sobre la función digestiva de sujetos sanos y constipados, un hallazgo de alto impacto social publicado en la revista *Chilena de Nutrición*.

Asimismo, abriendo fronteras en el uso de ingredientes locales, el cuerpo científico lideró la validación técnica de la fibra de manzana como ingrediente funcional promotor de la salud digestiva. En esta misma línea, conscientes de las sensibilidades alimentarias latentes en el país, se articuló un estudio para medir la prevalencia de intolerancia a la lactosa en escolares, complementado con investigaciones que demostraron la mejora a la tolerancia a la lactosa en sujetos hipolactásicos que consumen helados con altas o bajas concentraciones de *Bifidobacterium bifidum*, hito publicado en la revista *Internacional Foods*.

A través de la canalización de la Asistencia Técnica, los académicos del INTA han ejecutado estudios clínicos críticos dirigidos a entender y mejorar la función digestiva.

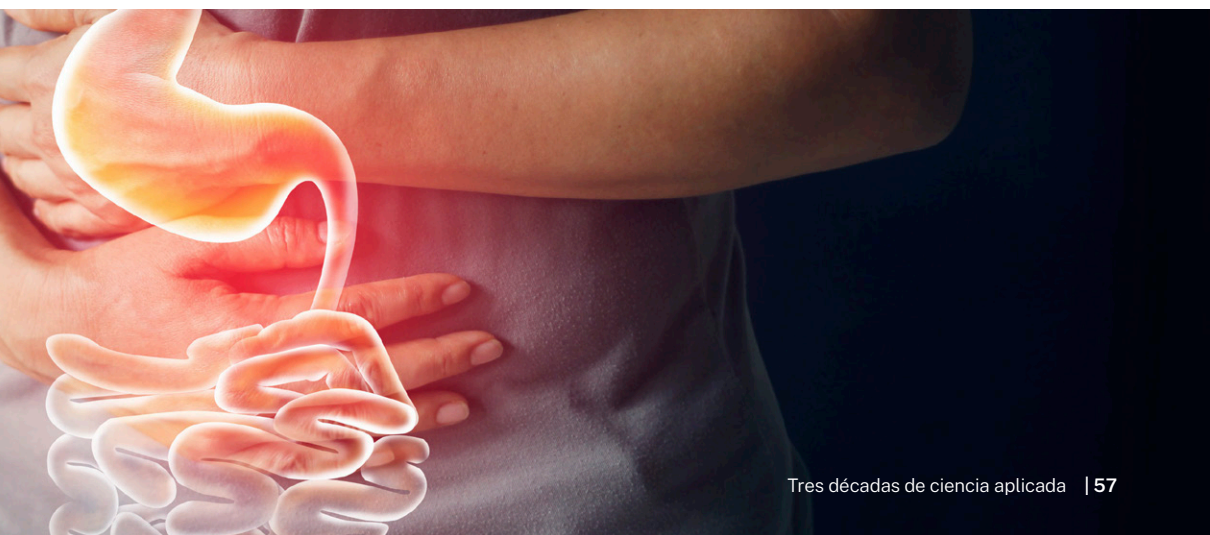


MANEJO METABÓLICO Y PREVENCIÓN CRÓNICA

En un país con altas tasas de diabetes y obesidad, los científicos del instituto han diseñado y ejecutado estudios para evaluar la respuesta de glucosa en alimentos de consumo diario, destacando la determinación de índice glicémico en panes de molde y el análisis del índice glicémico e insulinémico en dos tipos de pasta de presentación larga y corta en individuos sanos, un estudio divulgado formalmente a través de la revista *Chilena de Nutrición*.

La investigación ejecutada por los académicos también ha alcanzado la nutrición terapéutica avanzada para pacientes con condiciones complejas. Esto se ve reflejado en el desarrollo de un ensayo clínico aleatorizado, doble ciego y controlado con placebo de un suplemento de ácidos grasos Omega-3 en pacientes con enfermedad renal crónica en etapa prediálisis, un riguroso trabajo publicado en el reconocido *Journal of Renal Nutrition*.

En un país con altas tasas de diabetes y obesidad, los científicos del INTA han diseñado y ejecutado estudios para evaluar la respuesta de glucosa en alimentos de consumo diario.



8

EL FUTURO DE LA ASISTENCIA TÉCNICA

Visiones para la
próxima década



CON EL SELLO DE EXCELENCIA
DE LA UNIVERSIDAD DE CHILE,
elevamos el estándar de lo que el
país espera de sus alimentos

30 años de trayectoria no son una meta alcanzada, sino la plataforma sólida desde la cual anticipamos el futuro. Al mirar hacia la próxima década (2026-2036), la Dirección de Asistencia Técnica del INTA asume el desafío de consolidar su rol como el puente indiscutible entre la investigación de vanguardia y el desarrollo socioproductivo del país. En un entorno globalizado, marcado por el cambio climático, las transiciones demográficas y la necesidad urgente de sistemas alimentarios más sostenibles y resilientes, nuestra misión se vuelve aún más crítica.



