



CÓDIGO
(uso interno)

FORMULARIO DE POSTULACIÓN
CONVOCATORIA NACIONAL 2018
Jóvenes Innovadores

MAYO 2018

SECCIÓN I: ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA	
1.1. NOMBRE DE LA PROPUESTA	
Beans	
1.2. SECTOR Y SUBSECTOR EN QUÉ SE ENMARCA LA PROPUESTA Ver identificación sector y subsector en Anexo 5.	
Sector	Alimentos
Subsector	Snacks
1.3. LÍNEA TEMÁTICA QUE ABORDA LA PROPUESTA <i>(Marque con una X)</i>	
Adaptación al Cambio Climático a través de una agricultura sustentable	
Alimentos Saludables	X
Marketing agroalimentario	
Transversal	
1.4. LUGAR DE EJECUCIÓN <i>¿Dónde se llevará a cabo el proyecto? (Indique)</i>	
Región(es)	Metropolitana
Provincia(s)	Santiago
Comuna(s)	Las condes, Vitacura, Lo Barnechea, Ñuñoa, Santiago Centro
1.5. PERIODO DE EJECUCIÓN <i>¿Cuándo se llevarán a cabo las actividades? (Indique)</i>	
Fecha de inicio	Diciembre 2018
Fecha de termino ¹	Julio 2019
Duración en meses	8

¹ Corresponde al último día hábil del último mes del periodo de ejecución.

1.6. ESTRUCTURA DE COSTOS <i>(Complete)</i>			
Aporte		Monto (\$)	%
FIA			
CONTRAPARTE (ejecutor y asociados)	Pecuniario		
	No pecuniario		
TOTAL (FIA + CONTRAPARTE)			

SECCIÓN II: ANTECEDENTES GENERALES DEL POSTULANTE Y COMPROMISO DE EJECUCIÓN <i>Complete cada una de las siguientes secciones con información relacionada al postulante.</i>				
2.1. IDENTIFICACIÓN DEL POSTULANTE				
Nombre completo	Juan Pablo Valenzuela Guerrero			
RUT				
Fecha de nacimiento				
Nacionalidad	Chileno			
e-mail				
Teléfono de contacto				
Dirección de contacto para envío de documentación	Calle y número			
	Comuna	Las condes		
	Ciudad	Santiago		
	Región	Metropolitana		
Género <i>(Marque con una X)</i>	Femenino		Masculino	X
¿Pertenece a alguna etnia?	SI <i>(Indique cual)</i>		NO	X

Nivel de estudios completos realizados (Marque con una X)	Educación secundaria	Técnico-Profesional	
		Científico-Humanista	X
	Educación superior (pregrado)	Centro de Formación Técnico	
		Instituto Profesional	
		Universidad	X
	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	Ingeniería civil industrial	
	Lugar actual de trabajo	Emprendimiento Beanis	
¿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.			
Reseña del postulante (Describa brevemente quién es usted, a qué se dedica y cuáles son sus intereses profesionales)			
<p>Juan Pablo Valenzuela apasionado por lo que hace, amante de la naturaleza y de los animales, a pesar de haber sido nacido y criado en Santiago.</p> <p>Es una persona que la vida le ha regalado la posibilidad de conocer otras culturas y países, siempre empático a la hora de conocer a los demás.</p> <p>Al salir de colegio (Nuestra Señora de Loreto) Juan fue a misionar a Costa Rica por 3 meses y luego a Inglaterra por 2, es ahí donde aprendió más en su vida, a través de historias de vida y es así donde</p>			

decidió estudiar ingeniería civil industrial y aportar con su carrera a cambiar el mundo.

Juan es deportista, practica muay thai hace 4 años, también participa de una iglesia en la cual está a cargo de retiros y jóvenes, por lo cual está acostumbrado a lidiar con personas y manejar situaciones de stress muchas veces.

Egreso el año pasado, hizo su primera práctica en Barrachoppera, una distribuidora de cervezas artesanales, en la cual pudo aprender haciendo en el ambiente laboral desarrollando herramientas de trabajo para los trabajadores actuales del lugar y capacitándolos a utilizar dichas herramientas (De control de ingresos, inventarios, y gestión).

Actualmente está dedicado 100% al proyecto junto a su socio, y dado que no recibe ingresos trabaja esporádicamente en otras cosas.

Los intereses profesionales de Juan son aprender primero que todo a emprender, tomar proyectos y hacer realidad, siempre tomando en cuenta toda la cadena productiva de lo que haga, para crear empresas justas y conscientes del medio ambiente, el bienestar de las personas que trabajan en ella y de los clientes.

A través de Beanis cree que es el primer paso para comenzar a aportar con un granito de arena.

2.2. 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.

