



Fundación para la  
Innovación Agraria



## CONVOCATORIA NACIONAL

### PROYECTOS DE VALORIZACIÓN DEL PATRIMONIO AGRARIO, AGROALIMENTARIO Y FORESTAL 2016

### PLAN OPERATIVO

### MODIFICACIÓN N° 1

Nombre iniciativa:	Modelo de crowd funding para iniciativas de valorización del patrimonio alimentario de comunidades del alimento
Ejecutor:	Slow Food Chile A.G.
Código:	PYT-2016-0407
Fecha:	14/06/2017



**Tabla de contenidos**

Tabla de contenidos ..... 2

I. Plan de trabajo..... 3

1. Configuración técnica del proyecto ..... 3

2. Anexos ..... 21

3. Costos totales consolidados ..... 62

II. Detalle administrativo (Completado por FIA)..... 64

## I. Plan de trabajo

### 1. Configuración técnica del proyecto

#### 1.1. Resumen ejecutivo

El proyecto tiene por objetivo general el desarrollo de un modelo de levantamiento descentralizado de fondos (crowd funding) para iniciativas de valorización del patrimonio alimentario de Comunidades del Alimento. Sus principales resultados esperados son: i) una cartera de 9 iniciativas de valorización del patrimonio alimentario identificadas; ii) un canal de levantamiento descentralizado de fondos (crowd funding) implementado en Internet; iii) capacidades comunicacionales de al menos 9 Comunidades del Alimento fortalecidas; iv) financiamiento levantado mediante campañas para 9 iniciativas; v) financiamiento ejecutado en 9 iniciativas de valorización de alimentos patrimoniales; vi) 9 alimentos patrimoniales puestos en valor mediante Baluartes Slow Food - acciones de rescate, protección y acceso a mercados.

Para esto se plantea la ejecución de talleres sobre estrategias de valorización de alimentos patrimoniales, mediante los cuales Slow Food compartirá su experiencia global en materia de Baluartes, Mercados de la Tierra y Turismo Culinario, y colaborará con organizaciones de productores(as) interesadas en levantar sus propias iniciativas y de ser reconocidas como Comunidades del Alimento. A partir de este trabajo se identificarán iniciativas de valorización de alimentos patrimoniales que serán instaladas en un canal de la plataforma Goteo (<http://goteo.org>), para el levantamiento descentralizado de financiamiento (crowd funding). Estas propuestas serán promocionadas a través de las redes sociales de Slow Food, tanto en Chile como en el extranjero, buscando generar aportes financieros que tengan como contraparte alguna recompensa o retribución ofrecida por las comunidades beneficiarias. Los fondos levantados serán entregados a las respectivas Comunidades del Alimento para implementar proyectos de Baluartes o Mercados de la Tierra en Chile.

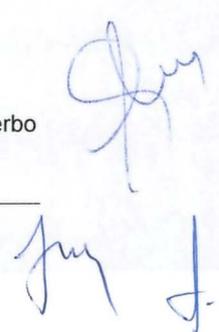
El proyecto tiene una duración de 24 meses

#### 1.2. Objetivos del proyecto

##### 1.2.1. Objetivo general<sup>1</sup>

Desarrollar un modelo de levantamiento descentralizado de fondos (crowd funding) para iniciativas de valorización del patrimonio alimentario de Comunidades del Alimento

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





### 1.2.2. Objetivos específicos<sup>2</sup>

Nº	Objetivos Específicos (OE)
1	Promover estrategias de valorización del patrimonio alimentario en potenciales Comunidades del Alimento
2	Implementar una plataforma de levantamiento descentralizado de fondos (crowd funding) en Internet
3	Desarrollar capacidades comunicacionales de Comunidades del Alimento para el levantamiento de fondos para iniciativas de valorización del patrimonio alimentario
4	Impulsar campañas de levantamiento descentralizada de fondos (crowd funding)
5	Implementar estrategias de rescate y valorización del patrimonio alimentario de Comunidades del Alimento

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

Método Objetivo 1
<p>Para la formulación de la propuesta, Slow Food Chile convocó a un taller a sus asociados para identificar las iniciativas que serán promovidas desde el proyecto de plataforma de crowdfunding, velando por evitar duplicidades con acciones previamente financiadas por FIA y, además, por que sean consistentes con los montos que pueden ser levantados mediante campañas en redes sociales, de acuerdo a la experiencia de Fundación Goteo. En el Anexo 4 se presenta el listado inicial de iniciativas de rescate, protección o valorización de alimentos de valor patrimonial a promover desde el proyecto.</p> <p>Con el fin de generar aprendizajes y ajustar el modelo de gestión del proyecto, se plantea una meta de 5 proyectos desarrollados durante el primer año, en un ciclo anual. Al finalizar el primer año se plantea como hito crítico de continuidad una evaluación de los resultados alcanzados y aprendizajes generados. En la eventualidad de que no se logran las metas de recaudación y ejecución, FIA podrá dar término a la ejecución del proyecto. En caso de continuar, se considerarían 4 proyectos adicionales.</p> <p>En cada iniciativa levantada por un convivium o comunidades del alimento que sea apoyada por el proyecto de crowdfunding, se definirá un gestor que será la cara visible hacia la comunidad de donantes, aportantes o financistas. El gestor y un integrante de la directiva del convivium o comunidad del alimento será invitado a una jornada de capacitación que comprenderá: i) aprendizajes para el diseño de procesos de rescate, protección y valorización de alimentos patrimoniales; y ii) diseño del marco lógico de proyectos.</p> <p>Para el caso de los 5 primeros proyectos que se levantarán en la plataforma de crowdfunding de Fundación Goteo, los gestores son los siguientes:</p> <p>Asociación de consumidores Jardín de Atacama: Carmen Luz Castillo  Feria Solidaria de Economía Local: Danitza Bugueño  Cooperativa Mujeres Apicultoras del Mardón de Coronel de Maule: Jéssica Hernández  Asociación de Pequeños Propietarios Indígenas de Isla Pangal: Estefany Vergara  Comunidad del Alimento de Villarrica: Irene Jara</p>

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



## Método Objetivo 2

La implementación de la plataforma de levantamiento descentralizado de fondos (crowd funding) se hará contratando un canal en la plataforma Goteo (<http://goteo.org>) administrada por la fundación del mismo nombre con domicilio en España. Este canal será personalizado con la imagen y contenidos de Slow Food y quedará enlazado al actual sitio Internet de Slow Food Chile A.G. De este modo, las organizaciones interesadas en levantar proyectos de crowd funding contarán con una contraparte que les guiará a distancia en el proceso de levantar su propuesta y que será complementada en Chile con capacidades de voluntariado de la Slow Food Chile A.G.

La plataforma cuenta con un panel de administración de contenidos para cada proyecto al cual se accederá a través de una clave y en el cual se podrá monitorear el desempeño de la campaña. Las donaciones podrán ser canalizadas mediante tarjetas de crédito internacional o Paypal. Del mismo modo se habilitará la opción para que las donaciones sean realizadas mediante la cuenta bancaria de Slow Food Chile A.G., quien se responsabilizará por la consolidación y reporte de campaña a Fundación Goteo. La campaña durará 3 meses y del monto total recaudado serán descontada la comisión de esta fundación (3%), la comisión para sostener los gastos administrativos de Slow Food Chile (2%) y los gastos bancarios incurridos. El remanente será transferido a las organizaciones locales asociadas al proyecto, quienes delegarán en el gestor de proyecto las acciones de cotizaciones, adquisiciones, contrataciones, implementación y rendición de gastos. Slow Food Chile asesorará la ejecución técnica y financiera del proyecto con el fin de elaborar el reporte social de logros del proyecto y asegurar el cumplimiento de la normativa financiera de FIA.

## Método Objetivo 3

El desarrollo de capacidades comunicacionales para el levantamiento descentralizado de fondos para iniciativas de valorización del patrimonio alimentario se realizará mediante un taller de capacitación en Chile, liderados por una profesional de Fundación Goteo, dirigidos a las organizaciones que han declarado la intención de levantar un proyecto en la plataforma.

El taller estará orientado al diseño de una estrategia y campaña comunicacional para el levantamiento de fondos, como también a identificar y evaluar la factibilidad de los mecanismos de recompensa propuestos.

A partir del taller se priorizarán 9 iniciativas en función de las capacidades de gestión demostradas por las organizaciones asociadas de Slow Food Chile A.G. Las organizaciones y alimentos de valor patrimonial priorizados, deberán elaborar las fichas técnicas para el registro del alimento en el Arca del Gusto, como medio de potenciar la comunicación de las acciones. Del mismo modo, deberán completar la ficha técnica que les permite postular como Baluarte de Slow Food.

Complementariamente, se brindará asesoría especializada a 9 iniciativas priorizadas, para la creación de una cápsula audiovisual de un minuto de duración, orientada a difundir la iniciativa de valorización del patrimonio alimentario. Para esto, los gestores deberán discutir con las organizaciones asociadas un listado de objetos y conceptos a ser considerados en la propuesta comunicacional. Del mismo modo, deberán construir un guión para la cápsula audiovisual, de modo de conducir el levantamiento de registros en terreno. Los socios de la organización y el gestor acompañarán al realizador audiovisual en este trabajo, aportando servicios de transporte, locaciones y entrevistas. El registro será editado y postproducido en dependencias del realizador audiovisual y entregado a Slow Food Chile.

## Método Objetivo 4

Cada convivium o comunidad del alimento con personalidad jurídica firmará un contrato con Fundación Goteo y otro con Slow Food Chile relativo al manejo de los recursos. Copia de este convenio será remitido a FIA. Los grupos que no cuenten con personalidad jurídica podrán emplear la personalidad jurídica de un convivium o de una comunidad del alimento que los patrocine o de Slow Food Chile, en casos justificados. Cada convivium o comunidad del alimento, formal o informal, será responsable de implementar la campaña de levantamiento de fondos a través de sus redes sociales, con la asesoría de Slow Food Chile y Slow Food Internacional. Los



fondos resultantes de la campaña serán captados por Fundación Goteo a través de tarjetas de crédito o Paypal. En el caso se donaciones mayores se podrá enviar una orden de pago internacional desde Fundación Goteo a algún banco en Chile previamente pactado. Si el donante o aportante no tiene posibilidad de acceder a estos medios de pago internacionales, Slow Food Chile podrá recibir en su cuenta corriente nacional los fondos y luego transferirlos a Fundación Goteo, usando un mandato. Las campañas se diseñarán usando una meta básica de recaudación que debe cumplirse en el primer mes del proyecto y una meta máxima, a los cuatro meses de campaña.

El impulso de campañas de levantamiento descentralizado de fondos (crowd funding) se hará empleando herramientas de publicidad existentes en redes sociales (por ej. publicidad pagada en Facebook), actividades de relaciones públicas (por ej. celebración del Día de la Cocina Chilena, Día de Terra Madre, etc.) y presencia en eventos (por ej. Feria del Gusto). De este modo se buscará la movilización de la red de Slow Food tanto nacional como internacional, a favor de las respectivas iniciativas.

Cada proyecto tendrá una meta mínima de recaudación en el rango del 50% del valor total del proyecto, mediante la cual se buscará alcanzar una implementación mínima que tenga sentido para los usuarios y que además sea compatible con las recompensas que se planean entregar. Una vez lograda la meta mínima, se liberarán los recursos para iniciar la ejecución de este componente. Si no es lograda la meta máxima la organización tendrá la opción de devolver los recursos a los aportantes o bien gestionar recursos complementarios de sus socios o de terceras fuentes para alcanzar la meta.

Lo recaudado será depositado en una cuenta bancaria de la respectiva organización. Slow Food Chile asesorará el diseño de términos de referencia y contratos así como la ejecución de fondos y rendición de gastos del proyecto, como parte de la elaboración del reporte social del proyecto.

#### **Método Objetivo 5**

Una vez cerrado el plazo de las campañas de levantamiento de fondos, Fundación Goteo transferirá los montos netos de comisiones y gastos bancarios, a la cuenta bancaria de Slow Food Chile. Slow Food Chile entregará los aportes recaudados a cada organización asociada (convivia o comunidad del alimento), la que administrará el financiamiento y será responsable por su rendición ante Slow Food Chile, de acuerdo a las instrucciones impartidas por FIA. Para tales efectos la organización asociada tendrá personalidad jurídica, iniciación de actividades ante el Servicio de Impuestos Internos y cuenta bancaria propia. Slow Food Chile, descontará aquellos servicios previamente convenidos para la ejecución del proyecto y que serán ejecutados por el equipo local.

