



CÓDIGO
(uso interno)

FORMULARIO DE POSTULACIÓN
CONVOCATORIA NACIONAL 2018
Jóvenes Innovadores

MAYO 2018

SECCIÓN I: ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA			
1.1. NOMBRE DE LA PROPUESTA			
SALCHIÑÓN, EMBUTIDO VEGETAL A BASE DE PIÑÓN.			
1.2. SECTOR Y SUBSECTOR EN QUÉ SE ENMARCA LA PROPUESTA Ver identificación sector y subsector en Anexo 5.			
Sector	Alimentos		
Subsector	Otros Alimentos		
1.3. LUGAR DE EJECUCIÓN <i>¿Dónde se llevará a cabo el proyecto? (Indique)</i>			
Región(es)	Región Metropolitana		
Provincia(s)	Santiago		
Comuna(s)	Santiago		
1.4. PERIODO DE EJECUCIÓN <i>¿Cuándo se llevarán a cabo las actividades? (Indique)</i>			
Fecha de inicio	Marzo 2019		
Fecha de termino ¹	Agosto 2021		
Duración en meses	18		
1.5. ESTRUCTURA DE COSTOS (Complete)			
	Aporte	Monto (\$)	%
FIA			
CONTRAPARTE (ejecutor y asociados)	Pecuniario		
	No pecuniario		
TOTAL (FIA + CONTRAPARTE)			

¹ Corresponde al último día hábil del último mes del periodo de ejecución.

SECCIÓN II: ANTECEDENTES GENERALES DEL POSTULANTE Y COMPROMISO DE EJECUCIÓN

Complete cada una de las siguientes secciones con información relacionada al postulante.

2.1. IDENTIFICACIÓN DEL POSTULANTE

Nombre completo	Ana Natalia González Subiabre			
RUT				
Fecha de nacimiento				
Nacionalidad	Chilena			
e-mail				
Teléfono de contacto				
Dirección de contacto para envío de documentación	Calle y número			
	Comuna			
	Ciudad	Santiago		
	Región	Región Metropolitana		
Género (<i>Marque con una X</i>)	Femenino	<input checked="" type="checkbox"/>	Masculino	<input type="checkbox"/>
¿Pertenece a alguna etnia?	SI (<i>Indique cual</i>)	<input type="checkbox"/>	NO	<input checked="" type="checkbox"/>
Nivel de estudios completos realizados (<i>Marque con una X</i>)	Educación secundaria	Técnico-Profesional	<input type="checkbox"/>	
		Científico-Humanista	<input type="checkbox"/>	
	Educación superior (pregrado)	Centro de Formación Técnico	<input type="checkbox"/>	
		Instituto Profesional	<input type="checkbox"/>	
		Universidad	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Educación superior (postgrado)	Magister	<input type="checkbox"/>	
Doctorado		<input type="checkbox"/>		

Si es estudiante de educación superior, indique:	Nombre de la carrera que cursa	
	Año que cursa	
	Nombre de la institución donde estudia	
Si ya está egresado, indique:	Carrera técnica o profesión	Ingeniería en Alimentos
	Lugar actual de trabajo	Seycam Ltda.
¿Actualmente es parte del equipo técnico de alguna iniciativa en ejecución con apoyo de FIA? (<i>Marque con una X</i>)	SI	
	NO	x
Si la respuesta al punto anterior es SI, por favor indique el código FIA de la iniciativa.		
<p>Reseña del postulante (<i>Describe brevemente quién es usted, a qué se dedica y cuáles son sus intereses profesionales</i>)</p> <p><i>Estimados, mi nombre es Ana González Subiabre, tengo 28 años, Titulada de la carrera de Ingeniería en Alimentos de la Universidad de Chile. Desde niña me interesó mucho toda el área de los alimentos y cuando ingresé a la carrera me interioricé con los conocimientos químicos y fisicoquímicos de los alimentos.</i></p> <p><i>Mi tesis consistió en aplicar una nueva tecnología conocida como microencapsulación, en aceite de pescado, para mejorar las técnicas actuales evitando así los problemas causados por aromas y sabores desagradable en leches con aceite de pescado, por deficiencias en las tecnologías actuales.</i></p> <p><i>Trabajé en una empresa elaboradora de alimentos, en donde desarrollé nuevos productos, mejoras y reducciones de costo en ellos. Actualmente trabajo en una empresa de estudio de mercado, que busca mejorar la calidad de los productos mediante evaluaciones sensoriales, obteniendo un producto de buen sabor y excelente calidad.</i></p> <p><i>Durante el penúltimo semestre universitario en conjunto con mi compañera, desarrollamos un producto innovador "Salchiñón", que fue evaluado como el mejor producto de la Expoferia de Alimentos realizado en la Facultad de Ciencias Química y Farmacéutica de la Universidad de Chile. De ahí nacieron las ganas de emprender con un producto innovador y aceptado por sus características sensoriales. La acogida que tuvo esta premiación de los medios, fue tal que fue cubierta por MEGA, El Mercurio, Las últimas Noticias, Facebook, Twitter y medios de la universidad, y fue una de las razones por la que quisimos sacar a flote este innovador producto, porque el</i></p>		

impacto fue alto dejando al descubierto la gran necesidad de los consumidores.

Otras de las razones de emprender fue por la conexión que tuvimos con la cultura mapuche, ellos son los principales recolectores de la materia (el piñón de la araucaria), elegida para la elaboración de "Salchiñón".

Posterior a esto continuamos con la idea de emprender y participamos del programa de JUMP Chile de la Universidad Católica donde también fuimos premiados con una beca de visión empresarial y financiamiento.

Mi principal interés profesional es emprender y de esta forma aportar con el desarrollo de alimentos saludables al país.

2.2. COMPROMISO DEL POSTULANTE

El postulante manifiesta su compromiso con la ejecución de la propuesta y a entregar aportes comprometidos en las condiciones establecidas en este documento.

Aporte total (\$)	
-------------------	--

Aporte pecuniario (\$)	
------------------------	--

Aporte no pecuniario (\$)	
---------------------------	--

Firma
Nombre del postulante
RUT

SECCIÓN III: ANTECEDENTES GENERALES DEL O LOS ASOCIADO(S) Y COMPROMISO DE EJECUCIÓN

Complete cada una de las siguientes secciones con información relacionada al o los asociados.

3.1. ASOCIADO

Complete el siguiente cuadro por cada uno de los asociados de la propuesta y adjuntar CV.

