



IPAL fue fundada en el año 1952, con los años se incorporan una serie de nuevos negocios que motivó una reorganización, en el año 2005 queda IPAL como matriz con una serie de empresas, cada una con su negocio específico.

Es así que a través de su subsidiaria **Hendaya** participa en el programa de alimentación escolar de la Junaeb siendo uno de los proveedores más relevantes de Chile.

La filial **Innovalim** produce alimentos preparados con la tecnología Cook and Chill.

Proalsa elabora mezclas y cereales siendo el principal proveedor de marcas propias para cadenas de supermercados y de alimentos para el mercado institucional.

Biarritz es el brazo inmobiliario que se encuentra desarrollando una macro urbanización y desarrollo inmobiliario en Izarra de Lo Aguirre, en la comuna de Pudahuel.

Altasur opera una serie de concesiones turísticas dentro del circuito grande del Parque Nacional Torres del Paine.

Algorta cultiva cereales especializados, limones, paltas y reproduce semillas de hortalizas para la exportación.

Charrabata es la filial de transporte que opera una flota de camiones refrigerados.

**HENDAYA****biarritz.**
Inversión Inmobiliaria**algorta****(innovalim)**



Nuestros Comienzos

Desde 1952, partimos con producción de alimentos deshidratados; sopas, cremas , caldos con la **marca IPAL** y cereales para el desayuno; hojuela chocolatada, anillo frutal, estrellas de miel, esfera de chocolate con la **Marca Natur**.

PROALSA S.A., nace luego de la restructuración de empresas del grupo Ipal, con ello asume la labor productiva desarrollada anteriormente por IPAL S.A.. y se focaliza en proveer a grandes clientes con los mismos productos que elaboraba históricamente IPAL S.A.

Año 2007: **PROALSA sale del mercado detallista con la marca Natur** enfocándose a la elaboración de marca propias en mercado retail, Grandes consumidores, Concesionarios (JUNAEB) y Ministerio de Salud (Años Dorados).

Para el área Grandes Consumidores (Productos Institucionales) sigue ocupando en nombre IPAL en todos los productos.

A contar del año 2011 se comienza con el paulatino de cambio de empaques, pasando de Ipal a Proalsa, siempre manteniendo la calidad que nos caracteriza.

- 2012** Nueva Línea de envasado vertical para mezclas: USD 350.000.
- 2013** Nueva Línea de caldos retail, automatización del proceso de mezcla y envasadora de cereales: USD 1,5 millones.
- 2013** Aprobación plan de inversión para la re-localización de Planta Santa Elena hacia Lo Aguirre que permitirá la duplicación productiva, asegurando excelentes estándares a todos nuestros clientes.
- 2016** Construcción y marcha Blanca nueva planta Lo Aguirre, que generara el doble de capacidad de producción y nuevas líneas de Dilatados y Barras de Cereal.
- 2017** Partida de nueva Planta Lo Aguirre, con 3 nuevas líneas de producción. (Extruido, Dilatado y Barras de Cereal)





equipo:

Somos positivos, respetuosos y cuidamos nuestro ambiente de trabajo, pues trabajando juntos somos mejores.

Flexibilidad:

Buscamos soluciones innovadoras para adaptarnos a los cambios del entorno.

eficiencia:

Siempre podemos hacer mejor las cosas y a bajos costos.

Calidad:

Cumplimos con lo que ofrecemos.

resiliencia:

Superamos las dificultades actuando siempre en forma honesta y respetando las normas.

cOmpromiso:

Nos involucramos en lo que hacemos y buscamos relaciones de largo plazo.



Nuestro Portafolio

Elaboramos productos alimenticios para las distintas áreas de negocios, tales como:

- ❖ **Productos marca propia nacional.** Clientes que compran productos con su marca.
- ❖ **Productos Institucionales.** Clientes que compran producto para uso en casinos y empresas de alimentación.
- ❖ **Productos para propuesta públicas.** Minsal.
- ❖ **Productos para concesionarios.** Clientes que abastecen programas de gobierno como JUNAEB.
- ❖ **Exportaciones.** Clientes en el extranjero.



