



**FORMULARIO DE POSTULACIÓN
PROYECTOS DE INNOVACIÓN
“VALORIZACIÓN DEL PATRIMONIO AGRARIO Y AGROALIMENTARIO”**

**CÓDIGO
(uso interno)**

--

SECCIÓN I: ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA

1. NOMBRE DE LA PROPUESTA

Rescate de la aceituna centenaria sevillana y del proceso de curado con lejía de cenizas, de los pequeños productores de la comuna de Santa María, apuntando a su inserción comercial con mayor competitividad en nichos de mercado que valoran la tradición y la identidad local.

2. SUBSECTOR Y RUBRO DE LA PROPUESTA Y ESPECIE PRINCIPAL, SI APLICA.

Subsector	Agrícola
Rubro	Olivos
Especie (si aplica)	Sevillana

3. PERÍODO DE EJECUCIÓN DE LA PROPUESTA

Inicio:	Noviembre 2014
Término:	Abril 2016
Duración (meses):	18

4. LUGAR EN EL QUE SE LLEVARÁ A CABO LA PROPUESTA

Región	Valparaíso
Provincia(s)	San Felipe
Comuna(s)	Santa María

5. ESTRUCTURA DE COSTOS TOTAL DE LA PROPUESTA

Los valores del cuadro deben corresponder a los valores indicados en el Excel “Memoria de cálculo de aportes FIA y contraparte valorización del patrimonio agrario y agroalimentario 2014.”

Aporte		Monto (\$)	Porcentaje
FIA			
CONTRAPARTE	Pecuniario		
	No pecuniario		

	Subtotal		
TOTAL (FIA + CONTRAPARTE)			
SECCIÓN II: ANTECEDENTES GENERALES DE LA ENTIDAD POSTULANTE, ASOCIADO(S) Y COORDINADOR DE LA PROPUESTA			
6. IDENTIFICACION DE LA ENTIDAD POSTULANTE			
Se debe adjuntar:			
- Carta de compromiso de la entidad postulante en Anexo 1.			
- Ficha de antecedentes legales de la entidad postulante y antecedentes comerciales de la entidad postulante Anexo2 y 3 respectivamente.			
- Antecedentes curriculares de la entidad postulante en Anexo 4.			
Complete cada uno de los datos solicitados a continuación.			
6.1. Antecedentes generales de la entidad postulante			
Nombre: Confederación Unidad Obrero Campesina de Chile (UOC)			
Giro/Actividad: Sindicatos			
RUT:			
Tipo de entidad, organización, empresa o productor (mediano o pequeño): Confederación de pequeños productores agrícolas y trabajadores asalariados			
Ventas anuales de los últimos 12 meses (en UF) (si corresponde): No aplica.			
Identificación cuenta corriente bancaria (banco y número):			
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región)/Domicilio postal:			
Teléfono/Fax:			
Celular:			
Correo electrónico:			
Usuario INDAP (sí/no): no			
6.2. Representante legal de la entidad postulante			
Nombre completo: Olga del Rosario Gutiérrez Tejeda			
Cargo o actividad que desarrolla el representante legal en la entidad: Presidenta			
RUT:			
Nacionalidad: Chilena			
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región):			
Teléfono/Fax:			
Celular:			
Correo electrónico:			
Profesión: no			
Género (Masculino o Femenino): Femenino			

Etnia (indicar si pertenece a alguna etnia): no

Firma

6.3. Breve reseña de la entidad postulante

Indicar brevemente la historia de la entidad 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.

La Confederación Unidad Obrero Campesina (UOC), es una organización de carácter nacional creada el 22 de diciembre de 1971 (personalidad jurídica 895, ley 16.625 de Sindicalización Campesina promulgada en 1967 por el Gobierno del Presidente Eduardo Frei Montalva), que agrupa a pequeños productores entre las regiones IV y X, actualmente es dirigida por su presidenta, señora Olga Gutiérrez. Cuenta con 5.000 socios de los cuales 815 son mujeres y 1.000 son jóvenes. Su misión es promover un desarrollo organizativo gremial que contribuya a elevar las capacidades y habilidades en la gestión económica y social de los pequeños agricultores agrícolas y trabajadores asalariados del sector rural. Desarrollar una organización representativa, solidaria, participativa y democrática para promover un desarrollo sustentable del sector agrícola que dé como fruto una mejor calidad y nivel de vida para los pequeños productores, los trabajadores asalariados, sus familias y el sector en su conjunto.

Esta organización, preocupada del desarrollo de la familia campesina y del sector rural, enfrenta los problemas de desinterés por organizarse, sin embargo, ha logrado mantener activos un número importante de socios en 6 regiones del país a través del trabajo conjunto de sus integrantes y entidades gubernamentales y académicas como la Universidad de Santiago de Chile (USACH), con la cual ha desarrollado programas de apoyo a los pequeños productores y campesinos del país.

La Confederación ha gestionado diversos proyectos a través de sus años de existencia, financiados por distintos fondos tanto nacionales como internacionales. Es así que el año recién pasado desarrollo con gran éxito los proyectos:

- Progyso 2013

Programa de desarrollo y perfeccionamiento de capacidades dirigenciales e institucionales para el fortalecimiento de las redes, ampliación de la representatividad y mejoramiento de los canales de comunicación.

- Asignación de ventanilla abierta 2013

Proyecto Apoyo al desarrollo de capacidades de emprendimientos y de gestión comercial agropecuaria en los pequeños productores/as agrícolas y campesinos /as, en forma individual y/o asociativa.

-Progyso 2014

Potenciamiento de la representatividad y formación de líderes locales para el desarrollo de la agricultura familiar y la vida rural.

La vinculación con el territorio a intervenir se establece por el trabajo que desarrolla la Confederación desde 1991 el sindicato de temporeros y permanentes de la comuna de Santa María se afiliaron a la UOC, y con esto han realizado encuentros, celebraciones del día de la mujer seminarios para productores y trabajadores, capacitación de producción y buenas prácticas agrícolas, georeferenció a pequeños productores de la comuna.

La Confederación cuenta entre sus fortalezas, con el apoyo de un equipo técnico a sus diversas iniciativas, los que cuentan con experiencia y conocimientos del sector de agricultores familiares. Entre ellos, cuenta con el asesoramiento técnico de Ingenieros en Agronegocios, Agrónomos, Psicólogos y abogados, quienes desarrollan las labores técnicas en acompañamiento a la gestión dirijencial de la Presidenta, tesorero y dirigentes nacionales y locales.

6.4. Indique si la entidad postulante ha obtenido cofinanciamiento de FIA u otras agencias del Estado. (Marque con una X).

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

6.5. Si la respuesta anterior fue SI, entregue la siguiente información para un máximo de cinco adjudicaciones (inicie con la más reciente).

Cofinanciamiento:	1
Nombre agencia:	Instituto de Desarrollo Agropecuario
Nombre proyecto:	PROGYSO 2014
Monto adjudicado (\$):	
Monto total (\$):	
Año adjudicación:	2014
Fecha de término:	2014

Principales resultados:	<ul style="list-style-type: none"> - Fortalecimiento de las capacidades de los dirigentes nacionales, regionales y locales, de modo de mejorar su desenvolvimiento de acuerdo al contexto actual y los diversos escenarios políticos y gremiales que se necesitan para representar a este Sector. De no ser así se corre el riesgo de ir perdiendo la representatividad y la capacidad de conducción gremial de la Organización. - Potenciamiento de los métodos de interacción, comunicación y trabajo con las bases desde la Organización Nacional, que se deben fortalecer para desarrollar un mejor trabajo a nivel local.
-------------------------	--

Cofinanciamiento:	2
Nombre agencia:	Instituto de Desarrollo Agropecuario
Nombre proyecto:	“Apoyo al desarrollo de capacidades de emprendimientos y de gestión comercial agropecuaria”
Monto adjudicado (\$):	
Monto total (\$):	
Año adjudicación:	2013
Fecha de término:	2014

Principales resultados:	<p>Se logró asesorar comercialmente a 83 productores/as, con quienes se desarrolló en conjunto un plan de trabajo. En el proceso los productores/as pudieron estimar sus cotos, antecedentes que la mayoría no tenía claro y no les permitía fijar precios adecuadamente o conocer sus reales ganancias.</p> <p>A su vez, y aplicando la asesoría entregada se logró diseñar 86 planes de trabajo, 83 individuales y 3 asociativos; con los cuales los productores pudieron darse cuenta de sus estados comerciales y determinaron las condiciones con las que se enfrentan al mercado, considerando a cuáles de ellos pueden acceder de acuerdo a éstas.</p>
-------------------------	---

7. IDENTIFICACIÓN DEL(OS) ASOCIADO(S)

Si corresponde se debe repetir para cada uno de los asociados

Se debe adjuntar:

- Carta de compromiso de la entidad asociada en Anexo 1.
- Antecedentes curriculares de la entidad asociada en Anexo 4

Complete cada uno de los datos solicitados a continuación, si corresponde.

