



Fundación para la
Innovación Agraria

OFICINA DE PARTES 1 FIA RECEPCIONADO	
Fecha	26 MAR. 2015
Hora	14:10
Nº Ingreso	20155

Formulario de Postulación - Convocatoria 2015

REALIZACIÓN DE EVENTOS DE INNOVACIÓN

CÓDIGO
(uso interno)

EVR-2015-0318

SECCIÓN I: ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA

1. ¿Cuál es el nombre del evento técnico a realizar?

Feria Gastronómica Chile a la Carta (marca sectorial público/privada)

2. ¿Cuál es el nombre de la entidad postulante? (Razón Social)

Asociación Chilena de Gastronomía AG

3. ¿Qué tipo de evento se realizará? (Marque con una x)

Seminario	<input type="checkbox"/>	Simposio	<input type="checkbox"/>
Congreso	<input type="checkbox"/>	Feria tecnológica	<input checked="" type="checkbox"/>

4. ¿Dónde se realizará el evento?

Región (es)	Metropolitana
Provincia (s)	Santiago
Comuna (s)	Santiago
Ciudad (es)	Santiago

5. ¿En qué sector se enmarca el evento? (Marque con una x)

Agrícola	<input checked="" type="checkbox"/>
Pecuario	<input type="checkbox"/>
Forestal	<input type="checkbox"/>

6. ¿Cuál es el área de innovación a la que contribuye el evento?

(Marque con una x)

Producto o Servicio	<input type="checkbox"/>
Proceso productivo	<input type="checkbox"/>
Proceso de gestión	<input type="checkbox"/>
Proceso de comercialización	<input checked="" type="checkbox"/>

7. ¿Cuáles son las fechas de inicio y término del evento?

Programa de actividades
(Incluye la preparación y realización del evento)

Inicio:	13 abril 2015	Término:	17 abril 2015
---------	---------------	----------	---------------

Evento Preselección expositores en conjunto con FIA

Inicio:	17 abril 2015	Término:	22 abril 2015
Evento Invitación expositores			
Inicio:	22 abril 2015	Término:	12 mayo 2015
Evento Gestión logística expositores (viaje/preparación productos/material difusión)			
Inicio:	12 mayo 2015	Término:	18 mayo 2015
Evento Traslado y alojamiento expositores regionales			
Inicio:	14 mayo 2015	Término:	18 mayo 2015
Evento Participación feria Chile a la Carta			
Inicio:	18 mayo 2015	Término:	31 mayo 2015
Evento Cierre feria Chile a la Carta			

8. Estructura de costo total del evento

(Los valores del cuadro deben corresponder a los valores indicados en el Excel "Memoria de cálculo de aportes FIA y contraparte eventos técnicos de innovación 2015".

Aporte	Monto (\$)	Porcentaje (%)
FIA		
Contraparte	Pecuniario	
	No pecuniario	
	Subtotal	
Total (FIA + Contraparte)		

SECCIÓN II: ANTECEDENTES DE LOS PARTICIPANTES DEL EVENTO

9. Entidad postulante

- Adjuntar como anexo 2 los antecedentes curriculares de la entidad postulante.
- Adjuntar como anexo 3 la carta de compromiso de la entidad postulante.
- Adjuntar como anexo 8 la personería jurídica, certificado de vigencia e informes comerciales.

Antecedentes generales

Nombre: ASOCIACION CHILENA DE GASTRONOMIA

RUT:

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

Dirección comercial:

Ciudad:

Región: Metropolitana

Fono:

Fax:

Correo electrónico:

Clasificación (público o privada):

Giro:

Representante legal de la entidad postulante

Nombre completo: Fernando de la Fuente Espina

Cargo del representante legal: Presidente de la Asociación

RUT:

Fecha de nacimiento:

Nacionalidad:

Dirección:

Ciudad:

Comuna:

Región: Metropolitana

Fono:

Fax:

Celular:

Correo electrónico:

Profesión: Técnico en Administración y Gestión Hotelera

Género (Masculino o Femenino): masculino

Etnia (indicar si pertenece a alguna etnia):

Si corresponde contestar lo siguiente:

Tipo de productor (pequeño, mediano, grande):

Rubros a los que se dedica:

Hacer una breve reseña de la entidad postulante

La Asociación Chilena de Gastronomía, ACHIGA, fue fundada el 30 de enero de 1980. Los 34 años de experiencia que posee, la han posicionado en el sector cumpliendo exitosamente su propósito de fomentar el desarrollo del mercado gastronómico, con miras al mayor bienestar de la actividad nacional.

Cuenta con:

- Alrededor de 150 socios (restaurantes, alimentación institucional, fast food y socios colaboradores)
- Achiga Chef (más de 600 profesionales inscritos)
- Auspiciadores y patrocinadores

Achiga realiza anualmente 2 concursos gastronómicos:

Concurso de Maestros de Cocina

En este certamen participan los chefs que están comenzando su carrera profesional y es la cuna, de quienes años más tarde, compiten en el Concurso Nacional de Gastronomía.

La versión XXI del Concurso de Maestros de Cocina se llevó a cabo el día 21 de marzo de 2014.

Concurso Nacional de Gastronomía

Este es el certamen culinario más importante a nivel nacional. Cuenta con dos categorías: Cocina Tradicional Chilena y Menú.

