



CÓDIGO
(uso interno)

FORMULARIO DE POSTULACIÓN

CONVOCATORIA NACIONAL 2017

PROYECTOS DE EMPRENDIMIENTO INNOVADOR

MARZO 2017



Contenido

SECCIÓN I: ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA	4
1.1. NOMBRE DE LA PROPUESTA	4
1.2. SECTOR Y SUBSECTOR EN QUÉ SE ENMARCA LA PROPUESTA	4
1.3. RESPECTO DE LA PROPUESTA QUÉ LÍNEA TEMÁTICA ABORDA	4
1.4. LUGAR DE EJECUCIÓN	4
1.5. PERIODO DE EJECUCIÓN	4
1.6. ESTRUCTURA DE COSTOS	5
SECCIÓN II: ANTECEDENTES GENERALES DEL POSTULANTE Y COMPROMISO DE EJECUCIÓN	6
2.1. IDENTIFICACIÓN DEL POSTULANTE	6
2.2. COMPROMISO DEL POSTULANTE	8
SECCIÓN III: ANTECEDENTES GENERALES DEL O LOS ASOCIADO(S) Y COMPROMISO DE EJECUCIÓN	9
3.1. ASOCIADO	9
3.2. REPRESENTANTE LEGAL DEL ASOCIADO	9
3.3. COMPROMISO DEL ASOCIADO	10
SECCIÓN IV: CONFIGURACIÓN TÉCNICA DE LA PROPUESTA	11
4.1. RESUMEN DE LA IDEA DE PROYECTO	11
4.2. RESUMEN DE LA IDEA DE PROYECTO	12
4.3. ESTADO DEL ARTE DEL PROYECTO	13
4.4. PROBLEMA Y/U OPORTUNIDAD QUE INTENTA RESOLVER	14
4.5. BENEFICIARIOS POTENCIALES	14



4.6.	SOLUCIÓN INNOVADORA	15
4.7.	¿DE QUÉ TIPO DE INNOVACIÓN ESTÁ HABLANDO?	16
4.8.	GRADO DE NOVEDAD Y NIVEL DE INCERTIDUMBRE	16
4.9.	BENEFICIO	17
4.10.	AMENAZAS	17
4.11.	OBJETIVO GENERAL DE LA PROPUESTA	18
4.12.	OBJETIVOS ESPECÍFICOS (OE) DE LA PROPUESTA	18
4.13.	RESULTADOS QUE ESPERA ALCANZAR	18
4.14.	ACTIVIDADES A REALIZAR	19
4.15.	METODOLOGÍA	20
4.16.	CARTA GANTT	21
4.17.	EQUIPO TÉCNICO CON EL QUE TRABAJARÁ	22
4.18.	ACTIVIDADES A REALIZAR POR TERCEROS	23
4.19.	PROPIEDAD INTELECTUAL.	24
4.20.	¿OTROS FINANCIAMIENTOS EN SU PROYECTO?	25
SECCIÓN V: ANTECEDENTES FINANCIEROS DE LA PROPUESTA		26
5.1.	Estructura de costos de la propuesta	26
5.2.	DESCRIPCIÓN DE LOS COSTOS DE LA PROPUESTA	27
ANEXOS	28	



SECCIÓN I: ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA	
1.1. NOMBRE DE LA PROPUESTA	
Solución alimenticia, BEEGAN MILK	
1.2. SECTOR Y SUBSECTOR EN QUÉ SE ENMARCA LA PROPUESTA Ver identificación sector y subsector en Anexo 5.	
Sector	ALIMENTOS
Subsector	OTROS ALIMENTOS
1.3. RESPECTO DE LA PROPUESTA QUÉ LÍNEA TEMÁTICA ABORDA (Marque con una X)	
Adaptación al Cambio Climático a través de una agricultura sustentable	<input type="checkbox"/>
Alimentos Saludables	<input checked="" type="checkbox"/>
Marketing agroalimentario	<input type="checkbox"/>
1.4. LUGAR DE EJECUCIÓN ¿Dónde se llevará a cabo el proyecto? (Indique)	
Región(es)	METROPOLITANA
Provincia(s)	CHACABUCO
Comuna(s)	COLINA
1.5. PERIODO DE EJECUCIÓN ¿Cuándo se llevarán a cabo las actividades? (Indique)	
Fecha de inicio	Agosto de 2017



