



OFICINA DE PARTES 2 FIA	
RECEPCIONADO	
Fecha	06/12/2017
Hora	16:00
Nº Ingreso	44823

CONVOCATORIA NACIONAL

PROYECTOS DE VALORIZACIÓN DEL PATRIMONIO AGRARIO, AGROALIMENTARIO Y FORESTAL 2016

PLAN OPERATIVO

MODIFICACIÓN N° 2

Nombre iniciativa:	Modelo de crowd funding para iniciativas de valorización del patrimonio alimentario de comunidades del alimento
Ejecutor:	Slow Food Chile A.G.
Código:	PYT-2016-0407
Fecha:	21 noviembre de 2017



Tabla de contenidos

Tabla de contenidos	2
I. Plan de trabajo.....	3
1. Configuración técnica del proyecto	3
2. Anexos	13
3. Costos totales consolidados	17
II. Detalle administrativo (Completado por FIA).....	19

I. Plan de trabajo

1. Configuración técnica del proyecto

1.1. Resumen ejecutivo

El proyecto tiene por objetivo general promover iniciativas de valorización del patrimonio alimentario de Comunidades del Alimento asociadas a Slow Food Chile, para lo cual se plantea el desarrollo de estrategias de rescate, protección y acceso a mercado, basadas en el desarrollo de actividades de turismo culinario para el caso del queso compuesto, elaborado artesanalmente por crianceros caprinos de la comuna de Combarbalá en la Región de Coquimbo; y basadas en el desarrollo de actividades de viverización para el caso de la flora melífera del bosque esclerófilo en la comuna de Cauquenes de la Región del Maule. Los principales resultados esperados del proyecto son: i) denominación de origen para el queso compuesto; ii) resolución sanitaria para elaboración artesanal del queso compuesto; iii) diseño bioclimático de planta quesera modular; iv) circuitos de turismo culinario basado en comunidades de crianceros que elaboran el queso compuesto; v) vivero de plantas de bosque nativo implementado; vi) 1500 plantas de bosque nativo viverizadas; vii) 10.000 m2 reforestadas con plantas nativas; viii) publicación digital sobre aprendizajes del proyecto elaborada; ix) cápsula audiovisual sobre aprendizajes del proyecto elaborada.

El proyecto tiene una duración de 12 meses

1.2. Objetivos del proyecto

1.2.1. Objetivo general¹

Promover iniciativas de valorización del patrimonio alimentario de Comunidades del Alimento asociadas a Slow Food Chile

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.



1.2.2. Objetivos específicos²

Nº	Objetivos Específicos (OE)
1	Desarrollar una estrategia rescate y protección del queso compuesto de Combarbalá
2	Desarrollar una estrategia acceso a mercado del queso compuesto de Combarbalá
3	Desarrollar una estrategia de restauración de la flora melífera del bosque esclerófilo , con especial énfasis en el mardón (<i>Escallonia revoluta</i>) y sus especies asociadas, en el secano costero de la Región del Maule
4	Difundir los aprendizajes generados en torno al rescate, protección y acceso a mercado del patrimonio alimentario de Comunidades del Alimento asociadas a Slow Food Chile

1.3. Método: identificar y describir los procedimientos que se van a utilizar para alcanzar cada uno de los objetivos específicos del proyecto. (Incluir al final, las actividades de difusión y transferencia de los resultados del proyecto) (máximo 8.000 caracteres para cada uno).

