



## INFORME TECNICO FINAL

<b>Nombre del proyecto</b>	Fortalecimiento comercial de la Cooperativa Campesina SIPAM Chiloé a través del desarrollo de prototipos de productos alimenticios innovadores con identidad cultural.
<b>Código del proyecto</b>	PYT-2018-0636
<b>Informe final</b>	
<b>Período informado</b> (considerar todo el período de ejecución)	Desde el 18 de julio de 2019 hasta el 17 de febrero de 2020
<b>Fecha de entrega</b>	17 de febrero de 2020

<b>Nombre coordinador</b>	Alexis Saldivia González
<b>Firma</b>	

## 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 complementa y/o respalda 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

<b>INFORME TECNICO FINAL</b> .....	1
CONTENIDO.....	4
1. ANTECEDENTES GENERALES .....	5
2. EJECUCIÓN PRESUPUESTARIA DEL PROYECTO.....	5
3. RESUMEN EJECUTIVO .....	6
4. OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO.....	8
5. OBJETIVOS ESPECÍFICOS (OE).....	8
6. RESULTADOS ESPERADOS (RE).....	9
7. CAMBIOS Y/O PROBLEMAS DEL PROYECTO.....	18
8. ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL PERÍODO.....	19
9. POTENCIAL IMPACTO.....	20
10. CAMBIOS EN EL ENTORNO.....	21
11. DIFUSIÓN.....	22
12. PRODUCTORES PARTICIPANTES .....	22
13. CONSIDERACIONES GENERALES.....	23
14. CONCLUSIONES .....	25
15. RECOMENDACIONES .....	26
16. ANEXOS.....	27
17. BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>

## 1. ANTECEDENTES GENERALES

Nombre Ejecutor:	Cooperativa Campesina SIPAM Chiloé
Nombre(s) Asociado(s):	Centro de Estudio y Conservación del Patrimonio Natural (CECPAN)
Coordinador del Proyecto:	Alexis Saldivia
Regiones de ejecución:	Los Lagos
Fecha de inicio iniciativa:	20 de diciembre de 2018
Fecha término Iniciativa:	17 de febrero de 2020

## 2. EJECUCIÓN PRESUPUESTARIA DEL PROYECTO

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

Acumulados a la Fecha	
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.

A partir de julio de 2019 en adelante, SIPAMCOOP se enfocó en concretar los objetivos del proyecto. En cuanto a los productos, se definieron los ingredientes a utilizar en cada uno, el formato de venta, la maquinaria y utensilios necesarios para su procesamiento, entre otros.

En el caso de los talleres propuestos, luego de re-definir los temas junto a las socias y socios de la cooperativa, se realizaron tres: uno sobre desafíos del cooperativismo, elaboración de productos en la planta de proceso y usos de los productos de la cooperativa con una actividad de degustación.

Respecto al plan de negocios, se terminó en diciembre de 2019, considerando los tres productos principales a los que la cooperativa se enfocó: Chutney, vinagre de manzana y sazón. En este documento se presenta una definición de los productos, un plan de mercadeo, análisis FODA y de las 4P's, y un análisis financiero.

Además, se definió una marca para los productos de la cooperativa, llamada 'La Sazón Chilota' y se realizaron diversos diseños para la promoción y difusión de esta. Entre ellos están el logotipo de la marca, las etiquetas de los productos, un folleto informativo, tarjeta de presentación, diseño de packaging y sus etiquetas adhesivas.

Por último, la cooperativa pudo participar de varias ferias a nivel provincial, en las que dio a conocer sus productos y también en las que pudo realizar las primeras ventas de los mismos. La aceptación de los productos por parte del público ha sido muy buena y el desarrollo del proyecto completo ha sido muy satisfactorio para las socias y socios de SIPAMCOOP ya que han participado en todas sus etapas y han podido ver los frutos de su trabajo.

#### 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.

Durante los primeros meses desde la puesta en marcha del proyecto, la cooperativa SIPAM se concentró en la compra de una máquina deshidratadora industrial, el acondicionamiento de la planta de proceso para la elaboración de prototipos de los

productos, la adquisición de materia prima y en la definición de elementos gráficos que luego se utilizaron para el diseño de la marca, etiquetas y folleto informativo de la empresa.

En la segunda parte del proyecto, a partir de julio de 2019, SIPAMCOOP completó los objetivos pendientes definiendo una marca llamada 'La Sazón Chilota' y 9 productos que conforman la primera línea de producción bajo esa marca. Con esto se superó con creces el número inicial propuesto a FIA, que consistía únicamente en la elaboración de 3 productos innovadores. La línea de La Sazón Chilota es la siguiente:

#### CHUTNEY:

1. Chutney de manzana chilota con murta
2. Chutney de manzana chilota con topinambur
3. Chutney de manzana chilota con ruibarbo

#### VINAGRES:

1. Vinagre de manzana chilota con murta
2. Vinagre de manzana chilota con ajo chilote

#### SAZONADORES:

1. Sazonador del huerto con hierbas
2. Sazonador del huerto con hierbas y cochoyuyo

#### DESHIDRATADOS:

1. Láminas de ajo chilote deshidratado
2. Mix de deshidratados: manzana chilota, zanahoria y betarraga

Además, se completó el plan de negocios para los nuevos productos y también la cooperativa trabajó en conjunto con un equipo de diseñadoras creando el logotipo de la marca, las etiquetas, un folleto informativo y el diseño de packaging para la comercialización de los productos.

Este trabajo permitió que se pudiera asistir a 3 ferias provinciales: Feria del ajo chilote de Punta Chilen, ExpoMundo Rural Los Lagos en Castro y la Expo Rural en Ancud. La participación de la cooperativa en estos espacios permitió la promoción y venta de más de 150 de sus productos innovadores, ganando un reconocimiento por parte de INDAP al chutney como 'producto con mayor proyección culinaria' de la ExpoMundo Rural de la región de Los Lagos.

#### 4. OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO

Crear tres productos innovadores con identidad cultural que le permitirán a la cooperativa Campesina SIPAM Chiloé desarrollarse comercial y productivamente.

#### 5. OBJETIVOS ESPECÍFICOS (OE)

- Elaborar productos que utilicen materia prima proveniente de los predios de socias/os de SIPAMCOOP.
- Realizar capacitaciones para abordar la importancia de los productos con identidad cultural y la puesta en valor del patrimonio biocultural local.
- Elaborar un plan de negocios para los productos con identidad cultural de SIPAMCOOP
- Realizar una campaña de marketing para la difusión de los productos SIPAMCOOP.

#### 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 al término del proyecto <sup>1</sup>
1	Elaborar productos que utilicen materia prima proveniente de los predios de socias/os de SIPAMCOOP.	100%
2	Realizar capacitaciones para abordar la importancia de los productos con identidad cultural y la puesta en valor del patrimonio biocultural local.	100%
3	Elaborar un plan de negocios para los productos con identidad cultural de SIPAMCOOP	100%
4	Realizar una campaña de marketing para la difusión de los productos SIPAMCOOP.	100%

<sup>1</sup> Para obtener el porcentaje de avance de cada Objetivo específico (OE) se promedian los porcentajes de avances de los resultados esperados ligados a cada objetivo específico para obtener el porcentaje de avance de éste último.

## **6. RESULTADOS ESPERADOS (RE)**

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

### **4.1 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 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 <sup>2</sup> (RE)	Indicador de Resultados (IR)					Fecha alcance meta real <sup>8</sup>	% de cumplimiento
			Nombre del indicador <sup>3</sup>	Fórmula de cálculo <sup>4</sup>	Línea base <sup>5</sup>	Meta del indicador <sup>6</sup> (situación final)	Fecha alcance meta programada <sup>7</sup>		
1	1	Elaboración de base de vegetales agroecológicos	Producto final: Base de vegetales agroecológicos deshidratados	Avance en el proceso de elaboración de prototipos para conseguir el producto final.	No cuenta con este producto	Informe de prototipos, procesos de elaboración y características nutricionales del producto final.	Abril 2019	Agosto 2019	100%
Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto.									
<p>Durante la primera etapa del proyecto se desarrollaron diferentes prototipos que fueron diseñados, elaborados y evaluados por el equipo técnico, socias y socios, y otras personas que fueron invitadas a participar de las jornadas de degustación que se realizaron en la planta de proceso, en la sala de reuniones utilizada por la cooperativa en Ancud y en las ferias en las que la cooperativa pudo participar.</p> <p>Como resultado final se obtuvieron dos sazonadores ambos compuestos en su base por sal de mar, ajo chilote deshidratado, zanahoria deshidratada, topinambur deshidratado y orégano deshidratado; la diferencia entre ellos es que a uno se le agregó cochayuyo picado, el cual le otorga diferente sabor y textura a la comida. A estos sazonadores se les nombró 'Sazonador del Huerto' ya que poseen ingredientes provenientes de los huertos de las socias/os y para SIPAMCOOP es importante relevar el origen de sus productos.</p>									
Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)									
ANEXO 1: INFORME DESARROLLO DE PRODUCTOS SIPAMCOOP									

<sup>2</sup> Resultado Esperado (RE): corresponde al mismo nombre del Resultado Esperado indicado en el Plan Operativo.

