



# INFORME TÉCNICO FINAL

## Eventos para la Innovación

<b>Nombre de la iniciativa</b>	Misawün mapuche y su importancia en el resguardo de la herencia cultural agroalimentaria mapuche
<b>Código de la iniciativa</b>	EVR-2022-0021
<b>Nº de informe</b>	Informe Técnico Final
<b>Período informado</b> (considerar todo el periodo de ejecución)	desde el 18/07/2022 hasta el 26/10/2022
<b>Fecha de entrega</b>	10/11/2022
<b>Nombre Coordinador(a)</b>	Diego Alfonso Ramírez Liencura
<b>Firma Coordinador(a)</b>	

## **INSTRUCCIONES PARA COMPLETAR Y PRESENTAR EL INFORME**

**I. Todas las secciones del informe deben ser contestadas, utilizando caracteres tipo Arial, tamaño 11.**

### **II. Sobre la información presentada en el informe**

- Debe completar todas las secciones del documento según corresponda.
- Debe estar basada en la última versión del Plan Operativo aprobada por FIA.
- Debe ser resumida y precisa. Si bien no se establecen números de caracteres por sección, no debe incluirse información en exceso, sino solo aquella información que realmente aporte a lo que se solicita informar.
- Debe ser totalmente consistente en las distintas secciones y se deben evitar repeticiones entre ellas.
- Debe estar directamente vinculada a la información presentada en el informe financiero y ser totalmente consistente con ella.

### **III. Sobre los anexos adjuntos al informe**

- Deben enumerar y nombrar los documentos adjuntados en la tabla de la sección 15 del informe.
- Deben incluir toda la información que complemente y/o respalde la información presentada en el informe, especialmente a nivel de los resultados alcanzados.
- Se deben incluir materiales de difusión, como diapositivas, publicaciones, manuales, folletos, fichas técnicas, entre otros.
- También se deben incluir cuadros, gráficos y fotografías, pero presentando una descripción y/o conclusiones de los elementos señalados, lo cual facilite la interpretación de la información.

### **IV. Sobre la presentación a FIA del informe**

- La presentación de los informes técnicos se realizará mediante la entrega de 2 copias digitales idénticas y sus anexos, en la siguiente forma:
  - a) Un documento “Informe técnico final”, en formato word.
  - b) Un documento “Informe técnico final”, en formato pdf.
  - c) Los anexos identificando el número y nombre, en formato que corresponda.
- La entrega de los documentos antes mencionados debe hacerse mediante correo electrónico dirigido al correo electrónico de la Oficina de Partes de FIA ([oficina.partes@fia.cl](mailto:oficina.partes@fia.cl)). La fecha válida de ingreso corresponderá al día, mes y año en que es recepcionado el correo electrónico en Oficina de partes de FIA. Es responsabilidad del Ejecutor asegurarse que FIA haya recepcionado oportunamente los informes presentados.

- Para facilitar los procesos administrativos, se sugiere indicar en el "Asunto" del correo de envío: **"Presentación de Informe Técnico Final Iniciativa Código EVR-XXXX-YYYY"**.
- La fecha de presentación debe ser la establecida en la sección detalle administrativo del Plan Operativo del proyecto o en el contrato de ejecución respectivo.
- El retraso en la fecha de presentación del informe generará una multa por cada día hábil de atraso equivalente al 0,2% del último aporte cancelado.

## CONTENIDOS

1	4
2	6
3	7
4	8
5	9
6	11
7	12
8	14
9	15
10	17
11	18
12	19

## 1 ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA

Indique los antecedentes generales de la iniciativa al momento de <b>terminar</b> la ejecución del evento para la innovación.		
<b>Tipo de evento</b>	Seminario/Congreso	
<b>Lugar donde se transmitió el evento<sup>1</sup></b>	<b>Región:</b>	La Araucanía
	<b>Comuna (s):</b>	Padre Las Casas, Cholchol, Freire, Victoria, Teodoro Schmidt
<b>Fecha de inicio y término (Incluye la preparación y realización del evento)</b>	<b>Fecha inicio<sup>2</sup>:</b>	18-07-2022
	<b>Fecha término<sup>3</sup>:</b>	26-10-2022
<b>Fecha de inicio y término del evento<sup>4</sup></b>	<b>Fecha inicio:</b>	18-10-2022
	<b>Fecha término:</b>	18-10-2022

<sup>1</sup> Considerando que esta versión es online, debe indicar el lugar principal desde donde se **transmitió** el evento.

