

FORMULARIO DE POSTULACIÓN

CONVOCATORIA

PROYECTOS DE EMPRENDIMIENTO INNOVADOR

MAYO 2016

SECCIÓN I: ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA			
1.1. Nombre de la propuesta			
SeawEggs (AlgaEgg)			
1.2. Respecto de la propuesta (marcar con una X)			
¿Qué área aborda?	a) Agricultura	X	
	b) Horticultura		
	c) Forestal		
¿Qué línea temática aborda?	a) Adaptación al Cambio Climático y sustentabilidad ambiental.	X	
	b) Biotecnología.		
	c) Marketing agroalimentario.	X	
	d) Seguridad alimentaria.	X	
1.3. Lugar de ejecución			
¿Dónde se llevarán a cabo las actividades?	a) Región(es)	Valparaíso y Metropolitana	
	b) Provincia(s)	Santiago	
	c) Comuna(s)	Quilicura	
1.4. Periodo de ejecución			
¿Cuándo se llevarán a cabo las actividades?	Fecha de inicio	01/03/2017	
	Fecha de termino	01/03/2018	
1.5. Estructura de costos			
Aporte		Monto (\$)	%
FIA			
CONTRAPARTE (ejecutor y asociados)	Pecuniario		
	No pecuniario		
TOTAL (FIA + CONTRAPARTE)			

SECCIÓN II: ANTECEDENTES GENERALES DEL POSTULANTE Y COMPROMISO DE EJECUCIÓN

Favor completar cada una de las siguientes secciones con información relacionada al postulante.

2.1. Identificación del postulante (además adjuntar CV)

Nombre completo	Hernán Vicuña Sutil		
RUN			
Fecha de nacimiento			
¿Pertenece a alguna etnia?	SI (Indique cual)		NO
Nivel de estudios completos realizados (marque con una X):	Educación secundaria	Técnico-Profesional	
		Científico-Humanista	
	Educación superior (pregrado)	Centro de Formación Técnico	
		Instituto Profesional	
		Universidad	X
	Educación superior (postgrado)	Magister	
Doctorado			
Si es estudiante de educación superior, indique:	a) Nombre de la carrera que cursa		
	b) Año que cursa		
	c) Nombre de la institución donde estudia		
Si ya está egresado, indique:	a) Carrera técnica o profesión	Ingeniero Comercial – Pontificia Universidad Católica de Chile.	

	b) Lugar actual de trabajo	Alimentos Eggless SpA.	
e-mail			
Teléfono de contacto (código de región + número telefónico)			
Dirección de contacto para envío de documentación			
¿Actualmente es parte del equipo técnico de alguna iniciativa en ejecución con apoyo de FIA? (marque con una X)	SI	X	
	NO		
Si la respuesta al punto anterior es SI, por favor indique el código FIA de la iniciativa.	PYT-2015-0487		
Reseña del postulante (cuéntanos brevemente quién eres, a qué te dedicas y cuáles son tus intereses profesionales) (máximo 1 página)			
<p>Mi nombre es Hernán Vicuña, soy Ingeniero Comercial con mención en administración de la Universidad Católica. Desde muy chico siempre me gusto hacer pequeños negocios como vender cosas en el colegio, vender cosas por internet, hice un negocio de venta a domicilio de leña, clases particulares de matemáticas, entre otros.</p> <p>Para terminar la universidad me fui de intercambio el último semestre de mi carrera, no quise ir a un lugar tradicional y decidí partir solo a Praga, Republica Checa, con el fin de perfeccionar y practicar inglés, conocer gente de otros países y entender una cultura distinta.</p> <p>Después de eso viajé por Europa y a la vuelta me inserté en el mundo laboral.</p> <p>Mi primer trabajo fue administrar una página web (www.quehambre.cl) para pedir comida a domicilio online, donde fui socio. El proyecto fue un éxito y se vendió a una empresa que hacía lo mismo que nosotros a nivel latinoamericano, Pedidos Ya.</p> <p>Con esa experiencia me di cuenta que el mundo del emprendimiento era lo mío, me gusto tener que solucionar todo tipo de problemas, aprender de todo y tener la libertad y el deber de valérmelas por mí solo.</p> <p>Tras el fin del primer proyecto me acerque a Felipe Ventura, fundador de Eggless, con quien me asocie hasta el día de hoy. Nos dedicamos a hacer una mayonesa alternativa de origen vegetal, más sana y sustentable.</p>			

Mis intereses profesionales consisten en poder formar una empresa dedicada a la innovación en alimentación saludable que pueda dar un giro a las costumbres actuales y pueda generar un bien social en salud e impacto ambiental.

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 del postulante

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

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

3.1. Asociado (completar el siguiente cuadro por cada uno de los asociados de la propuesta y adjuntar CV)

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

3.2. Representante legal del asociado (si el asociado corresponde a una persona jurídica, completar el siguiente cuadro)

Nombre completo	
Cargo que ocupa el representante legal en la entidad	
RUT	
Nacionalidad	
Dirección de contacto	
Teléfono de contacto	
e-mail	

Profesión	
<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>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).</p>	
Aporte total (\$)	
Aporte pecuniario (\$)	
Aporte no pecuniario (\$)	
<p>Firma del asociado</p>	

SECCIÓN IV: CONFIGURACIÓN TÉCNICA DE LA PROPUESTA

4.1. Resumen de la idea de proyecto (describe brevemente en qué consiste tu idea de proyecto y qué buscas con él en ESPAÑOL) (máximo 2 páginas).

Mi idea consiste en crear un sustituto del huevo, hecho cien por ciento en base a algas chilenas. Queremos poder ofrecer a los consumidores, un “huevo vegetal”, que tenga el mismo sabor, la misma textura, y más importante aún, el mismo uso que el tradicional huevo de gallina, pero sin romper o cambiar los hábitos de consumo de las personas, por lo que buscamos ofrecer este producto, en su tradicional “cascara de huevo”.

No sólo queremos poder ofrecer una alternativa al huevo, pero queremos que esta alternativa sea más saludable, con mayor aporte proteico, sin colesterol, funcional, más sustentable y amigable con el medio ambiente, aprovechando todos los beneficios nutritivos que aporta en este caso nuestro ingrediente principal, las algas.

