

**FORMULARIO DE POSTULACIÓN
GIRAS PARA LA INNOVACIÓN
CONVOCATORIA NACIONAL 2016**



**CÓDIGO
(uso interno)**

617-2016-0726

SECCIÓN I: ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA

1. NOMBRE DE LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN

Gira sobre Alimentos Baluarte de Slow Food en Italia: Técnicas de Elaboración Artesanal e Inocuidad Alimentaria

2. LUGARES A VISITAR EN LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN

País(es)	Italia
Ciudad(es)	Turin, Bra

3. PILAR Y/O TEMA QUE ABORDARÁ LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN

De acuerdo a lo establecido en las bases de postulación, la gira debe estar directamente vinculada a los pilares y/o temas indicados a continuación:

Pilar (marcar con una X)	Tema (marcar con una X)	
1. Recursos Naturales	Apicultura	X
2. Productividad y sustentabilidad	Berries	
3. Alimentos saludables	X Cereales y quínoa	
	Frutales	
	Frutos secos y deshidratados	X
	Hortalizas y papas	
	Leguminosas	
	Pecuario	X
	Plantas medicinales, aromáticas y especias	
	Productos forestales no madereros	X
	Vitivinícola	X

4. FECHA DE INICIO Y TÉRMINO DEL PROGRAMA DE ACTIVIDADES

INICIO Y TÉRMINO DEL PROGRAMA DE ACTIVIDADES

(Incluye la preparación de la gira, el viaje y las actividades de difusión)

Inicio:	12/09/2016	Término:	02/12/2016
----------------	-------------------	-----------------	-------------------

INICIO Y TÉRMINO DE LA GIRA (sólo viaje y traslados)

F e c h a Salida:	20/09/2016	F e c h a Llegada:	02/10/2016
--------------------------	-------------------	---------------------------	-------------------

5. ESTRUCTURA DE COSTO DE LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN

Los valores del cuadro deben corresponder a los valores indicados en el Excel "Memoria de cálculo Giras para la innovación 2016".

Se debe adjuntar cotizaciones que respalden los montos indicados en la memoria de cálculo (Anexo 4)

ITEM	Aporte FIA Monto (\$)	Aporte contraparte Monto (\$)	Total (FIA + Contraparte)
1. VIÁTICOS Y MOVILIZACIÓN			
2. SERVICIOS DE TERCEROS			
3. DIFUSION			
4. CAPACITACIÓN (sólo contraparte)			
5. GASTOS GENERALES (sólo contraparte)			
6. GASTOS DE ADMINISTRACIÓN (sólo contraparte)			
TOTAL (\$)			
PORCENTAJE (%)			

SECCIÓN II: ANTECEDENTES DE LOS PARTICIPANTES DE LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN

6. ENTIDAD POSTULANTE

Se debe adjuntar:

- Certificado de personería jurídica y vigencia de la entidad postulante en anexo 5.

Nombre: Slow Food Chile A.G.

RUT:

Identificación cuenta bancaria (tipo de cuenta, banco y número):

Dirección comercial:

Ciudad:

Región: Metropolitana

Teléfono: :

Correo electrónico:

Clasificación (público o privada):
Giro:
Breve reseña de la entidad postulante:
<p>Slow Food Chile A.G. es una asociación fundada en enero del 2016, luego de dos años de trabajo como Red Slow Food Chile, en el marco del proyecto “ ”, ejecutado por Slow Food con el apoyo de Fundación Ford. Actualmente, Slow Food cuenta con 15 convivias y comunidades del alimento asociadas desde Iquique a Puerto Montt, implicando a unos 180 socios. La misión de Slow Food Chile es promover el derecho ciudadano a un alimento bueno, limpio y justo, para lo cual se plantea como objetivos estratégicos: i) Defender la biodiversidad agroalimentaria; ii) Concientizar a la ciudadanía sobre el derecho a un alimento bueno, limpio y justo; iii) Incidir en el marco legal y en las políticas agroalimentarias junto a otros actores. Para esto, desde el 2014 la Red Slow Food Chile ha venido trabajando en la creación de Mercados de la Tierra, en la organización anual de la Feria del Gusto y en el mapeamiento de alimentos tradicionales en riesgo, para el catálogo mundial “Arca del Gusto”.</p>
Representante legal de la entidad postulante:
Nombre completo: Mauricio Krippel Ponce de León
Cargo: Presidente
RUT:
Fecha de nacimiento:
Nacionalidad:
Dirección:
Ciudad y comuna:
Región: Metropolitana
Teléfono:
Celular:
Correo electrónico:
Profesión: Administrador de Artes Culinarias y Servicios
Género (Masculino o Femenino): Masculino
Etnia (indicar si pertenece a alguna etnia):
Tipo de productor (pequeño, mediano, grande):
Rubros a los que se dedica:

Firma
Representante Legal de la entidad postulante
Mauricio Krippel Ponce de León

7. COORDINADOR DE LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN

Se debe completar la ficha de antecedentes de participantes en anexo 1.

Nombre completo: Cristian Peralta Celis

Pertenece a la entidad postulante:	Si	<input checked="" type="checkbox"/>	Cargo en la entidad postulante:	Sin cargo
			Institución a la que pertenece:	Slow Food Chile A.G.
	No	<input type="checkbox"/>	Vinculación a la entidad postulante:	Socio

Teléfono de contacto (fijo o celular):

Correo electrónico:

Breve reseña del coordinador, considerando su experiencia en los últimos 5 años.

El coordinador es licenciado en sociología, Magister en Ciencias de la Comunicación de la Universidad de La Frontera y cursando actualmente el Diplomado en Gestión Cultural por la Universidad Nacional de Córdoba. Editor de Ediciones CETSUR. En los últimos 5 años he coordinado y editado un número significativo de proyectos de investigación asociados al patrimonio alimentario en Chile. Algunos trabajos asociados estas temáticas podemos destacar los libros: "Patrimonio alimentario y culinario mapuche: acercamientos y contribuciones para su puesta en valor" (2015); "Memorias de la alimentación y el merken Nagche: un legado ancestral de las cocinas mapuche" (2015), libro que obtuvo el reconocimiento del Book Cook Awards 2016, como el tercer mejor libro publicado en Latinoamérica en gastronomía; y finalmente el libro "Curadoras de semillas: el arte de conservar las semillas de los pueblos" (2013).

