FIA
Ministerio de Agricultura

Gobierno de Chile

PLAN OPERATIVO
Modificación N°4
PROYECTOS 2012

NOMBRE INICIATIVA:	*Mejora de la oferta agroalimentaria y gastronómica para Hoteles y Restaurantes de la Región del Biobío y el mercado internacional, por medio del desarrollo de platos y preparaciones patrimoniales regionales y su comercialización e incorporación mediante un sello de calidad turístico-gastronómico*
EJECUTOR:	Hotelera Marina del Sol S.A. del grupo GHL Hoteles de Chile S.A
CODIGO:	PYT-2012-0086
FECHA:	03 de septiembre del 2014

OFICINA DE PARTES 2 FIA
RECEPCIONADO
Fecha 07 OCT 2014
Hora 16:05
Nº Ingreso 16353

CONTENIDO

I. PLAN DE TRABAJO TÉCNICO 3
A. Antecedentes Generales 3
B. Plan de Trabajo 6
C. Costos y Dedicación 28
D. Fichas curriculares 34
E. Indicadores Solicitados por el Ministerio de Agricultura 53

I. PLAN DE TRABAJO TÉCNICO

A. Antecedentes Generales

1. Nombre Ejecutor (Entidad Responsable)

Nombre	Giro / actividad	RUT	Representante(s) Legal(es)
Hotelera Marina del Sol S.A. del grupo GHL Hoteles de Chile S.A	Hotelería, Restaurante, Centro de Convenciones, Eventos, SPA, Transporte de Pasajeros		Alejandro Du Belloy

2. Identificación de Agentes Asociados

Nombre	Giro / actividad	RUT	Representante(s) Legal(es)
1. Fundación Instituto Profesional Duoc Uc	Educación Superior		Pedro Troncoso Muñoz
2. Consultora Austral Solutions Ltda	Consultorías estratégicas, gestión tecnológica y apoyo a Programas de Mejora Competitiva de clúster		Esmeralda Herrera Quezada
3.- Serrano Limitada (Natural y Mas	Agroindustria: Vinagres orgánicos de berries, sales de mar con especies, pastas de ajís y ajos (ají de la viuda, vampiro), antipastos		Manuel Serrano
4.- Restaurante Kaskería	Restaurante		Alejandro Alarcón
5.- Sociedad Agroforestal Caracol Austral Ltda	Investigación y capacitación agrícola-forestal, comercialización y exportación de productos agrícolas		Cristian Roberto Zapata Herrera
6.- Restaurante Surazo	Restaurante		Eduardo Jiménez San Martin
7.- La Sazón Restaurant	Restaurante		Carlos Beltrán
8.-Bac Café	Restaurante		Xhauflair Nicolas
9.-Santo Tomás	Centro Nacional de Estudios Paramédicos y Agropecuarios PROPAM Ltda, sostenedora del Centro de Formación Técnica Santo Tomás		Roger Sepúlveda Carrasco
10.-Inacap	Universidad Tecnológica de Chile		Andrés López Avaria

3. Coordinadores Principal y Alterno

Nombre	Formación / grado académico	Empleador	Función dentro del proyecto
Esmeralda Herrera Quezada	Ingeniera Comercial, Máster en Marketing, Inteligencia Competitiva y Estrategia de Empresas	Austral Solutions	Coordinador General: tiene relación con todos los aspectos formales y representación del proyecto. Es responsable del proyecto ante el ejecutor. Cumple tareas de Coordinar las actividades del proyecto, administrando los recursos materiales y humanos a fin de lograr los objetivos
Andrés Parker	Ingeniero Comercial	Dos Vientos	Coordinador Alterno. Dirigir y supervisar las actividades a nivel de terreno y operación, siendo el responsable técnico del logro de los objetivos. Administrar el proyecto en sus diferentes etapas.

4. Duración y ubicación del Proyecto

Duración		Período de ejecución	
Meses	30	Fecha de inicio	01 de diciembre de 2012
		Fecha de término	31 de Mayo de 2015
Territorio			
Región (es)		Comuna (as)	
Bio Bio		Todas	

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

6. Resumen ejecutivo (máximo 400 palabras)

El presente proyecto busca fortalecer la agroindustria en la región del Bio Bio a través de la generación de valor a los actuales productos y preparaciones patrimoniales con las que cuenta y que no han sido, catastrados, protegidos, valorizados, ni promocionados, considerando que éstos son un potente recurso de base para fortalecer el sector de los alimentos y del turismo valorizando la identidad y la cultura regional.

Es por este desafío que surge la iniciativa de Hotel Sonesta y sus asociados de abordar un proyecto que considere toda la cadena productiva, transformarla en recursos de alto valor para alcanzar así nuevos mercados, fortalecer la actividad y diversificar la oferta para abastecer una demanda cada día más sofisticada.

Se seleccionará un grupo de actores representativos a quienes se les fortalecerá en sus productos y preparaciones, se desarrollará rutas o circuitos gastronómicos de alimentos patrimoniales y se fortalecerá un mercado/feria y festividad local que comercialice alimentos patrimoniales regionales, además de una red de proveedores de hoteles y restaurantes regionales y nacionales.

Es posible establecer que la **principal Innovación** se encuentra en un **nuevo modelo de negocios**, ya que integra toda la cadena de valor de la industria gastronómica desde el productor y procesador de alimentos e ingredientes (la agroindustria), hasta restaurantes y hoteles que entregan productos y servicios gastronómicos (el turismo de negocios), como una cadena productiva, agregando valor a cada una de ellas.

La primera etapa conciste en la creación de un inventario alimentario único en la región y Chile mediante el rescate de productos y preparaciones patrimoniales de la región del Bio Bio (**segunda Innovación en el proyecto**) y la implementación de estrategias de valorización de dicho patrimonio.

Paralelamente, con la información recopilada en la elaboración del inventario alimentario, se trabajará en un mapeo de actores y la detección de Rutas o circuitos gastronómicos, ferias, mercados y fiestas costumbristas (**tercera innovación del proyecto), pues estas se han convertido en una estrategia de negocios inclusivos que vincula las** políticas agrarias y turísticas, como tendencia en América del Sur.

A nivel de producto, **una cuarta innovación** que posee el proyecto consiste en la **creación de nuevas recetas de platos** y la sofisticación de ellos, basados en el rescate de productos y preparaciones patrimoniales, de diverso origen como étnico.

La incorporación de los platos, se realizará por medio de capacitaciones, demostraciones y degustaciones y finalmente serán validadas con el **otorgamiento de un sello de calidad y una marca (quinto elemento de innovación)** que garantizará el uso de los ingredientes y la adecuada preparación de las recetas por parte del sector HORECA.