Fecha de término	Agosto de 2018
Duración en meses	12 meses

1.6. ESTRUCTURA DE COSTOS (Complete)	
Aporte	
FIA	
CONTRAPARTE (ejecutor y asociados)	Pecuniario
	No pecuniario
TOTAL (FIA + CONTRAPARTE)	



SECCIÓN II: ANTECEDENTES GENERALES DEL POSTULANTE Y COMPROMISO DE EJECUCIÓN				
Complete cada una de las siguientes secciones con información relacionada al postulante.				
1.1. IDENTIFICACIÓN DEL POSTULANTE				
Nombre completo	FLORENCIA SOFÍA ELISSETCHE CORREA			
RUT				
Fecha de nacimiento	19/06/1989			
Nacionalidad	CHILENA			
e-mail				
Teléfono de contacto (código de región + número telefónico)				
Dirección de contacto para envío de documentación. (Calle y número, Comuna, Ciudad, Región)				
Género	Femenino	X	Masculino	
¿Pertenece a alguna etnia?	SI (Indique cual)		NO	X
Nivel de estudios completos realizados (Marque con una X):	Educación secundaria	Técnico-Profesional		
		Científico-Humanista		
	Educación superior (pregrado)	Centro de Formación Técnico		
		Instituto Profesional		X
		Universidad		



	Educación superior (postgrado)	Magister	
		Doctorado	
Si es estudiante de educación superior, indique:	Nombre de la carrera que cursa		
	Año que cursa		
	Nombre de la institución donde estudia		
Si ya está egresado, indique:	Carrera técnica o profesión	NATUROPATÍA	
	Lugar actual de trabajo	INDEPENDIENTE	
¿Actualmente es parte del equipo técnico de alguna iniciativa en ejecución con apoyo de FIA? (marque con una X)		SI	
		NO	X
Si la respuesta al punto anterior es SI, por favor indique el código FIA de la iniciativa.		N/A	
Reseña del postulante (Describa brevemente quién es usted, a qué se dedica y cuáles son sus intereses profesionales) (máximo 1 página)			

Naturópata de profesión, Diplomada en Estudios Holísticos cursando Diplomado en Hipnosis Clínica en la Sociedad Chilena de Hipnoterapia. He realizado curso intensivo de Alimentación viva con Belén Dussaubat, Instructora del Living Light Culinary Arts Institute. Curso de panadería sin gluten Le Mitron y Cursos en Celikatessen (España) de Panadería y Repostería orientada para celíacos, alérgicos e intolerantes a ciertos alimentos.

Experiencia en Nutrición y Cocina, especialmente en alimentación Vegetariana, Vegana y Crudivvegana como estilo de vida saludable frente a patologías agudas y/o crónicas, tales como obesidad, diabetes, alergias y/o intolerancias alimenticias entre otras.

Además, soy miembro fundadora de la Asociación Nacional de Naturópatas de Chile: Tesis sobre Modelo de integración de la Naturopatía a la salud pública en la promoción y prevención de las enfermedades.

Mi interés profesional es aportar a la sociedad, mediante la elaboración de productos alimenticios saludables orientados a personas celíacas, intolerantes a los lácteos y alérgicos a ciertos alimentos.

1.2. COMPROMISO DEL POSTULANTE

El postulante manifiesta su compromiso con la ejecución de la propuesta y a entregar aportes comprometidos en las condiciones establecidas en este documento.

Aporte total (\$)	
Aporte pecuniario (\$)	
Aporte no pecuniario (\$)	

Firma
Nombre del postulante
RUT



SECCIÓN III: ANTECEDENTES GENERALES DEL O LOS ASOCIADO(S) Y COMPROMISO DE EJECUCIÓN

Complete cada una de las siguientes secciones con información relacionada al o los asociados.

2.1. ASOCIADO

Complete el siguiente cuadro por cada uno de los asociados de la propuesta y adjuntar CV.

Nombre completo / Razón social	Constanza Elissetche Correa	
Actividad / Giro	Socióloga	
RUT		
e-mail		
Teléfono de contacto (código de región + número telefónico)		
Dirección de contacto para envío de documentación (Calle y número, Comuna, Ciudad, Región)		
¿Actualmente es parte del equipo técnico de alguna iniciativa en ejecución con apoyo de FIA?	SI	
	NO	x
Si la respuesta al punto anterior es SI, por favor indique el código FIA de la iniciativa.		

2.2. REPRESENTANTE LEGAL DEL ASOCIADO

Si el asociado corresponde a una persona jurídica, complete el siguiente cuadro.

