



Fundación para la
Innovación Agraria

CONVOCATORIA NACIONAL

PROYECTOS DE VALORIZACIÓN DEL PATRIMONIO AGRARIO, AGROALIMENTARIO Y FORESTAL 2016

PLAN OPERATIVO

Nombre iniciativa:	Rescate, valorización y utilización de los subproductos del cordero en la gastronomía de la Patagonia Norte de Chile
Ejecutor:	Instituto de Investigaciones Agropecuarias
Código:	PYT-2016-0356
Fecha:	07 de noviembre de 2016

OFICINA DE PARTES 2 FIA
RECEPCIONADO
Fecha 3.0 NOV. 2016
Hora
Nº Ingreso 34646



Tabla de contenidos

Tabla de contenidos	2	
I. Plan de trabajo.....	3	d
1. Configuración técnica del proyecto	3	
2. Anexos	29	
3. Costos totales consolidados	39	
II. Detalle administrativo (Completado por FIA).....	40	m

I. Plan de trabajo

1. Configuración técnica del proyecto

1.1. Objetivos del proyecto

1.1.1. Objetivo general¹

Agregar valor al cordero mediante el rescate, valorización y utilización de sus subproductos en la gastronomía de la Patagonia Norte de Chile y así promover la formalización de la producción de carne de cordero

1.1.2. Objetivos específicos²

Nº	Objetivos Específicos (OE)
1	Recuperar y compilar recetas ancestrales a partir de la utilización de los interiores del cordero en el territorio Patagonia Norte de Chile
2	Elaborar un recetario de platos gastronómicos y productos de charcutería utilizando los interiores del cordero
3	Validar los procesos tecnológicos de los productos de charcutería mediante estudio de vida útil y análisis nutricional
4	Estudiar la aceptabilidad de los consumidores por medio del análisis sensorial de los productos de charcutería elaborados.
5	Promover la innovación y emprendimiento de estudiantes y profesionales del sector HORECA mediante la capacitación en charcutería y preparaciones gastronómicas
6	Difundir y transferir los principales resultados a los beneficiarios del proyecto

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

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

17. 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	Información compilada sobre el uso ancestral de los subproductos del cordero a disposición de los asociados y público objetivo	Recuperación de recetas ancestrales a partir del uso de los interiores del cordero	\sum número de recetas rescatadas	No existe un recetario físico y disponible con la forma de preparación y usos ancestrales de los interiores del cordero perteneciente al territorio Patagonia Norte	Un informativo que contenga una narración con las formas tradicionales y ancestrales de uso de al menos 7 interiores por parte de las familias ligadas a la producción ovina en el territorio Patagonia Norte	Abril 2017

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.

2	1	Un recetario de preparaciones gastronómicas y productos de charcutería utilizando los subproductos del cordero a disposición de los asociados y publico objetivo	Recetario de preparaciones gastronómicas y charcutería utilizando los subproductos del cordero	Σ número de recetas elaboradas	No existe un recetario de preparaciones gastronómicas y charcutería utilizando los subproductos del cordero perteneciente al territorio Patagonia Norte	Recetario con fotografías que contenga todos los productos elaborados	Diciembre 2017
3	1	Un informe sobre vida útil de los productos de charcutería entregado a los asociados	Estudio de vida útil de los productos de charcutería elaborados bajo distintos procesos tecnológicos	Σ estudios de vida útil de los productos de charcutería	No existe información sobre vida útil de los productos de charcutería elaborados a partir de los interiores del cordero perteneciente al territorio Patagonia Norte	Informe para cada producto de charcutería elaborado a partir de los interiores del cordero perteneciente al territorio Patagonia Norte	Diciembre 2017
3	2	Etiqueta nutricional para cada producto de charcutería elaborado a disposición del asociado	Análisis nutricional de los productos de charcutería elaborados utilizando los interiores del cordero perteneciente al territorio Patagonia Norte	Σ número de etiquetas	No existe análisis nutricional de los productos de charcutería elaborados utilizando los interiores del cordero perteneciente al territorio Patagonia Norte	Etiqueta nutricional con 8 parámetros de calidad para cada producto de charcutería elaborado utilizando los interiores del cordero perteneciente al territorio Patagonia Norte	Abril 2018
4	1	Un informe sobre aceptabilidad de los consumidores frente a los productos de charcutería	Estudio realizado con potenciales consumidores de productos elaborados con	% de aceptabilidad= (N° consumidores que aceptan	No existe información sobre aceptabilidad de los consumidores asociados al uso de	Un informe de aceptabilidad de consumidores emitido	Septiembre 2017

		elaborados a disposición de los asociados	los interiores del cordero	los productos de charcutería elaborados /N° total de consumidores consultados)	los subproductos del cordero		
5	1	Capacitación a una media de 60 personas entre estudiantes, productores y sector HORECA en la elaboración de charcutería y preparaciones gastronómicas utilizando los interiores del cordero realizada	Publico objetivo y asociado capacitados en charcutería y preparaciones gastronómicas	\sum número de asistentes a la capacitación	No se han realizado cursos de capacitación especializadas en charcutería y preparaciones gastronómicas en la región de Los Lagos	Cursos especializados en charcutería y preparaciones gastronómicas utilizando los subproductos del cordero en Chiloé y Osorno realizados	junio 2017
5	2	Capacitación a una media de 60 personas entre estudiantes y sector HORECA en emprendimiento e innovación a partir de los subproductos del cordero realizada	Publico objetivo y asociado capacitados en emprendimiento e innovación	\sum número de asistentes a la capacitación	No se han realizado cursos de capacitación en emprendimiento e innovación a partir de los subproductos del cordero al publico objetivo y asociado	Cursos de emprendimiento e innovación a partir del uso de los subproductos del cordero en Chiloé y Osorno realizados	junio 2018
6	1	Cinco talleres de trabajo con los asociados al proyecto	Talleres de trabajo	\sum número de asistentes	No se han realizado talleres de trabajo con los asociados al proyecto	El 80% de los convocados asisten a cada taller	Marzo, junio, Diciembre 2017, octubre y mayo 2018
6	2	Un dossier de prensa, a disposición del público en general	Dossier de prensa	No Aplica	No existe un dossier de prensa con datos de contacto	Un resumen ejecutivo del proyecto, con los datos de contacto para que periodistas	Agosto 2018

