



**CÓDIGO**  
**(uso interno)**

**FORMULARIO DE POSTULACIÓN**  
CONVOCATORIA NACIONAL 2018  
**MI RAÍZ**

**NOVIEMBRE 2018**

<b>SECCIÓN I: ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA</b>	
<b>1.1. NOMBRE DE LA PROPUESTA</b>	
Harinas el oasis de Pica	
<b>1.2. SECTOR Y SUBSECTOR EN QUÉ SE ENMARCA LA PROPUESTA</b> Ver identificación sector y subsector en Anexo 3.	
Sector	<b>ALIMENTO</b>
Subsector	<b>DESHIDRATADOS</b>
<b>1.3. LUGAR DE EJECUCIÓN</b> <i>¿Dónde se llevará a cabo el proyecto? (Indique)</i>	
Región(es)	TARAPACÁ
Provincia(s)	TAMARUGAL
Comuna(s)	PICA
<b>1.4. PERIODO DE EJECUCIÓN</b> <i>¿Cuándo se llevarán a cabo las actividades? (Indique)</i>	
Fecha de inicio	15/03/2019
Fecha de termino <sup>1</sup>	14/10/2020
Duración en meses	7 MESES

<sup>1</sup> Corresponde al último día hábil del último mes del periodo de ejecución.

<b>SECCIÓN II: ANTECEDENTES GENERALES DEL POSTULANTE Y COMPROMISO DE EJECUCIÓN</b> <i>Complete cada una de las siguientes secciones con información relacionada al postulante.</i>				
<b>2.1. IDENTIFICACIÓN DEL POSTULANTE</b>				
Nombre completo	NICOLÁS GUILLERÁMO SUÁREZ BASTÍAS			
RUT				
Fecha de nacimiento				
Nacionalidad	CHILENA			
e-mail				
Teléfono de contacto				
Dirección de contacto para envío de documentación	Calle y número			
	Comuna	PICA		
	Ciudad	PICA		
	Región	TARAPACÁ		
Género <i>(Marque con una X)</i>	Femenino		Masculino	X
¿Pertenece a alguna etnia?	SI <i>(Indique cual)</i>		NO	X
Nivel de estudios completos realizados <i>(Marque con una X)</i>	Educación secundaria	Técnico-Profesional		
		Científico-Humanista		
	Educación superior (pregrado)	Centro de Formación Técnico		
		Instituto Profesional		
		Universidad		X
	Educación superior (postgrado)	Magister		
Doctorado				