Con este proyecto buscamos en primer lugar, poder incluir a todas las personas que no pueden o al menos no deberían comer huevo. Según la última Encuesta Nacional de Salud, más de la mitad de los chilenos tienen el colesterol alto, sufriendo enfermedades relacionadas a este alto índice, y quedando imposibilitados de comer huevo, o alimentos que contengan éste. Al mismo tiempo ya casi el 4% del país sufre de intolerancia al huevo.

Por otro lado, Chile es el quinto país con más consumo de huevos por persona de América. Cada chileno come 200 huevos aproximadamente al año.

Por otro lado, no sólo queremos ayudar a los consumidores, queremos ayudar al medio ambiente y a reducir la contaminación que tanto afecta a nuestro país. Para que se hagan una idea, una docena de huevos emite el equivalente a 10 kilómetros de emisión de CO2 de un automóvil. En Chile se consumen más de 3,2 Billones de huevos al año, equivaliendo a 2,8 Billones de kilómetros de emisión de CO2. Esto es lo que aproximadamente, 320.000 autos emiten en CO2 al año.

En nuestro equipo queremos solucionar ambos problemas, y así hacer de este mundo, un mundo más inclusivo cada día, y con menor impacto ambiental.

4.2. Resumen de la idea de proyecto (describe brevemente en qué consiste tu idea de proyecto y qué buscas con él EN INGLÉS) (máximo 1 página).

My idea is to create an egg substitute, made one hundred percent based on Chilean algae. We want to offer consumers a "vegetable egg" which has the same taste, the same texture, and more importantly, the same use as the traditional chicken egg, but without breaking or changing consumption habits of people, so we try to offer this product in its traditional "eggshell".

We not only want to offer an alternative to egg, but we want this alternative healthier, more protein intake, cholesterol, functional, more sustainable and friendly to the environment, taking advantage of all the nutritional benefits of in this case our ingredient principal, algae.

With this project we look first to include all people who cannot or at least should not eat egg. According to the latest National Health Survey, more than half of Chileans have high cholesterol, suffering high rates related to this disease, and being unable to eat eggs, or foods containing this. At the same time almost 4% of the country suffers from intolerance to eggs.

On the other hand, Chile is the fifth country with more egg consumption per person in America. Every Chilean eats about 200 eggs a year.

Also, not only we want to help consumers, we want to help the environment and reduce pollution that affects both our country. To give you an idea, a dozen eggs emits the equivalent of 10 kilometers CO2 emission of a car. In Chile more than 3.2 billion eggs a year, equivalent to 2.8 trillion kilometers of CO2 are consumed. This is what approximately 320,000 cars emit CO2 per year.

In our team we want to solve both problems, thus making this world a more inclusive world every day, and with less environmental impact.

4.3. Estado del Arte del proyecto (describe brevemente el estado del arte asociado al problema y solución de tu proyecto) (máximo 1 página)

El estado del arte asociado a nuestro proyecto se basa principalmente en estudios de terceros, respecto a las características nutricionales de las algas, como también su uso en distintas industrias, como la alimenticia, farmacéutica, etc. y en productos existentes en el mercado que tienen un fin parecido, pero sin entregar un aporte nutricional considerable.

Se han encontrado estudios que hablan del gran contenido nutricional y proteico de las algas, como en Quitral et al. (2012), el cual indica que las algas son una buena fuente de nutrientes como proteínas, vitaminas, minerales y fibra dietética, y que no se le ha sacado el suficiente provecho nutricional, pues en general se usan como agente gelificante y coloide, para la industria de alimentos, farmacéutica y cosmética. Este mismo estudio menciona también que las algas contienen además otros componentes beneficiosos para la salud, como ácidos grasos de la familia ω -3, que se asocia a la disminución del riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares, particularmente enfermedad coronaria, y moléculas bioactivas.

Existen dos productos que llegan a Chile, siendo el primero EggReplacer de Ener-G Foods (USA). Ésta es una panadería que se dedica a hornear productos sin trigo, sin gluten, nueces ni lactosa. Además de ofrecer productos de repostería, la empresa también ofrece mezclas e ingredientes para hornear. Los ingredientes principales de EggReplacer también corresponden a papa y almidón de tapioca. Se considera un producto saludable, rico en aminoácidos. La información nutricional que presenta este producto, es: niveles de grasa, colesterol, sodio y potasio en 0%, así como los niveles de vitamina C, hierro y fósforo. Respecto a los niveles de vitamina A, contiene un 4%, calcio 10%, el total de carbohidratos se encuentra en el orden del 1%, en un producto que posee 15 cal.

El segundo es “NO EGG” de la empresa Orgran; sustituto que no tiene colesterol, lactosa, huevo o derivados. Su formato permite ser usado en tartas, galletas, crepes, repostería e incluso mayonesa y en la mayoría de las recetas que requieren el huevo. Éste se presenta en polvo y entre sus ingredientes cuenta fécula de patata, almidón de tapioca, carbonatocálcico, ácido cítrico, goma vegetal: metilcelulosa.

En el mundo encontramos dos productos que buscan reemplazar al huevo y se comercializan sólo en Estados Unidos. Una de las alternativas las presenta “Followyourheart”, empresa dedicada a la fabricación de productos veganos, que desde 2015 comercializa “VeganEgg”. Elaborado en base a harina de algas, proteína de alga, celulosa, lactato de calcio y sal, el producto es comercializado en polvo con una vida útil de 6 meses. Otro producto es BeyondEggs de Hampton Creek Foods (USA), capaz de

reemplazarlos en muchos procesos de elaboración de alimentos, como por ejemplo una mayonesa. Este producto está dirigido a sustituir el uso de huevos en fabricaciones de alimentos a nivel industrial.

Presentados algunos de los estudios que aseguran que las algas tienen un buen componente nutricional y funcional, y dado su alto contenido proteico, se presenta la opción de incorporar algas chilenas como materia prima para la formulación del huevo vegetal, con el fin que le otorgue sus características destacadas y origine un alimento saludable y de calidad.

