



CONVOCATORIA NACIONAL

PROYECTOS DE INNOVACIÓN PARA LA AGRICULTURA FAMILIAR VALORIZACIÓN DEL PATRIMONIO AGRARIO Y AGROALIMENTARIO 2015

PLAN OPERATIVO

Nombre iniciativa:	Rescate y valorización de la manzana chilota mediante la producción de sidra con identidad territorial
Ejecutor:	Centro de Estudio y Conservación del Patrimonio Natural
Código:	PYT-2015-0458
Fecha:	19 de noviembre 2015

Firma por Fundación para la Innovación Agraria

Conforme con Plan Operativo
Firma por Ejecutor
(Representante Legal o Coordinador Principal)





Tabla de contenidos

Tabla de contenidos	2
I. Plan de trabajo.....	3
1. Configuración técnica del proyecto	3
2. Costos totales consolidados	21
3. Anexos	24
II. Detalle administrativo (Completado por FIA).....	36

I. Plan de trabajo

1. Configuración técnica del proyecto

1.1. Objetivos del proyecto

1.1.1. Objetivo general¹

Valorizar la manzana chilota mediante la elaboración de sidra artesanal, como un producto con identidad cultural que aumente la competitividad de la agricultura familiar campesina del archipiélago de Chiloé.

1.1.2. Objetivos específicos²

Nº	Objetivos Específicos (OE)
1	Generar un catastro y caracterización técnica y etnográfica de variedades locales de manzana con un grupo de productores de Chiloé.
2	Producir sidra artesanal de manzana chilota mediante la adaptación y optimización del proceso productivo tradicional de la chicha.
3	Evaluar cuantitativa y cualitativamente la sidra obtenida a partir de 5 mezclas distintas de variedades de manzana chilota previamente seleccionadas en huertos familiares.
4	Implementar un programa transversal de transferencia tecnológica con productores y estudiantes del agro locales.
5	Diseñar un plan de negocios que apunte a la obtención de un sello o certificación territorial del producto.

¹ El objetivo general debe dar respuesta a lo que se quiere lograr con el proyecto. Se expresa con un verbo que da cuenta de lo que se va a realizar.

² Los objetivos específicos constituyen los distintos aspectos que se deben abordar conjuntamente para alcanzar el objetivo general del proyecto. Cada objetivo específico debe conducir a uno o varios resultados. Se expresan con un verbo que da cuenta de lo que se va a realizar.

1.2. Resultados esperados e indicadores: Indique los resultados esperados y sus indicadores para cada objetivo específico de acuerdo a la siguiente tabla.

N° OE	N° RE	Resultado Esperado ³ (RE)	Indicador de Resultados (IR) ⁴				
			Nombre del indicador ⁵	Fórmula de cálculo ⁶	Línea base del indicador ⁷ (situación actual)	Meta del indicador ⁸ (situación final)	Fecha alcance meta ⁹
1	1	Caracterizar 10 variedades locales de manzana en términos técnicos	Porcentaje de huertos visitados	= (N° huertos visitados/12)*100	0%	100%	31/03/2016
	2	Caracterizar 10 variedades locales de manzana en términos etnográficos	Porcentaje de agricultores entrevistados	= (N° agricultores entrevistados/12)*100	0%	100%	31/03/2016
	3	Difundir el estudio de 10 variedades locales de manzana	Cantidad de ejemplares de la publicación entregados	= N° ejemplares entregados	0 copias	100 copias	15/12/2016
2	1	Instalar la planta de producción de sidra en el Liceo Insular	Porcentaje del presupuesto para planta invertido	= (Monto invertido/Monto destinado)*100	0%	100%	01/03/2016
	2	Elaborar sidra en la planta	Volumen de sidra producido en la planta	= Volumen de sidra producido	0 L	1000 L 2000 L	15/06/2016 15/06/2017

³ Considerar que el conjunto de resultados esperados debe dar cuenta del logro del objetivo general de la propuesta.

⁴ Los indicadores son una medida de control y demuestran que efectivamente se obtuvieron los resultados. Pueden ser tangibles o intangibles. Siempre deben ser: cuantificables, verificables, relevantes, concretos y asociados a un plazo.

⁵ Indicar el nombre del indicador en forma sintética.

⁶ Expresar el indicador con una fórmula matemática.

⁷ Completar con el valor que tiene el indicador al inicio de la propuesta.

⁸ Completar con el valor del indicador, al cual se espera llegar en la propuesta.

