



*FORMULARIO DE
PRESENTACIÓN INICIATIVAS CONCURSO
FONDO DE INNOVACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD 2014*

**CONCURSO
FONDO DE INNOVACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD
(FIC) AYSÉN 2014
ENTIDADES RECEPTORAS**

**FORMULARIO
PRESENTACIÓN DE INICIATIVAS**



1. ANTECEDENTES GENERALES DE LA INICIATIVA

1.1 Nombre de la Iniciativa

No más de 60 caracteres

Red de Turismo y Gastronomía Sustentables de Aysén

1.2 Período de ejecución

Duración (meses): 22

Fecha inicio proyectada: Diciembre 2014

1.3 Ubicación y Cobertura territorial:

Indique localidades, comunas y/o provincias para:

- Ubicación del proyecto: La Base de Operaciones sería Coyhaique, sin embargo la idea es abarcar la totalidad de la región
- Ubicación de beneficiarios: Los beneficiarios pertenecen a las Provincias de Aysén y Capitán Prat, se incorporará a todas las empresas en los sectores de Turismo, Pesca e Industrias Alimentarias y Culinarias de la Región de Aysén

1.4 Beneficiarios

Número de beneficiarios diferenciados por género.

Esta iniciativa dará beneficios directos a todas aquellas empresas identificadas en los sectores de Turismo, Pesca e Industrias Alimentarias y Culinarias de la Región de Aysén. Para el año 2013 se identificaron

- Turismo:** 656 empresarios divididos en: agencias de viajes [9]; transporte terrestre [18]; alojamientos [406]; restaurantes [123]; transporte marítimo [14]; operadores de tours [65]; renta cars [6]; otros [14] (Directorio de Sernatur, Abril 2013)
- Industrias Alimentarias y Culinarias:** 180 empresarios: restaurantes [123]; ferias y tiendas de productos culinarios regionales [17]; productores gastronómicos regionales [40] (Catastro de la Oferta, CIEP, Mayo 2013).

1.5 Monto Iniciativa

Solicitado Total a FIC	:	\$144.377.330
Solicitado a FIC 2014	:	\$ 36.000.000
Aporte Propio	:	\$ 23.344.000
Aporte Asociados	:	\$ 4.800.000
Monto Total	:	\$172.521.330

1.6 Resumen ejecutivo:

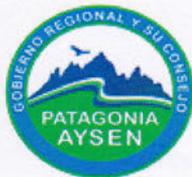
Indique brechas abordadas, mérito innovador de la solución propuesta, objetivo general y principales resultados y productos.(no más de 500 palabras)

La Región de Aysén es relativamente un destino aún poco conocido. La necesidad de ayudar a posicionar a la Región internacionalmente como limpia, natural, prístina que atrae turistas, exige considerar desde el inicio la sostenibilidad de las actividades turísticas en la región y la capacidad de carga que tiene la región para aceptar visitantes. En este proyecto a partir de alianzas estratégicas entre varios actores regionales (pescadores artesanales, dueños de restaurantes,



**FORMULARIO DE
PRESENTACIÓN INICIATIVAS CONCURSO
FONDO DE INNOVACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD 2014**

operadores turísticos e investigadores), se pretende impulsar un proyecto empresarial gastronómico y turístico basado en la utilización sustentable de recursos pesqueros y alimentos locales. Los principales resultados que se espera lograr con este proyecto incluyen: generar una Red de Turismo y Gastronomía Sustentables que permita que los diferentes actores de la región conozcan, participen y se beneficien de la red; fomentar la diversificación de los recursos pesqueros consumidos al tiempo que se permite la recuperación de los recursos pesqueros tradicionales actualmente sobreexplotados; fomentar en los turistas que visitan la región el consumo de alimentos locales en la región aportando a la imagen “limpia” y prístina de la Patagonia chilena. Los productos a ser generados en este proyecto son: 1) Listado de Actores de interés dentro de la región (científicos, pescadores artesanales, restaurantes, operadores turísticos), 2) Guía de los Recursos Pesqueros de la Región, 3) Capítulo de la serie “Recomiendo Chile” mostrando una ruta gastronómica en la región de Aysén, 4) Sitio Web de la Red donde se pueda consultar Rutas turísticas, Rutas gastronómicas, recetas, proveedores de distintos servicios y productos, 5) Paquete de productos para divulgar los recursos pesqueros no tradicionales de la región, los distintos restaurantes y operadores turísticos, en distintas instancias, por ejemplo, en los diferentes servicios de transporte terrestre, aéreo y/o fluvial que trabajan en la región, y 6) Feria de Turismo y Gastronomía Sustentables de Aysén para promocionar la totalidad de los recursos pesqueros no tradicionales y las rutas turísticas desarrolladas en el proyecto, así como a los restaurantes y operadores turísticos de la región.



FORMULARIO DE
PRESENTACIÓN INICIATIVAS CONCURSO
FONDO DE INNOVACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD 2014

2. ANTECEDENTES DEL POSTULANTE Y ASOCIADOS

2.1 Identificación de la entidad postulante	
Nombre	Universidad de Concepción
RUT	81.494.400-K
Dirección	Víctor Lamas 1290, Concepción
Teléfonos	41-2661290
2.2 Identificación Representante Legal	
Nombre	Sergio Lavanchy Merino
CI	[REDACTED]
Dirección	[REDACTED]
Teléfonos	[REDACTED]
E-mail	[REDACTED]
Firma ¹	
2.3 Identificación de Representante Técnico	
Nombre	Paúl Gregorio Gómez-Canchong
CI	[REDACTED]
Dirección	[REDACTED]
Teléfonos	[REDACTED]
E-mail ²	[REDACTED]
Firma	

¹ La postulación de iniciativas a esta Convocatoria acredita para todos los efectos legales, que el representante legal de la institución que postula conoce y acepta el contenido íntegro de las presentes bases y se sujetará a los resultados del presente Concurso.

² Las comunicaciones oficiales, para efectos de coordinación de la iniciativa, se realizarán a esta dirección de correo electrónico.



2.4 Presencia Regional del postulante

Refiérase a instalaciones físicas, administrativas, contables y recursos humanos presentes en la región y que el postulante pondrá a disposición para el desarrollo de la iniciativa.

El Programa COPAS Sur-Austral de la Universidad de Concepción desde el 2008 centra su actividad de investigación y desarrollo en la Patagonia chilena, estableciendo una alianza estratégica con el Centro de Investigación en Ecosistemas de la Patagonia (CIEP). Esta asociación ha sido fundamental, tanto en el levantamiento de información estratégica y no disponible para algunas zonas de la Patagonia, como en la generación de nuevas propuestas de investigación, la coordinación y sinergia para concretar iniciativas que respondieran a necesidades de la región, optimizar recursos y responder con mayor cobertura y eficiencia científico-técnica.

En el ámbito pesquero, el conocimiento generado para las principales pesquerías de la región ha permitido al Programa COPAS Sur-Austral, la participación de sus investigadores en varios comités técnicos que asesoran a la autoridad pesquera respecto a metodologías de evaluación pesquera. Asimismo, ha recomendado a las autoridades regionales sobre acciones a seguir respecto a medidas de administración pesquera que afectan al sector pesquero artesanal de la Región de Aysén.

En el ámbito del turismo de intereses especiales, COPAS Sur-Austral está realizando investigación sobre la ecología de la ballena azul en el Golfo Corcovado a través de una tesis doctoral; este tipo de estudios, que requiere recursos humanos especializados, constituyen la base para definir programas de turismo científico.

En relación a la educación, el Programa COPAS Sur-Austral ha enfocado sus aportes en tres ámbitos. El **primero** se refiere a la formación de investigadores y profesionales en oceanografía tanto a nivel de pregrado como de postgrado, contribuyendo así a la generación de la masa crítica. Ha potenciado el desarrollo de tesis de postgrado en temas relacionados con la Patagonia.

El **segundo** ámbito de aporte a la educación y formación se refiere a la organización anual del Instituto Austral de Verano, iniciativa que ha resultado en un efectivo medio de formación de capacidad humana en ciencias marinas para la región sudamericana, dando la oportunidad que estudiantes de esta región puedan interactuar con reconocidos científicos de prestigiosas universidades nacionales e internacionales. Finalmente, el **tercer** ámbito de aportes ha sido el desarrollo de herramientas educativas y programas de difusión y divulgación como una forma de transferir conocimiento científico a la comunidad educacional. Ejemplos son los Proyectos Explora desarrollados por el Programa “Tras la Huella del Carbono en los Fondos Marinos de Bahías y Fiordos” y los Club Explora apoyados por nuestro programa: Pequeños Oceanógrafos de los Fiordos de Aysén del Liceo Arturo Prat Chacón de Puerto Cisnes y Club Explora Waiwén de la Escuela Luis Bravo Bravo de Tortel. Además del desarrollo de un Kit Pedagógico para el aprendizaje experimental de educación marina, un Catálogo de Microalgas con especies de la región de Los Lagos y de Aysén, y un Catálogo de Fiordos en desarrollo. En este ámbito también se encuentra desarrollando el proyecto ChileMIO (Mapa Interactivo Oceanográfico) que pretende transmitir la investigación oceanográfica realizada a colegiales y otros miembros de la comunidad, dicho proyecto se enfoca en las regiones de Aysén y Biobío

(<https://www.facebook.com/proyectochilemio>) (<http://magicochilemio.cl/>).

También se han dirigido esfuerzos para el desarrollo de productos dirigidos a la comunidad, tales como el desarrollo de pronósticos de mareas para el Canal Puyuhuapi, Fiordo Aysén y Tortel. El programa ha puesto estas predicciones a través del sitio web (<http://sur-austral.udec.cl/productos/tablas-de-marea/>).



**FORMULARIO DE
PRESENTACIÓN INICIATIVAS CONCURSO
FONDO DE INNOVACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD 2014**

En términos de instalaciones en la Región del Aysén, la Universidad de Concepción a través del Programa COPAS Sur-Austral mantiene lo siguiente:

1. Sistema de observación oceanográfica: Boya con módulo marino y meteorológico en Canal Puyuhuapi
2. Laboratorio de Oceanografía Costera en Tortel: construido gracias al Programa COPAS Sur-Austral con el aporte del CIEP y de la Municipalidad de Tortel. Dirigido al desarrollo de estudios ecosistémicos en una zona poco intervenida y de alta variabilidad ambiental.
3. Nave Sur-Austral en Tortel: embarcación de madera de 10,5 metros de eslora para observación oceanográfica de fiordos y canales con base en Tortel. Esta plataforma de trabajo, financiada por FONDEQUIP AIC-09 de CONICYT, fue especialmente diseñada y dotada con equipamiento náutico y oceanográfico para realizar investigación multidisciplinaria en forma eficiente y segura.
4. Laboratorio y Oficinas en Alto Baguales, Coyhaique: edificio que alberga a investigadores residentes del CIEP, de carácter multidisciplinario, quienes realizan investigación relacionada con el desarrollo y sostenibilidad de ecosistemas patagónicos.

Ver currículum institucional, Anexo 3.