Nuestro mayor desafío —y también nuestra mayor oportunidad— sigue siendo el mismo: cuidar la confianza que hemos construido, adaptándonos constantemente a un entorno que no deja de cambiar”.

Constanza Golusda Valenzuela

Ingeniera de Alimentos | Ejecutiva Comercial Asistencia Técnica INTA



Para los próximos diez años, nuestra visión estratégica se proyecta en torno a tres grandes compromisos que redefinirán el estándar alimentario y nutricional de Chile:

1

Innovación con impacto social y sostenibilidad

La Asistencia Técnica liderará la transferencia de conocimiento científico para dar respuesta a las nuevas demandas de la industria y los consumidores. Nos enfocaremos en potenciar la certificación de alimentos bajo los principios de economía circular y revalorización de subproductos de la industria alimentaria. Seguiremos siendo pioneros en la validación de atributos de naturalidad (Clean Label), alimentos mínimamente procesados y el desarrollo de alternativas de origen vegetal (Plant-Based), asegurando que la innovación alimentaria vaya siempre de la mano con la protección de la salud pública.

2

Fortalecimiento tecnológico y analítico

El crecimiento exponencial de nuestros laboratorios nos exige dar un salto cualitativo hacia la digitalización avanzada y la incorporación de tecnologías de punta. Consolidaremos nuestras plataformas de gestión de datos, optimizando la trazabilidad y la respuesta técnica a través de la modernización de nuestro sistema Codelab. La mantención y ampliación de nuestras acreditaciones bajo la Norma ISO 17025, serán la garantía inalterable de que cada análisis emitido por el INTA siga siendo sinónimo de certeza absoluta para los mercados más exigentes.

3

Expansión del bienestar y la salud laboral

Nuestro Programa de Salud y Bienestar Laboral se expandirá de manera estratégica hacia nuevos sectores productivos, junto con fortalecer las auditorías técnicas y el diseño de minutas adaptadas al gasto energético específico de las nuevas realidades de los trabajadores chilenos.

**DAR CERTEZA A
LAS FAMILIAS CHILENAS
SOBRE LO QUE LLEGA A SU MESA**
es la esencia misma de
nuestra misión pública

Tras tres décadas de existencia, la Asistencia Técnica del INTA no solo ha cumplido su misión original de vincular la academia con el sector productivo, sino que, además, ha elevado el estándar de lo que Chile espera de sus alimentos. En el ejercicio de poner la investigación en el centro de la discusión, garantizamos que cada recomendación, cada análisis y cada certificación lleve consigo el sello de excelencia de la Universidad de Chile.

Con la mirada puesta en el futuro, renovamos nuestro compromiso de seguir actuando con absoluta autonomía, rigor ético y excelencia científica. Porque transformar la industria, proteger el bienestar de nuestros trabajadores y dar certeza a las familias chilenas sobre lo que llega a su mesa no es solo nuestra labor profesional: es la esencia misma de nuestra misión pública como Universidad de Chile.

Con la mirada puesta en el futuro, renovamos nuestro compromiso de seguir actuando con absoluta autonomía, rigor ético y excelencia científica.

9

TESTIMONIOS

Voces que conectan
ciencia, salud e
innovación





Carmen Gloria Yáñez

Directora de Asistencia Técnica | INTA-Universidad de Chile

TRES DÉCADAS

Mi historia en el corazón de la Asistencia Técnica

No puedo hablar de la Secretaría de Asistencia Técnica (SAT) sin referirme a mi propia historia, pues mi vida profesional y el crecimiento de esta unidad han caminado de la mano. He tenido el privilegio de ser testigo y protagonista de esta evolución, desempeñándome como coordinadora, gerente y, hoy, como directora de esta unidad, bajo la gestión de cuatro direcciones distintas del INTA.

Llegué al Instituto en 1995, con la reciente alegría de ser madre y el desafío de realizar mi tesis de Ingeniería en Alimentos junto al profesor Ernesto Guzmán, “Tino”. Recuerdo aquel Laboratorio de Alimentos en el segundo piso como un espacio

donde transitaban estudiantes, se hacían análisis y desarrollaban proyectos. Fue allí, elaborando una pasta fresca de harina de garbanzos para un proyecto Fondecyt, donde me enamoré de la diversidad y el ambiente del Instituto. Supe, con total convicción, que este era mi lugar; no quería volver a la industria, quería transformarla desde aquí.

