



OFICINA DE PARTES 2 ^{da}	
RECEPCIONADO	
18 FEB 2019	
Fecha	
Hora	10:23
Nº Ingreso	55101

INFORME TECNICO FINAL

Nombre del proyecto	Barquillo de helado en base a productos endémicos libre de gluten.
Código del proyecto	PYT-2016-0542
Nº de informe	Final
Período informado (considerar todo el período de ejecución)	desde el 31/01/2018 hasta el 31/01/2019
Fecha de entrega	15 de febrero 2019

Nombre coordinador	María Francisca Luco
Firma	

INSTRUCCIONES PARA CONTESTAR Y PRESENTAR EL INFORME

- Todas las secciones del informe deben ser contestadas, utilizando caracteres tipo Arial, tamaño 11.
- Sobre la información presentada en el informe:
 - Debe dar cuenta de todas las actividades realizadas en el marco del proyecto, considerando todo el período de ejecución, incluyendo los resultados finales logrados del proyecto; la metodología utilizada y las modificaciones que se le introdujeron; y el uso y situación presente de los recursos utilizados, especialmente de aquellos provistos por FIA.
 - Debe estar basada en la última versión del Plan Operativo aprobada por FIA.
 - Debe ser resumida y precisa. Si bien no se establecen números de caracteres por sección, no debe incluirse información en exceso, sino solo aquella información que realmente aporte a lo que se solicita informar.
 - Debe ser totalmente consistente en las distintas secciones y se deben evitar repeticiones entre ellas.
 - Debe estar directamente vinculada a la información presentada en el informe financiero final y ser totalmente consistente con ella.
- Sobre los anexos del informe:
 - Deben incluir toda la información que complemente y/o respalde la información presentada en el informe, especialmente a nivel de los resultados alcanzados.
 - Se deben incluir materiales de difusión, como diapositivas, publicaciones, manuales, folletos, fichas técnicas, entre otros.
 - También se deben incluir cuadros, gráficos y fotografías, pero presentando una descripción y/o conclusiones de los elementos señalados, lo cual facilite la interpretación de la información.
- Sobre la presentación a FIA del informe:
 - Se deben entregar tres copias iguales, dos en papel y una digital en formato Word (CD o pendrive).
 - La fecha de presentación debe ser la establecida en el Plan Operativo del proyecto, en la sección detalle administrativo. El retraso en la fecha de presentación del informe generará una multa por cada día hábil de atraso equivalente al 0,2% del último aporte cancelado.
 - Debe entregarse en las oficinas de FIA, personalmente o por correo. En este último caso, la fecha válida es la de ingreso a FIA, no la fecha de envío de la correspondencia.

- El FIA se reserva el derecho de publicar una versión del Informe Final editada especialmente para estos efectos.

CONTENIDO

1.	ANTECEDENTES GENERALES.....	5
2.	EJECUCIÓN PRESUPUESTARIA DEL PROYECTO.....	5
3.	RESUMEN EJECUTIVO.....	6
4.	OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO.....	9
5.	OBJETIVOS ESPECÍFICOS (OE).....	9
6.	RESULTADOS ESPERADOS (RE).....	11
7.	CAMBIOS Y/O PROBLEMAS DEL PROYECTO.....	15
8.	ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL PERÍODO.....	16
9.	POTENCIAL IMPACTO.....	19
10.	CAMBIOS EN EL ENTORNO.....	20
11.	DIFUSIÓN.....	21
12.	PRODUCTORES PARTICIPANTES.....	22
13.	CONSIDERACIONES GENERALES.....	23
14.	CONCLUSIONES.....	26
15.	RECOMENDACIONES.....	26
16.	ANEXOS.....	27
17.	BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA.....	

1. ANTECEDENTES GENERALES

Nombre Ejecutor:	Patricia Javiera Cañumir Contreras
Nombre(s) Asociado(s):	Elena Yáñez Cofré
Coordinador del Proyecto:	María Francisca Luco
Regiones de ejecución:	Ñuble
Fecha de inicio iniciativa:	01 de Diciembre del 2016
Fecha término Iniciativa:	31 de Enero 2019

2. EJECUCIÓN PRESUPUESTARIA DEL PROYECTO

Costo total del proyecto		
Aporte total FIA		
Aporte Contraparte	Pecuniario	
	No Pecuniario	
	Total	