7. Propiedad Intelectual

¿Existe interés por resguardar la propiedad intelectual?	Si	X	No	
Nombre institución que la protegerá	% de participación			
Austral Solutions Ltda.	50			
Hotelera Marina del Sol S.A. del grupo GHL Hoteles de Chile S.A	50			

B. Plan de Trabajo

8. Objetivos

Objetivo general	
Mejorar la oferta gastronómica de Hoteles y Restaurantes para el Turismo de Negocios en la Región del Biobío y el mercado internacional, por medio del desarrollo de productos alimentarios patrimoniales de origen tradicional y étnico Mapuche, como base de valorización de la cultura alimentaria de la región del Bio Bio y su comercialización e incorporación mediante un sello de calidad turístico-gastronómico	
Nº	Objetivos específicos (OE)
Objetivo 1	Elaboración y publicación de un Inventario de productos patrimoniales para la Región del Biobío, siguiendo la experiencia y procedimientos que FIA ha puesto en ejecución para documentos similares desarrollados en otras regiones del país, formando parte así de la serie "Patrimonio Alimentario de Chile".
Objetivo 2	***M***apeo de los encadenamientos y las actividades asociadas al patrimonio alimentario inventariado y clasificación del inventario de productos patrimoniales, los encadenamientos y las actividades asociadas de acuerdo a las comunidades **Lafquenche (Mar), Epulafquenche (Riveras del lago), Mapuche (Valle), Pehuenche** (Cordillera) y las de la cultura tradicional y de colonos de las distintas zonas y territorios de la Región del Biobío.
Objetivo 3	**Diseño de un modelo de negocios turístico-productivo de carácter sustentable e inclusivo que cree una marca basado en la identidad de un territorio piloto** Dicho modelo de negocios incorporará aspectos económicos, sociales y medioambientales para los eslabones de la cadena de valor que serán abordados y articulados.

Objetivo 4	***Diseño y desarrollo de productos y servicios alimentarios de mayor valor agregado para fortalecer la oferta gastronómica y los productos turísticos*** Consiste en la elaboración de recetas de productos culinarios con ingredientes alimenticios patrimoniales, mediante el diseño y desarrollo de las especificaciones técnicas y de proceso que cumplan con los requerimientos de los Hoteles, Restaurantes y otras organizaciones que ofertan productos gastronómicos para el turismo de negocios en la Región del Bío Bío. Estas recetas rescatan el origen étnico Mapuche y de las tradiciones culturales. A este objetivo se le incorpora el fortalecimiento de la cadena de abastecimiento de los hoteles y restaurantes aliados al proyecto, a través de su articulación con proveedores locales de insumos y servicios, Ferias y/ mercados y la identificación de Circuitos gastronómicas
Objetivo 5	***Incorporación de productos con sello turístico-gastronómico en Hoteles y Restaurantes regionales y nacionales*** Consiste en el empaquetamiento comercial e incorporación de los productos alimentarios e ingredientes desarrollados mediante difusión y sello de calidad turístico-gastronómico, en los distintos actores de la cadena productiva y de distribución; en especial pequeñas y medianas empresas de agroprocesadores de la agroindustria, Hoteles y Restaurantes de la Región del Bío Bío. Además, el desarrollo de un Sello de Calidad que certifique el uso y preparación de ingredientes de productos gastronómicos con un enfoque territorial, social y medioambientalmente sustentable

9. Resultados esperados (RE)

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Indicadores de RE			Fecha de Cumplimiento
			Indicador de cumplimiento	Línea base (valor actual)	Meta proyecto (valor deseado)	
1	1	Inventario de alimentos patrimoniales de la Región del Bío Bío.	Alimentos Patrimoniales Regionales	0	70	09/2014
1	2	Publicación del catastro de alimentos patrimoniales regionales	Publicación	0	100	05/2015
2	3	Mapeo de los encadenamientos asociados a los alimentos patrimoniales regionales	Mapeo de encadenamientos alimentarios	0	3	03/2015
3	4	*Modelo de Negocios de Identidad Territorial de carácter inclusivo y de origen participativo aplicado en un territorio piloto*	Modelo de Negocios	0	1	03/2015
3	5	*Asociación que reúne al todos los integrantes del modelo, generando una identidad corporativa y una red de proveedores de la asociación.*	Asociación	0	1	03/2015
3	6	*Marca de Calidad e Imagen para una localidad piloto*	Marca	0	1	03/2015
4	7	Menú de la Marca (Menú Identidad) que distinguirá la oferta gastronómica de la ruta/circuito.	Menú de Recetas	0	20	03/2015
4	8	Nuevos productos alimenticios desarrollados como suvenires basados en la identidad territorial	Souvenirs alimenticios	0	5	04/2015
4	9	Fiesta Regional de alimentos patrimoniales fortalecida	Fiesta alimentaria fortalecida	0	1	04/2015
4	10	Ferias/mercados de alimentos patrimoniales con identidad y sello único	Feria o mercado de alimentos patrimoniales	0	1	04/2015

4	11	Red de Proveedores estratégicos de alimentos patrimoniales		0	25	05/2015
4	12	Plataforma tecnológica	Elaborada	0	1	05/2015
5	13	Desarrollo y validación de sello de calidad turístico-gastronómico	S: % Sello de calidad desarrollado y validado por comité técnico Di: Observaciones resueltas a los requisitos establecidos por el comité técnico Pi: Total de observaciones a los requisitos establecidos por el comité técnico	0% de sellos de calidad desarrollos y validados	100% de sellos de calidad desarrollos y validados	05/2015

10. Actividades

Nº OE	Nº RE	Actividades	Fecha de inicio	Fecha de término
1	1	a) Diseño de la pauta de recopilación que se transformará en la ficha tipo para cada producto y preparación patrimonial	01/2013	02/2013
1	1	b) Asignación de un(a) encargado(a) y un equipo de encuestadores para cada una de las 4 provincias de la Región del Bio Bio, quienes efectuarán las labores exploratorias.	01/2013	02/2013
1	1	c) Capacitación de los participantes en el trabajo de terreno, en materias propias de la antropología de la alimentación y de la metodología a utilizar en terreno.	02/2013	03/2013
1	1	d) Validación en terreno de las pautas de recopilación y elaboración de informe de la metodología a utilizar (informe 1).	04/2013	05/2013
1	2	e) Aplicación de la pauta en las 4 provincias que incluyen los territorios Lafquenche (Mar), Epulafquenche (Riveras del lago), Mapuche (Valle), Pehuenche (Cordillera), registro visual simple e informes con las fichas por cada producto y preparación recopilados.	05/2013	06/2013
1	1	f) Elaboración de un corpus de productos y preparaciones tradicionales, emblemáticos recopilados para la región y elaboración de un informe con todos los productos y preparaciones recopiladas (informe 2).	06/2013	07/2013
1	2	g) Elaboración y publicación de catastro alimentario patrimonial	11/2013	01/2015
2	3	a) Análisis de bases de datos de la(o)s cocinera(o)s, restaurantes, productores, mercados, ferias, festividades locales y rutas gastronómica más representativas (reconocidos por la gente local) de la Región del Bío Bío .	05/2013	12/2014
2	3	b) Entrevistas a actores estratégicos y realización de talleres colectivos	03/2013	12/2014
2	3	c) Caracterización de los sistemas alimentarios identificados en la Región del Bio Bio	06/2013	12/2014
2	3	d) Elaboración de informe diagnóstico preliminar de la(o)s cocinera(o)s, mercados, ferias, festividades y rutas gastronómicas y su potencial encadenamiento con los hoteles, restaurantes y operadores de la región.	10/2013	01/2015
1	3	a) Análisis y conceptualización de los patrones identificadas en la Región	11/2013	01/2015
1	3	b) Selección de actores (productores, agroindustrias, mercados y ferias) y de servicios turísticos (negocios gastronómicos, mercados, ferias, festividades, rutas gastronómicas) que establecerán vínculos con los hoteles y restaurantes de la región del Bío Bío.	03/2013	02/2015
1	1	c) Selección de los productos y preparaciones que serán incluidos en la publicación del patrimonio alimentario regional. Se elegirán de cada provincia los productos y preparaciones patrimoniales singulares regionales, de uso transgeneracional (por lo menos 5 generaciones)	03/2013	09/2014
1	1	d) Elaboración de informe con la selección de los productos y preparaciones patrimoniales validado por FIA (informe 3).	12/2013	10/2014
1	1	e) Profundización de la información mediante el trabajo de terreno del equipo de investigadoras(es) responsables para los productos o preparaciones patrimoniales	02/2013	09/2014

preparaciones	02/2013	09/2014
s, nutricionales, lizados, de los	02/2013	09/2014
io Bio (historia,	02/2013	09/2014
os productos o	10/2013	05/2015
respondiente al	05/2013	09/2014
es de alimentos	10/2013	02/2015
aria patrimonial uristas, hoteles	01/2014	12/2014
de calidad en	01/2014	12/2014
a gastronómica	01/2014	02/2015
proveedor de	01/2014	03/2015
groalimentarias s.	06/2014	05/2015
s patrimoniales	09/2013	03/2015
	07/2014	05/2015
	11/2014	04/2015
	10/2014	04/2015
el campo de la	10/2014	05/2015

