



Fundación para la Innovación Agraria

*Mano bates AOP  
1.3.  
AFC-Minaga*

OFICINA DE PARTES FIA	
RECEPCIONADO	
Fecha	11 NOV. 2015
Hora	15:33
Nº Ingreso	25234

**CONVOCATORIA NACIONAL**

**PROYECTOS DE INNOVACIÓN PARA LA AGRICULTURA FAMILIAR**

**VALORIZACIÓN DEL PATRIMONIO AGRARIO Y AGROALIMENTARIO**

**2015**

**PLAN OPERATIVO**

Nombre iniciativa:	Agregación de valor del cordero chilote con identificación geográfica protegida a partir de la caracterización nutricional de los cortes de su carne, su potencial en la cocina gourmet y la aceptabilidad por parte de los consumidores
Ejecutor:	Instituto de Investigaciones Agropecuarias
Código:	PYT-2015-0375 ✓
Fecha:	29 de octubre de 2015

Firma por Fundación para la Innovación Agraria

Conforme con Plan Operativo  
Firma por Ejecutor  
(Representante Legal o Coordinador Principal)

ANA MARIA ASTORGA CASTILLO  
Asistente de Operaciones  
UPP - FIA

Fecha: 29/10/2015

IGNACIO BRIONES ARREGUI  
Ejecutivo Innovación Agraria  
UPP - FIA

Fecha: 30/10/2015



## Tabla de contenidos

Tabla de contenidos .....	2
I. Plan de trabajo.....	3
1. Configuración técnica del proyecto .....	3
2. Costos totales consolidados .....	23
3. Anexos .....	25
II. Detalle administrativo (Completado por FIA).....	32

## I. Plan de trabajo

### 1. Configuración técnica del proyecto

#### 1.1. Objetivos del proyecto

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

Agregar valor al cordero chilote con identificación geográfica protegida a partir de la caracterización nutricional de los cortes de su carne, su potencial en la cocina gourmet y la aceptabilidad por parte de los consumidores.

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

Nº	Objetivos Específicos (OE)
1	Caracterizar nutricionalmente los distintos cortes de carne de cordero chilote (I.G)
2	Comparar expectativas y preferencias de los consumidores con otros productos cárnicos competidores existentes en el mercado
3	Determinar el precio de equilibrio de venta entre el cordero en pie versus el cordero despostado.
4	Evaluar la disposición de los consumidores y el sector HORECA (Acrónimo de hotelería, restaurantes y cafeterías) a pagar un mayor valor por la carne de cordero chilote (I.G)
5	Evaluar el potencial de los cortes de carne del cordero chilote (I.G) dentro de la cocina gourmet

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

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

17. RESULTADOS ESPERADOS E INDICADORES							
Indique los resultados esperados y sus indicadores para cada objetivo específico de acuerdo a la siguiente tabla.							
Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado <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	Etiquetas para cada corte de carne del cordero chilote (I.G) entregadas a SOFOCH a través de un informe	etiqueta nutricional por corte de carne de cordero chilote (I.G)	$\sum$ número de etiquetas	No existe información de calidad nutricional asociada a los cortes de carne del cordero chilote (I.G)	etiqueta nutricional con 5 parámetros para cada corte de carne del cordero chilote (I.G) determinada	Mes 12
2	1	Emisión del informe sobre las expectativas y preferencias del consumidor frente a la carne de cordero chilote (I.G)	Informe de expectativas y preferencias del consumidor mediante un estudio de consumidores en	Porcentaje de preferencia (%) = $(N^{\circ} \text{ de consumidores que prefieren el cordero chilote (I.G)} /$	No existe información sobre expectativas y preferencias del consumidor asociada a la carne del cordero chilote (I.G)	Un informe de expectativas y preferencias emitido	Mes 15

<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.