Una vez transferidos los recursos se pasará a la implementación de las respectivas acciones de valorización del patrimonio alimentario, sean de rescate, protección o de acceso a mercados. En estas acciones se movilizará la capacidad de voluntariado y profesionales de Slow Food de forma complementaria, con el fin de acompañar la ejecución, reportar los resultados alcanzados y sistematizar las lecciones aprendidas. Del mismo modo se buscará verificar la entrega de las recompensas comprometidas.

Las estrategias a implementar serán de rescate y acceso a mercado, siendo orientadas de acuerdo a los lineamientos de Slow Food para proyectos de Baluartes. El plazo de ejecución de cada proyecto se estima en 8 meses y desde Slow Food Chile se dará acompañamiento técnico y de gestión a las iniciativas, de modo que puedan reportar sus resultados de acuerdo a lo solicitado tanto por Fundación Goteo como por FIA.

En particular se aplicarán los siguientes métodos por cada acción o proyecto financiado:

**Rescate de la variedad de camote del valle de Huasco:** Para el examen de la distinción, homogeneidad y estabilidad del cultivo se emplearán las Directrices Técnicas para Batata (TG/258/1) del año 2010, provistas por la Unión Internacional para la Protección de las Obtenciones Vegetales (UPOV). Por su parte, la elaboración del protocolo de producción y elaboración del camote empleará un enfoque de investigación participativa y diálogo de saberes, activando la memoria histórica de los productores. Esto se consolidará en un protocolo de producción agroecológica y elaboración artesanal del camote. Este enfoque será complementado por el uso de conocimiento científico moderno orientado a la caracterización bromatológica del producto.

Las recompensas que entregará este proyecto serán: i) un frasco de 250 grs. de pasta de camote por cada \$25.000 de aporte; ii) una planta de camote por cada \$10.000 de aporte; iii) una tarjeta de reconocimiento y folleto informativo por cada \$5.000 de aporte.

**Rescate del queso de cabra compuesto de Combarbalá mediante el turismo culinario:** la elaboración del protocolo de producción y elaboración del queso compuesto empleará un enfoque de investigación participativa y diálogo de saberes, activando la memoria histórica de los crianceros de Combarbalá respecto del manejo caprino y elaboración de quesos y combinándolo con aportes del conocimiento científico moderno. Esto se consolidará en un protocolo de producción agroecológica y elaboración artesanal del queso compuesto, que servirá para orientar el trabajo de los crianceros y diferenciar la calidad del producto.

El diseño, implementación y validación de la ruta y circuitos temáticos asociados a la actividad criancera utilizará un enfoque de aprendizaje activo que posibilitará a los participantes incorporar distinciones propias de la actividad turística en la medida que elaboran, ensayan y evalúan los productos turísticos y ejecutan mejoramientos de sus condiciones de atención de visitantes. Para esto se considera una gira técnica que les permita hacer la experiencia del turismo comunitario culinario.

Las recompensas que entregará este proyecto serán: i) afiche de la feria dónde se comercializa el queso compuesto en Combarbalá por cada \$5.000 de aporte; ii) pirámide pequeña de combarbalita tamaño de 2 cm de altura, 2 a 3 tonos de piedra con una tarjeta de agradecimiento, por cada \$10.000 de aporte; iii) 100 gramos de queso maduro de la estación, con una tarjeta de agradecimiento por cada \$15.000 de aporte; iv) 1/2 kg. de queso maduro de la estación, con una tarjeta de agradecimiento por cada \$30.000 de aporte; v) 1 kilo de queso maduro de la estación, con una tarjeta de agradecimiento por cada \$60.000 de aporte y vi) una tarjeta de agradecimiento y derecho a visita turística y una cata de quesos local para 4 personas por cada \$100.000 de aporte

**Rescate del patrimonio de la miel de mardonales afectados por incendios forestales mediante viverización:** el mapeamiento de mardonales de Coronel de Maule se realizará empleando fotos satelitales proporcionadas por Google Earth y campañas de terreno que emplearán tesis de la Universidad de Concepción y Universidad Católica del Maule, sobre la base de referencias de los apicultores. Se demarcarán y dimensionarán las zonas de mardonales afectadas por los incendios de enero del 2017 y serán priorizadas las zonas a restaurar desde un enfoque de servicios ecosistémicos de quebradas de agua, productivas y corredores.

Del mismo modo se entrevistarán a los propietarios de predios comprendidos en la zona afectada determinando su disposición a restaurar y conservar el bosque nativo.

La recolección de semillas se ejecutará en el primer semestre del 2017 en quebradas que no se vieron afectadas por incendios. Se movilizará voluntariado de organizaciones campesinas y estudiantiles para apoyar esta labor.

La construcción de viveros se ejecutará de forma autogestionada por parte de las socias de la cooperativa. Los viveros serán implementados con un invernadero de policarbonato de 50 m2 y un espacio de 40 m2 al aire libre como sombreadero, empleando riego por microaspersión en ambos



#### CASOS.

Los almácigos serán implementados por las propias socias de la cooperativa en sus terrenos particulares, mediante capacitación y entrega de materiales. Los almácigos serán regados mediante goteo empleando un régimen que mantenga la capacidad de campo del suelo.

Las plantas serán fertilizadas utilizando, microorganismos efectivos del bosque nativo, compost y bocachi. Se hará control mecánico de plagas y enfermedades con microorganismos efectivos y biopreparados caseros repelentes. Esta actividad se ejecutará entre los meses de Agosto – Diciembre. El repique de los almácigos se hará en el mes de agosto a octubre. La planta será instalada en bolsas plásticas y serán llevadas a sombreaderos.

Se elaborará un modelo de negocios cooperativo para servicios de restauración del bosque nativo Esclerófilo en sucesiones análogas utilizando el método de forestaría análoga, y el método Canvas, para el trabajo de plantación de los árboles.

Los servicios de restauración y las plantas de árboles nativos Esclerófilo serán comercializadas a través de la cooperativa, para lo cual se obtendrá rut con giro comercial desarrollará una marca y un sitio web en Facebook.

Las recompensas que entregará este proyecto son: i) una tarjeta de reconocimiento y folleto informativo por cada \$5.000 de aporte; ii) un frasco de 250 grs. de miel por cada \$30.000 de aporte; iii) una visita guiada por las zonas de mardonaes de bosque nativo esclerófilo y una cata de miel para dos personas por cada \$50.000 de aporte.

**Rescate de la culinaria tradicional de la nalca de arena, mediante rutas de turismo comunitario:** se empleará un enfoque de diálogo de saberes orientado a complementar el conocimiento local con el conocimiento científico relativo a la gastronomía. El levantamiento de los requerimientos de información se hará mediante una investigación participativa, organizando un grupo de visita por la ruta y circuitos actualmente diseñados. La información será georreferenciada y subida a Google Earth. En la implementación de señalética y habilitación de senderos y rutas se buscará implementar mingacos para fortalecer la asociatividad del grupo.

Las recompensas que entregará el proyecto son: i) una tarjeta de reconocimiento y folleto informativo por cada \$5.000 de aporte; ii) un frasco de 250 grs. de conserva de nalca por cada \$30.000 de aporte; iii) una visita guiada por las zonas de nalcales de arena y una degustación de elaboraciones de nalca para dos personas por cada \$60.000 de aporte.

**Acceso a mercado de preparaciones tradicionales de ñfen (avellana) mediante rutas de turismo culinario:** Para el mapeamiento se ejecutarán talleres empleando métodos de cartografía social. El diseño de rutas y circuitos temáticos tratará del ciclo anual de trabajo en torno a la avellana chilena o ñfen: conservación del bosque, recolección, procesamiento y preparación culinaria. Para esto los talleres de diseño harán uso del principio asociativo del keyuwün, empleando un enfoque de investigación participativa basada en el diálogo de saberes. Los talleres implicarán a representantes de los distintos emprendimientos articulados en torno a las rutas mediante la provisión de bienes o servicios.

La capacitación de los jóvenes mapuche se hará sobre la base de un enfoque de aprendizaje activo, mediante el cual ensayarán las distintas rutas y circuitos diseñados previamente, alternando los roles de guía y grupo visitante. En cada jornada se desarrollarán ejercicios destinados a revisar el programa, guión de visita, logística y tarificación de la visita.

Para la habilitación de la oficina se recurrirá al trabajo voluntario de miembros de las comunidades asociadas al proyecto y de socios de organizaciones de Slow Food Chile.

Las visitas de prueba serán ejecutadas desde un enfoque de turismo comunitario e intercultural, posibilitando el diálogo de saberes y aprendizaje recíproco a partir de la experiencia turística.

Las recompensas de este proyecto serán: i) un calendario con el ciclo de recolección anual de frutos del bosque por cada \$10.000 de aporte; ii) un frasco o bolsa de productos elaborados de avellana por cada \$30.000 de aporte; iii) una visita guiada por el bosque nativo con degustación



de elaboraciones de productos de la avellana para dos personas por aportes de \$80.000

**Rescate y acceso a mercado del tomate tórtola de familias campesinas indígenas de Alto del Carmen:** El diseño y construcción del invernadero y sala de elaboración se abordará participativamente, empleando mingas para fomentar la cooperación entre los participantes. El manejo del invernadero se realizará bajo un enfoque agroecológico y la elaboración de productos derivados del tomate tórtola seguirá criterios artesanales. El protocolo será discutido en conjunto con la comunidad siguiendo los lineamientos de Slow Food para baluartes. La sala comunitaria será gestionada sobre la base de principios cooperativos.

Las recompensas de este proyecto serán: i) una tarjeta de reconocimiento y folleto informativo por cada \$10.000 de aporte; ii) un frasco de conserva de tomate por cada \$20.000 de aporte; iii) una planta de tomate tórtola por cada \$50.000 de aporte.

**Rescate de la producción agroecológica y elaboración artesanal de conservería de papaya en la Región de Coquimbo:** Mediante una prospección en la red del convivium de Slow Food Coquimbo, se identificarán potenciales huertos proveedores de semillas de papayas.

Las semillas obtenidas serán viverizadas mediante un manejo agroecológico que empleará biopreparados. Los plantines resultantes serán distribuidos en 7 huertos de socias de la organización.

El levantamiento de recetas de conservería artesanal de papaya se hará utilizando una convocatoria a un concurso que se ejecutará en el marco de la ejecución del Mercado de la Tierra de Coquimbo. El concurso será presidido por un panel de expertos, que organizarán una cata y entregará reconocimientos a quienes presenten sus recetas tradicionales para la preparación de la misma. Del concurso se generará una publicación sobre recetas de papayas.

Las recompensas de este proyecto serán: i) una tarjeta de reconocimiento y folleto informativo por cada \$10.000 de aporte; ii) un frasco de conserva de papaya por cada \$20.000 de aporte; iii) una planta de papaya por cada \$40.000 de aporte.

**Rescate de variedades y usos culinarios y promoción de acceso a mercado de la chaura (Gaultheria sp.) en comunidades mapuche de Villarrica:** Se realizará una campaña de recolección de plantas de chaura con el fin de obtener material de reproducción en vivero.

Los usos culinarios de la chaura serán levantados mediante un enfoque de diálogo de saberes basado en los principios del ixfilmongen y los lineamientos de Slow Food para alimentos baluartes y ecosistemas que los sostienen.

El desarrollo de la publicación y cápsula audiovisual se ejecutará siguiendo el principio asociativo del keyuwün y empleando un enfoque de investigación participativa basada en el diálogo de saberes.

Para la habilitación del recinto ferial (trafkintuwe) se recurrirá al trabajo voluntario de miembros de las comunidades asociadas al proyecto y de socios de organizaciones de Slow Food Chile. El recinto ferial se implementará en la terraza de una vivienda antigua de Villarrica entregada en comodato por la Corporación Mapuche Xeg-Xeg. Los participantes serán convocados desde un enfoque de circuito de economía territorial colaborativo y que implica la articulación productores, cocineros, procesadores y consumidores.

Las recompensas que este proyecto dará son las siguientes: i) un calendario con el ciclo de recolección anual de frutos del bosque por cada \$10.000 de aporte; ii) un frasco o bolsa de productos elaborados de chaura por cada \$30.000 de aporte; iii) una visita guiada por el bosque nativo con degustación de elaboraciones de productos de la chaura para dos personas por aportes de \$80.000

**Mejoramiento del acceso a mercados diferenciados para el ecotipo de murta chilota mediante desarrollo de productos de conservería artesanal:** Los protocolos de cultivo y





elaboración de la murta chilota harán uso de los lineamientos de Slow Food para alimentos baluarte. El trasplante de murta se ejecutará a través de mingaco o trabajo comunitario, como modo de fortalecer la cooperación entre los asociados. El taller de desarrollo de productos de conservería empleará técnicas de elaboración artesanal, descartando el uso de preservantes y colorantes artificiales y valorizando el uso de la miel como endulzante.

