



OFICINA DE PARTES 1 FIA  
 RECEPCIONADO  
 24 Nov. 2014  
 Fecha .....  
 Hora 15:45  
 Nº Ingreso 17523

**FORMULARIO DE POSTULACIÓN  
 PROYECTOS DE  
 GESTIÓN DE LA INNOVACION EN COOPERATIVAS**

**CÓDIGO  
 (uso interno)**

PYT-2014-0430

**SECCIÓN I: ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA**

**1. NOMBRE DE LA PROPUESTA**

“Fortalecimiento de la capacidad de gestión e innovación de la Cooperativa Campesina Punta Chilen, para generar valor económico y social a sus socios, y al territorio de Chiloé”

**2. PERÍODO DE EJECUCIÓN DE LA PROPUESTA**

Inicio:	Enero 2015
Término:	Octubre 2015
Duración (meses):	10 meses

**3. LUGAR EN EL QUE SE LLEVARÁ A CABO LA PROPUESTA**

Región	DECIMA REGION DE LOS LAGOS
Provincia(s)	CHILOE
Comuna (s)	ANCUD

**4. 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 proyectos de gestión de la innovación en cooperativas 2014".

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

**SECCIÓN II: ANTECEDENTES GENERALES DE LA ENTIDAD POSTULANTE,  
ASOCIADO(S) Y COORDINADOR DE LA PROPUESTA**

**5. IDENTIFICACION DE LA ENTIDAD POSTULANTE**

- 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 Anexo 2 y 3 respectivamente.
- Antecedentes curriculares de la entidad postulante en Anexo 4.

**5.1. Antecedentes generales de la entidad postulante**

Nombre: COOPERATIVA CAMPESINA PUNTA CHILEN

Giro/Actividad: Procesamiento y Agregación de Valor de Materias Primas Campesinas

RUT:

Tipo de Cooperativa: CAMPESINA

Fecha de Fundación: 15/02/1997

Número de Socios : 14

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

Identificación cuenta corriente bancaria (banco y número):

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

Teléfono/Fax:

Celular:

Correo electrónico:

**5.2. Representante legal de la entidad postulante**

Nombre completo: ANDREA CURUMILLA CURIÑAN

Cargo o actividad que desarrolla el representante legal en la entidad: Gerente

RUT:

Nacionalidad: Chilena

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

Teléfono/Fax:

Celular:

Correo electrónico

Profesión: Contador general

Género (Masculino o Femenino): Femenino

Etnia (indicar si pertenece a alguna etnia): Williche

\_\_\_\_\_  
**Firma**

### 5.3. 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 Cooperativa Punta Chilen fue fundada hace 17 de años por pequeños agricultores de la localidad de Punta Chilen, comuna de Ancud, en Chiloé. Su principal objetivo al asociarse fue desarrollar una unidad de negocio que le permitiera tener un ingreso para el presupuesto familiar. Es así como vieron en el Ajo Chilote, segundo cultivo en tradición en la isla después de papa, una unidad de negocio. Esta variedad de ajo la habían cultivado siempre a nivel de huertos caseros, por ello conocían la técnica de cultivo, donde incorporaban a la siembra fertilizantes obtenidos del borde costero como algas y abonos orgánicos, además la semilla es plantada con luna menguante, este conjunto de prácticas hoy se conoce como agroecología, pero es en gran medida herencia de la cultura indígena Williche.

Inicialmente lograron comercializar con éxito el ajo chilote en mallas de 300 gr., en fruterías y pequeños supermercados de la isla. Pero estos solo compraban calibres de tamaños medianos, por ello tenían un gran porcentaje de ajo que no calificaba para este mercado. Apoyados técnicamente por la Consultora Cooperativa Archipiélago lograron dar un giro y visualizar, que el problema presentado podía convertirse en una oportunidad. Fue así como el año 2001 después de varias pruebas lograron obtener la primera pasta de ajo chilote envasada en frascos de vidrio de 120 gr., este proceso se convirtió en un hito importante para la cooperativa, teniendo en cuenta que hace una década en Chile, el desarrollo de estos productos categorizados gourmet era bajísimo, y menos pensado aun para una pequeña cooperativa ubicada en Chiloé. Desde esa fecha la cooperativa ha orientado esfuerzos para consolidar una actividad productiva, de procesamiento y comercial sustentada en el ajo Chilote.

Hoy con el apoyo de equipos técnicos de gestión y recursos de subsidio del estado, cuenta con una planta de proceso de 160 m<sup>2</sup>, la que opera con un equipamiento e infraestructura de última generación que ha permitido adicionar valor al ajo chilote fresco, con un estándar de calidad y eficiencia que le entrega al producto un nivel de competitividad que efectivamente representa una opción seria para el posicionamiento del producto en mercados globales y exigentes, constituyendo así un precedente para la agricultura rural campesina de Chiloé. Estos avances tecnológicos tanto en equipamiento como en infraestructura y sistema de proceso, le han permitido aumentar en 42 veces su capacidad de proceso que hoy puede alcanzar las 1.500 unidades de producción al día.

Actualmente con una línea de productos gourmet competitiva y a través de la marca comercial "Chiloé Gourmet", está exportando al exigente mercado de Bélgica, a través del Comercio Justo Oxfam, logrando también posicionar el producto pasta de ajo en las principales tiendas gourmet a nivel nacional. Ha sido clave la articulación con organismos como:

- INDAP quien ha ayudado al financiamiento de equipos, infraestructura y asesorías técnicas.
- Fundación Andes mejoramiento de infraestructura.
- FIA desarrollo de Modelo de Gestión-Agrochiloe y proyecto "Sabor Chilote".
- ProChile para prospección y misiones comerciales.

#### VINCULACION AMBITO DE LA PROPUESTA

Hoy, la Cooperativa se encuentra en una encrucijada y debe dar un salto en desarrollo de nuevos productos, ya que la competencia en pastas de ajo es cada vez mayor. Para esto la Cooperativa debe fortalecer su capacidad de gestión e innovación, herramientas necesarias para la competitividad, que se verán traducidas en valor económico y social permanente a sus socios, y al territorio de Chiloe.

#### FORTALEZA GESTION Y CONDUCCION PROYECTO

La Cooperativa en sus 17 años de trayectoria ha ejecutado diversos tipos de proyectos tanto de fondos públicos como privados, en los siguientes ámbitos:

- Gestión y ejecución de proyectos INDAP, SERCOTEC, FOSIS, Fundación Andes.
- Desarrollo de Modelo de negocios: proyecto Agrochiloe financiado por FIA.
- Gestión Comercial: misiones prospección, consolidación comercial, y ferias internacionales, financiadas por ProChile.

Esto ha permitido generar las capacidades al interior de la organización para la administración y ejecución de proyecto, además valorizar la creación de alianzas con organizaciones del mismo nivel o superior, y con equipo de profesionales multidisciplinarios que apoyan el desarrollo de estos.

#### VINCULACION CON EL TERRITORIO

La Cooperativa se emplaza en un territorio con un sistema agrícola rico en diversidad biológica de importancia mundial, donde se han desarrollados variadas culturas agrícolas, conservando la biodiversidad local e importantes conocimientos tradicionales. Por ello el archipiélago de Chiloe ha sido reconocido como un Sistema Ingenioso del Patrimonio Agrícola Mundial, SIPAM por la Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la Agricultura, FAO, siendo esta distinción un reconocimiento al trabajo de muchas generaciones de agricultores que desarrollaron prácticas ingeniosas relacionadas al uso de los recursos naturales. En agosto de 2014 la Cooperativa logro obtener esta certificación SIPAM.

Por ello es vital que unidades de negocio auto-gestionadas por agricultores, como lo es la producción y agregación de valor del ajo chilote, por la Cooperativa Punta Chilen, se sigan desarrollando en la isla grande Chiloe, ya que fomentan y promueven la conservación de cultivos

tradicionales y autóctonos, con identidad cultural, además de los sistemas de siembra tradicionales, la generación de capacidades y la asociatividad.

**5.4. Indique si la entidad postulante ha obtenido cofinanciamiento de FIA u otras agencias del Estado en temas similares. (Marque con una X).**

<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>X</b>
-----------	-----------	----------

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

Cofinanciamiento:	
Nombre agencia:	
Nombre proyecto:	
Monto adjudicado (\$):	
Monto total (\$):	
Año adjudicación:	
Fecha de término:	
Principales resultados:	

## 6. 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.

### 6.1. Asociado 1

Nombre: FoodTec Consultores E.I.R.L

Giro/Actividad: Consultorías y Asesorías en Alimentos

RUT:

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

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

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

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

Teléfono/Fax:

Celular:
Correo electrónico:
<b>6.2. Representante legal del(os) asociado(s)</b>
Nombre completo: Álvaro Figueroa Olivares
Cargo o actividad que desarrolla el representante legal en la entidad: Gerente General
RUT:
Nacionalidad: Chilena
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región):
Teléfono/Fax:
Celular:
Correo electrónico:
Profesión: Ingeniero Agrónomo
Género (Masculino o Femenino): Masculino
Etnia (indicar si pertenece a alguna etnia):
<b>6.3. Reseña del(os) asociado(s)</b>
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.
<p>FoodTec Consultores es una empresa individual de responsabilidad limitada, que nace producto de la necesidad creciente de las empresas por mejorar sus estándares de calidad e innovar en sus procesos productivos. FoodTec fue creada por Álvaro Figueroa en enero de 2013, aunque su puesta en marcha real fue en abril de 2014. En éstos meses de trabajo, FoodTec se ha adjudicado diversos proyectos, entre los que se encuentran:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- SAT Especialidades Campesinas de la V Región, periodo 2014-2016.</li> <li>- Programa Sabores del Campo (Indap) periodo 2015-2017</li> <li>- Asesoría Ralco periodo 2014-2017 (Amec)</li> <li>- Asesoría Punilla periodo 2014-2015 (Amec)</li> </ul> <p>Ante esto, por el momento la experiencia profesional de FoodTec se basa en la de su Gerente, Sr. Álvaro Figueroa. El Sr. Figueroa es Ingeniero Agrónomo, Magíster(c) en Innovación</p>

Tecnológica y Emprendimiento de la UTFSM. Diplomado en Marketing de Alimentos (U.Chile), Diplomado en Sistemas de Gestión de Calidad y Producción Limpia en la Agricultura de Exportación (UST-FDF), Diplomado en Seguridad Microbiológica de los Alimentos (INTA).