⁹ Indicar la fecha en la cual se alcanzará la meta del indicador de resultado.

N° OE	N° RE	Resultado Esperado ³ (RE)	Indicador de Resultados (IR) ⁴				
			Nombre del indicador ⁵	Fórmula de cálculo ⁶	Línea base del indicador ⁷ (situación actual)	Meta del indicador ⁸ (situación final)	Fecha alcance meta ⁹
	3	Embotellar sidra en la planta	Cantidad de botellas de 750 cc producidas en la planta	= N° botellas de sidra producidas	0 botellas	1333 botellas 2667 botellas	15/06/2016 15/06/2017
3	1	Evaluar el producto de cada mezcla en términos cuantitativos	Cantidad de variables medidas	= N° variables medidas	0 variables	5 variables	15/07/2016
	2	Evaluar el producto de cada mezcla en términos cualitativos	Cantidad de características organolépticas evaluadas	= N° características evaluadas	0 características	3 características	15/07/2016
4	1	Realización de talleres de capacitación sobre las etapas de la producción sidrera a los agricultores y estudiantes	Cantidad de talleres realizados	= N° talleres realizados	0 talleres	10 talleres	15/05/2017
	2	Visitar experiencias afines (por rubro y/o estructura de trabajo) en la región sur de Chile para enriquecer el proceso de aprendizaje	Visitas realizadas	= N° visitas realizadas	0 visitas	3 visitas	15/05/2017
5	1	Determinar el modelo de negocios	Porcentaje de tareas realizadas	= (N° tareas realizadas/14)*100	0%	100%	10/11/2016
	2	Selección de sello/certificación territorial	Porcentaje de tareas realizadas	= (N° tareas realizadas/6)*100	0%	100%	10/09/2016
	3	Diseño de plan estratégico	Porcentaje de tareas realizadas	= (N° tareas realizadas/4)*100	0%	100%	10/10/2016

N° OE	N° RE	Resultado Esperado ³ (RE)	Indicador de Resultados (IR) ⁴				
			Nombre del indicador ⁵	Fórmula de cálculo ⁶	Línea base del indicador ⁷ (situación actual)	Meta del indicador ⁸ (situación final)	Fecha alcance meta ⁹
	4	Diseño de plan de comercialización	Porcentaje de tareas realizadas	= (N° tareas realizadas/4)*100	0%	100%	10/11/2016
	5	Diseño de plan de operaciones	Porcentaje de tareas realizadas	= (N° tareas realizadas/3)*100	0%	100%	10/12/2016
	6	Definir acciones de formalización	Porcentaje de tareas realizadas	= (N° tareas realizadas/1)*100	0%	100%	10/01/2017
	7	Diseño de plan financiero	Porcentaje de tareas realizadas	= (N° tareas realizadas/5)*100	0%	100%	10/02/2017
	8	Correcciones finales de plan de negocios	Porcentaje de tareas realizadas	= (N° tareas realizadas/4)*100	0%	100%	10/03/2017

1.3. Indicar los hitos críticos para el proyecto.

Hitos críticos ¹⁰	Resultado Esperado ¹¹ (RE)	Fecha de cumplimiento (mes y año)
Elaboración de catastro y caracterización de manzanas chilotas	Sistematización de la información	Marzo 2016
	Selección de variedades idóneas para elaboración de sidra	Marzo 2016
	Producción de publicación de difusión con los resultados del estudio	Noviembre 2016
Producción de sidra artesanal	Instalación de sidrería piloto en Liceo Insular de Achao	Marzo 2016
	Embotellado de sidra y paso a segunda fermentación	Junio 2016 Junio 2017
Evaluación cuantitativa y cualitativa de sidras obtenidas	Selección del producto idóneo	Junio 2016
	Realización de réplica de receta seleccionada para validación y calibración final del producto	Junio 2017
Programa de transferencia	Grupo focal de agricultores y estudiantes capacitados en producción/comercialización de sidra	Mayo 2017
Plan de negocios	Determinación de modelo de negocios	Noviembre 2016
	Correcciones finales de plan de negocios	Marzo 2017

¹⁰ Un hito representa haber conseguido un logro importante en la propuesta, por lo que deben estar asociados a los resultados de éste. El hecho de que el hito suceda, permite que otras tareas puedan llevarse a cabo.

¹¹ Un hito puede estar asociado a uno o más resultados esperados y/o a resultados intermedios.