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

Nombre completo / Razón social		Capi SpA	
Actividad / Giro		Fabricación de productos alimenticios en base a legumbres	
RUT			
e-mail			
Teléfono de contacto			
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.			
3.2. REPRESENTANTE LEGAL DEL ASOCIADO			
<i>Si el asociado corresponde a una persona jurídica, complete el siguiente cuadro.</i>			
Nombre completo		Michele Andre Olivier Fernández	
Cargo que ocupa el representante legal en la entidad		Gerente general	
RUT			
Nacionalidad		Chileno	
Género	Femenino	Masculino	X
Etnia	SI (Indique cual)	NO	X
Dirección de contacto			
Teléfono de contacto			
e-mail			
Profesión		Ingeniería comercial	
Realice una breve reseña del asociado (<i>Indicar brevemente la historia del asociado, sus actividades</i>)			

y cuál es su vinculación con la propuesta)

Nacido y criado en la ciudad de La Serena. Le gusta practicar deportes, especialmente fútbol y padel. Ha tenido relación con el campo desde muy pequeño, ya que su padre es agricultor y siempre lo llevaba a ver como sembraba y cosechaba verduras y legumbres. De raíces italianas, es muy apasionado por lo que hace y por lo que le gusta.

Ingeniero comercial de profesión, titulado el presente año, con certificado en innovación obtenido en programa dLab realizado el año pasado. Le gusta mucho el área de recursos humanos y comercial. Siempre ha tenido buen trato con las personas, ha tenido experiencias muy buenas manejando gente en trabajos como supervisor de proceso de empaquetamiento de uva en un Packing en el Valle del Elqui, trabajó en el DCV (Depósito Central de Valores) en el área de RR.HH. y área comercial, primero evaluando los beneficios de la empresa y realizando análisis profundos en cuanto al clima laboral, y luego a cargo de vender un servicio de transferencias de compras de acciones.

Apto para manejar situaciones difíciles, mentalidad muy positiva, no da brazo a torcer ante los problemas que pueden llegar a suceder. Es perseverante y cree en lo que está haciendo. Ha conocido otras culturas viajando a continentes como Oceanía y Asia, en donde la vida se vive de otra forma, y eso lo ha llevado a madurar mucho tanto como persona como profesional, al valorar cada día lo que tiene, y por la situación en la que se encuentra ahora.

Es socio accionario de la empresa, con un 50% de participación. Está encargado de relacionarse con los clientes, ya sean colegios o tiendas saludables, temas relacionados con producción, ya sea proveedores, maquinaria con especificaciones técnicas necesarias para la calidad del snack y arriendo del local con resoluciones sanitarias necesarias y se preocupa de rellenar las postulaciones a fondos para poder financiar el proyecto.

3.3. 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 (\$)	

Firma
Nombre y RUT

SECCIÓN IV: CONFIGURACIÓN TÉCNICA DE LA PROPUESTA		
4.1. ETAPA DEL PROYECTO		
<i>Marque con una x la etapa en la que su proyecto se encuentra actualmente.</i>		
1. Pre-incubación	1.1 Idea sin financiamiento previo y sin ejecución de actividades	
	1.2 Con prototipo encaminado	X
	1.3 Con prototipo funcional elaborado	
2. Incubación	2.1 En validación comercial	
3. Emprendimiento	3.1 Formalizado con menos de 1 año	
	3.2 Formalizado con más de 1 año	
	3.3 En comercialización	
	3.4 En escalamiento	

4.2. DESCRIPCIÓN DE LA ETAPA EN QUE SE ENCUENTRA SU PROYECTO
<i>Describe las actividades que ya ha realizado en el marco de su proyecto.</i>
<p>El producto ha sido testeado en cientos de niños y hemos ido a más de 5 colegios a ver qué piensan los dueños de los kioscos siendo positiva su respuesta, les gustaría tener Beanis en su góndola. Aun así, está siendo mejorado en conjunto con un ingeniero en alimentos, donde se está modificando la crujencia y también estamos trabajando en el packaging.</p>

Participamos del Seminario I Polo de Legumbres, en donde se reunieron las entidades más importantes de legumbres a nivel nacional. Ahí pudimos conocer a gente muy importante en el ámbito agrícola del proyecto, debido a que estaban presentes grandes actores de proyectos apoyados por el FIA, como Kianyon Tay, ingeniero agrónomo que coordinó el proyecto “Recuperación, reintroducción y agregación de valor a ecotipos de poroto (*Phaseolus vulgaris* L.) y garbanzo (*Cicer arietinum* L.) propios del valle de Mataquito”. Gracias a él pudimos visitar a agricultores de Licantén y Navidad, así como también los PRODESAL (Programa de Desarrollo Local) de ambos sectores teniendo una buena relación y apoyo por parte de ellos para la realización del proyecto, generando una red de contactos que nos permita a futuro poder trabajar con ellos.

Estimamos la demanda para los próximos 3 años, calculando así la producción y los insumos necesarios para cada año, para poder tener cierta claridad de los costos y gastos que tendremos en esos años.

