



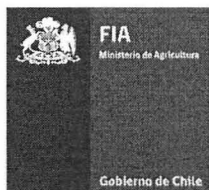
GOBIERNO DE
CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

PLAN OPERATIVO F UPP 73 01

OFICINA DE PARTES - FIA	
RECEPCIONADO	
Fecha	09 AGO 2011
Hora	16:15
N° Ingreso	3230

NOMBRE INICIATIVA:	Introducción en el mercado gourmet de 2 nuevos vegetales de recolección silvestre en Chiloé.
EJECUTOR:	Agrícola Melimei EIRL
CODIGO:	PYT-2011-0041
FECHA:	29 de julio de 2011

Se deja constancia que durante la supervisión continua del proyecto se podrá detectar la necesidad de ajustes y/o modificaciones al Plan Operativo y Plan de Trabajo en sus diferentes secciones, en especial, fechas de cumplimiento de resultados, metas e hitos, con las consecuentes modificaciones en actividades, método y presupuesto si fuesen necesarios.



CONTENIDO

I. PLAN DE TRABAJO TÉCNICO	3
A. Antecedentes Generales.....	3
B. Plan de Trabajo.....	5
C. Costos y Dedicación	22
E. Indicadores Minagri.....	32

I. PLAN DE TRABAJO TÉCNICO

A. Antecedentes Generales

1. Nombre Ejecutor (Entidad Responsable)

Nombre	Giro / actividad	RUT	Representante(s) Legal(es)
Agrícola Melimei EIRL	Recolección Frutos Silvestres		Patricio Varas Schnake

2. Identificación de Agentes Asociados

Nombre	Giro / actividad	RUT	Representante(s) Legal(es)

3. Coordinadores Principal y Alterno

Nombre	Formación / grado académico	Empleador	Función dentro del proyecto
Patricio Varas Schnake	Antropólogo eg.	Agrícola Melimei EIRL	Coordinador Principal

4. Duración y ubicación del Proyecto

Duración		Período de ejecución	
Meses	18	Fecha de inicio	01/08/2011
		Fecha de término	31/01/2013
Territorio			
Región (es)		Comuna (as)	
Los Lagos Xª Región		Ancud	

5. Estructura de Financiamiento

		Valor	%
FIA			
Contraparte	Pecuniario		
	No Pecuniario		
	Total contraparte		
TOTAL			

6. Resumen ejecutivo (máximo 400 palabras)

Con el desarrollo de este proyecto se busca Desarrollar e Introducir en el mercado nacional e internacional 2 sorprendentes productos vegetales nativos, endémicos, abundantes en ñadis y marismas de Chiloé.

Agrícola Melimei E.I.R.L. es una empresa de reciente formación (2008) creada con financiamiento de Innova Chile-Corfo (ejecutadas Línea 1 y línea 2) ubicada en el sector rural de Manao en Ancud, cuyo propósito es la producción, desarrollo y comercialización de productos gourmet elaborados a partir de la recolección silvestres. La empresa se ha posicionado a nivel nacional con su producto "Pimienta Austral".

1º **La Salicornia** spp o espárrago de mar es una planta anual de la familia Quenopodiácea (espinacas) abundante en las marismas de Chiloé rica en proteínas y aceites Omega 3. Desconocida aquí en Chile aun por la mayoría, en Europa y en Norte-America es utilizada en conserva para acompañar pescados y mariscos, y en fresco como verdura o ensalada En la Expo mundo rural Diciembre 2010 Agrícola Melimei logró conquistar a connotados Chefs nacionales y se detectó una importante demanda de Europa (Holanda- Bélgica) en esa fecha (contra-estación) Queremos proveer en la próxima temporada 1000 kg de salicornia fresca al mercado nacional, a una demanda interna por nosotros generada e iniciar exportaciones a Europa. Existe una importante biomasa de este producto en esta región, habrá que capacitar de hortaliceras del sector, alargar su ciclo productivo con semillas y evitar la leñosidad de sus tallos como se presentan actualmente en bancos naturales

2º **Los brotes de helecho** "Costilla de vaca", o Quilquil (*Blechnum chilense*) ya fueron utilizados por los Huilliches como complemento alimenticio (E.Wilhelm de Mosbach: Botánica indígena de Chile) La degustación de similares brotes con nativos Norte-americanos en Quebec (abril 2010) y la investigación posteriormente analizada, indican que se trata de un vegetal cosmopolita y aunque de distintas familias es consumido también en Japón, Nueva Zelandia, Europa etc. De sabor ocre-neutro su atractiva forma en espiral acompaña carnes y verduras.

La comercialización de estos productos en Chile estará se hará a través de 1 distribuidor reconocido en el nicho gourmet (Logística Gourmet, www.lo-go.cl) .La empresa Melimei amplía su gama de productos nativos gourmet utilizando las redes de comercialización con las que ya posee, para lograr este objetivo se cuenta con una planta de procesos, operarios además de contratar profesionales que serán de apoyo en el desarrollo de estos productos y su comercialización.