Nombre completo / Razón social	Leeanny Johary Caipo
Actividad / Giro	Estudiante Magíster en Ciencias de los Alimentos
RUT	
e-mail	
Teléfono de contacto	
Dirección de contacto para envío de documentación (Calle y número, Comuna,	

Ciudad, Región)			
¿Actualmente es parte del equipo técnico de alguna iniciativa en ejecución con apoyo de FIA?		SI	
		NO	x
Si la respuesta al punto anterior es SI, por favor indique el código FIA de la iniciativa.			
3.2. REPRESENTANTE LEGAL DEL ASOCIADO			
<i>Si el asociado corresponde a una persona jurídica, complete el siguiente cuadro.</i>			
Nombre completo			
Cargo que ocupa el representante legal en la entidad			
RUT			
Nacionalidad			
Género	Femenino		Masculino
Etnia	SI (Indique cual)		NO
Dirección de contacto			
Teléfono de contacto			
e-mail			
Profesión			
Realice una breve reseña del asociado (<i>Indicar brevemente la historia del asociado, sus actividades y cuál es su vinculación con la propuesta</i>)			

Un gusto saludarlos, mi nombre es Leeanny Caipo soy estudiante de Magíster en Ciencias de los Alimentos, egresada de la Carrera de Ingeniería en Alimentos de la Universidad de Chile.

Residente Chilena desde el 2005, nacida en la ciudad de Trujillo, Perú. Realicé parte de la educación media y toda la educación superior en Santiago.

Actualmente realizo mi tesis para optar al grado de Magíster, y mi tema de investigación es el aceite de Oliva; estoy validando una técnica analítica para determinar los compuestos volátiles en el aceite de Oliva, ya que estos son de mucha importancia para determinar el olor, sabor y calidad del aceite.

Tengo experiencia Laboral en la industria cárnica, ya que realicé mi práctica laboral en Ariztía, empresa que es dueña de las marcas Cartuja y Montina.

También participo del panel entrenado sensorial de Seycam, empresa que se dedica al análisis sensorial y estudio de mercado de muchos productos de diferentes empresas ligadas a la venta de alimentos. (Supermercados, Panaderías, Industrias alimentarias, etc.)

Estoy muy ligada al área sensorial, como se puede ver según mi experiencia. En conjunto con mi compañera Ana González desarrollamos un embutido vegetal a base de piñones, con un formato cárnico: Sabor, olor, color, textura y apariencia de una longaniza animal; que es el que queremos producir y comercializar, con la ayuda de FIA, para ofrecer a la población chilena (en primera instancia) un producto más saludable.

Este producto lo desarrollamos el año 2015, y fue presentado en una de las versiones de la Expoferia de alimentos de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas de la Universidad de Chile, donde obtuvo el primer lugar. Posterior a esto participamos del programa de JUMP Chile de la Universidad Católica donde también fuimos premiados con una beca y financiamiento.

Nos encantaría que este producto se pueda distribuir para aportar a mejorar los hábitos de alimentación de nuestra población y con la ayuda de FIA esto puede ser posible.

3.3. COMPROMISO DEL ASOCIADO

El asociado manifiesta su compromiso con la ejecución de la propuesta y a entregar aportes comprometidos en las condiciones establecidas en este documento.

Aporte total (\$)	
Aporte pecuniario (\$)	
Aporte no pecuniario (\$)	

**Firma
Nombre y RUT**

SECCIÓN IV: CONFIGURACIÓN TÉCNICA DE LA PROPUESTA

4.1. ETAPA DEL PROYECTO

Marque con una x la etapa en la que su proyecto se encuentra actualmente.

1. Pre-incubación	1.1	Idea sin financiamiento previo y sin ejecución de actividades	
	1.2	Con prototipo encaminado	
	1.3	Con prototipo funcional elaborado	x
2. Incubación	2.1	En validación comercial	
3. Emprendimiento	3.1	Formalizado con menos de 1 año	
	3.2	Formalizado con más de 1 año	
	3.3	En comercialización	
	3.4	En escalamiento	

4.2. DESCRIPCIÓN DE LA ETAPA EN QUE SE ENCUENTRA SU PROYECTO

Describe las actividades que ya ha realizado en el marco de su proyecto.

Este proyecto nació el año 2014, se desarrolló un producto en el contexto académico para cumplir con los requisitos de un ramo de la carrera de Ingeniería en Alimentos y fue presentado en la Décima versión de la Expoferia de alimentos de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas de la Universidad de Chile, donde obtuvo el primer lugar.

En el 2015 se participó con este proyecto en el programa de JUMP Chile de la Pontificia Universidad Católica donde se obtuvo el premio en la categoría bronce, que consistió en una beca para aprender a emprender en los espacios de co-work del centro de innovación UC, Anacleto Angelini y financiamiento para iniciar el emprendimiento.

El 2016 con este financiamiento se pudo avanzar a pequeña escala en la elaboración de este producto, se invirtió en Materia Prima, Marketing, redes de contacto, mejoras en el desarrollo del producto y equipos de producción a escala piloto. Este año también postulamos a Capital Semilla de Corfo quedando clasificados para la final, sin obtener financiamiento.

En 2017 postulamos a este mismo fondo que ofrece FIA, sin ser preseleccionados por un error de formato en el formulario de postulación. Y el proyecto quedó pendiente para ser retomado este año y volver a postular a este mismo fondo.

4.3. OTROS FINANCIAMIENTOS EN SU PROYECTO

Describa si su proyecto ya ha recibido financiamiento o si se encuentra postulando a financiamiento de otras agencias del Estado y/o fondos privados. Si es así, indique el monto de recursos apalancados y explique para qué acciones en concreto necesita el apoyo de FIA.

Durante el penúltimo semestre universitario el producto fue premiado como el mejor producto de la Expoferia de Alimentos realizado en la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas de la Universidad de Chile.

Producto de esto se obtuvo el reconocimiento por medios de comunicación como MEGA, El Mercurio, Las últimas Noticias, Facebook, Twitter y medios de la universidad.

Posterior a esto se participó en el programa de JUMP Chile 2015 de la Universidad Católica donde también fuimos premiados con una beca de visión empresarial, que consistió en mentorías y espacios del cowork del centro de innovación de la Universidad Católica, Anacleto Angelini, y financiamiento por el monto de \$3.000.000 a nuestro proyecto.

Se realizó una postulación al Capital Semilla de Corfo el año pasado donde se expuso la idea y fuimos seleccionados como semifinalistas.

Con lo obtenido en Jump Chile, se pudo dar el puntapié inicial para desarrollar el producto, investigar sobre la materia prima, comprar equipos básicos para pruebas pilotos, desarrollar logotipo del producto y participar de mentorías sobre emprendimiento.