En el mes de mayo, el equipo representó a la Universidad del Desarrollo postulando con el proyecto en el concurso “The Babson Collaborative Student Challenge”, ganando el primer lugar el cual permite participar en el “Babson Build” durante dos semanas en Babson College en Boston, universidad N°1 en Programas de emprendimiento a nivel mundial.

También se encuentra trabajando junto a “Lamb Creative Lab”, en donde se comenzó a trabajar en Mayo la creación del libro de marca de la empresa, definiendo claramente la misión, visión y objetivos de esta, así como también se está trabajando un plan de marketing que se piensa poner en marcha dentro de los próximos meses.

4.3. OTROS FINANCIAMIENTOS EN SU PROYECTO

Describe si su proyecto ya ha recibido financiamiento o si se encuentra postulando a 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.

Hemos recibido dos fondos.

1Lugar Demoday UDD: 1.500.000

2Lugar Rain UDD: 1.000.000

Con estos dineros hemos podido prototipar empaque, marca, receta.

Comprar insumos para la elaboración del snack.

Visitar a agricultores de regiones.

Honorarios.

Nos encontramos postulando a capital semilla Corfo.

Necesitamos el apoyo del FIA para poder acelerar el proyecto, para esto se realizaran las siguientes actividades:

Estudios al snack: Ph, actividad de agua, tabla nutricional por laboratorio, durabilidad, empaque. Y junto a lo anterior validar junto al usuario los posibles cambios que tenga la receta al fabricarla en grandes cantidades.

Arrendar un espacio apto para cocinar (Cofactory), que cuenta con los permisos sanitarios pertinentes y aprobados por el MINSAL, en este mismo marco es necesaria materia prima de calidad y visitas a los agricultores para generar relaciones de largo plazo.

Trabajar en conjunto con un laboratorio creativo para establecer un plan de marketing.

Trabajar en el desarrollo de un plan de gestión de calidad de materias primas y procesos productivos.

4.4. RESUMEN DE LA IDEA DE PROYECTO

*Describe brevemente en qué consiste su idea de proyecto y qué busca con él, **EN ESPAÑOL.***

"Beanis es un snack enriquecido con poroto chileno que busca amenizar el consumo de esta legumbre en los niños, rescatando todos los beneficios nutricionales de estas últimas. Su formato hace que sea más fácil darle este alimento, puesto que viene en sabores agradables para ellos. Es ideal para el consumo como colación por su aporte de energía, proteína y fibra. Este snack no tiene sellos, es libre de gluten, de azúcar añadida, de frutos secos, vegano y contrario a las creencias habituales no hincha, puesto que no contiene hollejo de poroto".

Nace de la necesidad de alimentar saludablemente a los niños chilenos, dado que tenemos los índices más altos en esta materia y si no existe un cambio en sus vidas esto los llevará a una serie de enfermedades, junto a esto el consumo de snack (segundos en Latinoamérica con 2,7Kg per cápita).

El poroto esta subvalorado en nuestro país y es poco consumido por la población (1,3Kg v/s 90Kg Pan), esto además de otros motivos provoca que las hectáreas de este cultivo cayeran más de 60% desde el año 2004 hasta la fecha.

Beanis combate la obesidad infantil utilizando poroto nacional que ayuda a prevenirla debido a sus propiedades, dado que es biofortificado por su alto contenido de Fe, Zn y almidón resistente. El

poroto es un super alimento que ayuda a importar oxígeno a todo el organismo, mejora la salud cardiaca, la presión baja y reduce el colesterol, además aglutina toxinas y colesterol en el intestino y ayuda a su eliminación del organismo.

Como se mencionó anteriormente el poroto utilizado será de agricultores chilenos, buscando tratos justos con estos últimos, dinamizando así la agricultura porotera nacional.

4.5. RESUMEN DE LA IDEA DE PROYECTO

*Describe brevemente en qué consiste su idea de proyecto y qué busca con él, **EN INGLÉS.***

"Beanis is a snack enriched with Chilean bean that seeks to reduce the consumption of this legume in childrens, including all the nutritional benefits of the bean. Its format makes it easier to give this food, since it comes in pleasant flavors for them. It is ideal for consumption as a snack for its contribution of energy, protein and fiber. This snack has no chilean stamp, is gluten free, low in sugar, nuts free, vegan and contrary to the usual beliefs does not swell, because does not contain bean skin ".

It's born of the need to feed healthy Chilean children, we have the highest rates in this area and if there is no change in their lives this will lead to a series of diseases, also with the consumption of snacks (seconds in Latin America with 2.7Kg per capita).

The bean is undervalued in our country and is little consumed by the population (1.3Kg v / s 90Kg Bread), this in addition to other reasons causes that the hectares of this crop fell more than 60% from 2004 to date.

Beanis fights childhood obesity using a national bean that helps prevent it due to its properties, it is biofortified by its high content of Fe, Zn and resistant starch. The bean is a superfood that helps to import oxygen to the whole organism, improves cardiac health, low blood pressure and reduces cholesterol, also agglutinates toxins and cholesterol in the intestine and helps its elimination from the body.