- 1.4. Método: identificar y describir los procedimientos que se van a utilizar para alcanzar cada uno de los objetivos específicos del proyecto. (Incluir al final, las actividades de difusión y transferencia de los resultados del proyecto) (máximo 8.000 caracteres para cada uno).

<p>Método objetivo 1:</p> <p>La caracterización etnográfica se llevará a cabo mediante 1) la revisión bibliográfica de diversas publicaciones sobre el patrimonio cultural y natural y diccionarios y vocabularios de modismos y provincialismos de Chiloé, y 2) entrevistas a 12 agricultores de la Península de Rilán para obtener información acerca de la historia de cada variedad, sus principales usos y características de manejo, tales como fechas de floración y cosecha, aspectos de clima y sanidad, rendimientos, añerismo, etc.</p> <p>La caracterización técnica consistirá en un trabajo de terreno con profesionales del equipo para hacer registro fotográfico, determinar variables morfológicas de las plantas y características del fruto, tales como calibre, color, sabor, acidez, sanidad, grados Brix, pardeamiento, entre otros.</p> <p>Los resultados de ambas caracterizaciones serán sistematizados en un catastro y permitirán determinar cuáles son las variedades con mayor aptitud para la elaboración de sidra. El catastro de variedades será difundido en una publicación, cuyo lanzamiento se llevará a cabo con la presencia de agricultores, técnicos y autoridades locales. Se entregarán copias de este documento a los asistentes y a instituciones de relevancia en la agricultura local.</p>
<p>Método objetivo 2:</p> <p>En primera instancia se instalarán las máquinas y equipos necesarios para la elaboración de sidra en el espacio dispuesto para este objetivo en el Liceo Insular de Achao, cuya inauguración se llevará a cabo en el mismo establecimiento junto a los agricultores y estudiantes involucrados en el proyecto. En la planta se introducirán mejoras tecnológicas a los procesos de molienda y prensado al incorporar maquinaria construida en acero inoxidable, que facilite la limpieza y la inocuidad en el proceso de la maja. El tercer proceso que se efectuará es el trasvasije, en el cuál se eliminarán borras (levaduras nativas) con el fin de introducir nuevas levaduras más controlables y da su vez disminuir la turbidez del mosto; esta técnica no se realiza habitualmente con la chicha de manzana.</p> <p>Durante la fermentación se realizará la fermentación en cubas (acero inoxidable) durante un período aproximado de 45 días, monitoreando los parámetros relevantes (temperatura, densidad, acidez) con el fin de establecer el momento de término y poder realizar las correcciones correspondientes que permitan asegurar una calidad óptima del producto final.</p> <p>El producto previo a su embotellamiento será filtrado (práctica poco común) para ser embotellado y fermentado nuevamente mediante la adición de dextrosa o miel. Ya obtenido el grado de carbonatación buscado, se realizará la técnica de este proceso será seguido por el Champenoise, técnica que elimina la borra mediante el congelamiento, extracción y relleno con licor de expedición, para ser envasado y etiquetado.</p>
<p>Método objetivo 3:</p> <p>Se realizarán 5 ensayos de sidra con variedades locales de manzano con el fin de obtener a lo menos tres tipos de sidra con características propias. La selección de las fermentaciones se hará en base a las condiciones de la fruta (acidez, dulzor, momento de cosecha, aromas, entre otros) y se analizarán adiciones de distintas levaduras.</p> <p>Las mediciones cuantitativas y los valores que se buscan en el producto final serán los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grados de alcohol (4°-7° GL) - Acidez total (4,5 g/L de ácido tartárico) - Acidez volátil (hasta 1 g/L de ácido acético)

- **Azúcar (80 g/L)**
- **Anhídrido sulfuroso total (hasta 320 mg/L)**
- **Anhídrido sulfuroso libre (desde 20 a 100 mg/L)**
- pH (3,1 a 3,9)
- Turbidez (menos de 1 U.T.N. (unidad nefelométrica de turbidez))

La mayoría de estas mediciones serán realizadas dentro de las instalaciones del liceo, siendo laboratorios los que determinen valores no tan simples de obtener. Además se realizarán mediciones cualitativas, en las que se compararán los distintos fermentados mediante los siguientes parámetros:

- Visuales (gas carbónico, limpidez, brillo)
- Olfativos (intensidad, carácter, calidad)
- En boca (dulzor, amargor, persistencia)

Para lograr esta evaluación se procederá a elegir un jurado heterogéneo que deguste todos los fermentados, con la finalidad de ver cuáles son los que mejor se adaptarán al mercado.