Mi camino cambió cuando el Dr. Ricardo Uauy buscaba a alguien para implementar un laboratorio de evaluación sensorial para un proyecto con la Organización Mundial de la Salud (OMS). Junto

a la profesora Isabel Zacarías sacamos adelante ese desafío. A ella le debo un reconocimiento especial: fue mi mentora y guía. En tiempos donde yo no contaba con un computador, ella me abrió las puertas de su casa los domingos para redactar mi tesis. Esas lecciones de rigor y redacción fueron las bases de mi carrera.

“Fue allí, elaborando una pasta fresca de harina de garbanzos para un proyecto Fondecyt, donde me enamoré de la diversidad y el ambiente del Instituto. Supe, con total convicción, que este era mi lugar”.



Mi paso como analista por el Laboratorio Centro de Alimentos —que hoy es mi mayor orgullo por su crecimiento exponencial— me mostró la realidad de aquel entonces: no había sistemas de gestión, los registros eran precarios y las técnicas se anotaban en hojas sueltas. Sin embargo, cuando surgió la posibilidad de integrarme a la Secretaría de Asistencia Técnica en un momento financiero crítico, vi una oportunidad única. Recién terminaba mi Diplomado en Gestión de Empresas y supe que, con una venta personalizada y un “puerta a puerta” constante, podíamos hacer crecer el laboratorio y la asistencia técnica.

Fueron tiempos complejos: tuvimos que contratar insertos en la prensa escrita para darnos a conocer y organizar simposios para acercar la academia a la industria. Implementamos un sistema de gestión de relacionamiento con clientes, para centralizar interacciones, datos y ventas en una plataforma unificada. Hoy, al mirar atrás, confirmo que cuando uno ama lo que hace y trabaja con convicción, los resultados trascienden. Esta memoria no es solo un registro técnico, sino el testimonio de un equipo que creyó en la excelencia cuando todo estaba por construirse.

Esta memoria no es solo un registro técnico, sino el testimonio de un equipo que creyó en la excelencia cuando todo estaba por construirse.



Gonzalo Blanco Pradenas

Exsuperintendente de Salud Ocupacional | AngloAmerican

CONFIANZA Y CONOCIMIENTO TÉCNICO

Claves para fortalecer la salud ocupacional en la industria minera

Cuando el equipo de Asistencia Técnica del INTA nos contactó para presentarnos el Programa de Optimización de la Alimentación y Nutrición del Trabajador (PROAT), e iniciar formalmente la Campaña 100% Minero, nuestra preocupación genuina y primaria era velar por el bienestar de nuestra población para contar con trabajadores laboralmente sanos y productivos. En segundo término, necesitábamos dar cabal cumplimiento a la normativa legal vigente que, en ese momento, nos demandaba habilitar en el menor plazo posible a todos los trabajadores que habían sido diagnosticados con alguna contraindicación ('No Aptos') para la exposición a gran altura geográfica de acuerdo a su última evaluación ocupacional.

“Lo que más destaco de la metodología del INTA fue su enfoque multidisciplinario e integral”.

En esa época, a nivel país, no existía mucha conciencia ni conocimiento práctico sobre el impacto real de la nutrición en la salud de los trabajadores de la minería. Fue una intervención pionera y desafiante en un entorno sumamente complejo que, de no abordarse adecuadamente, podía poner en jaque la continuidad operacional de las faenas. Ante este escenario, nuestra

motivación fue siempre contar con los mejores partners, y el factor determinante para aceptar la propuesta del INTA y elegirlos como nuestro aliado estratégico fue, precisamente, su prestigio y el respaldo de tener a los mejores socios en materia de salud y nutrición.

Durante los 9 años de trabajo conjunto que mantuvimos, lo que más destaco de la metodología del INTA fue su enfoque multidisciplinario e integral. Los profesionales de la salud del instituto no solo abordaron las múltiples variables que incidían en el bienestar de los trabajadores en terreno con un tremendo rigor técnico y cercanía, sino que lograron algo clave para el éxito del programa en el largo plazo: concientizar a los trabajadores y hacer partícipes a sus familias.

Finalmente, fue una intervención pionera e innovadora en materia de salud ocupacional en la industria minera. Esta alianza con el INTA dio pie a nuevos programas y sembró una profunda conciencia al interior de la organización sobre la importancia de la salud, instalando un enfoque preventivo y de cuidado permanente hacia las personas como el activo más importante de la industria.