Si es estudiante de educación superior, indique:	Nombre de la carrera que cursa		
	Año que cursa		
	Nombre de la institución donde estudia		
Si ya está egresado, indique:	Carrera técnica o profesión	INGENIERO AGRÓNOMO	
	Lugar actual de trabajo	TRABAJO PARA APICOLA CAMILA JUANTOK Y COOPERATIVA AGROFRUTICO DEL OASIS	
¿Actualmente es parte del equipo técnico de alguna iniciativa en ejecución con apoyo de FIA? <i>(Marque con una X)</i>		SI	X
		NO	
Si la respuesta al punto anterior es SI, por favor indique el código FIA de la iniciativa.		TYT2017 08 07	
Reseña del postulante <i>(Describa brevemente quién es usted, a qué se dedica y cuáles son sus intereses profesionales)</i>			
<p>Soy agrónomo de profesión, hoy soy parte de una microempresa familiar de procesados agrícolas y apicultura, he sido beneficiario de un proyecto sercotec para iniciar mi emprendimiento de deshidratados. Nuestra empresa lleva 5 años produciendo conservas, deshidratado, miel, ceras de abeja y otros con nuestros cultivos, con esta empresa hemos participado de exposiciones y ferias por distintas ciudades de Chile; actualmente a través de un proyecto FIA realizo monitoreo de floraciones para la apicultura, tengo un diplomado en apicultura orgánica. Hoy me planteo como agricultor y apicultor orgánico para poder desarrollar una agricultura familiar campesina con identidad local apuntando a obtener mejores precios, como agrónomo me esfuerzo por realizar transferencias tecnológicas a mis compañeros del programa PDTI, ya que mi experiencia laboral y académica debe servirles de ayuda a la comunidad agrícola de Pica. He sido colaborador como profesional externo y gestor de 2 proyectos de para la cooperativa Agrofrutícola de Pica, donde trabajé en la certificación global GAP del limón.</p> <p style="text-align: center;"><i>Máximo 3.000 caracteres</i></p>			
<b>2.2. COMPROMISO DEL POSTULANTE</b>			
<i>El postulante 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 (\$)						
<table border="1"> <tr> <td>Aporte no pecuniario (\$)</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="height: 50px;"></td> </tr> </table>		Aporte no pecuniario (\$)				
Aporte no pecuniario (\$)						
<b>SECCIÓN III: ANTECEDENTES GENERALES DEL O LOS ASOCIADO(S) Y COMPROMISO DE EJECUCIÓN</b>						
<i>Complete cada una de las siguientes secciones con información relacionada al o los asociados.</i>						
<b>3.1. ASOCIADO</b>						
<i>Complete el siguiente cuadro por cada uno de los asociados de la propuesta y adjuntar CV.</i>						
Nombre completo / Razón social	Cooperativa Agrofrutícola del oasis de Pica					
Actividad / Giro	Agricultura					
RUT						
e-mail						
Teléfono de contacto						
Dirección de contacto para envío de documentación	Calle y número					
	Comuna	Pica				
	Ciudad	Pica				
	Región	Tarapacá				
¿Actualmente es parte del equipo técnico de alguna iniciativa en ejecución con apoyo de FIA?	SI					
	NO	x				
Si la respuesta al punto anterior es SI, por favor indique el código FIA de la iniciativa.						
<b>3.2. REPRESENTANTE LEGAL DEL ASOCIADO</b>						
<i>Si el asociado corresponde a una persona jurídica, complete el siguiente cuadro.</i>						
Nombre completo	Efraín Eduardo Quiroz Fuentes					

Cargo que ocupa el representante legal en la entidad			Gerente	
RUT				
Nacionalidad			Chilena	
Género	Femenino		Masculino	X
Etnia	SI (Indique cual)		NO	X
Dirección de contacto				
Teléfono de contacto				
e-mail				
Profesión			Meteorólogo	
Realice una breve reseña del asociado ( <i>Indicar brevemente la historia del asociado, sus actividades y cuál es su vinculación con la propuesta</i> )				
<p>Oasis Pica coop (Cooperativa Agrofrutícola del oasis de Pica) es una cooperativa Agrofrutícola en vías de la certificación orgánica y pionera en rescatar el sello de indicación geográfica del limón de Pica, hoy busca posicionarse en mercados de nichos con un nuevo formato de venta. Cuentan con un packing de fruta que calibra por peso y sala de proceso para la confección de pulpas de donde el proyecto usara sus frutas.</p> <p style="text-align: center;"><i>Máximo 3.000 caracteres</i></p>				
<b>3.3. COMPROMISO DEL ASOCIADO</b>				
<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 (\$)				

#### 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.*

Como empresa tenemos 5 años de experiencia deshidratando productos hortofrutícolas para el consumo humano, entregando a nuestros clientes la misma fruta en otro formato de consumo.

Si bien la deshidratación por radiación solar conserva bastante bien las propiedades de la fruta, no puede competir con la deshidratación por sublimación o liofilizado, proceso por el cual se garantiza preservar el 90% de las propiedades del producto.