Método Objetivo 1
<p>La estrategia de protección del queso compuesto mediante la obtención de una denominación de origen empleará un enfoque de investigación participativa y diálogo de saberes, activando la memoria histórica de los crianceros de Combarbalá respecto del manejo caprino y elaboración de quesos y combinándolo con aportes del conocimiento científico moderno. Esto se consolidará en un protocolo de producción agroecológica y elaboración artesanal del queso compuesto, que será la base de la solicitud de denominación de origen y servirá para orientar el trabajo de los crianceros y diferenciar la calidad del producto. El protocolo será elaborado a partir de talleres y entrevistas a informantes claves, además de la consulta de fuentes documentales locales y regionales.</p> <p>Del mismo modo y de acuerdo a experiencias afines y a la normativa vigente, se diseñará y validará participativamente un reglamento de administración de la denominación de origen.</p>
Método Objetivo 2
<p>La estrategia de acceso a mercado del queso compuesto mediante el desarrollo de rutas de turismo culinario, utilizará un enfoque de aprendizaje activo que posibilitará a los participantes aprender nociones propias de la actividad turística en la medida que elaboran, ensayan y evalúan los productos turísticos y ejecutan mejoramientos de sus condiciones de atención de visitantes. Para esto se considera una invitación a socios de Slow Food de la Región de Coquimbo y de Santiago.</p> <p>Complementariamente, para la elaboración del expediente de solicitud de autorización sanitaria se utilizarán las orientaciones del decreto de elaboración de quesos artesanales del Ministerio de Salud, las que serán aplicadas sobre las actuales instalaciones del principal productor de queso compuesto de Combarbalá. Lo anterior implicará mejoramientos relativos a la impermeabilidad y lavabilidad de muros y pisos, separación de espacios de producción y maduración y solución al tratamiento de aguas servidas basada en tecnologías apropiadas.</p> <p>Esto será complementado por el diseño arquitectónico y constructivo de una planta modular,</p>

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 uno o varios resultados. Se expresan con un verbo que da cuenta de lo que se va a realizar.



basada en un enfoque bioclimático, que sirva de referente para la formulación de proyectos de implementación o escalamiento de plantas de elaboración de queso artesanal en Combarbalá. El diseño se realizará a partir de los requerimientos y experiencia de los productores queseros locales, a través de talleres, entrevistas y visitas de campo.

Método Objetivo 3

Para la estrategia de restauración serán desarrolladas capacidades de viverización de las apicultoras de Coronel de Maule, mediante una enfoque de aprendizaje activo basado en la construcción de un vivero de forma autogestionada por parte de las apicultoras y la ONG CAEL. Los viveros serán implementados con un invernadero de policarbonato de 40 m² y un espacio de 30 m² al aire libre como sombreadero, empleando riego por microaspersión en ambos casos. La recolección de semillas se ejecutará en el primer semestre del 2018 en quebradas que no se vieron afectadas por incendios. Se movilizará voluntariado de organizaciones campesinas y estudiantiles para apoyar esta labor.

Los almácigos serán implementados por las propias socias apicultoras y la ONG CAEL en el terreno donde se construirá el vivero. Se utilizará la sede de la Junta de Vecinos de Coronel de Maule para las actividades de capacitación. Los almácigos serán regados mediante microaspersión empleando un régimen que mantenga la capacidad de campo del suelo. Las plantas serán fertilizadas utilizando, microorganismos efectivos del bosque nativo, compost y bocachi. Se hará control mecánico de plagas y enfermedades con microorganismos efectivos y biopreparados caseros repelentes. Esta actividad se ejecutará entre los meses de marzo a diciembre.

El repique de los almácigos se hará en el mes de agosto a octubre. La planta será instalada en bolsas plásticas y serán llevadas a sombreaderos.

La estrategia de restauración será implementada en forma paralela a la viverización, gestionando la donación y compra de plantas de bosque nativo en viveros de CONAF y de organizaciones ambientalistas de la Región del Maule.

Para el diseño de restauración predial, se hará un mapeamiento de mardonales de los predios de las apicultoras de Coronel de Maule empleando fotos satelitales proporcionadas por Google Earth y campañas de terreno que emplearán tesis de la Universidad de Concepción y Universidad Católica del Maule, sobre la base de referencias de las apicultoras y la ONG CAEL. Se demarcarán y dimensionarán las zonas de mardonales afectadas por los incendios de enero del 2017 y serán priorizadas las zonas a restaurar desde un enfoque de servicios ecosistémicos de quebradas de agua, productivas y corredores.