El XXVIII Concurso Nacional de Gastronomía se llevó a cabo durante marzo de 2014, llenándose todos los cupos disponibles con 20 participantes más sus ayudantes.

La Asociación cuenta también con una labor educacional: Achiga apadrina a dos colegios que imparten la carrera de gastronomía:

a) Colegio Técnico Profesional de Hotelería y Gastronomía ACHIGA – COMEDUC

b) Liceo José María Narbona Cortés

Restaurantes asociados a Achiga han brindado oportunidades para que alumnos de ambos establecimientos cumplan exitosamente su currículum escolar, ofreciendo pasantías, proyección laboral, realizando charlas y participando de los consejos, lo que permite que muchos de los estudiantes egresados puedan profesionalizar su educación.

Paralelamente a la gastronomía, Achiga realiza una importante labor que dice relación con las actividades gremiales para proteger al sector.

- Servicio de Impuestos Internos
- Ministerio del trabajo: promulgación ley de adaptabilidad laboral
- Fedetur
- Certificación competencias laborales
- Trabajo con Seremi de Salud

Representantes de WACS

Achiga es la representante oficial de la World Association of Chefs Societies (WACS) en Chile, por lo que mantiene un contacto directo y constante con las distintas organizaciones de chefs del mundo.

Congreso WACS 2010: Chile logró ser el primer país latinoamericano en obtener el honor de desarrollar un Congreso WACS, dicho evento fue apoyado por FIA desde sus inicios. (Se adjunta proyecto Congreso WACS para FIA presentado el año 2009).

Ferías:

Durante el 2014 se realizó la segunda versión del Encuentro Internacional de la Industria Gastronómica y Alimentaria, EIIGA en el cual todo el sector Horeca reunido en un solo lugar. Dentro del marco de EIIGA 2014, se entregó la primera marca sectorial a Achiga y ProChile inscrita en INAPI (Instituto Nacional de Propiedad Industrial): Chile a la Carta, cuyo objetivo es representar y promocionar la gastronomía y productos chilenos en nuestro país y en el extranjero.

Achiga utilizará la marca sectorial Chile a la Carta para su próxima feria, que se realizará durante mayo de 2015, la primera que reúne a grandes y pequeños fabricantes, productores, exportadores e importadores y consumidores alrededor de las bondades de la diversidad gastronómica de nuestra geografía, gracias a una importante alianza público-privada.

Entidad asociada (si corresponde se debe repetir ficha para cada uno de los asociados)

Se debe adjuntar:

- Ficha de antecedentes de anexo 1
- Antecedentes curriculares de la entidad asociada
- Carta de compromiso de la entidad asociada

Nombre		RUT o N° Pasaporte
1	No aplica no hay entidades asociadas	

2		
3		

10. Coordinador del evento

Nombre completo: Jacqueline RODRIGUEZ ECHEVARRIA

Pertenece a la entidad postulante	Si:	X	Cargo en la entidad postulante:	Gerente General
	No:		Institución a la que pertenece: Vinculación a la entidad postulante:	

Fono de contacto (fijo o celular):

Correo electrónico:

SECCIÓN III: DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA

11. ¿Cuál es el objetivo general del evento técnico?

Se debe indicar claramente que se busca conseguir con la realización del evento.

La feria Chile a la Carta tiene como objetivo:

Acercar a los chilenos a nuestra gastronomía a través un recorrido por nuestras principales rutas y destinos gastronómicos e innovaciones productivas.

Generar vínculos comerciales que permitan acercar a los pequeños productores a sus clientes finales: chefs, restaurantes, escuelas de gastronomía y otros

Mostrar productos nacionales no comercializados en mercados tradicionales.

Acercar la tecnología y equipamiento a las pymes.

Contribuir en el proceso de comercialización de productos provenientes de la agricultura familiar y productores locales.

12. Resumen y justificación de la propuesta

Chile a la Carta es una feria que reunirá a los más importantes exponentes de nuestra gastronomía; pequeños productores, agricultura familiar, innovaciones en procesos productivos, grandes marcas, chefs y restaurantes, contará con más de 200 expositores en 5 mil mts² de exhibición.

Convocará a Profesionales de la industria, canal HORECA y amantes de la gastronomía, estimando 15 mil visitas durante los 4 días de la feria

Se realizará en Estación Mapocho entre los días 14 y 17 de mayo 2015 y será organizada en base a las 6 rutas gastronómicas de la marca Chile a la Carta a través de las cuales se busca identificar a los expositores con el origen de sus productos y su distribución geográfica. Por otra parte permitirá a los visitantes no solo conocer nuevos productos identificándolos dentro de la biodiversidad de nuestro territorio nacional, sino también redescubrir aquellos que pertenecen a nuestro patrimonio culinario y que han sido rescatados gracias a iniciativas innovadoras en comunidades remotas de nuestro país.

Haber elegido Estación Mapocho como lugar de realización no es al azar dado que se busca diversificar al público asistente acercando la gastronomía y sus productos a todos los chilenos.

Esta feria es el resultado de una alianza público privada lo que permitirá contar con expositores mayoritariamente provenientes de la agricultura campesina y productores locales, todos reunidos en un solo lugar, compartiendo con grandes marcas y tecnologías como una manera de integrarlos a la variada oferta nacional, facilitando con ello el intercambio de conocimientos y aplicación de tecnologías.