<sup>3</sup> Nombre del indicador: corresponde al mismo nombre del indicador del Resultado Esperado descrito en el Plan Operativo.

<sup>4</sup> Fórmula de cálculo: corresponde a la manera en que se calculan las variables de medición para obtener el valor del resultado del indicador.

<sup>5</sup> Línea base: corresponde al valor que tiene el indicador al inicio del proyecto.

<sup>6</sup> Meta del indicador (situación final): es el valor establecido como meta en el Plan Operativo.

<sup>7</sup> Fecha alcance meta programada: es la fecha de cumplimiento de la meta indicada en el Plan Operativo.

<sup>8</sup> 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.

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)							% de cumplimiento
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Línea base	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta programada	Resultado obtenido	Fecha alcance meta real	
1	2	Elaboración de aderezo	Producto final: Aderezo	Avance en el proceso de elaboración de prototipos para conseguir el producto final.	No cuenta con este producto	Informe de prototipos, procesos de elaboración y características nutricionales del producto final.	Junio 2019	Aderezo: Vinagre de manzana chilota con murta	Agosto 2019	100%
			<p>Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto.</p> <p>Durante la primera parte del proyecto se definió para este producto utilizar vinagre de manzana chilota, que es un ingrediente con propiedades nutricionales, elaborado por socios de la cooperativa y que se desea posicionar como un producto de calidad en el mercado ya que está hecho con variedades de manzanas chilotas presentes y cuidadas en los huertos del archipiélago. En un principio se hicieron 6 prototipos, en los que se añadieron al vinagre diferentes frutas y vegetales para que le otorgaran características sensoriales atractivas. De estas opciones se eligieron 2: vinagre de manzana chilota con ajo chilote y también el vinagre de manzana chilota con murta. En el caso del primero, el aroma y sabor que le otorga el ajo fue el factor determinante para elegirlo como parte de la oferta de productos SIPAMCOOP. En el segundo caso, al añadirle murta al vinagre se generó un color rojizo y un aroma frutal bastante atractivo que ha sido del agrado del público.</p>							
			<p>Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)</p> <p>ANEXO 1: INFORME DESARROLLO DE PRODUCTOS SIPAMCOOP</p>							

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)							% de cumplimiento
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Línea base	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta programada	Resultado obtenido	Fecha alcance meta real	
1	3	Elaboración de chutney	Producto final: Chutney	Avance en el proceso de elaboración de prototipos para conseguir el producto final.	No cuenta con este producto	Informe de prototipos, procesos de elaboración y características nutricionales del producto final.	Junio 2019	Chutney de manzana chilota con murta	Agosto 2019	100%
		Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto.								
		<p>En la primera parte del proyecto se realizaron 7 formulaciones distintas compuestas por vegetales, frutas, vinagre, azúcar y condimentos. Luego de hacer varias degustaciones con el equipo técnico, socias y socios y público general, se seleccionaron 3 de ellas: Chutney de manzana chilota con murta, Chutney de manzana chilota con topinambur, y Chutney de manzana chilota con ruibarbo. Los ingredientes de estas preparaciones sobresalen por ser diferentes, por sus propiedades nutricionales y por las características organolépticas que le otorgan a la base del chutney. Es importante resaltar que estas preparaciones fueron premiadas en la feria regional ExpoMundo Rural de Los Lagos, desarrollada en Castro, Chiloé, como un 'producto con mayor proyección culinaria' lo cual enorgullece y motiva a las socias y socios de SIPAMCOOP a continuar con el trabajo en la rama de los productos gourmet con identidad local.</p>								
		Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)								
		ANEXO 1: INFORME DESARROLLO DE PRODUCTOS SIPAMCOOP								

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)							% de cumplimiento
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Línea base	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta programada	Resultado obtenido	Fecha alcance meta real	
2	1	Taller sobre importancia de los productos con identidad cultural	Taller de trabajo	Realización del taller	0	1 taller	Febrero 2019	Taller de elaboración de productos sipamcoop	Noviembre 2019	100%
		Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto.								
		<p>En la primera parte del desarrollo del proyecto se hizo un cambio en los temas propuestos para los talleres con las socias y socios de la cooperativa debido a que los intereses de información/capacitación habían cambiado por el mismo contexto del proyecto. Las necesidades de las socias/os ahora estaban enfocadas en el conocimiento de otras experiencias cooperativas que elaboraran y comercializaran sus productos; también en el uso de la maquinaria y los procesos para elaborar los productos que se propusieron en el marco de este proyecto, y además el uso que se le puede dar en la cocina a estos productos innovadores. Si bien todos los productos contienen ingredientes provenientes de las mismas huertas de las socias/os, estos fueron utilizados en nuevos formatos creando sabores únicos que generaban incertidumbre sobre el uso que se les puede dar en la cocina cotidiana. A raíz de esto, se formularon los tres nuevos temas a tratar y los talleres se realizaron de la siguiente forma:</p> <p>-29 de julio 2019: Desafíos y oportunidades del cooperativismo en la región, facilitado por socios de la Unión Nacional de la Agricultura Familiar (UNAF)</p> <p>-28 de noviembre de 2019: Elaboración de productos La Sazón Chilota-SIPAMCOOP. Facilitado por la Ingeniera en Alimentos Karla Kreisel.</p> <p>-8 de febrero de 2020: Taller de cocina demostrativo: usos de los productos de La Sazón Chilota, facilitado por el cocinero Ignacio Pinto Velásquez</p>								
		Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)								
		<b>ANEXO 2: TALLER DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS SIPAMCOOP</b>								

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)							% de cumplimiento
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Línea base	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta programada	Resultado obtenido	Fecha alcance meta real	
2	2	Taller sobre implicancias medioambientales de las prácticas y productos SIPAMCOOP	Taller de trabajo	Realización del taller	0	1 taller	Marzo 2019	Taller de cocina demostrativo: usos de los productos de la Sazón Chilota	Febrero 2020	100%
		Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto.								
		<p>Con el objetivo de dar a conocer y utilizar parte de la gama de productos que ofrece la Cooperativa SIPAM bajo la marca La Sazón Chilota, se realizó un taller de cocina demostrativo el 8 de febrero de 2020, en el cual se invitó a las socias y socios de SIPAMCOOP a elaborar recetas cotidianas y aprender cómo estas pueden ser preparadas o acompañadas con los productos de La sazón Chilota; Chutney de manzana murta –topinambur, Vinagre de manzana con murta, Sazonador del huerto, para finalizar la actividad con un coctel de degustación montado por los participantes del taller.</p> <p>Para el chutney de manzana se cocinó un cordero asado que se desmenuzó en pequeños trozos y se montó sobre tostadas de pan tipo crosstini acompañado de Chutney de manzana con murta-topinambur. Con el Vinagre de manzana con murta se elaboró una vinagreta, la cual además se le añadió miel y aceite de oliva, perfecta para aliñar una ensalada de hojas verdes, pepino, tomate cherry, cebolla morada y physalis. Para el uso del Sazonador del huerto se elaboró un fondo de gallina con al menos 3 horas de cocción a fuego lento previamente elaborado, para preparar un consomé agregando el Sazonador del huerto a esta preparación, el cual se incorporó en los últimos 20 minutos de cocción del consomé. La actividad culminó con el montaje de las tres preparaciones invitando también al público general y autoridades a degustar de los productos.</p>								
		Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)								
		<b>ANEXO 3: TALLER DE COCINA DEMOSTRATIVO: USOS DE LOS PRODUCTOS DE LA SAZÓN CHILOTA</b>								

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)							% de cumplimiento
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Línea base	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta programada	Resultado obtenido	Fecha alcance meta real	
3	1	Documento plan de negocios SIPAMCOOP	Informe plan de negocios	Informe entregado	No cuenta con este plan de negocios para sus productos	1 informe	Julio 2019	Documento o plan de negocios para los productos La Sazón Chilota	Diciembre 2019	100%
		Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto.								
		Este documento se empezó a trabajar durante la primera parte del proyecto, teniendo un 40% de avance en el reporte anteriormente enviado. Sin embargo, fue necesario esperar a que se definieran los productos de La Sazón Chilota para concluir el proceso haciendo los cálculos lo más cercanos posibles a la realidad, por esta razón el documento quedó listo en diciembre de 2019 y expone una definición de los productos, un plan de mercadeo, análisis FODA y de las 4P's, y un análisis financiero que explica la rentabilidad del proyecto proyectada a 5 años.								
		Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)								
		Documento adjunto a este informe como: ANEXO 4. PLAN DE NEGOCIOS SIPAMCOOP: PRODUCTOS LA SAZÓN CHILOTA								