2020-2021

CERTIFICACIONES INTA

2020

Pollos Super Pollo
Agrosuper

- Certificación libre de soya y bajo en sodio



2021

Alimento Master Dog y
Master Cat Carozzi

- Certificación de información nutricional, inocuidad microbiológica y procesos auditados



2021

Nectar de frutas
Cranberry Ocean Spray

- Certificación vitamina C y perfil de azúcares





2021

Avena tradicional e instantánea Línea Nuestra Cocina SMU

- Certificación de buena fuente de fibra y contenido de betaglucanos



2021

Miel pura de abejas Línea Nuestra Cocina SMU

- Certificación de cumplimiento de requisitos de acuerdo a la NCh N°616:2008



2021

Jurel en agua Línea Nuestra Cocina SMU

- Certificación de excelente fuente de Omega-3, excelente fuente de calcio y buena fuente de hierro

2021

Filetitos de pechuga de pollo Línea Nuestra Cocina SMU

- Certificación excelente fuente de proteínas, bajo en sodio y 100% carne de pollo



Enrique González Eymin

Gerente Corporativo de Inocuidad | Empresas Carozzi



CERTIFICACIÓN INTA

Un respaldo clave para fortalecer la confianza y proyectar el posicionamiento de Carozzi

En Carozzi, la inocuidad alimentaria es mucho más que una exigencia técnica: es un compromiso intransable con nuestros consumidores, una expresión concreta de nuestro propósito y una práctica cotidiana que cruza toda nuestra operación. Por ello, contamos con una robusta Política de Calidad e Inocuidad, basada en las normas nacionales e internacionales más exigentes. De esta manera aseguramos que nuestros productos cumplan con los más altos estándares de seguridad y calidad alimentaria, protegiendo así la salud de millones de personas en Chile y el mundo.

Las mascotas son un integrante más de nuestra familia y en Carozzi tomamos el compromiso de colaborar con soluciones que permitan darles una vida larga y saludable. Por ello, contamos con productos que las nutren y acompañan en cada etapa de su vida, todos elaborados con estrictos estándares de calidad e inocuidad.

En ese sentido, la certificación INTA forma parte de nuestro compromiso estratégico con la excelencia operativa, la gestión del riesgo y la mejora continua. Por este motivo, es una herramienta clave para alinear todos los procesos de la compañía, fortalecer la confianza de los clientes y respaldar con evidencia objetiva la madurez del sistema.

Para nosotros, el mayor valor de esta certificación es su enfoque técnico, estructurado y transparente, que nos ha permitido validar externamente el nivel de desempeño alcanzado, identificar brechas de mejora y robustecer nuestra cultura organizacional, que se basa en la prevención, el cumplimiento y la toma de decisiones sustentada en datos.

En esa misma línea, destacamos especialmente el profesionalismo y el rigor técnico mostrado por el equipo



evaluador, su visión crítica e independiente, así como sus observaciones y recomendaciones prácticas que han permitido agregar valor real a nuestra gestión. Ha sido de gran valor también su sólido dominio de los requisitos normativos, la correcta interpretación de los criterios técnicos y la aplicación metodológica clara, lo que otorgó credibilidad y objetividad a los resultados obtenidos.

Un punto importante es el enfoque respetuoso, colaborativo y orientado a la mejora, así como la comunicación clara y oportuna, la orientación técnica y la retroalimentación constructiva, que facilitó la comprensión de las observaciones y su traducción en oportunidades concretas de mejora.

“Un punto importante es el enfoque respetuoso, colaborativo y orientado a la mejora, así como la comunicación clara y oportuna, la orientación técnica y la retroalimentación constructiva”.

Este equilibrio entre exigencia técnica y apoyo profesional generó un clima de confianza y aprendizaje, permitiendo que el proceso fuera percibido no solo como una instancia de evaluación, sino como un aporte real al fortalecimiento de nuestro sistema de gestión.

Esta certificación del INTA tiene un impacto directo y positivo en la confianza y el posicionamiento futuro de nuestra empresa. En primer lugar, da respaldo y refuerza nuestra credibilidad frente a clientes, autoridades regulatorias y otras partes interesadas, al demostrar de manera objetiva nuestro cumplimiento.

Desde una perspectiva estratégica, la certificación actúa como un respaldo tangible a nuestro modelo de gestión, evidenciando la solidez de nuestros procesos, la madurez de nuestros controles y nuestro enfoque preventivo en la gestión de riesgos. Esto fortalece la confianza no solo externa, sino también interna, al consolidar una cultura organizacional orientada a la excelencia y la mejora continua. Asimismo, contribuye al fortalecimiento de relaciones comerciales de largo plazo y la diferenciación de Carozzi en entornos cada vez más exigentes y regulados.