						puedan solicitar más información, escrito	
6	3	Doscientas cartillas informativas, a disposición del público en general	Cartillas informativas	\sum cartillas elaboradas	No existen cartillas con información sobre los	Cartillas informativas con los datos nutricionales y como utilizarlos de una manera alternativa al tradicional asado al palo impresas	Abril 2018
6	4	Un video de difusión, a disposición del público en general	video	\sum videos editados	No existen videos que den cuenta de cómo aumentar el valor agregado del cordero a partir del uso de los interiores	Un video que dé cuenta de cómo aumentar el valor agregado del cordero a partir de la calidad nutricional, aceptabilidad por parte de los consumidores y la utilización de las recetas en la cocina gourmet, editado.	Marzo 2018
6	5	1 seminario, realizado para SOFOCH, sector HOERCA, estudiantes y público en general	Seminario	\sum número de asistentes	No se han realizados seminarios junto al público objetivo y asociado en el cual se muestren los distintos usos de los subproductos del cordero	Seminarios junto a los asociados, sector HORECA y público en general realizados	Noviembre 2018
6	6	Una encuesta de satisfacción	Encuesta de satisfacción	% satisfacción= (N° asistentes satisfechos con el	No aplica	Encuesta de satisfacción durante el seminario final aplicada	Noviembre 2018

				seminario final/ N° total de asistentes al seminario final)			
6	7	Un manual, a disposición del público en general	Numero de manuales	Σ manuales editados e impresos	No existe un manual que contenga información relevante de como agregar valor al cordero mediante el rescate, valorización y utilización de sus subproductos en la gastronomía de la Patagonia Norte de Chile y así promover la formalización de la producción de carne de cordero	Un manual con todos los resultados del proyecto editado e impreso	Octubre 2018

1.3. Indicar los hitos críticos para el proyecto.

Hitos críticos ¹⁰	Resultado Esperado ¹¹ (RE)	Fecha de cumplimiento (mes y año)
Un informativo que contenga una narración con las formas tradicionales y ancestrales de al menos 7 interiores parte de las familias ligadas a la producción ovina en el territorio Patagonia Norte	Información compilada sobre el uso ancestral de los subproductos del cordero a disposición de los asociados y publico objetivo	Abril 2017
Recetario con fotografías que contenga todos los productos elaborados	Un recetario de platos gastronómicos y charcutería utilizando los interiores del cordero a disposición de los asociados y publico objetivo	Diciembre 2017
Informe para cada producto de charcutería elaborado a partir de los subproductos del cordero perteneciente al territorio Patagonia Norte	Un informe sobre vida útil de los productos entregado a los asociados	Diciembre 2017
Etiqueta nutricional con 8 parámetros de calidad para cada producto de charcutería elaborado utilizando los subproductos del cordero perteneciente al territorio Patagonia Norte	Etiqueta nutricional para cada producto de charcutería elaborado a disposición del asociado	Abril 2018
Un informe de aceptabilidad de consumidores emitido	Un informe sobre aceptabilidad de los consumidores frente a los productos elaborados a disposición de los asociados	Septiembre 2018
Cursos especializados en charcutería y preparaciones gastronómicas utilizando los subproductos del cordero en Chiloé y Osorno realizados	Se capacitará a una media de 60 personas entre estudiantes y sector HORECA en la elaboración de charcutería y preparaciones gastronómicas utilizando los interiores del cordero	Junio 2017
Cursos de emprendimiento e innovación a partir del uso de los subproductos del cordero en Chiloé y Osorno realizados	Se capacitará a una media de 60 personas entre estudiantes y sector HORECA en emprendimiento e innovación a partir de los subproductos del cordero	Junio 2018
Actividades de difusión y transferencia realizadas	Realización de todas las actividades de difusión y transferencia comprometidas	Durante el 2017-2018 2018

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.

- 1.4. 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: Recuperar y compilar recetas ancestrales a partir de la utilización de los interiores del cordero en el territorio Patagonia Norte de Chile

1. Para el cumplimiento de este objetivo se trabajará en un trabajo conjunto con un historiador con experiencia en antropología del territorio y un cocinero con experiencia en valorización y rescate de recetas ancestrales.
2. Quienes apoyarán al equipo técnico del proyecto en el rescate de los diferentes usos (gastronómicos y culturales) que presentaban los interiores del cordero a principios del siglo y con identidad local.
3. De manera específica se buscara rescatar el uso del corazón, pana, riñones, guatitas, lengua, mollejas y criadillas.
4. La valorización del cordero de la Patagonia Norte se realizará a partir de la identificación de las formas ancestrales del uso de los productos antes mencionados por parte de las familias tradicionales ligadas a la producción ovina.
5. Para ello se realizarán entrevistas en profundidad, visitas al territorio, documentación de procesos productivos y redacción de una narración que refleja la importancia que ha tenido en su forma de vida.
6. Por otro lado, se contextualizarán esas historias de vida con la historia de la Patagonia Norte para comprender su importancia y significado.

Método objetivo 2: Elaborar un recetario de platos gastronómicos y productos de charcutería utilizando los interiores del cordero

- Se partirá de la bases de rescatar y utilizar como mínimo 7 interiores y con ellos generar a lo menos 12 productos (Paté (Panas y corazón), Terrinas (panas, riñones y guatitas) Aspic (Lenguas y mollejas), Escabeches (Lenguas), Estofado (criadillas), Glaseado (Riñones al Jeréz), Guiso (Guatitas)) entre charcutería y platos preparados ya sea caliente o frío.
1. Esto se desarrollara por medio de una comisión de evaluadores, integrada por el equipo técnico del proyecto y un representante de los asociados.
 2. Algunos de los criterios que se utilizarán para la selección de las recetas es que estas puedan atender las necesidades del sector HORECA (para que los restaurantes puedan ofrecer preparaciones tradicionales o adaptadas tanto a turistas como al público local tradicional).
 3. En el caso particular de los productos de charcutería estarán pensados en consumidores y turistas que buscan un producto listo para consumo, práctico, conveniente y con identidad cultural, que lo puedan consumir en sus casas.
 4. Una vez seleccionada cada receta y/o preparación, se analizará la factibilidad de generar los productos de charcutería y/o platos fríos o calientes seleccionados para cada víscera y finalmente esta información será compilada en un recetario con fotografías.