7. Propiedad Intelectual

¿Existe interés por resguardar la propiedad intelectual?	Si		No	x
Nombre institución que la protegerá	% de participación			

B. Plan de Trabajo

8. Objetivos

Objetivo general	
Obtención de una oferta comercial a nivel nacional e internacional de productos gourmet basados en vegetales endémicos y abundantes en las zonas rurales de Chiloé.	
Nº	Objetivos específicos (OE)
1	Desarrollo y preparación de una red local de abastecimiento de salicornias y helechos a partir de recolección silvestre; consistirá en hacer un catastro de evaluación de biomasa de ambos productos, en la preparación y adiestramiento de grupos rurales locales organizados que realizarán la actividad de recolección, con el fin de constituir el eslabón de abastecimiento silvestre de la cadena de valor del negocio comercial.
2	Obtención de prototipos piloto de productos comerciales en base a Salicornia y Brotes de Helecho validados comercialmente en mercado nacional; consistirá en el desarrollo de al menos dos prototipos de producto comercial en base a Salicornia y dos prototipos de producto comercial en base a Brotes de Helechos, prototipos que serán validados de manera comercial a través panel sensorial especializado y de degustaciones en mercado local.
3	Promoción de los productos desarrollados en el mercado nacional e internacional. La promoción de los 4 nuevos productos además de la Salicornia en fresco se realizará en destacadas ferias y eventos gourmet de alimentos, en los cuales se tendrá contacto directo con chefs, potenciales clientes de tiendas gourmet o distribuidores, además de los consumidores finales que podrán degustar y conocer estos productos.

4	Introducción en mercado de prototipos a escala comercial; Consistirá en la elaboración y comercialización en mercado nacional e internacional de 1.000 kg de salicornia fresca, 2000 frascos de productos procesados de salicornia y 1000 frascos de helechos procesados.
5	Implementación de un programa de aseguramiento de la calidad (PAC); este programa se desarrollada según las exigencias del Codex Alimentarius, y del Reglamento Sanitario de los Alimentos del Ministerio de Salud de Chile y demuestra el compromiso de la empresa con la seguridad alimentaria y la satisfacción de los exigentes clientes.

9. Resultados Esperados (RE)

N° OE	N° RE	Resultado Esperado (RE)	Indicadores de RE			Fecha de Cumplimiento
			Indicador de cumplimiento	Línea base (valor actual)	Meta proyecto (valor deseado)	
01	1	Conformación de una red rural formalizada capacitada en la recolección y selección de brotes de Salicornia silvestre y helechos.	Organización rural formalizada de recolectores de salicornia y helechos	No existe una organización de recolectores de salicornia y helecho	Obtención de al menos una organización de 15 recolectores formalizados y capacitados en la recolección de salicornia y helechos. Esto generara empleo temporal a los integrantes del grupo.	30/01/2012
02	2	Validación técnica de los productos prototipos, elaborados en base a brotes de Salicornia y helecho, identificados mediante ficha técnica y nutricional.	Obtención de dos productos en base a Salicornia y dos a helechos.	No existen productos de fabricación nacional en base a brotes de Salicornia y Helecho	Obtención de al menos dos especificaciones técnicas y nutricionales de productos prototipo en base a brotes de Salicornia y Helecho, respectivamente.	30/01/2012
2	3	Validación Comercial de productos prototipo comercial realizada en el marco de una evaluación de aceptabilidad en un evento de degustación organizado para este fin.	Producto comercial validado en evento de degustación realizado en el mercado nacional.	No existen productos de fabricación nacional en base a brotes de Salicornia y Helecho validados comercialmente Chile	Obtención de al menos dos validaciones comerciales de productos prototipo en base a brotes de Salicornia y Helecho, respectivamente	30/01/2012

03	4	Promoción de los nuevos productos en ferias y eventos gourmet nacionales e internacionales	Participación en Ferias y eventos gourmet	No existen productos de fabricación nacional en base a brotes de Salicornia y Helecho	Obtener el reconocimiento y preferencia de los consumidores en el mercado nacional e internacional, lo cual se traducirá en las ventas estimadas para este proyecto.	30/01/2013
4	5	Documento evaluación técnica-económica para la comercialización de brotes de Salicornia y Helechos en Chiloé.	Evaluación de rentabilidad del negocio productivo y comercial de productos en base a brotes de Salicornia y Helechos	No existen evaluaciones de rentabilidad de productos comerciales en base a brotes de Salicornia y Helechos	Obtención de dos documentos de evaluación técnica-económica para brotes de Salicornia y Helecho, respectivamente	30/07/2012

