



## FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA CONVOCATORIA NACIONAL DE PROYECTOS 2012-2013

### PLAN OPERATIVO

Nombre iniciativa:	Elaboración y Envasado de Jugos Naturales con Frutos Silvestres Regionales de la XI Región Aysén
Ejecutor:	Yanett Carolina Jara Sanhueza
Código:	PYT-2013-0074
Fecha:	29-08-2013



## Tabla de contenidos

Tabla de contenidos .....	2
I. Plan de trabajo .....	3
1. Resumen del proyecto .....	3
2. Antecedentes de los postulantes .....	6
3. Configuración técnica del proyecto .....	9
4. Organización .....	29
5. Modelo de negocio (responder sólo para bienes privados) .....	34
6. Modelo de transferencia y sostenibilidad (responder sólo para bienes públicos) .....	36
7. Indicadores de impacto .....	38
8. Costos totales consolidados .....	38
II. Detalle administrativo (Completado por FIA).....	41
9. Anexos .....	43

## I. Plan de trabajo

### 1. Resumen del proyecto

#### 1.1. Nombre del proyecto

Elaboración y Envasado de Jugos Naturales con Frutos Silvestres Regionales de la XI Región Aysén.

#### 1.2. Subsector y rubro del proyecto y especie principal, si aplica.

Subsector	Elaboración de bebidas no alcohólicas.
Rubro	Industria Manufacturera
Especie (si aplica)	

#### 1.3. Identificación del ejecutor (completar Anexo 2).

Nombre completo o razón social	Yanett Carolina Jara Sanhueza
Giro	Elaboración de Alimentos
Rut	
Nombre completo representante legal	Carolina Jara Sanhueza
Firma representante legal	

#### 1.4. Identificación del o los asociados (completar Anexo3 para cada asociado).

Asociado 1	
Nombre completo o razón social	
Giro	
Rut	
Nombre completo representante	

Firma representante legal	
---------------------------	--

Asociado n	
Nombre completo o razón social	
Giro	
Rut	
Nombre completo representante	
Firma representante legal	

1.5. Período de ejecución

Fecha inicio	01 de septiembre 2013
Fecha término	31 de diciembre 2014
Duración (meses)	16 meses

1.6. Lugar en el que se llevará a cabo el proyecto

Región(es)	Aysén
Provincia(s)	Coyhaique
Comuna(s)	Coyhaique

1.7. La propuesta corresponde a un proyecto de innovación en (marcar con una X):

Producto <sup>1</sup>	X	Proceso <sup>2</sup>	
-----------------------	---	----------------------	--

<sup>1</sup> Si la innovación se centra en obtener un bien o servicio con características nuevas o significativamente mejoradas, es una innovación en producto.

<sup>2</sup> Si la innovación se focaliza en mejoras significativas en las etapas de desarrollo y producción del bien o servicio, es una innovación de proceso.

1.8. La propuesta corresponde a un proyecto de (marcar con una X):

Bien público <sup>3</sup>		Bien privado <sup>4</sup>	X
---------------------------	--	---------------------------	---

1.9. **Resumen ejecutivo del proyecto:** indicar el problema y/u oportunidad, la solución innovadora propuesta, los objetivos y los resultados esperados del proyecto de innovación.

La oportunidad de negocio es la producción, envasado, rotulado y venta de Jugos Naturales con frutos regionales de la XI Región, de cuatro frutos silvestres el Calafate, Mosqueta, Cauchao y Corinto para la producción de jugos para el consumo humano, promoviendo el desarrollo sustentable de los recursos forestales no madereros que posee la Región de Aysén. Los frutos silvestres se encuentran en cantidad y calidad para su procesamiento y posterior consumo para dar a conocer los sabores exóticos y exclusivos, generando un polo comercial único para la Región en lo que a Jugos de esta naturaleza respecta, utilizando de esta manera en forma eficiente y eficaz los recursos silvestres que posee nuestra Región los cuales se encuentran libres de químicos dado que están en forma silvestre y no comercial, siendo la únicos jugos con estas características, ya que, no existe en el mercado nacional jugos con estos frutos, el proyecto contempla la recolección de los frutos generando además con esto una fuente de empleo a los habitantes donde se encuentran los frutos y además el envasado y rotulado de cada uno de los productos con su propiedades, generando un producto de alta calidad, con sabores únicos

Objetivo general: Diseño, elaboración, envasado y etiquetado de un producto regional con materias primas de origen silvestre que permita obtener un jugo para consumo humano.

Objetivos específicos: 1-Definición del producto, 2-Obtención de las materias primas, 3-Elaboración de jugos y rotulado nutricional, 4- Posicionamiento en el mercado, 5-Difusión de los resultados

Resultados esperados con el proyecto:

- 1.1-Definición del tipo de producto a elaborar. Ej. jugo silvestre de Cauchao (fruto comestible de *Amomyrtus luma*).
- 2.2-Procesamiento de materias primas de frutos silvestres.
- 3.3-Obtener 1 jugo para cada una de las 4 materias primas silvestres propuestas.
- 4.4-Realizar campaña de marketing para posicionar los productos en la región y nacionalmente con etiquetado apropiado para este fin.
- 5.5-Difundir los resultados obtenidos.

<sup>3</sup> Se entiende por bienes públicos, aquellos que mejoran o aceleran el desarrollo empresarial, no presentan rivalidad en su consumo, discriminación en su uso y tienen una baja apropiabilidad.

<sup>4</sup> Se entiende por bienes y/o servicios privados, aquellos bienes que presentan rivalidad en su consumo, discriminación en su uso y tienen una alta apropiabilidad. Tienen un precio de mercado y quien no paga su precio, no puede consumirlos.

## 2. Antecedentes de los postulantes

2.1. Reseña del ejecutor: indicar **brevemente** la historia del ejecutor, cuál es su actividad y cómo éste se relaciona con el proyecto. Describir sus fortalezas en cuanto a la capacidad de gestionar y conducir proyectos de innovación.

La empresa es conformada el año 2009, con iniciación de actividades desde 25-06-2009. Se inicia las ventas en septiembre de 2012, con ventas acumuladas a la fecha en 715 UF, la empresa ha realizado inversiones en equipos industriales por \$ 10.000.000, la empresa está conformada por una sala de venta de Jugos Naturales con Frutos Regionales, la fruta base para los jugos, es la manzana, ciruela, cerezas, guinda, mosqueta, calafate, albaricoque, damasco y alcayota siendo todos de producción local, los cuales son adquiridos en las localidades aledañas a la ciudad de Coyhaique, teniendo contacto directo con las familias campesinas recolectoras de los frutos silvestres, de esta manera se obtienen frutos de primera calidad los que en su forma natural no son consumidos y/o apreciados, pero al ser presentados en Jugos y batidos son muy consumidos por la comunidad y especialmente turistas que visitan la Región, la empresa se ha destacado a nivel Regional por la calidad de los productos incentivando a los habitantes a consumir frutas utilizando el slogan Frutoterapia, consumiendo frutos que existen en toda nuestra región, siendo la única Juguería con estas características, además se entrega la información de los distintos beneficios de la Frutoterapia, unos de los principales problemas en la actualidad es la mala nutrición unido al bajo consumo de frutas y con este negocio se entrega la alternativa de consumir alimentos frescos y sanos a base de frutas frescas o congeladas, por tanto el ejecutor tiene la experiencia con su empresa.