2.5 Identificación de asociados

Nombre asociado 1	Universidad Austral de Chile - CIEP
Giro	Educación Superior
Rut	81.380.500-6
Dirección	Ignacio Serrano 509. Coyhaique
Teléfonos	067-2244518
Contacto	Anabel Reis
E-mail	anabel.reis@ciep.cl

Nombre asociado 2	NOVELLA - MEDIA BROADCAST PRODUCCIONES SPA
Giro	Prod. Cine, Televisión, Radio y otros
Rut	76.233.824-6
Dirección	Calle Agustinas 1022 Of. 228. Santiago Centro
Teléfonos	91817003
Contacto	Alejandro Novella
E-mail	anovella@recomiendochile.cl



3. ANTECEDENTES Y JUSTIFICACIÓN DE LA INICIATIVA

3.1 Pertinencia y aporte de la iniciativa

Describa el problema a abordar en relación y coherencia con el análisis diagnóstico del Sistema Regional de Innovación de la Región de Aysén. (Aprovechando las fortalezas y ventajas comparativas identificadas y descritas en los documentos elaborados durante el proceso de construcción de la Estrategia Regional de Innovación de Aysén (en adelante ERI Aysén).

Este proyecto está fundamentado en algunas de las brechas y oportunidades detectadas en la Estrategia Regional de Innovación 2014-2020.

La Región de Aysén es relativamente un destino aún poco conocido. La necesidad de ayudar a posicionar a la Región internacionalmente como limpia, natural, prístina que atrae turistas, exige considerar desde el inicio la sostenibilidad de las actividades turísticas en la región y la capacidad de carga que tiene la región para aceptar visitantes. Una de las debilidades detectadas en la Región de Aysén es la presencia de actividades poco coordinadas y con poca visión estratégica de generación y transferencia de conocimiento alrededor de los Recursos Naturales y Ecosistemas. Es por eso que en este proyecto a partir de alianzas estratégicas entre varios actores regionales (pescadores artesanales, dueños de restaurantes, operadores turísticos e investigadores), se pretende impulsar un proyecto empresarial gastronómico y turístico basado en la utilización sustentable de recursos marinos y alimentos locales.

En Chile se explota 140 recursos pesqueros (peces, moluscos, crustáceos, algas y equinodermos), sin embargo, si le preguntamos a cualquier persona por la calle, probablemente no sea capaz de reconocer a más de 15 recursos en el mejor de los casos. Pero además los recursos que conocen, son precisamente aquellos que se encuentran en problemas, aquellos que han sido pescados por tanto tiempo, y sin un adecuado manejo pesquero, lo que ha llevado a que en su mayor parte se encuentren sobre explotados o al menos comprometidos, y las cuotas pesqueras que se asignan a cada recurso deban reducirse cada año. Es más, en el informe anual de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura presentado en marzo de este año³, se mencionan 33 pesquerías o unidades de pesquerías a nivel nacional, de las cuales 12 califican como en plena explotación, 8 están en sobreexplotación, 8 califican como agotadas o colapsadas y para 5 no se dispone de información suficiente. Ante la actual situación pesquera del país, donde los recursos pesqueros históricamente importantes se encuentran sobreexplotados o colapsados, y ante la necesidad de como país garantizar la seguridad alimentaria, que se alcanza cuando todas las personas tienen acceso en todo momento (ya sea físico, social, y económico) a alimentos suficientes, seguros y nutritivos para cubrir sus necesidades nutricionales y las preferencias culturales para una vida sana y activa. Se vuelve imprescindible diversificar los recursos que están siendo explotados, de esa forma aliviar la presión pesquera sobre los recursos actualmente colapsados y sobreexplotados.

Para lograr esto a nivel regional se necesita, primero, conocer los recursos de la zona, su rendimiento pesquero, sus características biológicas, sus cualidades nutricionales, en general información desconocida. En segundo lugar, se debe lograr su consumo a través del fomento entre

³ Subsecretaría de Pesca y Acuicultura. 2014. Estado de Situación de las Principales Pesquerías Chilenas, 2013. <http://www.subpesca.cl/publicaciones/606/w3-article-82828.html>



**FORMULARIO DE
PRESENTACIÓN INICIATIVAS CONCURSO
FONDO DE INNOVACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD 2014**

los pescadores su captura, los dueños de restaurantes, mini mercados, supermercados y ferias su preparación y entre los turistas su consumo.

En este sentido el proyecto que estamos proponiendo intenta fortalecer las actividades coordinadas entre los distintos actores de la región. Que a su vez le dará una imagen de sustentable y local a los servicios de alimentación que se entregará a los turistas, junto con el poco impacto de estas actividades sobre el medioambiente, lo cual incrementa el atractivo de la región ya que este cuidado ambiental estaría en coherencia con la imagen del destino, considerada como prístina a nivel internacional. Pero además, con este proyecto se pretende innovar en la empresa turística a través de la calidad del servicio y la atención al cliente, el cuidado ambiental en coherencia con la imagen del destino, las mejoras de organización y las alianzas estratégicas, y la creación de nuevos productos alimenticios y nuevas rutas turísticas.

Otra de las cualidades de este proyecto es que pretende dar a conocer y difundir la investigación que se realice en la Región de Aysén, pero además incorporándole a los resultados un valor tangible directo para los actores en la región, ya que facilita el acceso a los resultados de los proyectos de investigación, comunicando logros científicos importantes hacia la sociedad, e incorporando valor para las empresas y el sector público de forma eficaz y cercana. Esta cercanía es algo que habitualmente nunca se logra, la gran mayoría de investigadores realizan su investigación y nunca comunican sus resultados a la gente local.

Un aspecto importante de este proyecto, es que la población local, específicamente los beneficiarios del proyecto, se involucrarán activamente en el mismo, aportando su conocimiento, lo cual genera una forma participativa y transparente de trabajo. Lo cual además facilita el acceso a los resultados de los proyectos de investigación, y permite comunicar logros científicos importantes hacia la sociedad, las empresas y el sector público de forma eficaz y cercana



**FORMULARIO DE
PRESENTACIÓN INICIATIVAS CONCURSO
FONDO DE INNOVACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD 2014**

3.2 Objetivo general

Corresponde indicar cuál es el resultado directo a ser logrado como consecuencia de la utilización de los objetivos entregados por el programa. Es decir, la contribución específica a la solución del problema diagnosticado. Se debe tener en cuenta que cada programa tiene un solo propósito u objetivo general.

Impulsar un proyecto empresarial gastronómico y turístico basado en la utilización sustentable de recursos pesqueros y alimentos locales, que reúna a científicos, pescadores, dueños de restaurantes y operadores turísticos de la región de Aysén

3.3 objetivos específicos

Corresponde identificar y describir cuáles son los productos (bienes y/o servicios) específicos que produce o entrega el programa para cumplir su propósito. Cada objetivo debe ser justificado en relación a su contribución al logro del propósito.

1. Generar un listado con los recursos hidrobiológicos de la región con potencial pesquero
2. Fortalecer la cooperación entre los distintos actores de la región del ámbito pesquero, alimenticio y turístico a través de la generación de un sitio web que facilite la colaboración y compartición de experiencias entre todos los potenciales actores beneficiados con el proyecto
3. Generar y promocionar rutas turísticas y gastronómicas en la región
4. Elaborar una guía de las especies de la región que incluya recetas basadas en recursos marinos e ingredientes locales/regionales
5. Diseñar una campaña para fomentar el consumo local de estos recursos pesqueros

3.4 Mérito innovador (máximo 1 página)

Breve descripción de la iniciativa, su mérito innovador y nivel de diferenciación respecto de soluciones disponibles o iniciativas ya desarrolladas.

El presente proyecto presenta numerosos méritos innovadores. Pero la principal innovación de este proyecto es que incorpora en la oferta alimenticia del turista una serie de recursos pesqueros marinos que no son tradicionales a nivel nacional, pero que por años han alimentado a las comunidades locales de las zonas rurales de la región de Aysén. Varios trabajos previos que han permitido construir puentes entre los sectores productivos (turismo, alimentación, cadena de abastecimiento, y pescadores) no se han especializado en los recursos marinos.

Los alimentos basados en recursos pesqueros siempre han sido considerados altamente saludables



**FORMULARIO DE
PRESENTACIÓN INICIATIVAS CONCURSO
FONDO DE INNOVACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD 2014**

lo que los hace atractivos para la oferta turística. Lastimosamente al no ser los recursos tradicionales, existe escasa o nula información respecto a cuanta biomasa puede ser extraída de éstos sin afectar su repoblamiento natural y la estructura del ecosistema. En este proyecto también se innovará al investigar en estos recursos no tradicionales cual es la cantidad que se puede extraer sin afectar sin comprometer sus niveles de biomasa actuales, y al ofrecerse al turista como alimento se le indicará que son recursos provenientes de recursos sustentables, incrementando el valor agregado de los mismos.

Para poder promocionara adecuadamente los recursos pesqueros se ofrecerán recetas para su preparación, si bien las recetas que se pretenden mostrar no son nuevas, si lo es su propuesta de mostrar al mundo recetas tradicionales pero adaptadas a un lenguaje culinario unificado y algo más universal.

Finalmente, otro mérito innovador de este proyecto es que pretende aprovechar múltiples medios de difusión para mostrar los resultados directos del proyecto, así como información científica relacionada a los conceptos de sustentabilidad y seguridad alimentaria, al tiempo que provee un espacio que podrá ser aprovechado por los comerciantes locales para mostrar sus empresas al turista en general. Esto incluye información en un sitio de internet, aparición en una serie de difusión nacional, y espacios no convencionales en este tipo de proyectos como lo son los mismos restaurante y servicios nacionales y regionales de transporte terrestre, aéreo y fluvial.

3.5 Diagnóstico de la situación actual

Describa qué acciones se han realizado en el ámbito regional, nacional e internacional en relación al problema a abordar y los resultados que se han obtenido. Incluya aspectos técnicos, comerciales, sociales, ambientales incorporar

La pesca es una de las actividades humanas más extendidas en todos los ambientes marinos del mundo. Debido al progresivo crecimiento de la población mundial y al mayor poder de compra de alimentos en países con alto consumo de productos generados por la pesca, la abundancia de gran parte de los recursos pesqueros ha disminuido significativamente, alcanzando muchos de ellos un estado de plena explotación, alcanzando incluso la sobreexplotación y el colapso. Hace más de un siglo se pensaba que los océanos eran una fuente casi inagotable de recursos, por lo que el manejo pesquero parecía innecesario. Sin embargo, luego de las dos guerras mundiales se observó signos claros de sobrepesca en muchos stocks del hemisferio norte. Por ello, se desarrolló un enfoque de manejo que debido a las limitaciones de la época se basó exclusivamente en una visión monoespecífica de la naturaleza, es decir que las interacciones de las poblaciones explotadas con otras poblaciones marinas y con el ambiente marino podían ser obviadas. En las últimas décadas esa aproximación ha resultado insuficiente para asegurar la sustentabilidad de las pesquerías, ampliándose entonces el foco del manejo monoespecífico hacia al enfoque ecosistémico, que incorpora información del ecosistema en cada paso de la toma de decisión de modo de balancear correctamente los objetivos de bienestar de la sociedad y el bienestar del ecosistema.