Para el establecimiento de plantas de bosque esclerófilo se utilizará el método de forestería análoga, aplicada a sucesiones de este tipo de bosques.

Se elaborará un modelo de negocios cooperativo para servicios de restauración del bosque nativo mediante el método Canvas, para la provisión de servicios de restauración de bosque esclerófilo a través de la ONG CAEL.

Método Objetivo 4

La difusión de aprendizajes del proyecto será realizada mediante eventos de difusión organizados por Slow Food. En particular, la IV Feria de Gusto en noviembre del 2017 y el Encuentro Mundial de Comunidades del Alimento "Terra Madre" 2018, que se desarrollará en Turín. Estos eventos permitirán reunir a productores, consumidores y público en general, interesados en el rescate, protección y valorización de alimentos patrimoniales.

Del mismo modo, se elaborará una publicación digital y una cápsula audiovisual que será difundida mediante redes sociales.

También se desarrollarán Días de Campo en cada uno de los proyectos, para dar a conocer al público los resultados alcanzados.

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

Indique los resultados esperados y sus indicadores para cada objetivo específico.					
Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado ³ (RE)	Indicador ⁴	Línea base del indicador (al inicio de la propuesta)	Meta del indicador (al final de la propuesta)
1	1.1.	Expediente de solicitud de denominación de origen para el queso compuesto de Combarbalá presentado al INAPI	Nº de expedientes de denominación de origen del queso compuesto presentados al INAPI	0	1
1	1.2	Comité que administra la denominación de origen conformado	Nº de comités de administración conformados	0	1
1	1.3.	Circuitos de turismo culinario del queso compuesto de Combarbalá validados	Nº de circuitos de turismo culinario del queso compuesto validados	0	2
1	1.4.	Diseño bioclimático de planta quesera modular elaborado	Nº de anteproyectos de plantas queseras modulares	0	1
1	1.5.	Autorización sanitaria otorgada para la elaboración de queso compuesto	Nº de autorizaciones sanitarias otorgadas	0	1
1	1.6.	Modelo de negocios para circuitos de turismo culinario validado	Nº de modelos de negocios	0	1
1	1.7.	Estrategia comercial para circuitos de turismo culinario validada	Nº de estrategias comerciales Nº de planes de marketing	0 0	1 1
2	2.1.	Vivero de plantas de bosque nativo mediterráneo implementado en Coronel de	M2 de invernadero M2 de sombreadero	0 0	40 30

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

⁴ Indicar el indicador del resultado esperado.

		Maule			
2	2.2.	Plantas de mardón y plantas de otras especies acompañantes reproducidas	N° de plantas de mardón reproducidas	0	1000
			N° de otras plantas nativas acompañantes reproducidas	0	500
2	2.3.	Bosque nativo esclerófilo restaurado	M2 de bosque nativo esclerófilo restaurado	0	10.000
2	2.4	Un modelo de negocios para la producción y comercialización de plantas nativas y servicios de restauración de bosque nativo elaborado.	N° de modelo de negocios elaborado	0	1
3	3.1.	Publicación digital sobre aprendizajes del proyecto difundida	N° de descargas de publicación digital desde sitio web de Slow Food Chile A.G.	0	200
3	3.2.	Cápsula audiovisual sobre aprendizajes del proyecto difundida	N° de visualizaciones de cápsula audiovisual desde el sitio web de Slow Food Chile A.G.	0	500
3	3.3.	Productores y consumidores sensibilizados sobre el valor patrimonial de los alimentos	N° de participantes en eventos de difusión	0	200
3	3.4	Días de campo para mostrar resultados	N° asistentes a los eventos	0	60