		entregado a SOFOCH a través de un informe	la prueba ciega de aceptabilidad y expectativas	Nº total de consumidores encuestados)			
3	1	Emisión del informe con el precio de equilibrio de venta, entregado a SOFOCH a través de un informe	Informe con la cuantificación de cada factor que interviene en el precio de equilibrio de venta entre un cordero en pie versus un cordero despostado	\$ = (precio venta del cordero en pie-precio venta del cordero despostado)	No existe información con el precio de equilibrio de venta entre el cordero en pie versus el cordero despostado	Precio de equilibrio de venta del cordero despostado superior al cordero en pie cuantificado	Mes 14
4	1	Emisión del informe sobre la disponibilidad a pagar del consumidor por la carne del cordero chilote (I.G), entregado a SOFOCH a través de un informe	Informe con los datos obtenidos en términos porcentuales y clasificados según género, edad, nivel educacional, entre otros, para la disponibilidad a pagar por la carne de cordero chilote (I.G)	Disponibilidad a pagar (%) = (Nº de consumidores dispuestos a pagar un valor mayor por la carne de cordero chilote (I.G) / total de encuestados )	No existe información sobre disponibilidad a pagar asociada a la carne del cordero chilote (I.G)	Un informe sobre disponibilidad a pagar emitido	Mes 18
5	1	Un recetario con 2 formas de preparación distintas al tradicional asado al palo, para cada corte de carne del cordero chilote (I.G), entregado a SOFOCH a través de un informe	Recetario con el potencial de os cortes de carne del cordero chilote (I.G) en la cocina gourmet	∑ recetas elaboradas	No existe en el mercado un recetario para los cortes de carne del cordero chilote (I.G)	Un informe sobre el potencial de los cortes de carne del cordero chilote (I.G) en la cocina gourmet emitido	Mes 21

6	1	3 talleres de trabajo con los productores y asociados al proyecto	Talleres de trabajo	de	∑ asistentes	No se han realizado talleres de trabajo con los productores y el asociados al proyecto	El 80% de los productores y el asociado al proyecto asisten a cada taller	Mes 2, 12, 21
6	2	3 talleres de trabajo con el público objetivo (HORECA y carnicerías)	Talleres de trabajo	de	∑ asistentes	No se han realizado talleres de trabajo con el público objetivo	El 70% del público objetivo (HORECA y carnicerías) asisten al taller	Mes 3, 14, 22
6	3	1 dossier de prensa, a disposición del público en general	Dossier de prensa		No aplica	No existe un dossier de prensa con datos de contacto	Un resumen ejecutivo del proyecto, con los datos de contacto para que periodistas puedan solicitar más información, escrito	Mes 23
6	4	200 cartillas informativas, a disposición del público en general	Cartillas informativas		∑ cartillas elaboradas	No existen cartillas con información sobre los cortes de carne de cordero chilote (I.G)	Cartillas informativas con los datos nutricionales y como utilizarlos de una manera alternativa al tradicional asado al palo impresas	Mes 22
6	5	Un video de difusión, a disposición del público en general	video		∑ videos editados	No existen videos que den cuenta de cómo aumentar el valor agregado del cordero chilote (I.G)	Un video que dé cuenta de cómo aumentar el valor agregado del cordero chilote (I.G) a partir de la calidad nutricional, aceptabilidad por parte de los consumidores y la utilización de cada corte en la cocina	Mes 23

						gourmet, editado.	
6	6	Dos seminarios, realizados para SOFOCH, sector HOERCA y carnicerías,	Seminarios	$\sum$ asistentes	No se han realizados seminarios junto al público objetivo y asociado en el cual se muestren los distintos cortes de carne del cordero chilote (I.G),  su calidad nutricional y alternativas de preparación distintas al tradicional asado al palo	Seminarios junto al sector HORECA, y productores ovinos realizados	Mes 24
6	7	Una encuesta de satisfacción	Encuesta de satisfacción	% satisfacción= (N° de asistentes satisfechos con el seminario final/ N° total de asistentes al seminario final)	No aplica	Encuesta de satisfacción durante el seminario final aplicada	Mes 24
6	8	Un manual, a disposición del público en general	Numero de manuales	$\sum$ manuales editados e impresos	No existe un manual que contenga la caracterización nutricional, un recetario y forma de presentación para de los cortes de carne del cordero chilote (I.G)	Un manual con todos los resultados del proyecto editado e impreso	Mes 24

