



CÓDIGO
(uso interno)

PYT-2019-0541

FORMULARIO DE POSTULACIÓN

CONVOCATORIA NACIONAL 2018

MI RAÍZ

JUNIO 2019

SECCIÓN I: ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA	
NOMBRE DE LA PROPUESTA	
Elaboración de Snack Saludable en base a Hortalizas Deshidratadas y Horneadas cultivadas en forma agroecológica.	
1.1. SECTOR Y SUBSECTOR EN QUÉ SE ENMARCA LA PROPUESTA	
Ver identificación sector y subsector en Anexo 3.	
Sector	Alimento
Subsector	Snacks
1.2. LUGAR DE EJECUCIÓN ¿Dónde se llevará a cabo el proyecto? (Indique)	
Región(es)	VII
Provincia(s)	Talca
Comuna(s)	San Clemente
1.3. PERIODO DE EJECUCIÓN ¿Cuándo se llevarán a cabo las actividades? (Indique)	
Fecha de inicio	15 JULIO 2019
Fecha de termino ¹	15 DE JULIO 2020
Duración en meses	12

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.

IDENTIFICACIÓN DEL POSTULANTE

Nombre completo	Valentina Eugenia Barraza Jorquera			
RUT				
Fecha de nacimiento	18/10/1991			
Nacionalidad	Chilena			
e-mail				
Teléfono de contacto				
Dirección de contacto para envío de documentación	Calle y número			
	Comuna	San Clemente		
	Ciudad	Talca		
	Región	VII		
Género (Marque con una X)	Femenino	☒	Masculino	☐
¿Pertenece a alguna etnia?	SI (Indique cual)	☐	NO	☒
Nivel de estudios completos realizados (Marque con una X)	Educación secundaria	Técnico-Profesional	☐	
		Científico-Humanista	☒	
	Educación superior (pregrado)	Centro de Formación Técnico	☒	
		Instituto Profesional	☐	
		Universidad	☐	
	Educación superior (postgrado)	Magister	☐	
		Doctorado	☐	
Si es estudiante de educación superior,	Nombre de la carrera que cursa			

indique:	Año que cursa		
	Nombre de la institución donde estudia		
Si ya está egresado, indique:	Carrera técnica o profesión	Técnico Jurídico	
	Lugar actual de trabajo	Trabajadora Independiente en mi empresa.	
¿Actualmente es parte del equipo técnico de alguna iniciativa en ejecución con apoyo de FIA? (Marque con una X)		SI	
		NO	X
Si la respuesta al punto anterior es SI, por favor indique el código FIA de la iniciativa.			
Reseña del postulante (Describa brevemente quién es usted, a qué se dedica y cuáles son sus intereses profesionales)			
Soy una persona a la cual le encanta la vida en el campo. Estudié una carrera para luego trabajar en la ciudad, pero luego me di cuenta que lo que en verdad llenaba mi vida era trabajar en el campo, producir mis alimentos de una manera sana y trabajar de forma independiente. Entonces comencé a crear productos y actualmente cultivo hortalizas y hierbas medicinales en mis invernaderos y luego los proceso en la sala de procesos autorizada de mi mamá que es con quien comencé a trabajar desde un inicio. Siempre me ha motivado la innovación y darle un valor agregado a los productos, ya sea deshidratándolos, y haciendo subproductos. Mis intereses profesionales son llegar a ser una exitosa empresaria del sector agroalimentario y destacarme por mi forma de trabajo siempre ligado a la innovación.			
2.1. 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 Valentina Barraza			

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		NO PRESENTA ASOCIADOS	
Actividad / Giro			
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	
Si la respuesta al punto anterior es SI, por favor indique el código FIA de la iniciativa.			

3.2. REPRESENTANTE LEGAL DEL ASOCIADO

Si el asociado corresponde a una persona jurídica, complete el siguiente cuadro.

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>)	
Máximo 3.000 caracteres	
3.3. COMPROMISO DEL ASOCIADO <i>El asociado manifiesta su compromiso con la ejecución de la propuesta y a entregar aportes comprometidos en las condiciones establecidas en este documento.</i>	
Aporte total (\$)	
Aporte pecuniario (\$)	
Aporte no pecuniario (\$)	
Firma Nombre y RUT	

SECCIÓN IV: CONFIGURACIÓN TÉCNICA DE LA PROPUESTA

4.1. RESUMEN DE LA IDEA DE PROYECTO

Describe brevemente en qué consiste su idea de proyecto y qué busca con él.