Con el fondo de FIA se quiere mejorar el desarrollo del producto y la línea productiva a nivel piloto. Principalmente, se quiere escalar la producción para poder comercializar el producto, esto a través de la compra de equipos de mayor escala.

Se necesita el fondo también para la difusión del producto, mejorando logotipo para poder posicionar la marca, enfocando la publicidad en el público objetivo.

Finalmente también se requiere apoyo financiero para la participación en ferias de alimentos, para realizar contacto con potenciales clientes, establecer acuerdos de venta y distribuir el producto.

4.4. RESUMEN DE LA IDEA DE PROYECTO

*Describa brevemente en qué consiste su idea de proyecto y qué busca con él, **EN ESPAÑOL**.*

Chile ha pasado de tener un alto índice de desnutrición a ser un país donde la población se mal-nutre, desencadenando esto en muchos problemas de salud.

El consumo de alimentos altos en azúcar, en sodio, en grasas saturadas, etc. ha ocasionado que la obesidad aumente, un ejemplo claro de esto es que Chile es un importante consumidor de embutidos cárnicos, y este consumo va en aumento, pasando de 11,5 Kg per cápita en el 2002 a 15,6 kg per cápita el 2013 según las últimas cifras del INE.

Si bien todos sabemos lo sabrosos que pueden llegar a ser este tipo de productos (embutidos cárnicos) y que su consumo está relacionado a la idiosincrasia del país, ya que está asociado a celebraciones ya sea con amigos, en familia, etc.; hay que tener en cuenta que este tipo de producto es perjudicial para la salud, por sus altos contenidos en grasa saturada animal y sal. (Ejemplo: Longaniza puede llegar a tener 30% de grasa saturada o más).

Esta nueva forma de “alimentarse” es preocupante, ya que esto conlleva al desarrollo de muchas enfermedades; como las cardiovasculares, siendo la primera causa de muerte en nuestro país; la diabetes, otra enfermedad común que en muchos casos no se diagnostica a tiempo; etc. Incluso últimos estudios ligan el cáncer con este tipo de productos procesados, según la OMS. Otra problemática es que el mercado nacional tampoco ofrece una amplia gama de embutidos vegetales, saludables y además sabrosos, ya que todos son elaborados a base de soja, Ej. Hamburguesas vegetales. Por esto existe un gran número de consumidores insatisfechos y deseosos por mejores propuestas.

¿Cuál es la solución que vemos entonces?

Ofrecer un producto distinto al existente en el mercado, un embutido vegetal a base de piñones de la Araucaria Araucana, árbol muypreciado para la cultura Mapuche y declarado monumento natural; al que hemos llamado SALCHIÑÓN.

SALCHIÑÓN es buena fuente de energía, contiene almidón resistente que proviene del piñón, es rico en proteínas del mismo valor biológico que la carne, y contiene grasas mono y poliinsaturadas saludables. No lleva ningún logo de advertencia “ALTO EN”, es de fácil preparación, ya que es un producto listo para el consumo y ha sido testeado por consumidores logrando alta aceptación.

Nuestra propuesta de valor es ofrecer un producto con formato cárnico, es decir; apariencia, sabor, color, textura y aroma a carne, pero 100% vegetal y que además tenga propiedades nutricionales superiores. Este producto es un embutido cárnico con ingredientes como el piñón araucario y aceite de oliva, que contienen componentes funcionales como el ácido graso pinolénico y el ácido graso oleico respectivamente, ofreciendo diversos beneficios para la salud, como reducir el colesterol en la sangre. Por estas propiedades mencionadas se puede contrarrestar en cierta medida los efectos producidos por los embutidos cárnicos.

Queremos entregarlo principalmente a tres tipos de consumidores: Los que buscan siempre una alimentación más saludable, los que quieren cambiar hábitos para mejorar su salud sin sacrificar el placer de comer bien y los vegetarianos.

Finalmente SALCHIÑÓN no es solo un embutido vegetal saludable, sino que detrás de su producción se quiere involucrar a muchas familias principalmente Mapuches que hacen de la recolección del piñón su principal fuente laboral.

4.5. RESUMEN DE LA IDEA DE PROYECTO

Describe brevemente en qué consiste su idea de proyecto y qué busca con él, **EN INGLÉS.**

The last decades Chile has turned from undernourishment into the fattest population in latin-america; producing a lot of health problems.

The consumption of high content of sugar and saturated fat food products has produced the increased of obesity; an example of this is that Chile is one of the most important consumer of meat processed products (like sausages and hams), and it is increasing every year, with 11,5 kg per capita in 2002 and 15,6 kg per capita in 2013 (based in INE information).

We all know how delicious are these kind of products and obviously, the consumption is related with how chileans are (for example, meat consumption and barbecue are commons in parties, soccer match games, and other events); but we have to consider that the meat processed products are a treatment for the health due their high content of animal saturated fat and content of salt (i.e the "longaniza" can have until 30% of saturated fatty acids).

We are worried of this way to feed ourselves, because it is related with a lot of diseases (metabolic syndrome), one of them is the cardiovascular disease which is the first cause of death in our country, or the diabetes, another common illness in the last years. Finally, the last year the OMS related the consumption of meat processed food with cancer.

Other problem is the lack of alternatives to this kind of products in the market; the few products which seem more "healthier" use Soybean as the main ingredient and currently people is worried about this bean because it is strongly linked with GMO.

What is the solution that we offer?

We want to use the "piñones", a seed from the native chilean tree Araucaria Araucana (a preciated tree for our ancestors named Mapuches) as the main ingredient of our spice popular sausage in Chile, the Longaniza. We have named to our product: SALCHIÑON.

SALCHIÑON is a good source of energy, it has starch which comes from the piñon, SALCHIÑON is also rich in proteins with the same biological value that meat, and contains healthy polyunsaturated and monounsaturated fatty acids. For this reason, it would not have "ALTO EN..." (High content of...) signals based on the new label nutrition chilean law. SALCHIÑON is easy to cook and has been tested by future customers reaching a high approval.

What we offer is a food product "look-like" meat processed. It means, with appearance, flavour, colour and meat taste, but 100% vegetal and also with improved nutritional properties.

Finally, SALCHIÑON is not only a healthy vegetal look-like meat product, it is also a connection with our ancestors and native people of Chile, the Mapuches, who currently work in the collection and selling of this seed.

4.6. ESTADO DEL ARTE DEL PROYECTO

Describe brevemente el estado del arte² asociado al problema y solución de su proyecto, indicando la fuente de información que lo respalda.

² Describa las I+D+i (Investigación, desarrollo e innovación) más recientes y actuales sobre el tema en específico que aborda su propuesta.