4	6	Documento de plan comercial para productos elaborados en base a brotes de Salicornia y Helechos	Plan de marketing para productos desarrollados	No existen planes comerciales de productos comerciales en base a brotes de Salicornia y Helechos	Obtención de dos (2) documentos de plan comercial para brotes de Salicornia y Helecho, respectivamente.	30/07/2012
4	7	Introducción de prototipos a escala comercial en mercado nacional	Volumen de producto introducido al mercado nacional	No existen ofertas nacionales de estos productos	Colocación en el mercado nacional de 500 kg de Salicornia fresca, 1500 frascos procesados de Salicornia y 500 frascos de helechos	31/12/2012 30/01/2013
4	8	Introducción de prototipos a escala comercial en mercado internacional	Volumen de producto introducido al mercado internacional	Existen ofertas internacionales de estos productos	Colocación en el mercado internacional de 500 kg de Salicornia fresca, 500 frascos procesados de Salicornia y 500 frascos de helechos	31/12/2012 30/01/2013
5	9	Implementación de un programa de aseguramiento de calidad	Obtención de productos elaborados bajo normas de seguridad y calidad alimentarias que permitan su comercialización en Chile y en mercados internacionales	No se cuenta con un programa de aseguramiento de calidad	Puesta en marcha del programa de aseguramiento de calidad (BPM, HACCP)	31/12/2012 30/01/2013

10. Actividades

N° OE	N° RE	Actividades	Fecha de inicio	Fecha de término
1	1	a) Identificación de zonas con biomasa explotable de Salicornia silvestre y helechos. b) Identificación de población rural asociada a la zona definida como explotable. c) Conformación de organización de recolectores. d) Formalización de la agrupación de recolectores (obtención personalidad jurídica) e) Capacitación de recolectores	01/08/2011 01/08/2011 30/08/2011 30/08/2011	30/01/2012 30/01/2012 30/10/2012 30/01/2012
2	2	a) Definición estratégica productos a desarrollar en base a Brotes de Salicornia y Helecho. b) Diseño de concepto de productos prototipo. c) Diseño de detalle de productos prototipo a desarrollar. d) Elaboración de productos prototipo. e) Verificación y testeo de productos prototipo (validación técnica).	01/08/2011 30/08/2011 30/08/2011 30/09/2011 30/09/2011	30/09/2011 30/10/2011 30/10/2011 30/01/2012 30/01/2012
2	3	a) Realización de actividades de degustación bajo condiciones controladas b) Realización de actividades de testeo en mercado nacional para medición de aceptabilidad	30/11/2011 30/10/2011	30/04/2012 30/07/2012
3	4	a) Participación en Mercado Paula Gourmet b) Participación en Expomundo Rural nacional y regionales c) Participación en otros eventos gourmet nacionales e internacionales (por definir)	30/09/2011 30/09/2011 30/10/2011	30/11/2012 30/01/2013 30/01/2013
4	5	a) Elaboración de la evaluación técnico económica de los prototipos desarrollados	30/01/2012	30/6/2012
4	6	a) Elaboración de plan comercial para mercado nacional para los prototipos desarrollados en base a brotes de Salicornia y Helechos.	30/01/2012	30/6/2012

4	7-8	a) Elaboración de material publicitario	30/9/2011	30/1/2013
		b) Elaboración de página Web	30/9/2011	30/1/2013
		c) Realización de visitas en mercado local con potenciales clientes	30/9/2011	30/1/2013
		d) Postulación a proyectos de prospección e introducción de producto en mercado internacional.	30/9/2011	30/1/2013
5	9	b) Obtención de la autorización sanitaria.	01/08/2011	30/12/2011
		c) Diseño de la línea de flujo de cada producto	01/08/2011	30/12/2011
		d) Elaborar un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.	30/01/2012	30/07/2012
		e) Elaborar un Manual de Prerrequisitos.	30/01/2012	30/07/2012
		f) Elaborar un Programa Operacional de Saneamiento	30/04/2012	30/10/2012
		g) Implementar el sistema HACCP	30/07/2012	30/01/2013

11. Hitos Críticos

Nº RE	Hitos críticos	Fecha Cumplimiento
1	Formación de grupo capacitados de recolectores de Salicornia silvestre y helechos	30/01/2012
9	Obtención autorización sanitaria de la planta de procesos	30/12/2011
3	Lograr la aceptación de los nuevos productos por parte los consumidores	30/07/2012

Otros Hitos

1	Obtención de batch master de producción definitivo para los productos prototipos	30/12/2011
2	Obtención de informe de validación comercial en mercado destino	30/07/2012
3	Obtención de evaluación técnico-económico	30/07/2012
4	Obtención de plan comercial de brotes de Salicornia y Helecho en mercado nacional.	30/07/2012
5	Obtención de agenda confirmada para visitas a clientes potenciales	30/07/2012
6	Postulación a Concursos de Promoción de Exportaciones Silvoagropecuarias de Prochile para productos en base a brotes de Salicornia y Helechos	30/01/2013
7	Implementación del programa de aseguramiento de calidad	30/01/2013