Método objetivo 4:

Se realizarán actividades de capacitación dirigidas a pequeños agricultores del sector y estudiantes del Liceo Insular de Achao. La capacitación consistirá en 8 talleres con un enfoque teórico-práctico, cuyos tópicos se detallan a continuación:

Producción de manzana

- Manejo orgánico del suelo y la sanidad vegetal
- Poda y propagación de plantas

Elaboración de sidra

- Aspectos legales y sanitarios de la producción de alcoholes
- Molienda, prensado e inoculación
- Trasvasije y primera fermentación en cuba
- Envasado y segunda fermentación en botella
- Evaluación sensorial

Aspectos económicos

- Economía de la empresa
- Marketing y comercialización
- Asociatividad productiva

Las fechas de estos talleres quedarán definidas en función de las tareas que se vayan realizando en el proceso de producción de sidra. Los talleres de producción de manzana se realizarán en distintos predios de los agricultores que participen en el proyecto, así como en el campo experimental del Liceo Insular de Achao, mientras que los talleres de elaboración de sidra se realizarán exclusivamente en la planta. La participación de los estudiantes en los distintos talleres será transversal a las especialidades de producción agropecuaria y elaboración de alimentos, con el fin de promover un aprendizaje global del proceso en ambos planes de estudio.

Además se contempla realizar una gira tecnológica por distintas plantas de producción de sidra del sur de Chile, con el objetivo de conocer la diversidad de enfoques productivos existentes. Esta gira incluye visitas a empresas con una o más de las siguientes características:

- Proyecto productivo asociativo de campesinos
- Producción artesanal de sidra a pequeña escala
- Producción de sidra con enfoque agroturístico/agroecológico

Método objetivo 5:

El método a utilizar para el logro de este objetivo corresponde a una adaptación estratégica, dada las particularidades de este proyecto piloto, de la “Guía para desarrollar sólidos planes de negocios” del Profesor del Departamento Ingeniería Industrial de la Universidad de Chile, Christian Willatt (apuntes de clase, 2010). Se incorpora además, la metodología CANVAS para la definición del Modelo de Negocios, así como el desarrollo de investigación primaria y secundaria para definir el tipo de sello o certificación territorial idónea y alcanzable para el producto y entonces, la puesta en valor de su materia prima, la manzana chilota.

Nota: El detalle de los procedimientos (tareas) para cada actividad se adjunta en documento EXCEL titulado: Matriz_Procedimientos_PYT-2015-0458. Los supuestos base respecto al potencial del negocio y su escalabilidad se despliegan en documento EXCEL adjunto: CANVAS_PY_2015-0458_V.0

Modelo de Negocios

Primero, se utilizará la metodología CANVAS para el diseño del modelo de negocios. Es necesario que el equipo ejecutor y los socios participen en la construcción de dicho modelo, lo cual lograremos realizando PRIMERO la construcción conjunta de la matriz y luego, 4 revisiones de acuerdo al avance y dificultades que presente el desarrollo del piloto desde su inicio hasta octubre de 2016. Se requiere de 5 reuniones de construcción y ajuste de la matriz desde junio a octubre de 2016 (luego de la primera producción de sidra). Se adjunta una primera versión del CANVAS en base a la información con la que hemos fundamentado el proyecto “Rescate y valorización de la manzana chilota mediante la producción de sidra con identidad territorial”.

Entregable: Modelo de Negocios; Fecha de entrega: Noviembre, 2016

Selección Sello/ Certificación Territorial

Se realizará durante 4 meses la investigación primaria (trabajo de campo) y secundaria (fuentes bibliográficas) acerca de la obtención de un sello/certificación que realce y reconozca el valor particular de nuestro producto; las dimensiones biológicas, económicas, culturales y territoriales de su elaboración.

Entregable 1: Informe Ejecutivo Certificaciones Pertinentes y Presentación al Equipo Ejecutor; Fecha de Entrega: Agosto, 2016.

Entregable 2: Plan de Acción para Obtención de Sello o Certificación Seleccionada por Equipo Ejecutor; Fecha de Entrega: Septiembre, 2016.

Plan Estratégico

Entregable: Sección Plan Estratégico; Fecha de Entrega: Octubre, 2016

Plan de Comercialización

Entregable: Sección Plan Comercialización; Fecha de Entrega: Noviembre, 2016

Plan de Operaciones

Entregable: Sección Plan Operaciones; Fecha de Entrega: Diciembre, 2016

Formalización

Entregable: Sección Plan Acción Formalización; Fecha de Entrega: Enero, 2017

Plan Financiero (a 5 años)

Entregable: Sección Plan Financiero; Fecha de Entrega: Febrero, 2017

Correcciones Finales PLAN DE NEGOCIOS

Entregable: Documento PLAN DE NEGOCIOS

1.5. Actividades: Indicar las actividades a llevar a cabo en el proyecto, asociándolas a los objetivos específicos y resultados esperados.