Dr. Fernando Vio del Río

Miembro Honorario de la Academia de Medicina de Chile | Director INTA 2002-2010

DE LA SAT A LA DIRECCIÓN DE ASISTENCIA TÉCNICA

Una evolución marcada por la excelencia y la articulación con la industria

La Secretaría de Asistencia Técnica (SAT) fue creada en el año 1994 con la misión de conectar la actividad académica del INTA con la industria alimentaria, farmacéutica y organismos públicos. Su objetivo ha sido mejorar la calidad nutricional de los alimentos y fomentar hábitos alimentarios saludables. En el año 2012 la SAT se transformó en la Dirección de Asistencia Técnica del INTA.

Antes del año 1994, el INTA prestaba servicios a las empresas en forma individual, esto es, actividades de investigación y análisis motivadas por la iniciativa de laboratorios específicos sin una coordinación como institución, lo cual hacía muy difícil dar coherencia al quehacer de cada uno de los académicos en esa área específica. Además, como Universidad pública, la Universidad de Chile siempre ha sido reticente a trabajar y coordinarse con el sector privado. Estos antecedentes hacían aún más difícil crear una entidad dentro del INTA que promoviera, coordinara y desarrollara este tema, lo cual se logró bajo la dirección del Dr. Ricardo Uauy (1994-2002).



Al asumir la Dirección del INTA el año 2002, la SAT no lograba consolidarse bajo la dirección de varios directores académicos, sin poder generar una línea definida de trabajo. Al ser una de las caras visibles de la institución ante el medio externo, especialmente con el sector privado, se decidió que el Director asumiera personalmente la dirección de la SAT.

“Este equipo ha logrado un gran reconocimiento en el sector privado, pudiendo llegar a prácticamente todas las empresas relevantes de alimentos en el país y obtener convenios de asesoría y servicios de enorme beneficio para el INTA y las empresas”.

Allí comenzó uno de los trabajos más interesantes y satisfactorios que me ha tocado vivir, por varias razones. La primera y fundamental, porque se había constituido un grupo humano excepcional bajo la dirección de Carmen Gloria Yáñez, que ha permanecido unido y activo hasta el presente. Esto fue consecuencia de la constancia y capacidad de trabajo en equipo de Carmen Gloria, para lo que contaba con una formación de alto nivel en la Facultad de Economía y Negocios de la Universidad de Chile. Hasta el presente, reunirse con Carmen Gloria y su equipo es un agrado de lo que siempre resulta algo positivo por su calidez, excelentes habilidades sociales, conocimiento técnico y capacidad para resolver problemas complejos.

En este punto me voy a detener, porque al igual que Carmen Gloria, cada una de las integrantes de la SAT y actual Dirección, se han preocupado de capacitarse en sus temas. Muchas han sido alumnas del Magíster en Nutrición y Alimentos del INTA y una de ellas está cursando actualmente un doctorado. Este equipo ha logrado un gran reconocimiento en el sector privado, pudiendo llegar a prácticamente todas las empresas relevantes de alimentos en el país y obtener convenios de asesoría y servicios de enorme beneficio para el INTA y las empresas.

La segunda razón fue la necesidad de mejorar el Laboratorio Centro de Alimentos y ponerlo a la altura de los requerimientos de análisis de las empresas y del país. Para ello se inició un largo y difícil proceso de acreditación, con renovación de las instalaciones, equipos y protocolos, lo que llevó varios años, pero al final logró que el INTA tuviese un Centro de Alimentos reconocido por las empresas y competitivo con otros centros existentes en el país. Además, en esa época se instaló el “sello del INTA” que se ofrecía a productos que contaban con los requisitos para ser considerados alimentos saludables y, por tanto, recomendados por la institución. Para ello se requería de un control del producto, que necesariamente debía realizarse en un laboratorio institucional.

La tercera razón era económica. Hasta la década del 2000, el INTA había logrado desarrollar su tarea gracias al aporte de la Universidad y de algunos proyectos internacionales generados principalmente por los directores anteriores, Fernando Monckeberg y Ricardo Uauy.

La complejidad de las tareas y los constantes desafíos que asumía la institución generaron la urgente necesidad de aumentar nuestros ingresos. Para suplir esta concreta situación fue necesario impulsar -y diversificar- la actividad de asistencia técnica, de modo de aportar los recursos que la realidad estaba imponiendo. Desde ese momento, a la fecha, la actividad de asistencia técnica ha constituido un significativo aporte económico al INTA que le ha permitido, en forma continua, realizar inversiones para su propio crecimiento tecnológico y, además, entregar un constante apoyo a la gestión institucional.

