



## INFORME TECNICO FINAL

<b>Nombre del proyecto</b>	“Desarrollo y consolidación de una nueva línea de negocios en torno a carne de cabrito para la Cooperativa Agro Canela”
<b>Código del proyecto</b>	PYT-2018-0639
<b>Informe final</b>	
<b>Período informado</b> (considerar todo el período de ejecución)	desde el 20 diciembre de 2018 hasta el 05 febrero 2020
<b>Fecha de entrega</b>	05-02-2020

<b>Nombre coordinador</b>	ELIZABETH GRANDÓN SALAZAR
<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 complemente y/o respalde la información presentada en el informe, especialmente a nivel de los resultados alcanzados.
  - Se deben incluir materiales de difusión, como diapositivas, publicaciones, manuales, folletos, fichas técnicas, entre otros.
  - También se deben incluir cuadros, gráficos y fotografías, pero presentando una descripción y/o conclusiones de los elementos señalados, lo cual facilite la interpretación de la información.
- Sobre la presentación a FIA del informe:
  - Se deben entregar tres copias iguales, dos en papel y una digital en formato Word (CD o pendrive).
  - La fecha de presentación debe ser la establecida en el Plan Operativo del proyecto, en la sección detalle administrativo. El retraso en la fecha de presentación del informe generará una multa por cada día hábil de atraso equivalente al 0,2% del último aporte cancelado.
  - Debe entregarse en las oficinas de FIA, personalmente o por correo. En este último caso, la fecha válida es la de ingreso a FIA, no la fecha de envío de la correspondencia.
- El FIA se reserva el derecho de publicar una versión del Informe Final editada especialmente para estos efectos.

## CONTENIDO

1.	ANTECEDENTES GENERALES.....	4
2.	EJECUCIÓN PRESUPUESTARIA DEL PROYECTO .....	4
3.	RESUMEN EJECUTIVO.....	5
4.	OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO.....	11
5.	OBJETIVOS ESPECÍFICOS (OE).....	11
6.	RESULTADOS ESPERADOS (RE).....	12
7.	CAMBIOS Y/O PROBLEMAS DEL PROYECTO .....	21
8.	ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL PERÍODO .....	22
9.	POTENCIAL IMPACTO .....	23
10.	CAMBIOS EN EL ENTORNO.....	24
11.	DIFUSIÓN.....	25
12.	PRODUCTORES PARTICIPANTES .....	25
13.	CONSIDERACIONES GENERALES.....	28
14.	CONCLUSIONES .....	30
15.	RECOMENDACIONES.....	30
16.	ANEXOS.....	32
17.	BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>

## 1. ANTECEDENTES GENERALES

Nombre Ejecutor:	Cooperativa Agrícola Agropecuarios Canela Ltda.
Nombre(s) Asociado(s):	Corporación Regional de Desarrollo Productivo
Coordinador del Proyecto:	Elizabeth Grandón Salazar
Regiones de ejecución:	Región de Coquimbo
Fecha de inicio iniciativa:	20-12-2018
Fecha término Iniciativa:	05-02-2020

## 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.

#### MÉTODO OBJETIVO 3

Fortalecimiento y creación de canales de comercialización de carne de cabrito

#### VISITA A RESTAURANTES

En la región de Coquimbo se han instalado distintos restaurantes con cortes de carne gourmet, las cuales serían uno de los principales canales a atacar para la introducción de los cortes de carne de cabrito.

La forma que se espera contar con un abastecimiento estable y con el cumplimiento requerido para la cadena de frío de los distintos cortes de carne, es a través de una distribución directa de estos cortes por parte de la Cooperativa.

En el periodo de ejecución de este proyecto se han visitado 34 restaurantes y tiendas gourmet en las ciudades de Santiago, La Serena, Ovalle, Coquimbo, con la finalidad de dar a conocer la Cooperativa y mostrar el catálogo de productos ofrecidos por Agrocanela como son cortes en formato de 1 kg. De los siguientes cortes: pierna de cabrito, mix parrillero, chuleta, estofado, además de charqui en formato de 20 grs. En anexo 7 se presentan las ventas efectuadas producto de las visitas realizadas.

### Ventas en emporio o ventas gourmet (Anexo 8: Ventas gourmet Agrocanela)

Se han consolidado clientes de tiendas gourmet para las ventas de cortes de carne en formato de 1 kilo y charqui en formato de 20 grs.





Tienda gourmet Humo Sabores y boutique Procarne La Serena donde se entregan cortes de carne en formatos de 1 kilo y charqui en formato de 20 grs.



Para el correcto desempeño de la labor de fortalecer y crear canales de comercialización de productos de carne de cabrito, se realizarán distintas estrategias de posicionamiento de marca y de productos, entre las cuales se destacan:

### Participación en ferias



Formato charqui 20 grs.

#### MÉTODO OBJETIVO N°4

Difusión y promoción de la línea de comercialización de cabrito lechal

- **Feria Barrio del mar Coquimbo (01-02 diciembre):** en esta instancia participamos con emprendedores de la región y visitantes que conocieron nuestros productos y a la cooperativa, en esta oportunidad pudimos tener 2 activaciones gastronómicas con productos de AgroCanela, la cocina estuvo a cargo del chef Edgardo Aguilera quien entregó al público asistente 2 preparaciones “Estofado de Cabrito” y “charquicán”. Con el claro objetivo que la gente pruebe la preparación y compre el corte para prepararlo en casa.
- **Feria del eclipse La Serena (27 junio):** En esta oportunidad estuvimos en la plaza de La Serena para dar a conocer el nuevo producto donde INACAP nos apoyó en el prototipo del Snack proteico de Carne de Cabra. Mediante un proyecto financiado por CORFO. Sirviendo además este evento como vitrina para dar a conocer a la Cooperativa y conocer sus productos.

Ver anexo 5: Plan de difusión

### Medios de comunicación masivos

- Televisión: una de cobertura nacional en programa de Tv Recomendando Chile por canal 13. Lanzado el sábado 25 de enero de 2020 por televisión
- [https://www.instagram.com/p/B7v74HyBk5s/?utm\\_source=ig\\_web\\_button\\_share\\_sheet](https://www.instagram.com/p/B7v74HyBk5s/?utm_source=ig_web_button_share_sheet)
- **Mercado campesino Rio Hurtado (14 julio):** Nos invitaron a participar del día del campesino en la comuna de Rio Hurtado localidad de Samo Alto para dar a conocer el desarrollo de nuestra cooperativa y participar del mercado campesino que realizaron en torno a esta celebración y vender productos de Agrocanela.
- **Slow food Salamanca (02 agosto):** Participamos de una de las ferias realizadas por esta agrupación donde el objetivo principal es ofrecer a los consumidores productos sanos, limpios y provenientes de los propios productores sin intermediarios.
- **Cumbre de parrilleros La Serena (31 enero- 01-02 febrero):** En esta oportunidad Agrocanela fue auspiciador del evento, entregando la totalidad de carne caprina (34 varas) para el concurso donde una de las carnes a preparar era de cabrito, chef de Argentina, Uruguay, Bolivia, Argentina, Chile entre otros, prepararon de distintas maneras siendo el domingo 02 la preparación y premiación de esta categoría.

### 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.

- Manual de uso de imagen corporativa y comercial: 1
- Diseño y habilitación de sitio web y redes sociales: (Instagram, Facebook)
- Etiquetado de línea de productos: 5 etiqueta para 5 diferentes cortes, 1 etiqueta para charqui
- Definición diseño de envases: 1 diseño de envase de carne, formato un kilo con respectiva etiqueta, 1 diseño de cajas de cartón para transporte de cortes, 1 formato de envase de charqui

- Planes y programas de BPM: 1 manual
- Planes y programas de BPG: 1 manual
- Taller de sociabilización de BPM y BPG: 1 taller
- Visitas a compradores actuales y potenciales: 34 locales visitados en Santiago, La Serena y Ovalle
- Participación de ferias: 5 ferias para promoción de los productos de Agrocanela
- Apariciones en medios de comunicación masivos: 1 radio comunal (radio Asunción de Canela, 1 radio regional (Mi Radio, La Serena), 1 canal de televisión. (canal 13- programa recomendando chile Mincha Norte -temporada 9)
- Diseño y desarrollo de souvenirs: 1 carpeta, 1 tríptico, 1 lapicera, un estuche para protección de tarjetas de crédito.
- Desarrollo de talleres: 3 talleres de fortalecimiento de confianzas y alineación de actividades asociativas entre socios de la Cooperativa Agrocanela y alumnado de la especialidad Agropecuaria del Liceo Polivalente Padre José Herde Polher de la Comuna de Canela.

#### 4. OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO

Implementar una línea de comercialización de carne de cabrito para el posicionamiento de la marca Agro Canela.

#### 5. OBJETIVOS ESPECÍFICOS (OE)

##### 5.1 Porcentaje de Avance

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

Nº OE	Descripción del OE	% de avance al término del proyecto <sup>1</sup>
1	<b>Desarrollo de la imagen corporativa para la introducción de productos al mercado</b>	100
2	<b>Implementación de controles de calidad para el cumplimiento de las Buenas Prácticas</b>	100
3	<b>Fortalecimiento y creación de canales de comercialización de carne de cabrito</b>	80
4	<b>Difusión y promoción de la línea de comercialización de cabrito</b>	100
5	<b>Fortalecer la Asociatividad para dar sustentabilidad a la compra y venta de carne de cabrito</b>	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 este último.

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

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

### **6.1 Cuantificación del avance de los RE al término del proyecto**

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

El porcentaje de avance de un resultado no se define según el grado de avance que han tenido las actividades asociadas 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	Obtención de una imagen para línea de productos	Manual de uso de imagen	Manual de uso/desarrollo de formatos	Imagen de la Cooperativa	Imagen de línea de productos	Febrero/2019	Febrero/2019	100

<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.

