



CÓDIGO
(uso interno)

FORMULARIO DE POSTULACIÓN

CONVOCATORIA NACIONAL 2018

MI RAÍZ

NOVIEMBRE 2018

SECCIÓN I: ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA	
1.1. NOMBRE DE LA PROPUESTA	
Quinoa con huesillo: para Chile y el mundo	
1.2. SECTOR Y SUBSECTOR EN QUÉ SE ENMARCA LA PROPUESTA	
Ver identificación sector y subsector en Anexo 3.	
Sector	Alimento
Subsector	Alimento funcional
1.3. LUGAR DE EJECUCIÓN ¿Dónde se llevará a cabo el proyecto? (Indique)	
Región(es)	Maule
Provincia(s)	Talca
Comuna(s)	San Clemente
1.4. PERIODO DE EJECUCIÓN ¿Cuándo se llevarán a cabo las actividades? (Indique)	
Fecha de inicio	31-12-2018
Fecha de termino ¹	27-12-2019
Duración en meses	12

¹ Corresponde al último día hábil del último mes del periodo de ejecución.

SECCIÓN II: ANTECEDENTES GENERALES DEL POSTULANTE Y COMPROMISO DE EJECUCIÓN

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

2.1. IDENTIFICACIÓN DEL POSTULANTE

Nombre completo	Alex Toledo Araya			
RUT				
Fecha de nacimiento				
Nacionalidad	Chilena			
e-mail				
Teléfono de contacto				
Dirección de contacto para envío de documentación	Calle y número			
	Comuna	San Clemente		
	Ciudad	Talca		
	Región	Maule		
Género (Marque con una X)	Femenino		Masculino	x
¿Pertenece a alguna etnia?	SI (Indique cual)	Mapuche	NO	
Nivel de estudios completos realizados (Marque con una X)	Educación secundaria	Técnico-Profesional		x
		Científico-Humanista		
	Educación superior (pregrado)	Centro de Formación Técnico		
		Instituto Profesional		
		Universidad		X
	Educación superior (postgrado)	Magister		
		Doctorado		

Si es estudiante de educación superior, indique:	Nombre de la carrera que cursa		
	Año que cursa		
	Nombre de la institución donde estudia		
Si ya está egresado, indique:	Carrera técnica o profesión	Ing. Agronomo	
	Lugar actual de trabajo	Domicilio particular	
¿Actualmente es parte del equipo técnico de alguna iniciativa en ejecución con apoyo de FIA? (Marque con una X)		SI	
		NO	X
Si la respuesta al punto anterior es SI, por favor indique el código FIA de la iniciativa.			
Reseña del postulante (Describa brevemente quién es usted, a qué se dedica y cuáles son sus intereses profesionales)			
<i>Soy un joven con ascendencia indígena, criado en la urbe, sin embargo, por la cosmovisión y el sentir personal, mi camino siempre tomo rumbo al trabajo con la naturaleza, la tierra, la mapu, lo cual me llevo a buscar nuevos caminos fuera de la ciudad, optando por comenzar estudios en un liceo agropecuario de un sector rural, lo que posteriormente abrió camino a ingresar a una carrera universitaria enfocada en los temas agrícolas actuales, adquiriendo nuevos conocimientos del rubro agrícola y apegándose cada vez más al mundo rural, la tranquilidad del campo, y reviviendo el sentir ancestral. Actualmente me dedico al trabajo en el campo, cultivando y comercializando hortalizas frescas y quinoa, los cuales son producidos agroecológicamente en el sector Punta de diamant en San Clemente, además, tengo crianza de porcinos y aves que me ayudan a generar ingresos extras, esto ha ayudado a crear lazos con distintos campesinos del sector, adquiriendo nuevos aprendizajes y ayudando en distintos aspectos técnicos o teóricos que aquejan al campesinado actualmente. Mis intereses profesionales son, formar una cooperativa en el sector, la cual nos ayude y potencie como pequeños productores, creando nuevos alimentos saludables para ofertar el mercado, aumentando nuestros ingresos y ofreciendo nuevos productos alimenticios que ayuden a las personas que prefieren productos saludables.</i>			