En su permanente papel de apoyo a la creación y desarrollo de políticas públicas, en 1998 el INTA se comprometió con el programa VIDA CHILE del Ministerio de Salud y creó la Corporación 5 al Día Chile para ejecutar el programa mundial “5 al Día” en el país, ambos para promover una alimentación saludable en la población. Estos programas eran de alta visibilidad pública y obligaban a tener una coherencia muy estricta entre lo que se proponía al país como política pública, y los servicios de asesoría a empresas de alimentos, que no siempre tenían productos saludables. Esto significó que en varias ocasiones se desecharon o se puso término a convenios con empresas, cuyos productos no cumplían los requisitos mínimos exigidos para que fueran considerados alimentos saludables y estuviesen de acuerdo con los principios del INTA.

“En varias ocasiones se desecharon o se puso término a convenios con empresas, cuyos productos no cumplían los requisitos mínimos exigidos para que fueran considerados alimentos saludables y estuviesen de acuerdo con los principios del INTA”.



Así fue como se fue dando lo que podría llamarse un “círculo virtuoso”:

- Una misión clara y definida que cumplir.
- Un equipo humano de excelencia, muy bien capacitado, respetado, con una líder indiscutida, en formación y entrenamiento permanentes, con gran capacidad para relacionarse con los académicos del INTA, y al mismo tiempo con las empresas.
- Respaldo científico y técnico del INTA.
- Respaldo de los académicos, del personal de colaboración y del Centro de Alimentos.
- Excelente capacidad de gestión y ejecución de convenios y administración de los recursos obtenidos.

Como consecuencia de lo anterior, hoy día tenemos una Dirección de Asistencia Técnica que es fundamental para la institución, no solo por su aporte económico, sino también por su contribución al funcionamiento administrativo interno y, especialmente, por la visibilidad del INTA en la comunidad y por su vinculación con el medio de la Universidad de Chile.

Me siento orgulloso de la tarea realizada y felicitaciones en este aniversario.

Le deseamos larga y fructífera vida a la Dirección de Asistencia Técnica del INTA.



Constanza Golusda Valenzuela

Ingeniera de Alimentos | Ejecutiva comercial Asistencia Técnica INTA

UNA CARRERA CONSTRUIDA CON PROPÓSITO

Aprendizaje, desafíos y evolución profesional

Mirando hacia atrás, veo a esa joven recién salida de la universidad, llena de ilusiones, pero también embargada por la incertidumbre de cómo todo lo aprendido durante cinco años, podía transformarse en algo útil para la industria y en un verdadero aporte a la sociedad en el rol que me propusiera la vida.

La fortuna estuvo de mi lado, llegué al INTA para realizar un reemplazo por un par de meses, pero encontré mucho más que eso: encontré un espacio donde desarrollar mis sueños profesionales. En ese entonces, la Asistencia Técnica era un área apenas conformada por solo dos profesionales, pero compartíamos un mismo anhelo: crecer, consolidarnos y construir algo con bases sólidas y una mirada de futuro.

“Hemos construido una cultura sólida, basada en la honestidad, la confianza y la amistad”.

La “receta” era sencilla, aunque exigente: dar lo mejor de cada una en cada tarea. Desde lo más cotidiano, como contestar el teléfono con amabilidad, hasta cumplir siempre lo prometido. Y si nos equivocábamos, corregíamos y continuábamos adelante. Creo que ese sello ha sido clave en nuestra evolución y en la confianza que nuestros clientes han depositado en nosotros durante estos 30 años... y ojalá por muchos más.

En este camino hemos construido una cultura sólida, basada en la honestidad, la confianza y la amistad, con una profunda convicción: poner siempre al cliente en el centro de nuestro trabajo. Eso nos ha permitido avanzar en momentos difíciles y también celebrar los logros con orgullo, sabiendo que en cada tarea dimos lo mejor de nosotras.

Recordando puedo identificar hitos que marcaron un antes y un después. Uno de los más importantes fue el proceso de acreditación del Laboratorio del Centro de Alimentos, que impulsó nuestro crecimiento como equipo y fortaleció significativamente nuestros servicios. Otro gran desafío —compartido por muchos— fue la pandemia, durante la cual logramos mantenernos activos y vigentes a pesar de la incertidumbre.

Ser parte de estos 30 años ha sido, sin duda, un privilegio. He sido testigo del crecimiento de esta unidad, pero también del impacto concreto que hemos tenido en el desarrollo del sector alimentario del país.

Y si algo tengo claro, es que nuestro mayor desafío —y también nuestra mayor oportunidad— sigue siendo el mismo: cuidar la confianza que hemos construido, adaptándonos constantemente a un entorno que no deja de cambiar.