Con respecto a la problemática se sabe que Chile es un importante consumidor de embutidos cárnicos, y este consumo va en aumento, pasando de 11,5 Kg per cápita en el 2002 a 15,6 kg per cápita el 2013 según las últimas cifras del INE.

Si bien todos sabemos lo sabrosos que pueden llegar a ser este tipo de productos (embutidos cárnicos) y que su consumo está relacionado a la idiosincrasia del país, ya que está asociado a celebraciones ya sea con amigos, en familia, etc.; hay que tener en cuenta que este tipo de producto es perjudicial para la salud, por sus altos contenidos en grasa saturada animal y sal. (Ejemplo: Longaniza puede llegar a tener 30% de grasa saturada o más)

Esta nueva forma de “alimentarse” es preocupante, ya que esto conlleva al desarrollo de muchas enfermedades; como las cardiovasculares, siendo la primera causa de muerte en nuestro país (DEIS-MINSAL); la diabetes, otra enfermedad común que en muchos casos no se diagnostica a tiempo; etc. Incluso últimos estudios ligan el cáncer con este tipo de productos procesados, según la OMS.

Con respecto a la solución, el cliente se puede encontrar con los productos vegetarianos existentes en el mercado, pero ninguno satisface 100% su necesidad. En general los productos ofrecidos por el mercado son insípidos, a base de soya y muy poco variados. Frente a esto algunos consumidores de productos vegetarianos prefieren cocinar sus propios alimentos, lo que implica una pérdida de tiempo en su día a día.

Actualmente en el mercado existen algunas empresas productoras de embutidos vegetales como Eco Care y Diprovena.

- *Eco-Care cuenta con una gama de productos, como: hamburguesas, vienasas, bifés, nuggets, salames, longanizas y patés.*
- *Diprovena, que empezó como una tienda online el año 2003 y el año 2007 abrió su primera y única tienda en Santiago para vender sus productos físicamente.*

Sin embargo no existen estadísticas ni cifras que muestren la participación en el mercado de cada competidor, aunque podemos notar que estos son los competidores más fuertes, ninguna marca es tan sólida como para asegurar su éxito o su primera participación de mercado en el futuro.

4.7. PROBLEMA Y/U OPORTUNIDAD QUE INTENTA RESOLVER

Describa cuál es el problema y/u oportunidad que intenta abordar y cuál es la relevancia del tema para el sector agrario, agroalimentario y forestal.

En la actualidad en Chile la obesidad y el sobrepeso son un tema importante, según un informe realizado por la FAO y la Organización Panamericana de la Salud (OPS), un 63% de la población chilena sufre de sobrepeso u obesidad. Esto desencadena en muchas enfermedades del síndrome metabólico, que se encuentran dentro de las primeras causas de mortandad en el país según el MINSAL.

Estas enfermedades son consecuencia de una mala alimentación, ya que hoy se consumen alimentos que aparentemente aportan nutrientes, pero en realidad contienen altos porcentajes de

grasas saturadas y elevado contenido de sal, ejemplo de esto: Los embutidos, algunos superando el 30% de grasas saturadas; y a pesar de esto se ha visto el aumento de su consumo en los últimos años en nuestro país. Además estudios recientes de la OMS demuestran que carnes procesadas como los embutidos de origen animal, están catalogados como cancerígenos del grupo 1.

El gran problema hoy es que en el mercado nacional no existen alternativas de embutidos saludables que ayuden a reducir esta tendencia. Es importante para las personas con sobrepeso u obesas, para las personas que intentan un modelo ideal de alimentación como los vegetarianos y para el general de los consumidores, ofrecer opciones saludables, que se asemejen a estos productos tan apetecibles para ellos.

4.8. BENEFICIARIOS POTENCIALES

Describe quiénes son los beneficiarios y cómo se ven afectados por el problema y/u oportunidad que intenta abordar su propuesta.

1) Personas que buscan alimentarse saludablemente, en su mayoría vegetarianos o veganos, en proceso de transición, es decir que están empezando a cambiar los productos animales por vegetales. Rango de edad de 20 a 50 años. Estrato económico: Clase media y/o clase alta. Estudiante que trabaja o profesional. Personas que dedican interés y tiempo para alimentarse saludablemente y que no tienen mucho tiempo disponible, ya que estudian y/o trabajan, son personas muy activas.

2) En segundo lugar los consumidores serían personas con sobrepeso o con problemas de colesterol elevado, que no quieran dejar el consumo de los embutidos.

3) Personas en busca de variedad de productos saludables; debido a que no existe en el mercado alimenticio nacional variedad en cuanto a las propuestas de alimentos saludables, vegetales y apetitosos, hay un gran número de consumidores insatisfechos y deseosos por mejores propuestas.

4) Finalmente también a personas que se sientan identificados con el producto, por sus ingredientes de origen Chileno.

4.9. SOLUCIÓN INNOVADORA

Describe qué innovación propone para resolver el problema o aprovechar la oportunidad que detectó.

SALCHIÑÓN es un producto pensado en satisfacer la tendencia y necesidad creciente de la población por alimentarse saludablemente, y pretende llegar tanto a la población vegetariana como a la población en general. Un embutido 100% vegetal que propone darle un vuelco a la preconcepción de que lo vegetal es insípido, ya que es un producto de exquisito sabor. La materia prima principal es el piñón, los piñones son frutos del bosque de la Araucanía, también dotados de un gran poder nutritivo ya que tienen un alto % de grasas formadas por ácidos grasos

poliinsaturados que reducen los niveles de colesterol.

Se impactará a la población vegetariana, con un embutido diferente a lo que se presenta en el mercado. Se impactará a la población en general debido a que sus características nutritivas, contrarrestarán en cierta medida los efectos negativos de los embutidos cárnicos.

SALCHIÑÓN es buena fuente de energía, lo que es característico de este tipo de alimentos para suplir los requerimientos energéticos de los consumidores; contiene almidón resistente que proviene del piñón, lo que es de beneficio para las personas diabéticas; es rico en proteínas del mismo valor biológico que la carne, y contiene grasas mono y poliinsaturadas saludables que provienen del piñón y el aceite de oliva, estas ayudan a reducir los niveles de colesterol en la Sangre. No lleva ningún logo de advertencia “ALTO EN”, ya que no excede los niveles de nutrientes críticos. Por otro lado recientemente se descubrió que el elevado consumo de carne procesada causa cáncer colorrectal, la OMS indica que se debe reducir el consumo de estos productos, por lo tanto SALCHIÑÓN sería una alternativa a los embutidos de la industria cárnica.

