

ESPUMANTE VINO DEL DESIERTO

PROYECTO FINANCIADO POR EL GOBIERNO REGIONAL DE TARAPACÁ A TRAVÉS DEL FONDO DE INNOVACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD FIC.

En Viña Canchones continúan con el desarrollo del Espumante 2025

Durante el mes de abril, se comenzó con la vinificación de cepa Tamarugal, que permitirá desarrollar el espumante 2025 en el marco del Proyecto "Producción y Capacitación de Capital Humano para la elaboración de Espumante de Vino del Desierto", financiado por el Gobierno Regional de Tarapacá y el Consejo Regional.

El director del Proyecto Marcelo Lanino, comentó que la importancia de esta actividad es que es un paso para seguir desarrollando la elaboración del espumante y buscar el perfeccionamiento de los procesos de fermentación, para luego continuar con el embotellado del producto final.



Estudiantes de Ingeniería en biotecnología reciben transferencia de conocimientos

Universitarios de Ingeniería en Biotecnología de la UNAP, de la asignatura Biotecnología Alimentaria, a cargo del académico Miguel Zarzar, participaron del trabajo en la viña, pasando por la cosecha, el proceso de la uva y conocieron detalles del trabajo que se realiza en el desarrollo del espumante, actividades que les permite adquirir conocimientos de la actividad vitivinícola en Canchones.



Espumante Vino del Desierto brilla en celebración del Día del Trabajador en Universidad Arturo Prat

En la sede central de UNAP se desarrolló una actividad para celebrar el Día Internacional del Trabajador, donde se destacó las actividades desarrolladas en el marco del proyecto FIC que desarrolla el Espumante Vino del Desierto. Los asistentes al evento pudieron degustar este nuevo producto en proceso de perfeccionamiento.



GOBIERNO REGIONAL
TARAPACÁ

CORE
TARAPACÁ



unap

UNIVERSIDAD ARTURO PRAT
DEL ESTADO DE CHILE

CONOCIMIENTO Y TERRITORIO



ESPUMANTE
VINO DEL DESIERTO