Las recompensas que este proyecto dará son las siguientes: i) un calendario con el ciclo de recolección anual de frutos del bosque por cada \$10.000 de aporte; ii) un frasco de conservas de murta por cada \$30.000 de aporte; iii) una visita guiada por el bosque nativo con degustación de elaboraciones de productos de la murta para dos personas por aportes de \$80.000

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

Indique los resultados esperados y sus indicadores para cada objetivo específico.					
Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado <sup>3</sup> (RE)	Indicador <sup>4</sup>	Línea base del indicador (al inicio de la propuesta)	Meta del indicador (al final de la propuesta)
1	1.1.	Iniciativas de valorización del patrimonio alimentario promovidas	Nº de iniciativas de rescate y acceso a mercado del patrimonio alimentario promovidas	0	9
2	2.1.	Canal de levantamiento descentralizado de fondos (crowd funding) implementado	Existencia de canal Slow Food en plataforma Goteo ( <a href="http://goteo.org">http://goteo.org</a> )	0	1
3	3.1.	Capacidades comunicacionales de Comunidades del Alimento fortalecidas	Nº de iniciativas de rescate y acceso a mercado del patrimonio alimentario subidas al Canal Slow Food Chile en plataforma Goteo	0	9
			Nº de cápsulas audiovisuales elaboradas participativamente	0	9
4	4.1.	Financiamiento levantado mediante campaña	Porcentaje promedio de meta de recaudación logrado	0	90%

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

<sup>4</sup> Indicar el indicador del resultado esperado.

5	5.1.	Financiamiento ejecutado en iniciativas de valorización de alimentos patrimoniales	Monto de dinero movilizado para inversión en rescate y acceso a mercado	0	
	5.2.	Alimentos patrimoniales rescatados y/o valorizados	N° de alimentos patrimoniales con acciones de rescate	0	7 (camote, queso compuesto, miel de mardón, nalca de arena, tomate tórtola, papaya y chaura)
			N° de alimentos patrimoniales con acciones de acceso a mercado	0	5 (queso compuesto, nalca de arena, avellana, tomate tórtola y murta)
			N° de consumidores que aportan financiamiento para acciones de rescate y acceso a mercado	0	4.000
			N° de variedades vegetales rescatadas	0	4 (Camote, mardón, tomate tórtola y chaura)
			N° de técnicas de elaboración rescatadas	0	5 (queso compuesto, café de avellana, harina de avellana, chicha de chaura, conserva de papaya)

1.5. Indicar los hitos críticos para el proyecto.

Hitos críticos <sup>5</sup>	Resultado Esperado <sup>6</sup> (RE)	Fecha de cumplimiento (mes y año)
Contrato suscrito entre Fundación Goteo y Slow Food Chile A.G. para establecimiento de canal	2.1.Canal de levantamiento descentralizado de fondos (crowd funding) implementado	04-2017
Al menos 10 organizaciones participan de taller sobre estrategias y diseño de proyectos de valorización del patrimonio alimentario	1.1.Cartera de iniciativas de valorización del patrimonio alimentario diseñadas	01-2017
Al menos 10 organizaciones participan de taller sobre estrategias y diseño de proyectos de valorización del patrimonio alimentario		01-2018
Al menos 10 organizaciones participan de talleres de levantamiento de fondos con Fundación Goteo	3.1.Capacidades comunicacionales de comunidades del alimento fortalecidas	01-2017
Al menos 10 organizaciones participan de taller sobre estrategias y diseño de proyectos de valorización del patrimonio alimentario		01-2018
Al menos 5 organizaciones suscriben convenio de uso de plataforma con Fundación Goteo	3.1.Capacidades comunicacionales de comunidades del alimento fortalecidas	05-2017
Al menos 8 organizaciones suscriben convenio de uso de plataforma con Fundación Goteo		03-2018
Al menos unas 300.000 personas son alcanzadas por las campañas de levantamiento de fondos	4.1.Financiamiento levantado mediante campaña	08-2017
Al menos unas 2.000 personas deciden aportar a cada uno de los 5 proyectos levantados		08-2017

<sup>5</sup> Un hito representa haber conseguido un logro importante en la propuesta, por lo que deben estar asociados a los resultados de éste. El hecho de que el hito suceda, permite que otras tareas puedan llevarse a cabo.

<sup>6</sup> Un hito puede estar asociado a uno o más resultados esperados y/o a resultados intermedios.



Al menos \$ 72.430.502 de aportes de levantados en 5 proyectos		08-2017
Al menos \$ 117.294.902 de aportes levantados en 9 proyectos		06-2018
Al menos unas 4.000 personas deciden aportar a cada uno de los 9 proyectos levantados		06-2018
Al menos 5 proyectos ejecutan los fondos recaudados y entregan las recompensas comprometidas	5.1.Financiamiento ejecutado en iniciativas de valorización de alimentos patrimoniales	11-2017
Al menos 9 proyectos ejecutan los fondos recaudados y entregan las recompensas comprometidas		11-2018
Al menos 29 productores campesinos e indígenas participan en acciones de rescate y valorización	5.2.Alimentos patrimoniales rescatados y/o valorizados	11-2017
Al menos 53 productores(as) campesinos e indígenas participan de acciones de rescate y valorización		10-2018
Al menos unas 2.000 personas reciben las recompensas comprometidas al momento de aportar los fondos		08-2017
Al menos unas 4.000 personas reciben las recompensas comprometidas al momento de aportar los fondos		07-2018



1.6. Carta Gantt: Indicar la secuencia cronológica para el desarrollo de las actividades señaladas anteriormente de acuerdo a la siguiente tabla:

N° OE	N° RE	Actividades	Año 2016												
			Trimestre												
			Ene-Mar			Abr-Jun			Jul-Sep			Oct-Dic			
1	1.1.	Convocatoria a organizaciones que declararon interés												X	X
	1.2.	Ejecución de talleres sobre estrategias de valorización de alimentos patrimoniales													
2	2.1.	Negociación de contrato de canal y talleres con Fundación Goteo													X
	2.2.	Personalización de canal para Slow Food Chile													
	2.3.	Vinculación de sitios de Slow Food con canal de Fundación Goteo													
3	3.1.	Ejecución de talleres de levantamiento descentralizado de fondos													
	3.2.	Elaboración de cápsulas audiovisuales de iniciativas de valorización													
	3.3.	Instalación de iniciativas de rescate, protección y valorización del patrimonio alimentario en plataforma													
4	4.1.	Implementación de campañas de levantamiento de fondos													
	4.2.	Evaluación de campañas de levantamiento de fondos													
5	5.1.	Suscripción de contratos de ejecución de iniciativas													
	5.2.	Entrega de aportes y recompensas por aportes entregados													
	5.3.	Acompañamiento de ejecución de iniciativas													
	5.4.	Elaboración de informes técnicos y financieros													



Nº OE	Nº RE	Actividades	Año 2018														
			Trimestre														
			Ene-Mar			Abr-Jun			Jul-Sep			Oct-Dic					
1	1.1.	Convocatoria a organizaciones que declararon interés															
	1.2.	Ejecución de talleres sobre estrategias de valorización de alimentos patrimoniales															
2	2.1.	Negociación de contrato de canal y talleres con Fundación Goteo															
	2.2.	Personalización de canal para Slow Food Chile															
	2.3.	Vinculación de sitios de Slow Food con canal de Fundación Goteo															
3	3.1.	Ejecución de talleres de levantamiento descentralizado de fondos	X														
	3.2.	Elaboración de cápsulas audiovisuales de iniciativas de valorización	X	X	X												
	3.3.	Instalación de iniciativas de valorización del patrimonio alimentario en plataforma			X												
4	4.1.	Implementación de campañas de levantamiento de fondos				X	X	X	X	X	X						
	4.2.	Evaluación de campañas de levantamiento de fondos										X					
5	5.1.	Suscripción de contratos de ejecución de iniciativas				X											
	5.2.	Entrega de aportes y recompensas por aportes entregados							X								
	5.3.	Acompañamiento de ejecución de iniciativas	X	X	X				X	X	X	X	X	X	X	X	
	5.4.	Elaboración de informes técnicos y financieros													X		

## 1.7. Modelo de sostenibilidad

Indique cual será el modelo de sostenibilidad del producto y/o proceso patrimonial puesto en valor en el corto y mediano plazo.

En el caso de propuestas que aborden el acceso a los mercados de los productos patrimoniales durante la ejecución, se debe describir el modelo de negocio<sup>7</sup>.

El modelo de negocios de la plataforma de crowdfunding de Slow Food Chile contiene los siguientes componentes:

i. **Clientes y usuarios:** los clientes son consumidores organizados o coproductores y sus redes sociales, que adhieren a la visión de Slow Food basada en la promoción del acceso a un alimento bueno, limpio y justo. Destacan aquí la Alianza de Cocineros impulsada por Slow Food y, en general los profesionales de la salud, alimentación y cultura simpatizantes del movimiento. En este sentido, se trata de movilizar a los convivium u organizaciones locales de Slow Food para que promuevan el aporte financiero a los proyectos de rescate, protección y valorización de alimentos patrimoniales. Los usuarios de la plataforma, por su parte, son las organizaciones formales e informales de productores reconocidas por Slow Food como comunidades del alimento, en atención a las acciones de rescate, protección y valorización de alimentos patrimoniales que buscan impulsar.

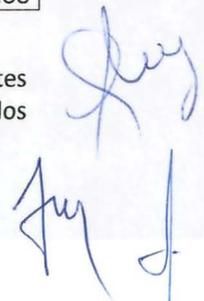
ii. **Relaciones con los clientes y usuarios:** se dan a través del aval social que Slow Food Chile otorga al gestor y al proyecto de rescate, protección y valorización de alimentos tradicionales que éste promueve en la plataforma de crowdfunding. Este aval viene dado por la relación previa y el conocimiento de la organización que propone la iniciativa a apoyar. Por su parte, la relación con los usuarios se dará mediante servicios de asesoría para el diseño y ejecución de la campaña de levantamiento de fondos y, luego, para la etapa de ejecución y rendición de gastos.

iii. **Canales:** la plataforma de crowdfunding utilizará las redes sociales en Internet como principal canal para captar los aportes de consumidores hacia los productores. También se ejecutarán actividades de campaña como cenas y encuentros para levantar fondos.

iv. **Propuesta de valor:** la plataforma de crowdfunding constituirá un mecanismo de articulación de consumidores organizados en los convivium de Slow Food a nivel mundial y sus redes sociales (co-productores) y las organizaciones de productores de Chile reconocidas como comunidades del alimento. Esta articulación podrá darse en la forma de donación, recompensa o adelanto a cuenta de futura producción, posibilitando que los consumidores donen, aporten o paguen el acceso a alimentos buenos, limpios y justos y de este modo contribuyan económicamente a solventar la actividad de los productores dispuestos a proveer este tipo de alimentos.

v. **Actividades claves:** las actividades claves de la plataforma de crowdfunding implementada por Slow Food Chile son las capacitaciones para el diseño de campañas de levantamiento de fondos, la elaboración de cápsulas audiovisuales promocionales, la asesoría para la ejecución de campañas de levantamiento de fondos; para la ejecución de proyectos de rescate, protección y valoración; y para la rendición técnica y financiera de los

<sup>7</sup> Para describir el modelo de negocio, considere: el mercado al cual se orienta el producto, los clientes potenciales y cómo se relacionarán con ellos, la propuesta de valor y cómo se generarán los ingresos y los costos del negocio.



gastos y reporte social del impacto logrado.

vi. **Recursos claves:** los recursos claves para el desarrollo de las actividades claves están dados por la plataforma de crowdfunding desarrollada, disponibilizada y personalizada para Slow Food por fundación Goteo, a través de un canal especializado para levantamiento de fondos hacia proyectos de esta organización. Otro recurso clave es el know how de fundación Goteo respecto del diseño de campañas de levantamiento de fondos, así como la capacidad y experiencia en producción audiovisual y en asesoramiento técnico de los socios de Slow Food, respecto de proyectos de rescate, protección y valorización de alimentos patrimoniales.