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Actividades
1	1	Caracterizar 10 variedades locales de manzana en términos técnicos	<ul style="list-style-type: none"> - Visitas a 10 huertos familiares de propietarios participantes para describir variedades - Sistematización de información
	2	Caracterizar 10 variedades locales de manzana en términos etnográficos	<ul style="list-style-type: none"> - Revisión bibliográfica - Realización de entrevistas a 10 agricultores participantes - Transcripción y sistematización de información
	3	Difundir el estudio de 10 variedades locales de manzana	<ul style="list-style-type: none"> - Generación de informe técnico con ambas caracterizaciones y desarrollo contenido de publicación de difusión - Revisión y edición de publicación - Diagramación y diseño de publicación - Producción ejemplares de publicación - Evento de difusión de resultado
2	1	Instalar la planta de producción de sidra en el Liceo Insular	<ul style="list-style-type: none"> - Compra y traslado materiales, herramientas y maquinaria - Instalación planta de sidra - Testeo de procesos - Inauguración planta sidra
	2	Elaborar sidra en la planta	<ul style="list-style-type: none"> - Compra y traslado materia prima - Maja de la materia prima - Trasvasije y primera fermentación - Corrección de mostos - Filtrado

	3	Embotellar sidra en la planta	<ul style="list-style-type: none"> - Primer embotellamiento y segunda fermentación - Técnica champenoise - Embotellamiento final - Etiquetado
3	1	Evaluar el producto de cada mezcla en términos cuantitativos	<ul style="list-style-type: none"> - Toma de muestras de mostos - Análisis de las muestras - Correcciones necesarias de mostos
	2	Evaluar el producto de cada mezcla en términos cualitativos	<ul style="list-style-type: none"> - Selección de jurado - Degustación de sidras - Selección de las mejores
4	1	Realización de talleres de capacitación sobre las etapas de la producción sidrera a los agricultores y estudiantes	<ul style="list-style-type: none"> - Diseño de talleres - Ejecución de 8 talleres de acuerdo a avance de proceso productivo y estacionalidad
	2	Visitar experiencias afines (por rubro y/o estructura de trabajo) en la región sur de Chile para enriquecer el proceso de aprendizaje	<ul style="list-style-type: none"> - Realización de gira técnica de 3 días
5	1	Determinar el modelo de negocios	<ul style="list-style-type: none"> - Definir propuesta de valor - Definir segmentos de clientes - Definir canales - Definir relación con clientes - Definir fuentes y montos de ingresos - Definir recursos claves - Definir actividades claves - Definir socios claves - Definir estructura de costos - Revisión 1 con equipo y socios

		<ul style="list-style-type: none"> - Revisión 2 con equipo y socios - Revisión 3 con equipo y socios - Revisión 4 con equipo y socios - Modelo de negocios
2	Selección de sello/certificación territorial	<ul style="list-style-type: none"> - Investigación primaria (trabajo de campo) - Investigación secundaria (fuentes bibliográficas) - Sistematización y análisis - Elaboración de informe ejecutivo opciones - Presentación a equipo y selección - Plan de acción para obtención de sello
3	Diseño de plan estratégico	<ul style="list-style-type: none"> - Definición del mercado - Definición del producto - Identificación de barreras de entrada - Definición de estrategia
4	Diseño de plan de comercialización	<ul style="list-style-type: none"> - Modelo de ingresos (precios) - Modelo de comercialización y ventas - Promoción - Proyecciones de venta
5	Diseño de plan de operaciones	<ul style="list-style-type: none"> - Operaciones - Plan de implementación - Organigrama
6	Definir acciones de formalización	<ul style="list-style-type: none"> - Trámites para crear la empresa o asociación de productores

	7	Diseño de plan financiero	<ul style="list-style-type: none"> - Preparación de estados financieros - Evaluación y análisis económico - Plan de financiamiento - Análisis de riesgos - Análisis de escalabilidad
	8	Correcciones finales de plan de negocios	<ul style="list-style-type: none"> - Edición documento final PLAN DE NEGOCIOS - Revisión de cálculos plan financiero - Elaboración de resumen ejecutivo - Presentación

