

**INFORME FINAL  
CURSO PRESENCIAL DE CAPACITACIÓN EN  
FORMULACIÓN DE PROYECTOS DE INNOVACIÓN  
Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

**Región del Antofagasta - Antofagasta  
24 al 26 de Agosto de 2016**

**Frances Wilson B  
Mauricio Maldonado R**

## **Índice:**

- I – Antecedentes, objetivo y resultados
- II – Contenidos del curso, lista de participantes y evaluaciones de los trabajos entregados
- III – Anexos: Matriz con ideas de proyectos enviadas por los alumnos, relacionadas con áreas estratégicas definidas por FIA (ideas de proyectos transcritas literalmente); y trabajos grupales del curso de la Región de Antofagasta, evaluados.

### **I – Antecedentes, objetivo y resultados:**

El presente informe entrega los resultados del curso presencial realizado en la ciudad de Antofagasta en “Formulación de Proyectos de Innovación y Criterios de Evaluación”.

La convocatoria del curso y la definición de los criterios de selección de los alumnos participantes estuvieron a cargo de FIA. Posteriormente los consultores dictaron el curso cuyos objetivos fueron:

- Relacionar las ideas de proyectos de innovación presentadas por los alumnos (en la postulación), con las áreas estratégicas definidas en la agenda de FIA para la Región de Antofagasta, con el propósito de identificar en cuáles de ellas existen oportunidades de proyectos no visualizadas y dónde se concentran las ideas (actuales) de proyectos de los alumnos
- Transferir una metodología de formulación de proyectos de innovación en forma presencial
- Entregar criterios generales de evaluación de proyectos de innovación
- Internalizar los conceptos impartidos mediante ejercicios prácticos participativos
- Apoyar los conceptos impartidos con la entrega de una guía de formulación de proyectos de innovación (elaborada especialmente para el público objetivo de los cursos)

### **II - Contenidos del curso, lista de participantes y evaluaciones de los trabajos entregados**

El curso se inicia con la presentación de una matriz en la que se relacionan las ideas de proyectos presentadas por los alumnos (en la postulación al curso) con las áreas estratégicas definidas en la agenda de FIA para la Región de Antofagasta. A continuación, se genera un pequeño diálogo sobre las áreas estratégicas donde se visualizan oportunidades de negocio y en cuáles de ellas se han presentado ideas de proyectos.

Una vez terminada la primera etapa, se imparte el curso que contiene todos los componentes de un proyecto, más las especificaciones respecto del concepto de innovación y la distinción entre proyectos de interés público y de interés privado.

Frente a cada concepto, se entrega su definición y se explica cuál es su racionalidad respecto del conjunto. De esta manera, la estructura del curso se divide en nueve módulos que van ordenando la concepción del proyecto desde lo general o lo particular. Los módulos son:

- Elaboración de una idea de proyecto
- Qué es innovación y criterios para calificar un proyecto como de innovación
- Entorno y justificación del Proyecto
- Planificación del proyecto
- Objetivos general y específicos
- Productos e indicadores
- Metodología, actividades e impacto
- Estrategia de comercialización
- Evaluación económica e indicadores financieros

El público objetivo del curso fue definido como: profesionales y técnicos de la Región de Antofagasta, que trabajen en el sector público, privado, ONG, o fundaciones, en actividades vinculadas con el sector agrícola y agroalimentario.

Los criterios de priorización y selección final de los alumnos los definió FIA. Asimismo, FIA estableció como criterio de aprobación del curso un mínimo de 80% de asistencia y la presentación y aprobación con nota igual o superior a 4 de un trabajo grupal. Para aquellos alumnos que tuvieran asistencia igual o superior a un 80% y no entregaran o reprobaran la tarea, se decidió entregarles un certificado de participación en el curso. Se adjunta la lista de asistencia y los trabajos evaluados y calificados.

En el curso, que se realizó en Antofagasta participaron 20 personas, a continuación se presenta la lista de participantes, el porcentaje de asistencia y bajo este criterio a quiénes les corresponde un certificado de participación por asistencia.

### Listado Asistencia Antofagasta

Nombre	Institución	% Asistencia	Certificado
Alex Alberto Risso Aguirre	Empresario	100	SI
Carlos Alejandro Ledezma Dames	Asesor Técnico de la Empresa Agrícola Señora Elba Baptista	100	SI
Daniela Umaña Toledo	Corporación de Desarrollo de la Provincia del LOA - PROLOA	100	SI
Dany Canales	Jefe de proyecto Fundación Chile	100	SI
Darlyn Dasmay Ávila	Profesional CEITSAZA, Universidad Católica del Norte	83	SI
Estela Collao Robledo	Encargada area administrativa SEREMI AGRICULTURA	100	SI
Francis Carolina Reyes Ramírez	Coordinadora de Proyectos en Corporación de Desarrollo de la Provincia de El Loa, PROLOA	100	SI
Juan Francisco Vargas Araya	Fundación Chile. Profesional Proyecto	100	SI

