



PLAN OPERATIVO PROYECTOS 2011

NOMBRE INICIATIVA:	“Producción de mosto de bajo contenido alcohólico a partir de vino de alta calidad nutracéutica elaborado con uvas del secano interior de la región del Maule”
EJECUTOR:	INIA Raihuen
CODIGO:	PYT 2011-0076
FECHA:	13-06-2012

FIRMA POR FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

FIRMA POR EJECUTOR (Coordinador Principal)



CONTENIDO

I. PLAN DE TRABAJO TÉCNICO	3
A. Antecedentes Generales.....	3
B. Plan de Trabajo.....	6
C. Costos y Dedicación	15
D. Fichas Curriculares	20
E. Indicadores Minagri.....	27

I. PLAN DE TRABAJO TÉCNICO

A. Antecedentes Generales

1. Nombre Ejecutor (Entidad Responsable)

Nombre	Giro / actividad	RUT	Representante(s) Legal(es)
Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA)	Investigación científica y agrícola		Pedro Bustos

2. Identificación de Agentes Asociados

Nombre	Giro / actividad	RUT	Representante(s) Legal(es)
Cooperativa Agrícola y Vitivinícola Loncomilla Ltda.	Productor y exportador de vinos embotellados y a granel		Jaime de la Fuente

3. Coordinadores Principal y Alterno

Nombre	Formación / grado académico	Empleador	Función dentro del proyecto
Irina Díaz G.	Ingeniero Agrónomo.	INIA	Director Principal del Proyecto.
Marisol Reyes M.	Ingeniero Agrónomo Dr. En Ciencias Agrarias.	INIA	Director Alterno del Proyecto.

4. Duración y ubicación del Proyecto

Duración		Período de ejecución	
Meses	24	Fecha de inicio	01 Julio 2012
		Fecha de término	30 Junio 2014
Territorio			
Región (es)		Comuna (as)	
Maule		Cauquenes y San Javier	

5. Estructura de Financiamiento		Valor	%
FIA			
Contraparte	Pecuniario		
	No Pecuniario		
	Total contraparte		
TOTAL			

Resumen ejecutivo (máximo 400 palabras)

Existe un mercado potencial por consumir vinos sin alcohol, debido a que estos productos poseen características nutraceuticas favorables para la salud de personas con riesgos a la salud. Sin embargo, son pocos los países en que se ha incursionado en el mercado de los vinos bajos en alcohol, siendo el mayor desarrollo en Europa. En Chile no se produce vino desalcoholizado, por tanto es una innovación para la industria.

El objetivo de esta propuesta es desarrollar un producto sin alcohol para rescatar las propiedades funcionales de vinos de alta calidad, elaborados a partir de cepas tradicionales del secano interior de la Región del Maule, bebible por un segmento de los consumidores que no pueden consumir alcohol por problemas de salud o porque su religión no se los permite.

Para ello se implementará técnicas de desalcoholización de vino: Ósmosis inversa, desalcoholización mediante vaporización, uso de enzimas de alta degradación de alcohol y destilación. Se utilizarán diferentes técnicas para cada método, obteniendo como resultado un producto similar al vino, pero con un mínimo de alcohol. Estos serán evaluados físico-químicamente y también se realizará evaluaciones sensoriales y test de aceptación de potenciales consumidores tanto en Chile como en los mercados asiáticos y en países árabes.

INIA sería la entidad ejecutora que con su experiencia en producción de productos enológicos, pone a su disposición la calidad de sus profesionales e instalaciones necesarias para realizar la elaboración y analítica. La cooperativa vitivinícola Loncomilla, agrupación que reúne a 105 pequeños viticultores del secano, será la entidad asociada, quién trabajará con INIA para desarrollar el producto, comercializarlo y lograr posicionarlo en el mercado nacional e internacional. El consumo del nuevo producto podría beneficiar la salud de quienes lo beban. Aquellas personas que presentan enfermedades cardiovasculares y/o metabólicas que no permiten a quienes las padecen, consumir alcohol y por lo tanto quedan excluidos de los beneficios que entrega la ingesta moderada de vino. También será posible que personas cuya religión no les permite beber vino, puedan también hacerlo.