Todos los productos Proalsa están fabricados bajo los estándares FSSC 22.000



CEREALES



BARRAS DE CEREAL



GRANOLAS Y MUESLI



DILATADOS



AVENA



FRUTA DESHIDRATADA



FRUTOS SECOS



LECHE



ALIMENTOS FUNCIONALES



PURÉ



SOPAS Y CREMAS



CALDOS



Nuestros Clientes Retail

Walmart  Chile



 **TOTTUS**



TOTTUS

PRECIO
uno

SMU



UNIMARC



JUMBO



Todos los productos Proalsa están fabricados bajo los estándares FSSC 22.000



Nuestros Clientes Institucionales



HENDAYA



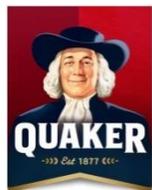
Todos los productos Proalsa están fabricados bajo los estándares FSSC 22.000



Nuestros Clientes Privados - Gobierno



PEPSICO



Todos los productos Proalsa están fabricados bajo los estándares FSSC 22.000

Extruidos | Formato Estuches – Bolsa – Individual | Distintos gramajes





Nuestros Productos Marca Propia: Sopas y Cremas

Sopas y Cremas | Formato Sobre | Familiar 5 Porciones - Individual



Caldos en Cubo | Presentación Estuche 8 y 12 unidades



Puré en escamas | Presentación Bolsas - Estuches



Leche Entera | Polvo Instantánea | Formato Bolsa Autosoportante



Dilatados, Granolas y Extruidos.



Dilatados y Extruidos.





Nueva planta Lo Aguirre



- **11.000 mts²**, construcción en base a normas internacionales asegurando calidad.
- Moderna tecnología y sistemas automatizados.
- 6 líneas de producción:
 - 3 Extrusores
 - Dilatado
 - Barras de Cereal – Fruta
 - Envasado Leches en polvo.
 - Deshidratado; Sopas y Caldos.
- 1.300 tons de capacidad mensual.
- **Somos el Co packer N1 en productos deshidratados y en Cereales de Desayuno.**



DILATADOS

- Al ocupar dilatado nos diferenciaremos ofreciendo productos que **NO existen** en el mercado nacional.
- Generamos una barrera de entrada a competidores con una barra innovadora. **NO MÁS DE LO MISMO.**
- **NO** decoraremos con líquidos solidificables, solo con granos, semillas y / o frutos.
- **NO** ocuparemos bases lácteas o yogurt, que cambian el tono NATURAL de las semillas y granos.
- Entrar a una categoría en crecimiento **DIFERENCIÁNDOSE.**



PERO POR QUE UN GRANO O SEMILLA DILATADO?

- **VES LO QUE COMES;**

Las semillas y granos son pequeños y se pierden visualmente frente a otros granos de mayor tamaño.

Grano sin dilatar



Grano dilatado



- **MÁS NATURAL;**

Al dilatar los granos y semillas toman un sabor tostado, lo que hace innecesario agregarles saborizantes para darles distintas tonalidades de sabores que los terminan alejando de lo NATURAL.

- **ANCIENT GRAINS Y SUPERALIMENTOS;** Con esta base de granos que existen hace más de 10.000 años, hemos seleccionado los posibles ingredientes de nuestras futuras barras para fijar desde su concepción