**Como empresa necesitamos modernizar nuestra técnica de deshidratación para brindar un mayor valor nutricional a nuestros productos. Pretendemos liofilizar la fruta producimos y los descartes de otros predios transformándolos en harinas a través de una molienda. Y nuestra producción solar venderla como suplemento alimenticio para animales.**

*Máximo 3.000 caracteres*

#### 4.2. ESTADO DEL ARTE DEL PROYECTO

*Describe brevemente el estado del arte<sup>2</sup> asociado al problema y solución de su proyecto, indicando la fuente de información que lo respalda.*

Hoy como sociedad nos vemos enfrentados a una epidemia de malnutrición, estudios revelan que un 60% de la población tiene problemas alimenticios. El consumo de **verduras y frutas (v&f) tiene efectos positivos sobre las enfermedades** cardiovasculares, algunos tipos de cáncer, obesidad y diabetes tipo 2, entre otras enfermedades crónicas no transmisibles (world cancer research fund, 2007; fao/oms, 2003). La organización mundial de la salud (OMS), desde al año 2003 ha solicitado a los países a realizar acciones para promover el consumo de v&f en la población. (Miller et al. 2016)

El año 2008 Chile fue sede del 4to congreso panamericano de promoción del consumo de v&f donde se firma de un **compromiso intersectorial entre: programa 5 al día Chile, del ministerio de salud, agricultura, educación, la junta nacional de jardines infantiles, la fundación integra y el Inta de la universidad de Chile**. Si bien los resultados no han sido los más esperados, en Chile algo se ha avanzado hacia solucionar este problema. A modo personal he realizado una pequeña encuesta respecto al porque mis clientes no consumen fruta y la gran mayoría apunta a la falta de tiempo. Debemos como agricultores poder evolucionar y adaptarnos al ritmo de vida aportando a la dieta de la población con productos más simples de consumir y que sean nutritivos. Pica cuenta con un agroclima privilegiado para el cultivo de frutas tropicales, las cuales cuentan con gran cantidad de antioxidantes, vitaminas y fibra, a modo de ejemplo podemos señalar que la guayaba tiene 5 veces más contenido de vitamina C que una naranja, los mangos son una valiosa fuente de antioxidantes

*Máximo 3.000 caracteres*

#### 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.*

Los problemas alimenticios de las personas que habitan en ciudades pueden ser combatidos con las facultades nutraceuticas de las frutas o verduras, el ministerio de salud recomienda 5 porciones diarias per cápita, la estadística de Minsal revela que consumimos solo 1,86 porciones al día, un producto liofilizado proporciona consumir una fruta en 5 grs de harina. Como empresas tenemos clientes que consumen nuestras harinas por deshidratación solar, contamos con energía solar suficiente para poder trabajar con un equipo de liofilización, lo que nos cataloga de producción limpia.

Por último, dentro de nuestra producción aprovechamos parte del 30 % de descarte que se produce en otros predios cercanos.

*Máximo 3.000 caracteres*

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

#### 4.4. BENEFICIARIOS POTENCIALES

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

Instituciones públicas de educación de la comuna de Pica, **Junji y fundación Integra firmaron un convenio con ministerio de salud, a través de su programa 5 al día.** La tendencia por el auto cuidado va en aumento dentro de la población sobre los 20 años, con este producto se quiere proporcionar suplementos alimenticios a **persona que busque llevar una vida sana y que aprecie el valor nutricional de una guayaba rosada, un mango o un dátil.** Las harinas de cítricos son cotizadas por **emprendimientos homeopáticos.**

Hoy existe mayor número de productores de animales felices con los cuales ya he conversado para probar harinas frutales de elaboración solar que complementen las dietas de sus animales.

Nuestras harinas frutales ya son utilizadas en **repostería.**

*Máximo 3.000 caracteres*

#### 4.5. SOLUCIÓN INNOVADORA

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

Crear un sistema de producción de harinas frutales del oasis de pica a través de liofilización y molienda, utilizando fruta de descarte propia y de otros productores, aportando en la cadena comercializadores de los pequeños agricultores de Pica, dando valor al alimento que antes se perdía.