Método objetivo 3: Validar los procesos tecnológicos de los productos de charcutería mediante estudio de vida útil y análisis nutricional

1. Se validaran los procesos tecnológicos de al menos 6-8 productos (Paté corazón, Terrinas, aspic, Escabeches, Estofado, Glaseado, Guiso) elaborados en el objetivo 2.
2. Para eso se contará con el apoyo de profesionales de la Universidad de Los Lagos, que ayudarán a optimizar los procesos tecnológicos y establecer el tiempo de vida útil para cada producto.
3. Una vez listos los productos se realizará el etiquetado nutricional de cada uno de ellos, por medio del análisis químico proximal completo (humedad, proteínas, grasa, cenizas y sodio), perfil de ácidos grasos y colesterol (Aldai et al., 2012) y la energía se determinará de forma indirecta a partir de la información del análisis químico (factor Atwater), todos estos análisis se realizarán en el laboratorio de calidad de alimentos del Instituto de Investigaciones Agropecuarias Remehue.

Método objetivo 4: Estudiar la aceptabilidad de los consumidores por medio del análisis sensorial de los productos de charcutería elaborados.

1. Para evaluar la aceptabilidad de los productos de charcutería, utilizando los interiores del cordero, se trabajará con 100 consumidores de Chiloé y 100 consumidores de Osorno, los cuales serán invitados a evaluar sensorialmente los productos de charcutería que obtengan mayor puntuación en el análisis de vida útil (esperando un mínimo de 4 productos).
2. Los consumidores serán seleccionados de acuerdo a un muestreo estratificado que incluya ambos géneros de entre 18 a 65 años. Los consumidores deberán indicar su nivel de agrado o desagrado en relación a la apariencia, sabor, textura y evaluación global utilizando una escala hedónica de 7 puntos.
3. También se les solicitará completar una encuesta sobre hábitos de consumo, creencias y percepciones sobre interiores de cordero y datos socio-demográficos.
4. Los estudios de aceptabilidad se realizarán en Ferias Agrícolas, como SAGO en Osorno y alguna feria costumbrista en Chiloé (p. ej. Feria costumbrista de Castro).
5. Los consumidores serán invitados a acercarse al stand INIA para realizar la prueba sensorial. También se realizarán pruebas para la evaluación de la apariencia de los productos generados.
6. Si algún consumidor no desea participar en la degustación se le invitará a realizar una encuesta para determinar el por qué no le gusta el cordero o en específico la charcutería de interiores. Con los datos de este estudio se podrá determinar cuáles son los productos con mayor aceptación por parte de los consumidores.
7. Asimismo se identificarán diferentes segmentos de consumidores por edad, género y/o condición socio-económica.

Método objetivo 5: Promover la innovación y emprendimiento de estudiantes y profesionales del sector HORECA mediante la capacitación en charcutería y preparaciones gastronómicas

1. Para el desarrollo de este objetivo se realizarán 2 cursos de capacitación especializada y de Creación e Innovación en Charcutería y cocina original con los interiores de Cordero, dictado por un Chef, con experiencia en valorización y rescate de recetas ancestrales y tradicionales.
2. Cada curso de capacitación tendrá una duración de 24 horas y se impartirá en dos territorios de la Patagonia Norte de Chile. La primera de las capacitaciones se realizará en Chiloé, específicamente en el Liceo Insular de Achao y será dirigida a los alumnos de último año, de las especialidades de procesamiento de alimentos y gastronomía, al sector HORECA del archipiélago y asociados, tendrá como énfasis el rescate de recetas y para vislumbrar diferentes oportunidades de negocio.
3. La segunda capacitación se realizará en Osorno y estará dirigida a los alumnos de último año de la carrera de ingeniería en alimentos de la Universidad de Los Lagos, sector HORECA del territorio y a los asociados.
4. El curso de charcutería se impartirá en dependencias de la Universidad de Los Lagos mientras que la capacitación en preparaciones gastronómicas se realizará en las dependencias del Instituto Profesional La Araucana. En total se capacitara a una media de 60 participantes.
5. Por su parte, el centro de Desarrollo de negocios, con quienes INIA posee un convenio de colaboración, nos apoyarán en la realización de dos cursos de capacitación para el público objetivo (estudiantes, sector HORECA, productores ovinos, entre otros), en las temáticas: actitud para emprender, planes de negocio y redes sociales.
6. Los cursos serán ofrecidos como complemento a todo personal que haya participado en los cursos anteriores (Charcutería o Preparaciones Gastronómicas).
7. Además, se consultara y contratara los servicios de un profesional experto (se adjunta anexo con TTRR) en modelos de negocio con el objetivo de apoyar la realización de la modelación de la sustentabilidad y modelo de negocio para la puesta en valor del uso de los interiores del cordero.

Método objetivo 6: Difusión y transferencia de los principales resultados a los beneficiarios del proyecto

1. En la formulación y ejecución de la presente iniciativa participan un equipo multidisciplinario del área agroalimentaria con experiencia en la temática y en la difusión de la información al sector productivo.
2. Se realizarán reuniones de trabajo con la participación del equipo técnico y los asociados para empoderarlos de la importancia que tiene el rescate patrimonial, la calidad, la formalización de la producción de carne y subproductos bajo condiciones de seguridad alimentaria y como esto provoca la diferenciación de los productos regionales y establece relaciones con el sector público y privado.
3. La información obtenida en la caracterización nutritiva de cada de cada subproducto será entregada a los productores locales y SOFOCH, con quienes previamente se realizará una capacitación en la cual se explique la importancia y los beneficios que tiene el etiquetado

nutricional de los alimentos.

