

ADMISIBILIDAD CONCURSO FIC AÑO 2016

En Puerto Montt, 21 días del mes de Diciembre del año 2016, en las oficinas de la Jefatura de División de Planificación del Gobierno Regional de Los Lagos, ubicado en Seminario s/n en la comuna de Puerto Montt, se elabora la presenta acta de admisibilidad para la convocatoria FIC-R "Proyectos colaborativos I+D+I para el desarrollo de nuevos productos alimenticios"

La comisión de admisibilidad está conformada por los siguientes profesionales y directivos, que cumplen funciones en la División de Planificación del Gobierno Regional de Los Lagos:

NOMBRE	RUT	CARGO
Gloria González Sáez	9.877.219-7	Jefa de la División de Planificación y Desarrollo
Carlos Jiménez Ibacache	10.588.956-9	Jefe del Departamento de Fomento e Innovación
Vicente Barrientos Espinoza	13.735.778-k	Profesional División de Planificación y Desarrollo

En cumplimiento de las bases administrativas de la convocatoria mencionada, se informa, que habiendo realizado el examen de admisibilidad de los proponentes, los proyectos ADMISIBLES y NO ADMISIBLES son los siguientes:

PROYECTOS ADMISIBLES

Aquellos que cumplen con los criterios de admisibilidad establecidos en las bases de postulación, siendo estos los siguientes:

- Se enmarca de acuerdo a lo definido en el punto 2 (medida priorizada) de las presentes bases de postulación.
- Postulación de proyecto y documentación requerida debidamente completadas en todos sus campos, con información clara y precisa, y las observaciones subsanadas en los plazos requeridos.
- Cumplir con los plazos y formatos de postulación establecidos.

cod.	Nombre	Institución
18	Alimentos Ancestrales: Desarrollo Agroecológico para la Isla de Lemuy.	Universidad de Valparaíso
19	Aguas saborizadas con frutos y hierbas nativas de Futaleufú, Patagonia norte	Universidad Santo Tomás (CAPIA)
24	Sabores y Saberes Tradicionales de la Costa de Osorno	Universidad Santo Tomás
28	Mapa Culinario de la Comuna de Puqueldón. Puesta en valor del Patrimonio Alimentario	Universidad de Valparaíso

32	Fortalecimiento de la cadena de valor bovina y ovina a través de la diferenciación de productos cárnicos para las comunas de Futaleufú y Palena.	Pontificia Universidad Católica de Chile
34	Agregación de valor al recetario ancestral Huilliche	Instituto de Investigaciones Agropecuarias
36	"Introducción y desarrollo del cultivo de baby hortalizas y mini papas nativas para el mercado gourmet en Chiloé".	Instituto de Investigaciones Agropecuarias INIA
37	Evaluación y optimización de la producción de pigmentos obtenidos a partir de bacterias aisladas desde suelos volcánicos de la región de Los Lagos guiado a su uso en la mejora de coloración de la carne de salmónidos.	Fraunhofer Chile Research
41	Cereal del mar: Harina de macroalgas provenientes de cultivo en estanques para su uso como ingrediente alimentario	Universidad de Los Lagos
47	Producción de luche, para la elaboración de Nori Chileno, en la región de Los Lagos.	Universidad Austral de Chile
51	Contenidos energéticos y vitaminas en Algas de importancia comercial en la Región de Los Lagos.	Universidad Austral de Chile
52	Generación de prototipos de alimentos funcionales panificados en base al tubérculo de Topinambur (Heliantus tuberosus).	Universidad Austral de Chile-Sede Puerto Montt
53	Establecimiento de bases técnico - productivas y comerciales para la obtención de polen, propóleos y jalea real en praderas naturales y bosque nativo de la región de los lagos	Universidad de Los Lagos
54	Caracterización de la calidad nutricional y funcional de los principales pescados y mariscos de la Región de Los Lagos acorde al tipo de preparación tradicional del consumidor o a la línea de elaboración para exportación	UNIVERSIDAD AUSTRAL DE CHILE
56	Desarrollo de nuevos productos de alta calidad, con identidad regional, usando materias primas distintivas de Futaleufú y Palena como aditivos funcionales.	UNIVERSIDAD AUSTRAL DE CHILE
64	Desarrollo de jugo de manzana y pera con quínoa como un aporte preventivo para la salud	UNIVERSIDAD DE LOS LAGOS
68	Harinas con aditivos funcionales de Molinos de Agua ancestral: Producto identitario para el reconocimiento SIPAM	INSTITUTO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS
71	Productos comestibles para consumo humano, a partir de la flor del chacay (Ulex europaeus L.), en las comunas de Calbuco y Puerto Montt.	Universidad Santo Tomás (CAPIA)
72	Elaboración de una mantequilla de campo Premium, funcional y con identidad regional orientada al mercado hotelero y gastronómico como una estrategia productiva y de negocio sustentable para pequeños productores agropecuarios de la ribera norte del lago Llanquihue	UNIVERSIDAD DE SANTIAGO DE CHILE