8. PARTICIPANTES DE LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN

Se debe:

- Considerar en la lista a todos los participantes de la gira, incluido al coordinador.
- Completar la ficha de antecedentes de los participantes de la gira en anexo 1.
- Adjuntar carta de compromiso y fotocopia de la cédula de identidad de todos los participantes de la gira en anexo 2.

En caso que el participante pertenezca a una institución pública, se debe presentar la autorización del director de la misma en el anexo 6.

N°	Nombre completo	Lugar o entidad donde trabaja	Región	Actividad que realiza	Explicar su vinculación con la pequeña y mediana agricultura y pequeña y mediana empresa
1	Irene Figueroa	Mermeladas Ayekan, Coquimbo	IV	Elaboración de mermeladas de papaya y copao, frutos de alto valor enzimático y propiedades digestivas	Dirige una microempresa familiar dedicada a la elaboración de mermeladas, empleando productos locales de la agricultura familiar campesina. Es socia del Convivium Slow Food "Región de Coquimbo" y participa de la Ecoferia impulsada desde esta organización.
2	Jéssica Hernández	Asociación Liwenray, Longaví	VII	Apicultora, dedicada en la obtención de miel de mardón o corontillo.	Usaria de INDAP. Propietaria de un predio en la localidad de Quinhue Alto, en la comuna de Cauquenes. Participa de Asociación Liwenray de Longaví.
3	Eva Maldonado	Organización Paimuri, Paillaco	XIV	Elaboración de mermeladas de murta y maqui, frutos del bosque nativo con propiedades antioxidantes	Usaria de INDAP. Recolecta y elabora mermeladas de murta y maqui de bosque nativo. Es tesorera de PAIMURI, organización de mujeres rurales e indígenas de la comuna de Paillaco.
4	Patricio Nahuelpán	Cooperativa FËn, Villarrica	IX	Asesoría técnica en recolección sustentable de avellana y otros frutos con propiedades funcionales nutraceuticas para Cooperativa de Trabajo FËn, Villarrica.	Administrador agropecuario de profesión; asesor técnico de pequeños agricultores para Cooperativa de Trabajo FËn, Villarrica; educador en agricultura agroecológica y técnicas de manejo agrario sustentable.
5	Josué Torres	Quesos El Zanjón	IV	Elaboración de queso maduro a base de leche cruda de cabra, usando recetas tradicionales. Alimento funcional para intolerancia a la lactosa.	Usuario de INDAP. Dirige una microempresa familiar dedicada a la elaboración de quesos de leche cruda de cabra, usando recetas tradicionales.
6	Carmen Luz Castillo	Huasco Bajo, Región de Atacama	III	Agricultora e ingeniera agrícola especializada en agroecología.	Agricultora endémica en predio particular y asesora técnica en manejo agroecológico de cultivos en Freirina, Región de Atacama.
7	Cristian Peralta	CET SUR	IX	Editor de publicaciones institucionales	Colabora en la valorización de conocimientos generados en el marco de proyectos de asesoría, consultoría y capacitación hacia la agricultura familiar
8	Montserrat Victoriano	Universidad de Concepción	VIII	Nutricionista, profesora asociada	Como investigadora está adscrita al Centro de Vida Saludable, plataforma interdisciplinaria de la Universidad de Concepción que articula a las facultades de Medicina, Química y Farmacia y Agronomía y que nace de un Convenio de Desempeño relacionado con la alimentación saludable

SECCIÓN III: DESCRIPCIÓN DE LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN

9. IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA Y/O OPORTUNIDAD

Se debe describir claramente el problema y/u oportunidad que da origen a la gira para la innovación e indicar cuál es la relevancia para la pequeña agricultura y para el grupo y/o tema en el cual se enmarca la gira.

La preocupación creciente por la calidad ecológica, nutricional y organoléptica de los alimentos ha llevado a una revalorización, en la percepción del consumidor, de la calidad artesanal de los mismos, en oposición a aquella industrial basada en el uso de agroquímicos y la homogeneización de las materias primas, la incorporación de aditivos, preservantes, colorantes y edulcorantes con todos sus efectos nocivos para la salud humana.

Sin embargo, esta revalorización de las técnicas artesanales de elaboración de alimentos, suele enfrentarse a normas sanitarias diseñadas para la industria alimentaria moderna diseñadas con foco central en la inocuidad. Lo anterior devino en la definición de estándares centrados en las problemáticas propias de las producciones a gran escala, sin considerar las características únicas de las producciones a escala familiar, ocasionando diversos procesos de exclusión del mercado agrario y alimentario.

Este es el caso de la elaboración de quesos artesanales, que enfrentan la obligatoriedad de pasteurización de la leche. Este proceso es resistido por pequeños productores, no sólo por la gran inversión y los costos incrementales que implica, sino también por la destrucción de las propiedades organolépticas y nutricionales del queso, así la pérdida de mercados que implica. De este modo, se estima que un 80% del queso de cabra de la agricultura familiar que se comercializa en Chile, es informal (INDAP, 2008), realidad que afecta a unas 15.000 familias productoras. En tanto que hacia el año 2013 se reconocía una producción informal de quesos y quesillos de bovinos del orden de 5.800 toneladas anuales, concentradas en las provincias con alta presencia de agricultura familiar campesina e indígena, como Chiloé, Cautín y Arauco (ODEPA, 2013). Esto representaría a unas 2.400 familias productoras.

En cuanto al vino, la actual reglamentación posibilita el uso de diversos aditivos para el manejo de grandes volúmenes, incluyendo levaduras, cultivos de bacterias malolácticas, ácido tartárico o cítrico, deacidificadores, alcohol, ácido ascórbico, sórbico o sorbato potásico, antibióticos, aromas, virutas o trozos de madera para aromatizar. Adicionalmente se permiten procesos de disgregación artificial de los componentes del mosto, como osmosis inversa, concentración o criomaceración, eliminándose componentes naturales y beneficiosos para la evolución natural del vino. Últimamente se ha permitido, además, la adición de hasta un 2% de agua con el fin de corregir los grados de azúcar en la bebida. En consecuencia, es patente la necesidad de recuperar y poner en valor procesos de elaboración artesanales de manufactura de vinos, potenciando los vinos naturales de viñateros de la agricultura familiar campesina; estableciendo diferencias visibles en su producción respecto a las de gran escala, aprovechando para ello la recientemente lograda denominación de origen para las cepas País y Cinsault, que tiene el potencial de beneficiar a unos 5.000 viñateros campesinos del sur de Chile.