4. En el transcurso del proyecto se realizarán seis capacitaciones dirigidas a estudiantes, sector HORECA, y asociados, en charcutería, preparaciones gastronómicas y emprendimiento.
5. Se elaborará un dossier de prensa (resumen ejecutivo del proyecto, con datos de contactos para que los periodistas puedan solicitar más información).
6. Se elaborarán cartillas informativas con las recetas y los datos nutricionales de cada producto y que se entregarán en las diversas actividades de difusión comprometidos en la presente iniciativa.
7. Se elaborara un video con todo el material generado quedando disponible en la biblioteca virtual de INIA-Remehue (www.inia.cl/remehue) y en la plataforma de youtube e instagram.
8. A partir de la información obtenida se generará un manual que contendrá:
 - a. Una introducción al Patrimonio Cultural de la Patagonia Norte.
 - b. Un recetario y forma de presentación para los platos gastronómicos y charcutería utilizando los interiores del cordero
 - c. Los resultados obtenidos de los procesos tecnológicos de los productos mediante estudio de vida útil, análisis nutricional y sensorial para que los asociado al proyecto los pueda replicar sin inconvenientes,
 - d. Los resultados del estudio de aceptabilidad por parte de los consumidores y
 - e. Una guía de recomendaciones para comenzar un emprendimiento relacionado con los productos generados en el proyecto.
9. Se participará en ferias y fiestas costumbristas, del territorio Patagonia Norte, para dar a conocer los productos y/o procesos al público en general.
10. Se realizara 1 seminario final (Castro y/o Osorno), con objeto de capturar interesados a nivel nacional y regional principalmente del rubro HORECA y comercializadores de carne, donde se darán a conocer los resultados más importantes del proyecto, además de degustar las distintas alternativas de preparación de productos utilizando los interiores del cordero.
11. Además, se postulará a la convocatoria FIA "Realización de eventos técnicos de innovación" para realizar un seminario ampliado en la ciudad de Santiago para todo el segmento HORECA y principales consumidores del país, con objeto de dar a conocer el rescate gastronómico de este animal, su caracterización nutricional y de esta manera posicionar la carne de cordero y sus subproductos en la cocina chilena del nuevo milenio.

1.5. Actividades: Indicar las actividades a llevar a cabo en el proyecto, asociándolas a los objetivos específicos y resultados esperados.

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Actividades
1	1	Información compilada sobre el uso ancestral de los subproductos del cordero a disposición de los asociados y publico objetivo	<ul style="list-style-type: none"> - Entrevistas a productores ovinos sector Patagonia Norte - Recuperación documental de productores ovinos sector Patagonia Norte - Generación de documento
2	1	Un recetario de preparaciones gastronómicas y productos de charcutería utilizando los subproductos del cordero a disposición de los asociados y publico objetivo	<ul style="list-style-type: none"> - Reunión de trabajo: selección de recetas - Preparación y adaptación de recetas - Generación de recetario con material grafico
3	1	Un informe sobre vida útil de los productos de charcutería entregado a los asociados	<ul style="list-style-type: none"> - Elaboración de productos para pruebas de vida útil - Reuniones de trabajo - Análisis de datos y elaboración de informes
3	2	Etiqueta nutricional para cada producto de charcutería elaborado a disposición del asociado	<ul style="list-style-type: none"> - Elaboración de productos para análisis nutricional - Ingreso de muestras al laboratorio - Reuniones de trabajo - Análisis de datos y elaboración de informes - Elaboración de etiquetado nutricional
4	1	Un informe sobre aceptabilidad de los consumidores frente a los productos de charcutería elaborados a disposición de los asociados	<ul style="list-style-type: none"> - Degustación en Osorno y Chiloé de los productos elaborados - Reuniones de trabajo - Análisis de datos y elaboración de informe de aceptabilidad por parte de los consumidores
5	1	Capacitación a una media de 60 personas entre estudiantes, productores y sector HORECA en la elaboración de charcutería y preparaciones gastronómicas utilizando los interiores del cordero realizada	<ul style="list-style-type: none"> - Capacitación a estudiantes y sector HORECA en Osorno y Chiloé sobre charcutería - Capacitación a estudiantes y sector HORECA en Osorno y Chiloé sobre preparaciones gastronómicas a partir de los interiores del cordero

R

M

5	2	Capacitación a una media de 60 personas entre estudiantes y sector HORECA en emprendimiento e innovación a partir de los subproductos del cordero realizada	- Capacitación a estudiantes y sector HORECA en Osorno y Chiloé sobre emprendimiento e innovación
6	1	Cinco talleres de trabajo con los asociados al proyecto	- Reuniones de trabajo para dar a conocer los avances e implicancias de las actividades realizadas con objeto de alcanzar los resultados comprometidos -Reuniones en las cuales se desarrollara el modelo de sustentabilidad del proyecto
6	2	Un dossier de prensa, a disposición del público en general	-Generación de información para la elaboración del dossier
6	3	Doscientas cartillas informativas, a disposición del público en general	-Diseño e impresión de cartillas
6	4	Un video de difusión, a disposición del público en general	-Grabación y edición de un video con todo el material generado
6	5	1 seminario, realizado para SOFOCH, sector HOERCA, estudiantes y público en general	-Invitación al sector HORECA, productores, profesores, autoridades locales y estudiantes de las escuelas de hotelería y gastronomía, entre otros -Elaboración de charlas
6	6	Una encuesta de satisfacción	- Elaboración y redacción de encuesta - Aplicación de encuesta - Análisis de datos
6	7	Un manual, a disposición del público en general	- Redacción, generación y diseño de manual