A través de este proyecto que becará a 10 empresas seleccionadas en conjunto con FIA. Se busca dar a conocer las mejores iniciativas de innovación en el sector agrario y agroalimentario dándoles visibilidad, difundiéndolas de manera de contribuir a la comercialización de sus productos entre sus clientes finales y mejores embajadores; los chefs, amantes de la gastronomía y empresarios gastronómicos.

13. Importancia del conocimiento y experiencia a difundir en el evento

Desde su fundación hace 35 años, Achíga ha trabajado por el desarrollo de la gastronomía y la profesionalización del sector en Chile.

Anualmente, la Asociación lleva a cabo dos concursos culinarios de gran trayectoria, los cuales han sido el semillero de connotados chefs chilenos.

Por otra parte, durante años se vienen realizando capacitaciones gastronómicas a chefs nacionales, de la mano de cocineros de gran trayectoria de nuestro mismo territorio y extranjeros. Se han efectuado seminarios y charlas enfocadas a la profesionalización del sector, así como también congresos y ferias del rubro de gran nivel, entre otros.

En el año 2010 desarrolló junto con el gobierno la marca sectorial Chile a la Carta con el fin de promover los sabores y gastronomía nacional, Es por eso que la Asociación proyecta realizar la feria del mismo nombre, cuya finalidad es ser el nexo y punto de encuentro entre los grandes, medianos y pequeños productores nacionales con los consumidores, promoviendo el desarrollo comercial y generando un lazo empresarial sin intermediarios.

En este encuentro se pretende realizar un marketing agroalimentario e incentivar la innovación al reunir a grandes y pequeños actores de la industria y la gastronomía chilena.

**14. Equipo organizador del evento Se debe:
Adjuntar carta de compromiso en anexo 4.**

Describe la capacidad del equipo para organizar, convocar y dar facilidades a los participantes para asistir al evento

Achiga es una organización gremial que ha realizado importantes eventos internacionales como: El Congreso Mundial de WACS, la preparatoria para los concursos Bocuse d'Or, Culinario Azteca y dos concursos gastronómicos anuales. Asimismo, ha organizado la feria EIIGA en sus dos versiones, FIGHA, H+G, entre otras. Por otra parte ha organizado importantes giras comerciales en el marco de las acciones de la marca Chile a la Carta a México.

Por su parte la productora contratada para ejecutar la feria; Magnolia MIC

Se especializa en la generación e implementación de iniciativas público-privadas en las áreas de marketing, comunicaciones, promoción internacional y gestión de patrimonio cultural.

Posee un importante expertise en la organización de ferias, congresos, seminarios, viajes de incentivo y giras comerciales tanto en Chile y el extranjero.

Ha liderado procesos de postulación a fondos regionales y a fondos nacionales como el fondo Imagen País administrado por la Subdirección de Marcas Sectoriales de ProChile, adjudicando la ejecución de las marcas sectoriales Chile Biotech y Chile a la Carta.

Ha organizado el Congreso Internacional de Neurocirugía Infantil en San Pedro de Atacama, dos versiones de la Feria Gastronómica EIIGA en Santiago, Congreso Nacional de la Sociedad Chilena de Endocrinología y Diabetes, pabellón de Chile en la feria BIO – USA, cenas Chile a la Carta en México y Chile, acciones de promoción de la marca Chile a la Carta en México años 2000 al 2012 y de la marca Chile Biotech año 2010 -2011. (BTL).

Identificación de los integrantes del equipo organizador del evento

Se debe:

- Considerar en la lista a todos los integrantes del equipo organizador

Nombre y apellidos	RUT o N° Pasaporte	Nacionalidad	Entidad donde trabaja	Cargo o actividad principal que realiza
1	Jacqueline Rodriguez		ACHIGA	Gerente General
2	Jennifer Rozas		ACHIGA	Responsable programa Gastronómico
3	Andrea Valenzuela		Magnolia MIC EIRL	Productora General Feria/gestión expositores
4				
5				

15. Expositores del evento

Se debe:

Adjuntar currículum, carta de compromiso y fotocopia del documento de identidad de cada expositor en anexo 5.

Identificación de expositores en el evento

Se debe:

- Considerar en la lista a todos los expositores del evento

Nombre y apellidos		RUT o N° Pasaporte	Nacionalidad	Entidad donde trabaja	Cargo o actividad principal que realiza
1	NA				
2	NA				
3	NA				
4	NA				
5	NA				

16. Público objetivo al cual está destinado el evento

Se debe describir claramente el tipo de destinatario, características y cantidad de éstos que espera en el evento.

Adjuntar carta de compromiso en anexo 4.

Se esperan profesionales provenientes del canal horeca e instituciones públicas:

Representantes de restaurantes y hoteles

Representantes de cadenas de alimentación institucional

Representantes de Escuelas y Colegios técnicos de gastronomía, hotelería y turismo

Compradores de cadenas de retails

chefs

total esperado: 4000 profesionales

Público general compuesto por familias y amantes de la gastronomía en general

Total esperado: 15.000 personas

17. Programa del evento

Se debe detallar al menos:

Horario según actividad

Descripción de la actividad

Objetivos de la actividad

Jueves 14 a domingo 18 de mayo 2015 – Exhibición de expositores nave central Estación Mapocho
Jueves y viernes de 10 a 15 hrs abierta sólo a profesionales de la industria gastronómica, alimentaria y hotelera.
15 a 20 hrs abierta a todo público.