PROYECTOS NO ADMISIBLES

cod.	Nombre	Institución	Observación
12	Mejoramiento de la competitividad del Queso de Oveja en la Isla de Chiloe	Universidad Austral de Chile	El proyecto no cuenta con información suficiente para ser evaluada. No tiene documentos adjuntos, no tiene presupuesto y el formulario no fue llenado en todos sus campos. Postulación incompleta
20	Producción masiva de talos de Gracilaria chilensis vía espora, para mejoramiento productivo de praderas sobreexplotadas de pescadores artesanales.	Universidad Austral de Chile	No se ajusta al llamado de la presente convocatoria "proyectos colaborativos para el desarrollo de nuevos productos alimenticios"
29	Elaboración de alimentos proteicos a partir de subproductos del procesamiento de mitilidos provenientes del sector acuícola artesanal de la comuna de Calbuco como una alternativa saludable que otorga propiedades beneficiosas para la salud humana	Universidad de Santiago de Chile	El proyecto no cuenta con información suficiente para ser evaluada. No tiene documentos adjuntos, no tiene presupuesto y el formulario no fue llenado en todos sus campos. Postulación incompleta
30	Planta procesadora de Productos del Mar en Estaquilla, Los Muermos	Universidad de Los Lagos	El proyecto no tiene documentos adjuntos, requeridos de acuerdo a los criterios de admisibilidad.
31	Desarrollo de nuevos productos de la pesca artesanal y su comercialización a través de la Bolsa de Pesca Los Lagos en un nuevo modelo de negocios que aplica el concepto de comercio justo	Fundación Chiquihue	No cumple con los porcentajes mínimos y máximos de presupuesto y aportes solicitados. El proyecto no cuenta con información suficiente para ser evaluada. No tiene documentos adjuntos, no tiene presupuesto y el formulario no fue llenado en todos sus campos. Postulación incompleta.
33	Elaboración de una mantequilla de campo premium, funcional y con identidad regional orientada al mercado hotelero y gastronómico como una estrategia productiva y de negocio sustentable para pequeños productores agropecuarios de la ribera norte del lago Llanquihue	Universidad de Santiago de Chile	Se solicita dejar sin efecto la presente postulación por parte de la Institución postulante, ya que fue ingresada 2 veces (código 33 y código 72) y se solicita además considerar sólo la segunda postulación de este proyecto.
35	Té de papa, una novedosa bebida saludable y con valor funcional que permite dar una nueva oportunidad de desarrollo económico al cultivo de la papa nativa de Chiloé	Universidad de Los Lagos	De acuerdo a la documentación de respaldo, no se cumple con el aporte no pecuniario y pecuniario mínimo para el proyecto. Solo se respaldan 2.000.000 no pecuniarios de Armando Aguila y del Centro de Negocios Osorno, y sólo 2.200.000 de aporte no pecuniario Universidad de Los Lagos.