Nº OE	Nº RE	Actividades	Año 2018												
			Trimestre												
			Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	
3	2	Análisis de datos y elaboración de informes	x	x										x	x
3	2	Elaboración de etiquetado nutricional			x	x									
4	1	Degustación en Osorno, de los productos de charcutería elaborados				x	x	x							
4	1	Degustación en Chiloé, de los productos de charcutería elaborados				x	x	x							
4	1	Reunión: análisis de datos							x	x					
4	1	Generación informe de aceptabilidad por parte de los consumidores							x	x	x				
5	2	Capacitación a estudiantes y sector HORECA en Chiloé sobre emprendimiento e innovación							x						
5	2	Capacitación a estudiantes y sector HORECA en Osorno sobre emprendimiento e innovación							x						
6	2	1 dossier de prensa								x					
6	3	200 cartillas informativas				x									
6	4	Un video de difusión			x										
6	5	Un seminarios, para SOFOCH, sector HORECA, estudiantes y público en general												x	
6	6	Una encuesta de satisfacción												x	
6	7	Un manual											x		

1.7. Actividades de difusión programadas:

Fecha	Lugar	Tipo de Actividad	Nº participantes	Perfil de los participantes	Medio de Invitación
Diciembre 2016	Osorno	1 Reunión comité técnico de la propuesta y plan de trabajo	±9	4 SOFOCH, 4 equipo técnico, 1 Representante FIA	electrónica
Marzo 2017	Puerto Montt	1 taller de trabajo elección y adaptación de recetas	±10	4 SOFOCH, 4 equipo técnico, Chef, Historiador y antropólogo	electrónica
Mayo-julio 2017	Achao	Capacitación en charcutería y preparaciones gastronómicas	±40	Estudiantes, productores, sector HORECA	electrónica
Mayo-julio 2017	Osorno	Capacitación en charcutería y preparaciones gastronómicas	±40	Estudiantes, productores, sector HORECA	electrónica
Septiembre 2017	Chiloé	Taller de trabajo sobre vida útil	±20	Asociado, productores, sector HORECA	electrónica
Diciembre 2017- febrero 2018	Osorno y Chiloé	Participación en ferias costumbristas	No Aplica	Público en general	No Aplica
Marzo 2018	Chiloé	Taller trabajo etiquetado nutricional	±20	Asociado, productores, sector HORECA	electrónica
Abril 2018	castro	Taller de aceptabilidad (Degustación productos de charcutería elaborados)	±120	Público en general	No Aplica
Mayo 2018	Osorno	Taller de aceptabilidad (Degustación productos de charcutería elaborados)	±120	Público en general	No Aplica

Junio 2018	Achao	Capacitación en emprendimiento e innovación	±40	Estudiantes, productores, sector HORECA	electrónica
junio 2018	Osorno	Capacitación en emprendimiento e innovación	±40	Estudiantes, productores, sector HORECA	electrónica
Abril 2018	Osorno	Cartillas informativas	200	Público en general	
Marzo 2018	Osorno/Chiloé	Video		Público en general	Pagina web INIA/ Youtube
Agosto 2018	Osorno/Chiloé	Dossier de prensa		Público en general	Pagina web INIA
Octubre 2018	Osorno	Manual	200	Público en general	No Aplica
Noviembre 2018	Osorno y/o Chiloé	Seminario	±150	Público en general, agricultores, productores, estudiantes, sector HORECA	electrónica

1.8. Modelo de Negocio / Modelo de extensión y sostenibilidad (según sea el caso).

- Si la propuesta tiene una orientación de mercado, debe completar sólo las preguntas 17.1 a), 17.2 a), 17.3 a) y 17.4 a).
- Si la propuesta está orientada a resultados de interés público, se debe completar sólo las preguntas 17.1 b), 17.2 b), 17.3 b) y 17.4 b).

17.1 Según corresponda:

- a) Si la propuesta está orientada de mercado, describa el mercado al cual se orientará los bienes o servicios generados en la propuesta.
- b) Si la propuesta está orientada a resultados de interés público, identifique y describa los beneficiarios de los resultados de la propuesta.

Los beneficiarios de los resultados son los productores ovinos de la Patagonia Norte y el sector HORECA, quienes por una parte podrán dar valor a la producción artesanal de los interiores y su posterior venta y a su vez los chef dispondrán de diversas preparaciones para ofrecer a lo largo del año, dejando así de ser una negocio estacional .

17.2 Según corresponda:

- a) Si la propuesta está orientada de mercado, describa quiénes son los clientes potenciales y cómo se relacionarán con ellos.
- b) Si la propuesta está orientada a resultados de interés público, explique cuál es el valor que generará para los beneficiarios identificados.

En el caso particular de los productores ovinos, el recuperar los interiores les ayudará a generar más valor a la venta del cordero. Esto puede ser por una de las siguientes vías:

1. El productor vende los interiores a un tercero quien podría ser un emprendedor para que este procese y venda las diversas preparaciones rescatadas con el proyecto. En esta figura destaca la participación de la Universidad de los Lagos y el Liceo Insular de Achao, estos últimos por ejemplo pudiesen disponer de sus instalaciones para transformar las materias primas y darles valor agregado.
2. La segunda tiene relación con que el productor o una asociación de productores (tipo SOFOCH) arrienden a la Universidad o al liceo Insular de Achao sus dependencias, a fin de utilizar el equipamiento mediante el cual puedan procesar los interiores del cordero y con ello generar valor agregado.
3. la tercera formula radica en que sea el propio productor sea quien agregue valor, mediante el emprendimiento a través del procesamiento artesanal y venta de los interiores.

Cualquiera sea el modelo utilizado para procesar los interiores, el canal de distribución puede realizarse de forma directa con los restaurantes, ferias, entre otros.

Sea cual sea la figura que el productor quiera adoptar será un ingreso que en la actualidad no posee, ya que hoy los interiores son desechados, retenidos por las plantas Faenadora y/o de autoconsumo.

En el caso de los beneficiarios provenientes del sector HORECA, esto les permite diversificar su negocio y luchar con la estacionalidad que el rubro presenta en la actualidad.

17.3 Según corresponda:

- a) Si la propuesta está orientada de mercado, describa cuál es la propuesta de valor.
- b) Si la propuesta está orientada a resultados de interés público, describa qué herramientas y métodos se utilizará para que los resultados de la propuesta lleguen efectivamente a los beneficiarios identificados, quiénes la realizarán y cómo evaluará su efectividad.

