



Informe técnico final

Nombre del proyecto	Revalorización del Vinagre de Manzana de Pequeños Agricultores de Frutillar: Una Alternativa de Desarrollo
Código del proyecto	PYT-2014-0260
Nº de informe	Cuarto informe de avance
Período informado	desde el 01 Junio 2016 hasta el 27 Enero 2017
Fecha de entrega	27 de Enero de 2017



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 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 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.

CONTENIDO

1.	ANTECEDENTES GENERALES	4
2.	EJECUCIÓN PRESUPUESTARIA DEL PROYECTO	4
3.	RESUMEN DEL PERÍODO ANTERIOR	5
4.	RESUMEN DEL PERÍODO INFORMADO	6
5.	OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO	7
6.	OBJETIVOS ESPECÍFICOS (OE)	7
7.	RESULTADOS ESPERADOS (RE)	8
8.	CAMBIOS Y/O PROBLEMAS	10
9.	ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL PERÍODO	11
10.	HITOS CRÍTICOS DEL PERÍODO	13
11.	CAMBIOS EN EL ENTORNO	14
12.	DIFUSIÓN	14
13.	CONCLUSIONES	15
14.	ANEXOS	18

1. ANTECEDENTES GENERALES

Nombre Ejecutor:	Facultad de Ciencias Agronómicas, Universidad de Chile
Nombre(s) Asociado(s):	Cooperativa Tierra Sur Unión Nacional de la Agricultura Familiar de Chile
Coordinador del Proyecto:	Sofía Boza Martínez
Regiones de ejecución:	Región de Los Lagos
Fecha de inicio iniciativa:	01-12-2014
Fecha término Iniciativa:	27-01-2017 (por extensión de plazo original)

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. Aportes entregados	Primer aporte	
	Segundo aporte	
	Tercer aporte	
	n aportes	
2. Total de aportes FIA entregados (suma N°1)		
3. Total de aportes FIA gastados		
4. Saldo real disponible (N°2 – N°3) de aportes FIA		
Aportes contraparte del proyecto (Ejecutor y asociados)		
1. Aportes Contraparte programado	Pecuniario	
	No Pecuniario	
2. Total de aportes Contraparte gastados	Pecuniario	
	No Pecuniario	
3. Saldo real disponible (N°1 – N°2) de aportes Contraparte	Pecuniario	
	No Pecuniario	

2.1 Saldo real de aporte FIA disponible en el proyecto

Indique si el saldo real disponible, señalado en el cuadro anterior, es igual al saldo en el Sistema de Declaración de Gastos en Línea (SDGL):

SI	
NO	x

2.2 Diferencia entre el saldo real de aporte FIA disponible y lo ingresado en el SDGL

En el caso de que existan diferencias, explique las razones.

3. RESUMEN DEL PERÍODO ANTERIOR

Informar de manera resumida las principales actividades realizadas y los principales resultados obtenidos en el período anterior a éste informe. Entregar valores cuantitativos y cualitativos.

Durante los pasados seis meses del proyecto se realizaron actividades relativas a la innovación en los procesos de producción del vinagre, pero también se avanzó en aquellas relativas a la mejora de las condiciones de comercialización.

En el primero de los casos, las actividades realizadas fueron: a) finalización de las compras de equipamiento para la planta de procesos renovada, b) envío de los equipos desde Santiago a Pedernal e instalación, c) realización de una jornada de capacitación teórico-práctica con los nuevos equipos y d) puesta en marcha de producción piloto.

Para el segundo objetivo mencionado, se realizaron las siguientes actividades: a) compilación de directorio con potenciales canales de distribución del vinagre, b) recolección de antecedentes respecto a los requerimientos para la obtención de marca

comercial y c) reunión-taller con los productores para plantearles los contenidos de una estrategia de marketing y empezar a trabajar con ellos su definición.

Adicionalmente, se realizaron actividades de difusión del proyecto no programadas como la participación en la Feria Expo Mundo Rural Los Lagos 2016, donde se repartió material promocional respecto al proyecto y al vinagre de manzana. Parte de dicho material consistió en recetas escritas por el Chef profesional Xavier Zabala.

4. RESUMEN DEL PERÍODO INFORMADO

Informar de manera resumida las principales actividades realizadas y los principales resultados obtenidos en el período informado. Entregar valores cuantitativos y cualitativos.

En el periodo acá informado, último del proyecto, la Cooperativa obtuvo su primera producción de vinagre común, el cual tomó el nombre de “Cruce de Caminos” como reconocimiento a las distintas culturas que le dan origen. Para ello se contó con la asesoría continuada del equipo técnico del proyecto, así como se siguieron las recomendaciones dadas en las capacitaciones técnicas y en manual entregado.