PM

f

1.3. Indicar los hitos críticos para el proyecto.

Hitos críticos <sup>10</sup>	Resultado Esperado <sup>11</sup> (RE)	Fecha de cumplimiento (mes y año)
Etiqueta nutricional con 5 parámetros para cada corte de carne del cordero chilote (I.G) determinada y entregadas a SOFOCH a través de un informe	Etiquetas para cada corte de carne del cordero chilote (I.G)	Mes 12, año 1
Informe de expectativas y preferencias realizado y entregado a SOFOCH a través de un informe	Emisión del informe sobre las expectativas y preferencias del consumidor frente a la carne de cordero chilote (I.G)	Mes 3, año 2
Precio de equilibrio de venta cuantificado y entregado a SOFOCH a través de un informe	Emisión del informe con el precio de equilibrio de venta	Mes 2, año 2
Informe sobre disponibilidad a pagar realizado y entregado a SOFOCH a través de un informe	Emisión del informe sobre la disponibilidad a pagar del consumidor por la carne del cordero chilote (I.G)	Mes 6, año 2
Informe sobre el potencial de los cortes de carne del cordero chilote (I.G) en la cocina gourmet realizado y entregado a SOFOCH a través de un informe	Un recetario con 2 formas de preparación distintas al tradicional asado al palo, para cada corte de carne del cordero chilote (I.G)	Mes 9, año 2
Actividades de difusión y transferencia realizadas	Realización de todas las actividades de difusión y transferencia comprometidas	Mes 2,3,11 y 12 Año 1 Mes 2,9,10,11 y 12 Año 2

<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.

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

**Método objetivo 1:** Caracterizar nutricionalmente los distintos cortes de carne de cordero chilote (I.G)

Para el análisis de la composición nutricional se faenarán 30 corderos chilotes (I.G) (aportados por SOFOCH) con un peso vivo de 25-30 kilos y a una edad entre los 90-120 días. Los corderos de trasladaran al matadero Mafrisur (Osorno). Esta planta tiene los certificados para la exportación ovina. De cada cordero se obtendrán 10 cortes previo acuerdo entre los especialistas de INIA, SOFOCH A.G y el frigorífico (MAFRISUR) siguiendo los criterios de obtención de cortes premium de la normativa MSA de Australia u otra que decida el equipo técnico. A cada corte se le realizara análisis de la composición nutricional este incluirá el análisis químico proximal completo (humedad, proteínas, grasa, cenizas y sodio), perfil de ácidos grasos (saturados, poli insaturados y relación omega 3/ omega 6) de acuerdo con la metodología descrita por Aldai et al. (2012), la energía se determinará de forma indirecta a partir de la información del análisis químico (Factor Atwate), todos estos análisis se realizaran en el laboratorio de calidad de alimentos del Instituto de Investigaciones Agropecuarias Remehue. Posteriormente, con toda la información obtenida se elaboraran las etiquetas con la información nutricional para cada corte de cordero obtenido.

**Método objetivo 2:** Comparar expectativas y preferencias de los consumidores con otros productos cárnicos similares existentes en el mercado

Para alcanzar este objetivo se utilizarán los lomos del cordero chilote (I.G) y se comparará con lomos de cordero magallánico y de bovinos para evaluar la expectativa y preferencia por parte de los consumidores. Esto se realizará de acuerdo con la metodología descrita por Morales et al. (2013). En una primera etapa se realizara un prueba a ciegas, posteriormente las expectativas y finalmente se evaluará el efecto de la información. Esta actividad será realizada en Chiloé y Santiago para tener dos grupos de consumidores contrastantes. El objetivo de esta prueba es evaluar el efecto de la información "sello de origen" sobre la preferencia de los consumidores y como afecta su aceptabilidad y preferencia. Con la información obtenida se generará un informe sobre las expectativas y preferencias del consumidor frente a la carne de cordero chilote (I.G)

**Método objetivo 3:** Determinar el precio de equilibrio de venta entre el cordero en pie versus el cordero despostado

Con los datos de la faena, transporte, fletes, desposte ovino, servicios de frío y los datos de los productores se determinará cuál es el precio de equilibrio entre vender el cordero en pie versus el cordero despostado. La idea es entregar información económica para asistir en las decisiones a los productores de SOFOCH y de esta forma puedan mejorar su capacidad comercial y de decisión de venta del cordero chilote (I.G). Esto teniendo en cuenta las alternativas de obtener cortes de calidad con faena cercana que cumpla con todos los estándares sanitarios requeridos y exigidos por el rubro HORECA de elite en Santiago y la región. A partir de los resultados de este objetivo se busca que cada productor pueda elegir; i) seguir con la venta informal en pie o ii) avanzar hacia la venta en forma directa al sector HORECA y/o carnicerías. Con la información obtenida se generará un informe con el precio de equilibrio de venta.