2.2. Indique si el ejecutor ha obtenido cofinanciamientos de FIA u otras agencias del Estado (marque con una X).

SI	X	NO	
----	---	----	--

2.3. Si la respuesta anterior fue **SI**, entregar la siguiente información para un máximo de cinco adjudicaciones (inicie con la más reciente).

Cofinanciamiento 1	
Nombre agencia	SERCOTEC
Nombre proyecto	Elaboración de Jugos Naturales
Monto adjudicado (\$)	
Monto total (\$)	
Año adjudicación y código	2012
Fecha de término	Noviembre 2012
Principales Resultados	Presentación de los Jugos en Exposiciones. Venta de jugos para llevar en vasos desechables Venta de jugos de Zanahoria, Betarraga, preparados en el momento.



Fono	
e-mail	

2.5.2. Indicar **brevemente** la formación profesional del coordinador, experiencia laboral y competencias que justifican su rol de coordinador del proyecto.

Profesional Proactiva, capacidad de trabajo en equipo, visión innovadora, capacidad de Gestión Ingeniero Agrícola titulado de la Universidad Tecnológica de Chile INACAP-Valdivia, con 7 años de experiencia en Coordinación de proyectos, Diplomado en Gestión Ambiental por la Universidad Arturo Prat en 2008, Diplomado en Innovación para la Competitividad Regional por la Universidad Austral de Chile en 2009 y Diplomado en Gestión de la Producción Ovina y Bovina por la Universidad de Chile en agosto 2010.  
De 2006 a 2012, Coordinadora SIGES, Coordinadora del Sistema Integrado de Gestión ISO 9001-14001, Formulación de manuales, instructivos y Procedimientos, Coordinadora de proyectos de I+D, Encargada de calidad, medioambiente y capacitaciones, Supervisión de personal, Asesoría normativa medioambiental en la Formulación, seguimiento y aprobación de Declaraciones de Impacto Ambiental. Formulación, Seguimiento y aprobación de Estudio de Flora y Fauna Parque Ogana, Declaración de Impacto Ambiental con RCA Favorables.

### 3. Configuración técnica del proyecto

3.1. **Identificar y describir** claramente el **problema y/u oportunidad** que da origen al proyecto de innovación, así como la **relevancia** del problema y/u oportunidad identificado.

#### 3.1.1. Problema

En la Región de Aysén existe una gran diversidad y cantidad de frutos silvestres no explotados, que contienen nutrientes beneficiosos para la salud, existe literatura al respecto en cuanto a las propiedades medicinales que tienen estos frutos, en el caso del fruto de la Mosqueta tiene alto contenido de B- Caroteno, Vitamina C que es equivalente a 20 veces la que tiene el limón, así también como el Calafate y el Corinto contienen Vitamina C y antioxidantes, en el caso del Cauchao no existe estudio al respecto solo que es comestible, por lo cual el proyecto entregara como resultado Jugos Naturales envasados con Frutos Silvestres Regionales, un producto Innovador con las propiedades medicinales que van a ser respaldadas por los análisis de laboratorio, nutrientes que deben ser certificados para la obtención de un producto que cumpla con todos los requerimientos legales.

### 3.1.2. Oportunidad

La oportunidad de negocio está dada por la gran cantidad de frutos silvestres que no han sido explotados comercialmente, frutos de primera calidad, con los Jugos Naturales de frutos silvestres se va a tener un producto en el mercado Regional y Nacional que a ser característico de la zona, siendo un aporte directo para las familias campesinas que efectúan la recolección y venta de los frutos silvestres lo que implica ingresos para las familias por lo menos durante 5 meses del año, además un producto atractivo para el consumo de los turistas que visitan nuestra Región.

### 3.2. Describir la solución innovadora que se pretende desarrollar en el proyecto para abordar el problema y/u oportunidad identificado.

Se va a producir Jugos naturales envasados con Frutos Silvestres Regionales, colocando un producto en el mercado único con los frutos que se encuentran en la XI Región de Aysen, estos frutos están distribuidos en toda la Región por tanto se encuentran en cantidad y calidad, por lo cual al tener un producto con estas características en el mercado va a entregar una alternativa de jugos naturales asociado a las propiedades medicinales que estos frutos poseen, además va a ser un producto atractivo para el consumo de los turistas que visitan la Patagonia, lo cual al estar envasado podrá tener mayor duración sin perder las propiedades y ser trasladados para ser consumidos por los clientes en cualquier parte, por tanto la botella va a estar con imágenes que representen la Región de Aysen, rotulada con las fechas de elaboración, fecha de expiración, Informe nutricional, propiedades medicinales

3.3. **Estado del arte:** Indicar qué existe en Chile y en el extranjero relacionado con la solución innovadora propuesta, indicando las fuentes de información que lo respaldan

#### 3.3.1. En Chile

El fruto de la Rosa Mosqueta (*R. rubiginosa*) llamado escaramujo, es utilizado a nivel local y nacional en mermeladas caseras y concentrados para ser utilizados en licores, existen estudios realizados en la Universidad de Concepción en el cual se indica que el aceite de las semillas son utilizadas como cicatrizantes externos siendo utilizada en la industria de cosméticos, además este estudio entrega desde el punto de vista medicinal como resultado que el fruto tiene un alto contenido en vitamina C, también existe un Proyecto FONDEF D00I1041, "Estudio en Innovación Tecnológica y Comercial de Productos Forestales No Madereros (PFNM) en Chile" en que se indica sus usos entre ellos está la exportación principalmente a Alemania de la cascarilla o pulpa seca.

El Calafate, se utiliza como colorante en la industria textil, y además se encuentra la mermelada casera de calafate y los concentrados a nivel casero el que es utilizado en repostería.

El fruto del Corinto (*Ribes rubrum*) se producen mermeladas caseras a nivel local.

El fruto silvestre Cauchao (*Amomyrtus luma*) a nivel local y nacional no existe producción de jugos y/o otros derivados.

#### 3.3.2. En el extranjero

La Rosa mosqueta es una planta nativa de Europa, siendo un fruto consumido en Europa como concentrado para repostería

El Calafate, se utiliza como colorante en la industria textil.

Para el Corinto (*Ribes rubrum*) y Cauchao (*Amomyrtus luma*) en el extranjero no existe ningún producto con este Fruto.

En conclusión en el extranjero, no existen jugos con estos frutos en el mercado formal.

3.4. Indicar si existe alguna **restricción legal** (ambiental, sanitaria u otra) que pueda afectar el desarrollo y/o la implementación de la innovación y una propuesta de cómo abordarla.