Así mismo, de forma participativa con la Cooperativa se elaboró su estrategia de comercialización, de la cual se ejecutaron ya algunos elementos, como la presentación del producto. En este sentido, se facilitaron las botellas y etiquetas para envasar el vinagre, así como se adquirió una máquina llenadora para facilitar el proceso y una selladora de vasos y una pipa ornamental para entregar muestras en los eventos.

Se elaboró un manual sobre acceso a circuitos cortos de comercialización, el cual fue entregado y presentado a la Cooperativa. Adicionalmente, se dejaron encaminados los trámites para la obtención de resolución sanitaria.

En este periodo también se puso énfasis en la implicación de la comunidad con el proyecto, para lo cual se destaca la realización de dos eventos de cierre, uno de carácter formal en Frutillar y otro con agricultores vecinos en los terrenos de la Cooperativa. El primero fue cubierto por TV Visión, quienes realizaron un reportaje.

5. OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO

Generar la valorización patrimonial de la producción de vinagre de manzana, incorporándole como innovación la utilización de especias (condimentos alimentarios), potenciando con ello la pequeña agricultura del sur de Chile.

6. OBJETIVOS ESPECÍFICOS (OE)

2.1 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	Innovar en la producción del vinagre (incorporando especias y/o condimentos) manteniendo el valor patrimonial, generando un producto con la calidad e inocuidad requeridas por el mercado.	100%
2	Mejorar la capacidad de gestión y operación de los productores de vinagre, incorporando los conceptos de sanidad e inocuidad respectivos.	100%
3	Generar una marca comercial y estrategia de marketing para el producto que dé prioridad a la utilización de circuitos comerciales cortos.	100%

7. RESULTADOS ESPERADOS (RE)

3.1 Cuantificación del avance de los RE a la fecha

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)					% de avance a la fecha
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Estado actual del indicador	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta	
1	1	Organización cuenta con productos estandarizados: vinagre tradicional y vinagres con especias, aptos para ser comercializados	Grado de diversificación del vinagre de manzana (GDVM)		1	4	Mes 18	100 %
Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.								
Las actividades realizadas a nivel técnico dentro del proyecto han permitido establecer un protocolo productivo para la mejora del vinagre tradicional de los beneficiarios, así como la identificación de variedades adicionales. Dichas variedades serían vinagre con: maqui, hierba buena y miel. Todo lo anterior ha quedado reflejado en el documento "Manual Práctico para la Elaboración de Vinagre de Manzana". Dicho Manual fue entregado y presentado en noviembre de 2015 ante los productores de la Cooperativa. Además se realizó una capacitación teórico-práctica con la nueva maquinaria ya instalada y en base a los contenidos en el Manual señalado. En el periodo acá informado se llevó a cabo una producción piloto donde se pusieron en práctica las innovaciones señaladas. Parte de dicha producción destinada a vinagre tradicional y parte a vinagre con especias.								
Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)								
Anexos presentados en informes previos y Anexo 8, 9 y 12.								

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)					% de avance a la fecha
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Estado actual del indicador	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta	
1	2	Organización incrementa la producción de vinagre	Vinagre total producido por miembros de la cooperativa (VP)		2.000	12.000	Mes 18	75%

Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.

Durante inicios de septiembre de 2015 se finalizaron las obras de habilitación de la planta de procesos de la Cooperativa, así como en enero de 2016 finalizó la compra de maquinaria y equipamientos. De hecho, en la actualidad ya están todos ellos (picadora de fruta, filtro de placas, prensa, mesón de muestras, bins y otro equipamiento menor) instalados y en funcionamiento en la planta de procesos en Pedernal. Por tanto, actualmente la Cooperativa cuenta con las condiciones necesarias para realizar la producción comprometida de 12.000 litros. Sin embargo, se consensuó este año realizar una producción piloto inicial de menor cantidad para poder familiarizarse con el uso de los equipos y testear sus resultados comerciales.

Como ha sido señalado, en el periodo acá informado se llevó a cabo una producción piloto donde se pusieron en práctica las innovaciones señaladas.

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

Anexos presentados en informes previos y Anexo 8, 9 y 12.

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)					% de avance a la fecha
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Estado actual del indicador	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta	
2	3	Organización cuenta con estructura formal <i>ad-hoc</i>	Número de socios en la cooperativa (NSC)		No existe	10	Mes 24	100%

Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.

Dentro del proyecto, se finalizaron durante el primer año de ejecución las capacitaciones en temas de gestión ya iniciadas en meses previos y se presentó el diagnóstico organizacional de la Cooperativa a sus socios. A día de hoy la Cooperativa Tierra Sur se encuentra formalmente constituida con 13 socios.

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

Anexos presentados en el primer y segundo informe técnico.