La pesca tiene efectos directos e indirectos adversos sobre los ecosistemas, tales como pérdida y modificación del hábitat o la desaparición de especies claves dentro del ecosistema. Como consecuencia, muchos ecosistemas marinos han sido severamente afectados por la peca



**FORMULARIO DE
PRESENTACIÓN INICIATIVAS CONCURSO
FONDO DE INNOVACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD 2014**

observándose cambios en su estructura que ponen en riesgo los bienes y servicios que estos prestan al bienestar humano. En este escenario, se volvió imprescindible desarrollar un Enfoque Ecosistémico para las Pesquerías⁴ (EEP). Este Enfoque corresponde a una estrategia para lograr la integración de la actividad económica (en este caso, la pesca) dentro de un ecosistema más amplio, de tal forma que promueva el desarrollo sustentable, la equidad y la resiliencia de los sistemas ecológicos y sociales que allí interactúan. Los conceptos del EEP no son nuevos, con mucha frecuencia se escuchan términos como modelación ecosistémica, cuantificación de fauna acompañante y modificación del hábitat, entre otros; sin embargo, la implementación práctica del EEP sigue siendo una asignatura pendiente a nivel mundial.

En lo que respecta al EEP, el manejo de los recursos marinos en Chile sigue la tendencia mundial. De hecho, una modificación a la Ley General de Pesca y Acuicultura (LGPA) recientemente aprobada⁵, señala que "El objetivo de esta ley es la conservación y el uso sustentable de los recursos hidrobiológicos, mediante la aplicación del enfoque precautorio, de un enfoque ecosistémico en la regulación pesquera y la salvaguarda de los ecosistemas marinos en que existan esos recursos". Sin embargo, lo anterior -a criterio de algunos expertos- resulta "incongruente", puesto que en la misma LGPA se señala que el punto biológico de referencia es el Rendimiento Máximo Sostenible (RMS)⁶, el que ha sido criticado durante décadas ya que los regímenes de ordenación pesquera tradicionales tomaron fundamentalmente al Índice por Mortalidad por Pesca calculado en base al RMS (F_{RMS}) como un objetivo que se pretendía alcanzar. Actualmente se viene planteando que el RMS se considere como un criterio de precaución, tomando al RMS como el límite exterior de lo que es aceptable en la ordenación de una población en particular. Específicamente, RMS no es un indicador precautorio y su naturaleza estática no considera que las pesquerías atraviesan por oscilaciones naturales en sus niveles de biomasa y producción, ni que existen interacciones tróficas que afectan la producción de presas y predadores en un sistema ecológico.

Por otro lado, en manejo pesquero se pensaba que para reducir el impacto de la actividad pesquera sobre los ecosistemas se debía ser altamente selectivo en las capturas. Es decir, se debía intentar pescar exclusivamente individuos de tallas mayores y concentrándose en las relativamente pocas especies de valor comercial. Se pensaba también que de esta forma el efecto sobre el ecosistema sería leve, al no perturbar a la gran mayoría de organismos que no son capturados. Sin embargo, la fuerte conexión entre especies, mediada principalmente por interacciones alimentarias, explica que

⁴ **FAO. 2003.** Fisheries Management 2. The Ecosystem Approach to Fisheries. FAO Technical Guidelines for Responsible Fisheries. Food and Agricultural Organization of the United Nations, Rome 4 (Supplement 2): 112 pp.

⁵ http://www.subpesca.cl/controls/neochannels/neo_ch1207/neochn1207.aspx

⁶ El empleo del RMS indicado en la ley general de pesca y acuicultura es consistente con la postura internacional de Chile, y con los tratados internacionales que ha firmado desde hace casi treinta años. Se suscribió al objetivo del RMS en la Convención de las Naciones Unidas sobre el Derecho del Mar de 1982, y fue ratificado en 1995, en el Acuerdo de las Naciones Unidas sobre las Poblaciones de Peces, en 2002, en la Declaración de Johannesburgo sobre el Desarrollo Sostenible, y en 2010, en la Cumbre de Biodiversidad de Nagoya.



**FORMULARIO DE
PRESENTACIÓN INICIATIVAS CONCURSO
FONDO DE INNOVACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD 2014**

la extracción excesiva de unas pocas especies afecte fuertemente al ecosistema en su totalidad. Por esto surge el concepto de “pesca balanceada”⁷, lo que significa que se debe intentar distribuir la mortalidad por pesca por la gama más amplia posible de especies, stocks y tamaños corporales, tratando de seguir su proporción natural dentro del ecosistema. Esto es extraer mayor proporción de aquellas especies y tamaños corporales más abundantes, y extraer menor proporción de aquellos más escasos. Se ha sugerido que una estrategia que capture especies proporcionalmente al espectro de tamaños sería ecológicamente prudente al mantener un valor "aceptable" de la pendiente del espectro de tamaños⁸, idealmente el mismo que la comunidad tuviera antes de que la actividad pesquera haya empezado. En este sentido sin embargo, se implica que se requiere consumir recursos que habitualmente no han sido nunca considerados, o al menos de los que no se tiene información suficiente para saber si su extracción sería sustentable o no. Uno de los principales problemas para aplicar los procesos y tecnologías de valorización de los nuevos recursos es la falta actual de información sobre la disponibilidad de la materia prima, ya que entre las características inherentes a la actividad pesquera destacan su estacionalidad y la difícil previsibilidad. Otro problema a considerar es la falta de una logística y de una red de gestión adecuada de los productos, una vez que llegan a tierra. En muchos países principalmente del lejano oriente existe una cultura de aprovechar todos los recursos pesqueros de una región, son los mismos habitantes los que la aprovechan.

El turismo conforma uno de los pilares del desarrollo actual de la Región de Aysén, proveyendo nuevas oportunidades empresariales y beneficios transversales que afectan una gran gama de otros sectores. En los últimos años, la región ha experimentado una alta tasa de crecimiento de la demanda turística. Sin embargo, la aparición de esta nueva oportunidad representa a su vez un nuevo reto para la región, que radica en su capacidad de generar una estrategia innovadora, basada en la comprensión de las características de su territorio y las expectativas de la demanda, que posibilitará el captar un número creciente de turistas. Estos deben ser orientados, brindándoles herramientas para la toma de decisión en términos de elección de destino, selección de actividades a realizar, tiempos destinados, época recomendada, entre otros. Sostener y satisfacer esta tendencia requiere que el sector, y más transversalmente Aysén como destino, logre una trayectoria de innovación, mejoramiento y diversificación de la oferta, creando no sólo una imagen del lugar, sino, también, una realidad de experiencias que sea capaz de dar visibilidad y diferenciación a la región dentro de la Patagonia y lograr el valor potencial presente en sus recursos naturales y culturales⁹.

La Política Regional de Turismo de Aysén (2009) se propuso “promover el desarrollo turístico de la Región de Aysén, a través de la puesta en valor turístico de sus recursos naturales y culturales, el aumento de la demanda apuntando a los grupos objetivos de turismo e intereses especiales y el mejoramiento de la competitividad de las empresas del sector” (p.16). Para lograr las metas señaladas en esta política, en su búsqueda de generar “un aumento anual de al menos 8% en el número de visitantes, una disminución de la capacidad hotelera ociosa a un 32% y al menos un 8% de aumento anual en la inversión privada en turismo”, la estrategia de la política tendrá que concretar tres objetivos:

⁷ García SM, Kolding J, Rice J, Rochet M-J, Zhou S, Arimoto T, Beyer JE, Borges L, Bundy A, Dunn D, Fulton EA, Hall M, Heino M, Law R, Makino M, Rijnsdorp AD, Simard F, Smith ADM (2012) Reconsidering the Consequences of Selective Fisheries. Science 335:1045-1047

⁸ Una representación en dos dimensiones de una pirámide ecológica, y que describe la relación entre el tamaño y la abundancia de los organismos

⁹ Política Regional de Turismo en Aysén (2009). GORE.



**FORMULARIO DE
PRESENTACIÓN INICIATIVAS CONCURSO
FONDO DE INNOVACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD 2014**

- 1 Poner en valor turístico los recursos naturales y culturales de la Región de Aysén, considerando las particularidades de los territorios que la componen.
- 2 Aumentar la demanda turística apuntando a los grupos objetivos de turismo de intereses especiales.
- 3 Mejorar la competitividad de las empresas del sector turismo.

Dentro de los dos primeros objetivos, la política identificó la necesidad de desarrollar innovaciones diferenciadas, que ponen en valor los aspectos únicos de cada territorio y fortalecen la identidad sociocultural de las comunidades, potenciando la conservación de los activos culturales (materiales e inmateriales, tales como las personas y sus valores tradicionales). La política identificó la necesidad de prospectar nuevos nichos de mercado que pueden aumentar el posicionamiento de la región de Aysén, dando énfasis a sus aspectos diferenciadores dentro del contexto "Patagonia" que serán relevantes en los mercados regionales, nacionales e internacionales.

El proyecto, ***"Innovaciones gastronómicas: un impulso al turismo en Aysén"***, fue aprobado con la visión de que el destino de Aysén, se reconozca mundialmente por su gastronomía, que se basa en el patrimonio endógeno y una fuerte tradición de innovación creativa. Este proyecto, en ejecución por el CIEP ha identificado 100 oportunidades para enfrentar los desafíos y necesidades relacionadas con la innovación regional y el sector turismo a través de la realización de innovaciones que capturan el potencial de dos tendencias mundiales emergentes: la integración del turismo con las industrias creativas y la puesta en valor del patrimonio alimentario y culinario como impulsores endógenos de la imagen, experiencias y productos gastronómicos del destino. Dentro de los 25 conceptos con valorización más alta (en términos de su potencial para proveer la región con fuentes de innovación, ventaja competitiva y una gastronomía endógena que puede ser accesible y valorizada para el turista), hay dos propuestas directamente identificadas en el proyecto contempladas en esta propuesta:

- Concepto 81: Identificación de productos del mar no tradicionales, como fuente de oportunidades gastronómicas y nuevos negocios.
- Concepto 92: Impulso en la generación de ferias pesqueras en Puerto Aysén y Puerto Cisnes

Adicionalmente, dieciséis de los conceptos dentro los 25 con valorización más alta, fundamentan el proyecto de la red de Turismo y Gastronomía Sustentables de Aysén, tanto en como el proyecto es desarrollado así como los productos que serán producidos:

- 76: Apadrinamiento de restaurantes comunales, para promoción gastronómica, Alianzas gastronómicas
- 77: Menús temáticos de otras localidades o microzonas de la región.
- 78: Cartas o menús con contenido, capacitación en gestión de conocimiento para la promoción de platos en las cartas de restaurantes.
- 79: Cooperativas de productores regionales, como una solución al desabastecimiento regional.
- 82: Generar una oficina de promoción gastronómica y venta de productos regionales en Santiago
- 85: Programa de becas para la atracción de practicantes de instituciones gastronómicas nacionales.
- 86: Estrategia de aumento en la bajada de turistas de cruceros, basado en la instalación de ferias gastronómicas.
- 87: Mejoramiento de la costanera de Puerto Cisnes, enfocada en puestos y restaurantes, costanera gastronómica



**FORMULARIO DE
PRESENTACIÓN INICIATIVAS CONCURSO
FONDO DE INNOVACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD 2014**

- 89: Vinculación de la oferta gastronómica con TICs
- 90: Identificación y solución en la apertura de locales gastronómicos los días domingos y festivos en ciudades con mayor flujo de turistas.
- 91: Estrategia de mejoramiento de abastecimiento de supermercados, vinculando la identidad regional (p.ej. Unimarc)
- 94: Fortalecimiento de la gestión y promoción de productos regionales a través de minimercados
- 95: Identificar, caracterizar y promocionar minimercados regionales con identidad, otorgando valor a la experiencia de compra para turistas.
- 96: Programa de capacitación en gestión de identidad, gestión de negocios y marketing enfocado en minimercados regionales.
- 97: Desarrollo de conceptos gastronómicos enfocados a complementar vida nocturna
- 98: Centro temático de distribución de productos regionales.

