

## CONVOCATORIA NACIONAL TEMÁTICA 2017

### PROYECTOS DE INNOVACIÓN “Alimentos saludables”

#### Propuestas admitidas

El siguiente es el listado de propuestas admitidas por FIA en el marco de la Convocatoria nacional de proyectos de innovación “Alimentos saludables 2017”.

La publicación de este listado no implica la selección de propuestas.

Código	Nombre de la propuesta	Ejecutor	Asociados
PYT-2018-0203	Desarrollo de alimento funcional a partir del procesamiento de la guayaba para superar las barreras de comercialización y consumo de este fruto fuera de la región de Tarapacá	Empresa Agrícola Altos de Pica Limitada	
PYT-2018-0204	Glutamigo. El aditivo alimentario natural para la generación de harinas más saludables	Universidad de La Frontera	Molino Yarur Spa
PYT-2018-0205	Desarrollo de un aditivo alimenticio rico en Superóxido Dismutasa a partir de melón, antioxidante y como elemento potenciador del sistema inmune, incorporado a matrices alimenticias	Universidad Técnica Federico Santa María	Juan Carlos Machuca Ramírez; Eduardo Israel Soto Aliaga
PYT-2018-0207	Desarrollo de jugo probiótico en polvo para fortalecer el sistema inmune, con matrices de frutilla, uva país y/o maqui	Universidad de Concepción	ColmenBiotech SpA; Roberto Henríquez Ltda.; José Valladares; Natural Nutririon SpA.
PYT-2018-0208	Desarrollo de prototipo de alimento ready to eat en base a alforfón	Sociedad Alforfón Valdivia SPA	
PYT-2018-0209	Puffie, primer snack de cereales extruidos y super-alimentos nativos para niños desde los 6 meses	Comercializadora MioBio limitada	

<b>Código</b>	<b>Nombre de la propuesta</b>	<b>Ejecutor</b>	<b>Asociados</b>
PYT-2018-0211	CAPRITEG: Desarrollo de productos de alto valor agregado a partir de leche de cabra de Chillán	Centro Regional de Estudios en Alimentos Saludables – CREAS	Agrícola y Comercial Capriteg SpA
PYT-2018-0212	Adecuación de las cáscaras de limón de Pica para fomentar el desarrollo sustentable de bebidas saludables de alto valor agregado	Fábrica de vinos, espumantes, cervezas y afines Luis Claudio Soto Humeres E.I.R.L.	Centro Regional de Estudios en Alimentos Saludables
PYT-2018-0213	Desarrollo de invernadero piloto con control de clima y eficiencia hídrica a través de inteligencia artificial para la producción de frutillas hidropónicas con capacidad antioxidante mejorada	Comercial Canamérica Limitada	Pedro Antonio Ulloa Ulloa
PYT-2018-0214	Centro de Investigación y Transferencia Tecnológica sustentable en Berries Orgánicos	Asesorías Profesionales y Gestiones Productivas Novaterra Ltda.	Oscar Roberto Avendaño Arriagada
PYT-2018-0215	Nueva Línea de Confituras sin Azúcar	Sociedad de inversiones Castaños y Villalobos limitada	
PYT-2018-0216	Simbiótico para intolerantes a la lactosa utilizando como base subproductos de la industria de cereales y leguminosas	Universidad de Concepción	Productora de leches vegetales Ltda.; Productos Nutritivos Avelup Spa.; Orafti Chile S.A.; Uberlinda Parra Fuentes; Aldea Urbana Spa.
PYT-2018-0221	Arrayán Deshidratado: Alimento Saludable De La Cordillera Pehuenche	Asociación de Desarrollo Territorial Itrofil Mongen Kurarewe	Comunidad Indígena Juan de Dios Ancamil; Consultora en Agroecología y Desarrollo Territorial Rural SpA