**Método objetivo 4:** Evaluar la disposición de los consumidores y el sector HORECA (Acrónimo de hotelería, restaurantes y cafeterías) a pagar un mayor valor por la carne de cordero chilote (I.G)

Para evaluar la disposición de los consumidores (DAP) y el sector HORECA (Acrónimo de hotelería, restaurantes y cafeterías) a pagar por la carne de cordero chilote (I.G) el equipo técnico encuestará a 384 consumidores de supermercados y a sector HORECA en Santiago y Chiloé. La encuesta se basará en el método de valoración contingente (ZHONGMIN *et al.*, 2006) utilizando el formato de elección dicotómica doble. Para analizar los datos se utilizará el programa estadístico STATA, utilizando un módulo especial para el cálculo de DAP. Otros aspectos de la encuesta se analizarán en términos porcentuales y se clasificarán según el género, la edad, el nivel educacional entre otros aspectos.

Esta información servirá para el desarrollo de estrategias comerciales exitosas como, la diferenciación del producto a través del etiquetado nutricional de los cortes del cordero chilote (I.G), entre otras. Con este objetivo se quiere determinar cuánto estarían dispuestos a pagar los diferentes actores por los cortes del cordero chilote (I.G), estos resultados generarán un informe sobre disponibilidad a pagar.

**Método objetivo 5:** Evaluar las aptitudes de los cortes de carne del cordero chilote (I.G) dentro de la cocina gourmet

De cada corte (se obtendrán 10 cortes) del cordero chilote (I.G) se obtendrán un mínimo de 2 recetas, distintas a la tradicional preparación al palo y cazuela con cohayuyo, y así dar valor agregado a cada corte, obteniendo un recetario.

En esta etapa la chef perteneciente al asociado (SOFOCH), trabajara de manera conjunta con otros especialistas en las preparaciones de cada corte del cordero chilote (I.G) de manera de poder entregar al consumidor y sector HORECA alternativas gastronómicas gourmet distintas a las tradicionales. Con este objetivo se quiere evaluar el potencial de cada uno de los cortes del cordero chilote (I.G) en la cocina gourmet, a partir de lo cual se generará un recetario con dos recetas para cada corte de carne. Para el desarrollo de este objetivo se trabajará con destacados chef nacionales como por ejemplo Leonardo Chacón y el sommelier Pascual Ibáñez el cual confirmó su participación en la iniciativa y realizará un análisis sensorial de la carne del cordero chilote (I.G).

**Método objetivo 6:** Difundir los resultados del proyecto al público objetivo (Hoteles, Restaurantes, Café (HORECA)) y asociado al proyecto.

En la formulación y ejecución de la presente iniciativa participan un equipo multidisciplinario del área agroalimentaria con experiencia en la temática y en la difusión de la información al sector productivo.

Se realizara un seminario y reuniones de lanzamiento con la participación de los productores, asesores, jefes técnicos y profesionales, para explicarles los alcances del proyecto, empoderarlos de la importancia de la calidad y la diferenciación de los productos regionales y establecer relaciones con el sector público y privado. La información obtenida en la caracterización nutritiva de cada corte de carne del cordero chilote (I.G) será entregada a los productores locales y SOFOCH, con quienes previamente se realizara una capacitación en la cual se explique la importancia y los beneficios que tiene el etiquetado nutricional de los alimentos y particularmente los cortes de carne del cordero Chilote (I.G).

En el transcurso del proyecto se realizaran 6 talleres de trabajo con los actores del sector ovino (HORECA, carnicerías, productores entre otros) para dar a conocer las implicancias y resultados de los estudios realizados a los consumidores, compartir el recetario de platos innovadores, etc.

Con los resultados de la caracterización nutritiva de cada uno de los cortes de carne se elaborará un dossier de prensa (resumen ejecutivo del proyecto, con datos de contactos para que los periodistas puedan solicitar más información).

Se elaboraran cartillas informativas con los datos nutricionales de cada corte y como utilizarlos de una manera alternativa al tradicional asado al palo, y cazuela de cohayuyo y que se entregaran en las diversas actividades comprometidos en la iniciativa.

