

ACTA DE EVALUACIÓN Y ADJUDICACIÓN DESAFÍO AGROALIMENTARIO

En Valdivia, siendo las 13:00 hrs. del día 17 de junio de 2022, el Equipo del Desafío Agroalimentario que suscribe, emite a través de esta acta el resultado de la evaluación final de las iniciativas que postularon a la presente convocatoria y presentaron sus propuestas de solución en el Pitch definido para esta etapa.

El cronograma de la convocatoria es el siguiente:

| | |
|---|--------------------------|
| Fecha de publicación de la convocatoria | 30.03.2022 |
| Periodo de consultas | Hasta el 14.04.2022 |
| Fecha publicación de respuestas | 19.04.2022 |
| Fecha de cierre para la recepción de propuestas | 27.04.2022 |
| Periodo de evaluación | 28.04.2022 al 31.05.2022 |
| Fecha de priorización de iniciativas | 07.06.2022 |

Participaron en la Comisión de Evaluación representantes de instituciones afines al objeto de la convocatoria de innovación abierta:

- CORFO Los Ríos.
- Fundación para la Innovación Agraria, FIA.
- Austral Incuba.
- Gobierno Regional de Los Ríos.
- Corporación Regional de Desarrollo Productivo.

1. Pauta de evaluación

El proceso para la selección de las iniciativas involucra una etapa de preselección, una presentación del pitch de perfeccionamiento de la propuesta, y la selección final para la asignación de recursos.

Las iniciativas que fueron preseleccionados para la presentación del pitch, se evaluaron con una puntuación de 1 a 5 por cada uno de los criterios de selección detallados a continuación, siendo 1 la menor calificación y 5 la máxima.

| CRITERIOS | PONDERACIÓN |
|---|-------------|
| <p>1. <u>Solución propuesta:</u> Producto/servicio, propuesta de valor, factores de diferenciación. Se debe entender cómo resuelve y justifica la solución a la necesidad/problema, sus elementos principales y la tecnología detrás de ella. Se analizará que la "Solución" se encuentre en una etapa temprana de desarrollo. Se entenderá por etapa temprana de desarrollo, aquellos que se encuentren en fase de investigación o prototipado de acuerdo con la definición de TRL dada, siempre que cumplan con los requisitos de admisibilidad descritos en este documento. El nivel de investigación aplicada y/o prototipado de cada propuesta en base a la descripción de TRL, se evaluará considerando la congruencia y contundencia para avanzar a etapas de desarrollo con perfeccionamiento y potencial pilotaje.</p> | 20 % |
| <p>2. <u>Coherencia con los desafíos:</u> Se evaluará si en la propuesta se aprecia un entendimiento de los desafíos planteados, existe una correcta argumentación preliminar de cómo el problema se</p> | 20 % |

| | |
|---|------|
| podría resolver, se identifica si está alineado a las necesidades levantadas. | |
| 3. <u>Grado de Innovación:</u> Factor de diferenciación de la solución y/o el modelo de negocio que se plantea. Nivel de novedad frente a soluciones presentes en el mercado y su nivel de diferenciación respecto a lo existente. | 20 % |
| 4. <u>Modelo de negocio:</u> Modelo de negocio definido para abordar la oportunidad de negocio visualizada, replicabilidad del modelo y proyecciones de crecimiento estimadas. Debe considerar las acciones de transferencia tecnológica propuesta para los beneficiarios de cada desafío. | 20 % |
| 5. <u>Equipo de Trabajo:</u> Equipo emprendedor, experiencia, redes, colaboradores y/o mentores. El emprendedor o el equipo emprendedor deberá tener las capacidades técnicas para ejecutar la "Solución" propuesta en función de los desafíos planteados, con roles claros y definidos. Se evaluará porcentaje de dedicación de cada integrante en horas semanales al proyecto (mínimo 20 horas semanales jefe proyecto), además de la composición de las redes de apoyo del equipo gestor, donde deberán describir su conexión con el ecosistema regional de innovación y sector agroalimentario. Cabe mencionar que se analizará la coherencia de capacidades técnicas y experiencia en relación a la problemática a solucionar. La dedicación al proyecto del equipo será contrastada con la capacidad de real de obtener resultados concretos en los 6 meses que dura la ejecución. | 20 % |