<sup>2</sup> Corresponde a la fecha de emisión de la carta de aprobación de las modificaciones por parte de FIA.

<sup>3</sup> Corresponde a la fecha después de 15 días de la última actividad del evento.

<sup>4</sup> Este rango de fechas deberá incluir la duración en la cual **efectivamente se realizó el evento** según el programa del evento.

## 2 RESUMEN EJECUTIVO

Entregar de manera **resumida**<sup>5</sup> las principales actividades realizadas y resultados obtenidos durante todo el periodo de ejecución del evento para la innovación.

- Actividades de coordinación del evento: en estas instancias realizadas por meet y por vía telefónica nos coordinamos con cada una y uno de los expositores para hacer las visitas en terrenos, el diseño de los productos audiovisuales y los productos digitales. Resultado: 1 reunión grupal de coordinación, 5 reuniones individuales de coordinación
- Logística del escenario de fondo del misawün: en una ruka en la comuna de Perquenco ambientada con los alimentos de los expositores alrededor de un fogón se graban diversas imágenes del escenario que buscar hacer sentir al espectador que está dentro una ruka, durante las sesiones del seminario. Resultados: Material audiovisual para difusión digital.
- Logística de visita a terreno para producción de material audiovisual de apoyo para 5 expositores: Se realizaron visitas en terreno a cada una/o de los expositores/ras del evento a través de las comunas de Teodoro Schmidt, Victoria, Cholchol, Padre Las Casas y Freire, para recopilar contenido, sabidurías y procesos asociados a los diferentes alimentos ancestrales: gallina kollonka, mürke, merken, muday y una demostración gastronómica del misawün. Resultados: 5 cápsulas y 5 videos introductorios.
- Convocatoria a través de lista de participación: a través de herramientas TIC´s se convoca a participar del evento. Se inscriben 59 personas.
- Prueba de streaming de sonido, audio online en YouTube: una reunión de prueba de las diferentes plataformas usadas para la proyección y presentación del seminario.
- Realización del seminario: la ejecución programática del proyecto en cuestión, con la participación de diferentes personas interesadas en el tema. Evento realizado a través de Google Meet y YouTube. El evento tuvo 50 visitas en vivo y ha tenido 351 vistas hasta la fecha.
- Aplicación de encuesta de satisfacción: a través de herramientas TIC´s se difunde la encuesta de satisfacción del evento. Hasta la fecha han respondido 52 personas.
- Diseño página web: Se realizaron 2 reuniones de definición con el equipo encargado de levantar la página web que reunirá toda la información del seminario. El resultado en la landing page que recaba todas las exposiciones en vivo grabadas, las presentaciones y los videos introductorios de las y los expositores, para que cualquier persona que en el futuro requiera de esta información pueda visitarla.

<sup>5</sup> Esta síntesis se debe citar las ideas más importantes, es decir, excluye datos irrelevantes y no brinda espacio a interpretaciones subjetivas.

### **3 OBJETIVO GENERAL**

Indicar el objetivo del evento para la innovación según la propuesta definitiva aprobada por FIA.

Desarrollar un conversatorio gastronómico o misawün de alimentos típicos mapuche y destacar su importancia en el desarrollo y resguardo de la herencia cultural agroalimentaria, que permitan expandir el diferenciado mercado de los agroalimentos mapuche a través de la entrega de saberes y experiencias desde distintas personas que trabajan agroelaborando alimentos propios del pueblo mapuche.

#### 4 PÚBLICO OBJETIVO DEL EVENTO

##### 4.1 Indique el tipo de asistentes, sus características y el número que participaron el evento. Además, debe adjuntar el listado de asistentes en el Anexo 1.