7.1. Asociado 1

Nombre: Departamento de Gestión de Agraria, Universidad de Santiago de Chile

Giro/Actividad: Educación

RUT:

Tipo de entidad, organización, empresa o productor (mediano o pequeño): Universidad

Ventas anuales de los últimos 12 meses (en UF) (si corresponde): no corresponde

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

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

Teléfono/Fax:

Celular:

Correo electrónico:

7.2. Representante legal del(os) asociado(s)

Nombre completo: Santiago Peredo Parada

Cargo o actividad que desarrolla el representante legal en la entidad: director del departamento de gestión agraria de la facultad tecnológica

RUT:

Nacionalidad:

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

Teléfono/Fax:

Celular:

Correo electrónico: Santiago.peredo@usach.cl

Profesión:

Género (Masculino o Femenino): masculino

Etnia (indicar si pertenece a alguna etnia):

Firma

7.3. Reseña del(os) asociado(s)

Indicar brevemente la historia de cada uno de los asociados, sus respectivas actividades, cuál es su vinculación a las diferentes áreas o ámbitos de la propuesta, el tipo de alianza con la entidad postulante y su vinculación con el territorio.

Complete un cuadro para cada asociado.

Su visión es ser reconocido a nivel nacional e internacional como una entidad académica líder en la investigación de novedades tecnológicas y su vinculación con el medio agro rural.

Su misión es formar recursos humanos de excelencia en la gestión e innovación de tecnologías aplicadas al medio agrorural. Y así poder otorgar las herramientas para identificar, desarrollar e implementar oportunidades de mercado que emerjan de la actividad agraria.

Al mismo tiempo se preocupa de organizar, administrar y dirigir entidades vinculadas al sector agroeconómico, sustentado por la investigación y desarrollo, extensión y asistencia técnica como funciones académicas tributarias de la docencia.

Sus líneas de desarrollo académico consideran:

- La gestión tecnológica fundamentada en la búsqueda, generación, desarrollo y transferencia de lo nuevo en tecnología, vinculando y articulando la gestión de la empresa agraria con el mercado.
- La gestión de agronegocios, fundamentada en el conocimiento del mercado y la integración de la empresa en la cadena de comercialización agroalimentaria como vía para lograr su crecimiento y desarrollo sustentable.
- La gestión rural, fundamentada en el desarrollo rural sostenible con orientación hacia los recursos naturales renovables, el ordenamiento territorial, el factor humano y la responsabilidad de la empresa en el entorno social y ambiental. (USACH. 2014)

8. IDENTIFICACION DEL CORDINADOR DE LA PROPUESTA

Complete cada uno de los datos solicitados a continuación.

Nombre completo: Sandra Escobedo González

RUT:

Profesión: Ingeniera en Agronegocios

Nombre de la empresa/organización donde trabaja: Confederación Unidad Obrero Campesina de Chile

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

Teléfono / fax:

Celular:

Correo electrónico:

Firma

8.1 Reseña del coordinador de la propuesta

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

Sandra Escobedo ha trabajado vinculada al canal agroalimentario tradicional, al cual pertenece la pequeña agricultura, desde el año 2007. En cual ha participado en investigaciones y proyectos que han buscado potenciar el canal y darle mayor competitividad, y a su vez profesionalizarlo. Dentro de los proyectos en que ha participado, se encuentran los siguientes.

- TCP Facility Fortalecimiento de las ferias libres para la comercialización agroalimentaria (2011 a mayo 2014). Resultando el Observatorio de Ferias Libres y la Confederación del canal tradicional, que agrupa a pequeños productores, pescadores artesanales, feriantes y consumidores, a través de sus organizaciones.
- Jefa de programa “Apoyo al desarrollo de capacidades de emprendimientos y de gestión comercial agropecuaria”, perteneciente a la Confederación Unidad Obrero Campesina de Chile, UOC (marzo 2013 a diciembre 2013).
- Consultoría al Proyecto de “Fortalecimiento de las Capacidades Agro-Productivas y Empresariales de Comunidades Rurales en la Comuna de Navidad, VI Región de O’Higgins”, formulado y ejecutado por Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). Año 2010.
- En el año 2010, participación en la coordinación del Centro de Negocios y apoyo para la Expo Mundo Rural Bicentenario del Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP).
- Estudio de viabilidad técnica para la estructuración de alianzas productivas en la VI región, entre la pequeña agricultura y el canal feria libre”, del Instituto de Desarrollo Agropecuario. Año 2009

SECCIÓN III: CONFIGURACIÓN TÉCNICA DE LA PROPUESTA

9. RESUMEN EJECUTIVO DE LA PROPUESTA

Indicar el problema y/u oportunidad, la solución innovadora propuesta, los objetivos y los resultados esperados de la propuesta.

En la comuna de Santa María, Región de Valparaíso, se desarrolla el cultivo de aceitunas sevillanas provenientes de olivos centenarios, que tienen su primer registro formal en 1834, por el mismo Charles Darwin en su recorrido por la zona, quien señala que al llegar ya existían estas plantas y estaban en producción, las que hoy en día están en manos de pequeños productores locales, que aún conservan el proceso tradicional de curado en base a lejía, conservando la calidad del producto y aportándole un valor de origen. Actualmente hay olivos en producción con más de 150 años de edad y otros que datan de hace más de 200 años, de los cuales se han sacado injertos para su reproducción vegetativa.

A pesar de su valor histórico y productivo, esta aceituna y su sistema de procesamiento, están perdiéndose, dado el poco desarrollo y potenciamiento que se les ha entregado a los agricultores de este rubro, la falta de investigaciones y estudios, sumados a una comercialización no acorde a las necesidades de un producto de nicho, que posee bajo desarrollo de marketing. A pesar de ello, cada vez más en Chile, se ha ido consolidando y fortaleciendo el segmento de consumidores de alimentos que privilegian calidades y características propias de origen y el rescate de tradiciones y costumbres campesinas.

Es por ello, que esta iniciativa pretende rescatar y potenciar el cultivo de esta aceituna proveniente de olivares centenarios, junto a su proceso tradicional de curado con lejía, para finalmente generar un desarrollo comercial que permita a los pequeños productores de la provincia de San Felipe, insertarse en mercados que valoran y demandan productos con alto valor local y tradicional, dentro de circuitos de comercialización cortos.

Por medio de este proyecto se buscan alcanzar los siguientes resultados: obtener mejoramientos productivos del cultivo mismo, estandarizar y perfeccionar el proceso de curado con lejía, mediante generación de protocolos del proceso, también desarrollar el producto final con creación de packaging acorde al mercado, y finalmente implementación de elementos estratégicos de marketing para su competitividad en el mercado.

10. OBJETIVOS DE LA PROPUESTA

Los objetivos propuestos deben estar alineados con el problema y/u oportunidad planteado.

A continuación indique cuál es el objetivo general y los objetivos específicos de la propuesta.

10.1. Objetivo general¹

Rescatar, desarrollar y evaluar la comercialización de la aceituna de lejía con cenizas a partir del cultivo de aceituna sevillana de olivares centenarios en la comuna de Santa María, Región de Valparaíso.

10.2. Objetivos específicos²

Nº	Objetivos Específicos (OE)
1	Investigar el proceso de producción de aceitunas de Lejía de cenizas
2	Mejorar y potenciar el proceso productivo, cosecha y postcosecha de los olivos centenarios
3	Obtener aceitunas de lejía de cenizas y establecer protocolos de operación eficientes para el mejoramiento y estandarización conjunta del curado con lejía de cenizas.
4	Caracterizar nutricional y microbiológicamente las aceitunas sevillanas bajo el proceso de curado con lejía de cenizas.
5	Desarrollar la asociatividad comercial y la vinculación del producto final, con el mercado objetivo.
6	Evaluar la aceptabilidad del producto y sus aspectos comerciales en mercados especializados

11. JUSTIFICACIÓN Y POTENCIAL IMPACTO

Identificar y describir claramente el problema y/u oportunidad que da origen a la propuesta, en el marco de los objetivos de la convocatoria, sus impactos potenciales y grado de replicabilidad.

11.1 Problema

El procesamiento de aceitunas con lejía de cenizas carece de estandarización de los procesos, lo cual impide la formalización de la venta de este producto a falta de resolución sanitaria. Esto se debe a que cada productor realiza el curado según su tradición familiar, al no poseer conocimientos técnicos que faciliten el procesamiento y que fortalezcan la calidad

¹ El objetivo general debe dar respuesta a lo que se quiere lograr con el proyecto. Se expresa con un verbo que da cuenta de lo que se va a realizar.

² Los objetivos específicos constituyen los distintos aspectos que se deben abordar conjuntamente para alcanzar el objetivo general del proyecto. Cada objetivo específico debe conducir a un resultado. Se expresan con un verbo que da cuenta de lo que se va a realizar.

de su producto. Además en la comuna de Santa María no existen lugares de venta de productos de la zona en forma constante, la comercialización se realiza principalmente en ferias y exposiciones donde los productores ofrecen sus productos con permisos temporales.