vii. **Alianzas claves:** Para impulsar la plataforma de crowdfunding Slow Food Chile establecerá alianzas con Slow Food Internacional en lo relativo al uso de la marca y a la difusión del canal en la red global de convivium y comunidades del alimento. Con ambos tipos de entidades en Chile también se establecerán alianzas orientadas a potenciar sus acciones de movilización de recursos y de rescate, protección y valorización de alimentos patrimoniales. Complementariamente, Slow Food Chile establecerá alianzas con municipalidades, gobiernos regionales, agencias gubernamentales y privadas, en función de generar acuerdos de financiamiento complementario a través de la plataforma de crowdfunding en la forma de matching funds. Es decir, fondos que complementan lo recaudado en la plataforma de crowdfunding, sobre la base de una proporción determinada (i.e. 50%-50%, 30%-70%, etc.). Finalmente, Slow Food establecerá alianzas con medios de comunicación de nicho interesados en apoyar las campañas de levantamiento de fondos.

viii. **Estructura de costos:** Desde la perspectiva de Slow Food Chile, la plataforma de crowdfunding tiene costos que son propios de su funcionamiento regular. Estos son: i) gastos de ejecución de los proyectos apoyados a través de la plataforma, que se transfieren a las comunidades del alimento o convivium usuarias de la plataforma; ii) comisión de 4% sobre el monto recaudado, que sirve para cubrir los costos de funcionamiento de la plataforma y que se pagan a Fundación Goteo; iii) monto fijo que se destina a mantener el canal especial de Slow Food en la plataforma de crowdfunding y que se pagan a Fundación Goteo; iv) comisiones, tasas y gastos financieros derivados de transferencias entre Fundación Goteo, Slow Food Chile y/o los convivium o comunidades del alimento de Slow Food; v) gastos de actividades de capacitación y asistencia técnica hacia usuarios de la plataforma en Chile.

ix. **Fuentes de ingresos:** Los ingresos esperados para Slow Food Chile derivados del funcionamiento regular de la plataforma consisten en: i) fondos netos recaudados para la ejecución de proyectos de rescate, protección o valorización de alimentos patrimoniales, a partir de donaciones, aportes y pagos anticipados canalizados por los clientes a través de la plataforma de crowdfunding; ii) pagos por capacitación para el diseño de campañas de levantamiento de fondos, realizados por usuarios; iii) pagos por elaboración de cápsulas audiovisuales promocionales, realizadas por usuarios; iv) pagos por asesoría y asistencia técnica especializada a proyectos de rescate, protección y valorización, realizadas por usuarios.

Esta concepción del modelo de negocios considera el aporte del proyecto FIA como una condición temporal que permite cubrir los gastos de puesta en marcha, ajuste del modelo de gestión y desarrollo de capacidades de Slow Food Chile para administrar y escalar la plataforma de crowdfunding. Lo mismo en relación a la asistencia técnica destinada a asegurar una ejecución y rendición de gastos acorde con las normativas de FIA.

La condición de sostenibilidad de la plataforma descansa en la generación de un volumen de proyectos de rescate, protección y valorización de alimentos patrimoniales que permitan



generar una recaudación de fondos que paguen tanto los servicios de Fundación Goteo como los de Slow Food Chile. Para esto una condición fundamental es la potencial apertura de la plataforma de crowdfunding hacia Iberoamérica y hacia otros ejes temáticos de Slow Food, a contar del segundo año. Particularmente, la incorporación de proyectos de apoyo a Mercados de la Tierra, Rutas de Turismo Culinario, Acciones de Educación del Gusto y de Promoción de Huertas Ecológicas. Para esto resulta estratégica la alianza con Slow Food Internacional.

Del mismo modo, se plantea la sostenibilidad sobre la base de acuerdos institucionales público-privados basados en esquemas de matching funds. Es decir, aportes que se canalizan hacia la plataforma en proporción a lo recaudado por cada iniciativa y que se han ensayado en el caso de algunos gobiernos regionales de España por Fundación Goteo.

Se espera que a futuro los propios convivium o comunidades del alimento saquen cuentas bancarias y puedan recibir directamente los fondos recaudados desde Fundación Goteo. En la medida que ya no exista proyecto financiado por FIA para impulsar la plataforma de crowdfunding, se espera también que no sea innecesario un acompañamiento en la rendición de recursos, sino solamente en materias técnicas relacionadas con el rescate, protección y valorización de alimentos patrimoniales. Estos serán pactados caso a caso entre el convivium y comunidad del alimento con Slow Food Chile, en el marco de cada proyecto.

#### 1.8. Potencial de impacto

A continuación seleccione los potenciales impactos que se generan con la realización de la propuesta y el alcance de sus resultados esperados.

**Contribución de la valorización patrimonial al desarrollo económico y social de la pequeña agricultura.**

Mediante el proyecto se busca contribuir al mejoramiento y sostenibilidad de los ingresos de unas 53 familias de la agricultura familiar campesina e indígena, articuladas en 8 organizaciones participantes.

**Contribución de la valorización patrimonial a la conservación de la mega diversidad de los recursos genéticos**

Mediante el proyecto se busca poner en valor 9 alimentos patrimoniales registrados en el catálogo mundial "Arca del Gusto" y que se sostienen en un número similar de especies y variedades de plantas y animales que han sido catalogados en riesgo

**Contribución de la valorización patrimonial al fortalecimiento de la identidad territorial y al desarrollo de actividades económicas asociadas al territorio.**

Mediante el proyecto se busca implicar a 8 organizaciones de la agricultura campesina e indígena de diversas localidades de Chile en el rescate, protección y acceso a mercado de sus alimentos patrimoniales, fortaleciendo el desarrollo de cadenas cortas de comercialización y generando nuevas actividades económicas asociadas a la elaboración y preparación culinaria de especies y variedades locales.

## 2. Anexos

### Anexo 1. Ficha identificación del postulante ejecutor

Nombre completo o razón social	Slow Food Chile A.G.	
Giro / Actividad	Actividades de otras asociaciones N.C.P.	
RUT		
Tipo de organización	Empresas	
	Personas naturales	
	Universidades	
	Otras (especificar)	Asociación gremial
Banco y número de cuenta corriente <b>del postulante ejecutor</b> para depósito de aportes FIA		
Ventas en el mercado nacional, último año tributario (UF)		
Exportaciones, último año tributario (US\$)		
Número total de trabajadores		
Usuario INDAP (sí / no)		
Dirección <b>postal</b> (calle, comuna, ciudad, provincia, región)		
Teléfono fijo		
Fax		
Teléfono celular		
Email		
Dirección Web	<a href="http://www.slowfood.cl">www.slowfood.cl</a>	
Nombre completo representante legal	Rita Edecia Moya Azcárate	
RUT del representante legal		
Profesión del representante legal	Médico Veterinario	
Cargo o actividad que desarrolla el representante legal en la organización postulante	Presidenta	
Firma representante legal		



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

Nombre completo o razón social	Comunidad indígena Patay Co	
Giro / Actividad	Actividades de otras asociaciones N.C.P.	
RUT		
Tipo de organización	Empresas	
	Personas naturales	
	Universidades	
	Otras (especificar)	Comunida indígena
Ventas en el mercado nacional, último año tributario (UF)		
Exportaciones, último año tributario (US\$)		
Número total de trabajadores		
Usuario INDAP (sí / no)		
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región)		
Teléfono fijo		
Fax		
Teléfono celular		
Email		
Dirección Web		
Nombre completo representante legal	Rubén Sebastián Cruz Pérez	
RUT del representante legal		
Cargo o actividad que desarrolla el representante legal en la organización postulante	Presidente	
Firma representante legal		



Nombre completo o razón social	Asociación de consumidores Jardín de Atacama	
Giro / Actividad	Actividades de otras asociaciones N.C.P	
RUT	En trámite	
Tipo de organización	Empresas	
	Personas naturales	
	Universidades	
	Otras (especificar)	Asociación de consumidores
Ventas en el mercado nacional, último año tributario (UF)		
Exportaciones, último año tributario (US\$)		
Número total de trabajadores		
Usuario INDAP (sí / no)		
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región)		
Teléfono fijo		
Fax		
Teléfono celular		
Email		
Dirección Web		
Nombre completo representante legal	Carolina Bauerle Fuchser	
RUT del representante legal		
Cargo o actividad que desarrolla el representante legal en la organización postulante	Dueña de restaurante	
Firma representante legal		



Nombre completo o razón social	Convivium Slow Food Región Coquimbo	
Giro / Actividad	Actividades de Otras Asociaciones N.C.P (En trámite)	
RUT	En trámite	
Tipo de organización	Empresas	
	Personas naturales	
	Universidades	
	Otras (especificar)	Asociación Gremial (En trámite)
Ventas en el mercado nacional, último año tributario (UF)		
Exportaciones, último año tributario (US\$)		
Número total de socios/as		
Usuario INDAP (sí / no)		
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región)		
Teléfono fijo		
Fax		
Teléfono celular		
Email		
Nombre completo representante legal	Bélgica Navea Morgado	
RUT del representante legal		
Cargo o actividad que desarrolla el representante legal en la organización postulante	Presidenta	
Firma representante legal		



Nombre completo o razón social	Feria Solidaria de Economía Local	
Giro / Actividad	Actividades de otras asociaciones N.C.P	
RUT	En trámite	
Tipo de organización	Empresas	
	Personas naturales	
	Universidades	
	Otras (especificar)	Organización Comunitaria Funcional
Ventas en el mercado nacional, último año tributario (UF)		
Exportaciones, último año tributario (US\$)		
Número total de trabajadores		
Usuario INDAP (sí / no)		
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región)		
Teléfono celular		
Email		
Dirección Web		
Nombre completo representante legal	Danitza Isabel Bugueño Alvarez	
RUT del representante legal		
Cargo o actividad que desarrolla el representante legal en la organización postulante	Presidenta	
Firma representante legal		



Nombre completo o razón social	Cooperativa Mujeres Apicultoras del Mardón de Coronel de Maule	
Giro / Actividad	Apicultura	
RUT	En trámite	
Tipo de organización	Empresas	X
	Personas naturales	
	Universidades	
	Otras (especificar)	
Ventas en el mercado nacional, último año tributario (UF)		
Exportaciones, último año tributario (US\$)		
Número total de trabajadores		
Usuario INDAP (sí / no)		
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región)		
Teléfono fijo		
Fax		
Teléfono celular		
Email		
Dirección Web		
Nombre completo representante legal	Jessica Hernández	
RUT del representante legal		
Cargo o actividad que desarrolla el representante legal en la organización postulante	Presidenta	
Firma representante legal		



Nombre completo o razón social	Asociación de pequeños propietarios indígenas de Isla Pangal	
Giro / Actividad	Asociación Mapuche	
RUT		
Tipo de organización	Empresas	
	Personas naturales	
	Universidades	
	Otras (especificar)	Asociación Mapuche
Ventas en el mercado nacional, último año tributario (UF)		
Número total de trabajadores		
Usuario INDAP (sí / no)		
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región)		
Teléfono celular		
Email		
Nombre completo representante legal	Miriam Angélica Aníñir Hernández	
RUT del representante legal		
Cargo o actividad que desarrolla el representante legal en la organización postulante	Presidenta	
Firma representante legal		

*Miriam Angélica Aníñir Hernández*



Nombre completo o razón social	Comunidad del Alimento de Villarrica	
Giro / Actividad	Alimento, recolección y producción	
RUT	En trámite	
Tipo de organización	Empresas	
	Personas naturales	
	Universidades	
	Otras (especificar)	Organización local funcional
Ventas en el mercado nacional, último año tributario (UF)		
Exportaciones, último año tributario (US\$)		
Número total de trabajadores		
Usuario INDAP (sí / no)		
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región)		
Teléfono fijo		
Fax		
Teléfono celular		
Email		
Dirección Web		
Nombre completo representante legal	Orietta Jara Cadagan	
RUT del representante legal		
Cargo o actividad que desarrolla el representante legal en la organización postulante	Coordinadora	
Firma representante legal		



Nombre completo o razón social	Cooperativa de productores de murta de Chiloé	
Giro / Actividad	Comercialización de murta en plantines y elaborados	
RUT	En trámite	
Tipo de organización	Empresas	
	Personas naturales	
	Universidades	
	Otras (especificar)	Cooperativa campesina
Ventas en el mercado nacional, último año tributario (UF)		
Número total de trabajadores		
Usuario INDAP (sí / no)		
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región)		
Teléfono celular		
Email		
Dirección Web		
Nombre completo representante legal	Egor Vargas Gayoso	
RUT del representante legal		
Cargo o actividad que desarrolla el representante legal en la organización postulante	Presidente	
Firma representante legal		

*Egor Vargas Gayoso*



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

Nombre completo	Eduardo Antonio Letelier Araya
RUT	
Profesión	Ingeniero Comercial
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	Slow Food Chile A.G.
RUT de la empresa/organización donde trabaja	
Cargo que ocupa en la empresa/organización donde trabaja	Coordinador de proyecto
Dirección postal de la empresa/organización donde trabaja (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	
Teléfono fijo	
Fax	
Teléfono celular	
Email	
Firma	



**Anexo 4. Marco lógico de proyectos de rescate, protección y/o valorización de alimentos patrimoniales a implementar 2017-2018**

## **Primera Ronda: 2017**

A handwritten signature in blue ink, consisting of several stylized, overlapping loops and lines, located in the bottom right corner of the page.