Desde 2003 a 2013 se desempeñó en el Laboratorio de Microbiología y Probióticos del INTA, a cargo del desarrollo de proyectos del Programa de Alimentos e Inocuidad Alimentaria. Es especialista en las áreas de Calidad, Inocuidad y Tecnología Alimentaria. Entre sus competencias destacan: a) Inocuidad en alimentos; b) Alimentos funcionales (Probióticos, prebióticos y antioxidantes); y c) Tecnología de Alimentos (Producción de fermentos, desarrollo de productos innovadores).

Desde 2014 se hace cargo de FoodTec Consultores, empresa dedicada trabajar con pequeñas y medianas empresas de alimentos en temas de gestión de la calidad e innovación en procesos, productos e imagen corporativa. Desde 2013 es responsable del Servicio de Asistencia Técnica (SAT) del Programa de Especialidades Campesinas de productores de la X Región.

#### **6.1. Asociado 2**

Nombre: Unión Nacional de la Agricultura Familiar - UNAF CHILE AG.

Giro/Actividad: Representación gremial - capacitación

RUT:

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

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

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

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

Teléfono/Fax:

Celular:

Correo electrónico:

#### **6.2. Representante legal del(os) asociado(s)**

Nombre completo: Segundo Juan de Dios Corvalán Huerta

Cargo o actividad que desarrolla el representante legal en la entidad: Presidente

RUT:

Nacionalidad: Chileno

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

Teléfono/Fax:

Celular:

Correo electrónico:

Profesión: Técnico Agrícola
Género (Masculino o Femenino): Masculino
Etnia (indicar si pertenece a alguna etnia): no
<hr style="width: 20%; margin: 0 auto;"/> <b>Firma</b>

### 6.3. 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.

Asociado 1 : UNAF

La Unión Nacional de la Agricultura Familiar – UNAF CHILE AG. Se fundó en el año 2009, con la principal idea de querer ser la entidad representativa de la agricultura familiar en Chile, ya que no existía ninguna entidad que pudiese representar sus ideales.

UNAF dentro de sus actividades principales esta el trabajar con pequeños productores, capacitándolos en diversas áreas, tanto legales, financieras y comerciales, con la idea de poder potenciar la agricultura familiar en todos sus rubros. UNAF actualmente tiene 27 organizaciones adscritas, desde Colchane en la Región del Tarapacá hasta Cochrane en la Región de Aysén.

Dentro de la idea de potencializar y visibilizar a la agricultura familiar, UNAF ha realizado seminarios internacionales, talleres, capacitaciones, participación en ferías gastronómicas, participación a eventos internacionales y la más importante, la creación de la primera escuela de liderazgo cooperativo para dirigentes campesinos y también para funcionarios de INDAP

## 7. IDENTIFICACION DEL CORDINADOR DE LA PROPUESTA

Complete cada uno de los datos solicitados a continuación.

Nombre completo: ANDREA CURUMILLA CURIÑAN

RUT:

Profesión: Contador General

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

Teléfono / fax:

Celular:

Correo electrónico:

### 7.1 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.

Profesional con amplia experiencia en la elaboración y ejecución de proyectos en pequeñas empresas campesinas, de producción de alimentos. Se ha especializado en la gestión productiva y comercial de unidades de negocios con énfasis en la agregación de valor agregado de materias primas locales. Destaca la capacidad de articular recursos con diferentes fuentes de financiamiento.

Experiencia proyectos en los que ha participado:

1. Desarrollo de modelo de negocios para la asociación gremial de empresas productivas campesinas de Chiloé, Agrochiloé. proyecto financiado por FIA 2003-2005.
2. Implementación de equipos y maquinarias para el proceso de pasta de ajo chilote en plantar de proceso de Cooperativa campesina Punta Chilen, financiado por Indap 2005.
3. Gira de prospección mercado gourmet a nueva York – EE.UU, Toronto-Canadá y

Guadalajara – México, financiado por Prochile año 2005.

4. Desarrollo de imagen grafica y de marca para línea gourmet de pastas de ajo, proyecto financiado por FIA 2007.
5. Construcción de planta de proceso de productos del mar, del Comité de Pescadores Lauken Mapu, financiado por el Fondo de Administración Pesquero (FAP), año 2012.
6. Adquisición de maquinaria (tractor) para producción primaria de ajo chilote, financiado por Fosis 2014.
7. Ampliación de planta de proceso de productos del mar, del Comité de Pescadores Lauken Mapu, financiado por FOSIS el año 2014.

Antecedentes académicos:

Contador General, colegio el pilar Ancud, titulada el año 2001.

Curso internacional "Desarrollo de Empresas Rurales: enfoque de Cadena Productiva", CATIE Costa Rica, Titulada año 2004.

Diplomado en Marketing y Negocios Internacionales. Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas Universidad Austral de Chile - UACH, campus Puerto Montt, titulada año 2006.

Ingeniería (E) industrial, Universidad de Los Lagos, sede Puerto Montt, incompleta año 2008-2009.

Diplomado en Comercio Exterior, Facultad de Economía y Negocio de la Universidad de Chile, titulada año 2012.

Diplomado en "Desarrollo Territorial con Identidad Cultural", Universidad Austral, Rimisp, y Cet, titulada año 2013.

Curso Facilitadora y guardadora cultural Williche, Comunidad Indígena Koñimo, titulada año 2014.

## SECCIÓN III: CONFIGURACION TECNICA DE LA PROPUESTA

### 8. RESUMEN EJECUTIVO DE LA PROPUESTA

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

#### PROBLEMA/OPORTUNIDAD

Según el Estudio, Situación actual del Cooperativismo en Chile, UNAF octubre 2012, **“Las cooperativas agrícolas desempeñan un papel importante para apoyar a los pequeños productores y grupos marginados, mediante la creación de empleo rural sostenible (FAO, 2011). Por ello, el Cooperativismo es un sistema de organización de empresa social, muy relevante para quienes componen la agricultura familiar en todos los países, especialmente en las economías que se encuentran en vías de desarrollo”**

“En la última década, tras el restablecimiento de la institucionalidad democrática (1990), y con una Ley General de Cooperativas (1978) muy rígida en **un contexto de economía de libre mercado**, el cooperativismo en Chile ha tenido un desarrollo desigual. Por una parte, el número de cooperativas creadas superó al de cooperativas disueltas, lo que indica que el cooperativismo sigue siendo **una opción y un modelo válido para muchas personas**; pero, por otra parte, la tasa de actividad ha descendido, **lo que refleja que muchas de estas entidades han tenido problemas de funcionamiento, organización y financiamiento”**

Sin embargo, la Cooperativa Campesina Punta Chilén, cuya visión ha sido durante estos 17 años, “Desarrollar una línea de productos con valor agregado en base a un producto ancestral y de tradición como lo es el Ajo Chilote y con ello generar un canal comercial que ayude a entregar valor económico y social a los productores del territorio”, ha logrado permanecer el tiempo, y ha sido punta de lanza para otras organizaciones que han comprobado, que modelos asociativos sostenidos por pequeños agricultores es posible.

Hoy la Cooperativa Punta Chilén se emplaza en un territorio, que si bien es aislado y alejado de los grandes centros de consumo, ofrece ventajas competitivas para la producción agrícola y generación de unidades de negocio basadas en la agregación de valor de materias primas locales únicas, a través del procesamiento.

Además se presenta como fortaleza de la obtención del sello de reconocimiento SIPAM, denominación internacional que ofrece la oportunidad de generar un desarrollo territorial inteligente y sustentable, fortaleciendo a las comunidades campesinas y sus prácticas tradicionales.

#### SOLUCION INNOVADORA PROPUESTA

Como lo indica el párrafo anterior en un contexto de economía de libre mercado, las cooperativas necesitan incorporar e impulsar la gestión de la innovación para aprovechar las oportunidades que esta ofrece, fortalecer y diversificar las unidades de negocios que mueven a la Cooperativa, apoyar el desarrollo económico y social de los asociados, y generar impacto en el territorio de influencia.

Por ello, la presente propuesta busca generar en el mediano plazo implementar un programa permanente de innovación y desarrollo al interior de la Cooperativa, que permita fortalecer y agregar valor económico y social a nuestros asociados y al territorio, a través de un plan de acción que permita enfrentar los factores que limitan la capacidad de gestión e innovación, para fortalecer la cadena de valor del negocio de la Cooperativa.

#### OBJETIVOS

1. Detectar brechas y factores que dificultan la gestión de innovación en el Cooperativa y la relación entre los distintos actores de la cadena de valor del negocio.
2. Determinar las formas de participación de los asociados y sus expectativas, así como el acceso al financiamiento individual para un crecimiento escalonado.
3. Socializar y priorizar ejes de trabajo con los actores que participan en la cadena de valor del negocio de la Cooperativa.
4. Definir y establecer una estrategia y un plan de acción que aborde la creación de mecanismos de gestión de la innovación en la Cooperativa.

#### RESULTADOS

1. Diagnostico con contenidos de situación actual de la cooperativa en materia de gestión organizacional y capacidad de innovación.
2. Informe con análisis de brechas para establecer un programa de gestión de innovación en la Cooperativa y su relación con los distintos actores de la cadena de valor.
3. Propuesta de un canal de comunicación entre los cooperados, que asegure su participación y cumplimiento de sus expectativas, así como el acceso al financiamiento individual para cumplir con los requerimientos de la cooperativa.
4. Informe con análisis, definición de criterios, y priorización de los ejes de trabajo críticos identificados, socializado con los cooperados.
5. Plan de acción de corto y mediano plazo, con estrategia de desarrollo y propuesta para:  
a) fortalecer la participación de los socios, b) procesos de innovación en el ámbito económico y social, a nivel organización y socios, c) diseño de un programa de innovación para la cooperativa, d) indicadores para medir el avance de cumplimiento y resultados.

## 9. 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.

### 9.1. Objetivo general<sup>1</sup>

Elaborar e implementar un programa que permita fortalecer y agregar valor económico y social a los asociados de la Cooperativa y al territorio, a través de una estrategia y plan acción que permita enfrentar los factores que limitan la capacidad de gestión e innovación, y fortalecer la cadena de valor del negocio de la Cooperativa.