Hoy en día las tendencias de alimentación contemporánea se caracterizan por valorar el atributo de saludable de los productos, en un contexto de consumidores empoderados e informados. En particular, los datos de Euromonitor muestran la tendencia de los consumidores por el consumo de alimentos que cumplen con las cualidades antes descritas pero en un formato tipo snack, entendiéndose por ello, uno que permite al consumidor acceder a un producto portable, natural, “on the go”, en un canal de conveniencia, con menos azúcar, sal y grasa, considerado como “indulgencia sana” (desviaciones en el hábito de consumo por motivos de sabor y experiencia, que no afecten la salud del consumidor).

Por otro lado, cabe mencionar que en Chile las hortalizas hoy en día presentan un bajo precio en relación a otros alimentos que se ofrecen en el mercado, agregando a eso además las pérdidas en post cosecha. Por esta razón buscarle un valor agregado en su producción es indispensable para mejorar la rentabilidad de este rubro, sobre todo por el gran valor nutricional que poseen, proporcionado por su aporte de vitaminas, minerales y fibra que ofrecen a los consumidores, y por ello se aconseja que, junto a las frutas, se consuma al menos 5 raciones de ellas cada día.

En síntesis, el proyecto pretende capturar la oportunidad de ofrecer al mercado una nueva forma de consumir hortalizas, donde el cliente (niños, adultos y ancianos) experimente la sensación de consumir un producto saludable en un formato snack, natural, apetitoso y práctico.

Para esto se elaborará un Snack en formato de Chips artesanales, a base de hortalizas agroecológicas de las siguientes variedades: Papas, Camote, Zapallos, Berenjenas, Zanahorias, Betarraga, Rábanos y Tomate. Este producto se desarrollará a través del proceso de deshidratado para ayudar a su conservación por la reducción del agua del producto y posteriormente se le dará un leve horneado para dar la crocancia y obtener las características del Chip Artesanal. De este modo, logramos evitar los procesos de frituras, aplicación de químicos y saborizantes artificiales, debido a que el deshidratado y horneado, nos entregan un producto final saludable al cual solo se le aplicará sal de mar para acentuar el sabor de las hortalizas, luego en el proceso de estudios se harán pruebas con más ingredientes naturales con los que se puedan condimentar, como sal de mar con hongos, merkén o con algas marinas. Además de nuevas variedades y categorización, como agregar alguna materia prima dulce,

como frutas.

Este Chips, se venderá en un envase atractivo y práctico para el fácil consumo, el cual será una bolsa Stand Up o Doypack con zipper Resellable con Trilámina, para proteger al producto de luz, temperatura y humedad, así se conserva sus características por más tiempo.

Con esto logramos aumentar el consumo de hortalizas y disminuir el consumo de “snacks chatarra” en la población. Y también se logra utilizar las hortalizas en su totalidad, ya que se evitan las pérdidas de hortalizas de la post cosecha, ya que duran muy poco desde que son cosechadas, y con el deshidratado las conservamos por más tiempo.

4.2. 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.

Es importante mencionar que Chile Saludable identifica un conjunto de desafíos y oportunidades para una alimentación más saludable desde lo natural. Estas abordan a los consumidores y las tendencias más importantes a largo plazo, así como a la industria y sus oportunidades para innovar y desarrollar productos acordes a los requerimientos de mayor salud, más natural y amable con el entorno. De acuerdo con lo anterior, la oportunidad que aborda este proyecto recae sobre la necesidad que actualmente presentan las personas por consumir productos saludables, naturales, bajos en azúcares, sales y grasas, que no dañen la salud, pero que al mismo tiempo sean apetitosos y ricos en sabor. De acuerdo con datos revelados por la Organización Mundial de la Salud, Chile es el país con mayor sobrepeso en toda Latinoamérica, con un 50% de escolares entre 5 y 7 años que presentan algún grado de obesidad, según datos entregados por la Junaeb. Por esta razón, es importante elaborar snacks saludables, impulsando una ingesta de alimentos naturales ricos en vitaminas, minerales y fibras, que generalmente no son tan fácilmente apetitosos en su formato fresco.