Se elaborara un video con todo el material generado quedando disponible en la biblioteca virtual de INIA-Remehue ([www.inia.cl/remehue](http://www.inia.cl/remehue)).

A partir de la información obtenida se generará un manual que contendrá: a) La caracterización nutricional de cada corte obtenido del cordero chilote I.G. b) Un recetario y forma de presentación para los cortes de cordero chilote con I.G. c) El precio de equilibrio de venta entre el cordero en pie versus el cordero despostado, y de esta manera el productor pueda orientar su comercialización. d) La disposición a pagar por parte de los consumidores, por el cordero chilote (I.G).

Se realizaran 2 seminarios finales (Chiloé y Puerto Varas), con objeto de capturar interesados a nivel nacional y regional principalmente del rubro HORECA y comercializadores de carne, donde se darán a conocer los resultados más importantes del proyecto y degustar las nuevas alternativas de preparación de cada uno de los cortes de carne del cordero chilote (I.G), como una alternativa real al tradicional asado al palo, esto a cargo de un chef especializado que participara de la iniciativa.

También, se postulará a la convocatoria FIA "Realización de eventos técnicos de innovación" para realizar un seminario ampliado en la ciudad de Santiago para todo el segmento HORECA y principales consumidores del país, con objeto de dar a conocer las nuevas formas de preparación del cordero chilote (I.G) y su caracterización nutricional y de esta manera posicionar los cortes de carne del cordero chilote (I.G) fuera de la isla.

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

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Actividades
1	1	Etiquetas para cada corte de carne del cordero chilote (I.G)	-Selección y compra de los corderos chilote (I.G) -Faena, desposte y muestreo de carne -Reuniones de trabajo -Análisis bromatológico y perfil de ácidos grasos -Análisis de datos -Elaboración de cada etiqueta
2	1	Emisión del informe sobre las expectativas y preferencias del consumidor frente a la carne de cordero chilote (I.G)	-Estudio de consumidores en Santiago y Chiloé -Análisis de datos -Reuniones de trabajo -Generación de informes
3	1	Emisión del informe con el precio de equilibrio de venta	-Determinación de los factores en cada etapa del proceso (producción hasta desposte ) -Cuantificación de los factores -Análisis de datos -Reuniones de trabajo -Generación de informes
4	1	Emisión del informe sobre la disponibilidad a pagar del consumidor por la carne del cordero chilote (I.G)	-Estudio de consumidores en Santiago y Chiloé -Entrevistas al segmento HORECA y carnicerías -Participación en ferias costumbristas -Reuniones de trabajo -Análisis de datos -Generación de informes
5	1	Un recetario con 2 formas de preparación distintas al tradicional asado al palo, para cada corte de carne del cordero chilote (I.G)	-Elección de chef -Presentación y degustación con las formas de preparación alternativas para cada corte del cordero chilote (I.G) -Reuniones de trabajo -Generación del recetario con material gráfico

6	1	3 talleres de trabajo con los productores y el asociados al proyecto	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Reunión de trabajo donde se realizara una charla a productores locales y asociado: "Importancia y beneficios del etiquetado nutricional</li> <li>-Reunión de trabajo para dar a conocer ,las implicancias y resultados de los estudios realizados a consumidores, a los productores locales y asociado</li> <li>-Reunión de trabajo con la presentación y degustación de las nuevas preparaciones de los cortes de cordero chilote (I.G) a los productores locales y asociado</li> </ul>
6	2	3 talleres de trabajo con el publico objetivo (HORECA y carnicerías)	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Reunión de trabajo para dar a conocer las implicancias y resultados de los estudios realizados a consumidores al sector HORECA y carnicerías</li> <li>-Reunión de trabajo con la presentación y degustación de las nuevas preparaciones de los cortes de cordero chilote (I.G) al sector HORECA y carnicerías</li> <li>-Reunión con objeto de recabar información importante e indispensable en la generación del recetario</li> </ul>
6	3	1 dossier de prensa	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Generación de información para la elaboración del dossier</li> </ul>
6	4	200 cartillas informativas	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Diseño e impresión de cartillas</li> </ul>
6	5	Un video de difusión	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Grabación de un video con todo el material generado</li> </ul>
6	6	Dos seminarios	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Invitación al sector HORECA, SERNATUR a nivel regional, carnicerías, profesores y estudiantes de las escuelas de hotelería y gastronomía, entre otros</li> <li>-Elaboración de charlas</li> </ul>
6	7	Una encuesta de satisfacción	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaboración y redacción de encuesta</li> <li>-Aplicación de encuesta</li> <li>-Análisis de datos</li> </ul>
6	8	Un manual	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Redacción, generación y diseño de manual</li> </ul>