Es importante destacar que se deberá patentar la marca y método de elaboración pues no clasifica en las definiciones de la Ley 18.455. Y por sus características no puede llamarse vino. Además, permitirá a la empresa asociada diversificar su producción, desarrollar una estrategia de penetración de mercado con un producto único en el país, sustentable y de alta calidad. Será la entidad ejecutora la que se hará responsable de la maquinaria adquirida para desarrollar el proceso de desalcoholización (equipo de ósmosis inversa).

6. Propiedad Intelectual

¿Existe interés por resguardar la propiedad intelectual?	Si	X	No	
Nombre institución que la protegerá	% de participación			
INIA	100			

B. Plan de Trabajo

7. Objetivos

Objetivo general	
Desarrollar un producto sin alcohol a partir de vino elaborado con cepas tradicionales del secano interior de la Región del Maule.	
Nº	Objetivos específicos (OE)
1	Desarrollar protocolos de vinificación y elaboración de un producto "nuevo" con mínimo contenido alcohol similar al vino organoléptica y nutracéuticamente.
2	Ajustar características físicas, químicas y organolépticas del producto sin alcohol elaborado a partir de cepas tradicionales de secano, según exigencias del mercado.
3	Desarrollar un producto contenido mínimo de alcohol a escala comercial piloto y posicionarlo como producto nuevo en el mercado nacional e internacional.

8. Resultados esperados (RE)

N° OE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)		
		Indicador (cuantificable)	Línea base (situación actual)	Meta proyecto
1	Producto sin alcohol obtenido según protocolos ajustados.	Contenido de alcohol del producto elaborado.	Producto con 0,5° de alcohol.	Obtención de producto cero alcohol.
2	Un producto a escala comercial, similar al vino pero sin alcohol.	% atributos similares al vino original.	70% de atributos similares al vino.	Producto con 80% de atributos del vino inicial.
3	Producto sin alcohol desarrollado en Chile y posicionado como producto nuevo en el mercado nacional e internacional.	N° de mercados nicho identificados y penetrados.	Mercado Español	Producto posicionado en mercado nicho Asia y Europa.

9. Actividades

N° OE	Resultado Esperado (RE)	Actividades
1.	Producto sin alcohol elaborado según protocolos.	<p>1.1. Ensayos de elaboración de vino desalcoholizados utilizando métodos físicos y microbiológicos.</p> <p>1.2. Ensayos de elaboración de vino desalcoholizados tintos utilizando métodos físicos y microbiológicos.</p> <p>1.3. Ajuste de parámetros físicos y microbiológicos.</p> <p>1.4. Gira de captura tecnológica para conocer experiencias en desalcoholización de vinos y emprendimientos en producción de vinos desalcoholización y modelos de negocio en España.</p>
2.	Producto elaborado a escala comercial piloto.	<p>2.1. Determinación de estándares de calidad.</p> <p>2.2. Evaluaciones sensoriales nacionales e internacionales realizadas por profesionales de la enología y potenciales consumidores.</p> <p>2.3. Fortalecimiento de capacidades del equipo técnico en evaluación sensorial.</p>

		<p>2.4. Reuniones técnicas con Servicio Agrícola y Ganadero (SAG).</p> <p>2.5. Presentación de resultados en congresos.</p>
3.	Desarrollo del producto a escala comercial piloto y posicionamiento de este en mercados.	<p>3.1. Identificación de mercado nicho a través de estudio de mercado realizado.</p> <p>3.2. Pruebas de aceptabilidad del producto.</p> <p>3.3. Presentación del producto piloto.</p> <p>3.4. Talleres, Visitas técnicas.</p> <p>3.5. Participación en ferias especializadas en Chile.</p> <p>3.6. Desarrollo de estrategia de marketing.</p> <p>3.7. Desarrollo de la imagen del producto.</p> <p>3.8. Inscripción de marcas.</p> <p>3.9. Lanzamiento de una línea de productos a escala comercial piloto.</p> <p>3.10. Inserción de producto en mercado.</p> <p>3.11. Publicaciones divulgativas y manual al final del proyecto.</p> <p>3.12. Diseño e implementación de sitio web.</p> <p>3.13. Participación en feria internacional de alimentos.</p>

10. Hitos Críticos

Nº RE	Hitos críticos
1	Obtención de vino desalcoholizado a partir de vino de cepas tradicionales de secano, sin utilización de aditivos, preservantes de síntesis química.
2	Presentación de producto a escala comercial piloto.
3	Posicionamiento del producto en mercado nacional e internacional.