Código	Nombre de la propuesta	Ejecutor	Asociados
PYT-2018-0222	Producción de Jugo y harina de zanahoria para abordar el mercado de los alimentos saludables y con ello agregar valor a los cultivos tradicionales de la región de Tarapacá	Agrícola Juan Benjamín Scopinich Cisternas E.I.R.L.	Sociedad Agrícola G y G-Limitada
PYT-2018-0224	Plataforma de innovación para alimentos saludables en el canal agroalimentario y pesquero tradicional	Universidad de Santiago de Chile	Corporación Canal agroalimentario tradicional CODEMA
PYT-2018-0225	Mejorando la calidad de vida de la comunidad intolerante al gluten y resistente a la insulina: optimización de la cadena cultivo-molienda-producto para el desarrollo de alimentos saludables en base a alforfón	Universidad de Concepción	Molinos Industriales Patricia Mabel Maldonado Silva; IKS Food Service; El Canelo S.A.; Omas Brot Panadería
PYT-2018-0226	Desarrollo de productos alimenticios en base a mermas agrícolas y de mercado, extendiendo su vida útil, a través de la implementación de tecnologías en el proceso	Fábrica de Alimentos Recuperados	Ilustre Municipalidad de Providencia; StgoSlow; Katherine Evert
PYT-2018-0228	Miel monofloral de Quillay y Tebo del valle central de Chile: vida, salud, historia, patrimonio, sello de origen, turismo, difusión e inserción en el mercado	Universidad Finis Terrae	Luzmira Rodríguez; Luis González; Ana María Aravena; Bernardino Maldonado; Fernando Cancino; Luis Zamorano, Nora Marambio; Francisco Rivera
PYT-2018-0229	Desarrollo de Maquinarias Para la Quínoa	Geo Ramal Ingeniería y Asesoría Limitada	Servicio de Ingeniería Ravat EIRL

Código	Nombre de la propuesta	Ejecutor	Asociados
PYT-2018-0230	Productos Hortofrutícolas funcionales de quinta gama	Universidad tecnológica de Chile INACAP	Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, Universidad de Chile; Cultivos Hortícolas Quillón Ltda.; Agrícola Las Lagunas Ltda.; Juan Pablo Acuña Martínez
PYT-2018-0231	Formulación de pastas innovadoras saludables y comercializables con "harina" de algas marinas	Universidad de Chile; Facultad de Ciencias Agronómicas	Nün Spa
PYT-2018-0233	Menos Sal, Más vida	Elaboración y venta de carnes deshidratadas María Angélica Valdeavellano Fuentealba EIRL	
PYT-2018-0235	Agregando valor al cultivo de <i>Physalis Peruviana L.</i> mediante el fortalecimiento de la Cooperativa Mercado Agroecológico de Paine	Corporación Privada para la Educación y el Desarrollo local El Canelo	Cooperativa de Trabajo Mercado Agroecológico de Paine; Centro Regional de Estudios en Alimentos Saludables
PYT-2018-0236	Desarrollo de una tecnología aplicada a la obtención de un snack saludable de alto valor nutricional y digestivo a partir de garbanzos Alfa - INIA y otras legumbres producidas por pequeños agricultores de la zona de secano de la localidad de Mataquito bajo un modelo colaborativo y de comercio justo	Centro Regional de Estudios en Alimentos Saludables – CREAS	Beangers SpA

Código	Nombre de la propuesta	Ejecutor	Asociados
PYT-2018-0237	Desarrollo y mejora de un innovador snack saludable tipo barrita a base de legumbres y semillas no convencionales adquiridas a Pequeños Agricultores de Melipilla y San Antonio: un aporte al fortalecimiento del encadenamiento productivo y al comercio justo	Grana SpA	Centro Regional de Estudios en Alimentos Saludables
PYT-2018-0238	Agregación de valor a la castaña a través del desarrollo de un alimento de alto contenido nutritivo	Nuts & Go!	Comunidad José Alonqueo B
PYT-2018-0239	Agroecología del tercer milenio. Nuevos modelos de encadenamiento a través de productos innovadores con alto impacto social	Fundación Sendero de Chile	Parque Metropolitano de Santiago
PYT-2018-0240	Desarrollo de productos cárnicos de cerdo, más saludables, omega balanceados	Centro de Genómica Nutricional Agroacuícola (CGNA)	José Heraldo Sáez Salazar (Cecinas Gorbea); Fernando Enrique Mora Rebolledo
PYT-2018-0241	Desarrollo de alimentos y suplementos saludables hortícolas de alto valor agregado para el mercado nacional y de exportación, a través de innovaciones de base tecnológica acordes a las demandas del mercado actual	Centro de Genómica Nutricional Agroacuícola (CGNA)	Asociación Gremial Hortícola de la Araucanía
PYT-2018-0242	Desarrollo de alimentos saludables e ingrediente funcional con acción anti-obesidad a partir del cohayuyo ( <i>Durvillaea antártica</i> ) para el mercado nacional y de exportación de alto valor agregado	Centro de Genómica Nutricional Agroacuícola (CGNA)	Cecinas Gorbea