38	Innovación tecnológica en la producción de queso, mediante suplementación nutricional con espirulina para incrementar en la leche, la concentración de ácidos grasos de alto valor nutricional.	Universidad Arturo Prat	El proyecto no cuenta con información suficiente para ser evaluada. Solo hay información de respaldo para parte del equipo de trabajo, no tiene presupuesto y el formulario no fue llenado en todos sus campos. Postulación incompleta
42	Patagonia LabSpace como un centro especializado en la innovación, desarrollo y producción de alimentos saludables para posicionamiento de la región de Los Lagos como un foco productivo y exportador de esta industria a Chile y el mundo.	Research to Business Catalyst SpA	El proyecto no cuenta con información suficiente para ser evaluada. No tiene documentos adjuntos, no tiene presupuesto y el formulario no fue llenado en todos sus campos. Postulación incompleta. La institución postulante, no puede postular proyectos a convocatorias FIC.
43	Diseño, construcción, evaluación y análisis de factibilidad técnico económica de un sistema de producción suspendido para algas, con la finalidad de impulsar la acuicultura de pequeña escala en las costas de Chile.	Universidad de Atacama	El proyecto no cuenta con información suficiente para ser evaluada. No tiene documentos adjuntos, no tiene presupuesto y el formulario no fue llenado en todos sus campos. Postulación incompleta. No se ajusta al llamado de la presente convocatoria "proyectos colaborativos para el desarrollo de nuevos productos alimenticios"
46	Monitoreo cuantitativo y rápido de <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Salmonella</i> y <i>E. coli</i> STEC en la cadena productiva de Salmón: método validado para el análisis de superficies, aguas de proceso y producto final	Corporación para apoyo de la investigación científica en nutrición (CINUT)	El proyecto no cuenta con información suficiente para ser evaluada. No tiene documentos adjuntos, no tiene presupuesto y el formulario no fue llenado en todos sus campos. Postulación incompleta. No se ajusta al llamado de la presente convocatoria "proyectos colaborativos para el desarrollo de nuevos productos alimenticios"
62	Disminución de riesgos ambientales y sanitarios regionales a través de la optimización de la digestión anaeróbica de los residuos orgánicos generados en la fase de engorda del cultivo de salmones	Fundación Fraunhofer Chile Research	No se ajusta al llamado de la presente convocatoria "proyectos colaborativos para el desarrollo de nuevos productos alimenticios"

Las instituciones que presentaron proyectos que en esta etapa fueron considerados como no admisibles, recibieron información vía correo electrónico, solicitando, en los casos posibles, subsanar las observaciones realizadas, de acuerdo a los plazos y mecanismos mencionados en las bases del concurso FIC año 2016, donde explícitamente se señala lo siguiente: "En caso de no presentarse la documentación requerida, o que la información solicitada no sea clara o precisa, se contará con un plazo de **5 días hábiles** para subsanar las observaciones formuladas, contados desde la notificación vía correo electrónico al funcionario identificado como jefe de la iniciativa en la postulación del proyecto.

Se deberá dar respuesta a la observación por vía electrónica y de ser el caso, entregar la documentación física necesaria, en la oficina de partes del Gobierno Regional de Los Lagos, previamente escaneada y enviada vía correo electrónico”



VICENTE BARRIENTOS ESPINOZA
PROFESIONAL DE LA DIVISIÓN
DE PLANIFICACIÓN Y DESARROLLO



CARLOS JIMENEZ IBACACHE
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE
FOMENTO E INNOVACIÓN



GLORIA GONZALEZ SAEZ
JEFA DE LA DIVISIÓN DE PLANIFICACIÓN
Y DESARROLLO REGIONAL
GOBIERNO REGIONAL DE LOS LAGOS