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)					% de avance a la fecha
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Estado actual del indicador	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta	
3	4	Organización mejora la comercialización el vinagre	Proporción de los cooperados que producen vinagre y venden		75%	100%	Mes 24	100 %
Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.								
Este indicador corresponde a actividades del proyecto que comenzaron a realizarse en el presente periodo informado. Hasta ahora, se realizaron las siguientes actividades: a) compilación de directorio con potenciales canales de distribución del vinagre, b) recolección de antecedentes respecto a los requerimientos para la obtención de marca comercial y c) reunión-taller con los productores para plantearles los contenidos de una estrategia de marketing y empezar a trabajar con ellos su definición. En el periodo reportado en el presente informe se trabajó fuertemente en este punto a través de: a) reuniones taller con los productores para consensuar con ellos su estrategia de marketing y la elaboración del concepto patrimonial, b) elaboración de manual para comercialización en circuitos cortos, c) presentación ante los productores del manual, d) puesta en práctica de los puntos de la estrategia de marketing relativos al producto y su presentación mediante la compra de botellas y el diseño e impresión de etiquetas, e) selección del nombre de la marca (Cruce de Caminos) y f) gestión para la inclusión del proyecto en circuitos comerciales (ej. obtención de resolución sanitaria). Todo lo mencionado da a los productores las bases para poder realizar de forma conjunta (como Cooperativa) la venta de su vinagre y, por tanto, que sean todos los socios parte tanto de la producción como de la comercialización.								
Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)								
Anexos presentados en informes previos y Anexos 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 12 y 18.								

8. CAMBIOS Y/O PROBLEMAS

Especificar los cambios y/o problemas en el desarrollo del proyecto durante el período informado.

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
Realización de una producción piloto menor a la programada inicialmente	La principal consecuencia es que no se cumplió con la cantidad de litros comprometida, pero consideramos que es	

dados los atrasos en la instalación de los equipos.	necesario que los productores puedan darse una temporada para familiarizarse con el nuevo sistema de producción. En todo caso, aunque no lo hayan hecho este año, cuentan con todas las capacidades instaladas para producir en los niveles comprometidos.	
Gastos imprevistos en las compras de equipamiento de la planta de procesamiento de la Cooperativa Tierra Sur.	Se adquirió una máquina llenadora de botellas cuyo costo final fue superior a lo presupuestado, dado el stock con el que contaba la empresa proveedora.	Se solicitó a FIA una re itemización para el mayor costo del equipamiento.
Gastos rechazados en el tercer informe relativos a compras de materiales e insumos.	Se rindieron como equipamiento ciertos costos que correspondían a compras menores que tienen mejor cabida en el ítem de materiales e insumos.	Se solicitó a FIA una re itemización para el ítem de materiales e insumos.

9. ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL PERÍODO

9.1 Actividades programadas en el plan operativo y realizadas en el período del informe

En lo que respecta a la consecución del OE2, se finalizó la siguiente actividad:

- Realización de producción piloto en Frutillar.

En lo que respecta a la consecución del OE3, se realizaron (y finalizaron) las siguientes actividades:

- Elaboración de concepto asociado al valor patrimonial de los productos.
- Elaborar plan de marketing mix a diversos nichos de mercado.
- Realizar las gestiones para la obtención de marca comercial.
- Capacitación a productores en aspectos relativos a la comercialización de sus productos.
- Realización de gestiones para la inclusión de los productos en los circuitos seleccionados.

- Elaboración de manual de comercialización.
- Difusión de manual con productores.

9.2 Actividades programadas y no realizadas en el período del informe

Dentro del objetivo 3, estaba programado realizar las actividades “Comercialización de los productos mediante modalidad de circuitos cortos” y “Supervisión del desarrollo del proceso de comercialización”. Se les han facilitado a los productores todas las herramientas para poder realizar dicha comercialización, la cual de hecho ya están llevando a cabo por ejemplo en las ferias estivales de Frutillar, pero dadas las fechas en la cual la producción estuvo lista, así como atrasos que existieron en la compra de las botellas, no se pudo hacer el seguimiento comprometido.

Respecto a la “realización de gestiones para la obtención de la marca comercial”, éstas se iniciaron pero deberán ser continuadas por los productores.

9.3 Actividades programadas para otros períodos y realizadas en el período del informe

La producción piloto se está realizando una temporada más tarde de lo que estaba programado dados los atrasos en la instalación de los equipamientos y a que las actividades productivas requieren de disponibilidad de manzana, la cual no se da hasta ya comenzado el mes de abril.

9.4 Actividades no programadas y realizadas en el período del informe

Para poder acceder a mejores mercados, los productores encontraron esencial tener resolución sanitaria para su vinagre. Esto no estaba explicitado como tal en el proyecto, aunque se puede entender como parte de la actividad “Realización de gestiones para la inclusión de los productos en los circuitos seleccionados”. En este sentido, se pidieron los servicios de un tercero (Sr. Rodrigo Wevar) por diciembre y enero para colaborar con los productores en la sistematización y presentación de antecedentes; así como se facilitó la realización de los análisis de laboratorio requeridos. La petición está siendo presentada en estos días a la SEREMI, y esperamos sea acogida positivamente.