Objetivo:

- Facilitar la comercialización directa de sus productos a los pequeños productores locales y de la agricultura familiar
- Generar redes negocio y comercialización entre los visitantes profesionales y los expositores

Zona terraza de las 7 puertas

Jueves 14 domingo 18 de mayo 2015

Menú Chile a la Carta donde se degustarán 6 menú representando a las rutas gastronómicas.

Horario: 12 a 20 hrs.

Show gastronómico temático en torno a las 6 rutas con 3 charlas diarias.

Horario: 11-12 hrs / 17-18 hrs / 19-20 hrs

Objetivo:

- Educar y difundir la gastronomía local, permitiendo a los visitantes identificar a las rutas con sus productos y preparaciones.

18. Métodos y técnicas a utilizar

Se debe describir claramente la metodología, técnicas, infraestructura, equipamiento y material de apoyo a utilizar.

Feria organizada en torno a las 6 rutas gastronómicas de la marca Chile a la Carta.

Cada ruta trae asociada platos o preparaciones, productos del mar, nuestra tierra, carnes y de rescate patrimonial, atractivos turísticos y artesanía.

Las 6 rutas definidas por la marca son: Desierto de Atacama - (Arica a Vallenar) , Valles de Chile - (Valle del Elqui a Valle de Itata) Poetas del mar - (Litoral Central – V región), Isla de Sabores - (Isla de Pascua – Archipiélago de Juan Fernández), Lagos y Bosques sureños (Concepción Hasta Puerto Montt), Patagonia Chilena - (Chiloé al sur).

La nave principal de Estación Mapocho está dividida en 4 sectores:

140 stands destinados a las 6 rutas gastronómicas (stands de 2.5 x2.0 mt2 equipados con repisa/counter/cenefa)

20 stands destinados a equipamiento y tecnología gastronómica (stands de 3x3 equipados con mesa de reunión/repisa/cenefa)

8 Stands para grandes marcas de consumo masivo (espacio libre para proyectos especiales)

19 stands para productos no asociados a las 6 rutas productivas nacionales como por ejemplo, café, chocolate, productos extranjeros, entre otros.

La terraza de las 7 puertas estará equipada con 6 restaurantes representativos de las 6 rutas, escenario equipado

con cocina demostrativa para show gastronómico y presentación de productos y 4 espacios para carros de productos.

Todos los expositores podrán vender sus productos para lo cual ACHIGA gestionará la patente comercial ante la Municipalidad de Santiago.

La nave contará además con 2 pantallas led donde se irá transmitiendo información de la marca, expositores, auspiciadores e imágenes corporativas de la marca Chile a la Carta.

En un segundo nivel tenemos la sala Ana Gonzalez será destinada a seminarios y charlas técnicas de productos y/o marcas donde se espera un público 100% profesional del sector HORECA e institucional.

Cómo material de apoyo o difusión se realizarán las siguientes acciones:

Plan de medios:

Por medio de una agencia especialista en digital BH se elaborará un sitio web con versión móvil incluida que contendrá información de la feria, expositores, programa, horarios y días de visita entre otros.

Plan de difusión en redes sociales y retargeting.

Plan de publicidad en medios masivos, estaremos en 120 buses troncales promoviendo la feria con lunetas en la parte trasera de las micros, publicidad en metro de Santiago (pantallas en andenes y carros línea 4 y 4ª), edición especial de la feria en el mercurio a distribuirse el día martes 12 de mayo 2015, encartado del diario el pulso la semana del 04 al 08 de mayo 2015 focalizada en público profesional y acción de BTL en punto de Santiago a definir.

Acciones de RRPP a cargo de CIMAGEN, gestión de prensa, conferencia de prensa y difusión de comunicados.

Durante la feria se entregará plano de ubicación con listado de expositores.

19. Inscripción y becas para participantes

Características de la inscripción

Se debe detallar el costo de inscripción, modalidad de pago, beneficios y materiales que éste incluye.

Se entregarán 10 inscripciones a expositores que les darán como beneficio un stand de 5m² con counter/repisas/50wattsm² y espacio para guardar sus productos.

Difusión de participación a través del plan de comunicación global.

Becas

Se debe indicar si se entregarán becas, en qué consistirán, su número total y los criterios con que se asignarán.

Este proyecto considera becar a productores innovadores que hayan participado en programas de FIA de productos atinentes a la feria.

La beca constará de:

Pasaje aéreo en caso de provenir de regiones/seguro de viaje y alojamiento para 1 persona.

La alimentación debe ser asumida por las empresas becadas

Se entregará un total de 10 becas en caso de no contar con 4 empresas regionales se aumentará en 3 los cupos

de stands llegando a 13 en total (sólo y siempre todas las empresas provengan de Santiago)

Reasignándose el ppto destinado a pasajes/tasas/alojamiento a stands.

Los criterios a asignar:

Haber sido seleccionados por FIA como producto o proceso productivo innovador.