11. Hitos Críticos

Nº RE	Hitos críticos	Fecha Cumplimiento
5	Conformación de la asociación de integrantes del modelo de negocios aplicado a nivel piloto	02/2015
7	Selección y puesta en comercialización de productos agrícolas y manufacturados que conforman la red.	03/2015
11	Selección y capacitación de empresarios y emprendedores participantes del red de proveedores de alimentos y de productos turísticos basados en el patrimonio alimentario.	03/2015
7	Obtención de recetas y presentación de los veinte nuevos platos basados en el patrimonio alimentario.	03/2015
10	Organización y coordinación de la feria y/o mercado gastronómico transformado	03/2015
2	Publicación del catastro de alimentos patrimoniales regionales	05/2015

Método

Objetivo Nº 1	*Elaboración y publicación de un Inventario de productos patrimoniales para la Región del Biobío, siguiendo la experiencia y procedimientos que FIA ha puesto en ejecución para documentos similares desarrollados en otras regiones del país, formando parte así de la serie "Patrimonio Alimentario de Chile".*

Metodología del inventario de alimentos patrimoniales[1]: El inventario de alimentos patrimoniales regionales tiene como objetivos el realizar un catastro escrito, oral y fotográfico de alimentos patrimoniales de la Región del Bío Bío, conocer los alimentos y preparaciones de origen animal, vegetal, hongos y algas que tengan carácter patrimonial en las zonas de cordillera, valle y costa y elucidar los significados históricos y simbólicos de los alimentos patrimoniales de las provincias. Según lo establecido por la metodología FIA, el trabajo indagatorio será de carácter exploratorio y multidisciplinario y se efectuará en las 4 provincias. La investigación recopilará en terreno la información de los alimentos y preparaciones patrimoniales (productos, estacionalidad, técnicas de transformación y almacenamiento utilizadas, entre otros) de manera transversal en un espectro que comprende alimentos derivados de productos animales, vegetales, hongos, algas tanto de la tierra como del mar. La información recolectada será ordenada en una ficha que contendrá datos históricos, antropológicos, agronómicos, organolépticos y otros específicos derivados de las particularidades de cada alimento y de sus significados culturales. Como se trata de un trabajo de campo los métodos privilegiados serán la observación participante y las entrevistas grabadas semi-estructuradas, así como un trabajo fotográfico, generando un registro visual-etnográfico de cada alimento y su ficha y para la publicación posterior de los hallazgos. Es importante destacar que son los propios actores sociales locales quienes serán las principales fuentes de información primaria que se utilizará en este inventario.

Según lo establecido por la metodología FIA para el rescate de productos y preparaciones patrimoniales, el trabajo indagatorio será de carácter exploratorio y multidisciplinario. Este trabajo se efectuará en las 4 provincias de la Región del Bio Bio. La investigación recopilará en terreno la información de los alimentos (productos, recetas y preparaciones) patrimoniales de manera transversal en un espectro que comprende alimentos derivados de productos animales, vegetales, hongos (en el caso de existir) y algas de la tierra y el mar. La información recolectada será ordenada en una ficha que contendrá datos históricos, antropológicos, agronómicos, organolépticos y otros específicos derivados de las particularidades de cada alimento y de sus significados culturales.

Se utilizará una metodología cualitativa, de trabajo en terreno y de aplicación de técnicas antropológicas como la observación participante, así como entrevistas estructuradas y semi-estructuradas en base a una pauta de recopilación de datos.

---

[1] Se entiende por alimentos, productos y preparaciones patrimoniales lo siguiente:

- **Alimentos Patrimoniales:** Aquellos que se han fundido y asimilado con nuestra tradición e historia, asociados a un territorio, representativos del mismo y entendidos como propios por una comunidad.
- **Producto Patrimonial**: Todo aquel producto alimenticio (animal, vegetal, hongo) cuya producción y consumo tenga una larga duración en la región y o provincia de la región, cuyos procesos productivos entrañen saberes transmitidos transgeneracionalmente (al menos 5 generaciones), y que sus productores y consumidores(as) consideren patrimonial. Pueden ser productos producidos por un pequeño grupo (porque se están perdiendo) o bien vigentes de manera colectiva.
  Preparación patrimonial: Toda aquella preparación que involucre productos, técnicas y símbolos asociados a su factura y consumo de larga data, transmitidas transgeneracionalmente (al menos 5 generaciones) y que sea considerada como propia o tradicional por sus hacedores(as) y consumidores(as). Pueden ser preparaciones de algunas familias o bien de consumo amplio en la provincia y/o región.

Como se trata de un trabajo de campo los métodos privilegiados serán la observación participante y las entrevistas grabadas, así como un trabajo fotográfico, generando un registro visual-etnográfico de cada alimento y su ficha, para la publicación posterior de los hallazgos. Cabe destacar que serán los propios actores sociales locales quienes aportaran la información que se pretende levantar con el trabajo de campo. Se llegará a los lugares de origen de la tradición alimentaria, entrevistando a aquellas personas que poseen el conocimiento alimentario perteneciente a la rica tradición cultural de la Región del Bio Bio. La investigación se dividirá en tres etapas

La primera etapa: Contempla la realización de la ficha de recopilación y su aplicación en terreno;

a) Diseño de la pauta de recopilación que se transformará en la ficha tipo para cada producto o preparación patrimonial.
b) Asignación de un(a) encargado(a) y un(a) ayudante para cada una de las 4 provincias de la Región del Bio Bio, quienes efectuarán las labores exploratorias.
c) Capacitación de los participantes en el trabajo de terreno, en materias propias de la antropología de la alimentación y de las labores de campo.
d) Validación en terreno de la pauta de recopilación
e) Aplicación de la pauta en las 4 provincias que incluyen los territorios Lafquenche (Mar), Epulafquenche (Riveras del lago), Mapuche (Valle), Pehuenche (Cordillera), registro visual etnográfico simple e informes con las fichas por cada producto preparación recopilados.

Segunda etapa : Contempla la recopilación

a) Selección de los productos y preparaciones patrimoniales que serán incluidos en el catálogo culinario (mínimo 30 preparaciones). Se elegirán de cada provincia los productos y preparaciones emblemáticos de acuerdo a criterios de saturación y de singularidad.
b) Trabajo de terreno del equipo de investigadoras(es) responsables para la profundización de la información de los productos o preparaciones seleccionadas.
c) Registro fotográfico profesional de los productos o preparaciones emblemáticas de la Región del Bio Bio

Tercera etapa: Contempla la sistematización de la información obtenida.

a) Recopilación de información sobre los aspectos organolépticos, nutricionales, gastronómicos y agronómicos con los(as) asesores(as) especializados, de los productos o preparaciones seleccionadas.
b) Recopilación de información general sobre la Región del Bio Bio (historia, economía, agronomía y demografía)
c) Análisis, sistematización y redacción de la información de los productos o preparaciones para el catálogo a publicar.

