



Informe Técnico Final

Proyectos de “Mi Raíz”

Nombre del proyecto	Quinoa con huesillo: para Chile y el mundo
Código del proyecto	Pyt-2019-0504
Nº de informe	2
Período informado (considerar todo el periodo de ejecución)	desde el 21-10-19 hasta el 27-09-20
Fecha de entrega	05-09-20

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 Formulario de Postulación (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.
 - Este informe debe contener toda la información asociada a la ejecución completa del proyecto. Considerando el periodo comprendido entre la fecha de inicio y fin del proyecto.

- 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:
 - Debe ser enviado electrónicamente al correo del ejecutivo a cargo. La fecha de presentación debe ser la establecida en la cláusula sexta del Contrato de ejecución. 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.

CONTENIDOS

1.	ANTECEDENTES GENERALES.....	4
2.	RESUMEN DEL PERÍODO INFORMADO	4
3.	OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO.....	5
4.	OBJETIVOS ESPECÍFICOS (OE).....	6
5.	RESULTADOS ESPERADOS (RE).....	¡Error! Marcador no definido.
6.	CAMBIOS Y PROBLEMAS DEL PROYECTO.....	9
7.	ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL PERÍODO.....	12
8.	CAMBIOS EN EL ENTORNO.....	13
9.	DIFUSIÓN.....	13
11.	CONCLUSIONES	15
12.	RECOMENDACIONES	15
13.	ANEXOS	15
14.	BIBLIOGRAFIA CONSULTADA	23

1 ANTECEDENTES GENERALES

Nombre Ejecutor:	Alex Raúl Toledo Araya
Nombre(s) Asociado(s):	Yohan Marcelo Pino Valenzuela
Región(es) de ejecución:	Maule
Fecha de inicio iniciativa:	21-10-19
Fecha término iniciativa:	27-10-20

2 RESUMEN DEL PROYECTO

2.1 Entregar de manera resumida¹ las principales actividades realizadas y resultados obtenidos durante todo el periodo de ejecución del proyecto, fundamentando con datos cuantitativos y cualitativos que respalden los resultados.

Entre el periodo del 21-10-19 al 05-10-2020 se arrienda sala de proceso y se implementa con los utensilios requeridos para elaborar la quinoa con huesillo endulzada con miel, cumpliendo el objetivo de, arrendar e implementar un espacio que cumpla con los requisitos legales y de inocuidad, para manipular alimentos y conservarlos, para esta ocasión se utiliza el 100% de los recursos destinados a infraestructura

Junto con lo anterior, se cuenta con la hoja de ruta que nos aproximara a obtener una certificación con una de las dos instituciones en Chile que avalan la ausencia de gluten en el producto.

Se elabora, produce y comercializa “quinoa con huesillo endulzada con miel”, Adquiriendo materias primas (envases, quinoa, huesillo y miel) lo que corresponde al 96% del total pronosticado al inicio del proyecto, en cuanto a los vasos biodegradables se obtienen, pero serán utilizados para vender el producto en ferias costumbristas debido a que no sellan al vacío con la maquina comprada. Por otra parte, se realiza el servicio a tercero de confección de un prototipo, el cual el centro de estudios de alimentos procesados (CEAP) es el encargado de realizarlo, cumpliendo con los resultados esperados del objetivo de elaborar un producto con vida útil extendida y una receta estandarizada.

Por su parte se obtienen la información nutricional del producto mediante la profesional de nutrición.

se realizó una campaña de marketing que pretendió posicionar el producto en el mercado realizando actividades como crear redes sociales de Instagram (@quinoaconhuesillo) Facebook (quinoa con huesillo) junto a un landing page (www.quinoaconhuesillo.cl).

La campaña publicitaria se contrata como servicio a tercero, y se obtienen las imágenes corporativas, stand de venta, pendones, y todo lo necesario para posicionar

¹ Esta síntesis se debe limitar a citar las ideas más importantes, es decir, excluye datos irrelevantes y no brinda espacio a interpretaciones subjetivas.

el producto en el mercado (logos, etiquetas, pendones, stand publicitario, página web), además, se realizan campañas en redes sociales para interactuar con los clientes, cumpliendo en su totalidad con los objetivos y resultados esperados.

