

# REPORTE DE ESTADO DEL PROYECTO

07/01/2021 - 12/31/2021

## SECCIÓN 1: SÍNTESIS DEL PROYECTO

**Operation number:** EC-T1454

**Número de suboperación:** ATN/ME-18306-EC

**Nombre del proyecto:** Flavors of Ecuador: Food Tech for Innovation in the Food Chain

**Propósito:** Indicadores de resultado

<b>País administrador:</b>	<b>País beneficiario:</b>	<b>Grupo</b>	<b>Subgrupo</b>
	Ecuador	D	

**Agencia ejecutora:** Fundación para los Emprendimientos Gastronómicos y las Oportunidades Sostenibles

**Lider de equipo:** PAULAA

**Imagen del puntaje:**

**Puntaje total:** 2.374

### Ciclo del Proyecto:

**Fecha de Reporte:** 2022-01-04

**Fecha de aprobación:** 2020-10-30

**Fecha de firma:** 2020-12-06

**Primera fecha de desembolso:** 2020-12-21

**Plazo de ejecución original:**

**Plazo de ejecución actual:**

**Plazo original de último desembolso:** 2023-12-06

**Plazo actual de último desembolso:** 2023-12-06

## SECCIÓN 2: DESEMPEÑO

### Resumen del desempeño del proyecto desde el inicio

Se han concretado las alianzas con las dos organizaciones donde se van a implementar los otros dos laboratorios y se ha creado un Convenio de Cooperación interinstitucional entre las entidades que conforman la Red. Se ha desarrollado un plan de trabajo con la asesoría del Basque Culinary Center Innovation, el cual se está implementando satisfactoriamente. Se ha completado el proceso de compra de los equipos que permitirán el proceso de prototipado. Actualmente el Laboratorio de la Fundación FUEGOS (IcheLab) ya se encuentra totalmente equipado y en funcionamiento. Los otros dos laboratorios actualmente están a la espera de recibir los equipos.

### Comentarios del líder de Equipo de Supervisión

SI bien el arranque fue lento, el proyecto ya esta en marcha y con buen ritmo de ejecución.

### Resumen del desempeño del proyecto en los últimos 6 meses

Se han priorizado las cadenas de valor sobre las cuales se va a prototipar. Se ha realizado una visita a España para visitar las instalaciones de la facultad Basque Culinary Center y se han llevado a cabo sesiones de formación y trabajo sobre la construcción de la red y la agenda de investigación y protocolos de generación de prototipos. Además, en ese viaje también se visitaron otras organizaciones con las cuales el proyecto puede colaborar. Se han seleccionado y adecuado los espacios donde estarán físicamente el laboratorio Urku Mikuna de Bolívar y Canopy Bridge de Napo. Se ha contratado la coordinadora de la incubadora tras un largo y complejo proceso competitivo y actualmente ya se encuentra trabajando físicamente en las instalaciones de la Fundación FUEGOS. Se han realizado alianzas con universidades y con empresas del sistema B para avanzar en el establecimiento del ecosistema de innovación y emprendimiento.

### Comentarios del líder de Equipo de Supervisión

Se ha realizado una exhaustiva planificación, se ha contratado al personal clave y ahora se está avanzando con la seleccion del personal para fortalecer las cadenas productivas

## SECCIÓN 3: INDICADORES E HITOS

**C1 :** Fortalecimiento de actores del sector agroalimentario

**Peso** 0%

**Calificación** Satisfactory

	Indicadores	Línea Base	Planeado	Logrado	Estado
II	Número de productores acompañados y capacitados (target un 60% mujeres) (indicador será desagregado por género y rango de edad)*	0	80 ( 2023-12-06)		In progress

<b>I2</b>	Número de innovaciones productivas adoptadas por los productores apoyados por el proyecto*	0	<b>9</b> ( 2023-12-06)	In progress
<b>I3</b>	Número de emprendedores gastronómicos acompañados y capacitados por la Escuela ICHE (target un 60% mujeres) (indicador será desagregado por género y rango de edad)*	0	<b>100</b> ( 2023-12-06)	In progress
<b>I4</b>	Número de jóvenes formados como gestores gastronómicos (target un 60% mujeres) (indicador será desagregado por género y rango de edad)*	0	<b>36</b> ( 2023-12-06)	In progress

**C2 : Conformación de la Red de Laboratorios de Innovación Culinaria** **Peso** 79%

**Calificación** High Satisfactory

	<b>Indicadores</b>	<b>Línea Base</b>	<b>Planeado</b>	<b>Logrado</b>	<b>Estado</b>
<b>I1</b>	Número de investigadores que participan en intercambios (indicador será desagregado por género y rango de edad)*	0	<b>18</b> ( 2023-12-06)	<b>12</b> ( 2022-02-01)	In progress
<b>I2</b>	Número de protocolos de investigación y co-creación generados *	0	<b>8</b> ( 2023-12-06)	<b>3</b> ( 2021-08-05)	In progress
<b>I3</b>	Número de prototipos desarrollados por los investigadores en la red *	0	<b>3</b> ( 2023-12-06)	<b>0</b> ( 2021-08-05)	In progress
<b>I4</b>	Diseño del modelo de negocios de la red de laboratorios	0	<b>1</b> ( 2022-12-06)	<b>0</b> ( 2021-08-05)	In progress
<b>I5</b>	Número de prototipos desarrollados seleccionados en los desafíos de innovación *	0	<b>12</b> ( 2023-12-06)	<b>0</b> ( 2021-08-05)	In progress
<b>I6</b>	Diseño del arreglo institucional de la red de laboratorios.	0	<b>1</b> ( 2022-12-06)		In progress