Se han realizado actividades no contempladas de difusión y socialización del proyecto y sus avances, las cuales no estaban directamente reflejadas en el plan operativo.

Dentro de lo anterior destacan:

- Participación en el II Foro de Innovación para el Desarrollo Rural Sostenible organizado por la FAO exponiendo un póster sobre el proyecto.
- Eventos de cierre del proyecto en el Hotel Lagune Club de Frutillar con cocina en vivo y en el terreno de los productores en Pedernal.

10. HITOS CRÍTICOS DEL PERÍODO

Hitos críticos	Fecha programada de cumplimiento	Cumplimiento (SI / NO)	Documentación de respaldo (indique en que n° de anexo se encuentra)
Producción durante dos temporadas de vinagre tradicional mejorado y tres variedades generadas.	Mes 18	Parcial	Anexos 8, 9 y 12, así como anexos presentados en informes previos
Constitución formal de la cooperativa con la adhesión de nuevos socios	Mes 24	SI	Anexos presentados en informes previos
Se completa el plan de marketing para los productos desarrollados y se realizan experiencias piloto.	Mes 24	Parcial	Anexos presentados en informes previos y Anexos 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 12 y 18.

10.1. En caso de hitos críticos no cumplidos en el período, explique las razones y entregue una propuesta de ajuste y solución en el corto plazo.

La consecución del primer hito crítico reflejado en el cuadro anterior es parcial debido a que, como ha sido señalado en el presente informe y en los tres anteriores, los retrasos de índole operativa en el acondicionamiento e instalación de la nueva maquinaria en la planta de procesos de la Cooperativa, así como la necesidad de esperar a tener manzana disponible, han llevado a que sea en esta temporada donde por primera vez se esté realizando una producción en las condiciones comprometidas, aunque en una menor cantidad a la programada inicialmente.

Por tanto, la propuesta de ajuste ha sido tomar la decisión conjunta de este año realizar una primera producción piloto, para la cual se capacitó y asesoró a los productores de manera continuada. Esta primera experiencia, sumada a las nuevas instalaciones y maquinaria dejarán a los cooperados al finalizar el proyecto con las condiciones para producir en régimen.

Respecto al tercer hito crítico, se diseñó de forma participativa con los beneficiarios su plan de marketing, por lo que esa parte se encuentra cumplida. Sin embargo, dado que la producción piloto se desplazó al segundo año, no se pudieron realizar las experiencias de comercialización y su supervisión de la manera que estaba programado inicialmente.

11. CAMBIOS EN EL ENTORNO

Indique si han existido cambios en el entorno que afecten el proyecto en los ámbitos tecnológico, de mercado, normativo y otros

No se observaron durante el proyecto cambios relevantes en este sentido.

12. DIFUSIÓN

12.1 Describa las actividades de difusión programadas durante el período:

Fecha	Lugar	Tipo de Actividad	Nº participantes	Documentación Generada

12.2 Describa las actividades de difusión realizadas durante el período:

En el cuadro a continuación se mencionan actividades de difusión que, si bien no estaban consignadas en el Plan Operativo de manera específica, fueron realizadas en pro de la mayor implicación de la comunidad con el proyecto.

Fecha	Lugar	Tipo de Actividad	Nº participantes*	Documentación Generada*
19 al 21 de octubre de 2016	Sede FAO RLC, Santiago	II Foro Regional Sistemas de Innovación para el Desarrollo Rural Sostenible	120 participantes (aprox.)	Póster presentado sobre el proyecto y fotografías (Anexos 13 y 14)
25 de noviembre de 2016	Hotel Lagune Club, Frutillar	Ceremonia de cierre del proyecto	15 participantes	Invitaciones, fotografías, nota en web Antumapu, reportaje en Vision TV (Anexos 15, 16 y 17)
25 de noviembre de 2016	Predio Cooperativa Tierra Sur. Pederal Alto.	Asado de cierre con la comunidad.	25 participantes	

*Debe adjuntar en anexos material de difusión generado y listados de asistencia

13. CONCLUSIONES

13.1 ¿Considera que los resultados obtenidos hasta la fecha permitirán alcanzar el objetivo general del proyecto?

Creo que lo logrado durante el proyecto ha permitido cumplir los objetivos. Se ha innovado en la producción, tanto del vinagre tradicional como de nuevas variedades, la Cooperativa ha fortalecido su organización y capacidad de gestión, así como cuentan con una estrategia comercial adaptada a su realidad, sus intereses y su producto. Todo ello, conduce al cumplimiento del objetivo general marcado.

13.2 ¿Considera que el objetivo general del proyecto se cumplirá en los plazos establecidos en el plan operativo?

Considero que así ha sido. Además, si bien la producción final dentro del proyecto fue menor a lo inicialmente previsto, los productores cuentan hoy día con todos los medios y las capacidades gracias a la intervención para entrar en régimen esta temporada, tanto en términos de cantidad como de calidad.

