

**FORMULARIO DE POSTULACIÓN CONVOCATORIA
NACIONAL 2021-2022 'Consultorías para la innovación'**

| |
|---|
| NOMBRE DE LA PROPUESTA |
| Fortalecimiento de competencias asociadas a la técnica del afinado para obtener productos altamente diferenciados en los productores de quesos artesanales de la región de la Araucanía |
| CODIGO PROPUESTA |
| COC-2022-0013 |

FORMULARIO POSTULACIÓN: PLATAFORMA EN LÍNEA**1. ANTECEDENTES GENERALES DE LA CONSULTORÍA**

| | |
|---|---|
| Código Proyecto | COC-2022-0013 |
| Nombre de la Propuesta | Fortalecimiento de competencias asociadas a la técnica del afinado para obtener productos altamente diferenciados en los productores de quesos artesanales de la región de la Araucanía |
| Desafío estratégicos | 2. Mercados innovadores |
| Líneas de acción del desafío | Nuevos productos de consumo final |
| Sector | Alimento |
| Subsector | Productos lácteos (leche procesada, yogur, queso, mantequilla, crema, manjar) |
| Rubro | Ovinos de leche Caprinos de leche Bovinos de leche |
| Tema | Alimentos gourmet Tecnologías de proceso Tecnología de los alimentos |
| Lugar donde se transmitirá el evento | Temuco Villarrica Pitrufquén Melipeuco Los Sauces Loncoche Curacautín Cunco |
| Fecha inicio (Incluye la preparación y realización de la consultoría) | 15/04/2022 |
| Fecha término (Incluye la preparación y realización de la consultoría) | 31/05/2022 |
| Fecha inicio del consultoría | 15/04/2022 |
| Fecha término del consultoría | 31/05/2022 |
| ¿Esta postulación se vincula con otra iniciativa/proyecto de innovación en ejecución o ya ejecutada? En caso afirmativo, indique la más relevante: | |
| Nombre Iniciativa | En ejecución: Transferencia Tecnológica en la Quesería artesanal regional |
| Nombre de la institución que la financió | Gobierno Regional de La Araucanía |
| Año de inicio | 2021 / septiembre |
| Indique los principales resultados obtenidos hasta la fecha y cómo se vincula con este evento | Programa que se encuentra en ejecución con el objetivo de Desarrollar de 16 nuevos prototipos de queso, los cuales pasarán por análisis microbiológico, nutricional y sensorial, con la finalidad de tener productos aprobados para su transferencia tecnológica, con su etiquetado nutricional, packaging respectivo y aptos para su consumo. En este mismo sentido se desarrollarán nuevos packaging para los nuevos quesos y quesos tradicionales. Además de asesorar en nuevos modelos de negocios, canales y |

| | |
|--|--|
| | estrategias comerciales que permitirán el aumento sostenible de la venta de quesos de La Araucanía. Sumado a ello desarrollo de capacitaciones y talleres para los productores queseros con el objetivo de transferir el conocimiento. |
|--|--|

| 2. ANTECEDENTES DEL POSTULANTE | | | |
|---|------------------------|--------------------------------------|---------------------------|
| Rut | | Nombre razón social | FUND GUSTAVO MONDION MARY |
| Tipo de postulante | Fundaciones | De ser empresa, clasifique su tamaño | Pequeña Empresa |
| Región | Región de La Araucanía | Comuna | Victoria |
| Ciudad | Victoria | Dirección | Sector santa Teresa |
| Teléfono fijo | | Celular | |
| Sitio Web | | Correo electrónico | |
| Describa brevemente sus capacidades, experiencia y participación en la propuesta | | | |
| <p>Fundación Mondion se dedica al desarrollo de proyectos del área agropecuaria y educación, están emplazados entre las comunas de Victoria y Curacautín, específicamente en el Fundo Santa Teresa, donde producen leche y sus derivados, combinando la tradición francesa y el trabajo local. Para esta postulación, se hará referencia principalmente a la quesería Mondion quienes poseen trayectoria y capacidades técnicas en la elaboración de quesos artesanales a partir de recetas francesas. Además posee una excelente relación con sus partner productores regionales y participa activamente en la mesa del Queso de La Araucanía.</p> <p>La fundación posee un área ganadera caracterizada por vacas libres de raza normanda, las cuales nacen y se alimentan de praderas del fundo, en una extensión de 1.006 ha. Para la producción de quesos artesanales, se cuenta con una quesería con resolución sanitaria, la cual tiene una extensión de 100 m2 aproximadamente.</p> <p>Para efectos de esta postulación a través de la coordinadora Denisse Escobar, quien trabaja actualmente en la fundación se realizarán las diferentes coordinaciones y/o gestiones para el desarrollo de la consultoría.</p> | | | |
| Representante legal del postulante | | | |
| Rut | | Nombre | Adele Agathe Irene |
| Apellido Paterno | Lecocq | Apellido Materno | No aplica |
| Profesión/Oficio | No informada | Nacionalidad | Extranjera - Francesa |
| Cargo que desarrolla | Gerenta | Dirección | |
| Región | Región de La Araucanía | Comuna | Victoria |
| Ciudad | Victoria | Teléfono fijo | |
| Celular | | Correo electrónico | |
| Fecha nacimiento | | Género | Femenino |
| Etnia | No aplica | | |