## **OBJETIVO N°1 RESULTADO ESPERADO N°1:**

### **Imagen corporativa comercial y promocional**

Desarrollo de propuesta de imagen para la comercialización de cabrito, el cual consideró ícono para líneas de productos. El desarrollo de la imagen corporativa dio pie al desarrollo de los envases, sitio web, papelería, entre otros. **Anexo 1: Diseño de Marca.**

### **Etiquetado de los alimentos**

Para la correcta entrega de la información del producto, se trabajó en el etiquetado de la línea a comercializar, para lo cual se debió considerar: contenido neto de cada uno de los productos (cortes) que se comercializarán, obtención tabla nutricional por productos, vida útil, identificación de lotes de producción, instrucciones de uso, instrucciones de almacenamiento, listado de ingredientes/aditivos. Cabe señalar que los etiquetados nutricionales tanto para carnes como para charqui son diferentes, La forma de obtener los valores para el etiquetado de los productos fue a través del Instituto de Nutrición y Tecnologías de los Alimentos – INTA el cual realizo los análisis de los productos carne y charqui. **Anexo 2: Informe nutricional.**

### **Envases**

Definición de materiales resistentes al almacenamiento en frío, identificación de materiales que respondan a un ecodiseño como una estrategia para cumplimiento de la Ley REP, pruebas de envases en condiciones de almacenamiento y distribución de los productos, además de envases acordes al público objetivo al cual están dirigidos los distintos cortes de carne. El material para el envasado de carne congelada fue desarrollado con cartón resistente reciclado blanco tipo 48M-C el cual resiste la humedad, con un largo de 210mm, ancho 150mm y alto 100mm, con 2 caras impresas de 4 colores con tinta a prueba de agua generada por la congelación. **Anexo 9: Envases Congelados**

### **Desarrollo de sitio web y redes sociales**

Una vez obtenida la imagen corporativa, se implementó el sitio web y habilitación de redes sociales como Facebook, Instagram. Durante la realización del proyecto se realizó un diagnostico a los socios donde destaco con alto puntaje como talento local la señora Jessica Puelles, quien con sus habilidades comerciales a guiado a la Cooperativa como Vicepresidenta, se designó como Community manager y se le sumo como cargo el uso de redes sociales para promocionar a la Cooperativa a través de este medio **Anexo 8: Identificación de talentos locales**

2	2	Planes y programa de calidad e inocuidad	Manuales y registros	manuales de BPM-BPG/2 manuales de uso de registros	Sin planes/programa y/o registros de manejo	Aplicación de registro de planes y programas, al menos 2	Mayo/2019	Mayo/2019
---	---	--	----------------------	--	---	--	-----------	-----------

**OBJETIVO N°2 RESULTADO ESPERADO N°2: Anexo 3 Manuales de buenas prácticas.**

Dado que se implementó la línea de comercialización de carne, se debe contar con exigencias sanitarias para garantizar la inocuidad del producto desde el manejo de los animales en campo hasta su sacrificio y posterior envasado para su venta, para ello se desarrollaron dos manuales que sirven de aplicación y registro

**Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** Es un manual reglamentario para el correcto manejo de los productos y utensilios para la explotación ganadera de la cooperativa, el manual se diseño y realizo durante el proyecto, además el manual aporta con planillas que deben utilizar los trabajadores para registrar los datos e información de los animales. Anexo 3

**Buenas Prácticas Ganaderas (BPG):** El manual de buenas prácticas ganaderas que se desarrolló a través de este proyecto va a permitir a los socios de la cooperativa como manejar una explotación de animales con todos lo requerimientos que pide la ley, sobre sanidad y calidad de los productos que están entregando, además va acompañado de un breve instructivo a manera de resumen. Anexo 3

3	3	Fidelización y generación de canales de comercialización	N° de canales de comercialización	Visita a posibles clientes/fidelización mediante compras	1	5	Agosto/2019	Agosto/2019
---	---	--	-----------------------------------	--	---	---	-------------	-------------

### OBJETIVO N°3 RESULTADO ESPERADO N°3: Anexo N°4: CANALES DE COMERCIALIZACIÓN

Los siguientes canales de comercialización fueron utilizados para alcanzar la meta de fidelización clientes

#### 1) Visitas a tiendas gourmet

En la región de Coquimbo se han instalado varias tiendas gourmet que ofrecen productos que solo se encontraran en ese lugar por lo que se transforman en exclusivos, es el caso de la tienda "Humo Sabores" y la tienda Boutique de "Procarne" se han transformado en clientes de Agrocanela.

#### 2) HORECA

La constante búsqueda de los hoteles y restaurantes de la región por ofrecer productos regionales han incluido dentro de sus cartas al cabrito, las órdenes de compra se generan mediante un asesor de comercialización ubicado en la ciudad de Ovalle, quien es el encargado de hacer los pedidos y el reparto por los distintos establecimientos, este es el caso del "hotel Limari" en Ovalle, "Moscatel" la casa del pisco en La Serena, "Club Arabe", "Restaurant panorámico", "hacienda Juntas". ENTRE OTROS, DETALLADO EN ANEXO DE VENTAS facturas de ventas.

#### 3) Tienda física de venta de cabrito y otros productos relacionados

Si bien no se generó una tienda física de propiedad de la cooperativa, hubo clientes que abastecieron sus vitrinas para para ofrecer el producto en la ciudad de La Serena, como es el caso de Humo Sabores y la tienda boutique de Procarne

#### 4) Participación en ferias

- **Feria Barrio del mar Coquimbo (01-02 diciembre):** en esta instancia participamos con emprendedores de la región y visitantes que conocieron nuestros productos y a la cooperativa, en esta oportunidad pudimos tener 2 activaciones gastronómicas con productos de Agro canela, la cocina estuvo a cargo del chef Edgardo Aguilera quien nos deleitó con 2 preparaciones "Estofado de Cabrito" y "charquicán".

- **Feria del eclipse La Serena (27 junio):** En esta oportunidad estuvimos en la plaza de La Serena para dar a conocer el nuevo producto de carne de cabra. El evento fue organizado por el INACAP nos apoyó en el prototipo del Snack proteico de Carne de Cabra. Mediante un proyecto financiado por CORFO.

- **Mercado campesino Rio Hurtado (14 julio):** Nos invitaron a participar del día del campesino en la comuna de Rio Hurtado localidad de Samo Alto para dar a conocer el desarrollo de nuestra cooperativa y participar del mercado campesino que realizaron en torno a esta celebración.
- **Slow food Salamanca (02 agosto):** Participamos de una de las ferias realizadas por esta agrupación donde el objetivo principal es ofrecer a los consumidores productos sanos, limpios y provenientes de los propios productores sin intermediarios.
- **Cumbre de parrilleros La Serena (31 enero- 01-02 febrero):** En esta oportunidad Agrocanela fue auspiciador del evento, entregando la totalidad de carne caprina (34 varas) para el concurso donde una de las carnes a preparar era de cabrito, chef de Argentina, Uruguay, Bolivia, Argentina, Chile entre otros, prepararon de distintas maneras siendo el domingo 02 la preparación y premiación de esta categoría.

#### 5) Ventas Online

La página web está vigente, pero el carro de compras no se pudo implementar ya que para poder cumplir con los pedidos que serían de distintas partes de la región y del país, faltó la logística de frío, ya que un vehículo de frío arrendado tiene un costo muy alto. Y un vehículo refrigerado propio de la Cooperativa en este periodo no se pudo implementar.

4	4	Plan de difusión	Informe de plan de difusión y su ejecución	Canales de difusión/fidelización de clientes	Sin plan de difusión	100% actividades planificadas-ejecutadas	Sept./2019	Sept./2019
---	---	------------------	--	--	----------------------	--	------------	------------

**OBJETIVO N°4 RESULTADO ESPERADO N°4: Anexo N°5: Plan de difusión**

**PLAN DE DIFUSION**

**Desarrollo de sitio web y redes sociales**

Una vez obtenida la imagen corporativa, se implementó el sitio web y habilitación de redes sociales como Facebook, Instagram. En este trabajo identifico como talentos locales a un miembro de la cooperativa, de modo adopte conductas de community manager para creación de contenido atractivo y de calidad, seguir y monitorizar sus propias publicaciones en las redes sociales.

**Medios de comunicación masivos**

- Radio:

**Radio Asunción de Canela**, esta es una radio local de la comuna, donde se contrataron servicios para información de las actividades de la cooperativa, promoción de actividades y talleres, noticias, logros de la cooperativa e información de los productos ofrecidos y lugares de distribución.

**Radio Mi Radio La Serena** se contrataron los servicios para promoción de productos y objetivos de la cooperativa para con el público y clientela de la región, información de productos y slogan de la cooperativa de lunes a sábado, por un periodo de 4

- **Sitio web y redes sociales:** Noticias de la Cooperativa, difusión de los tipos de cortes, preparaciones, venta de productos, beneficios de la carne de cabrito, conexión con los crianceros y sus historias, entre otros.
- **Televisión:** Programa de canal 13 recomendando Chile. Programa grabado en casas de 2 de los socios de la cooperativa, donde se hicieron preparaciones con los productos de Agrocanela, este programa salió al aire el sábado 25 de enero de 2020.

**Souvenirs**

- Creación de souvenirs carpetas, trípticos, lapiceras y protectores de tarjetas de crédito para ser entregadas en ferias, y otros espacios a visitar y los clientes tengan como contactarse con la empresa y para que se les quede grabado el nombre de la Cooperativa, con el objetivo de poner en la memoria la existencia de una empresa que ofrece el producto "carne de cabrito".