### 9.2. Objetivos específicos<sup>2</sup>

Nº	Objetivos Específicos (OE)
1	Detectar brechas y factores que dificultan la gestión de innovación en el Cooperativa y la relación entre los distintos actores de la cadena de valor del negocio.
2	Determinar las formas de participación de los asociados y sus expectativas, así como el acceso al financiamiento individual para un crecimiento escalonado.
3	Socializar y priorizar ejes de trabajo con los actores que participan en la cadena de valor del negocio de la Cooperativa.
4	Definir y establecer una estrategia y un plan de acción que aborde la creación de mecanismos de gestión de la innovación en la Cooperativa.
5	

## 10. 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 nivel regional y nacional.

### 10.1 Problema

La Cooperativa Punta Chilén ha logrado posicionar un producto gourmet y de calidad en mercados de alta exigencia, a través de un desarrollo productivo y de imagen que relacione directamente al productor con la Isla de Chiloé, asociada a productos de calidad y diferenciación. Esto ha generado interés en otros productores de la Isla, que ven el éxito de la Cooperativa en ferias y en general en la comercialización de sus pastas de ajo, lo que ha incrementado en forma importante la competencia en el mercado, con productos de diversa calidad e imagen, pero todos asociados a destacar las virtudes de la Isla de Chiloé. El problema actual de la Cooperativa es que para permanecer en el mercado, debe diversificar

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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.

su oferta de productos, ya sea en nuevos desarrollos asociados al ajo chilote o bien en otros productos de la isla. Para esto, es necesario contar con un plan de innovación permanente en la cooperativa, que esté desarrollando productos en forma constante y aprovechar así la marca que hoy se encuentra asociada únicamente a las pastas (donde la única innovación se ha desarrollado en el ámbito de nuevos sabores). La Cooperativa en forma individual no está en condiciones de llevar a cabo esta tarea, por lo que requiere de profesionales que puedan elaborar un programa de innovación que permita fijar los lineamientos futuros de la cooperativa y así potenciar lo desarrollado durante 17 años de existencia.

## **10.2. Oportunidad**

Hoy la Cooperativa Punta Chilen cuenta con un desarrollo de marca y posicionamiento que permite el desarrollo de nuevos productos asociados (marca paragua), y para esto requiere contar con un plan y estructura de desarrollo. La Cooperativa cuenta con una gerencia capacitada, pero requiere de una red para el desarrollo de nuevos productos que aproveche las ventajas competitivas de la empresa y el territorio donde se emplaza.

Por otra parte, la empresa cuenta con una planta de proceso de 160 m<sup>2</sup>, y su proceso cuenta con la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura y se encuentra en implementación de HACCP. Recientemente, la Cooperativa obtuvo el reconocimiento del sello SIPAM, denominación internacional que ofrece la oportunidad de generar un desarrollo territorial inteligente y sustentable, fortaleciendo a las comunidades campesinas y sus prácticas tradicionales. Es decir, las condiciones para el desarrollo y producción de nuevas líneas de alimentos se encuentran disponibles, pero es necesario contar con un programa que minimice el riesgo en esta aventura.

## **10.3. Potencial impacto. A nivel interno de la organización, a nivel de la cadena de valor del negocio cooperativo y a nivel del territorio.**

(Máximo 3.000 caracteres)

A nivel interno

Para la Cooperativa generara un impacto relevante la incorporación y puesta en marcha de un plan acción que introduzca las metodologías de gestión de la innovación. Ya que este proceso insta a los socios o cooperados a elevar su inspiración, a mirar más allá de lo que realmente se puede hacer y llevarlos hacia un estado de creación con el objetivo de resolver problemas de forma diferente a lo acostumbrado y con nuevas técnicas y elementos para ello.

A nivel de la cadena de valor del negocio cooperativa

Debido al desarrollo de las nuevas tecnologías, la informática y las telecomunicaciones, el conocimiento se ha convertido en uno de los recursos más preciados para los negocios en la actualidad. Los activos intangibles tienen su base en los conocimientos, habilidades y actitudes de los socios y trabajadores de la empresa, así como las relaciones con los proveedores, accionistas y el uso de las tecnologías informáticas, entre otros. Por otra parte, al innovar se crean nuevos productos y/o servicios que son frutos del conocimiento tanto individual como colectivo. La información a través de los datos, en determinada situación y acompañada por la experiencia se traduce en conocimientos ya sean personales u organizacionales, que van aparejados a un conjunto de habilidades y capacidades. El

conocimiento a nivel de la organización forma parte del capital intelectual de la misma. Por ello, se puede plantear que la Gestión de la Innovación y la Tecnología es un importante componente de la Gestión del Conocimiento e impactara positivamente en toda la cadena de valor del negocio.

A nivel del territorio

Se han preguntado por qué, dado un mismo entorno, existen organizaciones que son más innovadoras que otras, y cuáles son las características de esas organizaciones innovadoras; dentro de esta corriente se han desarrollado estudios que consideran que las características estructurales están más altamente relacionadas con la innovación que las características o actitudes individuales dentro de la organización. Siguiendo una pauta equilibrada, la relación entre organización y entorno es recíproca y que los entornos complejos y dinámicos generan mayores posibilidades de innovación. En este sentido Chiloe ofrece ventajas competitivas que le permiten generar unidades de negocio potenciales, que generen desarrollo económico y social a los cooperados, pero para ello se deben ocupar todas las herramientas disponibles tanto a nivel tecnológico como del conocimiento.

## 11. PROPUESTA DE VALORIZACIÓN

Identificar y describir claramente cómo la propuesta genera impactos en la Cooperativa y a nivel territorial, además de indicar los elementos diferenciadores de la propuesta respecto de lo que viene realizando la organización

### 11.1 Identificación de los participantes y beneficiarios del proyecto, su vinculación con la Cooperativa y relación con la problemática y/u oportunidades identificadas.

(Máximo 3.000 caracteres)

Los beneficiarios principales del proyecto son los 14 pequeños agricultores asociados a la Cooperativa Punta Chilen, quienes se han dedicado durante toda su vida al trabajo de tierra, y a la recolección de mariscos del borde costero, ya que su condición de península de la localidad de Punta Chilen, les permite convivir en tierra y mar.

El año 1997 buscando mejorar sus ingresos, apoyados por un organismo técnico que los asesoro, determinaron que al asociarse podían llegar al mercado con una mayor oferta, que podían acceder a mecanismo de financiamiento, y obtener apoyo técnico para desarrollar un negocio. Tomaron el ajo chilote que era lo que sabían cultivar (concepto del saber hacer), y lo que les genera más rentabilidad, en las bajas superficies que poseen estos pequeños agricultores. Luego se dieron cuenta que el producto ajo chilote a granel no satisfacía la demanda del mercado, esto apoyados por equipos técnicos. Entonces decidieron innovar, y agregarle valor a esa materia prima, a través del procesamiento, agregando atributos diferenciadores, como ingrediente únicos, la imagen de grafica de alta calidad, diversificación de sabores, convirtiendo el producto pasta de ajo chilote en un producto de conveniencia,

funcional, natural y étnico, atributos valorados por el consumidor. Si bien esto le ha permitido generar una unidad de negocio sostenible, y generadora de valor económico y social, hoy la Cooperativa necesita generar una estrategia que le permita desarrollar nuevas unidades de negocio, tomando la oferta local de materias primas y agregándole valor a través del procesamiento, y comercializándola en los canales que hoy tiene abierto, tanto a nivel nacional como internacional. Para ello es necesario que los socios, trabajadores y proveedores, incorporen nuevos conceptos de conocimientos, y en conjunto con equipos técnicos puedan llevar a cabo un plan de acción que permita que el negocio de la cooperativa perdure en el tiempo, y no muera por falta de innovación.

## **11.2. Vinculación de los asociados y otros actores de la cadena de productiva al negocio de la cooperativa.**

(Máximo 3.000 caracteres)

La Cooperativa Punta Chilen se ha caracterizado por generar alianzas con los actores de la cadena productiva, es así como el año 2013 se asoció a la Unaf, la Unión Nacional de la Agricultura familiar, como una forma de tener representación a nivel central, y generar alianzas de trabajo que fortalezcan la asociatividad de la Cooperativa. Este trabajo se manifestó en la participación de cursos y participación en ferias nacionales, como la Ñam.

También ha realizado alianzas de trabajo con FoodTec Consultores se dedica a trabajar con pequeñas empresas de alimentos en tres ámbitos: INOCUIDAD + CALIDAD + INNOVACIÓN. Es en este marco que el trabajo con las empresas mantiene una estructura de etapas, donde la primera corresponde a la implementación de sistemas de gestión que permitan asegurar la inocuidad de los alimentos, a través de buenas prácticas de manufactura y HACCP. La segunda se constituye en la mejora de calidad, donde se incluye la calidad organoléptica como la de imagen corporativa y packaging. Estos dos aspectos han sido trabajados con la Cooperativa Punta Chilen durante los últimos dos años a través del marco de un Servicio de Asesoría Técnica de INDAP. La tercera etapa se constituye como una de las más difíciles en cualquier empresa, más aún en microempresas y cooperativas agrícolas, que no cuentan con los recursos humanos y económicos necesarios para implementar un departamento de desarrollo de productos y menos aún una unidad de investigación e innovación. Ante esto, el presente proyecto pretende desarrollar esta unidad dentro de la cooperativa y establecer los requisitos internos y las relaciones requeridas con instituciones de apoyo, donde FoodTec (a través de su experiencia en desarrollo de alimentos) formará parte importante para la implantación y luego el apoyo en el desarrollo de esta unidad.

Además la Cooperativa Punta Chilen se encuentra asociado a Asociación de productores Orgánicos de Chiloe, a la Asociación de pequeños productores campesinos Agrochiloe, y Confederación de Cooperativas Campocoop.

### 11.3. Elementos diferenciadores de la propuesta que influyen o agregan valor a la estrategia de fortalecimiento de la gestión de la cooperativa.