La falta de información impide que los productores trabajen de forma asociativa a pesar de que ya se han ejecutado otras experiencias satisfactorias dentro del rubro, las cuales han rendido frutos positivos para la comercialización de productos de olivos como el aceite de oliva.

Gran parte del procesamiento de aceitunas para aceitunas de mesa se ejecuta con soda, la cual deja una cantidad importante de RILs que son difíciles de desechar por lo contaminante que resultan para el ambiente. A esto se le suma que para la obtención de la resolución sanitaria el tratamiento de estos desechos debe cumplir con una normativa muy exigente, que requiere para su implementación una inversión que resulta difícil de solventar para estos pequeños productores. No así el uso de lejía de cenizas que es más amigable con el medio ambiente y menos costoso en su uso y manipulación, esto resulta replicable.

11.2. Oportunidad

Mejorar los procesos de curado para resaltar las características organolépticas del producto aceituna sevillana con lejía de cenizas. Esto permitirá insertar el producto en nichos de mercado que valoran la elaboración de productos artesanales con tradición que son representativos de una zona, como las aceitunas sevillanas de Santa María.

En una localidad donde el curado con lejía de cenizas es parte de la tradición local y que se reserva en su mayoría para el autoconsumo, producir para comercializarlo ennoblece la historia de la comuna y su tradición ancestral así como la de su gente.

Distintos productores trabajando en un grupo donde pueden compartir sus experiencias y sus procesos de producción en conjunto con profesionales especializados mejorará la calidad de su producto mejorando su imagen e identidad. El énfasis en la mejora de la producción con aportes de profesionales podrá aumentar los volúmenes de cosecha y disminuir las enfermedades asociadas al cultivo mejorando también los rendimientos.

Los consumidores actuales han desarrollado un interés particular por productos más naturales, que causan menos impacto ambiental y que destacan el valor social, cultural y tradicional que hay detrás del producto generado a partir de los manejos y procesos característicos de la zona de origen a diferencia de productos industriales que son completamente homogeneizados y carecen de individualidad respecto a la competencia.

11.3. Desarrollo de nuevas capacidades y fortalecimiento de potencialidades y capacidades locales

Los productores serán asesorados en asociatividad, producción y comercialización de sus aceitunas, también se instruirá en mejores opciones de figuras legales que permitan comercializar sus productos competitivamente en circuitos cortos.

Se fortalecerán los procesos productivos por medio de mejoras que permitirán sostener un

saber tradicional que carece de conocimientos científicos y manejos técnicos que repercuten en la imagen del producto y su calidad, la cual puede ser mejorada para hacer competitivo al producto desde sus características organolépticas hasta su precio y su marketing.

Los productores de olivos de Santa María tienen manejo del cultivo, los que se han conservado por cientos de años, y que les han permitido desarrollar un producto inocuo y de gran aceptabilidad con el público.

A pesar de la introducción de aceitunas de otros países de la zona, los productores han continuado con una comercialización constante a pesar de las limitantes de conocimiento en materias de producción, marketing y comercialización. Así también han superado las inclemencias climáticas que la sequía actual dejó en la zona, derivando en una importante disminución de los rendimientos históricos.

Por medio de las actividades preparadas para este proyecto se perfeccionarán los manejos culturales de los olivos y se perfeccionarán los procesos de curado de las aceitunas, así también como el envasado y packaging adecuada al producto.

11.4. Mercado objetivo y/o potencial y competitividad del producto puesto en valor.

El producto puesto en valor apunta a un nicho de mercado interno, específicamente a "almacenes especializados" donde el comerciante compra sus productos directamente a productores o elaboradores, quienes valoran el contexto geográfico y la tradición de una localidad con historia, a través de la presencia de olivos milenarios los cuales se han reproducido para conservar la especie y generar una fuente de ingreso a sus pobladores.

Este nicho de mercado se define como espacios donde la comunidad pueda acceder a productos provenientes de la Agricultura Familiar. Productos saludables, gourmet, agroecológicos y propios de Chile que, permite a los campesinos/as y productores/as tener un espacio para comercializar sus productos, y difundir sus culturas y "saber-hacer". A estos puntos de venta acuden ciudadanos de diferentes edades, destacando los adultos jóvenes con poder adquisitivo y que están dispuestos a pagar por alimentos más saludables y con historia, son personas preocupadas por su salud y que valoran el trabajo del producto desde el campo a la mesa. Son personas que valoran la tradición en muchos casos aprendida de sus propias familias, o que han tenido la oportunidad de conocer in situ como opera la AFC tanto en Chile como en el extranjero. Mujeres y hombres que han volcado su estilo de vida a lo natural, a conectarse con la tierra y con las tradiciones de nuestro país, personas entre 30 y 45 principalmente que cuentan con poder adquisitivo y no dudan en pagar por un producto que ofrece una historia detrás de sí.

La competitividad del producto es significativa, ya que los productos con los que competirá en el mercado, si bien son las aceitunas con proceso de soda, también están otros productos perteneciente a la categoría de naturales, gourmet o campesinos; los que cumplen con los estándares de calidad requeridos por la entidad de salud y también por la calidad organoléptica, de envasado y nutricional que exige el público al cual está dirigido.

11.5. Replicabilidad

Señale la posibilidad de que se realicen experiencias similares en el mismo territorio u otras zonas del país, a partir de los resultados e información que se genere en el proyecto.

Este proyecto dentro de sus resultados busca potenciar la experiencia respecto al desarrollo productivo y la agregación de valor a sus productos. Esto a través de la estandarización de procesos con ayuda de expertos tanto en el área productiva como en la agroindustrial, los cuales obtendrán como resultado los registros escritos a modo de protocolo y fichas técnicas de producción, además de una composición comercial distinta a lo actual. Considerando que el grupo de agricultores beneficiarios de la iniciativa, constituyen un grupo “piloto”, se pretende posteriormente a la puesta en marcha del proyecto, extender los conocimientos en la zona, tanto para los asociados a la entidad postulante como para el PRODESAL zona Norte de la comuna de Santa María, quienes serán colaboradores externos de esta iniciativa.

Con los resultados que se obtengan se pretende desarrollar una difusión masiva, para generar una réplica a nivel comunal, que será promovida por el Municipio, quien está apoyando esta iniciativa, a lo que se suma la generación de registros digitales de las actividades y experiencias de los productores participantes en el proyecto, que sirvan de muestra y como elemento formativo a futuros participantes, lo que se expondrá en seminarios y talleres posteriores que desarrollará a modo de difusión la Confederación postulante.

Para ello la entidad postulante conservará también registros de todas las actividades realizadas para con ello generar metodologías que sirvan de ejemplo a otros productores de distintas zonas donde participa la confederación.

12. PROPUESTA DE VALORIZACIÓN

Identificar y describir claramente cómo la propuesta genera impactos en la AFC, el valor territorial, los elementos diferenciadores y reconocimiento del mercado.

12.1. Identificación de los participantes y beneficiarios del proyecto, su vinculación con la AFC y relación con la problemática u oportunidad identificada.

El proyecto será liderado y dirigido por la Confederación Unidad Obrero Campesina de Chile (UOC), quien se vincula con la AFC directamente, esto por sus principios que apuntan a promover un desarrollo organizativo que contribuya a elevar las capacidades y habilidades en la gestión económica y social de los pequeños agricultores y trabajadores agrícolas y también porque desarrolla actividades e iniciativas en varias zonas de Chile, para fortalecer el sector de los pequeños productores.

Así, los actores principales, los agricultores participantes y beneficiarios de esta iniciativa, son pequeños productores de la comuna de Santa María, olivicultores que realizan el curado de aceitunas con lejía de ceniza tanto para el autoconsumo como para la venta informal. Ellos tienen en 10,94 há en conjunto, son usuarios PRODESAL y cuentan con equipamiento mínimo para el procesamiento aunque en algunos casos han avanzado en infraestructura para la obtención de la resolución sanitaria, su capacidad financiera es baja y media.

Gran parte de sus ingresos se generan a partir de esta actividad y participan en ferias y exposiciones de carácter agrícola y ferias libres.

Es por ello, que el resultado exitoso de este proyecto les beneficiará directamente porque les dará herramientas a nivel técnico y de comercialización lo cual hará más rentable su actividad.

12.2. Vinculación y relevancia de los productos y/o procesos con el acervo cultural y la identidad del territorio donde se desarrollan.

Esta iniciativa se emplaza en la comuna de Santa María, en el valle de Aconcagua. Éste cuenta con interesantes valores, tanto históricos, de tradiciones, rincones rurales y naturaleza, como en sus centros religiosos, artesanías, criaderos de animales, vinos y licores artesanales, junto a una gastronomía con sabores de campo, acompañada por el son de guitarras y arpas, y de "cantores a lo humano y lo divino". Sus campos, antes de la Conquista fueron dominados por el afamado guerrero Michimalonco -jefe picunche-, hoy gran atractivo turístico. Las tierras de este valle refugiaron e inspiraron a notables personajes de la historia nacional y mundial. Entre ellos, Ambrosio O'Higgins, Santiago Bueras, el arriero Justo Estay, Benjamín Vicuña Mackenna, Ignacio Domeyko, Juan Rugendas, Gabriela Mistral, Pablo Neruda, Claudio Gay y Charles Darwin. Estos campos también han sido escenario de acontecimientos como el paso del Ejército Libertador durante la lucha por la Independencia y la declaración del Vaticano como Santa de Sor Teresa de Los Andes, que hoy espera a sus feligreses en el Santuario de Auco.