Código	Nombre de la propuesta	Ejecutor	Asociados
PYT-2018-0243	Desarrollo de un fumigante natural basado en Canelo ( <i>Drimys winteri</i> ) de elaboración local (in-situ), para uso en cultivo agroecológico de frutillas y hortalizas de pequeños y medianos productores.	Universidad de La Frontera	Cooperativa Campesina El Natre; Agrupación de Frutilleros de Chol-Chol; Instituto de Desarrollo Agropecuario, La Araucanía
PYT-2018-0244	Evaluación del potencial desarrollo y expansión territorial del cultivo de uchuva ( <i>Physalis peruviana</i> ), como fuente de vitamina C, carotenos y compuestos fenólicos	Agroenergía Ingeniería Genética S.A.	
PYT-2018-0246	Modernización y Mejoramiento de la ovejería de los pequeños productores indígenas de la IX región, Comuna de Villarrica, Comunidad Afunalhue, a través de la incorporación de genética nueva y del incremento de masa ovina	Fundación San Cristóbal	Comunidad Indígena Afunalhue
PYT-2018-0247	Desarrollo de un ingrediente estandarizado proveniente de <i>Berberis microphylla</i> (calafate), fruto nativo de nuestro país, con alto valor funcional para su uso en la industria de los alimentos	Universidad de Chile; Facultad de Medicina	Carolina Cardenas (Secreto de la Patagonia)
PYT-2018-0248	Carne de pollo y huevos de gallina más saludables, producto de la incorporación de desechos agroindustriales y vitivinícolas en las raciones	Universidad de Talca	Carozzi S.A.; Agrícola y forestal don Rafael; Arnodes de las Mercedes González Romero (Avícola y Ganadero)
PYT-2018-0250	Desarrollo de aditivo especializado alimentario Umami utilizando digestiones enzimáticas a partir de hongos comestibles	Done Properly SpA	CMF EcoMet Ltda

Código	Nombre de la propuesta	Ejecutor	Asociados
PYT-2018-0251	Primera Plataforma Multilateral de servicios integrales de mentoría y coaching de innovación y de negocios para el desarrollo, gestión comercial y aceleración de emprendimientos rurales y urbanos de alimentos saludables de la Región del Biobío	Consultora Austral Solutions Ltda.	Factoria Consulting Ltda.; Carolina López; Pilar Pimentel E.I.R.L; Marleen Deblieck; Fondo Sudamerik; Cristian Zapata; INDAP; Graciela Treuffli; Plántago Alimentación Natural; Rosa Amelia Restaurant; 1550 Vino y Cocina del Bío Bío; Protur; Valeria Parker; Hotel Sonesta
PYT-2018-0252	Desarrollo de un suplemento alimenticio funcional para favorecer la salud de la mujer en el período perinatal	Universidad San Sebastián	Eassyfruit SpA
PYT-2018-0253	Desarrollo de una sopa deshidratada de vegetales ricos en inulina y potenciada con un probiótico para apoyar la homeostasis intestinal y la cognición de la población adulta mayor	Universidad San Sebastián	Berberries SpA
PYT-2018-0254	Desarrollo de una colación escolar que estimule el aprendizaje y el desarrollo cognitivo de la población infantojuvenil	Universidad San Sebastián	SOS from Nature