3. INTEGRANTES DE LA PROPUESTA

| Integrante 1: Coordinador Principal | | | |
|---|----------------------------------|---|--------------------------------|
| Rut | | Nombres | Denisse Solange |
| Apellido paterno | Escobar | Apellido materno | Iturra |
| Profesión/Oficio | Maestra quesera | Nacionalidad | Chilena |
| RUT empresa / organización donde trabaja | | Nombre de la empresa / organización donde trabaja | Fundación Gustavo Mondion Mary |
| Cargo que desempeña en la empresa / organización donde trabaja | Encargada de producción y ventas | Dirección | |
| Región | Región de La Araucanía | Comuna | Victoria |
| Ciudad | Victoria | Teléfono fijo | |
| Celular | | Correo electrónico | |
| Fecha nacimiento | | Género | Femenino |
| Etnia | No aplica | | |
| Describa en detalle el rol y aporte técnico que llevará a cabo en la propuesta | | | |
| Denisse Escobar desarrollará labores de coordinadora principal asociado a la gestión de rendición financiera y general de la consultaría para efectos de gestar los pagos a consultor, profesionales que participen de esta iniciativa. | | | |

| Integrante 2: Participante Individual-Consultoría | | | |
|--|------------------------|---|----------------|
| Rut | | Nombres | Maria |
| Apellido paterno | Mardones | Apellido materno | Muñoz |
| Profesión/Oficio | Maestra Quesera | Nacionalidad | Chilena |
| RUT empresa / organización donde trabaja | No Aplica | Nombre de la empresa / organización donde trabaja | Mesa del Queso |
| Cargo que desempeña en la empresa / organización donde trabaja | Presidenta de la red | Dirección | |
| Región | Región de La Araucanía | Comuna | Temuco |
| Ciudad | Temuco | Teléfono fijo | |

| | | | |
|--|-----------|--------------------|----------|
| Celular | | Correo electrónico | |
| Fecha nacimiento | | Género | Femenino |
| Etnia | No aplica | | |
| Describa en detalle el rol y aporte técnico que llevará a cabo en la propuesta | | | |
| <p>La Mesa del Queso es una red público privada orientada a potenciar y fortalecer las capacidades de los productores de quesos que en ella participan. En este sentido cabe destacar que la mesa está constituida por más de 30 productores de diversas comunas de la región de la araucanía que elaboran principalmente queso chanco tipo mantecoso siendo de vital importancia adquirir nuevos conocimientos que les permitan agregar valor a su producción actual y con ello percibir un mayor margen de utilidad. Por lo anterior se hace imperioso que los productores tengan la posibilidad de acceder a esta consultoría con el fin de gestar para ellos espacios para fortalecer sus competencias técnicas.</p> | | | |

| Integrante 3: Participante Individual-Consultoría | | | |
|--|------------------------|---|---------------|
| Rut | | Nombres | Max |
| Apellido paterno | Thomet | Apellido materno | Islal |
| Profesión/Oficio | Ingeniero agronomo | Nacionalidad | Chilena |
| RUT empresa / organización donde trabaja | | Nombre de la empresa / organización donde trabaja | APROQUESOS AG |
| Cargo que desempeña en la empresa / organización donde trabaja | Presidente de la AG. | Dirección | |
| Región | Región de La Araucanía | Comuna | Temuco |
| Ciudad | Temuco | Teléfono fijo | |
| Celular | | Correo electrónico | |
| Fecha nacimiento | | Género | Masculino |
| Etnia | No aplica | | |
| Describa en detalle el rol y aporte técnico que llevará a cabo en la propuesta | | | |
| <p>Max thomet participará de las asesorías en representación de la Asociación gremial de productores de quesos artesanales de la región de la Araucanía APROQUESOS AG., la cual reúne a 31 queseros regionales, que pertenecen a diferentes comunas, entre ellas, Pitruquén, Vilcún, Freire, Curacautín, Loncoche, Villarrica, Pucón y Victoria, entre otras.</p> <p>Esta Asociación genera constantemente una serie de acciones y actividades, con el objetivo de fortalecer la industria quesera en la región, promoviendo el intercambio de información con otras asociaciones y organizando eventos relacionados con la actividad de los asociados, buscando que los</p> | | | |

quesos artesanales de la región de la Araucanía sean reconocidos en en todo el país, valorando el trabajo familiar y comunitarios.