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)							% de cumplimiento
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Línea base	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta programada	Resultado obtenido	Fecha alcance meta real	
4	1	Diseño y producción de material de difusión.	Etiquetas, folletería.	Cantidad de diseños elaborados.	La cooperativa cuenta con 2 pendones y afiches.	3 diseños de etiquetas para los productos 1 folleto informativo - promocional	Octubre 2019	Folleto informativo sobre los productos de la marca La Sazón Chilota	Febrero 2020	100%
Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto.										
<p>En los primeros meses del proyecto se contactó al equipo de diseñadoras para poder empezar comentándoles cuáles eran los productos que se necesitaban y qué elementos quería la cooperativa que estuvieran puestos en ellos. Primero se trabajó en el nombre de la marca y su logotipo en dos colores. Luego, cuando ya se tuvieron los ingredientes finales de las preparaciones, se hicieron las etiquetas en distintos y llamativos colores para los primeros 3 productos de La Sazón Chilota. De todas maneras, los diseños de las etiquetas fueron entregados en su versión editable para que se puedan utilizar en otros productos y mantener un solo formato de etiqueta. Además, se trabajó en 1 folleto informativo tipo acordeón que contiene datos sobre la cooperativa, la marca, sus productos y algunos de sus beneficios nutricionales, y el contacto. Este material se presentó en la feria Expo Rural de Ancud.</p> <p>También se hizo un diseño de packaging, con dos etiquetas adhesivas que se pueden utilizar en el paquete propuesto o en cualquier material que la cooperativa haga para vender sus productos. Una etiqueta invita a las personas a comprar los productos y la otra es un sello de seguridad. Por último, se hizo una tarjeta de presentación de la cooperativa para que también pueda entregarse en ferias o cualquier actividad en la que se participe.</p>										
Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)										
ANEXO 5. MATERIAL DE DIFUSIÓN SIPAMCOOP										

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)							% de cumplimiento
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Línea base	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta programada	Resultado obtenido	Fecha alcance meta real	
4	2	Participación de la cooperativa en una feria nacional	Cantidad de productos comercializados	Cantidad de productos vendidos en feria	0	50 productos vendidos	Octubre-diciembre 2019	161 productos vendidos	Febrero 2020	100%
		Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto.								
		<p>En la segunda parte del proyecto, se postuló a una feria nacional llamada ExpoMundo Rural Santiago, sin embargo, debido a la contingencia nacional esa feria no pudo realizarse en octubre como estaba planificado. Así que la cooperativa postuló a la versión regional de la ExpoMundo y fue seleccionada para participar del 23 al 26 de enero en la ciudad de Castro, Chiloé.</p> <p>También SIPAMCOOP tuvo la oportunidad de estar en la feria del Ajo Chilote, organizada por la Cooperativa Punta Chilen, en esa localidad del norte de Chiloé y realizada el 18 y 19 de enero del 2020. Y por último, la cooperativa pudo participar de la XII versión de la feria Expo Rural de Ancud, que se realizó en el parque Bellavista el 8 y 9 de febrero. En todas estas oportunidades la cooperativa pudo promocionar y vender sus productos. También ofreció degustaciones de los productos a las personas que se acercaban al stand y recibir comentarios sobre ellos. En general, los productos fueron bien evaluados por el público y se pudieron vender más de 150 unidades en las 3 ferias en las que se participó.</p>								
		Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)								
		<b>ANEXO 6. PARTICIPACIÓN DE LA COOPERATIVA EN FERIAS</b>								

## 4.2 Análisis de brecha.

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

En este proyecto se plantearon metas alcanzables que pudieron lograrse satisfactoriamente. Por ejemplo, se propuso hacer 3 productos innovadores y finalmente se hicieron 9. En el caso de los diseños, se había planteado hacer 3 etiquetas y 1 folleto, y al finalizar el proyecto se cuenta además de eso, con un formato de packaging, etiquetas y tarjeta de presentación. Sucedió lo mismo con la participación en ferias, se propuso participar en 1 y finalmente se pudo participar en 3. Para las socias y socios de la cooperativa esto ha sido muy positivo, sentando un precedente para continuar el trabajo asociativo y ver sus frutos.

## 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
Adecuación eléctrica en planta de proceso	Retraso en el proceso de elaboración de los productos SIPAMCOOP que necesitaban las frutas y verduras deshidratadas.	Se inició con el proceso de recolección y almacenado de materia prima y también se inició la elaboración de chutney, producto que no necesita de ingredientes deshidratados.
Cambio en los temas propuestos para los talleres	Retraso en la realización de los talleres y ajustes en la planificación y logística de los nuevos talleres a desarrollar.	Se contactó a los nuevos expositores para empezar el ciclo de talleres en la cuarta semana de julio.
Contingencia nacional suspende feria en Santiago	SIPAMCOOP no pudo cumplir con este objetivo en la fecha prevista, sin embargo, sí logró el objetivo participando de 3 ferias regionales.	Se postuló a otras ferias a nivel regional para poder promocionar y vender sus productos y finalmente sí se logró el objetivo de participación en estos espacios.

## **8. ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL PERÍODO**

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

Todas las actividades programadas en el plan operativo fueron realizadas durante el período de ejecución del proyecto. Estas actividades fueron:

- Elaboración de 3 productos innovadores con identidad cultural: chutney, sazónador, aderezo.
- Realizar 2 capacitaciones.
- Elaborar un plan de negocios.
- Diseñar 3 etiquetas y 1 folleto informativo
- Participar en 1 feria nacional

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

Todas las actividades programadas fueron realizadas en el período de ejecución del proyecto.

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

Las actividades programadas se cumplieron en su totalidad, sin embargo, hubo varios motivos por los que se retrasaron en su ejecución. En el ámbito de la producción agrícola y la disponibilidad de materia prima, hubo escasez y problemas de logística durante los primeros meses.

Respecto a la planta de proceso, se tuvo que acondicionar el sistema eléctrico para poder utilizar la maquina deshidratadora industrial que se compró para realizar este proyecto. Esto hizo que se demorara el inicio de experimentación con los prototipos del sazónador y el vinagre de manzana. Con la demora de los productos finales, no se podía avanzar en el diseño de materiales de difusión y etiquetas ya que se necesitaban los ingredientes finales y sus formatos de presentación.

También hubo un cambio en los temas a dictar en los talleres propuestos, lo que significó posponer y contactar a las personas que podía apoyar con los nuevos temas. A pesar de todos esos imprevistos, que sin duda fueron aprendizajes para la cooperativa, se pudo cumplir con los objetivos del proyecto en el período de ejecución programado.

## 9. POTENCIAL IMPACTO

### 5.1 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 se ha comentado anteriormente, los resultados obtenidos superaron con creces lo que se había planteado originalmente, a continuación se encuentra un detalle:

**-Elaboración de 3 productos innovadores con identidad cultural: chutney, sazonador, aderezo.** El resultado final fue de 9 productos:

CHUTNEY:

1. Chutney de manzana chilota con murta
2. Chutney de manzana chilota con topinambur
3. Chutney de manzana chilota con ruibarbo

VINAGRES:

1. Vinagre de manzana chilota con murta
2. Vinagre de manzana chilota con ajo chilote

SAZONADORES:

1. Sazonador del huerto con hierbas
2. Sazonador del huerto con hierbas y cochayuyo

DESHIDRATADOS:

1. Láminas de ajo chilote deshidratado
2. Mix de deshidratados: manzana chilota, zanahoria y betarraga

**-Realizar 2 capacitaciones.** Finalmente se pudieron hacer tres jornadas de capacitación que fueron de mucha ayuda para las socias y socios de la cooperativa porque pudieron aprender sobre otras experiencias cooperativas en la región; además aprendieron a utilizar las máquinas y a hacer las fórmulas de los productos de La Sazón Chilota para que puedan seguir elaborándolos. Y por último, participaron de la jornada de taller demostrativo sobre los usos de estos productos en la cocina cotidiana, lo que complementa su conocimiento sobre las preparaciones que se elaboraron. A continuación un detalle de las capacitaciones hechas:

- 29 de julio 2019: Desafíos y oportunidades del cooperativismo en la región, facilitado por socios de la Unión Nacional de la Agricultura Familiar (UNAF)

- 28 de noviembre de 2019: Elaboración de productos La Sazón Chilota-SIPAMCOOP. Facilitado por la Ingeniera en Alimentos Karla Kreisel.
- 8 de febrero de 2020: Taller de cocina demostrativo: usos de los productos de La Sazón Chilota, facilitado por el cocinero Ignacio Pinto Velásquez

**-Elaborar un plan de negocios.** Se hizo el documento y ahora se encuentra a disposición de la cooperativa.

**-Diseñar 3 etiquetas y 1 folleto informativo:** se elaboraron las 3 etiquetas, 1 folleto, la marca La Sazón Chilota y su logotipo, 1 diseño de packaging, 1 sello de seguridad, 1 etiqueta adhesiva, 1 tarjeta de presentación.