Acumulados a la Fecha		Monto (\$)
Aportes FIA del proyecto		
1. Total de aportes FIA entregados		
2. Total de aportes FIA gastados		
3. Saldo real disponible (Nº1 – Nº2) de aportes FIA		
Aportes Contraparte del proyecto		
1. Aportes Contraparte programado	Pecuniario	
	No Pecuniario	
2. Total de aportes Contraparte gastados	Pecuniario	
	No Pecuniario	
3. Saldo real disponible (Nº1 – Nº2) de aportes Contraparte	Pecuniario	
	No Pecuniario	

3. RESUMEN EJECUTIVO

3.1 Resumen del período no informado

Informar de manera resumida las principales actividades realizadas y los principales resultados obtenidos durante el período comprendido entre el último informe técnico de avance y el informe final. Entregar valores cuantitativos y cualitativos.

Desde el periodo comprendido entre el 31 enero del 2018 y el 30 de julio del 2018, el proyecto no presentó movimiento, debido a problemas de salud de la ejecutora. esta situación fue informada al Ejecutivo a cargo en esa fecha quedando sin actividades, pero no en estado de suspensión. Se retoman las actividades el 1 de julio partiendo con el cambio del equipo técnico y la nueva carta Gantt que permitió cumplir con las actividades acordadas, estas se mencionan como sigue: 1) Reuniones de coordinación con la nueva coordinadora Srta. María Francisca Luco. 2) Cambio de lugar de procesamiento de los barquillos; debido al tiempo transcurrido y a la disposición para otras actividades de proceso por parte de la UDEC se procede al arrendamiento de un área para la elaboración de los barquillos en otra dependencia por los meses de agosto del 2018 a enero 2019. 3) Compra de materiales e insumos para realizar las formulaciones. 4) Compra de equipamiento; se realiza la compra de los equipos faltantes en la línea como las máquinas de conos, batidora, selladora al vacío, entre otras. 5) Contratación de servicios a tercero; ingeniero de formulación, ingeniero de calibración, chef para procesamiento a escala, análisis de químicos; contempla nutricional y de contenido de gluten. Dentro de estos gastos se considera la contratación pertinente de una empresa imagen y publicidad para realizar las actividades de marketing digital donde la contraparte realiza un aporte pecuniario (se envía carta de reitimización). 6) Gastos generales de inscripción de marca INAPI y diario oficial y de servicios básicos como telefonía e internet. Se menciona la captación de clientes para muestra del producto comenzando con el mercado local entre Chillan y Concepción para venta piloto del producto.

3.2 Resumen del proyecto

Informar de manera resumida las principales actividades realizadas y los principales resultados obtenidos durante todo el período de ejecución del proyecto. Entregar valores cuantitativos y cualitativos.

Chile es el primer consumidor de helados en Latinoamérica, sin embargo, hay quienes que no pueden disfrutar de la experiencia o hábito de tomar helado sobre un barquillo, dado a una condición de salud que les prohíbe consumir gluten, que es la proteína contenida en los granos de los cereales como cebada, centeno, trigo e incluso en la avena que pese a no tener gluten se puede “contaminar” debido a que se utilizan los mismos equipos durante el proceso de obtención (contaminación cruzada). Por lo tanto, la idea de este proyecto es desarrollar un barquillo para –helado libre de gluten elaborado en base a harina de castaña cuyo sabor y textura sea igual o incluso mejor al de un barquillo que regularmente se utiliza en el mercado, y que contenga innovaciones como incrustaciones de frutas liofilizadas.

Esta iniciativa surgió de la necesidad de explorar nuevas áreas para la elaboración de productos aptos para el consumo de personas que padezca de enfermedad celiaca. Esta es una condición que se puede desarrollar tanto en niños como en adultos y consiste en una intolerancia al gluten permanente en la que se deben restringir estrictamente cualquier alimento que contenga gluten, ya sea como materia prima o aditivo, por lo que son muchos los alimentos de consumo habitual que deben ser excluidos de la dieta de estas personas.