Redacción de los contenidos del informe de avance N°1

Durante el transcurso del proyecto se contempla la colaboración de los siguientes especialistas en ciencias sociales.

- Antropóloga: Noelia Carrasco
- Periodista: Luz Melgarejo
- Asistente Social: Nancy Alanoca
- Sociólogo: Cristian Portilla

Objetivo N° 2	*Mapeo de los encadenamientos y las actividades asociadas al patrimonio alimentario*

Mapeo de los encadenamientos y las actividades asociadas al patrimonio alimentario inventariado y clasificación del inventario de productos patrimoniales, los encadenamientos y las actividades asociadas de acuerdo a las comunidades **Lafquenche (Mar), Epulafquenche (Riveras del lago), Mapuche (Valle), Pehuenche** (Cordillera) y las de la cultura tradicional y de colonos de las distintas zonas y territorios de la Región del Bío Bío.

Método

Identificación de los encadenamientos alimentarios regionales complementado con información básica factible de obtener (ej.: ubicación y alcance, número de empresas/emprendedores, nivel de empleo, nivel de facturación, nombre y actividad principal de la empresa/emprendimiento, instituciones de apoyo como asociaciones, centros de formación e investigación, etc.):

a) Breve descripción y análisis preliminar de los principales encadenamientos detectados. Se incluirán el origen de la actividad en la zona y los cambios en los últimos años (en el encadenamiento, las actividades y productos, mercados, competidores, problemas, etc.). Se utilizarán bases de datos existentes en la región y una metodología cualitativa, de trabajo en terreno y de aplicación de entrevistas estructuradas y semi-estructuradas en base a una pauta de recopilación de datos, talleres participativos y FODAs colectivos. Además se identificarán a los actores de las rutas gastronómicas existentes hoy en la Región del Bío Bío para su posterior análisis y vinculo a la preservación del patrimonio alimentario regional.

b) Se profundizará la información sobre los actores más destacados registrados en el inventario de la etapa anterior. La información recolectada será ordenada en una ficha que contendrán, entre otros aspectos, su situación socio económica actual, aspectos de formalización, capacidad de gestión, grado de implementación de buenas prácticas en el servicio, flujo turístico actual y valor que aporta a la preservación del patrimonio alimentario regional.

c) En base a la información recolectada se organizan los sistemas alimentarios encontrados con los siguientes indicadores:

- Mapa geográfico: domesticación del medio
- Insumos: lista de insumos propios de su territorio y foráneos que se utilizan en el sistema.
- Técnicas: lista y descripción de técnicas empleadas para la transformación de sus insumos
- Mapa comercial: nudos comerciales: mercados, ferias, festividades donde se realizan intercambios de productos o semillas.
- Festividades: platos emblemáticos representados en cada festividad.

d) Clasificación del inventario de productos patrimoniales, los encadenamientos y las actividades asociadas de acuerdo a las comunidades **Lafquenche (Mar), Epulafquenche (Riveras del lago), Mapuche (Valle), Pehuenche** (Cordillera) y las de la cultura tradicional y de colonos de las distintas zonas y territorios de la Región del Bío Bío.

Objetivo Nº 3	*Diseño de un modelo de negocios productivo-turístico de carácter sustentable e inclusivo*

Diseño de un modelo de negocios turístico-productivo de carácter sustentable e inclusivo que cree una marca basado en la identidad de un territorio piloto.

Método

El modelo de negocios parte del vínculo de los elementos identitarios del territorio piloto que por su carácter son apropiados por todos los sectores y en un sentido lato, a todos los habitantes del territorio.

A partir de la identidad se determinarán los componentes simbólicos que incorporarán todos los participantes del modelo (productores que reciben turistas, alojamientos rurales y citadinos, restaurantes, empresas de turismo, industrias que reciban turistas, el carácter de la recreación, etc.), aspectos que serán la base de la Marca de Calidad que controlará no sólo aspectos de gestión y ambientales sino también de identidad y de participación comunitaria.

La identidad será la clave diferenciadora del negocio. El turista la percibirá a través en los colores, las texturas, los sabores, la música y los perfumes del territorio los que se harán presentes, de manera consistente, en las actividades turísticas, en la gastronomía y en la hotelería tanto en los aspectos arquitectónicos y decorativos como lúdicos.

Red de Proveedores. El modelo de negocios promoverá, a través de los protocolos de calidad la obligatoriedad de incluir determinados productos que sean importantes en la fijación de la identidad de la oferta, así como para el crecimiento de la producción de algunos productos que interese promover para desarrollar una producción. Veamos dos ejemplos: Los protocolos de calidad pueden generar la obligación de incorporar a los menús o locales de venta algunos productos, por este medio podría determinarse, por ejemplo, la obligatoriedad de ofrecer miel en los desayunos de los establecimientos participantes del sistema o la de contar en la carta con algún plato que utilice un producto producido en una comunidad mapuche. El modelo de negocios promoverá, objetivamente, la conformación de una red de proveedores estratégicos al generarles un mercado específico y determinar a través de la normativa de calidad y la certificación de los proveedores certificados (sólo lo serán los asociados al sistema).

La metodología de taller, con trabajos multidisciplinarios en gabinete y, será la principal estrategia de trabajo. El trabajo contempla un estudio de mercado para los segmentos objetivo. En los talleres se trabajará en:

- Sensibilización de las comunidades y del empresariado
- Determinación de valores simbólicos y de identidad territorial
- Identificación de liderazgo
- Diseño de producto global. Construcción del Producto Turístico Territorial (PTT)
- Identificación y diseño de los productos individuales (actividades turísticas, gastronomía, alojamiento, transporte, etc.) que acomoden al PTT
- Creación de la Asociación
- Diseño de los protocolos de calidad
- Diseño de imágenes de marca.
- Capacitación de asociados

Modelo conceptual: Para el diseño del modelo de negocios se utilizará como base el modelo Canvas centrado en los usuarios finales, utilizando co- creatividad y exploración, un enfoque interdisciplinario, estratégico y que considera como componentes: segmentos de clientes, propuesta de valor, infraestructura, socios estratégicos, actividades, finanzas y aspectos medioambientales, sociales y económicos, entre otros

Objetivo Nº 4	*Diseño y desarrollo de productos y servicios alimentarios de mayor valor agregado para fortalecer la oferta gastronómica y los productos turísticos*

Consiste en la elaboración de recetas de productos culinarios con ingredientes alimenticios patrimoniales, mediante el diseño y desarrollo de las especificaciones técnicas y de proceso que cumplan con los requerimientos de los Hoteles, Restaurantes y otras organizaciones que ofertan productos gastronómicos para el turismo de negocios en la Región del Bío Bío. Estas recetas rescatan el origen étnico Mapuche y de las tradiciones culturales. A este objetivo se le incorpora el fortalecimiento de la cadena de abastecimiento de los hoteles y restaurantes aliados al proyecto, a través de su articulación con proveedores locales de insumos y servicios, Ferias y/ mercados y la identificación de Circuitos gastronómicas.

Los criterios de pertenecer a grupos étnicos y/o comunidades, así como ser jóvenes y mujeres serán considerados con mayor puntaje a la hora de seleccionar quienes conformarán red de proveedores de HORECA, los feriantes, los participantes en Ferias Gastronómicas y a los miembros de circuítos/rutas turísticas a trabajar.