Integrante 4: Participante Individual-Consultoría

| | | | |
|--|------------------------|---|--|
| Rut | | Nombres | Fidelina |
| Apellido paterno | Manque | Apellido materno | Llancafil |
| Profesión/Oficio | Maestra quesera | Nacionalidad | Chilena |
| RUT empresa / organización donde trabaja | | Nombre de la empresa / organización donde trabaja | cooperativa campesina Rayun de Mahuidanche |
| Cargo que desempeña en la empresa / organización donde trabaja | Presidenta | Dirección | |
| Región | Región de La Araucanía | Comuna | Pitrufquén |
| Ciudad | Pitrufquen | Teléfono fijo | |
| Celular | | Correo electrónico | |
| Fecha nacimiento | | Género | Femenino |
| Etnia | Mapuche | | |

Describe en detalle el rol y aporte técnico que llevará a cabo en la propuesta

Cooperativa de tipo productiva dedicada a la elaboración de quesos artesanales, ubicados en la comuna de Pitrufquen, sector mahuidanche. Esta organización se crea al alero del programa de FIC de la Araucanía "Transferencia tecnológica en la quesería artesanal" con el objeto de poder producir de forma conjunta productos con mayor nivel de diferenciación. Esta cooperativa está liderada por mujeres agricultoras que trabajan con producción propia de leche de vaca y que presentan alto nivel de interés en adquirir nuevos conocimientos que les permitan acceder a nuevos mercados.

Integrante 5: Participante Individual-Consultoría

| | | | |
|--|-----------------|---|---|
| Rut | | Nombres | Maria Liliana |
| Apellido paterno | Lincheo | Apellido materno | Torres |
| Profesión/Oficio | Maestra quesera | Nacionalidad | Chilena |
| RUT empresa / organización donde trabaja | | Nombre de la empresa / organización donde trabaja | Cooperativa Campesina El valle de Purén |
| Cargo que desempeña en la empresa / | Presidenta | Dirección | |

| | | | |
|---|------------------------|--------------------|----------|
| organización donde trabaja | | | |
| Región | Región de La Araucanía | Comuna | Purén |
| Ciudad | Puren | Teléfono fijo | |
| Celular | | Correo electrónico | |
| Fecha nacimiento | | Género | Femenino |
| Etnia | Mapuche | | |
| Describa en detalle el rol y aporte técnico que llevará a cabo en la propuesta | | | |
| Cooperativa de tipo productiva dedicada a la elaboración de quesos artesanales, ubicados en la comuna de Purén. Esta organización se crea al alero del programa de FIC de la Araucanía "Transferencia tecnológica en la quesería artesanal" con el objeto de poder producir de forma conjunta productos con mayor nivel de diferenciación. Esta cooperativa está liderada por mujeres agricultoras que trabajan con producción propia de leche de vaca y que presentan alto nivel de interés en adquirir nuevos conocimientos que les permitan acceder a nuevos mercados. | | | |

| Integrante 6: Consultor | | | |
|--|--|---|---------------------|
| Rut | | Nombres | José Luis |
| Apellido paterno | Martin | Apellido materno | Martin |
| Profesión/Oficio | Afinador Quesero | Nacionalidad | Español |
| RUT empresa / organización donde trabaja | No Aplica | Nombre de la empresa / organización donde trabaja | QAVA Martin Afinado |
| Cargo que desempeña en la empresa / organización donde trabaja | Socio propietario. Director técnico | Dirección | |
| Región | No Aplica | Comuna | No Aplica |
| Ciudad | Madrid | Teléfono fijo | |
| Celular | | Correo electrónico | |
| Fecha nacimiento | | Género | Masculino |
| Etnia | No aplica | | |
| Describa en detalle el rol y aporte técnico que llevará a cabo en la propuesta | | | |
| José Luis Martín lleva más de treinta años trabajando en el mundo del queso, donde ha logrado trabajar con diversos tipos de productores, asesorando en la fabricación y diseños de productos. Así mismo, ofrece una serie de servicios y complementos para la producción de quesos, tales como cursos, talleres, participación en eventos como jurado internacional en catas y concursos, asesoramiento sobre diseño de tiendas y cavas. Su vasta experiencia y vinculación con el rubro le | | | |

permitió descubrir cómo, a partir de un mismo lote de quesos, se pueden elaborar diferentes tipos a través de la técnica del afinado.