Cualquiera sea el modelo utilizado para procesar los interiores, el canal de distribución puede realizarse de forma directa con los restaurantes, ferias, entre otros.

En cualquier caso, la metodología para procesar los interiores se basa en diversas capacitaciones en charcutería y/o cocina caliente y fría de los beneficiarios directos (estudiantes de alimentación, gastronomía, chef, dueños de restaurant, productores, entre otros), a quienes además se les entregará: material gráfico, impreso y videos de como elaborar cada una de las preparaciones.

Además, con objeto de generar los conocimientos básicos para emprender, el proyecto considera diversas capacitaciones para entender y desarrollar de manera autónoma dicho proceso.

Además, se trabajara con un experto en modelo de negocio, para que apoye a los productores durante todo el proceso.

17.4 Según corresponda

- a) Si la propuesta está orientada de mercado, describa cómo se generarán los ingresos y los costos del negocio.
- b) Si la propuesta está orientada a resultados de interés público, describa con qué mecanismos se financiará el costo de mantención del bien o servicio generado de la propuesta una vez finalizado el cofinanciamiento.

Con objeto de desarrollar este tema, se contratara a un experto para diseñar y validar un modelo de negocios social y económicamente viable, que incluya una estrategia de competitividad, que articule a los actores claves de la cadena productiva ovina describiendo la propuesta de valor que ofrece al mercado objetivo y definiendo claramente su estructura para su comercialización.

1.9. Potencial de impacto

18.1 A continuación identifique claramente los potenciales impactos que estén directamente relacionados con la realización de la propuesta y el alcance de sus resultados esperados.

Describa los potenciales impactos y/o beneficios productivos, económicos y comerciales que se generarían con la realización de la propuesta

La pequeña agricultura es la base de la actividad económica de la mayoría de las familias campesinas en la Patagonia Norte, se encuentra amenazada por la dificultad para acceder a los mercados dados los altos estándares de todo tipo que deben sortear los productores. Un proyecto como el planteado agrega valor a sus productos y permite que de manera asociativa puedan bajar los costes y mejorar la calidad del producto, el que con todo el relato del significado de ese patrimonio cultural adjunto permitirá alcanzar un mejor precio en el mercado.

Además, los beneficiarios directos del proyecto dispondrán de herramientas como el etiquetado nutricional y el estudio de aceptabilidad para diferenciarse de cualquier otro producto en otras zonas del país.

Describa los potenciales impactos y/o beneficios sociales que se generarían con la realización de la propuesta

La iniciativa promueve medios de vida sustentable para mejorar la calidad de vida de los habitantes de la Patagonia Norte del país, además de promover la asociatividad del rubro ovino.

Este proyecto más que generar puestos de trabajo, fortalecerá a las familias campesinas para disminuir la constante migración a las grandes ciudades y el literal despoblamiento de la mayor parte de las comunas rurales que están sufriendo ese proceso.

Describa los potenciales impactos y/o beneficios medio ambientales que se generarían con la realización de la propuesta

El proyecto tiene como objetivo formalizar la faena del cordero, esto ayudaría a disminuir los desechos de todos los subproductos que actualmente son eliminados sin procesamiento alguno (por ejemplo, cueros, interiores, pezuñas, entre otros), debido a la venta en pie del cordero.

Si corresponde, describa otros potenciales impactos y/o beneficios que se generarían con la realización de la propuesta

El proyecto "Rescate, valorización y utilización de los subproductos del cordero en la gastronomía de la Patagonia Norte de Chile" fortalecerá la Identidad Cultural de la zona ya que al fortalecer a los pequeños productores se rescata y potencia su rol en una región en que la ruralidad representa el doble en promedio que la del país, pero que por el auge de la industria de la salmonicultura no se aprecia su aporte.

18.2 Indicadores de impacto.

De acuerdo a lo señalado en la sección anterior, indique los impactos asociados a la innovación que aborda su propuesta.

Tipo de impacto	Indicador	¿Se espera un cambio en el indicador como resultado de la propuesta? ¹²	Línea base del indicador ¹³	Resultados esperados al término de la propuesta ¹⁴	Impacto esperado dos años después del término de la propuesta ¹⁵
Productivos, económicos y comerciales	<i>Ingreso bruto promedio de ventas del producto/servicio a los cuales la innovación se aplica (pesos \$)</i>	si	<i>Los interiores no son comercializados</i>	<i>Contar con al menos 12 productos disponibles para la venta</i>	<i>Aumentar en un 15% el ingresos de los beneficiarios</i>
	<i>Costo total de producción promedio asociado a los productos/servicios a los cuales la innovación se aplica (pesos \$)</i>	N/A			
	<i>Precio de venta promedio asociado a los productos/servicios a los cuales la innovación se aplica (pesos \$)</i>	N/A			

¹² Indique, si, no o no aplica.

¹³ Indique los datos referentes a los últimos dos años (anterior al inicio de la propuesta).

¹⁴ Indique el cambio esperado de los indicadores al término de la propuesta.

¹⁵ Indique los cambios esperados de los indicadores a los dos años después del término de la propuesta.

	<i>Producción promedio del producto/servicio a los cuales la innovación se aplica Ejemplo: Kg/há.</i>	N/A			
	<i>Otros</i>				
Sociales	<i>Número promedio de trabajadores en la organización</i>	N/A			
	<i>Salario promedio del trabajo en la organización (pesos \$)</i>	N/A			
	<i>Nivel de educación superior promedio de los empleados en la organización Ej: Número de empleados con enseñanza superior /número total de empleados</i>	N/A			
	<i>Otros</i>				

