FORMULARIO DE POSTULACIÓN GIRAS DE INNOVACION CONVOCATORIA 2014

CÓDIGO (uso interno)	GIT-2014-0294

SECCIÓN I: ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA

1. NOMBRE DE LA GIRA DE INNOVACION

Gira sobre cadenas cortas para la valorización de alimentos patrimoniales

2. NOMBRE DE LA ENTIDAD POSTULANTE

Universidad de Concepción

3. LUGARES A VISITAR EN LA GIRA DE INNOVACION

País(es)	Italia
Ciudad(es)	Turín, Bra

4. ÁREA O SECTOR DONDE SE EMARCA LA GIRA DE INNOVACION (marque con una x)

Agrícola	
Pecuario	
Forestal	
Dulceacuícola	
Gestión	X
Alimentos	X
Otros	

5. FECHA DE INICIO Y TÉRMINO DEL PROGRAMA DE ACTIVIDADES

INICIO Y TÉRMINO DEL PROGRAMA DE ACTIVIDADES
(Incluye la preparación de la gira, el viaje y las actividades de difusión)

Inicio:	09/10/2014	**Término:**	30-12-2014

INICIO Y TÉRMINO DE LA GIRA (sólo viaje, incluye traslados)

Fecha Salida:	21/10/2014	**Fecha Llegada:**	30/10/2014

6. COSTO TOTAL GIRA DE INNOVACIÓN

Los valores del cuadro deben corresponder a los valores establecidos en el cuadro 1 del archivo Excel "Memoria de cálculo giras de innovación 2014". (Extraer de la planilla Excel e insertar aquí))

Ítem	Aporte FIA	Aporte contraparte	Costo Total
1. TRANSPORTE AÉREO, VIÁTICOS Y MOVILIZACIÓN TERRESTRE			
2. SERVICIOS DE TERCEROS			
3. DIFUSION			
4. CAPACITACIÓN (sólo contraparte)			
5. GASTOS GENERALES (sólo contraparte)			
TOTAL			
PORCENTAJE			

SECCIÓN II: ANTECEDENTES DE LOS PARTICIPANTES DE LA GIRA DE INNOVACIÓN

7. ENTIDAD POSTULANTE

Se debe adjuntar:

- Antecedentes curriculares de la entidad en Anexo 2
- Carta de compromiso de la entidad postulante en Anexo 3
- Personería jurídica e informes comerciales en Anexo 8 y 9 respectivamente

7.1 ANTECEDENTES GENERALES
Nombre: Universidad de Concepción
RUT:
Identificación cuenta bancaria (tipo de cuenta, banco y número):
Dirección comercial:
Comuna/Ciudad:
Región: VIII Región del Biobío
Teléfono/Fax:
Correo electrónico:
Clasificación (público o privada): Privada
Giro: Universidades

7.2 REPRESENTANTE LEGAL DE LA ENTIDAD POSTULANTE
Nombre completo: Sergio Lavanchy Moreno
Cargo del representante legal: Rector
RUT:
Fecha de nacimiento:
Nacionalidad: Chileno
Dirección:
Comuna/Ciudad:
Región: VIII Región del Biobío
Teléfono/Fax:
Celular:
Correo electrónico:
Profesión: Ingeniero Civil Mecánico
Género (Masculino o Femenino): Masculino
Etnia (indicar si pertenece a alguna etnia):
Si corresponde contestar lo siguiente:
Tipo de productor (pequeño, mediano, grande): No aplica
Rubros a los que se dedica: No aplica

Firma
Sergio Lavanchy Merino
Rector
Universidad de Concepción

7.3 BREVE RESEÑA DE LA ENTIDAD POSTULANTE

(Máximo 1000 caracteres)
La Universidad de Concepción es una universidad privada tradicional chilena, considerada compleja por su extensión investigativa en las diversas áreas del conocimiento. Fue fundada el 14 de mayo de 1919, es la tercera universidad más antigua de Chile, y una de las veinticinco universidades pertenecientes al Consejo de Rectores de las Universidades Chilenas. Su sede central se ubica en la ciudad de Concepción, y cuenta además con otros dos campus en Chillán y Los Ángeles.
Como parte de su línea educacional la Universidad de Concepción dedica gran parte de su presupuesto a la investigación académica. Posee en sus instalaciones el museo de arte chileno más completo del país, varios centros deportivos y una red de 11 bibliotecas.
Al año 2012 el total de alumnos titulados de esta casa de estudios ascendía a 57.000. Además imparte clases a 23.700 alumnos. Un 72% de sus profesores poseen doctorados o maestrías y su infraestructura, con 243.556 m^2 construidos, es una de los más grandes de Chile. En el ranking 2012 del QS World University Ranking, la Universidad se posicionó en el lugar número 9 a nivel latinoamericano, obteniendo el tercer puesto dentro de las universidades chilenas.

7.4 ÚLTIMAS GIRAS TECNOLÓGICAS EN LAS QUE HA PARTICIPADO (Nacionales o Internacionales) Completar Si corresponde

Título: No aplica

Institución organizadora: No aplica

Fuente de financiamiento: No aplica

8. COORDINADOR DE LA PROPUESTA

Se debe completar la ficha de antecedentes de participantes en Anexo 1.

Nombre completo: Beatriz Cid Aguayo				
Pertenece a la entidad postulante	SI:	X	Cargo en la entidad postulante:	Profesora asociada
	No:		Institución a la que pertenece:	
			Vinculación a la entidad postulante:	
RUT:				
Dirección:				
Ciudad:				
Región: VIII Región del Biobío				
Comuna:				
Teléfono:				
Fax:				
Celular:				
Correo electrónico:				

Firma
Beatriz Cid Aguayo
Profesora Asociada
Universidad de Concepción

9. PARTICIPANTES DE LA GIRA DE INNOVACIÓN

Se debe:

- Considerar en la lista a todos los participantes de la gira, incluido al coordinador.
- Completar la ficha de antecedentes de los participantes de la gira en Anexo 1.
- Adjuntar en el Anexo 4 la fotocopia de la cédula de identidad de todos los participantes de la gira.
- En caso que el participante pertenezca a una institución pública, presentar la autorización del director de la misma en el Anexo 10.

