

**FORMULARIO DE POSTULACIÓN PROYECTOS DE  
INNOVACIÓN EN MARKETING AGRARIO Y AGROALIMENTARIO (IMA) ATACAMA 2018**

**CÓDIGO  
(uso interno)**

--

<b>SECCIÓN I: ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA</b>			
<b>1. NOMBRE DE LA PROPUESTA</b>			
<b>Sabores de Atacama</b>			
<b>2. SECTOR, SUBSECTOR Y RUBRO EN QUE SE ENMARCA LA PROPUESTA</b> <i>(Ver identificación sector, subsector y rubro en Anexo 8)</i>			
Sector:	<b>Alimentos</b>	Subsector:	<b>Aceites vegetales</b>
Rubro:	Encurtidos, pastas, aceites	Especie (si aplica):	<b>Olivo</b>
<b>3. PERÍODO DE EJECUCIÓN DE LA PROPUESTA</b>			
Inicio:	Noviembre 2018		
Término:	Enero 2020		
Duración (meses):	15 meses		
<b>4. LUGAR EN EL QUE SE LLEVARÁ A CABO LA PROPUESTA</b>			
Región:	Atacama		
Provincia(s):	Copiapó		
Comuna (s)	Copiapó		
<b>5. ESTRUCTURA DE COSTOS TOTALES DE LA PROPUESTA</b>			
<b>Aporte</b>		<b>Monto (\$)</b>	<b>Porcentaje</b>
<b>FIA</b>			
<b>CONTRAPARTE</b>	<b>Pecuniario</b>		
	<b>No pecuniario</b>		
	<b>Subtotal</b>		
<b>TOTAL (FIA + CONTRAPARTE)</b>			



**SECCIÓN II: ANTECEDENTES GENERALES Y COMPROMISO DEL POSTULANTE Y  
COORDINADOR DE LA PROPUESTA**

**6. IDENTIFICACION DEL POSTULANTE**

Complete cada uno de los datos solicitados a continuación. Además, se debe adjuntar como anexos:

- Certificado de vigencia de la entidad postulante (sólo en caso de persona jurídica) en Anexo 1.
- Certificado de iniciación de actividades y ventas anuales en los últimos 12 meses en Anexo 2

**6.1 Antecedentes generales del postulante**

Nombre: **Elena Emelianova**

Giro/Actividad: **ELABORACION DE ACEITES Y GRASAS DE ORIGEN VEGETAL**

RUT:

Tipo de postulante, organización, empresa o productor (mediano o pequeño): **Micro empresa**

Ventas anuales de los últimos 12 meses (en UF):

Capacidad productiva de los últimos 12 meses (unidades de productos): **500 litros aceite, 4000kg aceituna: aceitunas en salmuera envasada y Pasta de aceitunas**

Identificación cuenta corriente bancaria (banco y número):

Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región) postal:

Teléfono: -

Celular:

Correo electrónico:

**Si el postulante corresponde a una persona natural, indique - Si**

Usuario INDAP (si/no): **Si**

Género (Masculino o Femenino): **Femenino**

Etnia (indicar si pertenece a alguna etnia): **No**

Profesión: **diseñadora arquitectónica; lingüista**

\_\_\_\_\_  
Firma



<b>6.2. Representante legal de la entidad postulante (sólo en caso de persona jurídica)</b>	
Nombre completo:	
Cargo o actividad que desarrolla el representante legal en la entidad:	
RUT:	
Nacionalidad:	
Dirección comercial (calle, comuna, ciudad, provincia, región):	
Teléfono:	Celular:
Correo electrónico:	
Profesión:	
Género (Masculino o Femenino):	
Etnia (indicar si pertenece a alguna etnia):	
<hr style="width: 20%; margin: 0 auto;"/> <b>Firma</b>	