3 RESUMEN DEL PERIODO NO INFORMADO

Entregar de manera **resumida**² las principales actividades realizadas y resultados obtenidos durante el periodo comprendido entre el último informe técnico de avance y el informe final, fundamentando con datos cuantitativos y cualitativos que respalden los resultados.

En el segundo periodo, se compra notebook, el cual permite comenzar a realizar campañas publicitarias y de difusión mediante redes sociales, las cuales se fueron complicando realizarlas físicamente debido a la pandemia. Por otra parte, se cancela el dinero adeudado con la agencia publicitaria y se obtienen los elementos publicitarios como pendón, stand, logos, tarjetas de presentación y landing page (www.quinoaconhuesillo.cl), donde se obtiene una capacitación para administrar el último elemento mencionado.

Por su parte se realiza el pago 2 de 2 al centro de estudio de alimentos procesados (CEAP) el cual brinda el prototipo del producto y su receta estandarizada, obteniendo una vida útil mínima de tres meses del producto a 20°C.

Se comienza a elaborar el producto y a comercializar dentro de la región, con todas las indicaciones para optar a la certificación libre de gluten.

Se acondiciona la sala de proceso con todos los utensilios, y además se obtienen el 96% de todas las materias primas. Se utilizan las redes sociales y medios digitales para promocionar y dar a conocer el producto.

² Esta síntesis se debe limitar a citar las ideas más importantes, es decir, excluye datos irrelevantes y no brinda espacio a interpretaciones subjetivas.

4 OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO

Desarrollo de un producto hecho con quinoa y huesillos, que sea saludable, de fácil consumo, con un envase biodegradable y que permita aproximarse a la certificación de alimento libre de gluten.

5 OBJETIVOS ESPECÍFICOS (OE)

El porcentaje de avance de cada objetivo específico se calcula promediando 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	Objetivo específico (OE)	% de avance al término del proyecto
1	Arrendar e implementar un espacio que cumpla con los requisitos legales y de inocuidad, para manipular alimentos y conservarlos.	100
2	Elaborar, producir y comercializar “quinoa con huesillo endulzada con miel”.	99.5
3	Realizar una campaña de marketing que posicione el producto en el mercado.	100
4	Crear una hoja de ruta que oriente las actividades futuras para obtener sello libre de gluten	100
n		

6 RESULTADOS ESPERADOS (RE)

Cuantificar y describir el avance de los RE al término del proyecto.

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE) ³	% de cumplimiento ⁴
1	1	Poder utilizar un espacio acondicionado legalmente con las normas higiénicas y de salud que corresponden, para manipular y elaborar productos alimenticios, la cual se implemente con los utensilios y equipos necesarios para elaborar el producto final.	100
Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto ⁵ .			
Se realiza arriendo de sala de proceso y se implementa con los utensilios pronosticados al inicio del proyecto y que son necesarios para elaborar la quinoa con huesillo endulzada con miel.			
Indique el número y nombre del anexo que respalde⁶ el cumplimiento de los resultados del proyecto.			
1			

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	% de cumplimiento
2	1	Adquirir insumos y la materia prima con la que se elaborara la quinoa con huesillo endulzada con miel.	96
Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto.			
Se utiliza el 96% del total del monto a utilizar en materias primas e insumos Los materiales e insumos que no se logran obtener en su totalidad son los vasos biodegradables, por la escasa oferta en el mercado.			
Indique el número y nombre del anexo que respalde el cumplimiento de los resultados del proyecto.			
2			

³ El Resultado Esperado (RE) corresponde al indicado en el Formulario de Postulación (Plan Operativo).

⁴ 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

⁵ Cuando corresponda, justificar las discrepancias entre los resultados programados y los obtenidos

⁶ Se debe considerar como información de respaldo: gráficos, tablas, esquemas y figuras, fotos, protocolos, entre otros, que permitan visualizar claramente los antecedentes que sustentan el cumplimiento de los resultados del proyecto.

