



CONCURSO

INNOVACIÓN

CREANDO VALOR EN MADERA

La VII Versión del Concurso, tiene como objetivo promover toda iniciativa que utilice la madera de manera innovadora, creando valor y moviendo los límites de la industria dentro de toda su cadena productiva.





EQUIPO INN 1183

Sistema Alcuza Integrada en Madera

Presentación

El proyecto se define como un *Sistema de Ensamble de Componentes*, organizado para ajustarse entre sí y formar un *Conjunto Contenedor* denominado *Alcuza Integrada*, la cual se caracteriza por ser un utensilio de mesa y cocina que sirve para guardar y servir diferentes condimentos de forma completa permitiendo preparar, aliñar, condimentar, aderezar, y sazonar los alimentos a través de sus funcionales componentes individuales: Envases Dosificadores para líquidos y aceites comestibles que incluye un Atomizador para esparcir su contenido en partículas finas sobre los alimentos (viscosidad), además de una Tapa Doble de Soporte o Envase Dispensador para granos y polvos como salero, especiero, pimentero, etc.

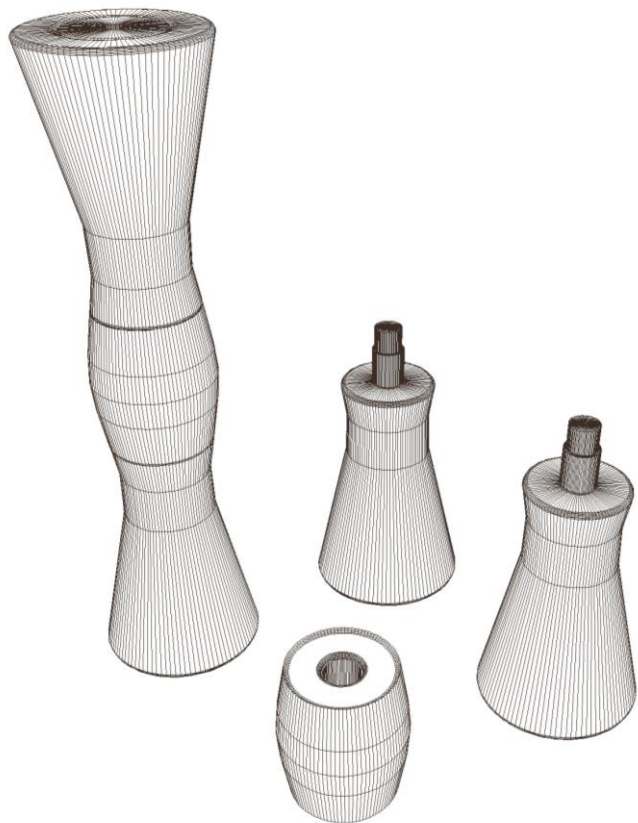
El presente diseño cuenta con atributos de innovación relevantes, justificados en la vigente Patente de Invención entregada por INAPI (2009).

El desafío de esta presentación y diseño, es realizar una versión moderna y actualizada en materiales sustentables y especiales como la **Madera** para los Envases Contenedores y **Cobre** para los Dispensadores de líquidos y granos.



Patente Invención INAPI N°50295
Clasificación Internacional de Patentes: CIP7: A47J 47/01