La lista de participación arrojó como resultado la participación del siguiente tipo de asistentes:

- a) Estudiantes: 6 personas.
- b) Productor/a de AFC: 12 personas.
- c) Funcionarios públicos: 11 personas.
- d) Funcionarios privados: 7 personas.
- e) Empresario/a, emprendedor/a: 26 personas.

##### 4.2 Describa y justifique si existen discrepancias entre el público objetivo esperado, con los que finalmente asistieron al evento para la innovación, considerando el tipo de asistentes, sus características y el número de asistentes.

El público objetivo proyectado era:

- a) Personas mapuche se pronosticaba 60 personas aproximadamente
- b) Representantes de empresas del rubro turísticos se pronosticaba 20 personas aproximadamente
- c) Clientes de distintos centros de desarrollo de negocios en la región de la Araucanía se pronosticaba 30 personas aproximadamente.

Las principales discrepancias se deben al formato de inscripción realizado, dado que nos enfocamos en lo solicitado para este informe como anexo, por sobre lo que se había proyectado en un comienzo. Sin embargo, estimamos que varios/as de las personas que participaron y que vieron y verán el evento a través de YouTube pueden cumplir con más de una característica a la vez, dado que un estudiante o un productor AFC puede ser también empresario o emprendedor.

Por otro lado, a la fecha de hoy el evento tiene un total de 326 visualizaciones en YouTube. Este componente es difícil de caracterizar dado que no es necesario individualizarse a través de un formulario de inscripción para ver el evento. Esto abre la perspectiva sobre cómo identificar de mejor forma las personas que vean a posterior este evento.

## 5 PROGRAMA DEL EVENTO

### 5.1 Indique la programación del evento que efectivamente se realizó, especificando fecha, horario, tema, descripción y expositor.

N°	Fecha y horario	Tema	Descripción	Expositor
1	18/10/22022	Merken	Experiencias de innovación en el desarrollo de aliños de la huerta ancestral mapuche y aliño Merkén.	Ginette Irene Rivera Tralma.
2	18/10/2022	Muday	Experiencias de innovación asociadas al desarrollo de la bebida mapuche Muday.	Diego Alfonso Ramírez Liencura.
3	18/10/2022	Mürke	Experiencias de innovación en el desarrollo del alimento mapuche Mürke.	Macarena Andrea Cheuque Catrileo.
4	18/10/2022	Gallina Kollonka	Experiencias del criadero y manejo de la gallina mapuche Kollonka.	Gladys del Carmen Liencura Inaipil.
5	18/10/2022	Chef	Experiencias de sus conocimientos culinarios demostrando como se pueden cocinar los alimentos ancestrales.	Juan Carlos Quineman Milla.

### 5.2 En caso de que corresponda, indique y justifique los cambios entre la programación inicial del evento, respecto a la programación que efectivamente se llevó a cabo.

Se modificó el orden de la presentación del primero expositor Muday al segundo lugar y el segundo expositor Merkén al primer lugar. Esto se debe a una petición hecha por la Sra. Ginette Rivera por temas de disponibilidad horaria el día del evento.

Dicho cambio no afectó el objetivo general de la propuesta.

**5.3 Indique cómo se llevó a cabo el evento, con énfasis en el tipo de evento, técnicas, infraestructura, equipamiento, plataformas y material de apoyo que se utilizó para realizar cada actividad.**

El evento se realizó a través de streaming por YouTube y Google Meet, donde se presentaron 5 expositores, 4 con alimentos ancestrales mapuche y 1 una muestra de gastronomía enfocada en el misawün, que reunió a todos los alimentos. Se crearon 4 videos de procesos productivos y 4 cápsulas de procesos de producción alimentaria para difusión del evento y 1 video del proceso gastronómico del chef, enfocado en el misawün. Se creó un escenario de fondo en una ruka con los alimentos abordados para la presentación por streaming.

Para realizar todo esto se utilizaron espacios físicos de cada expositor/a, más sus propios utensilios de producción. Se requirió de un vehículo particular para llegar hasta los diferentes territorios, equipo audiovisual, smartphones y notebook, cámaras fotográficas y de video, estabilizadores e iluminación, un dron, entre otros.