12. Método

Objetivo N° 1	Desarrollo y preparación de una red local de abastecimiento de salicornias y helechos a partir de recolección silvestre.
	a) <i>Identificación de zonas con biomasa explotable de salicornia silvestre y helechos.</i> Consiste en las actividades de georeferenciación de las zonas con mayor población natural de salicornia silvestre y helechos con facilidad de acceso para realizar trabajos de explotación rural. Para esto se realizará un levantamiento en terreno que permita identificar las zonas de existencia de biomasa explotables y estimar los volúmenes y calidad de las poblaciones silvestres de Salicornia y helechos. b) <i>Identificación de población rural asociada a la zona definida como explotable.</i> Consiste en la identificación de la población rural con potencialidad de lograr organizaciones de recolección, y que estén asociadas geográficamente a las zonas identificadas como potencialmente explotables. c) <i>Conformación de organización de recolectores formalizados.</i> Consiste en las actividades de organización de recolectores en base a una estructura organizada que permita la planificación de mediano plazo del abastecimiento de Salicornia silvestre. Se espera que los recolectores puedan asociarse de manera formal a través de la obtención de personalidad jurídica, para que logren compromisos de abastecimientos estables y oportunos de Salicornia silvestre. d) <i>Formalización de la agrupación de recolectores.</i> Se tramitara la personalidad jurídica de esta agrupación en la municipalidad de Ancud e) <i>Capacitación de recolectores.</i> Consiste en la entrega de la capacitación a los recolectores organizados en relación a temas de la calidad, corte y poda de Salicornia silvestre y helechos.

Objetivo N° 2

Obtención de prototipos piloto de productos comerciales en base a Salicornia y Brotes de Helecho validados comercialmente en mercado nacional.

1. Método

- a) *Definición estratégica de los productos a desarrollar en base a Brotes de Salicornia y Helecho.* Consiste en las actividades formales de definición del tipo de producto que se obtendrá a partir de brotes de Salicornia y Helecho, en base a su orientación de consumo, beneficio básico, nivel de necesidades que cubrirá en los potenciales clientes y principalmente en la propuesta de valor que generarán los productos elaborados por la empresa Melimeí EIRL. En esta etapa serán necesarias las decisiones de los aspectos gourmet que identificarán al producto, sobre todo en los aspectos de identificación geográfica o cultural.
- b) *Diseño de concepto de productos prototipo,* consistente en la obtención de al menos tres (3) propuestas de presentación para los productos elaborados en base a brotes de Salicornia y Helecho. Esta presentación se basará en el desarrollo de los aspectos de envase y etiquetación comercial, la cual deberá poseer una orientación gourmet basada en la percepción de alta calidad, un elaborado diseño de envase y etiqueta, y una identidad geográfica o cultural definida en la etapa de diseño estratégico.
- c) *Diseño de detalle de productos prototipo a desarrollar.* Consiste en las actividades de formalización de las características y aspectos técnicos del producto a lograr luego del ingreso de la materia prima a las operaciones de producción. En estas actividades serán necesarias las definiciones de los rotulados legales, tanto en Chile como en mercados internacionales, definición de certificaciones en caso de países destinos, aspectos técnicos de envases y etiquetas, etc. Todas estas actividades tendrán como resultado la ficha técnica de los productos propuestos.
- d) *Elaboración de productos prototipo.* Consiste en la etapa de elaboración controlada, basada en la elaboración de un batch master o especificación productiva, la cual se elaborará en base a las primeras experiencias productivas y las evaluaciones de línea de los productos salientes.
- e) *Verificación y testeo de productos prototipo (validación técnica).* Consiste en la verificación del cumplimiento de los aspectos productivos de los productos prototipos logrados en la etapa anterior con las especificaciones técnicas definidas para ellos. Se evaluarán los aspectos principalmente no cumplidos, y se decidirán nuevas modificaciones a los pasos productivos o a las especificaciones técnicas.
- f) *Realización de actividades de degustación bajo condiciones controladas.* Consisten en las actividades a realizar en paneles de testeo profesionales, contratados a centros de análisis de alimentos, en los cuales se medirán los aspectos de aceptabilidad básicos que permitirán la obtención de resultados bajo modelos de testeo estandarizados para alimentos y que servirá como base de modificación de los aspectos que pudieran ser notoria y objetivamente negativos en la percepción de clientes finales.
- g) *Realización de actividades de testeo en mercado nacional para medición de aceptabilidad (validación comercial).* Se realizará un evento de degustación en Santiago para presentar a un grupo de público objetivo los prototipos desarrollados. Las actividades estarán acompañadas por una encuesta que permitirá medir el nivel de aceptabilidad objetiva de los productos en clientes.