2.2. COMPROMISO DEL POSTULANTE <i>El postulante manifiesta su compromiso con la ejecución de la propuesta y a entregar aportes comprometidos en las condiciones establecidas en este documento.</i>		
Aporte total (\$)		
Aporte pecuniario (\$)		
Aporte no pecuniario (\$)		
Firma Nombre del postulante RUT		
SECCIÓN III: ANTECEDENTES GENERALES DEL O LOS ASOCIADO(S) Y COMPROMISO DE EJECUCIÓN <i>Complete cada una de las siguientes secciones con información relacionada al o los asociados.</i>		
3.1. ASOCIADO <i>Complete el siguiente cuadro por cada uno de los asociados de la propuesta y adjuntar CV.</i>		
Nombre completo / Razón social	1-Junta de vecino N°9 Punta de Diamante. 2-Yohan Pino Valenzuela	
Actividad / Giro	1-Organización comunitaria 2-Independiente	
RUT		
e-mail		
Teléfono de contacto		
Dirección de contacto para envío de	Calle y número	

documentación	Comuna	San Clemente		
	Ciudad	Talca		
	Región	Maule		
¿Actualmente es parte del equipo técnico de alguna iniciativa en ejecución con apoyo de FIA?		SI		
		NO	X	
Si la respuesta al punto anterior es SI, por favor indique el código FIA de la iniciativa.				
3.2. REPRESENTANTE LEGAL DEL ASOCIADO				
<i>Si el asociado corresponde a una persona jurídica, complete el siguiente cuadro.</i>				
Nombre completo		Patricia del Carmen Andrades salas		
Cargo que ocupa el representante legal en la entidad		Presidenta		
RUT				
Nacionalidad		Chilena		
Género	Femenino	X	Masculino	
Etnia	SI (Indique cual)		NO	
Dirección de contacto				
Teléfono de contacto				
e-mail				
Profesión		No posee		
Realice una breve reseña del asociado (<i>Indicar brevemente la historia del asociado, sus actividades y cuál es su vinculación con la propuesta</i>)				

Sr. Patricia es presidenta por segundo periodo consecutivo de la localidad Punta de diamante, oriunda de la localidad, y comprometida con la comunidad y las actividades que en ella se realicen. Se dedica al trabajo en el campo, como empleada de un huerto de arándanos, efectuando trabajos durante todo el año. La vinculación se basa en su cargo que tiene en la junta de vecino, la cual puede gestionar todo lo requerido para iniciar la planificación de talleres que fomenten la vida saludable, dando acceso al local de la junta de vecino para ejecutar charlas y relatorías sobre la vida saludable (nutricionista), huertos ecológicos (Agrónomo). A demás, de proporcionar un espacio físico donde se implementaran huertas hortícolas y de frutales menores, los que pretende fomentar el consumo de alimentos sanos a los habitantes de la localidad.

3.3. COMPROMISO DEL ASOCIADO

El asociado manifiesta su compromiso con la ejecución de la propuesta y a entregar aportes comprometidos en las condiciones establecidas en este documento.

Aporte total (\$)	
Aporte pecuniario (\$)	
Aporte no pecuniario (\$)	

Firma
Nombre y RUT

SECCIÓN IV: CONFIGURACIÓN TÉCNICA DE LA PROPUESTA

4.1. RESUMEN DE LA IDEA DE PROYECTO

Describe brevemente en qué consiste su idea de proyecto y qué busca con él.

La idea principal del proyecto es elaborar y producir un alimento funcional con tradición chilena, que tenga efectos beneficiosos sobre la salud de las personas, donde se utilizaran ingredientes con alto nivel nutritivo, utilizando: quínoa, huesillo y miel, formulando “Quinoa con huesillo endulzado con miel” un producto que se adaptara a los requerimientos nutricionales de cada persona según género y edad, y que además, cumplirá con los requisitos legales del mercado. Este nuevo producto ofertado busca fomentar el consumo de alimentos funcionales a nivel regional, aumentando la variabilidad de este tipo de alimentos funcionales en el mercado, satisfaciendo de esta manera la necesidad de ciertos segmentos de consumidores, en cuanto a nivel local, se pretende planificar actividades que fomenten la vida saludable, incluyendo charlas de profesionales de la nutrición y talleres de cultivos ecológicos, financiando estas actividades, a través, de un porcentaje de la rentabilidad de las ventas del producto a ofrecer en el mercado.

