



ALIMENTOS INNOVADORES PARA LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES RELACIONADAS CON LA INFECCIÓN POR *HELICOBACTER PYLORI*

Ileana Gonzalez Bonet

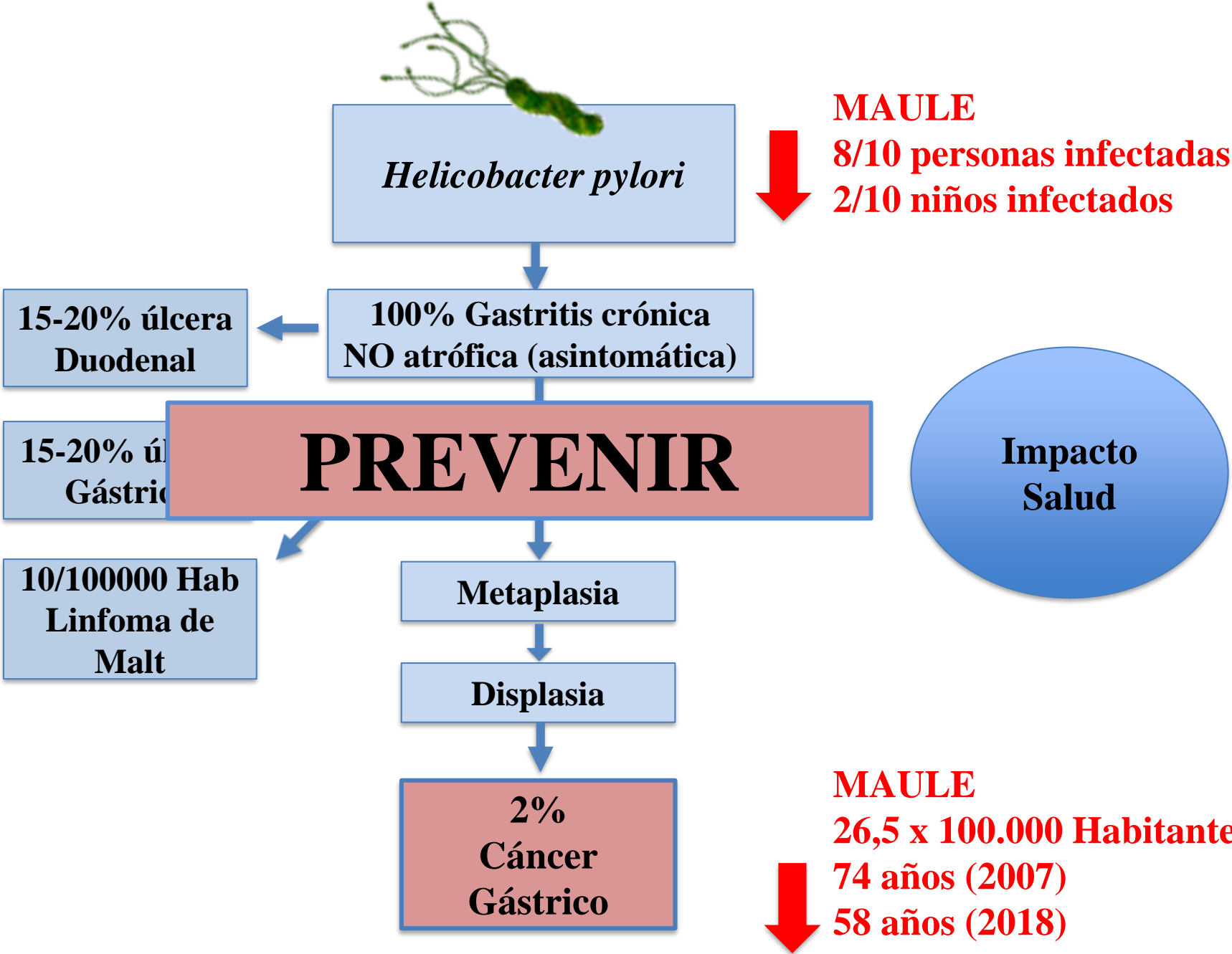
Profesor Adjunto

Departamento de Ciencias Pre-Clínicas

Facultad de Medicina

Universidad Católica del Maule

Problema/oportunidad



Problema/oportunidad

22%
agroindustria
nacional

• 300 toneladas de residuos
y/o subproductos /año

Impacto
ambiental



**Valorizar residuos
Eco-sostenible.**

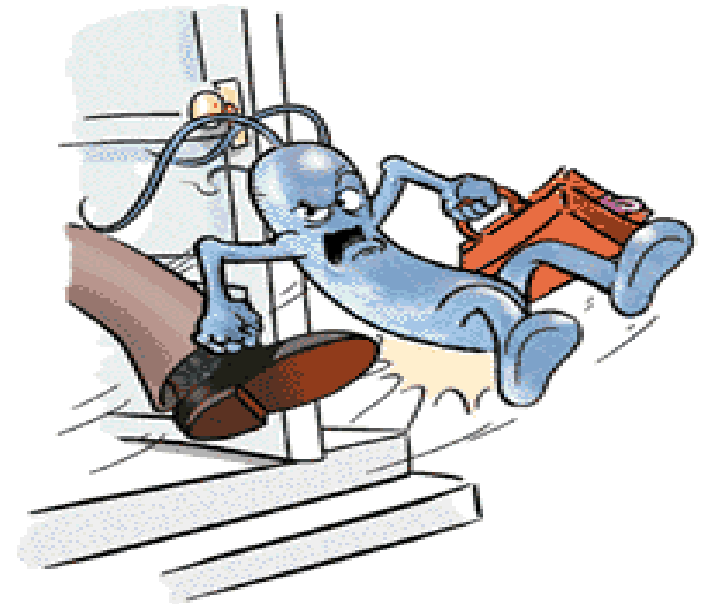
Impacto
Salud

32% de
Producción
aceite Oliva

• 100 toneladas de
residuos /año

Impacto
Competitividad
Regional

Antecedentes

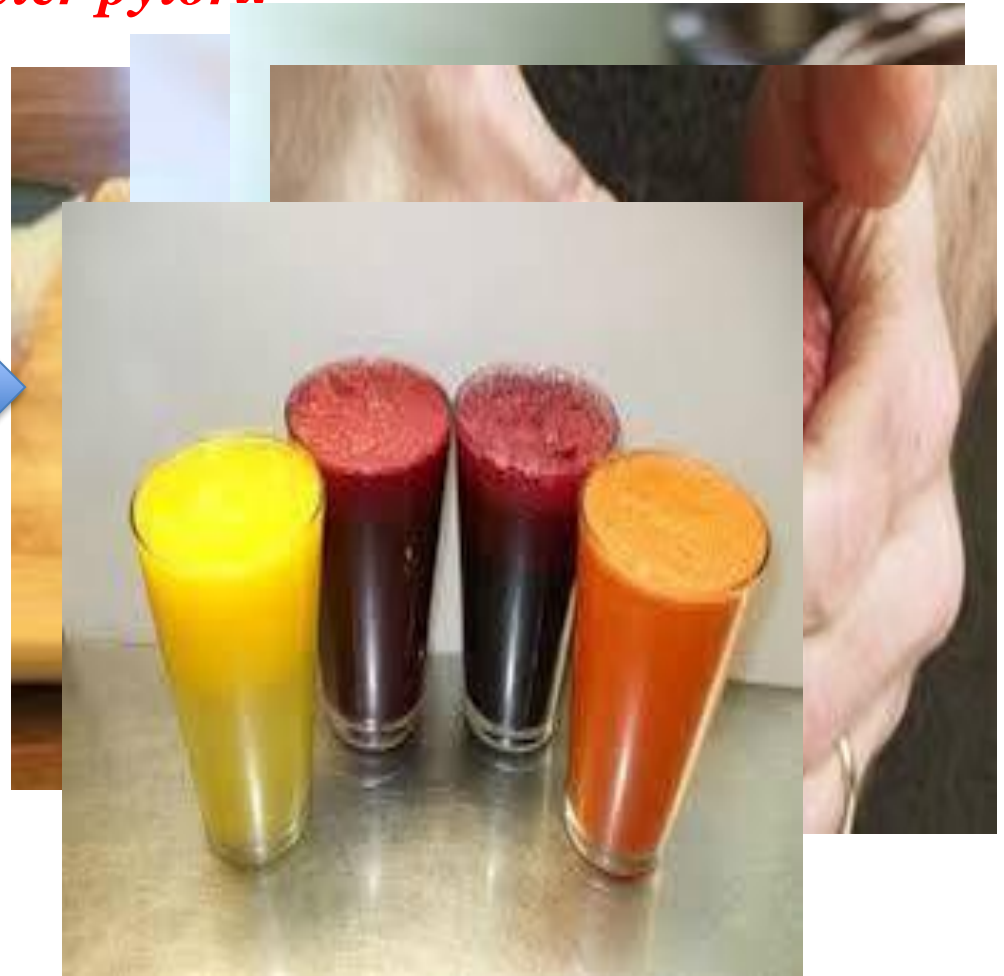


**Prevenir
colonización**



Solución

Desarrollo de un prototipo de **alimento a partir de subproductos** de la agroindustria regional con calidad nutricional y aceptabilidad adecuada que ayuden a **prevenir la infección por *Helicobacter pylori***.



Capacidades



Asociados/Colaboradores/ Beneficiarios



- **Asociados:** Ingenio empresario SA (Vidseca)
- **Colaboradores:** UCNorte, CIAL España, Ecocrea
- **Beneficiarios:**
 - **Directos:**
 - **1.044.950**, habitantes de la Región del Maule
 - **856.859**, personas infectadas por Hp en el Maule
 - **19**, **Emprendedores viñateros** de la provincia de **Cauquenes**
 - **Emprendedor** Caliboro Aventure, comuna de **San Javier**
 - **Pyme** Olivos exportaciones, Provincia de **Curicó**
 - **Indirectos:**
 - **3.883.008.486**, personas con Hp a nivel mundial
 - **13.020.000**, personas infectadas con Hp a nivel nacional
 - **1.312** pequeños productores de viñas de la región