Tipo de impacto	Indicador	¿Se espera un cambio en el indicador como resultado de la propuesta?	Línea base del indicador	Resultados esperados al término de la propuesta	Impacto esperado dos años después del término de la propuesta
Medio ambientales	<i>Volumen promedio de agua utilizado en la organización (metro cubico/año)</i>	N/A			
	<i>Nivel promedio de consumo de energía renovable no convencional en el consumo eléctrico y/o térmico en el sistema productivo de la organización Ej: uso de energía renovable no convencional/uso energía total</i>	N/A			
Medio ambientales	<i>Nivel promedio de empleo del control integrado u otros métodos alternativos de control de plagas en la organización Ej: empleo de control integral de plagas/empleo de agroquímicos</i>	N/A			
	<i>Otros</i>				
Generación de Innovación	<i>Número de derechos de propiedad intelectual considerando todos los participantes del equipo del proyecto</i>	N/A			
	<i>Número de acuerdos de transferencia de resultados considerando todos los participantes del equipo del proyecto</i>	N/A			

	Otros				
Cultura de innovación	Gasto en actividades de investigación y desarrollo en la propia organización (pesos \$)	N/A			
	Gasto en contratación de servicios de investigación y desarrollo fuera de la organización (pesos \$)	N/A			
	Gasto en contratación de servicios (pesos \$)	N/A			
	Gasto en adquisición de conocimientos externos para la innovación (pesos \$)	N/A			
	Gasto en adquisición de maquinaria, equipos y software (pesos \$)	N/A			

Tipo de impacto	Indicador	¿Se espera un cambio en el indicador como resultado de la propuesta?	Línea base del indicador	Resultados esperados al término de la propuesta	Impacto esperado dos años después del término de la propuesta
Cultura de innovación	Gasto en capacitación para la innovación (pesos \$)	N/A			
	Gasto en introducción de innovaciones tecnológicas al mercado (pesos \$)	N/A			
	Gasto en el diseño para la innovación (pesos \$)	N/A			
	Gasto en otras actividades de producción y distribución para la innovación (pesos \$)	N/A			
	Otros				
Generación de conocimiento	Número promedio de publicaciones científicas de todos los participantes del equipo del proyecto	Si	No hay publicaciones	2	
	Número promedio de producción de conocimiento de todos los participantes del equipo del proyecto	N/A			
	Otros				

18.3 Producto general del proyecto

Indique hasta 3 productos que se espera como consecuencia de la ejecución de la propuesta.

N°	Identificación y descripción de los productos esperados	Tipo de innovación esperada Considere los siguientes tipos de innovación: • Innovación de producto • Innovación de proceso • Innovación en método de comercialización y marketing. • Innovación en gestión organizacional y/o asociatividad.	Grado de novedad de los resultados esperados Considere el grado de novedad de él o los productos de acuerdo a las siguientes opciones: • El producto es nuevo en las organizaciones involucradas en el proyecto, pero existente en la región • El producto es nuevo en la región, pero existente en el país • El producto es nuevo en el país, pero existente en el mundo. • El producto es nuevo en el mundo.
1	Recetas ancestrales a partir de la recuperación y compilación del uso de los interiores del cordero en el territorio Patagonia Norte de Chile	Innovación de producto y proceso	El producto es nuevo en las organizaciones involucradas en el proyecto, pero existente en la región aunque solo para autoconsumo y en escala cada vez menor
2	Etiquetado nutricional de cada producto elaborado y validado y Estudio de vida y aceptabilidad de cada producto	Innovación en método para la comercialización y marketing	El producto es nuevo en la región, pero existente en el país

3	Generación y validación de un modelo de negocio sustentable para los productos obtenidos	<p>Innovación en gestión organizacional y/o asociatividad</p> <p>Innovación en método para la comercialización y marketing</p>	El producto es nuevo en la región
----------	---	--	-----------------------------------

1.1. Describir las responsabilidades del equipo técnico en la ejecución del proyecto, utilizar el siguiente cuadro como referencia para definir los cargos. Además, completar los Anexos 4 y 5.

1	Coordinador principal
2	Coordinador alterno
3	Profesional ¹⁶
4	Profesional de apoyo y técnico ¹⁷
5	Mano de obra

Nº cargo	Nombre integrante equipo técnico	Formación/Profesión	Empleador	Describir claramente la función en el proyecto
1	Iris Lobos Ortega	Ingeniero en alimentos /Dra. en Alimentación y Medio Ambiente	INIA	<p>Dirección estratégica y técnica de proyecto</p> <p>Comunicaciones grupo trabajo</p> <p>Administración proyecto</p> <p>Exposición taller y trabajo con los chefs</p> <p>Análisis de resultados</p> <p>Contacto con fuente de financiamiento y comunicación a asociados</p>

¹⁶ Personal que forma parte del equipo técnico principal del proyecto.

¹⁷ Personal administrativo y técnico que no conforma el equipo principal del proyecto.

				Elaboración de Informes Preparación publicaciones divulgativas
2	Rodrigo Morales	Med. Vet. / Mg. Cs. / Dr. Cs.	INIA	Reemplazo al coordinador de la propuesta Dirección estratégica y técnica de proyecto Comunicaciones grupo trabajo Administración proyecto Exposición taller y trabajo con los chefs Análisis de resultados Contacto con fuente de financiamiento y comunicación a asociados. Elaboración de Informes Preparación publicaciones divulgativas
3	Ignacio Subiabre	Ing. Alim.	INIA	Encargado de análisis de laboratorio Apoyo en la elaboración del recetario
4	Paulo Guarda	Técnico Agrícola	INIA	Apoyo en terreno y trabajo con productores
5	Elisa Barria	Periodista	INIA	Apoyo en la actividades de difusión y transferencia tecnológica
5	María Elena Ojeda	Secretaria Ejecutiva	INIA	Apoyo en la gestión proyecto Apoyo en la actividades de transferencia tecnológica
5	Jaime Carrillo	Contador General con Mención Auditoria	INIA	Apoyo en la gestión proyecto y rendiciones.

2. Anexos

Anexo 1. Ficha identificación del postulante ejecutor

Nombre completo o razón social	Instituto de Investigaciones Agropecuarias	
Giro / Actividad	Investigación de Desarrollo	
RUT		
Tipo de organización	Empresas	
	Personas naturales	
	Universidades	
	Otras (especificar)	Centro de Investigación. Corporación de derecho privado sin fines de lucro
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.inia.cl	
Nombre completo representante legal		
RUT del representante legal		
Profesión del representante legal		
Cargo o actividad que desarrolla el representante legal en la organización postulante		
Firma representante legal		



Anexo 2. Ficha identificación de los asociados. Esta ficha debe ser llenada para cada uno de los asociados al proyecto.