**Formulario marco lógico del proyecto:** Rescate de la variedad de camote del valle de Huasco

Contacto: Carmen Luz Castillo. Asociación de consumidores Jardín de Atacama.

<p>Objetivo General (referido al impacto potencial: desarrollo económico y social de la pequeña agricultura, conservación de la biodiversidad, fortalecimiento de la identidad territorial, desarrollo de actividades económicas asociadas al territorio)</p>	<p>Rescate del camote del valle de Huasco mediante caracterización de variedad y promoción de buenas prácticas de manejo</p>
<p>Objetivos Específicos (referido a las estrategias de valorización del patrimonio alimentario: rescate, protección o valorización)</p>	<p>1.Caracterizar la variedad de camote del Valle de Huasco 2.Elaborar participativamente un protocolo de producción y elaboración del camote 3.Mejorar la producción de plantines de camote del Valle de Huasco</p>
<p>Resultados Esperados (por cada objetivo estratégico: cantidad de especies, variedades, recetas, preparaciones o productos a rescatar, proteger o valorizar)</p>	<p>1.1. Variedad de camote del Valle de Huasco caracterizado fenológicamente y nutricionalmente 2.1. Protocolo de producción agroecológica y elaboración artesanal del camote del Valle de Huasco 3.1. Buenas prácticas de producción de plantines establecidas.</p>
<p>Actividades (por cada resultado esperado)</p>	<p>1.1.1. Realización de visitas para examen de distinción, homogeneidad y estabilidad del cultivo 1.1.2. Análisis bromatológico de camote 1.1.3. Ejecución de panel de cata de camote 1.1.4. Ejecución de día de campo para devolución de resultados 2.1.1. Ejecución de taller de diseño participativo de</p>

	<p>protocolo de producción</p> <p>2.1.2. Ejecución de día campo para devolución de resultados de taller de diseño.</p> <p>3.1.1. Establecimiento de túnel de protección de plantas reproductoras de camote</p> <p>3.1.2. Evaluación de funcionamiento de túnel de plantas reproductoras</p>
<p>Métodos (para desarrollar las actividades y obtener los resultados esperados)</p>	<p>Para el examen de la distinción, homogeneidad y estabilidad del cultivo se emplearán las Directrices Técnicas para Batata (TG/258/1) del año 2010, provistas por la Unión Internacional para la Protección de las Obtenciones Vegetales (UPOV). Por su parte, la elaboración del protocolo de producción y elaboración del camote empleará un enfoque de investigación participativa y diálogo de saberes, activando la memoria histórica de los productores. Esto se consolidará en un protocolo de producción agroecológica y elaboración artesanal del camote. Este enfoque será complementado por el uso de conocimiento científico moderno orientado a la caracterización bromatológica del producto.</p>
<p>Hitos (referidos a metas críticas que deben ser alcanzadas en cada actividad)</p>	<p>1.1.1. Informe de examen de distinción, homogeneidad y estabilidad del cultivo de camote.</p> <p>1.1.2. Informe de análisis bromatológico de variedad de camote elaborado</p> <p>1.1.3. Informe de características organolépticas de variedad de camote elaborado</p> <p>1.1.4. Cartilla de difusión de variedad de camote entregada</p> <p>2.1.1. Taller ejecutado con la participación de los socios</p> <p>2.1.2. Criterios de producción agroecológica y elaboración artesanal consensuados.</p>



	<p>3.1.1. Túneles implementados</p> <p>3.1.2. Informe de buenas prácticas de manejo elaborado</p>
<p>Modelo de sostenibilidad (referido a la propuesta de valor generada por el proyecto, los clientes/usuarios, las relaciones con estos clientes y usuarios, los canales de distribución, actividades, recursos y alianzas claves, las formas en que serán generados ingresos y los tipos de costos que se incurrirán)</p>	<p>El proyecto busca rescatar y valorizar la variedad de camote del Huasco, difundiendo sus atributos y promoviendo su producción y consumo en el mercado regional. Para esto levantará información de caracterización y establecerá buenas prácticas de reproducción de plantines. Las principales alianzas para esto están dadas con el Liceo Politécnico de Vallenar y la Universidad de Atacama, a través de las carreras de Ingeniería en Alimentos y Nutrición. Se buscará además la participación activa con la asociación consumidores de Slow Food en la promoción del consumo del camote.</p>



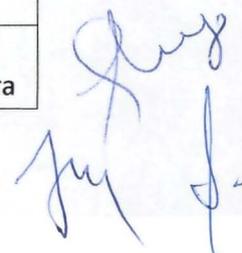


**Formulario marco lógico del proyecto:** Rescate del queso de cabra compuesto de Combarbalá mediante el turismo culinario

Contacto: Danitza Bugeño. Feria Solidaria de Economía Local.

<p>Objetivo General (referido al impacto potencial: desarrollo económico y social de la pequeña agricultura, conservación de la biodiversidad, fortalecimiento de la identidad territorial, desarrollo de actividades económicas asociadas al territorio)</p>	<p>Rescatar la elaboración tradicional de queso de cabra compuesto de Combarbalá mediante el turismo culinario</p>
<p>Objetivos Específicos (referido a las estrategias de valorización del patrimonio alimentario: rescate, protección o valorización)</p>	<p>1. Rescatar la técnica de elaboración de queso compuesto de Combarbalá</p> <p>2. Mejorar el acceso a mercado de los productores de queso compuesto mediante el desarrollo de circuitos de turismo culinario</p>
<p>Resultados Esperados (por cada objetivo estratégico: cantidad de especies, variedades, recetas, preparaciones o productos a rescatar, proteger o valorizar)</p>	<p>1.1. Protocolo de producción y elaboración del queso compuesto de Combarbalá</p> <p>2.1. Circuitos de turismo culinario del queso compuesto de Combarbalá validados</p>
<p>Actividades (por cada resultado esperado)</p>	<p>1.1.1. Talleres de diseño de protocolo</p> <p>2.1.1. Gira de turismo comunitario</p> <p>2.1.2. Talleres de diseño de circuitos turísticos</p> <p>2.1.3. Visita de prueba de circuitos turísticos</p>

	<p>2.1.4.Elaboración de señalética y material gráfico</p> <p>2.1.5.Implementación de sistemas de higiene ambiental</p> <p>2.1.6.Desarrollo de presencia en Internet</p>
Métodos (para desarrollar las actividades y obtener los resultados esperados)	<p>La elaboración del protocolo de producción y elaboración del queso compuesto empleará un enfoque de investigación participativa y diálogo de saberes, activando la memoria histórica de los crianceros de Combarbalá respecto del manejo caprino y elaboración de quesos y combinándolo con aportes del conocimiento científico moderno. Esto se consolidará en un protocolo de producción agroecológica y elaboración artesanal del queso compuesto, que servirá para orientar el trabajo de los crianceros y diferenciar la calidad del producto.</p> <p>El diseño, implementación y validación de la ruta y circuitos temáticos asociados a la actividad criancera utilizará un enfoque de aprendizaje activo que posibilitará a los participantes incorporar distinciones propias de la actividad turística en la medida que elaboran, ensayan y evalúan los productos turísticos y ejecutan mejoramientos de sus condiciones de atención de visitantes. Para esto se considera una gira técnica que les permita hacer la experiencia del turismo comunitario culinario.</p>
Hitos (referidos a metas críticas que deben ser alcanzadas en cada actividad)	<p>1.1.1.9 socios participando de talleres de diseño de protocolos</p> <p>2.1.1. 9 socios participando de gira técnica de turismo comunitario</p> <p>2.1.2. 3 circuitos de turismo comunitario diseñados</p> <p>2.1.3. 3 visitas de prueba ejecutadas</p> <p>2.1.4. 8 letreros camineros, 24 carteles interpretativos, 500 folletos y 500 postales elaborados</p> <p>2.1.5. 8 kit de basureros, compostera y compactadora implementados</p> <p>2.1.6. Sitio en Internet y Facebook implementados</p>
Modelo de sostenibilidad (referido a la propuesta de	El proyecto generara una oferta de servicios de turismo experiencial basados en la culinaria tradicional del queso de cabra



valor generada por el proyecto, los clientes/usuarios, las relaciones con estos clientes y usuarios, los canales de distribución, actividades, recursos y alianzas claves, las formas en que serán generados ingresos y los tipos de costos que se incurrirán)

de leche cruda, destacando el queso compuesto como baluarte territorial. Los clientes comprenden turistas que visitan la Región del Coquimbo y que forman parte de la red de socios, colaboradores y simpatizantes de Slow Food a nivel internacional y nacional. Los servicios turísticos serán promocionados mediante redes sociales y mercados de la tierra de La Serena, Coquimbo y Santiago. Del mismo modo, serán distribuidos mediante operadores y agencias de turismo comunitario ubicadas en La Serena y Santiago. Las actividades claves comprenden la promoción de los circuitos, la cotización de requerimientos, la provisión de los servicios turísticos, la comercialización de souvenirs y la evaluación de satisfacción de los clientes. Los recursos claves comprenden servicios de gestores locales de turismo culinario, material educativo y souvenirs. Se generarán ingresos por la venta de visitas guiadas y de souvenirs. Los principales costos están dados por el pago de comisiones de operadores y agencias de turismo, honorarios de guías, servicios de alimentación y costo de souvenirs.





**Formulario marco lógico del proyecto:** Rescate del patrimonio de la miel de mardonales afectados por incendios forestales mediante viverización.

Contacto: Jéssica Hernández. Cooperativa Mujeres Apicultoras del Mardón de Coronel de Maule.

<p>Objetivo General (referido al impacto potencial: desarrollo económico y social de la pequeña agricultura, conservación de la biodiversidad, fortalecimiento de la identidad territorial, desarrollo de actividades económicas asociadas al territorio)</p>	<p>Rescatar el patrimonio alimentario de la miel de mardón del bosque nativo esclerófilo afectado por incendios forestales, mediante el fomento de la viverización en mujeres apicultoras de Coronel de Maule.</p>
<p>Objetivos Específicos (referido a las estrategias de valorización del patrimonio alimentario: rescate, protección o valorización)</p>	<p>1. Viverizar plantas de mardón (<i>Escallonia pulverulenta</i>) y otras especies acompañantes del bosque esclerófilo.</p>
<p>Resultados Esperados (por cada objetivo estratégico: cantidad de especies, variedades, recetas, preparaciones o productos a rescatar, proteger o valorizar)</p>	<p>1.1. 6 viveros de plantas de bosque nativo mediterráneo implementados en terrenos de las socias de la cooperativa.</p> <p>1.2. 1.500 plantas de mardón (<i>Escallonia pulverulenta</i>) y 1.500 Plantas de otras especies acompañantes reproducidas: Peumo (<i>Cryptocarya alba</i>), Litre (<i>Litrea caustica</i>), Maiten (<i>Maytenus boaria</i>), Lun (<i>Escallonia revoluta</i>), Etc.</p> <p>1.3. 2.700 plantas de mardón y otras especies de bosque nativo comercializadas</p>
<p>Actividades (por cada resultado esperado)</p>	<p>1.1.1. Construcción de viveros y sombreaderos</p> <p>1.1.2. Mapeamiento de mardonales</p> <p>1.2.1. Tratamiento de semillas</p> <p>1.2.2. Producción de almácigos</p> <p>1.2.3. Repique de almácigos</p>