En el ámbito de los productos de la colmena, la actual normativa obliga a los apicultores que desean exportar su miel a inscribirse en el Registro de Apicultores de Miel de Exportación (RAMEX). Por su parte, la cosecha de miel debe ser realizada en salas que cuenten con resolución favorable de la Autoridad Sanitaria. Ambos cuerpos normativos son de difícil cumplimiento para la apicultura campesina, que se ve obligada a comercializar informalmente y a muy bajos precios su miel.

A lo anterior se suman la expansión de enfermedades como la varroosis y la nosemosis, frente a las cuales los apicultores campesinos se ven forzados a echar mano de nocivos agrotóxicos, a falta de terapias ecológicas que no dejen trazas dañinas para la salud en los productos finales. Así, el reconocimiento de técnicas, estándares y sistemas de certificación de calidad artesanal de la miel, así como productos apícolas no melíferos a también de la colmena, son una necesidad para las casi 10.000 familias que participan de este mercado.

En lo relativo a la elaboración de productos farináceos orientados al abordaje de fenómenos al alza, como la enfermedad celíaca o la hipersensibilidad al gluten, se tiene un potencial importante en frutos como castañas, piñones y avellanas, sin embargo, existen vacíos relativos a las técnicas de estabilización y preservación de las propiedades funcionales. Si estos fueran saneados, se posibilitaría el desarrollo de productos farináceos de mayor valor agregado, favoreciendo a unas 3.000 familias productoras y un número indeterminado, pero aún mayor, de recolectoras.

Finalmente, sobre la extendida elaboración de mermeladas en la agricultura familiar campesina, en la que participan unas 300 microempresas de dicho cohorte económico productivo, se ha sancionado su viabilidad comercial en el largo plazo, siempre y cuando se formalicen diferencias comparativas con sus homólogos industriales. En tal dirección, se hace necesario el diseño de técnicas alternativas para reducir los contenidos de azúcares y preservar las propiedades funcionales de sus ingredientes primos, así como valorizar su proceso artesanal de producción, caracterizado por no recurrir a colorantes o preservantes.

10. SOLUCIONES INNOVADORAS (tecnologías y sus avances, prácticas, experiencias y modelos, entre otros) A CONOCER

1. Identificar claramente las soluciones innovadoras que se pretenden conocer a través de la gira para abordar el problema y/u oportunidad identificado.

Mediante la gira se busca conocer soluciones innovadoras en materia de técnicas, equipamiento, estándares y sistemas de gestión de calidad artesanal de:

- Quesos de leche cruda
- Productos farináceos derivados de castañas y avellanas
- Mieles diferenciadas y productos apícolas no melíferos
- Vinos naturales
- Mermeladas y productos de conservería en general

En particular, la gira pondrá foco en la compatibilidad de estas técnicas con la normativa sanitaria de los alimentos vigente en Italia y con su evolución reciente.

2. Identifique las entidades a visitar para conocer las soluciones innovadoras indicadas anteriormente (repita el cuadro en función del número de entidades a visitar)

Se debe adjuntar cartas de compromiso de cada entidad a visitar en anexo 3.

Nombre entidad 1: Slow Food

País: Italia

Descripción:

Slow Food es una organización internacional sin ánimo de lucro, presente en 150 países y con más de 100.000 miembros, fundada en 1989. Su objetivo es facilitar el acceso a una alimentación buena, limpia y justa. La red de Slow Food se articula en unos 1.500 grupos locales o "convivia" y unas 2.500 comunidades del alimento. Slow Food está comprometida a generar un cambio en los hábitos alimentarios estimulando modelos de producción y consumo de alimentos basados en la puesta en valor de las tradiciones gastronómicas y del patrimonio agroalimentario local, en la promoción de la soberanía alimentaria y la inclusión social. Slow Food, a través de la Fundación Slow Food para la Biodiversidad, apoya la acción de diversas comunidades en el mundo preocupadas por el rescate y conservación de especies, ecosistemas y técnicas de elaboración de alimentos tradicionales, en riesgo de extinción, a través de los denominados proyectos Baluarte.

Entre las actividades más importantes realizadas por Slow Food está "Terra Madre Salone del Gusto", el Encuentro Mundial de Comunidades del Alimento que se realiza cada dos años en la ciudad de Turín y donde organizaciones de diversos países comparten sus experiencias en torno al rescate, conservación y promoción de alimentos buenos, justos y limpios.

Página web:

www.slowfood.com
<http://www.fondazioni Slow Food.com/en/slow-food-presidia/>

Nombre entidad n: Universidad de Turín

País: Italia

Descripción:

El Departamento de Ciencias Agrarias, Forestales y Alimentarias (DISAFA) viene desarrollando investigaciones aplicadas en conjunto con Fundación Slow Food para la Biodiversidad, orientadas a apoyar proyectos baluartes que rescatan técnicas de elaboración de alimentos tradicionales. Para esto cuenta con una línea de investigación denominada "producción eco-innovativa y procesamiento para alimentos saludables", que se apoya en un laboratorio de análisis sensorial.

En tanto el Departamento de Medicina Veterinaria cuenta con una unidad de investigación dedicada a la inocuidad de alimentos de origen animal, siendo un referente en materia de investigación aplicada que nutre la elaboración de normativas sanitarias.

Página web:

<http://www.disafa.unito.it/do/home.pl>
<http://www.veterinaria.unito.it/do/home.pl>

3. Describir el por qué las entidades a visitar son los más apropiados para conocer y contribuir a implementar la(s) solución(es) innovador(as).