Su experiencia en el rubro quesero artesanal de Europa le han permitido identificar en el transcurso de los años, brechas productivas. En base a lo anterior ha perfeccionado procedimientos y soluciones para la agregación de valor, entre las que predomina la técnica del afinado de quesos para la obtención de productos con alta sofisticación en cuanto a propiedades organolépticas.

Integrante 7: Participante Individual-Consultoría

| | | | |
|--|------------------------|---|------------------|
| Rut | | Nombres | Ricardo |
| Apellido paterno | Burrous | Apellido materno | Galán |
| Profesión/Oficio | Maestra quesero | Nacionalidad | Chilena |
| RUT empresa / organización donde trabaja | | Nombre de la empresa / organización donde trabaja | Lacteos Kurantue |
| Cargo que desempeña en la empresa / organización donde trabaja | Propietario | Dirección | |
| Región | Región de La Araucanía | Comuna | Villarrica |
| Ciudad | Villarrica | Teléfono fijo | |
| Celular | | Correo electrónico | |
| Fecha nacimiento | | Género | Masculino |
| Etnia | No aplica | | |

Describa en detalle el rol y aporte técnico que llevará a cabo en la propuesta

Don Ricardo Ernesto Burrows Galán con 8 años de experiencia en el rubro es representante del Programa FIC quesos: "Transferencia tecnológica en la quesería artesanal" Su quesería se caracteriza por estar constantemente innovando y buscando diversificar sus productos por lo tanto su participación en esta consultoría es completamente relevante para que su emprendimiento continúe mejorando y diversificando su producción.

Integrante 8: Participante Individual-Consultoría

| | | | |
|--|-----------------|---|--------------------|
| Rut | | Nombres | Jaime |
| Apellido paterno | Ferreira | Apellido materno | Mendoza |
| Profesión/Oficio | Maestro quesero | Nacionalidad | Chilena |
| RUT empresa / organización donde trabaja | | Nombre de la empresa / organización donde trabaja | Queseria Clan Ferr |

| | | | |
|---|------------------------|--------------------|-----------|
| Cargo que desempeña en la empresa / organización donde trabaja | Administrador | Dirección | |
| Región | Región de La Araucanía | Comuna | Loncoche |
| Ciudad | Loncoche | Teléfono fijo | |
| Celular | | Correo electrónico | |
| Fecha nacimiento | | Género | Masculino |
| Etnia | No aplica | | |
| Describe en detalle el rol y aporte técnico que llevará a cabo en la propuesta | | | |
| <p>Jaime Ferreira Mendoza cuenta con más de 10 años de experiencia en el rubro quesero.</p> <p>Actualmente participa en el programa FIC Transferencia tecnológica en la quesería artesanal, con el objetivo de innovar en el rubro y mejorar la calidad de los procesos y sus productos.</p> <p>Su participación es relevante, ya que la quesería Clan Ferr busca diversificar sus productos con el objetivo de alcanzar nuevos mercados a nivel regional y nacional. Además cuenta con la infraestructura y el equipamiento necesario para replicar las técnicas de procesamiento aprendidas en la asesoría.</p> | | | |

| Integrante 9: Participante Individual-Consultoría | | | |
|--|---------------------------------|---|----------------------------|
| Rut | | Nombres | Karin Ximena |
| Apellido paterno | Basaul | Apellido materno | Muñoz |
| Profesión/Oficio | Ingeniera en alimentos | Nacionalidad | Chilena |
| RUT empresa / organización donde trabaja | | Nombre de la empresa / organización donde trabaja | Universidad de La Frontera |
| Cargo que desempeña en la empresa / organización donde trabaja | Asesora de productos y procesos | Dirección | |
| Región | Región de La Araucanía | Comuna | Temuco |
| Ciudad | Temuco | Teléfono fijo | |
| Celular | | Correo electrónico | |
| Fecha nacimiento | | Género | Femenino |
| Etnia | No aplica | | |