Ser productores de la industria agroalimentaria principalmente productos gourmet o de rescate patrimonial

Poseer productos terminados, envasados y con resolución sanitaria

Capacidad de producción teniendo en cuenta la fecha y el volumen de visitantes de la feria

Calidad del producto

Una comisión compuesta por: Gerente General Achiga + Presidente Achiga + Presidente Achiga chef + representante de FIA actuará como jurado.

Ficha de antecedentes personales participantes en la realización del evento de innovación (Esta ficha debe ser llenada por el coordinador)

ANTECEDENTES PERSONALES

Nombre completo	Jacqueline Rodríguez Echevarría
RUT	
Fecha de Nacimiento	
Nacionalidad	
Dirección particular	
Comuna	
Región	Metropolitana
Fono particular	
Celular	
E-mail	
Profesión	Periodista
Género (Masculino o femenino)	Femenino
Indicar si pertenece a alguna etnia (mapuche, aymará, rapa nui, atacameño, quechua, collas, alacalufe, yagán, huilliche, pehuenche)	
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	Gerente General ACHIGA

ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL

Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	Asociación Chilena de Gastronomía
Rut de la Institución o Empresa	
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	Fernando de la Fuente Espina
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	Presidente
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	
Fono	
Fax Comercial	
E-mail	
Clasificación de público o privado	

ANEXO 2: ANTECEDENTES CURRICULARES DE LA ENTIDAD POSTULANTE

Nombre: Asociación Chilena de Gastronomía (ACHIGA)

Fecha fundación: 30 de enero de 1980 (35 años)

Miembros:

- 150 socios (restaurantes, alimentación institucional, fast food y socios colaboradores)
- Achiga Chef (más de 600 profesionales inscritos)

Misión: fomentar el desarrollo de la gastronomía con especial énfasis en los productos chilenos, con miras al mayor bienestar de la actividad nacional.

Eventos anuales:

- Concurso Nacional de Gastronomía

Este es el certamen culinario más importante a nivel nacional, siendo el semillero de los más reconocidos chefs de nuestro país.

El XXVIII Concurso Nacional de Gastronomía se llevó a cabo durante marzo de 2014, llenándose todos los cupos disponibles con 20 participantes más sus ayudantes.

- Concurso de Maestros de Cocina

En este certamen participan los chefs que están comenzando su carrera profesional y es la cuna, de quienes años más tarde, compiten en el Concurso Nacional de Gastronomía.

La versión XXI del Concurso de Maestros de Cocina se llevó a cabo el día 21 de marzo de 2014.

Labor educacional:

Achiga apadrina a dos liceos técnicos que imparten la carrera de gastronomía:

a) Colegio Técnico Profesional de Hotelería y Gastronomía ACHIGA – COMEDUC

b) Liceo José María Narbona Cortés

Restaurantes asociados a Achiga brindan oportunidades para que alumnos de ambos establecimientos cumplan exitosamente su currículum escolar, ofreciendo pasantías, proyección laboral, realizando charlas y participando de los consejos, lo que permite que muchos de los estudiantes egresados puedan insertarse en el mundo laboral.

Actividades gremiales:

La Asociación es el interlocutor válido ante las autoridades de Gobierno

- Servicio de Impuestos Internos
- Ministerio del Trabajo
- Certificación competencias laborales
- Ministerio de Salud (Seremi)
- Federación de Empresas de Turismo de Chile (Fedetur)

Trabajo internacional:

Representantes de WACS

Achiga es la representante oficial de la World Association of Chefs Societies (WACS) en Chile, por lo que mantiene un contacto directo y constante con las distintas organizaciones de chefs del mundo.

WACS fue fundada en Sorbonne, París en octubre de 1928. Con más de 80 años, hoy en día reúne a más de 10 millones de asociados alrededor del mundo.

Congreso WACS 2010: Chile logró ser el primer país latinoamericano en obtener el honor de desarrollar un Congreso WACS. Esto surge, luego de una exitosa presentación en Nueva Zelanda, donde se mostró la estabilidad y seguridad del país, así como la infraestructura, tecnología y las bellezas naturales de nuestro territorio. Chile gana por un amplio margen, dejando en el camino a China, Sri Lanka y República Checa.

Ferías:

EIIGA:

Durante el 2014 se realizó la segunda versión del Encuentro Internacional de la Industria Gastronómica y Alimentaria, EIIGA en el cual todo el sector Horeca reunido en un solo lugar. En la oportunidad, al igual que en la

primera versión en el 2013, hubo charlas culinarias, workshops, premiación del Concurso de Maestros de Cocina y del Concurso Nacional de Gastronomía, entre otros.

Dentro del marco de EIIGA 2014, Chile a la Carta oficializa su registro en INAPI (Instituto Nacional de Propiedad Industrial) como la primera marca sectorial de Achiga y ProChile, siendo su objetivo representar y promocionar la gastronomía y productos chilenos en nuestro país y en el extranjero.

CHILE A LA CARTA:

Bajo la marca sectorial Chile a la Carta, la próxima feria de Achiga, que se realizará durante mayo de 2015, será la primera que reúne a grandes y pequeños fabricantes, productores y consumidores alrededor de las bondades de la diversidad gastronómica de nuestra geografía, gracias a una importante alianza público-privada.

ANEXO 3: CARTA DE COMPROMISO DE LA ENTIDAD POSTULANTE

La carta debe indicar que la entidad postulante se compromete a:

- Hacerse responsable de la ejecución de la consultoría de innovación.
- Entregar los aportes de contraparte comprometidos.
- La carta debe ser firmada por el representante legal de la entidad postulante.