	Nombre y apellidos	RUT	Lugar o entidad donde trabaja	Región	Actividad que realiza (productor, investigador, docente, empresario, otro)
1	Beatriz Cid Aguayo		Universidad de Concepción	VIII	Investigadora
2	Eduardo Letelier Araya		CIMASUR	VIII	Investigador
3	Eduardo Meza Lagos		Cauquenes	VII	Productor vitivinícola
4	Aldo Oviedo Tejo		Temuco	IX	Documentalista
5	Esteban Carrasco González		Futrono	X	Cocinero
6	Etelvina Soto Poblete		Angol	IX	Recolectora y elaboradora de avellanas
7	Jova Lagos Navarro		Los Alamos	VIII	Cocinera y artesana
8	María Pucol Antil		Contulmo	VIII	Cocinera y artesana
9	Lorena Villarreal Velazquez		Puerto Montt	X	Cocinera y artesana
10	Jorge González Llanquileo		Cañete	VIII	Productor agroecológico
11					
12					
13					
14					
15					

SECCIÓN III: DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA

10. OBJETIVO DE LA GIRA DE INNOVACIÓN

Indique claramente el objetivo general de la gira de innovación.

Conocer experiencia de promoción de cadenas de comercialización cortas orientadas a la valorización de alimentos patrimoniales

11. IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA Y/U OPORTUNIDAD

11.1. Identificación del problema y/u oportunidad a nivel nacional y/o territorial que justifica la realización de la gira.

Desde la década pasada se registra en Chile un importante cambio en las tendencias de consumo alimentario, derivadas una preocupación creciente por las características saludables, ecológicas y artesanales de este tipo de productos. Esto ha posibilitado un rápido crecimiento de una oferta de alimentos orientadas a este nicho de mercado, bajo denominaciones diversas como "gourmet", "delicatesen" o "artesanías alimentarias" y que en el año 2008 ya representaba un mercado de US$ 4 millones anuales en la Región Metropolitana y que se expandía a tasas de 30% por año contando con unos 30 puntos de venta, constituidos por tiendas especializadas y orientados a un público de mayor educación y poder adquisitivo (IVEX, 2008). Pese a esto, casi un 50% del volumen de los productos comercializados a través de estos canales correspondían a importaciones, revelando una importante dificultad para la agricultura familiar campesina para alcanzar este mercado.

Complementando esta situación, desde inicios de la década de los 90's Chile experimenta un sostenido crecimiento en las visitas turísticas tanto nacionales como extranjeras, en el rango de 5% anual. Esta actividad es una de las más dinámicas de la macrorregión sur, concentrándose principalmente en sus zonas lacustres compuestas por las comunas de Cañete, Tirúa y Contulmo, en la Región del Biobío; Villarrica, Pucón y Curarrehue de la Región de La Araucanía y por las comunas de Panguipulli, Futrono y Puerto Varas de la Región de Los Rios.

Pese a lo anterior, una problemática central para el desarrollo de esta estrategia es el logro de una integración económicamente favorable, culturalmente pertinente y ecológicamente sustentable, con la oferta de las distintas comunidades rurales que habitan los diversos territorios de Chile (SERNATUR, 2013). En los hechos, sólo en la Provincia de Arauco, la combinación de una baja integración de estas comunidades y de un alto nivel de conflictividad con empresas forestales ha implicado la pérdida de un 87% de los visitantes extranjeros respecto del año pasado y el estancamiento de las visitas turísticas en el último trienio (INE, 2014).

Para esto, el desarrollo de cadenas de comercialización cortas, integradas con circuitos o rutas turísticas, que posibiliten poner en valor los alimentos patrimoniales de dichas comunidades, aparece como una posibilidad de enfrentar los desafíos actuales y capturas las oportunidades previstas a futuro.

Referencias

IVEX (2008). Alimentos gourmet en Chile. Instituto Valenciano de la Exportación. Alicante.
SERNATUR (2013). Estrategia Nacional de Turismo. Servicio Nacional de Turismo. Santiago.

11.2. Relevancia del problema y/u oportunidad para la pequeña y mediana agricultura.

Las tendencias favorables previstas a nivel global para la actividad turística, han llevado a que la Estrategia Nacional de Turismo 2012-2020 se plantee como meta duplicar los visitantes extranjeros e ingresos obtenidos por esta actividad, pasando su contribución al PIB desde un 3,2% a un 6% (SERNATUR, 2013). En tal sentido, de acuerdo a SERNATUR (2009), un 12% de los turistas extranjeros que llegan a la zona sur de Chile, desarrollan actividades de visita a sitios termales y rutas temáticas relacionadas con alimentación y salud. Por su parte, un 16,4% de los turistas nacionales que visitan esta zona realizan actividades rurales (por ej.: agroturismo, fiesta de la vendimia, actividades de cosecha, actividades agrícolas, etc.). No obstante, se trata en lo fundamental de un turismo altamente concentrado en unos pocos destinos, donde la baja integración de la agricultura familiar campesina con estos mercados, impide la captura de oportunidades para la valorización del patrimonio alimentario de comunidades rurales.

Esta baja valoración repercute, a su vez, en la conservación de este patrimonio. En los hechos, un estudio realizado por la Universidad de Concepción en alianza con la Fundación Slow Food para la Biodiversidad y bajo el mandato del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes y la Asociación Nacional de Mujeres Rurales e Indígenas (ANAMURI), daba cuenta de más de 100 tipos de alimentos tradicionales, bajo distintos grados de riesgo y vulnerabilidad en distintas localidades rurales del país (Universidad de Concepción, 2013). Destacando particularmente el territorio de la Cordillera de Nahuelbuta, que concentraba casi un 50% de estos alimentos.

Referencias

SERNATUR (2009a). Perfil del Turista Extranjero que Visita 11 destinos dentro de Chile. Servicio Nacional de Turismo. Santiago.

SERNATUR (2009b). Principales Destinos Visitados por Turismo Interno de Acuerdo a Indicadores Existentes. Servicio Nacional de Turismo. Santiago.