## 6 CARACTERÍSTICAS DE LA INSCRIPCIÓN

### 6.1 Indique la modalidad de inscripción, beneficios y material de apoyo que se consideró en el evento para la innovación.

1. La modalidad de inscripción fue por formulario de google.
2. Los principales beneficios fueron:
  - Entrega de capacidades sobre las diferentes etapas de la cadena agroalimentaria de los alimentos ancestrales en cuestión.
  - Identificación de la relevancia del mizawün como instancia dentro de la cultura mapuche. Este apartado permite sensibilizar con la audiencia uno de tantos componentes de las diferentes actividades o ceremonias mapuche.
  - Presentar una vitrina regional sobre el trabajo de diferentes emprendimientos y negocios con base en la herencia alimentaria mapuche.
3. material de apoyo:
  - Una (1) presentación formato power point por cada expositor/a.
  - Un (1) video sobre los procesos productivos de cada expositor/a
  - Evento respaldado en formato online a través de YouTube para posterior.
  - Una (1) página web tipo landing page para la integración de toda la información.

### 6.2 Indique cuál fue el costo de la inscripción del evento y la modalidad de pago. En el caso que se entregaron becas, indique en qué consistieron, el número total y los criterios con que se asignaron.

Este evento no considera el costo de inscripción o becas.

## 7 ANTECEDENTES DEL EQUIPO TÉCNICO

7.1 Indicar los antecedentes del coordinador principal, expositores y todos los integrantes del equipo organizador (equipo técnico) que efectivamente realizaron y participaron en el evento para la innovación.

N°	Tipo de integrante	Nombre completo	Nacionalidad	Nombre de la empresa / organización donde trabaja	Cargo que desempeña en la empresa / organización donde trabaja
1	Coordinador Principal	Diego Alfonso Ramírez Liencura	Chilena	Lafqen Spa	CEO
2	Equipo Técnico	Dustin Andrés Pacheco Antilao	Chilena	Lafqen Spa	Equipo técnico
3	Equipo Técnico	José Manuel Catriñanco Quidel	Chilena	Lafqen Spa	Equipo técnico
4	Expositor	Ginette Irene Rivera Tralma	Chilena	Curaco Gourmet	CEO
5	Expositor	Gladys del Carmen Liencura Inaipil	Chilena	Lafquen Achahuall	CEO
6	Expositor	Macarena Andrea Cheuque Carilao	Chilena	Cayanas Ancestrales	CEO
7	Expositor	Diego Alfonso Ramírez Liencura	Chilena	Lafqen Spa	CEO
8	Chef	Juan Carlos Quiñeman Milla	Chilena	Campo Millay	CEO
9	Maestro de ceremonia	Luis Alberto Curilaf Huircan	Chilena	Leufu Travel	CEO
10	Servicios audiovisuales	Camilo Simon Farias Vega	Chilena	Piñon Estudio	CEO
11	Servicios desarrollo web	Cristina Amanda Vergara Valdebenito	Chilena	Studio Karün Spa	CEO
12	Servicios Community manager	Alejandro Andrés Saravia Licanqueo	Chilena	Renü Studio	CEO

**7.2 Indique y justifique los cambios realizados en el equipo técnico (coordinador, expositores, equipo técnico organizador) inicialmente definidos, respecto a los que efectivamente participaron durante la ejecución del evento.**

El misawün como tal, se basa fuertemente en la acción de comer, compartir los alimentos y conversar. Si bien en un comienzo se planificó desde la parte productiva, dando mayor relevancia hacia productoras y productores que de manera independiente trabajan un alimento ancestral, era necesario generar la instancia de sinergia entre todos estos alimentos, en otras palabras, darle el real sentido a lo que sería un misawün “digital”. Por tanto, en última instancia se integró un chef para poder manifestar las diferentes formas de comer todos estos alimentos y otros. Este componente reveló cómo la innovación también puede ser aplicada en materia gastronómica, usando alimentos ancestrales, pero desde diferentes presentaciones y fusiones alimentarias.