Desde 1989 la Asociación Slow Food Internacional viene promoviendo el rescate, conservación y valorización de alimentos tradicionales. En el año 2003 es creada la Fundación Slow Food para la Biodiversidad, a cargo del desarrollo de distintas estrategias para este propósito. Destaca en particular la estrategia de Baluartes, consistente en proyectos a pequeña escala de asesoramiento a productores de alimentos artesanales, con la finalidad de conservar sus métodos de trabajo, desarrollar mercados, salvaguardar patrimonios y educar a los consumidores. Inicialmente, esta línea fue impulsada en Italia, pero luego se expandió globalmente. En la actualidad, Slow Food cuenta con unos 450 Baluartes que comprenden a 13.000 productores distribuidos en 60 países. El Encuentro Mundial de Comunidades del Alimento "Terra Madre" es una instancia clave para recoger el aprendizaje relacionado con estos proyectos a nivel mundial, así como el norte de Italia contiene los baluartes de mayor consolidación y que han debido enfrentar la problemática de una normativa sanitaria de los alimentos generada después de la II Guerra Mundial y que fue de la mano con la expansión de la Revolución Verde e industrialización de la agricultura.

En esta dirección resulta relevante conocer la investigación que actualmente se realiza en la Universidad de Turín en materia de alimentos tradicionales e inocuidad, debido a los vínculos que mantienen Slow Food Internacional y Fundación Slow Food para la Biodiversidad con los Departamentos de Agricultura, Silvicultura y Alimentación y de Medicina Veterinaria. Esto se debe al rol que juegan las instancias académicas en la definición y actualización de la normativa sanitaria de los alimentos, tanto a nivel nacional como a nivel europeo. Y también al hecho que el programa de investigación de la Unión Europea "Horizonte 2020", en el cual Chile puede participar como país asociado, ha definido la temática de seguridad alimentaria y agricultura sostenible como uno de los ejes.

11. OBJETIVO DE LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN

Conocer tecnologías de elaboración artesanal de alimentos que conservan la calidad nutricional y organoléptica y posibilitan el logro de inocuidad

12. ITINERARIO PROPUESTO

Entidad a visitar	Descripción de las actividades a realizar	Nombre y cargo de la persona con quien se realizará la actividad en la entidad a visitar	Temática a tratar en la actividad	País, ciudad, localidad	Fecha (día/mes/año)
Slow Food	Encuentro Regional Slow Food Cono Sur	Valentina Bianco, coordinadora regional, Slow Food	Experiencias sobre rescate, conservación y valorización de alimentos tradicionales	Italia, Turín, Parque Valentino y Rio Po	22-09-2016 13:30-16:00
Slow Food	Participación en Encuentro Terra Madre. Foro: "En defensa del queso de leche cruda".	Eleonora Olivero, asistente Slow Food	Queso, crianza animal y leche	Italia, Turín, Parque Valentino y Rio Po	23-09-2016 10:30-12:30
Slow Food	Participación en Encuentro Terra Madre. Foro: "Natural es posible".	Eleonora Olivero, asistente Slow Food	Seguridad alimentaria, alimentos naturales y vino natural	Italia, Turín, Parque Valentino y Rio Po	24-09-2016 10:30-12:30
Slow Food	Participación en Encuentro Terra Madre. Foro: Slow Meet: comiendo menos carne pero de mejor calidad	Eleonora Olivero, asistente Slow Food	Sustentabilidad de la producción de carne. Alimentación y salud	Italia, Turín, Parque Valentino y Rio Po	24-09-2016 10:30-12:30
Slow Food	Participación en Encuentro Terra Madre. Foro: "Baluartes Slow Food".	Eleonora Olivero, asistente Slow Food	Rescate, conservación y valorización de alimentos tradicionales	Italia, Turín, Parque Valentino y Rio Po	24-09-2016 16:30-18:30
Slow Food	Participación en Encuentro Terra Madre. Foro: "Nuestro dulce enemigo".	Eleonora Olivero, asistente Slow Food	Miel, endulzantes alternativos, agave. Alimentación y salud	Italia, Turín, Parque Valentino y Rio Po	24-09-2016 16:30-18:30
Slow Food	Encuentro de Apicultores Slow Food	Valentina Bianco, coordinadora regional, Slow Food	Manejo sanitario y nutricional, rusticidad y valor agregado	Italia, Turín, Parque Valentino y Rio Po	24-09-2016 16:30-18:30

Slow Food	Participación en Encuentro Terra Madre. Foro: "Qué nos dicen los etiquetados".	Eleonora Olivero, asistente Slow Food	Normativa sanitaria. Narrativa de etiquetados.	Italia, Turín, Parque Valentino y Rio Po	25-09-2016 10:30-12:30
Slow Food	Participación en Encuentro Terra Madre. Foro: "Bacterias como amigas".	Eleonora Olivero, asistente Slow Food	Seguridad alimentaria. Probióticos. Alimentación y salud.	Italia, Turín, Parque Valentino y Rio Po	25-09-2016 10:30-12:30
Slow Food	Participación en Encuentro Terra Madre. Foro: "Aceites: un universo a ser descubierto".	Eleonora Olivero, asistente Slow Food	Aceite de oliva, alimentos tradicionales, productos de la tierra	Italia, Turín, Parque Valentino y Rio Po	25-09-2016 10:30-12:30
Slow Food	Encuentro Regional Slow Food America Latina	Valentina Bianco, coordinadora regional, Slow Food	Experiencias sobre rescate, conservación y valorización de alimentos tradicionales	Italia, Turín, Parque Valentino y Rio Po	25-09-2016 13:30-16:00
Slow Food	Participación en Encuentro Terra Madre. Reunión con Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte	Eleonora Olivero, asistente Slow Food	Normativa sanitaria sobre productos de origen animal	Italia, Turín, Parque Valentino y Rio Po	26-09-2016 10:30-12:30
Universidad de Turín	Visita al Departamento de Ciencias Agrarias, Forestales y Alimentarias y al Departamento de Medicina Veterinaria	Cristiana Peano, Profesora Asociada, Universidad de Turin	Investigación sobre elaboración artesanal de alimentos, inocuidad alimentaria y alimentación saludable.	Italia, Gruliasco	27-09-2016 14:30-18:00
Slow Food	Visita a apiario y laboratorio de producción	Floriano Turco, Apicultor. Socio de Slow Food.	Baluarto Slow Food de la Miel de Alta Montaña. Extracción de propóleo y jalea real. Valor agregado en productos de colmena	Italia, Peveragno y Elva	28-09-2016 11:00-16:00