Asociado 1:

Nombre completo o razón social	Sociedad de Fomento Ovejero de Chiloé (SOFOCH AG)	
Giro / Actividad	Asociación Gremial	
RUT		
Tipo de organización	Empresas	
	Personas naturales	
	Universidades	
	Otras (especificar)	Asociación Gremial
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	Miguel Arcángel Gamín Villarroel	
RUT del representante legal		
Cargo o actividad que desarrolla el representante legal en la organización postulante	Presidente	
Firma representante legal		



Asociado 2:

Nombre: MAFRISUR S.A
Giro/Actividad: Matadero Frigorífico
RUT:
Tipo de entidad, organización, empresa o productor (mediano o pequeño):
Ventas anuales de los últimos 12 meses (en UF) (si corresponde):
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región):
Teléfono:
Celular:
Correo electrónico:
9.2. Representante legal del(os) asociado(s)
Nombre completo: Gonzalo E. Arias Salas
Cargo que desarrolla el representante legal en la entidad: Vicepresidente ejecutivo
RUT:
Nacionalidad:
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región):
Teléfono:
Celular:
Correo electrónico:
Profesión: Ingeniero Politécnico Naval
Género (Masculino o Femenino): Masculino
Etnia (indicar si pertenece a alguna etnia):

f

AM



Asociado 3:

Nombre: Liceo Insular
Giro/Actividad: Educación
RUT:
Tipo de entidad, organización, empresa o productor (mediano o pequeño):
Ventas anuales de los últimos 12 meses (en UF) (si corresponde):
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región):
Teléfono:
Celular:
Correo electrónico:
9.2. Representante legal del(os) asociado(s)
Nombre completo: Santiago Orlando Torres Águila
Cargo que desarrolla el representante legal en la entidad: Alcalde y Presidente de la Corporación Municipal de Quinchao
RUT:
Nacionalidad:
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región):
Teléfono:
Celular:
Correo electrónico:
Profesión: Docente
Género (Masculino o Femenino): Masculino
Etnia (indicar si pertenece a alguna etnia):

Handwritten mark

Handwritten mark



Asociado 4:

Nombre: Universidad de Los Lagos
Giro/Actividad: Educación
RUT:
Tipo de entidad, organización, empresa o productor (mediano o pequeño):
Ventas anuales de los últimos 12 meses (en UF) (si corresponde):
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región):
Teléfono:
Celular:
Correo electrónico:
9.2. Representante legal del(os) asociado(s)
Nombre completo: Oscar Garrido Álvarez
Cargo que desarrolla el representante legal en la entidad: Rector
RUT:
Nacionalidad:
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región):
Teléfono:
Celular:
Correo electrónico:
Profesión: Profesor de Biología
Género (Masculino o Femenino): masculino
Etnia (indicar si pertenece a alguna etnia):

A

RM



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.

Coordinadora principal

Nombre completo	Iris Andrea Lobos Ortega
RUT	
Profesión	Ingeniero en Alimentos, Dra. Alimentación y Medio Ambiente
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	Instituto de Investigaciones Agropecuarias
RUT de la empresa/organización donde trabaja	
Cargo que ocupa en la empresa/organización donde trabaja	Investigador
Dirección postal de la empresa/organización donde trabaja (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	
Teléfono fijo	
Fax	
Teléfono celular	
Email	
Firma	



Coordinador Alterno:

Nombre completo	Rodrigo Morales Pavez
RUT	
Profesión	Médico Veterinario, Mg. Cs/ Dr.Cs
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	Instituto de Investigaciones Agropecuarias
RUT de la empresa/organización donde trabaja	
Cargo que ocupa en la empresa/organización donde trabaja	Investigador
Dirección postal de la empresa/organización donde trabaja (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	
Teléfono fijo	
Fax	
Teléfono celular	
Email	
Firma	



Equipo técnico:

Nombre completo	Ignacio Subiabre
RUT	
Profesión	Ingeniero en Alimentos
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	Instituto de Investigaciones Agropecuarias
RUT de la empresa/organización donde trabaja	
Cargo que ocupa en la empresa/organización donde trabaja	Profesional de Apoyo
Dirección postal de la empresa/organización donde trabaja (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	
Teléfono fijo	
Fax	
Teléfono celular	
Email	
Firma	



Nombre completo	Paulo Guarda
RUT	
Profesión	Técnico Agrícola
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	
Teléfono fijo	
Teléfono celular	
Email	
Género (Masculino o Femenino):	Masculino
Etnia (indicar si pertenece a alguna etnia):	
Si corresponde contestar lo siguiente:	
Tipo de productor (pequeño, mediano, grande):	
Rubros a los que se dedica:	



Nombre completo	Elisa Barría Lorca
RUT	
Profesión	Periodista
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias
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:	

R M

3. Costos totales consolidados

3.1. Estructura de financiamiento.

		Monto (\$)	%
FIA	Ejecutor		
	Asociados(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:	01 de diciembre de 2016
Fecha término:	30 de noviembre de 2018
Duración (meses)	24

- Calendario de Desembolsos

Nº	Fecha	Requisito	Observación	Monto (\$)
1		Firma de contrato		
2	09/02/2018	Aprobación informes de avance técnico y financiero N° 1 y 2.		
3	28/02/2019	Aprobación informes de avance técnico y financiero N° 3 e informes técnico y financiero finales.		
	Total			

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

- Calendario de entrega de informes

Informes Técnicos	
Informe Técnico de Avance 1:	12/06/2017
Informe Técnico de Avance 2:	07/12/2017
Informe Técnico de Avance 3:	07/06/2018

Informes Financieros	
Informe Financiero de Avance 1:	12/06/2017
Informe Financiero de Avance 2:	07/12/2017
Informe Financiero de Avance 3:	07/06/2018



Informe Técnico Final:	17/12/2018
Informe Financiero Final:	17/12/2018




- 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.

