Growth Business
INNOVACIÓN

Proyecto apoyado por
CORFO

Región de Coquimbo

FOODLAB LIMARÍ

Innovación agroalimentaria, prototipado y desarrollo de nuevos productos

www.growthbusiness.cl

VIRALIZA FORMACIÓN 2026

El programa

01

Descripción

Programa apoyado por CORFO y ejecutado por Growth Business, que busca fortalecer las capacidades de emprendedores y pequeños negocios del sector agroalimentario de la provincia del Limarí.

02

Público Objetivo

Emprendedores, personas con ideas de negocio y pequeños negocios agroalimentarios del Limarí, con articulación territorial y convocatoria que considera también Choapa.

03

Contexto Productivo

Frutas, hortalizas, olivos, uvas pisqueras, productos caprinos y saberes locales ofrecen oportunidades para transformar materias primas en alimentos diferenciados.

04

Línea de Financiamiento

Viraliza Formación para el Emprendimiento y la Innovación. Convocatoria Choapa y Limarí 2026, Comité de Desarrollo Productivo Regional de Coquimbo.

Malla curricular

Marzo

Lanzamiento de programa

Módulo 1

Innovación alimentaria e identidad territorial

Docente
Luis Cabrera

6h lectivas

Abril

Módulo 2

Propiedades nutricionales y funcionales

Docente
Vilbett Briones

6h lectivas

Módulo 3

Inocuidad y etiquetado

Docente
Jonathan Cisternas

6h lectivas

Módulo 4

Formulación y diseño de productos

Docente
Patricio Cabrera

6h lectivas

Módulo 5

Modelo de negocio y comercialización

Docente
Marco León

10h lectivas

Mayo

Módulo 6

Prototipado, validación y Demo Day

Docente
Luis Cabrera

6h lectivas

Demo Day

Programación formativa

40 horas lectivas

06 módulos formaticos

01 Demo Day final

MÓD.	CONTENIDO	LECTIVAS	FECHAS	HORARIO
	Lanzamiento FoodLab Limarí		24 de marzo de 2027	16:00 - 18:00 horas
01	Innovación alimentaria e identidad territorial	6 h	30 y 31 de marzo de 2027	18:00 - 21:00 horas
02	Propiedades nutricionales y funcionales	6 h	06 y 07 de abril de 2027	18:00 - 21:00 horas
03	Inocuidad y etiquetado	6 h	13 y 14 de abril de 2027	18:00 - 21:00 horas
04	Formulación y diseño de productos	6 h	20 y 21 de abril de 2027	18:00 - 21:00 horas
05	Modelo de negocio y comercialización	10 h	27 y 28 de abril de 2027 29 de abril de 2027	18:00 - 21:00 horas 17:00 - 21:00 horas
06	Prototipado, validación y Demo Day	6 h	04 y 05 de mayo de 2027	18:00 - 21:00 horas
	Demo Day Presentación final de iniciativas		19 de mayo de 2027	16:00 - 18:00 horas

Contenido del programa

M1 | M2 | M3 | M4 | M5 | M6

MÓDULO 1

Oportunidades de innovación alimentaria e identidad territorial del Limarí

Conocer el potencial agroalimentario del Limarí e identificar oportunidades de valor agregado a partir de materias primas, saberes locales, atributos territoriales y tendencias de consumo.

Contenidos del Módulo

1. Apertura y objetivos del programa
2. Contexto agroalimentario del Limarí
3. Materias primas y saberes locales
4. Identidad territorial como valor
5. Tendencias de innovación alimentaria
6. Desafíos individuales de innovación



Relator
Luis Cabrera

6 horas
lectivas

Contenido del programa

M1 | **M2** | M3 | M4 | M5 | M6

MÓDULO 2

Propiedades nutricionales y funcionales de alimentos locales

Reconocer el valor nutricional, funcional y diferencial de los alimentos locales, e integrar sus atributos a nuevas propuestas de productos y relatos comerciales.

Contenidos del Módulo

1. Fundamentos de nutrición aplicada
2. Propiedades de alimentos locales
3. Tendencias de alimentación saludable
4. Atributos nutricionales diferenciadores
5. Casos de productos con valor agregado



Relatora
Vilbett Briones

6 horas
lectivas

Contenido del programa

M1 M2 **M3** M4 M5 M6

MÓDULO 3

Inocuidad, etiquetado y condiciones habilitantes

Comprender las condiciones básicas necesarias para elaborar alimentos seguros y comercializables, integrando inocuidad, etiquetado y formalización.

Contenidos del Módulo

1. Buenas prácticas de manufactura
2. Inocuidad alimentaria básica
3. Rotulado y etiquetado nutricional
4. Información obligatoria y atributos
5. Producción y formalización
6. Errores frecuentes



Relator
Jonathan Cisternas

6 horas
lectivas

Contenido del programa

M1 M2 M3 **M4** M5 M6

MÓDULO 4

Formulación básica y diseño de productos alimentarios

Transformar una materia prima, receta o idea en una propuesta de producto, considerando ingredientes, formato, atributos, sostenibilidad y una ficha técnica inicial.