	<p>1.2.4. Traslado de plantas a área de sombreador</p> <p>1.3.1. Diseño de plan de negocios cooperativo</p> <p>1.3.2. Comercialización asociada de plantas y servicios de restauración ambiental.</p>
<p>Métodos (para desarrollar las actividades y obtener los resultados esperados)</p>	<p>El mapeamiento de mardonales de Coronel de Maule se realizará empleando fotos satelitales proporcionadas por Google Earth y campañas de terreno que emplearán tesis de la Universidad de Concepción y Universidad Católica del Maule, sobre la base de referencias de los apicultores. Se demarcarán y dimensionarán las zonas de mardonales afectadas por los incendios de enero del 2017 y serán priorizadas las zonas a restaurar desde un enfoque de servicios ecosistémicos de quebradas de agua, productivas y corredores.</p> <p>Del mismo modo se entrevistarán a los propietarios de predios comprendidos en la zona afectada determinando su disposición a restaurar y conservar el bosque nativo.</p> <p>La recolección de semillas se ejecutará en el primer semestre del 2017 en quebradas que no se vieron afectadas por incendios. Se movilizará voluntariado de organizaciones campesinas y estudiantiles para apoyar esta labor.</p> <p>La construcción de viveros se ejecutará de forma autogestionada por parte de las socias de la cooperativa. Los viveros serán implementados con un invernadero de policarbonato de 50 m2 y un espacio de 40 m2 al aire libre como sombreadero, empleando riego por microaspersión en ambos casos.</p> <p>Los almácigos serán implementados por las propias socias de la cooperativa en sus terrenos particulares, mediante capacitación y entrega de materiales. Los almácigos serán regados mediante goteo empleando un régimen que mantenga la capacidad de campo del suelo.</p> <p>Las plantas serán fertilizadas utilizando, microorganismos</p>



	<p>efectivos del bosque nativo, compost y Bocachi.</p> <p>Se hará control mecánico de plagas y enfermedades con microorganismos efectivos y biopreparados caseros repelentes.</p> <p>Esta actividad se ejecutará entre los meses de Agosto – Diciembre.</p> <p>El repique de los almácigos se hará en el mes de agosto a octubre. La planta será instalada en bolsas plásticas y serán llevadas a sombreaderos.</p> <p>Se elaborará un modelo de negocios cooperativo para servicios de restauración del bosque nativo Esclerófilo en sucesiones análogas utilizando el método de forestaría análoga, y el método Canvas, para el trabajo de plantación de los árboles.</p> <p>Los servicios de restauración y las plantas de árboles nativos Esclerófilo serán comercializadas a través de la cooperativa, para lo cual se obtendrá rut con giro comercial desarrollará una marca y un sitio web en Facebook.</p>
<p>Hitos (referidos a metas críticas que deben ser alcanzadas en cada actividad)</p>	<p>1.1.1. 6 viveros implementados</p> <p>1.1.2. Cartografía de zona de restauración de mardonales en Coronel de Maule</p> <p>1.2.1. 24 kilos de semillas tratadas</p> <p>1.2.2. 180 m2 de almácigos implementados</p> <p>1.2.3. 3.000 plantas obtenidas</p> <p>1.2.4. 1.200 plantas comercializadas directamente y 300 plantas donadas</p> <p>1.3.1. Modelo de negocios cooperativo elaborado</p> <p>1.3.2.6 Manifestaciones de interés en restaurar y conservar por parte de propietarios de predios afectados</p> <p>1.3.3.5.000 m2 de quebradas restaurados con 1.500 plantas</p>



	de mardón
<p>Modelo de sostenibilidad (referido a la propuesta de valor generada por el proyecto, los clientes/usuarios, las relaciones con estos clientes y usuarios, los canales de distribución, actividades, recursos y alianzas claves, las formas en que serán generados ingresos y los tipos de costos que se incurrirán)</p>	<p>La cooperativa ofrecerá servicios de restauración de bosque nativo esclerófilo y comercializará las plantas en forma directa o asociada a estos servicios. Los clientes serán propietarios de predios con bosque nativo afectados por los incendios de enero del 2017, que manifiesten interés en restaurar y conservar el bosque nativo, sea con objetivos de producción de agua, apicultura o mantención de certificación forestal. La cooperativa promoverá estos servicios y bienes a través de redes sociales y mediante venta directa. Los servicios serán ofrecidos a través de programas de extensionismo rural y programas de certificación de empresas forestales. Para esto se establecerán alianzas con universidades regionales y con servicios dependientes del Ministerio de Agricultura.</p>





**Formulario marco lógico del proyecto:** Rescate de la culinaria tradicional de la nalca de arena, mediante rutas de turismo comunitario

Contacto: Estefany Vergara. Asociación de Pequeños Propietarios Indígenas de Isla Pangal.

<p>Objetivo General (referido al impacto potencial: desarrollo económico y social de la pequeña agricultura, conservación de la biodiversidad, fortalecimiento de la identidad territorial, desarrollo de actividades económicas asociadas al territorio)</p>	<p>Rescatar la culinaria tradicional de la nalca (<i>Gunnera tinctoria</i>), en comunidades mapuche de Los Alamos mediante el desarrollo de rutas de turismo culinario</p>
<p>Objetivos Específicos (referido a las estrategias de valorización del patrimonio alimentario: rescate, protección o valorización)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fortalecer la culinaria tradicional basada en la nalca</li> <li>2. Mejorar la accesibilidad de la ruta y circuitos temáticos de la nalca</li> <li>3. Promover la ruta de la nalca en agencias y operadores de turismo comunitario.</li> </ol>
<p>Resultados Esperados (por cada objetivo estratégico: cantidad de especies, variedades, recetas, preparaciones o productos a rescatar, proteger o valorizar)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.1.Productos asociados a los nalcales o pangales catastrados</li> <li>1.2.Recetas basadas en la nalca recopiladas</li> <li>2.1.Señalética de la ruta y circuitos temáticos implementada</li> <li>2.2. Senderos de circuitos temáticos habilitados</li> <li>3.1.Agencias y operadores de turismo comunitario contactados</li> </ol>
<p>Actividades (por cada resultado esperado)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.1.1.Ejecución de taller de intercambio de conocimientos sobre productos y preparaciones culinarias tradicionales obtenidas de los pangales.</li> <li>1.1.2.Ejecución de trafkintu de semillas</li> </ol>

	<p>1.2.1. Ejecución de taller de cocina intercultural con mujeres mapuche participantes del proyecto</p> <p>2.1.1. Levantamiento georreferenciado de requerimientos de señalética de ruta y circuitos temáticos</p> <p>2.1.2. Implementación de señalética de rutas y circuitos temáticos.</p> <p>2.2.1. Desmalezamiento y limpieza de senderos de circuitos temáticos</p> <p>2.2.2. Implementación de pasamanos de senderos de circuitos temáticos</p> <p>3.1.1. Elaboración de material de difusión gráfico: mapas temáticos y folletos</p> <p>3.1.2. Elaboración de sitio en Internet de la ruta de la nalca y sus circuitos temáticos</p> <p>3.1.3. Ejecución de taller de atención de visitantes</p>
<p>Métodos (para desarrollar las actividades y obtener los resultados esperados)</p>	<p>Para el rescate y difusión de preparaciones de culinaria tradicional se empleará un enfoque de diálogo de saberes orientado a complementar el conocimiento local con el conocimiento científico relativo a la gastronomía. El levantamiento de los requerimientos de información se hará mediante una investigación participativa, organizando un grupo de visita por la ruta y circuitos actualmente diseñados. La información será georreferenciada y subida a Google Earth. En la implementación de señalética y habilitación de senderos y rutas se buscará implementar mingacos para fortalecer la asociatividad del grupo.</p>
<p>Hitos (referidos a metas críticas que deben ser alcanzadas en cada actividad)</p>	<p>1.1.1. Productos identificados</p> <p>1.1.2. Especies y variedades de semillas intercambiadas</p> <p>1.2.1. Recetario compilado</p> <p>2.1.1. Mapa georreferenciado de ruta y circuitos temáticos de la nalca</p> <p>2.1.2. Letreros implementados en ruta y circuitos temáticos</p>



	<p>2.2.1. Senderos limpiados y desmalezados</p> <p>2.2.2. Pasamanos implementados</p> <p>3.1.1. Folletos y mapas temáticos de difusión elaborados</p> <p>3.1.2. Sitio Internet de la ruta implementado</p> <p>3.1.3. Folleto de buenas prácticas de atención de visitantes</p>
<p>Modelo de sostenibilidad (referido a la propuesta de valor generada por el proyecto, los clientes/usuarios, las relaciones con estos clientes y usuarios, los canales de distribución, actividades, recursos y alianzas claves, las formas en que serán generados ingresos y los tipos de costos que se incurrirán)</p>	<p>El proyecto busca fortalecer la oferta de servicios de turismo culinario comunitario poniendo en valor las actividades productivas y el paisaje de las zonas de pangales en comunidades mapuche de Los Alamos, Provincia de Arauco. Los paquetes turísticos serán distribuidos mediante operadores de turismo comunitarios locales y nacionales y estarán orientado a socios de la red Slow Food y a estudiantes y académicos de Concepción, con intereses especiales en estas temáticas. Se generarán ingresos por la venta del servicio de guiatura y por los servicios de alimentación y venta de artesanías. El servicio será operado localmente por gestores de turismo comunitario de la propia organización, la que pagará los distintos servicios provistos por sus socios. Las principales alianzas para el desarrollo de la propuesta están dadas con la oficina municipal de turismo, SERNATUR, CONADI, INDAP y Slow Food.</p>



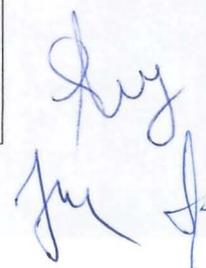


**Formulario marco lógico del proyecto:** Acceso a mercado de preparaciones tradicionales de ñfen (avellana) mediante rutas de turismo culinario

Contacto: Irene Jara. Comunidad del Alimento de Villarrica

<p>Objetivo General (referido al impacto potencial: desarrollo económico y social de la pequeña agricultura, conservación de la biodiversidad, fortalecimiento de la identidad territorial, desarrollo de actividades económicas asociadas al territorio)</p>	<p>Promover el acceso a mercado de preparaciones tradicionales de ñfen (avellanas) mediante el desarrollo de rutas de turismo culinario en comunidades mapuche de Villarrica.</p>
<p>Objetivos Específicos (referido a las estrategias de valorización del patrimonio alimentario: rescate, protección o valorización)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mapear elaboraciones artesanales de avellana (tostadas, harina, café, etc.)</li> <li>2. Diseñar rutas y circuitos de turismo culinario comunitario basado en el ñfen/avellana</li> <li>3. Desarrollar capacidades para la gestión de rutas y circuitos de turismo culinario comunitario</li> <li>4. Promocionar rutas y circuitos de turismo culinario basados en el ñfen/avellana</li> </ol>
<p>Resultados Esperados (por cada objetivo estratégico: cantidad de especies, variedades, recetas, preparaciones o productos a rescatar, proteger o valorizar)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Mapa de familias productoras y líneas de elaboración artesanal de avellanas</li> <li>2.1. 2 Rutas y 4 circuitos temáticos de turismo culinario comunitario basados en el ñfen/avellana diseñados</li> <li>2.2. Cápsula audiovisual y material gráfico elaborado</li> <li>3.1. 4 Gestores locales de turismo comunitario capacitados</li> <li>3.2. Oficina de agencia de turismo comunitario implementada</li> <li>4.1. Una visita de prueba o tour de familiarización (famtour)</li> </ol>

	implementada
Actividades (por cada resultado esperado)	<p>1.1.1. Talleres de mapeamiento participativo de familias y líneas de elaboración artesanal de avellanas</p> <p>1.1.2. Elaboración de mapas temáticos con elaboraciones artesanales de avellanas</p> <p>2.1.1. Talleres de diseño de rutas y circuitos temáticos</p> <p>2.1.2. Diseño de material gráfico promocional de rutas y circuitos</p> <p>2.1.3. Registro audiovisual de rutas y circuitos temáticos</p> <p>2.1.4. Elaboración de cápsula promocional de rutas y circuitos temáticos</p> <p>3.1.1. Jornadas de capacitación sobre turismo culinario comunitario</p> <p>3.2.1. Habilitación de oficina de agencia de turismo comunitario</p> <p>3.2.2. Diseño de sitio en Internet de agencia de turismo comunitario</p> <p>4.1.1. Convocatoria a operadores de turismo comunitario y socios de Slow Food Chile para la ejecución de visitas de prueba</p> <p>4.1.2. Ejecución de visitas de prueba a rutas y circuitos</p> <p>4.1.3. Evaluación de visitas de prueba a rutas y circuitos</p>
Métodos (para desarrollar las actividades y obtener los resultados esperados)	<p>Para el mapeamiento se ejecutarán talleres empleando métodos de cartografía social. El diseño de rutas y circuitos temáticos tratará del ciclo anual de trabajo en torno a la avellana chilena o ñifen: conservación del bosque, recolección, procesamiento y preparación culinaria. Para esto los talleres de diseño harán uso del principio asociativo del keyuwün, empleando un enfoque de investigación participativa basada en el diálogo de saberes. Los talleres implicarán a representantes de los distintos emprendimientos articulados en torno a las rutas mediante la provisión de bienes o servicios.</p> <p>La capacitación de los jóvenes mapuche se hará sobre la base de un enfoque de aprendizaje activo, mediante el cual ensayarán las distintas rutas y circuitos diseñados previamente, alternando los roles de guía y grupo visitante. En cada jornada se desarrollarán ejercicios destinados a revisar el programa, guión de visita, logística y tarificación de la visita.</p> <p>Para la habilitación de la oficina se recurrirá al trabajo voluntario de miembros de las comunidades asociadas al proyecto y de socios de organizaciones de Slow Food Chile.</p>