Universidad de Concepción (2013). Desarrollo del Arca del Gusto en Chile: Bases para el Fomento del Turismo Culinario. Informe de avance. Concepción

11.3. Relevancia del problema y/u oportunidad para el sistema productivo o cadena productiva de los participantes de la gira.

Los participantes de la gira corresponden a personas dedicadas a la recolección, producción, elaboración y cocinería de alimentos tradicionales de sus respectivas localidades, jugando un papel clave en la articulación de rutas de turismo culinario, con enfoque comunitario, diseñadas en el marco de la ejecución del proyecto "Desarrollo del Arca del Gusto en Chile: Bases para el Fomento del Turismo Culinario".

Tales rutas buscan integrar el conjunto de actividades vinculadas a las tradiciones alimentarias de cada localidad, partiendo por la recolección, pesca, cultivo y cosecha; pasando por la elaboración y preparación y culminando en las actividades de consumo asociadas a eventos y festividades sociales y culturales diversas. Todo lo cual permite conformar una diversidad de experiencias de turismo culinario para los visitantes.

Una estrategia principal para la comercialización de estas rutas es integrarlas con el desarrollo de cadenas cortas de comercialización de alimentos de valor patrimonial. Particularmente en lo que tiene que ver con ferias, mercados de productores, tiendas especializadas y restaurantes. De este modo, las cadenas cortas de comercialización posibilitan canalizar la oferta de servicios de turismo culinario expresados en las rutas diseñadas. Y viceversa, la comercialización de estas rutas abre la posibilidad de captar nuevos clientes para la cadena corta de comercialización de alimentos de valor patrimonial.

12. CONTRIBUCIÓN AL CONOCIMIENTO TECNOLÓGICO Y PROCESO DE INNOVACIÓN

12.1. Identificación y coherencia de las tecnologías, procesos y soluciones innovadoras que se pretenden conocer a través de la gira para abordar el problema y/u oportunidad identificado.
Describir adicionalmente el grado de novedad para el sistema productivo y cadena productiva de los participantes de la gira.

Durante la gira se conocerán experiencias y modelos de gobernanza y gestión de cadenas cortas de comercialización, orientadas a la valorización del patrimonio alimentario, identificándose aprendizajes y buenas prácticas.

En cuanto a **gobernanza**, se identificarán las modalidades de relación entre emprendimientos, organizaciones de la sociedad civil y gobiernos locales, en torno a la promoción de estas cadenas. Particularmente, se analizarán las figuras asociativas, sus atribuciones, mecanismos decisionales, incentivos, beneficios y prácticas de transparencia. Adicionalmente, se analizarán las políticas de promoción impulsadas a nivel local y los resultados obtenidos. Prioridad se dará a las experiencias de: i) Mercados de la Tierra, en el marco del proyecto internacional impulsado por Fundación Slow Food; ii) Ferias de productores agroecológicos, ubicadas en diversos espacios públicos de Turín; iii) Tiendas y restaurantes asociados a productores de la red de Slow Food.

Por lo regular, la principal experiencia de cadena corta en la que participan los(as) productores(as) corresponde a ferias de estación y eventos organizados por municipalidades, que aportan espacios físicos, infraestructuras y servicios y en las que los productores(as) tienen un carácter pasivo, limitándose a ser convocados.

En cuanto a **gestión** de las cadenas cortas, tratándose de un enfoque de valoración del patrimonio alimentario, se buscará conocer metodologías de rescate, conservación y puesta en valor. Particularmente en lo relativo a la participación de los(as) productores(as) locales en estas actividades y los requerimientos formativos que esto presupone: documentación histórica, conocimiento ecogastronómico, reconocimiento de cualidades organolépticas de los alimentos y comunicación. Esto supone conocer modalidades de investigación participativa respecto de las cuales la iniciativa "Desarrollo del Arca del Gusto en Chile" representó una primera experiencia para los participantes.

Del mismo modo analizará la dimensión tecnológica de la elaboración artesanal de alimentos, para líneas de ahumados, conservas, farináceos y licores, que logran resolver problemáticas diagnosticadas de estabilidad, sabor, olor y color de los alimentos, con el fin de dar cumpliendo con normativas sanitarias vigentes sin alterar estos atributos de valor.

12.2. Grado de novedad de la(s) tecnología(s), proceso(s) y solución(es) innovadora(s) para la mediana y pequeña agricultura.

El análisis de la gobernanza de cadenas productivas en la agricultura familiar campesina es deficitario en Chile, cuestión que va a la par de un marco institucional y político que ha priorizado la iniciativa privada individual y el carácter subsidiario del Estado y, por tanto, no ha facilitado el desarrollo de este tipo de iniciativas. En lo fundamental, se reconocen esfuerzos en caracterizar factores de éxito o factores obstaculizadores de empresas asociativas campesinas (Camacho et al, 2005) y de agricultura de contrato (Morales et al., 2013). Los esfuerzos de articulación público-privada realizados a fines de la década pasada en torno a iniciativas como el Programa Chile Emprende (SERCOTEC-FOSIS-INDAP-SENCE) y que representan la experiencia más cercana al respecto, sólo reconocían a microemprendimientos individuales como contraparte (González y Van Hemelryck, 2005). En esta dirección el análisis de la gobernanza de cadenas cortas en las que intervienen productores(as) organizados(as), asociaciones de consumidores como Slow Food y gobiernos locales, representan una contribución al estado del conocimiento en Chile.

En lo metodológico, los esfuerzos de rescate, conservación y puesta en valor de especies y variedades locales de plantas y animales de la agricultura familiar campesina de Chile, así como de conocimientos y tecnologías, está en sus primeros pasos. Las principales experiencias de innovación, desarrolladas con el apoyo de FIA han cubierto un limitado número de productos y que actualmente se encuentran registrados en el catálogo mundial de alimentos en riesgo "Arca del Gusto", de Fundación Slow Food (i.e. Gallina de huevos azules, merkén, llaita, etc.). De acuerdo a un catastro realizado por la Universidad de Concepción, sólo un 3% de todos los proyectos de investigación, desarrollo e innovación en el campo agroindustrial y turístico, financiados entre el 2000 y 2012 en Chile estuvieron orientados a las necesidades de la agricultura familiar campesina (Letelier, 2012).