Slow Food	Visita a fábrica de quesos artesanales	Daniela Saglietti productora del Baluarte Robiola de Roccaverano	Baluarte Slow Food del queso de leche cruda de cabra Robiola de Roccaverano. Producción artesanal e inocuidad	Italia, Langa Astigiana, Roccaverano	29-09-2016 10:00-13:00
Slow Food	Visita a viña y planta de elaboración de vino natural	Stefano Barberis Productor del Baluarte de Dolcetto de terrazas de la Val Bormida	Baluarte Slow Food de Dolcetto de terrazas del Valle Bormida. Rescate de técnicas de elaboración de vino natural.	Italia, Valle Bormida, Cortemilia (Cn)	29-09-2016 15:00-17:00
Slow Food	Visita a zona de recolección y planta de elaboración artesanal de castañas	Federico Santamaria, productor del Baluarte castaña seca de Murialdo y Calizzano	Baluarte Slow Food de castaña seca de Murialdo y Calizzano. Técnicas de secado y elaboración artesanal.	Italia, Valle Bormida, Calizzano	30-09-2016

13. POTENCIAL DE IMPLEMENTACIÓN DE LAS SOLUCIONES INNOVADORAS tecnológicas y sus avances, prácticas, experiencias y modelos, entre otros)

Describir las posibilidades de implementar las soluciones innovadoras que se conocerán en la gira en el corto y mediano plazo. Considere aspectos técnicos, de gestión, recursos humanos, organizacionales, financieros, entre otros.

Las soluciones innovadoras que se conocerán en la gira podrán ser implementadas a través de iniciativas de valorización del patrimonio alimentario y de alimentos saludables, lideradas por organizaciones de productores(as) en asociación con programas de extensionismo municipal, entidades académicas como el Centro de Vida Saludable de la Universidad de Concepción y Slow Food Chile A.G.

En particular, se esperaría poder levantar una cartera de iniciativas de innovación relacionadas a la elaboración de productos funcionales en base a leche cruda de cabra, aprovechando disposiciones especiales contenidas en el Código Sanitario de los Alimentos para la Región de Coquimbo y cambios en la misma normativa, en proceso de consulta, para el caso de comunidades indígenas.

Del mismo modo, se espera poder levantar propuestas para valorizar la elaboración de vinos naturales en la zona de secano de la Región de Maule y Región de Biobío, articulando la comunidad de la Uva País de Slow Food.

Los aprendizajes sobre elaboración de la castaña deberían servir para generar iniciativas de desarrollo de farináceos a partir de frutos como la castaña, piñón y las avellanas, como alimentos funcionales y saludables del sur de Chile. Un particular desafío aquí tiene que ver con la normativa sanitaria que obliga a los molinos a incorporar diversos aditivos a las harinas y que entra en conflicto con normativas de producción orgánica.

Finalmente, en lo relativo a productos de la colmena será posible desarrollar iniciativas de valorización del patrimonio alimentario que reconozcan las propiedades funcionales y organolépticas de miel de flora nativa mediterránea, así como el potencial nutracéutico de otros productos de la colmena.

Para estos fines, Slow Food Chile A.G. tiene comprometida la ejecución de talleres de formulación de proyectos para sus asociados, que se ejecutarán al regreso a Chile de la misión. Complementariamente a estos talleres se esperan implementar jornadas de difusión orientadas a los potenciales asociados de estos consorcios.

Por su parte, el Centro de Vida Saludable de la Universidad de Concepción, al cual pertenece una de las participantes, compromete la difusión por medios de comunicación científicos especializados, dando cuenta de la experiencia y su aplicabilidad en casos como los mencionados y otros en la Región del Biobío. Además de servir, a posteriori, como soporte técnico para el diseño de nuevos proyectos, contemplando la posibilidad de realizar pruebas culinarias y ensayos clínicos con humanos, para probar distintas propiedades funcionales de los alimentos.

14. ACTIVIDADES DE DIFUSIÓN

Fecha (día/mes/ año)	Lugar de realización	Tipo de actividad (charla, taller de discusión de resultados y/o publicación)	Justificación de la actividad	Tipo de participantes (indicar hacia quien está orientada la actividad)	N° estimado de participa ntes
04/11/20 16	Temuco	Taller de discusión de resultados de gira	A partir de los aprendizajes y vínculos realizados durante la gira el taller buscará identificar iniciativas consorciadas de innovación agraria susceptibles de ser impulsadas en regiones	Dirigentes de organizaciones socias de Slow Food y de ANAMURI, académicos y asesores técnicos municipales	30
11/11/20 16	La Serena	Taller de discusión de resultados de gira	A partir de los aprendizajes y vínculos realizados durante la gira el taller buscará identificar iniciativas consorciadas de innovación agraria susceptibles de ser impulsadas en regiones	Dirigentes de organizaciones socias de Slow Food y de ANAMURI, académicos y asesores técnicos municipales	30

ANEXOS

OFICINA DE PARTES 2 ^{da} FIA	
RECEPCIONADO	
Fecha	28 JUL 2016
Hora	9:50
Nº Ingreso	31336

ANEXO 1

**FICHAS DE ANTECEDENTES
PERSONALES PARTICIPANTES EN LA
GIRA PARA LA INNOVACIÓN**

ANEXO 1:

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES PARTICIPANTES EN LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN			
Esta ficha debe ser llenada por cada uno de los participantes de la gira, incluido el coordinador.			
Tipo de participante (Marque con una X)			
Coordinador	<input type="checkbox"/>	Participante	<input checked="" type="checkbox"/>
ANTECEDENTES PERSONALES			
Nombre completo	Carmen Luisa Castillo Villalobos		
RUT			
Fecha de Nacimiento			
Nacionalidad			
Dirección particular			
Comuna			
Región	Atacama		
Fono particular			
Celular			
E-mail			
Profesión	Ingeniera Agrícola		
Género (Masculino o femenino)	Femenino		
Indicar si pertenece a alguna etnia			
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	Agricultura agroecológica en predio particular. Asesorías técnicas a agricultores de Freirina, Región de Atacama.		