4.2. ESTADO DEL ARTE DEL PROYECTO

Describe brevemente el estado del arte² asociado al problema y solución de su proyecto, indicando la fuente de información que lo respalda.

COACEL, quien es la institución que apoya a las personas celiacas intolerantes al consumo de gluten, ausente en la quinoa, informa que en el año 2010, aproximadamente 5 mil personas mayores a 15 años padecen intolerancia al consumo de gluten, por lo tanto para ellos resulta un impedimento poder consumir el tradicional mote con huesillo. Por otra parte, el consumo de alimentos con altos índices de colesterol, azúcares y grasas saturadas junto al alto nivel de sedentarismo nos posiciona en el primero lugar de los países con más obesidad en sud america, con un 30% de la población en condiciones de obesida, según lo indica la FAO en el año 2016, agregado a lo anterior, la escasas de tiempo con la que cuentan los consumidores actualmente los obliga a acudir a alimentarse de comida rápida y al paso.

La solución que se propone para esta problemática a nivel país, es ofertar quinoa con huesillo endulzada con miel, como un producto listo para consumir, que promueva la vida saludable y además cuente con beneficios para la salud de las personas. Para este producto se registran algunas elaboraciones y ventas a pequeña escala en ferias locales del norte, sin brindar mayor información a los consumidores en cuanto a lo nutricional ni beneficios que cuenta este, sumado a que son recetas artesanales sin mayor estandarización del producto y que se pueden encontrar en páginas web.

https://www.cnnchile.com/pais/quinoa-con-huesillos_20121005/

² Describa las I+D+i (Investigación, desarrollo e innovación) más recientes y actuales sobre el tema en específico que aborda su propuesta.

<http://www.indap.gob.cl/noticias/detalle/2018/04/20/quinoa-con-huesillo-fue-la-sorpresa-en-nueva-versi%C3%B3n-de-mercado-campesino-realizado-en-iquique>
<https://www.recomiendoblog.com/2018/09/quinoa-con-huesillo.html>

4.3. PROBLEMA Y/U OPORTUNIDAD QUE INTENTA RESOLVER

Describe cuál es el problema y/u oportunidad que intenta abordar y cuál es la relevancia del tema para el sector agrario, agroalimentario y forestal.

La problemática que se intenta resolver es diversificar y aumentar los productos alimenticios funcionales existentes en el mercado, que contribuyan en el beneficio de la salud de las personas, ya que la gama de productos aun es escasa en el mercado. La relevancia para el sector agrario, será el aumento de la demanda por productos agrícolas, que serán adquiridos a pequeños y medianos agricultores, aumentando sus ingresos al tener una fuente de venta directa de su materia prima.

La oportunidad que se busca resolver, es la escases en la oferta de alimentos funcionales que existe en el mercado para los consumidores que optan por vida saludable o buscan alimentos que beneficien la salud.

4.4. BENEFICIARIOS POTENCIALES

Describe quiénes son los beneficiarios y cómo se ven afectados por el problema y/u oportunidad que intenta abordar su propuesta.

Los beneficiarios potenciales a este producto funcional final, serán las personas con problemas alimenticios, entre ellas intolerantes a gluten (celiacos), obesos y anémicos, también se verán beneficiadas las personas que buscan un alimento que contribuya a la mejoría de su salud, como deportistas, y además, personas que no cuentan con el tiempo suficiente para preparar un producto de estas características debido a su estilo de vida acelerado. Estos consumidores se ven afectados por el problema, ya que existe poca diversidad de oferta de productos funcionales en el mercado. Sin embargo, se verán afectados beneficiosamente, ya que la oportunidad que quiere abordar la propuesta es ampliar la gama de productos funcionales en el mercado, ya que la demanda por estos productos cada día es más alta por los consumidores y no hay suficiente oferta para suplir esa demanda.

4.5. SOLUCIÓN INNOVADORA

Describe qué innovación propone para resolver el problema o aprovechar la oportunidad que detectó.

La innovación que se propone para resolver el problema, que es la falta de productos alimenticios funcionales, es elaborar un postre que use alimentos nutritivos, alto en proteínas y libre de gluten, como los son la: quinoa, huesillo y miel. Realizando Quinoa con huesillo endulzada con miel, además, se pretende diseñar formatos del postre que estén destinados a personas según su género y edad para que cumpla los requisitos recomendados de kcal por día para un postre, Por otra parte, se pretende fomentar la vida saludable a los habitantes del sector Punta de Diamante, destinando un porcentaje de la rentabilidad de las ventas del producto, para promover la vida sana, realizando planificación de actividades innovadoras de alimentos funcionales, nutrición y dietética, huertos ecológicos y se incentivara a la comunidad a la producción de alimentos saludables.