**-Participar en 1 feria nacional:** se participó en 3 ferias, a saber, Feria del ajo chilote de Punta Chilen, ExpoMundo Rural Los Lagos en Castro y la Expo Rural en Ancud. En estas tres instancias se pudieron vender **161** productos de la marca La Sazón Chilota y realizar una jornada de degustación de estos productos.

## 10. 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.

La contingencia nacional, iniciada en octubre del 2019, fue un hito importante que hizo cambiar el modo de operar en el proyecto. Ya que algunos servicios y empresas públicas y privadas dejaron en pausa sus labores hasta que la situación en general estuvo más tranquila. Para la cooperativa, esto significó detenerse un tiempo en las labores que se estaban ejecutando y no asistir a la feria en Santiago que se había programado, ya que esta finalmente no se realizó. A pesar de esto, se pudo continuar con el trabajo y se cumplieron los objetivos del proyecto satisfactoriamente.

## 11. 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	18 y 19 de enero 2020	Punta Chilen	Feria del Ajo chilote	2000	Ver Anexo 5. Material de difusión SIPAMCOOP
2	23 al 26 de enero 2020	Castro	Feria Expo Mundo Rural Los Lagos	7000	Ver Anexo 5. Material de difusión SIPAMCOOP
3	8 y 9 de febrero 2020	Ancud	Feria Expo Rural	5000	Ver Anexo 5. Material de difusión SIPAMCOOP
Total participantes				<b>14000</b>	

## 12. PRODUCTORES PARTICIPANTES

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

### 8.1 Antecedentes globales de participación de productores

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

Región	Tipo productor	Nº de mujeres	Nº de hombres	Etnia (Si corresponde, indicar el Nº de productores por etnia)	Totales
Los Lagos	Productores pequeños	12	1		13
	Productores medianos-grandes				
	Productores pequeños				
	Productores medianos-grandes				
<b>Totales</b>		<b>12</b>	<b>1</b>		

## 8.2 Antecedentes específicos de participación de productores

Nombre	Ubicación Predio			Superficie Há.	Fecha ingreso al proyecto
	Región	Comuna	Dirección Postal		
Andrea Curumilla Curiñan	Los Lagos	Ancud	Punta Chilen		Julio 2019
Coralía de Lordues Pérez Mansilla	Los Lagos	Ancud	Corona - Guapilacuy		Julio 2019
Ema Patricia Saldivia Astorga	Los Lagos	Ancud	Pilluco		Julio 2019
Ercira del Carmen Diaz D.	Los Lagos	Ancud	Punta Chilen		Julio 2019
Gabriela Inés Gómez Catalán	Los Lagos	Ancud	Puerto Elvira		Julio 2019
Haydee del Carmen Gutiérrez Olivares	Los Lagos	Ancud	Corona - Guapilacuy		Julio 2019
Nora Martinez Oyanedel	Los Lagos	Chonchi	Pulpito		Julio 2019
Andrea Saldivia	Los Lagos	Ancud	Calle		Julio 2019
Norma del Carmen Ojeda Delgado	Los Lagos	Ancud	Pugueñun		Julio 2019
Patricia Alejandra Aguilar Colivoro	Los Lagos	Quellón	Yaldad		Julio 2019
Rafael Alfredo Maripan Aguilera	Los Lagos	Ancud	Coquiao		Julio 2019
Rosa Alicia Pérez Guentelican	Los Lagos	Ancud	Caulín Alto		Julio 2019
Rosa Andina Curiñan Ayancán	Los Lagos	Ancud	Punta Chilen		Julio 2019

## 13. CONSIDERACIONES GENERALES

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

Como se ha comentado anteriormente, sí se lograron cumplir los objetivos planteados en el proyecto.

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

El equipo técnico ha realizado su trabajo de forma adecuada, desempeñándose cada una/o en su rol y ejecutando las tareas asignadas lo mejor posible para obtener resultados que sean útiles a la cooperativa. Por su parte, las socias y socios de la cooperativa, demostraron interés en todo momento en los procesos de producción de los prototipos y productos de la marca La Sazón Chilota. Sin embargo, algunos no pudieron participar constantemente de las reuniones por la lejanía de su hogar con la planta de proceso o el sitio donde se hacían los talleres. De todas maneras, durante todo el proyecto las socias y socios participaron enviando materia prima sirvió para la elaboración de los productos, participaron en las ferias y las instancias de capacitación que se realizaron.

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

Se innovó en la utilización de ingredientes como el topinambur, el ruibarbo, el kale, el vinagre de manzana y las murtas. Con ellos se hicieron mezclas interesantes en color, aroma y textura que permitieron crear productos diferentes y de alta calidad que fueron bien aceptados por el público.

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

N/A

### 14. CONCLUSIONES

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

El desarrollo del proyecto terminó exitosamente dejándole a la cooperativa muchos aprendizajes y una línea de productos innovadores que ha tenido muy buena acogida del público. Entre los aspectos a destacar se encuentran el uso de ingredientes diferentes, casi desconocidos, como el topinambur o el ruibarbo, que han sido cultivados cuidadosamente por las socias y socios de SIPAMCOOP y a los que se les ha dado un nuevo uso en preparaciones exóticas como el chutney.

También es importante recalcar la importancia del financiamiento otorgado desde FIA a la cooperativa, ya que sin esto no se habría podido hacer la compra de la máquina deshidratadora industrial que ha servido mucho para la creación de los prototipos y de los productos finales que SIPAMCOOP ha elaborado. Esta compra significó abrir un amplio abanico de posibilidades en cuanto a nuevos productos a elaborar, considerando hacer a futuro harinas de legumbres y snacks saludables, de los que ya se han hecho pruebas de aceptación en las ferias en las que se pudo participar.

Además, ha sido sumamente importante la participación en ferias regionales, puesto que ha significado abrir un espacio de promoción/difusión y venta de los productos directamente con el público. Lo que genera un vínculo especial con los compradores, que pueden preguntar y conversar sobre los productos y el trabajo de la cooperativa.

Para las socias y socios de SIPAMCOOP este proyecto ha significado un gran avance en los objetivos de comercialización y valorización de sus productos certificados con el sello SIPAM. De ahora en adelante la proyección es continuar trabajando asociativamente para generar más productos innovadores que acerquen a los consumidores al patrimonio de Chiloé.

## 15. RECOMENDACIONES

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

El fortalecimiento a la actividad productiva y económica de la cooperativa que ha significado la ejecución de este proyecto, permitirá a la organización interiorizar funciones técnicas y administrativas que le permitan ganar autonomía y eficiencia en su gestión. De esta manera, una sugerencia posible en relación a lo trabajado durante el proyecto es que la cooperativa tenga en consideración para futuros procesos la conformación de un equipo técnico permanente que pueda hacerse cargo de las finanzas y coordinación de actividades, mandatados directamente por la asamblea general de socios, a través del directorio.

## 16. ANEXOS

### ANEXO 1.

#### Informe Desarrollo de Productos SIPAMCOOP.

Al finalizar este proyecto logramos cumplir con los productos programados y debido a la riqueza en materias primas que cuentan los socios de la cooperativa, por cada producto se desarrollo una variedad adicional, además de otras líneas de productos como snack de frutos y vegetales, ajo en láminas deshidratado, sales impregnadas de vegetales entre otros.

A continuación se detalla cada una de los productos.

#### 1. Elaboración de Base de Vegetales Agroecológicos.

##### 1.1 Formulación de la base de vegetales, Sazonador del Huerto.

Luego de muchos prototipos desarrollados, la base de vegetales final tiene como componentes de la formulación final un 60% de vegetales deshidratados y molidos y un 40% de sal de mar. Los vegetales seleccionados fueron elegidos debido a la mayor disponibilidad de las materias primas por parte de los socios, por razones nutricionales y por último porque visualmente es atractiva la mezcla de colores en el envase.

- 24% Ajo Chilote.
- 22% Zanahoria.
- 13% Topinambur.
- 1% Orégano
- 40% Sal de mar.