Patagonia por Descubrir (<http://www.patagoniapordescubrir.com/>) puede ser la plataforma para la difusión de recetas y rutas hacia los turistas – además de eso, recomiendo el desarrollo de guías (capacitación y manuales) para los segmentos destacados (municipalidades, minimercados, supermercados y ferias pesqueras donde destacamos información sobre el recurso, recetas, ideas para la presentación y merchandising, etc.) – pudiéndose extender la interacción hacia restaurantes y/o INACAP, dependiendo en la dirección que tomas el proyecto.

Existen varios proyectos a nivel internacional e incluso local que combinan el tema de la gastronomía local y el turismo, buscando experiencias de turismo sustentable. Sin embargo, en nuestro país nunca se ha buscado el énfasis hacia el rescate de los recursos marinos, con alto potencial comercial pero que en la actualidad son empleados solamente a un nivel familiar o de negocio local. El turismo al ser uno de los principales operadores de crecimiento económico en el ámbito de la cultura y la creatividad¹⁰. La creatividad ofrece las actividades, los contenidos y la atmósfera para el turismo, y el turismo, a su vez apoya las actividades creativas y las industrias.

3.6 Resultados esperados

Enumere los principales resultados que se esperan obtener de la ejecución de la iniciativa

1. Red de contactos entre los distintos pescadores, restaurantes locales, operadores turísticos de la zona y centros de investigación para incorporar en el programa a todos los interesados y mantener un diálogo abierto para ir mejorando los resultados.
2. Sitio web de la Red que facilite la colaboración y compartición de experiencias entre todos los potenciales actores beneficiados con el proyecto, también permitirá conocer quien produce cada

¹⁰ Richards, Greg (2011). **Creativity and Tourism: The State of the Art [Creatividad y Turismo: Estado del Arte]**. *Annals of Tourism Research*, Vol. 38, No. 4, pp. 1225–1253.



**FORMULARIO DE
PRESENTACIÓN INICIATIVAS CONCURSO
FONDO DE INNOVACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD 2014**

producto, quien requiere un servicio específico y se podrá observar todo el material de difusión generado durante el proyecto.

3. Documental sobre los recursos de la zona, y los restaurantes de la zona. Este Documental será parte de la Serie “Recomiendo Chile” (<http://www.recomiendochile.cl/>). El mismo será conducido por el Chef Alonso Barraza.

4. Guía de los Recursos Pesqueros de la Región la misma incluiría información como: información básica de la especie, recetas con el recurso elaboradas con ingredientes locales, situación de la pesquería (sobreexplotada, colapsada o subexplotada).

5. Paquete de productos de mercadeo de la red. Los mensajes que se transmitirían incluyen desde conceptos tales como sustentabilidad, mercados locales, seguridad alimentaria, pesca responsable, así como los productos generados en la red, información básica de los recursos pesqueros, así como un espacio destinado para que los beneficiarios del proyecto presenten la publicidad de sus negocios. Algunos ejemplos de estos productos incluyen Individuales de papel con información de las especies, recetas, la importancia de consumir local. Este material se distribuirá en los restaurantes de la zona y otros a nivel nacional. También se elaborará un paquete de productos para diferentes servicios de transporte terrestre y/o fluvial que trabajan en la región, mismo que contendría productos tipo Catering basados en las recetas generadas, pequeños videos extracto del documental o realizados exclusivamente para fomentar el proyecto y el consumo local de productos alimenticios.

6. Feria de Turismo y Gastronomía Sustentables de Aysén, para promocionar los recursos pesqueros no tradicionales y las rutas turísticas desarrolladas en el proyecto. Esta feria requeriría un financiamiento adicional que deberá ser gestionado en un futuro por el personal del proyecto, que buscará auspiciadores regionales.

3.7 Impactos esperado (económicos, sociales y/o ambientales)

Describa la dimensión, la magnitud y el tipo de los impactos económicos, sociales y/o ambientales que la iniciativa espera causar entre los beneficiarios y la población objetivo

Las innovaciones y procesos logrados por el proyecto aportarán a la superación de las brechas destacadas por la Estrategia Regional de Innovación 2014-2020 y al mismo tiempo, proveerá al sector turismo y a las industrias alimentarias de nuevas capacidades y productos que contribuyan a la diferenciación y diversificación de la oferta y la relevancia del destino.

Los precios a los cuales los pescadores venden su pesca no tiene nada que ver con el precio del mercado, por lo general, reciben apenas una fracción de lo que el consumidor final pagará. Este proyecto intenta por tanto, que los pescadores aprovechen recursos que antes no explotaban, que lo vendan directamente a los restaurantes, de forma que podrán recibir un mejor precio por su trabajo. Por otro lado, los dueños de restaurantes al entregar al turista el producto con una presentación especial, le incorporará valor agregado mismo que le permitirá recibir un mayor precio por parte del turista. Los operadores turísticos a su vez serán capaces de ofrecer a sus pasajeros una mayor variedad de opciones al estar conectado con los distintos restaurantes.



**FORMULARIO DE
PRESENTACIÓN INICIATIVAS CONCURSO
FONDO DE INNOVACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD 2014**

Este proyecto propone enfrentar los desafíos y necesidades relacionadas con la innovación regional, el aprovechamiento de los recursos naturales pesqueros y el sector turístico a través de la realización de innovaciones que capturan el potencial de algunas tendencias mundiales: las pesquerías sustentables, el consumo de productos locales, el rescate del patrimonio alimentario y culinario regional, y ecoturismo.

Entre los Impactos Ambientales, destacamos que la utilización de productos locales y la diversificación de las pesquerías, lo cual además de reducir la presión sobre los recursos pesqueros tradicionales permitirá también establecer para cada recurso niveles de captura y utilización acordes con los principios precautorio y ecosistémico de la pesquería



**FORMULARIO DE
PRESENTACIÓN INICIATIVAS CONCURSO
FONDO DE INNOVACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD 2014**

3.8 INDICADORES			
Objetivos	Indicador¹¹	Meta¹²	Medios de Verificación¹³
<p>Objetivo general</p> <p>Impulsar un proyecto empresarial gastronómico y turístico basado en la utilización sustentable de recursos pesqueros y alimentos locales, que reúna a científicos, pescadores, dueños de restaurantes y operadores turísticos de la región de Aysén</p>	% de participación activa de los actores identificados para el comité técnico	65%	Registros de participación en las reuniones y actividades del comité técnico
	% de satisfacción con el proyecto de los actores y beneficiarios que participan activamente del mismo	85%	A partir de encuestas realizadas a los miembros de la comunidad activos del proyecto
	% de cobertura del proyecto, donde el	100%	En el informe se incorporará un listado con la totalidad de las

¹¹ Corresponde a una especificación cuantitativa de la relación de dos o más variables (fórmula) que permite verificar el logro alcanzado por el programa en el cumplimiento de sus objetivos. Cuando corresponda los indicadores deben incorporar el enfoque de género y territorial.

¹² Corresponde al valor deseado del indicador al término del programa. Cada indicador debe contar con una meta.

¹³ Corresponden a las fuentes de información primaria o secundaria que se utilizarán para obtener los valores de los indicadores que verifiquen el grado de cumplimiento de los objetivos. Fuentes primarias son producidas por el programa mientras que las secundarias son independientes a él.



**FORMULARIO DE
PRESENTACIÓN INICIATIVAS CONCURSO
FONDO DE INNOVACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD 2014**

	esperado de comunas cubiertas por el proyecto se espera sea de 10 (comunas incluidas en proyecto/número de comunas que se espera incluir*100)		comunas incorporadas en el proyecto
<p>Objetivo específico 1</p> <p>Generar un listado con los recursos hidrobiológicos de la región con potencial pesquero</p>	<p>Creación de listado de recursos hidrobiológicos con potencial pesquero</p> <p>Cantidad de artículos científicos indicando los beneficios de explotar estos recursos y no los tradicionales</p>	<p>Generar listado</p> <p>2. Un artículo científico en una revista ISI y un artículo en una revista de carácter divulgativo</p>	<p>Listado será parte del informe del Proyecto. Además se podrá acceder al listado a través de la página web del proyecto</p> <p>Al informe se incorporará los archivos pdf de los artículos</p>
<p>Objetivo específico 2:</p> <p>Fortalecer la cooperación entre los distintos actores de la región del ámbito pesquero, alimenticio y turístico a través de la generación de un sitio web que facilite</p>	<p>Plataforma web desarrollada</p> <p>% de posibles beneficiarios identificados inscritos (número de usuarios</p>	<p>Plataforma web funcionando y recibiendo visitas</p> <p>60%</p>	<p>Dirección web con ficha de contacto con usuarios</p> <p>Listado de usuarios inscritos en la página web y listado de posibles beneficiarios</p>



**FORMULARIO DE
PRESENTACIÓN INICIATIVAS CONCURSO
FONDO DE INNOVACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD 2014**

<p>la colaboración y compartición de experiencias entre todos los potenciales actores beneficiados con el proyecto</p>	<p>inscritos/número de beneficiarios identificados*100</p> <p>Percepción del público. Porcentaje de usuarios que consideran una buena alternativa</p>	<p>85% de aprobación</p>	<p>identificados</p> <p>Se aplicará una encuesta de percepción del proyecto a los usuarios del mismo</p>
<p>Objetivo específico 3:</p> <p>Generar y promocionar rutas turísticas y gastronómicas en la región</p>	<p>Número de ferias, supermercados y minimercados que incluyen nuestros productos , dando énfasis a las ferias pesqueras</p> <p>Percepción de los locales de los productos alimenticios sugeridos. Porcentaje de productos que son seleccionados dentro del menú</p> <p>Número de apariciones en los medios de la región de Aysén</p>	<p>10 establecimientos en total</p> <p>85%</p> <p>10</p>	<p>Se entregará un listado con los establecimientos que adoptan nuestros productos, con sus nombres y contactos</p> <p>Se aplicará una encuesta de percepción de los productos a los dueños de los locales</p> <p>Notas de prensa impresas/link en caso de notas online/Cd con notas del medio correspondiente</p>



**FORMULARIO DE
PRESENTACIÓN INICIATIVAS CONCURSO
FONDO DE INNOVACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD 2014**

	Número de apariciones en los medios de la región de Aysén	3	Notas de prensa impresas/link en caso de notas online/Cd con notas del medio correspondiente
	Grabación de capítulo de la serie "Recomiendo Chile"	1	DVD con copia del Capítulo
<p>Objetivo específico 4:</p> <p>Elaborar una guía de las especies de la región que incluya recetas basadas en recursos marinos e ingredientes locales/regionales</p>	<p>Reconocimiento de la guía como un producto. Que se logra al obtener un número ISBN del Libro</p> <p>Número de idiomas en que estará la guía</p> <p>Número de ejemplares</p> <p>Distribución del libro a universidades, bibliotecas, operadores turísticos,</p>	<p>Registra producto</p> <p>3</p> <p>1000</p> <p>Se espera distribuir en la totalidad de la región, incluyendo entidades culturales,</p>	<p>Registro de propiedad intelectual dentro los sistemas chilenos.</p> <p>En el informe se entregarán ejemplares en todos los idiomas</p> <p>Se verificará con la Factura de la Imprenta</p> <p>A partir del listado de personas a las que fue enviado, incluyendo además aquellos que hayan acusado recibido</p>



**FORMULARIO DE
PRESENTACIÓN INICIATIVAS CONCURSO
FONDO DE INNOVACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD 2014**

	restaurantes, y otros	educativas y además a los operadores turísticos y empresas alimenticias operando en la región	del manual
<p>Objetivo específico 5:</p> <p>Diseñar una campaña para fomentar el consumo local de estos recursos pesqueros</p>	Número de distintos tipos de productos de marketing	3	Como parte del informe se entregará ejemplos de cada tipo de Producto (por ejemplo, los videos, trípticos, <i>table tents</i> .
	Número total de productos de marketing, incluye todas las categorías que se desarrollen	10	Como parte del informe se entregará ejemplos de cada tipo de Producto (por ejemplo, los videos, trípticos.