3.4.1. Restricción legal

La única restricción desde el punto de vista de la regulación es la de la Autoridad Sanitaria, que exige que toda empresa que expendia o fabrique alimentos o elaboración de los mismos deba contar con la autorización respectiva. En ese contexto, la Srta. Carolina Jara Sanhueza, en el año 2012, el 06 de junio la Secretaría Regional Ministerial de Salud de la Región de Aysén, le otorga por medio de la Resolución Exenta N° 543 la autorización para el funcionamiento de Local de Elaboración de Alimentos, ubicado en

Coyhaique, región del Gral. Carlos Ibañez del Campo, cuyo fines son:

- Elaborar jugos o zumos de frutas u hortalizas.

Se concluye entonces que la empresa ejecutora cumple con toda la normativa y no posee restricción para la ejecución del presente proyecto.

3.4.2. Propuesta de cómo abordarla restricción legal (de existir)

No aplica

3.5. **Propiedad intelectual:** indicar si existen derechos de propiedad intelectual (patentes, modelo de utilidad, diseño industrial, marca registrada, denominación de origen e indicación geográfica, derecho de autor, secreto industrial y registro de variedades)**relacionados directamente** con el presente proyecto, que se hayan obtenido en Chile o en el extranjero (marque con una X).

SI	NO	X
----	----	---

3.5.1. Si la respuesta anterior es **SI**, indique cuáles.

Máximo 2.000 caracteres

3.5.2. Declaración de interés: indicar si existe interés por resguardar la propiedad intelectual de la innovación que se desarrolle en el marco del proyecto (marcar con una X).

SI		NO	X
----	--	----	---

3.5.3. En caso de existir interés especificar quién la protegerá. En caso de compartir el derecho de propiedad intelectual especificar los porcentajes de propiedad previstos.

Nombre institución	% de participación

3.5.4. Indicar si el ejecutor y/o los asociados cuentan con una política y reglamento de propiedad intelectual (marcar con una X).

SI		NO	X
----	--	----	---

3.6. Mercado directamente relacionado con la innovación propuesta (**responder sólo para bienes privados**)

3.6.1. Demanda: describir y dimensionarla demanda actual y/o potencial de los bienes y/o servicios generados en el proyecto o derivados del proceso de innovación de éste.

Existe una demanda actual por los jugos naturales con propiedades medicinales, existiendo además la necesidad de incentivar el consumo de alimentación saludable. Durante el inicio de la comercialización de Jugos naturales con frutos 100% regionales, produjo un gran impacto e interés en los consumidores. Con esto las ventas de los productos han ido en aumento, prueba de esto, se presentó el producto en Expo Patagonia, teniendo como resultado en 4 días, la visita de 2000 personas que degustaron los Jugos de Calafate, Corinto, y otros sabores de la XI Región Patagonia Chilena, como medio de verificación la empresa fue publicitada en los medios de prensa escrita y televisión local.

Con dicha incursión en el mercado Regional, en la actualidad se visualiza un gran polo comercial, logrando con este proyecto incorporar los Jugos 100% con frutos regionales de Corinto, Cauchao, Mosqueta y Calafate, envasados y rotulados con información nutricional y medicinal, quedando a disposición de los consumidores tanto nacionales como extranjeros que visitan nuestra Patagonia Chilena, de esta manera promoviendo los productos regionales.

3.6.2. Oferta: Describir y dimensionar la oferta actual y/o potencial de los bienes y/o servicios que **compiten** con los generados en el proyecto o con los derivados del proceso de innovación del proyecto.

Oferta:

En la actualidad se ofrece en sala de venta que está emplazada en el sector céntrico de la ciudad de Coyhaique los Jugos 100% naturales de calafate, manzana-limón, pera alcayota, ciruela, albaricoque, mosqueta, damasco con frutos congelados los que son preparados en el instante tanto para servir o para llevar, así mismo se hace la misma oferta de los frutos con leche, por tanto nace la necesidad de envasar y rotular con la información nutricional y medicinal del producto para tener Jugos 100% naturales con frutos regionales, atractivo e innovador para el consumidor regional, turista nacional y extranjero, dando a conocer la diversidad de frutos silvestres que posee nuestra Región, consiguiendo la identidad de los Jugos. Asimismo, en el mercado existe una variedad de sabores y marcas de jugos envasados en los retail, negocios, restaurantes, no existiendo a nivel regional hasta el momento competidores que produzcan jugos de esta naturaleza

### 3.7. Beneficiarios usuarios<sup>5</sup> (**responder sólo para bienes públicos**)

Identificar, cuantificar y describir a los **beneficiarios usuarios** del bien público a desarrollar y el valor que les genera el proyecto.

Máximo 2.500 caracteres

### 3.8. Objetivos del proyecto

#### 3.8.1. Objetivo general<sup>6</sup>

Diseño, elaboración, envasado y rotulado de un producto regional con materias primas de origen silvestre que permita obtener un jugo 100% natural para consumo humano

#### 3.8.2. Objetivos específicos<sup>7</sup>

Nº	Objetivos Especificos (OE)
1	Definición del producto
2	Procesamiento de las materias primas

<sup>5</sup> Los beneficiarios usuarios son aquellas empresas que hacen uso y se benefician del bien o servicio público ofrecido, contribuyendo a incrementar su competitividad y/o rentabilidad.

<sup>6</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.

<sup>7</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.

3	Elaboración de jugos y rotulado nutricional
4	Posicionamiento en el mercado
5	Difusión de los resultados

3.9. Resultados esperados indicadores: Indique los resultados esperados y sus indicadores para cada objetivo específico.

N° OE	N° RE	Resultado Esperado <sup>8</sup> (RE)	Indicador de Resultados (IR) <sup>9</sup>				
			Nombre del indicador <sup>10</sup>	Fórmula de cálculo <sup>11</sup>	Línea base del indicador <sup>12</sup> (situación actual)	Meta del indicador <sup>13</sup> (situación final)	Fecha cumplimiento meta <sup>14</sup>
1	1.1	Definición del tipo de producto a elaborar. Jugo silvestre de Cauchao, Mosqueta, Calafate, Corinto	Definición de producto	-	0	4 tipos de jugos definidos para elaborar. Uno para cada materia prima	15 de diciembre de 2013
2	2.2	Obtención de materias primas de frutos silvestres	Materias primas	Frutos silvestres adquiridos/Frutos silvestres Proyectoados	0	0,4 toneladas de frutos silvestres por cada materia prima propuesta.	15 de abril de 2014
3	3.3	Obtener 1 jugo para cada una de las 4 materias primas silvestres propuestas	Producto	Gramos de Fruta/por el total de Jugos elaborados	0	400 productos por cada fruto silvestre propuesto que cumpla con todas las evaluaciones nutricionales y organolépticas para la palatabilidad de los consumidores.	15 de septiembre de 2014

<sup>8</sup>Considerar que el conjunto de resultados esperados debe dar cuenta del logro del objetivo general del proyecto. Uno o más resultados pueden responder a un mismo objetivo específico.

<sup>9</sup>Los indicadores son una medida de control y demuestran que efectivamente se obtuvieron los resultados. Pueden ser tangibles o intangibles. Siempre deben ser: cuantificables, verificables, relevantes, concretos y asociados a un plazo.

<sup>10</sup>Indicar el nombre del indicador en forma sintética.