1.7. Actividades de difusión programadas:

Fecha	Lugar	Tipo de Actividad	Nº participantes	Perfil de los participantes	Medio de Invitación
15/12/2016	Castro	Muestra de resultados de caracterización de manzanas chilotas y lanzamiento de publicación	50	Agricultores, agrupaciones gremiales, técnicos de fomento productivo, instituciones públicas, estudiantes, restaurantes, red de turismo rural, centros de investigación, Red de Cultura de Chiloé	El evento y el material generado serán difundidos vía web de las instituciones asociadas de manera permanente. En el caso de los agricultores, agrupaciones gremiales y restaurantes, estos serán contactados mediante vía telefónica.
30/06/2017	Castro	Muestra de resultados globales del proyecto y cata dirigida de sidra producida	100	Agricultores, agrupaciones gremiales, técnicos de fomento productivo, instituciones públicas, estudiantes, restaurantes, red de turismo rural, centros de investigación, Red de Cultura de Chiloé	El evento y el material generado serán difundidos vía web de las instituciones asociadas de manera permanente. En el caso de los agricultores, agrupaciones gremiales y restaurantes, estos serán contactados mediante vía telefónica.

2. Costos totales consolidados

2.1. Estructura de financiamiento.

		Monto (\$)	%
FIA	Ejecutor		
	Asociado(s)		
	Total FIA		
Contraparte	Pecuniario		
	No Pecuniario		
	Total Contraparte		
Total			

2.2. Costos totales consolidados.

Ítem	Sub Ítem	Total (\$)	Aporte FIA (\$)			Aporte contraparte (\$)		
			Ejecutor	Asociado(s)	Total	Pecuniario	No Pecuniario	Total
Recursos humanos	Coordinador: Álvaro Poo							
	Equipo Técnico: Patricio Morales							
	Equipo Técnico: José Alcalde							
	Equipo Técnico: Gísela Hernández							
	Equipo Técnico: Andrés Navarro							
	Equipo Técnico: Victoria Rojo							
	Equipo Técnico: Jorge Oyarzún							
	Equipo Técnico: Milton Uribe							
	Equipo Técnico: Julio Pérez							
	Equipo Técnico: Edmundo Bordeu							
Equipamiento								
Infraestructura (menor)								
Viáticos y movilización								
Materiales e insumos								
Servicios de terceros								

Ítem	Sub Ítem	Total (\$)	Aporte FIA (\$)			Aporte contraparte (\$)		
			Ejecutor	Asociado(s)	Total	Pecuniario	No Pecuniario	Total
Difusión								
Capacitación								
Gastos generales								
Gastos de administración								
Imprevistos								
Total								

Conforme con Costos Totales Consolidados
 Firma por Ejecutor
 (Representante legal o Coordinador Principal)

3. Anexos

Anexo 1. Ficha identificación del postulante ejecutor

Nombre completo o razón social	Centro de Estudio y Conservación del Patrimonio Natural	
Giro / Actividad	Actividades de investigación y educación	
RUT		
Tipo de organización	Empresas	
	Personas naturales	
	Universidades	
	Otras (especificar)	Asociación de derecho privado sin fines de lucro
Banco y número de cuenta corriente del postulante ejecutor para depósito de aportes FIA		
Dirección postal (calle, comuna, ciudad, provincia, región)		
Teléfono fijo		
Teléfono celular		
Email		
Dirección Web	www.cecpan.org	
Nombre completo representante legal	Jorge Francisco Cárdenas Vera	
RUT del representante legal		
Profesión del representante legal	Dibujante de Arquitectura	
Cargo o actividad que desarrolla el representante legal en la organización postulante	Presidente	
Firma representante legal		



Anexo 2. Ficha identificación de los asociados. Esta ficha debe ser llenada para cada uno de los asociados al proyecto.

Nombre completo o razón social	Liceo Insular de Achao	
Giro / Actividad	Educación y servicios	
RUT		
Tipo de organización	Empresas	
	Personas naturales	
	Universidades	
	Otras (especificar)	Liceo humanista cristiano y técnico profesional
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región)		
Teléfono fijo		
Teléfono celular		
Email		
Nombre completo representante legal	Santiago Torres Águila	
RUT del representante legal		
Cargo o actividad que desarrolla el representante legal en la organización postulante	Presidente de la Corporación Municipal de Quinchao	
Firma representante legal		



ANEXO 3. Ficha identificación coordinador y equipo técnico. Esta ficha debe ser llenada por el coordinador y por cada uno de los profesionales del equipo técnico.