<b>6.4. Breve reseña del postulante</b>
<p><i>Indique brevemente la historia del postulante, cuál es su actividad, su vinculación con los ámbitos de la propuesta, sus fortalezas en cuanto a la capacidad de gestionar y conducir el proyecto y vinculación con el territorio donde se implementa.</i></p>
<p>(Máximo 3.500 caracteres)</p> <p>La postulante tiene una vasta experiencia en producción de olivas y aceitunas de mesa. Es uno de los primeros productores de aceitunas en el Valle de Copiapó que ha dado valor a su producción a través de la diversificación de sus productos sin embargo la carencia de una estrategia de marketing hace difícil la difusión hacia mercados más atractivos que los actuales: nacionales e internacionales.</p> <p>La postulante forma parte de un programa de asesorías entre el Indap e Inia Intihuasi por lo que cuenta con el respaldo técnico para avanzar en la cadena de valor.</p> <p>La postulante desarrolla varias recetas de preparaciones a base de olivas, aceitunas y aceites investigando métodos tradicionales de preparación de Atacama sin dejar al lado los avances industriales.</p> <p>La postulante administro varios proyectos de construcciones ( Gran Bretaña y Chile) y regularizaciones de loteos de comunidades (Chile) alcanzando las metas de lo propuesto en tiempos y presupuestos límites.</p> <p>La postulante tiene un respeto e interés en comercio justo desarrollo de vida saludable para la población en Chile.</p>



Fundación para la  
Innovación Agraria  
MINISTERIO DE AGRICULTURA



Gobierno Regional de Atacama

## 7. IDENTIFICACION DEL COORDINADOR DE LA PROPUESTA

Complete cada uno de los datos solicitados a continuación. Además se debe adjuntar como anexos:

- Carta de compromiso del coordinador de la propuesta en Anexo 3.
- Curriculum vitae del coordinador de la propuesta en Anexo 4.

Nombre completo: **Elena Emelianova**

RUT:

Profesión: **diseñadora arquitectónica; lingüista**

Nombre de la empresa/organización donde trabaja: **“Olivar Tío Pedro”**

Dirección comercial (calle, comuna, ciudad, provincia, región):

Teléfono:

Celular:

Correo electrónico:

Horas dedicación en la propuesta (horas al mes): **200**

\_\_\_\_\_

**Firma**

### 7.1 Reseña del coordinador de la propuesta

Indique brevemente la formación profesional del coordinador, experiencia laboral y competencias que justifican su rol de coordinador de la propuesta.

**Elena Emelianova tiene 28 años laborales en distintos campos productivos y creativos:**

- Participación en varios proyectos realizando Administración, Diseño, Construcción, Regularización y Negociaciones - Londres, Copiapó, Santiago, Caldera y Calama, Observatorio Alma, San Pedro Atacama.
- Participación en plantación y cuidado de olivar familiar a lo largo de 13 años
- Participación en cursos de capacitación en Región de Atacama: eficiencia hídrica en olivar, métodos orgánicos en plantaciones de olivos, preparación de aceitunas y aceites, catas de aceites.
- Participación en gira tecnológica a Italia.

Plantamos los olivos 13 años atrás pero recién en 2016 apareció “Olivar Tío Pedro” ( Elena Emelianova fundadora y creadora de todas las recetas y preparaciones) como emprendimiento familiar con el objetivo de preparar aceitunas en forma artesanal sin uso de químicos industriales.

Desarrollamos otros productos de calidad: Aceite de Oliva Extra Virgen (certificado por INIA con acidez 0,18), preparamos aceitunas con bajo contenido de sal, pasta de aceitunas de varios sabores, aceituna a la griega, aceituna disecada con especias y aceite de oliva, aceites aromatizados, exfoliante natural con aceite de oliva etc.

Llegamos a las ventas estables entre 2017 y 2018. Enviamos nuestros productos a tres tiendas Mundo Rural en Santiago y Concepción, Santiago Wine Club, varias panaderías, restaurantes y negocios en Copiapó y Caldera, participamos con muy buenas ventas en renombradas ferias como Expo Mundo Rural, Echeñuco, Ferias de Sercotec, Feria Gastronómica de Bahía Inglesa, Mercado Campesino de Mall Plaza y múltiples otras. Con el apoyo de Indap estamos en el proceso de recepción de Sello Manos Campesinos y en el programa Sabores del Campo.