Los santamarianos se dedican primordialmente a la agricultura, sus principales productos; uva de mesa, nectarines, paltas y kiwis. Y son famosos sus olivares; cuentan con ejemplares de los más antiguos del país, provenientes de tiempos coloniales. Se dice que entre ellos hay aún legendarios olivos de Jerusalén traídos, vía Sevilla, por misioneros jesuitas. Registros concretos datan de su existencia desde 1834 por el mismo Darwin. El ancestral cultivo de aceitunas y la producción de aceite han sido una actividad secular de la zona. Pero actualmente, incorporándose con diligencia al dinamismo y creatividad económicos del país, los productores han perfeccionado cuidadosamente los métodos, obteniendo excelentes variedades de aceites artesanales. Según datos históricos a la visita de Darwin la forma de conservación era el curado con lejía de cenizas, el cual se mantiene en la actualidad pero a menor escala debido a la incorporación de la soda caustica como acelerador del proceso que hace del fruto del olivo comestible. Es un producto con un alto reconocimiento tradicional en la zona y de valorada identidad local, es así que desde 2012 se realiza la Primera Feria del Olivo de Santa Filomena cuyo objetivo es potenciar y promocionar el cultivo y producción de aceitunas, destaca todo un concepto turístico en torno al tema de los olivos, las aceitunas y del punto de vista cultural recreacional. La iniciativa surgió tomando en cuenta la gran cantidad de productores de aceitunas existentes en sectores como Jahuel y Santa Filomena. Se cree que en Santa María existen alrededor de unas quinientas familias que se dedican al cultivo de olivos y producción de aceitunas, no todas a gran escala, pero tienen una producción significativa de aceitunas. Lamentablemente la sequia ha afectado la producción, pero igual el trabajo busca potenciar la actividad, porque a nivel del valle de Aconcagua la comuna que obtiene mayores rendimientos aceitunas es Santa María.

12.3. Elementos diferenciadores de la propuesta de valorización que agreguen valor al producto (de recurso local a valor territorial).

La multiplicación de olivos en la comuna de Santa María se ha efectuado por reproducción vegetativa, labor que ha ido de generación en generación, entre familias, amigos y vecinos los cuales han compartido genética centenaria de una especie en particular de olivos. Los productores de la comuna han privilegiado la multiplicación de olivos entre sí, lo cual otorga un carácter único a los frutos que se cultivan en esta zona.

Sin embargo, con el fin de mejorar la calidad del fruto también se debe mejorar la especie y para ello se asesorará a los productores en términos productivos con un especialista en la materia, un Ingeniero Agrónomo.

El valor que se le agregará al producto se divide en tres aspectos, en primer lugar estandarizar un producto que será evaluado ante los consumidores hasta obtener la versión más atractiva para ellos. Lo que se acompañará de un desarrollo de envasado y difusión que realzará el valor local y tradicional. Finalmente la valoración del producto vinculada a su proceso, que será curado con Lejía de cenizas, el que otorgará características diferenciadoras por su carga tradicional y también organoléptica, en sabor, color y aromas.

En cuanto al tratamiento, se estima que por el mismo intercambio realizado entre productores y pobladores de la comuna, el curado del fruto del olivo difiere en pocas materias primas y materiales. El conocimiento de esta labor se ha propagado de boca en boca confiriendo a la aceituna con lejía de cenizas como un producto diferente y particular de esta localidad, ya que el curado tradicional sevillano se realiza con lejía de soda.

12.4. Capacidad de los productos puestos en valor de responder a las exigencias del mercado objetivo.

Los productos en su versión final, a desarrollar por esta iniciativa, contarán en todo su proceso con un asesoramiento técnico tanto a nivel productivo como comercial. Por ello, se desarrollarán diversos estudios y pruebas de mercado, que permitan desarrollar el producto con mayor potencialidad comercial, sin dejar de lado sus atributos diferenciadores.

Actualmente las aceitunas procesadas por los pequeños productores de la comuna de Santa María se comercializan informalmente, en su mayoría en distintos lugares como en ferias y exposiciones dentro y fuera de la comuna y de la región. Al lograr estandarizar los procesos agroindustriales es posible acceder a la obtención de resolución sanitaria para el producto, además de obtener información nutricional de este por medio de estudios competentes. Lo cual permite la venta en mercados formales como tiendas, restaurantes, banqueterías y otros.

Los mercados de nicho a los que apuntarán estos productos, realizan exigencias en tres ámbitos, éstos son:

- Sanitarios: resolución sanitaria acorde al producto; etiquetado que señale el valor nutricional, lugar de procedencia y contacto e historia de la zona, fecha de elaboración y vencimiento, formas de conservación, etc.

- De sabor, color y textura: drupa de color verde brillante, fruto turgente y que reúna los cuatro sabores básicos que detecta el paladar: ácido, amargo, dulce y salado, lo que permite su utilización en cualquier receta culinaria sin más limitación que la imaginación y la habilidad del

cocinero.

- Valor cultural: la aceituna debe ser curada en lejía de cenizas de árboles endémicos de la zona y según la tradición ancestral del curado de la zona.

El ministerio de salud aconseja elegir alimentos con menos de 0,25 gramos de sal por ración y evitar los alimentos con más de 1 gramo por ración por lo que el producto mejorado debe cumplir con esas características.

Por ello esta iniciativa apoyará a los productores en el rescate del valor local, artesanal y del saber hacer local que sean sustentables.

Teniendo estas consideraciones es posible introducir las aceitunas con lejía de ceniza de Santa María a los nichos de mercados señalados de circuito corto como almacenes especializados.

13. GRADO DE INNOVACIÓN

13.1. Grado de novedad de la puesta de valor en relación a productos, procesos productivos, comerciales y/o de gestión, de acuerdo al desarrollo nacional y regional.

La puesta en valor entrega una innovación relacionada al proceso de curado con lejía de cenizas, que será actualizado y tratado técnicamente, para generar protocolos y sistemas de desarrollo estandarizados nuevos en base al proceso tradicional. También se desarrollará una potente innovación en la gestión comercial y Marketing porque se motivará a los productores a comercializar de manera asociativa con orientación al mercado, por medio de circuitos cortos en nichos de mercado conocidos como “almacenes especializados”, y en alianza con circuitos turísticos como la Feria del Olivo y con apoyo del municipio de Santa María se fortalecerá la imagen del producto y su tradición ancestral por medio de logos que representen a la comuna y le den valor a su origen por medio de sellos de denominación, también se difundirá en medios virtuales como redes sociales (facebook, twitter, instagram, vine entre otros.) y páginas web.

13.2. Contribución a la generación de un proceso de innovación en la AFC en relación a la actividad productiva en la que se inserta.

El aporte principal para la AFC, será el “modelo de negocios” con distintas alianzas y estrategias de comercialización con mercados específicos, y lo principal la integración de los valores históricos, turísticos y tradicionales con los productos que se comercializan en cada zona con denominación de origen y alto contenido local. Lo cual se hace tangible por medio de la estandarización de los procesos para mejorar la calidad y el uso de envases y una marca con sello de origen que hace al producto identificable y diferenciado de la competencia, realizando el valor de las aceitunas con lejía de cenizas de la comuna de Santa María.

En la actualidad la venta de las aceitunas es informal, por lo que los productores no destinan recursos ni esfuerzos para diferenciar su producto e insertarlo en mercados formales, la resolución sanitaria representa más bien una forma de venta exenta de multas. Sin embargo esto amplia el espectro de comercialización a nivel de intermediario (almacenes

especializados) como de público objetivo.

13.3. Contribución a la generación de un proceso de innovación en la AFC en relación a la región y territorio donde se desarrolla.

En la medida que esta iniciativa sea exitosa fomentará la innovación no tan solo para los productores de aceitunas con lejía de cenizas sino también para el resto de los productores agrícolas de la zona, esto basado en las metodologías y las actividades que realizará el proyecto. Estas serán diseñadas pensando en la replicabilidad del modelo, lo cual permitirá explorar otras opciones dentro de la misma zona, respecto a otros de sus productos característicos.

Además parte de la propuesta apunta a realzar el nombre de la comuna de Santa María por medio de un logo diferenciador que destaque la esencia de la gente de la comuna, su carácter agrícola, su historia y tradición. Confiriéndole un sello de origen representativo al producto que puede replicarse a otros de la misma zona.

13.4. Indicar si existe alguna restricción legal (ambiental, sanitaria u otra) que pueda afectar el desarrollo y/o implementación del proceso de innovación.

La normativa actual exige que todos los alimentos procesados se acojan al REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS. DECRETO SUPREMO N° 977/96. Este reglamento establece las condiciones sanitarias a que deberá ceñirse la producción, importación, elaboración, envase, almacenamiento, distribución y venta de alimentos para uso humano, con el objeto de proteger la salud y nutrición de la población y garantizar el suministro de productos sanos e inocuos.