1.5. Indicar los hitos críticos para el proyecto.

Hitos críticos ⁵	Resultado Esperado ⁶ (RE)	Fecha de cumplimiento (mes y año)
1.1.2. 1 expediente de solicitud de denominación de origen elaborado	1.1. Expediente de solicitud de denominación de origen para el queso compuesto de Combarbalá presentado al INAPI	30-06-2018
1.2.1. 1 reglamento que define estructura y funciones consensuado	1.2. Comité que administra la denominación de origen conformado	30-06-2018
1.5.1. 1 solicitud y expediente de autorización sanitaria presentados	1.5. Autorización sanitaria otorgada para la elaboración de queso compuesto	30-06-2018
1.6.1. 1 modelo de negocio de circuitos de turismo culinario elaborado	1.6. Modelo de negocios para circuitos de turismo culinario validado	30-08-2018
2.1.1. 1 vivero y sombreadero implementado	2.1. Vivero de plantas de bosque nativo mediterráneo implementado en Coronel de Maule	30-01-2018
2.2.5. 1.500 plantas obtenidas	2.2. Plantas de mardón y plantas de otras especies acompañantes reproducidas	30-10-2018
2.4.1. Modelo de negocios cooperativo elaborado	2.4. Un modelo de negocios para la producción y comercialización de plantas nativas y servicios de restauración de bosque nativo elaborado.	30-09-2018

⁵ 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.

⁶ Un hito puede estar asociado a uno o más resultados esperados y/o a resultados intermedios.

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

N° OE	N° RE	Actividades	2017												
			Trimestre I			Trimestre II			Trimestre III			Trimestre IV			
			E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	
1	1.1.	1.1.1. Recopilación de antecedentes sobre el queso compuesto												X	X
1	1.1.	1.1.2. Elaboración de expediente de solicitud de denominación de origen												X	X
1	1.2.	1.2.1. Elaboración reglamento de administración de denominación de origen												X	X
1	1.1.	1.1.3. Talleres de validación de solicitud de denominación de origen													
1	1.3.	1.3.1. Talleres de diseño de circuitos turísticos													
1	1.3.	1.3.2. Visita de prueba de circuitos turísticos													
1	1.3.	1.3.3. Elaboración de señalética y material gráfico													
1	1.3.	1.3.4. Implementación de sistemas de higiene ambiental												X	X
1	1.3.	1.3.5. Desarrollo de presencia en Internet													
1	1.4.	1.4.1. Elaboración de anteproyecto de planta quesera modular												X	X
1	1.5.	1.5.1. Mejoramiento de planta quesera actual												X	X
1	1.5.	1.5.2. Elaboración de expediente de solicitud de autorización sanitaria													
1	1.6.	1.6.1. Taller de diseño de modelo de negocios													
1	1.7.	1.7.1. Taller de diseño de estrategia comercial													
2	2.1.	2.1.1. Construcción de vivero y sombreadero												X	X
2	2.2.	2.2.1. Recolección de semillas													
2	2.2.	2.2.2. Tratamiento de semillas													
2	2.2.	2.2.3. Producción de almácigos													
2	2.2.	2.2.4. Repique de almácigos													
2	2.2.	2.2.5. Traslado de plantas a área de sombreador													
2	2.3.	2.3.1. Diseño de restauración predial													
2	2.3.	2.3.2. Gestión de donaciones y compra de plantas													
2	2.3.	2.3.3. Establecimiento de plantas nativas													
2	2.4.	2.4.1. Taller de elaboración de modelo de negocios cooperativo												X	X
3	3.1.	3.1.1. Elaboración de publicación digital sobre aprendizajes del proyecto													
3	3.2.	3.2.1. Elaboración de cápsula audiovisual sobre aprendizajes del proyecto													
3	3.3.	3.3.1. Ejecución de evento de difusión Feria del Gusto													
3	3.3.	3.3.2. Ejecución de mesa redonda en Terra Madre 2018													