### SECCIÓN III: CONFIGURACIÓN TÉCNICA DE LA PROPUESTA

#### 8. IDENTIFICACIÓN DEL O LOS PRODUCTOS A MEJORAR EN ESTA PROPUESTA

Marque con una X una de las opciones y a continuación, describa cuáles son las características y/o atributos de su o sus productos. Además, se debe adjuntar imágenes de apoyo del producto en Anexo 6.

	Desarrollo e implementación de un Plan de Marketing de productos que no existen en el mercado nacional, y que requieran desarrollar su estrategia de marketing para ingresar al mercado local, nacional o internacional.
	Desarrollo e implementación de un Plan de Marketing de productos que surgen del cambio de su funcionalidad y que requieren mejorar o fortalecer su estrategia de marketing para ingresar en el mercado local, nacional internacional.
X	Desarrollo e implementación de un Plan de Marketing de productos que ya se comercializan y propongan innovaciones en su estrategia de marketing, usabilidad, envases u otros aspectos relacionados.

Todos los alimentos que preparamos son a base de frutos de olivo, los cuales están comercializados en la región de Atacama, Santiago y Concepción. Las preparaciones de los productos reflejan tendencias de comida saludable en mercado nacional e internacional.

Empezando del olivar ocupamos métodos orgánicos: poda planificada, lavado con agua de los árboles, observación de plagas y prevención. Y como consecuencia las Aceitunas en salmuera, las Pastas de aceitunas y aderezos de oliva disecada, infusiones de hoja de olivo se preparan con recetas naturales, sin uso de químicos. Es un proceso que requiere buena administración de tiempos de preparación que asegura su calidad.

Nuestro Aceite Extra Virgen también es un resultado de cuidadosa cosecha y selección. Este momento llevamos olivas al almazar certificado en Huasco, lo que requiere mucha coordinación y tiempos de transporte, acopio de cosecha. Inia certifico la acidez de nuestro aceite de 0,18 lo que es muy bueno considerando que el Aceite Extra Virgen no debería pasar máx. de 0.3 para entrar en los concursos internacionales.

Las pastas son selladas al vacío o refrigeradas según tiempo de duración. Estos productos tienen varios sabores y toques saludables: merquen, ajo, picante, tradicional con uso de Aceite Extra Virgen "Olivar Tío Pedro". Desarrollamos nuevas recetas con uso de oliva negra disecada, tomate con especias disecado, ajo disecado. La innovación constante que aplicamos permite que los productos mantienen constante interés del consumidor. Sin embargo, la elaboración es manual con instrumentos caseros que no permiten aumentar la producción y asegurarse de la calidad a largo plazo.

Nuestras etiquetas tienen muchas carencias, falta un plan estratégico de producción versus marketing y ventas.

<p><b>N° de Resolución Sanitaria (si aplica):</b> Adjuntar copia de Resolución Sanitaria en Anexo 7, si corresponde.</p>	
<p><b>¿Cuenta con algún otro tipo de certificación?</b>(orgánica, comercio justo, u otra) Se debe adjuntar copia de la certificación en Anexo 7</p>	<p><b>Análisis de calidad de Aceite Extra Virgen efectuado por INIA.</b></p> <p><b>Estamos tramitando la obtención de Sello Manos Campesinas con el apoyo de INDAP</b></p>

### 8.1 ¿Cuáles son los atributos diferenciadores de su(s) producto(s) para el consumidor?

Marque con una X un máximo de dos opciones y entregue una breve reseña sobre sus atributos destacados.

x	Beneficios para la salud y/o estilo de vida
x	Medioambiental
x	Producto local
	Precio
	Otro:

Las preparaciones son saludables sin uso de químicos industriales en su procesamiento donde se privilegia el sabor natural instruyendo el paladar del consumidor con sabores de amplia gama y variedad. La calidad resultante de preparación de aceituna de esta manera permite bajar niveles de sal del producto final.

Es un producto elaborado localmente 100% desde el árbol hasta el frasco. En plantación tampoco ocupamos pesticidas u otros químicos.