**C3 : Establecimiento de una Aceleradora Gastroalimentaria**

**Peso** 21%

**Calificación** Satisfactory

	<b>Indicadores</b>	<b>Línea Base</b>	<b>Planeado</b>	<b>Logrado</b>	<b>Estado</b>
<b>I1</b>	Número de emprendimientos o negocios incubados *	0	<b>12</b> ( 2023-12-06)		In progress
<b>I2</b>	Establecimiento de la primera aceleradora especializada en el sector gastroalimentario del Ecuador	0	<b>1</b> ( 2021-12-06)		In progress
<b>I3</b>	Desarrollo y puesta en funcionamiento de una plataforma virtual de la aceleradora gastronómica	0	<b>1</b> ( 2021-12-06)		In progress
<b>I4</b>	Número de emprendimientos acelerados *	0	<b>3</b> ( 2023-12-06)		In progress
<b>I5</b>	Publicación con reflexiones sobre los avances y desafíos de la co-creación en red.	0	<b>1</b> ( 2023-12-06)		In progress

	<b>Hitos</b>	<b>Valor Planeado</b>	<b>Valor Logrado</b>	<b>Fecha Vencimiento</b>	<b>Fecha Lograda</b>	<b>Estado</b>
	Condiciones Previas / Prior Conditions	1	1	2021-06-06	2021-01-21	Achieved
	Protocolos de generación de prototipos generados.	1	1	2021-12-15	2021-12-15	Achieved
	Al menos 3 Prototipos gastroalimentarios co-creados	1	0	2022-06-30		Pending
	Al menos 2 Emprendimientos incubados	1	0	2022-12-31		Pending
	Al menos 2 Empresas gastroalimentarias aceleradas	1	0	2023-06-30		Pending

**Factores críticos que han afectado el desempeño**

- Capacidad Institucional de la Agencia Ejecutora
- Restricciones ambientales

**Otros. ¿Cuáles?**

Al ser una iniciativa implementada en coordinación con otras dos organizaciones eso supone desafíos de coordinación que han afectado el desempeño de la iniciativa, sin embargo se han tomado medidas correctoras al respecto y se han puesto en marcha mecanismos para el trabajo interinstitucional. Restricciones propias de la pandemia que siguen estando presentes y afecta a la implementación.

## SECCIÓN 4: RIESGOS

	Área de Impacto	Severidad	Prob.	Fecha	Responsable	Accion de mitigación		
Complicaciones con la pandemia	Final Outcome, Intermediary Outcome, Conformación de la Red de Laboratorios de Innovación Culinaria, Establecimiento de una Aceleradora Gastroalimentaria, Fortalecimiento de actores del sector gastroalimentario	(3) Medium	High 80%	2021-08-05	Executing Agency	Desarrollo de capacidades para la gestión virtual del proyecto		
Conflictividad interna	Final Outcome, Intermediary Outcome, Conformación de la Red de Laboratorios de Innovación Culinaria, Establecimiento de una Aceleradora Gastroalimentaria, Fortalecimiento de actores del sector gastroalimentario	(4) High	Low 40%	2021-08-05	Executing Agency	Mecanismos participativamente	decisorios	acordados
Empeoramiento de la situación económica	Final Outcome, Intermediary Outcome, Conformación de la Red de Laboratorios de Innovación Culinaria, Establecimiento de una Aceleradora Gastroalimentaria, Fortalecimiento de actores del sector gastroalimentario	(4) High	Medium 60%	2021-08-05	Executing Agency	Manejar escenarios de gestión austera del proyecto.		

NUMERO TOTAL DE RIESGOS: 3

IN EFFECT RISKS: 3

RIESGOS NO VIGENTES: 0

RIESGOS MITIGADOS: 0

## SECCIÓN 5: SOSTENIBILIDAD

Indique la probabilidad de sostenibilidad del proyecto luego de la finalización: HP

### Justificación:

Se ha consolidado de red de Laboratorios, se está trabajando de la mano del Ministerio de Turismo y la Gastronomía tiene un rol central en las iniciativas impulsadas por este ministerio

*[No se reportaron factores críticos para este periodo]*

Acciones relacionadas con la sostenibilidad implementadas en el proyecto

Desarrollo de un modelo de negocio de la Red así como de cada uno de los Laboratorios que la conforman. Implementación de un consejo asesor que forme parte de la gobernanza, creando las condiciones para incorporar un diálogo con el sector privado y que aseguren que las cadenas de valor priorizadas, prototipos y fuentes de ingreso que se han identificado en el modelo de negocio sean realistas y eficaces. Inicio de la creación de la incubadora-aceleradora que proporcionará un espacio concreto para la sostenibilidad de la red a través de la ejecución de prototipos viables que puedan apoyar económicamente a la Red.

SECCIÓN 6: LECCIONES PRÁCTICAS

	Relacionado a	Author	Fecha
Se ha identificado la necesidad de establecer mejores mecanismos de comunicación interna.	Management	Coordinador de la Red de Laboratorios	2022-01-18
La importancia de tener una imagen y canales de comunicación externa bien definidos	Business environment	Coordinador de la Red de Laboratorios	2022-01-18
Movilizar recursos adicionales teniendo como base el equipamiento y espacio adecuado con el apoyo del BID Lab	Business environment	Equipo de trabajo	2021-07-15