Objetivo N° 3	Promoción de los productos desarrollados en el mercado nacional e internacional
Método a) Participación en Mercado Paula Gourmet. Este evento es organizado por la revista y radio Paula, se realiza en el Parque Araucano, Las Condes Santiago y concentra a productores gourmet, y orgánicos de todo el país. El público asistente son potenciales clientes como dueños de tiendas gourmet, chefs y consumidores finales, además se cuenta con la presencia de muchos medios de prensa televisivos, escritos y radiales los cuales nos permiten promocionarnos en una cantidad mayor de clientes. Se realizarán degustaciones a los visitantes, los cuales completarán una ficha que permitirá medir el grado de aceptación de los nuevos productos. Estaremos presente en este evento en dos oportunidades durante el desarrollo del proyecto y estimamos que será la mejor forma de promocionarnos en el mercado nacional, ya que contamos con una experiencia previa muy exitosa el año 2010 con los otros productos de la agrícola. b) Participación en Expomundo rural. Esta feria concentra a los mejores productores del mundo agrícola nacional y se realiza en el parque intercomunal de la Reina, Santiago. Los asistentes son potenciales clientes como dueños de tiendas gourmet, chefs y consumidores finales, además se realizan citas concertadas con distribuidores nacionales y extranjeros. Es una muy buena forma de promocionarnos e interactuar con otros productores del país. c) Participación en otras ferias nacionales e internacionales. Se definirá un listado de ferias que nos permita marcar presencia en la mayor cantidad de ciudades de Chile, además se postulará en ProChile y otras instituciones para participar en ferias internacionales.	

Objetivo N° 4	Introducción en mercado de prototipos a escala comercial.
Método a) <i>Evaluación económica-financiera del escalado comercial de los productos piloto planteados.</i> Consistirá en las actividades de evaluación de los prototipos desarrollados, sobre la base de indicadores de rentabilidad tanto para la obtención de productos mediante cosecha silvestre, como para los cultivos (particularmente Salicornia). b) <i>Elaboración de plan de marketing para prototipos en mercados a escala comercial.</i> Se contempla en este proyecto sólo el mercado nacional, dejando los aspectos de colocación internacional a desarrollar en el marco de proyectos de Prochile. c) <i>Actividades comerciales de introducción de productos al mercado nacional.</i> Consisten en la elaboración de material publicitario, página Web y la realización de visitas a potenciales clientes en el ámbito local. d) <i>Actividades comerciales de introducción de productos al mercado internacional.</i> Consisten en la elaboración de material publicitario, página Web y la realización de visitas a potenciales clientes en el ámbito de mercados destino. Estas actividades se desprenderán de actividades a realizar con Prochile, dejando para este proyecto las etapas de diseño completas, pero no la realización de las visitas a potenciales clientes internacionales.	

Objetivo N° 5	Implementación de un programa de aseguramiento de la calidad.
Método a) Obtención de la autorización sanitaria. En la autoridad sanitaria de Ancud se realizarán todos los trámites para obtener la resolución para el funcionamiento de la planta de procesos. b) Diseño de la línea de flujo de cada producto. Cada producto elaborado en la planta de procesos tendrá una línea de flujo exclusiva para evitar riesgos de contaminación entre los distintos productos. b) Elaboración del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, BPM o GMP, en este manual se darán las pautas mínimas de salubridad con las cuales debe trabajar el personal en la elaboración de los productos hortícola. c) Prerrequisitos. En este manual se detallarán los programas de Retiro de productos, Trazabilidad, Archivo de Quejas, Calibración y Contrastación de Instrumentos, Capacitación y Mantención de Equipos y Condiciones Edilicias. d) Elaboración del programa de Procedimientos Operacionales de Saneamiento: en este Manual se desarrollarán todas aquellas operaciones destinadas a controlar las posibles contaminaciones que se puedan producir durante el proceso de elaboración del producto. Controles que deben ser documentados con planillas que deben ser diseñadas según las necesidades de la empresa y de la infraestructura que se dispone. e) Elaboración e Implementación del Sistema HACCP: el Sistema de Análisis de Riesgos y Control de Puntos críticos, esta basado en sus siete principios, con el objetivo de prevenir problemas de seguridad, salubridad y fraude económico de los productos, aquí se identificarán puntos críticos de control, los que se deben monitorear para su control por medio de planillas, y realizando las respectivas acciones correctivas en caso de que el proceso se encontrare fuera control, evitando así productos defectuosos. Si se avanza mas rápido de lo programado en la implementación del PAC, durante la ejecución de este proyecto es probable lograr la certificación de HACCP entregado por la empresa SGS Chile. Para costear la certificación de calidad se postulara al programa FOCAL (fomento de la calidad) de CORFO, el cual subsidia hasta un 50% del costo.	

13 Carta Gantt (Trimestral)

Nº OE	Nº RE	Actividad/Hito Crítico	Año 1				Año 2				Año 3			
			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	1	Identificación de zonas con biomasa explotable de salicornia y helechos silvestre.			X	X	X							
1	1	Identificación de población rural asociada a las zonas definidas como explotable.			X	X	X							
1	1	Formalización de la agrupación de recolectores			X	X	X							
1	1	Conformación de la organización de recolectores formalizados.			X	X	X							
1	1	Capacitación de recolectores			X	X	X							
2	2	Definición estratégica productos a desarrollar en base a Brotes de Salicornia y Helecho.			X									
2	2	Diseño de concepto de productos prototipo.			X	X								
2	2	Diseño de detalle de productos prototipo a desarrollar.			X	X	X							
2	2	Elaboración de productos prototipo.			X	X	X							
2	2	Verificación y testeo de productos prototipo (validación técnica).			X	X	X							
2	3	Realización de actividades de degustación bajo condiciones controladas				X	X	X						
2	3	Realización de actividades de testeo en mercado nacional para medición de aceptabilidad.				X	X	X	X					
3	4	Participación en Mercado Paula Gourmet				X				X				
3	4	Participación en Expomundo Rural nacional y regionales				X	X	X	X	X	X	X	X	X
3	4	Participación en otros eventos gourmet nacionales e internacionales (por definir)				X	X	X	X	X	X	X	X	X
4	5	Elaboración de evaluación técnico económica de los prototipos desarrollados.					X	X						
4	6	Elaboración de plan comercial para mercado nacional para los prototipos desarrollados en base a brotes de Salicornia y Helechos.					X	X						
4	7	Elaboración de material publicitario			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
4	7	Elaboración de página Web			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
4	7	Realización de visitas en mercado local con potenciales clientes			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
4	7	Postulación a proyectos de prospección e introducción de producto en mercado internacional			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
5	8	Obtención de la autorización sanitaria.			X	X								