Contenidos del Módulo

1. Diseño de productos alimentarios
2. Formulación y pruebas iniciales
3. Ingredientes y formatos
4. Vida útil preliminar y calidad
5. Sostenibilidad y recursos locales
6. Ficha técnica inicial



Relator
Patricio Cabrera

6 horas
lectivas

Contenido del programa

M1 M2 M3 M4 **M5** M6

MÓDULO 5

Modelo de negocio, costos y estrategia comercial

Fortalecer el potencial comercial de las ideas y emprendimientos alimentarios, desarrollando su propuesta de valor, canales, costos, precios y comunicación.

Contenidos del Módulo

1. Modelo de negocio para alimentos
2. Segmentos de clientes y canales
3. Costos, precio y margen
4. Propuesta de valor
5. Relato comercial e identidad
6. Estrategia de comunicación y ventas



Relator
Marco León

10 horas
lectivas

Contenido del programa

M1 M2 M3 M4 M5 **M6**

MÓDULO 6

Prototipado, validación y Demo Day

Desarrollar prototipos de baja resolución, recoger retroalimentación y preparar una presentación de los productos, sus atributos y su oportunidad comercial.

Contenidos del Módulo

1. Prototipo de baja resolución
2. Empaque preliminar y relato de valor
3. Validación inicial con usuarios o pares
4. Ajustes a la propuesta
5. Preparación del pitch
6. Presentación en Demo Day



Relator
Luis Cabrera

6 horas
lectivas

Equipo de relatores/as

Profesionales vinculados a innovación, alimentos, inocuidad, negocios y prototipado.

Expertos que acompañarán tu aprendizaje:

- Innovación y emprendimiento
- Desarrollo de productos alimentarios
- Modelos de negocio y comercialización
- Inocuidad y normativas
- Prototipado y validación

Relatores/as del programa



Relator

Luis Cabrera

MÓDULO 1
Innovación alimentaria e identidad territorial

MÓDULO 6
Prototipado, validación y Demo Day

Doctor© en Derechos y Administración de Empresas por la Universidad de Lleida; Máster en Innovación y Emprendimiento por la Universitat de Barcelona; Master in Business Administration (MBA) por la Universidad de Sevilla; Magíster en Innovación por la Pontificia Universidad Católica de Chile; Ingeniero© Civil Industrial por la Universidad Central de Chile; Ingeniero Comercial por la Universidad de La Serena; Diplomado en Física Moderna: Termodinámica, Mecánica Cuántica y Relatividad por la Universidad de Concepción. Se ha desempeñado como Director de la Asociación de Exportadores de Chile, Director de Chile Emprende y Director de Proyecto en diversos programas relacionados con el I+D+i+e+TT, como también en programas estratégicos en Eficiencia Hídrica, Energías Renovables, Agricultura del Desierto y Minería. Ha sido asesor de instituciones como la Compañía Minera del Pacífico, Gobierno Regional Atacama, Universidad de Tarapacá, Universidad de Atacama, CORFO, Lundin Foundation (Canadá), Clúster de Minería, entre otros, y como expositor internacional en instituciones como Pro-Colombia, Fenalco e Instituto Tecnológico Metropolitano de Medellín. Con más de 15 años de experiencia como docente universitario en las áreas de innovación y gestión estratégica. Ha fundado y desarrollado empresas en Chile, Colombia y EEUU; en la actualidad se desempeña como Director de Growth Business y participa como expositor en materias de Innovación y Gestión Estratégica en distintas instituciones público/privadas.

Relatores/as del programa



Relatora

Vilbett Briones

MÓDULO 2

Propiedades nutricionales y funcionales de alimentos locales

Ingeniera en Alimentos por la Universidad de La Serena e Ingeniera Civil Industrial por la Universidad Andrés Bello; Doctora y Magíster en Ciencias de la Ingeniería por la Pontificia Universidad Católica de Chile. Actualmente es Profesora Titular, Directora de la Escuela de Ingeniería en Alimentos y Coordinadora del Doctorado en Ingeniería en Alimentos y Bioprocesos de la Universidad de La Serena. Cuenta con una destacada trayectoria académica y científica en tecnologías de conservación de alimentos, propiedades fisicoquímicas y nutricionales, extracción de compuestos bioactivos y desarrollo de alimentos funcionales. Ha dirigido y participado en numerosos proyectos de investigación financiados por FONDECYT, FONDEF, FIA y CORFO, relacionados con valorización de materias primas, tecnologías emergentes y aprovechamiento de recursos agroalimentarios. Es autora de publicaciones científicas internacionales y posee amplia experiencia en docencia de pregrado y postgrado en nutrición, ciencias y tecnología de los alimentos.