La experiencia muestra cómo aquellas organizaciones que no han sabido desarrollar una adecuada capacidad de cambio están viendo reducida su capacidad competitiva de manera significativa. Así mismo, se observa que ninguna organización, independientemente de su tamaño o posición en el mercado, permanece inmune a este proceso de cambio.

La Cooperativa Punta Chilen es una entidad que fue pionera en temas de innovación para el rubro ajo, donde desarrolló y mostró el camino al desarrollo de alimentos atractivos y de calidad, elaborados en un 100% en la Isla. La presente propuesta busca establecer un programa de intraemprendimiento, que permita el desarrollo de una política de innovación que alcance tanto a la cooperativa en su conjunto como a sus asociados, quienes se verán expuestos a mayores exigencias para la producción y entrega de sus productos.

En la actualidad, la cooperativa centra todos sus esfuerzos en la elaboración y comercialización de pastas de ajo, las que en su momento ingresaron al mercado como un producto innovador, pero que con el tiempo han sido imitados por la competencia, generando alternativas de consumo que han hecho bajar los precios. En contrapartida, nuestros asociados han aumentado sus volúmenes de producción de ajo, el cual es recepcionado en su totalidad, por lo que deben encontrarse alternativas a su uso en forma permanente, evitando así las pérdidas para la cooperativa.

La pasta de ajo se encuentra en una etapa de madurez, con volúmenes y clientes estables, pero con escaso crecimiento en sus ventas, y hasta la fecha la cooperativa no ha sido capaz de desarrollar nuevos productos que puedan sustituir a la pasta de ajo cuando esta llegue a su etapa de declinación. Se han hecho intentos de desarrollo por instinto, pero no han tenido los resultados propuestos, por lo que la tarea ahora es definir un proceso establecido que ayude a la generación de productos y con ello valor a la Cooperativa, de acuerdo con el siguiente esquema:

La presente propuesta pretende ayudar a la Cooperativa a conformar este sistema de intraemprendimiento, generando las bases para el desarrollo de productos en lo inmediato y con un programa a futuro, que incluya opciones para el uso del ajo chilote, pero además permita incorporar otros productos propios de la isla y que hoy no son explotados de manera comercial.



## 12. GRADO DE INNOVACIÓN

### 12.1. Contribución del proyecto a la gestión de la innovación y a la generación de procesos de innovación, que permitan abordar las brechas existentes en gestión interna de la cooperativa y en su relación con otros actores de la cadena productiva.

El objetivo final del proyecto es instaurar un sistema de gestión de la innovación en la cooperativa Punta Chilen, donde el eje central sea la permanente generación de ideas de productos, desde su concepción hasta su concreción como un producto comercial. Esto significará un esfuerzo no solo para su desarrollo sino además en romper los paradigmas internos de la cooperativa que fue concebida como una opción de entregar valor agregado a los ajos chilotes, pero que con el tiempo se ha transformado en una planta y comercializadora que solo elabora un producto que ha sido exitoso. El desafío es volver a situar a la Cooperativa en una fuente de innovación y desarrollo de productos que generen un impacto empresarial individual (con beneficio a sus asociados) y que pueda generar mejoras o cambios globales para la sociedad, para lo cual es esencial que se de difusión a la innovación.

La estrategia para la Cooperativa (por validar) consiste en comenzar con una Innovación incremental, donde a través de cambios dirigidos se logre incrementar la comercialización del ajo (fuente principal para los asociados), para luego pasar a una innovación más radical, que implica la creación de nuevos productos y/o procesos (internos, de gestión o comercialización) que no necesariamente comprendan una evolución natural de los ya existentes.

Es importante considerar que la fuente de ingresos de la Cooperativa, el ajo, no se constituye como un producto de primera necesidad, ante lo cual la innovación no se genera por un "tirón de la demanda", sino más bien es el mismo proceso de innovación el que debe contemplar los aspectos de promoción, atracción y fidelización del cliente y comercialización.

### 12.2 Elementos o ejes que puedan potenciar la innovación (social, tecnológica) en los agentes que participan en la cadena productiva del negocio de la cooperativa (socios y no socios).

(Máximo 3.000 caracteres)

Los ejes principales que pueden potencial la innovación en la cadena productiva del negocios de la Cooperativa Punta Chilen son:

a) Fortalecer la participación de los socios

El origen de la cooperativa es siempre un grupo de personas que se reúne para satisfacer sus necesidades de manera conjunta y lo hacen por medio de una organización que está bajo su responsabilidad y gestión. Pero para que esta organización sea exitosa y prospere en el tiempo, necesita que sus socios sean protagonista del desarrollo del objetivo que los reunió, para ello es necesario que conocer cuáles son sus expectativas y necesidades.

b) Incorporar Procesos de innovación en el ámbito económico y social, a nivel organización y socios.

La innovación y la incorporación de nuevas tecnológicas y conocimientos esto vital para

el propósito de la Cooperativa, ya que una organización que no incorpora procesos de innovación está destinada a la muerte, como lo indica Andres Oppenheimer en su libro "Crear o Morir".

- c) Diseño de un programa de innovación para la cooperativa.  
Este se debe llevar a cabo mediante una estrategia que valore y cree un sistema de aprendizaje y generación de conocimiento de la innovación, que garantice el desarrollo de capacidades de los actores de la cadena de valor del negocio. Este sistema permitirá incrementar y actualizar el conocimiento útil y productivo para innovar productos, procesos y servicios, y así dinamizar el desarrollo económico y social.

**12.3. Identificación de elementos restrictivos que puedan afectar la gestión de la innovación y el desarrollo de procesos de innovación al interior de la cooperativa, sus socios, y otros actores de la cadena del negocio.**

Restricción legal

(Máximo 1.500 caracteres)

Los elementos restrictivos pueden ser:

- Resistencia a incorporar nuevos conocimientos.
- Resistencia a la incorporación de nuevas tareas.
- Falta recursos para llevar a cabo la gestión de la innovación.

### 13. RESULTADOS ESPERADOS E INDICADORES

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

N° OE	N° RE	Resultado Esperado <sup>3</sup> (RE)	Indicador de Resultados (IR) <sup>4</sup>				
			Nombre del indicador <sup>5</sup>	Fórmula de cálculo <sup>6</sup>	Línea base del indicador <sup>7</sup> (situación actual)	Meta del indicador <sup>8</sup> (situación final)	Fecha alcance meta <sup>9</sup>
1	1	Se determinan las brechas y problemas	Diagnóstico	1	0	1	Febrero 2014
2	1	Formas de participación de asociados definidas	Talleres	2	0	2	Mayo 2014
3	1	Socializar y discutir los ejes de trabajo en un grupo focal	Talleres	2	0	2	Junio 2014
			Informe	1	0	1	
3	2	Generar un plan de innovación para la cooperativa que priorice los ejes de trabajo	Modelo gestión de la innovación	1	0	1	Septiembre 2014

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

<sup>4</sup> 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.

<sup>5</sup> Indicar el nombre del indicador en forma sintética.

<sup>6</sup> Expresar el indicador con una fórmula matemática.

<sup>7</sup> Completar con el valor que tiene el indicador al inicio de la propuesta.

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

<sup>9</sup> Indicar la fecha en la cual se alcanzará la meta del indicador de resultado.

4	1	Se cuenta con una estrategia de gestión de la innovación	Documento plan de acción	1	0	1	Octubre 2014

#### 14. INDICAR LOS HITOS CRÍTICOS PARA LA PROPUESTA

Hitos críticos <sup>10</sup>	Resultado Esperado <sup>11</sup> (RE)	Fecha de cumplimiento (mes y año)
Cooperativa diagnostica respecto a su situación actual, en el ámbito asociativo y de negocio.	Se determinan las brechas y problemas	Febrero 2014
La organización cuenta con programa que le permite orientarlos para la asociatividad funcional.	Formas de participación de asociados definidas	Mayo 2014
Los asociados son consiente de los factores que deben trabajar	Socializar y discutir los ejes de trabajo en un grupo focal	Junio 2014
La cooperativa ha logrado incorporar un sistema que le permite seguir vigente en el mercado y como organizacion	Generar un plan de innovación para la cooperativa que priorice los ejes de trabajo	Septiembre 2014
La organización cuenta con una herramienta que le permite tener un horizonte para lograr el éxito	Se cuenta con una estrategia de gestión de la innovación	Octubre 2014

<sup>10</sup> 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.

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

## 15. METODOLOGÍA

Identificar y describir la metodología, instrumentos metodológicos y procedimientos que se van a utilizar para alcanzar cada uno de los objetivos específicos definidos en la propuesta.

### Método objetivo 1:

#### Desarrollo de las herramientas de evaluación:

Se elaborará una herramienta que permita la medición de problemas y la detección de oportunidades, la que será utilizada para sentar las bases para el diseño del programa de intraemprendimiento.

#### Implementación de un grupo focal (FODA):

La herramienta de evaluación será validada por los socios de la cooperativa, quienes a través de un trabajo grupal deberán determinar las Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas (FODA) para el desarrollo de un sistema de intraemprendimiento en la cooperativa. De este grupo focal se espera obtener la información necesaria para la definición de brechas y problemas.

#### Determinación de brechas y problemas:

La información recabada en las actividades precedentes permitirá desarrollar un informe de determinación de brechas y problemas, así como un análisis de acciones correctivas que permitan solucionar de forma definitiva dichas.

En forma conjunta se determinarán las necesidades de financiamiento, tanto para la mantención de una unidad de intra-empredimiento como para el desarrollo posterior de las innovaciones que forman parte del proyecto. En este punto se determinarán las posibilidades de financiamiento propio, estatal y las fuentes de financiamiento a través de la bancarización o acceso al crédito.

### Método objetivo 2:

#### Estado del arte en cooperativas exitosas:

Se estudiarán opciones de relación intraempresa y la implementación de sistemas de intraemprendimiento. Para esto se analizarán modelos de cooperativismo exitosos en su gestión de la innovación, para posteriormente evaluar la factibilidad de implementarlos en Punta Chilen.