Este producto se producirá prácticamente listo para su consumo, ya que requiere solo poco tiempo para calentar, optimizando así los tiempos y costos relacionados a la preparación, de nuestro cliente. El formato en el que se presentará el producto puede ser otra ventaja, el presentarlo como un embutido lleva a la idea de que el producto será: sabroso, con sabor similar a la carne, se puede compartir este producto en reuniones sociales tanto formales e informales. El cliente se sentirá satisfecho al consumir un producto como este. Cabe destacar que el producto ha sido testeado por consumidores, en diversas ferias de alimentos logrando un alto porcentaje de aceptación.

Las materias primas principales del producto, tienen sus orígenes en Chile. El piñón proviene de la Araucaria Araucana; el aceite de oliva es un producto que Chile produce con muy alta calidad y cada vez es más reconocido a nivel mundial; el Merkén ingrediente que otorga identidad y diferencia al producto, de origen mapuche.

Dar trabajo a la comunidad mapuche y a los habitantes de la zona de los bosques cordilleranos del Bío-Bío y la Araucanía es otra de nuestras motivaciones para producir SALCHIÑÓN, ya que estos pobladores hacen de la cosecha y venta de piñones su principal fuente laboral.

4.10. ¿DE QUÉ TIPO DE INNOVACIÓN ESTÁ HABLANDO?
(Marque con una X todas aquellas opciones que apliquen).

Producto	X
----------	---

Servicios	
Procesos	
Modelos de negocios	
Gestión comercial	
Otra, Indique Cual	

4.11. GRADO DE NOVEDAD Y NIVEL DE INCERTIDUMBRE

Explique a qué nivel de innovación corresponde su propuesta – copia, adaptación, mejora, creación o invención, y cuál es su incertidumbre³.

El producto como tal no existe en el mercado, pueden existir similares pero se proponen muchas mejoras a lo existente:

La principal diferenciación son las materias primas que se utilizan para elaborar el producto, ya que son de alta calidad y valor nutritivo, lo que catalogaría este producto como “Gourmet”. En contraparte lo que existe en el mercado son productos vegetales a base de Soya.

Las materias primas principales del producto, tienen sus orígenes en Chile. El piñón proviene de la Araucaria Araucana, el aceite de oliva es un producto que Chile produce con muy alta calidad y el Merkén ingrediente que otorga identidad y diferencia al producto, de origen mapuche.

Otra diferencia es que el producto es un símil de una longaniza, lo que no existe en formato vegetal, lo existente son hamburguesas, vienasas y similares, sin embargo este tipo de embutido es de sabor más intenso y agradable.

El grado de incertidumbre es medio, ya que la creación de este nuevo producto es una innovación incremental. Por otro lado el producto ya ha sido validado por los consumidores, en ferias de alimentos.

³ El nivel de incertidumbre está asociado al nivel de innovación, si es una copia no tiene incertidumbre, en cambio, si es una invención tiene un nivel alto de incertidumbre.

4.12. BENEFICIO

Describe cómo sus clientes se beneficiarán con la innovación que quiere desarrollar.

Este cliente es una persona que busca alimentarse saludablemente, preferentemente vegetariano y/o vegano, pero no excluyente. Rango de edad: 20 a 50 años. Estrato económico: Clase media y clase alta. En detalle, consumidores que busquen satisfacer sus necesidades de comer rico y saludable, ya que es prioridad cuidar su cuerpo para tener una mejor calidad de vida. Donde, su principal problema es encontrar una mayor variedad de productos alimenticios vegetales, que reemplacen la carne, en cuanto a nutrientes y sabor, siendo nuestra propuesta una alternativa. Además el cliente se sentirá identificado debido a sus ingredientes de origen nacional.

Nuestro objetivo no es que las personas dejen absolutamente los embutidos cárnicos, ya que como sabemos este consumo ha ido en aumento, lo que pretendemos es ofrecer otra alternativa más saludable, que ayude a combatir las enfermedades que se generan con la obesidad, como las enfermedades cardiovasculares que actualmente son la causa número 1 de muerte en Chile.

El producto será comercializado como listo para el consumo y requerirá de un par de minutos para su preparación en comparación con una salchicha o longaniza vegetal que demora unos 20 min aproximadamente.

4.13. AMENAZAS

Describe qué amenazas y dificultades existen para el desarrollo y éxito de su propuesta.

Disponibilidad de Materia Prima: El piñón es una semilla sagrada, recolectada por comunidades mapuches. Por lo mismo, es imperativo generar acuerdos con ellos. Por otro lado, presenta una temporada de recolección y no está disponible todo el año, aunque hay técnicas de conservación desarrolladas incluso por los mismos recolectores, además sus plantaciones son finitas y se ubican en una zona geográfica específica en nuestro país. Por lo mismo, también es importante promover la plantación de este árbol sagrado, el pehuén; aunque, sin embargo su crecimiento puede tomar años.

Plagio: Los actuales actores en el mercado, cuentan con grandes utilidades, y por lo mismo, para ellos podría ser fácil realizar una copia de nuestro producto y comercializarlo en sus canales ya establecidos. Mantener en secreto la receta, y fijar acuerdos con productores de piñones para obtener un precio competitivo son factores relevantes en nuestra propuesta.

4.14. OBJETIVO GENERAL DE LA PROPUESTA

Indique cuál es el objetivo general de su propuesta. El objetivo general debe dar respuesta a lo que se quiere lograr con la propuesta. Se expresa con un verbo que da cuenta de lo que se va a realizar.

Producir alimentos saludables para la población Chilena, embutido vegetal en base a piñones de la Araucaria Araucana.

4.15. OBJETIVOS ESPECÍFICOS (OE) DE LA PROPUESTA

Señale un máximo de 5 objetivos específicos asociados al objetivo general de su propuesta. Los objetivos específicos constituyen los distintos aspectos que se deben abordar conjuntamente para alcanzar el objetivo general de la propuesta. Cada objetivo específico debe conducir a un resultado. Se expresan con un verbo que da cuenta de lo que se va a realizar.

1	<i>Desarrollo del Producto</i>
2	<i>Producción en planta piloto</i>
3	<i>Escalamiento</i>
4	<i>Comercialización del producto</i>
5	<i>Difusión del producto</i>

4.16. RESULTADOS QUE ESPERA ALCANZAR

Asocie cada Resultado Esperado a un objetivo específico, utilizando para ello la siguiente tabla. Considerar que el conjunto de resultados esperados debe dar cuenta del logro del objetivo general de la propuesta.