Método

1. **Los Talleres realizados para el desarrollo del Objetivo 3 también servirán para:**

a) Identificar productos actuales con potencial.
b) Identificar productos desaparecidos con valor simbólico para su reincorporación al mercado
c) Identificar nuevos alimentos con potencial turístico-gastronómico en los que el valor simbólico será la clave del éxito.
d) Identificar agentes del sector gastronómico y hotelero interesados en los productos
e) Identificar otros agentes económicos interesados en la comercialización de suvenires.
f) Determinar qué tipo de productos deberían incorporarse en los protocolos de calidad como elementos distintivos de la oferta.
g) Determinar los aspectos culturales vinculados a la producción de alimentos de la región que puedan servir de soporte al desarrollo de nuevas fiestas regionales.

Dado que un aspecto importante en éste objetivo es determinar los factores de identidad y los valores simbólicos de los alimentos, resulta fundamental contar con la participación en los talleres y en la red de proveedores de productos y servicios de las etnias originales de la Región del Bio Bio (mapuches, lafquenche, pehuenche).

2. **Estudio del mercado de suvenires regionales:**

a) Análisis de las principales características de los suvenires existentes
b) Análisis de las normativas que en cada caso regulan la comercialización
c) Sugerencias de nuevas líneas de suvenires que atiendan a requisitos no sólo técnicos de cumplimiento obligatorio, sino también de mercado y de identidad territorial

3. **Concurso Nacional para la Determinación del Menú Identidad**

A partir de los resultados obtenidos en los puntos 1) y 2) se convocará a un Concurso Nacional de Gastronomía tendiente a la creación del Menú de la Identidad.

4. **Adaptaciones y mejoras profesionales del Menú de Identidad**

Los diversos platos del Menú de Identidad sufrirán adaptaciones y sofisticaciones para abordar diversos mercados de turistas y de viajeros de negocios. A estos efectos se trabajará con cocineros chilenos (de la región y del resto del país) y también con cocineros de los países de origen de los viajeros de negocios.

5. Nuevas Ferias y Fiestas Populares

Sobre la base de los talleres, el estudio de mercado y de la oferta de los nuevos productos se propondrá, a partir de talleres específicos realizados con integrantes de la organización formada, pero también de artistas y agentes culturales los siguientes eventos:

a) Feria/Mercado Regional que se base en los productos que elaboran los integrantes de la Asociación de la Marca.
b) Una propuesta de Feria Itinerante que lleve los productos de la marca al plano nacional e incluso internacional
c) Desarrollo de nueva fiesta regional basada en los alimentos patrimoniales

6. Plan de Capacitación

El plan de capacitación deberá plantearse como una respuesta a las demandas surgidas en los talleres y a las necesidades que se detecten para el desarrollo de las tareas previstas. Sin perjuicio de ello se presume que debería incluir temas tales como:

a) Buenas Prácticas de Manufactura
b) Recuperación patrimonial
c) Creatividad
d) Diseño
e) Cocina prehispánica
f) Análisis y evaluación sensorial, Etc.

El plan se orientará a la creación de nuevas empresas (especialmente étnicas, juveniles y femeninas), así como al desarrollo de nuevas actividades en las ya existentesetc.). Dada las sugerencias se tomarán las preparaciones, se trasformarán y se presentará un plato final con sus especificaciones.

Maridaje: el DUOC es aliado estratégico del proyecto y cuenta con varios especialistas en Maridaje.

Objetivo Nº 5	*Incorporación de productos con sello turístico-gastronómico en Hoteles y Restaurantes regionales y nacionales*

Consiste en el empaquetamiento comercial e incorporación de los productos alimentarios e ingredientes desarrollados mediante difusión y sello de calidad turístico-gastronómico, en los distintos actores de la cadena productiva y de distribución; en especial pequeñas y medianas empresas de agroprocesadores de la agroindustria, Hoteles y Restaurantes de la Región del Bío Bío.
Además, el desarrollo de un Sello de Calidad que certifique el uso y preparación de ingredientes de productos gastronómicos con un enfoque territorial, social y medioambientalmente sustentable.

Método

La metodología a utilizar considera las fases estandarizadas para la creación de normas de productos. Para este caso se definirá un comité técnico de normalización en donde participaran representantes de los distintos sectores involucrados en el proyecto (turismo, gastronomía, comunidades locales, etc), los cuales se reunirán para hablar, revisar y discutir acuerdos acerca de los requisitos a establecer para el cumplimiento del Sello.

La primera etapa considera un borrador de documento (Draft) que será aprobado vía votación de cada uno de los participantes. Una vez elaborado el borrador final, se procederá a su consulta pública para que otros interesados no participantes del comité técnico den sus observaciones y se emita un documento final aprobado.
Posterior al desarrollo de la norma que define los requisitos del Sello, el comité técnico procederá al desarrollo de los criterios de auditoría, lo que finalmente será validado por un organismo de reconocido prestigio ya sea en el campo de la normalización, certificación y/o productos turísticos gastronómicos.

Carta Gantt (Trimestral)

Nº OE	Nº RE	Actividad/Hito Crítico	Año 1				Año 2				Año 3	
			Dic-Feb	Mar-May	Jun-Ago	Sept-Nov	Dic-Feb	Mar-May	Jun-Ago	Sept-Nov	Dic-Mar	Abr-May
1	1	a) Diseño de la pauta de recopilación que se transformará en la ficha tipo para cada producto y preparación patrimonial										
1	1	b) Asignación de un(a) encargado(a) y un equipo de encuestadores para cada una de las 4 provincias de la Región del Bio Bio, quienes efectuarán las labores exploratorias.										
1	1	c) Capacitación de los participantes en el trabajo de terreno, en materias propias de la antropología de la alimentación y de la metodología a utilizar en terreno.										
1	1	d) Validación en terreno de las pautas de recopilación y elaboración de informe de la metodología a utilizar (informe 1).										
1	2	e) Aplicación de la pauta en las 4 provincias que incluyen los territorios Lafquenche (Mar), Epulafquenche (Riveras del lago), Mapuche (Valle), Pehuenche (Cordillera), registro visual simple e informes con las fichas por cada producto y preparación recopilados.										
1	1	f) Elaboración de un corpus de productos y preparaciones tradicionales, emblemáticos recopilados para la región y elaboración de un informe con todos los productos y preparaciones recopiladas (informe 2).										
1	2	g) Elaboración y publicación de catastro alimentario patrimonial										
2	3	a) Análisis de bases de datos de la(o)s cocinera(o)s, restaurantes, productores, mercados, ferias, festividades locales y rutas gastronómica más representativas (reconocidos por la gente local) de la Región del Bío Bío.										
2	3	b) Entrevistas a actores estratégicos y realización de talleres colectivos										
2	3	c) Caracterización de los sistemas alimentarios identificados en la Región del Bio Bio										
2	3	d) Elaboración de informe diagnóstico preliminar de la(o)s cocinera(o)s, mercados, ferias, festividades y rutas gastronómicas y su potencial encadenamiento con los hoteles, restaurantes y operadores de la región.										
1	3	a) Análisis y conceptualización de los patrones identificadas en la Región										
1	3	b) Selección de actores (productores, agroindustrias, mercados y ferias) y de servicios turísticos (negocios gastronómicos, mercados, ferias, festividades, rutas										