| |
|--|
| Describe en detalle el rol y aporte técnico que llevará a cabo en la propuesta |
| Karin basaul es ingeniero en alimentos con magister en salud pública. Participa de esta consultoría como representante de investigación y miembro del equipo técnico del instituto de agroindustria de la Universidad de La frontera, Institución con una vasta experiencia de más de 25 años trabajando como gestores de transferencia tecnológica de conocimientos y la vinculación academia empresa. Karin Basaul posee una gran experiencia asesorando a productores queseros en cuestiones como Inocuidad y la aplicación de buenas prácticas de manufactura. |

| Integrante 10: Participante Individual-Consultoría | | | |
|---|------------------------|---|--|
| Rut | | Nombres | Susana |
| Apellido paterno | Valenzuela | Apellido materno | Aravena |
| Profesión/Oficio | Ingeniera en alimentos | Nacionalidad | Chilena |
| RUT empresa / organización donde trabaja | No APLICA | Nombre de la empresa / organización donde trabaja | Programa FIC Transferencia tecnológica en la quesera artesanal |
| Cargo que desempeña en la empresa / organización donde trabaja | Coordinadora | Dirección | |
| Región | Región de La Araucanía | Comuna | Temuco |
| Ciudad | Temuco | Teléfono fijo | |
| Celular | | Correo electrónico | |
| Fecha nacimiento | | Género | Femenino |
| Etnia | No aplica | | |
| Describe en detalle el rol y aporte técnico que llevará a cabo en la propuesta | | | |
| <p>Susana Valenzuela actualmente es coordinadora del Programa FIC Transferencia tecnológica en la quesera artesanal, el cual ha involucrado a más de 75 productores y productoras de la región de forma directa, y otros tantos de manera indirecta, mediante el desarrollo de componentes de innovación, competitividad y transferencia tecnológica.</p> <p>Por su experiencia en el desarrollo de prototipos de alimentos, la participación en la consultoría le permitirá transferir los conocimientos a los productores con los cuales se encuentra constantemente vinculada.</p> | | | |

| Resumen equipo técnico | | |
|-------------------------------|--------------------------------|----------------------|
| Cargo | Nombres y apellidos | Profesión /Formación |
| Coordinador Principal | Denisse Solange Escobar Iturra | Maestra quesera |

| | | |
|-------------------------------------|------------------------------|------------------------|
| Participante Individual-Consultoría | Maria Mardones Muñoz | Maestra Quesera |
| Participante Individual-Consultoría | Max Thomet Islal | Ingeniero agronomo |
| Participante Individual-Consultoría | Fidelina Manque Llancafil | Maestra quesera |
| Participante Individual-Consultoría | Maria Liliana Lincheo Torres | Maestra quesera |
| Consultor | José Luis Martin Martin | Afinador Quesero |
| Participante Individual-Consultoría | Ricardo Burrous Galán | Maestra quesero |
| Participante Individual-Consultoría | Jaime Ferreira Mendoza | Maestro quesero |
| Participante Individual-Consultoría | Karin Ximena Basaul Muñoz | Ingeniera en alimentos |
| Participante Individual-Consultoría | Susana Valenzuela Aravena | Ingeniera en alimentos |

SECCIÓN II

1 RESUMEN DE LA CONSULTORIA PARA LA INNOVACION

1.1. Sintetizar con claridad los principales aspectos de la consultoría para la innovación

Esta consultoría está orientada al desarrollo de mercado innovadores para los quesos artesanales de la Región de La Araucanía, que permita contribuir al desarrollo y adopción de innovaciones que creen y expandan mercados altamente diferenciados, que utilicen atributos distintivos del sector quesero regional y que aumenten el valor agregado de la producción.

En la etapa inicial de esta consultoría se desarrollará un instrumento diagnóstico que permita identificar las brechas productivas asociadas a la etapa de maduración de los quesos elaborados por los productores participantes de las diferentes organizaciones beneficiarias de esta convocatoria. Para ello se aplicará una encuesta online en ámbitos de procesamiento y mercado. A partir de estos resultados José Luis Martín abordará métodos de acuerdo a la realidad regional.

La innovación para la quesería artesanal estará dada por los niveles de diferenciación que se adopten a partir de la técnica del afinado de los quesos. El desarrollo de estos nuevos productos permitirá sofisticar y diversificar la oferta actual de los quesos artesanales de la Región de La Araucanía.

La consultoría será en modalidad virtual a través de talleres y reuniones con el objetivo de agregar valor a los quesos artesanales, creando, además, un material audiovisual (3 capsulas audiovisuales) que permita documentar y capacitar a los productores regionales sobre la adopción de la técnica del afinado. Sumado a ello el consultor dado su vasta experiencia como juez en concursos internacionales de quesos asesorará en el proceso de mejoramiento a la metodología de la cata de quesos regional que organiza la Mesa del queso Araucanía.