Proyecto de Innovación en Madera y Cobre



Proyecto Genérico - 2009
Patente de Invención



Diseño Conceptual - 2019
Adaptación Técnica a nuevos Materiales



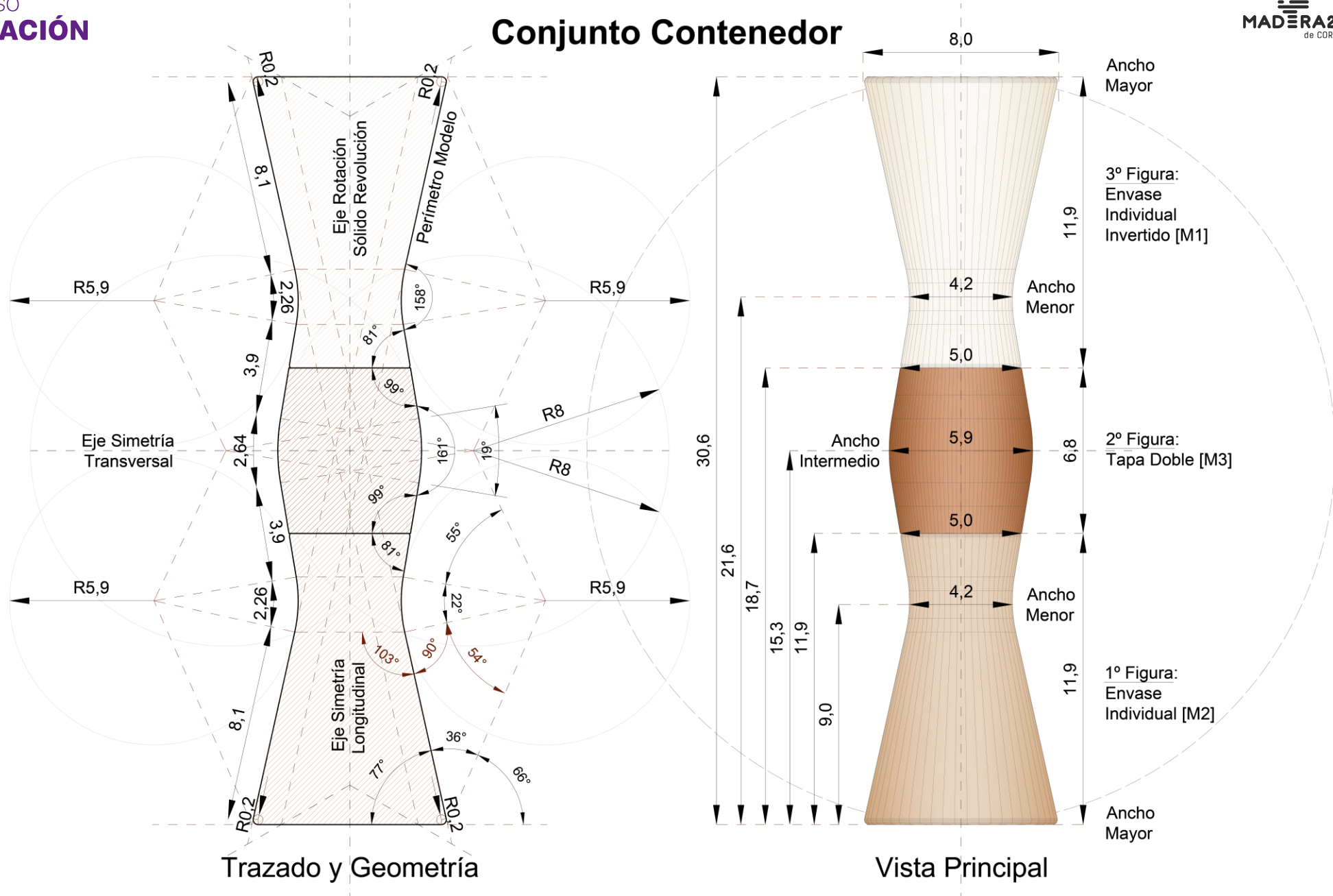
Proyecto de Innovación- 2020
Madera y Cobre