#### Determinación de un modelo participativo:

Se analizará la información recabada y se comparará con la realidad actual de la cooperativa, lo que permitirá determinar aquellas brechas competitivas o de desempeño que posea Punta Chilen. La brecha competitiva será aquella que mida la diferencia entre el desempeño interno de la organización y el de la mejor empresa en la industria. Se analizarán las prácticas utilizadas por las cooperativas estudiadas y se verificará la factibilidad de poner en marcha directamente o la necesidad de modificarlas y adaptarlas para obtener la parte principal de sus beneficios. Entre los pasos a desarrollar se encuentran:

- Tabular los datos tanto descriptivos como numéricos
- Analizar los datos para su comprensión y lógica
- Determinar la brecha mediante la comparación con los datos internos de las operaciones

- Evaluar y describir las razones para la existencia de la brecha y
- Evaluar los factores que contribuyen a la existencia de las mejores prácticas.

### **Método objetivo 3**

#### Discusión grupal de los modelos y estructura de trabajo:

Se efectuará un segundo grupo focal que permita discutir los modelos determinados en fases anteriores y lograr una estructura de trabajo unificada y consensuada, permitiendo cumplir con las expectativas de todos los cooperados.

#### Generación de conclusiones:

Se establecerá un informe con las conclusiones para la implementación del plan de intraemprendimiento

#### Desarrollar un plan de Innovación para la Cooperativa:

Se establecerá el plan de innovación que pueda ser aplicado por esta u otras cooperativas para su desarrollo intra-corporativo, aunque con las adaptaciones propias de cada realidad. El plan deberá contar al menos con:

- Conformación del equipo técnico
- Objetivos (general y específicos)
- Documento de trabajo con metas y fechas
- Indicadores de gestión y medición
- Proceso de mejora
- Forma de llegar y obtener información del cliente/consumidor

#### Determinar los ejes principales de trabajo:

En base al documento anterior, la cooperativa deberá determinar los ejes sobre los cuales basará su sistema de innovación, definiendo los productos con los que se iniciará este proceso (al menos 3 productos) y los pilares estratégicos para su mantención en el tiempo.

### **Método objetivo 4**

#### Se establece un documento escrito con la estrategia de innovación para la Cooperativa:

La estrategia de innovación al interior de la cooperativa incluirá una medición de necesidades externas, la que se puede obtener a través de la relación con instituciones públicas o privadas que complementen conocimientos faltantes al interior de la Cooperativa.

La estrategia de innovación, debe además fortalecer la participación de los asociados a la cooperativa, tanto en la toma de decisiones como en los beneficios que deben incorporar los procesos de producción primaria de los socios de la cooperativa.

#### Se determinan actividades y fechas de implementación:

Se establecerán actividades e indicadores de gestión que permitan evaluar el cumplimiento de las metas propuestas (hitos), así como la efectividad de las acciones correctivas implementadas en aquellos hitos no cumplidos. Para esto se utilizará un plan de verificación basado en sistemas de gestión de inocuidad (HACCP).

**16. ACTIVIDADES**

Indicar las actividades que se llevarán 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	Se determinan las brechas y problemas	<ul style="list-style-type: none"><li>- Desarrollo de las herramientas de evaluación</li><li>- Implementación de un grupo focal (FODA)</li><li>- Determinación de brechas y problemas</li></ul>
2	1	Formas de participación de asociados definidas	<ul style="list-style-type: none"><li>- Estado del arte en cooperativas exitosas</li><li>- Determinación de un modelo participativo</li></ul>
3	1	Socializar y discutir los ejes de trabajo en un grupo focal	<ul style="list-style-type: none"><li>- Discusión grupal de los modelos y estructura de trabajo</li><li>- Generación de conclusiones</li></ul>
3	2	Generar un plan de innovación para la cooperativa que priorice los ejes de trabajo	<ul style="list-style-type: none"><li>- Desarrollar un plan de Innovación para la Cooperativa</li><li>- Determinar los ejes principales de trabajo</li></ul>
4	1	Se cuenta con una estrategia de gestión de la innovación	<ul style="list-style-type: none"><li>- Se establece un documento escrito con la estrategia de innovación para la Cooperativa</li><li>- Se determinan actividades y fechas de implementación</li></ul>

### 17. 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 2015													
			Semestre													
			e	f	m	a	m	j	j	a	s	o				
1	1	Desarrollo de las herramientas de evaluación	■													
1	1	Implementación de un grupo focal (FODA)		■												
1	1	Determinación de brechas y problemas		■												
2	1	Estado del arte en cooperativas exitosas	■		■											
2	1	Determinación de un modelo participativo		■	■	■										
3	1	Discusión grupal de los modelos y estructura de trabajo				■	■									
3	1	Generación de conclusiones				■	■									
3	2	Desarrollar un plan de Innovación para la Cooperativa				■	■	■								
3	2	Determinar los ejes principales de trabajo						■	■	■						
4	1	Se establece un documento escrito con la estrategia de innovación para la Cooperativa							■	■	■	■				
4	1	Se determinan actividades y fechas de implementación											■			

## 18. ORGANIZACIÓN

### 18.1 Organigrama de la propuesta

Describe funciones y tiempo de dedicación de cada uno de los integrantes del equipo técnico y su forma de organización.

EJECUTOR: COOPERATIVA CAMPESINA PUNTA CHILEN, la Sra. Andrea Curumilla gerente de la cooperativa desarrollara la labor de Coordinadora principal del proyecto, destinando 70 horas mensuales para el logro de lo objetivos del proyecto.

ASOCIADO 1: FOODTECH, el Sr. Alvaro Figueroa profesional de esta consultora, desarrollara labor de Coordinador Alterno encargado del desarrollo e implementación del programa de gestión de la innovación al interior de la cooperativa. Y la Sra. Pilar Sanchez será la profesional encargado de estudios de estado del arte y trabajos grupales.

ASOCIADO 2: UNAF, la Srta. Scarlett Iasalvatores, profesional de esta organización, desarrollara la labor de talleres e informes de asociatividad en el Cooperativa, con una dedicación mensual de 20 horas al proyecto.

### 18.2. 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.
- Curriculum vitae (CV) de los integrantes del equipo técnico Anexo 6.

(Máximo 2.000 caracteres)

ALVARO FIGUEROA: profesional del área de la agronomía que se ha especializado en la implementación de buenas prácticas de manufactura y el proceso de certificación HACCP. Además en la microbiología y desarrollo de productos funcionales y de convencia para el nicho de mercado gourmet.

PILAR SANCHEZ: titulada de la carrera de medicina veterinaria, se ha especializado en el ámbito de la microbiología, y en el desarrollo de productos funcionales, además de la asesoría a productores campesinos en el ámbito de las buenas prácticas de manufactura.

SCARLET IASALVATORE: su formación académica le ha otorgado las herramientas profesionales para responder eficazmente a los desafíos de la creciente competencia e intercambio comercial de productos e insumos silvoagropecuarios: identificar mercados, creando nuevos negocios y operaciones comerciales nacionales e internacionales del agronegocio; evaluar crecimiento empresarial; generar oferta de productos maduros e

innovadores ; gestionar estratégicamente el agronegocio.

**18.3. 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 alternativo		
3	Profesional		
Nº Cargo	Nombre persona	Formación/ Profesión	Describir claramente la función en la propuesta
1	ANDREA CURUMILLA	CONTADOR GENERAL	Encargada de ejecución y cumplimiento de los objetivos del proyecto.
2	ALVARO FIGUEROA	INGENIERO AGRONOMO	Coordinador alternativo, encargado del desarrollo e implementación del programa de gestión de la innovación al interior de la cooperativa
3	PILAR SANCHEZ	MEDICO VETERINARIO	Profesional encargado de estudios de estado del arte y trabajos grupales
4	SCARLETT IASALVATORE	INGENIERO EN AGRONEGOCIOS	Encargada de desarrollar programa de asociatividad

**18.4. Describa las competencias de servicio de terceros<sup>12</sup>, (si los hubiere), para abordar los requerimientos de la propuesta.**

(Máximo 2.000 caracteres)

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

Actividad	Nombre de la persona o empresa a contratar

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

## 20. INDICADORES DE IMPACTO

Selección de indicador <sup>13</sup>	Indicador (Especificar)	Descripción del indicador <sup>14</sup>	Fórmula del indicador (Especificar)	Línea base del indicador <sup>15</sup>	Meta del indicador al término de la propuesta <sup>16</sup>	17
x	Diagnóstico	Situación actual de la cooperativa ámbito asociatividad y negocio	1	0	1	
	Talleres					
	Talleres Informe					
x	Modelo gestión de la	Desarrollo de un modelo	1	0	1	

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

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

<sup>15</sup> Completar con el valor que tiene el indicador al inicio de la propuesta.

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

	innovacion	gestión aplicable a la cooperativa				
x	Documento plan de acción	Propuesta que especifique la ruta a seguir, con sus actividades, tiempos y costos de implementación	1	0	1	

**ANEXOS POSTULANTE**

**COOPERATIVA PUNTA  
CHILEN**

**Anexo 2. Ficha de antecedentes legales de la entidad postulante**

1. Identificación

Nombre o razón social	COOPERATIVA CAMPESINA PUNTA CHILEN
Nombre fantasía	CHILOE GOURMET
RUT	
Objeto	<b>ARTÍCULO 3º:</b> La Cooperativa tiene como objetos específicos dedicarse a la compraventa, distribución, producción y transformación de bienes, productos y servicios relacionados con la actividad silvoagropecuaria y agroindustrial, con el fin de procurar un mayor rendimiento de ella, así como también el desarrollo social, económico y cultural de sus socios. La Cooperativa observará neutralidad política y religiosa y exigirá a sus socios igual neutralidad en sus actividades internas
Domicilio social	PUNTA CHILEN
Duración	INDEFINIDA
Capital (\$)	

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

Nombre	Cargo	RUT
CONSEJO: ROSENDO DIAZ C. ERCIRA DIAZ D. LUCINDO DIAZ C.	PRESIDENTE VICE-PRESIDENTA SECRETARIO	
JUNTA DE VIGILANCIA NINOSCA YAÑEZ CARDENAS CARLOS SOTO DIAZ FERMIN DIAZ MILLAN		

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

Nombre	RUT
ANDREA CURUMILLA	

4. Socios de la Cooperativa

Nombre	Porcentaje de participación
Rosendo Diaz	7,1
Raquel Diaz	7,1
Carlos Soto	7,1
Ercira Diaz	7,1
Hernan Barria	7,1
Rudelindo Sanchez	7,1

Fermin Diaz	7,1
Nelson Delgado	7,1
Elena Sanchez	7,1
Rosa curiñan	7,1
Magoria Curumilla	7,1
Lucindo Diaz	7,1
Ninosca Yañez	7,1
Andrea Curumilla	7,1

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

Indicar escritura de constitución entidad, modificación social, acta de directorio, acta de elección, etc.	ADJUNTA AL PROYECTO
Fecha	13/05/2014
Notaría	Marta Woner Tapia

6. Antecedentes de constitución legal

a) Estatutos constan en:

Fecha escritura pública	25/08/2013
Notaría	Martita Woner Tapia
Fecha publicación extracto en el Diario Oficial	25/10/2013, diario oficial de la república de Chile
Inscripción:	156-2013
Fojas	3935
Nº	3
Año	2013
Conservador de Comercio de la ciudad de	

b) 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	

c) Decreto que otorga personería jurídica

Nº	
----	--

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

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

Inscripción Nº	
Registro de	
Año	

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

Nombre	ANDREA CURUMILLA
RUT	
Firma	

Anexo 4. Antecedentes curriculares de la entidad Postulante.