<sup>11</sup>Expresar el indicador con una fórmula matemática.

<sup>12</sup>Completar con el valor que tiene el indicador al inicio del proyecto.

<sup>13</sup>Completar con el valor del indicador, al cual se espera llegar en el proyecto.

<sup>14</sup>Indicar la fecha en la cual se alcanzará la meta del indicador de resultado.

N° OE	N° RE	Resultado Esperado <sup>8</sup> (RE)	Indicador de Resultados (IR) <sup>9</sup>				
			Nombre del indicador <sup>10</sup>	Fórmula de cálculo <sup>11</sup>	Línea base del indicador <sup>12</sup> (situación actual)	Meta del indicador <sup>13</sup> (situación final)	Fecha cumplimiento meta <sup>14</sup>
4	4.4	Campaña de marketing para posicionar los productos en la región y nacionalmente con etiquetado apropiado para este fin	Posicionamiento del producto en el mercado	-	0	Imagen corporativa del producto a vender	30 de diciembre 2014
5	5.5	Difundir los resultados obtenidos	Difusión de resultados	Encuesta de satisfacción de clientes	0	90% satisfacción	30 de diciembre

3.10. Indicar los hitos críticos para el proyecto.

Hitos críticos <sup>15</sup>	Resultado Esperado <sup>16</sup> (RE)	Fecha de cumplimiento (mes y año)
Obtención de Materias primas de primera calidad	Adquisición de 0,4 toneladas por cada fruto silvestres para ser procesadas.	15-04-2014
Análisis de Laboratorio de Etiquetado Nutricional (INTA)	Obtención de 400 jugos estables con características nutricionales satisfactorias en su cantidad y condición nutricional y organoléptica para cada materia prima propuesta.	15-09-2014
Presentación y venta de los jugos elaborados	Presentación y venta de 400 jugos embotellados y etiquetados por cada fruto.	15-09-2014
Posicionamiento en el mercado	Una Campaña Nacional y Regional	30-12-2014

3.11. Método: identificar y describir los procedimientos que se van a utilizar para alcanzar cada uno de los objetivos específicos del proyecto (máximo 8.000 caracteres para cada uno).

<b>Método objetivo 1:</b>
1.-Definición del producto: Etapa que va desde el 01 de septiembre de 2013 hasta el 15 de Diciembre de 2013. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acondicionamiento de Sala de proceso</li> <li>• Adquisición de Equipos.</li> <li>• Desarrollo de la idea, Diseño conceptual</li> <li>• Especificaciones Técnicas de Operación y Mantenición. Construcción y Desarrollo de las líneas productivas (fabricación).</li> <li>• Asesoría y/o apoyo técnico en el Desarrollo de las líneas de proceso y Operación de los diagramas de flujo.</li> </ul>
<b>Método objetivo 2:</b>

<sup>15</sup>Un hito representa haber conseguido un logro importante en el proyecto, 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>16</sup>Un hito puede estar asociado a uno o más resultados esperados y/o a resultados intermedios.

2.- Obtención de las materias primas: Se ejecutará de Diciembre de 2013 a 15 de abril de 2014.

- Ingeniería de Proceso: a) Diseño inicial diagramas de flujo Memorias de cálculo. b) Desarrollo de diagramas de flujo para cada producto. c) Planos y/o Esquemas a nivel layout y diagramas de proceso.
- Recolección de la materia prima en las localidades aledañas para ser acopiadas en sala de proceso.
- Recepción y selección de la materia prima, lavado y secado de los frutos disposición en mesones de trabajo para realizar pesaje, embolsado y sellado al vacío para disponer en congelador, para mantener los frutos en óptima calidad para su posterior proceso.
- Selección de los frutos a procesar, se procede a retirar del congelador la materia prima para comenzar con el proceso de elaboración de productos.

Método objetivo 3:

3.-Elaboración de jugos y rotulado nutricional. Análisis de laboratorio del producto desde abril hasta septiembre de 2014 y presentación de los productos en sala de venta, desde el 15 de septiembre a diciembre de 2014.

- Pruebas y ensayos de las líneas productivas: Ensayos de cada línea productiva.
- Controles organolépticos, in situ medición de parámetros de Ph, grados Brix y temperatura.
- Análisis Nutricional de laboratorio para llegar al envasado de los Jugos.
- Análisis de componentes saludables (Antioxidantes).
- Especificaciones Técnicas del proceso y Accesorios, conforme a exigencias de Normativa Vigente. Especificaciones Técnicas para elaboración, incluye etiquetado nutricional conforme a cotización de laboratorio especializado.
- Envasado y rotulado de cada uno de los productos terminados.
- Presentación de los productos

Método objetivo 4:

4.- Posicionamiento en el mercado. Este objetivo comprende desde el 30 de diciembre del 2014 hasta diciembre de 2014 periodo paralelo al proceso de elaboración de jugos y rotulado.

- Posicionamiento en el mercado
- Diseño de marca.
- Campaña de marketing para posicionar los productos en la región y nacionalmente (Radio, Televisión, Web, Diarios).
- Etiquetado por cada producto.

Método objetivo 5:

5.- Difusión de resultados: Etapa que va desde septiembre a diciembre de 2014, en la cual

- Presentación de los resultados en ExpoPyme, Ferias de Emprendimientos
- Difusión de los resultados en Diario, Televisión, Web y Diarios.

3.12. Indicar las actividades a llevar a cabo en el proyecto, asociándolas a los objetivos específicos y resultados esperados. Considerar también en este cuadro, las **actividades de difusión** de los resultados del proyecto.

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Actividades
1	1.1	Definición del tipo de producto a elaborar	Coordinación y administración del proyecto
			Búsqueda de proveedores especializados para equipos y partes del proceso de implementación de sala elaboración
			Construcción de infraestructura menor
			Asesoría para el desarrollo del diseño de la elaboración de los Jugos: Ingeniería Conceptual en Alimentos
			Desarrollo de la idea del tipo de jugo a elaborar
			Adquisición de equipos
			Capacitación de los equipos adquiridos
			Realizar memorias de cálculo. Especificaciones Técnicas de Operación y Mantenimiento. Construcción y Desarrollo de las líneas productivas (fabricación).
2	2.2	Procesamiento de materias primas de frutos silvestres	Coordinación y administración del proyecto
			Adquisición de materias primas para el proceso de elaboración
			Selección de materia prima
			Sellado y almacenamiento de materia prima
			Asesoría ingeniería de proceso, diseño de diagramas de flujo
			Memorias de cálculo- Desarrollo de diagramas de flujo para cada producto- Planos y/o Esquemas a nivel layout y diagramas de proceso
			Selección de los frutos a procesar, se procede a retirar del congelador la materia prima para comenzar con el proceso de elaboración de productos.
3.3	1 Producto certificado para cada una de las 4 materias primas silvestres	Coordinar y ejecutar cambios generales al diseño si proceden luego de las evaluaciones de etapa anterior	