Esta propuesta busca desarrollar un alimento en base a productos endémicos de la zona centro sur del País. Se eligió elaborar específicamente un Barquillo, porque en una jornada sobre la enfermedad celiaca, se les preguntó a los y las participantes qué alimento era el que más extrañaban consumir, y dentro sus respuestas se mencionaron el pan “porque no es lo mismo, aunque tenemos opciones para elaborar uno a base de harina de quínoa”. También mencionaron los snacks y dentro de ellos, el barquillo de helado, dado a la satisfacción que les producía y por ser un alimento que es de consumo muy frecuente en nuestro país. Analizando esta última respuesta, el consumo de helado sobre un barquillo es un acto que se realiza de manera habitual con la familia y amigos, siendo una instancia social de compartir con los demás y que las personas con Enfermedad celiaca añoran también poder realizar para sentir integración en el grupo que los rodea. Importante destacar que en los últimos años se puede observar que ha habido un aumento en el negocio de las locales con presencia de productos innovadores, entonces, teniendo en cuenta estos factores, se escogieron las castañas y piñones, por las propiedades nutricionales (libre de gluten) y por ser productos que encontramos de fácil acceso en Chile.

Además de elaborar los barquillos se busca la creación de la empresa con un marketing digital acorde a los mercados actuales logrando entregar al cliente tanto un producto de calidad como también la educación de alimentación saludable como

concepto.

4. OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO

Desarrollar un barquillo de helado en base a una mezcla de harina de castañas, con sello libre de gluten.

5. OBJETIVOS ESPECÍFICOS (OE)

1) Seleccionar materias primas y elaborar harinas de Castañas y Piñones.
2) Estandarizar la receta.
3) Caracterizar propiedades nutricionales, fisicoquímicas y microbiológicas del producto.
4) Realizar análisis de aceptación por potenciales clientes y mejorar receta.
5) Analizar posibilidad de Comercialización.

5.1 Porcentaje de Avance

El porcentaje de avance de cada objetivo específico se calcula luego de determinar el grado de avance de los resultados asociados a éstos. El cumplimiento de un 100% de un objetivo específico se logra cuando el 100% de los resultados asociados son alcanzados.

Nº OE	Descripción del OE	% de avance a la fecha
1	Seleccionar distintas variedades de castañas y piñones para elaborar harinas a partir de ellos en base al conocimiento de las zonas productivas visitadas	100%
2	Realizar distintas mezclas con las materias primas para lograr 6 barquillos pilotos de textura adecuada y sabor agradable	100%
3	Obtener el etiquetado nutricional de los barquillos pilotos elaborados, asegurar que son alimentos inocuo y de características físico-químicas correspondientes a un barquillo (crujiente, resistente al peso del helado, entre otras.)	95%
4	Una vez obtenido los barquillos pilotos, se buscará cuál de ellos es el más aceptado por el potencial consumidor, realizando análisis sensorial y degustaciones en ferias y festivales gastronómicos. De esta manera se puede obtener la opinión del cliente y obtener una retroalimentación por parte de ellos para la elaboración del barquillo final. También se definirá su forma comercial. (envasado y creación de la empresa)	90%
5	Definir un modelo de negocio y buscar futuros clientes y lugares de ventas tales como heladerías, ferias gastronómicas, etc.	100%

6. RESULTADOS ESPERADOS (RE)

Para cada resultado esperado debe completar la descripción del cumplimiento y la documentación de respaldo.

6.1 Cuantificación del avance de los RE al término del proyecto

El porcentaje de cumplimiento es el porcentaje de avance del resultado en relación con la línea base y la meta planteada. Se determina en función de los valores obtenidos en las mediciones realizadas para cada indicador de resultado.

El porcentaje de avance de un resultado no se define según el grado de avance que han tenido las actividades asociadas a éste. Acorde a esta lógica, se puede realizar por completo una actividad sin lograr el resultado esperado que fue especificado en el Plan Operativo. En otros casos se puede estar en la mitad de la actividad y ya haber logrado el 100% del resultado esperado.

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado ¹ (RE)	Indicador de Resultados (IR)					Fecha alcance meta real ⁷	% de cumplimiento
			Nombre del indicador ²	Fórmula de cálculo ³	Línea base ⁴	Meta del indicador ⁵ (situación final)	Fecha alcance meta programada ⁶		
1	1.1	Obtención de harinas de castañas y piñones	Tipos de harinas	Harinas con características adecuadas para formulación	0	6	30-06-2017	30-01-2018	100
2	2.2	Obtención de 6 tipos de barquillos	Números de barquillos	Características organolépticas similares al convencional	0	2	30-01-2018	30-11-2018	30

¹ Resultado Esperado (RE): corresponde al mismo nombre del Resultado Esperado indicado en el Plan Operativo.

² Nombre del indicador: corresponde al mismo nombre del indicador del Resultado Esperado descrito en el Plan Operativo.