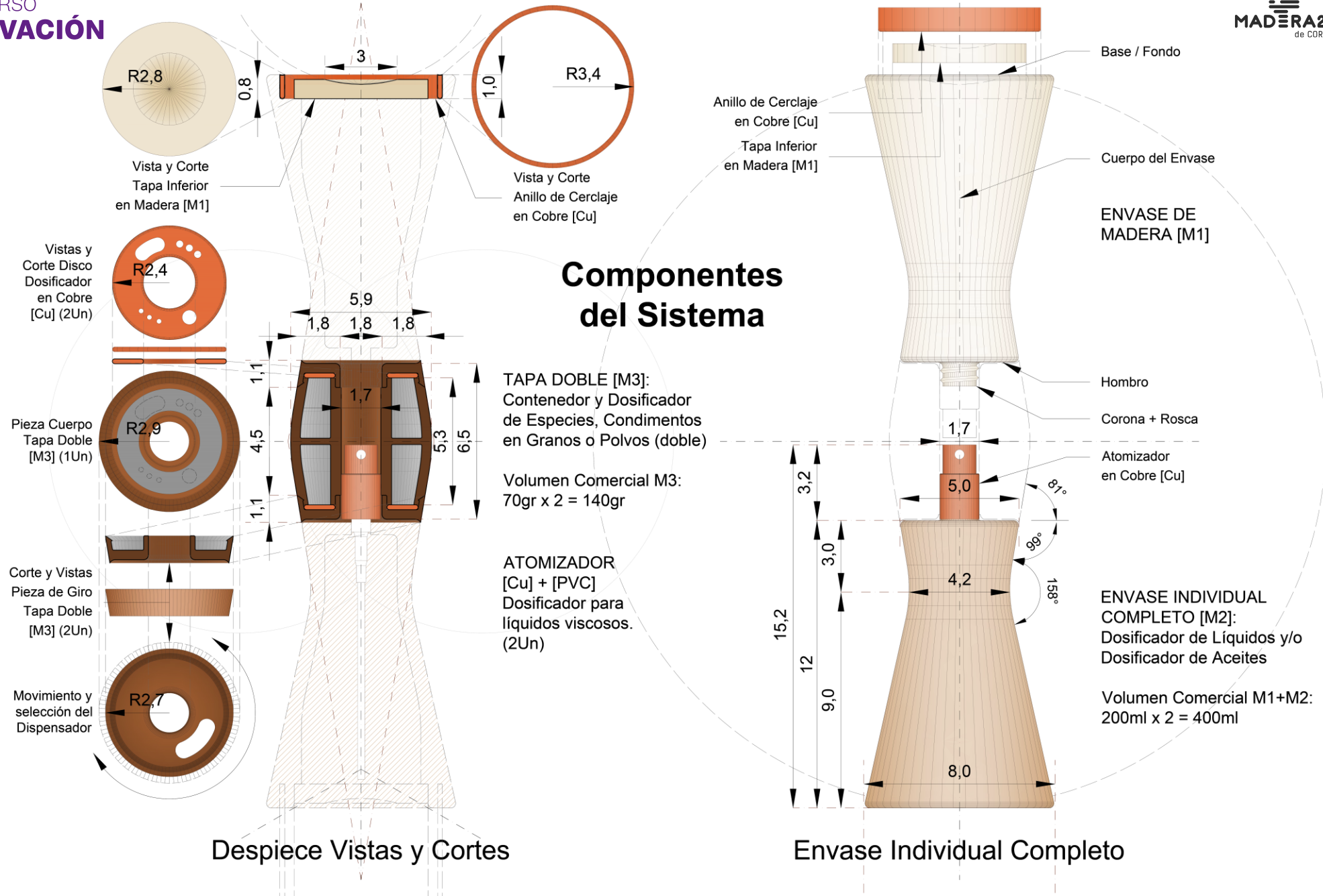
Proyecto de Innovación en Madera y Cobre

- El Proyecto es una *Solución de Diseño Original, Integral y Sustentable* como un producto de innovación de mejora a los referentes de Alcuizas del Mercado.
- La Propuesta cuenta con un *Diseño Contenedor y Dosificador* en sus componentes. Esta condición y funcionalidad permite aliñar y cocinar los alimentos de una forma controlada y económica; con el objetivo de una Dieta Saludable.
- La Propuesta se define como un *Objeto Estético*, ya que cuenta con un diseño ergonómico y práctico, de líneas curvas y elegantes. Esta condición permite una versatilidad en su concepto formal, ya que puede pasar desde un sencillo utensilio de Cocina, hasta ser un referente de marketing del Área Gastronómica.
- La Propuesta cuenta con la alternativa de ser un *Producto Escalable*, ya que el diseño permite fabricar diferentes volúmenes de venta comercial. Se pueden generar modelos desde un Set Individual, Cocina Familiar o un Formato Restaurant.
- La Propuesta cuenta con una característica de *Utilidad de Espacio* en donde el Conjunto Contenedor al estar armado con su diseño vertical de componentes, permite aumentar el espacio útil de una mesa de trabajo o de una cocina.