4.4. ¿Otros financiamientos en tu proyecto? (Cuéntanos si tu proyecto ya ha recibido financiamiento de otras agencias del Estado y/o fondos privados. Si es así, indícanos el monto de recursos apalancados e indica para qué acciones en concreto necesitas el apoyo de FIA) (máximo 1 página)

Nuestro proyecto de buscar un reemplazo al huevo, no ha sido financiado por otras agencias del estado ni por fondos privados.

4.5. Problema u oportunidad que intentas resolver (cuéntanos cuál es el problema u oportunidad que intentas abordar y cuál es la relevancia del tema para nuestro país) (máximo 1/2 página)

Con este proyecto buscamos en primer lugar, poder incluir a todas las personas que no pueden o al menos no deberían comer huevo. Según la última Encuesta Nacional de Salud, más de la mitad de los chilenos tienen el colesterol alto, sufriendo enfermedades relacionadas a este alto índice, y quedando imposibilitados de comer huevo, o alimentos que contengan este. Al mismo tiempo ya casi el 4% del país sufre de intolerancia al huevo.

Por otro lado, Chile es el quinto país con más consumo de huevos por persona de América. Cada chileno come 200 huevos aproximadamente al año.

Por otro lado, no sólo queremos ayudar a los consumidores, queremos ayudar al medio ambiente y a reducir la contaminación que tanto afecta a nuestro país, y donde por sorpresa de muchos, los alimentos, en este caso el huevo, juegan un rol protagónico. Para que se hagan una idea, una docena de huevos emite el equivalente a 10 kilómetros de emisión de CO₂ de un automóvil. En Chile se consumen más de 3,2 Billones de huevos al año, equivaliendo a 2,8 Billones de kilómetros de emisión de CO₂. Esto es lo que aproximadamente, 320.000 autos emiten en CO₂ al año.

4.6. Clientes (describe quiénes son/serán tus clientes y cómo se ven afectados por el problema u oportunidad que intentas abordar) (máximo ½ página).

Nuestros clientes son todas las personas que consumen huevo, o que consumen alimentos en cual contengan como ingrediente huevos. En Chile se consumen más de 200 huevos por persona al año, totalizando 3,2 billones de huevos. El mercado es gigante y que, según los últimos estudios de mercado, va creciendo a tasas del 10% anual.

El huevo contiene mucho colesterol, y afecta de sobre manera la contaminación en Chile. Se sobre explotan a las gallinas, y las tendencias por los consumidores a consumir productos “free rango”, “fair trade”, y más sustentables con el medio ambiente, crece muy fuerte mes a mes.

A nuestro producto se le podrá dar el mismo uso que a los huevos normales, pero se podrá obtener mediante algas nacionales, que aportan muchísimo más proteínas minerales y vitaminas que un huevo común.

4.7. La innovación (cuéntanos qué propones para resolver el problema o aprovechar la oportunidad que detectaste) (máximo 1 página)

Proponemos poder desarrollar un sustituto al huevo hecho completamente con algas de la costa chilena, las cuales no contienen colesterol, se desarrollan de una manera natural en las costas de Chile, aportan mucho más proteínas, vitaminas y minerales, no emiten CO₂ en su proceso de desarrollo, y se dan naturalmente.

Las algas tienen múltiples usos, tanto para la salud, como para la gastronomía, y en su preparación para la ingesta de estas, notamos que aportan muchísimo a imitar el sabor característico del huevo, como también su textura característica.

Nosotros buscamos poder desarrollar un producto que pueda ser ofrecido en las góndolas de los supermercados, como la “alternativa saludable y sustentable al huevo”, la cual no contendrá colesterol, y aportara mucho más nutricionalmente que el huevo, sin mencionar su ayuda a reducir las emisiones de CO₂ del país, y finalmente poder terminar con la sobre explotación animal y sufrimiento que se da en los gallineros nacionales día a día. Lo anterior creemos que por las tendencias que se han dado en el mercado alimenticio, será muy atractivo tanto para los consumidores, como para la industria.

4.8. ¿De qué tipo de innovación estás hablando? (marca con una X todas aquellas opciones que apliquen).

Innovación a nivel de...	Producto	X
	Servicios	
	Procesos	X
	Modelo de negocios	
	Gestión comercial	
	Otra...	
	Si es "otra" ... ¿Cuál?	

4.9. Grado de novedad y nivel de incertidumbre (cuéntanos a qué nivel de innovación corresponde tu propuesta – copia, adaptación, mejora, creación o invención, y cuál es su incertidumbre). (máximo ½ página)

Nuestra innovación en base a algas, será completamente única a nivel nacional, en donde en las averiguaciones que hemos realizado, seremos los primeros a nivel mundial, que se aventurará en reproducir un "huevo vegetal" a base de algas que sólo se dan en las costas chilenas.

Siempre existe un grado de incertidumbre en lograr el objetivo planteado, pero las pruebas que hemos realizado nos muestran que no deberíamos tener problemas en llegar al desarrollo planteado. Ya nos estamos acercado mucho a poder llegar al sabor del huevo (pruebas pilotos), pero sin duda debemos seguir investigando y haciendo más pruebas para llegar al producto deseado, y así poderlo lanzar al mercado.

4.10. Beneficio (cuéntanos cómo tus clientes se beneficiarán con la innovación que quieres desarrollar) (máximo ½ página).

Nuestros clientes, tanto los consumidores habituales de huevo, como las personas que hoy en día no pueden comer huevos, ya sea por colesterol alto, por ser veganos, o por tener grado de intolerancia hacia el huevo, podrán ahora tener una alternativa totalmente natural a este, hecho completamente en base a algas chilenas.

Esta alternativa será 0% colesterol, 100% vegetal, más alta en proteínas, aportará mucho más vitaminas y minerales que un huevo común, y también podrán optar a un producto cero emisiones de CO₂, en donde en todo su proceso, no se maltratará a ningún animal, y donde el gasto en agua no alcanzará a ser ni el 1% del gasto actual que la industria del huevo hoy tiene tan solo para poder generar un huevo (200 litros de agua se gastan para poder obtener un solo huevo).