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

21. 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 / 2016											
			Trimestre											
			Dic 2015	Ene-Mar			Abr-Jun			Jul-Sept		Oct-Dic		
1	1	Selección y compra de corderos chilote (I.G)	x	x	x	x								
1	1	Faena, desposte y muestreo de carne		x	x	x	x							
1	1	Reuniones de trabajo	x											
1	1	Análisis bromatológico y perfil de ácidos grasos					x	x	x	x				
1	1	Análisis de datos										x	x	
1	1	Elaboración de etiquetas												x
2	1	Estudio de consumidores en Santiago y Chiloé			x				x					
2	1	Análisis de datos							x	x				
2	1	Reunión de trabajo					x							x
2	1	Generación de informes												
3	1	Determinación de los factores en cada etapa del proceso										x	x	X



		dar a conocer las implicancias y resultados de los estudios de consumidores, a los productores locales y asociado																
6	1	Reunión de trabajo para la presentación y degustación de las nuevas preparaciones del los cortes de cordero chilote (I.G) a productores locales y asociado																
6	2	Reunión de trabajo para dar a conocer las implicancias y resultados de los estudios a consumidores al sector HORECA y carnicerías																
6	2	Reunión de trabajo para la presentación y degustación de las nuevas preparaciones del los cortes de cordero chilote (I.G) al sector HORECA y carnicerías																
6	2	Reunión para recabar información importante e indispensable en la generación del recetario																
6	3	Generación de información para la elaboración del dossier																
6	4	Diseño e impresión de cartillas																
6	5	Grabación de un video con todo el material generado																

R

M

6	6	Invitación al sector HORECA y SERNATUR a nivel regional, carnicerías, profesores y estudiantes de las escuelas de hotelería y gastronomía, entre otros																		
6	6	Elaboración de charlas																		
6	7	Elaboración y redacción de encuesta																		
6	7	Aplicación de Encuesta																		
6	7	Análisis de datos																		
6	8	Redacción, generación y diseño del manual																		

### 21b. 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 2017											
			Trimestre											
			Ene-Mar			Abr-Jun			Jul-Sept			Oct-Dic		
1	1	Selección y compra de corderos chilote (I.G)												
1	1	Faena, desposte y muestreo de carne												
1	1	Reuniones de trabajo												

1	1	Análisis bromatológico y perfil de ácidos grasos																
1	1	Análisis de datos																
1	1	Elaboración de etiquetas																
2	1	Estudio de consumidores en Santiago y Chiloé																
2	1	Análisis de datos																
2	1	Reunión de trabajo																
2	1	Generación de informes	x	x	x													
3	1	Determinación de los factores en cada etapa del proceso																
3	1	Cuantificación de los factores	X															
3	1	Análisis de datos	x	x														
3	1	Reuniones de trabajo		x														
3	1	Generación de informes	x	x														
4	1	Estudio de consumidores en Santiago y Chiloé																
4	1	Entrevistas al segmento HORECA y carnicerías																
3	1	Participación en ferias costumbristas																
4	1	Reuniones de trabajo																
4	1	Análisis de datos	x	x	x													
4	1	Generación de informes	x	x														

*Handwritten signature or initials in blue ink.*

5	1	Elección de chef	x														
5	1	Presentación y degustación con las formas de preparación alternativas para cada corte del cordero chilote (I.G)		x	x	x											
5	1	Reuniones de trabajo				x											
5	1	Generación de recetario con material grafico								x	x	x					
6	1	Reunión de trabajo donde se realizara una charla a productores locales y asociado															
6	1	Reunión de trabajo para dar a conocer las implicancias y resultados de los estudios de consumidores, a los productores locales y asociado															
6	1	Reunión de trabajo para la presentación y degustación de las nuevas preparaciones del los cortes de cordero chilote (I.G) a productores locales y asociado										x					
6	2	Reunión de trabajo para dar a conocer las implicancias y resultados de los estudios a consumidores al sector HORECA y carnicerías										x					
6	2	Reunión de trabajo para la presentación y		x													