NOMBRE	COOPERATIVA CAMPESINA PUNTA CHILEN
AÑO CONSTITUCION	1997
NUMERO DE SOCIOS	14 PEQUEÑOS AGRICULTORES
VISION	DESARROLLAR UNA LINEA DE PRODUCTOS CON VALOR AGREGADO EN BASE A UN PRODUCTO ANCESTRAL Y DE TRADICION COMO LO ES EL AJO CHILOTE, COMPETITIVA EN CALIDAD Y EN IMAGEN, POSICIONADA EN MERCADOS GLOBALES Y EXIGENTES, Y QUE REPRESENTA UN PODER DE COMPRA O UN CANAL DE SALIDA COMERCIAL PARA LA OFERTA LOCAL Y TERRITORIAL DEL PRODUCTO Y GENERAR RIQUEZA PARA LOS PRODUCTORES DEL TERRITORIO
MISION	ENTREGARLE VALOR AGREGADO A LA PRODUCCIÓN DE AJO CHILOTE, APLICANDO BUENAS PRACTICAS PRODUCTIVAS Y DE PROCESO, ORIENTÁNDOSE HACIA LA DEMANDA, DESARROLLANDO UN PRODUCTO DE ALTA CALIDAD CAPAZ DE POSICIONARSE EN LOS MERCADOS GLOBALES Y EXIGENTES, EFECTUANDO CAPTURA TECNOLÓGICA Y CAPACITACION CONTINUA, Y DESARROLLANDO UNA IMAGEN DE EXCELENCIA DEL PRODUCTO UTILIZANDO TODAS LAS HERRAMIENTAS DISPONIBLES TECNOLÓGICAS PRODUCTIVAS Y DE COMERCIALIZACION PARA CONTAR CON UNA PRODUCCIÓN COMPETITIVA, BRINDADO ASI SEGURIDAD DE COMPRA DE MATERIAS PRIMAS A LOS PRODUCTORES DE AJO CHILOTE.
PROYECTOS ADJUDICADOS Y EJECUTADOS	AÑO 2000: PROYECTOS FOSIS, CONSTRUCCION CENTRO DE ACOPIO. AÑO 2003: PROYECTO INDAP, REMODELACION PLANTA DE PROCESO. AÑO 2004: PROYECTO FUNDACION ANDES, REMODELACION PLANTA DE PROCESO. AÑO 2005: PROYECTO PRO-CHILE, MISION DE PROSPECCION Y CONSOLIDACION COMERCIAL. AÑO 2013: PROYECTO FOSIS, ADQUISICION MAQUINARIA AGRICOLA
GERENTE	ANDREA CURUMILLA
TELEFONO	
E-MAIL	
DIRECCION	

**Anexo 8.** Ficha identificación coordinador.

Nombre completo	ANDREA CURUMILLA CURIÑAN
RUT	
Profesión	CONTADOR GENERAL
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	COOPERATIVA PUNTA CHILEN
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	PUNTA CHILEN
Teléfono fijo	
Fax	
Teléfono celular	
Email	
Género (Masculino o Femenino):	femenino
Etnia (indicar si pertenece a alguna etnia):	Willeche
<b>Si corresponde contestar lo siguiente:</b>	
Tipo de productor (pequeño, mediano, grande):	pequeño
Rubros a los que se dedica:	Produccion de ajo chilote

Punta Chilen  
ANCUD – CHILOE  
DECIMA REGION  
Celular 615 100 29  
E-mail: ventas@chileogourmet.cl

ANDREA XIMENA CURUMILLA CURIÑAN

Antecedentes

Título : Contador General con mención en Computación  
y finanzas.  
Estudiante Ing. Industrial.

Rut :

Fecha de nacimiento : 04 diciembre de 1982.

Experiencia Laboral

2003 - 2014 : Gerente Planta de Proceso en Cooperativa Punta Chilen,  
ubicada en Punta Chilen rural.

2005-2006 : Encargada de proyectos en Unidad Técnica de Gestión  
Agrochiloe.

Formación

2001 : Realiza curso de Guía de Turismo de Chiloé, dictado por  
consultora Meulin Ltda., ubicada en O'Higgins N° 168  
Ancud, por un periodo de 300 horas.

2002 : Curso "Inicio a la Computación", dictado por Ceypac, por  
un periodo de 96 horas, en la ciudad de Ancud.

2003 : Curso Herramientas de apoyo para fortalecer la capacidad  
de interlocución técnica para el gremio empresa productiva  
campesina, dictado por INAP Consultores, por un periodo de  
52 horas cronológicas.

2003 : Taller Despertar Habilidades Emprendedoras, dictado por

Fundación para la Innovación Agraria (FIA), por un periodo de 25 horas cronológicas.

- 2003-2006 : Participación en giras comerciales de prospección y consolidación de mercado para el producto Pasta de ajo, en las ciudades de Verona-Italia, Nueva York-EEUU, Guadalajara-México y Toronto-Canadá.
- 2004 : Curso internacional “Desarrollo de Empresas Rurales: enfoque de Cadena Productiva”, realizado en la ciudad de Turrialba - Costa Rica, durante el 13 – 24 de septiembre del 2004.
- 2005 : Seminario “10 Elementos para la excelencia secretaria”, dictado por Public Consulting, por un periodo de 16 horas en la ciudad de Puerto Montt.
- 2006 : Diplomado en Marketing y Negocios Internacionales, dictado por el Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas Universidad Austral de Chile - UACH, campus Puerto Montt.
- 2011 : Coaching empresarial ProChile, Coach Julio Mujica y Harry Jugersen.
- 2012 : Diplomado en Comercio Exterior, impartido por la Facultad de Economía y Negocio de la Universidad de Chile.
- 2013 : Diplomado “Desarrollo Territorial con Identidad Cultural”, impartido por la Universidad Austral, Rimisp, y Cet.

# **ANEXOS ASOCIADO 1**

**FOODTEC**

**Anexo 8.** Ficha identificación equipo técnico. Esta ficha debe ser llenada por el coordinador y por cada uno de los profesionales del equipo técnico.

Nombre completo	Álvaro Francisco Figueroa Olivares
RUT	
Profesión	Ingeniero Agrónomo
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	Alvaro Figueroa Consultores EIRL (FoodTec Consultores EIRL)
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	
Teléfono fijo	
Fax	No
Teléfono celular	
Email	
Género (Masculino o Femenino):	Masculino
Etnia (indicar si pertenece a alguna etnia):	No
<b>Si corresponde contestar lo siguiente:</b>	No
Tipo de productor (pequeño, mediano, grande):	No
Rubros a los que se dedica:	No

**Anexo 8.** Ficha identificación equipo técnico. Esta ficha debe ser llenada por el coordinador y por cada uno de los profesionales del equipo técnico.

Nombre completo	Pilar Andrea Sánchez Pereira.
RUT	
Profesión	Médico Veterinario
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	Álvaro Figueroa Consultores EIRL (FoodTec Consultores EIRL)
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	
Teléfono fijo	
Fax	No
Teléfono celular	
Email	
Género (Masculino o Femenino):	Femenino
Etnia (indicar si pertenece a alguna etnia):	No
<b>Si corresponde contestar lo siguiente:</b>	No
Tipo de productor (pequeño, mediano, grande):	No
Rubros a los que se dedica:	No

Nombre: Pilar Andrea Sánchez Pereira

**Educación:**

**1986-1998:**

Enseñanza Básica y Media en Colegio Teresiano Enrique de Ossó

**1998:**

Rendición Prueba de Aptitud Académica (PAA)

**1999 – 2007:**

Carrera Medicina Veterinaria en Universidad de Chile. Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias.

**Antecedentes Académicos:**

**2005:** 2° Semestre

Ayudante curso de Microbiología Veterinaria. Departamento de Medicina Preventiva Animal, Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias. Universidad de Chile.

**2006:**

Ayudante de curso Microbiología Veterinaria. Departamento de Medicina Preventiva Animal, Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias. Universidad de Chile.

Realización Tesis "Uso de la reacción de la polimerasa en cadena en el diagnóstico de *Salmonella* Enteritidis en tejidos y contenido intestinal de pollos experimentalmente infectados"

**2007:**

Entrega Tesis y Titulación de la carrera con Distinción Máxima

**2008:**

**Curso:** Trazabilidad para asegurar la calidad en la Industria Agroalimentaria. Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA). Universidad de Chile

**Diplomado:** Aplicación del sistema HACCP para la Producción de Alimentos Sanos y Seguros. Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA). Universidad de Chile.

**Congresos**

**2009**

Presentación trabajo (poster) "Evaluación Microbiológica de alimentos artesanales pertenecientes a empresas del rubro de Especialidades Campesinas" I congreso de inocuidad alimentaria INOFOOD. Santiago Chile.

**2012**

Expositor trabajo "Evaluación de la Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura en pequeñas agroindustrias pertenecientes al rubro de Especialidades Campesinas" I Congreso de Calidad e Inocuidad Alimentaria (CONCIA) Lima, Perú

**2013**

Presentación trabajo (poster) "Evaluación microbiológica de alimentos artesanales procesados elaborados por microempresas del rubro especialidades campesinas" XXXV Congreso chileno de Microbiología. SOMICH. 2013

**Antecedentes Laborales:**

**Abril 2008 a la fecha:**

Calidad e Inocuidad de los alimentos. Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA). Universidad de Chile. Laboratorio de Microbiología y Probióticos.

