

PROYECTOS NACIONALES

Título:	Aumento del valor funcional y calidad organoléptica de hortalizas de hoja producidas en la región de O'Higgins mediante la aplicación controlada de estreses ambientales en sistemas de producción forzada y mínimo procesamiento (cod. 30474703-0)
Financiamiento:	FIC O'Higgins. Fondo de Innovación para la Competitividad 2016. Región de O'Higgins, Chile
Periodo:	2016 – 2019
Objetivo:	Desarrollar un sistema de cultivo hidropónico forzado con suplementación radiativa y filtros fotoselectivos para obtener hortalizas de hoja mínimamente procesadas con elevada calidad funcional, organoléptica e inocuas mediante tecnologías de postcosecha emergentes.
Empresas asociadas:	COOPEUMO SA

Título:	Aplicación de tecnologías postcosecha emergentes que permitan la exportación y mínimo procesamiento de tomate y pimiento de la Región de O'Higgins (cod. PYT-2016-0441)
Financiamiento:	FIA. Convocatoria Regional Proyectos de Innovación de Hortalizas de Exportación Región de O'Higgins 2016.
Periodo:	2016 - 2018
Objetivo:	Extender la vida postcosecha y la calidad de tomates y pimientos enteros para alcanzar mercados internacionales y realizar un mínimo proceso de estas hortalizas mediante la aplicación de tecnologías emergentes.
Empresas asociadas:	COOPEUMO SA.

Título:	Diversificación de la industria agroalimentaria de la Región de Coquimbo a través del desarrollo sustentable de un proceso productivo en acuaponía (cod. 33137762-0)
Financiamiento:	FIC, Coquimbo. Fondo de Innovación para la Competitividad (FIC) 2013. Gobierno Regional, Región de Coquimbo, Chile
Sitio web:	www.acuaponico.cl
Periodo:	2014 – 2016
Objetivo:	Diversificar la industria agroalimentaria de la Región de Coquimbo, a través, del desarrollo y validación de un proceso productivo

Institución asociada: sustentable en acuaponía, destinado a obtener simultáneamente dos productos frescos: hortalizas de hoja (*Lactuca sativa*) y pejerreyes dulceacuícolas (*Odontesthes bonariensis*).
Liceo Agrícola de Ovalle

Título: **Innovations of hydroponic systems and post harvest technologies applied for the production of ready to eat baby leafy vegetables (cod. 1120274)**

Financiamiento: FONDECYT-CONICYT

Periodo: 2012 – 2014

Objetivo: Evaluar el efecto de tecnologías innovadoras y sustentables aplicadas desde la producción hasta la comercialización de ensaladas mínimamente procesadas a base de hojas tipo baby.

Empresas asociadas: Fresh- cut (Oasis de Lampa)

Título: **Desarrollo del proceso productivo de uva de mesa desgranada fresca, enfriada y envasada en atmósfera modificada para consumo directo y de calidad exportable (cod. FIC33-03216)**

Financiamiento: FIC, Atacama. Fondo de Innovación para la Competitividad (FIC) 2011. Gobierno Regional, Región de Atacama, Chile.

Periodo: 2012 – 2013

Objetivo: Desarrollar el proceso productivo de uva de mesa desgranada fresca, enfriada y envasada en atmósfera modificada lista para consumir y de calidad exportable.

Empresas asociadas: Agrofruta SA.

Título: **Technology innovations applied to novel fresh-cut leaf vegetables: Quality and food safety (cod. 1090059)**

Financiamiento: FONDECYT-CONICYT

Cuantía: 102.000.000

Objetivo: Aplicación de tecnologías innovadoras para obtener ensaladas de germinados frescos mínimamente procesados seguros, inocuo y de alta calidad organoléptica.

Empresas asociadas: Más Vida S.A.

Título:	Desarrollo de productos frutícolas mínimamente procesados en fresco como estrategia para aumentar su consumo. Bases tecnológicas (cod. D0711026)
Financiamiento:	FONDEF- CONICYT
Periodo:	2009-2012
Objetivo:	Obtener productos mínimamente procesados a partir de frutas con alta calidad e industrializables.
Empresas asociadas:	La Hornilla S. A., Kiwi Sur S.L.; Ranch o Frut; FEDEFRUTA.

Título:	Mejoramiento de la competitividad de la granada chilena para el mercado de exportación en fresco, mediante el uso de protocolos técnicos, de manejo agronómico y sanitario, que incrementen la calidad de la fruta producida en el país (cod. 11BPC-10035)
Financiamiento:	INNOVA Chile. Bienes Públicos para la Competitividad
Periodo:	2011- 2014
Objetivo:	Aumentar la competitividad de la granada chilena para el mercado de exportación en fresco, mediante el uso de protocolos técnicos, de manejo agronómico, sanitario y de postcosecha que incrementen la calidad de la fruta producida en el país.