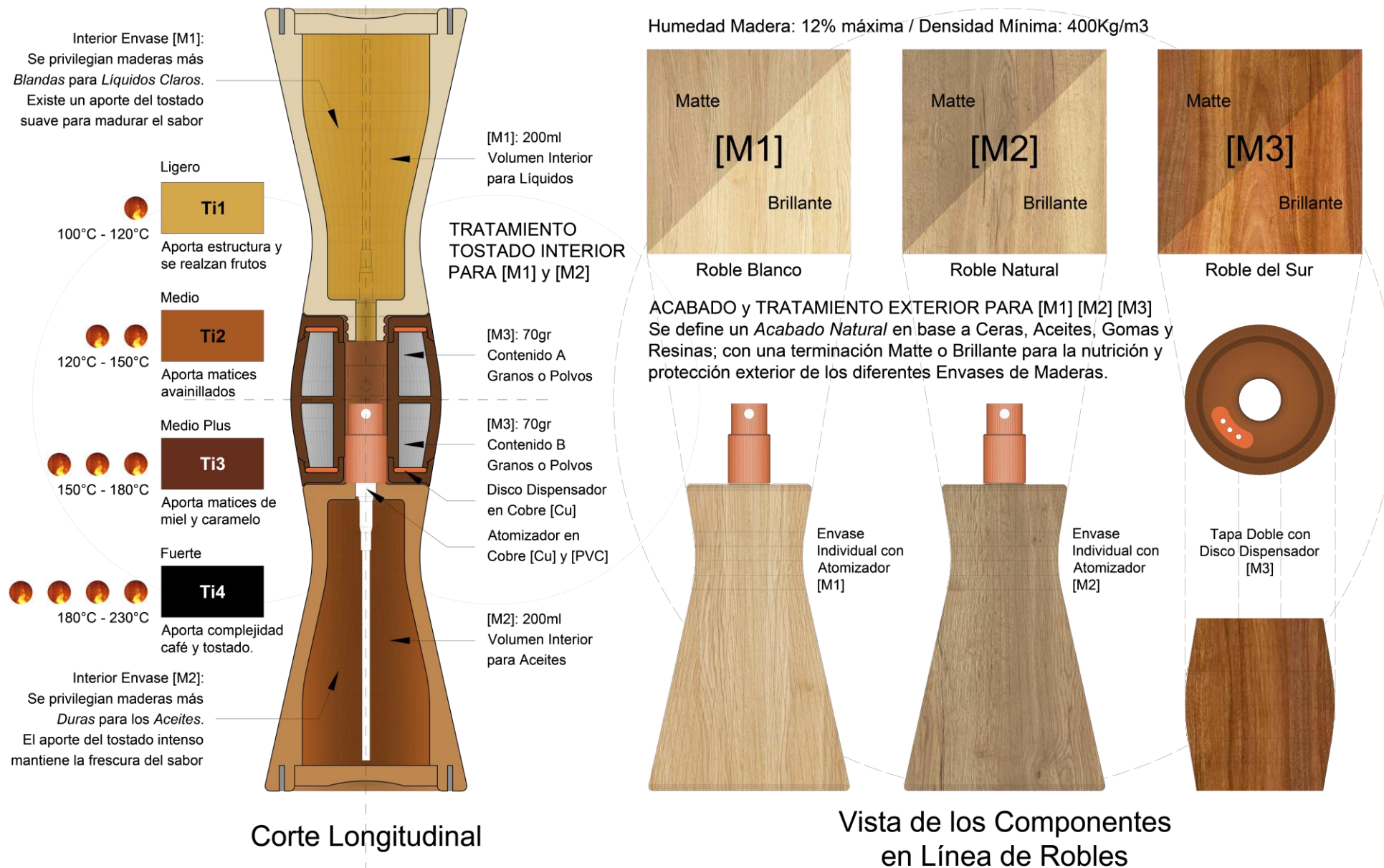


Conjunto Contenedor





Especificaciones Técnicas



Línea de Investigación

Las *Alcuzas* son un conjunto de recipientes para guardar y servir aceites, vinagres y otros líquidos, los cuales se complementan con especieros, saleros y pimenteros; pero presentan algunas carencias al momento de optimizar su uso en cocinas y mesas: residuos de aceites, problemas en la dosificación, ocupan espacio, etc.

El Proyecto considera la iniciativa de potenciar un nicho de investigación y desarrollo de la Madera en el Mercado de los Envases Primarios para la Agroindustria. De esta forma se inserta la tendencia de los materiales sustentables y de economía circular en la cadena productiva de valor en la Industria. Además, la Madera por su arraigo al territorio, entrega una *Denominación de Origen* en un aporte conceptual al Proyecto.

Como Modelo de Negocios, el diseño permite especificar y combinar la gastronomía con maderas nativas propias de un Lugar o Zona Típica, resultando un producto atractivo y representativo favoreciendo la marca o el origen de una Región o País,

Este tipo de iniciativas permiten incorporar la *Identidad Cultural* como un valor agregado del Proyecto en cuanto a servicios, promociones, campañas y marketing. Como parte de la investigación, se presentan (8) escenarios o ideas para implementar un Programa Temático:

(1) Concepto / Lugar + (3) Maderas + (4) Condimentos.