Nombre completo	Álvaro Mauricio Poo Astudillo
RUT	
Profesión	Ingeniero Forestal
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	Centro de Estudio y Conservación del Patrimonio Natural
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	
Teléfono fijo	
Teléfono celular	
Email	
Género (Masculino o Femenino):	Masculino
Etnia (indicar si pertenece a alguna etnia):	
Si corresponde contestar lo siguiente:	
Tipo de productor (pequeño, mediano, grande):	
Rubros a los que se dedica:	



Nombre completo	Patricio Morales Arnaiz
RUT	
Profesión	Ingeniero Agrónomo
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	Independiente
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	
Teléfono fijo	
Teléfono celular	
Email	
Género (Masculino o Femenino):	Masculino
Etnia (indicar si pertenece a alguna etnia):	
Si corresponde contestar lo siguiente:	
Tipo de productor (pequeño, mediano, grande):	
Rubros a los que se dedica:	



Nombre completo	José Antonio Alcalde Furber
RUT	
Profesión	Ingeniero agrónomo <i>Ph. D</i>
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	Facultad de Agronomía, P. Universidad Católica de Chile
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	
Teléfono fijo	
Teléfono celular	
Email	
Género (Masculino o Femenino):	Masculino
Etnia (indicar si pertenece a alguna etnia):	
Si corresponde contestar lo siguiente:	
Tipo de productor (pequeño, mediano, grande):	
Rubros a los que se dedica:	



Nombre completo	Gisela Hernández Latorre
RUT	
Profesión	Periodista. MBA from Macquarie Graduate School of Management Candidata a Magister en Gestión para la Globalización, U. de Chile
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	Independiente
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	
Teléfono fijo	
Teléfono celular	
Email	
Género (Masculino o Femenino):	Femenino
Etnia (indicar si pertenece a alguna etnia):	
Si corresponde contestar lo siguiente:	
Tipo de productor (pequeño, mediano, grande):	
Rubros a los que se dedica:	



Nombre completo	Andrés Navarro Álvarez
RUT	
Profesión	Ingeniero Agrónomo
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	Independiente
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	
Teléfono fijo	
Teléfono celular	
Email	
Género (Masculino o Femenino):	Masculino
Etnia (indicar si pertenece a alguna etnia):	
Si corresponde contestar lo siguiente:	
Tipo de productor (pequeño, mediano, grande):	
Rubros a los que se dedica:	



Nombre completo	Victoria Jacqueline Rojo Ojeda
RUT	
Profesión	Técnico Nivel Medio Administración de Empresas
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	Centro de Estudio y Conservación del Patrimonio Natural
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	
Teléfono fijo	
Teléfono celular	
Email	
Género (Masculino o Femenino):	Femenino
Etnia (indicar si pertenece a alguna etnia):	
Si corresponde contestar lo siguiente:	
Tipo de productor (pequeño, mediano, grande):	
Rubros a los que se dedica:	



Nombre completo	Jorge Oyarzun Pérez
RUT	
Profesión	Ingeniero Agroindustrial
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	Liceo Insular de Achao
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	
Teléfono fijo	
Teléfono celular	
Email	
Género (Masculino o Femenino):	Masculino
Etnia (indicar si pertenece a alguna etnia):	
Si corresponde contestar lo siguiente:	
Tipo de productor (pequeño, mediano, grande):	
Rubros a los que se dedica:	



Nombre completo	Julio Pérez Martinic
RUT	
Profesión	Médico Veterinario
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	Liceo Insular de Achao
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	
Teléfono fijo	
Teléfono celular	
Email	
Género (Masculino o Femenino):	Masculino
Etnia (indicar si pertenece a alguna etnia):	
Si corresponde contestar lo siguiente:	
Tipo de productor (pequeño, mediano, grande):	
Rubros a los que se dedica:	



Nombre completo	Milton M. Uribe Uribe
RUT	
Profesión	Técnico Agrícola Nivel Medio
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	Liceo Insular de Achao
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	
Teléfono fijo	
Teléfono celular	
Email	
Género (Masculino o Femenino):	Masculino
Etnia (indicar si pertenece a alguna etnia):	
Si corresponde contestar lo siguiente:	
Tipo de productor (pequeño, mediano, grande):	
Rubros a los que se dedica:	