## 8 RESULTADOS OBTENIDOS

### 8.1 Describa cuáles fueron los principales resultados obtenidos en la realización del evento para la innovación, según el objetivo general de la propuesta.

- Se logró exponer, difundir y conversar sobre distintos alimentos y técnicas agroalimentarias de la cultura mapuche, temas abordados desde las experiencias de diferentes expositoras/es y colaboradores, poniendo en énfasis el misawün como instancia social dentro del diario vivir de la cultura.
- Se entregaron sabidurías y conocimientos históricos, culturales, técnicos, productivos y comerciales de cada alimento a un público diverso. Esto es un avance en materia de indexación de la sabiduría de los pueblos originarios, en este caso del pueblo mapuche desde la herencia alimentaria. El material audiovisual se presenta como una forma inicial de registro, haciendo que la sabiduría y conocimientos pasen a ser información.
- Cada exposición entregó las diferentes experiencias y desafíos personales con cada alimento ancestral y sus apreciaciones respecto al rubro de trabajo, vinculando esto con las formas de alimentación para cada producto.
- Se desarrollaron 5 videos de apoyo las y los expositores, se grabaron y editaron para cada uno de los módulos para una mejor disposición de las exposiciones, se desarrollaron presentaciones y se facilitaron cada una de las presentaciones, todo en su conjunto a través de una página web.
- Se profundizó en materia de herencia alimentaria mapuche y se sensibilizó sobre los riesgos de pérdida actuales que hoy atañen al tema, haciendo énfasis en que los impactos de la alimentación globalizadas sobre las diferentes expresiones alimentarias del pueblo mapuche. Desde ahí, se valoró el misawün como instancia de conservación de la herencia alimentaria.

### 8.2 Indique si los resultados obtenidos permitieron alcanzar el objetivo general del evento para la innovación. En caso pertinente, justifique las discrepancias entre estos.

Según los resultados obtenidos, podemos decir que el objetivo general fue alcanzado dado que el evento seminario se realizó íntegramente.

## 9 POTENCIAL DE IMPLEMENTACIÓN

### 9.1 Describa como la realización del evento para la innovación contribuyó a la difusión de la información y/o experiencias de innovación para habilitar y fortalecer procesos de innovación. Considerar en el análisis los resultados de la encuesta de satisfacción realizada a los participantes del evento (Anexo 5).

Este evento contribuye al resguardo de la herencia cultural agroalimentaria mapuche mediante la entrega de conocimientos y experiencias desde diferentes exponentes y productores del ámbito hacia personas que no conocía muy bien el tema, que tienen interés en hacer de estas labores un oficio, aquellas personas que ven en esta materia un grave riesgo de pérdida de los conocimientos ancestrales, como también emprendimientos y emprendedores del rubro agroalimentario.

En esto la innovación tiene mucho que ver, dado que en esta materia alimentaria existen aspectos productivos y comerciales que pueden ser objeto de mejoras y perfeccionamientos: alcanzar puntos de comercialización que requiera productos originales, desarrollar capacidades en personas con interés de hacer de esta labor un oficio o trabajo estable, integrar nuevas herramientas e insumos que permitan mejorar la productividad o el producto final en sí, etc. Actualmente, desde Lafqen Spa, estamos trabajando en la implementación de una metodología que permita que más personas productoras AFC, desde la ruralidad, puedan capturar de mejor forma el valor de los productos, sobre todo cuando su labor productiva se vincula a alimentos ancestrales.

Según los resultados entregados en el anexo 5, el 94,2% de las personas declara estar “de acuerdo” o “muy de acuerdo” con que la información y/o experiencia de innovación dadas a conocer en el evento serán de utilidad para habilitar y fortalecer futuros procesos de innovación. En esto vemos otro buen intento por abordar un tema complejo y quizás descuidado como es la herencia agroalimentaria mapuche y como la ciencia y tecnología de los alimentos puede dar paso a futuros procesos de I+D+i.

