

ACTA DE ADMISIBILIDAD DESAFÍO AGROALIMENTARIO

En Valdivia, siendo las 13:00 hrs. del día 09 de mayo de 2022, el Equipo del Desafío Agroalimentario que suscribe, emite a través de esta acta los resultados de la revisión de los antecedentes presentados a esta convocatoria.

1. Recepción de postulaciones

La recepción de postulaciones se realizaría hasta las 23:59 hrs. del día 27 de abril de 2022 a través de envío de antecedentes por parte de los interesados a correo electrónico: desafios@corporacionlosrios.cl. Las iniciativas presentadas fueron las siguientes:

Código Proyecto	Nombre Proyecto	Postulante	Fecha y de hora ingreso
DA01	Elaboración de bebida gaseosa a partir de hierba de trigo	Universidad Católica del Maule	21/04 15:08
DA02	Desarrollo y validación de bioinsumos elaborados a partir de subproductos y microorganismos locales para una agricultura orgánica y sustentable	Liquen Austral SpA	22/04 19:16
DA03	Desarrollo piloto de deshidratados de berries y verduras de Los Ríos, con propiedades funcionales, elaborados con tecnología lábil térmicamente con calidad de liofilizado, para desarrollo de una industria a manos de micro y pequeña industria regional	Alimentos y Bebidas Saludables Spa	22/04 23:32
DA04	Desarrollo de un nuevo aditivo alimentario natural microencapsulado con acción antifúngica en base a la utilización sinérgica de aceites esenciales para su utilización en la industria agroalimentaria	Fundación Leitat Chile	26/04 17:35
DA05	Desarrollo de suplemento alimenticio en base a desechos de la industria regional de la sidra	Alejandro Jerez Mora	26/04 23:08
DA06	Desarrollo, caracterización y validación a escala piloto pre-industrial de prototipos de syrup de sidra a base de manzana bio patrimonial de la Región de los Ríos	Karime Harcha Lorca	27/04 21:21
DA07	Elaboración y comercialización de miel cremada de Ulmo y Maqui como alimento biopatrimonial y altamente nutritivo	Sociedad Agrícola Los Cortes	27/04 23:02
DA08	Denominación de origen botánico melífero en las mieles de la selva Valdiviana: Una herramienta genética complementaria a la melisopalínología	Catalina Manzi Cañas	27/04 23:12
DA09	Elaboración de Packaging Biodegradable en base a Residuos de la Industria Frutícola	Origen Scientific Innovations SpA	27/04 23:26
DA10	Generación de ingredientes y aditivos naturales para la formulación de una crema de verduras, a partir de un prototipo de crema elaborada, en base a excedentes de producción de 4 especies hortícolas de la Región de los Ríos	Servicios e Inversiones Iván Báez Montenegro EIRL	27/04 23:29

DA11	Sistema identificador de maleza basado en Inteligencia Artificial	Fundación Leitat Chile	27/04 23:32
DA12	Cámara de "speed-breeding" para acelerar el mejoramiento de papa nativa e híbrida en tiempo récord	Neocrop Technologies Spa	27/04 23:34
DA13	AI-Weeder: una solución sustentable para el manejo de malezas en huertos de manzanas	Alejandra Irma Franjola Contreras	27/04 23:40
DA14	Medallones y Apple chips... "un sano placer sin culpa"	Agrícola Tralcao Limitada	28/04 00:20

2. Conclusiones

Código Proyecto	Nombre Proyecto	Postulante	Desafío	Estado	Observación
DA01	Elaboración de bebida gaseosa a partir de hierba de trigo	Universidad Católica del Maule	D1	Inadmisible	Sobrepasa monto máximo a postular y no presenta anexos según bases de la convocatoria
DA02	Desarrollo y validación de bioinsumos elaborados a partir de subproductos y microorganismos locales para una agricultura orgánica y sustentable	Liquen Austral SpA	D3	Admisible	Sin Observaciones
DA03	Desarrollo piloto de deshidratados de berries y verduras de Los Ríos, con propiedades funcionales, elaborados con tecnología lábil térmicamente con calidad de liofilizado, para desarrollo de una industria a manos de micro y pequeña industria regional	Alimentos y Bebidas Saludables Spa	D4	Admisible	Sin Observaciones
DA04	Desarrollo de un nuevo aditivo alimentario natural microencapsulado con acción antifúngica en base a la utilización sinérgica de aceites esenciales para su utilización en la industria agroalimentaria	Fundación Leitat Chile	D4	Admisible	Sin Observaciones
DA05	Desarrollo de suplemento alimenticio en base a desechos de la industria regional de la sidra	Alejandro Jerez Mora	D4	Admisible	Sin Observaciones
DA06	Desarrollo, caracterización y validación a escala piloto pre-industrial de prototipos	Karime Harcha Lorca	D1	Admisible	Sin Observaciones

	de syrup de sidra a base de manzana bio patrimonial de la Región de los Ríos				
DA07	Elaboración y comercialización de miel cremada de Ulmo y Maqui como alimento biopatrimonial y altamente nutritivo	Sociedad Agrícola Los Cortes	D1	Admisible	Sin Observaciones
DA08	Denominación de origen botánico melífero en las mieles de la selva Valdiviana: Una herramienta genética complementaria a la melisopalinología	Catalina Manzi Cañas	D1	Admisible	Sin Observaciones
DA09	Elaboración de Packaging Biodegradable en base a Residuos de la Industria Frutícola	Origen Scientific Innovations SpA	D2	Admisible	Sin Observaciones
DA10	Generación de ingredientes y aditivos naturales para la formulación de una crema de verduras, a partir de un prototipo de crema elaborada, en base a excedentes de producción de 4 especies hortícolas de la Región de los Ríos	Servicios e Inversiones Iván Báez Montenegro EIRL	D1	Admisible	Sin Observaciones
DA11	Sistema identificador de maleza basado en Inteligencia Artificial	Fundación Leitat Chile	D3	Admisible	Sin Observaciones
DA12	Cámara de “speed-breeding” para acelerar el mejoramiento de papa nativa e híbrida en tiempo récord	Neocrop Technologies Spa	D3	Admisible	Sin Observaciones
DA13	AI-Weeder: una solución sustentable para el manejo de malezas en huertos de manzanas	Alejandra Irma Franjola Contreras	D3	Admisible	Sin Observaciones
DA14	Medallones y Apple chips... “un sano placer sin culpa”	Agrícola Tralcao Limitada	D1	Inadmisible	Envía propuesta fuera de horario de postulación

EQUIPO DESAFÍO AGROALIMENTARIO