As previously mentioned, the bean used will be from Chilean farmers, looking for fair deals.

4.6. ESTADO DEL ARTE DEL PROYECTO

Describe brevemente el estado del arte² asociado al problema y solución de su proyecto, indicando la fuente de información que lo respalda.

1. Obesidad:

En 30 años la obesidad en el mundo ha aumentado en un 300% (1 de cada 6 es obeso)
2.8 millones de personas mueren al año a raíz de esto.
La obesidad mata más que la desnutrición.

2. Obesidad infantil:

124 millones tienen obesidad (10 veces más que hace 40 años)

² Describa las I+D+i (Investigación, desarrollo e innovación) más recientes y actuales sobre el tema en específico que aborda su propuesta.

3. Obesidad infantil en Chile:

6° a nivel mundial.

1° en Latinoamérica.

30% de los niños chilenos padece obesidad.

Fuente Obesidad: OMS (Organización Mundial de la Salud).

4. Ley de Etiquetado Nutricional 20.606:

Rotulación de productos con índices altos en calorías, sodio, azúcar y grasas saturadas.

Eliminación de Isotipos en los productos infantiles para no incentivar su consumo.

Prohibición de ventas en los establecimientos educacionales.

Fuente: MINSAL (Ministerio de Salud).

DESARROLLO

1. Soluciones de productos saludables:

Productos: Jelti, Mizos, Maquibar, Frutas deshidratadas, colaciones hechas por padres.

2. Programas gubernamentales para combatir la obesidad:

Programa Elige Vivir Sano.

Programa de Alimentación Escolar.

Plan ContraPeso.

Fuentes: Ministerio de Desarrollo Social, JUNAEB.

INNOVACIÓN

1. Tendencias Globales en la industria alimenticia:

a) Etiquetas Limpias: Uso de menos ingredientes.

b) Revolución de ingredientes vegetales: Leches vegetales y carnes alternativas.

c) El azúcar en el ojo del huracán: Están buscando alternativas más saludables.

d) Sinfonía de sabores: Cocina India, Thai, Mexicana.

e) Nutrición Personalizada: Requerimientos metabólicos de cada persona.

f) Alimentos simples: Recetas caceras de tradiciones antiguas.

g) Ocasión de consumo: Específicos de cada momento del día.

h) Niños con nuevos intereses: Más preocupación por la cocina y por la vida sana.

- i) Límites difusos: No se sabe cómo categorizar a los productos.
- j) Semillas de cambio: Chía, quínoa se han transformado en alimentos populares.

Fuente: Estudio Oportunidades y desafíos de innovación para una alimentación saludable desde lo natural, Fundación Chile.

4.7. PROBLEMA Y/U OPORTUNIDAD QUE INTENTA RESOLVER

Describe 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 la línea temática a la que postula.

El problema tal como se mencionó antes es la obesidad infantil, y la oportunidad que se quiere aprovechar al estar vigente la ley de los sellos, esto sumado al gran consumo de snacks que existe en nuestro país, todo mencionado en la pregunta anterior.

El poroto es un súper alimento que no está siendo valorado, sus propiedades son destacables, además al ser chileno es bio-fortificado debido a su alto contenido de Fe, Zn y Almidón resistente.

La relevancia que tiene el proyecto para el sector agrario es que el insumo principal es de agricultores nacionales. El sector porotero en Chile ha estado a la baja desde los últimos 20 años, debido a los bajos rendimientos por hectárea, la malformación genética de las variedades cultivadas, el intermediario que impone los precios bajos, y la suma de todos estos factores da retornos negativos, en donde a veces ni siquiera se llega a cubrir los costos.

En el comercio nacional, actualmente es mucho más barato comprar un kilo de porotos importado que chileno, grandes potencias como EE.UU, Canadá y Argentina poseen economías de escala en cultivos de legumbres, por lo que su costo de producción mucho más bajo en comparación con el poroto tórtola. Si bien es cierto éste último es el preferido por los consumidores por sus propiedades culinarias, además de que está inserto en la genética del chileno, cada vez se cosecha menos, en 5 años ha disminuido en un 30% las toneladas producidas, de 27.900 a 18.000. Es por esto, que el proyecto busca dinamizar la agricultura de legumbres, trabajando directamente con agricultores nacionales, comprándoles a ellos a un precio justo por el cual trabajan, y no regatear o imponer un precio como lo hacen los intermediarios. Se busca que aún sigan con sus tradiciones familiares sembrando estas fuentes de energía que hoy en día no se están valorando.

4.8. BENEFICIARIOS POTENCIALES

Describe quiénes son los beneficiarios y cómo se ven afectados por el problema y/u oportunidad que intenta abordar su propuesta.