4.11. Amenazas (cuéntanos qué amenazas y dificultades existen para el desarrollo y éxito de tu propuesta) (máximo ½ página)

Hoy no existe una alternativa al huevo que sea hecha de base 100% “vegetal”. Por otro lado, las amenazas siempre existirán que el producto se trate de imitar, pero es justo en este punto donde nuestro secreto industrial será muy bien cuidado, como también el know how de cómo hacer nuestro producto.

También la industria del huevo es muy potente en el mercado, por lo que podrán darnos una pelea muy fuerte en las góndolas, pero hoy existen leyes que protegen a las pequeñas empresas de poder tener una competencia justa en los supermercados, y a la cual los supermercados están suscritos, lo cual sabemos que cumplen a cabalidad, y de hecho, apoyan muy fuertemente.

4.12. Objetivo general de la propuesta (indícanos cuál es el objetivo general de tu propuesta)

El objetivo principal de nuestra propuesta es poder desarrollar un sustituto al huevo, elaborado 100% con algas de la costa chilena, y poder de esta manera, llevar el producto a las góndolas de los supermercados, para que así todos los chilenos tengan un nuevo “huevo”, más inclusivo, más sustentable y mucho más saludable, que el huevo regular de hoy.

4.13. Objetivos específicos (OE) de la propuesta (señala un máximo de 5 objetivos específicos asociados al objetivo general de tu propuesta)

- 1) Llegar a la mezcla de algas perfecta para nuestro producto.
- 2) Lograr la misma textura que un huevo regular, pero con nuestros ingredientes y procesos.
- 3) Poder hacer una cascara de huevo vegetal para nuestro producto.
- 4) Generar un packaging atractivo e innovador, para poder así captar la atención de nuestros consumidores.
- 5) Hacer pruebas de mercado de nuestro producto para así poder llevarlo a los supermercados de la mejor manera posible.

4.14. Resultados que esperas alcanzar (asocia cada Resultado Esperado a un objetivo específico, utilizando para ello la siguiente tabla).

N ° OE	N° RE	RESULTADO ESPERADO (RE)
1	1	Lograr la fórmula perfecta para nuestro producto.
2	2	Poder imitar de manera perfecta la textura de un huevo común.
3	3	Tener un packaging innovador imitando a una cáscara de huevo, con ingredientes comestibles y sustentables.
4	4	Caja de huevos tradicionales, pero con un diseño innovador y packaging notable.
5	5	Realizar focus groups y pruebas de mercado, para ver que

		piensan nuestros consumidores, y hacer los ajustes necesarios, obteniendo en el futuro el producto perfecto.
4.15. Actividades a realizar (cuéntanos qué actividades deberás llevar a cabo para lograr los resultados planteados) (máximo 1 página).		
N ° OE	N° RE	ACTIVIDADES A EJECUTAR
1	1	Nos asesoraremos tanto con nuestros asociados, como también con otras instituciones como el CREAS) Centro de Estudios en Alimentos Saludables) de la quinta región, para poder así tener un mejor entendimiento del comportamiento, sabor y usos de las algas nacionales, llegando así a la fórmula perfecta para sustituir el huevo.
2	2	Trabajaremos con proveedores de materias primas e investigación de desarrollo de productos, con los cuales trabajara nuestro ingeniero en alimentos del equipo, para poder darle esa textura característica del huevo a nuestro producto. Este es un aspecto importantísimo para el éxito del mismo.
3	3	Se buscará la mejor manera de imitar la cascará del huevo regular, para poder aplicarla como packaging contenedor de nuestro producto. Se realizarán pruebas con distintos materiales naturales que puedan parecerse a la cascará del huevo. Se investigará como poder desarrollarlo, y también se buscará la alternativa de tener un proveedor habitual, de encontrar algo en el mercado que se pueda adecuar a nuestros requerimientos. Esta parte es importantísima, dado que no queremos cambiar los hábitos de consumo de los consumidores habituales de huevo. Creemos que esto también ayudará al éxito del producto y dará mucho que hablar.
4	4	Se trabajará con una diseñadora gráfica, que pueda plasmar lo que queremos transmitir al cliente final, en términos de sustentabilidad, naturalidad del producto, y mejora en aspectos nutricionales, que tendrá que graficar en el diseño de la caja de nuestros huevos.

5	5	Se realizarán múltiples focus groups y pruebas con potenciales consumidores para poder obtener su feedback y así ir mejorando las posibles fallas que los clientes nos vayan comunicando.
---	---	--

4.16. Metodología (identifica y describe el conjunto de procedimientos, secuenciados en el tiempo, a través de los cuales se va a ejecutar el proyecto) (máximo 1 página).

En primer lugar, se iniciará un estudio conjunto con el CREAS, sobre cuál es la mezcla perfecta entre las distintas algas chilenas que se dan naturalmente en nuestra costa. La idea es ir estudiando cada una de ellas, comparando sus aportes nutricionales y sabor característico de estas, viendo cuales aportarían un mayor sabor a huevo. La metodología a seguir sería la siguiente:

1. Estudio de la situación actual y definición de la propuesta conceptual del “huevo vegetal”.
2. Identificación de los componentes del alga con propiedades análogas a las del huevo de origen animal.
3. Selección de las algas a emplear para la elaboración del alimento.
4. Extracción de componentes seleccionados.
5. Identificación de los aditivos a incluir en el alimento (lograr sabor, textura, color, etc.)
6. Formulación del producto.
7. Evaluación de la formulación.
8. Evaluación de vida útil y/o estabilidad del producto.
9. Ajustes en la formulación propuesta del producto.
10. Formulación del producto en condiciones reales.
11. Ajustes en la formulación propuesta del producto.
12. Análisis de resultados y conclusiones.

Nuestro ingeniero en alimentos (Roberto) estará en trabajando en conjunto con el CREAS en cada uno de estos puntos e hitos, para que nuestro producto aparte de imitar el sabor del huevo, pueda imitar de la mejor manera posible la textura que tanto caracteriza al huevo. Roberto será nuestra contraparte en la investigación y desarrollo.

Una vez logrado los dos objetivos anteriores, se empezará a buscar una alternativa de packaging que nos ayude a imitar una cáscara de huevo tradicional. No queremos que el consumidor habitual de huevo, cambie el hábito de romper la cascara antes de comer un huevo.