5	8	Diseño de la línea de flujo de cada producto			X	X								
5	8	Elaborar un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.					X	X	X					
							X							
5	8	Elaborar un Manual de Prerrequisitos.					X	X	X					
5	8	Elaborar un Programa Operacional de Saneamiento						X	X	X				
5	8	Implementar el sistema HACCP							X	X	X			

14. Función y responsabilidad del ejecutor(es) y asociado(s) en el desarrollo del proyecto

Ejecutor(es)	Función y Responsabilidad
--------------	---------------------------

Agrícola Melimei E.I.R.L
Patricio Varas Schnake

Administración el Proyecto

- a) Resolver los contratos y cancelaciones de honorarios, incentivos de participación y otros gastos en personal necesarios para la buena ejecución del proyecto.
- b) Resolver y autorizar las adquisiciones de equipos, material fungible, de oficina, y gastos generales asociados al proyecto.
- c) Resolver la asignación de tareas específicas a cada miembro del equipo de proyecto y exigir su cumplimiento.
- d) Resolver la ejecución de las inversiones consideradas en el proyecto.
- e) Administrar la cuenta corriente asignada al proyecto y su correspondiente control financiero y presupuestario.
- f) Capacitación agricultores del sector

Gestión de Proyecto

- a) Visar todos los gastos derivados de la ejecución del proyecto.
- b) Elaborar los informes administrativos, económicos y de gestión de acuerdo a lo normado por FIA.
- c) Colaborar en la preparación de informes científico-académicos y presentaciones a eventos sobre resultados del proyecto.
- d) Preparar los eventos científico-tecnológicos de difusión de los resultados del proyecto.
- e) Participar en todos los eventos y misiones científico-empresariales que se organicen como parte de la ejecución del proyecto.
- f) Supervisar el registro presupuestario de los ingresos y gastos asignados al proyecto, de acuerdo al presupuesto aprobado.
- g) Llevar un sistema de control computacional del proyecto que permita una información adecuada y oportuna a los diversos interesados.

Responsable actividades en terreno con los recolectores

- a) Identificar las zonas de biomasa explotable de salicornia y helechos disponibles en la zona.
- b) Conformar la red de recolectores de Salicornia y helechos.
- c) Tramitar la formalización del grupo de recolectores (personalidad jurídica)
- d) Coordinar las actividades de capacitación.

Encargado Comercial (Mercado Internacional)

- a) Elaborar el proyecto de postulación para el Concurso de Promoción de Exportaciones de Prochile
- b) Elaborar las agendas de visitas a potenciales clientes en el extranjero
- c) Recopilar toda la información necesaria sobre los mercados objetivos y condiciones de compra de los clientes.

Equipo Técnico	Función y Responsabilidad
Karla Alicia Kreisel Vargas	Encargada de Desarrollo de Productos a) Diseño del prototipos de productos c) Elaborar informes científicos y de resultados de las investigaciones asociados al proyecto d) Actuar como encargado del Área de Ensayos y Pruebas e) Establecer las condiciones generales y métodos de prueba y ensayo de aplicación de tecnologías f) Controlar el proceso de prueba y ensayo general. g) Preparar pre-informes de la evolución de los ensayos. Encargada de Aseguramiento de Calidad a) Tramitar la autorización sanitaria para los productos elaborados por la agrícola Melimei b) Diseñar las líneas de flujo para cada uno de los productos que se elaboraran en la planta. C) Implementar el programa de aseguramiento de calidad de la empresa - d)) Elaborar un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura. e) Elaborar un Manual de Prerrequisitos. f) Elaborar un Programa Operacional de Saneamiento para prevenir la contaminación de los productos debido a falta de procedimientos y prácticas de higiene y sanitización en la planta de procesos. g) Implementar el sistema HACCP, como herramienta que permita garantizar la seguridad y calidad de los productos que se elaboran en la planta. Encargada Comercial (Mercado Nacional) a) Elaborar y ejecutar la estrategia de comercialización de los nuevos productos desarrollados. b) Organizar contactos para las misiones empresariales consideradas en el proyecto. c) Elaborar informes económicos al final de cada hito del proyecto. d) Elaborar informe económico final e) Elaborar las agendas de visitas a potenciales clientes en Chile