		gastronómicas) que establecerán vínculos con los hoteles y restaurantes de la región del Bío Bío.										
1	1	c) Selección de los productos y preparaciones que serán incluidos en la publicación del patrimonio alimentario regional. Se elegirán de cada provincia los productos y preparaciones patrimoniales singulares regionales, de uso transgeneracional (por lo menos 5 generaciones).										
1	1	d) Elaboración de informe con la selección de los productos y preparaciones patrimoniales validado por FIA (informe 3).										
1	1	e) Profundización de la información mediante el trabajo de terreno del equipo de investigadoras(es) responsables para los productos o preparaciones patrimoniales seleccionadas										
1	1	f) Registro fotográfico profesional de los productos o preparaciones patrimoniales de la Región del Bio Bio										
1 y 2	1	a) Recopilación de información sobre los aspectos organolépticos, nutricionales, gastronómicos y agronómicos con los(as) asesores(as) especializados, de los productos o preparaciones seleccionadas.										
1 y 2	1	b) Recopilación de información general sobre la Región del Bio Bio (historia, economía, agronomía y demografía)										
1 y 2	1	c) Análisis, sistematización y redacción de la información de los productos o preparaciones para el catálogo a publicar.										
1 y 2	1	d) Redacción de los contenidos del informe de avance N°2 correspondiente al objetivo específico 1.										
1 y 2	1	e) Recopilación de las características principales de los proveedores de alimentos y servicios turísticos seleccionados.										
3	4, 5 y 11	a) Desarrollar y dinamizar una red de actores de la cadena alimentaria patrimonial que provean de productos y servicios turísticos gastronómicos a turistas, hoteles y restaurantes de la Región del Bío Bío.										
3	4	b) Diseño de modelo de negocios inclusivo que incluya marca de calidad en localidad piloto										
4	6 y 7	Diseñar y ejecutar un circuito turístico piloto parte de Ruta gastronómica identificada										
4	10	Intervenir un Mercado y/o feria como producto turístico y proveedor de productos para hoteles y restaurantes										
4	7,8 y 11	Diseño y trasformación de productos y preparaciones agroalimentarias patrimoniales para la oferta gastronómica de hoteles y restaurantes.										
4	9	Intervenir o diseñar una festividad gastronómica de alimentos patrimoniales como producto turístico y proveedor de alimentos patrimoniales										

4	12	Diseño y elaboración plataforma tecnológica											
5	13	a) Desarrollo de Borrador de requisitos para el sello de calidad.											
5	13	b) Desarrollo de documento final de requisitos para el sello.											

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

Ejecutor(es) / Asociado(s)	Función y responsabilidad
Hotelera Marina del Sol S.A. del grupo GHL Hoteles de Chile S.A	Participará de la organización de eventos para la presentación de los platos sofisticados, de la organización del comité técnico que validará la normativa creada para el sello de calidad. Pondrá a disposición la infraestructura del único hotel 5 estrellas de la región del Bio Bio y participará en la sofistificación de los platos a través del Chef en jefe del Restaurante Jerónimo Rosas. Pondrá a disposición la cadena hotelera internacional para validar los platos patrimoniales que serán sofisticados. Pondrá a disposición su cadena de abastecimiento con el objeto de aplicar los resultados del proyecto a esta. Participará de la identificación de los circuitos gastronómicos y de la capacitación e intervención en las ferias y/o mercados seleccionados. Será propietaria del 50% de la propiedad intelectual del Inventario Alimentario
Prochile, Dirección Región del Bio Bio	Prochile va apoyar a través de la red de oficinas comerciales en el exterior el contacto con chefs en Estados Unidos, Europa y Asia para sofisticar las preparaciones regionales para paladares de turistas extranjeros. En este contexto será de importancia el trabajo de la red de oficinas de Prochile para la organización de los diferentes eventos en Estados Unidos, Europa y Asia que contempla el proyecto en Objetivo 4 con la participación del ejecutor Hotel Sonesta y los asociados DuocUC y La Sazón Restaurante
Duoc UC	Duoc UC a través del jefe de carrera de Técnico en Gastronomía, Raúl Lagos, participará principalmente de las actividades de los Objetivos 4 y 5 del proyecto, en la cual compartirá con ejecutor y con el asociado La Sazón Restaurante, lo concerniente a la sofistificación de las preparaciones y posteriormente como parte del comité técnico que diseñara el sello de calidad Participarán los alumnos de la carrera de gastronomía en el trabajo de terreno de los objetivos 1 y 2 como encuestadores. Pondrá a disposición la cocina y su respectivo equipamiento para el trabajo de la sofisticación de los platos patrimoniales.
Austral Solutions Ltda.	Participará del trabajo en terreno del objetivo 2 y coloaborará en la elaboración del Inventario Alimentario. Participará en terreno de la identificación de los circuitos gastronómicos y de la capacitación e intervención en las ferias y/o mercados seleccionados Pondrá a disposición del proyecto las instalaciones, oficinas y personal administrativo para el trabajo en sus distintas etapas.

	Participará de la organización de eventos para la presentación de los platos sofisticados, de la organización del comité técnico que validará la normativa creada para el sello de calidad. Participará de la elaboración de la plataforma tecnológica que comercializara los productos obtenidos en el proyecto. Organizará las actividades de difusión pos proyecto. Será propietaria del 50% de la propiedad intelectual del Inventario Alimentario
Serrano Limitada (Natural y Mas	Aportará con materias primas para la elaboración de la sofistificación de los platos patrimoniales. Destinará HH y recursos humanos para la elaboración de la sofistificación de los platos patrimoniales. Participará de la integración y fortalecimiento de la cadena productiva y abastecedora de HORECA.
Restaurante Kaskería	Aportará con materias primas para la elaboración de la sofistificación de los platos patrimoniales. Destinará HH y recursos humanos para la elaboración de la sofistificación de los platos patrimoniales. Participará de la integración y fortalecimiento de la cadena productiva y abastecedora de HORECA.
Sociedad Agroforestal Caracol Austral Ltda	Aportará con materias primas para la elaboración de la sofistificación de los platos patrimoniales. Destinará HH y recursos humanos para la elaboración de la sofistificación de los platos patrimoniales. Participará de la integración y fortalecimiento de la cadena productiva y abastecedora de HORECA.
Restaurante Surazo	Aportará con materias primas para la elaboración de la sofistificación de los platos patrimoniales. Destinará HH y recursos humanos para la elaboración de la sofistificación de los platos patrimoniales. Participará de la integración y fortalecimiento de la cadena productiva y abastecedora de HORECA.
Servicio Nacional De Turismo Región del Bio Bio	Pondrá a disposición información relativa a los actores locales vinculados con el turismo. Pondrá a disposición las distintas oficinas de turismo en la región del Bio Bio. Participará de la organización de eventos para la presentación de los platos sofisticados, de la organización del comité técnico que validará la normativa creada para el sello de calidad.
Consejo de la Cultura	Pondrá a disposición información relativa a los actores locales vinculados a las manifestaciones culturales y tradicionales. Participará de la organización de eventos para la presentación de los platos sofisticados, de la organización del comité técnico que validará la normativa creada para el sello de calidad.