Código	Nombre de la propuesta	Ejecutor	Asociados
PYT-2018-0256	Ingrediente en polvo de aplicación dual, a base de hojas de especies nativas de la Patagonia	Ki-Nua SpA	Daniela Winkler Ojeda; Felipe Ríos; Alonso Puga; Eduardo González
PYT-2018-0259	Agregar Valor A Través De La Identificación Y Caracterización De Propiedades Saludables En Calafates Mediante Evaluación In Vitro De Bioactividad De Ingredientes	Universidad de Concepción	Functional Life SpA
PYT-2018-0260	Snack saludables partir de zanahorias de colores y kiwano	Pontificia Universidad Católica de Valparaíso	Cooperativa Agrícola de Chacareros del Melón Ltda. "Chamel"
PYT-2018-0261	Desarrollo de ingredientes funcionales a partir de semillas de Chía y Viborera producidas en Chile	South Pacific Seed Chile SA	
PYT-2018-0263	Cuatro alimentos funcionales para el desayuno en base a Quínoa Chilena	Desarrollo Quínoa SpA.	Ilustre Municipalidad de Pichilemu
PYT-2018-0266	Desarrollo de alimento alto en antioxidantes, mediante nanofiltración y macroencapsulación, a partir de uva vinífera	VAF Sudamérica SpA.	Sociedad Agrícola Y Comercial Bravo Hermanos Y Cía. Limitada
PYT-2018-0267	Utilización de fibra de manzana para elaboración de cecinas saludables – Fábrica de Cecinas Elena	Asesorías y servicios en transferencia tecnológica SpA	Víctor Manuel Mathias Rettig
PYT-2018-0268	Alimento funcional potenciado con extractos ricos en antocianinas obtenidos de maqui, calafate y murtila, nativos del sur de Chile	Lankorganic SpA.	
PYT-2018-0269	Makerspace para bebestibles funcionales y naturales	Raíces Del Campo SpA.	

Código	Nombre de la propuesta	Ejecutor	Asociados
PYT-2018-0270	Producción de microorganismos para alimentos y bebidas saludables.	Laboratorio Craft Limitada	Cervecería Craft Limitada
PYT-2018-0271	Utilización de la tecnología de edición génica CRISPR/Cas9 para la prevención del pardeamiento enzimático y la mantención de propiedades antioxidantes de los tubérculos de papa ( <i>Solanum tuberosum</i> L.).	Instituto de Investigaciones Agropecuarias	Consortio Papa Chile SpA.
PYT-2018-0272	Plataforma de información para la agregación de valor a frutas y verduras en base a la evidencia científica que apoya los beneficios para la salud asociados a su mayor consumo	Universidad De Chile, Instituto De Nutrición Y Tecnología De Los Alimentos	Corporación 5 Al Día-Chile
PYT-2018-0273	Agregar valor a las pasas rubias, disminuyendo y/o eliminando el uso de anhídrido sulfuroso en su producción, utilizando infrarrojo lejano como tecnología base, para el desarrollo de un producto altamente diferenciado y capaz de acceder a los mercados más exigentes	Aba technology	Exportadora Natural Chile S.A.
PYT-2018-0274	Elaboración de quesos saludables utilizando materias primas con compuestos funcionales del sur de Chile	Instituto de Investigaciones Agropecuarias	Cooperativa El Laurel Ltda.; Universidad de Los Lagos; Bayas del Sur S.A.
PYT-2018-0275	Extender el uso en diversos formatos del Ajo negro elaborado con tecnología nacional, para el beneficio de la salud de las personas; mediante integración tecnológica, diseño y desarrollo de mercado	Inversiones Curacaví Ltda.	

Código	Nombre de la propuesta	Ejecutor	Asociados
PYT-2018-0276	Modelo innovador de encadenamiento entre la producción primaria y su transformación a ingredientes funcionales y aditivos especializados que permita la generación de modelos de negocio centrados en la atracción de inversión de impacto que incorpore a la agricultura familiar campesina (AFC): caso antocianinas, ácidos grasos omega-3 (EPA/DHA) y carrageninas	Andes Value Research SpA	Administradora de Fondos Sudamerik S.A.
PYT-2018-0278	Encadenamiento entre producción olivícola y sistemas de pequeños rumiantes, prototipo VI Región	Juan Fuentes Lizana EIRL	
PYT-2018-0279	Desarrollo de bebidas vegetales a partir de piñón o pehuén, avellana chilena y quinoa nativas con alto potencial funcional y nutricional, sin preservantes químicos y estabilizadas por métodos físicos	Universidad del Bío Bío	Liliana Núñez; La Canasta Nativa; Agroindustria San Francisco; Luisa Farías Acuña
PYT-2018-0280	Desarrollo de modelo sustentable de LDB con pequeños productores para abastecer el mercado de alimentos saludables orientado al nicho de alergias alimentarias.	Alimentos Tres Robles Ltda.	Celso Pereira; Rodolfo Bugueño
PYT-2018-0283	Agregación de valor al Lupino a través del desarrollo de un hidrolizado proteico para la industria	Cooperativa Campesina Boroa Limitada	Universidad Católica Temuco
PYT-2018-0284	Productos de alto valor agregado a partir de hojas de maqui: un aporte al desarrollo de la agricultura sustentable a través del uso de subproductos	Producción en viveros, cultivo forestal y Apícola, Neri Carrasco EIRL	Centro Regional de Estudios en Alimentos Saludables
PYT-2018-0285	Generación de valor agregado en el tomate de invernadero con la mejora de su calidad organoléptica y funcional a través del manejo de la solución nutritiva en la región de Valparaíso	Pontificia Universidad Católica de Valparaíso	Asociación de Agricultores de Quillota y Marga-Marga; Universidad de Chile