En mercado existente de los productos similares prevalece

- aceituna preparada con soda caustica.
- Aceite Extra Virgen de baja calidad
- Pasta de aceituna de poca variedad de sabores elaborada con aceitunas empapadas de colorantes, preservantes y químicos.
- No existe exfoliante con aceites de oliva extra virgen
- Deshidratados en aceite de oliva son importados y costosos.

Nuestros productos se destacan al lado de esta situación.

### 8.2 ¿Qué puede comentar sobre la presentación o estado actual de su(s) producto(s)?

Nuestros productos tienen rico sabor, son sanos y tienen duración de producto respetable: aceituna envasada – 2 años, Aceite – 2 años, Pasta de aceituna – 3 meses, etc. Los envases son de buena calidad y cumplen con la tarea de durabilidad. Las etiquetas son diseñadas por nuestro hijo que estudia diseño gráfico en la Universidad de Chile con todo el cariño y capacidad que un joven de 22 años puede aportar.

**Aceite Extra Virgen** tiene la tabla nutricional generalizada para este tipo de productos la cual era entregada por profesionales de alimentación. Tenemos 3 formatos de envasado.

**Aceitunas en salmuera** -tienen un aspecto artesanal, las aceitunas tienen diferentes tamaños, colores de aceitunas corresponden al estado de madurez de la aceituna. La etiqueta no tiene tabla nutricional y tampoco sello adecuado a la cantidad de sal. Tenemos 4 formatos de envasado.

**Pasta de Aceituna** – tiene un sabor que varía del tipo de aceituna que esta lista para consumo este momento: verde o pintona o negra. Los aderezos se agregan al final del proceso y antes de sellado al vacío. La etiqueta no tiene tabla nutricional y tampoco sello adecuado a la cantidad de sal Tenemos 2 formatos de envasado.

**Aceituna deshidratada con Aceite, Aceites amacerados** - tiene un sabor que varía porque se preparan por pedido o para las ferias costumbristas. Etiquetas tienen información limitada. Los formatos también se cambian. La etiqueta no tiene tabla nutricional.

#### 9. PROBLEMA Y/U OPORTUNIDAD

*Describe detalladamente cuál es el problema y/u oportunidad actual para el postulante en relación a la presentación, producción, comercialización, comunicación u otro, de su producto que afecte la competitividad de éste.*

**Como el producto artesanal Aceitunas en salmuera, Aceite Extra Virgen, Pastas, Aceites Amacerados, Aceituna deshidratada en Aceite carecen de uniformidad en su aspecto y sabor porque se producen manualmente, falta el estudio químico que permite establecer contenido exacto de tabla nutritiva y etiquetado nutricional.**

**Nuestros productos muy a menudo no pueden llegar al consumidor consciente de medio ambiente y comercio justo por falta información de marketing estratégico y envasado adecuado a este consumidor.**

**En la línea de producción de todos nuestros productos se necesita introducción de mecanización avanzada, análisis de tabla nutritiva, ajustes en la uniformidad de presentación de aspecto del producto, modificación de promoción de producto – Estrategia del marketing.**