3		propuestas	Especificaciones técnicas para fabricación y montaje incluyendo etiquetado nutricional.
			Pruebas y ensayos de líneas productivas
			Elaboración de los jugos por cada tipo de materias primas
			Análisis de Laboratorio Etiquetado Nutricional
			Análisis de Antioxidantes (INTA)
			Envasado de Jugos
			Etiquetado de Botellas
			Presentación del Producto en Sala de Venta
			4
Diseño de logo corporativo			
Definición del Envase			
Campaña de Marketing en la web, Dípticos, Insertos en revistas y diarios locales			
Campaña Nacional a través de Canal 4 en Enfoque informativo			
5	5.5	Difundir los resultados obtenidos	Difusión: Exposición en sala de ventas
			Exposición en Expo Patagonia de los productos obtenidos a la fecha de la misma.
			Difusión: Auspicio programa radio local
			Difusión: Insertos diario local
			Socialización de los productos a la comunidad
			Venta directa del producto

3.13. Carta Gantt: indicar la secuencia cronológica para el desarrollo de las actividades señaladas anteriormente(punto 3.12) de acuerdo a la siguiente tabla (elaborarla carta Gantt para cada año calendario):

N° OE	N° RE	Actividades	Año 2013						Año 2014											
			Trimestre						Trimestre											
			Jul-Sep			Oct-Dic			Ene-Mar			Abr-Jun			Jul-Sep			Oct-Dic		
1	1.1	Coordinación y administración del proyecto	-	-	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
		Búsqueda de proveedores especializados para equipos y partes del proceso de implementación de sala elaboración			X	X	X	X	X											
		Construcción de infraestructura menor			X	X	X													
		Asesoría para el desarrollo del diseño de la elaboración de los Jugos: Ingeniería Conceptual en Alimentos			X	X	X	X												
		Desarrollo de la idea del tipo de jugo a elaborar			X	X	X													

		Adquisición de equipos				X	X	X											
		Capacitación de los equipos adquiridos						X											
		Realizar memorias de cálculo, Construcción y Desarrollo de las líneas productivas (fabricación)					X	X											
2	2.2	Coordinación y administración del proyecto			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
		Adquisición de materias primas para el proceso de elaboración						X	X	X	X	X							
		Selección de materia prima						X	X	X	X	X							
		Sellado y almacenamiento de materia prima						X	X	X	X	X							
		Asesoría ingeniería de proceso, diseño de diagramas de flujo						X	X	X	X	X							
		Memorias de cálculo para cada producto en su diagrama de flujo						X	X	X	X	X							
		Planos y/o Esquemas a nivel layout y diagramas de proceso						X	X	X	X	X							
	3.3	Coordinar y ejecutar cambios generales al diseño si proceden luego de las evaluaciones de etapa anterior			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
		Especificaciones técnicas para fabricación y montaje incluyendo etiquetado nutricional.						X	X	X	X	X	X	X	X				
		Pruebas y ensayos de líneas productivas						X	X	X	X	X	X	X					

3		Elaboración de los jugos por cada tipo de materias primas						X	X	X	X	X	X	X	X				
		Análisis de Laboratorio Etiquetado Nutricional						X	X	X	X	X	X	X	X				
		Analisis de Antioxidantes						X	X	X	X	X	X	X	X				
		Envasado de Jugos						X	X	X	X	X	X	X	X				
		Etiquetado de Botellas						X	X	X	X	X	X	X	X				
		Presentación del Producto en Sala de Venta															X		
4		Diseño de Etiquetas						X	X	X	X	X	X	X	X				
		Diseño de logo corporativo						X	X										
		Definición del Envase						X	X										
	4.4	Campaña de Marketing en la web, Dípticos, Insertos en revistas y diarios locales						X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
		Campaña Nacional a través de Canal 4 en Enfoque informativo								X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
5.5		Difusión: Exposición en sala de ventas													X	X	X	X	
		Exposición en Expo Patagonia de los productos obtenidos a la fecha de la misma.																X	
		Difusión: Auspicio programa radio local						X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	

5	Difusión: Insertos diario local							X						X				X			X
	Socialización de los productos a la comunidad							X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Venta directa del producto																	X	X	X	X

3.14. Actividades de difusión programadas

Fecha	Lugar	Tipo de Actividad	N° participantes	Perfil de los participantes	Medio de Invitación
Enero de 2014 A Diciembre de 2014	XI Región	Difusión en Radio local		Comunidad Regional y Turistas	Audio de la actividad
Enero de 2014 A Diciembre de 2014	XI Región	Difusión en Revista Local destinada a turistas		Comunidad Regional y Turistas	Revista
Enero de 2014 a Diciembre de 2014	XI,X,XV,IX,VIII y Metropolitana	Transmisión online vía página web <a href="http://www.roccotv.cl">www.roccotv.cl</a> , con su señal por cable vía VTR en canal 4 y por la señal TELSUR y GTD MANQUEHUE vía canal 41 con presencia en las localidades de Puerto Aysén, Puerto Cisnes y Villa Amengual, además de la Capital regional Coyhaique, de la misma forma, con presencia en las regiones de Los Ríos, Los Lagos, Araucanía, Bio Bio, y Metropolitana.		Comunidad Regional y Turistas	Registro Audiovisual
Dic de 2013 - May-Sep-Dic de 2014	XI Región	Insertos en diarios locales		Comunidad Regional	Diario
Septiembre de 2014		Presentación de productos sala de ventas con apoyo de Dípticos		Comunidad Regional	Dípticos y registro fotográfico
Septiembre 2014		Presentación de Proyecto en Expopyme		Comunidad Regional	registro fotográfico

3.15. Indicar las **fortalezas y debilidades** de su proyecto en términos técnicos, de recursos humanos, organizacionales y de mercado.