Nombre completo	N/A			
Cargo que ocupa el representante legal en la entidad	N/A			
RUT	N/A			
Nacionalidad	N/A			
Género	Femenino	N/A	Masculino	N/A



Etnia	SI (Indique cual)	N/A	NO	N/A
Dirección de contacto			N/A	
Teléfono de contacto			N/A	
e-mail			N/A	
Profesión			N/A	
Realice una breve reseña del asociado. (Indicar brevemente la historia del asociado, sus actividades y cuál es su vinculación con la propuesta). Máximo ½ página.				
<p>Constanza es Socióloga, Diplomada en Control de Gestión para la Responsabilidad Social. Ha desarrollado su carrera en la gestión de la sostenibilidad en empresas pertenecientes a la industria extractiva, específicamente en el desarrollo de estrategias de vinculación con comunidades. En su vida profesional, le ha tocado apoyar a pequeños emprendedores en el desarrollo de sus negocios y en su vinculación con las grandes empresas.</p> <p>Actualmente, se desempeña asesorando a empresas en la implementación de estrategias de sostenibilidad y en la elaboración de Reportes de Sostenibilidad.</p> <p>Su vinculación con Beegan Milk surgió por la necesidad de buscar una alternativa a la leche animal para la alimentación de su familia, específicamente por su marido que sufre de alergia a la proteína de la leche de vaca. Por esto, hace dos años, iniciamos conjuntamente las investigaciones para encontrar la tecnología para comenzar a hacer en Chile una leche vegetal superior a las que se encontraban en el supermercado.</p> <p>Hoy Constanza participa activamente (aprox. 30 horas semanales) en la formación e implementación de Beegan Milk, lo que compatibiliza con sus asesorías. En un futuro, y en la medida que Beegan Milk crezca, su propósito es dedicarse un 100% a este proyecto.</p>				



2.3. COMPROMISO DEL ASOCIADO

El asociado manifiesta su compromiso con la ejecución de la propuesta y a entregar aportes comprometidos en las condiciones establecidas en este documento.

Aporte total (\$)	
Aporte pecuniario (\$)	
Aporte no pecuniario (\$)	
<p>_____</p> <p>Firma Nombre y RUT</p>	

2.4. ASOCIADO

Complete el siguiente cuadro por cada uno de los asociados de la propuesta y adjuntar CV.

Nombre completo / Razón social	Josefina Elissetche Correa	
Actividad / Giro	Socióloga	
RUT		
e-mail		
Teléfono de contacto (código de región + número telefónico)		
Dirección de contacto para envío de documentación (Calle y número, Comuna, Ciudad, Región)		
¿Actualmente es parte del equipo técnico de alguna	SI	



iniciativa en ejecución con apoyo de FIA?		NO		x
Si la respuesta al punto anterior es SI, por favor indique el código FIA de la iniciativa.				
2.5. REPRESENTANTE LEGAL DEL ASOCIADO				
Si el asociado corresponde a una persona jurídica, complete el siguiente cuadro.				
Nombre completo		N/A		
Cargo que ocupa el representante legal en la entidad		N/A		
RUT		N/A		
Nacionalidad		N/A		
Género	Femenino	N/A	Masculino	N/A
Etnia	SI (Indique cual)	N/A	NO	N/A
Dirección de contacto		N/A		
Teléfono de contacto		N/A		
e-mail		N/A		
Profesión		N/A		
Realice una breve reseña del asociado. (Indicar brevemente la historia del asociado, sus actividades y cuál es su vinculación con la propuesta). Máximo ½ página.				



Josefina es Socióloga, con Diplomado en Responsabilidad Social Empresarial y cuenta con experiencia profesional en implementación de estrategias, programas y acciones de Sustentabilidad/RSE para diversos stakeholders. También se ha desempeñado en intervenciones sociales con énfasis en el fortalecimiento organizacional; y en Consultoría de Comunicaciones.

Josefina es mamá de dos niños y su motivación por la alimentación saludable surge a partir de la intolerancia presentada por su hijo a los 3 años, quien por una inmadurez intestinal, tuvo que reemplazar gran parte de su alimentación, lo que significó buscar alternativas dentro del mercado. En esta búsqueda, reparó en la poca oferta existente y en la calidad deficiente de los productos, lo que la llevó a producir en casa los alimentos que sus hijos necesitaban, identificando una oportunidad para emprender un negocio que representara una solución para quienes buscan opciones más saludables, pero que no cuenten con el tiempo y/o motivación para producir sus propios alimentos.