<p><b>10. MERCADO OBJETIVO</b>  <i>A continuación, responda las siguientes preguntas:</i></p>
<p><b>10.1 ¿En qué mercado busca posicionarse? (regional, nacional, internacional)</b></p>
<p><b>Nacional y internacional</b></p>
<p><b>10.2 ¿Quién es su consumidor objetivo? (Ejemplo: Mujeres entre 30-40 años, trabaja, etc.; Canal HORECA – Hoteles, Restaurantes, Casinos; Turistas extranjeros, etc.)</b></p>
<p><b>Nuestros consumidores son muy variados desde niños pequeños hasta los adultos mayores. Las tiendas de productos saludables y gourmet, panaderías, tiendas de productos artesanales, etc.</b></p>
<p><b>10.3 ¿Quién es su competencia directa?</b></p>
<p><b>Productores de pasta de aceituna, en la región de Atacama hay solamente 1 empresa que produce pasta.</b>  <b>Productores de Aceite de Oliva Extra Virgen de Región de Atacama – los mejores aceites son de acá. Hay muchos productores de Aceitunas en nuestra región y Chile pero no he probado el producto del sabor similar.</b></p>
<p><b>10.4 ¿Qué diferencia a su producto con respecto a la competencia? (Ej.: Origen, nuevas mezclas de sabores, procesado de otra forma, etc.)</b></p>
<p><b>Pasta es un producto universal:</b> se usa para cualquier necesidad alimenticia. ¡Mas sabores – mejor! Nuestra pasta tiene un acento muy claro en su sabor de aceituna natural y su leve amargor se asimila con toque de acidez y dulzura, el molido de pasta es grueso. Mezcla de sabores es distinta también por su receta original.</p> <p><b>Aceite de Oliva.</b> Nuestro olivar produce solamente oliva de mesa de 7 variedades y esta mezcla donde Manzanilla posee 40%, Arauco – 40% y el resto 20% permite llegar a este sabor tan particular y reconocido por consumidores. Mayoría de productores producen aceites de variedades de oliva aceitera, lo que permite llegar a los precios bajos y eficiencia productiva, pero a costo de sabor, olor, durabilidad – calidad de producto. Además, los productores de aceite muy a menudo para darle un poco más de perfume y durabilidad a sus mejores aceites necesitan agregar a sus mezclas aceites de nuestra calidad.</p> <p><b>Aceituna Natural en salmuera.</b> Nuestro producto es durable porque la pulpa del fruto no está alterada por tratamiento de soda caustica la cual ablanda aceituna y posteriormente necesita uso de preservantes y alto contenido de sal. Aceitunas nuestras tienen variedad y con eso tienen diferentes sabores según tipo: Santa Catalina, Manzanilla, Arauco, Kalamata, Manzanilla Real etc. Ofrece múltiples posibilidades de ocupar aceitunas en platos tipo mediterráneo o innovando platos: por ejemplo, agregar aceitunas en preparaciones de carne, pescado, pastas con quesos y verduras. Es fácil bajar el contenido de sal de nuestras aceitunas dejando las en agua por algunos días en refrigerador sin alteración de firmeza de la aceituna.</p>

#### 11. OBJETIVO DE LA 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*

**Mejorar la calidad de productos implementar la estrategia de marketing que permita ampliar los mercados existentes, presentación, distribución y cantidad del producto.**

**Ampliar** es el verbo.

## 12. ACTIVIDADES:

¿Qué prestaciones de servicios requiere para hacer su producto más competitivo?

Marque con una X la o las opciones de preferencia

<input checked="" type="checkbox"/>	Plan de Marketing
<input type="checkbox"/>	Análisis de laboratorio de características de los productos e inclusión en etiquetas
<input type="checkbox"/>	Mejoramiento de procesos de elaboración o transformación de productos
	Diseños (Arquitectura de marca, logotipos, etiquetas, papelería)
<input type="checkbox"/>	Envases y embalajes (búsqueda o desarrollo de un nuevo envase o embalaje que agregue valor al producto)
<input type="checkbox"/>	Soportes comunicacionales (catálogos, folletos, pendones, otros)
<input type="checkbox"/>	Página web
	Diseño de mailing
<input type="checkbox"/>	Estrategias de marketing relacional
	Display u otros para la demostración o venta de productos
	Promoción en puntos de venta (ferias, supermercados, entre otros)
<input type="checkbox"/>	Impresión material de difusión

### Justifique la o las opciones seleccionadas

- Análisis de laboratorio es esencial para determinar calidad del producto y mejorar lo.
- Proceso de elaboración necesita mecanización para mejorar la textura, sabor y cantidad de producto final,
- Envases y embalajes – es base de costo versus calidad y presentación de producto final entregado al consumidor.
- Soporte comunicacional se necesita para mantener informado al consumidor sobre las cualidades de producto y tener oportunidad de recibir opinión y/o pedido del consumidor.
- Estrategias de marketing es necesarias para abrir nuevos mercados, nacionales e internacionales.
- Página web – tenemos la página, pero necesitamos mejorarla para incluir los cambios y mejoras en ella. Pagina web es como pasaporte de una empresa.
- Impresión de material de difusión – es necesario tener un stock de material comunicacional para siempre tener a mano en las ferias, tiendas, mercados.

