

Ficha de desafío empresarial

Congreso i2T 2026 | AGROSUPER



Calidad y consistencia superior de productos: Mejora de inocuidad y vida útil en productos cárnicos

Empresa	AGROSUPER S.A
Página web	www.agrosuper.cl
Giro o sector	Producción, faenación, distribución y comercialización de proteína animal y alimentos procesados
Tamaño de la empresa	Grande
Título del desafío	Calidad y consistencia superior de productos: Mejora de inocuidad y vida útil en productos cárnicos
Descripción del desafío o necesidad principal	Agrosuper busca desarrollar soluciones científicas y tecnológicas que permitan mejorar la inocuidad, estabilidad y vida útil de productos cárnicos frescos y procesados. El desafío considera controlar microorganismos patógenos y bacterias deteriorantes mediante tecnologías biotecnológicas, físicas o de formulación, además de reducir o reemplazar aditivos conservantes sin comprometer la seguridad alimentaria ni la calidad del producto.
Contexto en que ocurre el desafío	Procesos de elaboración, conservación y distribución de productos cárnicos frescos y procesados.
Importancia para la organización	La inocuidad y calidad consistente de los productos son factores críticos para mantener la confianza de consumidores, cumplir estándares regulatorios y asegurar competitividad en mercados nacionales e internacionales. Además, extender la vida útil permite disminuir pérdidas por merma, optimizar logística y responder a tendencias de consumo orientadas hacia productos más naturales y con menos aditivos.
Qué ocurre actualmente si no se resuelve	Existe riesgo de disminución en la vida útil, mayores pérdidas de producto por deterioro microbiológico y potenciales impactos en inocuidad alimentaria. También se limita la capacidad de innovar hacia formulaciones más limpias (“clean label”), afectando competitividad, eficiencia operacional y sostenibilidad económica.
¿Han intentado previamente alguna solución?	Sí
Descripción de intentos previos	Se han utilizado estrategias tradicionales de conservación, como uso de aditivos, optimización de cadena de frío y mejoras en sanitización de procesos. Sin embargo, estas medidas presentan limitaciones para extender significativamente la vida útil, reducir conservantes o controlar ciertos microorganismos resistentes sin afectar atributos sensoriales o costos operacionales.
Tipo de colaboración esperada con Duoc	Ideación de solución