Snack como alimento saludable

Datos recientes de inteligencia de mercado, levantados por Euromonitor International, muestran el alto impacto en las ventas que han tenido los snacks, estimando un crecimiento de un 14% a nivel mundial y que el alza es liderada, geográficamente, por América Latina con un 20%, seguido por la zona Asia Pacífico, con un 13%. Un estudio realizado por GfK Adimark mediante una encuesta online, se identificó que los chilenos están cada vez más interesados en llevar una alimentación más saludable, destacando atributos como la transparencia de los alimentos, la simplicidad respecto a la cantidad de ingredientes que posee un producto y el respeto con el medio ambiente. El 90% de los encuestados ha introducido alguna restricción en su alimentación, principalmente bajar azúcares y grasas, y más de la mitad de los encuestados consideran que su alimentación es saludable (56%).

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

Actualmente en el mercado de los snack ya existen productos de éste tipo, pero el que yo quiero desarrollar se diferencia de éstos porque estará libre de frituras o aplicación de aditivos grasos y químicos, ya que con el proceso de deshidratación y horneado, obtenemos un producto sano, nutritivo, atractivo, sabroso, crujiente, y de larga duración.

Otro factor importante a señalar, es la procedencia de la materia prima a utilizar, ya que para hacer a éste producto cada vez más sano, trabajaremos con hortalizas, preferentemente de cultivo propio de forma agroecológica, así, trabajando con sistemas de buenas prácticas agrícolas, nos aseguramos que será un producto sano desde sus inicios. Estos datos se agregaran al etiquetado del producto, ya que los clientes objetivos, hoy en día leen las etiquetas de los alimentos antes de comprar, buscando descriptores específicos en los productos que quieren consumir, como el no tener sellos, que sea alto en nutrientes y que resalten menciones que apunten a lo natural, como un producto vegano, libre de gluten, bajo en sodio, entre otros.

También nos diferenciaremos por la variedad de materia prima a utilizar en éstos mix de hortalizas, utilizando Papas, camote, zanahorias, berenjenas, betarraga, rábano y zapallos, resaltando en gran parte los colores, sabores, texturas, aromas, formas y además de propiedades funcionales de cada hortaliza. Entregando una experiencia completa al momento de consumir el producto.

4.3. PROBLEMA Y/U OPORTUNIDAD QUE INTENTA RESOLVER

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

Problemas de Obesidad en Chile

Según la última Encuesta Nacional de Salud, el 3,2% de la población del país es obesa mórbida, el triple que hace 15 años. El grupo entre 30 y 49 años es el que presenta la mayor prevalencia. El 4,9% de este segmento tiene esta condición.

Según el último reporte de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), éste dio a conocer que los niveles de obesidad en Chile continúan en aumento, de acuerdo con su informe el 34,4% de la población chilena sobre 15 años presenta esta enfermedad. Cifra que posiciona al país como la segunda nación con más personas con sobrepeso dentro de la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE), siendo superado solamente por Estados Unidos donde el 40% de la población adulta sufre de obesidad.

En el caso de menores de 5 años, el último informe de la FAO indica que Chile tiene una de las mayores tasas de sobrepeso infantil de América Latina y el Caribe con un 9,3%.

Oportunidad:

Promoción de Alimentación Saludable

En Chile, las políticas en alimentación y nutrición están enfocadas a la promoción de la alimentación saludable en el contexto de una vida sana, y a la prevención de la obesidad y otras enfermedades no transmisibles vinculadas a la dieta. Lo anterior en respuesta a la alta prevalencia de malnutrición por exceso en nuestra población y a que esta enfermedad se asocia a las principales causas de morbilidad, mortalidad y discapacidad precoz, tales como diabetes, hipertensión, infartos cardíacos, ataques cerebrales y algunos tipos de cáncer.

Snack Saludables

El consumidor está cada vez más sensibilizado con el tema de la salud y el bienestar y a pesar de que el momento “snacking” es un momento de una mayor indulgencia, los productos más saludables van subiendo en la cesta de la compra. Así, el mercado global de los snacks supera los 375.000 millones de dólares, donde diferentes estudios de mercado muestran que un 50% de los consumidores prefiere un snack natural y un 30% consume más snacks orgánicos que hace un año.

4.4. BENEFICIARIOS POTENCIALES

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

Beneficiarios Directos

Consumidores de Productos:

Los snacks saludables en base a hortalizas deshidratadas y tostadas serán dirigidas a distinto tipo de clientes dependiendo de las especies que se le apliquen, pero sobre todo a las propiedades que éstas ofrezcan a los consumidores.

Snack para niños.

Snack para Adultos.

Snack para Deportistas.

Snack para Veganos.

Snack para celíacos.