Código	Nombre de la propuesta	Ejecutor	Asociados
PYT-2018-0286	Desarrollo de una bebida funcional de quínoa chilena y pan añejo, rica en fibra dietaria y con efecto probiótico	Waypa SpA	Agrícola Dawe SpA; Daniel Medina Salas; Ayllu Gustoteca E.I.R.L.; Tomás Antonio González Rojas
PYT-2018-0287	Desarrollo tecnológico para la obtención de huevos nutraceuticos: bajos en colesterol, elevado contenido de ácidos grasos omega 3 del tipo EPA y DHA y alta concentración del antioxidante astaxantina: un aporte efectivo a la salud humana	Universidad Santo Tomas - Temuco	Comercial Huichahue. Avícola
PYT-2018-0288	Creación de un Superalimento de Polvo Instantáneo a base de Carne de Conejo Natural desarrollado en tres líneas que incorpora cochayuyo, chocolate, piure, chocolate y arándanos naturales, conservando la potencia de aminoácidos, proteínas, vitaminas y minerales esenciales, y su bajo contenido de ácidos grasos y colesterol, fácil de servir para atender principalmente la demanda de los consumidores nacionales e internacionales que aspiran a una vida saludable y aquellos que son deportistas profesionales y aficionados	Inversiones SurChile Limitada	
PYT-2018-0289	Desarrollo de un modelo piloto de producción de extractos de clorofila de alto valor funcional usando biomasa de especies forrajeras	Instituto de Investigaciones Agropecuarias	Elaboradora y Extractora Ecocrea Limitada
PYT-2018-0290	Desarrollo, evaluación comercial y análisis nutricional y antioxidante de jugo de Durazno Betarraga, un fruto patrimonial en proceso de rescate	Botania SpA	Agrupación de agricultores en apoyo del rescate del Durazno Betarraga; Juan Navarro Galilea

Código	Nombre de la propuesta	Ejecutor	Asociados
PYT-2018-0291	Nuevos ingredientes funcionales de frambuesa y frambuesa-murtilla para aumentar la sofisticación y mercado de los agroprocesados de la Cooperativa REWE	Universidad de La Frontera	Cooperativa Campesina de Productores Frutícolas Mapuche Rewe Limitada; Instituto de Investigaciones Agropecuarias - Centro Regional de Investigación Carillanca
PYT-2018-0292	Desarrollo y validación de ingredientes funcionales a partir de compuestos bioactivos de lúcuma y chirimoya para la prevención de enfermedades no transmisibles	Universidad Bernardo O'Higgins	Agrícola Industrial Comercial Artificio de Pedegua
PYT-2018-0293	Kohlrabi Chile	Sociedad Agrícola Y Ganadera Chucauco Limitada	
PYT-2018-0294	Antocianinas de frutos bayas locales de la región de los ríos como colorante y aditivo antioxidante nutricional de alimentos	Universidad Austral de Chile	Cooperativa Campesina Berries del Ranco
PYT-2018-0295	Adagio, el primer y único espumante 100% a base de frambuesa del mundo	Casona Araggi Wines spA	
PYT-2018-0297	Desarrollo de una bebida funcional en base a jugo natural de Sandía de Paine	Fundación Empresarial Comunidad Europea-Chile	Sandialeros de Paine AG
PYT-2018-0298	Desarrollo de cadena de valor para leche de cabra en polvo: diversificación de la oferta caprina mediante la elaboración de un producto/ ingrediente alimentario funcional y su validación comercial	Universidad de Chile; Facultad de Ciencias Agronómicas	Sindicato de Crianceros Comuna de Coquimbo; KAPRA