La carta de compromiso se debe ajustar al siguiente formato:

Señores

FIA

Loreley 1582

La Reina

Estimados señores:

Yo Fernando de la Fuente Espina como representante legal de la Asociación Chilena de Gastronomía, manifiesto mi interés y compromiso de realizar las actividades programadas en la propuesta denominada Feria Gastronómica Chile a la Carta, a realizarse entre el 13 de abril y el 31 de mayo 2015, presentada a la Convocatoria de Realización de Eventos de Innovación 2015.

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

Sin otro particular, le saluda atentamente,

ANEXO 4: CARTAS DE COMPROMISO DE LOS INTEGRANTES EQUIPO ORGANIZADOR Y FOTOCOPIA DE CÉDULA DE IDENTIDAD DE CADA UNO ELLOS

La carta debe indicar la labor que llevará a cabo para la organización del evento.

La carta de compromiso se debe ajustar al siguiente formato:

Señores
FIA
Loreley 1582
La Reina

Estimados señores:

Yo Jacqueline Rodriguez E, manifiesto mi compromiso de participar en el equipo organizador de las actividades programadas en la propuesta denominada Feria Gastronómica Chile a la Carta, a realizarse entre el 13 de abril y el 31 de mayo 2015, presentada por la Asociación Chilena de Gastronomía a la Convocatoria de Realización de Eventos de Innovación 2015.

Sin otro particular, le saluda atentamente,

Señores
FIA
Loreley 1582
La Reina

Estimados señores:

Yo Jennifer Rozas, manifiesto mi compromiso de participar en el equipo organizador de las actividades programadas en la propuesta denominada Feria Gastronómica Chile a la Carta, a realizarse entre el 13 de abril y el 31 de mayo 2015, presentada por la Asociación Chilena de Gastronomía a la Convocatoria de Realización de Eventos de Innovación 2015.

Sin otro particular, le saluda atentamente,

Señores

FIA

Loreley 1582

La Reina

Estimados señores:

Yo Andrea Valenzuela, manifiesto mi compromiso de participar en el equipo organizador de las actividades programadas en la propuesta denominada Feria Gastronómica Chile a la Carta, a realizarse entre el 13 de abril y el 31 de mayo 2015, presentada por la Asociación Chilena de Gastronomía a la Convocatoria de Realización de Eventos de Innovación 2015.

Sin otro particular, le saluda atentamente,

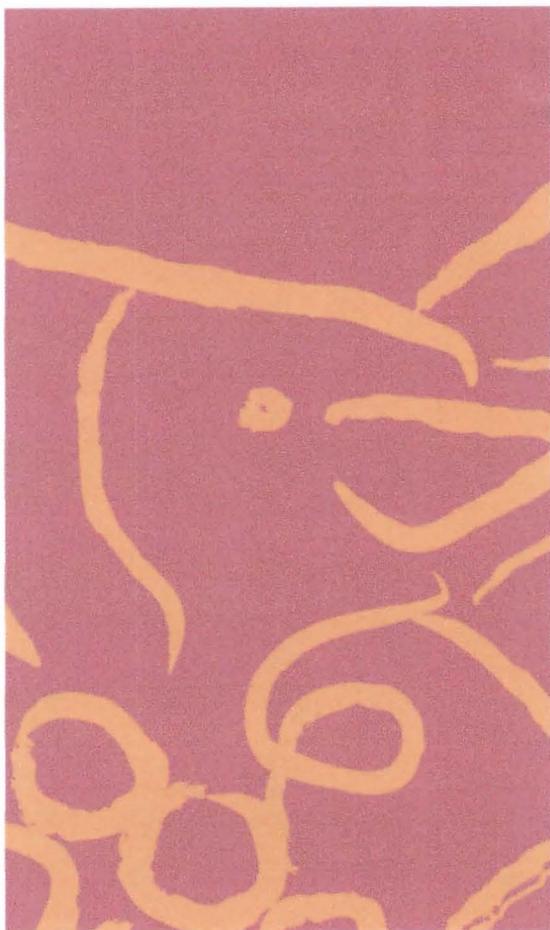
ANEXO 5: CURRICULUM, CARTA DE COMPROMISO Y FOTOCOPIA DE DOCUMENTO DE IDENTIFICACION DE LOS EXPOSITORES

La carta debe indicar que el participante se compromete a:

- Participar en las actividades del evento de innovación.

NO APLICA EN ESTA POSTULACION

ANEXO 6: PRESENTACION FERIA Y LAY OUT – IMAGEN GRÁFICA



Chile

- ★ Chile, tesoro gastronómico que pide ser revelado en un solo lugar, y a la carta...
- ➔ La invitación es a:
Probar, disfrutar y sentir la gastronomía nacional



Nuestra Feria

★ Chile a la Carta® es una feria que reunirá a los más importantes exponentes de nuestra gastronomía:

pequeños productores, agricultura familiar, grandes marcas, chefs y restaurantes....

Contará con:

→ 250
EXPOSITORES

→ 5.000 m²



Chile a la carta®

Marca sectorial de:



para promover a nivel internacional nuestra:



Gastronomía

2



Productos
de Exportación

3



Rutas
gastronómicas





➔ Para organizar su estructura y presentación se definieron 6 rutas a partir de las cuales se desarrollaron los relatos y se definieron los productos y preparaciones y en base a ellos los colores distintos de las rutas.