Posibles lugares donde poder promover y ofrecer el producto final

- ✓ Tiendas de Conveniencia
- ✓ Tiendas de Productos Saludables Gourmet
- ✓ Supermercados
- ✓ Almacenes
- ✓ Junaeb

4.5. SOLUCIÓN INNOVADORA

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

Se elaborará un Snack saludable en formato de Chips artesanal en base a hortalizas agroecológicas, de producción propia y/o adquirida a productores de hortalizas que sean de la tendencia agroecológica, deshidratadas y horneada, el cual permite que conserve en gran parte las vitaminas, minerales, fibra dietética y características organolépticas de cada hortaliza. No presentará procesos de frituras ni saborizantes artificiales. El producto final será atractivo para el cliente debido a la variedad de hortalizas a utilizar (la hará más atractiva por la variedad de sabores que podremos lograr). Entre las hortalizas que podremos utilizar podría mencionar las siguientes: Zapallo Italiano, zapallo camote, Betarraga, Zanahorias, Berenjena, papas, papa camote, rábano y Tomate el cual conservarán su color y formas

Este producto final, busca dar un mayor valor agregado a la producción y venta de hortalizas, ya que, al estar procesado, se puede vender a mejor precio que al vender la hortaliza de forma directa desde la cosecha al consumidor, además este formato permite reducir las pérdidas por postcosecha, ya que lo que no se pueda vender porque hay bajos precios, se podrá procesar y almacenar para la venta de snack. Se busca entregar al cliente, un producto atractivo, nutritivo y listo para consumir y con muy buenas características nutritivas. Además de que es un producto de fácil manipulación y resulta cómodo su consumo en todas las actividades de la vida diaria.

4.6. ¿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	

4.7. 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.

La innovación que desarrollar es un producto que está basado en una mejora, ya que se diferencia de la competencia porque se quiere elaborar con el conocimiento de años de experiencia en la producción de hortalizas de forma agroecológica. Y para mejorar esta idea contaremos con la asesoría de un ingeniero en alimentos que nos ayudara en la elaboración de este producto natural. Además, nace de la necesidad de cubrir la demanda de productos más saludables, sanos y naturales en el mercado, que proporcionen al consumidor una experiencia de alimentación enriquecida en nutrientes como vitaminas, minerales, fibras, de rico sabor y fácil consumo. Además se busca cambiar los hábitos de alimentación de “snack chatarra” a snack de producción y elaboración más saludables.

4.8. BENEFICIO

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

Mediante el consumo de los snack saludables en base a hortalizas agroecológicas que el proyecto quiere desarrollar, el cliente final se beneficiará de un súper alimento, rico en vitaminas, minerales y fibra, que proporcionará a su dieta beneficios saludables en un formato “on the go” y de fácil consumo. Mejorando la ingesta de hortalizas (tanto en variedad y cantidad), según algunos estudios realizados deberíamos consumir 4 colores de hortalizas diferentes durante el día, esto ayudaría a que en forma fácil pudiéramos mejorar nuestra alimentación.

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.

4.9. AMENAZAS

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

Una de las dificultades que puede existir es diferenciar el producto frente a la competencia que existe en el mercado, con un mismo formato, pero con otras materias primas de base para su elaboración.

Además, impulsar y educar a niños y adultos a consumir hortalizas de una forma más entretenida y fácil acceso.

4.10. 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.

Elaborar un snack saludable en formato de Chips artesanal en base a hortalizas deshidratadas y Horneadas, cultivadas en forma agroecológica, para el mercado de alimentos saludables.

4.11. 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	Producción de hortalizas y obtención de insumos para la disposición de materia prima para los snack, asegurando la calidad y la inocuidad al controlar los puntos críticos de producción.
2	Elaborar prototipos de snack saludables con distintos formatos de sabor.
3	Análisis organolépticos y de palatabilidad realizados por profesionales del área gastronómica de los primeros prototipos obtenidos.
4	Caracterizar sensorialmente y nutricionalmente los distintos snack
5	Desarrollar un modelo de promoción, marketing y comercialización de los snack con diferenciación a lo saludable

4.12. 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

	Nº RE	RESULTADO ESPERADO (RE)
1	1	Hortalizas plantadas, esperando la cosecha en los próximos meses.
1	2	Obtención de Maquinarias de Deshidratado y Horneado e Insumos necesarios para el desarrollo de prototipos.
1	3	Obtención de carpeta de proveedores de hortalizas y especias.
1	4	Acuerdos de compra con productores orgánicos o agroecológicos usuarios de Indap.
1	5	Desarrollo materia prima para los snack, de calidad e inocuo.
2	6	Obtención de prototipos con diferentes sabores y especias.
3	7	Definición de prototipo final a trabajar.
3	8	Obtención de fórmula de prototipo definitivo.
4	9	Prototipo con informe gastronómico, tabla nutricional y caracterización.
4	10	Snack Validado.
5	11	Obtención de Marca y logotipo.
5	12	Packaging definido.
5	13	Página Web y Fan Page para publicidad.