13.3 ¿Ha tenido dificultades o inconvenientes en el desarrollo del proyecto?

Principalmente, como fue señalado, se presentaron dificultades de índole administrativa que impidieron que la rehabilitación de la planta de procesos de la Cooperativa Tierra Sur estuviera realizada a tiempo para poder llevar a cabo en ella una producción piloto de vinagre durante el primer año de ejecución del proyecto, teniendo en cuenta también la limitante que supone la disponibilidad de manzana. Dicha producción se tuvo que realizar durante 2016, pero como señalé los productores cuentan con todas las condiciones para poder este año entrar en régimen.

13.4 ¿Cómo ha sido el funcionamiento del equipo técnico del proyecto y la relación con los asociados, si los hubiere?

Considero que el funcionamiento del equipo técnico ha sido bueno, manteniéndose un trabajo y comunicación continua entre sus distintos miembros.

Por su parte la relación con los asociados (Cooperativa Tierra Sur y UNAF) ha sido también fluida, con una buena implicación en las actividades del proyecto.

13.5 En relación a lo trabajado en el período informado, ¿tiene alguna recomendación para el desarrollo futuro del proyecto?

Creo que debemos mantener la capacidad de adaptarnos a como los procesos se van dando, sobre todo aquellos que escapan a nuestro alcance, y de aquí al final del proyecto poner los mayores esfuerzos posibles por obtener esta primera producción piloto, terminar de consensuar una estrategia comercial e iniciar su ejecución.

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

Me gustaría aprovechar el espacio para agradecer a FIA por ser siempre un apoyo, facilitándonos poder realizar el proyecto de manera fluida y adaptándonos a las realidades que se presentaban.

Además señalar que este tipo de iniciativas son muy importantes en nuestro país, con el fin de poder darle una viabilidad técnica y económica a la agricultura familiar campesina y así mitigar el despoblamiento que están sufriendo nuestros sectores rurales.

14. ANEXOS

- Anexo 1. Portada presentación (ppt.) segundo taller sobre comercialización
- Anexo 2. Fotografías segundo taller sobre comercialización
- Anexo 3. Portada presentación (ppt.) tercer taller sobre comercialización
- Anexo 4. Fotografía grupal tercer taller sobre comercialización
- Anexo 5. Portada “Manual Práctico sobre Circuitos Cortos de Comercialización”
- Anexo 6. Presentación (ppt.) capacitación en el manual
- Anexo 7. Fotografías capacitación en el manual
- Anexo 8. Fotografías pruebas de acidez para finalizar producción
- Anexo 9. Fotografía máquina llenadora para embotellas el vinagre
- Anexo 10. Fotografías máquina selladora y pipas para entrega de muestras en ferias
- Anexo 11. Etiquetas diseñadas para las botellas de vinagre
- Anexo 12. Fotografías de las botellas finales de vinagre
- Anexo 13. Imagen póster presentado en Foro Innovación FAO
- Anexo 14. Fotografía en Foro Innovación FAO
- Anexo 15. Fotografías del evento de cierre
- Anexo 16. Imágenes del reportaje en Visión TV
- Anexo 17. Nota en la web de la Facultad de Ciencias Agronómicas
- Anexo 18. Informe de agua para la obtención de Resolución Sanitaria

**PROYECTO FIA "REVALORIZACIÓN DEL VINAGRE DE MANZANA DE PEQUEÑOS
AGRICULTORES DE FRUTILLAR. UNA ALTERNATIVA DE DESARROLLO"
PEDERNAL, FRUTILLAR, 29 DE JULIO DE 2016**

TALLER SOBRE COMERCIALIZACIÓN (II)

Sofía Boza, Maruja Cortés y Karina Orellana
Facultad de Ciencias Agronómicas
Universidad de Chile



Fundación para la
Innovación Agraria

Anexo 2. Fotografías segundo taller sobre comercialización



**PROYECTO FIA "REVALORIZACIÓN DEL VINAGRE DE MANZANA DE PEQUEÑOS
AGRICULTORES DE FRUTILLAR. UNA ALTERNATIVA DE DESARROLLO"
PEDERNAL, FRUTILLAR, 07 DE OCTUBRE DE 2016**

TALLER SOBRE COMERCIALIZACIÓN (III)

Sofía Boza, Catherine Vargas y Karina Orellana
Facultad de Ciencias Agronómicas
Universidad de Chile y UNAF



Anexo 4. Fotografía grupal tercer taller sobre comercialización



Revalorización del Vinagre de Manzana
de Pequeños Agricultores de Frutillar:
Una Alternativa de Desarrollo

Manual Práctico sobre Circuitos Cortos de Comercialización

Presentación

El presente manual está dirigido a todos los socios y productores asociados a la Cooperativa Tierra Sur de la Región de Los Lagos y a quien estime conveniente, su uso que quieran comercializar sus productos en Circuitos Cortos, así como a los equipos técnicos que los acompañen durante su funcionamiento. Este manual se hizo en base a recopilación bibliográfica de información extraída de documentos de INDAP en su política de fortalecimiento de los Circuitos Cortos en Chile como de otros documentos internacionales.