5	5	Fortalecer la Asociatividad para dar sustentabilidad a la compra y venta de carne de cabrito	Informe de plan de acción	Talleres/cantidad de participantes	3	3	Noviembre/2019	Diciembre 2020
---	---	--	---------------------------	------------------------------------	---	---	----------------	----------------

**OBJETIVO N°5, RESULTADO ESPERADO N°5**

Informe de Plan de acción: Modelo y resumen del plan gestionado y desarrollado por la Cooperativa para fortalecer su capacidad técnica, comerciales y de gestión.

Se desarrollaron talleres que lograron exponer las experiencias de lo cooperados y la comunidad, lo que permitió el fortalecimiento de las capacidades técnicas.

1-El primer taller de asociatividad y gestión empresarial se realizó el jueves 12 de agosto del 2019, en la parcela de la Sra. Gladys Cortes, del sector El Llano de la comuna de Canela, cuidadora de semillas, donde se compartió el conocimiento sobre valores cooperativos, asociatividad, cuidado de parcela orgánica y ayuda mutua.

Se logro que los cooperados participaran en un taller en conjunto con los alumnos del liceo para profundizar en temas de economía social, y Asociatividad e instalar capacidades sobre estos temas, participaran socios y público general

El proceso de participación se desarrollo de manera práctica donde los participantes aportaron con ideas o consultas para que puedan comprender el funcionamiento de la información expuesta, y así garantizar el traspaso de los conocimientos al resto de los socios.

2- El segundo Taller de gestión administrativa y desarrollo organizativo entre los socios de la cooperativa, se subdivide en dos días, el primero el 22 de agosto en el sector Totoral donde se aprendieron temas de gestión administrativa, y el otro el 29 de agosto en el sector Agua Fría donde se visitó a las Dulceras de Agua Fría quienes aportaron sus conocimientos de gestión sobre su organización con mas de 20 años de tradición

Se logro que los participantes aprendieran sobre gestión administrativa y productiva de las dulceras de agua fría y el Totoral, así los socios de Agrocanela de enriquecen en sus conocimientos para manejar de una manera más operativa y eficiente la Cooperativa.

Tercer taller se desarrolló el día 5 de septiembre, sobre valorización del patrimonio existente en la comuna con una visión

empresarial asociativa, se viajó a la localidad de Mincha Norte donde se visitaron 2 lugares de jóvenes que han retornado para desarrollar 2 oficios como lo es la construcción en tierra y agricultura agroecológica.

A través de estos 2 talleres los socios de la cooperativa aprendieron sobre la importancia de la valorización del patrimonio en la comuna de Canela y como de esta forma marca un precedente para las generaciones futuras, respetando el origen y su territorio.

**Anexo N°6 Informe de Plan de acción**

**Anexo N°11 Talleres y asistencias**

Documentación de respaldo (indique en que n° de anexo se encuentra)

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

Obtención de una imagen para línea de productos Anexo 1, 2, 8, 9  
Manuales y registros Anexo 3  
Fidelización y generación de canales de comercialización Anexo 4  
Plan de difusión Anexo 5  
Fortalecimiento de asociatividad anexo 6,11

## 6.2 Análisis de brecha.

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

Existe brecha para el objetivo N°3 ventas on line, implementación de carro de compras, y visita a administradores de tiendas virtuales ya que la logística de frío para entrega de los pedidos no pudo ser cubierta con un vehículo propio que mantenga frío por parte de la cooperativa en este periodo.

## 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
No se logró obtener un lugar físico propio de la Cooperativa para la instalación de la sala de procesos, en su lugar se realizó reitimización de los fondos de infraestructura por equipamiento, que consistió en la adquisición de 03 freezer industriales con la finalidad de ser instalados en locales donde se comercialicen los productos de Agrocanela, ya sea en Ovalle, La Serena,	Consecuencias positiva, ya que de todas maneras se contara con equipos que permitan una mejor distribución del producto, además, esto se complementa con otro proyecto de CORFO que consiste en la adquisición de un vehículo refrigerado que permitirá una distribución de mayores volúmenes que serán almacenados en estos freezer industriales, manteniendo un stock importante en los puntos de distribución donde existe mayor cantidad de población, que serán quienes consuman y demanden de los productos de Agrocanela.	Los ajustes realizados fueron reitimización en los montos designados para infraestructura hacia el ítem de equipamiento.

Coquimbo.		
-----------	--	--

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

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

- Etiquetado de línea de productos
- Definición y diseño de envases
- Visitas a compradores actuales y potenciales con catálogo de productos Anexo 7 y 12
- Participación en ferias
- Apariciones en medios de comunicación masivos

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

- Visitas a administradores de tiendas virtuales
- Integración de carro de compra en sitio web

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

La no implementación del carro de compras y la visita a administradores de tiendas virtuales fueron 2 de las actividades que no se pudieron realizar para cumplimiento como parte del objetivo N°3, por la falta de logística de frío, ya que para cumplir con las entregas debemos incorporar cadena de frío para la entrega de los cortes envasados al vacío y congelados y en el periodo comprendido en la ejecución de este proyecto no se pudo lograr; este objetivo de todas maneras se cumplirá a futuro ya que se va adquirir un vehículo refrigerado con un proyecto PAR de CORFO que está en ejecución, que se pretende ejecutar a fines del mes de julio de 2020.

## 9. POTENCIAL IMPACTO

### 9.1 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.

Con la ejecución del proyecto, se puede indicar que:

Con el lanzamiento de imagen corporativa, confección de etiquetas envasado y trozado del producto carne de caprino a partir del mes de mayo al mes de diciembre de 2019 se logró vender \$4.878.491.- logro que claramente debe ir en ascenso para que la empresa sea sustentable en el tiempo. Pero a pesar de los pocos meses de lanzamiento del producto trozado y etiquetado creemos que es un importante paso.

Se generó un empleo efectivo a la gerenta de la Cooperativa Sra. Elizabeth Grandón y a uno de los hijos de los socios, Sr. Herman Barraza, instando a llevar a cabo un mayor número de actividades, además de generar una búsqueda de mayor inversión para la Cooperativa. Con esto el número de personas con remuneración por parte de la Cooperativa que inició en 0 terminó con 03 personas. además de la contratación de un profesional de área contable que pudo participar del proceso relacionado con este tema dentro de la Cooperativa durante todo el año 2019 hasta el balance a realizar en los primeros meses del año 2020. A futuro la empresa debiera generar empleo contante y sostenido de al menos 4 profesionales, un gerente administrador, un encargado de campo, un encargado de ventas y un profesional a cargo de la contabilidad de la cooperativa.

Al finalizar el proyecto, el interés de los 51 socios a generado seguridad de las actividades que la Cooperativa ha realizado.

Claramente se han logrado nuevas capacidades y competencias, tanto en el ámbito productivo para generar animales de calidad para entregar a los clientes, capacidades de negocio y la importancia de mantenerse activos y visibles respecto al producto ofertado, que será lo que incide en la confianza entre el cliente y la empresa que entrega el insumo y servicio que en este caso es la cooperativa Agrocanela.

## 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.

No existen cambios normativos ni tecnológicos que pueden afectar la comercialización de la carne de cabrito. Solo destacar que gracias al financiamiento en este proyecto Agrocanela se posicionó como empresa en la capital Regional y en la provincia de Choapa como la única empresa conformada por pequeños productores caprinos, que el año 2019 logró obtener carne trozada de cabrito con un plus gourmet que no tiene nada que envidiar a otras empresas privadas que se dedican a otro tipo de carnes, ya que a nivel regional Agrocanela es la única que comercializa caprinos con esta calidad de envasado y etiquetado, y toda la normativa nutricional que exigen los mercados hoy en día. Es por esto que la apuesta de la empresa Cooperativa es ir por mercados nicho donde se valore el producto regional producido de forma natural en los campos de la Región y que cuente con la normativa y exigencia, no dejando atrás los clientes que adquieren el producto para ofrecer una preparación típica de la región que es lo que buscan los visitantes extranjeros en su mayoría, que cuando visitan un lugar quieren consumir productos propios que les recuerden el lugar que visitaron, hablamos de restaurantes de La Serena y Ovalle los cuales forman un número importante de clientes de Agrocanela.

## 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	27 junio 2019	<b>Feria del eclipse</b>	Feria de difusión de producto	<b>120</b>	<b>fotografías</b>
2	14 julio 2019	<b>Mercado campesino Rio Hurtado</b>	Feria de difusión de productos y desarrollo de la cooperativa	<b>80</b>	<b>fotografías</b>
3	02 de agosto 2019	<b>Slow food Salamanca</b>	Feria de difusión de producto	<b>150</b>	<b>fotografías</b>
4	01-02 de diciembre 2019	<b>Feria Barrio del mar</b>	Feria de difusión y preparación de producto	<b>250</b>	<b>fotografías</b>
5	31 de enero 01 y 02 de febrero 2020	<b>Cumbre de parrilleros</b>	Feria de difusión de productos y auspiciadores del evento	<b>350</b>	<b>fotografías</b>
n	25 enero 2020	<b>Recomiendo Chile por canal 13</b>	Difusión de la cooperativa sus productos y preparaciones	<b>12</b>	<b>fotografías</b>
Total participantes				<b>962</b>	

## 12. PRODUCTORES PARTICIPANTES

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

## 12.1 Antecedentes globales de participación de productores

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

Región	Tipo productor	N° de mujeres	N° de hombres	Etnia (Si corresponde, indicar el N° de productores por etnia)	Totales
Coquimbo	Productores pequeños	21	30	Sin etnia	51
	<b>Totales</b>	<b>21</b>	<b>30</b>	<b>Sin etnia</b>	