Nombre completo	Edmundo Bordeu Schwarze
RUT	
Profesión	Ingeniero Agrónomo, <i>Ph D.</i>
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal- Pontificia Universidad Católica de Chile
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	
Teléfono fijo	
Teléfono celular	
Email	
Género (Masculino o Femenino):	Masculino
Etnia (indicar si pertenece a alguna etnia):	
Si corresponde contestar lo siguiente:	
Tipo de productor (pequeño, mediano, grande):	
Rubros a los que se dedica:	

II. Detalle administrativo (Completado por FIA)

- Los Costos Totales de la Iniciativa serán (\$):

Costo total de la Iniciativa		
Aporte FIA		
Aporte Contraparte	Pecuniario	
	No Pecuniario	
	Total Contraparte	

- Período de ejecución.

Período ejecución	
Fecha inicio:	01 de noviembre 2015
Fecha término:	31 de agosto 2017
Duración (meses)	22 meses

- Calendario de Desembolsos

Nº	Fecha	Requisito	Observación	Monto (\$)
1		Firma contrato		
2	04/01/2016	Informe de Saldo N°1		
3	01/02/2016	Informe de Saldo N°2		
4	31/03/2016	Informe de Saldo N°3		
5	15/07/2016	Aprobación Informes Técnico y Financiero N°1		
6	16/01/2017	Aprobación Informes Técnico y Financiero N°2		
7	17/07/2017	Aprobación Informes Técnico y Financiero N°3		
8	30/11/2017	Aprobación Informes Técnico y Financiero Finales		
	Total			

(*) El informe financiero final debe justificar el gasto de este aporte

- Calendario de entrega de informes

Informes Técnicos	
Informe Técnico de Avance 1:	13/05/2016
Informe Técnico de Avance 2:	11/11/2016
Informe Técnico de Avance 3:	12/05/2017

Informes Financieros	
Informe Financiero de Avance 1:	13/05/2016
Informe Financiero de Avance 2:	11/11/2016
Informe Financiero de Avance 3:	12/05/2017

Informe Técnico Final:	12/09/2017
Informe Financiero Final:	12/09/2017

Informes de Saldo	
Informe de saldo N° 1:	04/01/2016
Informe de saldo N° 2:	01/02/2016
Informe de saldo N° 3:	31/03/2016

- Además, se deberá declarar en el Sistema de Declaración de Gastos en Línea los gastos correspondientes a cada mes, a más tardar al tercer día hábil del mes siguiente.

Conforme con Detalle Administrativo
Firma por Ejecutor
(Representante legal o Coordinador Principal)

ANEXOS

1. Matriz CANVAS con base en supuestos previos

CANVAS VERSIÓN 0: SUPUESTOS BASE RESPECTO AL POTENCIAL DEL NEGOCIO Y SU ESCALABILIDAD					
8. Socios Clave	7. Actividades Clave	1. Propuesta de Valor	4. Relación con Clientes	2. Segmentos de Clientes	
FIA	Catastro variedades	Manzana Chilota	Directa para educarlo en el producto, materias primas, proceso de elaboración, territorio y relevancia cultural.	Bares locales	
Agricultores locales	Obtención materia prima	Sidra Artesanal		Restaurantes locales	
Estudiantes Liceo	Elaboración orgánica	Identidad cultural		Hoteles	
Instituciones locales en general	Transferencia tecnológica	Agricultura familiar campesina		Establecimientos agroturismo	
Instituciones fomento productivo	Envasado y Etiquetado	Chiloé		Embajadas pertinentes	
Instituciones sello	Selección receta	Tradición elaborando chicha		Turistas Nacionales	
	Replica receta año 2	Producto inédito en la zona	3. Canales	Turistas Internacionales	
	investigación y selección sello	Bajo grado alcohólico		Eventos gastronómicos	
	Elaboración Plan de negocios				Bares y restaurantes
	Actividades de difusión				
	6. Recursos Clave				
	Personas (equipo ejecutor, socios, estudiantes)				
	Quintas (investigación y calidad materia prima)				
	Planta productora (proceso orgánico)				
	Materia prima (en cantidad requerida)				
	Envases y etiquetas (presentación producto)				
	Imagen / Marca				
9. Estructura de Costos			5. Fuentes y Montos de Ingreso		
Ejecución			FIA:		
Investigación			Ejecutores y Socios:		
Producción			Ventas: (precio venta estimado) x 4000 (unidades)		
Embotellado y etiquetado					
Producción de productos marca (catalogo, etiquetas, empaques, eventos, etc.)					
Ventas y administración					
Actividades difusión					