Código	Nombre de la propuesta	Ejecutor	Asociados
PYT-2018-0299	Fortalecimiento de la cadena productiva y agregación de valor a <i>Ramaria</i> sp., <i>Boletus loyo</i> y <i>Lactarius deliciosus</i> , para potenciar su consumo como alimento saludable, validando sus propiedades nutraceuticas y gastronómicas	Universidad de La Frontera	Ilustre Municipalidad de Carahue; Agrupación de Recolectores de Changle de Carahue; Comercial y Servicios Rosario S.A.; Biopunto S.A.
PYT-2018-0300	Desarrollo de nutraceutico enriquecido en vitaminas y/o minerales aplicados al hongo comestible shiitake producido en la región del Biobío	Universidad Católica de la Santísima Concepción	Marcelina Neira Vergara
PYT-2018-0301	Metodología de producción de hongos shiitake con paquetes de paja oscilantes en container climatizados con nebulización y energización mediante energías renovables	Hidrohuerta Tango Limitada	Francisco Beyá González Productos Agropecuarios EIRL
PYT-2018-0302	Desarrollo de deshidratados y extractos premium saludables con altos contenidos de antioxidantes a partir de hortalizas nacionales con proyección al mercado nacional e internacional	Instituto de Investigaciones Agropecuarias	María Cristina de La Sotta Larenas
PYT-2018-0303	Comprobar el efecto antidiabético y antioxidante de las hojas de chirimoya, lo cual les permitirá en el mediano plazo, producir un extracto etanólico de las hojas de chirimoya que tiene un efecto regulador de la glucosa, y así ayudar al control de la diabetes mellitus tipo 2	Agroindesh Chile Ltda.	
PYT-2018-0305	Desarrollo e Industrialización de Café en base a Quinoa Atacameña ( <i>Chenopodium quinoa Willd</i> )	Agrícola Hidronorte Ltda.	APECO Capacitaciones Ltda.

Código	Nombre de la propuesta	Ejecutor	Asociados
PYT-2018-0306	Vinculación de la cadena agroalimentaria de berries silvestres de recolección indígena y descarte agrario mediante la creación de una línea de alimentos funcionales	Kaia Alimentos SpA	Ilustre Municipalidad San Juan de la Costa; Comunidad Indígena Epu Rayen Kumeli; Centro de Emprendedores Crecimiento y Desarrollo Costa Norte; Taller de Mujeres Emprendedoras Purrehuin
PYT-2018-0307	Creación de valor y encadenamiento productivo de alimentos Wattleseeds en la región de Coquimbo	Instituto Forestal	Comunidades Agrícolas Del Choapa. Tunga Norte; Hacienda Huentelauquen; Joel Solorza & Asociados SpA; Comercial Epullen Limitada; Silvicultura De Zonas Áridas
PYT-2018-0308	Obtención de un producto nutracéutico en base a extracto de Betarraga ( <i>Beta vulgaris ssp.</i> ) para una alimentación saludable y el desarrollo de la agricultura marginal del valle de LLuta, Región de Arica y Parinacota.	Alimentos Funcionales Natural Premium SpA.	Soraya Pavleon Castro
PYT-2018-0309	Obtención de un prototipo de pan alto en fibra soluble y antioxidantes mediante el reemplazo parcial de harina de panificación con un ingrediente alimentario funcional en base a cáscara de granada ( <i>Punica granatum</i> )	Universidad de Chile, Facultad de Medicina	Indupan Asociación Gremial; FSA Agroindustrial Limitada