Actualmente Josefina divide su tiempo profesional entre su trabajo como coordinadora para la Gerencia de Sustentabilidad de una empresa de maquinaria para minería y nuestro emprendimiento Beegan Milk. Su aspiración a mediano plazo es dedicarse por completo a este proyecto.

2.6. COMPROMISO DEL ASOCIADO

El asociado manifiesta su compromiso con la ejecución de la propuesta y a entregar aportes comprometidos en las condiciones establecidas en este documento.

Aporte total (\$)	
Aporte pecuniario (\$)	
Aporte no pecuniario (\$)	



Firma
Nombre y RUT

2.7. ASOCIADO		
Complete el siguiente cuadro por cada uno de los asociados de la propuesta y adjuntar CV.		
Nombre completo / Razón social	Francisca Elissetche Correa	
Actividad / Giro	Diseñadora Gráfica	
RUT		
e-mail		
Teléfono de contacto (código de región + número telefónico)		
Dirección de contacto para envío de documentación (Calle y número, Comuna, Ciudad, Región)		
¿Actualmente es parte del equipo técnico de alguna iniciativa en ejecución con apoyo de FIA?	SI	
	NO	x
Si la respuesta al punto anterior es SI, por favor indique el código FIA de la iniciativa.		
2.8. REPRESENTANTE LEGAL DEL ASOCIADO		
Si el asociado corresponde a una persona jurídica, complete el siguiente cuadro.		
Nombre completo	N/A	



Cargo que ocupa el representante legal en la entidad		N/A		
RUT		N/A		
Nacionalidad		N/A		
Género	Femenino	N/A	Masculino	N/A
Etnia	SI (Indique cual)	N/A	NO	N/A
Dirección de contacto		N/A		
Teléfono de contacto		N/A		
e-mail		N/A		
Profesión		N/A		
<p>Realice una breve reseña del asociado. (Indicar brevemente la historia del asociado, sus actividades y cuál es su vinculación con la propuesta). Máximo ½ página.</p>				
<p>Francisca es Diseñadora Gráfica. Durante toda su carrera se ha desempeñado en las áreas de Marketing y Comunicación tanto en empresas de retail como industriales. Actualmente está a cargo del área de Marketing a nivel regional (América) de dos empresas ligadas al mundo de los servicios mineros. Dentro de sus funciones le ha tocado desarrollar el área de marketing e implementar Salesforce (CRM, customer relationship management) en varios países de la región.</p> <p>Su vinculación con el proyecto Beegan Milk nació a raíz de haber tenido la experiencia de tener una hija con alergia a la proteína de la leche de vaca y de no encontrar en el mercado una alternativa 100% confiable para reemplazar el alimento.</p> <p>Hoy Francisca participa en el proyecto de manera part time, principalmente en todo lo relacionado con desarrollo de marca, website, plan de marketing y estudio de puntos de ventas.</p>				



2.9. COMPROMISO DEL ASOCIADO

El asociado manifiesta su compromiso con la ejecución de la propuesta y a entregar aportes comprometidos en las condiciones establecidas en este documento.

Aporte total (\$)	
Aporte pecuniario (\$)	
Aporte no pecuniario (\$)	

Firma
Nombre y RUT



SECCIÓN IV: CONFIGURACIÓN TÉCNICA DE LA PROPUESTA

3.1. RESUMEN DE LA IDEA DE PROYECTO

Describe brevemente en qué consiste su idea de proyecto y qué busca con él, EN ESPAÑOL. (Máximo 1 página)

Nuestro producto, Beegan Milk, es una leche vegetal que posee un importante porcentaje de almendras, es libre de gluten, azúcar, lácteos, preservantes y colorantes, está prensada en frío y ha sido sometida a un innovador proceso de conservación por alta presión (HPP).

Beegan Milk surge como una solución alimenticia para quienes presentan intolerancia a la lactosa, alergias alimentarias y/o que buscan alimentos funcionales que además de nutrir, contribuyan a la salud.

Con este proyecto buscamos:

- Entregar un producto de mayor calidad, incrementando en un 200% su materia prima (almendras) en comparación con la competencia.
- Innovar con la tecnología HPP en la preservación del producto sin afectar las propiedades nutricionales ni organolépticas, algo que sí sucede al pasteurizar el producto.
- Ser una respuesta saludable para personas con problemas inmunológicos y una alternativa para quienes priorizan tener una vida saludable (adultos, niños, deportistas, veganos, entre otros).