- ★ Desierto de Atacama
(Antica a Maitencil)
- ★ Valles de Chile
(Valle del Elqui a Valle de Itata)
- ★ Poetas del mar
(Litoral Central - V region)
- ★ Isla de Sabores
(Isla de Pascua - Archipiélago de Juan Fernández)
- ★ Lagos y Bosques sureños
(Concepción - Hasta Puerto Montt)
- ★ Patagonia Chilena
(Chiloé al sur)

➔ Cada una de estas rutas lleva asociada:

-  Platos o preparaciones
-  Productos del mar, nuestra tierra, carnes y de rescate patrimonial
-  Atractivos turísticos
-  Artesanía



➔ Chile a la Carta® apela a:

 Despertar los sentidos de los visitantes.



 Degustando una gastronomía de primer nivel que rescata y resalta la variedad y sabores de nuestros productos.



 Deleitándonos con el aroma de un buen vino en entornos naturales casi prístinos de inigualable belleza



haciendo del recorrido por nuestro país una experiencia única e inolvidable...



★ ¿Dónde?

📍 Estación Mapocho

🚇 Metro Puente Cal y Canto



★ ¿Cuándo?

📅 14 al 17 mayo

jueves a domingo



Horarios



Inauguración

jueves 14

Sab, Dom

JUEVES Y VIERNES



10 a 15 hrs.



14 a 20 hrs.



11 a 20 hrs.

sólo profesionales de la industria

apertura a público general

público General



Misión

★ Acercar a los chilenos a nuestra gastronomía a través de un recorrido por nuestras principales rutas y destinos gastronómicos

★ Generar vínculos comerciales que permitan acercar a los pequeños productores a sus clientes finales: chefs, restaurantes, escuelas de gastronomía y otros

★ Mostrar productos nacionales no comercializados en mercados tradicionales

★ Acercar la tecnología y equipamiento a las pymes

Están todos invitados

Profesionales de la industria, canal HORECA y amantes de la gastronomía



 15.000

 Se estiman 15 mil visitas durante los 4 días de feria

¿Quién lo organiza?



 Es una feria organizada por Achiga gracias a una alianza público-privada

Achiga ha realizado importantes eventos internacionales como: El Congreso Mundial de WACS, la preparatoria para los concursos Bocuse d'Or, Culinario Azteca y dos concursos gastronómicos anuales. Asimismo, ha organizado la feria EIIIGA en sus dos versiones, FIGHA, H+G, entre otras...



Bocuse d'Or



¿Qué nos hace diferentes?

- ★ Su ubicación permite diversificar al público asistente
- ★ Es la única feria gastronómica de invierno en un espacio cerrado



Alianza Pública-Privada que permite:

- ★ La presencia de pequeños productores como un aporte al desarrollo de la gastronomía en Chile.
- ★ La asistencia de compradores y chefs internacionales.





¿Cómo Participar?



Beneficios Expositor:

- 2 credenciales de expositor por m2
- 5 entradas profesionales por m2
- 2 entradas público general por m2



Equipamiento STAND

➔ **Básico**
(Mesón +1 silla + repisa)

Señalética

con el nombre de la empresa en tipografía, no se permitirá el uso de slogan, logotipo o letras corporativas

Potencia eléctrica

base instalada de 50 watts por m2 (monofásica) para cada stand, dos enchufes, un automático y un fusible térmico de protección de 10 amperes

Cubrepiso

Piso tipo cubrepiso en la superficie del stand



Auspicios

VALORES 2015

➡ Oro



➡ Plata



➡ Cobre



VALORES 2015

Auspicio Oro

Beneficios auspiciador Oro

- ★ 24 m2 de stand en formato isla ubicado en la primera planta de Estación Mapocho
- ★ Logo destacado en campaña de medios
- ★ Logo destacado en home sitio web oficial
- ★ Logo destacado en folleto expositores y plano
- ★ 1 cara publicitaria en el folleto
- ★ Logo destacado en piezas gráficas promocionales de la feria
- ★ 4 minutos de espacio publicitario - 8 repeticiones diarias durante los 4 días de feria.
- ★ Branding de su marca en lounge de prensa, sala de charlas culinarias, pilares outlet, escenario zona restaurantes. (Elegir 2 espacios).
- ★ Beneficios auspiciador VIP Achiga durante el año.

500 entradas profesionales
300 entradas público general

No se incluye armado ni producción de spot publicitario

No se incluye la producción ni montaje de los elementos publicitarios.