Nos invita ver que hay un interés por parte de varias personas e instituciones en trabajar y resguardar este tema, también como un área que puede crear y capturar mucho valor.

**9.2 Describa clara y detalladamente cuales son las posibilidades reales de que los participantes del evento puedan aplicar y/o utilizar de la información y/o experiencias de innovación conocidas en el evento para la innovación. Considerar en el análisis los resultados de la encuesta de satisfacción realizada a los participantes del evento (Anexo 5).**

Las posibilidades reales para aplicar y/o utilizar la información y experiencias de innovación conocidas en el evento son la siguientes:

- 94,2% de las y los participantes declara que la información y/o experiencia de innovación dadas a conocer en el evento serán de utilidad para habilitar y fortalecer futuros procesos de innovación, pudiendo ser esto actividades, comercio, producciones o desarrollo de eventos públicos, según podemos deducir.
- 96,2% de las y los participantes declara que la información y experiencias de innovación dadas a conocer en el evento podrá ser aplicada y/o utilizada de manera personal, en su empresa, asociación o institución.

Con esta información reforzamos el precedente para futuras acciones que atañen al resguardo de la herencia agroalimentaria mapuche y de otros pueblos originarios, vinculando productoras, productores, empresas, y consumidores (mercado en general), integrando en esto a instituciones y políticas públicas, facilitando mediante este instrumento información para diagnosticar y sensibilizar los diferentes aspectos de la materia en cuestión.

Creemos que esto contribuye al mejor entendimiento del tema y el curso que pueden tomar eventuales políticas públicas, proyectos y líneas de financiamiento que intervienen, pero por sobre todo lo vemos como una herramienta a disposición de productores/ras AFC de origen mapuche, quienes solo en la región de la Araucanía son al menos 38.226 personas, fidelizadas por INDAP a través de la asesoría especializada PDTI (INDAP en cifras, 2021). Además, la visión y misión se expande mucho más si nos enfocamos en pueblos originarios, en general, del país, dado que desde ahí se pueden abarcar otras culturas y territorios con problemas similares.

## 10 CONCLUSIONES

### 10.1 Realizar un análisis global de las principales conclusiones obtenidas luego de la ejecución del evento para la innovación.

Este evento se concreta como otro más que desde Lafqen SpA, con apoyo de FIA se gesta para desarrollar y proteger la herencia alimentaria mapuche. Luego del análisis histórico, cultural, técnico, productivo y comercial de cada una de las y los expositores sobre diferentes alimentos ancestrales de la cultura mapuche, hemos podido reflexionar sobre cómo es un conjunto aún se mantienen y resguardan estas tecnologías ancestrales. En esto, el misawün, nos sirve para representar fielmente una forma tradicional de conservación de costumbres, productos, procesos y tecnologías que ancestralmente se utilizan en el pueblo mapuche.

#### **Sobre el resguardo de la herencia alimentaria (H.A.) mapuche desde herramientas digitales.**

Este tipo de evento promueve el resguardo de la herencia alimentaria mapuche y vemos como cada vez más, los recursos tecnológicos TIC's toman mayor relevancia en ellos. Las herramientas TIC's han permitido desarrollar este evento, hacer una producción adecuada, generar antecedentes que sensibilizan de mejor forma aspectos que son necesarios re-adherir para desarrollar sistemas agroalimentarios resilientes y sostenibles, que dan paso a alimentos sustentables con bajos impacto ambiental y social y que pueden tener un buen impacto económico. Creemos que esto incentivaría de mejor forma a las juventudes que quieran contribuir al resguardo de la H.A. mapuche, por tanto, esperamos que esto facilite el mejor entendimiento del problema y pueda servir como antecedente para futuras propuestas.

## 11 RECOMENDACIONES

### 11.1 Realizar un análisis global de las principales recomendaciones<sup>6</sup> obtenidas luego de la ejecución del evento para la innovación.