Este reglamento se aplica igualmente a todas las personas, naturales o jurídicas, que se relacionen o intervengan en los procesos aludidos anteriormente, así como a los establecimientos, medios de transporte y distribución destinados a dichos fines.

13.5. En caso de existir restricción legal describir propuesta de cómo se abordará.

En relación a lo anterior para la etapa de experimentación se hará uso de la planta piloto de las dependencias de ingeniería en alimentos de la USACH, la cual cuenta con la infraestructura necesaria y acorde a los requerimientos del procesamiento de alimentos según lo dicta la normativa sanitaria vigente.

14. RESULTADOS ESPERADOS E INDICADORES

Indique los resultados esperados y sus indicadores para cada objetivo específico de acuerdo a la siguiente tabla.

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado ³ (RE)	Indicador de Resultados (IR) ⁴				
			Nombre del indicador ⁵	Fórmula de cálculo ⁶	Línea base del indicador ⁷ (situación actual)	Meta del indicador ⁸ (situación final)	Fecha alcance meta ⁹
1	1	Conocer el proceso de curado de aceitunas con lejía de cenizas	Conocimiento del curado con lejía de cenizas	Se conoce el proceso = 1 No se conoce = 0	No se conoce el proceso = 0	Todos los productores participantes conocen el proceso = 1	Marzo 2015
2	2	Mejores rendimientos que la temporada anterior	Rendimientos de los olivos	Rendimientos mayores= 1 Rendimientos iguales o menores = 0	Rendimientos promedios bajos	Aumento en los rendimientos de todos los productores	Agosto 2015
3	3	Obtener estandarización de procesos del curado de aceitunas con lejía de cenizas	Estandarización de procesos	Proceso estandarizado= 1 Proceso no estandarizado= 0	No existe estandarización de procesos	Establecer un protocolo estandarizado de procesos para el curado de aceitunas con lejía de cenizas	Diciembre 2015

³ Considerar que el conjunto de resultados esperados debe dar cuenta del logro del objetivo general de la propuesta.

⁴ Los indicadores son una medida de control y demuestran que efectivamente se obtuvieron los resultados. Pueden ser tangibles o intangibles. Siempre deben ser: cuantificables, verificables, relevantes, concretos y asociados a un plazo.

⁵ Indicar el nombre del indicador en forma sintética.

⁶ Expresar el indicador con una fórmula matemática.

⁷ Completar con el valor que tiene el indicador al inicio de la propuesta.

⁸ Completar con el valor del indicador, al cual se espera llegar en la propuesta.

⁹ Indicar la fecha en la cual se alcanzará la meta del indicador de resultado.

4	4	Conocer valores nutricionales y carga microbiológica de las aceitunas curadas con lejía de cenizas	Caracterización nutricional y medición microbiológica	Se conocen valores nutricionales y microbiológicos = 1 No se conocen valores nutricionales y microbiológicos = 0	No se conocen valores nutricionales y microbiológicos	Todos los productores participantes conocen los valores nutricionales y/o microbiológicos	Diciembre 2015
5	5	Establecer una asociación comercial y vincular el producto al nicho de mercado	Éxito asociatividad	Existe asociación entre los productores participantes= 1 No existe asociación entre los productores participantes= 0	No existe asociación comercial entre los productores participantes	Se establece una asociación comercial	Abril 2016
6	6	Conocer la recepción de las aceitunas curadas en lejía de cenizas en almacenes especializados	Evaluación comercial	Se conoce percepción del producto y su evaluación comercial = 1 No se conoce percepción del producto y su evaluación comercial = 0	No se conoce la aceptación del producto en mercados formales especializados	Los productores conocen la aceptación del producto en mercados formales especializados	Marzo 2016

15.INDICAR LOS HITOS CRÍTICOS PARA LA PROPUESTA

Hitos críticos ¹⁰	Resultado Esperado ¹¹ (RE)	Fecha de cumplimiento (mes y año)
Investigación del proceso de aceituna de lejía con cenizas	Conocer el proceso de curado de aceitunas con lejía de cenizas	Marzo 2015
Producción de olivos para obtención de aceitunas.	Tener mejores rendimientos que la temporada anterior	Agosto 2015
Estandarización del proceso de aceituna de lejía con cenizas.	Obtener estandarización de procesos del curado de aceitunas con lejía de cenizas	Diciembre 2015
Análisis nutricional y microbiológico de las aceitunas de lejía con cenizas.	Conocer valores nutricionales y carga microbiológica de las aceitunas curadas con lejía de cenizas	Diciembre 2015
Asociación comercial y vinculación con mercados.	Establecer una asociación comercial y vincular el producto al nicho de mercado	Abril 2016
Investigación de percepción de consumidores y evaluación comercial.	Conocer la percepción de las aceitunas curadas en lejía de cenizas en almacenes especializados	Marzo 2016

¹⁰ Un hito representa haber conseguido un logro importante en la propuesta, por lo que deben estar asociados a los resultados de éste. El hecho de que el hito suceda, permite que otras tareas puedan llevarse a cabo.

¹¹ Un hito puede estar asociado a uno o más resultados esperados y/o a resultados intermedios.

16. MÉTODOS

Identificar y describir los procedimientos que se van a utilizar para alcanzar cada uno de los objetivos específicos definidos en la propuesta. (Incluir al final, las actividades de difusión y transferencia de los resultados del proyecto)

Método objetivo 1:

- Entrevistar a productores participantes del proyecto de forma individual y conjunta, acerca de su experiencia e historia sobre el curado con lejía de cenizas.
- Registrar las etapas del curado de aceitunas con lejía
- Recopilar antecedentes históricos sobre el curado con lejía de cenizas, característico de la zona y a nivel nacional.
- Difundir la información recopilada entre los agricultores participantes.

Método objetivo 2:

- Elaborar ficha técnica para la evaluación (diagnóstico) de las plantaciones de olivos.
- Confeccionar un manual de manejos culturales específicos para el cultivo.
- Confeccionar un calendario de registro de manejos culturales adecuados para el cultivo.

Método objetivo 3:

- Realizar el curado de aceituna con lejía de cenizas de acuerdo a la estandarización.
- Observar la ocurrencia de puntos críticos en el tratamiento de curado con lejía de cenizas y la incidencia de las materias primas en la calidad del producto final.
- Diseñar el protocolo del proceso de curado de aceituna de lejía.
- Visita de productores participantes a la planta de proceso.

Método objetivo 4:

- Efectuar análisis nutricionales de la aceituna con lejía de cenizas para realizar una comparación con las aceitunas con lejía de soda
- Analizar la carga microbiológica posterior al curado con lejía de cenizas estandarizado.

Método objetivo 5:

- Desarrollar de manera asociativa una marca comercial para el producto, tanto en nombre de la marca, logo, envase y sello de identificación territorial.
- Insertar el producto en almacenes especializados.

Método objetivo 6:

Evaluación comercial aplicada

- Uso de técnicas cualitativas de investigación que permitan evaluar la percepción del producto mejorado versus el producto tradicional.
- Utilización de análisis de contenido para evaluar la percepción en almacenes especializados sobre la comercialización del producto mejorado.

17. ACTIVIDADES

Indicar las actividades que se llevaran a cabo en la propuesta, asociándolas a los objetivos específicos y resultados esperados.

Considerar adicionalmente en este cuadro, aquellas actividades que permitirán la difusión de los resultados de la propuesta.

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Actividades
1	1	Conocer el proceso de curado de aceitunas con lejía de cenizas	<ul style="list-style-type: none">• Investigar el proceso de curado con lejía de cenizas, a través de información secundaria.• Entrevistar a los productores participantes, de manera individual y conjunta, acerca de sus conocimientos del curado de aceitunas con lejía de cenizas, sobre el proceso que realizan y su historia.• Analizar la información recopilada del proceso de curado tradicional de aceitunas con lejía de cenizas.
2	2	Mejorar los rendimientos de la temporada anterior	<ul style="list-style-type: none">• Confeccionar fichas técnicas para evaluar el estado de las plantaciones (años de los olivos, tipo de riego, háts plantadas, nº de árboles en producción, rendimientos promedio por árbol, enfermedades, etc.)• Aplicar tratamientos correspondientes a los olivos que lo requieran.• Generar un calendario instructivo de manejos culturales preventivos y de reacción especializado en olivos.
3	3	Obtener estandarización de procesos del curado de aceitunas con lejía de cenizas	<ul style="list-style-type: none">• Realizar el tratamiento de curado con lejía de cenizas en una planta experimental.• Analizar puntos críticos en el procesamiento de las aceitunas de lejía con cenizas, considerando las materias primas utilizadas.• Elaborar un protocolo para el procesamiento de aceitunas de Santa María curadas en lejía de cenizas.