15. Actividades de Difusión Programadas

Fecha	Lugar	Tipo de Actividad	Nº participantes	Perfil de los participantes	Medio de Invitación
Lanzamiento del Proyecto 1ª semana de Noviembre 2011	Manao, Ancud	Día de campo que será el lanzamiento oficialmente del proyecto. Aprovechando la ocasión se inaugurara la planta de procesos de la Agrícola Melimei. Se realizará una visita a los bancos naturales de Salicornia y de helechos de Manao, además se presentaran distintos platos en base a Salicornia y helechos para la degustación de los asistentes.	50 personas	Autoridades del FIA, INDAP, SAG. Autoridades locales y provinciales. Reconocidos Chefs Clientes Medios de Prensa Grupo de Recolectores y personal de la Agrícola Melimei	Invitación formal escrita

C. Costos y Dedicación

16 Cuadro de costos totales consolidado

Ítem	Sub Ítem	Total \$	Aporte FIA \$	Aporte contraparte		Total \$
				Pecuniario \$	No pecuniario \$	
Recursos humanos	Coordinador					
	Profesional 1					
	Prof. Apoyo y Técnicos...					
	Mano de Obra					
Equipamiento						
Infraestructura (menor)						
Viáticos y movilización						
Materiales e insumos						
Servicios de terceros						
Difusión						
Capacitación						
Gastos generales						
Gastos de administración						
Imprevistos						

17 Fuentes de financiamiento de contraparte

Agente Participante	Monto en \$		Total
	Pecuniario	No Pecuniario	
Agrícola Melimei E.I.R.L			

18 Aportes de contraparte

Ítem	Sub Ítem	Ejecutor \$	Asociado 1	Asociado n	Total
Recursos humanos	Coordinador				
	2 Operarios				
Equipamiento	Planta Procesos				
	Uso de vehículo				
Infraestructura (menor)					
Viáticos y movilización					
Materiales e insumos					
Servicios de terceros					
Difusión					
Capacitación					
Gastos generales					
Gastos de administración					
Imprevistos					
Total					

19. Tiempos de dedicación del equipo técnico*.

Nombre	Rut	Cargo dentro del proyecto	N° de resultado sobre el que tiene responsabilidad	N° de Meses de dedicación	Período dd/mm/aa - dd/mm/aa	Horas/Mes
Patricio Eduardo Varas Schnake		Coordinador Principal	1-8	18	01/08/2011 30/01/2013	180
Karla Alicia Kreisel Vargas		Jefe Técnico	1-8	18	01/08/2011 30/08/2013	180

*Equipo Técnico: Todo el recurso humano definido como parte del equipo de trabajo del proyecto. **No incluye RRHH de servicios de terceros.**

[illegible]

D. Fichas curriculares

21 Ficha del Ejecutor (entidad responsable)

Nombre o razón social	Agrícola Melimei E.I.R.L.			
Giro / Actividad	Recolección de Frutos Silvestres			
RUT				
Tipo de entidad (1)	Empresas productivas y/o de procesamiento			
Ventas totales (nacionales y exportaciones) de la empresa durante el año pasado, indique monto en UF en el rango que corresponda	Micro empresa menos de 2400 UF/ año	Pequeña 2.401 a 25.000 UF / año	Mediana 25.001 a 100.000 UF / año	Grande más de 100.001 UF / año
Exportaciones, año 2010 (US\$)				
Número total de trabajadores				
Usuario INDAP (sí / no)				
Dirección (calle y número)				
Ciudad o Comuna				
Región	Décima			
País	Chile			
Teléfono fijo				
Fax				
Teléfono celular				
Email				
Dirección Web	www.chileanpepper.cl			



22 Ficha representante(s) Legal(es) del Ejecutor (entidad responsable)

Nombre	Patricio Eduardo
Apellido paterno	Varas
Apellido materno	Schnake
RUT	
Cargo en la organización	Gerente
Género	Masculino
Etnia (2) (clasificación al final del documento)	
Tipo (3) (clasificación al final del documento)	Productor Individual Pequeño
Firma del representante legal	

23 Ficha del Asociado N°1. (Repetir esta información por cada asociado)

Nombre o razón social				
Giro / Actividad				
RUT				
Tipo de entidad (1)				
Ventas totales (nacionales y exportaciones) de la empresa durante el año pasado, indique monto en UF en el rango que corresponda	Micro empresa (menos de 2400 UF/año)	Pequeña (2.401 a 25.000 UF/año)	Mediana (25.001 a 100.000 UF/año)	Grande (más de 100.001 UF/año)
Exportaciones, año 2010 (US\$)				
Número total de trabajadores				
Usuario INDAP (sí / no)				
Dirección (calle y número)				
Ciudad o Comuna				
Región				
País				
Teléfono fijo				