*Máximo 3.000 caracteres*

#### 4.6. ¿DE QUÉ TIPO DE INNOVACIÓN ESTÁ HABLANDO?

*(Marque con una X todas aquellas opciones que apliquen).*

Producto	X
Servicios	
Procesos	X
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 incertidumbre<sup>3</sup>.*

Liofilizar es un tema conocido, lo importante es **incorporar a la dieta de la población los beneficios de la fruta piqueña**, sus sabores tropicales con bondades organolépticas únicas tienen gran aceptación en mercados adulto joven que valora la indicación geográfica de los alimentos. Las harinas frutales ya son bastante conocidas en el mundo fitness o como complemento para personas con problemas alimenticios, este proyecto planea **combinar harinas para mejores beneficios** (quínoa con guayaba), a través de la molienda hemos desarrollado harinas de distintos tipos (avena, quínoa, etc.). Estos productos aportarán una nueva fuente de antioxidantes fibra y vitaminas a la alimentación de los ciudadanos que no tienen tiempo de consumir las 5 frutas que plantea Minsal.

Como metodología de producción he creado un convenio con **OASIS PICA COOP** que facilitará su fruta de bajo calibre o descarte, de un **grupo de pulpeadoras** recibimos los subproductos de la elaboración de pulpa de mango para mi proceso. Con este paso a la liofilización y producción de harinas esperamos crecer para poder generar una cadena productiva con estos grupos de agricultores y que opten a un ingreso adicional en su trabajo.

*MÁXIMO 3.000 CARACTERES*

#### 4.8. BENEFICIO

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

El cliente obtiene una **fruta en un formato de rápido consumo**, que se puede combinar con otros productos, como lácteos o harina de trigo, para su consumo. Este proceso garantiza conservar **como mínimo el 90% del contenido nutracéutico de la fruta**, aportando a la dieta vitaminas, minerales, antioxidantes, fibra entre otros, algunos muy distintos o más concentrado a los que el mercado está acostumbrado o consiguen desde otros países.

**Mis proveedores** se ven beneficiados también ya que tendrían un ingreso extra con el mismo oficio.

*Máximo 3.000 caracteres*

#### 4.9. AMENAZAS

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

<sup>3</sup> 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.

En Chile existen harinas frutales (maqui, almendra, vid, etc.) al igual que las harinas vegetales producidas por países vecinos (alcachofa, quínoa, maca), ofrecemos complementar este mercado con valores nutricionales similares y superiores en algunos aspectos, entregando valor patrimonial con una identidad Pica; con la ayuda de ERNC hemos logrado reducir nuestros costos de producción dándonos mayor competitividad para entrar al mercado.

*Máximo 3.000 caracteres*

#### **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.*

Proporcionar al cliente una nueva forma de ingerir fruta de manera rápida y con alto valor nutricional.

*Máximo 3.000 caracteres*

#### **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	<b>Liofilizar frutas del oasis de pica (mango, guayaba, dátiles, cítricos) para luego convertirlas en harina</b>
2	<b>Dar valor a la fruta de descarte utilizándola como insumo de harinas frutales</b>
3	<b>Proporcionar suplementos alimenticios para animales mediante deshidratación solar</b>
4	
5	

#### **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 de la propuesta.*

<b>N ° OE</b>	<b>N° RE</b>	<b>RESULTADO ESPERADO (RE)</b>
1	1	Aumentar el consumo de fruta en personas con poco tiempo para alimentarse bien

1	2	Obtener harinas con identidad única, plasmando el sello oasis de Pica en un alimento funcional
1	3	Entrar a nuevos mercados
2	1	Reducir descarte de fruta en los predios
2	2	Dar un valor agregado a subproductos derivados de la producción de pulpa o jugo
3	1	Crecer en la producción deshidratados solares y destinarla netamente a la alimentación animal