Finalmente, en lo tecnológico, la carrera de gastronomía en Chile sólo cuenta con desarrollo a nivel técnico superior, limitándose al manejo de la cocina. Por su parte, las carreras relacionadas a la alimentación están vinculadas a un enfoque industrial e higienista. Esto difiere del concepto desarrollado por la Universidad de Ciencias Gastronómicas de Pollenzo, Italia, que la concibe como campo interdisciplinario en el que convergen historia, antropología, sociología, nutrición, cocina, economía y comunicaciones, entre otras.

Referencias

Camacho, P., C. Marlin y C. Zambrano (2005). "Estudio regional sobre factores de éxito de empresas asociativas Rurales".

González, R. y L. van Hemelryck. (2005). "Sistematización evaluativa Chile Emprende". SERCOTEC -OIT. Santiago.

Morales, L., R. Echeverría y M. Barrera (2013). "Factores que determinan el uso de la agricultura por contrato en agricultores del sur de Chile. Cien. Inv. Agr. 40(1):43-53.

Letelier, E. (2012). "Catastro de Experiencias e Instituciones y Estudio de Caso de Tecnología Social en el Sector Agroalimentario de Chile". Informe final. Universidad de Concepción-CETSUR. Concepción

12.3 Describir la vinculación de los lugares y entidades a visitar con la solución innovadora identificada.

La gira visitará posibilitará la participación en diversas actividades de intercambio de experiencias, insertas en el marco del Encuentro Mundial de Terra Madre - la red de comunidades del alimento, cocineros, académicos, jóvenes activistas y periodistas - convocado bianualmente por la asociación internacional Slow Food y la Fundación Slow Food para la Biodiversidad. Este encuentro reúne a más de 1.000 experiencias de rescate y valorización de alimentos de más de 150 países, durante 5 días de que comprenden conferencias, talleres, ferias, degustaciones, presentación de libros, documentales e investigaciones, etc.
Desde 2012, El encuentro de Terra Madre se une al Salón del Gusto, la feria más expresiva de la agrobiodiversidad y de la gastronomía de las 20 regiones italianas.
Del mismo modo, se visitarán experiencias de cadenas cortas de organizaciones vinculadas a Slow Food en Turín, que comparten el enfoque de valorización de alimentos patrimoniales.
Finalmente, se visitará la Universidad de Ciencias Gastronómicas en Pollenzo, de la cual la asociación internacional Slow Food es fundadora y se establecerán contactos con emprendimientos de alimentos tradicionales y locales vinculados a esta experiencia formativa.

13. POSIBILIDAD DE IMPLEMENTAR O INCORPORAR LAS INNOVACIONES EN EL CORTO Y MEDIANO PLAZO

Describir con que elementos cuenta para implementar las innovaciones por parte de la entidad postulante y los participantes de la gira, considerando aspectos técnicos, de gestión, recursos humanos, organizacionales, financieros, entre otros.

La gira posibilitará generar aprendizajes y alianzas para impulsar en Chile las rutas culinarias diseñadas en el marco del proyecto "Desarrollo del Arca del Gusto en Chile", para lo cual el equipo ejecutor de la Universidad de Concepción se encuentra en conversaciones con distintas agencias gubernamentales articuladas en torno a la Mesa de Turismo Cultural, a nivel nacional, y Comisión de Turismo Gastronómico y Culinario, a nivel regional.

Específicamente, a partir de la gira se espera desarrollar una propuesta de Nodo de Turismo Culinario que brinde asesoría a las distintas propuestas de rutas.

Del mismo modo, se espera apoyar la Estrategia Nacional de la naciente Asociación Slow Food Chile, que se ha planteado como objetivo la creación de 10 Mercados de la Tierra al año 2016, para lo cual cuenta con el apoyo de Slow Food y Fundación Ford, y el patrocinio de INDAP (Ver Anexo).

14. PERTINENCIA DEL GRUPO PARTICIPANTE

Se debe indicar de qué forma están relacionados los distintos participantes de la gira, entre ellos, con la entidad postulante y con las innovaciones a capturar. Se debe describir también su vinculación con la pequeña y mediana agricultura.

Los participantes de la gira corresponden a investigadores, documentalista, cocineras, recolectoras y productores de localidades rurales del sur de Chile, que participaron de la iniciativa "Desarrollo del Arca del Gusto en Chile: Bases para el Fomento del Turismo Culinario", cofinanciada por Innova Chile de CORFO a través de su línea de Bienes Públicos para la Competitividad y ejecutada por un consorcio liderado por la Universidad de Concepción. Esta iniciativa tuvo por mandantes al Consejo Nacional de la Cultura y las Artes y a la Asociación Nacional de Mujeres Rurales e Indígenas (ANAMURI) y contó con la co-ejecución de Fundación Slow Food para la Biodiversidad.

Específicamente:

Beatriz Cid Aguayo: fue investigadora de la iniciativa "Desarrollo del Arca del Gusto en Chile", coordinando la sistematización del catálogo nacional de alimentos. Actualmente desarrolla un proyecto de investigación sobre cadenas productivas agroecológicas con el apoyo de FONDECYT.

Eduardo Letelier: fue coejecutor de la iniciativa "Desarrollo del Arca del Gusto en Chile", coordinando el programa de formación en turismo culinario que se implementó en el territorio de la Cordillera de Nahuelbuta.

Aldo Oviedo Tejo: fue el director de los microdocumentales de la iniciativa "Desarrollo del Arca del Gusto en Chile". Actualmente dirige el programa "Frutos del País", destinado a valorizar la culinaria campesina de Chile.

Eduardo Meza Lagos: es vitivinicultor de Cauquenes e impulsor de la Comunidad del Alimento de la Uva País, asociada al movimiento Slow Food. En tal calidad, ha participado de la organización de la Canasta Azul, evento que permite la vinculación entre consumidores asociados al convivia Frontera del Sur de Slow Food y productores campesinos.