N ° OE	N ° RE	RESULTADO ESPERADO (RE)
1	1	<i>Mejoras sensoriales en el producto</i>
1	2	<i>Diseño y Elaboración del Envase</i>
1	3	<i>Elaboración de etiquetado nutricional</i>
1	4	<i>Análisis Microbiológico y estudio de Vida útil del producto</i>
2	1	<i>Arriendo de Local para producción y almacén</i>
2	2	<i>Compra de materias primas</i>

2	3	<i>Contrato personal operario</i>
3	1	<i>Compra de equipos para escalar la producción</i>
3	2	<i>Instalación de servicios básicos para el funcionamiento de la línea productiva y producción</i>
4	1	<i>Acuerdos con puntos de venta</i>
4	2	<i>Distribución del producto a puntos de venta</i>
4	3	<i>Comercio justo con los proveedores de piñones, establecer acuerdos.</i>
5	1	<i>Difusión en ferias de alimentos y en medios de comunicación.</i>
5	2	<i>Creación de página web</i>

4.17. METODOLOGÍA

Identifique y describa el conjunto de procedimientos, secuenciados en el tiempo, a través de los cuales se va a ejecutar el proyecto.

El Proyecto comenzará con el desarrollo del producto:

- *Test sensoriales.*
- *Mejora en la formulación del embutido de Piñón.*
- *Análisis proximal para el etiquetado nutricional.*
- *Elaboración del envase*
- *Estudio de conservación del producto y vida útil.*

Luego se realizará la producción en planta, y para esto se necesita lo siguiente:

- *Viajar a Lonquimay, para la compra de la materia prima y establecer acuerdos de comercio justo con los proveedores de piñones*
- *Abastecimiento de todas las materias primas (envases, arroz, merquén, aceite de oliva).*
- *Arriendo de local para planta productiva y almacén.*
- *Regulaciones sanitarias.*
- *Producción piloto de Salchiñón*

Una vez lista la producción piloto, se comenzará con el escalamiento:

- *Compra de equipos con mayor capacidad de producción (envasadora, balanzas, mezcladora y picadora).*
- *Contratar a personal, para producir.*
- *Realizar modificaciones en servicios básicos si se requiere.*
- *Viajar a Lonquimay, para la compra de más materia prima*
- *Producción del producto*

La comercialización se realizará en un inicio vendiendo el producto a tiendas gourmet y vegetarianas en los sectores ABC1, C2 y C3.

- *Contratar a personal para ventas.*
- *Establecer cartera de clientes y fijar puntos de venta a través de salidas a terreno.*
- *Contratar personal para distribución.*
- *Distribuir producto.*

En paralelo la difusión se realizará:

- *Asistiendo a ferias de alimentos, promoviendo el producto.*
- *Difusión en medios de comunicación.*
- *Creación de una página oficial de la empresa.*

4.18. CARTA GANTT – parte 1

Complete la carta Gantt de acuerdo a las actividades señaladas anteriormente.

N° OE	N° RE	Actividad	Mes 1				Mes 2				Mes 3				Mes 4				Mes 5				Mes 6				Mes 7				Mes 8			
			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	1	Test sensoriales	■	■	■	■																												
1	1	Mejora en formulación					■	■	■	■																								
1	3	Análisis proximal									■	■	■	■																				
1	2	Elaboración Envase					■	■	■	■	■	■	■	■																				
1	4	Vida útil y microbiológico													■	■	■	■	■	■	■	■												
2	1	Lugar y permisos																	■	■	■	■	■	■	■	■								
2	2	Compra de Materia Prima																	■	■	■	■	■	■	■	■								
4	3	Viaje para acuerdos																	■	■	■	■												
3	1	Compra equipos																					■	■	■	■	■	■	■	■				
2	3	Contrato operario y prueba piloto																													■	■	■	■
3	2	Ajustes servicios básicos																																
3	2	Producción																																
2	2	Viaje para compra de piñones																																
4	1	Contrato personal ventas																									■	■	■	■				
4	1	Cartera de clientes																													■	■	■	■
4	2	Contrato personal de distribución																													■	■	■	■
4	2	Distribución del producto																													■	■	■	■
5	1	Ferias de alimentos																																
5	1	Difusión																													■	■	■	■
5	2	Página web																													■	■	■	■

CARTA GANTT- parte 2

Complete la carta Gantt de acuerdo a las actividades señaladas anteriormente.

N° OE	N° RE	Actividad	Mes 9				Mes 10				Mes 11				Mes 12				Mes 13				Mes 14				Mes 15				Mes 16			
			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	1	Test sensoriales																																
1	1	Mejora en formulación																																
1	3	Análisis proximal																																
1	2	Elaboración Envase																																
1	4	Vida útil y microbiológico																																
2	1	Lugar de producción																																
2	2	Compra de Materia Prima																																
4	3	Viaje para acuerdos																																
3	1	Compra equipos																																
2	3	Contrato operario y prueba piloto																																
3	2	Ajustes servicios básicos																																
3	2	Producción																																
2	2	Viaje para compra de piñones																																
4	1	Contrato personal ventas																																
4	1	Cartera de clientes, ventas																																
4	2	Contrato personal de distribución																																
4	2	Distribución del																																



		producto																		
5	1	Ferias de alimentos																		
5	1	Difusión																		
5	2	Página web																		

CARTA GANTT- parte 3
 Complete la carta Gantt de acuerdo a las actividades señaladas anteriormente.

N ° OE	N° RE	Actividad ⁴	Mes 17				Mes 18				
			1	2	3	4	1	2	3	4	
1	1	Test sensoriales.									
1	1	Mejora en formulación									
1	3	Análisis proximal									
1	2	Elaboración Envase									
1	4	Vida útil y microbiológico									
2	1	Lugar de producción									
2	2	Compra de Materia Prima									
4	3	Viaje para acuerdos									
3	1	Compra equipos									
2	3	Contrato operario y prueba piloto									
3	2	Ajustes servicios básicos									
3	2	Producción									
2	2	Viaje para compra de piñones									

⁴ Describa qué actividades deberá llevar a cabo para lograr los resultados planteados.



4.18. CARTA GANTT – parte 1

Complete la carta Gantt de acuerdo a las actividades señaladas anteriormente.