Contenido:

I. Presentación	2
II. ¿Qué son los Circuitos Cortos ?	3
III. Tipos de Circuitos Cortos	5
IV. Cuando vender a través de CC	12
V. Requisitos y procedimientos	16
VI. Formalización del negocio	22
VII. Sellos y Certificaciones	23

- Canal de Comercialización: es el circuito por el cual los productores ponen a disposición de los consumidores sus productos. Pero generalmente existen personas u organizaciones que están entremedio de ellos, estos don los intermediarios.

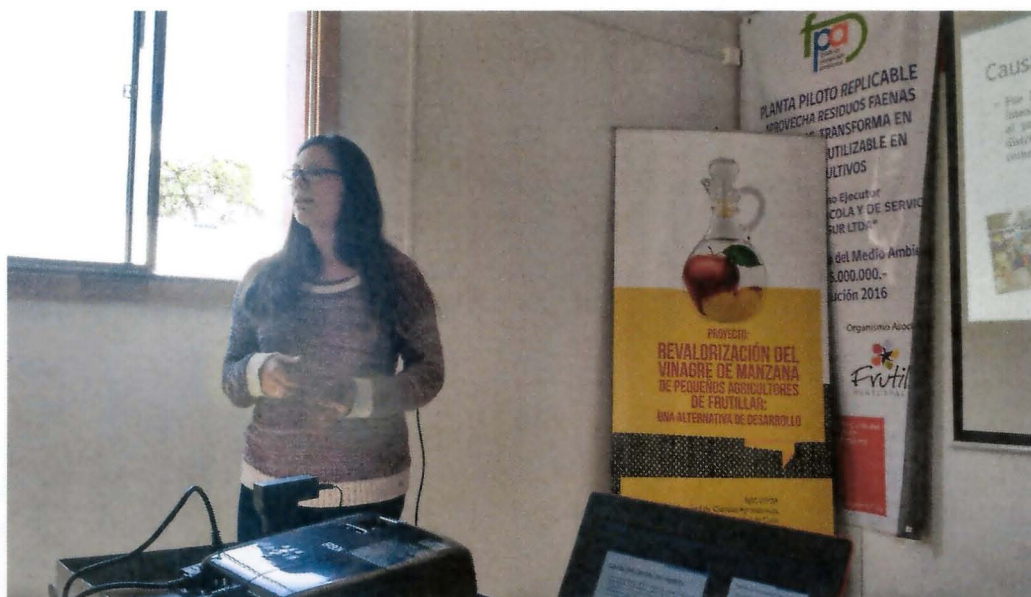


¿ Qué son los Circuitos Cortos?

Los Circuitos Cortos son un canal comercialización(CC) de productos agropecuarios, artesanías y servicios turísticos, basados en la venta directa del productor al consumidor, o bien en la venta indirecta a condición que no involucre más de un intermediario entre el agricultor y el consumidor.



Anexo 7. Fotografías capacitación en el manual



Anexo 8. Fotografías pruebas de acidez para finalizar producción



Anexo 9. Fotografía máquina llenadora para embotellas el vinagre



Anexo 10. Fotografías máquina selladora y pipas para entrega de muestras en ferias



Anexo 11. Etiquetas diseñadas para las botellas de vinagre



Ingredientes: Cidra de Manzana

Fuerte, sólido, inquebrantable es el vinagre de Pedernal, nacido del cruce de culturas asentadas en el mítico Camino Real que atraviesa el Sur de Chile. El vinagre de Pedernal nos trae reminiscencias del pasado con toques de sabores frescos y actuales.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: una cucharadita (5ml)

Porciones por envase: 50

	100g	1porción
Energía (kcal)	11	1
Proteínas (g)	0,1	0,0
Grasa total (g)	0,0	0,0
Hid. de carbono disp. (g)	2,8	0,0
Sodio(mg)	16,9	0,8

Anexo 12. Fotografías de las botellas finales de vinagre



II FORO REGIONAL

Sistemas de Innovación para el Desarrollo Rural Sostenible

Santiago, Chile / 19 a 21 de octubre de 2016

Revalorización del Vinagre de Manzana de Frutillar

Sofía Boza, Maruja Cortés y Carmen Prieto. NEPAD, Facultad de Ciencias Agronómicas, Universidad de Chile.

Palabras clave: Revalorización, productos tradicionales, vinagre, Frutillar.