**Julio 2008 – Julio 2009**

Proyecto INDAP "Apoyo y Seguimiento de la Gestión de Calidad e Inocuidad de Alimentos Elaborados en las Agroindustrias Rurales Pertenecientes al Rubro Especialidades Campesinas"

**Marzo 2009 - Mayo 2010**

Proyecto FIA "Programa de renovación para las PYMES de la IV región destinado a elaborar quesos de cabra de alto valor agregado en base a fermentos locales y de calidad e inocuidad controlada".

**Agosto 2009 Noviembre 2010**

Proyecto INDAP "Apoyo y Seguimiento de la Gestión de Calidad e Inocuidad de Alimentos Elaborados en

## **Junio 2011**

Auditoría de pre-requisitos Planta Luchetti Tresmontes Agroindustrial

## **Octubre 2011 – Diciembre 2013**

Servicio de consultoría Gestión de la Unidad Técnica de Calidad para el Programa Sabores del Campo. INDAP.

## **Octubre 2012.**

Servicio de asesoría y presentación de Proyecto de desarrollo de Inversiones (PDI). Microempresas IV región.

## **Octubre 2012 – Diciembre 2013**

Servicio de Asesoría Técnica de INDAP modalidad SAT Emprendedores. Especialidades Campesinas Región de Los Lagos, para productores de productos lácteos, confitería, conservas y productos apícolas.

## **Enero 2013 – Enero 2014**

Auditoría y capacitación de pre-requisitos y HACCP Casinos Centros Recreativos caja de compensación Los Héroes.

## **Abril 2013 a la fecha**

Proyecto "Desarrollo de un mix de snacks saludables para grupos específicos de consumidores". FIA.

## **Noviembre 2013 a la fecha**

Proyecto "Utilización de cobre antimicrobiano para el control de mastitis en ganado bovino". FIA.

## **Docencia:**

### **Abril 2009 a Septiembre 2009**

Docente tutor Diploma de Extensión a Distancia (e-learning): "Implementación del sistema HACCP en la industria de alimentos" Modalidad: E-learning (On line). INTA. Universidad de Chile.

### **Mayo 2009 a Octubre 2009**

Docente tutor curso: Diploma "Aplicación del sistema HACCP para la producción de alimentos sanos y seguros" Modalidad: Presencial. INTA. Universidad de Chile

### **Abril 2010 a Septiembre 2010**

Docente tutor Diploma de Extensión a Distancia (e-learning): "Implementación del sistema HACCP en la industria de alimentos" Modalidad: E-learning (On line). INTA. Universidad de Chile.

### **Julio a Diciembre 2010**

Docente tutor Diploma de Extensión a Distancia a Bolivia: "Implementación del sistema HACCP en la industria de alimentos" 2010 Modalidad: E-learning (On line). INTA. Universidad de Chile.

### **Mayo 2010 a Octubre 2010**

Docente tutor en curso: Diploma "Aplicación del sistema HACCP para la producción de alimentos sanos y seguros" Modalidad: Presencial. INTA. Universidad de Chile.

### **Abril 2011 Septiembre 2011**

Docente tutor en el Diploma de Extensión a Distancia (e-learning): "Implementación del sistema HACCP en la industria de alimentos" Modalidad: E-learning (On line). INTA. Universidad de Chile.

### **Mayo 2011 a Octubre 2011**

Docente tutor en curso: Diploma "Aplicación del sistema HACCP para la producción de alimentos sanos y seguros" Modalidad: Presencial. INTA. Universidad de Chile

## **Octubre 2011**

Docente: Curso Manipulación e Higiene de los alimentos. Hospital Lucio Córdova

## **Mayo 2012 Octubre 2012**

Docente tutor en el Diploma de Extensión a Distancia (e-learning): "Implementación del sistema HACCP en la industria de alimentos" Modalidad: E-learning (On line). INTA. Universidad de Chile.

## **Mayo 2012 a Octubre 2012**

Docente tutor en curso: Diploma "Aplicación del sistema HACCP para la producción de alimentos sanos y seguros" Modalidad: Presencial. INTA. Universidad de Chile

## **Noviembre 2013**

Docente: Curso Manipulación e Higiene de los alimentos. Hospital Lucio Córdova

## **Mayo 2013 Noviembre 2013**

Docente tutor en el Diploma de Extensión a Distancia (e-learning): "Implementación del sistema HACCP en la industria de alimentos" Modalidad: E-learning (On line). INTA. Universidad de Chile.

**Mayo 2013 a Octubre 2013**

Docente tutor en curso: Diploma "Aplicación del sistema HACCP para la producción de alimentos sanos y seguros" Modalidad: Presencial. INTA. Universidad de Chile

**Mayo 2014 a la fecha**

Docente tutor en el Diploma de Extensión a Distancia (e-learning): "Implementación del sistema HACCP en la industria de alimentos" Modalidad: E-learning (On line). INTA. Universidad de Chile.

**Mayo 2014 a la fecha**

Docente tutor en curso: Diploma "Aplicación del sistema HACCP para la producción de alimentos sanos y seguros" Modalidad: Presencial. INTA. Universidad de Chile

**Información Adicional:**

Nacionalidad	: Chilena
Fecha de Nacimiento	: 22 de Mayo de 1981
Cédula de Identidad	:
Estado Civil	: Soltera
Computación	: Manejo a nivel usuario de Internet y aplicaciones Office (Word, Excel y Power Point)
Idiomas	: Inglés nivel profesional (Examen TOEIC)

Realizado por CORFO 2006. Registro nacional de Inglés)

**Anexo 6.** Currículum Vitae (CV) de los integrantes del equipo técnico

## Álvaro Francisco Figueroa Olivares

### INFORMACIÓN PERSONAL

---

- Nacionalidad: Chileno
- Edad: 39 años
- Fecha de Nacimiento: 14 de enero de 1975
- Cédula de Identidad:
- Estado civil: Casado

### TÍTULO PROFESIONAL

---

*Ingeniero Agrónomo, Licenciado en Ciencias Agronómicas*

### EXPERIENCIA LABORAL (Resumen)

---

- 2013 – FoodTec EIRL. Asesorías y Consultorías en Alimentos. Gestión de Calidad e Inocuidad; Imagen Corporativa y Packaging; Asesoría financiera; Diseño y Desarrollo de páginas Web y Software para empresas de alimentos. Diseño y desarrollo de proyectos para la innovación y agregación de valor.
- 2003 – 2013 Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos. Universidad de Chile, Laboratorio de Microbiología y Probióticos. Desarrollo de proyectos del Programa de Alimentos e Inocuidad Alimentaria (HACCP, BPA y BPM).
- 2011 – Gerencia Productiva de Empresa Nutrics Ltda. Elaboración de ingredientes funcionales para la industria de alimentos.
- 2008 – 2014. Coordinador Proyecto: "Gestión de Calidad e Inocuidad de Alimentos Elaborados en las Agroindustrias Rurales Pertenecientes al Rubro Especialidades Campesinas". Financiado por INDAP.
- 2007 – 2008. Consultor proyecto: "Determinar la factibilidad de crear un sello de calidad para los productos de los socios de la Red Apix A.G.". Financiado por FIA.
- 2004 – 2006. Consultor para proyectos concursables. Desarrollo de proyectos concursables a financiamiento con fondos públicos (FONDEF e INNOVA CHILE).

## PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

---

2014 – 2015. Agroindustrial Nutrics Ltda. "Desarrollo de un producto en base a fermentos lácticos con actividad anti *Listeria monocytogenes* para la elaboración de quesos con inocuidad controlada"

2013 – 2015. Agroindustrial Nutrics Ltda. "Desarrollo de un mix de snacks saludables para grupos específicos de consumidores". Investigador Principal.

2012 – 2012. INTA. "Uso de probióticos, bacteriocinas o fitoquímicos para disminuir la contaminación de las carnes de ave por *Campylobacter jejuni*". Investigador. CORFO

2008 – 2011. INTA. Base de Datos de Contenido y Actividad Antioxidante en Frutas: Un Sistema de Sustentación de las Exportaciones y de Promoción de su Consumo. Sub-Director. CORFO

2008 – 2011. INTA. Programa de renovación para las PYMES de la IV Región destinado a elaborar quesos de cabra de alto valor agregado, en base a fermentos Locales. Coordinador inst. 2 y 3. FIA

2007-2010. INTA. Generación de Insumos Funcionales en base a Probióticos locales y Polifenoles de Berries para la elaboración de Alimentos Saludables. Investigador Asociado. CORFO

2004-2006. INTA. Mejoramiento de la calidad y diferenciación de quesos de cabra mediante la incorporación de fermentos lácticos locales. Investigador asociado. FIA.

2004-2006. INTA. Biocontrol para Bacterias Acéticas en vides. Investigador asociado. DI-Universidad de Chile.

2004. INTA. Efectividad de generadores de cloro para el control de hongos, levaduras y bacterias acéticas en vides. Investigador asociado. Proem

2003-2004. INTA, Universidad de Chile. Desarrollo de un Biocontrol para pudrición ácida en uva. Investigador asociado. Proyecto FDF – INTA. Fontec.

## PROYECTOS DE ASISTENCIA TÉCNICA

---

2011 – 2013. INTA. "Gestión de la Unidad Técnica de Calidad para el Programa Sabores del Campo". Coordinador. Financiado por INDAP.

2008 – 2011. INTA. Potenciar la apicultura en las regiones del sur de Chile. Coordinador Instrumento: Implementación del Sello de Calidad "Miel con calidad botánica certificada" para los productos obtenidos, elaborados y comercializados por la "Cooperativa Agrícola de Apicultores del Sur". CORFO

2007. INPROA - INTA. Nodo de Desarrollo de Producciones Artesanales de Pequeños Empresarios de Las Rutas del Sol: Difusión de sistemas de producción limpia para mejorar la calidad e inocuidad de su producción. CORFO

## PATENTES

---

Registro 201103373. Fermentos para producir quesos con propiedades organolépticas de quesos artesanales; método para preparar fermento antes mencionado; cepas bacterianas del genero de *Lactobacillus*. Figueroa Gronemeyer Guillermo, Gotteland Martin, Figueroa Olivares Álvaro, Troncoso Herrera Miriam.