2.PROBLEMA Y/U OPORTUNIDAD

2.1. Describir y cuantificar claramente la relevancia del problema y/u oportunidad que enfrenta el grupo de empresas y/o asociaciones de productores del sector silvoagropecuario nacional y/o la cadena agroalimentaria asociada vinculados a la consultoría. Entregue cifras/datos/información que permitan cuantificar el problema y/u oportunidad, y las fuentes de información que lo respaldan

La producción de quesos artesanales en la región se caracteriza por la elaboración del queso tipo chanco mantecoso y con un nivel bajo de diferenciación. Un estudio desarrollado por la Universidad de La Frontera evidencia que de 134 productores artesanales encuestados, el 43% del total comercializa sus quesos dentro de los 3 primeros días a partir de su elaboración. Esto significa que, los quesos no tienen un grado de maduración. Además, un 35 % de los encuestados afirma que comercializa sus quesos en estado semi maduro, lo que significa que su producción alcanza como máximo 10 días de maduración y sin ningún tipo de afinado o agregación de valor al producto final, lo que afecta directamente el precio de comercialización siendo este comparativamente menor al de un queso diferenciado o con valor agregado, generando menores utilidades para los productores.

Por otra parte, la oferta de quesos en la región de La Araucanía está constituida por al menos 300 queserías de tipo artesanal, ubicadas principalmente en la provincia Cautín y las comunas de Loncoche, Pitrufulquén y Toltén. La producción se realiza a partir de la obtención de leche de bovino, ovino y caprino propia o adquirida de terceros, donde sólo un 15% del total de la producción regional de quesos presenta algún grado de diferenciación, principalmente a partir de la receta del producto y/o su packaging.

Además, el mercado de los quesos altamente competitivo en precios y tipos, principalmente dado por la oferta de quesos importados que se encuentran en los supermercados. Sin embargo existen nichos de mercado cuyas preferencias están orientadas a quesos más sofisticados, quienes están dispuestos a pagar un mayor precio por adquirir quesos con características organolépticas destacadas, bajos en ingredientes críticos, que sean envasados en packaging amigables con el medio ambiente y/o con diferentes propiedades a los quesos presentes a nivel nacional. Cabe destacar que, tradicionalmente hace 4 años en la región de la Araucanía, se lleva a cabo la cata de quesos, jornada que busca evaluar y determinar cuáles son los mejores quesos de la región. En el evento se evalúan aproximadamente 50 quesos en sus diferentes categorías (queso innovador, queso sin maduración, y queso con maduración). En esta actividad, se ha presentado la problemática de no contar con procedimientos eficientes dada la falta de experiencia a la hora de recopilar y procesar las evaluaciones de los jueces. Esto, dificulta entregar una buena retroalimentación a los productores que les permita una mejora continua.

Ante la problemática anterior se precisa recibir asesoría sobre optimizar el concurso a través un sistema integral de evaluación y procesamiento de datos que permita el levantamiento de la información otorgada de los jueces, que sea rápido, eficiente, y que permita llevar a cabo cada una de las etapas del evento de forma oportuna, eficaz y sintetizada.

2.2. Indicar y describir claramente quiénes y cómo se ven afectados directamente por problema y/o están involucrados con la oportunidad identificada. El grupo de empresas y/ asociaciones de productores identificado deben ser los que recibirán la asesoría experta de la consultoría para la innovación

a consultoría está dirigida a la Mesa del Queso de La Araucanía, red de trabajo público privado cuyo objetivo es fortalecer la competitividad de la producción quesera regional, APROQUESOS, asociación gremial de queseros de la Araucanía, cooperativa campesina Rayun de mahuidanche y cooperativa campesina el valle de Purén. Estas organizaciones y red de trabajo mesa del queso configuran gran parte de la oferta de quesos artesanales y se ven afectados, dado que son ellos quienes producen sus propios quesos con bajos grados de maduración, principalmente por falta de conocimientos del afinado de los quesos, falta de infraestructura, incentivos por parte del mercado, entre otras razones. Junto con ello, son

estos mismos grupos de productores, los que participan de la Cata de quesos. Por otra parte, cabe mencionar que hace más de cuatro años que se lleva a cabo una cata de quesos de la región de la Araucanía, actividad que apoya la comercialización y producción de los quesos artesanales y es precisamente esta actividad la que se espera abordar con el consultor internacional con la intención de mejorar su organización para que los resultados de la cata permitan mejorar la organoléptica de los quesos. Los productores carecen de los medios como para acceder a asesorías por expertos internacionales que les permitan ampliar sus horizontes de producción y abarcar nuevos nichos de mercados. Es por eso que se hace altamente necesario que ellos puedan acceder a capacitaciones integrales que les permitan diversificar y/o sofisticar sus productos.