Las recomendaciones entregadas por las y los participantes dan cuenta del interés de las personas por realizar actividades similares en futuro, poniendo en valor la herencia alimentaria mapuche como muestra de resguardo de estos saberes, pero también como herramientas de oficio que hoy tiene mucha cabida en el desarrollo agroalimentario en Chile. Desde Lafqen SpA creemos importante darle paso a este tipo de actividades en vinculación con los territorios, las personas, las instituciones y las empresas, con el fin de mantener y preservar estos conocimientos a través de estrategias, planes y acciones en las que puedan intervenir todas y todos los actores en cuestión.

Por ahora, si bien se desarrolló por la vía digital, esperamos poder desarrollar en un futuro actividades físicas que tengan mayor impacto en las personas y las instituciones que colaboran y se interesan por el tema.

---

<sup>6</sup> Se debe identificar las posibilidades de mejoras futuras en función a lo realizado en el evento, considerando aspectos técnicos, de gestión, logísticos, entre otros.

## 12 ANEXOS

### 12.1 ANEXO 1: LISTADOS DE ASISTENCIA Y/O PARTICIPACIÓN

La lista de asistencia debe contener, nombre, apellido, rut, institución, email, tipo de participante.

### 12.2 ANEXO 2: MATERIAL ENTREGADO EN EL EVENTO.

Se debe adjuntar el material de apoyo entregados en el evento.

### 12.3 ANEXO 3: PRESENTACIONES DE LOS EXPOSITORES DEL EVENTO (FORMATO DIGITAL).

Se debe adjuntar las presentaciones de los expositores realizadas en el evento.

### 12.4 ANEXO 4: FORMATO ENCUESTA DE SATISFACCIÓN

El ejecutor debe realizar una encuesta de satisfacción a todos los participantes individuales del evento para la innovación según las siguientes características y preguntas:

CARACTERÍSTICAS ENCUESTA SATISFACCIÓN		
<b>Público objetivo</b>	Se le debe aplicar la encuesta de satisfacción a todos los participantes del evento.	
<b>Momento aplicación</b>	Se debe realizar al finalizar el evento para la innovación.	
<b>Formato encuesta</b>	La encuesta se debe desarrollar en uno de los siguientes formatos: -Formato digital: google forms, surveymonkey, mentimeter, google meet, entre otros. -Formato físico: papel, tecleras, entre otros.	
<b>Rubrica a utilizar</b>	En la encuesta se debe utilizar la siguiente rubrica para responder a las preguntas de la encuesta de satisfacción: <i>A partir de la realización del evento para la innovación, seleccione qué tan de acuerdo o en desacuerdo está con las siguientes afirmaciones:</i> 1- <i>muy en desacuerdo</i> 2- <i>en desacuerdo</i> 3- <i>neutral</i> 4- <i>de acuerdo</i> 5- <i>muy de acuerdo</i>	
<b>Preguntas encuesta</b>	Objetivo del evento	Se ha conseguido alcanzar el objetivo del evento " <i>ingrese el objetivo general del evento</i> ".
	Resultados del evento	La información y/o experiencia de innovación dadas a conocer en el evento serán de utilidad para habilitar y fortalecer procesos de innovación.
		La información y/o experiencia de innovación dadas a conocer en el evento podrá ser aplicada y/o utilizada en su empresa, asociación o institución.
Expositores	Los expositores fueron los adecuados para abordar las temáticas a tratar en el evento.	

		Los expositores fueron claros en la presentación del contenido del evento.
	Programa del evento	El programa del evento se realizó según lo planificado (tiempo, expositores, contenido)
		Se realizaron instancias de discusión o interacción entre los expositores y participantes del evento.
		Los contenidos de las presentaciones fueron los adecuados para los participantes del evento.
	Organización	La organización fue la adecuada antes, durante y después del evento.
	Plataformas de soporte	La plataforma digital utilizada para la realización del evento fue la adecuada.
	Pregunta abierta	Le agradecemos que nos deje sus comentarios, críticas o sugerencias respecto al evento para la innovación.

## 12.5 ANEXO 5: ANÁLISIS Y RESULTADOS DE LA ENCUESTA DE SATISFACCIÓN

Adjuntar la sistematización y el análisis de los resultados de la encuesta de satisfacción.