4.6. ¿DE QUÉ TIPO DE INNOVACIÓN ESTÁ HABLANDO?

(Marque con una X todas aquellas opciones que apliquen).

Producto	X
Servicios	
Procesos	
Modelos de negocios	
Gestión comercial	
Otra, Indique Cual	

4.7. GRADO DE NOVEDAD Y NIVEL DE INCERTIDUMBRE

Explique a qué nivel de innovación corresponde su propuesta – copia, adaptación, mejora, creación o invención, y cuál es su incertidumbre³.

El nivel de innovación en el cual se ubicaría la propuesta, será una mejora, ya que este producto se vislumbra en algunas ferias artesanales en el norte del país, sin embargo, no se cuenta con una receta clara, tampoco con la información nutricional ni con algún tipo de certificación que avale la ausencia de gluten impreso en el envase.

4.8. BENEFICIO

Describa cómo sus clientes se beneficiarán con la innovación que quiere desarrollar.

El segmento de clientes al que va dirigido este producto se verá beneficiado ya que no existe tal producto en el mercado listo para consumir, por lo tanto podrán obtener este producto preparado en distintos locales, restaurant, ferias y supermercados, para que de esta manera se pueda fomentar el consumo de este alimento funcional.

4.9. AMENAZAS

Describa qué amenazas y dificultades existen para el desarrollo y éxito de su propuesta.

Alguna de las amenazas que se presentan para este producto, es que el consumidor no acepte el producto por su sabor, o sigan prefiriendo el típico mote con huesillo (no celiacos), además el precio del producto será más elevado que el tradicional mote con huesillo.

Otra amenaza que se visualiza es que la elaboración del producto no resulte como se espera y no se conserve el suficiente tiempo antes de ser comercializado.

4.10. OBJETIVO GENERAL DE LA PROPUESTA

Indique cuál es el objetivo general de su propuesta. El objetivo general debe dar respuesta a lo que se quiere lograr con la propuesta. Se expresa con un verbo que da cuenta de lo que se va a realizar.

Fomentar el consumo de alimentos funcionales, ofertando e innovando con un producto típico chileno, con alto valor nutritivo y listo para su consumo.

³ El nivel de incertidumbre está asociado al nivel de innovación, si es una copia no tiene incertidumbre, en cambio, si es una invención tiene un nivel alto de incertidumbre.

4.11. OBJETIVOS ESPECÍFICOS (OE) DE LA PROPUESTA

Señale un máximo de 5 objetivos específicos asociados al objetivo general de su propuesta. Los objetivos específicos constituyen los distintos aspectos que se deben abordar conjuntamente para alcanzar el objetivo general de la propuesta. Cada objetivo específico debe conducir a un resultado. Se expresan con un verbo que da cuenta de lo que se va a realizar.

1	Implementar un espacio que cumpla con los requisitos legales y de inocuidad, para manipular alimentos y conservarlos.
2	Elaborar, producir y comercializar “quinoa con huesillo endulzada con miel”.
3	Realizar una campaña de marketing que posicione el producto en el mercado.
4	Aumentar la variedad de productos ofertados al mercado que promuevan el estilo de vida saludable.
5	Planificar actividades que fomenten la vida saludable entre los habitantes del sector Punta de Diamante, con un porcentaje de la rentabilidad de las ventas del producto ofrecido.

4.12. RESULTADOS QUE ESPERA ALCANZAR

Asocie cada Resultado Esperado a un objetivo específico, utilizando para ello la siguiente tabla. Considerar que el conjunto de resultados esperados debe dar cuenta del logro del objetivo general de la propuesta.