		degustación de las nuevas preparaciones de los cortes de cordero chilote (I.G) al sector HORECA y carnicerías																
6	2	Reunión para recabar información importante e indispensable en la generación del recetario																x
6	3	Generación de información para la elaboración del dossier																x
6	4	Diseño e impresión de cartillas																x
6	5	Grabación de un video con todo el material generado																x
6	6	Invitación al sector HORECA y SERNATUR a nivel regional, carnicerías, profesores y estudiantes de las escuelas de hotelería y gastronomía, entre otros																x
6	6	Elaboración de charlas																x
6	7	Elaboración y redacción de encuesta																x
6	7	Aplicación de Encuesta																x
6	7	Análisis de datos																x
6	8	Redacción, generación y diseño del manual	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

*Handwritten signature*

*Handwritten mark*

1.7. Actividades de difusión programadas:

Fecha	Lugar	Tipo de Actividad	Nº participantes	Perfil de los participantes	Medio de Invitación
Dic 2015	Chiloé	1º Reunión comité técnico de la propuesta y plan de trabajo	±9	4 SOFOCH, 4 equipo técnico INIA , 1 representante FIA	electrónica
Dic 2015	Puerto Varas	Taller DE TRABAJO desposte subcontrato gastronómico y asociados	±11	2 SOFOCH, 4 equipo técnico INIA y 2 equipo consultor	electrónica
Enero 2016	Chiloé	Talleres técnicos	±20	Jefes técnicos, asesores, profesionales	electrónica
Febrero 2016	Chiloé	Difusión proyecto, Participación en Ferias Costumbristas	No aplica	Público en general	No aplica
Marzo 2016	Castro/Chiloé	Seminario de lanzamiento	150	Autoridades locales, SOFOCH, Jefes técnicos, asesores, profesionales, sector HORECA, carnicerías , etc.	electrónica
Junio 2016	Chiloé	Reuniones de trabajo	±11	4 SOFOCH, 4 equipo técnico INIA, 3 HORECA y equipo consultor gastronómico	electrónica
Sept 2016	Chiloé	Reuniones de trabajo	±20	SOFOCH, equipo técnico INIA, HORECA, Jefes técnicos, asesores, profesionales y equipo consultor	electrónica
Dic 2016	Chiloé	Reuniones de trabajo	±20	SOFOCH, equipo técnico INIA, HORECA, Jefes técnicos, asesores, profesionales y equipo	electrónica

				consultor	
Febrero 2017	Chiloé	Difusión proyecto, Participación en Ferias Costumbristas	No aplica	Público en general	No aplica
Marzo 2017	Chiloé	Reuniones de trabajo	±20	SOFOCH, equipo técnico INIA, HORECA y equipo consultor	electrónica
Junio 2017	Chiloé	Reuniones de trabajo	±20	SOFOCH, equipo técnico INIA, HORECA, Jefes técnicos, asesores, profesionales y equipo consultor	electrónica
Sept 2017	Chiloé	Reuniones de trabajo	±20	SOFOCH, equipo técnico INIA, HORECA, Jefes técnicos, asesores, profesionales y equipo consultor	electrónica
Sept 2017	Osorno	Cartillas informativas	200	Público en general	
Octubre 2017	Osorno	Dossier de prensa		Público en general	Pagina web INIA
Octubre 2017	Osorno/Chiloé	video		Público en general	Pagina web INIA / Youtube
Nov 2017	Pto Varas /Chiloé	2 Seminarios	150 c/u	Agricultores y sector HORECA	electrónica
Dic 2017	Osorno	Manuales	200	Público en general	No Aplica

### 3. Anexos

#### Anexo 1. Ficha identificación del postulante ejecutor

Nombre completo o razón social	Instituto de Investigaciones Agropecuarias	
Giro / Actividad	Investigación de Desarrollo	
RUT		
Tipo de organización	Empresas	
	Personas naturales	
	Universidades	
	Otras (especificar)	Centro de Investigación. Corporación de derecho privado sin fines de lucro
Banco y número de cuenta corriente <b>del postulante ejecutor</b> para depósito de aportes FIA		
Ventas en el mercado nacional, último año tributario (UF)		
Exportaciones, último año tributario (US\$)		
Número total de trabajadores		
Usuario INDAP (sí / no)		
Dirección <b>postal</b> (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	Ruta 5, Km 8, Osorno, Región de Los Lagos	
Teléfono fijo		
Fax		
Teléfono celular		
Email		
Dirección Web	www.inia.cl	
Nombre completo representante legal	Julio César Kalazich Barassi	
RUT del representante legal		
Profesión del representante legal	Ingeniero Agrónomo	
Cargo o actividad que desarrolla el representante legal en la organización postulante	Director Nacional	
Firma representante legal		