Como referencia para el siguiente batch se obtienen 24 envases de 100 g neto aproximadamente

<b>Peso (g)</b>	<b>Ingredientes</b>
1000	Sal de mar
600	Ajo Chilote deshidratado
550	Zanahoria deshidratada
320	Topinambur deshidratado
25	Orégano deshidratado
2.490	Total batch

##### 1.2 Etiquetado Nutricional de la base de vegetales.

Con la formulación final se preparo la información para el etiquetado nutricional del sazonzador, la cual fue entregada a la diseñadora para etiqueta. El cuadro nutricional fue calculado en base a los ingredientes deshidratados que posee la mezcla y los distintos porcentajes que aporta cada uno de ellos, siendo el resultado lo siguiente:

#### Información Nutricional.

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>		
Porción: 1 cucharada (10 g)		
Porciones por envase: 10		
	100 g	1 porción
<b>Energía (Kcal)</b>	161	16,1
<b>Proteínas (g)</b>	4,1	0,4
<b>Grasa Total (g)</b>	0,3	0,03
<b>H. de C. disponibles (g)</b>	36	3,6
Azúcares totales	9,7	1
<b>Sodio (mg)</b>	20.629	2.063

#### Información General del etiquetado:

Peso Neto: 100 g

Elaborado por Cooperativa Sipamcoop en planta de Patricia Saldivia, N° 97 del 13/08/2012, Servicio Salud Chiloé.

Pilluco s/n Ancud, Chiloé

+56 9 89833393

[cooperativasipam@gmail.com](mailto:cooperativasipam@gmail.com)

Conservar en lugar fresco y seco.

Duración 12 meses a partir de la fecha de elaboración.

Ingredientes: sal de mar, ajo chilote, zanahoria, topinambur y orégano deshidratado.

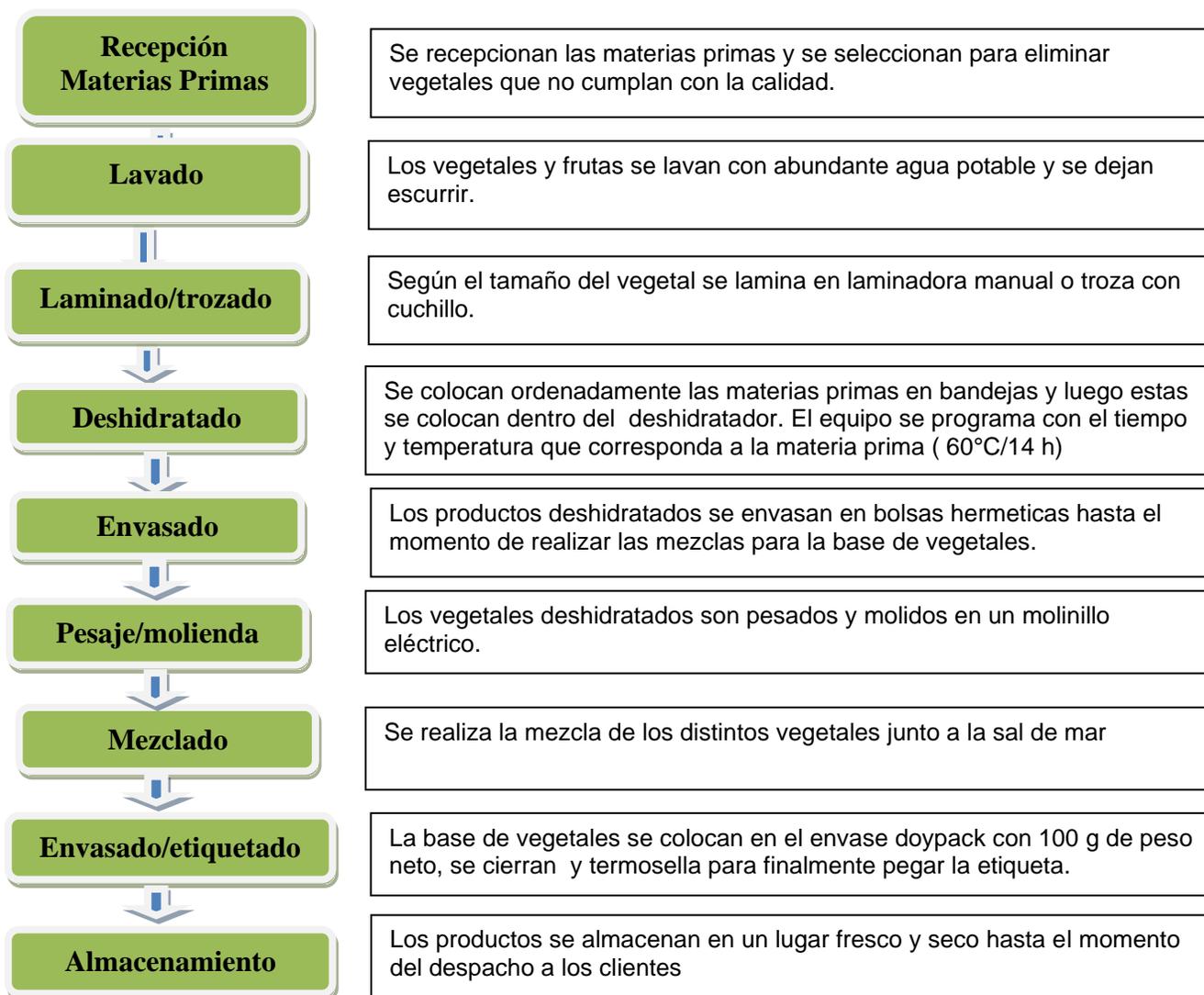
Producto Chileno.

Por último según la revisión de las exigencias de la nueva ley de etiquetado vigente este producto no lleva ningún tipo de sellos alto en.

:

#### 1.3 Línea de flujo con la descripción final del proceso.

Informe técnico final  
V 2018-06-29



## 1.4 Fotografía de Base de Vegetales.



## 2 Elaboración de Aderezo.

### 2.1 Formulación del aderezo, vinagre de Manzana con Murta.

Para el desarrollo de este producto se definió una fórmula que incluya como base el vinagre de manzana chilota, un producto de muy buena calidad que elabora uno de nuestros socios, que tiene innumerables propiedades saludables y que además comercialmente tiene muy buena aceptación por consumidores que lo utilizan como aderezo pero también con uso medicinal.

La formulación que sensorialmente fue más atractiva para los chef y equipo técnico, corresponde al vinagre de manzana chilota con murta deshidratada, con un 98% de vinagre de manzana orgánico y un 2% de murta deshidratada. En el proceso primeramente se procede a la deshidratación de la murta, luego ésta se macera en frascos de vidrio de 10 L junto al vinagre de manzana por 45 días y finalmente se filtra y envasa el vinagre en botellas de vidrio de 250 ml.

Para un batch referencia que se aprecia a continuación, se obtiene 40 botellas de 250 ml

Peso	Ingredientes
10 L	Vinagre de Manzana Organico
200 g	Murta
10.250 g	Total

## 2.2 Etiquetado Nutricional del Aderezo.

Con la formulación final se preparó la información para el etiquetado nutricional del aderezo, la cual fue entregada a la diseñadora para etiqueta. El cuadro nutricional fue calculado en base a los ingredientes que posee la mezcla y los distintos porcentajes que aporta cada uno de ellos, siendo el resultado lo siguiente:

### Información Nutricional.

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>		
Porción: 1 cucharada (20 ml)		
Porciones por envase: 12 aprox.		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	82	16,5
Proteínas (g)	3,4	0,7
Grasa Total (g)	0,16	0,03
H. de C. disponibles (g)	14,4	2,9
Azúcares totales	4,8	0,96
Sodio (mg)	6,4	1,3

### Información General del etiquetado:

Peso Neto: 250 ml

Elaborado por Cooperativa Sipamcoop en planta de Patricia Saldivia, N° 97 del 13/08/2012, Servicio Salud Chiloé.

Pilluco s/n Ancud, Chiloé

+56 9 89833393

[cooperativasipam@gmail.com](mailto:cooperativasipam@gmail.com)

Conservar en lugar fresco y seco.