11. Método

Objetivo N° 1	Desarrollar protocolos de vinificación y elaboración de un producto "nuevo" sin alcohol similar al vino organoléptica y nutracéuticamente.
<p>Determinación de protocolos de producción de vino bajo en alcohol: El trabajo se desarrollará en la bodega de INIA Cauquenes en conjunto con la Cooperativa Loncomilla. Se utilizará mostos de uvas País y Cabernet Sauvignon de secano. Se establecerá un ensayo para determinar el método más apropiado para la desalcoholización de vinos. Los métodos usados será: Desalcoholización mediante ósmosis inversa: Método que permite extracción de alcohol de una solución líquida, Ósmosis inversa realizada una vez, dos veces y tres veces al mismo mosto. Se utilizará una máquina de ósmosis inversa con filtros de nanofiltración y ósmosis. Vaporización: Método que elimina el alcohol por arrastre de vapor. Se evaluará distintas temperaturas de vaporización para cada tipo de mosto Uso de enzimas malolácticas específicas: Levaduras que consumen alcohol, por tanto disminuyen la cantidad de alcohol en el producto final. Destilación: Método térmico que permite separar el alcohol del mosto. Se evaluará diferentes tiempos de destilación y temperaturas.</p> <p>Gira tecnológica: Se realizará una gira cuyos objetivos serán; conocer centros de investigación y empresas vitivinícolas que elaboran vinos sin alcohol bajo diferentes técnicas de desalcoholización de vinos; También conocer emprendimientos exitosos y modelos de negocio en España mediante los cuales productores y grupos de ellos han incursionado de manera exitosa en el mercado de los vinos sin alcohol.</p>	

Objetivo N° 2	Un producto a escala comercial, similar al vino pero sin alcohol.
<p>Esta etapa será realizada en instalaciones del INIA y de la Cooperativa Loncomilla, sin embargo son estos últimos los encargados principales de cumplir el objetivo.</p> <p>Evaluación de los productos elaborados: Los productos obtenidos serán sometidos a evaluaciones químicas, físicas, microbiológicas y organolépticas, lo cual permitirá determinar el método que genera el vino desalcoholizado con las mejores características usando como parámetro de comparación los productos españoles, neozelandeses, australianos y alemanes.</p> <p>Se obtendrán Vino con el mínimo de alcohol País tinto; Vino sin alcohol País blanco; Vino sin alcohol Cabernet Sauvignon. Estos serán sometidos a la caracterización y evaluación sensorial en tres paneles conformados por profesionales y consumidores.</p> <p>También se procederá analíticamente a caracterizar el producto inicial "vino" y el producto final "vino desalcoholizado" de manera de determinar el efecto de los métodos de desalcoholización sobre las características químicas y físicas del producto.</p> <p>Los productos obtenidos serán clasificados de acuerdo a estándares de calidad sensorial y nutracéutica. Aquellos con mejores atributos serán embasados, presentados con una imagen del producto acorde con los resultados de mercado permitirán desarrollar el producto a escala comercial piloto.</p>	

Objetivo N° 3	Producto sin alcohol desarrollado en Chile y posicionado como producto nuevo en el mercado nacional e internacional.
<p>Posicionamiento del producto en el mercado: Se realizará un estudio de mercado insumo base para la elaboración de estrategias de comercialización y de marketing para lo cual se contará con apoyo de profesionales especialistas en el tema descritos en el punto 6 y se trabajará en conjunto con la Cooperativa Loncomilla.</p> <p>Estrategia de marketing y comercialización: la estrategia de marketing será realizada utilizando como insumo base el estudio de mercado el cual determinará la conducta de los consumidores y el tipo de consumidores. Esta estrategia será desarrollada por el equipo de la Cooperativa Loncomilla con la asesoría de la empresa MASVINO. Esta última apoyará también el proceso de comercialización del producto.</p> <p>La difusión y transferencia: se hará seminarios, jornadas, talleres, visitas guiadas, degustaciones, con el fin de dar a conocer el proyecto pero sobre todo promocionar el producto lo cual estará a cargo de profesionales de INIA y del equipo de trabajo de la Cooperativa.</p> <p>Lo productos obtenidos a escala comercial piloto serán difundidos a través de redes sociales y sitio web.</p> <p>Se participará en ferias nacionales y en la feria Internacional de Alimentos en Alemania, actividad cuyo fin es promocionar el producto para lo cual la Cooperativa tendrá total protagonismo en esta actividad. También se editará una publicación técnica "boletín o libro INIA" de producción de vino desalcoholizado, el cual será impreso en 700 ejemplares al finalizar el proyecto.</p>	