5	14	Desarrollo de un modelo de promoción y marketing.
5	15	Asistencia a eventos y ferias para promocionar el producto y obtención de las primeras unidades comercializadas.



4.13. METODOLOGÍA

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

La metodología del proyecto será en base a un conjunto de actividades que responderán a cada objetivo específico, y su totalidad buscará desarrollar el objetivo general de la iniciativa.

En primer lugar se trabajará con un Ingeniero en Ejecución Agrícola, para la producción primaria y búsqueda de variedades y/o especies, adecuadas de hortalizas para el tipo de producto que se desea obtener, implementando Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y métodos agroecológico de cultivos, así contamos con la seguridad y confianza de la procedencia de la materia prima que procesaremos para los deshidratados. Estas hortalizas serán cosechadas en los meses siguientes, mientras tanto, las verduras para hacer los primeros prototipos se comprarán a productores orgánicos o agroecológicos usuarios de Indap.

Luego se comprarán los equipos de Deshidratado y Horneado, además de utensilios para corte y control de humedad de las hortalizas. Desde este punto hacia adelante, se trabajará conjuntamente con la Ingeniero en Alimentos en la definición de técnicas para el correcto tratamiento de las hortalizas para el deshidratado y horneado.

Ya con los primeros prototipos obtenidos, se contratarán los servicios de terceros para análisis organolépticos y de palatabilidad realizados por profesionales del área gastronómica, y así poder determinar cuáles serán las materias primas y especias definitivas a utilizar. Con esto podremos obtener la fórmula y lograr el para el producto final.

Con el prototipo definitivo, y con la obtención del informe gastronómico, se procederá a elaborar las tablas nutricionales y luego validarlas a través de análisis de laboratorios. Con todo éste proceso, se espera obtener la validación técnica y comercial del producto, según las exigencias del reglamento sanitario de los alimentos.

Finalizado el proceso de validación, se comprarán los envases para el producto, el cual deberá ser acorde para envasar alimentos y lo preserve durante el tiempo de almacenado. Para esto se utilizará un envasado de trilamina, el cual cuenta con metalizado en el interior y recubierto con Polietileno, para proteger al producto de temperaturas, humedad y luz, y el exterior será Poliéster con diseño y marcas impresos. Para esto se comenzará a trabajar con el Diseñador, para la creación del logotipo, marca y diseño del packaging.

Ya con logotipo y marca definidos, se comenzará con las actividades de difusión y marketing,

empezando con la creación de página web y fan page para hacer difusión del producto, a través de anuncios pagados y concursos para obtener potenciales clientes.

También se diseñarán e imprimirán tarjetas de presentación, pendón corporativo y folletos informativos para asistir a diferentes eventos y ferias gourmet y de alimentación saludables para hacer conocida la marca y producto.

Con estas actividades, ya se espera tener las primeras ventas de nuestro Snack.

4.14. CARTA GANTT

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			
			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	Plantar hortalizas	X	X	X	X													X	X	X	X				
1	2	Adquisición de equipos			X	X	X	X																		
1	3	Visitas a terreno para obtener capeta de proveedores de hortalizas y especias.							X	X	X	X														
1	4	Elaboración de primeros prototipos.										X	X	X												
2	5	Obtención de prototipos con diferentes hortalizas													X											
3	6	Definición de prototipo final a trabajar a través a análisis organolépticos y de laboratorios.														X	X	X	X							
3	7	Obtención de fórmula definitiva del producto.																		X						
4	8	Elaboración de tablas nutricionales y procesos de validación técnica del producto.																			X	X	X	X	X	X
N° OE	N° RE	Actividad	Mes 7				Mes 8				Mes 9				Mes 10				Mes 11				Mes 12			
			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	9	Snack Validado	X																							
5	10	Creación de marca y logotipo		X	X	X																				
5	11	Compra de envases para el producto.					X	X	X																	
5	12	Packaging con diseño definido								X	X	X	X													
5	13	Diseño de página web y fan page para publicidad												X	X	X	X									
5	14	Diseño e impresión de pendón corporativo, folletos y tarjetas de presentación.																X	X	X						
5	15	Asistencia a ferias y eventos. Primeras ventas obtenidas.																	X	X	X	X	X	X	X	X