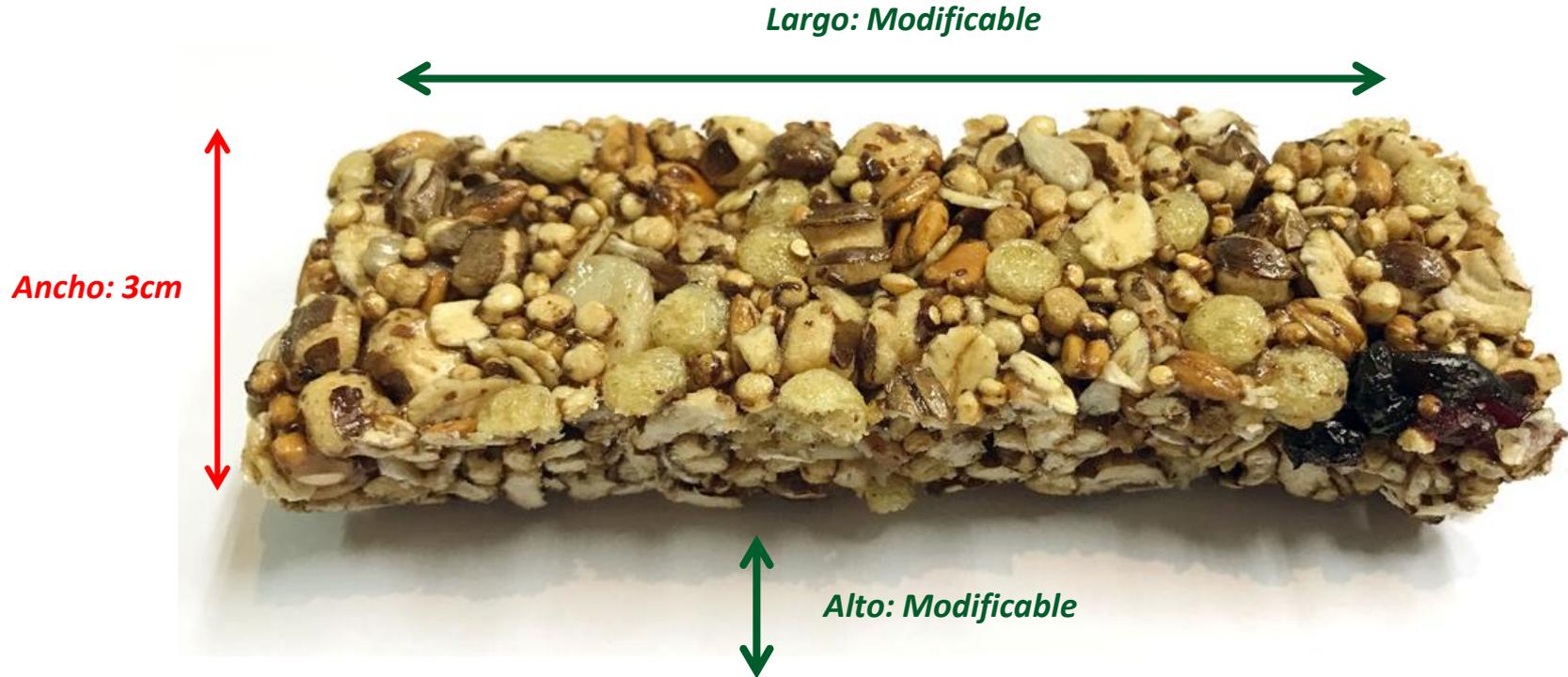
LO MÁS SALUDABLE Y EFICIENTE NUTRICIONALMENTE.

BARRAS DE CEREAL – BARRA DE FRUTA // BASE DILATADO

- Nueva línea de planta LO AGUIRRE, tendrá capacidades técnicas similares a líderes actuales del mercado con mayor flexibilidad , permitiendo lotes menores.
- Nuevas barras serán en **base a Granos / Semillas dilatados** y extruidos. Brindando productos más sanos y libres de sellos.
- Productos más naturales, **vez lo que comes.**
- Productos decorados con granos, semillas o frutos.



LIBRE DE SELLOS



Largo: Modificable



Ancho: 3cm



Alto: Modificable



Ritmo: 200 Kg x Hora



Contacto: Cristóbal Egaña | Jefe Comercial ; (56 9) 44326167 cegana@proalsa.cl

Maria Luisa Etchart Norte 21201, Izarra de Lo Aguirre, Pudahuel, Santiago, Chile.