4	4	Conocer valores nutricionales y carga microbiológica de las aceitunas curadas en lejía de cenizas	<ul style="list-style-type: none"> • Analizar los valores nutricionales del producto y la carga microbiológica de las aceitunas durante y después del proceso de curado. • Compararlo con el contenido nutricional de aceitunas curadas con lejía de soda.
5	5	Establecer una asociación comercial y vincular el producto al nicho de mercado	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollar de manera asociativa una marca comercial para el producto, tanto en nombre, logo, envase y especialmente en sello de identificación territorial. • Realizar reuniones y visitas a almacenes especializados para introducir el producto en dicho mercado.
6	6	Conocer la percepción de las aceitunas curadas en lejía de cenizas en almacenes especializados	<ul style="list-style-type: none"> • Realización de técnicas cualitativas para conocer la percepción de los consumidores de aceitunas, respecto al nuevo producto presentado, a través de grupos focales. Donde se conocerá disposición a pagar, características organolépticas, formatos de envase, entre otros. • Realización de técnica cuantitativa, para medir la percepción de los consumidores de aceitunas, a través de la técnica de encuesta, utilizando una muestra por conveniencia, ya que no se conoce la población de consumidores de aceituna. • Evaluar comercialmente la aceituna de lejía en cenizas en almacenes especializados sobre la comercialización del producto mejorado, considerando la percepción y evaluación de los dueños de almacenes y clientes habituales.
Difusión			<ul style="list-style-type: none"> • Presentación de resultados en la comuna de Santa María, con la participación de productores participantes, productores del PRODESAL, dirigentes de UOC, equipo técnico y autoridades de la zona.

18. CARTA GANTT

Indicar la secuencia cronológica para el desarrollo de las actividades señaladas anteriormente de acuerdo a la siguiente tabla:

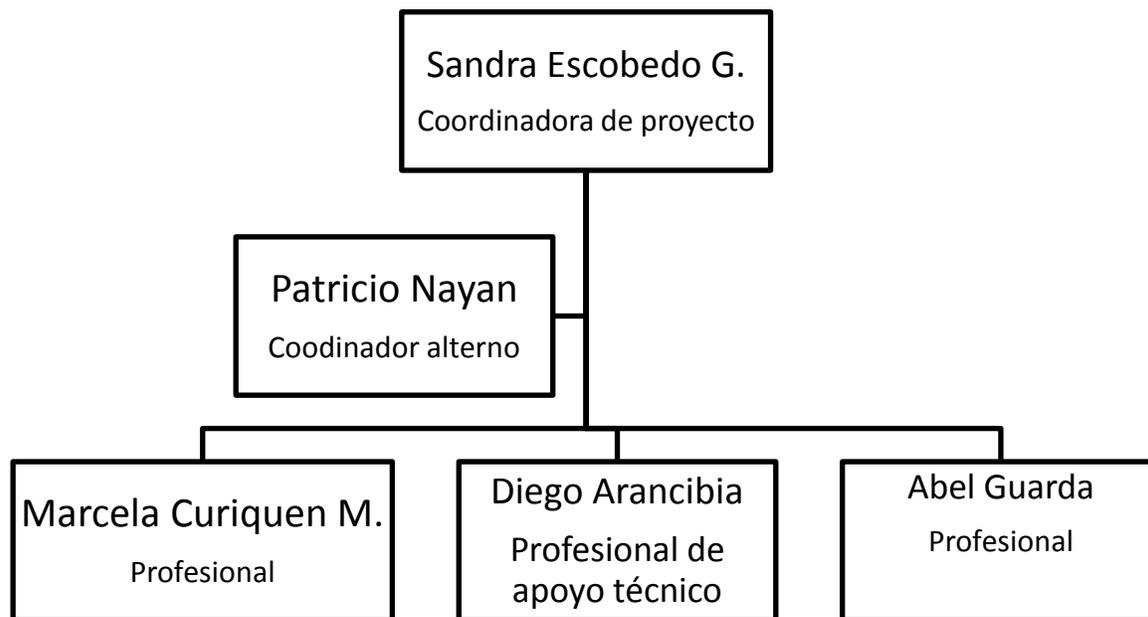
Nº OE	Nº RE	Actividades	Año 2014 / 2016															
			Trimestre															
			Nov-Ene		Feb-Abr		May-Jul		Ago-Oct		Nov-En		Feb-Abr					
1	1	Investigar el proceso de curado con lejía de cenizas, a través de información secundaria.	■	■														
1	1	Entrevistar a los productores participantes, de manera individual y conjunta, acerca de sus conocimientos del curado de aceitunas con lejía de cenizas, sobre el proceso que realizan y su historia.			■													
1	1	Analizar la información recopilada del proceso de curado tradicional de aceitunas con lejía de cenizas.				■												
2	2	Confeccionar fichas técnicas para evaluar el estado de las plantaciones (años de los olivos, tipo de riego, hárs plantadas, nº de árboles en producción, rendimientos promedio por árbol, enfermedades, etc.)				■	■											
2	2	Aplicar tratamientos correspondientes a los olivos que lo requieran.						■	■	■	■							
2	2	Generar un calendario instructivo de manejos culturales preventivos y de reacción especializado en olivos.										■	■	■				
3	3	Realizar el tratamiento de curado con lejía de cenizas en una planta experimental.								■	■	■	■					

		muestra por conveniencia, ya que no se conoce la población de consumidores de aceituna.																	
6	6	Evaluar comercialmente la aceituna de lejía en cenizas en almacenes especializados sobre la comercialización del producto mejorado, considerando la percepción y evaluación de los dueños de almacenes y clientes habituales.																	
		Presentación de resultados en la comuna de Santa María																	

19. ORGANIZACIÓN

19.1. Organigrama de la propuesta

Describe roles y estructura de organización de todos los integrantes de la propuesta.



19.2. Describa las competencias del equipo técnico para abordar los requerimientos de la propuesta.

Considere conocimientos y experiencia.

Se debe adjuntar:

- Carta de compromiso de cada integrante del equipo técnico Anexo 5.
- Currículum vitae (CV) de los integrantes del equipo técnico Anexo6.

Sandra Escobedo: Coordinadora del proyecto, Ingeniera en Agronegocios, con experiencia en desarrollo de la agricultura familiar campesina, especialista en el canal agroalimentario tradicional y comercialización de productos y servicio de este canal.

Patricio Nayan: Coordinador alternativo del proyecto, Ingeniero en Agronegocios, especialista en cooperativismo campesino y experiencia en el desarrollo de la pequeña agricultura y comercialización.

Marcela Curiquen: Profesional del proyecto, Ingeniera en Agronegocios, con experiencia en el trabajo en terreno con pequeños productores.

Diego Arancibia: Profesional de apoyo técnico del proyecto, Ingeniero Agrónomo, especialista en el desarrollo de pequeños productores, principalmente vinculados a

programas estatales como PRODESAL.

Abel Guarda: Profesional del proyecto, Ingeniero Agrónomo y de industria alimentaria, especialista en agroindustria e ingeniería de los alimentos.

19.3. Describir las responsabilidades del equipo técnico en la ejecución de la propuesta, utilizar el siguiente cuadro como referencia.

1	Coordinador principal	4	Profesional de apoyo y técnico
2	Coordinador alterno		
3	Profesional		
Nº Cargo	Nombre persona	Formación/ Profesión	Describir claramente la función en la propuesta
1	Sandra Escobedo	Ingeniera en Agronegocios	Coordinar, ejecutar y supervisar la realización de las actividades del proyecto para su funcionamiento óptimo y también llevar a cabo actividades.
2	Patricio Nayan	Ingeniero en Agronegocios	Apoyar a la coordinadora principal y realizar actividades del proyecto.
3	Marcela Curiquen	Ingeniera en Agronegocios	Desarrollo de diversas actividades de operación logística y coordinación con el grupo beneficiario.
4	Abel Guarda	Dr. en Ingeniería Agronómica	Desarrollo del proceso de aceitunas de lejía con cenizas.
5	Diego Arancibia	Ingeniero Agrónomo	Evaluación y mejoras productivas

19.4. Describa las competencias de servicio de terceros¹², (si los hubiere), para abordar los requerimientos de la propuesta.

No corresponde

19.5. Si corresponde, indique las actividades de la propuesta que serán realizadas por terceros.

Actividad	Nombre de la persona o empresa a contratar

¹²Se entiende por terceros quienes no forman parte del equipo técnico de la propuesta.

20. INDICADORES DE IMPACTO

Selección de indicador ¹³	Indicador	Descripción del indicador ¹⁴	Fórmula del indicador	Línea base del indicador ¹⁵	Meta del indicador al término de la propuesta ¹⁶	Meta del indicador a los 2 años de finalizado la propuesta ¹⁷
X	Ventas	Incremento del precio de venta por kilo	\$/año	\$1.000	\$2.000	\$1.900
	Costos		\$/unidad			
	Empleo		Jornadas hombre/año			
	Otro (especificar)		Especificar			

¹³ Marque con una X, el o los indicadores a medir en la propuesta.

¹⁴ Señale para el indicador seleccionado, lo que específicamente se medirá en la propuesta.

¹⁵ Completar con el valor que tiene el indicador al inicio de la propuesta.