Bac Café	Aportará con materias primas para la elaboración de la sofistificación de los platos patrimoniales. Destinará HH y recursos humanos para la elaboración de la sofistificación de los platos patrimoniales. Participará de la integración y fortalecimiento de la cadena productiva y abastecedora de HORECA.
Santo Tomás	Aportará conocimiento para la elaboración de la sofistificación de los platos patrimoniales. Destinará HH y recursos humanos para la elaboración de la sofistificación de los platos patrimoniales. Aportará con recursos para la traída de chef internacionales que degustarán y evaluarán los platos sofisticados. Participará de la integración y fortalecimiento de la cadena productiva y abastecedora de HORECA.
Inacap	Aportará conocimiento para la elaboración de la sofistificación de los platos patrimoniales. Destinará HH y recursos humanos para la elaboración de la sofistificación de los platos patrimoniales. Aportará con recursos para la traída de chef internacionales que degustarán y evaluarán los platos sofisticados. Participará de la integración y fortalecimiento de la cadena productiva y abastecedora de HORECA.
Carlos Beltrán Torres E.I.R.L., La Sazón Restaurante	A través de su Chef Carlos Beltrán participará principalmente de los objetivos 4 y 5 del proyecto, en la cual compartirá con el ejecutor y con el asociado Duoc, lo concerniente a la sofistificación de las preparaciones y posteriormente como parte del comité técnico que diseñará el sello de calidad Pondrá a disposición la cocina y su respectivo equipamiento para el trabajo de la sofisticación de los platos patrimoniales. Destinará HH y recursos humanos para la elaboración de la sofistificación de los platos patrimoniales.

	Nº participantes	Perfil de los participantes	Medio de Invitación
	20	Empresas e instituciones de la región del Biobío	Correo Electrónico
ıtario ıial	50	Principales autoridades, representantes empresariales y a los medios de comunicación escrita, radial y televisiva	Tarjeta de Invitación
ıica	100	Pyme	Publicidad
onde r los y	20	Principales autoridades, representantes empresariales, destacados Chef y a los medios de comunicación escrita, radial y televisiva	Tarjeta de invitación

C. Costos y Dedicación

14. Cuadro de costos totales consolidado

Ítem	Total	Aporte FIA	Aporte contraparte		Total
			Pecuniario	No pecuniario	

15. Fuentes de financiamiento de contraparte

Agente Participante	Monto en $		Total
	Pecuniario	No Pecuniario	

16. Aportes de contraparte

Ítems de costos	Subítems		Ejecutor Hotel Marina del sol	Asociado 1 Duoc UC	Asociado 2 Austral solutions	Asociado 3 Serrano Ltda	Asociado 4 Restaurant Kaskeria	Asociado 5 Caracol Ltda	Asociado 6 Restaurant Surazo	Asociado 7 La Sazon	Asociado 8 Bac Cafe	Asociado 9 Santo Tomas	Asociad 10 Inacap

Total $												

17. 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
Esmeralda Herrera Quezada		Coordinador General	todos	30	07/12/12 30/05/15	100
Andrés Parker		Coordinador Regional/Alterno	todos	30	07/12/12 30/05/15	100
Ximena Contreras		Investigador Jefe Etapa 2	5,6,7,8,9,10, 11, 12	10	07/12/13 07/09/14	100
Patricio Espinoza		Investigador Jefe Etapa 3	13	9	07/02/14 30/05/15	60
Carlos Beltrán		Chef, Especialista en Productos Autóctonos	7,8	6	07/01/14 30/04/15	30

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

18. Flujo de horas de dedicación al proyecto por trimestre del equipo técnico

Recurso Humano	Año 1				Año 2				Año 3			
	Dic-Feb	Mar-May	Jun-Ago	Sept-Nov	Dic-Feb	Mar-May	Jun-Ago	Sept-Nov	Dic-Feb	Mar-May	Jun-Ago	Sept-Nov
Esmeralda Herrera Quezada	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300		
Andrés Parker	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300		
Ximena Contreras					300	300	300	100				
Patricio Espinoza							120	120	120	120		
Carlos Beltrán									90	90		

D. Fichas curriculares

19. Ficha del Ejecutor (entidad responsable)

Nombre o razón social	Hotelera Marina del Sol S.A. del grupo GHL Hoteles de Chile S.A.			
Giro / Actividad	Hotelería, Restaurante, Centro de Convenciones, Eventos, SPA, Transporte de Pasajeros			
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	Bio Bio			
País	Chile			
Teléfono fijo				
Fax				
Teléfono celular				
Email				
Dirección Web	http://www.marinadelsol.cl			

(1) Tipo de entidad

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

Otras (especificar)

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

Nombre	Alejandro
Apellido paterno	Du Belloy
Apellido materno	Lailhacar
RUT	
Cargo en la organización	Gerente General Hotel SONESTA
Género	Masculino
Etnia (2)(clasificación al final del documento)	
Tipo (3) (clasificación al final del documento)	Profesional
Firma del representante legal	

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

Nombre o razón social	Fundación Instituto Profesional Duoc Uc			
Giro / Actividad	Educación Superior			
RUT				
Tipo de entidad (1)	Universidades Nacionales			
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	Metropolitana			
País	Chile			
Teléfono fijo				
Fax				
Teléfono celular				
Email				
Dirección Web	www.duoc.cl			

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

Nombre	Jorge
Apellido paterno	Fuentealba
Apellido materno	Tapia
RUT	
Cargo en la organización	Director de Sede San Andrés de Concepción
Género	Masculino
Etnia (2) (clasificación al final del documento)	
Tipo (3) (clasificación al final del documento)	
Firma del representante legal	Se adjunta documento firmado

23. Ficha del Asociado N°2. (Repetir esta información por cada asociado)

Nombre o razón social	Consultora Austral Solutions Ltda.			
Giro / Actividad	Consultorías estratégicas, gestión tecnológica y apoyo a Programas de Mejora Competitiva de clúster.			
RUT				
Tipo de entidad (1)	Instituciones o entidades Privadas			
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 Biobío			
País	Chile			
Teléfono fijo				
Fax				
Teléfono celular				
Email				
Dirección Web	www.australsolutions.com			

24. Ficha representante(s) Legal(es) de Asociado(s) N°2. Repetir esta información por cada asociado

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

25. Ficha del Asociado N°3. (Repetir esta información por cada asociado)

Nombre o razón social	Serrano Limitada (Natural y Mas)			
Giro / Actividad	Agroindustria: Vinagres orgánicos de berries, sales de mar con especies, pastas de ajís y ajos (ají de la viuda, vampiro), antipastos.			
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	Región del Biobío			
País	Chile			
Teléfono fijo				
Fax				
Teléfono celular				
Email				
Dirección Web	www.naturalymas.cl			

26. Ficha representante(s) Legal(es) de Asociado(s) N°3. Repetir esta información por cada asociado

Nombre	Manuel
Apellido paterno	Serrano
Apellido materno	Ibieta
RUT	
Cargo en la organización	Propietario, Encargado de Producción
Género	Masculino
Etnia (2) (clasificación al final del documento)	
Tipo (3) (clasificación al final del documento)	
Firma del representante legal	

27. Ficha del Asociado N°4. (Repetir esta información por cada asociado)

Nombre o razón social	Kaskeria			
Giro / Actividad	Restaurante			
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	Región del Biobío			
País	Chile			
Teléfono fijo				
Fax				
Teléfono celular				
Email				
Dirección Web	www.kaskeria.cl			

28. Ficha representante(s) Legal(es) de Asociado(s) N°4. Repetir esta información por cada asociado

Nombre	Alejandro
Apellido paterno	Alarcón
Apellido materno	Silva
RUT	
Cargo en la organización	Dueño y chef
Género	Masculino
Etnia (2) (clasificación al final del documento)	
Tipo (3) (clasificación al final del documento)	
Firma del representante legal	

29. Ficha del Asociado N°5. (Repetir esta información por cada asociado)

Nombre o razón social	Sociedad Agroforestal Caracol Austral Ltda.			
Giro / Actividad	Investigación y capacitación agrícola- forestal, comercialización y exportación de productos agrícolas			
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	*Región del Biobío*			
País	Chile			
Teléfono fijo				