ID	Código	Actividad	Mes 3				Mes 4				Mes 5				Mes 6				Mes 7				Mes 8					
			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4		
4	1	Contrato personal ventas																										
4	1	Cartera de clientes	■						■																			
4	2	Contrato personal de distribución																										
4	2	Distribución del producto	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
5	1	Ferias de alimentos																										
5	1	Difusión																										
5	2	Página web																										
1	4	Vida útil y microbiológico																										
2	1	Lugar y permisos																										
2	2	Compra de Materia Prima																										
4	3	Viaje para acuerdos																										
3	1	Compra equipos																										
2	3	Contrato operario y prueba piloto																										
3	2	Ajustes servicios básicos																										
3	2	Producción																										
2	2	Viaje para compra de piñones																										
4	1	Contrato personal ventas																										
4	1	Cartera de clientes																										
4	2	Contrato personal de distribución																										
4	2	Distribución del producto																										
5	1	Ferias de alimentos																										
5	1	Difusión																										
5	2	Página web																										

CARTA GANTT- parte 2

Complete la carta Gantt de acuerdo a las actividades señaladas anteriormente.

N° OE	N° RE	Actividad	Mes 9				Mes 10				Mes 11				Mes 12				Mes 13				Mes 14				Mes 15				Mes 16										
			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4							
1	1	Test sensoriales																																							
1	1	Mejora en formulación																																							
1	3	Análisis proximal																																							
1	2	Elaboración Envase																																							
1	4	Vida útil y microbiológico																																							
2	1	Lugar de producción																																							
2	2	Compra de Materia Prima																																							
4	3	Viaje para acuerdos																																							
3	1	Compra equipos																																							
2	3	Contrato operario y prueba piloto	■	■	■	■	■																																		
3	2	Ajustes servicios básicos		■	■	■	■																																		
3	2	Producción					■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
2	2	Viaje para compra de piñones													■																										
4	1	Contrato personal ventas																																							
4	1	Cartera de clientes, ventas	■	■	■	■	■					■			■			■			■			■			■			■			■			■					
4	2	Contrato personal de distribución																																							
4	2	Distribución del producto								■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
5	1	Ferias de alimentos																																							

5	1	Difusión																			
5	2	Página web																			

CARTA GANTT- parte 3
Complete la carta Gantt de acuerdo a las actividades señaladas anteriormente.

N° OE	N° RE	Actividad ⁴	Mes 17				Mes 18			
			1	2	3	4	1	2	3	4
1	1	Test sensoriales.								
1	1	Mejora en formulación								
1	3	Análisis proximal								
1	2	Elaboración Envase								
1	4	Vida útil y microbiológico								
2	1	Lugar de producción								
2	2	Compra de Materia Prima								
4	3	Viaje para acuerdos								
3	1	Compra equipos								
2	3	Contrato operario y prueba piloto								
3	2	Ajustes servicios básicos								
3	2	Producción								
2	2	Viaje para compra de piñones								
4	1	Contrato personal ventas								
4	1	Cartera de clientes								

⁴ Describa qué actividades deberá llevar a cabo para lograr los resultados planteados.



Fundación para la
Innovación Agraria



4.19 CARTA GANTT parte 1												
4	2	Contrato personal de distribución										
4	2	Distribución del producto										
5	1	Ferias de alimentos										
5	1	Difusión										
5	2	Página web										
1	1	Test sensoriales										
1	1	Mejora en formulación										
1	3	Análisis proximal										
1	2	Elaboración Envase										
1	4	Vida útil y microbiológico										
2	1	Lugar y permisos										
2	2	Compra de Materia Prima										
4	3	Viaje para acuerdos										
3	1	Compra equipos										
2	3	Contrato operario y prueba piloto										
3	2	Ajustes servicios básicos										
3	2	Producción										
2	2	Viaje para compra de piñones										
4	1	Contrato personal ventas										
4	1	Cartera de clientes										
4	2	Contrato personal de distribución										
4	2	Distribución del producto										
5	1	Ferias de alimentos										
5	1	Difusión										
5	2	Página web										

CARTA GANTT- parte 2
Complete la carta Gantt de acuerdo a las actividades señaladas anteriormente.

N° OE	N° RE	Actividad	Mes 9				Mes 10				Mes 11				Mes 12				Mes 13				Mes 14				Mes 15				Mes 16					
			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4		
1	1	Test sensoriales																																		
1	1	Mejora en formulación																																		
1	3	Análisis proximal																																		
1	2	Elaboración Envase																																		
1	4	Vida útil y microbiológico																																		
2	1	Lugar de producción																																		
2	2	Compra de Materia Prima																																		
4	3	Viaje para acuerdos																																		
3	1	Compra equipos																																		
2	3	Contrato operario y prueba piloto	█	█	█	█																														
3	2	Ajustes servicios básicos					█	█																												
3	2	Producción																																		
2	2	Viaje para compra de piñones																█																		
4	1	Contrato personal ventas																																		
4	1	Cartera de clientes, ventas	█	█	█	█							█																							
4	2	Contrato personal de distribución																																		
4	2	Distribución del																																		

		producto																												
5	1	Ferias de alimentos																												
5	1	Difusión																												
5	2	Página web																												

CARTA GANTT- parte 3

Complete la carta Gantt de acuerdo a las actividades señaladas anteriormente.

N ° OE	N° RE	Actividad ⁴	Mes 17				Mes 18			
			1	2	3	4	1	2	3	4
1	1	Test sensoriales.								
1	1	Mejora en formulación								
1	3	Análisis proximal								
1	2	Elaboración Envase								
1	4	Vida útil y microbiológico								
2	1	Lugar de producción								
2	2	Compra de Materia Prima								
4	3	Viaje para acuerdos								
3	1	Compra equipos								
2	3	Contrato operario y prueba piloto								
3	2	Ajustes servicios básicos								
3	2	Producción								
2	2	Viaje para compra de piñones								

⁴ Describa qué actividades deberá llevar a cabo para lograr los resultados planteados.

4	1	Contrato personal ventas								
4	1	Cartera de clientes	■				■			
4	2	Contrato personal de distribución								
4	2	Distribución del producto	■	■	■	■	■	■	■	■
5	1	Ferias de alimentos				■				■
5	1	Difusión								
5	2	Página web								

4.19. EQUIPO TÉCNICO CON EL QUE TRABAJARÁ

Describe con qué personas llevará a cabo su propuesta, qué experiencia tienen para poder colaborar en el proyecto y cómo se van a organizar.

Nombre	Profesión	Experiencia laboral relacionada con el proyecto	Detallar actividad que realizará en el proyecto	Horas de dedicación a la propuesta (Totales)	Entidad en la cual se desempeña	Incremental (si/no) ⁵
Ana González	Ingeniera en Alimentos	Fundadora	Encargada de Operaciones	100%		No
Leeanny Caipo	Ingeniera en Alimentos	Fundadora	Coordinación	80%		No

⁵ Profesionales que no son de planta, pero participarán en el proyecto, es decir serán contratados específicamente para la iniciativa.