¹⁶ Completar con el valor del indicador, al cual se espera llegar, al final de la propuesta.

¹⁷ Completar con el valor del indicador, al cual se espera llegar, al cabo de 2 años de finalizado la propuesta.

21. PROPIEDAD INTELECTUAL

21.1. Protección de los resultados

Tiene previsto patentar o proteger los resultados derivados de la propuesta (patentes, modelo de utilidad, diseño industrial, secreto industrial, marca registrada, marcas colectivas o de certificación, denominación de origen, indicación geográfica, derecho de autor o registro de variedad vegetal).

(Marque con una X)

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

De ser factible, señale el o los mecanismos que tienen previstos y su justificación.

(Máximo 2.000 caracteres)

21.2. Conocimiento, experiencia y “acuerdo marco” para la protección y gestión de resultados.

21.2.1 La entidad postulante y/o asociados cuentan con conocimientos y experiencia en protección a través de derechos de propiedad intelectual.

(Marque con una X)

SI		NO	
-----------	--	-----------	--

Detalle conocimiento y experiencia.

(Máximo 2.000 caracteres)

21.2.2. La entidad postulante y sus asociados han definido un “acuerdo marco preliminar” sobre la titularidad de los resultados protegibles por derechos de propiedad intelectual y la explotación comercial de éstos.

(Marque con una X)

SI		NO	
-----------	--	-----------	--

Detalle sobre titularidad de los resultados y la explotación comercial de éstos.

(Máximo 2.000 caracteres)

21.2.3. Mecanismos de transferencia de los resultados al sector productivo (transferencia tecnológica)

Indicar mecanismos que permitirán que los resultados del proyecto (productos o servicios) lleguen al sector productivo: venta de licencia, asociación con terceros para desarrollar y comercializar, emprendimiento propio u otro. Señalar los aspectos críticos que determinarán el éxito de la transferencia según el mecanismo transferencia que tienen inicialmente previsto.

Anexo 2. Ficha de antecedentes legales de la entidad postulante

1. Identificación

Nombre o razón social	Confederación Unidad Obrero Campesina de Chile
Nombre fantasía	UOC Chile
RUT	
Objeto	Sindicato
Domicilio social	
Duración	Indefinida
Capital (\$)	

2. Administración (composición de directorios, consejos, juntas de administración, socios, etc.)

Nombre	Cargo	RUT
Olga del Rosario Gutiérrez Tejada	Presidenta	

3. Apoderados o representantes con facultades de administración (incluye suscripción de contratos y suscripción de pagarés)

Nombre	RUT
Olga del Rosario Gutiérrez Tejada	

4. Socios o accionistas (Sociedades de Responsabilidad Limitada, Sociedades Anónimas, SPA, etc.)

Nombre	Porcentaje de participación

5. Personería del (los) representante(s) legal(es) constan en

Indicar escritura de constitución entidad, modificación social, acta de directorio, acta de elección, etc.	Acta de elección de directorio
Fecha	
Notaría	Inspección provincial del trabajo, Santiago

6. Antecedentes de constitución legal

a. Estatutos constan en:

Fecha escritura pública	
Notaría	Inspección provincial del trabajo Santiago
Fecha publicación extracto en el Diario Oficial	No aplica
Inscripción Registro de Comercio	
Fojas	
Nº	
Año	
Conservador de Comercio de la ciudad de	

7. Modificaciones estatutos constan en (si las hubiere)

Fecha escritura pública	
Notaría	
Fecha publicación extracto en el Diario Oficial	
Inscripción Registro de Comercio	
Fojas	
Nº	
Año	
Conservador de Comercio de la ciudad de	

8. Decreto que otorga personería jurídica

Nº	
Fecha	
Publicado en el Diario Oficial de fecha	No aplica
Decretos modificatorios	No aplica
Nº	
Fecha	
Publicación en el Diario Oficial	

9. Otros (caso de asociaciones gremiales, cooperativas, organizaciones comunitarias, etc.)

Inscripción Nº	
Registro de	
Año	

10. Esta declaración debe suscribirse por el representante legal de la entidad correspondiente (ejecutor o asociado), quien certifica que son fidedignos.

Nombre	Olga del Rosario Gutierrez Tejeda
RUT	
Firma	

Anexo 3. Antecedentes comerciales de la entidad postulante

Anexo 4. Antecedentes curriculares de la entidad postulante y asociados.

ENTIDAD POSTULANTE Confederación Unidad Obrero Campesina de Chile UOC

- **Progyso 2014**

Potenciamiento de la representatividad y formación de líderes locales para el desarrollo de la agricultura familiar y la vida rural. **En ejecución**

- **Asignación Directa 2014**

Jornadas de Planificación y Desarrollo de la Confederación para el Mejoramiento del Trabajo Gremial en el Año internacional de la Agricultura.

Resultados celebración día internacional de la mujer, 80 mujeres campesinas de la comuna de Santa María, cuatro talleres regionales , IV,V,VI y RM.

- **Progyso 2013**

Programa de desarrollo y perfeccionamiento de capacidades dirigenciales e institucionales para el fortalecimiento de las redes a, ampliación de la representatividad y mejoramiento de los canales de comunicación.

EL Objetivo fue fortalecer la estructura organizacional y potenciar la gestión gremial de la UOC y generar una estrategia de desarrollo comunicacional interna y externa.

Resultados se eligen cinco mujeres dirigentes nacionales y de la cuales tres son jóvenes. Convenio municipalidad de Palmilla. Celebrar en conjunto todos los años el Día del Campesino, Pagina web y tres boletines.

- **Asignación de ventanilla abierta 2013**

Proyecto Apoyo al desarrollo de capacidades de emprendimientos y de gestión comercial agropecuaria en los pequeños productores/as agrícolas y campesinos/as, en forma individual y/o asociativa.

EL Objetivo de este proyecto fue Vincular con los mercados a los productores/as agrícolas y campesinos/as, en forma individual y/o asociativa.

Resultados 83 planes de negocio y cinco asociativos

- **Proyecto Apoyo al desarrollo de capacidades de emprendimientos y de gestión comercial agropecuaria en los pequeños productores/as agrícolas y campesinos/as, en forma individual y /o asociativa.**

EL Objetivo de este proyecto fue Vincular con los mercados a los productores/as agrícolas y campesinos/as, en forma individual y/o asociativa.

- **Académico Luis Sáez participa en primera Comisión Nacional del sector Hortícola. Julio 2014**

El académico del Departamento de Gestión Agraria Luis Sáez Tonacca fue invitado por el Ministro de Agricultura, Carlos Furche, a participar de la primera reunión de la Comisión Nacional del Sector Hortícola que se llevó a cabo entre representantes del sector privado y de los diferentes servicios del agro, con la idea de iniciar un trabajo conjunto que buscará apoyar a este subsector de la agricultura.

- **Investigadores de GAMA participan en X Encuentro Internacional de Agricultura Sustentable. Junio 2014**

Los investigadores de GAMA y académicos del Departamento de Gestión Agraria, Luis Sáez T. y Santiago Peredo P., participaron activamente en el X Encuentro internacional de Agricultura Sustentable, realizado en Matanzas, Cuba.

Ambos investigadores, también tuvieron la ocasión de visitar interesantes experiencias de orgánicos como estrategia de producción y comercialización locales.

- **Profesor Luis Sáez participa como co-autor de capítulo en libro de la FAO sobre Agricultura Familiar. Mayo 2014**

En esta publicación que recoge buenas prácticas y experiencias para apoyar a los gobiernos a planificar políticas específicas para que el sector cumpla su potencial, el profesor Sáez participó en la confección del capítulo 21 titulado "Mercados locales y ferias libres: El caso de Chile".

- **Actividad de capacitación del Departamento de Gestión Agraria benefició a pequeños agricultores de la localidad de Lo Abarca y Lo Zarate que pertenecen al Programa de Desarrollo Local, Prodesal. Mayo 2014**

Mejorar las competencias comerciales de los pequeños agricultores de la comuna de Cartagena, fue el principal objetivo de la capacitación que se llevó a cabo en la localidad de Lo Zarate y que benefició a una docena de usuarios del Programa de Desarrollo Local, Prodesal de INDAP de esa comuna.

- **Académicos de DGA estudian nuevos aportes de la agroecología. Octubre 2013**

El académico de la U. de Santiago de Chile, Santiago Peredo, busca nuevos antecedentes y fundamentos que confirmen los beneficios de las prácticas agroecológicas en comparación con métodos convencionales. El investigador del Laboratorio de Agroecología y Biodiversidad del Departamento de Gestión Agraria desarrolló el proyecto "Estructura comunitaria de la mesofauna edáfica en sistemas de cultivos hortícolas manejados con aplicaciones de compost", financiado por el Departamento de Investigaciones Científicas y Tecnológicas (Dicyt) de la Vicerrectoría de Investigación, Desarrollo e Innovación.