#### 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.*



Como inicio de este proyecto debemos adquirir una liofilizadora (existen equipos por US\$2700) y un congelador que garantice temperaturas de -15° C. con la fruta, para poder ahorrar en tiempo de proceso y energía, formalizar el trato y fijar un precio o convenio con las personas que hacen pulpas de mango. Contratar a un(a) nutricionista para crear tablas nutricionales y formular combinaciones alimenticias, ya contamos con etiquetado del producto diseñado por un profesional, el plan de negocios ha sido formulado por mi parte y mi compañera de equipo en estos 5 años de funcionamiento como MEF, con el cual tenemos compradores para este proyecto. Para dar posicionamiento del producto tenemos contemplado realizar un focus group, el primero presentaremos un pretotipo a distintos clientes y a la escuela de gastronomía INACAP, como segunda instancia usaremos el mercado campesino de Indap para el lanzamiento en el mercado campesino del mes de agosto o septiembre. Con respecto a nuestras harinas frutales de producción solar ya estamos en contacto con 2 emprendimientos de gallinas felices para estudiar la factibilidad de su uso.

*Máximo 3.000 caracteres*



#### 4.16. EQUIPO TÉCNICO CON EL QUE TRABAJARÁ

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

Nombre	Profesión	Experiencia laboral relacionada con el proyecto	Detallar actividad que realizará en el proyecto	Horas de dedicación a la propuesta (Totales)	Entidad en la cual se desempeña	Incremental (si/no) <sup>5</sup>
Nicolás Suárez Bastías	Ing. Agrónomo	Productor de harinas frutales con deshidratación solar	Gestor, encargado del proceso	1440	Usuario Indap	No
Camila Juantok Varela	Ing. En Biotecnología	Ex docente de la facultad de química e UNAP, productora de deshidratados	Personal para el proceso	700	Usuaría Indap	No

#### 4.17. 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
Tabla nutricional del producto	Julieta Salinas Varela	Nutricionista
Instalación de paneles solares	Luis Sepúlveda Sepúlveda	Ing. eléctrico



## 5.2. DESCRIPCIÓN DE LOS COSTOS DE LA PROPUESTA

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

El **equipamiento** que solicitamos a fia es un liofilizador y una conservadora con mayor poder de congelamiento, para poder operar este equipo necesitamos aumentar la batería de paneles en 1000w (4 paneles) con sus respectivas baterías de acumulación y un controlador de carga para el amperaje de la máquina, para esto se debe contratar un servicio externo de instalación; además debemos formular la tabla nutricional de los productos (**nutricionista**). Para realizar los focus group debemos invertir en tiempo, preparaciones, espacio y personal (**difusión**); contamos con una sala de procesados con mesones y paredes de acero inoxidable, equipada con ENRC de 1800watt en paneles y 1020 a/hr (**infraestructura**), esta sala cuenta con molienda para harina, conservadora de 170lt e implementos de trabajo (**equipamiento**). Para realizar el proceso: cultivo, recolección de fruta, procesado de fruta, operar maquinaria, envasar y etiquetar, se cuenta con 2 personas que manejan el proceso por los 7 meses de la ejecución del proyecto. Se deben comprar materiales para aumentar la capacidad del deshidratador solar y almacenar materias primas, como elaboradas. Debemos movilizarnos constantemente a la cooperativa a buscar fruta y derivados. Se debe considerar gastos de envío, internet, telefonía. Hay que considerar algunos imprevistos, tales como transformador de energía, fletes, repuestos, etc.

*Máximo 3.000 caracteres*

## 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:

Lugar,  
Fecha (día, mes, año)

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

\_\_\_\_\_  
Firma

### 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
Dulceacuícolas	Peces
	Crustáceos
	Anfibios
	Moluscos
	Algas
	Otros dulceacuícolas
	General para Sector Dulceacuícolas



Fundación para la  
Innovación Agraria  
MINISTERIO DE AGRICULTURA

Sector	Subsector
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
	Otros alimentos
	General para Sector Alimento
Productos cárnicos	
Productos derivados de la industria avícola	

Sector	Subsector
	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
	Cestería
	Otros productos
	General para Sector Otros productos