Giselle Pérez

Supervisora del Laboratorio Centro de Alimentos INTA

CUATRO MESES QUE SE CONVIRTIERON EN UNA VIDA PROFESIONAL

Dicen que en la vida hay decisiones que te marcan, pero en mi caso, fue una “suplencia de maternidad” la que reescribió mi destino. Corría el año 2008; yo tenía apenas 19 años, una maleta llena de curiosidad y un contrato por solo cuatro meses bajo el brazo. Si alguien me hubiera dicho en ese entonces que esos 120 días se transformarían en más de una década y media de crecimiento, probablemente habría revisado el cálculo de probabilidades con el rigor de un análisis proximal.

“Treinta años se dicen rápido, pero se construyen minuto a minuto, análisis tras análisis”.

Mis inicios fueron en el área de análisis clásicos del Laboratorio Centro de Alimentos. Recuerdo perfectamente mis jornadas entre matraces, determinando fibras y parámetros proximales. Éramos un equipo pequeño, apenas diez personas que funcionábamos como una familia bien calibrada. En ese entonces, el laboratorio era un mundo por descubrir, y mi inquietud natural -esa que mis colegas conocen bien- me impulsaba a mirar siempre un poco más allá del resultado inmediato.

Sin embargo, el verdadero reactivo de cambio llegó cuando se me presentó el desafío de “cruzar a la otra vereda”: asumir la supervisión. Fue un salto cuántico. Dejé de ser responsable únicamente de mis propios resultados para empaparme de la cultura de la calidad. Nos enfrentamos al rigor de la acreditación por el INN bajo la norma ISO 17025, un proceso que nos enseña que la precisión no es solo un número, sino una promesa de confianza hacia nuestros clientes.

Con el paso de los años, vi al laboratorio transformarse. Lo que antes era un espacio íntimo, creció en infraestructura y personal. La industria nos exigía nuevas metodologías. Fue aquí donde comprendí que, aunque las máquinas se calibran con estándares, los equipos humanos se lideran con empatía. Mi rol evolucionó hacia las habilidades blandas, entendiendo que para que un laboratorio funcione con éxito, el engranaje humano es tan vital como el reactivo más puro.

Hoy, en el marco de este 30 aniversario, miro hacia atrás y no puedo sino sentir una profunda gratitud. Agradezco a la jefatura por haber visto en esa joven de 19 años el potencial para liderar, por las constantes capacitaciones y, sobre todo, por brindarme un espacio donde he podido desarrollarme profesional y personalmente.

Treinta años se dicen rápido, pero se construyen minuto a minuto, análisis tras análisis. Me siento honrada de ser parte de esta historia, de haber pasado de los análisis a la gestión, y de seguir contribuyendo a que cada valor entregado por este laboratorio sea, por sobre todo, un sello de excelencia.

A portrait of a woman with long, wavy brown hair, wearing red-rimmed glasses and a black collared shirt. She is smiling and looking towards the camera. A gold chain necklace with a circular pendant is visible. The background is a light beige wall. On the right side, there is a blue graphic overlay with white text.

CIERRE

La asistencia
técnica como
aporte al desarrollo
institucional. Una
mirada de futuro

Cerrar esta Memoria de los 30 años de Asistencia Técnica del INTA también es reconocer una parte fundamental de la historia de nuestro Instituto. En 2026, cuando INTA cumpla 50 años, resulta evidente que la Asistencia Técnica ha sido mucho más que una unidad de servicios. Ha sido una forma concreta de cumplir la misión pública de la Universidad de Chile: poner el conocimiento científico al servicio del país, contribuyendo a mejorar la calidad, la inocuidad, la información y el valor nutricional de los alimentos.

“Ese trabajo, muchas veces silencioso, ha tenido un impacto real en la industria, así como en la salud pública, la innovación alimentaria y la confianza de la ciudadanía”.

Durante estas tres décadas, Asistencia Técnica ha ayudado a transformar la ciencia en confianza. Cada análisis, certificación, asesoría, auditoría o estudio ha contribuido a que las decisiones del sector productivo se apoyen en evidencia y a que las personas puedan acceder a alimentos más seguros, mejor caracterizados y con información más transparente. Ese trabajo, muchas veces silencioso, ha tenido un impacto real en la industria, así como en la salud pública, la innovación alimentaria y la confianza de la ciudadanía.

Mirar hacia adelante exige reconocer que los desafíos actuales son más complejos que los de hace 30 años. El sistema alimentario enfrenta presiones simultáneas: cambio climático, menor disponibilidad de agua dulce, pérdida de producción en el campo, aumento de pérdidas y desperdicios a lo largo de la cadena, nuevas exigencias regulatorias y una población que envejece en un contexto de obesidad, diabetes, enfermedades crónicas no transmisibles y otras condiciones de nutrición compleja.