Código	Nombre de la propuesta	Ejecutor	Asociados
PYT-2018-0310	Uso de hierbas ancestrales para el desarrollo de una compota de manzana funcional	Universidad de Concepción	ONG Taller de Acción Cultural
PYT-2018-0311	Desarrollo de línea de masas con algas marinas chilenas	Nun SpA	
PYT-2018-0312	Formulación de un alimento saludable en Base a Quinoa Altiplánica y vegetales locales que permita innovar en los hábitos alimentarios del Adulto Mayor	Cooperativa Agrícola De Ancovinto Quinuacoop	Universidad Arturo Prat, Facultad De Recursos Naturales Renovables
PYT-2018-0313	La Roblería, productos con valor agregado en base a hongo Shiitake.	Agrícola La Roblería	
PYT-2018-0314	Formulación y desarrollo de un alimento integral saludable a base de frutos Maqui y Arándano, harina de topinambur y una cepa láctica autóctona con propiedades probióticas comprobadas que favorecen la flora intestinal y el sistema inmunológico del consumidor	Universidad de Concepción	Eassy Frut
PYT-2018-0315	Nanoencapsulación de polen apícola para el desarrollo de súper alimentos	Pontificia Universidad Católica de Chile	Andes Nutraclinic; Badani y Guevera LTDA.; Raúl Antonio Rojas Canales
PYT-2018-0316	Valorización del brócoli y sus sub-productos mediante la optimización de su cultivo para producir un extracto rico en sulforafano y antioxidantes que sea aplicable como nutraceutico.	Pontificia Universidad Católica de Chile, Facultad de Ciencias Biológicas	Universidad de Santiago de Chile; Teresa Hinojosa; Ximena Hinojosa; María Hinojosa; Evelyn Quezada; Iván Castillo
PYT-2018-0317	Desarrollo de un Modelo de Negocios para la Marca "Carne de Ternero de Magallanes" como Alimento Funcional	Instituto de Investigaciones Agropecuarias	Sociedades Cárdenas y Cárdenas Limitada.

Código	Nombre de la propuesta	Ejecutor	Asociados
PYT-2018-0319	Recuperación de los pastos y hierbas tradicionales, que son parte de los saberes y sabores de nuestras abuelas, con énfasis en la sinergia nutricional	Asociación Nacional de Mujeres Rurales e Indígenas- ANAMURI A.G.	
PYT-2018-0320	Sistema de monitoreo de calidad del avellano europeo para potenciar un nuevo mercado en la elaboración del aceite de consumo saludables, basado en quimiometría analítica y herramientas de agricultura de precisión clasificar las zonas potenciales	Instituto de Investigaciones Agropecuarias	Agrichile; Universidad del Bío Bío; Agrícola las Nieves
PYT-2018-0321	Implementación de sala de proceso para jugos con certificación orgánica	Comercial y Agrícola Ñubleagro Ltda.	
PYT-2018-0322	Desarrollo y validación de un extracto estandarizado de Boldo " <i>Peumus boldus</i> ", obtenido de un cultivo establecido, para su utilización en la industria alimentaria	Sociedad Secco SpA	Instituto Forestal; Lorena Marchant
PYT-2018-0323	Nuevos alimentos antioxidantes a partir de miel, hojas y frutos del bosque valdiviano	Consortio de Desarrollo Tecnológico Apícola	Cooperativa APICOOP Ltda.; Cooperativa Zomo Newen Ltda.
PYT-2018-0324	Elaboración de alimentos saludables y sustentables: snacks de piñones, berries y algas, del sector agrario y marino, de las regiones del Biobío y Araucanía, destinados a la población celíaca, diabética, y/o con riesgo de mal nutrición por exceso	Universidad de Concepción	Feliz sin Gluten

Código	Nombre de la propuesta	Ejecutor	Asociados
PYT-2018-0326	Desarrollo de Baemes y Deche: productos alimentarios ancestrales, innovadores, saludables, con identidad cultural, derivados de la papa chilota	CasaLahual	Cal Austral; Carlos Oyarzun EIRL; Café La Estación Ancud; Municipalidad De Quemchi; José Nancuante; Gladys Nahuelanca; José Navarro Sergio Bahamondes; Blondina Mansilla; Guido Vázquez; Mabel del Carmen Barrientos; Juan Carlos Muñoz; María Noelí Pérez; Rosa Barrientos
PYT-2018-0327	Desarrollo y transferencia de metodologías de elaboración de bajo costo para dar valor a las hortalizas de bajo valor comercial producidas en Atacama a través de la producción de alimentos saludables y evaluar de su potencial comercial, como alternativa productiva para los productores hortícolas de la Región	Instituto de Investigaciones Agropecuarias	Nueva Unión; Comunidad Indígena Diaguita Chiguinto, Comunidad Diaguita Quilla Guazú; Agrupación Temporeras del Desierto

