

CONVOCATORIA REGIONAL 2017

PROYECTOS DE INNOVACIÓN

“Agregando valor a los productos locales provenientes del sector agrario, agroalimentario y forestal en la Región de Tarapacá”

Propuestas aprobadas

El siguiente listado corresponde a las propuestas aprobadas por el Consejo Directivo de FIA en la Sesión ordinaria N° 245 del 04 de Septiembre de 2017.

Las propuestas fueron aprobadas con observaciones y/o condiciones para su adjudicación, las cuales serán notificadas a la entidad postulante mediante una carta de la resolución.

Código	Nombre de la propuesta	Ejecutor
PYT-2017-0797	Agregación de valor a la quinua altiplánica de Colchane mediante el desarrollo de snack saludable	Centro Regional de Estudios en Alimentos Saludables
PYT-2017-0798	Desarrollo de un proceso aplicado a la obtención de productos en polvo en base de fruta 100 por ciento natural: Agregación de valor al patrimonio frutícola del Oasis de Pica	Agroindustria Nancy Nedda Guzmán Gálvez EIRL
PYT-2017-0793	El Capulí: Una especie frutícola que cambiará la agricultura de la Quebrada de Tarapacá	Universidad Arturo Prat
PYT-2017-0808	Té frutos del Oasis	Asociación Indígena de Matilla Yatiñ Uta

Código	Nombre de la propuesta	Ejecutor
PYT-2017-0803	Agregación de valor a productos agrícolas de la Comunidad Indígena Quechua de Quipisca mediante el desarrollo de snacks saludables y productos gourmet	Comunidad Indígena Quechua de Quipisca
PYT-2017-0807	Desarrollo de un ingrediente alimentario en polvo a partir de miel de la Región Tarapacá	Apícola Camila Paz Juantok Varela EIRL
PYT-2017-0796	Agregación de valor a la quinua altiplánica de la localidad de Cancosa de la comuna de Pica, mediante la mejora del proceso de desaponificación y el desarrollo de leche de quina con propiedades saludables	Centro Regional de Estudios en Alimentos Saludables
PYT-2017-0806	Innovación del tipo social-productiva en torno a la articulación de la oferta de leche de los ganaderos de la Pampa del Tamarugal, para la producción de quesos de cabras con sabores regionales	Universidad Arturo Prat
PYT-2017-0804	Desarrollo de un ingrediente en polvo a base de gel de aloe vera del Oasis de Pica y aplicabilidad en diferentes matrices alimentarias	Cynthia Anabalón Pérez Planta Procesadora de Aloe Vera Ltda.