³ Fórmula de cálculo: corresponde a la manera en que se calculan las variables de medición para obtener el valor del resultado del indicador.

⁴ Línea base: corresponde al valor que tiene el indicador al inicio del proyecto.

⁵ Meta del indicador (situación final): es el valor establecido como meta en el Plan Operativo.

⁶ Fecha alcance meta programada: es la fecha de cumplimiento de la meta indicada en el Plan Operativo.

⁷ Fecha alcance meta real: es la fecha real de cumplimiento al 100% de la meta. Si la meta no es alcanzada, no hay fecha de cumplimiento.

3	3.1	Análisis nutricionales, físicos y microbiológicos	Tipo de análisis	Parámetros de los componentes del barquillo	Barquillo convencional	Barquillo mejorado	01-08-2018	30-12-2018	90%
4	4.1	Estandarización formulación	receta	Formulación final	procesamiento	barquillo	01-11-2018	30-11-2018	100%
5	5.1	Captación de clientes	clientes	Número de clientes que testean el producto	0	1	30-11-2018	31-01-2019	100%

Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto.

1. Obtención de harinas: se desarrollan las formulaciones solo con harina de castaña, no se consigue el producto liofilizado por la dificultad del procesamiento.
2. Elaboración de los barquillos: se elaboran 2 tipos de barquillos salados y dulces, además se trabaja en las concentraciones de ingredientes para conseguir aglutinamiento se prueban diferentes temperaturas de cocción, realizando pruebas de cruch med un panel sensorial y de soporte del helado.
3. Se realizan análisis nutricionales del producto y análisis de presencia de gluten.
4. Se estandariza la formula y se selecciona el barquillo dulce como producto inicial por temporada de consumo, se llega a dos ti de tostado el cual será testeado por el cliente. Si bien se trabaja en su packaging durante la ejecución del proyecto no se llega un envase definido en el periodo de ejecución del proyecto.
5. En cuanto al cliente se contacta para su venta piloto a Heladería Bizantino, que ofrece helados artesanales y presentan una li de helados sin gluten (<https://www.facebook.com/pages/category/Gelato-Shop/Helader%C3%ADa-Bizantino-3316370438939/>) se trabajará en alianza con una venta piloto, recopilando sugerencias del consumidor, esta venta se realizara fuera del marco proyecto. Se contacta con feria Echinuco 2019, a la cual no se asiste por resguardo de propiedad intelectual, a esa fecha aún se contaba con registro INAPI.

Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)

Se debe considerar como información de respaldo: gráficos, tablas, esquemas y figuras, material gráfico, entre otros, que per visualizar claramente los antecedentes que sustentan las conclusiones y recomendaciones relevantes del desarrollo del proyecto.

Anexo 1: Elaboración de barquillos.

Anexo 2: Barquillos con diferente tostado.

6.2 Análisis de brecha.

Cuando corresponda, justificar las discrepancias entre los resultados programados y los obtenidos.

- Actualmente se logra el objetivo general que es la elaboración de un barquillo sin gluten a base de harina de castaña, además se conforma la empresa NUTRINATIVO, la que si bien ofrece al consumidor una alternativa de barquillo como complemento del helado sin gluten con características organolépticas similar al barquillo convencional, se da la posibilidad de elaborar más productos a partir de la harina de castañas y a la vez educar al cliente sobre el consumo de alimentos saludables, enfocado no solo al consumidor con intolerancia al gluten sino también al consumidor por tendencia.
- Como propuesta inicial se indica la incorporación de otras harinas y productos liofilizados, la cual no fue posible debido a su alto costo por lo que no nos da la seguridad de ofrecer nuestros productos a un precio justo.
- NUTRINATIVO, siendo una empresa de alimentación saludable tiene la necesidad de realizar una innovación anticipada forjando sus bases sobre la presentación de productos derivados de harinas sin gluten, dada la capacidad de la ejecutora se incorporaran pautas y asesorías en nutrición y dietética para los clientes, elaborando menús sugeridos.
- Para el 2019 en cuanto a los barquillos se espera contar con la sala de proceso y así realizar un escalamiento productivo, aumentando la cartera de clientes a nivel local, Ñuble y Bío Bío incorporando tantas heladerías con certificación sin gluten y heladerías convencionales para consumidores por tendencia.

7. CAMBIOS Y/O PROBLEMAS DEL PROYECTO

Especificar los cambios y/o problemas enfrentados durante el desarrollo del proyecto. Se debe considerar aspectos como: conformación del equipo técnico, problemas metodológicos, adaptaciones y/o modificaciones de actividades, cambios de resultados, gestión y administrativos.