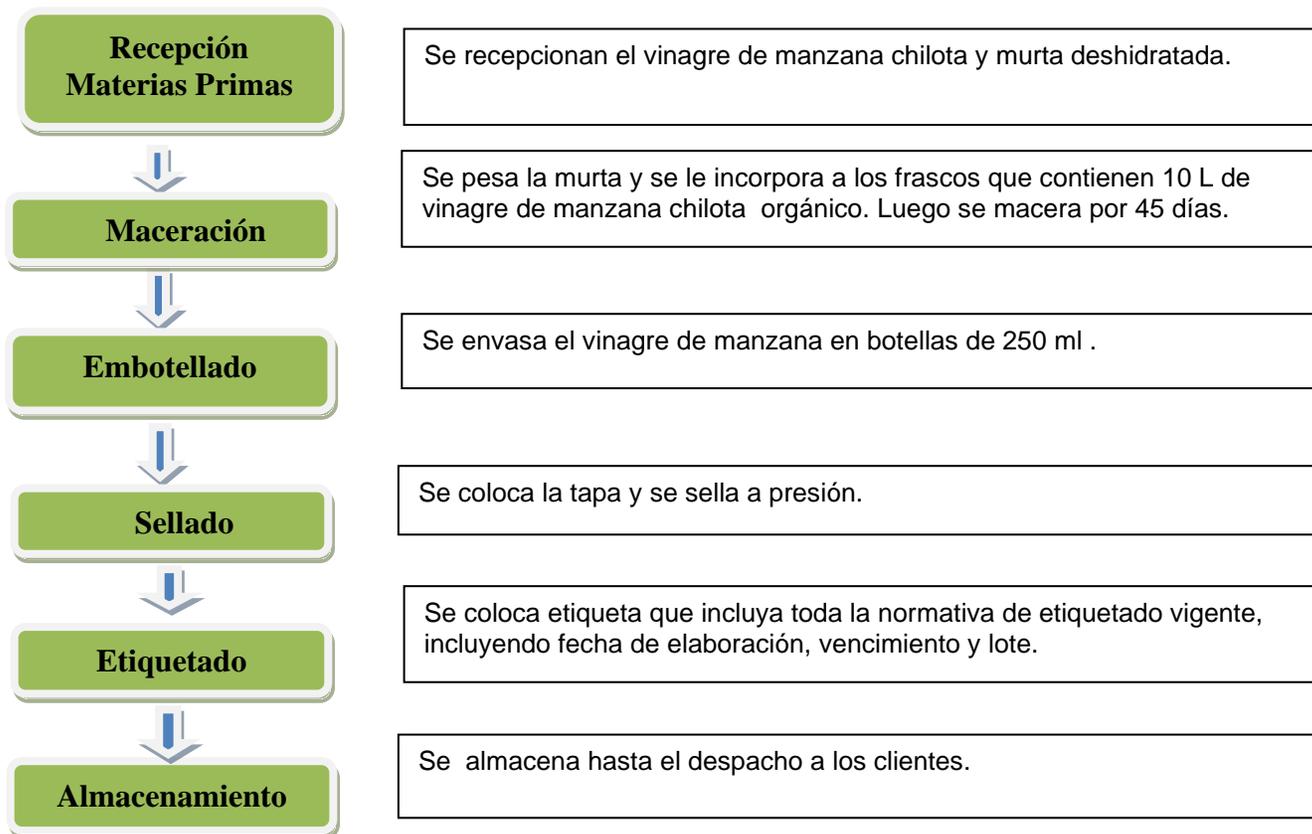
Duración 12 meses a partir de la fecha de elaboración.

Ingredientes: vinagre de manzana chilota y murta deshidratada.

Producto Chileno.

Este producto no lleva ningún tipo de sellos alto en, según lo revisado en la nueva ley de etiquetado de alimentos.

### 2.3 Línea de flujo con la descripción final del proceso.



## Fotografía del Vinagre de Manzana Chilota Orgánica con Murta.



### 3 Elaboración de Chutney.

#### 3.1 Formulación Chutney de Manzana Chilota con Murta.

La formulación final de chutney se basó en la evaluación sensorial positiva que tuvo por parte de algunos chef y del equipo técnico, posee materias primas con las que cuentan los socios a excepción de cebollas, azúcar y sal que son de fácil adquisición.

41% Manzana Chilota  
20 % Cebolla  
12% Vinagre de manzana chilota orgánico  
16 % Azúcar  
8 % Murta  
1% Sal  
1% Ajo Chilote

Del batch cuya receta se muestra en el cuadro siguiente, se puede obtener 40 frascos de 220g neto de producto.

<b>Peso</b>	<b>Ingredientes</b>
5 kg	Manzanas
2,5 kg	Cebollas
1,5 L	Vinagre de Manzana
2 kg	Azúcar

1 kg	Murta
150 g	Sal
150 g	Ajo Chilote

### 3.4 Etiquetado Nutricional del Chutney

Se realizó el cálculo del cuadro nutricional del chutney de manzana murta y ordeno la información general del etiquetado para que la diseñadora pueda elaborar la etiqueta con la información exigida en el reglamento sanitario de los alimentos.

#### Informe Nutricional.

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>		
Porción: 1 cucharadita (10 g)		
Porciones por envase: 22		
	100 g	1 porción
<b>Energía (Kcal)</b>	122	12,2
<b>Proteínas (g)</b>	0,4	0,04
<b>Grasa Total (g)</b>	0	0
<b>H. de C. disponibles (g)</b>	92	9,2
Azúcares totales	90	9
<b>Sodio (mg)</b>	389	39

#### Información General del etiquetado.

Peso Neto: 220 g

Elaborado por Cooperativa Sipamcoop en planta de Patricia Saldivia, N° 97 del 13/08/2012, Servicio Salud Chiloé.

Pilluco s/n Ancud, Chiloé

+56 9 89833393

[cooperativasipam@gmail.com](mailto:cooperativasipam@gmail.com)

Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto mantener refrigerado.

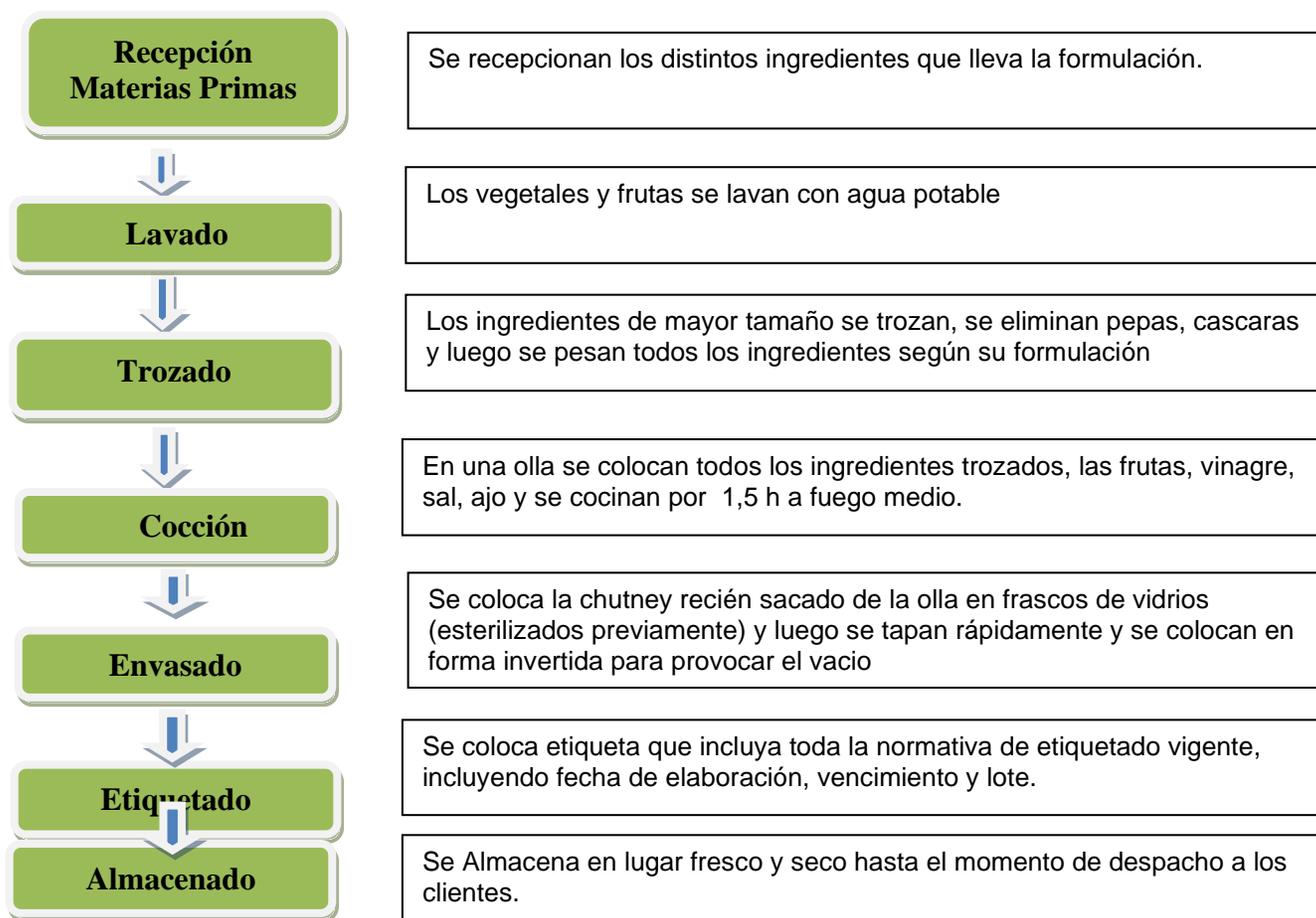
Duración 2 años a partir de la fecha de elaboración.