3 SOLUCIÓN INNOVADORA

3.1. Describir clara y específicamente cuáles son las potenciales soluciones que se pretende conocer en la consultoría para la innovación, y describa en qué se diferencia con lo existente y disponible en el mercado o en el proceso productivo del grupo de empresas y/o asociaciones de productores vinculados a la consultoría

Con el desarrollo de esta asesoría mediante la transferencia de conocimientos se pretende lograr diversificar la producción quesera regional, ya que actualmente los productores en su mayoría se dedican a la elaboración de queso chanco tradicional desconociendo el valor que agrega el afinado de los quesos como una técnica que no modifica ni interviene la receta o el procedimiento original de fabricación y que por el contrario, otorga a quesos homogéneos una presentación y sabor distintos con técnicas que están al alcance de los productores transformándolos en productos altamente diferenciados, permitiéndoles diversificar el mercado quesero a nivel regional y nacional.

Es importante mencionar que, esta técnica se ha desarrollado y aplicado con éxito en varias queserías en Europa, donde se continúa investigando y mejorando la técnica. Sin embargo, en Chile aún no se ha masificado e implementado en pequeños productores.

Para lograr lo anterior, se capacitará a los productores en el afinado de quesos, destacándose los principios fundamentales del afinado, parámetros de afinado, tratamientos de afinado, conocer las diferentes estructuras posibles donde llevar a cabo el afinado, dominar el uso de herramientas de afinado y capacitar sobre el sabor, grado de maduración, y uso de productos necesarios para el afinado como hierbas aromáticas, cervezas, vinos, especias entre otros que permitan lograr resultados diferentes de acuerdo al objetivo planteado para cada queso en particular.

3.2. Describir cómo las potenciales soluciones que se pretenden conocer en la consultoría contribuyen a resolver el problema o abordar la oportunidad que presentan el grupo de empresas y/o asociaciones de productores vinculados a la consultoría

En el marco de esta consultoría se espera trabajar en dos líneas: La primera corresponde a mejorar el proceso de maduración de los quesos a partir de la técnica del afinado, técnica que consiste en llevar a buen término todo el proceso de maduración, pero teniendo en cuenta que un mismo lote de quesos puede tener distintos afinados o diferentes estados de maduración. Por otra parte, esta técnica también se asocia a la supervisión de la calidad que deben tener los insumos, materia prima, selección del cuajo, tipo de fermentación y formatos entre otros aspectos. El adoptar la técnica del afinado por las diferentes organizaciones permitirá que cada productor pueda agregar valor a su producción y lograr con ello diferenciación en sus productos, siendo esta una oportunidad para captar un nicho de mercado compuesto por consumidores que desean experimentar nuevos productos. En esta índole el afinado de quesos otorga un sabor y aroma más pronunciados y una apariencia diferenciadora

independientemente de la variedad y las características organolépticas de origen de cada queso. Esta técnica se desarrollará a través de una asesoría virtual que consistirá en diversas capacitaciones asincrónicas y reuniones con los grupos de productores.

La segunda línea de trabajo corresponde a adquirir los conocimientos para implementar un sistema integral de organización, evaluación y procesamiento de datos, para la cata quesera de la Región de La Araucanía. Con lo anterior se busca mejorar aquellos procedimientos que complejizan la aplicación de los instrumentos y la bajada de información para la posterior evaluación del evento. Este evento tiene una alta relevancia dentro de la producción quesera regional, ya que entrega retroalimentación a los beneficiarios e incentiva la mejora continua entre los distintos actores relacionados al rubro.

4 OBJETIVO DE LA CONSULTORIA PARA LA INNOVACION

4.1. Indicar cuál es el objetivo de la consultoría para la innovación

La asesoría de José Luis Martín nos permitirá:

Incorporar capacidades técnicas asociadas al afinado de quesos, productos altamente diferenciados, disminuyendo en el corto plazo las brechas de agregación de valor en los quesos artesanales de la región de la Araucanía.

Mejorar el diseño metodológico de manera integral de la Cata quesera de la Región de La Araucanía, evento que se ha venido desarrollado en los últimos 4 años por la Mesa del queso Araucanía. Proceso que involucra desde la recolección y categorización de los quesos, hasta el procesamiento de las evaluaciones técnicas entregadas por los jueces y entrega de los resultados a los finalistas.