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

Nombre completo o razón social	Sociedad de Fomento Ovejero de Chiloé (SOFOCH AG)	
Giro / Actividad	Asociación Gremial	
RUT		
Tipo de organización	Empresas	
	Personas naturales	
	Universidades	
	Otras (especificar)	Asociación Gremial
Ventas en el mercado nacional, último año tributario (UF)		
Exportaciones, último año tributario (US\$)		
Número total de trabajadores		
Usuario INDAP (sí / no)		
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	Sector Degañ S/N, Comuna de Ancud, Provincia de Chiloé, Región de Los Lagos	
Teléfono fijo		
Fax		
Teléfono celular		
Email	Ovejeroschiloemail.com	
Dirección Web		
Nombre completo representante legal	Miguel Arcángel Gamín Villarroel	
RUT del representante legal		
Cargo o actividad que desarrolla el representante legal en la organización postulante	Presidente	
Firma representante legal		

A  
M



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

Coordinadora principal

Nombre completo	Iris Andrea Lobos Ortega
RUT	
Profesión	Ingeniero en Alimentos, Dra. Alimentación y Medio Ambiente
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	Instituto de Investigaciones Agropecuarias
RUT de la empresa/organización donde trabaja	
Cargo que ocupa en la empresa/organización donde trabaja	Investigador
Dirección <b>postal de la empresa/organización donde trabaja</b> (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	Ruta 5 Norte, K 8 Osorno, Región de Los Lagos.
Teléfono fijo	
Fax	
Teléfono celular	
Email	
Firma	



Nombre completo	Rodrigo Morales Pavez
RUT	
Profesión	Médico Veterinario, Mg. Cs/ Dr.Cs
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	Instituto de Investigaciones Agropecuarias
RUT de la empresa/organización donde trabaja	
Cargo que ocupa en la empresa/organización donde trabaja	Investigador
Dirección <b>postal de la empresa/organización donde trabaja</b> (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	Ruta 5 Norte, K 8 Osorno, Región de Los Lagos.
Teléfono fijo	
Fax	
Teléfono celular	
Email	
Firma	

RM

R



Nombre completo	Ignacio Subiabre
RUT	
Profesión	Ingeniero en Alimentos
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	Instituto de Investigaciones Agropecuarias
RUT de la empresa/organización donde trabaja	
Cargo que ocupa en la empresa/organización donde trabaja	Profesional de Apoyo
Dirección <b>postal de la empresa/organización donde trabaja</b> (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	Ruta 5 Norte, K 8 Osorno, Región de Los Lagos.
Teléfono fijo	
Fax	
Teléfono celular	
Email	
Firma	

AM

IP



Nombre completo	Rodrigo De La Barra Ahumada
RUT	
Profesión	Ingeniero Agrónomo, Mg. Cs/ Dr. Cs
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	Instituto de Investigaciones Agropecuarias
RUT de la empresa/organización donde trabaja	
Cargo que ocupa en la empresa/organización donde trabaja	Investigador
Dirección <b>postal de la empresa/organización donde trabaja</b> (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	Ruta 5 Norte, K 8 Osorno, Región de Los Lagos.
Teléfono fijo	
Fax	
Teléfono celular	
Email	
Firma	

RM

R



Nombre completo	Constanza Sepúlveda
RUT	
Profesión	Ingeniero Agrónomo
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	Instituto de Investigaciones Agropecuarias
RUT de la empresa/organización donde trabaja	
Cargo que ocupa en la empresa/organización donde trabaja	Transferencista
Dirección postal de la empresa/organización donde trabaja (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	Ruta 5 Norte, K 8 Osorno, Región de Los Lagos.
Teléfono fijo	
Fax	
Teléfono celular	
Email	
Firma	