Código	Nombre de la propuesta	Ejecutor	Asociados
PYT-2018-0328	Valorización de especies nativas presentes en las regiones de Atacama y Coquimbo mediante la elaboración de alimentos saludables de calidad y aditivos especializados para la industria alimentaria	Instituto de Investigaciones Agropecuarias	Nueva Unión; Comunidad Indígena Diaguita Chiguinto; Comunidad Diaguita Quilla Guazú; Agrupación Temporeras del Desierto
PYT-2018-0329	Aumento del valor agregado de Orujos de Uva País a través de la Producción de Capsulas Nutraceuticas con efecto regulador de la glicemia, en Modelo de Producción Asociativo	Bioingemar Ltda	
PYT-2018-0330	Maquinaria agroindustrial eficiente para la producción de aceites funcionales	Comercial Burgos EIRL	Raúl Díaz López; Albino Díaz López; Nelson Figueroa Urrutia; Brasiliano Ahumada López
PYT-2018-0331	Biosnack: Formulación, evaluación y comercialización de snack funcional libre de azúcar, gluten y lactosa. Con la capacidad de disminuir colesterol y azúcar en la sangre. Con alto poder antioxidante a base de fruta silvestre nacional y mosto de vino. Enfocado a consumidores con alergias alimentarias, colesterol alto e interés en comida saludable y calidad de vida	Inversiones Delgado y Gutiérrez SpA	Centro de Investigación e Innovación en Alimentos y compuestos bioactivos Alarcón y Zúñiga SpA; AceleraLatam SPA; ACAI Chile SPA Nodo Itata Vitivinícola; Patagonia SúperFruits

Código	Nombre de la propuesta	Ejecutor	Asociados
PYT-2018-0332	BIOMAS: modelo de producción flexible de biomasa vegetal para la industria de alimentos saludables.	Jaime Cortés Alimentos Vegetarianos E.I.R.L.	Juan Hancke; Agrícola Ñancul SA; Andres Vargas; Gladis Lefin; Sociedad Agrícola Y Comercial; Siempreberries Ltda.; Agrícola Y Ganadera El Pilar Ltda.
PYT-2018-0335	Prototipo piloto para la producción de alimentos saludables a partir de plantas de moringa, con tecnología sustentable	Infante y Cía. Limitada	Inmobiliaria e Inversiones El Sauce Limitada; Comercializadora de Alimentos Saludables Limitada (Alsa)
PYT-2018-0338	Identificación de clones de pepino dulce ( <i>Solanum muricatum Aiton</i> ) con potencial funcional, para elaboración de alimentos naturalmente saludables	Instituto de Investigaciones Agropecuarias	Patricio Bugueño; Dionisio Antiquera; Luis Cisterna; Corporación Regional de Desarrollo Productivo de la Región Coquimbo; Ariel García
PYT-2018-0339	Desarrollo de productos libre de gluten elaborados a partir de harina de castañas	Universidad de Concepción	Elena Yáñez Cofré
PYT-2018-0340	Incorporación del consumo del maíz en la dieta de los chilenos mediante una línea de alimentos y colaciones saludables sin gluten, colorantes, sellos negros ni alérgenos para niños y adultos elaborados en base al grano entero del maíz	Grupo Maizal SpA	Juan Eduardo Correa Bulnes

Código	Nombre de la propuesta	Ejecutor	Asociados
PYT-2018-0341	Utilización completa del fruto del castaño, para la elaboración a escala piloto de una crema untable con la incorporación de aditivos especializados que le otorguen propiedades funcionales, permitiendo impulsar y abrir nuevos nichos de mercado para la agrupación de castañeros de El Carmen	Universidad de Concepción	Agrupación de Productores y Procesadores de Castaña El Carmen
PYT-2018-0342	Elaboración de harina de papa destinado al mercado de consumidores celfacos	Productores Campesinos de Valdivia	Secretaría Regional Ministerial de Agricultura - Región de Los Ríos
PYT-2018-0343	Implementación de sistema recirculante a base de lombrices para el cultivo de hortalizas en Pica, provincia del Tamarugal, región de Tarapacá.	Germán Armando Villavicencio Pasten EIRL	