ACTIVIDAD COMO PRODUCTOR (Completar sólo si se dedica a esta actividad)	
Tipo de productor (pequeño, mediano o grande)	
Nombre de la propiedad en la cual trabaja	
Cargo (dueño, administrador, etc.)	
Superficie Total y Superficie Regada	
Ubicación detallada (especificar comuna)	

<p>Rubros a los que se dedica (incluir desde cuando se trabaja en cada rubro) y niveles de producción en el rubro de interés</p>	
<p>Organizaciones (campesinas, gremiales o empresariales) a las que pertenece y cargo, si lo ocupa</p>	

ANEXO 1:

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES PARTICIPANTES EN LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN			
Esta ficha debe ser llenada por cada uno de los participantes de la gira, incluido el coordinador.			
Tipo de participante (Marque con una X)			
Coordinador	<input type="checkbox"/>	Participante	<input checked="" type="checkbox"/>
ANTECEDENTES PERSONALES			
Nombre completo	Irene de las Mercedes Figueroa Espinoza		
RUT			
Fecha de Nacimiento			
Nacionalidad			
Dirección particular			
Comuna			
Región	IV Región		
Fono particular			
Celular			
E-mail			
Profesión			
Género (Masculino o femenino)	Femenino		
Indicar si pertenece a alguna etnia			
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	Elaboradora de Mermeladas Artesanales AYEKAN desde 2008; 2 capacitaciones en conservería, dictadas por la Universidad de Chile en la localidad de Codpa, en los años 2015 y 2016.		
ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL (Completar sólo si se decide a esta actividad)			
Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	Mermeladas AYEKAN		
Rut de la Institución o Empresa			
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	Irene de las Mercedes Figueroa Espinoza		
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	Dueña		
Dirección comercial (Indicar comuna y región)			

Fono	
E-mail	
Clasificación de público o privado	

ANEXO 1:

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES PARTICIPANTES EN LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN

Esta ficha debe ser llenada por cada uno de los participantes de la gira, incluido el coordinador.

Tipo de participante (Marque con una X)

Coordinador	<input type="checkbox"/>	Participante	<input checked="" type="checkbox"/>
-------------	--------------------------	--------------	-------------------------------------

ANTECEDENTES PERSONALES

Nombre completo	Jéssica de Jesús Hernández Henríquez
RUT	
Fecha de Nacimiento	
Nacionalidad	
Dirección particular	
Comuna	
Región	7° Región
Fono particular	
Celular	
E-mail	
Profesión	Profesora de artes
Género (Masculino o femenino)	Femenino
Indicar si pertenece a alguna etnia	
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	Agricultura, apicultura y viticultura.

ACTIVIDAD COMO PRODUCTOR (Completar sólo si se dedica a esta actividad)

Tipo de productor (pequeño, mediano o grande)	
Nombre de la propiedad en la cual trabaja	
Cargo (dueño, administrador, etc.)	
Superficie Total y Superficie Regada	
Ubicación detallada (especificar comuna)	

Rubros a los que se dedica (incluir desde cuando se trabaja en cada rubro) y niveles de producción en el rubro de interés	
Organizaciones (campesinas, gremiales o empresariales) a las que pertenece y cargo, si lo ocupa	

ANEXO 1:

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES PARTICIPANTES EN LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN	
Esta ficha debe ser llenada por cada uno de los participantes de la gira, incluido el coordinador.	
Tipo de participante (Marque con una X)	
Coordinador	<input type="checkbox"/>
Participante	<input checked="" type="checkbox"/>
ANTECEDENTES PERSONALES	
Nombre completo	EVA LEONILA MALDONADO DIAZ
RUT	
Fecha de Nacimiento	
Nacionalidad	
Dirección particular	
Comuna	
Región	RIOS
Fono particular	
Celular	
E-mail	
Profesión	AGRICULTORA
Género (Masculino o femenino)	FEMENINO
Indicar si pertenece a alguna etnia	
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	AGRICULTORA PRODUCTORA Y RECOLECTORA
ACTIVIDAD COMO PRODUCTOR (Completar sólo si se dedica a esta actividad)	
Tipo de productor (pequeño, mediano o grande)	
Nombre de la propiedad en la cual trabaja	
Cargo (dueño, administrador, etc.)	
Superficie Total y Superficie Regada	
Ubicación detallada (especificar comuna)	

Rubros a los que se dedica (incluir desde cuando se trabaja en cada rubro) y niveles de producción en el rubro de interés	
Organizaciones (campesinas, gremiales o empresariales) a las que pertenece y cargo, si lo ocupa	

ANEXO 1:

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES PARTICIPANTES EN LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN			
Esta ficha debe ser llenada por cada uno de los participantes de la gira, incluido el coordinador.			
Tipo de participante (Marque con una X)			
Coordinador	<input type="checkbox"/>	Participante	<input checked="" type="checkbox"/>
ANTECEDENTES PERSONALES			
Nombre completo	Remigio Patricio Nahuelpan Islas		
RUT			
Fecha de Nacimiento			
Nacionalidad			
Dirección particular			
Comuna			
Región	Araucanía		
Fono particular			
Celular			
E-mail			
Profesión	Administrador Agropecuario (INACAP) Pedagogía en Educación Básica		
Género (Masculino o femenino)	Masculino		
Indicar si pertenece a alguna etnia			
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	<ul style="list-style-type: none"> - Asesoría técnica en manejo agroecológico de cultivos orgánicos para Cooperativa de Trabajo FËN. - Asesoría técnica en recolección sustentable de avellana y otros frutos del bosque nativo con propiedades funcionales nutraceuticas para Cooperativa de Trabajo FËN. - Agricultura agroecológica educativa en predio demostrativo de Escuela Walapulli (platabandas con túnel; invernadero con implementación de riego rosario; uso de abonos orgánicos pecuarios y vegetales). 		
ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL (Completar sólo si se decide a esta actividad)			
Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	Cooperativa de Trabajo FËN		
Rut de la Institución o Empresa			

Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	Jorge Ignacio Pereira Roa
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	Asesor técnico en manejo agroecológico de cultivos y recolección
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	
Fono	
E-mail	
Clasificación de público o privado	

ANEXO 1:

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES PARTICIPANTES EN LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN			
Esta ficha debe ser llenada por cada uno de los participantes de la gira, incluido el coordinador.			
Tipo de participante (Marque con una X)			
Coordinador	<input checked="" type="checkbox"/>		Participante
ANTECEDENTES PERSONALES			
Nombre completo	Luis Cristián Peralta Celis		
RUT			
Fecha de Nacimiento			
Nacionalidad			
Dirección particular			
Comuna			
Región	La Araucanía		
Fono particular			
Celular			
E-mail			
Profesión	Licenciado en Sociología		
Género (Masculino o femenino)	Masculino		
Indicar si pertenece a alguna etnia			
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	<p>Editor de Ediciones CETSUR y socio de ONG CETSUR. En los últimos 5 años he coordinado y editado un número significativo de proyectos de investigación asociados al patrimonio alimentario en Chile. Entre algunos de los trabajos asociados a estas temáticas podemos destacar los libros: "Patrimonio alimentario y culinario mapuche: acercamientos y contribuciones para su puesta en valor" (2015); "Memorias de la alimentación y el merken Nagche: un legado ancestral de las cocinas mapuche" (2015), libro que obtuvo el reconocimiento del Book Cook Awards 2016, como el tercer mejor libro publicado en Latinoamérica en gastronomía; y finalmente el libro "Curadoras de semillas: el arte de conservar las semillas de los pueblos" (2013). Finalmente, cabe destacar mi participación en dos proyectos FONDECYT de iniciación implementados y ejecutados en la región de La Araucanía.</p>		
ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL (Completar sólo si se dedica a esta actividad)			
Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	ONG CETSUR		
Rut de la Institución o Empresa			
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	Luis Heriberto Peralta Espíndola		
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	Socio, editor e investigador.		
Dirección comercial (Indicar comuna y región)			
Fono			

ANEXO 1:

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES PARTICIPANTES EN LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN

Esta ficha debe ser llenada por cada uno de los participantes de la gira, incluido el coordinador.

Tipo de participante (Marque con una X)

Coordinador	<input type="checkbox"/>	Participante	<input checked="" type="checkbox"/>
-------------	--------------------------	--------------	-------------------------------------

ANTECEDENTES PERSONALES

Nombre completo	Josué Gamaliel Torres Rebolledo
RUT	
Fecha de Nacimiento	
Nacionalidad	
Dirección particular	
Comuna	
Región	IV región
Fono particular	
Celular	
E-mail	
Profesión	Técnico agrícola
Género (Masculino o femenino)	Masculino
Indicar si pertenece a alguna etnia	
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	Actividades de Pequeño productor agrícola y ganadero

ACTIVIDAD COMO PRODUCTOR (Completar sólo si se dedica a esta actividad)

Tipo de productor (pequeño, mediano o grande)	
Nombre de la propiedad en la cual trabaja	
Cargo (dueño, administrador, etc.)	
Superficie Total y Superficie Regada	
Ubicación detallada (especificar comuna)	
Rubros a los que se dedica (incluir desde cuando se trabaja en cada rubro) y niveles de producción en el rubro de interés	

Organizaciones (campesinas, gremiales o empresariales) a las que pertenece y cargo, si lo ocupa	
---	--

ANEXO 1:

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES PARTICIPANTES EN LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN	
Esta ficha debe ser llenada por cada uno de los participantes de la gira, incluido el coordinador.	
Tipo de participante (Marque con una X)	
Coordinador	<input type="checkbox"/>
Participante	<input checked="" type="checkbox"/>
ANTECEDENTES PERSONALES	
Nombre completo	Montserrat Victoriano Rojas
RUT	
Fecha de Nacimiento	
Nacionalidad	
Dirección particular	
Comuna	
Región	Biobío
Fono particular	
Celular	
E-mail	
Profesión	Nutricionista
Género (Masculino o femenino)	Femenino
Indicar si pertenece a alguna etnia	
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	Docencia de pre-post grado Investigación en nutrición y alimentos
ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL (Completar sólo si se decide a esta actividad)	
Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	Universidad de Concepción
Rut de la Institución o Empresa	
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	Sergio Lavanchy Merino
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	Profesora Asistente
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	
Fono	
E-mail	

Clasificación de público o privado

--

ANEXO 2

**CARTAS DE COMPROMISO DE LOS
PARTICIPANTES Y FOTOCOPIA DE
CÉDULA DE IDENTIDAD DE CADA
UNO ELLOS**

ANEXO 2: CARTAS DE COMPROMISO DE LOS PARTICIPANTES Y FOTOCOPIA DE CÉDULA DE IDENTIDAD DE CADA UNO ELLOS

Señores
FIA
Loreley 1582
La Reina

Estimados señores:

Yo Concepción Villalobos manifiesto mi compromiso de participar en las actividades programadas en la propuesta denominada "Gira sobre Alimentos Baluarte de Slow Food en Italia: Técnicas de Elaboración Artesanal e Inocuidad Alimentaria", a realizarse entre **el 22 de septiembre y 1 de octubre del 2016**, con destino a **Italia**, presentada por **Slow Food Chile A.G.** a la Convocatoria Nacional Giras para la innovación 2016.

Asimismo, me comprometo a realizar un aporte de _____ para financiar la contraparte de la propuesta, en caso que ésta resulte aprobada.

Sin otro particular, le saluda atentamente

ANEXO 2: CARTAS DE COMPROMISO DE LOS PARTICIPANTES Y FOTOCOPIA DE CÉDULA DE IDENTIDAD DE CADA UNO ELLOS

Señores
FIA
Loreley 1582
La Reina

Estimados señores:

Yo IRENE DE LAS MERCEDES FIGUEROA ESPINOZA, manifiesto mi compromiso de participar en las actividades programadas en la propuesta denominada "Gira sobre Alimentos Baluarte de Slow Food en Italia: Técnicas de Elaboración Artesanal e Inocuidad Alimentaria", a realizarse entre **el 22 de septiembre y 1 de octubre del 2016**, con destino a **Italia**, presentada por **Slow Food Chile A.G.** a la Convocatoria Nacional Giras para la innovación 2016.

Asimismo, me comprometo a realizar un aporte de _____ para financiar la contraparte de la propuesta, en caso que ésta resulte aprobada.

Sin otro particular, le saluda atentamente

ANEXO 2: CARTAS DE COMPROMISO DE LOS PARTICIPANTES Y FOTOCOPIA DE CÉDULA DE IDENTIDAD DE CADA UNO ELLOS

Señores
FIA
Loreley 1582
La Reina

Estimados señores:

Yo Jéssica Hernández H., manifiesto mi compromiso de participar en las actividades programadas en la propuesta denominada "Gira sobre Alimentos Baluarte de Slow Food en Italia: Técnicas de Elaboración Artesanal e Inocuidad Alimentaria", a realizarse entre **el 22 de septiembre y 1 de octubre del 2016**, con destino a **Italia**, presentada por **Slow Food Chile A.G.** a la Convocatoria Nacional Giras para la innovación 2016.