Contenido en [M1] y [M2]:
 Líquidos y Aceites Comestibles



Contenido en [M3]:
 Especies y Condimentos

Escenarios Temáticos: E01 / E02



MADERAS



CONTENIDOS



E01	Tipo de Madera	Contenido Alimentos	Concepto del Escenario
[M1]	Roble Blanco	Jugo de Limón	Modelo Genérico Línea de Robles
[M3]	Roble del Sur Chileno	Sal de Mar Comino	
[M2]	Roble Nativo	Aceite de Maravilla	



E02	Tipo de Madera	Contenido Alimentos	Concepto del Escenario
[M2]	Olivo de Azapa	Aceite de Oliva	Norte Grande de Chile Valle de Azapa
[M3]	Eucaliptus	Orégano Sal Fina	
[M1]	Olivo Común	Limón de Pica	



Escenarios Temáticos: E03 / E04 / E05

E03	Tipo de Madera	Contenido Alimentos	Concepto del Escenario
[M1]	Pino Radiata	Vinagre Manzana Roja	Contexto Urbano Ciudad
[M3]	Nogal	Ají Rojo Pimienta	
[M2]	Pino Oregón	Aceite Vegetal	



E04	Tipo de Madera	Contenido Alimentos	Concepto del Escenario
[M2]	Araucaria	Aceite de Piñón	Feria Costumbrista Gastronomía Mapuche
[M3]	Raulí	Merkén Tostado Ajo	
[M1]	Lenga	Vinagre Manzana Verde	



E05	Tipo de Madera	Contenido Alimentos	Concepto del Escenario
[M1]	Roble Europeo	Vinagre Uva Negra	Gastronomía Internacional París
[M3]	Nogal Francés	Cebolla Queso Rallado	
[M2]	Roble Europeo	Aceite Semilla Uva Negra	



Escenarios Temáticos: 06 / 07 / 08

E06	Tipo de Madera	Contenido Alimentos	Concepto del Escenario
[M1]	Bambú	Aceto Balsámico	Retal Línea Bambú + Nogal
[M3]	Nogal Satinado	Cúrcuma Pimentón	
[M2]	Bambú	Aceite de Soja	