## 12.2 Antecedentes específicos de participación de productores

Nombre	Ubicación Predio			Superficie Há.	Fecha ingreso al proyecto
	Región	Comuna	Dirección Postal		
ALBERTINA CARVAJAL	COQUIMBO	CANELA	YERBA LOCA	2	12/2018
ALEJANDRINA SAMBRA	COQUIMBO	CANELA	EL ALMENDRO	2	12/2018
ALEJANDRO BARRAZA	COQUIMBO	CANELA	ESPIRITU SANTO	2	12/2018
ALIRO IBACACHE	COQUIMBO	CANELA	EL TOME	2	12/2018
ANA CASTILLO	COQUIMBO	CANELA	YERBA LOCA	2	12/2018
ARTURO PUELLES	COQUIMBO	CANELA	YERBA LOCA	2	12/2018
AVELINO LEÓN	COQUIMBO	CANELA	AGUA FRIA ALTA	2	12/2018
CARMEN CASTILLO	COQUIMBO	CANELA	EL TOME	2	12/2018
CARMEN PUELLES	COQUIMBO	CANELA	YERBA LOCA	2	12/2018
DANIEL GALLARDO	COQUIMBO	CANELA	CARQUINDAÑO	2	12/2018
DAVID PEREZ	COQUIMBO	CANELA	TOTAL	2	12/2018
DOMINGA BRICEÑO	COQUIMBO	CANELA	TOTAL	2	12/2018
EDUARDO CORTES	COQUIMBO	CANELA	TOTAL	2	12/2018
ELIAS BARRAZA	COQUIMBO	CANELA	LO VAROLI	2	12/2018
ENRIQUE LEMUS	COQUIMBO	CANELA	TOTAL	2	12/2018
ESMINDA CARMONA	COQUIMBO	CANELA	YERBA LOCA	2	12/2018

GABRIEL BARRERA	COQUIMBO	CANELA	LAS PALMAS	2	12/2018
GALVARINO BUGUEÑO	COQUIMBO	CANELA	LAS TRANCAS	2	12/2018
GILDA TORO	COQUIMBO	CANELA	EL TOME	2	12/2018
IDELFONSO CUELLAR	COQUIMBO	CANELA	AGUA FRIA ALTA	2	12/2018
IFRAIN IBACACHE	COQUIMBO	CANELA	TOTAL	2	12/2018
IRMA LEON	COQUIMBO	CANELA	AGUA FRIA ALTA	2	12/2018
JESSICA PUELLES	COQUIMBO	CANELA	YERBA LOCA	2	12/2018
JOSE ARAYA	COQUIMBO	CANELA	EL DURAZNO	2	12/2018
JOSE BUGUEÑO	COQUIMBO	CANELA	LAS TRANCAS	2	12/2018
JUAN CISTERNAS	COQUIMBO	CANELA	QDA.LINARES	2	12/2018
JUAN LEITON	COQUIMBO	CANELA	YERBA LOCA	2	12/2018
JUAN SILVA	COQUIMBO	CANELA	EL PANGUE	2	12/2018
LORENZO CORTES	COQUIMBO	CANELA	EL TOME	2	12/2018
LORJIO CORTES	COQUIMBO	CANELA	LOS TOMES	2	12/2018
LUIS JORQUERA	COQUIMBO	CANELA	AGUA FRIA ALTA	2	12/2018
LUISA BRICEÑO	COQUIMBO	CANELA	TOTAL	2	12/2018
MANUEL CASTILLO	COQUIMBO	CANELA	LA CORTADERA	2	12/2018
MANUEL CONTRERAS	COQUIMBO	CANELA	EL RIITO	2	12/2018
MANUEL ORREGO	COQUIMBO	CANELA	EL DURAZNO	2	12/2018
MARGARITA PEREZ	COQUIMBO	CANELA	TOTAL	2	12/2018
MARIA BRICEÑO	COQUIMBO	CANELA	TOTAL	2	12/2018
MIRIA UGALDE	COQUIMBO	CANELA	LA CORTADERA	2	12/2018
NELSON ROBLES	COQUIMBO	CANELA	ESPIRITU SANTO	2	12/2018
OLGA TORO	COQUIMBO	CANELA	EL CHILCAL	2	12/2018
OTILIA VICENCIO	COQUIMBO	CANELA	ESPIRITU SANTO	2	12/2018
PALMENIA IBACACHE	COQUIMBO	CANELA	EL TOME	2	12/2018
PAMELA PIZARRO	COQUIMBO	CANELA	EL CHILCAL	2	12/2018
PEDRO TORO	COQUIMBO	CANELA	TOTAL	2	12/2018

REGINA ORREGO	COQUIMBO	CANELA	EL DURAZNO	2	12/2018
RENÉ BUGUEÑO	COQUIMBO	CANELA	ESPIRITU SANTO	2	12/2018
RIGOBERTO VEGA	COQUIMBO	CANELA	LAS TRANCAS	2	12/2018
RUBEN CORTES	COQUIMBO	CANELA	LAS TAZAS	2	12/2018
SAMUEL ARAYA	COQUIMBO	CANELA	ESPIRITU SANTO	2	12/2018
VENEDA CONTRERAS	COQUIMBO	CANELA	QUEBRADA LINARES	2	12/2018
VENIRE JORQUERA	COQUIMBO	CANELA	EL ZAPALLO	2	12/2018

### 13. CONSIDERACIONES GENERALES

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

Los resultados obtenidos permitieron alcanzar el objetivo general del proyecto, se ha avanzado en el desarrollo de la marca Agrocanela con etiquetados por cortes, planes y programas para llevar a cabo el proceso del producto “carne de cabrito” y planes y programas para el desarrollo del producto. Se han consolidado clientes y la cooperativa es conocida a nivel nacional por los distintos medios de difusión de la empresa.

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

La relación del equipo técnico del proyecto ha sido muy fluida y enriquecedora logrando información de relevancia para el desarrollo del proyecto, las aptitudes de cada uno se han complementado de manera eficiente de modo que han sido un aporte para la realización de la convocatoria. En relación con el asociado ha sido un actor clave para el buen desempeño y desarrollo del proyecto, apoyando continuamente con sus profesionales.

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

La innovación más importante, fue sacar a mercado cortes de carne de cabrito, envasados al vacío y con un etiquetado acorde a la normativa sanitaria y alimentaria exigida.

Otras de las innovaciones dentro de la organización (Cooperativa) fue el determinar y

justificar el por qué es necesario desarrollar la línea de venta de carne de cabrito para complementar la venta de quesos, obteniendo mejores retornos en el rubro, ya que las características de las condiciones de los socios (crianceros) permiten que el cumplimiento sanitario sea ajustado a un solo proceso, en este caso el proceso faena del animal en un matadero establecido.

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

Hay que señalar que la Cooperativa Agrocanela el año 2019 obtuvo el Primer lugar de la categoría Innovación que entrega la Federación Gastronómica de Chile por su participación con el prototipo de Snack proteico de Carne de Cabra. Premiado en Santiago de Chile el 10 de septiembre de 2019. Premio a nivel Nacional.

Noticias en distintos medios de comunicación Diario El día, La Últimas Noticias,

Fotografías Anexo 13: Premio Snack de cabra.

#### **14. CONCLUSIONES**

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

El proyecto permitió a la Cooperativa poder entender y articular de forma eficiente sus recursos tanto financieros como humanos, por lo cual se generó una mayor seguridad sobre las acciones que la Cooperativa determina para sus socios. Es así, como se indica que la continuidad de la carne de cabrito trozado, empacado es la oportunidad para el crecimiento de la organización y que el proyecto de ventas será cierto en la entidad, gracias a la gestión de la Gerencia de la Cooperativa. Además, este proyecto dio pie para anclarse a otros proyectos patrocinados en otras entidades que hicieron que el desarrollo de la cooperativa se diera en menor plazo.

#### **15. RECOMENDACIONES**

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

Se requiere siempre del apoyo técnico de una institución regional para mejor desempeño de las iniciativas.

Se requiere que los profesionales que trabajan en y para la Cooperativa tengan relación

con el territorio y que exista un respaldo técnico para ellos

Se sugieren intercambio de experiencias entre las Cooperativas y empresa que ejecuten proyectos FIA, para conocerse en el territorio y fortalecerse como empresas que destacan productos locales.

## **16. ANEXOS**

- Anexo N°1: Diseño de marca
- Anexo N°2: Informe Nutricional
- Anexo N°3: Manuales de buenas practicas
- Anexo N°4: Canales de comercialización
- Anexo N°5: Plan de difusión
- Anexo N°6: Informe plan de acción
- Anexo N°7: Ventas Gourmet Agrocanela
- Anexo N°8: Identificación de Talentos locales
- Anexo N°9: Envases congelados
- Anexo N°10: Página web
- Anexo N°11: Talleres y asistencias
- Anexo N°12: Catálogo de productos
- Anexo N°13: Premio snack de Cabra



**AGRO**  
**CANELA**



**COOPERATIVA AGRO CANELA**

Nuestra cooperativa trabaja con 51 familias de la comuna de Canela. Nuestros ganados son criados en pradera natural para entregar carne sana, dando calidad y seguridad a nuestros clientes.

Actualmente la empresa se dedica a la venta de carne de cabrito, y de manera incipiente se encuentra desarrollando la comercialización a través de circuitos cortos y otras líneas de negocios con mayor valor agregado y una trazabilidad que entrega la información de los procesos que ha tenido los productos en cada una de las etapas.



**Costillar de Cabrito Asado**

**Receta**

Si estás buscando un sabor diferente, esta receta está hecha para ti. ¡Comencemos!

**Ingredientes:** Costillar de cabrito, Manteca, Agua y sal

**Elaboración:**

1. Precalentar el horno a 180°
2. Sazonar y untar en manteca.
3. Colocar el chuletero en una fuente y añadir un poco de agua a esta para que la carne quede jugosa.
4. Cocinar durante media h. Voltear, y dejar otra media hora la cara opuesta.
5. Para que quede una textura crujiente. Se puede dejar otros 15 minutos, con la parte de la piel arriba.