Ingredientes: manzana chilota, cebolla, murta, vinagre de manzana, azúcar, sal y ajo chilote.

Producto Chileno.

Este producto según la revisión de los nutrientes críticos de la nueva ley de etiquetado, posee sello alto en azúcares, pero como las microempresas tiene plazo hasta el año 2022 para poner en marcha la ley, se decidió no colocar el sello en la etiqueta.

### 3.3 Línea de flujo con la descripción final del proceso de elaboración del Chutney de Manzana Murta.



### 3.4 Fotografía de Chutney de Manzana Chilota con Murta



## 4 Evaluación de Consumidores.

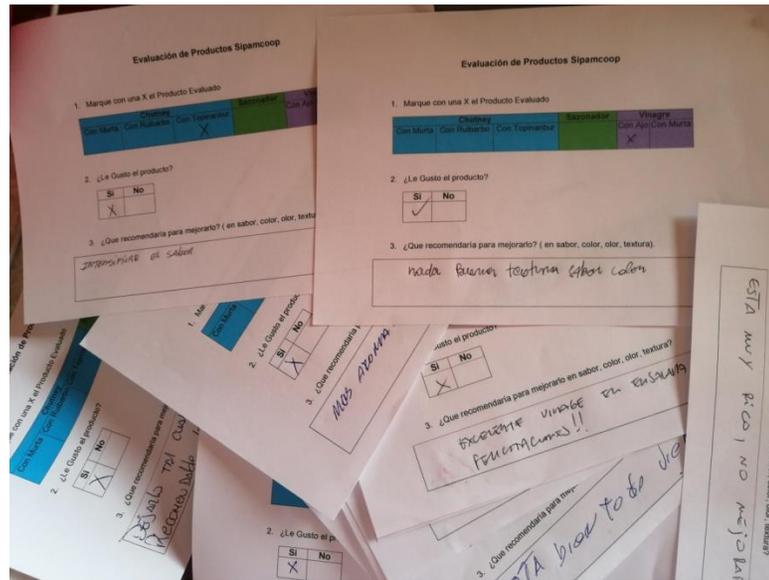
Durante los distintos eventos en donde se han comercializado los productos y en la actividad de degustación realizada, se ha aplicado una encuesta a los consumidores en donde se les ha pedido su impresión de los productos desarrollados, y los resultados son los siguientes:

Le gustó el Producto Evaluado: Si, 100% encuestados

¿Qué recomendaría para mejorarlo? ( en textura, sabor, olor , color?):

98 % no mejoraría nada en el caso de los 3 productos

2% en general las mejoras son al chutney que hay que intensificar el olor. El viangre de manzana con murta y la base de vegetales no tuvieron recomendaciones de mejora.



## 5 Otras Formulaciones de productos que está produciendo Cooperativa Sipamcoop.

En base a las recetas originales de los productos diseñados para el proyecto, se realizaron algunas variedades que se presentan a continuación. Estos ya han sido probados comercialmente en varios eventos en los cuales ha participado la cooperativa en donde han sido muy bien evaluados por los consumidores.

### 5.1 Base de Vegetales con Cochayuyo.

Porcentaje	Ingredientes
24%	Ajo Chilote deshidratado
22%	Zanahoria deshidratada
12%	Topinambur deshidratada
1%	Cochayuyo
1%	Orégano deshidratado
40%	Sal de mar.

### 5.4 Aderezo. Vinagre con Ajo Chilote.

Porcentaje	Ingredientes
98%	Vinagre de Manzana Chilota Orgánico
2%	Ajo Chilote en laminas deshidratado

### 5.5 Chutney de Topinambur.

Porcentaje	Ingredientes
41%	Manzana Chilota
20%	Cebolla
12%	Vinagre de manzana chilota orgánico
16%	Azúcar
8%	Topinambur
1%	Sal
1%	Ajo Chilote

### 5.6 Chutney de Ruibarbo.

Porcentaje	Ingredientes
41%	Manzana Chilota
20%	Cebolla
12%	Vinagre de manzana chilota orgánico
16%	Azúcar
8%	Ruibarbo
1%	Sal
1%	Ajo Chilote

### 5.7 Ajo Laminado Deshidratado.

Porcentaje	Ingredientes
100%	Ajo Chilote Deshidratada en Láminas

### 5.8 Mix de Manzanas con Zanahoria y Betarraga.

Porcentaje	Ingredientes
33,3%	Manzana Chilota Deshidratada en Láminas
33,3%	Zanahoria Deshidratada en Láminas
33,3%	Betarraga Deshidratada en Láminas

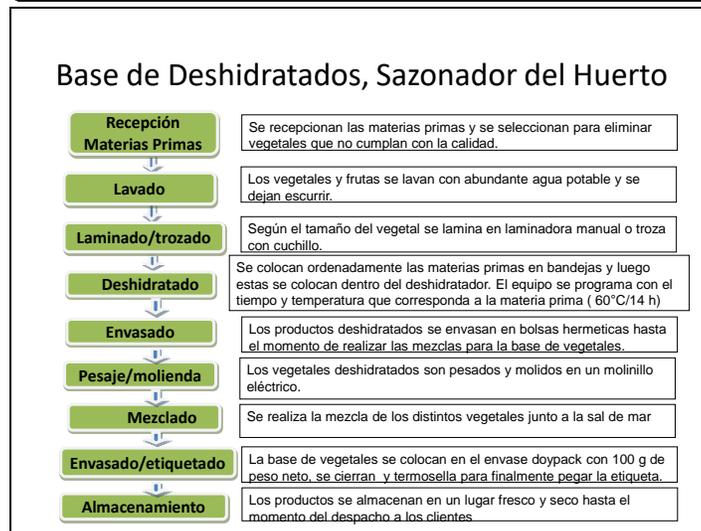
### 6. Fotografía de los productos en eventos gastronómicos.



## ANEXO 2.

### TALLER DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS SIPAMCOOP

#### Material utilizado en el taller:



## Formulación Sazonador del Huerto

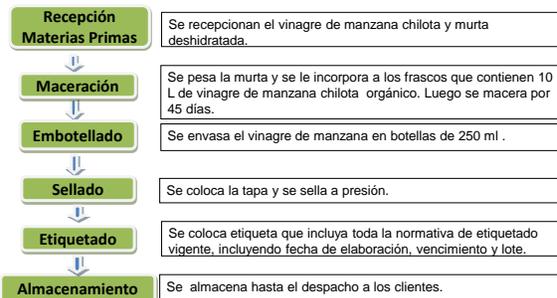
Peso (g)	Ingredientes
1000	Sal de mar
600	Ajo Chilote deshidratado
550	Zanahoria deshidratada
320	Topinambur deshidratado
25	Orégano deshidratado
2.490	Total batch

Batch se obtienen 24 envases de 100 g neto aprox.

## Proceso de elaboración Sazonador del Huerto



## Vinagre de Manzana Chilota con Murta



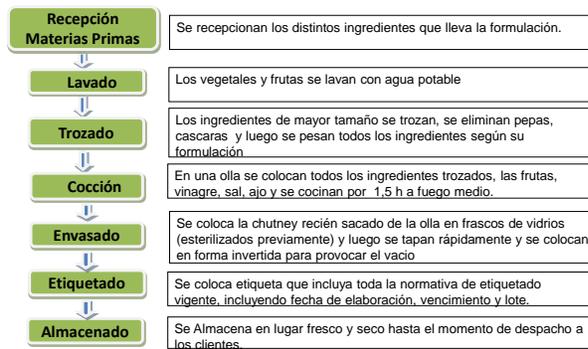
## Formulación Vinagre de Manzana Chilota con Murta.

Peso	Ingredientes
10 L	Vinagre de Manzana Orgánico
200 g	Murta
10.250 g	Total

Este batch rinde aprox. 40 botellas de 250 ml



## Chutney de Manzana Chilota con Murta



## Formulación Chutney de Manzana Chilota con Murta

Peso	Ingredientes
5 kg	Manzanas
2,5 kg	Cebollas
1,5 L	Vinagre de Manzana
2 kg	Azúcar
1 kg	Murta
150 g	Sal
150 g	Ajo Chilote

Este batch entrega 40 frascos de 220g neto de producto aprox.