Luego, y en paralelo a los tres procesos anteriores, trabajaremos con una diseñadora gráfica para que pueda hacernos una packaging atractivo e innovador, que pueda comunicar nuestra visión y misión a nuestros potenciales consumidores. Este aspecto es clave en el éxito del producto dado el conocido “el producto entra por la vista” o “el packaging es la mitad de la venta”.

Finalmente se realizarán pruebas de mercado, focus groups, y entregas de muestras a potenciales consumidores y clientes para luego estos nos puedan dar su feedback correspondiente y escuchar sus críticas, analizarlas, y ver las mejoras que correspondan.

En Carta Gantt se puede ver el tiempo que se asignó a cada parte del proceso.

4.17. Carta Gantt (completa la carta Gantt de acuerdo a las actividades señaladas en el punto anterior).

N° OE	N° RE	Actividad	Mes 1				Mes 2				Mes 3				Mes 4				Mes 5				Mes 6				Mes 7				Mes 8-12				Mes 12-14			
			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	2	3	4
1	1	Búsqueda de fórmula perfecta																																				
2	2	Recrear la textura del huevo																																				
3	3	Encontrar como recrear una cascara de huevo																																				
4	4	Diseño del packaging de nuestro producto																																				
5	5	Pruebas de mercado, focus																																				

4.18. Equipo técnico con el que trabajarás (cuéntanos con qué personas llevarás a cabo tu 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
Hernán Vicuña	Ingeniero Comercial	Gerente Comercial de Eggless, empresa del rubro alimenticio.	Ejecutor del proyecto, coordinando todas las acciones.	1920
Roberto Flores	Ingeniero en Alimentos, Ingeniero Químico.	Ingeniero de Desarrollo en Alfa Chilena, empresa de desarrollo alimenticio en el rubro alimentos.	Profesional a cargo de todo el desarrollo del producto, estudios de vida útil, comportamiento en el tiempo, estabilidad, sabor, etc.	480
Felipe Ventura	Ingeniero Comercial	Gerente General de Eggless, empresa del rubro alimenticio.	Profesional de apoyo en la gestión del proyecto y a cargo de los estudios de mercado, pruebas, y coordinación con diseñadora. Felipe también estará a cargo junto a Catalina, de todo el desarrollo y plan de marketing del producto en el mercado, donde ya tiene experiencia con productos innovadores del rubro.	1920
Catalina Espejo	Diseñadora	Diseñadora Industrial y Grafica, encargada de todo el diseño de productos, imagen, envases, etiquetas, y marketing de empresa Eggless.	Profesional a cargo de todo el diseño de producto, packaging, etiquetas, campañas en rrss, placement en góndola, etc.	400

4.19 Actividades a realizar por terceros (si corresponde, indica en el siguiente cuadro las actividades que serán realizadas por terceros, que no son parte de tu equipo técnico).

N°	Nombre de la actividad	Nombre de la persona o empresa a contratar	Experiencia en la actividad a realizar
1	Ayuda en la formulación de la mezcla de algas a utilizar	CREAS	<p>El Centro Regional de Estudios en Alimentos Saludables, es una institución situada en la quinta región, y trabaja directamente con la Universidad Católica de Valparaíso, realizando bastos estudios con algas marinas, sus usos, aplicaciones en la gastronomía, y desarrollos alimenticios varios.</p> <p>El CREAS dentro de su completo equipo de profesionales destinados exclusivamente al desarrollo y estudio de alimentos saludables, tiene un panel de expertos dentro de los que se encuentran nutricionistas e ingenieros en alimentos, lo que nos asegura la calidad que buscamos en nuestro producto.</p>
2	Encontrar la textura perfecta	PRINAL	<p>PRINAL empresa dedicada al desarrollo de alimentos, en base a requerimientos específicos de cada cliente. Ya he trabajado con ellos, y en conjunto con Roberto Flores, ingeniero en Alimentos, se buscara darle la textura perfecta al producto, homologando de la mejor forma la textura del huevo.</p>

SECCIÓN V: ANTECEDENTES FINANCIEROS DE LA PROPUESTA

5.1. Estructura de costos de la propuesta (indica, para cada ítem de gasto de la siguiente tabla, los gastos en los que tienes previsto incurrir).

ITEM DE GASTO	APORTE FIA (\$)	APORTE CONTRAPARTE		TOTAL (\$)
		PECUNIARIO (\$)	VALORIZADO (\$)	
Recursos humanos				
Viáticos y movilización				
Materiales e insumos				
Equipamiento				
Servicios de terceros				
Difusión				
Capacitación				
Gastos generales				
Imprevistos				
Gastos de administración				
TOTAL (\$)				
%				

5.2. Explicación de costos de la propuesta (explícanos en qué usarás el dinero solicitado en el punto 5.1. Asocia el presupuesto solicitado a las actividades que pretendes llevar a cabo) (máximo 1 página).

Recursos Humanos: se emplearán los recursos establecidos, para poder contratar a los profesionales que se requieran, como el ingeniero en alimentos parte del equipo, y a la diseñadora que nos hará el packaging final del producto, campañas de marketing en redes sociales, apoyo en difusión y comunicación, etc. Diseñando todos los afiches, flyers, informativos, fotos, etc.

El aporte no pecuniario de este ítem se dará por ambos sueldos de los ingenieros comerciales parte del equipo, que trabajarán en este proyecto.

Viáticos y Movilización: al trabajar gran parte del tiempo con el CREAS en la quinta región, como también la empresa PRINAL, que queda situada en Pedro Aguirre Cerda, tendremos que ir constantemente los integrantes del equipo a ambas locaciones lo cual se incurrirá en gastos de movilización y comidas, por ejemplo.

Materias Primas e Insumos: en este ítem se contempla comprar una gran cantidad de algas para la investigación y posterior producción de nuestros huevos vegetales. También se contempla la compra de lo necesario para poder haber nuestra cáscara de huevo, como también nuestro packaging final. Todos estos desarrollos, incurren en mucho material de prueba, como también en “compras mínimas” de ciertos insumos, los cuales muchas veces son un gran número.