3.2. RESUMEN DE LA IDEA DE PROYECTO

Describe brevemente en qué consiste su idea de proyecto y qué busca con él, EN INGLÉS. (Máximo 1 página).

Our product, Beegan Milk, is a vegetable milk that possesses an important percentage of almonds, is free of: gluten, sugar, dairy products, preservatives and colorings. Is also cold pressed and has undergone an innovative high pressure conservation process (HPP).

Beegan Milk emerges as a nutritional solution for those people who present lactose intolerance, food allergies and / or are looking for functional foods that in addition to nourishing, contribute to health.

- With this project we want to:
Deliver a higher quality product, increasing its raw material (almonds) by 200% compared to the competition.
- Innovate with HPP technology in the preservation of the product without affecting the nutritional and organoleptic properties, something that happens in pasteurization process.
- Be a healthy response for people with immunological problems and an alternative for those who prioritize a healthy life (adults, children, athletes, vegans, among others).



3.3. ESTADO DEL ARTE DEL PROYECTO

Describe brevemente el estado del arte¹ asociado al problema y solución de su proyecto, indicando la fuente de información que lo respalda. (Máximo 1 página)

En Chile, cada día hay más prevalencia de personas con alergias alimentarias, intolerancia al gluten, a los lácteos. Hay diversos estudios que dan cuenta de esta situación:

- 42,2% de los niños y adolescentes entre 10 y 18 años son intolerantes a la lactosa (INTA, 2007).
- Un 3% de los niños menores de 3 años presenta alergia a la proteína de la leche de vaca (MINSAL).
- El 5.5% de los escolares chilenos sufre de alergia alimentaria de tipo hipersensibilidad inmediata (Estudio de Prevalencia, PUC; Instituto Milenio de Inmunología e Inmunoterapia).

Se estima que en la actualidad la enfermedad celíaca afectaría al 1% de la población chilena y según la Corporación de Apoyo al Celíaco, por cada persona diagnosticada existen de 7 a 10 no diagnosticadas.

Por lo anterior y tal como lo respalda el estudio Chile Saludable VOL III, realizado por la Fundación Chile, Elige Vivir Sano, GfK Adimark y la Fundación de la Familia, la industria alimentaria tiene oportunidades de innovación y crecimiento “asociadas a una creciente demanda de los consumidores por alimentos más saludables”. Este estudio también plantea que la salud es considerada una de las principales fuerzas de innovación para la industria de alimentos, lo cual ha generado el desarrollo de una nueva categoría de alimentos denominada Salud y Bienestar, que permite satisfacer justamente la demanda de aquellos consumidores cada vez más conscientes de su alimentación y también como respuesta a los cambios normativos.

Una de las causas del cambio en los hábitos de alimentación es el 4,7% de crecimiento del PIB promedio en los últimos 10 años, que se refleja en un mayor ingreso per cápita y en el consumo de alimentos de mejor calidad. Por otra parte, la preocupación por comer de manera saludable ha motivado políticas públicas como Elige Vivir Sano en 2013 y la Ley de Etiquetado de 2016, que destaca con un sello negro a los alimentos altos en calorías, azúcares, grasas saturadas y sodio. Ambas iniciativas han buscado contrarrestar las altas cifras de exceso de peso, que afecta a un 64,5% de los chilenos según la última Encuesta Nacional de Salud.

El Estudio Chile Saludable menciona que mientras los alimentos procesados del tipo Salud y Bienestar crecieron a una tasa promedio de 14,6%, el resto lo hizo al 7,9%. En el caso de las bebidas refrescantes, la diferencia es aún mayor, ya que mientras las ventas de las primeras aumentaron en 16,6% en promedio, el resto lo hizo al 7,1%. Por último, el mismo estudio detectó la necesidad de desarrollar productos sanos, tecnologías para que los alimentos se conserven mejor y fortalecer modelos de negocios en beneficio de la salud y bienestar.

A partir de lo anterior, detectamos una oportunidad en el nicho de las leches vegetales, ya que las opciones existentes, en su mayoría importadas, son de baja calidad nutricional y no son libres de gluten, azúcares, colorantes y preservantes, por lo tanto, no representan una opción para aquellas personas que padecen patologías (celíacos, diabéticos, intolerantes a la lactosa, alérgicos a la proteína de la leche) y/o tienen un estilo de vida alternativo (crudiveganos, veganos).

¹ Describa las I+D+i (Investigación, desarrollo e innovación) más recientes y actuales sobre el tema en específico que aborda su propuesta.