N ° OE	N° RE	RESULTADO ESPERADO (RE)
1	1	Arrendar y acondicionar una sala de procesos de alimentos con los utensilios para la correcta manipulación de los alimentos, para que cumpla con todos los requisitos exigidos, adquiriendo productos de acero inoxidable, paredes y pisos lavables y donde se cuente con tratamiento de riles.
2	1	Buscar productores y adquirir la materia prima con la que se elaborara la “quinoa con huesillo endulzado con miel”
2	2	Formular una receta estándar mediante una nutricionista, que se ajuste a los requerimientos de los consumidores según género y edad, para posteriormente producir y vender la quinoa con huesillo endulzada con miel, con toda la información nutricional.
3	1	Realizar una campaña de promoción del nuevo producto, donde se haga un logo, etiquetas, se cree una página web y de la oportunidad de buscar diariamente nuevos clientes y permitan abrir nuevos mercados de distribución.
4	1	Capacitarse en cursos que nos permita innovar y aprender en nuevas técnicas de producción de alimentos funcionales, los que incentivarán en la población la vida saludable mediante nuevos productos que se oferten en el mercado.
5	1	Realizar acuerdos con la junta de vecinos del sector Punta de Diamante, para realizar actividades que fomenten a la comunidad a optar por un estilo de vida más saludable, a través de la educación agroecológica, realizando huertas saludables y charlas de nutrición.

4.13. METODOLOGÍA

Identifique y describa el conjunto de procedimientos, secuenciados en el tiempo, a través de los cuales se va a ejecutar el proyecto.

Se contratara un servicio a tercero, arrendando una sala de procesos de alimentos que cuente con la infraestructura necesaria para realizar la manipulación de alimentos, la cual se implementara con los equipos y utensilios necesarios para efectuar una correcta manipulación de los alimentos, además, se realizaran remodelaciones y arreglos a la sala, que permitan contar con las instalaciones óptimas para la producción del producto. Para estas labores de remodelación y arreglo se utilizaran recursos humanos derivados de la contraparte que se valorizaran como aportes no pecunario. Por otro lado, se contratara a un profesional de la salud nutricional, la cual guiara en la implementación de la sala con equipos requeridos y que son necesarios para la ejecución de este proyecto, e inducirá sobre cómo trabajar con buenas prácticas de manipulación, las que se deben aplicar en la sala de proceso para aprobar ante las autoridades fiscalizadoras.

Para adquirir las materias primas para elaborar el producto, se realizara una búsqueda de información en las instituciones de INDAP, para contactar a los agricultores que produzcan los insumos requeridos para la quínoa con huesillo endulzado con miel, esta labor se realizara con aportes del fia que costearan los pasajes o bencina y viáticos que se usaran para acudir a los distintos lugares donde se compraran y se trasladaran los insumos.

Para elaborar una receta ideal de quínoa con huesillo con los requerimientos nutricionales por género y edad, se designara a la nutricionista que será del área técnica del proyecto, la cual se encargara de esta actividad, formulando y estableciendo los parámetros correctos de elaboración del producto. En el proceso de producción del producto se financiara con aportes no pecuniarios del asociado al proyecto, en tanto la comercialización y distribución final del producto se efectuara por la contraparte valorizando el aporte como no pecunario.

Para posicionar el producto en el mercado, se contratara un diseñador industrial, el cual se encargara de realizar los logos, diseños y adquisición de envases, páginas web y campañas publicitarias para capturar clientes. Además, se externalizara el servicio de impresión de logos y etiquetas para la difusión del producto, todo lo mencionado anteriormente será financiado con aportes del FIA.

Como parte del área técnica, también se incluirá un contador que llevara registro de los movimientos monetarios de la empresa, el cual será financiado con aportes del FIA.

Con la intención de diversificar la gama de productos alimenticios funcionales ofertados al mercado, se asistirá a capacitaciones relacionadas con la innovación y procesos alimenticios, donde se espera adquirir nuevas técnicas para elaborar nuevos productos basados en quínoa o alimentos funcionales. Estas capacitaciones serán financiadas por FIA

Para planificar talleres y actividades que promuevan el estilo de vida sana y alimentación saludable en la localidad Punta de Diamante , se espera recaudar fondos de la venta del producto a ofrecer, con este aporte se planificaran talleres de huertas orgánicas y charlas de nutrición y dietética, las que serán impartidas por profesionales acordes al área.