5. PROGRAMA DE LAS ACTIVIDADES;

5.1. Indicar y describir cuales son las actividades que se realizarán para llevar a cabo la consultoría para la innovación

| Fecha (día/mes/año) | Objetivo de las actividades a realizar | Describir las actividades a realizar | Resultados esperados por actividad |
|---------------------|---|---|--|
| 02/05/2022 | presentar el modelo actual de organización y desarrollo de cata de quesos de La Región de La Araucanía. | Presentación de power point que recopila la experiencia de las últimas 4 versiones de la cata de queso, desde la perspectiva organizacional, logística y participación de los productores | Retroalimentación de las versiones de la cata quesera realizadas con anterioridad. |
| 09/05/2022 | Conocer un modelo de organización para | Reuniones virtuales desarrolladas por el consultor y dirigidas a profesionales y | Informe con la estructura de una cata de quesos. |

| | | | |
|------------|---|---|--|
| | el desarrollo de una cata de quesos. | productores que participan de la cata de quesos de la Región de La Araucanía Reunion de trabajo de 2 hrs | |
| 16/05/2022 | Conocer un modelo de organización para el desarrollo de una cata de quesos | Reuniones virtuales desarrolladas por el consultor y dirigidas a profesionales y productores que participan de la cata de quesos de la Región de La Araucanía Reunion de trabajo de 2 hrs | Pauta de evaluación de los jueces |
| 23/05/2022 | Conocer un modelo de organización para el desarrollo de una cata de quesos | Reuniones virtuales desarrolladas por el consultor y dirigidas a profesionales y productores que participan de la cata de quesos de la Región de La Araucanía | Informe con la descripción del procedimiento para sistematizar los resultados de cada muestra de queso |
| 19/05/2022 | Desarrollar charla Técnica de introducción al afinado de los quesos. Duración de la actividad 1:30 hrs. | Primera Charla: Capacitación virtual desarrollada por el consultor, en el cual abordará desde la definición del afinado hasta la descripción de la técnica y como esta se implementa. Además, presentación de la experiencia del afinado de quesos en España. | Informe de la actividad |
| 26/05/2022 | Desarrollar charla Técnica de introducción al | Segunda Charla: Capacitación virtual desarrollada por el | Informe de la actividad |

| | | | |
|------------|--|--|---------------------------|
| | afinado de los quesos. Duración de la actividad 1:30 hrs. | consultor, en el cual abordará desde la definición del afinado hasta la descripción de la técnica y como esta se implementa. Además, presentación de la experiencia del afinado de quesos en España. | |
| 23/05/2022 | Desarrollo de material audiovisual definido como cápsulas técnicas del afinado de los quesos | Videos cortos en las que el consultor evidencie el desarrollo de las técnicas del afinado. En este material se sintetizan los aspectos más importantes del proceso de maduración para obtener un queso diferenciado. realización de 3 cápsulas audiovisuales en afinamiento | 3 Cápsula o video editado |
| 28/03/2022 | Desarrollar un protocolo de aplicación del afinado a los quesos artesanales | Documento virtual e impreso que presente las etapas, equipo y tecnologías asociado a la implementación de la técnica del afinado en los quesos artesanales. | Protocolo desarrollado |

6 POTENCIAL DE IMPLEMENTACIÓN DE LAS SOLUCIONES INNOVADORAS

6.1. Describir cómo las potenciales soluciones que se pretenden conocer en la consultoría serán factibles de implementar/aplicar en las empresas y/o asociaciones de productores vinculados a la consultoría. Se deben considerar las capacidades productivas/tecnológicas, mercados, entre otros, del grupo de empresas y/o asociaciones de productores

Los productores ya cuentan con la infraestructura y el equipamiento de procesamiento de queso, los cuales son aptos para implementar e integrar el proceso de afinado, ya que esta técnica solo mejora un producto ya terminado.

Las potenciales soluciones obtenidas a través de la consultoría ayudarán a los productores de la región de la araucanía a diversificar la oferta de productos, mediante la obtención de técnicas de afinado de queso, para así obtener un producto quesero con características premium, dirigidos nuevos nichos de mercado que hasta el momento no se han abordado, siendo esta una demanda insatisfecha.

Además, dada la alta convocatoria que tiene la Cata Quesera de la araucanía en sus 4 versiones realizadas a la fecha, la asesoría asociada a la organización traerá consigo una mejora integral en cada uno de los procedimientos del evento, logrando entregar a los productores una mejor retroalimentación de la evaluación de sus quesos y por ende, se potenciará la cadena de valor del rubro quesero.