Esteban Carrasco González: es joven cocinero y asesor de organizaciones campesinas de Futrono. Actualmente articula la ruta culinaria desarrollada en el marco de la iniciativa "Desarrollo del Arca del Gusto en Chile", destinada a poner en valor el changle y otros hongos comestibles del bosque nativo.

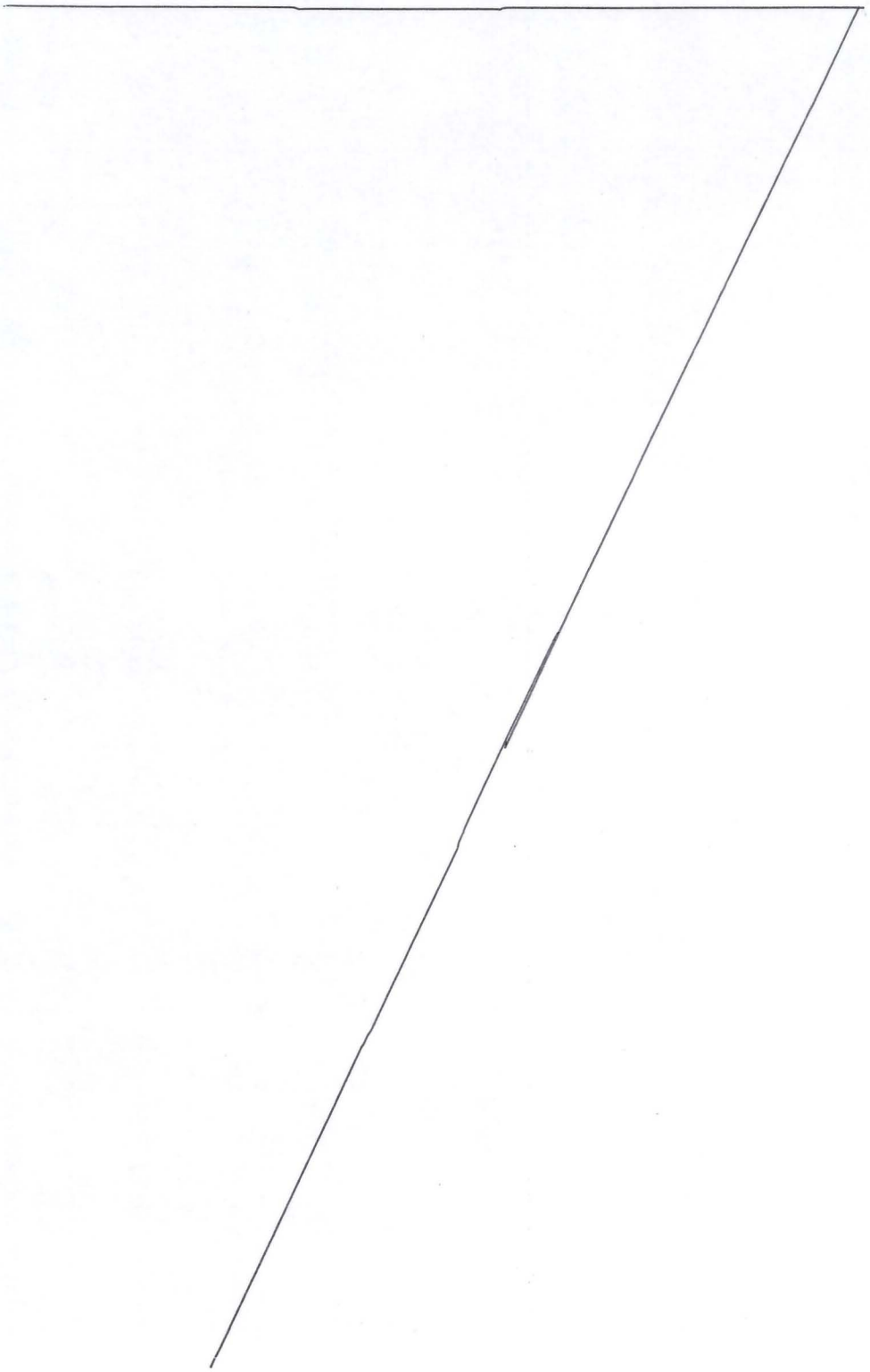
Etelvina Soto Poblete: es recolectora y elaboradora de avellanas tostadas y de harina de avellana, en la localidad de Vegas Blancas, a la entrada del Parque Nacional Nahuelbuta. Su hija participó de la iniciativa "Desarrollo del Arca del Gusto en Chile", diseñando la ruta de la avellana.

Jova Lagos Navarro: es cocinera y elaboradora de mermeladas y conservas de nalca proveniente de pangales de la comuna de Los Alamos. Participó de iniciativa "Desarrollo del Arca del Gusto", con el diseño de la ruta de la nalca. Actualmente se encuentra impulsando la respectiva Comunidad del Alimento de Slow Food.

María Pucol Antil: es cocinera y elaboradora de conservas de mutilla del Valle de Elicura, en la comuna de Contulmo. Es parte del Centro Cultural Rayén Wekeche y lidera un proyecto de desarrollo del turismo culinario en comunidades mapuche de la Provincia de Arauco, financiado por Innova Biobio, con el cual está implementando las rutas culinarias diseñadas en el marco de la iniciativa "Desarrollo del Arca del Gusto en Chile"

Lorena Villarreal Velazquez: es cocinera y elaboradora de ahumados (mariscos y algas). Participó de la iniciativa "Desarrollo del Arca del Gusto en Chile", con el desarrollo de la respectiva ruta culinaria.

Jorge González Llanquileo: es joven productor agroecológico de Cañete e impulsor de la ruta culinaria "Salto Trayenko" destinada a poner en valor el michay y a resguardar un sitio sagrado de su comunidad. Participó en la iniciativa "Desarrollo del Arca del Gusto en Chile" y actualmente participa de un programa de formación de guías de turismo culinario, impulsado en el Valle de Elicura.



15. ITINERARIO PROPUESTO

Se debe adjuntar cartas de compromiso de cada entidad visitada en Anexo 5.