Describir cambios y/o problemas	Consecuencias (positivas o negativas), para el cumplimiento del objetivo general y/o específicos	Ajustes realizados al proyecto para abordar los cambios y/o problemas
Harina de piñon	Alto costo	Solo se elige harina de castañas
Frutas liofilizadas	Alto costo	Solo se considera barquillo simple
Máquina para hacer conos	Compra de wafieras	Se solicita reoptimización
Cambio en el aporte del ejecutor	Se considera el aporte del ejecutor para marketing digital.	Se solicita reoptimización

8. ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL PERÍODO

8.1 Actividades programadas en el plan operativo y realizadas durante el período de ejecución para la obtención de los objetivos.

OE1. Seleccionar materias primas y elaborar harinas de Castañas y Piñones.

- Realizar un análisis bibliográfico y en terreno de las zonas productivas de castañas y piñones.
- Realizar una estimación de volúmenes, fechas de producción y precios por zonas productivas.
- Analizar el rendimiento industrial de muestras de castañas y piñones proveniente de las zonas productivas.
- Seleccionar y comprar 3 tipos castañas y 2 tipos de piñones.
- Elaborar harinas en base a la selección de castañas y piñones previa.

OE2. Estandarizar la receta.

- Reunir ingredientes necesarios para la producción de 6 tipos de barquillos en base a distintas receta.

OE3. Caracterizar propiedades nutricionales, fisicoquímicas y microbiológicas del producto.

- Realizar análisis de vida útil (fecha de vencimiento).
- Identificar las características nutricionales para la elaboración del etiquetado nutricional y realizar análisis de presencia de gluten para obtener certificación.
- Evaluación del crunch, textura y color mediante técnicas de laboratorio para compararlas con un barquillo regular.

OE4. Realizar análisis de aceptación por potenciales clientes y mejorar receta.

- Inscripción en ferias y festivales gastronómicos para venta piloto de barquillos.
- Seleccionar el barquillo con mayor nivel de aceptación e incorporar sugerencias por parte de los potenciales clientes para obtener el producto definitivo.

OE5. Analizar posibilidad de Comercialización.

- Analizar posibilidades de mercado y demandas para la producción de la cantidad de barquillos necesarios para su venta.
- Elaborar, definir y determinar la elaboración del barquillo final.
- Determinación del costo final del producto.

8.2 Actividades programadas y no realizadas durante el período de ejecución para la obtención de los objetivos.

OE1. Seleccionar materias primas y elaborar harinas de Castañas y Piñones.

- Selección de frutas de las temporadas a utilizar para luego ser liofilizadas.

OE3. Caracterizar propiedades nutricionales, fisicoquímicas y microbiológicas del producto.

- Evaluación del crunch, textura y color mediante técnicas de laboratorio para compararlas con un barquillo regular.
- Realizar análisis microbiológico para asegurar la inocuidad.

OE4. Realizar análisis de aceptación por potenciales clientes y mejorar receta.

- En base al procedimiento establecido para la elaboración del producto, definir un manual de control de calidad para cada barquillo piloto asegurando su igualdad en la producción.
- Diseñar y definir paquete y formato para venta piloto
- Reunir los ingredientes necesarios para la producción de 120 barquillos (20 barquillos para cada receta distinta), para luego elaborar y envasarlo.
- Realizar análisis sensorial con miembros de la "Fundación pro- paciente celiaco" de la Universidad de Concepción.

OE5. Analizar posibilidad de Comercialización.

- Analizar posibles contratos de colaboración con cadenas nacionales e internacionales (Exportación) de supermercados o negocios que vendan helados para comenzar la comercialización del barquillo definitivo.

8.3 Analizar las brechas entre las actividades programadas y realizadas durante el período de ejecución del proyecto.

Realizando un análisis de las brechas producidas entre las actividades programadas y las actividades ejecutadas se menciona que existen actividades que no se llevaron a cabo debido a que principalmente estaba fuera de la línea de organización tanto del proceso referente al producto como a la iniciación de la empresa.

En cuanto a la materia prima liofilizada para ser utilizada como incrustaciones en los barquillos dando un valor agregado antes de su comercialización no se realizó debido al costo del proceso del liofilizado aumentado el valor de comercialización.

De las recetas definidas se elige una en particular donde se asemeja de mejor manera al barquillo convencional a un costo de producción considerable.

