

**FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA
JÓVENES EN CIENCIA PARA LA PAZ**

1. Información general del proyecto



Nombre completo de integrante 1	Duber Manuel Quiñones Preciado
Nombre completo de integrante 2	Alondra Nathalia Angulo Correa
Nombre completo de integrante 3	María Daniela Portela Cárdenas
Nombre del proyecto	Optimización del proceso de aprovechamiento del coproducto del pescado tipo escama, para la elaboración de la gelatina llamada COLLATINA, mediante implementación de análisis microbiológicos, de vida útil y bromatológicos
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	Innovación en procesos
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	La innovación en el proceso de elaboración de la COLLATINA para este proyecto se propone como el incremento de garantías o respaldos científicos sobre la calidad del producto, específicamente en términos nutricionales(bromatológico), de inocuidad (microbiológico) y de consumo (vida útil), mejorando así el prototipo de producto que hemos logrado a la fecha.
ESTADO ACTUAL DEL PROYECTO	La idea de negocio surgió durante un proceso de investigación de tesis de maestría para el aprovechamiento de los coproductos de pescado, en el cual las mujeres aliñadoras de pescado de la galería de Tumaco participaron como investigadoras locales y propusieron la elaboración de las gelatinas a base de escama de pescado como un producto para comercializar en la asociación que crearon ASOFALIPRE-Asociación Familia de Aliñadoras Pioneras del Rendering. Tres jóvenes están representando a ASOFALIPRE en este proyecto, pero trabajan con un equipo de 7 personas más. Desde octubre del año 2022, Si, se encuentra en ejecución, Hemos logrado solicitar el registro marcario para nuestra marca COLLATINA, también el programa ha sido una plataforma para visibilizar las acciones y la