Contexto

La plantación de manzanos es introducida en la primera mitad del siglo XX en la localidad de Peralillo (Comuna de Frutillar, Región de los Lagos) por la familia Alvarado de ascendencia española. El aprovechamiento de este fruto deriva en la producción de chicha y con los excedentes de la misma, de vinagre. Ambas producciones se mantienen actualmente en Peralillo, en manos de pequeños productores, los cuales realizan una escasa intervención en los procesos de manufactura (por ejemplo no se utilizan químicos industriales).

En sus inicios, el procesamiento de las manzanas se realizaba mediante la molienda con griles de varas de madera y luego la masa se prensaba con unos molinos de mano que se usaban como palancas. Más tarde se implementó el uso de una rueda volante que hasta hoy es un símbolo identitario para la comunidad. Desde hace unos 80 años se inauguró el motor estacionario, junto con los hornos de hierro y desde hace unos 20 años, con la llegada de la conexión eléctrica, se usan molinos eléctricos.

Los consumidores tanto del vinagre como de la chicha producidos en Peralillo son principalmente locales. Sin embargo, existe la demanda ciudadana de exportar chicha fermentada, condimento para el vino y la chicha fermentada para la salud del vinagre de manzana. El uso de materia prima con muy bajo nivel de intervención y el apoyo al mantenimiento de una actividad tradicional realizada por pequeños productores.

Resultados obtenidos

En el caso de la revalorización de la producción del vinagre, durante el proyecto se estableció un protocolo de producción adaptado a la realidad de los productores tanto para el vinagre tradicional, como con fines alimentarios e industriales que fueron establecidos en varias en Frutillar y Peralillo.

Además, se realizaron talleres de acondicionamiento de la planta de procesos de la Cooperativa, para poder adaptar el lugar a las regulaciones sanitarias. Dicha planta fue así misma equipada con máquinas, herramientas e insumos seleccionados por los productores con el apoyo del equipo técnico del proyecto. Entre otros destacan una planadora de fruta, un filtro de plásticos, una prensa, una máquina lavadora de botellas, un motor de molienda, contenedores y baldes plásticos.

En la relación con agentes comercializadores, la Cooperativa Tierra Sur se encuentra en la actualidad legalmente constituida, contando con su estatuto y reglamento. En este mismo punto, mediante el proyecto además se generaron o fortalecieron capacidades en habilidades comerciales relacionadas con los propios beneficiarios, como sostenibilidad o uso de software para gestión.

Finalmente, en lo que respecta al acceso en espacios comerciales, se efectuó en conjunto con los beneficiarios un plan de marketing para su producto, mediante la realización de talleres participativos. Además se elaboró un manual de comercialización a través de circuitos cortos, realizando capacitaciones al respecto. Se diseñaron nuevos etiquetas para las botellas, se mejoraron también se empaques. Por otro lado, se dio a conocer el proyecto mediante la participación en ferias, seminarios, capacitaciones de eventos y presencia continuada en medios.

Acciones realizadas

En diciembre de 2015 comenzó la ejecución del proyecto "Revalorización del vinagre de manzana de pequeños productores de Frutillar: una alternativa de desarrollo", dentro de la convocatoria "Proyectos de Innovación para la agricultura familiar: sostenibilidad del patrimonio agro y agroalimentario" de la Pontificia para la Innovación Agraria (PIA). Este proyecto es ejecutado por la Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile en conjunto con la Unión Nacional de la Agricultura Familiar (UNAF-CHILE) y la Cooperativa Tierra Sur.

En este contexto, señalar que la Unión Nacional de la Agricultura Familiar se fundó en el año 2006, con la idea de ser la entidad representativa de la agricultura familiar en Chile. Dentro de sus actividades principales está el trabajo con pequeños productores, capacitándolos en diversas áreas, tanto legales, financieras como comerciales. Por su parte, la Cooperativa Tierra Sur se encuentra ubicada en la localidad de Peralillo, sus socios realizan diversas producciones agropecuarias típicas de la zona, tales como queso, mermeladas, así como por supuesto chicha y vinagre de manzana. Además se destacan el cultivo de hortalizas. El libro en la actualidad produce a una baja escala, cuentan con experiencia comercial.

El proyecto "Revalorización del vinagre de manzana de pequeños productores de Frutillar" se estableció como objetivos:

1. Trabajar en la producción del vinagre (implementando equipos y/o maquinaria) manteniendo el valor patrimonial, generando un producto con la calidad e inocuidad requeridas por el mercado.
2. Mejorar la capacidad de gestión y comercial de los productores de vinagre, implementando los conceptos de calidad e inocuidad requeridos.
3. Generar una marca comercial y estrategia de marketing para el producto que dé prioridad a la utilización de circuitos comerciales cortos.

Para ello, se definió la realización de actividades dentro de los siguientes lineamientos: a) diagnóstico del sistema productivo actual; b) diagnóstico de nuevos sectores de vinagre; c) trabajo de campo de instalaciones; d) formalización de la estructura organizativa; e) traslado en nuevos canales comerciales; f) capacitaciones y asesorías; y g) elaboración y difusión de manuales.

