



Fundación para la
Innovación Agraria

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	Simposio	
Congreso	Feria tecnológica	X

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	X
Pecuario	
Forestal	

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

(Marque con una x)

Producto o Servicio	
Proceso productivo	
Proceso de gestión	
Proceso de comercialización	X

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

Programa de actividades

(Incluye la preparación y realización del evento)

Inicio:	22 abril 2015	Término:	31 mayo 2015
---------	---------------	----------	--------------

Fecha evento:

Inicio:	14 mayo 2015	Término:	18 mayo 2015
---------	--------------	----------	--------------

JOSE ALARCON VANNI
Ejecutivo Innovación Agraria
UPP - FIA
30.4.15

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 Alberto 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:

Firma

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		
2		
3		

10. Coordinador del evento

Nombre completo: Jacqueline del Carmen Rodríguez Echevarría

Pertenece a la entidad postulante	SI:	<input checked="" type="checkbox"/>	Cargo en la entidad postulante:	Gerente General
	No:	<input type="checkbox"/>	Institución a la que pertenece: Vinculación a la entidad postulante:	

Fono de contacto (fijo o celular):

Correo electrónico:

Firma

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.

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, Achiga 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 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 Nº Pasaporte	Nacionalidad	Entidad donde trabaja	Cargo o actividad principal que realiza
1 Jacqueline del Carmen Rodríguez Echeverría			ACHIGA	Gerente General
2 Jennifer Natalia Rozas Vargas			ACHIGA	Responsable programa Gastronómico
3 Andrea Victoria Valenzuela Escobedo			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 Nº Pasaporte	Nacionalidad	Entidad donde trabaja	Cargo o actividad principal que realiza
--------------------	--------------------	--------------	-----------------------	---

1	Claudia González			Ecoterra	Gerente Comercial
2	Juan Pablo Plaza			ALUPRA	Socio Gerente
3	Mauricio Manríquez			Patagonia Super Fruit	Dueño
4	Nancy Guzmán			Tentaciones de Pica	Dueña
5	Cecilia D Amico			Fontevita	Dueña
6	Raúl Iturrieta			Finas Hierbas de Aconcagua	Director
7	Patricia Martini			Huerto Azul	Dueña
8	Deyanira Reglas			Almasol	Gerente Propietario
9	Xaviera Encina			Bocali	Dueña
10	Patricio Varas			Melimei	Gerente

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: 4.000 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

Exhibición de expositores nave central Estación Mapocho (Jueves 14 a domingo 18 de mayo 2015)
Jueves y viernes de 10 a 15 hrs abierta sólo a profesionales de la industria gastronómica, alimentaria y hotelera.
De 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 a 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 del 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 González, la que 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 gratuitas** a expositores, las que les darán como beneficio un stand de 5m2 con counter/repisas/50 watts m2 y espacio para guardar sus productos, todo incluido en el concepto de arriendo de stand. Tendrán derecho a 2 credenciales por m2 es decir 10 credenciales para su staff o invitados de su empresa.

No se entrega material especial para su participación - ni tienen costos adicionales a pagar ya que esos serán cubiertos por la beca que se detalla en el punto a continuación.

No se incluye traslado hotel/feria/hotel ni alimentación.

El costo para los demás expositores es de [redacted] por un stand de 5m2 con counter/repisas/50 watts m2 y espacio para guardar sus productos, todo incluido en el concepto de arriendo de stand. Tendrán derecho a 2 credenciales por m2 es decir 10 credenciales para su staff o invitados de su empresa.

Difusión de participación a través del plan de comunicación global. Este plan considera promocionar a los expositores de la feria a través de:

- Redes sociales
- Media partner Las Ultimas Noticias

- Edición Especial del Mercurio
- Frases radiales promocionales de la feria en radio BIO – BIO
- Gestión de prensa y PR
- Incorporación como expositor en el folleto promocional de la feria

Se entregarán a FIA 40 invitaciones para asistir al evento.

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 10 productores innovadores que hayan participado en programas de FIA de productos atingentes 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 becaadas.
- 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 que todas las empresas provengan de Santiago). Reasignándose el presupuesto destinado a pasajes/tasas/alojamiento a stands.

Los criterios de asignación:

- 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.
- Actuará como jurado una comisión compuesta por: Gerente General Achiga + Presidente Achiga + Presidente Achiga chef + representante de FIA.

Ficha de antecedentes personales participantes en la realización del evento de innovación

(Esta ficha debe ser llenada por el coordinador)

ANTECEDENTES PERSONALES	
Nombre completo	Jennifer Rozas Vargas
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	Asistente ACHIGA

Ficha de antecedentes personales participantes en la realización del evento de innovación

(Esta ficha debe ser llenada por el coordinador)

ANTECEDENTES PERSONALES	
Nombre completo	Andrea Valenzuela Escobedo
RUT	
Fecha de Nacimiento	
Nacionalidad	
Dirección particular	
Comuna	
Región	Metropolitana
Fono particular	
Celular	
E-mail	
Profesión	Administrador Público licenciada en Ciencias Políticas
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	Directora y dueña Magnolia MIC EIRL