## Chutney de Manzana Chilota con Murta







**Taller de Desafíos y oportunidades del cooperativismo en la región, facilitado por socios de la Unión Nacional de la Agricultura Familiar (UNAF)**



ANEXO 5. MATERIAL DE DIFUSIÓN SIPAMCOOP

A. Diseño de marca 'La Sazón Chilota'



## B. Diseño de etiquetas para los productos 'La Sazón Chilota'



**SAZONADOR DEL HUERTO**

Ingredientes: sal de mar, ajo chilote, zanahoria, topinambur y orégano deshidratado

Conservar en lugar fresco y seco

Duración 12 meses a partir de la fecha de elaboración

Elaborado por Cooperativa Sipamcoop en planta de Patricia Saldivia, Res. San N° 97 del 13/08/2012, Servicio Salud Chiloé Piliuco s/n Ancud, Chiloé

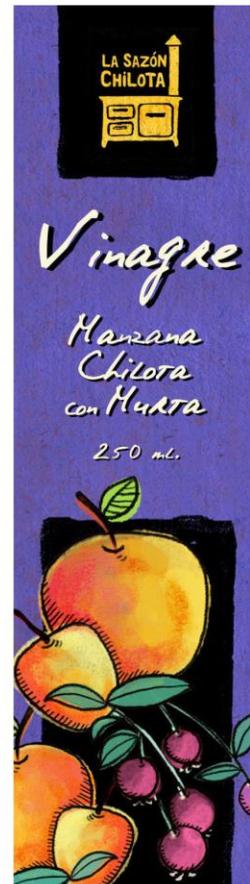
+56 9 89833393  
cooperativasipam@gmail.com

**PRODUCTO CHILENO**

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Porción: 1 cucharada (10 g)  
Porciones por envase: 20

	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	161	16,1
Proteínas (g)	4,1	0,4
Grasa Total (g)	0,3	0,03
H. de C. disponibles (g)	36	3,6
Azúcares totales	9,7	1
Sodio (mg)	20.629	2.063



**VINAGRE DE MANZANA CHILOTA CON MURTA**

Ingredientes: vinagre de manzana chilota y murta

Conservar en lugar fresco y seco

Duración 12 meses a partir de la fecha de elaboración

Elaborado por Cooperativa Sipamcoop en planta de Patricia Saldivia, Res. San N° 97 del 13/08/2012, Servicio Salud Chiloé Piliuco s/n Ancud, Chiloé

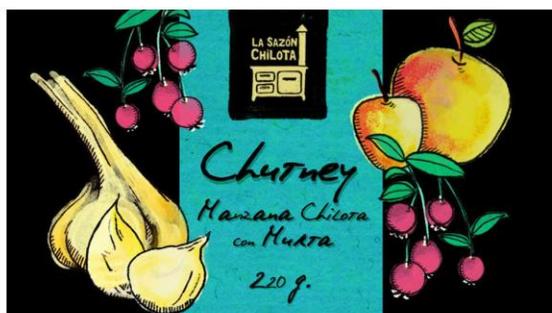
+56 9 89833393  
cooperativasipam@gmail.com

**PRODUCTO CHILENO**

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Porción: 1 cucharada (20 ml)  
Porciones por envase: 10

	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	67	13,4
Proteínas (g)	0,6	0,13
Grasa Total (g)	0,6	0,11
H. de C. disponibles (g)	11	2,2
Azúcares totales	9	1,9
Sodio (mg)	25	5



**CHUTNEY DE MANZANA CHILOTA CON MURTA**

Ingredientes: manzana chilota, cebolla, murta, vinagre de manzana, azúcar, sal y ajo chilote

Conservar en lugar fresco y seco

Una vez abierto mantener refrigerado

Duración 2 años a partir de la fecha de elaboración

Elaborado por Cooperativa Sipamcoop en planta de Patricia Saldivia, Res. San N° 97 del 13/08/2012, Servicio Salud Chiloé Piliuco s/n Ancud, Chiloé

+56 9 89833393  
cooperativasipam@gmail.com

**PRODUCTO CHILENO**

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Porción: 1 cucharadita (10 g)  
Porciones por envase: 16

	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	122	12,2
Proteínas (g)	0,4	0,04
Grasa Total (g)	0	0
H. de C. disponibles (g)	92	9,2
Azúcares totales	90	9
Sodio (mg)	389	39

## C. Diseño de folleto informativo tipo acordeón sobre los productos de 'La Sazón Chilota'



**Sipamcoop**

A través de los **productos y servicios de SIPAMCOOP** podrás conocer la **riqueza biocultural** y el **valor patrimonial** del archipiélago de **Chiloé** y su **gente, ¡ven y descúbrelo!**

**contacto**  
contacto

cooperativasisipam@gmail.com  
Fono: (+56) 9 8761 4224 / 9 49198390  
Ancud, Chiloé



**Sipam Chiloé**

Sistemas Ingeniosos del Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM), es una denominación otorgada por FAO y UNESCO al Archipiélago de Chiloé en el año 2012.

**Sipamcoop**

LA COOPERATIVA CAMPESINA SIPAM CHILOÉ, fue creada en el 2015 por un grupo de familias campesinas certificadas con el sello SIPAM. Durante el año 2019 la cooperativa creó la marca 'La Sazón Chilota' e inició la elaboración de productos alimenticios innovadores, a base de las hortalizas y frutas cosechadas en los huertos agroecológicos de sus socios/as.

**misión**

Poner en valor la agricultura familiar campesina de Chiloé a través del trabajo asociativo y la comercialización de productos y servicios innovadores y sostenibles.

**servicios**

Gastronomía/turismo  
Delegaciones  
Giras tecnológicas  
Charlas/Talleres



**LA SAZÓN CHILOTA**



**vinagre**

Vinagre de MANZANA y MURTAS  
Vinagre de MANZANA y AJO CHILOTE

**chutney**

Chutney de MANZANA CHILOTA y MURTAS  
Chutney de MANZANA CHILOTA y TOPINAMBUR

**sazonador**

Sazonador del HUERTO

**productos**

Exquisitos vinagres listos para utilizarlos en ensaladas o preparaciones con distintas carnes. Tus platos quedarán impregnados del aroma de la murta o del sabor del ajo chilote.

Son deliciosas preparaciones agrícolas que te darán un maravilloso sabor a tus comidas. Recomendamos añadirlo a las carnes horneadas o simplemente degustarlos en el picoteo.

Añádele sabor a tus comidas con nuestro sazonador, hecho con las verduras agroecológicas de nuestros huerto, todo el sabor del campo en la mesa.

**¿sabías qué?**

**MURTA (*Ugni molinae*)**  
Tiene un gran poder antioxidante gracias a la presencia de polifenoles y taninos, es antiinflamatoria y analgésica, posee propiedades cicatrizantes y regula la circulación sanguínea. Contiene ácido asiático, que estimula la producción de colágeno y tiene un efecto tenor en la piel.

**AJO (*Allium ampeloprasum*)**  
Es un antibiótico natural, utilizado como remedio preventivo para el resaca, mejora la circulación de la sangre y reduce los niveles de colesterol.

**VINAGRE DE MANZANA CHILOTA**  
Es un subproducto de la manzana y tiene numerosos beneficios para la salud: desintoxica el cuerpo, regula el pH, ayuda a bajar la presión arterial y en la pérdida de peso.

## D. Diseño de packaging con su etiqueta y sello de seguridad

### CAJA PARA 3 PRODUCTOS SIPAMCOOP CHILOÉ

Las medidas son aproximadas, de ser necesario se deben adecuar de acuerdo a optimizar la producción de la caja. Tomando en cuenta que los productos no queden sueltos en su interior y no se produzcan choques entre los envases de vidrio. Además es importante que a través de las ventanas se puedan ver las etiquetas de los productos como se muestran en esta simulación.

Material: cartulina Kraft alto gramaje, color café natural  
 Alto: 28 cm (puede ser hasta 30 cms.)  
 Profundidad: 8 cm  
 Ancho: 16 cm  
 Ventanas 2 adelante y 1 atrás,  
 Solapa para cerrar atrás

Etiqueta adhesiva adelante: 5 cms de alto x 11 cms de ancho  
 Sello de seguridad adhesivo atrás: 4,5 cms x 4,5 cms



## E. Diseño de etiqueta adhesiva y sello de seguridad de packaging

### ETIQUETA ADHESIVA ADELANTE

tamaño: 5cms. alto x 11cms. ancho  
adhesivo opaco o semibrillo



### SELLO SEGURIDAD ADHESIVO

tamaño: 4,5cms. alto x 4,5cms. ancho  
adhesivo opaco o semibrillo



## F. Diseño de tarjeta de contacto SIPAMCOOP



B. Fotografías de participación en feria ExpoMundo Rural Los Lagos 2020



Reconocimiento entregado a SIPAMCOOP por presentar el **'producto con mayor proyección culinaria'** de la ExpoMundo Rural Los Lagos 2020



C. Fotografías de participación en Feria del Ajo Chilote, Punta Chilen.



D. Fotografías de participación en Feria Expo Rural de Ancud 2020