Lecciones aprendidas

Dado que el proyecto se encuentra en su fase final, son muchas las lecciones que podrían ser extraídas del mismo. Sin embargo, creemos que las derivadas las siguientes:

- Necesidad de seguir mejorando la tradición.
- Importancia de la planificación comercial basada como centro la propuesta (¿Qué hace diferente a nuestro producto del de la competencia?)
- Necesidad de generar redes de confianza entre los beneficiarios y equipos técnicos.
- Consideración de la duplicación de los roles (roles [equipo]) como un tipo de alta relevancia por parte de los beneficiarios de alta relevancia.
- Mantener interés de una comunicación fluida como elemento clave.
- Consideración realista de los tiempos para la realización de las diversas actividades.
- Importancia de la realización de un diagnóstico detallado al inicio del proyecto, tanto en aspectos objetivos como subjetivos (ej. expectativas de los beneficiarios, experiencia, relaciones...).
- Consideración del ser tanto como un elemento clave en la estrategia de intervención.

Referencias

- Boza, S., Cortés, M. & Prieto, C. (2016) "Pequeños productores de vinagre de manzana de la comuna de Frutillar, Región de los Lagos". In: Latorre, F. (ed.), Productos Típicos, Diversificaciones de Origen y Desarrollo Rural. SENA - Universidad de Santiago de Chile.

Anexo 14. Fotografía en Foro Innovación FAO



Anexo 15. Fotografías del evento de cierre



Anexo 16. Imágenes del reportaje en Visión TV





Patrimonio agroalimentario:

Una estrategia clave para la agricultura familiar campesina nacional

El pasado 25 de noviembre tuvo lugar en Frutillar en la Región de Los Lagos el evento de cierre del proyecto "Revalorización del Vinagre de Manzana de Pequeños Agricultores de Frutillar: Una alternativa de desarrollo", iniciativa financiada por la Fundación para la Innovación Agraria y que la Facultad ha sido entidad ejecutora.

Este proyecto, que se enmarca en la Convocatoria de FIA "Proyectos de Innovación para la agricultura familiar campesina: valorización del patrimonio agrario y agroalimentario", tuvo como Coordinadora Principal a la Profesora Sofía Boza del Departamento de Economía Agraria, la cual estuvo apoyada por la Profesora Maruja Cortés, como Coordinadora Alterna y la Profesora Carmen Prieto como parte del equipo de trabajo.

El proyecto se desarrolló desde diciembre de 2014, teniendo como objetivos: 1) innovar en la producción del vinagre manteniendo el valor patrimonial, 2) mejorar la capacidad de gestión y operación de los productores de vinagre y 3) generar una marca comercial y estrategia de marketing.

La Facultad de Ciencias Agronómicas, como las entidades asociadas al proyecto, la Unión Nacional de la Agricultura Familiar (UNAF) y la Cooperativa Tierra Sur, además del FIA, participaron del evento de cierre en el que se destacó el reconocimiento de la puesta en valor del patrimonio agroalimentario como una estrategia clave de cara a generar nuevas posibilidades para la agricultura familiar campesina nacional; remarcando el gran potencial de Chile en este sentido.

Por su parte, la Profesora Carmen Prieto señaló el papel que nuestra Facultad tiene en este tipo de iniciativas, las cuales buscan materializar el rol de servicio a la comunidad de la Universidad de Chile.

Por su parte, la Profesora Sofía Boza realizó una presentación en la que mostró los antecedentes generales del proyecto, así como las principales actividades realizadas a lo largo del mismo e hitos conseguidos.

En este sentido destacó la habilitación completa de la planta de producción de la Cooperativa Tierra Sur, así como las capacitaciones y asesorías tanto en temas técnico-productivos, como comerciales y organizacionales. De hecho, como parte del evento se presentó el Vinagre de Manzana "Cruce de Caminos", producido por la Cooperativa Tierra Sur como resultado del proyecto.

Finalmente, el Chef Instructor Fernando Vargas perteneciente a la Carrera de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena de la Universidad Santo Tomás (Sede Osorno), junto con dos de sus estudiantes realizaron una actividad de "cocina en vivo". En ella prepararon en directo ante el público asistente distintas recetas en base a vinagre de manzana; las cuales fueron degustadas una vez concluida la actividad.



El proyecto se realizó en Frutillar en la Región de Los Lagos y su objetivo fue revalorizar el vinagre de manzana producido por los pequeños agricultores como alternativa de desarrollo.



Como parte del evento se presentó el Vinagre de Manzana "Cruce de Caminos", producido por la Cooperativa Tierra Sur como resultado del proyecto.



Se buscó innovar en la producción del vinagre manteniendo el valor patrimonial, mejorar la capacidad de gestión y operación y generar una marca comercial con una estrategia de marketing.

Anexo 18. Informe de agua para la obtención de Resolución Sanitaria