COOPERATIVA  
**AGRO CANELA**

# DISEÑO DE ETIQUETAS AGROCANELA

COOPERATIVA **AGRO CANELA**

**COSTILLAR**

**Carne de Cabrito:** Producto chileno

Faenado en: Planta Faenadora de Carnes La Estancia Ltda Res. Ex N° 5639 del 25/11/2003.  
Procesado en: Carnicería Sahlie Res. Ex N°230 del 04/07/2008 Seremi Salud Coquimbo.

Cooperativa AgroCanela: Estanislao Oyarzú 660 comuna de Canela.

100% NATURAL

www.agrocanela.cl

Chile

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Porción: 1/2 unidad (80g)  
Porciones por envase: 12aprox.

	100g	1Porción
Energía (kcal)	122	98
Proteínas (g)	21	17
Grasa total (g)	4,2	3,4
Grasa saturada (g)	1,95	1,6
Grasa monoinsat (g)	1,26	1,0
Grasa poliinsat. (g)	1,26	1,01
Ác. grasos trans (g)	0,03	0,02
Colesterol (mg)	41,3	33
H. de C. disp. (g)	0,2	0,16
Sodio (mg)	99	79

30 días refrigerado/ 1 año congelado a partir de la fecha de envasado.

**1Kg** Contenido neto

COOPERATIVA **AGRO CANELA**

**INTERIORES**

**Carne de Cabrito:** Producto chileno

Faenado en: Planta Faenadora de Carnes La Estancia Ltda Res. Ex N° 5639 del 25/11/2003.  
Procesado en: Carnicería Sahlie Res. Ex N°230 del 04/07/2008 Seremi Salud Coquimbo.

Cooperativa AgroCanela: Estanislao Oyarzú 660 comuna de Canela.

100% NATURAL

www.agrocanela.cl

Chile

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Porción: 1/2 unidad (80g)  
Porciones por envase: 12aprox.

	100g	1Porción
Energía (kcal)	122	98
Proteínas (g)	21	17
Grasa total (g)	4,2	3,4
Grasa saturada (g)	1,95	1,6
Grasa monoinsat (g)	1,26	1,0
Grasa poliinsat. (g)	1,26	1,01
Ác. grasos trans (g)	0,03	0,02
Colesterol (mg)	41,3	33
H. de C. disp. (g)	0,2	0,16
Sodio (mg)	99	79

30 días refrigerado/ 1 año congelado a partir de la fecha de envasado.

**1Kg** Contenido neto

COOPERATIVA **AGRO CANELA**

**MIX PARRILLERO**

**Carne de Cabrito:** Producto chileno

Faenado en: Planta Faenadora de Carnes La Estancia Ltda Res. Ex N° 5639 del 25/11/2003.  
Procesado en: Carnicería Sahlie Res. Ex N°230 del 04/07/2008 Seremi Salud Coquimbo.

Cooperativa AgroCanela: Estanislao Oyarzú 660 comuna de Canela.

100% NATURAL

www.agrocanela.cl

Chile

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Porción: 1/2 unidad (80g)  
Porciones por envase: 12aprox.

	100g	1Porción
Energía (kcal)	122	98
Proteínas (g)	21	17
Grasa total (g)	4,2	3,4
Grasa saturada (g)	1,95	1,6
Grasa monoinsat (g)	1,26	1,0
Grasa poliinsat. (g)	1,26	1,01
Ác. grasos trans (g)	0,03	0,02
Colesterol (mg)	41,3	33
H. de C. disp. (g)	0,2	0,16
Sodio (mg)	99	79

30 días refrigerado/ 1 año congelado a partir de la fecha de envasado.

**1Kg** Contenido neto



COOPERATIVA  
**AGROCANELA**  
CHARQUI DE CABRA

Fabricación chilena  
Elaborado y empaquetado por Fábrica El Pajonal  
Reg. Salud V Región N°1805204856,  
20/06/2018

+56 80605965  
[www.agrocanela.cl](http://www.agrocanela.cl)



COOPERATIVA  
**AGROCANELA** 

★ CHARQUI DE CABRA ★

Producto chileno

Elaborado y envasado por: fabrica El Pajonal  
Res. Salud V Región N°180 5204856 del  
20/06/2018.

Autorizado por: Secretaría Regional Minis-  
terial de Salud.

Duración: 8 meses a partir de la fecha de  
envasado.



[www.agrocanela.cl](http://www.agrocanela.cl)

**100%**  
NATURAL

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

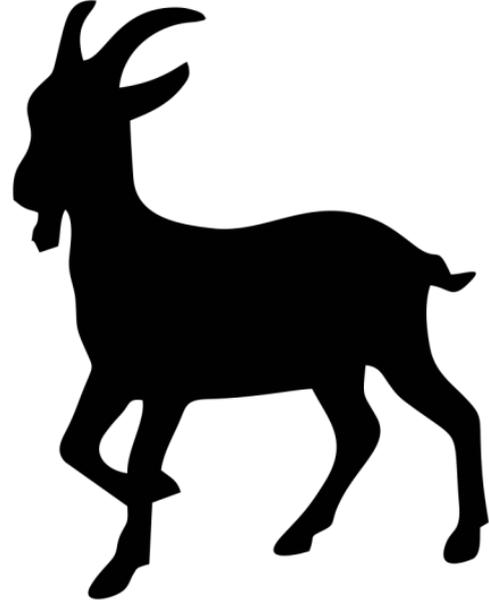
Porción: 1 paquete (20 g)

Porciones por envase: 1

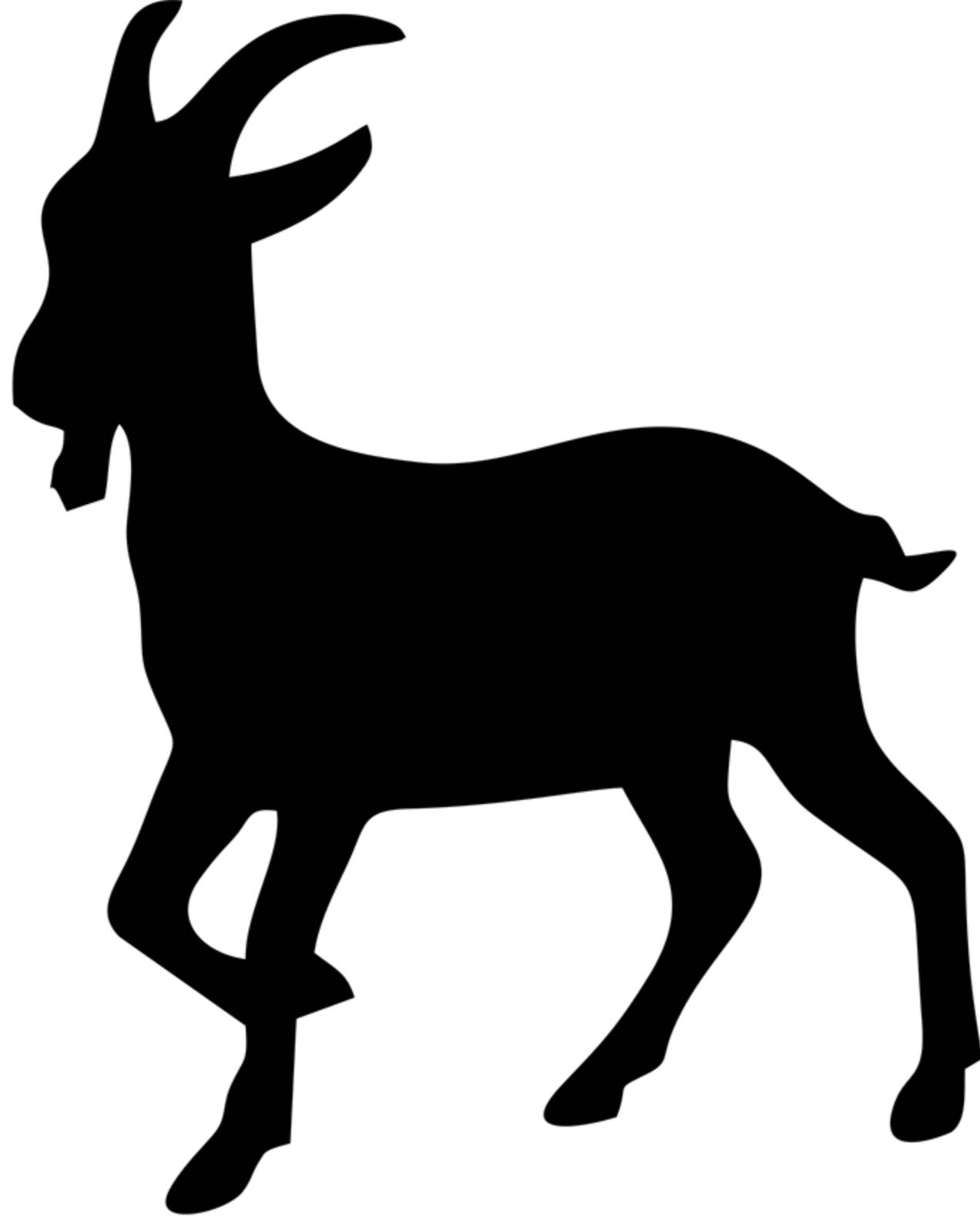
	100g	1Porción
Energía (kcal)	366	73,2
Proteínas (g)	63,6	12,7
Grasa total (g)	12,2	2,4
H. de C. disp. (g)	0,40	33
Azúcares Totales (g)	0,20	0,04
Sodio (mg)	1224	245

COOPERATIVA

AGGRO



CANELLA



C O O P E R A T I V A

---

**AGRO**CANELA

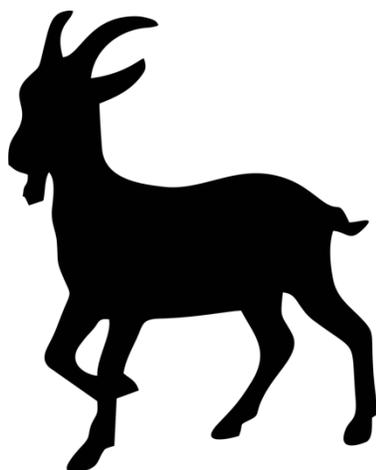
C O O P E R A T I V A

---

AGROCANIELLA



	MANUAL DE CALIDAD	CÓDIGO: 001
	BUENAS PRÁCTICAS GANADERAS	REVISIÓN N°: 1
		FECHA DE VIGENCIA: 10-07-2019



COOPERATIVA  
**AGROCANELA**

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS GANADERAS (BPG)

COOPERATIVA AGRÍCOLA AGROPECUARIOS CANELA LTDA.