Objetivo N° 4	Nombre
<p>Método</p>	

Objetivo N° 5	Nombre
Método	

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

Ejecutor(es) / Asociado(s)	Función y responsabilidad
Ejecutor	Desarrollar la planificación del proyecto y asegurar el cumplimiento de objetivos, hitos y obtención de resultados.
Asociados	Colaborar en la planificación, en el desarrollo del producto y posicionarlo en el mercado, además del desarrollo de la estrategia comercial y de la cadena de valor del producto.

14. Actividades de Difusión Programadas

Fecha	Lugar	Tipo de Actividad	Nº participantes	Perfil de los participantes	Medio de Invitación
Septiembre 2013 Abril y Mayo 2014	Chile	Muestras enogastronomicas.	1.000	Personas con preferencia por productos enológicos	Público en general.
Abril 2014	Europa	Feria internacional de Alimentos.	2.000	Publico en general	Prensa, web, radio, TV
Julio-2012	San Javier o Cauquenes	Seminario Inicio proyecto.	100	Beneficiarios directos del proyecto	Invitación
Octubre 2012	Cauquenes	Taller sensorial.	25	Equipo técnico y beneficiarios	Invitación
Enero 2013	Cauquenes	Visita técnica.	25	Beneficiarios proyecto	Invitación
Abril 2013	Cauquenes	Taller sensorial de análisis sensorial.	20	Profesionales y autoridades	Invitación
Enero 2013	Cauquenes	Taller presentación producto piloto.	15	Profesionales del Agro	Invitación

Julio 2013	Cauquenes	Visitas Técnicas.	15	Profesionales y autoridades de FIA.	Invitación
Octubre 2013	Cauquenes	Jornada de difusión.	30	Publico general	Invitación
Enero y Abril 2014	Cauquenes	Visitas técnicas análisis de conclusiones del proyecto.	10	Equipo técnico	
Mayo 2014	San Javier	Seminario de cierre			

C. Costos y Dedicación

15. Cuadro de costos totales consolidado

Ítem	Sub Ítem	Total	Aporte FIA	Aporte contraparte		Total
				Pecuniario	No pecuniario	
Recursos humanos	Coordinador General					
	Coordinador Alterna					
	Profesional 1					
	Profesional 2					
	Profesional 3					
	Profesional 4					
	Profesional 5 a contratar					
	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						
Total						

16. Fuentes de financiamiento de contraparte

Agente Participante	Monto en \$		Total
	Pecuniario	No Pecuniario	
Instituto de Investigaciones Agropecuarias			
Cooperativa Agrícola y vitivinícola Loncomilla			
Total			

17. Aportes de contraparte

Ítem	Sub Ítem	Ejecutor	Asociado 1	Total
Recursos humanos	Profesionales			
	Técnicos			
	Obreros			
Equipamiento	Equipamiento bodega			
Infraestructura (menor)	Laboratorios			
Viáticos y movilización				
Materiales e insumos	Vino			
Servicios de terceros				
Difusión				
Capacitación				
Gastos generales				
Gastos de administración				
Imprevistos				
Total				