**FORMULARIO DE
PRESENTACIÓN INICIATIVAS CONCURSO
FONDO DE INNOVACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD 2014**

3.10 Detalle de Actividades

Corresponde indicar cuáles son las principales actividades que se deben desarrollar para generar los productos (objetivos) del programa. Las actividades deben presentarse agrupadas por objetivo. De ser necesario, considerar el enfoque de género y territorial.

OBJETIVO	Actividad	Descripción
Objetivo 1 Generar un listado con los recursos hidrobiológicos de la región con potencial pesquero	Actividad 1.1 Revisión bibliográfica	<ul style="list-style-type: none"> • Contratación de 2 tesis del proyecto (Biólogos marinos) • Reunión de coordinación • Determinación de bibliotecas y bases de datos a ser visitadas • Revisión bibliográfica
	Actividad 1.2 Investigación en terreno con pescadores y dueños de restaurantes	<ul style="list-style-type: none"> • Levantamiento de información de pescadores y restaurantes de las localidades • Toma de fotografías de las principales caletas de pescadores, pescadores faenando, artes de pesca y embarcaciones • Investigación de los diversos usos que se dan a los recursos
	Actividad 1.3 Redacción de artículo ISI	<ul style="list-style-type: none"> • Análisis de la información obtenida comparando recursos tradicionales frente a no tradicionales • Redacción de artículo ISI
	Actividad 1.4 Redacción de artículo de Divulgación	<ul style="list-style-type: none"> • Redacción de artículo divulgativo a partir de información de Artículo ISI
Objetivo 2 Fortalecer la cooperación entre los distintos actores de la región del ámbito pesquero, alimenticio y turístico a través de la generación de un sitio web que facilite la colaboración y compartición de experiencias entre todos los potenciales actores beneficiados con el proyecto	Actividad 2.1 Ubicación de los Beneficiarios del Proyecto	<ul style="list-style-type: none"> • Reunión de coordinación • Levantamiento de información de los distintos beneficiarios del Proyecto • Organización de la información en una base de datos
	Actividad 2.2 Entrevistas con los Beneficiarios	<ul style="list-style-type: none"> • Diseño y Elaboración de díptico explicando el proyecto a los beneficiarios • Elaboración de los Perfiles de los distintos tipos de beneficiarios del Proyecto • Reunión de coordinación para diseñar las preguntas de las entrevistas de acuerdo a los distintos perfiles de beneficiarios • Inicio de contacto con los beneficiarios



**FORMULARIO DE
PRESENTACIÓN INICIATIVAS CONCURSO
FONDO DE INNOVACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD 2014**

		<ul style="list-style-type: none"> • Entrevistas con los beneficiarios • Taller sobre Interdisciplinariedad
	Actividad 2.3 Organización de la Información obtenida	<ul style="list-style-type: none"> • Organización de la información obtenida • Elaboración de Informe donde se indique las necesidades de cada perfil de beneficiario
	Actividad 2.4 Diseño del Sitio de Internet	<ul style="list-style-type: none"> • Reunión de coordinación para Explicar las necesidades y requisitos que debería cumplir la página web • Diseño de la página • Organización del material a ser incorporada en la página web • Traducción del contenido de la página a Inglés y Alemán
	Actividad 2.5 Lanzamiento del Sitio Web	<ul style="list-style-type: none"> • Definición fecha de lanzamiento • Logística evento • Difusión de Evento • Lanzamiento • Taller con Beneficiarios para aprender uso de Sitio Web
Objetivo 3 Generar y promocionar rutas turísticas y gastronómicas en la región	Actividad 3.1 Investigación de los Productos Marinos Insignia de la Región	<ul style="list-style-type: none"> • Contratación de tesista (Turismo y/o Gastronomía) • Levantamiento de Información de los productos empleados en la región • Toma de fotografías de los recursos tradicionales y no tradicionales de la región, además de sus procesos de captura • Selección de Productos
	Actividad 3.2 Investigación de Recetas elaboradas en la región con los Productos seleccionados	<ul style="list-style-type: none"> • Levantamiento de Información de los lugares donde se emplean los distintos recursos • Investigación de las recetas empleadas con cada recurso • Toma de fotografías de las distintas recetas preparadas con los recursos • Análisis de distancia que deben recorrer los ingredientes de cada receta
	Actividad 3.3 Planificación de la Ruta	<ul style="list-style-type: none"> • Levantamiento de Información de las rutas existentes en la región • Reunión de coordinación para determinar criterios de las rutas gastronómicas • Contrastar la información de las rutas existentes con los restaurantes • Seleccionar rutas que cumplan los



**FORMULARIO DE
PRESENTACIÓN INICIATIVAS CONCURSO
FONDO DE INNOVACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD 2014**

		<p>criterios establecidos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Plantear nuevas rutas si no existen rutas que cumplan los criterios
	Actividad 3.4 Grabación de Capítulo para "Recomiendo Chile"	<ul style="list-style-type: none"> • Elegir una ruta para ser mostrada en el capítulo • Preparar el terreno y la logística de la grabación • Grabación del Capítulo • Postproducción • Salida al aire del programa
Objetivo 4 Elaborar una guía de las especies de la región que incluya recetas basadas en recursos marinos e ingredientes locales/regionales	Actividad 4.1 Diseño de la guía	<ul style="list-style-type: none"> • Revisión bibliográfica de otras guías de recursos pesqueros existentes • Identificar en estas guías elementos/información que se puedan/quieran incorporar en nuestra guía
	Actividad 4.2 Selección de las especies a incorporar	<ul style="list-style-type: none"> • Seleccionar especies a incorporar en la guía • Clasificar las especies de acuerdo a la información existente para cada una
	Actividad 4.3 Selección de la información a incorporar para cada especie	<ul style="list-style-type: none"> • Reunión de coordinación para establecer la información que se mostrará en la guía • Determinación de qué información debe aún ser recopilada o investigada y cual ya existe • Establecer que información no existe para cada especie
	Actividad 4.4 Recopilación y organización de la información	<ul style="list-style-type: none"> • Recopilación de la información existente • Almacenar la información existente en una base de datos • Salidas a terreno para obtener la información no existente • Análisis de laboratorio para analizar muestras obtenidas • Análisis de resultados • Selección de las recetas a incluir para cada uno de los recursos • Adecuación de la receta para que tenga un diseño común • Toma de fotografías mostrando las recetas terminadas
	Actividad 4.5 Diagramación de la guía	<ul style="list-style-type: none"> • Establecer las secciones que debe tener la guía • Diseñar las distintas secciones de la guía • Verificar que toda la información requerida haya sido obtenida y esté organizada • Establecer idiomas en los que se



**FORMULARIO DE
PRESENTACIÓN INICIATIVAS CONCURSO
FONDO DE INNOVACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD 2014**

		<p>imprimirá la guía</p> <ul style="list-style-type: none"> • Traducción de los contenidos a los idiomas seleccionados
	Actividad 4.6 Revisión e impresión de la guía	<ul style="list-style-type: none"> • Revisión de contenidos: textos y material gráfico • Corrección basada en la revisión realizada • Impresión de las guías en Español • Registro de número ISBN del libro • Impresión en los otros idiomas
	Actividad 4.7 Lanzamiento de la Guía	<ul style="list-style-type: none"> • Definición fecha de lanzamiento • Logística evento • Difusión en los medios de comunicación • Lanzamiento • Taller con Beneficiarios sobre los recursos y las recetas
	Actividad 4.8 Distribución de la Guía	<ul style="list-style-type: none"> • Elección de los lugares a donde se distribuirá la guía • Elaboración de carta tipo para el envío de la guía • Distribución de la guía junto a carta • Elaboración de lista con aquellos que hayan confirmado recepción de la misma
Objetivo 5 Diseñar una campaña para fomentar el consumo local de estos recursos pesqueros	Actividad 5.1 Selección de los productos a incluir en la campaña de mercadeo	<ul style="list-style-type: none"> • Reunión del Equipo de Trabajo para establecer cuáles serán los productos de la campaña de marketing del Proyecto • Establecer el cronograma de trabajo para las distintas actividades • Diseño del alcance geográfico de cada uno de los productos
	Actividad 5.2 Campaña de comunicación del Proyecto	<ul style="list-style-type: none"> • Establecer cuáles serán los medios de comunicación local, regional y nacional que se utilizarán en el proyecto • Generar cronograma para aparecer en los medios de comunicación • Establecer las redes sociales del proyecto • Gestionar el contacto con los medios de comunicación • Seleccionar el encargado de elegir el material a ir incluyendo en las redes sociales



**FORMULARIO DE
PRESENTACIÓN INICIATIVAS CONCURSO
FONDO DE INNOVACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD 2014**

	<p>Actividad 5.3 Elaboración de producto de Mercadeo 1</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Determinar el cronograma de trabajo de este producto • Determinar posibles fuentes alternativas para financiar este producto • Diseñar los productos • Obtener el material gráfico para el producto • Escribir los mensajes/textos científicos divulgativos de cada producto • Traducir los textos • Mostrar a los beneficiarios del Proyecto el producto • Mostrar producto en Redes Sociales del proyecto • Producción en masa
	<p>Actividad 5.4 Elaboración de producto de Mercadeo 2</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Determinar el cronograma de trabajo de este producto • Determinar posibles fuentes alternativas para financiar este producto • Diseñar los productos • Obtener el material gráfico para el producto • Escribir los mensajes/textos científicos divulgativos de cada producto • Traducir los textos • Mostrar a los beneficiarios del Proyecto el producto • Mostrar producto en Redes Sociales del proyecto • Producción en masa
	<p>Actividad 5.5 Elaboración de producto de Mercadeo 3</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Determinar el cronograma de trabajo de este producto • Determinar posibles fuentes alternativas para financiar este producto • Diseñar los productos • Obtener el material gráfico para el producto • Escribir los mensajes/textos científicos divulgativos de cada producto • Traducir los textos • Mostrar a los beneficiarios del Proyecto el producto • Mostrar producto en Redes Sociales del proyecto • Producción en masa
	<p>Actividad 5.6 Feria</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Reunión de Coordinación para Organizar



*FORMULARIO DE
PRESENTACIÓN INICIATIVAS CONCURSO
FONDO DE INNOVACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD 2014*

	de Turismo y Gastronomía Sustentables de Aysén	la Feria <ul style="list-style-type: none">• Búsqueda de Auspiciantes para la Feria• Seleccionar la Fecha, Lugar y Duración de la Feria• Gestión de Medios de Comunicación para Anunciar Evento• Logística del Evento• Evento
--	--	---



3.11 Metodología

Debe señalar la modalidad de producción de cada objetivo (mecanismos de ejecución o formas de proveer los productos y/o servicios, especificando en quién recae la responsabilidad de la ejecución de los productos o parte de ellos (entidades públicas o privadas).