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	% de cumplimiento
2	2	Elaborar un prototipo con la ayuda técnica de la nutricionista y CEAP, para que posteriormente se realicen ensayos de laboratorio que permita determinar la vida útil del producto, de esta forma comenzar a producir según pedidos de los clientes, en formatos de 16oz. El volumen que se estima en stock es de 300 productos entre ambos formatos, y finalmente comercializar la quinoa con huesillo endulzado con miel.	100

Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto.

El prototipo del producto fue destinado a CEAP ayudado de datos proporcionados por la nutricionista en cuanto a los valores nutricionales del postre. Donde se obtuvieron resultados positivos, con un producto con una vida útil de 3 meses en condiciones de 20°C.

Indique el número y nombre del anexo que respalde el cumplimiento de los resultados del proyecto.

3

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	% de cumplimiento
3	1	Posicionar el producto en el mercado, mediante la creación de logo, etiquetas, pendones y redes sociales.	100

Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto.

Las redes sociales fueron creadas y se administran mediante el ejecutor del proyecto, en cuanto a etiquetas, pendones, stand publicitario, se encuentra todo listo para ser utilizado en ferias costumbristas, dar a conocer mediante redes sociales y posicionar el producto en el mercado.

Indique el número y nombre del anexo que respalde el cumplimiento de los resultados del proyecto.

4

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	% de cumplimiento
3	2	Difundir el producto en ferias locales, ferias costumbristas y campesinas a nivel regional, mediante degustaciones y venta de este. Y realizar una charla con la nutricionista en la	100

		comunidad donde se dé a conocer el producto innovador y estilo de vida saludable	
Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto.			
<p>Este objetivo específico tuvo que ser modificado por los últimos acontecimientos sociales y de salud. Donde el monto destinado para este ítem fue modificado para comprar un notebook, y realizar este tipo de actividades mediante redes sociales.</p> <p>Se comenzó a subir infografías a redes sociales, con características del producto, beneficios y origen que suplirán la charla de lanzamiento del producto en la comunidad que sería impartido por la nutricionista.</p>			
Indique el número y nombre del anexo que respalde el cumplimiento de los resultados del proyecto.			
5			

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	% de cumplimiento
4	1	Realizar las actividades adecuadas, que aproximen al producto final, conseguir la certificación de alimento libre de gluten	100
Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto.			
<p>Se realiza la actividad junto a la nutricionista de disponer el equipamiento según lo exigen las buenas prácticas manufactureras a la hora de comenzar a realizar la elaboración del producto, obteniendo conocimiento sobre el proceso más adecuado que nos acerque a la certificación libre de gluten.</p>			
Indique el número y nombre del anexo que respalde el cumplimiento de los resultados del proyecto.			
6			

7 CAMBIOS Y PROBLEMAS DEL PROYECTO

Especificar los cambios y problemas que se han generado 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, entre otros.

Describir cambios y problemas	Consecuencias (positivas o negativas) para el cumplimiento de los objetivos general y específicos	Ajustes realizados al proyecto para abordar los cambios y problemas
Difusión se cambia debido a la pandemia la cual consistía en difundir con una actividad de capacitación en la junta de vecino que daría a mostrar el producto y en ferias costumbristas	Negativa	Se realiza difusión por redes sociales y con los recursos destinados a la difusión se adquiere un notebook

8 ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL PERÍODO

8.1 Actividades programadas en el plan operativo y realizadas durante el período de ejecución del proyecto. Enumere según carta Gantt y explique brevemente.

Arriendo sala proceso e implementada con los utensilios y equipamiento necesario.

Compra de materias primas y equipamiento necesario.

Prototipo y estudio microbiológico del producto junto a la vida útil.

Comercialización del producto al mercado mediante redes sociales y elementos publicitarios

Elaboración, comercialización y distribución del producto en la región.

8.2 Actividades programadas en el plan operativo y no realizadas durante el período de ejecución del proyecto. Enumere según carta Gantt y explique brevemente.

Ferias costumbristas y lanzamiento del producto en la junta de vecino, debido a la pandemia se debieron cancelar estas actividades de difusión

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

Las actividades no realizadas debido a la pandemia se realizaron mediante infografías por medios sociales intentando dictar las charlas que se brindarían in situ

9 CAMBIOS EN EL ENTORNO

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

Emergencia sanitaria obliga a suspender la difusión del producto, optando por ofrecer el producto al mercado mediante redes sociales y no en ferias de asistencia masiva.