Auspicio Plata

Beneficios auspiciador Plata

- ★ 24 m² de stand en formato isla ubicado en la primera planta de Estación Mapocho
- ★ Logo en campaña de medios
- ★ Logo en home sitio web oficial
- ★ Logo en folleto expositores y plano
- ★ Logo en piezas gráficas promocionales de la feria
- ★ 3 minutos de espacio publicitario - 6 repeticiones diarias durante los 4 días de feria.
- ★ Beneficios auspiciador Achiga durante el año.
- ★ 400 entradas profesionales
200 entradas público general

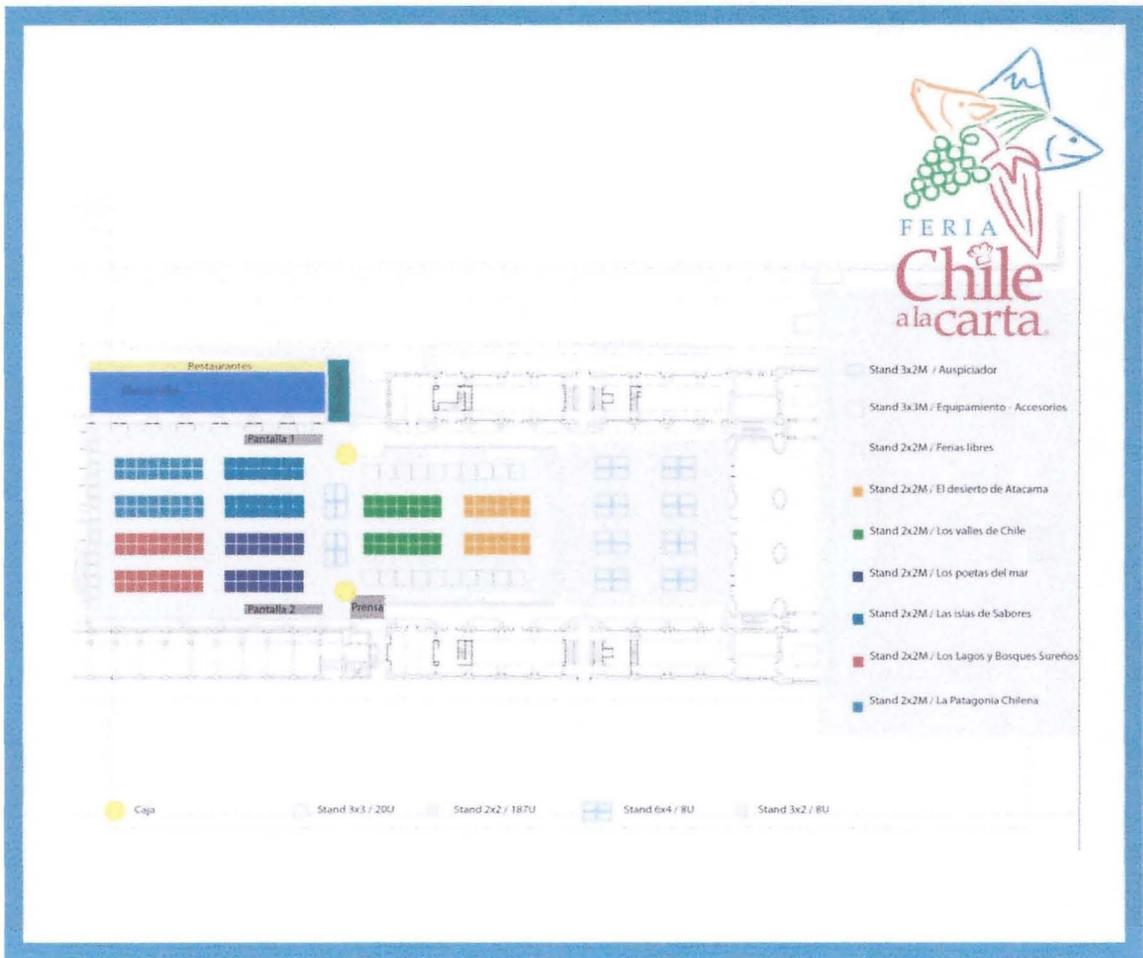
No se incluye armado ni producción de spot publicitario

Auspicio Cobre

Beneficios auspiciador Cobre

- ★ 12m² de stand en formato media isla 2x3 mts o 18m² de stand en formato 3x3 (2 stands de 9m² perimetrales)
- ★ Logo en campaña de medios
- ★ Logo en home sitio web oficial
- ★ Logo en folleto expositores y plano
- ★ Logo en piezas gráficas promocionales de la feria
- ★ 2 minutos de espacio publicitario - 4 repeticiones diarias durante los 4 días de feria.
- ★ Beneficios auspiciador Achiga durante el año.
- ★ 300 entradas profesionales
100 entradas público general

No se incluye armado ni producción de spot publicitario





FERIA
Chile
ala carta

VEN Y TÓMALE EL GUSTO A CHILE



FERIA
Chile
ala carta.

ESTACIÓN MAPOCHO
14 AL 17 DE MAYO/2015
DEGUSTACIÓN / SABORES / IDENTIDAD

www.chilealacarta.cl



PATROCINA



AUSPICIA



MEDIA PARTNER



ANEXO 7:

COTIZACIONES QUE RESPALDEN LA MEMORIA DE CALCULO

Deben incluirse identificadas con número de referencia correlativo de los cuadros N°20, N°21 y N°22.

ANEXO 8:

PERSONERÍA JURÍDICA DE LA ENTIDAD POSTULANTE

(Antecedentes legales de constitución, certificado de vigencia de la entidad y antecedentes de la personería en que consten los poderes del representante legal de la entidad).

ANEXO 9: INFORME COMERCIAL DE LA ENTIDAD POSTULANTE
(DICOM de la entidad).

**ANEXO 10: CARTA DE COMPROMISO DE APORTE DE TERCEROS
NO APLICA EN ESTA POSTULACION**