PROYECTO FIA

Desarrollo y consolidación de una nueva línea de negocios entorno a carne de cabrito para  
la Cooperativa Agro Canela

PYT 2018 – 0639

## ANTECEDENTES

La seguridad sanitaria de los alimentos es prioridad de salud pública universalmente reconocido que requiere un plantamiento global desde la producción hasta el consumo. el objetivo de esta guía es ayudar a los productores caprinos de la Cooperativa Agrocanela que están apostando en la comercialización de la carne de cabrito a que adopten un conjunto de medidas en la producción y así obtener alimentos sanos mediante la habilitación de mecanismo de auto control para minimización del riesgo.

Numerosos aspectos de la producción animal corren riesgo de contaminación por agentes biológicos y químicos estos agentes pueden penetrar en las distintas líneas de alimentación extremando riesgos.

Todos los productores de la cooperativa agrocanela deben implementar en su actividad pecuaria las prácticas recomendadas individualmente según sea la pertinencia.

Aspectos de la producción animal corren riesgo de contaminación por agentes biológicos, químicos y físicos. Estos agentes pueden penetrar en animales destinados a la producción de alimentos o productos alimenticios de origen animal en diversos puntos de la cadena alimentaria y entrañar riesgos para el consumidor. en el cuadro presentado en el Anexo 1 se enumeran los principales agentes (peligros) que pueden perjudicar al sistema de producción de ganado y se indican los puntos de control pertinentes. Los peligros se clasifican en tres categorías: peligros biológicos, peligros químicos y peligros físicos. sería imposible enumerar aquí todos los peligros posibles. el objetivo de la guía es describir, en términos muy amplios, una serie de prácticas generales de producción de ganado que permiten reducir al mínimo los peligros.

	GESTION PRODUCTIVA	CÓDIGO: 001 - 1
	BUENAS PRÁCTICAS GANADERAS	REVISIÓN N°: 1
		FECHA DE VIGENCIA: 10-07-2019

## PRÁCTICAS RECOMENDADAS

Las prácticas recomendadas para controlar los peligros enumerados se exponen en los siguientes apartados:

1. Gestion general de producción de la carne de cabrito
2. Control zoonosanitario
3. Medicamentos veterinarios y productos biológicos
4. Alimentación y abrevamiento de los animales
5. Medio ambiente e infraestructura
6. Manipulación de los animales
7. Obligaciones legales

### Gestion general de producción de la carne de cabrito

#### Obligaciones legales

Los productores deben conocer y cumplir todas las obligaciones legales relacionadas con la producción animal (notificación de enfermedades, registro de datos, identificación de los animales, eliminación de cadáveres, etc.).

#### Registros

En caso de que surja un problema en una empresa, ya sea una enfermedad, ya sea un peligro químico o un problema de seguridad física, los registros serán indispensables para localizar el origen del problema y eliminarlo. Por lo tanto, el ganadero debe, en la medida de lo posible, llevar registros de:

- Todas las poblaciones animales presentes en la explotación (grupos o individuos, según sea pertinente).
- Todas las llegadas de animales a la explotación, especificando sus marcas o dispositivos de identificación, su origen y su fecha de llegada de modo que permita seguir el rastro de todos los animales introducidos hasta su lugar de origen.
- Los movimientos de animales en los alrededores de la empresa.

**El R. U. P** (rol único pecuario) dado por el servicio agrícola y ganadero de Illapel. El rol pecuario es un número de 6 dígitos donde el criancero queda ingresado en el servicio agrícola ganadero con el número de animales que mantiene y lugar de residencia del rebaño, esto le sirve para hacer la guía de movimiento animal.

**Guía de movimiento animal** que la entrega el SAG. Es un formato donde aparece el número de registro del criancero en el SAG, esta guía le sirve para hacer el transporte de los animales al matadero, cambio de lugar del rebaño o trasladarse a las veranadas.

- Los cambios de régimen de alimentación o de atención sanitaria de los animales, así como cualquier otro cambio de gestión que se produzca.
- El origen y la utilización de todos los alimentos para animales, fármacos, desinfectantes, herbicidas y demás artículos consumibles utilizados en la explotación.
- Las enfermedades e infecciones conocidas, los animales enfermos, infectados y muertos, en la medida de lo posible dando detalles de las fechas, los diagnósticos (si se conocen), los animales afectados, los tratamientos y los resultados.

### Identificación de los animales

La identificación de los animales y la posibilidad de seguir su rastro son hoy día herramientas importantes para garantizar la inocuidad de los alimentos y mejorar la gestión de su producción. Una identificación correcta de los animales, individualmente o por grupo, y un registro preciso de sus datos permitirán deducir conexiones entre propiedades resultantes de movimientos de animales. En caso de incidente relacionado con la inocuidad de los alimentos, debe ser posible determinar el origen del problema y tomar las medidas apropiadas. Se recomienda que los establecimientos dispongan de una capacidad de rastreo de los animales de al menos una etapa hacia adelante y una etapa hacia atrás.



Dispositivos de identificación



Identificación productiva (R.U.P)

## Higiene y prevención de enfermedades

En la gestión de una empresa moderna de explotación de ganado, las medidas destinadas a preservar la limpieza, impedir la proliferación de patógenos y eliminar posibles vías de transmisión de enfermedades son esenciales, independientemente de la especie animal criada y del sistema de explotación adoptado. A pesar de que el guano y el purín de origen animal y los desechos y aguas residuales de origen humano se utilizan cada día más para abonar la tierra, porque permiten rendimientos más altos de las cosechas y una gestión sensata de los desechos, su utilización puede propiciar la transmisión de enfermedades en los rebaños o manadas o entre rebaños y manadas, o directamente a las personas. Por consiguiente, los sistemas de fertilización que utilizan desechos animales o humanos deben prever métodos de tratamiento pertinentes, así como plazos de espera específicos antes de que puedan llevarse animales a apacentar en los pastos tratados. Los plazos de espera propuestos estarán directamente relacionados con las condiciones climáticas de la región considerada (la desaparición de los agentes patógenos es más rápida a temperaturas más altas, por ejemplo). Por regla general, todo establecimiento cuyos productos estén directamente destinados al consumo humano se abstendrá de utilizar desechos animales o humanos que no hayan sido sometidos al tratamiento adecuado.

Las precauciones apuntarán a:

- Reducir el contacto entre los animales sanos y los animales posiblemente infectados.
- Mantener la higiene y la salubridad en todas las instalaciones.
- Velar por la salud de las personas que trabajan en la explotación y por el respeto de normas de higiene en el trabajo.
- Tomar todas las medidas necesarias para impedir la contaminación por los vehículos que entren y circulen en la propiedad.
- Reducir al mínimo el contacto entre el ganado y los profesionales u otros visitantes y tomar todas las medidas de higiene necesarias para reducir la posibilidad de introducción de agentes patógenos y contaminantes.
- Proteger la salud general del ganado por medio de una buena nutrición y una reducción del estrés.
- Mantener una densidad de población apropiada para la especie y el grupo de edad en cuestión respetando las medidas aplicables a nivel local u obteniendo el asesoramiento pertinente de expertos reconocidos
- Llevar registros de las poblaciones animales presentes en las instalaciones o explotaciones

## Formación

Las medidas y técnicas de producción pecuaria evolucionan constantemente. Se recomienda que las Autoridades Competentes evalúen las necesidades de formación de las partes interesadas y promuevan la formación necesaria. Con ello contribuirán al compromiso y a la ejecución eficaz de todas las prácticas descritas en esta Guía. Los ganaderos o gerentes de explotaciones de ganado deben:

- Buscar activamente y aprovechar oportunidades de formación para ellos mismos y para sus trabajadores
- Saber cuáles son los cursos de formación obligatorios en sus países y regiones
- Llevar registros de toda formación seguida.

## Gestión zoonosanitaria

### Gestión de peligros biológicos

Desde el punto de vista de la inocuidad de los alimentos y de la bioseguridad se recomiendan, por regla general, los sistemas de explotación cerrados y los sistemas de rotación completa (“todos dentro, todos fuera”). Los ganaderos o gerentes de explotaciones de ganado deben:

- Trabajar de manera regular con un veterinario o técnico pecuario para garantizar la gestión de los problemas de salud y bienestar de los animales y la notificación de las enfermedades.
- Solicitar asistencia veterinaria para investigar sin dilación cualquier sospecha de enfermedad grave.
- Respetar la reglamentación relativa a las restricciones de los desplazamientos de animales.
- Separar a los animales enfermos de los sanos de modo que impida la transmisión de la infección y, si es necesario, sacrificar a los animales enfermos.
- Recurrir a la reproducción y a la selección para criar animales bien adaptados a las condiciones locales y llevar registros detallados de la reproducción.
- Adquirir animales (incluidos animales reproductores) que provengan únicamente de fuentes sanas y seguras, y que, a ser posible, vayan acompañados de certificados sanitarios expedidos por veterinarios que confirmen su buen estado de salud.
- Abastecerse de semen, óvulos y embriones frescos o congelados en fuentes sanas y seguras, acreditadas por la Autoridad Competente del país de origen y que establezcan la certificación sanitaria apropiada.
- Llevar registros de todos los animales reproductores, semen o embriones utilizados en la explotación, de los animales con los que se utilizaron, las fechas de reproducción y los resultados obtenidos.
- Mantener a los animales recién llegados apartados de la población animal residente durante un período que permita su observación, a fin de detectar enfermedades e infestaciones y de impedir su transmisión.
- Asegurarse de que se deje a los animales recién llegados el tiempo necesario para adaptarse a los nuevos regímenes de alimentación, no se les mantenga hacinados y se vigile su salud.
- Asegurarse de que el material y los instrumentos utilizados en la explotación se limpien y desinfecten correctamente cada vez que se utilicen.
- Retirar o eliminar de manera eficaz, siempre que sea posible, los animales muertos, de modo que los demás animales no tengan contacto con los cadáveres y que los cadáveres no contaminen los pastos ni el agua potable, y llevar un registro de todos los animales eliminados.