10 DIFUSIÓN

Describa las actividades de difusión realizadas durante la ejecución del proyecto:

Fecha	Lugar	Tipo de Actividad	Nº participantes ⁷	Documentación generada ⁸
15/03/2020	redes sociales	publicación de infografías	indeterminado	

⁷ Debe adjuntar en anexos las listas de participantes.

⁸ Debe adjuntar en anexos el material de difusión generado.

11 CONSIDERACIONES GENERALES

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

Los resultados obtenidos permitieron alcanzar el objetivo general del proyecto debido a que se elaboró produjo y comercializo el innovador producto, sin embargo, se dificulto envasar en vasos biodegradables, debido que la maquina selladora al vacío, no sello como se requería el producto, optando por utilizar los vasos en eventos y ferias masivas sirviendo en el momento.

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

La relación con los asociados se quebrantó debido a la emergencia sanitaria.

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

11.4 Complete el siguiente cuadro de resultados de proyecto, marcando con una x en la respuesta correcta:

Indique el tipo de innovación desarrollada:	Producto/Servicio	x
	Proceso	
Para el caso de innovación en producto y/o servicio, ¿realizó la primera venta del nuevo producto y/o servicio al término del proyecto?	Si	x
	No	
Para el caso de innovación en proceso, ¿implementó el nuevo proceso al término del proyecto?	Sí	
	No	
En el caso que su emprendimiento no estuviera formalizada al comienzo del proyecto, ¿logró constituir su empresa durante la ejecución del proyecto?	Sí	x
	No	
Durante la ejecución del proyecto, ¿Recibió otros fondos del estado?	Sí	
	No	x

12 CONCLUSIONES

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

El producto fue aceptado y despertó la curiosidad de los consumidores, incentivando el consumo y los comentarios positivos. Se participó de entrevistas en radios y notas televisivas las cuales fomentaron la difusión del tradicional pero innovador producto. Sin embargo, se requiere más investigación, en cuanto al envasado, de tal forma que se utilice un vaso biodegradable que selle al vacío y mantenga las condiciones óptimas del producto

13 RECOMENDACIONES

Indique las recomendaciones/sugerencias que se consideran relevantes en relación con lo trabajado durante la ejecución del proyecto.

14 ANEXOS

Proporcionar la información necesaria que complemente y respalde los resultados indicados en el informe; especialmente la que permita verificar el nivel de cumplimiento de los resultados alcanzados durante toda la ejecución del proyecto. Se debe considerar como información de respaldo: gráficos, tablas, esquemas y figuras, fotos, protocolos, entre otros, que permitan visualizar claramente los antecedentes que sustentan el % de cumplimiento descrito para cada resultado.

1.





2.



3.



-Se adjunta en el correo informe nutricional del producto*
-se adjunta informe de prototipo y vida útil elaborado por CEAP*

4.

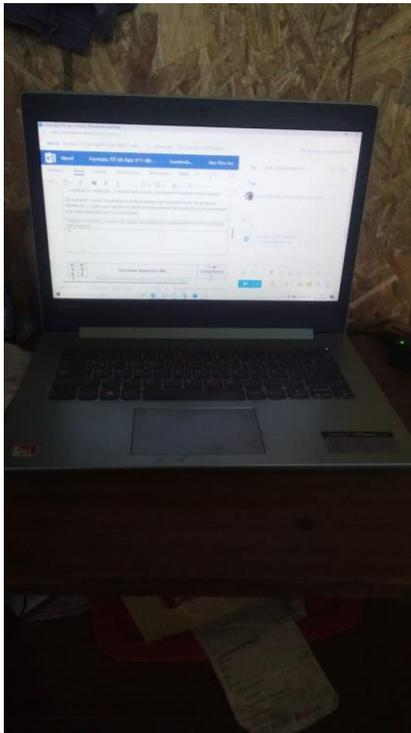




- Producto innovador elaborado con alimentos de producción local, y libre de refinados.
- Ideal para consumirlo como postre o colación.
- Más completo y nutritivo que el tradicional mote con huesillo.
- Elaborado con estándares nutricionales de energía y nutrientes recomendados para adultos de la población chilena.