Servicio de Terceros:

- Se contempla la contratación del CREAS para su asesoría y ayuda en la investigación del desarrollo de este producto.

El CREAS es un Centro de estudios relacionados a alimentos saludables, los cuales una vez levantado los requerimientos del cliente, en conjunto con los mismos, llegan a la mejor solución posible, entregando productos alimenticios de calidad, innovadores, y saludables. Dentro de las evaluaciones que se realizan antes de llegar a un producto final, se realizan pruebas de evaluación de nutrientes e ingredientes, textura final del producto, sabor alcanzado, se evalúa con paneles de expertos y sensoriales, se analiza organolépticamente el producto en cada una de las etapas de desarrollo, como también en el tiempo, asegurando la vida útil deseable para este tipo de productos, como también que el sabor se mantenga en el empaque final del producto, donde ellos también prestan su asesoría y dan recomendaciones. No fue considerado como asociado al CREAS debido a que al trabajar con ellos bajo esta modalidad, ellos tienen cláusulas que dicen que al trabajar como asociado en cualquier desarrollo alimenticio con financiamiento público y donde ellos aporten pecuniaria o no pecuniariamente con I+D, entonces ellos tienen propiedad sobre el producto y de todos sus dividendos futuros, como también comerciales. Es por esta razón que preferimos contratarlos como un servicio de terceros.

- Se contratará los servicios del Estudio de Abogados Saenz de Santamaría, expertos en propiedad intelectual y protección de marcas. Con ellos ya trabajamos para proteger la marca Eggless, con los que tuvimos una muy buena experiencia.

SECCIÓN VII: ANEXOS	
Favor adjuntar cada uno de los documentos que se señalan a continuación.	
Anexo 1	Certificado de nacimiento del postulante.
Anexo 2	<p>CV del postulante (máximo 3 hojas por CV y con un resumen de los últimos 5 años de experiencia) y, si aplica, de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cada uno de los miembros del equipo técnico. • Cada uno de los asociados con el que se llevará a cabo la propuesta. • Cada uno de los servicios a terceros a contratar.
Anexo 3	<p>Carta de compromiso de participación de cada uno de los asociados y miembros del equipo técnico en la que se señale:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El nombre de la Convocatoria. • El nombre de la propuesta que se está postulando. • El nombre del asociado o miembro del equipo técnico y su rol en la propuesta. • La firma de la persona.
Anexo 4	Convenios de colaboración para la ejecución de la propuesta.



HERNÁN VICUÑA SUTIL

Ingeniero Comercial
Pontificia Universidad Católica de Chile

ANTECEDENTES ACADÉMICOS

Feb 2012 – Ago 2012	INTERCAMBIO UNIVERSITY OF ECONOMICS, PRAGUE
Mar 2007 – Dic 2011	PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DE CHILE Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas Mención Administración de Empresas
Mar 1993 – Dic 2006	COLEGIO DEL VERBO DIVINO <ul style="list-style-type: none">• Promedio enseñanza media 66 con “Premio de excelencia académica”• Participación destacada en “Juego de Negocios”, Universidad Diego Portales• Participación en la selección de fútbol y tenis• Presidente de Curso reiterados años incluyendo 3ero y 4to medio• Organización de eventos sin fines de lucro y sociales

ANTECEDENTES LABORALES

Jul 2015 - Actualidad	ALIMENTOS EGGLES LTDA. Gerente Comercial Apoyo en producción
Oct 2013 - Feb 2015	Quehambre.cl (Inversiones Voxolutions SPA) Gerente de Productos y participación en la sociedad. <ul style="list-style-type: none">-Administración Financiera, Cobranza y Pagos-Dirección y control de calidad en desarrollo tecnológico-Encargado de Marketing (Adwords, Redes Sociales, Mailing, Trafico Web)-Relaciones comerciales con Key Accounts-Encargado del Due Diligence tras venta de la Empresa
Dic 2010 - En 2011	COCA-COLA EMBONOR S.A. Práctica Profesional: inducción en todas las áreas y niveles de la empresa
Dic 2009 - En 2010	VIHUICO LTDA. Práctica Obrera: trabajo en bodegas y facturación

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Feb 2012 – Ago 2012

CURSO DE MASTER EN FINANZAS

International Financial Markets, University of Economics, Prague

Ago 2011 - Dic 2011

CURSO DE MAGÍSTER EN FINANZAS

Tópicos en Finanzas Corporativas, Pontificia Universidad Católica

COMPETENCIAS PROFESIONALES

Inglés

Nivel avanzado

Jun 2011: Examen TOEFL con 83 puntos

Jun 2007: Examen TOEIC aprobado con 750 puntos

1996 estudio en Instituto Chileno Británico de Cultura The British Institute

1993 estudio en English Language Consultants

Computación

Cursos de Word, Excel, PowerPoint y Access

Pontificia Univesidad Catolica

ROBERTO ALEXIS FLORES SEALLS

Ingeniero en Ejecución Químico, Titulado Universidad Técnica Federico Santa María, profesional joven, integro y proactivo con experiencia laboral igual a 3 años en el área Tratamientos de Aguas Residuales y 2 años en la Investigación & Desarrollo de productos alimentarios dentro del sector industrial, sólida experiencia liderando equipos de trabajo y control de procesos.

EDUCACION

2002-2005	UNIVERSIDAD DEL BIO-BIO FACULTAD DE INGENIERIA Título: Tecnólogo en Alimentos.	Chillán – Chile
2005 – 2009	UNIVERSIDAD DE FEDERICO SANTA MARIA FACULTAD DE INGENIERIA Título: Ingeniería Ejecución Química	Concepción – Chile
2011	UNIVERSIDAD DE TALCA FACULTAD DE INGENIERIA Título: Diplomado en Ingeniería Industrial	Curicó – Chile

EXPERIENCIA LABORAL

Gerente de Investigación & Desarrollo, Alimentos Eggless Ltda. Santiago-Chile. **Diciembre 2014 a Actualidad 2015**

Ingeniero de Investigación & Desarrollo en Alimentos Eggless Ltda. Encargado del Desarrollo e innovación del producto Mayonesa de Soya Eggless. Cumple funciones también como encargado de la elaboración del producto de acuerdo a las normas de elaboración vigentes, BPM y otras. Junto a la mejora continua de la producción.