Descripción de las actividades a realizar en la visita	Nombre y cargo de la persona en la entidad a visitar que recibe al grupo	País, Ciudad y Localidad	Fecha y horario (día/mes/año)
Encuentro Mundial de Comunidades del Alimento "Terra Madre". Exposición de Culinaria y Alimentos Tradicionales	Valentina Bianco Oficina de América Latina y el Caribe, Slow Food	Italia, Turìn, Lingotto Fiere	Desde 23 hasta 27-10-2014
Conferencia "Semillas como Patrimonio de los Pueblos al Servicio de la Humanidad"	Valentina Bianco Oficina de América Latina y el Caribe, Slow Food	Italia, Turìn, Lingotto Fiere, Sala Azzurra (Sala Azul Claro)	23-10-2014, h.12
Conferencia "Origen, diversidad y territorio"	Valentina Bianco Oficina de América Latina y el Caribe, Slow Food	Italia, Turìn, Lingotto Fiere, Sala Blu (Sala azul)	23-10-2014, h.15
Conferencia "Los pequeños productores y la reglamentación en materia de higiene y salud"	Valentina Bianco Oficina de América Latina y el Caribe, Slow Food	Italia, Turìn, Lingotto Fiere, Sala Terra Madre	23-10-2014, h.16,30
Visita a Cucina-To, restaurante de gastronomía artesanal con productos locales	Andrea Amato, Oficina de América Latina y Caribe, Fundación Slow Food para la Biodiversidad	Italia, Turín	23-10-2014 h. 17,30
Visita a Mercado de Piazza Madama Cristina, mercado de productores	Andrea Amato, Oficina de América Latina y Caribe, Fundación Slow Food para la Biodiversidad	Italia, Turín	24-10-2014, h. 10
Conferencia "La agricultura familiar contra el hambre y la pobreza"	Valentina Bianco Oficina de América Latina y el Caribe, Slow Food	Italia, Turìn, Lingotto Fiere, Sala Rossa (Sala roja)	24-10-2014, h.12

Conferencia "Turin, Capital de la comida"	Valentina Bianco Oficina de América Latina y el Caribe, Slow Food	Italia, Turìn, Lingotto Fiere, Sala Blu (Sala azul)	24-10-2014, h.18
Reunión de Comunidades del Alimento de América Latina	Valentina Bianco Oficina de América Latina y el Caribe, Slow Food	Italia, Turìn, Lingotto Fiere, Sala Blu (Sala Azul)	24-10-2014, h.15
Visita a Bagni Municipali, restaurante y cocina de formación, que utiliza productos locales	Andrea Amato, Oficina de América Latina y Caribe, Fundación Slow Food para la Biodiversidad	Italia, Turín	25-10-2014, h.9.00
Visita a Poormanger, restaurante de gastronomía artesanal que utiliza productos locales	Andrea Amato, Oficina de América Latina y Caribe, Fundación Slow Food para la Biodiversidad	Italia, Turín	25-10-2014, h. 12
Conferencia "Los Mercados de la Tierra"	Valentina Bianco Oficina de América Latina y el Caribe, Slow Food	Italia, Turìn, Lingotto Fiere, Sala Terra Madre	25-10-2014, h.14
Conferencia "Alimentos y economias locales para un desarrollo sostenible, lecciones aprendidas desde las comunidades indígenas de Terra Madre"	Valentina Bianco Oficina de América Latina y el Caribe, Slow Food	Italia, Turìn, Lingotto Fiere, Sala Gialla (Sala amarilla)	25-10-2014, h.15
Conferencia "El Arca del Gusto pasa en América Latina"	Valentina Bianco Oficina de América Latina y el Caribe, Slow Food	Italia, Turìn, Lingotto Fiere, Sala Fondazione	25-10-2014, h.15
Conferencia "Circuitos Cortos, mecanismos de confianza para la Comercialización de Alimentos Tradicionales"	Valentina Bianco Oficina de América Latina y el Caribe, Slow Food	Italia, Turìn, Lingotto Fiere, Sala Terra Madre	26-10-2014, h.11,30
Reunión con Grupo de Compras Solidarias ReteGAS Torino (Giorgio Moro)	Andrea Amato, Oficina de América Latina y Caribe, Fundación Slow Food para la Biodiversidad	Italia, Turín	26-10-2014 h. 15
Visita a Eataly, tienda gourmet (Coordinación con delegación de INDAP)	Andrea Amato, Oficina de América Latina y Caribe, Fundación Slow Food para la Biodiversidad	Italia, Turín	26-10-2014 h. 16,30

Encuentro de Comunidades del Alimento del Cono Sur	Valentina Bianco Oficina de América Latina y el Caribe, Slow Food	Italia, Turìn, Lingotto Fiere, Sala Pod 80	27-10-2014, h.11,30
Conferencia "Nuevos modelos de certificación"	Valentina Bianco Oficina de América Latina y el Caribe, Slow Food	Italia, Turìn, Lingotto Fiere, Sala Terra Madre	27-10-2014, h.11,30
Conferencia "La Alianza de Cocineros Slow Food libera la gastronomía"	Valentina Bianco Oficina de América Latina y el Caribe, Slow Food	Italia, Turìn, Lingotto Fiere, Sala Blu (Sala Azul)	27-10-2014, h.12
Visita a Oh Mio Bio, restaurante de gastronomía artesanal con productos locales	Andrea Amato, Oficina de América Latina y Caribe, Fundación Slow Food para la Biodiversidad	Italia, Turín	27-10-2014, h.16,30
Visita a fábrica artesanal de elaboración de alimentos locales: farináceos, conservas, ahumados y licores.	Andrea Amato, Oficina de América Latina y Caribe, Fundación Slow Food para la Biodiversidad	Italia, Bibiana (Turín)	28-10-2014
Visita a Universidad de Ciencias Gastronómicas (UNISG). Taller de educación sensorial	Michele Fino, Profesor Asociado, Coordinador de proyectos de investigación, UNISG	Italia, Bra, Pollenzo	29-10-2014