	<p>Las visitas de prueba serán ejecutadas desde un enfoque de turismo comunitario e intercultural, posibilitando el diálogo de saberes y aprendizaje recíproco a partir de la experiencia turística.</p>
<p>Hitos (referidos a metas críticas que deben ser alcanzadas en cada actividad)</p>	<p>1.1.1. Mapa de elaboraciones artesanales de avellana elaborado</p> <p>2.1.1. Programa, guión, logística y tarificación de visitas (paquetes turísticos) elaborados</p> <p>2.1.2. Nombres y conceptos comunicacionales asociados a las rutas concordados</p> <p>2.1.3. Registro audiovisual de rutas y circuitos temáticos</p> <p>3.1.1. 4 jóvenes de comunidades mapuche participan de jornadas de capacitación</p> <p>3.2.1. 9 m2 de oficinas habilitados</p> <p>3.2.2. Sitio Internet en línea</p> <p>4.1.1. Operadores de turismo comunitario nacionales y locales, Slow Food Chile, oficinas municipales y SERNATUR comprometen participación en visitas de prueba</p> <p>4.1.2. Al menos 8 representantes de Operadores de turismo comunitario nacionales y locales, Slow Food Chile, oficinas municipales y SERNATUR, participan de visitas de prueba</p> <p>4.1.3. Un documento de evaluación de visitas de prueba a rutas y circuitos elaborado</p>
<p>Modelo de sostenibilidad (referido a la propuesta de valor generada por el proyecto, los clientes/usuarios, las relaciones con estos clientes y usuarios, los canales de distribución, actividades, recursos y alianzas claves, las formas en que serán</p>	<p>El proyecto apunta a poner en valor rutas y circuitos de turismo comunitario centrados en las actividades de recolección, procesamiento, elaboración de productos y preparaciones culinarias de la avellana chilena o ñfen. Para esto se apoya en las capacidades de jóvenes de comunidades mapuche, organizados en una agencia turística local, que actúan como gestores de rutas y circuitos temáticos. La agencia operará en dependencias de una vivienda antigua entregada en comodato por la corporación mapuche Xeg-Xeg y dispondrá de un sitio en Internet para establecer contacto con potenciales visitantes. Se</p>





generados ingresos y los tipos de costos que se incurrirán)

diseñarán distintos productos turísticos, pensando en públicos diferenciados: turistas extranjeros, académicos, escolares, tercera edad, etc. Se buscará la articulación con operadores de turismo comunitario nacionales como canales de distribución de esta oferta. Se generarán ingresos por la venta de paquetes turísticos y se pagarán los servicios a los proveedores locales de acuerdo a la atención que brinden a los visitantes (alimentación, alojamiento, cabalgatas, etc.). Se buscará la promoción en redes sociales y a través de agencias de gobiernos regionales y municipales, además de los hoteles y restaurantes de la zona.



## Segunda Ronda: 2018

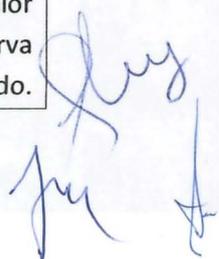
A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Gloria', is located in the bottom right corner of the page.



**Formulario marco lógico del proyecto:** Rescate y acceso a mercado del tomate tórtola de familias campesinas indígenas de Alto del Carmen

<p>Objetivo General (referido al impacto potencial: desarrollo económico y social de la pequeña agricultura, conservación de la biodiversidad, fortalecimiento de la identidad territorial, desarrollo de actividades económicas asociadas al territorio)</p>	<p>Promover el rescate y acceso a mercado del tomate tórtola de la agricultura familiar campesina indígena de Alto del Carmen.</p>
<p>Objetivos Específicos (referido a las estrategias de valorización del patrimonio alimentario: rescate, protección o valorización)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Promover la viverización del tomate tórtola en el Valle del Huasco.</li> <li>2. Promover la elaboración y comercialización de productos de conservería artesanal tomate tórtola.</li> </ol>
<p>Resultados Esperados (por cada objetivo estratégico: cantidad de especies, variedades, recetas, preparaciones o productos a rescatar, proteger o valorizar)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Invernadero para la viverización del tomate tórtola habilitado.</li> <li>1.2. Centro experimental y educativo de domesticación y reproducción de almácigos de tomate tórtola habilitado.</li> <li>2.1. Sala de elaboración de productos de conservería artesanal comunitaria autorizada sanitariamente.</li> <li>3.1. Protocolo de producción y elaboración del tomate tórtola consensuado</li> </ol>
<p>Actividades (por cada resultado esperado)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.1.1. Construcción de vivero para domesticación y reproducción del tomate tórtola.</li> <li>1.2.1. Elaboración de cápsula audiovisual y folletería sobre el tomate tórtola</li> <li>1.2.2. Campaña de promoción del tomate tórtola en agricultores, consumidores y estudiantes</li> <li>2.1.1. Elaboración de proyecto arquitectónico de sala de</li> </ol>

	<p>elaboración de conservería artesanal comunitaria.</p> <p>2.1.2. Tramitación de autorización sanitaria de sala de elaboración de conservería artesanal</p> <p>2.1.3. Construcción y habilitación de sala de elaboración de conservería artesanal</p> <p>3.1.1. Taller de diseño participativo de protocolo de producción agroecológica y elaboración de conservería artesanal del tomate tórtola.</p>
<p>Métodos (para desarrollar las actividades y obtener los resultados esperados)</p>	<p>El diseño y construcción del invernadero y sala de elaboración se abordará participativamente, empleando mingas para fomentar la cooperación entre los participantes. El manejo del invernadero se realizará bajo un enfoque agroecológico y la elaboración de productos derivados del tomate tórtola seguirá criterios artesanales. El protocolo será discutido en conjunto con la comunidad siguiendo los lineamientos de Slow Food para baluartes. La sala comunitaria será gestionada sobre la base de principios cooperativos.</p>
<p>Hitos (referidos a metas críticas que deben ser alcanzadas en cada actividad)</p>	<p>1.1.1. Invernadero construido para la domesticación y reproducción del tomate tórtola.</p> <p>1.2.1. Guión técnico y argumentativo de cápsula audiovisual y folletería elaborado</p> <p>1.2.2. Centro experimental y educativo inaugurado</p> <p>2.1.1. Proyecto de arquitectura de sala de procesos elaborado</p> <p>2.1.2. Carpeta sanitaria ingresada</p> <p>2.1.3. Sala de elaboración construída y habilitada</p> <p>3.1.1. Criterios de producción agroecológica y elaboración artesanal consensuados</p>
<p>Modelo de sostenibilidad (referido a la propuesta de valor generada por el proyecto, los clientes/usuarios, las relaciones</p>	<p>El rescate, reproducción y comercialización del Tomate Tórtola permitirá conservar la biodiversidad vegetal, entregando valor a una variedad endémica de tomate que conserva características propias del desierto florido.</p>



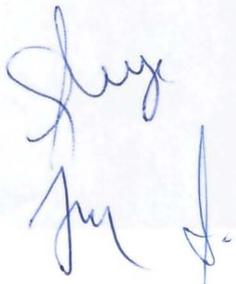
con estos clientes y usuarios, los canales de distribución, actividades, recursos y alianzas claves, las formas en que serán generados ingresos y los tipos de costos que se incurrirán)

Este proyecto comunitario busca generar asociatividad y cooperativismo en los pequeños agricultores del Valle del Huasco, potenciando una cadena de valor agregado a partir de una especie endémica del desierto de Atacama, que con el tiempo se ha adaptado al clima y necesita muy poca agua para su reproducción.

La construcción de un centro experimental y educativo de domesticación y reproducción del tomate tórtola del Valle del Huasco permitirá generar una relación de producción de trabajo cooperativo entre los pequeños agricultores indígenas, además de crear un encadenamiento productivo donde se invierte en generar valor agregado a los productos derivados del tomate tórtola.

Nuestros clientes serán consumidores conscientes, que buscan alimentos saludables con sentido social y nuestros canales de distribución serán principalmente Restaurantes de la Comuna de Vallenar, Copiapó, Santiago, Valparaíso en una primera etapa.

Actualmente tenemos alianzas con la Unión Nacional de la Agricultura Familiar Campesina Cooperativa (UNAF), con la cadena de Restaurantes Govinda's y con Restaurant Damiana.





**Formulario marco lógico del proyecto:** Rescate de la producción agroecológica y elaboración artesanal de conservería de papaya en la Región de Coquimbo

<p>Objetivo General (referido al impacto potencial: desarrollo económico y social de la pequeña agricultura, conservación de la biodiversidad, fortalecimiento de la identidad territorial, desarrollo de actividades económicas asociadas al territorio)</p>	<p>Rescatar la producción agroecológica y elaboración artesanal de la conservería de papaya en la Región del Coquimbo</p>
<p>Objetivos Específicos (referido a las estrategias de valorización del patrimonio alimentario: rescate, protección o valorización)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Viverizar plantas de papayas en la Región de Coquimbo</li> <li>2.Promover el cultivo agroecológico de huertas de papayos</li> <li>3.Rescatar técnicas de elaboración artesanal de conservería de papaya</li> </ol>
<p>Resultados Esperados (por cada objetivo estratégico: cantidad de especies, variedades, recetas, preparaciones o productos a rescatar, proteger o valorizar)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Vivero de plantas de papayas establecido</li> <li>2.1. Protocolo de manejo agroecológico consensuado</li> <li>2.2. 7 Huertos agroecológicos de papayos implementados</li> <li>3.1. Protocolo de elaboración artesanal de conservería de papaya</li> <li>3.2. Recetas de conservería artesanal de papaya identificadas</li> </ol>
<p>Actividades (por cada resultado esperado)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.1.1.Recolección de semillas de papayas</li> <li>1.1.2.Establecimiento de vivero para cultivo de plantines de papayos</li> <li>1.1.3.Manejo agroecológico de cultivos de papayos</li> <li>2.1.1.Taller de diseño de protocolo de producción agroecológica de la papaya</li> </ol>

	<p>2.2.1. Establecimiento de huertos agroecológicos de papayas</p> <p>3.1.1. Taller de diseño de protocolo de elaboración artesanal de la papaya</p> <p>3.1.2. Concurso de recetas de conservería artesanal de papaya</p>
<p>Métodos (para desarrollar las actividades y obtener los resultados esperados)</p>	<p>Mediante una prospección en la red del convivium de Slow Food Coquimbo, se identificarán potenciales huertos proveedores de semillas de papayos.</p> <p>Las semillas obtenidas serán viverizadas mediante un manejo agroecológico que empleará biopreparados. Los plantines resultantes serán distribuidos en 7 huertos de socias de la organización.</p> <p>El levantamiento de recetas de conservería artesanal de papaya se hará utilizando una convocatoria a un concurso que se ejecutará en el marco de la ejecución del Mercado de la Tierra de Coquimbo. El concurso será presidido por un panel de expertos, que organizarán una cata y entregará reconocimientos a quienes presenten sus recetas tradicionales para la preparación de la misma. Del concurso se generará una publicación sobre recetas de papayas.</p>
<p>Hitos (referidos a metas críticas que deben ser alcanzadas en cada actividad)</p>	<p>1.1.1. 1000 plantines obtenidos</p> <p>1.1.1. 50 m2 de vivero manejado agroecológicamente</p> <p>2.1.1. Criterios de producción agroecológica y elaboración artesanal consensuados</p> <p>2.2.1. 7 Huertos agroecológicos de papayos implementados</p> <p>3.1.1. Libro de recetas elaborado</p>
<p>Modelo de sostenibilidad (referido a la propuesta de valor generada por el proyecto, los clientes/usuarios, las relaciones con estos clientes y usuarios, los</p>	<p>El proyecto generará una oferta de plantines para abastecer huertos de papayos y también para usos ornamentales. Adicionalmente se ofrecerán biopreparados que complementen el manejo agroecológico del cultivo. Los clientes corresponden a productores agrícolas y también a agricultoras urbanas que buscan disponer de este fruto en sus huertos familiares. Estos plantines serán comercializados mediante el Mercado de la Tierra</p>

*Stacy*  
*mf*



canales de distribución, actividades, recursos y alianzas claves, las formas en que serán generados ingresos y los tipos de costos que se incurrirán)

de La Herradura y La Serena. La promoción se realizará en la misma feria, mediante la entrega de folletos.