### Gestión de peligros físicos

Los ganaderos o gerentes de explotaciones de ganado deben aplicar normas de bienestar de los animales acordes con la reglamentación, y en particular:

- Asegurarse de que las personas que trabajan con los animales poseen una experiencia y una formación adecuadas para las tareas que deben ejecutar.
- Asegurarse de que el diseño y mantenimiento de las instalaciones y equipos son adecuados para evitar lesiones físicas.
- Asegurarse de que los animales son correctamente manipulados y transportados.

## Medicamentos veterinarios y productos biológicos

### Medidas comunes

Los ganaderos o gerentes de explotaciones de ganado deben:

- Conocer y respetar las restricciones relativas a los medicamentos o productos biológicos destinados al ganado.
- Utilizar medicamentos veterinarios y productos biológicos ciñéndose estrictamente a las instrucciones del fabricante o a la prescripción del veterinario.
- Utilizar productos antimicrobianos única y exclusivamente conforme a lo dispuesto por la reglamentación y por otras pautas veterinarias y sanitarias.
- Llevar registros detallados del origen y uso de todos los medicamentos y productos biológicos, incluidos sus números de lote, fechas de administración, dosis, animales o grupos de animales tratados y períodos de espera. Los animales o grupos de animales tratados deben ser claramente identificados.
- Mantener las condiciones de almacenamiento necesarias para los medicamentos veterinarios y productos biológicos.
- Asegurarse de que todos los tratamientos o procedimientos se lleven a cabo con instrumentos apropiados y debidamente calibrados para la administración de medicamentos veterinarios y productos biológicos. Eliminar los instrumentos utilizados (agujas incluidas) en condiciones de bioseguridad adecuadas.
- Mantener en la explotación a todos los animales tratados hasta que expiren los períodos de espera pertinentes (a menos que los animales tengan que salir de la explotación para ser sometidos a tratamiento veterinario) y asegurarse de que los productos derivados de los animales tratados no se utilicen para consumo humano hasta que hayan transcurrido esos períodos de espera.
- Asegurarse de que todas las instalaciones destinadas a la manipulación o el tratamiento de los animales son seguras y apropiadas para la especie en cuestión, permiten la manipulación y sujeción de los animales en condiciones correctas y con tranquilidad y están construidas de modo que conlleva un riesgo mínimo de que los animales se lesionen.

## Alimentación y abrevamiento de los animales

### Medidas comunes

Los ganaderos o gerentes de explotaciones de ganado deben:

- Adquirir alimentos para los animales de proveedores que utilicen métodos correctos y reconocidos para elaborarlos.
- Organizar la cadena de alimentación de los animales (transporte, almacenamiento y consumo) de modo que impida toda contaminación de los alimentos (por peligros biológicos, químicos y físicos) y reduzca al mínimo su deterioro. Los alimentos se utilizarán lo antes posible y, en su caso, según las instrucciones del etiquetado.
- Asegurarse de que se utilice únicamente agua de calidad biológica y mineralógica conocida y aceptable (es decir, apta para el consumo animal) para abrevar a los animales.
- Llevar registros de todos los alimentos para animales y de sus fechas de adquisición y consumo por los animales y, si es posible, consignar claramente los animales o grupos de animales que los consumen. En el caso de alimentos mezclados en la explotación, llevar registros de sus ingredientes y mezclas, así como de las fechas de consumo por los animales y de los animales que los consumen.

- En el caso de que los alimentos para los animales se elaboren en la explotación, emplear procedimientos que reduzcan al mínimo su contaminación e impidan la inclusión de componentes indeseables. Solicitar, si es necesario, la asistencia de expertos.
- Asegurarse de que los niveles nutricionales favorecen la salud, el crecimiento y la producción de los animales.
- Asegurarse de que los cambios de régimen alimenticio sean, en la medida de lo posible, graduales y de que sean regímenes sanos y nutritivos y se ajusten a normas de alimentación aceptables.
- Impedir el acceso de los animales a los lugares en que se almacenen sus alimentos y a los lugares en que se almacenen productos químicos peligrosos.

### **Gestión de peligros biológicos**

Los ganaderos o gerentes de explotaciones de ganado deben:

- Asegurarse de que no se agreguen antibióticos a los alimentos de los animales para acelerar su crecimiento sin haber evaluado su inocuidad para la salud pública y sin recomendación previa.
- Asegurarse de que no se utilicen proteínas de rumiantes para alimentar a rumiantes.
- Utilizar los pastos por densidad de pastoreo y en rotación siempre que proceda, a fin de mantener un ganado sano y productivo y reducir las cargas parasitarias. Llevar registros de la rotación de pastos y de los traslados de animales de la explotación a corrales, cobertizos, etc.
- Inspeccionar con regularidad y, si es necesario, limpiar y desinfectar los abrevaderos y comederos de los animales.
- Asegurarse de que la evacuación de efluentes no contamine las fuentes de agua potable.

### **Gestión de peligros químicos**

Los ganaderos o gerentes de explotaciones de ganado deben:

- Utilizar herbicidas y pesticidas de manera razonable y respetando las instrucciones del fabricante y la legislación vigente, de modo que el riesgo de exposición de los animales a estos productos químicos sea mínimo. Se llevarán registros de la utilización de los productos y se precisará la fecha y el lugar de aplicación.
- Asegurarse de que cuando se utilicen aditivos alimentarios se sigan las instrucciones del fabricante relativas a la dosificación y los períodos de espera y de que se lleven registros de la utilización de aditivos.

### **Gestión de peligros físicos**

Los ganaderos o gerentes de explotaciones de ganado deben:

- Asegurarse de que los animales no permanezcan en cobertizos, corrales o pastos en los que puedan ingerir cuerpos extraños y de que todas las instalaciones se mantengan limpias y libres de objetos metálicos, alambres, bolsas de plástico, etc.

## **Medioambiente e infraestructura**

### **Medidas comunes**

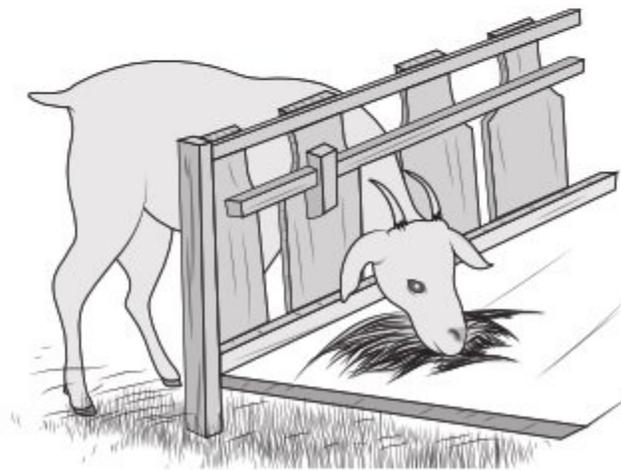
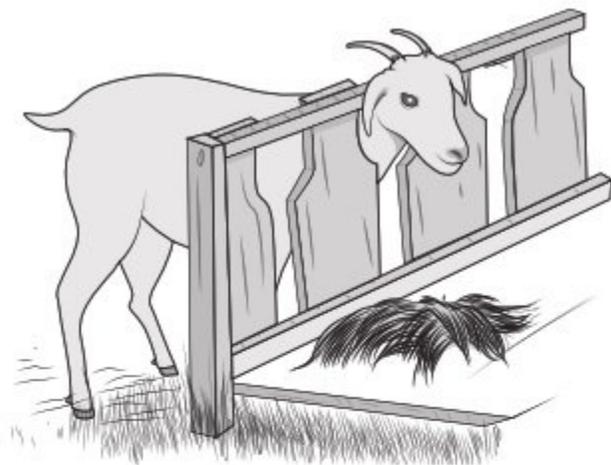
Los ganaderos o gerentes de explotaciones de ganado deben:

- Asegurarse de que la construcción de los lugares de confinamiento de los animales, ya sean establos o corrales, corresponde a las necesidades de los animales, en particular en lo que respecta a la ventilación, el drenaje y la remoción del estiércol. Los suelos deben ser llanos y no resbalar, y convendría que todas las superficies fuesen lavables.





ABREVADEROS



COMEDEROS



SALA DE PARTO

### Gestión de peligros químicos

Los ganaderos o gerentes de explotaciones de ganado deben:

- Utilizar desinfectantes y productos químicos de limpieza ciñéndose estrictamente a las instrucciones del fabricante y asegurándose de que las superficies e instalaciones desinfectadas y limpiadas sean debidamente enjuagadas.
- Solicitar asesoramiento profesional para utilizar desinfectantes y productos químicos de limpieza.

### Gestión de peligros físicos

Los ganaderos o gerentes de explotaciones de ganado deben:

- Utilizar los pastos de modo que el ganado no se exponga a espacios peligrosos.