18. Tiempos de dedicación del equipo técnico*.

Nombre	Rut	Cargo dentro del proyecto	Nº de resultado sobre el que tiene responsabilidad	Nº de Meses de dedicación	Período dd/mm/aa - dd/mm/aa	Horas/Mes
Irina Díaz G.		Director General	1,2 y 3	24	01/07/2012-30/06/2014	70,4
Marisol Reyes		Seguimiento técnico	1,2 y 3	24	01/07/2012-30/06/2014	35,2
Paula Torres		Profesional de apoyo financiero	1,2 y 3	24	01/07/2012-30/06/2014	17,6
Viviana Barahona		Difusión proyecto	3	24	01/07/2012-30/06/2014	17,6
Carlos Veliz		Analítica de producto	1 y 2	24	01/07/2012-30/06/2014	44
José Sánchez		Operario bodega vinos	1 y 2	24	01/07/2012-30/06/2014	35,2
Daniel Sepúlveda		Protocolos y Elaboración de productos	1 y 2	24	01/07/2012-30/06/2014	8,8
NN a contratar		Ejecución de actividades del proyecto	1,2 y 3	24	01/07/2012-30/06/2014	176

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

D. Fichas curriculares

20. Ficha del Ejecutor (entidad responsable)

Nombre o razón social	Instituto de Investigaciones Agropecuarias, INIA			
Giro / Actividad	Investigación Agropecuaria			
RUT				
Tipo de entidad (1)	Instituto de Investigación			
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
	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica
Exportaciones, año 2010 (US\$)				
Número total de trabajadores				
Usuario INDAP (sí / no)				
Dirección (calle y número)				
Ciudad o Comuna				
Región	Metropolitana			
País	Chile			
Teléfono fijo				
Fax				
Teléfono celular				
Email				
Dirección Web	www.inia.cl			

(1) Tipo de entidad

Empresas productivas y/o de procesamiento	
Personas Naturales	
Universidades Nacionales	
Universidades Extranjeras	
Instituciones o entidades Privadas	X
Instituciones o entidades Públicas	
Instituciones o entidades Extranjeras	
Institutos de investigación	
Organización o Asociación de Productores	
Otras (especificar)	

21. Ficha representante(s) Legal(es) del Ejecutor (entidad responsable)

Nombre	Pedro
Apellido paterno	Bustos
Apellido materno	Valdivia
RUT	
Cargo en la organización	Director Nacional
Género	Masculino
Etnia (2)(clasificación al final del documento)	
Tipo (3) (clasificación al final del documento)	Profesional
Firma del representante legal	

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

Nombre o razón social	Cooperativa Agrícola y vitivinícola Loncomilla Ltda.			
Giro / Actividad	Productor y comercializador de vinos			
RUT				
Tipo de entidad (1)	Empresas			
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	Región del Maule			
País	Chile			
Teléfono fijo				
Fax				
Teléfono celular				
Email				
Dirección Web	www.cooploncomilla.cl			

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

Nombre	Jaime
Apellido paterno	de la Fuente
Apellido materno	Arias
RUT	
Cargo en la organización	Gerente
Género	Masculino
Etnia (2) (clasificación al final del documento)	
Tipo (3) (clasificación al final del documento)	Profesional
Firma del representante legal	

24. Fichas de los Coordinadores

Nombres	Irina Orieta	
Apellido paterno	Díaz	
Apellido materno	Gálvez	
RUT		
Profesión	Ingeniero Agrónomo	
Empresa/organización donde trabaja	Instituto de Investigaciones Agropecuarias INIA	
RUT de la empresa/organización		
Cargo o actividad que desarrolla en ella	Investigadora	
Si es investigador responde	Horas totales dedicadas al proyecto	Valor total de las horas dedicadas al proyecto (\$)
Dirección laboral (calle y número)		
Ciudad o Comuna		
Región	Maule	
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		

Nombres	Marisol	
Apellido paterno	Reyes	
Apellido materno	Muñoz	
RUT		
Profesión	Ingeniero Agrónomo Dr.	
Empresa/organización donde trabaja	Instituto de Investigaciones Agropecuarias, INIA	
RUT de la empresa/organización		
Cargo o actividad que desarrolla en ella	Investigador	
Si es investigador responde	Horas totales dedicadas al proyecto	Valor total de las horas dedicadas al proyecto (\$)
Dirección laboral (calle y número)		
Ciudad o Comuna		
Región	Maule	
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		