## PUBLICACIONES

---

Figueroa A, López C, Sánchez P y Figueroa G. 2010. Manual de Buenas Prácticas Agrícolas para la Producción de Leche de Cabra. 42 pag.

Figueroa A, López C, Villarroel C, Sánchez P y Figueroa G. 2010. Manual de Buenas Prácticas de Manufactura para la Elaboración de Queso de Cabra. 34 pag.

Figueroa A. 2008. Buenas Prácticas Agrícolas para asegurar la inocuidad de frutas y verduras. Contribución de la Política Agraria al Consumo de Frutas y Verduras en Chile: Un compromiso con la nutrición y la salud de la Población. Minagri, INTA, Corporación 5 al día. Pag. 85 – 107.

Aguilera JM, Figueroa G, Vio F, Figueroa A y Saragoni P. 2008. Innovación para la Potencia Alimentaria: Diagnóstico de Recursos Humanos e Infraestructura en Tecnología, Inocuidad y Calidad de Alimentos. Ministerio de Agricultura y Fundación Chile.

Documentos docentes: 10

## DOCENCIA

---

### En programas de post grado

2004 - 2014. Diplomado: Aplicación del sistema HACCP para la producción de alimentos sanos y seguros. INTA, Universidad de Chile. Coordinador y Docente.

2007 - 2013. Diplomado a distancia: Introducción al sistema HACCP para la producción de alimentos sanos y seguros. INTA, Universidad de Chile. Coordinador y Docente.

### En programas de pre grado

2010-2014. Docente titular de "Tecnología de los Alimentos". Carrera de Nutrición y Dietética. Universidad del Desarrollo.

2009-2014. Docente titular de "Microbiología e Inocuidad de Alimentos". Carrera de Nutrición y Dietética. Universidad del Desarrollo.

Cursos profesionales y de perfeccionamiento: ver cv completo

Seminarios: ver cv completo

Presentaciones a congresos: más de 30, ver cv completo

## FORMACIÓN PROFESIONAL

---

- 1994-2000 Educación Superior  
Universidad Santo Tomás  
Titulo de Ingeniero Agrónomo  
Licenciado en Ciencias Agronómicas
- 2012-2014 Magister en Innovación Tecnológica y Emprendimiento (2012-2014).  
Universidad Técnica Federico Santa María
- 2008 Diploma en Marketing de Alimentos.  
Campus Sur – Universidad de Chile
- 2003 Diplomado “Sistemas Modernos de Gestión de Calidad y Producción Limpia en la Agricultura de Exportación”. (Buenas Prácticas Agrícolas, EUREPGAP, USGAP, Buenas Prácticas de Manufactura, HACCP, ISO 9001:2000, ISO 14001, BRC, SA 8000, SQF 2000)  
Universidad Santo Tomás – Fundación para el Desarrollo Frutícola (FDF)
- 2003 Diplomado “Seguridad Microbiológica de los Alimentos”. (Microbiología de Alimentos, Buenas Prácticas Agrícolas, Buenas Prácticas de Manufactura, HACCP)  
INTA - Universidad de Chile

Cursos profesionales: 10

# **ANEXOS ASOCIADO 2**

**UNAF**

#### Anexo 4. Antecedentes curriculares de la entidad asociados.

##### ANTECEDENTES CURRICULARES DE ASOCIADO 1 UNAF

La Unión Nacional de la Agricultura Familiar – UNAF CHILE AG. Se fundó en el año 2009, con la principal idea de querer ser la entidad representativa de la agricultura familiar en Chile, ya que no existía ninguna entidad que pudiese representar sus ideales.

La UNAF tiene como Visión ser reconocida y valorada a nivel nacional e internacional como una organización líder e interlocutor válido en el ámbito de la representación de los intereses de los productores (as) de la Agricultura Familiar chilena.

En tanto la Misión de la UNAF ha sido representar los intereses de los productores/as de la Agricultura Familiar, de sus organizaciones gremiales, económicas y comerciales; a través de una gestión basada en los principios del cooperativismo y la valoración del capital social chileno.

Además UNAF busca garantizar la sustentabilidad económica, social y ambiental, que permita un mayor bienestar de productores/as de la Agricultura Familiar de los sectores rurales de Chile.

Dentro de sus actividades principales esta el trabajar con pequeños productores, capacitándolos en diversas áreas, tanto legales, financieras y comerciales, con la idea de poder potenciar la agricultura familiar en todos sus rubros. UNAF actualmente tiene 27 organizaciones adscritas, desde Colchane en la Región del Tarapacá hasta Cochrane en la Región de Aysén. Entre algunas de ellas se puede mencionar:

- Cooperativa Agrícola Camarones Ltda.(COOPEFRUT)
- Agrupación de pajareteros de Alto del Carmen
- Asociación gremial de mujeres rurales de Talagante (AGREMUR)
- Cooperativa campesina intercomunal Peumo Ltda (COOPEUMO)
- Asociación gremial comunal de la agricultura familiar de San Fernando (ACAF)
- Cooperativa Folil Araucanía Ltda.
- Coop. Silvoagropecuaria y de servicios de Loncoche Ltda (LONCOFRUT)
- Cooperativa trabajo de productores agroecológicos de Chiloé Ltda.

Dentro de la idea de potencializar y visibilizar a la agricultura familiar, UNAF ha realizado seminarios internacionales, talleres, capacitaciones, participación en ferias gastronómicas, participación a eventos internacionales y la más importante, la creación de la primera escuela de liderazgo cooperativo para dirigentes campesinos y también para funcionarios de INDAP. Entre algunas de las actividades puede mencionar:

- Días de campo para agricultores en alianza con diversas empresas e instituciones
- Módulos de la escuela para líderes cooperativos
- Sistemas de información territorial para comunas rurales (SIT RURAL): Herramientas de apoyo a la toma de decisiones de las cooperativas campesinas

Para mayor información visitar <http://www.unafchile.cl/>

**Anexo 8.** Ficha identificación equipo técnico. Esta ficha debe ser llenada por el coordinador y por cada uno de los profesionales del equipo técnico.

Nombre completo	Scarlet Elizabeth lasalvatore Bema
RUT	
Profesión	Ingeniero en Agronegocios
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	Unión Nacional de la Agricultura Familiar - UNAF CHILE AG
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	
Teléfono fijo	
Fax	No
Teléfono celular	
Email	
Género (Masculino o Femenino):	Femenino
Etnia (indicar si pertenece a alguna etnia):	No
<b>Si corresponde contestar lo siguiente:</b>	No
Tipo de productor (pequeño, mediano, grande):	No
Rubros a los que se dedica:	No

# SCARLET ELIZABETH IASALVATORE BERNA

<b>Ingeniero en Agronegocios.</b> Universidad de Santiago de Chile	
<b>Perfil profesional</b>	Mi formación académica me ha otorgado las herramientas profesionales para responder eficazmente a los desafíos de la creciente competencia e intercambio comercial de productos e insumos silvoagropecuarios: identificar mercados, creando nuevos negocios y operaciones comerciales nacionales e internacionales del agronegocio; evaluar crecimiento empresarial; generar oferta de productos maduros e innovadores ; gestionar estratégicamente el agronegocio.
<b>EXPERIENCIA PROFESIONAL</b>	
Julio - Actualidad 2013	<b>Unión Nacional de la Agricultura Familiar. (UNAF)</b> Coordinadora de Proyecto y Asistente Financiera.  Proyectos: <ul style="list-style-type: none"><li>• Coordinadora <i>Segundo Programa de Cooperación entre El Instituto De Desarrollo Agropecuario - INDAP Y El Programa Regional FIDAMERCOSUR ClaeH.</i></li><li>• Participación en la coordinación del Mercado Ñam, en el 4to Festival Gastronómico ÑAM.</li><li>• Coordinadora Seminario Internacional "Las Cooperativas como Organización Económica de la AFC: Liderazgos y Estrategias de Inserción en los Mercados y Necesidades de Inversión"</li><li>• Coordinadora de Seminario Internacional " Fortalecimiento de Organizaciones Gremiales de la Agricultura Familiar "</li></ul> <b>Observatorio del Estudio para la Agricultura Familiar Campesina.</b> Jefatura del departamento de Comercialización y Marketing.
Marzo - Actualidad 2012	

Enero - Marzo 2012	<b>Multibisa S.A., Santiago de Chile.</b> Investigadora ayudante en el plan de negocio de la empresa.
Julio - Diciembre 2010	<b>Departamento de Gestión Agraria, Facultad Tecnológica, Universidad de Santiago de Chile, Santiago.</b> Ayudante Comercio Exterior, Profesor José Llanos Asencio.
Enero - Febrero 2010	<b>Fundo Santa Isabel , Viña Concha y Toro , Pirque , Santiago de Chile.</b> Monitoreo de plagas y enfermedades en la vid.
Julio - Diciembre 2009	<b>Departamento de Gestión Agraria, Facultad Tecnológica, Universidad de Santiago de Chile, Santiago.</b> Ayudante Agroindustria, Profesor Hector Flores.
Marzo - Diciembre 2009	<b>Departamento de Gestión Agraria, Facultad Tecnológica, Universidad de Santiago de Chile, Santiago.</b> Ayudante Marketing, Profesor Luis Sáez Tonacca .

<b>ESTUDIOS</b>	
Cursando	Magister en Economía Financiera <b>Universidad de Santiago de Chile.</b>
2006-2012	Ingeniería en Agronegocios: <b>Universidad de Santiago de Chile.</b>
2001-2004	Educación Media. <b>Colegio Sebastian Elcano</b>

1993-2000	Educación Básica: Colegio Santa Cecilia, Purranque. Colegio Nuevo Hispano Chileno.
<b>INFORMACION COMPLEMENTARIA</b>	
Cursos de Formación mas Destacados	Comercialización Marketing Administración y Economía. Auditoria Investigación de Mercados.
Manejo de Software	Internet y manejo de aplicaciones Microsoft Office Excel Avanzado.