3.4. PROBLEMA Y/U OPORTUNIDAD QUE INTENTA RESOLVER

Describa cuál es el problema y/u oportunidad que intenta abordar y cuál es la relevancia del tema para el sector agrario, agroalimentario y forestal y para el tema específico de la convocatoria. (Máximo ½ página)

Actualmente en el mercado nacional no hay alternativas saludables para reemplazar la leche de origen animal. Las leches vegetales que se encuentran en los diversos canales de retail contienen gluten, azúcar de caña, preservantes, son escasos en materia prima (almendras) y están pasteurizadas, perdiendo así gran parte de sus nutrientes principales. En los canales minoristas, es posible encontrar leches vegetales de mejor calidad, pero cuya vida útil es de dos días, complejizando el sistema de reparto y la posibilidad de escalar el negocio.

Nuestro producto, Beegan Milk, es una leche vegetal de almendras libre de gluten, azúcar, lácteos, preservantes y colorantes, prensada en frío y sometida a un innovador proceso de conservación por alta presión (HPP), tecnología única en Chile, que mantiene las propiedades nutricionales y organolépticas, inactivando los microorganismos presentes en la leche vegetal y aumentando hasta en 30 días su conservación.

La relevancia a nivel agroalimentario es que nuestro producto además de ser elaborado con almendras e insumos nacionales, aporta una solución alimenticia a aquellas personas con trastornos inmunológicos (alergias), intolerancia y a quienes deseen llevar un estilo de vida saludable. Nuestro producto tiene además el atributo de estar elaborado con un 200% más de materia prima que la utilizada por la competencia.

3.5. BENEFICIARIOS POTENCIALES

Describa quiénes son los beneficiarios y cómo se ven afectados por el problema y/u oportunidad que intenta abordar su propuesta. (Máximo ½ página).

Tal como se señala anteriormente, los beneficiarios principales de nuestro producto son personas, hombres, mujeres o niños, con trastornos inmunológicos (alergias) y/o intolerancias, veganos, o quienes deseen llevar un estilo de vida saludable y que buscan alimentos funcionales, es decir, que nutren además de contribuir a la salud de las personas.



3.6. SOLUCIÓN INNOVADORA
 Describa qué innovación propone para resolver el problema o aprovechar la oportunidad que detectó.
 (Máximo 1 página)

Ante el creciente aumento de patologías asociadas a intolerancias y alergias alimentarias e inexistencia de productos 100% libres de gluten, azúcar, colorantes y preservantes dirigidos a este nicho, creamos Beegan Milk como una solución para aquellas personas que necesiten este alimento de primera necesidad.

De esta manera, ofrecemos al mercado Beegan Milk, la primera leche de almendras prensada en frío (mediante una prensa hidráulica industrial que aplica toneladas de presión sobre la materia prima extrayendo el máximo de nutrientes sin provocar oxidación en el proceso), libre de gluten, azúcar, colorantes y preservantes conservada con un innovador método de alta presión, High Pressure Process (HPP). Este proceso funciona de la siguiente manera; una vez que la leche ya ha sido embotellada, ingresa al equipo HPP, que aplica 6.000 bares de presión hidrostática (con agua) sobre ellos. Esto provoca que los microorganismos naturalmente presentes en las leches queden "inactivos" durante un periodo de aproximadamente 30 días, lo que retrasa su descomposición. Las vitaminas y minerales sin embargo se mantienen intactos.

De esta manera, estableceremos una cadena de fidelidad, aportando contenido, experiencia, calidad, sabor y más que todo un producto funcional que conserva todas las propiedades de sus materias primas.

3.7. ¿DE QUÉ TIPO DE INNOVACIÓN ESTÁ HABLANDO?
 (Marque con una X todas aquellas opciones que apliquen).

Producto	X
Servicios	
Procesos	X
Modelos de negocios	
Gestión comercial	
Otra, Indique Cual	



3.8. GRADO DE NOVEDAD Y NIVEL DE INCERTIDUMBRE

Explique a qué nivel de innovación corresponde su propuesta – copia, adaptación, mejora, creación o invención, y cuál es su incertidumbre². (Máximo ½ página)

Nuestro producto es una mejora de las Leches vegetales de almendra que se encuentran actualmente en el mercado, ya que es prensada en frío (mediante una prensa hidráulica industrial que aplica toneladas de presión para extraer el máximo de nutrientes de la materia prima utilizada), cuenta con 200% más de almendras que la competencia, es libre de gluten, azúcar, colorantes y preservantes. Además cuenta con un método innovador de conservación por alta presión, llamado High Pressure Processing (HPP).