N° OE	N° RE	Actividades	2018													
			Trimestre I			Trimestre II			Trimestre III			Trimestre IV				
			E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D		
1	1.1.	1.1.1. Recopilación de antecedentes sobre el queso compuesto	X	X	X											
1	1.1.	1.1.2. Elaboración de expediente de solicitud de denominación de origen			X	X	X									
1	1.2.	1.2.1. Elaboración reglamento de administración de denominación de origen			X	X	X									
1	1.1.	1.1.3. Talleres de validación de solicitud de denominación de origen						X								
1	1.3.	1.3.1. Talleres de diseño de circuitos turísticos	X	X						X						
1	1.3.	1.3.2. Visita de prueba de circuitos turísticos		X						X						
1	1.3.	1.3.3. Elaboración de señalética y material gráfico									X					
1	1.3.	1.3.4. Implementación de sistemas de higiene ambiental														
1	1.3.	1.3.5. Desarrollo de presencia en Internet								X						
1	1.4.	1.4.1. Elaboración de anteproyecto de planta quesera modular	X													
1	1.5.	1.5.1. Mejoramiento de planta quesera actual	X	X												
1	1.5.	1.5.2. Elaboración de expediente de solicitud de autorización sanitaria	X	X												
1	1.6.	1.6.1. Taller de diseño de modelo de negocios									X					
1	1.7.	1.7.1. Taller de diseño de estrategia comercial									X					
2	2.1.	2.1.1. Construcción de vivero y sombreadero	X													
2	2.2.	2.2.1. Recolección de semillas	X	X	X											
2	2.2.	2.2.2. Tratamiento de semillas	X	X	X											
2	2.2.	2.2.3. Producción de almácigos			X	X	X	X	X							
2	2.2.	2.2.4. Repique de almácigos									X	X	X			
2	2.2.	2.2.5. Traslado de plantas a área de sombreador											X	X		
2	2.3.	2.3.1. Diseño de restauración predial				X	X									
2	2.3.	2.3.2. Gestión de donaciones y compra de plantas	X	X	X											
2	2.3.	2.3.3. Establecimiento de plantas nativas									X	X	X			
2	2.4.	2.4.1. Taller de elaboración de modelo de negocios cooperativo										X				
3	3.1.	3.1.1. Elaboración de publicación digital sobre aprendizajes del proyecto									X	X				
3	3.2.	3.2.1. Elaboración de cápsula audiovisual sobre aprendizajes del proyecto									X	X				
3	3.3.	3.3.1. Ejecución de evento de difusión Feria del Gusto														
3	3.3.	3.3.2. Ejecución de mesa redonda en Terra Madre 2018										X				

1.7. Modelo de sostenibilidad

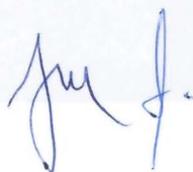
Indique cual será el modelo de sostenibilidad del producto y/o proceso patrimonial puesto en valor en el corto y mediano plazo.

En el caso de propuestas que aborden el acceso a los mercados de los productos patrimoniales durante la ejecución, se debe describir el modelo de negocio⁷.

El proyecto desarrollará capacidades en la organización social local de Combarbalá (Feria de Economía Solidaria) para que actúe como gestora de turismo comunitario, generando una oferta de servicios de turismo experiencial basados en la culinaria tradicional del queso de cabra artesanal y destacando el queso compuesto como baluarte territorial. Los clientes comprenden turistas que visitan la Región del Coquimbo y que forman parte de la red de socios, colaboradores y simpatizantes de Slow Food a nivel internacional y nacional. Los servicios turísticos serán promocionados mediante redes sociales y mercados de la tierra de La Serena, Coquimbo y Santiago. Del mismo modo, serán distribuidos mediante operadores y agencias de turismo comunitario ubicadas en La Serena y Santiago. Las actividades claves comprenden la promoción de los circuitos, la cotización de requerimientos, la provisión de los servicios turísticos, la comercialización de souvenirs y la evaluación de satisfacción de los clientes. Los recursos claves comprenden servicios de gestores locales de turismo culinario, material educativo y souvenirs. Se generarán ingresos por la venta de visitas guiadas y de souvenirs. Los principales costos están dados por el pago de comisiones de operadores y agencias de turismo, honorarios de guías, servicios de alimentación y costo de souvenirs.