Los afectados son los siguientes:

1. *Los padres y madres: No tienen un gran abanico de opciones para alimentar de manera rápida y saludable a sus hijos, esto provoca que finalmente se opte por enviar colaciones altas en calorías, azúcares, grasas y sodio, dado que están a la mano.*

Sumado a esto en el periodo de conocer a nuestro cliente entrevistamos a más de 50 padres y madres los cuales manifestaron que es normal tener problemas con sus hijos a la hora de darles legumbres de manera tradicional, haciendo tratos, amenazas o causando tensiones en estos momentos.

Otro problema que tienen es el largo tiempo de preparación de las legumbres, hoy en día la mayor parte del tiempo están en el trabajo, por lo tanto, buscan opciones rápidas para

alimentar a la familia, por lo que se consumen alimentos fáciles de preparar (con sellos) lo que provoca que la ingesta de calorías sea mayor a la quema de estas últimas, provocando obesidad. Beanis es una gran opción para incorporar las legumbres en la dieta de los niños, de una manera sana, rica y entretenida.

- 2. Niños y jóvenes: A muchos niños no les importa lo que comen, sin embargo, en estos tiempos están más conscientes de lo que ingresan a sus estómagos por la educación que se esta teniendo respecto al tema, los niños obesos son víctimas de bullying muchas veces. Los niños están pidiendo a sus padres colaciones saludables, pero el punto de inflexión sin duda es el sabor de lo que comen, sumado a su textura. Es muy poco probable que un niño o joven coma algo que no es de su gusto por el hecho de que sea saludable. Beanis es un snack rico y saludable que está aprobado por los niños.*
- 3. Quioscos de colegios: Producto de la ley 20.606 no pueden ingresar alimentos con sellos a sus lugares de trabajo, es por esto que las opciones se acotan y deben buscar que hacer o vender en sus quioscos. Por lo tanto, Beanis es una gran opción que es rica, saludable y es aprobada por los niños.*
- 4. Agricultores: Los agricultores nacionales se han visto fuertemente afectados por la importación de legumbres, los países con economías de escala como: Argentina, Canadá, China o Estados Unidos entre otros afectan directamente las hectáreas plantadas en nuestro país, sin buscar culpables esto es una realidad que sumado a la baja ingesta de legumbres promedio hacen que las hectáreas plantadas hayan disminuido sustancialmente en los últimos años. Beanis es un snack enriquecido con poroto chileno, buscando el comercio justo en los tratos realizados con los agricultores.*

4.9. SOLUCIÓN INNOVADORA

Describe qué innovación propone para resolver el problema o aprovechar la oportunidad que detectó.

La solución que se propone es un snack nutritivo, saludable, que sea apto para todo tipo de consumidor, ya que es libre de sellos, de gluten y de alérgenos, vegano y sin azúcar añadida. Está enfocado principalmente para niños, debido a que es en edad temprana señala la OMS donde se determinará como serán en la adultez, pero puede ser apto para toda la familia. Chile no tiene un producto con legumbres que sea saludable, por eso se busca ser "First Mover". Además, los niños siempre catalogan como "fomes" a los productos saludables, Beanis busca romper esquemas y mezcla lo sano, rico y nutritivo con lo entretenido.

El poroto está subvalorado en nuestro país y es poco consumido por la población (1,3Kg v/s 90Kg Pan), esto además de otros motivos provoca que las hectáreas de este cultivo cayeran más de 60%

desde el año 2004 hasta la fecha. Es por esto por lo que el proyecto busca dinamizar y ser un factor de cambio de esta tendencia a la baja que se ha visto últimamente en esta legumbre. El poroto chileno se considera bio-fortificado debido a su alto contenido de Fe, Zn y almidón resistente, esto tiene un beneficio para la salud superior que otros alimentos, combatiendo así la obesidad, por lo que se está desaprovechando un diamante que si sigue así va a desaparecer en el corto/mediano plazo en nuestro país.

Para esto, se ha creado una red de contactos de agricultores nacionales de las principales regiones en donde siembra el poroto en Chile, Región de O'Higgins, del Maule y el Bío-Bío. Se busca que el precio de compra sea justo, que el productor obtenga el precio que se merece por su trabajo, y por el valor de la materia prima, no el que generalmente recibe por el intermediario o por las grandes empresas.

4.10. ¿DE QUÉ TIPO DE INNOVACIÓN ESTÁ HABLANDO?

(Marque con una X todas aquellas opciones que apliquen).

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

4.11. 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 incertidumbre³.

³ 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.

A nivel nacional, es una innovación en el área de snack, ya que, si bien se ha avanzado mucho respecto a alimentación saludable en Chile utilizando arroz, quinua y otros súper alimentos, actualmente no existen estos con legumbres como materia prima principal.

Beanis es un snack con características similares al cereal por su ocasión de consumo y por la manera de comerlos, ya que puede ser consumido sólo, con leche, con yogurt, hasta en ensaladas, por lo que su nivel de incertidumbre es alto en el país.

Como contraparte, en el mundo sí existen productos a partir de legumbres, pero estas no cumplen con los requisitos del Estado chileno (Ley de los sellos) y en general son frituras, además de que no ha ingresado ninguno de estos en el mercado nacional.