Karen García	Consultora de Proyectos de Fomento Productivo en Agricultores	100	SI
María Graciela Alvarado Núñez	Analista de inversiones SEREMI Desarrollo Social	83	SI
María José Larrazabal Fuentes	Docente e Investigadora Universidad de Antofagasta, Departamento de Alimentos	100	SI
Nadia Navarro	Coordinador de proyectos, Corporación PROLOA, Calama	100	SI
Natalia Gutiérrez Roa	Profesional CEITSAZA Universidad Católica del Norte	100	SI
Oscar Miguel Canipa Véliz	Profesional de Proyecto FUNDACIÓN CHILE	100	SI
Osman Peralta	Consultor para proyectos de Agricultura	0	NO
Paola Agüero	Ingeniero de proyectos CEITSAZA, Universidad Católica del Norte	83	SI
Salomé Patricia Córdova Molina	Ingeniero de Proyecto CEITSAZA de la Universidad Católica del Norte, Antofagasta	100	SI
Zorka Yaksic González	Consultor INSUS LTDA.	83	SI
Vania Concha	Profesional SEREMI Agricultura	100	SI
Jorge Arenas	Empresario	50	NO

A continuación se presentan, la pauta de evaluación de los trabajos grupales y sus notas.

**Evaluación Trabajos**  
**Curso de Formulación de Proyectos de Innovación**  
**Antofagasta Agosto 2016**

<b>Grupo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Proyecto</b>	<b>Notas</b>
1	Darlyn Avila	"Estudio factibilidad técnico económica de la producción de Goji orgánico empleado a través de hidroponía, en la Región de Antofagasta"	3,6
	Natalia Gutierrez		3,6
2	Juan Vargas	"Implementación de empresa productora de harina de algarrobo en el oasis de Calama"	4,9
	Daniela Umaña		4,9
	Dany Canales		4,9
3	María José Larrazábal	"Biopurificación de agua; Sistema Lemna minor"	6,3
	Alex Risso		6,3
4	Paola Agüero	"Implementación de un sistema experimental piloto en altura de cultivo de fresas en fibra de coco abastecido energéticamente con energías renovables no convencionales en el sector de altos la portada de la comuna de Antofagasta"	4
	Salomé Cordova		4
	Carlos Ledezma		4
5	Nadia Navarro	"Centro de investigación aplicada de agricultura para la Región de Antofagasta"	4,7
	Karen García		4,7
	Oscar Canipa		4,7
6	Francis Reyes	"Fortaleciendo la producción de mermeladas gourmet en la localidad de Toconao"	6,2
	Zorka Yaksic		6,2
	Estela Collao		6,2

**Anexo:**

1. Matriz que presenta las ideas de proyectos enviadas por los alumnos (en la postulación al curso) con las áreas estratégicas definidas en la agenda de FIA para la Región de Antofagasta (ideas de proyectos transcritas literalmente tal como fueron enviadas por los alumnos):

<b>Agenda de Innovación Agraria Territorial 2009 Región de Antofagasta</b>		
	<b>Rubros Priorizados</b>	<b>Ideas de Proyectos de Innovación</b>
1	<b>Rubro Hortícola del Litoral</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estudio de la factibilidad técnica de cultivar hortalizas, acelga y tomate cherry, con agua de mar empleando riego por capilaridad</li> <li>- Establecimientos de cultivos de Flores en Ambientes Forzados y Hortalizas varias en sustratos no tradicionales</li> </ul>
2	<b>Rubro Hortícola del</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- No se presentaron proyectos para estos rubros</li> </ul>
3	<b>Altiplano Rubro Apícola</b>	
4	<b>Rubro Cunicola del Altiplano</b>	
5	<b>Otros proyectos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Acuaponía</li> <li>- Destilador solar forzado, acelerando la evaporación y logrando más eficiencia</li> <li>- Generación de raciones alimenticias para ganado a partir de la caracterización nutricional de especies nativas de la zona junto con suplementar las raciones con forraje hidropónico</li> <li>- Implementación de una sala de procesos para poner en valor el ajo, obteniendo diversos productos gourmet asociados</li> <li>- Acuaponía en sectores rurales</li> <li>- Estudio de la factibilidad técnica cultivo de hortalizas, acelga y tomate cherry, con agua de mar empleando riego por capilaridad</li> <li>- Generación de un modelo de emprendimiento para agricultores con el fin de obtener harina de algarrobo tostada para comercialización</li> <li>- Comercialización de aceites esenciales con propiedad antibacteriana, obtenidos por hidrodestilación de hierbas nativas de San pedro de Atacama</li> <li>- Diseño de un proyecto de comercialización de productos agrícolas de San Francisco de chíu chíu con sello orgánico</li> <li>- Caracterización y Zonificación Edáfica y Climática de la Región de Antofagasta</li> </ul>

2. Trabajos grupales, entregados y evaluados, del curso realizado en la Región de Antofagasta. (ver 6 archivos aparte)