Del mismo modo, el proyecto generará capacidades en la ONG CAEL para ofrecer servicios de restauración de bosque nativo esclerófilo y generará condiciones en la agrupación de apicultoras para producir las plantas necesarias para este servicio, mediante el vivero que se implementará en Coronel de Maule. Los clientes serán propietarios de predios con bosque nativo afectados por los incendios de enero del 2017, que manifiesten interés en restaurar y conservar el bosque nativo, sea con objetivos de producción de agua, apicultura o mantención de certificación forestal. La ONG CAEL promoverá estos servicios y bienes a través de redes sociales y mediante venta directa. Los servicios serán ofrecidos a través de programas de extensionismo rural y programas de certificación de empresas forestales. Para esto se establecerán alianzas con universidades regionales y con servicios dependientes del Ministerio de Agricultura. Del mismo modo, la ONG CAEL buscará acreditarse como operador del programa de recuperación de suelos degradados para gestionar las bonificaciones ofrecidas por INDAP.

⁷ Para describir el modelo de negocio, considere: el mercado al cual se orienta el producto, los clientes potenciales y cómo se relacionarán con ellos, la propuesta de valor y cómo se generarán los ingresos y los costos del negocio.



1.8. Potencial de impacto

A continuación seleccione los potenciales impactos que se generan con la realización de la propuesta y el alcance de sus resultados esperados.

Contribución de la valorización patrimonial al desarrollo económico y social de la pequeña agricultura.

Mediante el proyecto se busca contribuir al mejoramiento y sostenibilidad de los ingresos de unas 15 familias de la agricultura familiar campesina e indígena, articuladas en 2 organizaciones participantes. De estas familias, 6 corresponden a apicultoras afectadas por los incendios forestales de enero y febrero del 2017 en el sur de Chile. Otras 9 familias corresponden a crianceros caprinos que residen en la zona de rezago de la Región de Coquimbo.

Contribución de la valorización patrimonial a la conservación de la mega diversidad de los recursos genéticos

Mediante el proyecto se busca fortalecer la conservación del bosque esclerófilo o mediterráneo y, particularmente, su flora melífera, afectados por los incendios forestales de enero y febrero del 2017. En la Región del Maule se estima en 2.117 los agricultores afectados.

Contribución de la valorización patrimonial al fortalecimiento de la identidad territorial y al desarrollo de actividades económicas asociadas al territorio.

Mediante el proyecto se busca rescatar y proteger la técnica de elaboración artesanal del queso compuesto como baluarte de Combarbalá, mediante una denominación de origen. Esto tiene el potencial de beneficiar a 300 crianceros caprinos de la comuna.



2. Anexos

Anexo 1. Ficha identificación del postulante ejecutor

Nombre completo o razón social	Slow Food Chile A.G.	
Giro / Actividad	Actividades de otras asociaciones N.C.P.	
RUT		
Tipo de organización	Empresas	
	Personas naturales	
	Universidades	
	Otras (especificar)	Asociación gremial
Banco y número de cuenta corriente del postulante ejecutor para depósito de aportes FIA		
Ventas en el mercado nacional, último año tributario (UF)		
Exportaciones, último año tributario (US\$)		
Número total de trabajadores		
Usuario INDAP (sí / no)		
Dirección postal (calle, comuna, ciudad, provincia, región)		
Teléfono fijo		
Fax		
Teléfono celular		
Email		
Dirección Web	www.slowfood.cl	
Nombre completo representante legal	Rita Edecia Moya Azcárate	
RUT del representante legal		
Profesión del representante legal	Médico Veterinario	
Cargo o actividad que desarrolla el representante legal en la organización postulante	Presidenta	
Firma representante legal		