Para dar cumplimiento a los objetivos propuestos, el proyecto se organizará en las siguientes fases, las cuales se constituyen por una serie de actividades, que validen el desarrollo de la fase y que permitan la obtención de hitos, productos y resultados asociados a cada una de los objetivos.

Objetivo 1

A partir de una completa revisión bibliográfica se establecerá cual es el estado actual del conocimiento de las diversas especies hidrobiológicas que existen en la región, estableciendo cuales son actualmente capturadas como recursos pesqueros y cuales tienen el potencial de ser explotadas. Esta información se validará con el conocimiento empírico de los habitantes de la región, especialmente los pescadores y los dueños de restaurantes o pequeños negocios de comida, supermercados, minimercados y ferias locales. Se incluirá en el análisis la visión de los pescadores sobre su percepción de los cambios de abundancia de los recursos respecto al "pasado"

Objetivo 2

Basándose en resultados previos del Proyecto "Innovaciones gastronómicas: un impulso al turismo en Aysén" actualmente en ejecución, desarrollado por el Centro de Investigaciones en Ecosistemas de la Patagonia (CIEP), una de nuestras entidades asociadas, iniciaremos un censo de los actores de la región en las áreas de pesca, turismo y servicios alimenticios. A partir de una investigación del tipo de problemas que encuentran para vender sus productos, conocer el mercado, interactuar con los demás actores de la región se generará una red de turismo y gastronomía sustentable, misma que recopilará el tipo de producto que cada actor puede vender (recursos pesqueros, productos agrícolas). Toda esta información se organizará en una base de datos, donde los distintos actores actualizarán constantemente sus existencias. A través de un sitio de internet creado para la red, mismo que estaría colgado del dominio (<http://patagoniapordescubrir.com/>), y donde los distintos actores de la región podrán publicitar y comercializar sus productos en línea. La página de Internet a su vez permitirá que conozcan eventos en la región y que compartan sus opiniones. Se realizará un Taller para explicar a los beneficiarios el funcionamiento de la página de Internet y de las ventajas de apoyar su actividad comercial en la red de turismo y gastronomía sustentables. Una de las características de este sitio web es que será inclusivo, es decir, estará diseñado para que cualquier persona con discapacidades visuales o auditivas puedan navegar por ella sin problemas.

Objetivo 3

En el tercer objetivo se generarán rutas gastronómicas en la región basados en los recursos litorales y marinos de la región. Se realizará un levantamiento de Información de los productos empleados en la región y de los lugares donde se emplean los distintos recursos. Se realizará una evaluación de las distintas recetas empleadas, analizando en cada caso que tan locales son los ingredientes empleados, a partir de la determinación de la distancia que deben transportar los ingredientes. Se elaborará una ruta gastronómica dándole especial interés a las recetas con menor distancia requerida para transportarse. Esta ruta se mostrará en un Capítulo de la Serie Recomendando Chile. La Base de Datos del Objetivo 2,



**FORMULARIO DE
PRESENTACIÓN INICIATIVAS CONCURSO
FONDO DE INNOVACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD 2014**

permitirá determinar a qué distribuidores se les debería comprar para que sus recetas tengan mejor Índice de Localidad. En este objetivo aprovecharemos los contactos y conocimiento de la región de Turismo Científico (<http://www.turismocientifico.cl/>)

Objetivo 4

Para la elaboración de la guía de recursos pesqueros de la región. Se establecerá cuales son los recursos existentes, tanto los tradicionalmente pescados como aquellos que no son tradicionales. Por tradicionalmente pescados hacemos referencia a aquellos recursos cuyas capturas son evaluadas por la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura, y pertenecen a pesquerías dirigidas a dichos recursos. A partir de una revisión bibliográfica de todas las guías de recursos pesqueros que se encuentren se determinará cuales son los elementos que deben incorporarse. Esto incluirá datos biológicos de la especie, status del recurso, datos curiosos, fotografías, abundancias e información que permita su extracción sustentable. Usos del recurso e historia. Teniendo las especies y la información requerida se determinará qué información se requiere aún obtener. Se realizarán censos pesqueros para determinar sus niveles de captura y muestreos para determinar algunos datos biológicos pesqueros de las especies. En caso de ser necesario se analizaran muestras en laboratorio. Se realizará un taller con los beneficiarios del proyecto para enseñarles la guía, el modo que debe ser interpretada, además se les explicará los distintos conceptos que son fomentados con este proyecto: Pesquerías Responsables, Gastronomía Sustentable, Consumo Local, Ecoturismo.

Objetivo 5

Finalmente junto al Centro de Formación y Recursos Didácticos (CFRD) de la Universidad de Concepción se gestionará una serie de productos de marketing del proyecto, de la red, incluyendo algunos productos (individuales, table tents) que dispondrán de un espacio para que los distintos beneficiarios puedan incluir información de sus locales, tales como dirección, menús, fotografías. Estos productos serán innovadores en el sentido que por un lado buscarán espacios que no son actualmente utilizados para publicidad, pero además toda la publicidad irá acompañada de pequeños mensajes que pretenden enseñar los distintos conceptos que son fomentados con este proyecto: Pesquerías Responsables, Gastronomía Sustentable, Consumo Local, Ecoturismo. Los productos del proyecto, los distintos beneficiarios del proyecto participarán en una Feria de la Red de Turismo y Gastronomía Sustentables de Aysén



**FORMULARIO DE
PRESENTACIÓN INICIATIVAS CONCURSO
FONDO DE INNOVACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD 2014**

3.13 Equipo técnico

Señalar el equipo técnico que desarrollará la iniciativa. Indicar quién actuará de coordinador técnico.

Nombre completo	Profesión	Rol	Funciones Principales	Dedicación (hrs.)	Relación Contractual y financiamiento (1)
Paúl Gregorio Gómez-Canchong	Biólogo marino Doctor en Oceanografía	Director de Proyecto Representante técnico	<ul style="list-style-type: none"> • Mantener el vínculo permanente con la entidad co-financiadora del proyecto. • Mantener la vinculación permanente con los asociados del proyecto. • Liderar la ejecución de las actividades de los 5 objetivos del proyecto • Selección a ser recursos a ser utilizados • Apoyo en la selección de las recetas • Revisión de todos los productos del proyecto • Organización de la Feria de Turismo y Gastronomía Sustentables • Elaboración de los informes de avance y final 	2200	CH (FIC)
Juan Alonso Barraza Sáez	Profesional gastronómico	Asesor Gastronómico	<ul style="list-style-type: none"> • Selección de los recursos a ser utilizados • Elaboración de la ruta gastronómica • Conducción del documental de "Recomiendo Chile" • Investigación y selección de las recetas • Traducción de las recetas a un lenguaje común 	400	CH (FIC)



**FORMULARIO DE
PRESENTACIÓN INICIATIVAS CONCURSO
FONDO DE INNOVACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD 2014**

			<ul style="list-style-type: none"> • Organización de la Feria de Turismo y Gastronomía Sustentables 		
Ricardo Orlando Norambuena Cleveland	Biólogo marino	Director alternativo del Proyecto	<ul style="list-style-type: none"> • Reemplazar al Director del Proyecto cuando este deba ausentarse • Mantener la vinculación permanente con los asociados del proyecto. • Apoyo con los procesos de gestión y coordinación del Proyecto 	200	CT (Aporte propio)
Anabel Reis	Cientista Política	Coordinadora CIEP	<ul style="list-style-type: none"> • Mantener la vinculación permanente con los asociados del proyecto. 	400	CT (Aporte asociado)
Trace Gale	<p>Dra. En Filosofía</p> <p>Master en Administración de Empresas</p> <p>Ingeniero Comercial</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Mantener la vinculación permanente con los asociados del proyecto. • Liderar el proceso de investigación y desarrollo del proyecto desde la validación de la información recopilada, creación de soluciones tecnológicas y la transferencia de las soluciones hacia los usuarios finales. 	400	CT (Aporte asociado)
Rodrigo Merino			<ul style="list-style-type: none"> • Apoyar el proceso de investigación y desarrollo del proyecto desde la validación de la información recopilada, creación de soluciones 	400	CT (Aporte asociado)



**FORMULARIO DE
PRESENTACIÓN INICIATIVAS CONCURSO
FONDO DE INNOVACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD 2014**

			<p>tecnológicas y la transferencia de las soluciones hacia los usuarios finales.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coordinaciones logísticas de Reuniones, 		
CFRD NN1	Comunicador audiovisual o similar	Comunicador or audiovisual	<ul style="list-style-type: none"> • Producción de los documentales publicitarios • Encargado de selección de fotografías y material gráfico • Coordinación de productos de marketing 	2000	CH (FIC)
CFRD NN2	Diseñador Gráfico o similar	Diseñador Gráfico	<ul style="list-style-type: none"> • Diseño de página web • Diseño de Guía de Recursos Pesqueros • Diseño de Productos de Marketing 	2000	CH (FIC)
CFRD NN3	Ingeniero de Sistemas	Informático	<ul style="list-style-type: none"> • Diseño de página web • Creación de página web • Creación de base de datos del Proyecto 	500	CH (FIC)
CFRD NN4	Publicista o similar	Publicista	<ul style="list-style-type: none"> • Gestión con medios de comunicación • Coordinación de campaña publicitaria • Organización de los eventos de lanzamiento 	500	CH (FIC)
Programa COPAS Sur-Austral NN1	Estudiante de Biología marina o similar	Tesista	<p>Apoyo en la selección de las especies a ser trabajadas</p> <p>Determinación de los niveles máximos de captura para cada especie</p> <p>Apoyo en la recopilación de la información de las distintas especies</p>	2000	CH (FIC)



**FORMULARIO DE
PRESENTACIÓN INICIATIVAS CONCURSO
FONDO DE INNOVACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD 2014**

Programa COPAS Sur-Austral NN2	Estudiante de Biología marina o similar	Tesista	<p>Apoyo en la selección de las especies a ser trabajadas</p> <p>Determinación de los niveles máximos de captura para cada especie</p> <p>Apoyo en la recopilación de la información de las distintas especies</p>	2000	CH (FIC)
CIEP NN1	Estudiante de Turismo y/o Gastronomía	Tesista	<p>Apoyo en la recopilación de información de las rutas turísticas existentes y de las recetas y productos pesqueros empleados</p> <p>Elaboración de Ruta Turística y Gastronómica</p> <p>Colaboración con las recetas de la guía</p>	2000	CH (FIC)
CIEP NN2	Técnico en Administración o similar	Coordinadora de Investigación en Turismo	<ul style="list-style-type: none"> • Coordinación en terreno; • Áreas Culturales – capacitación, informe y convenios del turismo endógeno • Contribuciones a los artículos de prensa y al libro • Talleres regulares de avances y trabajo • Sesiones especiales con los comités 	1000	CH (FIC)
CIEP NN3	Profesional de Ciencias Sociales	Investigación de contenidos y desarrollo	<ul style="list-style-type: none"> • Diseño de instrumentos de sistematización. • Diseño de metodología, criterios de selección del 	1000	CH (FIC)



**FORMULARIO DE
PRESENTACIÓN INICIATIVAS CONCURSO
FONDO DE INNOVACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD 2014**

		del relato	patrimonio alimentario y culinario, de fichas para el levantamiento y caracterización del patrimonio culinario <ul style="list-style-type: none">• Sistematización de información levantada.• Vectorización de datos, coordinación implementación sistema.• Levantamiento de Información Secundaria		
--	--	------------	---	--	--

(1) *Relación contractual: CT: Contrato código del trabajo; CH: Contrato a honorarios; EX: Externo/a (a través de una subcontratación)*
Financiamiento: FIC - Aporte Propio - Asociados

3.14 Subcontrataciones

Señalar, si los habrá, contratos con personas jurídicas para la prestación de servicios relacionados directamente con las actividades del programa. Se excluye de este ítem todo gasto destinado a contratar servicios de administración y apoyo. Indicar razón social, RUT, giro, descripción de los servicios a contratar y experiencia relevante.