2. Evaluación primera etapa

De acuerdo con la revisión de cada propuesta por parte de la Comisión Evaluadora, se obtuvieron los siguientes puntajes, otorgando el grado de preseleccionado a las iniciativas señaladas a continuación, quienes avanzan a la segunda etapa de evaluación:

| COD | Nombre de propuesta | Desafío | Solución propuesta 20% | Coherencia con los desafíos 20% | Grado de Innovación 20% | Modelo de negocio 20% | Equipo 20% | Evaluación Total | Resultado |
|-------|--|---------|---------------------------|------------------------------------|----------------------------|--------------------------|---------------|------------------|-----------------|
| DA02 | Desarrollo y validación de bioinsumos elaborados a partir de subproductos y microorganismos locales para una agricultura orgánica y sustentable | 3 | 3,40 | 3,80 | 3,80 | 4,10 | 4,90 | 4,00 | PRESELECCIONADO |
| DA03 | Desarrollo piloto de deshidratados de berries y verduras de Los Ríos, con propiedades funcionales, elaborados con tecnología lábil térmicamente con calidad de liofilizado, para desarrollo de una industria a manos de micro y pequeña industria regional | 4 | 2,93 | 3,20 | 2,90 | 3,20 | 2,80 | 3,01 | PRESELECCIONADO |
| DA04 | Desarrollo de un nuevo aditivo alimentario natural microencapsulado con acción antifúngica en base a la utilización sinérgica de aceites esenciales para su utilización en la industria | 4 | 3,13 | 3,20 | 3,40 | 2,90 | 4,90 | 3,51 | PRESELECCIONADO |
| DA05 | Desarrollo de suplemento alimenticio en base a desechos de la industria regional de la sidra | 4 | 3,47 | 3,60 | 3,20 | 2,50 | 2,30 | 3,01 | PRESELECCIONADO |
| DA06 | Desarrollo, caracterización y validación a escala piloto pre-industrial de prototipos de syrup de sidra a base de manzana bio patrimonial de la Región de los Ríos | 1 | 4,27 | 4,20 | 3,80 | 4,60 | 2,80 | 3,93 | PRESELECCIONADO |
| DA07 | Elaboración y comercialización de miel cremada de Ulmo y Maqui como alimento biopatrimonial y altamente nutritivo | 1 | 2,40 | 2,20 | 1,90 | 2,70 | 4,30 | 2,70 | RECHAZADO |
| DA08 | Denominación de origen botánico melífero en las mieles de la selva Valdiviana: Una herramienta genética complementaria a la melisopalínología | 1 | 2,20 | 2,60 | 2,30 | 2,40 | 2,40 | 2,38 | RECHAZADO |
| DA 09 | Elaboración de Packaging Biodegradable en base a Residuos de la Industria Frutícola | 2 | 4,13 | 4,20 | 3,20 | 3,50 | 2,40 | 3,49 | PRESELECCIONADO |
| DA10 | Generación de ingredientes y aditivos naturales para la formulación de una crema de verduras, a partir de un prototipo de crema elaborada, en base a excedentes de producción de 4 especies hortícolas de la Región de los Ríos | 1 | 3,67 | 3,60 | 3,40 | 4,50 | 3,10 | 3,65 | PRESELECCIONADO |
| DA11 | Sistema identificador de maleza basado en Inteligencia Artificial | 3 | 3,53 | 3,60 | 4,00 | 3,60 | 4,40 | 3,83 | PRESELECCIONADO |
| DA12 | Cámara de "speed-breeding" para acelerar el mejoramiento de papa nativa e híbrida en tiempo récord | 3 | 3,87 | 3,80 | 3,50 | 3,50 | 4,90 | 3,91 | PRESELECCIONADO |
| DA13 | AI-Weeder: una solución sustentable para el manejo de malezas en huertos de manzanas | 3 | 3,07 | 3,40 | 2,90 | 3,60 | 2,80 | 3,15 | PRESELECCIONADO |