16. ACTIVIDADES DE DIFUSIÓN DE RESULTADOS Y EXPERIENCIA					
Fecha (día/mes/ año)	**Lugar de realización**	**Tipo de actividad** (charla, taller de discusión de resultados y/o publicación)	**Justificación de la actividad**	**Tipo de participantes** (indicar hacia quien está orientada la actividad)	**Número de participantes** (estimado)
21/11/14	Santiago	Jornada de difusión	Serán presentadas las experiencias visitadas y los principales aprendizajes obtenidos con el fin de diseñar una campaña de promoción de Mercados de la Tierra	Representantes de organizaciones campesinas y socias de Slow Food, académicos y profesionales de servicios públicos del agro	30
22/11/14	Concepción	Jornada de difusión	Serán presentadas las experiencias visitadas y los principales aprendizajes obtenidos con el fin de diseñar una campaña de promoción de Mercados de la Tierra	Representantes de organizaciones campesinas y socias de Slow Food, académicos y profesionales de servicios públicos del agro	30
28/11/14	Valdivia	Jornada de difusión	Serán presentadas las experiencias visitadas y los principales aprendizajes obtenidos con el fin de diseñar una campaña de promoción de Mercados de la Tierra	Representantes de organizaciones campesinas y socias de Slow Food, académicos y profesionales de servicios públicos del agro	30
29/11/14	Puerto Montt	Jornada de difusión	Serán presentadas las experiencias visitadas y los principales aprendizajes obtenidos con el fin de diseñar una campaña de promoción de Mercados de la Tierra	Representantes de organizaciones campesinas y socias de Slow Food, académicos y profesionales de servicios públicos del agro	30
30/11/14	Concepción	Elaboración y difusión de publicación digital en sitio Internet del proyecto Arca del Gusto Chile y en CD para participantes de jornadas de difusión	Se entrega la sistematización de aprendizajes de la gira técnica en un CD	Representantes de organizaciones campesinas y socias de Slow Food, académicos y profesionales de servicios públicos del agro	120

18 (a). MEMORIA DE CALCULO APORTE FIA

Los valores del cuadro deben corresponder a los valores establecidos en el cuadro 3 del archivo Excel "Memoria de cálculo giras de innovación 2014". (Extraer de la planilla Excel e insertar aquí)

Se debe:

- Completar con valores enteros en pesos.
- Adjuntar cotizaciones de gastos en Anexo 7 del formulario de postulación.

Ítems		Valor unitario	Cantidad	Costo total	N° de cotización (según Anexo 7)
1. TRANSPORTE AÉREO, VIÁTICOS Y MOVILIZACIÓN TERRESTRE	Pasajes aéreos nacionales e internacionales				
	Tasas de embarque				
	Seguro de viaje (sólo para viajes internacionales)				
	Pasajes terrestres				
	Peajes				
	Arriendo de vehículo (empresa del giro)				
	Combustible				
	Alojamiento				
	Alimentación				
2. SERVICIOS DE TERCEROS	Honorarios por servicio de intérprete				
	Honorarios por servicios de organización y gestión de la propuesta.				
	Honorarios por formulación de la propuesta.				
3. DIFUSION	Arrendamiento de equipos				
	Arrendamiento de salas				
	Fotocopias				
	Coffee break				
	Folletos, afiches				
	Otros				
TOTAL:					

18 (b). MEMORIA DE CALCULO APORTE CONTRAPARTE (PECUNIARIO)

Los valores del cuadro deben corresponder a los valores establecidos en el cuadro 4 del archivo Excel "Memoria de cálculo giras de innovación 2014". (Extraer de la planilla Excel e insertar aquí)

Se debe:

- Completar con valores enteros en pesos.
- Adjuntar cotizaciones de gastos en Anexo 7 del formulario de postulación.

Ítems		Valor unitario	Cantidad	Costo total	N° de cotización (según Anexo 7)
1. TRANSPORTE AÉREO, VIÁTICOS Y MOVILIZACIÓN TERRESTRE	Pasajes aéreos nacionales o internacionales				
	Tasas de embarque				
	Seguro de viaje				
	Visas participantes				
	Pasajes terrestres				
	Peajes				
	Arriendo de vehículo				
	Combustible				
	Alojamiento				
	Alimentación				
2. SERVICIOS DE TERCEROS	Honorarios por servicios de intérpretes				
	Honorarios por servicios de organización y gestión de la propuesta.				
	Honorarios por formulación de la propuesta.				
3. DIFUSION	Arrendamiento de equipos				
	Arrendamiento de salas				
	Coffee break				
	Folletos, afiches				
	Otros				
4. CAPACITACIÓN	Ingreso a ferias, seminarios y congresos				
5. GASTOS GENERALES	Materiales de oficina				
	Gastos emisión de garantía				
	Otros gastos para la organización de la actividad (teléfono, fax, fotocopia, entre otros)				
TOTAL:					

18 (c). MEMORIA DE CALCULO APORTE CONTRAPARTE (NO PECUNIARIO)

Los valores del cuadro deben corresponder a los valores establecidos en el cuadro 4 del archivo Excel "Memoria de cálculo giras de innovación 2014". (Extraer de la planilla Excel e insertar aquí)

Se debe:

- Completar con valores enteros en pesos.
- Adjuntar cotizaciones de gastos en Anexo 7 del formulario de postulación.

Ítems		Valor unitario	Cantidad	Costo total	N° de cotización (según Anexo 7)
1. TRANSPORTE AÉREO, VIÁTICOS Y MOVILIZACIÓN TERRESTRE	Arriendo de vehículo				
	Alojamiento				
2. SERVICIOS DE TERCEROS	Honorarios por servicios de organización y gestión de la propuesta.				
	Honorarios por formulación de la propuesta.				
3. DIFUSION	Arriendo de equipos				
	Arriendo de salas				
	Coffee break				
	Otros				
5. GASTOS GENERALES	Materiales de oficina				
TOTAL:					

ANEXOS

ANEXO 1:

Esta ficha debe ser llenada por cada uno de los participantes en la gira, incluido el coordinador.