A continuación, mostramos los snacks a partir de legumbres más relevantes en el mundo:

Reino Unido : <http://www.yushoi.co.uk/about-us/> , <https://beppssnacks.com/>

*Estados Unidos: <https://bramisnacks.com/> , <http://www.beanitos.com/#top> ,
<http://www.thegoodbean.com/>, <https://www.crunchsters.com/> , <http://worldpeassnacks.com/>*

Australia: <https://happysnackcompany.com.au/>

Como se puede observar, los productos que se encuentran en el mercado mundial, la mayoría usan la materia prima en su forma de origen, y solo algunos la procesan y agregan ingredientes para darle sabor o textura distinta. El snack nuestro se forma mezclando el poroto con otros ingredientes naturales para que este sea dulce y crujiente, utilizando alrededor de un 60% de esta importante materia prima, lo que también ayuda a conservar sus propiedades nutritivas.

4.12. BENEFICIO

Describe cómo sus clientes se beneficiarán con la innovación que quiere desarrollar.

Los clientes beneficiados son los siguientes:

- 1. Los padres y madres: El primer beneficio es tener más opciones de alimentos saludables, y no cualquier alimento si no el mismo por el cual muchos tienen problemas para dar a sus hijos, los porotos. Este alimento les trae beneficios nutricionales a sus hijos y podrá descansar en que el niño no estará consumiendo sólo azúcar.
También bajar el stress de los padres al querer dar porotos a sus hijos, es decir, podrán darles esta legumbre sin problema a través del snack.
Por otro lado, el tiempo de preparación de la legumbre será eliminado ya que vendrá en un formato de fácil consumo, por lo tanto, su tiempo podrá ser ocupado en otras cosas y no en la cocina.
Otro beneficio será el saber que este alimento es libre de sellos, por lo tanto, es un alimento saludable para sus hijos. Beanis es una gran opción para incorporar las legumbres en la dieta de los niños, de una manera sana, rica y entretenida.*

2. *Quioscos de colegios: Dado que estos buscan productos sin sellos para poder vender y atraer clientes, es que gracias a Beanis se agranda el abanico de productos.*
3. *Tiendas/Emporios saludables: Se beneficiarán al tener un producto de alta calidad nutricional y específico para niños, además de tener mas opciones para ofrecer a sus consumidores, y en específico al no haber productos de legumbres en sus góndolas.*

Usuario beneficiado:

1. *Niños y jóvenes: Estos son los mayores beneficiados, al poder consumir un alimento agradable que no los hará ponerse obesos, si no que beneficiara su salud gracias a las propiedades del poroto chileno y cambiando su manera de alimentarse sus vidas serán más plenas.*
2. *Adultos: Si bien el producto no es 100% enfocado en ellos, luego de hacer muchas entrevistas y testeos del producto ellos manifestaron que también lo consumieran como snack en el trabajo, en el picoteo con amigos, etc.... Por lo tanto es alguien que se ve directamente relacionado con el producto.*

4.13. AMENAZAS

Describe qué amenazas y dificultades existen para el desarrollo y éxito de su propuesta.

Una de las principales amenazas es que la industria de los snacks es muy dinámica y competitiva, puede ser de fácil copia, por lo que se tiene que manejar la publicidad y marketing de una manera muy precisa y directa para poder llegar a la mente del cliente y usuario.

El precio también es un factor importante, debido a que como hay muchos sustitutos de cadenas grandes como por ejemplo Kellogg's, Nestlé o Costa, pueden bajar los precios para eliminar nuevos entrantes, por lo que para poder entrar a competir a la industria alimenticia, es fundamental llegar con un precio similar al de la competencia o más bajo.

La inversión en maquinarias para llegar a un producto de alta calidad es alta, si bien el snack no pasa por muchos procesos industriales, los hornos y máquinas que se utilizan son específicos en la industria galletera, por lo que tienen un valor más alto que los aparatos convencionales.

Las certificaciones también pueden ser una dificultad, debido a que, si hay algún estudio que se realice que salga con resultados negativos, podría retrasar la comercialización del producto, ya que se busca que tenga todo lo explicado anteriormente.

Además, se presenta la dificultad de introducir un snack de porotos en la dieta de un niño, lo que no es fácil por lo reacios que son ante las legumbres, por lo que se presenta un desafío importante cautivar al usuario para crear ansiedad de probar el snack.

4.14. OBJETIVO GENERAL DE LA PROPUESTA
Indique cuál es el objetivo general de su propuesta. El objetivo general debe dar respuesta a lo que se quiere lograr con la propuesta. Se expresa con un verbo que da cuenta de lo que se va a realizar.

Provocar el renacimiento de las legumbres a través de snacks nutritivos, ricos y saludables para el mundo con materia prima nacional.