Relatores/as del programa



Relator

Jonathan Cisternas

MÓDULO 3

Inocuidad, etiquetado y condiciones habilitantes

Ingeniero de Ejecución en Bioprocesos por la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso; Magíster en Ciencias, mención Ingeniería en Alimentos, y Doctor en Ingeniería en Alimentos y Bioprocesos por la Universidad de La Serena. Docente e investigador con más de 12 años de experiencia en educación superior, especializado en bioquímica, microbiología, análisis y control de alimentos y procesos industriales. Ha ejercido funciones académicas en la Universidad Santo Tomás, Universidad de La Serena y Universidad Central de Chile, impartiendo asignaturas y desarrollando actividades de laboratorio. Cuenta con experiencia aplicada en puesta en marcha y operación de plantas de procesamiento de alimentos cárnicos y productos lácteos caprinos, análisis de composición de alimentos y operación de equipamiento industrial. Posee formación en normas de calidad, técnicas de esterilización y operación de autoclaves. Es autor y coautor de publicaciones científicas internacionales vinculadas a bioprocesos, composición bioquímica y actividad antimicrobiana.

Relatores/as del programa



Relator

Patricio Cabrera

MÓDULO 4

Formulación básica y diseño de productos alimentarios

Ingeniero Civil Químico por la Universidad Técnica Federico Santa María, con Diplomado en Economía Circular por la Universidad Andrés Bello y más de 9 años de experiencia en desarrollo tecnológico, optimización de procesos industriales e innovación aplicada a minería, alimentos y economía circular. Especialista en diseño y escalamiento de procesos, implementación de plantas piloto e industriales, evaluación técnico-económica y gestión de proyectos de I+D+i. Se desempeñó como Director Técnico de BELOOP SpA, liderando soluciones tecnológicas orientadas a la economía circular y cumplimiento de la Ley REP, incluyendo la ejecución de fondos CORFO. Actualmente es Ingeniero Asesor de Growth Business y Consultor de Sinestesia SpA, desarrollando estrategias de economía circular, diagnósticos productivos y evaluaciones de proyectos. Previamente fue Jefe de Operaciones de CRUSTANIC SpA, liderando la implementación de una planta de producción de quitosano, y participó en proyectos tecnológicos de la Universidad Técnica Federico Santa María y Compañía Minera Teck Quebrada Blanca.

Relatores/as del programa



Relator

Marco León

MÓDULO 5

Modelo de negocio y comercialización

Ingeniero Comercial por la Universidad Católica del Norte, con más de 20 años de experiencia liderando estrategias comerciales y de marketing B2B/B2C, transformación digital y desarrollo de negocios en empresas y startups de eCommerce en Chile y Latinoamérica. Especialista en omnicanalidad, gestión de KPI, CRO y Customer Experience (CX), con sólida trayectoria en negociación y construcción de alianzas estratégicas. Fue Founder & CCO/CMO de cambiatuneumatico.com (Chile-Perú), donde impulsó la expansión regional, optimizó embudos de conversión y lideró equipos comerciales, incluyendo levantamiento de capital y adjudicación de fondos CORFO. Previamente se desempeñó en Movistar Empresas (Jefe de Industria y Account Manager), CORFO (Brand Manager Atracción de Inversiones) y Bridgestone (Price Controller). Cuenta con inglés avanzado y manejo de herramientas como Salesforce, Dynamics, Pipedrive, Genesys Cloud, SAP y analítica de ventas.

Metodología de aprendizaje

01

Diagnóstico inicial

Brechas, capacidades y oportunidades en la industria agroalimentaria.

02

Formación aplicada

Herramientas de innovación, nutrición, inocuidad y comercialización.

03

Diseño del producto

Formulación, ficha técnica y propuesta de valor.

04

Prototipado y validación

Prototipos de baja resolución y mejora iterativa.

05

Demo Day

Presentación y vinculación con el ecosistema regional.

Resultados Esperados

Prototipo conceptual o de baja resolución · Propuesta de valor · Estrategia comercial · Pitch final

Sé parte de

FoodLab Limarí

Fecha ejecución Programa

Marzo a Junio

Horario

18:00 a 21:00 horas

Modalidad

Presencial

Lugar de ejecución presencial

Provincia del Limarí

Cobertura territorial y convocatoria

Provincias de Limarí y Choapa

Convocatoria e inscripción

www.growthbusiness.cl

Postulaciones sujetas a requisitos y selección definidos por el programa.

Proyecto apoyado por

CORFO

Ejecutado por

Growth Business
INNOVACIÓN

FOODLAB LIMARÍ

Innovación agroalimentaria y emprendimiento

www.growthbusiness.cl