4.20. ACTIVIDADES A REALIZAR POR TERCEROS		
<i>Si corresponde, indique en el siguiente cuadro las actividades que serán realizadas por terceros, que no son parte de su equipo técnico.</i>		
Descripción de la actividad a externalizar	Nombre de la persona o empresa a contratar	Experiencia en la actividad a realizar
<i>Estudio de Mercado</i>	<i>Jonathan Loncón Briones</i>	<i>Ingeniero Comercial con mención en administración de empresas y contador técnico.</i>
<i>Diseño de Envase</i>	<i>Adhoc Solutions</i>	<i>Empresa dedicada al desarrollo de envases para Chile y USA.</i>

5.2. DESCRIPCIÓN DE LOS COSTOS DE LA PROPUESTA

Detalle en qué usará los recursos solicitados en el punto 5.1 Asociando el presupuesto solicitado a las actividades que pretende llevar a cabo.

Recursos humanos: Aquí se tiene considerado la contratación de 3 personas que desarrollarán actividades part-time, de producción, venta y distribución del producto. La remuneración estimada es el sueldo mínimo para cada uno. Dentro de esto también se incluye la prestación de servicios para el área de marketing.

Viáticos y movilización: Estos recursos se destinarán para los viajes realizados al Sur, donde se realizará contacto con población Mapuche, se establecerá acuerdos con ellos y se realizará la compra y traslado de piñones. Se ha presupuestado un máximo de 3 viajes, destinando \$250.000 para cada uno. Se incluye también costos en traslados varios, durante la ejecución del proyecto.

Materiales e insumos: Está considerada la compra de Materias Primas, como el piñón y otros ingredientes de formulación y algunos utensilios necesarios para su producción. Lo necesario para la evaluación sensorial y reformulación del producto.

Equipamiento: Se realizará compra de equipos básicos para escalar la producción: Peladora, Baño termo regulado, Envasadora y Mezcladora.

Infraestructura: Se considera también los primeros 3 meses de arriendo del local.

Servicios de terceros: Se realizará la contratación de una empresa para estudios de vida útil y microbiológicos, y para análisis proximal (etiquetado nutricional). Se contratará también una empresa para el diseño y la creación de la etiqueta del envase.

Difusión: Para diseño de página web y publicidad. Participación en algunas ferias de alimentos.

Capacitación: A personal a contratar sobre temas de inocuidad en alimentos. Incluye costos relacionados a reuniones con comunidad Mapuche.

Gastos generales: Gastos de investigación y desarrollo.

Gastos Administrativos: Compra de materiales de oficina.

Imprevistos



ANEXOS

ANEXO 1. Certificado de nacimiento del postulante.



ANEXO 2. Currículum Vitae

Se debe presentar el CV del postulante (máximo 3 hojas y con un resumen de los últimos 5 años de experiencia), y si aplica de:

- Cada uno de los miembros del equipo técnico.
- Cada uno de los asociados con el que se llevará a cabo la propuesta.
- Cada uno de los servicios a tercero a contratar.



ANEXO 3. Cartas de compromiso

Se debe presentar una carta de compromiso de participación de cada uno de los asociados y miembros del equipo técnico en el siguiente formato:

Lugar,
Fecha (día, mes, año)

Yo **Nombre completo**, RUT: XX.XXX.XXX-X, vengo a manifestar mi compromiso de participar activamente en la propuesta denominada “**Nombre de la propuesta**”, presentado a la **Convocatoria “Jóvenes Innovadores 2018”**, de la Fundación para la Innovación Agraria.

Firma

ANEXO 4. Convenios de Colaboración para ejecución de la propuesta

Se debe presentar un documento que establezca formalmente la colaboración, si la propuesta considera colaboradores.

ANEXO 5. Identificación sector y subsector.

Sector: Alimento

Subsector: Alimento Funcional

Sector	Subsector
Agrícola	Cultivos y cereales
	Flores y follajes
	Frutales hoja caduca
	Frutales hoja persistente
	Frutales de nuez
	Frutales menores
	Frutales tropicales y subtropicales
	Otros frutales
	Hongos
	Hortalizas y tubérculos
	Plantas Medicinales, aromáticas y especias
	Otros agrícolas
	General para Sector Agrícola
	Praderas y forrajes
Pecuario	Aves
	Bovinos
	Caprinos
	Ovinos
	Camélidos
	Cunicultura
	Equinos
	Porcinos
	Cérvidos
	Ratites

Sector	Subsector
	Insectos
	Otros pecuarios
	General para Sector Pecuario
	Gusanos
Dulceacuícolas	Peces
	Crustáceos
	Anfibios
	Moluscos
	Algas
	Otros dulceacuícolas
	General para Sector Dulceacuícolas
Forestal	Bosque nativo
	Plantaciones forestales tradicionales
	Plantaciones forestales no tradicionales
	Otros forestales
	General para Sector Forestal
Gestión	Gestión
	General para General Subsector Gestión
Alimento	Congelados
	Deshidratados
	Aceites vegetales
	Jugos y concentrados
	Conservas y pulpas
	Harinas
	Mínimamente procesados
	Platos y productos preparados
	Panadería y pastas
	Confitería
	Ingredientes y aditivos (incluye colorantes)
	Suplemento alimenticio (incluye nutraceuticos)
	Cecinas y embutidos
	Productos lácteos (leche procesada, yogur, queso, mantequilla, crema, manjar)
	Miel y otros productos de la apicultura
	Vino
Pisco	

Sector	Subsector
	Cerveza
	Otros alcoholes
	Productos forestales no madereros alimentarios
	Alimento funcional
	Ingrediente funcional
	Snacks
	Chocolates
	Otros alimentos
	General para Sector Alimento
	Productos cárnicos
	Productos derivados de la industria avícola
	Aliños y especias
Producto forestal	Madera aserrada
	Celulosa
	Papeles y cartones
	Tableros y chapas
	Astillas
	Muebles
	Productos forestales no madereros no alimentarios
	Otros productos forestales
	General Sector Producto forestal
Acuícola	Peces
	Crustáceos
	Moluscos
	Algas
	Echinodermos
	Microorganismos animales
	Otros acuícolas
	General para Sector Acuícola
General	General para Sector General
Turismo	Agroturismo
	Turismo rural
	Turismo de intereses especiales basado en la naturaleza
	Enoturismo
	Otros servicios de turismo
General Sector turismo	

Sector	Subsector
Otros productos (elaborados)	Cosméticos
	Biotecnológicos
	Insumos agrícolas / pecuarios / acuícolas / forestales / industrias asociadas
	Biomasa / Biogás
	Farmacéuticos
	Textiles
	Cestería
	Otros productos General para Sector Otros productos