4.15. OBJETIVOS ESPECÍFICOS (OE) DE LA PROPUESTA
Señale un máximo de 5 objetivos específicos asociados al objetivo general de su propuesta. Los objetivos específicos constituyen los distintos aspectos que se deben abordar conjuntamente para alcanzar el objetivo general de la propuesta. Cada objetivo específico debe conducir a un resultado. Se expresan con un verbo que da cuenta de lo que se va a realizar.

1	Terminar el producto (Receta, Etiqueta, Empaque y Durabilidad) técnicamente y validar con el cliente y usuario.
2	Generar y mantener una cartera de proveedores segura y confiable* que asegure calidad del producto. *Segura y confiable: 1. Disponibilidad de poroto (ton/año) 2. Calidad del poroto (Semilla entregada por INIA) 3. Dispuesto a una relación de largo plazo
3	Promover los beneficios de la vida saludable y del producto en el mercado de alimentos para atraer a padres, madres y niños a través de un plan de marketing y estrategia de branding
4	Asegurar producción de dos años con la compra de la maquinaria necesaria y arriendo de cocina que cumpla con las certificaciones legales y pertinentes que pide el estado chileno.
5	Identificar y validar nuevas opciones de snacks a partir de legumbres nacionales

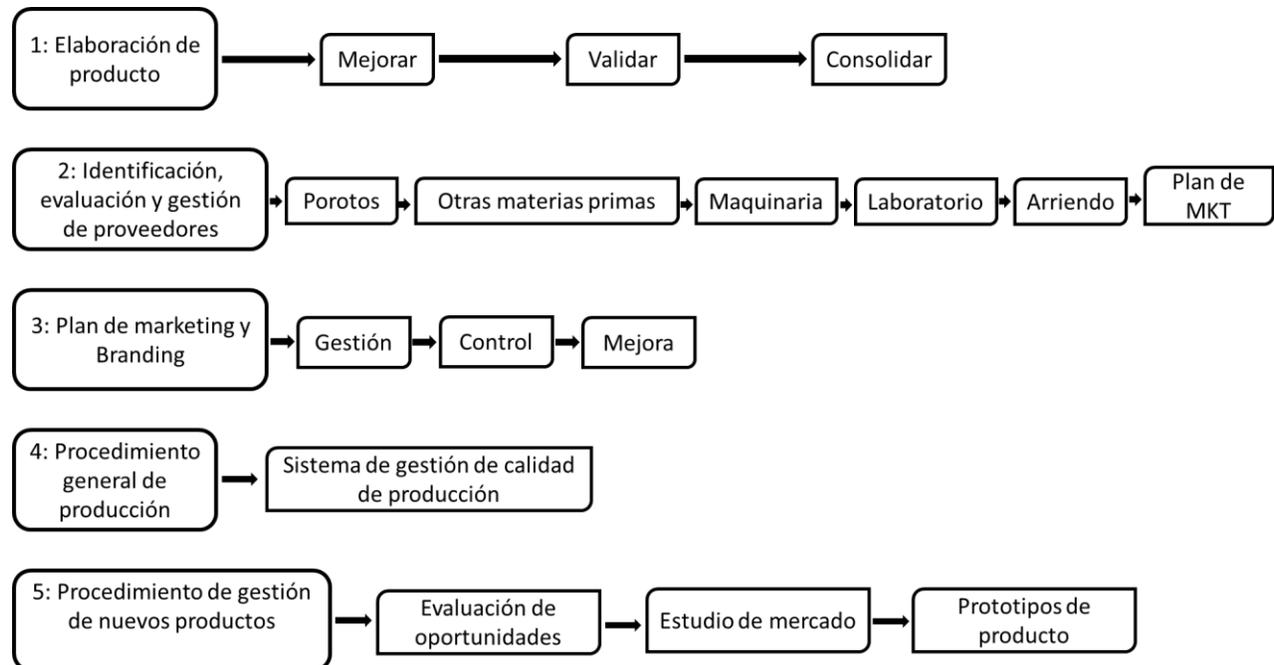
4.16. RESULTADOS QUE ESPERA ALCANZAR
Asocie cada Resultado Esperado a un objetivo específico, utilizando para ello la siguiente tabla. Considerar

que el conjunto de resultados esperados debe dar cuenta del logro del objetivo general de la propuesta.

N ° OE	N° RE	RESULTADO ESPERADO (RE)
1	> 300 testeos aprobados	Receta definitiva
1	Libre de sellos	Etiquetado nutricional definitivo
1	Fácil uso y reciclable	Empaque definitivo
1	Mínimo 6 meses	Estudio de durabilidad definitivo
2	3	Firmar acuerdos de cooperación con proveedores que cumplan requisitos (Tras aplicación de instructivo de identificación y evaluación de proveedores Beans)
3	Sobre 4.000	Seguidores en redes sociales
3	>10	Visitas a establecimientos educacionales con charlas educativas
3	Aprobada por clientes y usuarios	Estrategia de branding etapa inicial con equipo experto
4	60.000	Producción anual 1 año
4	1 contrato	Arriendo de espacio por periodo de dos años con cofactory
4	Aprobado por Ingeniero o civil industrial con experiencia	Sistema de gestión de calidad que vele por los atributos del producto y la gestión global de la empresa
5	>2	Conclusión respecto a nuevos clientes y usuarios
5	>2	Receta nuevo producto
5	>2	Estudios de mercado y etnografía respecto a nuevos clientes