#### 3.15.1. Fortalezas

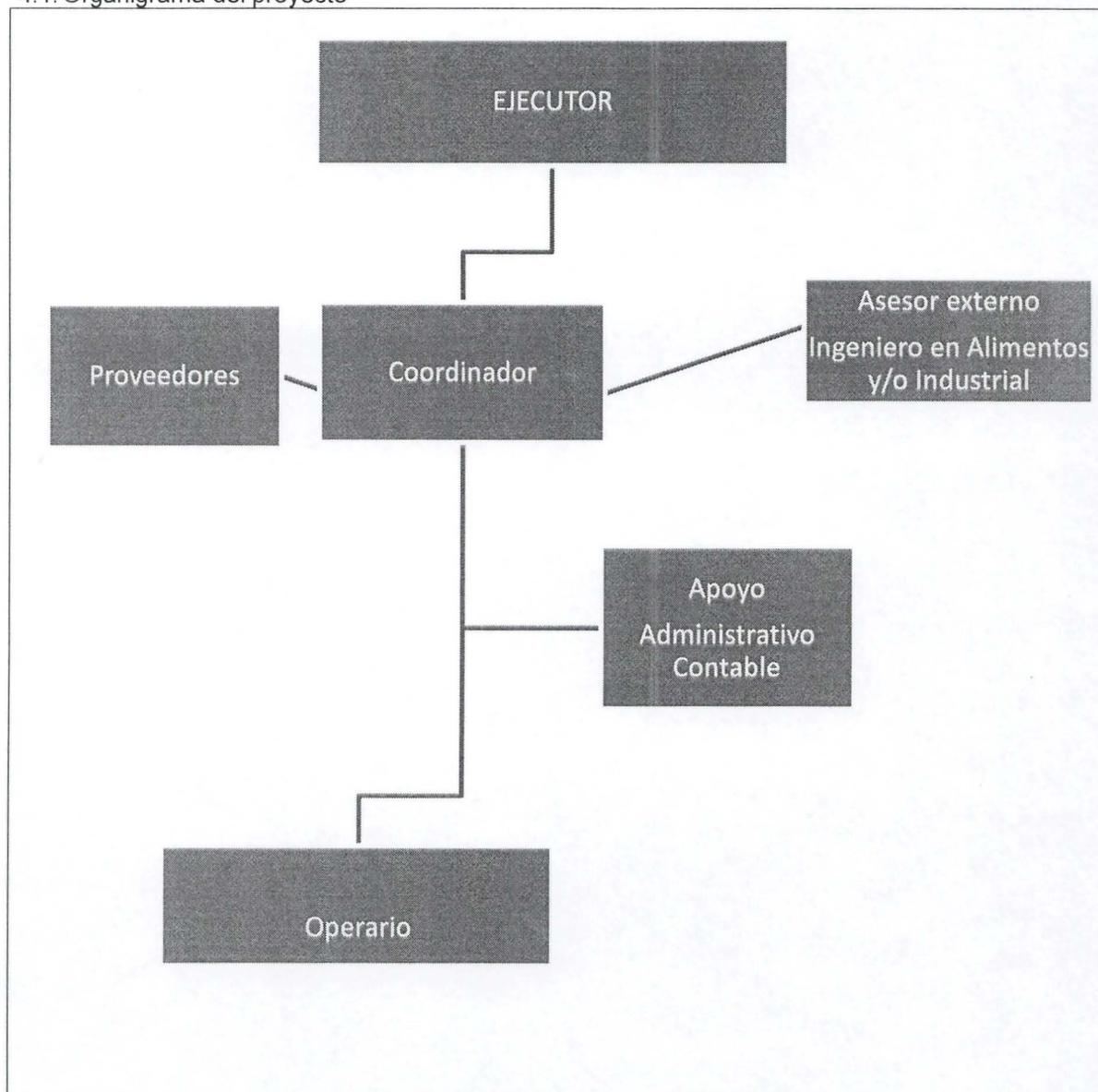
- 1- El ejecutor es procedente de la Región, conoce los sectores teniendo identificado donde extraer la materia prima; en conjunto con ello tiene los proveedores que la surten de los frutos silvestres.,
- 2- La sala de venta y casa matriz se encuentra emplazada en la misma Región de Aysén, específicamente en la ciudad de Coyhaique.
- 3- Posee redes con otras empresas de la Región como; turismo rural, lodge, hostales y hoteles que le sirve para publicitar el producto.
- 4- Posee los conocimientos y maquinaria que hacen posible producir un producto de calidad.
- 5- El producto es único en la Región

#### 3.15.2. Debilidades

- 1- La necesidad de mayor capital.
- 2- No conocer las propiedades del producto en detalle, tanto organolépticas que puedan incidir en la pérdida de ellas por su almacenamiento.

## 4. Organización

### 4.1. Organigrama del proyecto



4.2. Describir claramente la función de los participantes en la ejecución del proyecto

Nombre entidad	Función en la ejecución del proyecto
Ejecutor	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coordinar las actividades del proyecto.</li> <li>2. Apoyo en el proceso de elaboración de los productos</li> <li>3. Estar presente de apoyo en el proceso de elaboración del producto.</li> <li>4. Supervisión y control del proyecto.</li> <li>5. Gestionar compra de materia prima con los proveedores.</li> <li>6. Realización de evaluaciones ex-dure y ex-post del proyecto.</li> <li>7. Formulación de informes de avance sobre actividades del proyecto.</li> </ol>
Asociado 1	
Asociado 2	
Asociado n...	

4.3. Describir las responsabilidades del equipo técnico<sup>17</sup> en la ejecución del proyecto, utilizar el siguiente cuadro como referencia para definir los cargos. Además, completar los Anexos 4 y 5.

1	Coordinador del proyecto	5	Administrativo		
2	Asesor	6	Profesional de apoyo		
3	Investigador técnico	7	Otro	Especificar	Operario
4	Técnico de apoyo	8	Otro	Especificar	

Nº Cargo	Nombre integrante equipo técnico	Formación/Profesión	Empleador	Describir claramente la función en el proyecto	Nº de los resultados sobre los que tiene responsabilidad	Firma integrante equipo técnico
1	Yanett Carolina Jara Sanhueza	Ingeniero Agrícola	Independiente	Coordinar las actividades del proyecto. Estar presente de apoyo en el proceso de elaboración del producto. Supervisión y control del proyecto. Gestionar compra de materia prima con los proveedores. Realización de evaluaciones ex-dure y ex-post del proyecto. Formulación de informes de avance sobre actividades del proyecto.	1.1 2.2 3.3 4.4 5.5	

<sup>17</sup>Equipo Técnico: Todo el recurso humano definido como parte del equipo de trabajo del proyecto. No incluye RRHH de servicios de terceros.

2	Susana Fuentes Silva	Ingeniero Alimento	en Independiente	<p>1-Ingeniería Conceptual: Información general, Desarrollo de la idea, Especificaciones generales, Diseño conceptual.</p> <p>2-Diseño inicial diagramas de flujo, Memorias de cálculo: Desarrollo de diagramas de flujo para cada producto. Planos y/o Esquemas a nivel layout y diagramas de proceso. Especificaciones Técnicas del Proceso y Accesorios, conforme a exigencias de Normativa Vigente. Especificaciones Técnicas para fabricación y montaje, incluye etiquetado nutricional conforme a cotización de laboratorio especializado. Especificaciones Técnicas de Operación y 3.Mantenimiento. Construcción y Desarrollo de las líneas productivas (fabricación). 4.- Pruebas y Ensayos de las líneas productivas. 5.- Validación de las líneas productivas y formalización de las mismas. 6.-Informe final</p>	<p>1.1 2.2 3.3 4.4</p>	
---	-------------------------	--------------------	------------------	---	------------------------------------	--

5	Marcelo Guzmán Ayala	Contador	Independiente	Implementar sistema de contabilidad Implementar sistema de inventario Control de existencias Facturación y registros en libros contables Trámites administrativos	1.1	
7	Cristina Vargas	Operaria calificada	independiente	Recepción y clasificación de materia prima Sellado y almacenamiento de frutos Apoyo en el proceso de elaboración de los jugos. Apoyo en el envasado y sellado de los jugos. Apoyo en etiquetado	2.2 3.3	

**5. Modelo de negocio (responder sólo para bienes privados)**

- 5.1. Elaborar el modelo de negocio que permita insertar en el mercado (punto 3.6), los bienes y/o servicios generados en el proyecto. En caso de innovaciones en proceso, refiérase al bien y/o servicio que es derivado de ese proceso.