En cuanto al packagin del producto este se definirá fuera del marco de la iniciativa encontrando el envase más idóneo considerando tanto la producción como el formato más atractivo para el consumidor.

Como apoyo a la comercialización se realiza una estrategia de marketing digital que o estaba contemplado en el proyecto inicialmente. Dado el comportamiento actual del consumidor se definieron distintos canales de comercialización de los barquillos.

9 POTENCIAL IMPACTO

10.1 Resultados intermedios y finales del proyecto.

Descripción y cuantificación de los resultados obtenidos al final del proyecto, y estimación de lograr otros en el futuro, comparación con los esperados, y razones que explican las discrepancias; ventas y/o anuales (\$), nivel de empleo anual (JH), número de productores o unidades de negocio que pueden haberse replicado y generación de nuevas ventas y/o servicios; nuevos empleos generados por efecto del proyecto, nuevas capacidades o competencias científicas, técnicas y profesionales generadas.

Como resultado intermedio se destaca la formulación, como se menciona, una de las actividades más importantes dentro del desarrollo del proyecto es la formulación, principalmente por la dificultad de encontrar el aglutinamiento de la mezcla. Para esto se realizaron diferentes formulaciones apoyados con distintas harinas en menor cantidad, esto sumado a los tipos de temperaturas logrando una formula equilibrada, lo que nos arroja un barquillo con características organolépticas similares al barquillo convencional con sabor a castaña tostada y con la crocancia correspondiente.

Se adjunta registro fotográfico.

Otro resultado importante es el marketing digital, si bien en un principio los esfuerzo estaban concentrados en el equipamiento, se realiza un sondeo a modo de definir las estrategias de marketing, principalmente como realizar la introducción del producto en el mercado, al tratarse de un producto local a baja escala en cuanto a su volumen y verificando otras empresas con producto en el área de alimentación saludable(<https://www.facebook.com/pages/category/Health-Food-Store/Punto-Granel-2116705151690347/> y https://instagram.com/tubowl?utm_source=ig_profile_share&igshid=slcfpy6mp4aq), se opta por incorporar recursos importantes para definir de estrategias comerciales considerando campañas en redes sociales por un cierto tiempo, textos informativos al cliente dando así a conocer el producto al público y puntos de comercialización del producto.

Como resultado final se presenta empresas NUTRINATIVO con una misión y visión definida y con un producto inicial que es el barquillo de castañas libre de gluten.

www.nutrinativo.cl

11 CAMBIOS EN EL ENTORNO

Indique si existieron cambios en el entorno que afectaron la ejecución del proyecto en los ámbitos tecnológico, de mercado, normativo y otros, y las medidas tomadas para enfrentar cada uno de ellos.

Las Certificaciones que aseguran la condición del producto libre de. Si bien se realizaron análisis químicos correspondientes, para poder acreditar la condición de libre de gluten existen certificaciones definidas y que irán cambiando con el tiempo. Esto no se presenta como un impedimento de comercialización, pero sí es limitante para algunos consumidores que poseen la condición de celiaco en mayor grado. Como medida se está abordando la certificación Convivir, la que nos permitirá estar presente en más puntos de ventas y así poder llegar a más consumidores.

Innovar n el producto recién comercializado. Si bien un barquillo en base a harina de castañas tiene un alto grado de innovación ya se están definiendo estrategias de innovación de los productos a poco tiempo de lanzado en el mercado, esto se debe a que es un producto fácil de replicar con otras harinas aumentando la competitividad. Nutrinativo mantiene su sello de calidad y buen sabor incorporando otros productos a la línea saludable, además de las asesorías y educación de consumos al consumidor.

12 DIFUSIÓN

Describa las actividades de difusión realizadas durante la ejecución del proyecto. Considere como anexos el material de difusión preparado y/o distribuido, las charlas, presentaciones y otras actividades similares.

	Fecha	Lugar	Tipo de Actividad	Nº participantes	Documentación Generada
1					
2					
3					
4					
5					
n					
			Total participantes		

13 PRODUCTORES PARTICIPANTES

Complete los siguientes cuadros con la información de los productores participantes del proyecto.

16.1 Antecedentes globales de participación de productores

Debe indicar el número de productores para cada Región de ejecución del proyecto.