En este sentido, consideramos que tiene un nivel medio de incertidumbre, ya que es una mejora de los productos existentes en el mercado y una solución para la población que hoy no tiene respuesta a sus necesidades.

BENEFICIO

Describa cómo sus clientes se beneficiarán con la innovación que quiere desarrollar. (Máximo ½ página).

Los clientes beneficiarán su salud al consumir Beegan Milk ya que:

- Tiene un 200% más de almendras que la competencia, por lo tanto, el consumo de fibra y minerales que se ingieren son mayores.
- Es libre de azúcar, gluten, colorantes y preservantes, especial para personas diabéticas, intolerantes y/o alérgicas a esos ingredientes o que estén buscando un estilo de vida saludable (vegetarianos, veganos, crudiveganos, etc).
- Es prensado en frío, método que permite conservar los nutrientes y propiedades de la materia prima, sin arriesgar la oxidación del producto.
- El método de conservación por alta presión (HPP) tiene como beneficio que no produce una pérdida de nutrientes como ocurre en el caso de otros métodos de preservación.

² El nivel de incertidumbre está asociado al nivel de innovación, si es una copia no tiene incertidumbre, en cambio, si es una invención tiene un nivel alto de incertidumbre.



3.9. AMENAZAS

Describa qué amenazas y dificultades existen para el desarrollo y éxito de su propuesta. (Máximo ½ página)

Consideramos que las principales dificultades que podemos encontrar en el desarrollo de Beegan Milk tienen que ver con:

- Establecer una eficiente logística que nos permita distribuir el mayor alcance con nuestro producto.
- Desconocimiento por parte de potenciales distribuidores y/o clientes acerca de los atributos de innovación (prensado en frío y HPP) que tiene Beegan Milk.
- Necesidad de puntos de venta que aseguren la cadena de frío.

Es una amenaza para nuestro desarrollo que dependamos del único proveedor de tecnología HPP en Chile para la conservación de nuestras leches vegetales.

3.10. OBJETIVO GENERAL DE LA PROPUESTA

Indique cuál es el objetivo general de su propuesta.

Elaborar una leche vegetal de almendras, solución alimenticia alternativa a la leche animal, que pueda ser consumida por personas celiacas, intolerantes y/o alérgicas o que lleven un estilo de vida saludable.

3.11. OBJETIVOS ESPECÍFICOS (OE) DE LA PROPUESTA

Señale un máximo de 5 objetivos específicos asociados al objetivo general de su propuesta.

1) Habilitar planta de producción industrial para la elaboración del producto.

2) Implementar la tecnología de conservación por alta presión y la tecnología de prensado en frío a mayor escala.

3) Obtener la Certificación por Fundación Convivir que acredite que el producto es libre de gluten.

4) Implementar una cadena de logística a nivel regional y nacional que nos permita distribuir correctamente nuestro producto.

5) Posicionar Beegan Milk en el mercado a través de la difusión de la tecnología utilizada, de la información nutricional y de los aportes de nutrientes específicos mediante campañas de marketing.



3.12. RESULTADOS QUE ESPERA ALCANZAR

Asocie cada Resultado Esperado a un objetivo específico, utilizando para ello la siguiente tabla.

N ° OE	N° RE	RESULTADO ESPERADO (RE)
1	1	Incrementar el volumen de producción y la gama de sabores de Beegan Milk.
2	2	Lograr un producto de primera calidad, con durabilidad, sin tener que sacrificar el compromiso de libre de preservantes, colorantes, azúcar y gluten.
3	3	Tener un producto que sea una alternativa para la población celíaca.
4	4	Poner a disposición del mercado nacional Beegan Milk, resguardando la cadena de frío.
5	5	Lograr que Beegan Milk sea el “ <i>top of mind</i> ” de las leches vegetales en Chile.



3.13. ACTIVIDADES A REALIZAR

Describe qué actividades deberá llevar a cabo para lograr los resultados planteados. (Máximo 1 página).

N ° OE	N ° RE	ACTIVIDADES A EJECUTAR
1	1	Arriendo de local
1	1	Compra de maquinaria e insumos industriales (Ej. Prensa Hidráulica Industrial)
1	1	Contratación de Manipulador de Alimentos
2	2	Maquila de Tecnología HPP
3	3	Realizar análisis en laboratorio de las materias primas y productos terminados.
4	4	Contratación de distribuidor con cadena de frío
5	5	Elaboración de Plan de Marketing y Plan de Medios
5	5	Incorporación de Embajadores que promuevan estilo de vida saludables y actúen como promotores de Beegan Milk.
5	5	Realizar encuentros con potenciales compradores para abrir canales de venta.