Los 7 huertos que se establecerán como resultado del proyecto posibilitarán un flujo de productos para el abastecimiento de emprendimientos de conservería que participan del mismo Mercado de la Tierra. Se comercializarán en paralelo los recetarios elaborados por el proyecto.

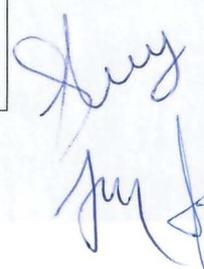


**Formulario marco lógico del proyecto:** Rescate de variedades y usos culinarios y promoción de acceso a mercado de la chaura (Gaultheria sp.) en comunidades mapuche de Villarrica

<p>Objetivo General (referido al impacto potencial: desarrollo económico y social de la pequeña agricultura, conservación de la biodiversidad, fortalecimiento de la identidad territorial, desarrollo de actividades económicas asociadas al territorio)</p>	<p>Rescatar las variedades y usos culinarios de la chaura en comunidades mapuche de Villarrica, promoviendo su acceso a mercado</p>
<p>Objetivos Específicos (referido a las estrategias de valorización del patrimonio alimentario: rescate, protección o valorización)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Viverizar chaura rosada (G. mucronata, G. phyllifolia y G. angustifolia)</li> <li>2. Rescatar usos culinarios tradicionales de la chaura (fruta, deshidratada, chicha, etc.)</li> <li>3. Habilitar un recinto (trafkintuwe) de promoción y comercialización e intercambio de productos y preparaciones culinarias</li> <li>4. Promover el consumo de la chaura mediante la difusión de sus preparaciones culinarias.</li> </ol>
<p>Resultados Esperados (por cada objetivo estratégico: cantidad de especies, variedades, recetas, preparaciones o productos a rescatar, proteger o valorizar)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Vivero de plantas de chaura implementado</li> <li>1.2. Protocolo de cultivo agroecológico de chaura elaborado</li> <li>2.1. Publicación sobre usos culinarios tradicionales basadas en la chaura elaborado</li> <li>2.2. Cápsula audiovisual promocional elaborada</li> <li>3.1. Recinto ferial (trafkintuwe) de productos y preparaciones culinarias habilitado en Villarrica</li> <li>3.2. Restaurantes y cocinerías que incorporan la chaura en sus cartas.</li> </ol>

*Handwritten signature in blue ink.*

<p>Actividades (por cada resultado esperado)</p>	<p>1.1.1. Recolección de plantas</p> <p>1.1.2. Implementación de vivero de chaura</p> <p>2.1.1. Trawun con ancianos sobre culinaria tradicional de la chaura</p> <p>2.1.2. Entrevistas en profundidad sobre preparaciones culinarias a informantes claves</p> <p>2.2.1. Elaboración de guión de cápsula</p> <p>2.2.2. Registro audiovisual de taller y entrevistas</p> <p>2.2.3. Edición y postproducción de cápsula</p> <hr/> <p>3.1.1. Habilitación de baño y terraza de recinto ferial</p> <p>3.1.2. Adquisición de toldos e implementos para recinto ferial</p> <p>3.2.1. Ejecución de eventos de degustación de preparaciones culinarias de chaura</p>
<p>Métodos (para desarrollar las actividades y obtener los resultados esperados)</p>	<p>Se realizará una campaña de recolección de plantas de chaura con el fin de obtener material de reproducción en vivero.</p> <p>Los usos culinarios de la chaura serán levantados mediante un enfoque de diálogo de saberes basado en los principios del <i>ixofilmongen</i> y los lineamientos de Slow Food para alimentos baluartes y ecosistemas que los sostienen.</p> <p>El desarrollo de la publicación y cápsula audiovisual se ejecutará siguiendo el principio asociativo del <i>keyuwün</i> y empleando un enfoque de investigación participativa basada en el diálogo de saberes.</p> <p>Para la habilitación del recinto ferial (<i>trafkintuwe</i>) se recurrirá al trabajo voluntario de miembros de las comunidades asociadas al proyecto y de socios de organizaciones de Slow Food Chile. El recinto ferial se implementará en la terraza de una vivienda antigua de Villarrica entregada en comodato por la Corporación Mapuche Xeg-Xeg. Los participantes serán convocados desde un enfoque de circuito de economía territorial colaborativo y que implica la articulación productores, cocineros, procesadores y</p>



	consumidores.
Hitos (referidos a metas críticas que deben ser alcanzadas en cada actividad)	<p>1.1.1. 8 organizaciones participan de taller sobre recolección de frutos del bosque</p> <p>1.2.1. 3 viveros de chaura implementados</p> <p>2.1.1. 8 organizaciones participan en el trawun sobre culinaria tradicional de la chaura</p> <p>2.1.2. 3 informantes claves son entrevistados sobre preparaciones culinarias</p> <p>2.2.1. Un guión elaborado</p> <p>2.2.2. Registro audiovisual de taller y entrevistas</p> <p>3.1.1. 9 m2 de baño y 36 m2 de terraza de recinto ferial habilitadas</p> <p>3.1.2. 8 toldos, mesones, sillas adquiridos</p> <p>3.2.1. 8 personas participan de taller de degustación de preparaciones culinarias de la chaura</p> <p>3.1.2. 20 representantes de cocinerías y restaurantes de Villarrica participan de muestras de degustación del producto</p>
Modelo de sostenibilidad (referido a la propuesta de valor generada por el proyecto, los clientes/usuarios, las relaciones con estos clientes y usuarios, los canales de distribución, actividades, recursos y alianzas claves, las formas en que serán generados ingresos y los tipos de costos que se incurrirán)	El modelo de sostenibilidad se basa en la difusión del uso culinario de la chaura y su valorización a través de un mercadito local de carácter semanal que se ejecutará en un recinto ferial habilitado en Villarrica. Para esto una vivienda antigua ha sido entregada en comodato por la corporación mapuche Xeg-Xeg, donde será habilitado el recinto ferial (trafkintuwe). Este espacio permitirá las vinculaciones entre productores de huerta/recolectores, cocineros, procesadores y consumidores.



**Formulario marco lógico del proyecto:** Mejoramiento del acceso a mercados diferenciados para el ecotipo de murta chilota mediante desarrollo de productos de conservería artesanal

<p>Objetivo General (referido al impacto potencial: desarrollo económico y social de la pequeña agricultura, conservación de la biodiversidad, fortalecimiento de la identidad territorial, desarrollo de actividades económicas asociadas al territorio)</p>	<p>Mejorar el acceso a mercados diferenciados para el ecotipo de murta chilota, mediante desarrollo de productos de conservería artesanal</p>
<p>Objetivos Específicos (referido a las estrategias de valorización del patrimonio alimentario: rescate, protección o valorización)</p>	<p>1. Multiplicar el cultivo del ecotipo de murta de Chiloé seleccionadas por el vivero Terralluvia de Huillinco</p> <p>2. Desarrollar productos de conservería artesanal a partir de la murta</p> <p>3. Fomentar la comercialización de conservería artesanal de murta en el mercado local</p>
<p>Resultados Esperados (por cada objetivo estratégico: cantidad de especies, variedades, recetas, preparaciones o productos a rescatar, proteger o valorizar).</p>	<p>1.1. 2.200 plantas de murta implementadas en predios de socios de la cooperativa</p> <p>1.2. Protocolo de cultivo agroecológico y elaboración artesanal de la murta chilota acordado</p> <p>2.1. 5 líneas de conservería artesanal desarrolladas a partir de la murta chilota</p> <p>3.1. 5 línea de conservería artesanal de murta chilota comercializadas en el mercado local</p>
<p>Actividades (por cada resultado esperado)</p>	<p>1.1.1. Adquisición de plantas de murta del vivero Terralluvia de Huillinco</p> <p>1.1.2. Ejecución de talleres de diseño de protocolo cultivo agroecológico y elaboración artesanal de la murta chilota</p> <p>1.1.3. Transplante de plantas de vivero a predios de socios de la</p>

	<p>cooperativa</p> <p>1.1.4. Seguimiento técnico de cultivo de murta chilota</p> <p>2.1.1. Ejecución de taller de desarrollo de productos de conservería artesanal a partir de la murta chilota</p> <p>3.1.1. Evento de degustación de productos de conservería artesanal de murta chilota</p>
Métodos (para desarrollar las actividades y obtener los resultados esperados)	Los protocolos de cultivo y elaboración de la murta chilota harán uso de los lineamientos de Slow Food para alimentos baluarte. El transplante de murta se ejecutará a través de mingaco o trabajo comunitario, como modo de fortalecer la cooperación entre los asociados. El taller de desarrollo de productos de conservería empleará técnicas de elaboración artesanal, descartando el uso de preservantes y colorantes artificiales y valorizando el uso de la miel como endulzante.
Hitos (referidos a metas críticas que deben ser alcanzadas en cada actividad).	<p>1.1.1. Zonas de transplante debidamente cercadas por los participantes</p> <p>1.1.2. Criterios de calidad agroecológica y artesanal consensuados</p> <p>1.1.3. 1.200 m<sup>2</sup> de camellones de tierra preparados y sistema de riego por goteo implementado para transplante</p> <p>1.1.4. 90% de prendimiento exitoso de plantas</p> <p>2.1.1. 20 Mujeres y jóvenes de familias cooperadas participan de taller</p> <p>3.1.1. 10 familias exponen sus productos de conservería artesanal de murta</p>
Modelo de sostenibilidad (referido a la propuesta de valor generada por el proyecto, clientes/usuarios, relaciones con estos clientes y usuarios, los canales de distribución, actividades,	El proyecto permitirá la obtención de productos de conservería (jugos, mermeladas, compotas, dulces y confites) de murta chilota cultivada agroecológicamente y elaborada artesanalmente, contribuyendo a la sustentabilidad de esta actividad. Su comercialización se realizará mediante ferias costumbristas, en el vivero Terralluvia y mediante venta directa en restaurantes y complejos de cabañas de la comuna. Para esto la cooperativa de productores contratará los servicios de un gerente a cargo de esta





<p>recursos y alianzas claves, las formas en que serán generados ingresos y los tipos de costos que se incurrirán).</p>	<p>operación. Los clientes están conformados por turistas que visitan la isla durante el año. Esta acción se sustenta en una alianza estratégica con el vivero Terralluvia, ubicado en Huillinco, que durante 15 años ha venido seleccionando variedades locales de murta, resistentes a heladas y de mayor productividad, sobre la base de un manejo agroecológico. También se considera la alianza con Slow Food Chile en el diseño de los protocolos.</p>
---	--

### 3. Costos totales consolidados

#### 3.1. Estructura de financiamiento.

		Monto (\$)	%
FIA	Ejecutor		
	Asociado(s)		
	<b>Total FIA</b>		
Contraparte	Pecuniario		
	No Pecuniario		
	<b>Total Contraparte</b>		
<b>Total</b>			



3.2. Costos totales consolidados.



## II. Detalle administrativo (Completado por FIA)

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

<b>Costo total de la Iniciativa</b>		
<b>Aporte FIA</b>		
<b>Aporte Contraparte</b>	<b>Pecuniario</b>	
	<b>No Pecuniario</b>	
	<b>Total Contraparte</b>	

- Período de ejecución.

<b>Período ejecución</b>	
<b>Fecha inicio:</b>	10/11/2016
<b>Fecha término:</b>	09/10/2018
<b>Duración (meses)</b>	24

- Calendario de Desembolsos

Nº	Fecha	Requisito	Observación	Monto (\$)
1	22/12/2016	Firma de Contrato	Cancelado	
2	06/11/2017	Aprobación de Informes Técnico y Financiero N° 1 y 2		
3	05/05/2018	Aprobación de Informes Técnico y Financiero N° 3		
4	15/12/2018	Aprobación de Informes Técnico y Financiero Finales	*Hasta	
	Total			

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

- Calendario de entrega de informes

<b>Informes Técnicos</b>	
Informe Técnico de Avance 1:	24/03/2017
Informe Técnico de Avance 2	14/09/2017
Informe Técnico de Avance 3	16/03/2018

<b>Informes Financieros</b>	
Informe Financiero de Avance 1:	24/03/2017
Informe Financiero de Avance 2:	14/09/2017
Informe Financiero de Avance 3:	16/03/2018

<b>Informe Técnico Final:</b>	24/10/2018
<b>Informe Financiero Final:</b>	24/10/2018

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

*[Handwritten signatures]*