4.17. METODOLOGÍA

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



4.18. CARTA GANTT																										
Complete la carta Gantt de acuerdo a las actividades señaladas anteriormente.																										
N° OE	N° RE	Actividad ⁴	Mes 1				Mes 2				Mes 3				Mes 4				Mes 5				Mes n			
			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	300	Testear receta con niños																								
1	300	Testear receta con padres																								
1	Libre de sellos	Etiquetado nutricional																								
1	Fácil uso y reciclable	Evaluar propuestas de empaques y testear con niños y padres																								
1	Mínimo 6 meses	Análisis vida útil del producto																								
1	3	Maqueta de diseño empaque																								
1	50	Testeo diseño empaques																								
1	>10	Evaluación de resultados																								
2	1	Creación de instructivo de identificación y evaluación de proveedores Beanis																								
2	3xMateria prima	Búsqueda y análisis de proveedores																								
2	3	Firmar contratos con proveedores																								

⁴ Describa qué actividades deberá llevar a cabo para lograr los resultados planteados.

4.19. EQUIPO TÉCNICO CON EL QUE TRABAJARÁ						
<i>Describe con qué personas llevará a cabo su propuesta, qué experiencia tienen para poder colaborar en el proyecto y cómo se van a organizar.</i>						
Nombre	Profesión	Experiencia laboral relacionada con el proyecto	Detallar actividad que realizará en el proyecto	Horas de dedicación a la propuesta (Totales)	Entidad en la cual se desempeña	Incremental (si/no)⁵
Michele Olivier	Ingeniería comercial	Ventas de productos/servicios	Evaluar costos y producción. Relación con los clientes (colegios y padres) Control proceso de Marketing. Cotizaciones Gestión de nuevos productos	480	Capi SpA	No
Juan Pablo Valenzuela	Ingeniero Civil Industrial	Procesos, inventario y logística	Elaboración del producto. Identificación, gestión y control de proveedores.	480	Capi SpA	No

⁵ Profesionales que no son de planta, pero participarán en el proyecto, es decir serán contratados específicamente para la iniciativa.

			<p>Gestión del proyecto, encargado de plan de producción y control de calidad.</p> <p>Control procesos productivos. Búsqueda de nuevas oportunidades de negocios Control y relación con proveedores de poroto.</p> <p>Encargado de procedimiento general de producción.</p>			
Héctor Muñoz	Publicista	Director de arte, basta experiencia en planes de Marketing para emprendimientos.	<p>Encargado de medios, contenidos y propuestas de branding. Encargado Plan de marketing.</p> <p>Encargado de creación de campañas para colegios y ocasiones especiales.</p>	120		Sí



4.20. 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.

Descripción de la actividad a externalizar	Nombre de la persona o empresa a contratar	Experiencia en la actividad a realizar
Desarrollo de propuestas empaques Etiquetado Nutricional Estudio de durabilidad Fibra dietética total Sodio Colesterol Proximal Actividad de agua Análisis microbiológico	OK Alimentos	Su experiencia, junto a la de un equipo de apoyo multidisciplinario, permite evaluar y desarrollar programas de mejoramiento eficientes que involucran aspectos de desarrollo, producción, gestión, calidad, inocuidad y cumplimiento de las normativas legales. Todo gracias a la experiencia por más de 20 años de haber trabajado en la empresa líder a nivel mundial en producción de alimentos, y haber desempeñado actividades en la implementación, mantenimiento y mejora continua de los procesos. Con amplios conocimientos en procedimientos de Muestreo para Análisis Microbiológicos, Higiene y Sanidad en la Manipulación de Alimentos, Aseguramiento de la Calidad en los Laboratorios de Microbiología de Alimentos y Aguas, Auditorías Internas de Calidad, Validación de Metodologías Químicas y Microbiológicas, Evaluadores Sensoriales de Alimentos, Administración e Implementación del Sistema HACCP, Implementación y acreditación de ISO 17025, Gestión de la Inocuidad de Alimentos, Diseño Higiénico y mantenimiento de plantas y equipos de procesos, Aseguramiento de la inocuidad microbiológica en la cadena alimentaria.
Apoyo en el diseño e implementación del sistema de gestión de calidad	Natalia Morales	Ingeniero Civil Industrial, Universidad del Bío-Bío Master en Business Administration (MBA), Universidad Europea de Madrid Diplomado de Innovación Corporativa, Universidad Católica de Chile Auditor Líder en Gestión de Calidad, Medio Ambiente, Salud y Seguridad



ANEXOS

ANEXO 1. Certificado de nacimiento del postulante.



ANEXO 2. Currículum Vitae