Fax	
Teléfono celular	
Email	
Dirección Web	www.naturayen.cl

30. Ficha representante(s) Legal(es) de Asociado(s) Nº5. Repetir esta información por cada asociado

Nombre	Cristian Roberto
Apellido paterno	Zapata
Apellido materno	Herrera
RUT	
Cargo en la organización	Dueño, Gerente General
Género	Masculino
Etnia (2) (clasificación al final del documento)	
Tipo (3) (clasificación al final del documento)	
Firma del representante legal	

31. Ficha del Asociado Nº6. (Repetir esta información por cada asociado)

Nombre o razón social	Restaurante Surazo			
Giro / Actividad	Restaurante			
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	Región del Biobío			
País	Chile			
Teléfono fijo				

Fax	
Teléfono celular	
Email	
Dirección Web	www.surazorestaurant.cl

32. Ficha representante(s) Legal(es) de Asociado(s) Nº6. Repetir esta información por cada asociado

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

33. Ficha del Asociado Nº7. (Repetir esta información por cada asociado)

Nombre o razón social	La Sazón			
Giro / Actividad	Restaurant			
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	Región del Biobío
País	Chile
Teléfono fijo	
Fax	
Teléfono celular	
Email	
Dirección Web	www.restaurantlasazon.cl/

34. Ficha representante(s) Legal(es) de Asociado(s) N°7. Repetir esta información por cada asociado

Nombre	Carlos Manuel
Apellido paterno	Beltrán
Apellido materno	Torres
RUT	
Cargo en la organización	Socio, Chef Ejecutivo, Producción
Género	Masculino
Etnia (2) (clasificación al final del documento)	
Tipo (3) (clasificación al final del documento)	
Firma del representante legal	

35. Ficha del Asociado N°8. (Repetir esta información por cada asociado)

Nombre o razón social	Bac Café			
Giro / Actividad	Pastelería, Fábrica de platos preparados y Market			
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	***Micro empresa*** (menos de 2400 UF/ año)	***Pequeña*** (2.401 a 25.000 UF / año)	***Mediana*** (25.001 a 100.000 UF /	***Grande*** (más de 100.001 UF /

en el rango que corresponda			año)	año)
Exportaciones, año 2010 (US$)				
Número total de trabajadores				
Usuario INDAP (sí / no)				
Dirección (calle y número)				
Ciudad o Comuna				
Región	VIII región			
País	Chile			
Teléfono fijo				
Fax				
Teléfono celular				
Email				
Dirección Web				

36. Ficha representante(s) Legal(es) de Asociado(s) N°8. Repetir esta información por cada asociado

Nombre	Nicolas
Apellido paterno	Gilgert
Apellido materno	Xhauflair
RUT	
Cargo en la organización	Chef y Gerente
Género	Masculino
Etnia (2) (clasificación al final del documento)	
Tipo (3) (clasificación al final del documento)	
Firma del representante legal	

37. Ficha del Asociado N°9. (Repetir esta información por cada asociado)

Nombre o razón social	Santo Tomas			
Giro / Actividad	Centro de Formación Técnica Santo Tomas			
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	VIII región			
País	Chile			
Teléfono fijo				
Fax				
Teléfono celular				
Email				
Dirección Web				

38. Ficha representante(s) Legal(es) de Asociado(s) N°9. Repetir esta información por cada asociado

Nombre	Roger
Apellido paterno	Sepulveda
Apellido materno	Carrasco
RUT	
Cargo en la organización	Rector de Sede
Género	Masculino
Etnia (2) (clasificación al final del documento)	

Tipo (3) (clasificación al final del documento)	
Firma del representante legal	

39. Ficha del Asociado Nº10. (Repetir esta información por cada asociado)

Nombre o razón social	Inacap			
Giro / Actividad				
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	VIII Region			
País	Chile			
Teléfono fijo				
Fax				
Teléfono celular				
Email				

Dirección Web	www.inacap.cl

40. Ficha representante(s) Legal(es) de Asociado(s) N°10. Repetir esta información por cada asociado

Nombre	Andrés
Apellido paterno	López
Apellido materno	Avaria
RUT	
Cargo en la organización	Rector de Sede Concepción
Género	Masculino
Etnia (2) (clasificación al final del documento)	
Tipo (3) (clasificación al final del documento)	
Firma del representante legal	

41. Fichas de los Coordinadores

Nombres	Esmeralda	
Apellido paterno	Herrera	
Apellido materno	Quezada	
RUT		
Profesión	Ingeniero Comercial	
Empresa/organización donde trabaja	Consultora Austral Solutions Ltda.	
RUT de la empresa/organización		
Cargo o actividad que desarrolla en ella	Consultoría	
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	Bio Bio	
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		

42. Fichas de los Coordinadores

Nombres	Andrés
Apellido paterno	Parker
Apellido materno	Galdames
RUT	
Profesión	Ingeniero Comercial
Empresa/organización donde trabaja	Dos Vientos Ltda.
RUT de la empresa/organización	
Cargo o actividad que desarrolla en ella	Consultoría

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	Bio Bio	
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		

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

Nombres	Ximena	
Apellido paterno	Contreras	
Apellido materno	Flores	
RUT		
Profesión	Ingeniero Comercial	
Empresa/organización donde trabaja	Consultora Austral Solutions Ltda.	
RUT de la empresa/organización		
Cargo o actividad que desarrolla en ella	Ingeniero de Proyectos	
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	Concepción	

Región	Bio Bio
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	

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

Nombres	Patricio	
Apellido paterno	Espinoza	
Apellido materno	Cárcamo	
RUT		
Profesión	MBA – Ingeniero en Administración	
Empresa/organización donde trabaja	Ages Consultores Ltda.	
RUT de la empresa/organización		
Cargo o actividad que desarrolla en ella	Consultoría	
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	Bio Bio	
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		

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

Nombres	Carlos	
Apellido paterno	Beltrán	
Apellido materno	Torres	
RUT		
Profesión	Chef	
Empresa/organización donde trabaja	La Sazon Restaurante	
RUT de la empresa/organización		
Cargo o actividad que desarrolla en ella	Chef	
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	Bio Bio	
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		

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

Nombres	Michell
Apellido paterno	Tilly
Apellido materno	Cofre
RUT	
Profesión	*Técnico de Nivel Superior en Producción Gastronómica* Mención Pastelería internacional.
Empresa/organización donde trabaja	Instituto Santo Tomás

RUT de la empresa/organización		
Cargo o actividad que desarrolla en ella		
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	Bio Bio	
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		

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

Nombres	Jerónimo Andrés	
Apellido paterno	Rosas	
Apellido materno	Vásquez	
RUT		
Profesión	Gastronomía Internacional	
Empresa/organización donde trabaja	Hotelera Marina del Sol S.A. del grupo GHL Hoteles de Chile S.A.	
RUT de la empresa/organización		
Cargo o actividad que desarrolla en ella	Chef Jefe	
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	Talcahuano	

Región	Bio Bio
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	

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

Nombre	Alejandro
Apellido paterno	Du Belloy
Apellido materno	Lailhacar
RUT	
Cargo en la organización	Gerente General Hotel SONESTA
Género	Masculino
Etnia (2)(clasificación al final del documento)	
Tipo (3) (clasificación al final del documento)	Profesional
Firma del representante legal	

49. Cuantificación e identificación de Beneficiarios directos de la iniciativa

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

E. Indicadores Solicitados por el Ministerio de Agricultura

50. Indicadores Minagri

¿Su proyecto tiene que ver con la venta de algún producto o servicio?	Si		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 ($)*	M$	M$	Mayo de 2015
Costos ($)			
Mano de Obra			

*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