3.14. METODOLOGÍA

Identifique y describa el conjunto de procedimientos, secuenciados en el tiempo, a través de los cuales se va a ejecutar el proyecto. (Máximo 1 página).

1 a 4 meses:

- Habilitación de planta industrial (compra e instalación de prensa hidráulica industrial (Cold Press), Cámara de refrigeración)
- Análisis de laboratorio y etiquetado nutricional.
- Elaboración de Plan de Marketing
- Contratación de Maquila de HPP
- Contratación de Logística para distribución con cámara de frío.
- Abrir canal de venta Horeca
- Abrir canal de venta a comercio minorista

4 a 6 meses:

- Abrir canal de venta en retail.

6 a 12 meses:

- Lograr presencia de Beegan Milk en la Región Metropolitana, consolidándose en las primeras cadenas del retail y comercio minoristas.

12 meses en adelante:

- Presencia de nuestro producto a lo largo del país, de Arica a Punta Arenas.

3.1. CARTA GANTT

Complete la carta Gantt de acuerdo a las actividades señaladas anteriormente.

N° OE	N° RE	Actividad	Mes 1				Mes 2				Mes 3				Mes 4				Mes 5				Mes 6				Mes 7				Mes 8 en adelante			
			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	1	Arriendo de local																																
1	1	Compra maquinaria e insumos industriales																																
1	1	Contratación de Manipulador de Alimentos																																
2	2	Maquila de Tecnología HPP																																
3	3	Análisis de laboratorio de las materias primas y productos terminados.																																



3.15. EQUIPO TÉCNICO CON EL QUE TRABAJARÁ

Describe con qué personas llevará a cabo su propuesta, qué experiencia tienen para poder colaborar en el proyecto y cómo se van a organizar. (Máximo 1 página).

Nombre	Profesión	Experiencia laboral relacionada con el proyecto	Rol en proyecto	Horas de dedicación a la propuesta (Totales)	Entidad en la cual se desempeña	Incremental (si/no)
N/A						

3.16. ACTIVIDADES A REALIZAR POR TERCEROS

Si corresponde, indique en el siguiente cuadro las actividades que serán realizadas por terceros, que no son parte de su equipo técnico.

Nombre de la actividad	Nombre de la persona o empresa a contratar	Experiencia en la actividad a realizar
Conservación con Tecnología HPP	Natural Safe	www.naturalsafe.cl Empresa que presta servicios de maquila de tecnología HPP en Chile.
Asesoría por Ingeniería en alimentos	Makifoods	www.makifood.cl Equipo de profesionales del área de alimentos que prestan soluciones para cada etapa de desarrollo de un producto alimenticio.
Asesoría legal	En proceso de selección	En búsqueda de estudio de abogados con expertise en propiedad industrial.
Logística para distribución del producto	En proceso de selección	En búsqueda de empresa de logística con cámara de frío.
Fotografía para marketing	Diego Fontecilla	www.closeupchile.cl Fotógrafo profesional dueño de Galería Fotográfica Chilena llamada Closeup.
Difusión y redes sociales	Brand Republic	www.brandrpb.com Agencia de comunicaciones y relaciones públicas



3.17. PROPIEDAD INTELECTUAL.

Indique si el proyecto aborda la protección del bien o servicio generado en la propuesta.

SI	x	NO	
----	---	----	--

Si su respuesta anterior fue sí, indique cual o cuales son los mecanismos que tiene previsto utilizar para la protección, justifique.

- Registro de Marca Beegan Milk en INAPI, particularmente en la clase de leches vegetales. Esto lo realizamos para proteger la marca de posibles competidores en la categoría de los productos que queremos realizar.
- Registro de diseño industrial de Envase en INAPI ya que realizaremos un diseño propio que esperamos pueda distinguirnos de las alternativas presentes hoy en el mercado de las leches vegetales y animales.

3.18. ¿OTROS FINANCIAMIENTOS EN SU PROYECTO?

Describa si su proyecto ya ha recibido financiamiento de otras agencias del Estado y/o fondos privados. Si es así, indique el monto de recursos apalancados y explique para qué acciones en concreto necesita el apoyo de FIA. (Máximo 1 página)

No hemos recibido financiamiento de otras agencias del Estado.