La idea es establecer un enlace con estudios anteriores y avanzar en la generación de nuevos conocimientos, bajo una nueva perspectiva. Actualmente, falta información sobre la mesofauna edáfica (organismos que habitan el suelo) y, en este sentido, el propósito del proyecto es determinar el efecto que tienen las prácticas agroecológicas de manejo sobre estos organismos, como la aplicación de enmiendas orgánicas en cultivos anuales.

Anexo 6. Currículum Vitae (CV) de los integrantes del Equipo Técnico

COORDINADOR PRINCIPAL

SANDRA PAULINA ESCOBEDO GONZÁLEZ Ingeniero en Agronegocios	
Antecedentes laborales	
<p>Consultora externa en comercialización y alianzas productivas, para FAO RLC en el proyecto TCP Facility Fortalecimiento de las ferias libres para la comercialización agroalimentaria.</p> <p>Iniciativa en el que se busca mejorar la competitividad de los participantes del canal agroalimentario, tales como pequeños productores, comerciantes de ferias libres y pescadores artesanales. A través del levantamiento de información estratégica para ellos y el resto del canal.</p> <p>Uno de los principales productos del proyecto, fue el diseño de una metodología que apunta a crear circuitos cortos, a través de ejercicios concretos con pequeños productores, feriantes y pescadores artesanales.</p>	<p>2011 - mayo 2014</p>
<p>Jefa de programa “Apoyo al desarrollo de capacidades de emprendimientos y de gestión comercial agropecuaria”</p> <p>Perteneciente a la Confederación Unidad Obrero Campesina de Chile, UOC . Proyecto en el que se potenciaron habilidades de comercialización a 80 pequeños agricultores de 6 comunas del país, esto, a través de visitas personalizadas donde se fue formulando un plan de trabajo en función de su experiencia y conocimiento del o los rubros desempeñados. Plan que se reforzó con talleres de capacitación participativos y flexibles para cada uno de los grupos, de acuerdo a sus requerimientos. Como</p>	<p>Marzo 2013- Diciembre 2013</p>

<p>resultado, se generaron 80 planes de trabajo individuales y 5 conjuntos, que apuntaban principalmente a generar mercados locales, y también circuitos cortos de comercialización. A su vez, se diseñó una metodología para entregar asesoría en comercialización a este sector de la agricultura, basada en la orientación de mercado desde la oferta.</p>	
<p>Profesional de apoyo del área de desarrollo del canal tradicional en ONG Espacio y Fomento. Principales actividades desempeñadas</p> <p>Desarrollar el Canal Tradicional con el fin de mejorar su competitividad, creando mercados locales como por ejemplo ferias de productores o acortando la cadena, potenciando así, los circuitos cortos. Además se entregó asesoría en el desarrollo de capacidades de los comerciantes y sus negocios, diseño y ejecución de proyectos y estudios, asesoría en desarrollo de estrategias para elevar competitividad del canal.</p>	<p>2007-2012</p>
<p>Universidad de Santiago de Chile</p> <p>Trabajo en conjunto a la universidad, específicamente en departamento de Gestión Agraria, para la ejecución de estudios, investigaciones y proyectos del sector agrícola, reforzando principalmente el canal agroalimentario tradicional.</p>	<p>2007 – 2011</p>
<p>Consultoría al Proyecto de “Fortalecimiento de las Capacidades Agro-Productivas y Empresariales de Comunidades Rurales en la Comuna de Navidad, VI Región de O’Higgins”</p> <p>Formulado y ejecutado por Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), en el marco de la organización y diseño de instalación de una “Feria Libre de Productores de Navidad</p>	<p>2011</p>
<p>Participación en la coordinación del Centro de Negocios y apoyo para la Expo Mundo Rural Bicentenario del Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP).</p>	<p>2010</p>

<p>CONSULTORÍA INDEPENDIENTE Ejecución, análisis y publicación del “Estudio de viabilidad técnica para la estructuración de alianzas productivas en la VI región, entre la pequeña agricultura y el canal feria libre”.</p> <p>Ejecución de talleres regionales para la difusión de la agenda de competitividad del canal alimentario tradicional”. Durante el año 2009, proyecto financiado por el Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP). En cuyo estudio se investigaron los circuitos cortos existentes en ferias libres de la región, así como los pequeños productores forman mercados locales como opción de comercialización.</p> <p>El que además fue el proyecto de título para optar al grado de Ingeniero en agronegocios.</p>	<p>2009</p>
---	-------------

JOSÉ PATRICIO NAYAN SANDOVAL
Ingeniero en Agronegocios

Antecedentes laborales	
<p>Director Empresa Koben Consultores</p> <p>Administración y manejo de equipos de trabajo para distintas empresas y organizaciones agrícolas (UOC Chile, CAMPOCOOP, UNAF).</p> <p>Asesor empresarial en, producción y procesos, desarrollo estratégico, gestión, finanzas, marketing y otros.</p> <p>Desarrollo de estudios nacionales e internacionales.</p> <p>Organización y exposición en Seminarios y Capacitaciones varias.</p> <p>Postulación y Project Manager de diversas iniciativas.</p>	<p>Marzo 2009-2014</p>
<p>Director de Desarrollo Cooperativo y Proyectos en CAMPOCOOP Ltda.</p> <p>Encargado de mejoramiento de Procesos productivos y gestión comercial, para diversos rubros en productos frescos y procesados (maíz, lupino, leche, otros).</p> <p>Encargado de Administración y gestión de proyectos de desarrollo de cooperativas mapuches de la Araucanía y Bío Bío. Manejo de personal para actividades productivas, comerciales y comunicacionales.</p>	<p>2010 - 2013</p>
<p>Académico y Colaborador en proyectos, Universidad de Santiago de Chile</p> <p>Profesor e investigador como parte de diversos proyectos de</p>	<p>2009 - 2011</p>

desarrollo productivo, emprendimientos y comercialización.	
<p>Gerente de Marketing empresa Shipraval, VII región.</p> <p>Encargado de desarrollar el área de Marketing y posicionar marca y productos.</p> <p>Apoyo a la gerencia general en procesos agroindustriales y comerciales.</p>	2008 - 2009

PROFESIONAL

ABEL GUARDA MORAGA Doctor Ingeniero Agrónomo. Mención Industrias	
Antecedentes laborales	
<p>Aplicación de extractos naturales de plantas autóctonas chilenas en el desarrollo de envases activos con capacidad antioxidante y antimicrobiana”</p> <p>Participación: Director</p> <p>Proyecto: FONDEF CA 13110334</p>	2014-2015
<p>Desarrollo de nuevos envases antimicrobianos para alimentos basados en nanoparticulas activables al momento de envasar”</p> <p>Participación: Investigador</p> <p>Proyecto: FONDEF CA 13110322</p>	2014-2015
<p>Patente: “Procedimiento para la obtención de un nuevo aderezo para productos alimenticios”. Ganga A.; Martínez C.;</p>	2014

Galotto M.J.; Guarda, A. en trámite	
“Desarrollo de nuevos envases antimicrobianos para alimentos basados en nanopartículas activables al momento de envasar” Participación: Investigador Proyecto: INNOVA-CORFO código 11IDL1-10515	2012
“Extensión de la vida útil de berries frescos mediante el uso de envase eco-activo” Participación: Co- investigador Proyecto: FONDEF D08I1028	2010-2013
“Fortalecimiento en investigación desarrollo e innovación de envases activos para alimentos” Participación: Investigador Principal Proyecto: Proyecto de Inserción de Investigadores de nivel Postdoctoral en la Academia – PDA -22	2008-2010
“Obtención de productos de panificación para necesidades específicas” Participación: Investigador Principal Proyecto: CYTED	2006-2009

PROFESIONAL

MARCELA DEL PILAR CURIQUEN MOUAT
Ingeniero en Agronegocios

Antecedentes laborales

Confederación Unidad Obrero Campesina de Chile Asesor técnico en comercialización para el Programa de apoyo al desarrollo de capacidades de emprendimientos y de gestión comercial agropecuaria.	Octubre 2013- Enero 2014
Universidad de Santiago de Chile Ayudantía asignatura Tecnologías de cultivo Asistencia en salidas a terreno de la asignatura	Marzo - Junio 2010
Expo mundo rural Bicentenario Centro de negocios USACH Apoyo en stands a expositores y guía al público asistente	Diciembre 2010

PROFESIONAL DE APOYO Y TÉCNICO

DIEGO ARANCIBIA RODRÍGUEZ
Ingeniero Agrónomo

Antecedentes laborales	
<p>Asesor productivo</p> <p>Asesor de 63 pequeños productores de olivos comuna de Santa María</p>	2014
<p>Administrativo CONAF San Felipe</p>	Enero 2012 - Enero 2013
<p>Corporación Nacional Forestal CONAF oficina San Felipe Los Andes</p> <p>Administrativo de Programas</p>	Agosto 2011- Diciembre 2011
<p>Programa Desarrollo de Proveedores y Certificación BPA (PDP). Putaendo</p> <p>Agrónomo Asesor</p>	Abril 2009 – Abril 2011
<p>Miembro Departamento Técnico PRODESAL Santa María</p> <p>Práctica Profesional</p>	Diciembre 2008 -Abril 2009