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES PARTICIPANTES EN LA GIRA DE INNOVACION	
ANTECEDENTES PERSONALES	
Nombre completo	
RUT	
Fecha de Nacimiento	
Nacionalidad	
Dirección particular	
Comuna	
Región	
Fono particular	
Celular	
E-mail	
Profesión	
Género (Masculino o femenino)	
Indicar si pertenece a alguna etnia (mapuche, aymará, rapa nui, atacameño, quechua, collas, alacalufe, yagán, huilliche, pehuenche)	
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	

ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL	
Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	
Rut de la Institución o Empresa	
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	
Fono	
Fax Comercial	
E-mail	
Clasificación de público o privado	

Ministerio de Agricultura

Gobierno de Chile

Fundación para la Innovación Agraria

ANEXO 1:

Esta ficha debe ser llenada por cada uno de los participantes en la gira, incluido el coordinador.

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES PARTICIPANTES EN LA GIRA DE INNOVACION	
ANTECEDENTES PERSONALES	
Nombre completo	Eduardo Arturo Meza Lagos
RUT	
Fecha de Nacimiento	
Nacionalidad	Chilena
Dirección particular	
Comuna	
Región	Región del Maule
Fono particular	
Celular	
E-mail	
Profesión	Ingeniero Agrónomo (E)
Género (Masculino o femenino)	Masculino
Indicar si pertenece a alguna etnia (mapuche, aymará, rapa nui, atacameño, quechua, collas, alacalufe, yagán, huilliche, pehuenche)	
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	Estudiante de Agronomía, Apicultor con experiencia, vitivinicultor y dirigente de un comité campesino.

ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL	
Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	Comité de adelanto vecinal de Quinhue.
Rut de la Institución o Empresa	
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	Eduardo Arturo Meza Lagos
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	Presidente
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	
Fono	
Fax Comercial	
E-mail	
Clasificación de público o privado	Público

ACTIVIDAD COMO PRODUCTOR (Completar sólo si se dedica a esta actividad)	
Tipo de productor (pequeño, mediano o grande)	Pequeño
Nombre de la propiedad en la cual trabaja	
Cargo (dueño, administrador, etc.)	Administrador
Superficie Total y Superficie Regada	6 Ha, regadas solo 1 Ha.
Ubicación (detallada)	
Rubros a los que se dedica (incluir desde cuando se trabaja en cada rubro) y niveles de producción en el rubro de interés	La Apicultura y la vitivinicultura se trabajan desde 4 generaciones atrás, desde hace 5 años se está desarrollando de forma orgánica a mi cargo. Complementado con la producción de fruta, hortaliza y crianza de aves domésticas, para el autoconsumo y venta de excedentes en la feria local de Cauquenes.
Organizaciones (campesinas, gremiales o empresariales) a las que pertenece y cargo, si lo ocupa	Comité de Adelanto vecinal de Quinhue. Presidente

Señores
FIA

La Reina

Estimados señores:

Manifiesto mi compromiso de participar en las actividades programadas en la propuesta denominada "Gira sobre cadenas cortas para la valorización de alimentos patrimoniales", a realizarse entre el 21 de octubre del 2014 y el 31 de octubre del 2014, con destino a Italia, presentada por la Universidad de Concepción a la Convocatoria de Giras de Innovación 2014.

Sin otro particular, le saluda atentamente,

Eduardo Arturo Meza Lagos

ANTECEDENTES DE LAS ENTIDADES A VISITAR EN LA GIRA DE INNOVACIÓN			
Nombre entidad 1:	Asociación Internacional Slow Food		
Descripción:	Slow Food es una organización internacional sin ánimo de lucro, presente en 150 países y con más de 100.000 miembros, fundada en 1989. Su objetivo es facilitar el acceso a una alimentación buena, limpia y justa. Está comprometida a generar un cambio en los hábitos alimentarios estimulando modelos de producción y consumo de alimentos basados en la puesta en valor de las tradiciones gastronómicas y del patrimonio agroalimentario local, en la promoción de la soberanía alimentaria y la inclusión social.		
Dirección:			
Ciudad:	Bra	**País:**	Italia
Página Web:	http://www.slowfood.com		
Nombre de contacto:	Valentina Bianco		
E-mail:		**Teléfono:**	
Nombre entidad 2:	Universidad de Ciencias Gastronómicas		
Descripción:	Institución privada sin fines de lucro, fundada en el año 2004 por la asociación internacional Slow Food en colaboración con la Regiones de Emilia-Romagna y Piemonte de Italia, con la misión de ser un centro internacional de investigación y educación para aquellos que trabajan en el rescate e innovación en métodos de cosecha, protección de biodiversidad y construcción de relaciones orgánicas entre gastronomía y ciencias agropecuarias.		
Dirección:			
Ciudad:	Pollenzo	**País:**	Italia
Página Web:	http://www.unisg.it		
Nombre de contacto:	Michele Fino		
E-mail:		**Teléfono:**	
Nombre entidad 3:	Fundación Slow Food para la Biodiversidad		
Descripción:	Fundación privada sin fines de lucro, cuya misión es proteger defender la biodiversidad agroalimentaria y promover la agricultura sustentable, apoyando a pequeños productores de alimentos y valorando su conocimiento tradicional, a través de distintos proyectos (Arca del Gusto, Baluartes, Mercados de la Tierra, Huertas, y Alianza de Cocineros Slow Food).		
Dirección:			
Ciudad:	Bra	**País:**	Italia
Página Web:	http://www.slowfoodfoundation.com		
Nombre de contacto:	Andrea Amato		

ANEXO 7: **COTIZACIONES QUE RESPALDEN LA MEMORIA DE CALCULO**
Deben incluirse identificadas con número de referencia correlativo de los cuadros N°18 (a), N°18 (b) y N°18(c).

ANEXO 8: **PERSONERÍA JURÍDICA DE LA ENTIDAD POSTULANTE**
(Antecedentes legales de constitución y vigencia de la entidad y antecedentes de la personería en que consten los poderes del representante legal de la entidad).

ANEXO 9: **INFORME COMERCIAL DE LA ENTIDAD POSTULANTE**
(DICOM de la entidad).

ANEXO 10: **CARTA DE AUTORIZACIÓN DE DIRECTOR DE INSTITUCION PUBLICA**
Para participantes de instituciones públicas

ANEXO 11: **CARTA DE COMPROMISO APORTE DE TERCEROS**
La carta debe indicar que la entidad se compromete a:
- Describir el tipo de aporte comprometido.