Fax	
Teléfono celular	
Email	
Dirección Web	

24 Ficha representante(s) Legal(es) de Asociado(s) N°1. Repetir esta información por cada asociado

Nombre	
Apellido paterno	
Apellido materno	
RUT	
Cargo en la organización	
Género	
Etnia (2) (clasificación al final del documento)	
Tipo (3) (clasificación al final del documento)	
Firma del representante legal	

25. Fichas de los Coordinadores

Nombres	Patricio Eduardo	
Apellido paterno	Varas	
Apellido materno	Schnake	
RUT		
Profesión	Antropólogo eg	
Empresa/organización donde trabaja	Agrícola Melimei E.I.R.L	
RUT de la empresa/organización		
Cargo o actividad que desarrolla en ella	Gerente	
Si es investigador responda	Horas totales dedicadas al proyecto	Valor total de las horas dedicadas al proyecto (\$)
Dirección laboral (calle y número)		
Ciudad o Comuna		
Región	Décima	
País	Chile	
Teléfono fijo		
Fax		
Teléfono celular		
Email		
Género	Masculino	
Etnia (2) (clasificación al final del documento)		
Tipo (3) (clasificación al final del documento)	Productor Individual Pequeño	
Firma		

26. Ficha Equipo Técnico. Se deberá repetir esta información por cada profesional del equipo técnico

Nombres	Karla Alicia	
Apellido paterno	Kreisel	
Apellido materno	Vargas	
RUT		
Profesión	Ingeniero en Alimentos	
Empresa/organización donde trabaja	Agrícola Melimei	
RUT de la empresa/organización		
Cargo o actividad que desarrolla en ella	Asesor	
Si es investigador responda	Horas totales dedicadas al proyecto	Valor total de las horas dedicadas al proyecto (\$)
Dirección laboral (calle y número)		
Ciudad o Comuna		
Región	Décima	
País	Chile	
Teléfono fijo		
Fax		
Teléfono celular		
Email		
Género	Femenino	
Etnia (2) (clasificación al final del documento)		
Tipo (3) (clasificación al final del documento)	Profesional	
Firma		

27. Cuantificación e identificación de Beneficiarios directos de la iniciativa

Género	Masculino		Femenino		Subtotal
	Pueblo Originario	Sin Clasificar	Pueblo Originario	Sin Clasificar	
Agricultor micro-pequeño		1			
Agricultor mediano-grande					
Subtotal					
Total	1				



¿Su proyecto tiene que ver con la venta de algún producto o servicio?			Si	X	No	
Si su respuesta es sí , refiérase a los siguientes indicadores relacionados con el proyecto:						
Indicador	Línea base (valor actual)	Meta proyecto (valor deseado)	Fecha de Cumplimiento			
Nivel de Ventas (\$)*			30/12/2011 30/12/2012 30/12/2013 30/12/2014 30/12/2015			
Costos (\$)			30/12/2011 30/12/2012 30/12/2013 30/12/2014 30/12/2015			
Mano de Obra			30/01/2013			

E. Indicadores Solicitados por el Ministerio de Agricultura

28. Indicadores Minagri

*Nivel de ventas, costos y mano de obra deben estar enfocados exclusivamente al alcance del proyecto propuesto.

(2) Etnia

Mapuche
Aimará
Rapa Nui o Pascuense
Atacameña
Quechua
Collas del Norte
Kawashkar o Alacalufe
Yagán
Sin clasificar

(3) Tipo

Productor individual pequeño
Productor individual mediano-grande



Técnico
Profesional
Sin clasificar

III. DETALLES ADMINISTRATIVOS

- Los Costos Totales de la Iniciativa serán (\$):

Costo total de la Iniciativa		
Aporte FIA		
Aporte Contraparte	Pecuniario	
	No Pecuniario	
	Total Contraparte	

Período ejecución	
Fecha inicio:	01 de agosto de 2011
Fecha término:	31 de enero de 2013
Duración (meses)	18

- Calendario de Desembolsos

Fecha	Requisito	Observación	Monto (\$)
	Firma del contrato		
24/02/2012	Aprobación informes de avance técnico y financiero N°1.		
24/08/2012	Aprobación informes de avance técnico y financiero N°2.		
24/04/2013	Aprobación informes de avance técnico y financiero N°3 e informes técnico y financieros finales		
Total			

(*) El informe financiero final debe justificar el gasto de este aporte

- Calendario de entrega de informes

Informes Técnicos	
Informe Técnico de Avance 1:	12/01/2012
Informe Técnico de Avance 2:	12/06/2012
Informe Técnico de Avance 3:	15/10/2012

Informes Financieros	
Informe Financiero de Avance 1:	12/01/2012
Informe Financiero de Avance 2:	12/06/2012
Informe Financiero de Avance 3:	15/10/2012

INFORME TECNICO FINAL:	20/02/2013
INFORME FINANCIERO FINAL:	20/02/2013

- Además, se deberá declarar en el Sistema de Declaración de Gastos en Línea los gastos correspondientes a cada mes, a más tardar al tercer día hábil del mes siguiente.

CONFORME CON PLAN OPERATIVO

EJECUTOR O COORDINADOR PRINCIPAL