Asimismo, me comprometo a realizar un aporte de _____ para financiar la contraparte de la propuesta, en caso que ésta resulte aprobada.

Sin otro particular, le saluda atentamente

ANEXO 2: CARTAS DE COMPROMISO DE LOS PARTICIPANTES Y FOTOCOPIA DE CÉDULA DE IDENTIDAD DE CADA UNO ELLOS

Señores
FIA
Loreley 1582
La Reina

Estimados señores:

Yo FVA Leonila Maldonado Diaz, manifiesto mi compromiso de participar en las actividades programadas en la propuesta denominada "Gira sobre Alimentos Baluarte de SlowFood en Italia: Técnicas de Elaboración Artesanal e Inocuidad Alimentaria", a realizarse entre el **22 de septiembre y 1 de octubre del 2016**, con destino a **Italia**, presentada por **SlowFood Chile A.G.** a la Convocatoria Nacional Giras para la innovación 2016.

Asimismo, me comprometo a realizar un aporte de _____ para financiar la contraparte de la propuesta, en caso que ésta resulte aprobada.

Sin otro particular, le saluda atentamente

ANEXO 2: CARTAS DE COMPROMISO DE LOS PARTICIPANTES Y FOTOCOPIA DE CÉDULA DE IDENTIDAD DE CADA UNO ELLOS

Señores
FIA
Loreley 1582
La Reina

Estimados señores:

Yo Remigio Patricio Nahuelpán Islas, manifiesto mi compromiso de participar en las actividades programadas en la propuesta denominada "Gira sobre Alimentos Baluarte de Slow Food en Italia: Técnicas de Elaboración Artesanal e Inocuidad Alimentaria", a realizarse entre el **22 de septiembre y 1 de octubre del 2016**, con destino a **Italia**, presentada por **Slow Food Chile A.G.** a la Convocatoria Nacional Giras para la innovación 2016.

Asimismo, me comprometo a realizar un aporte de _____ para financiar la contraparte de la propuesta, en caso que ésta resulte aprobada.

Sin otro particular, le saluda atentamente

ANEXO 2: CARTAS DE COMPROMISO DE LOS PARTICIPANTES Y FOTOCOPIA DE CÉDULA DE IDENTIDAD DE CADA UNO ELLOS

Señores

FIA

Loreley 1582

La Reina

Estimados señores:

Yo Luis Cristián Peralta Cevallos, manifiesto mi compromiso de participar en las actividades programadas en la propuesta denominada "Gira sobre Alimentos Baluarte de Slow Food en Italia: Técnicas de Elaboración Artesanal e Inocuidad Alimentaria", a realizarse entre **el 22 de septiembre y 1 de octubre del 2016**, con destino a **Italia**, presentada por **Slow Food Chile A.G.** a la Convocatoria Nacional Giras para la innovación 2016.

Asimismo, me comprometo a realizar un aporte de _____ para financiar la contraparte de la propuesta, en caso que ésta resulte aprobada.

Sin otro particular, le saluda atentamente

**ANEXO 2: CARTAS DE COMPROMISO DE LOS PARTICIPANTES Y FOTOCOPIA
DE CÉDULA DE IDENTIDAD DE CADA UNO ELLOS**

Señores

FIA

Loreley 1582

La Reina

Estimados señores:

Yo Josué Torres Poblete manifiesto mi compromiso de participar en las actividades programadas en la propuesta denominada "Gira sobre Alimentos Baluarte de Slow Food en Italia: Técnicas de Elaboración Artesanal e Inocuidad Alimentaria", a realizarse entre **el 22 de septiembre y 1 de octubre del 2016**, con destino a **Italia**, presentada por **Slow Food Chile A.G.** a la Convocatoria Nacional Giras para la innovación 2016.

Asimismo, me comprometo a realizar un aporte de _____ para financiar la contraparte de la propuesta, en caso que ésta resulte aprobada.

Sin otro particular, le saluda atentamente

ANEXO 2: CARTAS DE COMPROMISO DE LOS PARTICIPANTES Y FOTOCOPIA DE CÉDULA DE IDENTIDAD DE CADA UNO ELLOS

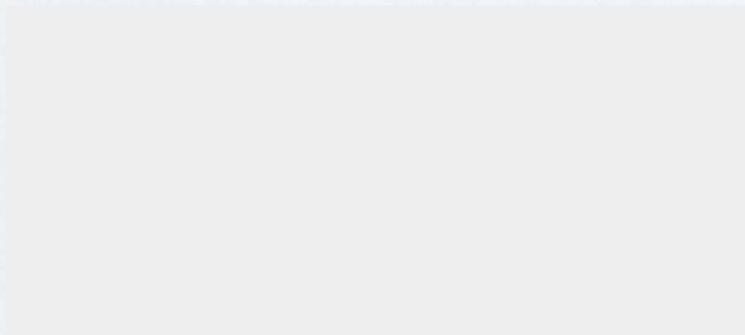
Señores
FIA
Loreley 1582
La Reina

Estimados señores:

Yo _____Montserrat Victoriano Rojas _____, manifiesto mi compromiso de participar en las actividades programadas en la propuesta denominada "Gira sobre Alimentos Baluarte de Slow Food en Italia: Técnicas de Elaboración Artesanal e Inocuidad Alimentaria", a realizarse entre **el 22 de septiembre y 1 de octubre del 2016**, con destino a **Italia**, presentada por **Slow Food Chile A.G.** a la Convocatoria Nacional Giras para la innovación 2016.

Asimismo, me comprometo a realizar un aporte de _____ para financiar la contraparte de la propuesta, en caso que ésta resulte aprobada.

Sin otro particular, le saluda atentamente



ANEXO 3

**CARTAS DE COMPROMISO DE LAS
ENTIDADES A VISITAR**

ANEXO 4

**COTIZACIONES QUE RESPALDEN LA
MEMORIA DE CÁLCULO**

ANEXO 5

**PERSONERIA JURIDICA Y VIGENCIA
DE LA ENTIDAD POSTULANTE**

ANEXO 7
CARTA DE COMPROMISO DE
APORTES DE TERCEROS