4.14. CARTA GANTT

4.15. Complete la carta Gantt de acuerdo a las actividades señaladas anteriormente.

N° OE	N° RE	Actividad ⁴	Abril				Mayo				Junio				Julio				Agosto				Septiembre				Octubre			
			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	1	Contratación de una nutricionista que guíe en el acondicionamiento de la sala de proceso de alimentos y remodelación del espacio.	X	X	X	X	x	x																						
2	1	Buscar proveedores de la materia prima necesaria para elaborar quinoa con huesillo, y adquirir los productos.							x	x	x																			
2	2	Contratar servicios para que elaboren la receta ideal de quinoa con huesillo estandarizada, y comenzar la producción y venta de esta.										x	x	x	x								x	x	x	X	x	x	x	x
3	1	Contratar profesional que haga marketing del producto y etiquetas y logos.														x	x	x	x											
4	1	Asistir a capacitaciones de innovación en nuevos productos derivados de la quinoa (saponina) y otros alimentos funcionales.																									x	x	x	
5	1	Planificar act. con la comunidad alimentación saludable																										x	x	

⁴ Describa qué actividades deberá llevar a cabo para lograr los resultados planteados.

4.16. EQUIPO TÉCNICO CON EL QUE TRABAJARÁ

Describe con qué personas llevará a cabo su propuesta, qué experiencia tienen para poder colaborar en el proyecto y cómo se van a organizar

Nombre	Profesión	Experiencia laboral relacionada con el proyecto	Detallar actividad que realizará en el proyecto	Horas de dedicación a la propuesta (Totales)	Entidad en la cual se desempeña	Incremental (si/no) ⁵
Marion Silva A.	Contador	Asesorías a personas naturales y contabilidad de empresas, libros contables.	Flujos contables de la empresa	14	independiente	no
Jathier Chavez M.	Diseñador industrial	Diseño de imágenes corporativas, diseño gráfico, diseño de páginas web, revistas afiches, diseño de puntos de ventas	Posicionamiento en el mercado: Logos, envases, diseño web, publicidad y marketing	32	independiente	no
Beverly Carcamo R.	Nutricionista	Capacitación a manipuladora de alimentos Elaboración de minutas para nivel medio, sala cuna y sala cuna mayor, Gestión y Administración Alimentaria	Elaboración de receta del producto, asesoría en equipamiento de la sala de proceso, y manipulación de los insumos.	32	independiente	no

⁵ Profesionales que no son de planta, pero participarán en el proyecto, es decir serán contratados específicamente para la iniciativa.

4.17. ACTIVIDADES A REALIZAR POR TERCEROS

Si corresponde, indique en el siguiente cuadro las actividades que serán realizadas por terceros, que no son parte de su equipo técnico.

Descripción de la actividad a externalizar	Nombre de la persona o empresa a contratar	Experiencia en la actividad a realizar
Arriendo de sala de procesamiento de alimentos	Norma Verdugo V./ a contratar	Se contratara una sala de procesamiento con las instalaciones adecuadas para el procesamiento del producto, esta sala de proceso fue utilizada para la manipulación de arándanos orgánicos años atrás y queda sin uso hace un par de años.
Impresión digital de logos, etiquetas y accesorios de difusión como trípticos, dípticos, pendones.	Letreros perro verde / a contratar	Empresa con trayectoria en impresión digital de pendones, trípticos, dípticos, imágenes corporativas, lienzos, etc.

4.18. PROPIEDAD INTELECTUAL.

Indique si el proyecto aborda la protección del bien o servicio generado en la propuesta.

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

Si su respuesta anterior fue sí, indique cual o cuales son los mecanismos que tiene previsto utilizar para la protección, justifique.

4.19. OTROS FINANCIAMIENTOS EN SU PROYECTO?

Describa si su proyecto ya ha recibido financiamiento de otras agencias del Estado y/o fondos privados. Si es así, indique el monto de recursos apalancados y explique para qué acciones en concreto necesita el apoyo de FIA. (Máximo 1 página)

Máximo 3.000 caracteres

ANEXOS

ANEXO 1. Currículum Vitae

Se debe presentar el CV del postulante (máximo 3 hojas y con un resumen de los últimos 5 años de experiencia), y si aplica de:

- Cada uno de los miembros del equipo técnico.
- Cada uno de los asociados con el que se llevará a cabo la propuesta.
- Cada uno de los servicios a tercero a contratar.