5.



5.

"EL ALIMENTO COMO MEDICINA"

CARBOHIDRATOS

- MAYOR APORTE DE ALMIDÓN. Y ÓPTIMA FUENTE DE ENERGÍA PARA EL ORGANISMO.
- REGULA NIVELES DE GLICEMIA, GRACIAS AL CONTENIDO DE FIBRA.

FIBRA DIETÉTICA

- FAVORECE EL TRÁNSITO INTESTINAL Y ESTIMULA FORMACIÓN DE FLORA BACTERIANA BENEFICIOSA.
- REGULA LOS NIVELES DE COLESTEROL.
- AYUDA A PREVENIR CÁNCER DE CÓLON.

LIBRE DE GLUTEN



- APROPIADA PARA PERSONAS CON ENFERMEDAD CELÍACA.
- SU CONSUMO FAVORECERÍA LA RECUPERACIÓN DEL INTESTINO EN ESTE TIPO DE ENFERMEDAD.

"EL ALIMENTO COMO MEDICINA"

MINERALES

- ALTO CONTENIDO DE CALCIO, MAGNESIO Y ZINC, Y MEJOR APORTE DE HIERRO Y POTASIO QUE LOS CEREALES.
- EVITA DESCALCIFICACIÓN Y OSTEOPOROSIS.

FITOESTRÓGENOS



- PREVIENEN OSTEOPOROSIS, ALTERACIONES ORGÁNICAS Y FUNCIONALES OCASIONADAS POR FALTA DE ESTRÓGENO DURANTE LA MENOPAUSIA.
- FAVORECEN ADECUADA ACTIVIDAD METABÓLICA DEL ORGANISMO Y CORRECTA CIRCULACIÓN DE LA SANGRE.

"EL ALIMENTO COMO MEDICINA"

AMINOÁCIDOS

- LA QUINOA APORTA TOTALIDAD DE AMINOÁCIDOS ESENCIALES, QUE PARTICIPAN EN :
- FORMACIÓN DE ANTICUERPOS
- REPARACIÓN CELULAR, TRANSPORTE Y ABSORCIÓN DE CALCIO
- PRODUCCIÓN DE ENERGÍA MUSCULAR
- PREVENCIÓN DE DAÑO HEPÁTICO
- EQUILIBRIO DE GLICEMIA

ÁCIDOS GRASOS



- FUENTE DE OMEGA 6 (ÁCIDO LINOLEICO), OMEGA 9 (ÁCIDO OLÉICO), Y OMEGA 3 (ÁCIDO LINOLÉNICO)
- AYUDA A REDUCIR LOS NIVELES DE COLESTEROL LDL DEL ORGANISMO, Y ELEVAR EL COLESTEROL HDL

LA ALIMENTACIÓN DEBE SER NUTRITIVA, COMPLETA, VARIADA, EQUILIBRADA E HIGIÉNICA, INCLUYENDO LEGUMBRES, FRUTAS, VERDURAS, CEREALES INTEGRALES, FRUTOS SECOS Y ACEITES VEGETALES.



MUY PRONTO... QUINOA CON HUESILLO, ENDULZADA CON MIEL

QUINOA

PLANTA ANDINA ORIGINARIA DE PERÚ Y BOLIVIA. SU CONSUMO FUE DESPLAZADO POR LOS CEREALES EN TIEMPOS DE COLONIZACIÓN.

BUENA FUENTE DE PROTEÍNA VEGETAL DE CALIDAD, FIBRA DIETÉTICA, GRASAS POLIINSATURADAS Y MINERALES.

SE CONSUME COCIDO EN FORMA DE GRANO, PARA PREPARACIONES DULCES O SALADAS, AGREGANDO A SOPA O TRANSFORMÁNDOLO EN HARINA, PAPILLA O BEBIDAS.



6.



se adjunta en el correo informe para certificación libre de gluten*

15 BIBLIOGRAFIA CONSULTADA