No se realizarán subcontrataciones en este proyecto

3.15 Estrategia de Comunicación, Difusión y/o Transferencia

La estrategia deberá ser desarrollada durante toda la ejecución de la iniciativa y remitirse solo resultados finales.

Deberá detallar el o los mecanismos, instituciones, organismos empresariales o empresas involucradas y tiempos. Si la iniciativa no contempla transferencia tecnológica como parte de su desarrollo, analizar al menos su proyección para una etapa siguiente.

Por la misma naturaleza del Proyecto, casi la totalidad de productos consideran en su formulación misma distintas estrategias de comunicación de información y de divulgación de los resultados a los distintos ámbitos de la sociedad. Esto incluye por ejemplo, el Capítulo de la serie "Recomiendo Chile", la Feria de Turismo y Gastronomía Sustentables de Aysén, la guía de los recursos pesqueros, y todos los productos de marketing del proyecto.

Se realizarán además Eventos de Lanzamiento de la página web y de la guía de recursos pesqueros. El lanzamiento de la guía incluirá un Cóctel para probar los distintos productos incluidos en la misma. A



**FORMULARIO DE
PRESENTACIÓN INICIATIVAS CONCURSO
FONDO DE INNOVACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD 2014**

estos eventos estarán convocados los medios de comunicación regional.

La totalidad de los productos y los eventos de lanzamiento serán publicitados a través de los medios institucionales de comunicación de la Universidad de Concepción y del CIEP, la Unidad de Comunicaciones UdeC para su difusión con medios externos regionales/nacionales (TV, prensa escrita, radio). Las redes sociales y las páginas web del proyecto, de COPAS, CIEP y CFRD servirán para masificar la difusión.

Finalmente se realizarán tres talleres para transferir a los beneficiarios del proyecto, distintas herramientas de trabajo. Estos son los siguientes:

- 1) Taller con los distintos actores de la red en el cual se les demostrará la importancia de la interdisciplinariedad en las actividades económicas y empresariales,
- 2) Taller con los distintos actores para enseñarles el uso de la página web, y como sacar provecho de ella, y
- 3) Taller para enseñar a los beneficiarios los conceptos de Sustentabilidad, Pesca Responsable, y como aprovechar los productos de marketing generados en el proyecto



**FORMULARIO DE
PRESENTACIÓN INICIATIVAS CONCURSO
FONDO DE INNOVACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD 2014**

4. FINANCIAMIENTO

El financiamiento debe incluir todos los gastos en que incurre la iniciativa. (De estimarse necesario se solicitarán cotizaciones y detalles de la valoración de ciertos ítems).

4.1 Presupuesto Total	
Monto total solicitado al FIC	M\$ 144377,33
2014	M\$ 69868,17
2015	M\$ 74509,17
Aporte Propio (1)	M\$ 23344
Aporte Asociados (1)	M\$ 4800,00
COSTO TOTAL INICIATIVA	M\$172521,33

(1) Los aportes Propio y de Asociados, en conjunto deben ser iguales o superiores al 10% del costo total de la iniciativa y debe estar respaldado por cartas compromiso.

4.2 Presupuesto (aporte propio y asociados)				
Cuentas (a)	Unidad de Medida	Cantidad	Costo Unitario M\$	Costo Total M\$
1. Recursos humanos (b)				
Profesionales	Horas			
Ricardo Orlando Norambuena Cleveland	Horas	200	14	2800
Anabel Reis	Horas	100	12	1200
Trace Gale	Horas	200	12	2400
Rodrigo Merino	Horas	100	12	1200
Técnicos	Horas			0
Viáticos	Días			0
Subtotal				7600
2. Equipamiento (c)				
Infraestructura mensual CFRD	Meses	22	192	4224
Computador profesional para diseño gráfico y publicista por 22 meses (CFRD)	Equipos	2	2640	5280
Computador profesional para comunicador audiovisual e informático por 6 meses (CFRD)	Equipos	2	720	1440
Equipamiento audiovisual por seis meses (CFRD)	Equipos	2	4800	9600
Subtotal				20544



**FORMULARIO DE
PRESENTACIÓN INICIATIVAS CONCURSO
FONDO DE INNOVACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD 2014**

3. Operación				
Difusión				0
Misiones y pas.				0
Subcontrataciones (d)				0
Otros gastos (e)				0
Subtotal				0
SUB-TOTAL M\$	----	----	----	28144



**FORMULARIO DE
PRESENTACIÓN INICIATIVAS CONCURSO
FONDO DE INNOVACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD 2014**

4.3 Presupuesto General Solicitado				
Cuentas (a)	Unidad de Medida	Cantidad	Costo Unitario M\$	Costo Total M\$
1. Recursos humanos (b)				
Profesionales	Mes			
Dr. Paúl Gómez-Canchong	Meses	22	1100	24200
Alonso Barraza Sáez	Meses	8	550	4400
Comunicador audiovisual	Meses	22	550	12100
Diseñador Gráfico	Meses	22	500	11000
Informático	Meses	6	700	4200
Técnico en Administración o Similar	Meses	10	1100	11000
Profesional de Ciencias Sociales	Meses	10	1100	11000
Publicista	Meses	6	550	3300
Técnicos	Mes			
Tesista BioMar 1	Meses	12	550	6600
Tesista BioMar 2	Meses	12	550	6600
Tesista Turismo y/o Gastronomía	Meses	12	550	6600
Viáticos	Días	60	45	2700
Subtotal				103700
2. Equipamiento (c)				
				0
Subtotal				0
3. Operación				
Difusión				
Difusión del proyecto en medios audiovisuales y prensa, campaña web	Número de Insertos	6	75	450
Arriendo de salones para Talleres	Días	3	50	150
Materiales de difusión, pendones, trípticos, impresos, merchandising y promoción	Número de Kits	30	100	3000
Impresión de guía	Número de ejemplares	1000	5	5000
Impresiones varias	10 impresiones	200	0,2	40
Servicios de Catering	Número de Eventos	3	400	1200



**FORMULARIO DE
PRESENTACIÓN INICIATIVAS CONCURSO
FONDO DE INNOVACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD 2014**

Misiones y pas.				0
Subcontrataciones (d)				0
Otros gastos (e)				
Pasajes aéreos Nacionales	Número de Ticketes	16	250	4000
Pasajes terrestres	Pasajes de Transfer	32	12	384
Arriendo de vehículos	Días	20	54	1080
Combustible	Kilómetros	6000	0,08	480
Alimentación talleres y seminarios	Días	3	100	300
Compra Número ISBN Libro	Número de Libros	3	16	48
Publicación de artículos	Número de artículos	2	350	700
Voces en Off	Número de Páginas	30	20	600
Dropbox empresarial	Año	2	520	1040
Insumos de laboratorio	Meses de Muestreo	4	20	80
Envío de libros	Número de Libros	500	3	1500
Imprevistos	%	5	1237,52	6187,6
Subtotal				26239,6
SUBTOTAL 1+2+3				129939,6
5. Overhead (máximo 10%)	%	10	1443,77	14437,73
SUB-TOTAL M\$	----	----	----	144377,33



**FORMULARIO DE
PRESENTACIÓN INICIATIVAS CONCURSO
FONDO DE INNOVACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD 2014**

4.4 Presupuesto Anual Detallado

Para cada año calendario de ejecución de la iniciativa llenar el siguiente cuadro:

Presupuesto Solicitado 2014_					
Cuentas (a)	Actividad asociada	Unidad de Medida	Cantidad	Costo Unitario M\$	Costo Total M\$
1. Recursos humanos (b)					
Profesionales					
		Mes			
Dr. Paúl Gómez-Canchong	Todas	Meses	12	1100	13200
Alonso Barraza Sáez	1.2; 1.3; 1.4; 2.4; 3.1; 3.2; 3.3; 3.4; 4.2; 4.3; 4.4; 4.5; 4.6; 5.6	Meses	4	550	2200
Comunicador audiovisual	1.2; 2.2; 2.5; 3.1; 3.2; 4.4; 4.7; 5.1; 5.2; 5.3; 5.4; 5.5; 5.6	Meses	12	550	6600
Diseñador Gráfico	2.2; 2.5; 4.1; 4.3; 4.5; 4.6; 4.7; 5.1; 5.2; 5.3; 5.4; 5.5; 5.6	Meses	12	500	6000
Informático	2.1; 2.3; 2.4; 2.5	Meses	6	700	4200
Técnico en Administración o Similar	1.1; 1.2; 2.1; 2.2; 2.5; 3.1; 3.2; 3.3; 4.3; 4.4; 4.8; 5.1; 5.2; 5.3; 5.4; 5.5; 5.6	Meses	5	1100	5500
Profesional de Ciencias Sociales	1.1; 1.2; 2.1; 2.2; 2.5; 3.1; 3.2; 3.3; 4.3; 4.4; 4.8; 5.1; 5.2; 5.3; 5.4; 5.5; 5.6	Meses	5	1100	5500
Publicista	2.5; 4.7; 5.1; 5.2; 5.3; 5.4; 5.5; 5.6	Meses	6	550	3300
Técnicos					
		Mes			
Tesista BioMar 1	1.1; 1.2; 1.3; 1.4; 4.1; 4.4; 4.6	Meses	3	550	1650
Tesista BioMar 2	1.1; 1.2; 1.3; 1.4; 4.1; 4.4; 4.6	Meses	3	550	1650



**FORMULARIO DE
PRESENTACIÓN INICIATIVAS CONCURSO
FONDO DE INNOVACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD 2014**