Por ello, la seguridad alimentaria del futuro no puede entenderse solo como la disponibilidad de alimentos. Debe incluir alimentos nutritivos, inocuos, accesibles, sostenibles y pertinentes a las distintas realidades del país. Debe considerar lo que ocurre desde la producción primaria hasta el procesamiento, la distribución, la mesa familiar y el manejo de residuos. También debe reconocer que la inocuidad alimentaria será un desafío creciente en escenarios de cambio climático, de estrés hídrico, de nuevas condiciones de conservación y de una mayor vulnerabilidad de las cadenas productivas.



En este contexto, la vinculación técnica, transparente y bien regulada con el sector productivo es necesaria para convertir la evidencia científica en mejoras concretas. El rol del INTA no es reemplazar la regulación pública ni avalar intereses comerciales. Nuestro rol es aportar análisis independiente, criterio técnico, capacidad científica y una mirada ética orientada al bien común. Desde esa posición, Asistencia Técnica puede acompañar procesos de reformulación, mejorar los perfiles nutricionales, fortalecer la inocuidad, apoyar el cumplimiento normativo, reducir pérdidas, valorizar subproductos y contribuir a sistemas alimentarios con menor impacto ambiental.

Este equilibrio es central. La colaboración con la industria solo tiene sentido cuando se realiza desde la independencia académica, la transparencia, la rigurosidad metodológica y el compromiso con la salud de la población. Esa ha sido y debe seguir siendo la base del sello INTA: trabajar con evidencia, mantener límites claros y poner siempre por delante el interés público.

En los próximos años, Asistencia Técnica deberá consolidarse como una plataforma estratégica de ciencia aplicada, capaz de articular laboratorios, académicos, profesionales, estudiantes, empresas, organismos públicos y comunidades. Su desafío será contribuir a entornos alimentarios más saludables, alimentos más inocuos, menor desperdicio, mayor sostenibilidad y mejores decisiones a lo largo de toda la cadena

“La seguridad alimentaria del futuro no puede entenderse solo como la disponibilidad de alimentos. Debe incluir alimentos nutritivos, inocuos, accesibles, sostenibles y pertinentes a las distintas realidades del país”.



alimentaria. En ese camino, reformular productos para reducir nutrientes críticos y, cuando corresponda, disminuir los sellos de advertencia debe entenderse como parte de una agenda mayor: proteger la salud de las personas y del planeta.

A 30 años de su creación, Asistencia Técnica puede mirar hacia atrás con orgullo. Pero, sobre todo, debe mirar hacia adelante con responsabilidad. El país necesita ciencia aplicada que dialogue con el mundo productivo, anticipe riesgos, acompañe la innovación y mantenga siempre su compromiso con la salud de las personas, la seguridad alimentaria y el cuidado del planeta.



El país necesita ciencia aplicada que dialogue con el mundo productivo, anticipe riesgos, acompañe la innovación y mantenga siempre su compromiso con la salud de las personas, la seguridad alimentaria y el cuidado del planeta”.

Prof. Lee Meisel

Directora 2026-2030 | INTA-Universidad de Chile



2021-2026

CERTIFICACIONES INTA

2021

Carne molida de vacuno 10% Línea Nuestra Cocina SMU

- Certificación 100% carne de vacuno, excelente fuente de proteínas



2022

Pan Protein10 Ideal

- Certificación contenido de proteínas



2021

Carne tártaro de vacuno 4% Línea Nuestra Cocina SMU

- Certificación 100% carne de vacuno, excelente fuente de proteínas y extra magro



2023

Alimento
Goodnes Nestlé

- Certificación contenido de betaglucanos



2025

Carnes de vacuno Cuisine & Co
The Protein Company

- Certificación bajo en sodio, libre de soya y libre de gluten



2025

Wild Protein
Wild Foods

- Certificación contenido de proteínas



2026

Wild Protein
Wild Foods

- Certificación contenido de creatina monohidrato













Tres décadas de ciencia aplicada

La huella en la industria de la Dirección de Asistencia Técnica del INTA-Universidad de Chile

El presente documento recorre estas tres décadas, desde sus inicios y desarrollo institucional, pasando por el fortalecimiento de sus capacidades analíticas y de investigación, hasta la consolidación de sus servicios estratégicos y certificaciones. Asimismo, aborda el impacto de sus estudios clínicos y las voces que han sido parte de este proceso, demostrando un modelo que integra ciencia, salud pública y desarrollo productivo al servicio del país.



ASISTENCIA
TÉCNICA
DINTA.CL