Región	Tipo productor	N° de mujeres	N° de hombres	Etnia (Si corresponde, indicar el N° de productores por etnia)	Totales
	Productores pequeños				
	Productores medianos-grandes				
	Productores pequeños				
	Productores medianos-grandes				
	Totales				

16.2 Antecedentes específicos de participación de productores

Nombre	Ubicación Predio			Superficie Há.	Fecha ingreso al proyecto
	Región	Comuna	Dirección Postal		

17 CONSIDERACIONES GENERALES

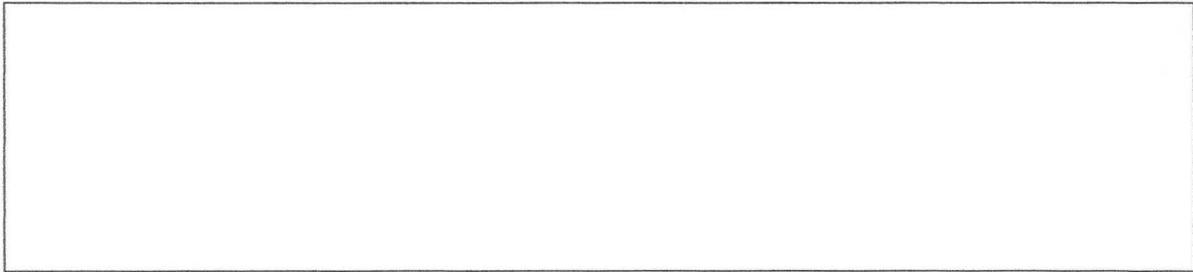
13.1 ¿Considera que los resultados obtenidos permitieron alcanzar el objetivo general del proyecto?

Si, se cumplieron llegando a su totalidad, principalmente se dio paso a la creación de una empresa con una visión y misión en el área de la alimentación saludable, NITRINATIVO si bien entrega al cliente el producto inicial como son los barquillos de castaña. También se destaca el aporte en cuanto en la educación al consumidor sobre la alimentación saludable, perdiendo así el mito que lo sano es insípido.

www.nutrinativo.cl

13.2 ¿Cómo fue el funcionamiento del equipo técnico del proyecto y la relación con los asociados, si los hubiere?

Al principio la propuesta tuvo algunos inconvenientes por problemas ajenos al desarrollo de las actividades, lo que provoco el estancamiento de las actividades. Finalmente el RRHH y la Ejecutora lograron alcanzar en un 90% la meta planteada. Además se debe destacar la calidad de los servicios a tercero, parcialmente a **DOOTS, marketing y social media**, apoyándonos en la inserción del producto en el mercado local y realizando sugerencias acorde la presentación del producto al consumidor, al Ingeniero en Alimentos que realizó la formulación **Sr. Dennis Lopez Andrade** que logró junto con la Ejecutora los resultados planteados al inicio de la propuesta.



13.3 A su juicio, ¿Cuál fue la innovación más importante alcanzada por el proyecto?

La elaboración del barquillo propiamente tal, debido a la complejidad en la formulación finalmente se logra un producto de calidad con características organolépticas similares al barquillo tradicional, lo que nos permitirá posicionarnos dentro de los productos con categoría "libre de" con aceptación por todo consumidor, abriendo nuestro mercado no solo al celíaco sino también al consumidor por tendencia.

13.4 Mencione otros aspectos que considere relevante informar, (si los hubiere).

No aplica

18 CONCLUSIONES

Realice un análisis global de las principales conclusiones obtenidas luego de la ejecución del proyecto.

- A lo largo del desarrollo de la propuesta se logra elaborar un barquillo con características organolépticas similar a un barquillo convencional y que puede ser innovador e inclusivo a través del tiempo realizando modificaciones en su formulación, considerando harinas funcionales, incrustaciones de fruta con color vegetal, entre otras.
- Según la evidencia presentada, se define que para poder insertar un producto procesado a bajo volumen es necesario un marketing digital con base sólida identificando con anterioridad la tendencia en imágenes que puedan transmitir al cliente que el producto es de calidad. El desarrollo de la propuesta da la posibilidad de probar una gama de productos saludables utilizando la metodología de trabajo usada en la elaboración del barquillo, completando las actividades que no se realizaron por cumplirse el tiempo de ejecución definido por el instrumento.
- Se verifica que la educación en el consumo de alimentación saludable es indispensable para aumentar el público objetivo, logrando que no solo el consumidor que padece el dolor pueda acceder a estos productos sino que también el consumidor por tendencia.