Para elaborar el modelo de negocio, responda las siguientes preguntas:

¿Quiénes son los clientes?
El mercado objetivo está orientado a la comunidad local, turistas nacionales y extranjeros con la entrega de una alternativa de consumir productos sanos, fresco y naturales a toda hora, al efectuar la venta directa en sala de venta se entrega la información de los distintos beneficios de la Frutoterapia.
¿Cuál es la propuesta de valor?
La propuesta de valor está dada por la calidad de los frutos silvestres los que van a ser presentados en Jugos 100% naturales destacando sus propiedades medicinales y nutricionales los que van en directo beneficio para la salud de los consumidores, se incluye en esta oferta la variedad de frutos silvestres a ofrecer, teniendo una gama de productos con frutos silvestres regionales de la Patagonia Chilena, ya que, todos los frutos van a ser adquiridos y procesados en la Región de Aysen, por tanto se va a presentar un producto atractivo e innovador para el consumo del mercado meta.
¿Cuáles son los canales de distribución?(máximo 600 caracteres)
Los canales de distribución de los productos terminados será a través de la sala de venta en la ciudad de Coyhaique, la cual tiene una ubicación céntrica estratégica, ubicada a una cuadra de la Plaza principal de la ciudad, presentando los productos a los consumidores finales, la Sala de venta está orientada solo a la venta de productos saludables regionales, los productos están dirigidos a los turistas que visitan la Región y al mercado Regional, con la finalidad de llegar a lodge, restaurantes y hoteles.
¿Cómo será la relación con los clientes?(máximo 1.000 caracteres)
La relación con los clientes actual y futura será través de los servicios públicos y privados orientados a la conexión directa con los turistas en promocionar la Patagonia, como Sernatur, turismo rural, además de lodge, restaurantes, hoteles y la venta directa de los jugos a los clientes actuales y potenciales.
¿Cómo se generarán los ingresos?

Los ingresos serán generados por la venta de los Jugos naturales con frutos regionales embotellados en formato individual de 250 cc, estimando como venta en temporada alta 500 jugos embotellados de cada fruto, entregando como resultado la venta de 2000 botellas mensuales desde agosto a abril y desde mayo a julio 1000 jugos embotellados mensuales.

¿Quiénes serán los proveedores?

Los proveedores de la materia prima son familias campesinas recolectoras de los frutos silvestres, de esta manera se obtienen frutos de primera calidad los que en su forma natural no son consumidos y/o apreciados, los proveedores se encuentran ubicados en la comuna de Ibáñez, existiendo la cantidad de fruto a requerir en cantidad y calidad, aproximadamente 10 toneladas por cada fruto silvestre y esto solo en esta comuna, tomando en cuenta que la Región tiene 9 comunas en total ; Villa O'Higgins, Tortel, Cochrane, Chile Chico, Ibáñez, Coyhaique, Aysén, Cisnes, Lago Verde, y en cada comuna existen en cantidad los frutos silvestres, por tanto en caso de requerir mayor volumen de producción quedan las comunas restantes para adquirir los frutos, por lo tanto la producción de jugos es sostenible a corto mediano y largo plazo.

¿Cómo se generarán los costos del negocio?

Los costos estarán dados por la adquisición de la materia prima, costo por Kilo de fruta seleccionada que fluctúa \$1.000 y \$1500, este valor es el pagado la temporada pasada, por tanto queda como antecedente la compra de Frutos silvestres en la temporada 2012-2013 aproximadamente de 3 toneladas de frutos.

La proyección de producción anual requiere de 4.2 toneladas anuales por cada fruto para mantener una producción anual de 21.000 jugos envasados en total, lo que equivale a 800 grs. de fruto procesado para obtener un jugo de 250 cc.

Además se deben incluir los insumos (envases, etiquetas, guantes, mascarillas), servicios de terceros en muestras de laboratorio, 2 operarias capacitadas, arriendo de sala de venta y mantención de los costos fijos de la sala de proceso.

**6. Modelo de transferencia y sostenibilidad (responder sólo para bienes públicos)**

6.1. Elaborar el modelo de transferencia del bien público, que permita que éste llegue efectivamente a los beneficiarios usuarios identificados en el punto 3.7.

Para elaborar el modelo de transferencia, responda las siguientes preguntas:

¿Quiénes son los beneficiarios usuarios?(máximo 600 caracteres)
¿Quiénes realizarán la transferencia?(máximo 600 caracteres)
¿Qué herramientas y métodos se utilizarán para realizar la transferencia?(máximo 1.000 caracteres)
¿Cómo evaluará la efectividad de la transferencia?(máximo 1.000 caracteres)

--

¿Con qué mecanismos se financiará el costo de mantención del bien/servicio público una vez finalizado el proyecto?(máximo 2.000 caracteres)

--

## 7. Indicadores de impacto

7.1. Seleccionar el o los indicadores de impacto que apliquen al proyecto y completar el siguiente cuadro:

Selección de indicador <sup>18</sup>	Indicador	Descripción del indicador <sup>19</sup>	Fórmula de indicador	Línea base del indicador <sup>20</sup>	Meta del indicador al término del proyecto <sup>21</sup>	Meta del indicador a los 3 años de finalizado el proyecto <sup>22</sup>
X	Ventas	Formulario 29	\$/año	3.000.000	15.000.000	30.000.000
	Costos		\$/unidad			
X	Empleo	N° Cotizaciones	Jornadas hombre/año	1	2	4
	Otro (especificar)		Especificar			

## 8. Costos totales consolidados

8.1. Estructura de financiamiento.

Aportes		Monto (\$)	%
FIA			
CONTRAPARTE	Pecuniario		
	No pecuniario		
	Total Contraparte		
<b>TOTAL (FIA + CONTRAPARTE)</b>			

<sup>18</sup> Marque con una X, el o los indicadores a medir en el proyecto.

<sup>19</sup> Señale para el indicador seleccionado, lo que específicamente se medirá en el proyecto.

<sup>20</sup> Completar con el valor que tiene el indicador al inicio del proyecto.

<sup>21</sup> Completar con el valor del indicador, al cual se espera llegar, al final del proyecto.

<sup>22</sup> Completar con el valor del indicador, al cual se espera llegar, al cabo de 3 años de finalizado el proyecto.