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

Nombres	Paula	
Apellido paterno	Torres	
Apellido materno	González	
RUT		
Profesión	Ingeniero Comercial	
Empresa/organización donde trabaja	INIA	
RUT de la empresa/organización		
Cargo o actividad que desarrolla en ella	Jefa de Finanzas	
Si es investigador responde	Horas totales dedicadas al proyecto	Valor total de las horas dedicadas al proyecto (\$)
Dirección laboral (calle y número)		
Ciudad o Comuna		
Región	Maule	
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		

Nombres	Viviana	
Apellido paterno	Barahona	
Apellido materno	Leiva	
RUT		
Profesión	Ingeniero Agrónomo. Magister	
Empresa/organización donde trabaja	INIA	
RUT de la empresa/organización		
Cargo o actividad que desarrolla en ella	Investigador	

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	Maule	
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		

Nombres	Carlos	
Apellido paterno	Veliz	
Apellido materno	Gallardo	
RUT		
Profesión	Técnico Laboratorista	
Empresa/organización donde trabaja	INIA	
RUT de la empresa/organización		
Cargo o actividad que desarrolla en ella	Investigador	
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	Maule	
País	Chile	
Teléfono fijo		
Fax		
Teléfono celular		
Email		

Género	Masculino
Etnia (2) (clasificación al final del documento)	
Tipo (3) (clasificación al final del documento)	Técnico
Firma	

Nombres	José	
Apellido paterno	Sánchez	
Apellido materno	Concha	
RUT		
Profesión	Operario de bodega vinos	
Empresa/organización donde trabaja	INIA	
RUT de la empresa/organización		
Cargo o actividad que desarrolla en ella	Investigador	
Si es investigador responde	Horas totales dedicadas al proyecto	Valor total de las horas dedicadas al proyecto (\$)
Dirección laboral (calle y número)		
Ciudad o Comuna		
Región	Maule	
País	Chile	
Teléfono fijo		
Fax		
Teléfono celular		
Email		
Género	Masculino	
Etnia (2) (clasificación al final del documento)		
Tipo (3) (clasificación al final del documento)	Sin Clasificar	
Firma		

Nombres	Daniel
Apellido paterno	Sepúlveda
Apellido materno	Cruz
RUT	
Profesión	Ingeniero Agrónomo, Enólogo
Empresa/organización donde trabaja	Cooperativa Loncomilla

RUT de la empresa/organización		
Cargo o actividad que desarrolla en ella	Enólogo	
Si es investigador responde	Horas totales dedicadas al proyecto	Valor total de las horas dedicadas al proyecto (\$)
Dirección laboral (calle y número)		
Ciudad o Comuna		
Región	Maule	
País	Chile	
Teléfono fijo		
Fax		
Teléfono celular		
Email		
Género	Masculino	
Etnia (2) (clasificación al final del documento)		
Tipo (3) (clasificación al final del documento)	Profesional	
Firma		

26. Cuantificación e identificación de Beneficiarios directos de la iniciativa

Género	Masculino		Femenino		Subtotal
	Pueblo Originario	Sin Clasificar	Pueblo Originario	Sin Clasificar	
Etnia					
Agricultor micro-pequeño		84		21	105
Agricultor mediano-grande					
Subtotal					105
Total					105

E. Indicadores Solicitados por el Ministerio de Agricultura

27. 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

¿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 (\$)*			Enero 2013				
Costos (\$)			Enero 2013				
Mano de Obra			Enero 2013				

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:	01/07/2012
Fecha término:	30/06/2014
Duración (meses)	24

- Calendario de Desembolsos

Fecha	Requisito	Observación	Monto (\$)
	Firma de Contrato		
02/01/2013	Aprobación Informes Técnico N°1 y Financiero N°1		
17/05/2013	Aprobación Informes Técnico N° 2 y Financiero N°2		
30/09/2014	Aprobación Informes Técnico y Financiero N°3 y Técnico y Financiero 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:	12/10/2012
Informe Técnico de Avance 2:	14/03/2013
Informe Técnico de Avance 3:	15/11/2013

Informes Financieros	
Informe Financiero de Avance 1:	12/10/2012
Informe Financiero de Avance 2:	14/03/2013
Informe Financiero de Avance 3:	15/11/2013

INFORME TECNICO FINAL:	14/07/2014
INFORME FINANCIERO FINAL:	14/07/2014

CONFORME CON PLAN OPERATIVO

EJECUTOR o COORDINADOR PRINCIPAL