Anexo 2. Ficha identificación de los asociados. Esta ficha debe ser llenada para cada uno de los asociados al proyecto. (NO APLICA)

Nombre completo o razón social	
Giro / Actividad	
RUT	
Tipo de organización	Empresas
	Personas naturales
	Universidades
	Otras (especificar)
Ventas en el mercado nacional, último año tributario (UF)	
Exportaciones, último año tributario (US\$)	
Número total de trabajadores	
Usuario INDAP (sí / no)	
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	
Teléfono fijo	
Fax	
Teléfono celular	
Email	
Dirección Web	
Nombre completo representante legal	
RUT del representante legal	
Cargo o actividad que desarrolla el representante legal en la organización postulante	
Firma representante legal	



Anexo 3. Ficha identificación coordinador y equipo técnico. Esta ficha debe ser llenada por el coordinador y por cada uno de los profesionales del equipo técnico.

Nombre completo	Eduardo Antonio Letelier Araya
RUT	
Profesión	Ingeniero Comercial
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	Slow Food Chile A.G.
RUT de la empresa/organización donde trabaja	
Cargo que ocupa en la empresa/organización donde trabaja	Coordinador de proyecto
Dirección postal de la empresa/organización donde trabaja (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	
Teléfono fijo	
Fax	
Teléfono celular	
Email	
Firma	



Nombre completo	Anabella Grunfeld Havas
RUT	
Profesión	Profesora de Estado Artes Plásticas y Dibujo Industrial.
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	Slow Food , y Culinary Instituto Internacional de Artes Culinarias y Servicios
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	
Teléfono fijo	
Teléfono celular	
Email	
Género (Masculino o Femenino):	Femenino
Etnia (indicar si pertenece a alguna etnia):	
Si corresponde contestar lo siguiente:	
Tipo de productor (pequeño, mediano, grande):	
Rubros a los que se dedica:	

3. Costos totales consolidados

3.1. Estructura de financiamiento.

		Monto (\$)	%
FIA	Ejecutor		
	Asociado(s)		
	Total FIA		
Contraparte	Pecuniario		
	No Pecuniario		
	Total Contraparte		
Total			



3.2. Costos totales consolidados.

II. Detalle administrativo (Completado por FIA)

- Los Costos Totales de la Iniciativa serán (\$):

Costo total de la Iniciativa		
Aporte FIA		
Aporte Contraparte	Pecuniario	
	No Pecuniario	
	Total Contraparte	

- Período de ejecución.

Período ejecución	
Fecha inicio:	10/11/2016
Fecha término:	09/10/2018
Duración (meses)	24

- Calendario de Desembolsos

Nº	Fecha	Requisito	Observación	Monto (\$)
1	22/12/2016	Firma de Contrato	Cancelado	
2	30/11/2017	Aprobación de Informes Técnico y Financiero N° 1 y 2		
3	04/05/2018	Aprobación de Informes Técnico y Financiero N° 3		
4	14/12/2018	Aprobación de Informes Técnico y Financiero Finales	*Hasta	
	Total			

(*) El informe financiero final debe justificar el gasto de este aporte

- Calendario de entrega de informes

Informes Técnicos	
Informe Técnico de Avance 1:	24/03/2017
Informe Técnico de Avance 2	14/09/2017
Informe Técnico de Avance 3	16/03/2018

Informes Financieros	
Informe Financiero de Avance 1:	24/03/2017
Informe Financiero de Avance 2:	14/09/2017
Informe Financiero de Avance 3:	16/03/2018

Informe Técnico Final:	24/10/2018
Informe Financiero Final:	24/10/2018

- Además, se deberá declarar en el Sistema de Declaración de Gastos en Línea los gastos correspondientes a cada mes, a más tardar al tercer día hábil del mes siguiente.