8.2. Costos totales consolidados.

---

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

## 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>	01 de septiembre 2013
<b>Fecha término:</b>	31 de diciembre 2014
<b>Duración (meses)</b>	16 meses

- Calendario de Desembolsos

Nº	Fecha	Requisito	Observación	Monto (\$)
1		Firma contrato		
2	18/02/2014	Aprobación Informes Técnico y Financiero N°1		
3	19/06/2014	Aprobación Informes Técnico y Financiero N°2		
4	31/03/2015	Aprobación Informes Técnico y Financiero N°3 más Técnico y Financiero Finales	hasta	
	Total			

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

- Calendario de entrega de informes

Informes Técnicos	
Informe Técnico de Avance 1:	13/12/2013
Informe Técnico de Avance 2:	14/04/2014
Informe Técnico de Avance 3:	12/09/2014

<b>Informes Financieros</b>	
Informe Financiero de Avance 1:	13/12/2013
Informe Financiero de Avance 2:	14/04/2014
Informe Financiero de Avance 3:	12/09/2014

<b>Informes de Síntesis</b>	
Síntesis de Avance N°1:	07/10/2013
Síntesis de Avance N°2:	06/01/2014
Síntesis de Avance N°3:	07/04/2014
Síntesis de Avance N°4:	07/07/2014
Síntesis de Avance N°5:	06/10/2014
Síntesis de Avance N°6:	07/01/2015

<b>Informe Técnico Final:</b>	19/01/2015
<b>Informe Financiero Final:</b>	19/01/2015

- Las síntesis de avances consisten en un Informe de 2 a 3 páginas máximo, y deberán ser enviados por correo electrónico al Ejecutivo de Innovación Agraria respectivo. Este informe será enviado al GORE y debe contener un resumen ejecutivo, actividades realizadas, resultados parciales alcanzados. No estarán vinculados a pagos de aportes.
- Además, se deberá declarar en el Sistema de Declaración de Gastos en Línea los gastos correspondientes a cada mes, a más tardar al tercer día hábil del mes siguiente.

---

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

## 9. Anexos

### Anexo 1. Cuantificación e identificación de beneficiarios directos<sup>23</sup> de la iniciativa

Género	Masculino		Femenino		Subtotal
	Pueblo Originario	Sin Clasificar	Pueblo Originario	Sin Clasificar	
Productor micro-pequeño					
Productor mediano-grande					
Subtotal					
Total					

### Anexo 2. Ficha identificación del postulante ejecutor

Nombre	Yanett Carolina Jara Sanhueza	
Giro / Actividad	Elaboración de Alimentos (jugos y pulpas)	
RUT		
Tipo de organización	Empresas	----
	Personas naturales	Yanett Carolina Jara Sanhueza
	Universidades	----
	Otras (especificar)	----
Ventas en el mercado nacional, año 2010 (UF)		
Exportaciones, año 2010 (US\$)		
Número total de trabajadores		
Usuario INDAP (sí / no)		
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región)		
Teléfono fijo		
Fax		
Teléfono celular		
Email		
Dirección Web		

<sup>23</sup>Se entiende por beneficiarios directos quienes reciben los recursos del proyecto y/o se apropian de los resultados de este. Estos pueden ser empresas del sector agroalimentario y forestal u otros.

Nombre completo del representante legal	Yanett Carolina Jara Sanhueza
RUT del representante legal	
Cargo o actividad que desarrolla el representante legal en la organización postulante	Dueña de la empresa
Firma del representante legal	

**Anexo 3.** Ficha identificación de los asociados. Esta ficha debe ser llenada para cada uno de los asociados al proyecto.

Nombre completo o razón social		
Giro / Actividad		
RUT		
Tipo de organización	Empresas	
	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		
RUT del representante legal		

Cargo o actividad que desarrolla el representante legal en la organización postulante	
Firma representante legal	

**Anexo 4.** 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	Yanett Carolina Jara Sanhueza
RUT	
Profesión	Ingeniero Agrícola
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	Elaboración de Jugos con Frutos Regionales San Francisco
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	
Teléfono fijo	
Fax	
Teléfono celular	
Email	
Firma	

**Anexo 5.** Currículum Vitae (CV) de los integrantes del Equipo Técnico

Presentar un currículum breve, de **no más de 3 hojas**, de cada profesional integrante del equipo técnico (punto 4.3), exceptuando los N° Cargo 4, 5 y 6. La información contenida en cada currículum deberá poner énfasis en los temas relacionados al proyecto y/o a las responsabilidades que tendrá en la ejecución del mismo. De preferencia el CV deberá rescatar la experiencia profesional de los últimos 10 años.

## CURRICULUM VITAE COORDINADOR

**.- Antecedentes Personales.**

Nombre : Yanett Carolina Jara Sanhueza

**II.- Antecedentes Académicos.**

Periodo (2000-2005) Instituto Inacap- Valdivia : Ingeniería Agrícola Mención Ganadería.

Noviembre de 2006-Valdivia. : Se titula de Ingeniero Agrícola.

Agosto de 2008 Universidad Arturo Prat : Diplomado en Gestión Medioambiental

Junio de 2009 Universidad Austral de Chile : Diplomado en Competitividad Regional

Octubre 2009-2010 Universidad de Chile : Diplomado en Gestión de Producción  
Ovina y Bovina Regional

Septiembre 2010 FIA : Certificado Formulación de Proyectos

Oct 2010-Marzo 2011 Universidad Católica : Diplomado en Sistemas de Información

Geográfica SIG

### **III.- Antecedentes Laborales.**

Periodo Noviembre 1999 a Marzo del 2000	: Administración de predio agrícola Talca.  Coordinación y asesoría en programa BPA
Periodo Abril 2006 a Julio del 2006	: Practica Profesional, Asistente de Gestión de Calidad de Normas ISO 9001 Formulación de procedimiento e Instructivos exportación en Comercial Mañihuales Limitada. Revisión de normativa legal medioambiental.
Periodo Agosto 2006 a Septiembre 2006	: Formulación de proyecto "Cydia Pomonella en el manzano" para Funda.
Periodo Octubre 2006	: Formulación de proyecto de innovación para Capital Semilla -Sercotec
Periodo Noviembre 2006 a 2010	: Coordinadora SIGES Medioambiental en Piscicultura Garo S.A, Encargada de Monitoreo de Riles, Coordinadora del Sistema Integrado de Gestión ISO 9001-14001, Formulación de manuales, instructivos y Procedimientos, Coordinadora de proyectos de I+D, Supervisión de personal. Legislación Medioambiental de Derechos de Agua.
Periodo de marzo a Agosto de 2009 de la Universidad Austral	: Docencia Clases de Medioambiente en CFT
Periodo Marzo 2010 a Marzo 2011	: Encargada de Formulación Declaración de Impacto Ambiental Construcción Proyecto Parque Ogana (Medialuna, Centro de eventos, Patio de juras. Asesoría Legal Medioambiental.

Periodo Abril de 2010	:	Formulación Informe Flora y Fauna Predio Parque Ogana
Periodo de Mayo 2011 a la fecha	:	Asesoría Ambiental en la Formulación Declaración de Impacto Ambiental Construcción Faenadora INPROSA SpA. Asesoría Legal Medioambiental
Periodo de Agosto 2011 a la fecha	:	Subdivisión de Predios Agrícolas presentados ante el Servicio Agrícola y Ganadero de Coyhaique
Periodo de marzo 2012 a la fecha	:	Perito Medioambiental
Periodo de Abril 2009 a la fecha	:	Elaboración de jugos y pulpas con frutos Regionales

#### **IV.- Conocimientos Computacionales.**

- ☞ Sistemas de información Geográfica.( GPS, Quantum GIS)

#### **V.- Otros Antecedentes.**

- ☞ Auditor interno en normas de calidad ISO 9001-2000 (28/11/2006-28/12/2006)
- ☞ Talleres de trabajo en equipo (31/01/2007-01/02/2007)
- ☞ Capacitación en aspectos legales medioambientales
- ☞ Curso de Riego