Ingeniero de Investigación & Desarrollo, Prime Alimentos ALFACHILENA S.A Santiago-Chile. **Septiembre 2012 a Junio 2014**

Ingeniero de Investigación & Desarrollo en Prime Alimentos filial de AlfaChilena, Santiago, cumple funciones como el desarrollo y elaboración de nuevos productos, optimización de procesos, reingeniería en productos elaborados, evaluación de materias primas, abaratamiento de costos y mejora continua.

Jefe de Área Planta de Riles, Empresas Carozzi S.A. "AGROZZI" Teno, Curicó. **Junio del 2010 a Junio 2012**

Jefatura responsable de la planificación, control y gestión de la planta, en los ámbitos de Personal, proceso y mantenciones. Lidera equipo de personal de planta, definiendo funciones y coordinando actividades periódicas. Participa activamente en las charlas de seguridad, velando por el cumplimiento de los estándares definidos por el área. Coordina y lidera reuniones periódicas con Personal de Planta, para la planificación de procesos y revisión de sus mejoras. Realiza visitas en terreno a todas las instalaciones para efectuar revisión y supervisión de procesos y cumplimientos de los estándares de la compañía, así como de la normativa actual chilena.

Participa de reuniones de desarrollo de nuevos procesos para mejorar la eficiencia de cada proceso, con personal de planta. Realiza revisión de cuadros de proceso, aprobación de insumo

**Ingeniero de Investigación & Desarrollo, Empresas Carozzi S.A “AGROZZI”
Santiago-Chile.**

Noviembre 2009 a Junio 2010

Se desempeña como Ingeniero de Desarrollo, en la división Agroindustrial Agrozzi, Curicó perteneciente a Empresas Carozzi S.A cumpliendo funciones como desarrollo de nuevos productos, reingeniería de procesos, atención personalizada de clientes y asignación de productos a clientes específicos. Prestando además asesoría técnica y supervisión, en Planta de Tratamiento de Riles de acuerdo a plan de contingencia post-terremoto.

**Coordinador Programa Junaeb. Tarjeta Escolar, Empresa “EMACH”
Chillan – Los Ángeles, Región del Biobío.**

Marzo 2009 – Noviembre 2009

Realiza trabajos en la empresa E-Mach en la provincia del Biobío como coordinador, validador y actualizador de la tarjeta escolar TNE.

**Coordinador Programa Junaeb. Tarjeta Escolar, Empresa “EMACH”
Chillan – Los Ángeles, Región del Biobío.
Temuco, Región de la Araucanía.**

Marzo 2008 – Octubre 2008

Realiza trabajos en las zonas de Temuco, Provincia del Biobío, Provincia de Ñuble desempeñándose como coordinador, validador y actualizador de la tarjeta escolar TNE

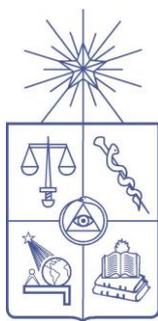
CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES

Manejo de programas computacionales a nivel avanzado tales como: SAP, Word, Excel y PowerPoint.

Conocimientos de inglés escrito y hablado: Nivel intermedio- Avanzado

Conocimientos de Las Normas Chilena de Aguas, RSA, CODEX

Curso Auditoría Interna Norma FSSC 22000, HACCP.



FELIPE IGNACIO VENTURA ESPINOSA

EDUCACION

2011	Universidad de Chile, Facultad de Economía y Negocios. Ingeniero Comercial, Mención Administración.	Santiago, Chile.
2008	Campbellsville University. Semestre de Intercambio Estudiantil.	Campbellsville, KY, E.E.U.U.
2005	Trehela's English School. Enseñanza Básica y Media.	Santiago, Chile

EXPERIENCIA LABORAL

2016	Universidad Mayor Profesor Cátedra Habilidades Emprendedoras	Santiago, Chile.
2016	Sibaris – Tecnología Gourmet Coordinador de Negocios y Mercado.	Santiago, Chile.
2013 a la fecha	Alimentos Eggless SpA. Fundador y Gerente General.	Santiago, Chile.
2012	Laboratorios Roche. Práctica Profesional, área Beneficios y Compensaciones.	Santiago, Chile.
2011	Sácate un 7. Coordinador de Promotores.	Santiago, Chile.
2010	Facultad de Economía y Negocios, Universidad de Chile. Ayudante Cursos de Inglés.	Santiago, Chile.

2008	Campvellsville University. Ayudante Sector Cocina	Campbellsville, KY, E.E.U.U
2007-2009	Clases Particulares. Alumnos de séptimo y octavo básico, en las asignaturas de Matemáticas e Inglés.	Santiago, Chile.

OTROS ANTECEDENTES

2016	Selecionado Expo AgroFuturo, Medellín, Colombia – FIA Producto PEAYONNAISE.	Medellín, Colombia.
2016	Emprendedor del Año – ASECH Selecionado como finalista en concurso EDA de la ASECH.	Santiago, Chile.
2016	Ganador Voucher de Innovación CORFO Mejoramiento Formulación Mayonesa EGGLESS.	Santiago, Chile.
2016	Selecionado Gira Feria Salón de Gourmets, España - ProChile. Producto Mayonesa EGGLESS.	Madrid, España.
2015	Ganador Concurso Jóvenes Innovadores de la Fundación de Innovación Agraria (FIA). Gira de Negocios a U.K. y Capital por producto PEAYONNAISE, Mayonesa en base a Proteína de Arvejas.	Santiago, Chile.
2015	Ganador Fondo SSAF-I CORFO a través de incubadora Chrysalis PUCV Capital Semilla por producto Mayonesa EGGLESS.	Santiago, Chile.
2014	Ganador Fondo SSAF-D CORFO a través de incubadora UDD Ventures. Capital Semilla por producto Mayonesa EGGLESS.	Santiago, Chile.
2013	Ganador Capital Semilla SERCOTEC. Capital Semilla por producto Mayonesa EGGLESS.	Santiago, Chile.
2012	Ganador Concurso “JUMP” de Ideas de Negocios y Capital Semilla, Universidad Católica de Chile. Por producto Mayonesa EGGLESS.	Santiago, Chile.
2012	Ganador Premio a la Innovación BIMBO. Gira de Negocios y visita planta BIMBO, ambas en Brasil, por producto Mayonesa EGGLESS.	Santiago, Chile.