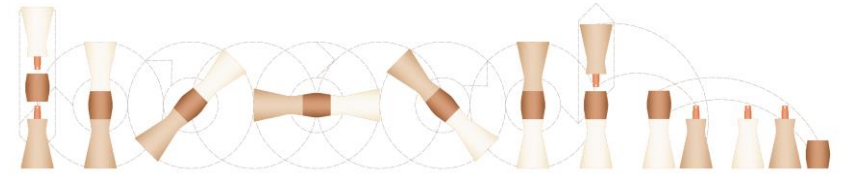
E07	Tipo de Madera	Contenido Alimentos	Concepto del Escenario
[M1]	Ébano	Aceto Rosado	Retal Línea Ébano + Nogal
[M3]	Nogal	Azafrán Pimienta Blanca	
[M2]	Ébano	Salsa de Soja	



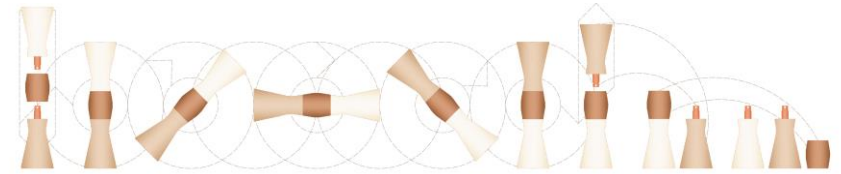
E08	Tipo de Madera	Contenido Alimentos	Concepto del Escenario
[M1]	Coigüe	Vinagre Uva Rosada	Programa TV Canal Web @
[M3]	Nogal Castaño	Sal Rosada Jengibre	
[M2]	Cedro	Aceite de Oliva	



Secuencia de Uso con Prototipos



Secuencia de Uso con Prototipos



Viabilidad y Marco Normativo

Para ingresar al Área Gastronómica, se debe fabricar una 1° Línea de Producción de 50Un con un criterio de industrialización.

Se calcula un costo inicial de 2,5UF promedio por Conjunto Contenedor.

Una vez inserto el producto, el precio de venta comercial debe tender a 1UF IVA incluido. Para cumplir con este objetivo económico, se debe realizar un estudio de factibilidad técnica y económica + una serie de prototipado 10Un.

Marco Normativo MMA - REP:

- 1.- Respecto a la Ley N°20.920, el Proyecto define a la Madera como un material para el *Envasado Primario*, entregando sus principales características para contener, proteger y aislar los Condimentos Líquidos, Aceites y Sólidos.
- 2.- *Diseño Ecológico*: Sistema Reutilizable para sus contenidos, lo que permite reducir el volumen de residuos de otro tipo de envases no reciclables.
- 3.- *Fabricación Limpia y Reciclada*: el diseño de baja escala permite ocupar maderas recicladas para las líneas de producción industrializada. Con 700Un de Conjuntos Contenedores se pueden reciclar 1m3 de Madera (10% pérdida incluido).



Proyección 1ª Línea de Producción

I Diseño Técnico Versión 3.0 (2020)

Análisis Volumétrico, Ergonomía y Materialidad.

Factibilidad Técnica: Estudio de Ingeniería en Software Vectorial.

Fabricación de Modelo en Prototipado Rápido / Impresión 3D.

Ficha Técnica Producto Final: Especificación, Cubicación, Matricería, etc.



II Prototipos Versión 3.0 (2020)

Logística Línea de Producción

Confección de Matricerías para Envases y Tapa Doble

Insumos y Fabricación de Prototipos.

Atomizadores y Disco Dispensador en Cobre.

Armado de Prototipos.

Etiquetas: Diseño y Producción de Piezas Gráficas.

Packaging.

III Gestión Profesional

Administración, Supervisión y Control de Calidad.

Conjunto Contenedor:

(2) Envases Individuales Madera

(2) Atomizadores Cobre

200ml c/u, Total: 400ml.

Contenido: Líquidos y Aceites

(1) Tapa Doble de Soporte Madera

(2) Disco Dispensador Cobre

70gr+70gr, Total: 140gr.

Contenido: Especies y Condimentos

Precio Venta Objetivo:

1 UF



COSTO ESTIMADO FABRICACIÓN CONJUNTO CONTENEDOR: 2,5UF