## 13. POTENCIAL IMPACTO

**Describa cómo la propuesta va a permitir aumentar la competitividad del producto dentro del mercado objetivo**

La producción de nuestros productos de oliva mostró su potencial estos últimos dos años. Los compradores buscan nuestros productos por sus cualidades de salud, su sabor marcado, por su bajo precio por mayor.

Los procesos de elaboración que manejamos son muy artesanales y necesitan mecanización y promoción posterior. Estos factores solucionados permiten aumentar la producción + venta del producto, variación de uso del producto (ofrecer nuevas recetas de entradas en restaurantes, etc).

Una estrategia de marketing permitirá mejorar la conectividad al acceder a nuevos mercados.

## ANEXOS

### **ANEXO 1. Certificado de vigencia de la entidad postulante (Sólo personas jurídicas).**

Se debe presentar el Certificado de vigencia de la entidad, emanado de la autoridad competente, que tenga una antigüedad máxima de 60 días anteriores a la fecha de postulación.

### **ANEXO 2. Certificado de iniciación de actividades.**

Se debe presentar un documento tributario que acredite la iniciación de actividades y ventas anuales en los últimos 12 meses. (Copia Formulario 29 pago de IVA).

### **ANEXO 3. Carta compromiso del coordinador de la propuesta.**

Se debe presentar una carta de compromiso del coordinador, según el siguiente modelo:

Lugar,

Fecha (día, mes, año)

Yo Elena Emelianova, vengo a manifestar mi compromiso de participar activamente como **Coordinador** en la propuesta denominada “**Sabores de Atacama**”, presentado a la **Convocatoria “Proyectos de innovación en marketing agrario y agroalimentario, Atacama 2018”**, de la **Fundación para la Innovación Agraria y el Gobierno Regional de Atacama**.

Firma

Nombre **Elena Emelianova**

### **ANEXO 4. Currículum Vitae (CV) del coordinador de la propuesta.**

Se debe presentar un currículum breve, de **no más de 3 hojas**. La información contenida en cada currículum, deberá poner énfasis en los temas relacionados a la propuesta y/o a las responsabilidades que tendrá en la ejecución del mismo. De preferencia el CV deberá rescatar la experiencia profesional de los últimos 5 años.

#### ANEXO 5. Ficha identificación coordinador.

Nombre completo	Elena Emelianova
RUT	
Profesión	Diseñadora arquitectónica, lingüista
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	Olivar Tío Pedro
Dirección comercial (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	
Teléfono fijo	
Teléfono celular	
Email	
Género (Masculino o Femenino):	femenino
Etnia (indicar si pertenece a alguna etnia):	no
<b>Si corresponde contestar lo siguiente:</b>	
Tipo de productor (pequeño, mediano, grande):	pequeño
Rubros a los que se dedica:	Agrícola

#### ANEXO 6. Imágenes de apoyo

Adjuntar imágenes de buena definición, máximo 6, mostrando distintas vistas del producto que permitan ver detalles como el tipo de letra, logo, etiqueta, nitidez de la impresión.

#### ANEXO 7. Adjuntar copia de Resolución Sanitaria u otro tipo de certificación, si aplica.

**ANEXO 8. Identificación sector, subsector y rubro.**

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
Forestal	Bosque nativo
	Plantaciones forestales tradicionales
	Plantaciones forestales no tradicionales
	Otros forestales
General para Sector Forestal	
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	
General	General para Sector General

Sector	Subsector
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 nutracéuticos)
	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	
Aliños y especias	
Turismo	Agroturismo
	Turismo rural
	Turismo de intereses especiales basado en la naturaleza
	Enoturismo
	Otros servicios de turismo
	General Sector turismo
Otros productos (elaborados)	Cosméticos
	Bioteconológicos
	Insumos agrícolas / pecuarios / acuícolas / forestales / industrias asociadas
	Biomasa / Biogás
	Farmacéuticos
	Textiles
	Cestería
	Otros productos
General para Sector Otros productos	



Fundación para la  
Innovación Agraria  
MINISTERIO DE AGRICULTURA



Gobierno Regional de Atacama

Sector	Subsector