19 RECOMENDACIONES

Señale si tiene sugerencias en relación a lo trabajado durante el proyecto (considere aspectos técnicos, financieros, administrativos u otro).

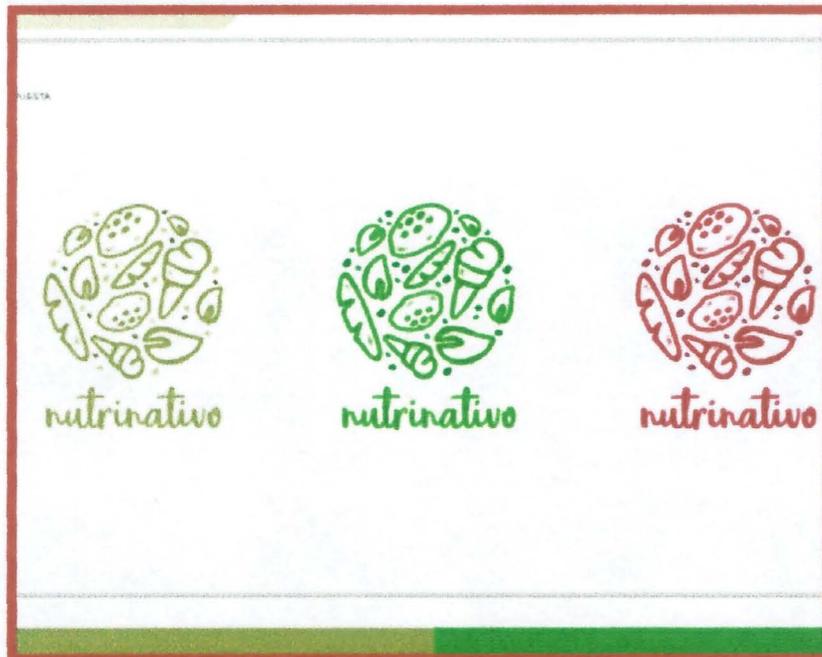
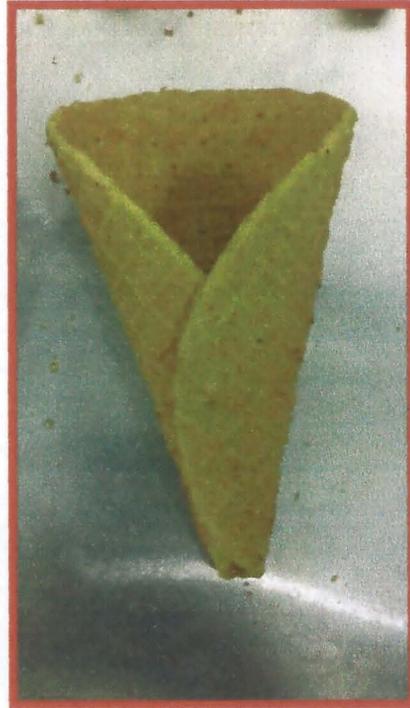
Se sugiere una mayor coordinación en las actividades a realizar, con la finalidad de cumplir con los objetivos planteados en los tiempos definidos.

Se sugiere una selección de RRHH con horas de trabajo y definición de sus funciones a favor del cumplimiento de los objetivos planteados en la propuesta en el tiempo estimado.

20 ANEXOS 1









Nosotros

Somos una empresa dedicada a orientar e incentivar a las personas a preferir una alimentación saludable por medio de consejos nutricionales y productos innovadores que fabricamos con ingredientes naturales. Nuestra misión es que la alimentación sea para todos los gustos y necesidades.

¿Cómo trabajamos?

Elaboramos productos innovadores que combinan ingredientes naturales y saludables para ofrecer una experiencia única y deliciosa. Trabajamos con proveedores locales para asegurar la frescura y calidad de nuestros ingredientes. Nuestro proceso de fabricación es riguroso y transparente, garantizando que todos nuestros productos sean seguros y saludables para todos los gustos y necesidades.



El producto

El primer producto es un Biscocho de castaños con características similares a un biquicho tradicional, con el crunch correspondiente y con su sabor complementario para distintos sabores de helados. Ideal para las personas que evitan consumir gluten, ya sea por ser intolerante, por consumo saludable o por disfrutar un producto innovador.

- Producto Chileno
- Crujiente
- Rico
- Libre de gluten

¡Visita el blog y conoce nuestras recetas!

Envíanos tus
preguntas

Nombre	Apellido
Correo electrónico	
Mensaje	