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) ⁴
Ingeniero en Alimentos	Trabajo de investigación en desarrollo de snack de arándano con tecnología emergente	-Asesoría técnica en deshidratado de hortalizas. -Determinación temperatura – tiempo-humedad de proceso de deshidratado. -Formulación y desarrollo de “snack de hortalizas” -Determinación de información nutricional del snack de hortalizas.	50 horas	-Profesional Independiente -INGEMA	No
Diseñador, mención Diseño de Productos	Diseño y marketing a empresas con presencia regional y nacional.Talleres de creatividad e innovación.	- Asesoría y diseño imagen corporativa. - Piel gráfica packaging - Estrategia de Marketing.	40 horas	Profesional independiente.	No

Valentina Barraza Jorquera	Experiencia de 4 años en producción de alimentos deshidratados y producción de hortalizas.	Ejecución y desarrollo de todo el proyecto.	Dedicación completa en el proyecto.	Empresa propia Mercado Vivo	No
----------------------------	--	---	-------------------------------------	--------------------------------	----

4.15. ACTIVIDADES A REALIZAR POR TERCEROS

Si corresponde, indique en el siguiente cuadro las actividades que serán realizadas por terceros, que no son parte de su equipo técnico.

Descripción de la actividad a externalizar	Nombre de la persona o empresa a contratar	Experiencia en la actividad a realizar
Asistencia técnica agronómica para la producción hortalizas y especias	Cege Consultores S.A.	Empresa dedicada a la asesoría técnica (Consultor Indap) quienes me asesoran en la producción primaria de hortalizas y en lo relacionado con gestión predial, cuentan con más 20 de años de experiencia en la región asesorando a pequeños y medianos productores.
Validación técnica de producto alimenticio.	Por contratar	Se realizará validación en laboratorios de tablas nutricionales y exigencias necesarias para obtener validación técnica necesaria según el Reglamento Sanitario de los Alimentos.

4.16. PROPIEDAD INTELECTUAL.

Indique si el proyecto aborda la protección del bien o servicio generado en la propuesta.

SI	X	NO	
----	---	----	--

Si su respuesta anterior fue sí, indique cual o cuales son los mecanismos que tiene previsto utilizar para la protección, justifique.

El producto a desarrollar se pretende resguardar a través de la protección de la MARCA COMERCIAL y el registro de nombre comercial y de mi imagen corporativa en INAPI.

Esto se realizará con el afán de diferenciar los productos de sus competidores, este registro de una marca otorga a la empresa el derecho exclusivo a impedir que terceros comercialicen productos idénticos o similares con la misma marca o utilizando una marca tan similar que pueda crear confusión, en términos similares a las patentes.

4.17. OTROS FINANCIAMIENTOS EN SU PROYECTO?

Describa si su proyecto ya ha recibido 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. (Máximo 1 página)

Actualmente pertenezco a un grupo de asesoría técnica (SAT, servicio asesoría técnica, programa cofinanciado por Indap) y por medio de este programa además de recibir asistencia técnica agronómica y buenas prácticas agrícolas, por intermedio de este programa recibí financiamiento para la construcción de 2 naves de invernaderos, este aporte económico fue de \$1.350.000 y es cofinanciado (incentivo PDI, proyecto de desarrollo e inversión).

El aporte FIA es muy necesario para la realización de mi idea de elaborar Snaks, si ya la parte de producción está resuelta, hoy quiero darle un valor agregado a la producción de hortalizas y poder desarrollar un negocio en base a deshidratar y tostar hortalizas, y lograr realizar una unidad de negocio basada en la producción de mis Snaks.

ANEXOS

ANEXO 1. 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 2. 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:

ANEXO 3. Identificación sector y subsector.

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
	Insectos
	Otros pecuarios
	General para Sector Pecuario
	Gusanos
	Peces
	Crustáceos
	Anfibios

Sector	Subsector
Dulceacuícolas	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
	Cerveza
	Otros alcoholes
	Productos forestales no madereros alimentarios
	Alimento funcional
	Ingrediente funcional
	Snacks
	Chocolates

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

Sector	Subsector
	Cestería
	Otros productos
	General para Sector Otros productos