Tesista Turismo y/o Gastronomía	3.1; 3.2; 3.3; 4.3; 4.4; 4.6	Meses	6	550	3300
Viáticos	1.2; 2.1; 2.2; 3.1; 3.2; 3.3; 3.4	Días	30	45	1350
Subtotal					54450
2. Equipamiento (c)					
Subtotal					
3. Operación					
Difusión					
Difusión del proyecto en medios audiovisuales y prensa, campaña web	2.5; 4.7; 5.6	Número de Insertos	3	75	225
Arriendo de salones para Talleres	2.2; 2.5; 4.7	Días	2	50	100
Materiales de difusión, pendones, trípticos, impresos, merchandising y promoción	2.5; 4.7; 5.3; 5.4; 5.5; 5.6	Número de Kits	10	100	1000
Impresión de guía	4.6	Número de ejemplares	0	5	0
Impresiones varias	Todas	10 impresiones	100	0,2	20
Servicios de Catering	2.5; 4.7; 5.6	Número de Eventos	1	400	400
Misiones y pas.					
Subcontrataciones (d)					
Otros gastos (e)					
Pasajes aéreos Nacionales	1.2; 2.1; 2.2; 3.1; 3.2; 3.3; 3.4	Número de Ticketes	8	250	2000
Pasajes terrestres	1.2; 2.1; 2.2; 3.1; 3.2; 3.3; 3.4	Pasajes de Transfer	16	12	192
Arriendo de vehículos	1.2; 2.1; 2.2; 3.1; 3.2; 3.3; 3.4	Días	10	54	540
Combustible	1.2; 2.1; 2.2; 3.1; 3.2; 3.3; 3.4	Kilómetros	3000	0,08	240
Alimentación talleres y seminarios	2.2; 2.5; 4.7	Días	2	100	200
Compra Número ISBN Libro	4.6	Número de Libros	0	16	0
Publicación de artículos	1.3; 1.4	Número de artículos	0	350	0
Voces en Off	5.3; 5.4, 5.5	Número de	0	20	0



**FORMULARIO DE
PRESENTACIÓN INICIATIVAS CONCURSO
FONDO DE INNOVACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD 2014**

		Páginas			
Dropbox empresarial	Todas	Año	1	520	520
Insumos de laboratorio	4.4	Meses de Muestreo	0	20	0
Envío de libros	4.8	Número de Libros	0	3	0
Imprevistos	Todas	%	5	598,87	2994,35
Subtotal					8431,35
SUBTOTAL 1+2+3					62881,35
5. Overhead (máximo 10%)		%	10	698,68	6986,82
SUB-TOTAL 2014 M\$		----	----	----	69868,17

(a) Ver Bases Concurso FIC 2014 (Punto 12.2 Gastos permitidos)

(b) Detallar recurso humano agrupado por tipo y nivel de remuneraciones, la unidad de medida debe la remuneración mensual.

Coordinadores de proyecto cargados a la provisión FIC, deberán cumplir funciones Técnicas dentro de la iniciativa y demostrar su experiencia técnica y aporte a la iniciativa.

(c) Detallar por tipo de equipamiento considerado

(d) Detallar a nivel de contrato

(e) otros cargos a operación deberán ser detallados conformes a por partidas principales, y de ser necesario se solicitará el cálculo de estimación y cotizaciones correspondientes.



**FORMULARIO DE
PRESENTACIÓN INICIATIVAS CONCURSO
FONDO DE INNOVACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD 2014**

Presupuesto Solicitado 2015_					
Cuentas (a)	Actividad asociada	Unidad de Medida	Cantidad	Costo Unitario M\$	Costo Total M\$
1. Recursos humanos (b)					
Profesionales					
		Mes			
Dr. Paúl Gómez-Canchong	Todas	Meses	10	1100	11000
Alonso Barraza Sáez	1.2; 1.3; 1.4; 2.4; 3.1; 3.2; 3.3; 3.4; 4.2; 4.3; 4.4; 4.5; 4.6; 5.6	Meses	4	550	2200
Comunicador audiovisual	1.2; 2.2; 2.5; 3.1; 3.2; 4.4; 4.7; 5.1; 5.2; 5.3; 5.4; 5.5; 5.6	Meses	10	550	5500
Diseñador Gráfico	2.2; 2.5; 4.1; 4.3; 4.5; 4.6; 4.7; 5.1; 5.2; 5.3; 5.4; 5.5; 5.6	Meses	10	500	5000
Informático	2.1; 2.3; 2.4; 2.5	Meses	0	700	0
Técnico en Administración o Similar	1.1; 1.2; 2.1; 2.2; 2.5; 3.1; 3.2; 3.3; 4.3; 4.4; 4.8; 5.1; 5.2; 5.3; 5.4; 5.5; 5.6	Meses	5	1100	5500
Profesional de Ciencias Sociales	1.1; 1.2; 2.1; 2.2; 2.5; 3.1; 3.2; 3.3; 4.3; 4.4; 4.8; 5.1; 5.2; 5.3; 5.4; 5.5; 5.6	Meses	5	1100	5500
Publicista	2.5; 4.7; 5.1; 5.2;	Meses	0	550	0



**FORMULARIO DE
PRESENTACIÓN INICIATIVAS CONCURSO
FONDO DE INNOVACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD 2014**

	5.3; 5.4; 5.5; 5.6				
Técnicos		Mes			
Tesista BioMar 1	1.1; 1.2; 1.3; 1.4; 4.1; 4.4; 4.6	Meses	9	550	4950
Tesista BioMar 2	1.1; 1.2; 1.3; 1.4; 4.1; 4.4; 4.6	Meses	9	550	4950
Tesista Turismo y/o Gastronomía	3.1; 3.2; 3.3; 4.3; 4.4; 4.6	Meses	6	550	3300
Viáticos	1.2; 2.1; 2.2; 3.1; 3.2; 3.3; 3.4	Días	30	45	1350
Subtotal					49250
2. Equipamiento (c)					
Subtotal					
3. Operación					
Difusión					
Difusión del proyecto en medios audiovisuales y prensa, campaña web	2.5; 4.7; 5.6	Número de Insertos	3	75	225
Arriendo de salones para Talleres	2.2; 2.5; 4.7	Días	1	50	50
Materiales de difusión, pendones, trípticos, impresos, merchandising y promoción	2.5; 4.7; 5.3; 5.4; 5.5; 5.6	Número de Kits	20	100	2000
Impresión de guía	4.6	Número de ejemplares	1000	5	5000
Impresiones varias	Todas	10 impresiones	100	0,2	20
Servicios de Catering	2.5; 4.7; 5.6	Número de Eventos	2	400	800
Misiones y pas.					
Subcontrataciones (d)					
Otros gastos (e)					
Pasajes aéreos Nacionales	1.2; 2.1; 2.2; 3.1; 3.2; 3.3; 3.4	Número de Ticketes	8	250	2000



**FORMULARIO DE
PRESENTACIÓN INICIATIVAS CONCURSO
FONDO DE INNOVACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD 2014**

Pasajes terrestres	1.2; 2.1; 2.2; 3.1; 3.2; 3.3; 3.4	Pasajes de Transfer	16	12	192
Arriendo de vehículos	1.2; 2.1; 2.2; 3.1; 3.2; 3.3; 3.4	Días	10	54	540
Combustible	1.2; 2.1; 2.2; 3.1; 3.2; 3.3; 3.4	Kilómetros	3000	0,08	240
Alimentación talleres y seminarios	2.2; 2.5; 4.7	Días	1	100	100
Compra Número ISBN Libro	4.6	Número de Libros	3	16	48
Publicación de artículos	1.3; 1.4	Número de artículos	2	350	700
Voces en Off	5.3; 5.4, 5.5	Número de Páginas	30	20	600
Dropbox empresarial	Todas	Año	1	520	520
Insumos de laboratorio	4.4	Meses de Muestreo	4	20	80
Envío de libros	4.8	Número de Libros	500	3	1500
Imprevistos	Todas	%	5	638,65	3193,25
Subtotal					17808,25
SUBTOTAL 1+2+3					67058,25
5. Overhead (máximo 10%)		%	10	745,09	7450,92
SUB-TOTAL 2015 M\$		----	----	----	74509,17



*FORMULARIO DE
PRESENTACIÓN INICIATIVAS CONCURSO
FONDO DE INNOVACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD 2014*

Anexo 1 Manifestaciones de apoyo a la iniciativa



FORMULARIO DE
PRESENTACIÓN INICIATIVAS CONCURSO
FONDO DE INNOVACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD 2014



Concepción, 21/07/2014

Señores/as
Gobierno Regional de Aysén
Coyhaique

Ref: Concurso Fondo de Innovación para la Competitividad (FIC) Aysén 2014

Estimados/as señores/as,

En mi calidad de Director del Centro de Formación y Recursos Didácticos de la Universidad de Concepción, RUT: 81.494.400-k, me dirijo a ustedes en relación al concurso de la referencia, al cual la Universidad de Concepción está postulando como Entidad Postulante con el Proyecto "*Red de Turismo y Gastronomía Sustentables de Aysén*".

Manifiesto con mucho entusiasmo que el Centro de Formación y Recursos Didácticos de la Universidad de Concepción, apoya el proyecto "*Red de Turismo y Gastronomía Sustentables de Aysén*" y poniendo a disposición el equipo de producción de material multimedial necesario, es decir, infraestructura, equipos de desarrollo, equipos audiovisuales y software especializado, todo ello con el fin de realizar el plan de medios, desarrollo material de difusión, sitio web, cortos audiovisuales entre otros.

Los invitamos a revisar nuestro **book** donde demostramos las capacidades de nuestro centro en el sitio de internet (<http://www.cfrd.cl/>)

Atentamente

Daniel Bordon Ortiz



www.cfrd.cl

F.(56-41) 220 3523
FAX (56-41) 220 3521
contacto@cfrd.cl

Av. Los Sauces s/n
Barrio Universitario
Concepción- Chile



**FORMULARIO DE
PRESENTACIÓN INICIATIVAS CONCURSO
FONDO DE INNOVACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD 2014**

Santiago, 28 de julio, 2014

Señores/as
Gobierno Regional de Aysén
Coyhaique

Ref: Concurso Fondo de Innovación para la Competitividad (FIC) Aysén 2014

Estimados/as señores/as,

En mi calidad de representante legal de NOVELLA – MEDIA BROADCAST PRODUCCIONES SPA RUT: 76.233.824-6, me dirijo a ustedes en relación al concurso de la referencia, al cual la Universidad de Concepción está postulando como Entidad Postulante con el Proyecto "**Red de Turismo y Gastronomía Sustentables de Aysén**".

Manifiesto con mucho entusiasmo que NOVELLA – MEDIA BROADCAST PRODUCCIONES SPA. pondrá a disposición del proyecto de la Universidad de Concepción, uno de los capítulos de nuestra serie "Recomiendo Chile" de la temporada del año 2015 cubriendo la ruta gastronómica y turística que será desarrollada por el Chef Alonso Barraza Sáez, uno de los integrantes del Equipo técnico del Proyecto en cuestión.

Los invitamos a revisar algunos capítulos de nuestra serie en www.13.cl (sección "Programas").

Atentamente,

Alejandro Novella Vilches

Representante legal



FORMULARIO DE
PRESENTACIÓN INICIATIVAS CONCURSO
FONDO DE INNOVACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD 2014

Concepción, 29/07/2014

Señores/as
Gobierno Regional de Aysén
Coyhaique

Ref: Concurso Fondo de Innovación para la Competitividad (FIC) Aysén 2014

Estimados/as señores/as,

En mi calidad de Director de Centro de Capacitación de Idiomas Limitada RUT: 77.109.030-3 me dirijo a ustedes en relación al concurso de la referencia, al cual la Universidad de Concepción está postulando como Entidad Postulante con el Proyecto "**Red de Turismo y Gastronomía Sustentables de Aysén**".

Manifiesto que Centro de Capacitación de Idiomas, Berlitz Bio Bio apoya al proyecto "**Red de Turismo y Gastronomía Sustentables de Aysén**". Berlitz se compromete a poner a disposición del proyecto nuestro equipo de trabajo, experiencia y profesionales y software para la adecuado culminación del Proyecto.

Atentamente


Cristián Lagarini Miret

Berlitz

Centro de Capacitación
de Idiomas Ltda.