2008

Campbellsville University.

Semestre de intercambio cursado con todos los ramos aprobados.

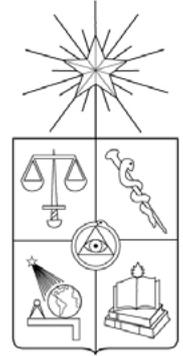
Campbellsville,
KY, E.E.U.U.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Computación: Manejo avanzado en los siguientes programas: Word, Power Point, Excel y Stata.

Idioma: Manejo fluido del idioma Inglés.

CATALINA ESPEJO RIVEROS



ANTECEDENTES ACADÉMICOS

2013 - 2014
Santiago, Chile

Postgrado en Diseño, Vestuario y Gestión de Moda
Universidad del Pacífico.

2007 - 2012
Santiago, Chile

Diseñadora Industrial
Universidad de Chile, Facultad de Arquitectura y Urbanismo.
Titulada con distinción.

1992 - 2006
Santiago, Chile

Lycée de l'Alliance Française, Antoine de Saint-Exupéry
Enseñanza básica y media.

RECONOCIMIENTOS Y OTROS ANTECEDENTES

2014
Santiago, Chile

Ganador Capital Semilla empresa SERCOTEC
Renovación Taller Spiegel

Noviembre 2010
Santiago, Chile

Exposición proyecto académico en IV Bienal de Diseño
Proyecto de pregrado en categoría industrial y producto
"Ficha electrónica medica portable".

2009
Santiago, Chile

Diploma por destacado desempeño académico en la carrera de Diseño Industrial
Escuela de Diseño, Facultad de Arquitectura y Urbanismo,
Universidad de Chile.

2006
Santiago, Chile

Destacado talento en diseño
Lycée de l'Alliance Française, Antoine de Saint-Exupéry.

EXPERIENCIA LABORAL

Marzo 2012 - Hoy
Santiago, Chile

EGGLESS

Responsable del desarrollo de diseño de envases y de la aplicación de toda la gráfica de Eggless (diseño de etiquetas, presentaciones, afiches para R.R.S.S, diseño página web).

Marzo 2015 - Hoy
Santiago, Chile

BLAKABALA

Emprendimiento de marca de ropa y accesorios unisex, de confección 100% chilena.

Marzo 2014 - Junio 2014
Santiago, Chile

CRUDA magazine

Encargada de alianzas con marcas (part-time).
Asistente en producciones de moda (part-time).

2011 - Enero 2015
Santiago, Chile

Spiegel, Taller de objetos de decoración.

Desarrollo de diseño de catálogo, página web y logo.
Gestión de proyectos de diseño de productos y mobiliario.

Abril 2012 - Diciembre 2012
Santiago, Chile

Kabus, negocio independiente de accesorios de moda.
Diseño y Fabricación.

Marzo 2011 - Febrero 2012
Santiago, Chile

Orgänisk, The organic and natural market

Vendedora Part-time.
Diseño señalética de alimentos.

Marzo 2011 - Junio 2011
Santiago, Chile

Casa Klammer

Práctica Profesional en diseño y fabricación de mobiliario exterior e interior.

2009 - 2011
Santiago, Chile

Litious, negocio independiente de accesorios de moda.
Diseño y Fabricación.

Julio 2010- Agosto 2010
Pichilemu, Chile

ArqMas

Diseño mobiliario para oficina de arquitectura.

Septiembre - Diciembre 2009
Santiago, Chile

Procter & Gamble

Promotora.

Marzo 2003 - Junio 2010
Santiago, Chile

Banquetera Amelia Correa e Izquierdo

Garzona.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Computación

Microsoft Office:

- **Word:** nivel avanzado
- **Power Point:** nivel avanzado
- **Excel:** nivel intermedio

Adobe CSS:

- **Photoshop:** nivel avanzado
- **Illustrato:** nivel avanzado
- **InDesign:** nivel avanzado

Autocat: nivel intermedio

Rhinoceros: nivel intermedio

Inventor: nivel avanzado

Keyshot: nivel avanzado

Idiomas

- **Francés:** nivel avanzado. Certificación DELF (Diplome d'étude de la langue francaise).
- **Ingles:** nivel intermedio.

CARTA DE COMPROMISO

Yo, Hernán Vicuña Sutil, me comprometo a participar activamente y con un compromiso del 100% en la convocatoria "PROYECTOS DE EMPRENDIMIENTO INNOVADOR 2016" realizado por FIA, con el proyecto "SeawEggs", ejerciendo mi rol de ejecutor del proyecto dado mi grado de Ingeniero Comercial.

CARTA DE COMPROMISO

Yo, Roberto Flores Sealls, me comprometo a participar activamente y con un compromiso del 100% en la convocatoria "PROYECTOS DE EMPRENDIMIENTO INNOVADOR 2016" realizado por FIA, con el proyecto "SeawEggs", ejerciendo mi rol de Investigador en Desarrollo, y analista técnico y sensorial, junto a llevar el control de calidad, dado mi grado de Ingeniero en Ejecución Químico y Técnico en Alimentos.

CARTA DE COMPROMISO

Yo, Felipe Ventura Espinosa , me comprometo a participar activamente y con un compromiso del 100% en la convocatoria "PROYECTOS DE EMPRENDIMIENTO INNOVADOR 2016" realizado por FIA, con el proyecto "SeawEggs", ejerciendo mi rol de apoyo en la correcta gestion del proyecto, dado mi grado de Ingeniero Comercial.

CARTA DE COMPROMISO

Yo, Catalina Espejo Riveros, me comprometo a participar activamente y con un compromiso del 100% en el concurso "Jóvenes Innovadores" realizado por FIA, con el proyecto "SeawEggs", ejerciendo mi rol de diseñadora a cargo de todo el diseño de producto, packaging, etiquetas, campañas de difusión, etc. , dado mi grado de Diseñadora Industrial y Grafica.