ANEXO 2. Cartas de compromiso

Se debe presentar una carta de compromiso de participación de cada uno de los asociados y miembros del equipo técnico en el siguiente formato:

Lugar, Santiago
Fecha 14-12-18

Yo **Marion Silva A.**, vengo a manifestar mi compromiso de participar activamente en la propuesta denominada **“Quinoa con huesillo para Chile y el mundo”**, presentado a la **Convocatoria “Mi Raíz 2018”**, de la Fundación para la Innovación Agraria.

Firma

Lugar, Talca
Fecha 14-12-18

Yo **Beverly Carcamo R.**, vengo a manifestar mi compromiso de participar activamente en la propuesta denominada **“Quinoa con huesillo para Chile y el mundo”**, presentado a la **Convocatoria “Mi Raíz 2018”**, de la Fundación para la Innovación Agraria.

Firma



Lugar, Santiago

Fecha 14-12-18

Yo **Jathier Chavez**, vengo a manifestar mi compromiso de participar activamente en la propuesta denominada **“Quinoa con huesillo para Chile y el mundo”**, presentado a la **Convocatoria “Mi Raíz 2018”**, de la Fundación para la Innovación Agraria.

Firma

Lugar, Talca

Fecha 14-12-18

Yo Yohan Pino V , vengo a manifestar mi compromiso de participar activamente en la propuesta denominada **“Quinoa con huesillo para Chile y el mundo”**, presentado a la **Convocatoria “Mi Raíz 2018”**, de la Fundación para la Innovación Agraria.

Firma

ANEXO 3. Identificación sector y subsector.

Sector	Subsector
Agrícola	Cultivos y cereales
	Flores y follajes
	Frutales hoja caduca
	Frutales hoja persistente
	Frutales de nuez
	Frutales menores
	Frutales tropicales y subtropicales
	Otros frutales
	Hongos
	Hortalizas y tubérculos
	Plantas Medicinales, aromáticas y especias
	Otros agrícolas
	General para Sector Agrícola
	Praderas y forrajes
Pecuario	Aves
	Bovinos
	Caprinos
	Ovinos
	Camélidos
	Cunicultura
	Equinos
	Porcinos
	Cérvidos
	Ratites
	Insectos
	Otros pecuarios
	General para Sector Pecuario
	Gusanos
Dulceacuícolas	Peces
	Crustáceos
	Anfibios
	Moluscos
	Algas
	Otros dulceacuícolas
	General para Sector Dulceacuícolas

Sector	Subsector
Forestal	Bosque nativo
	Plantaciones forestales tradicionales
	Plantaciones forestales no tradicionales
	Otros forestales
	General para Sector Forestal
Gestión	Gestión
	General para General Subsector Gestión
Alimento	Congelados
	Deshidratados
	Aceites vegetales
	Jugos y concentrados
	Conservas y pulpas
	Harinas
	Mínimamente procesados
	Platos y productos preparados
	Panadería y pastas
	Confitería
	Ingredientes y aditivos (incluye colorantes)
	Suplemento alimenticio (incluye nutraceuticos)
	Cecinas y embutidos
	Productos lácteos (leche procesada, yogur, queso, mantequilla, crema, manjar)
	Miel y otros productos de la apicultura
	Vino
	Pisco
	Cerveza
	Otros alcoholes
	Productos forestales no madereros alimentarios
	Alimento funcional
	Ingrediente funcional
	Snacks
	Chocolates
	Otros alimentos
	General para Sector Alimento
	Productos cárnicos
	Productos derivados de la industria avícola

Sector	Subsector
	Aliños y especias
Producto forestal	Madera aserrada
	Celulosa
	Papeles y cartones
	Tableros y chapas
	Astillas
	Muebles
	Productos forestales no madereros no alimentarios
	Otros productos forestales
	General Sector Producto forestal
Acuícola	Peces
	Crustáceos
	Moluscos
	Algas
	Echinodermos
	Microorganismos animales
	Otros acuícolas
	General para Sector Acuícola
General	General para Sector General
Turismo	Agroturismo
	Turismo rural
	Turismo de intereses especiales basado en la naturaleza
	Enoturismo
	Otros servicios de turismo
	General Sector turismo
Otros productos (elaborados)	Cosméticos
	Biotechnológicos
	Insumos agrícolas / pecuarios / acuícolas / forestales / industrias asociadas
	Biomasa / Biogás
	Farmacéuticos
	Textiles
	Cestería
	Otros productos
	General para Sector Otros productos