## Manipulación de los animales y de los productos

### Gestión de peligros biológicos

Los ganaderos o gerentes de explotaciones de ganado deben:

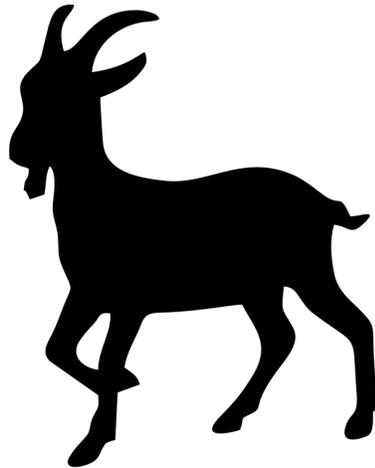
- Asegurarse de que todos los animales destinados al matadero estén limpios, sanos y en condiciones de ser transportados y de que no hayan tenido contacto reciente con animales enfermos o material infeccioso.
- Establecer regímenes alimenticios de corta duración a fin de reducir la secreción de bacterias peligrosas por los animales destinados al matadero.
- Asegurarse de que durante la producción animal y el almacenamiento de los productos de origen animal el riesgo de contaminación por fuentes animales y ambientales sea mínimo.
- Asegurarse de que las condiciones de almacenamiento preserven la calidad de los productos.
- Llevar registros de los animales y productos de origen animal que salgan de la explotación, indicando su destino y su fecha de expedición.

### Gestión de peligros químicos

Los ganaderos o gerentes de explotaciones de ganado deben:



	MANUAL DE CALIDAD	CÓDIGO: 001
	BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	REVISIÓN N°: 1
		FECHA DE VIGENCIA: 10-07-2019



COOPERATIVA  
**AGROCANELA**

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

COOPERATIVA AGRÍCOLA AGROPECUARIOS CANELA LTDA.

PROYECTO FIA  
 Desarrollo y consolidación de una nueva línea de negocios entorno a carne de cabrito para  
 la Cooperativa Agro Canela  
 PYT 2018 – 0639

## Glosario

### Acción Correctiva

Acción que hay que adoptar cuando el resultado de la vigilancia o monitoreo en los PCC indican desvíos o pérdidas en el control del proceso.

### Acción inmediata

Acción tomada a fin de darle una solución rápida a la no conformidad encontrada

### Buenas prácticas de Manufactura (BPM)

Buenas Prácticas de Fabricación (BPF), en inglés GMP's; son los procedimientos que son necesarios cumplir para lograr alimentos inocuos y seguros

### Calibración

Procedimiento de comparación entre lo que indica un instrumento de medición y lo que "debiera indicar" de acuerdo a un patrón de referencia con valor conocido.

### Check List

Listado de verificación de cumplimiento de procedimientos para la consecución de un objetivo, que sirve para ayudar a asegurar la consistencia e integridad en el desarrollo de la tarea, de tal modo, que sea reproducible siguiendo todos los pasos que constituyen el checklist.

### Control

Función por medio de la cual se evalúa el rendimiento. El control se enfoca en evaluar y corregir el desempeño de las actividades, para asegurar que los objetivos y planes de la organización se están llevando a cabo.

### Diagrama de flujo

Representación sistemática de la frecuencia de fases u operaciones llevadas a cabo en la producción o elaboración de un determinado producto alimenticio.

### Elemento extraño

Cualquier elemento de naturaleza diferente a los alimentos elaborados.

### Inocuidad alimentaria

Garantía que el alimento no causará daño al consumidor, cuando sea preparado y/o consumido de acuerdo al uso previsto.

### Limpieza

Procedimiento destinado a eliminar por arrastre mecánico, suciedad y materia orgánica en objetos y superficies

### Peligro

Agente Biológico, químico o físico que, al estar presente en el alimento, puede causar efecto adverso para la salud.

Procedimientos Operativos Estandarizados (POE en inglés SOP's)

Se refiere a aquellos procedimientos escritos que describen y explican cómo realizar una tarea para un fin específico, de la mejor manera posible.

Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES en inglés SSOP's)

Se refiere a aquellos procedimientos operativos estandarizados que describen las tareas de saneamiento. Estos procedimientos deben aplicarse durante y después de las operaciones de elaboración.

Punto de Control

Cualquier fase en la cadena alimentaria en la que los peligros pueden ser controlados.

Punto de control Crítico

Fase en la que puede aplicarse un control, que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducir a un nivel aceptable.

Riesgo

Probabilidad de ocurrencia de un peligro.

Saneamiento

Son las acciones destinadas a mantener y restablecer un estado de limpieza y desinfección en las instalaciones

	HIGIENE DEL PERSONAL	CÓDIGO: 001 - 1
	BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	REVISIÓN Nº: 1
		FECHA DE VIGENCIA: 10-07-2019

## Estado de Salud de los manipuladores

Todo personal que manipula alimentos, directa o indirectamente, debe mantener un buen estado de salud, a fin de evitar la contaminación de los alimentos por enfermedades infectocontagiosas.

No está permitido el acceso a las áreas de manipulación a toda persona que se sospeche que padece una enfermedad que pueda transmitirse por los alimentos o tenga heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarrea. Los manipuladores deben avisar a su jefatura directa cuando padezcan alguna enfermedad o presenten síntomas riesgosos (diarrea, vómitos, dolor de garganta con fiebre, lesiones de la piel, etc.)

La persona no se podrá presentar a trabajar sin alta médica ó sin haber cumplido su tiempo de licencia.

Recuerde:

- Evitar el contacto con alimentos si padece afecciones de piel, heridas, resfríos ó diarrea
- Evite toser o estornudar sobre los alimentos y equipos de trabajo, aunque use mascarilla.
- En caso de tener pequeñas heridas, cúbralas con vendajes y envoltura impermeable y avise a su jefatura.
- En caso de presentar heridas, la persona debe ser retirada de sus funciones.

## Conductas y presentación del personal

Barba/ cabello:

- El personal femenino debe permanecer con el cabello completamente cubierto al ingresar a áreas de elaboración y distribución de alimentos.
- El personal masculino debe ingresar afeitado, cabello corto tipo militar manteniendo el cabello centímetros arriba del cuello de la camisa y 1 centímetro alrededor de las orejas, usar gorro o jockey.
- La utilización del bigote no está permitida.

Manos, uñas, utilización de joyas y otros:

- El personal debe realizar un adecuado lavado de manos (Aplique POES N°1), cuando ingrese a las áreas de elaboración, después de ir al baño, estornudar, toser, limpiarse la nariz y cada vez que cambie de actividad. El lavado de manos debe ser supervisado.

- Las áreas para lavado de manos, las áreas de elaboración y de servicios higiénicos del personal deben contar con agua caliente y fría, y con jabón sanitizante, escobillas de uñas en buen estado y sumergidas en solución sanitizante limpia, la cual debe ser cambiada cada 6 horas como mínimo. Además, debe existir toalla de papel y basurero de pedal. El personal debe mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- No está permitido usar joyas de ningún tipo (aros, gargantilla, anillos, relojes, etc.), ni elementos tales como, llaveros, lápices, prendedores, celulares ó cualquier elemento colgando o en el interior (bolsillos) de sus uniformes, en áreas de elaboración y distribución de alimentos.
- Los funcionarios deben llegar a las áreas de trabajo con pelo corto (hombres) y tomado y bien protegido (mujeres).

#### Orden de vestimenta y vestuario de trabajo

- Deje su ropa y zapatos de calle ordenados en la zona de vestuario
- El personal debe utilizar su uniforme completo (pechera, zapatos, gorro o toca y mascarilla) de acuerdo a lo establecido por la Gerencia de Marketing Oferta. Además, el uniforme debe usarlo limpio y planchado.
- Todo el equipo de trabajo debe utilizar pechera del mismo color.
- No use ropa de calle en el trabajo, ni venga con la ropa de trabajo desde la calle. Está prohibido el uso de uniformes fuera de las instalaciones del casino.

#### Contaminaciones Cruzadas

- Existen distintas formas en que un alimento puede contaminarse, entre ellas, debido a la presencia de agentes físicos, químicos y biológicos en el producto. Pero también puede producirse una contaminación de un alimento totalmente sano que se puso en contacto con un producto contaminado.
- Evite cruces entre productos limpios y elementos sucios ó entre productos químicos y alimentos.
- En las zonas en que se manipulen alimentos deberá prohibirse todo acto que pueda contaminar los alimentos, como: comer, fumar, masticar chicle, o realizar otras prácticas antihigiénicas, tales como escupir.

#### Uso de guantes quirúrgicos

- Los guantes deben ser reemplazados cada vez que cambie de actividad y cuando se contaminen (realizar procedimientos de limpieza, manipular basuras, salir de las áreas de elaboración, manipular químicos o carnes crudas, etc.)

#### Uso de mascarilla

- La mascarilla se debe usar cubriendo la nariz y la boca.
- Recuerde cambiar la mascarilla con cierta frecuencia. Ejemplo: después de toser, si esta manchada.

NOTA: Se sugiere aplicar Check list de presentación personal para verificar el cumplimiento del personal.

## Capacitación

El objetivo es instruir y/o analizar un tema de Calidad y Prevención de Riesgos, para lo cual se debe documentar toda capacitación que se realicen en el contrato.

	CONTROL DE PLAGAS	CÓDIGO: 001 - 2
	BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	REVISIÓN N°: 1
		FECHA DE VIGENCIA: 10-07-2019

## Control de plagas

Las instalaciones deben mantenerse en buenas condiciones para impedir el acceso de las plagas y eliminar lugares de reproducción. Para ello, deberán mantenerse cerrados los lugares por donde puedan penetrar plagas, esto mediante rejillas (mallas mosquiteras) en ventanas, puertas, aberturas de ventilación.

No se permite la entrada de animales en recintos de elaboración de alimentos.

## Programa de control de plagas

Deberá aplicarse un programa eficaz y continuo de lucha contra las plagas. Los establecimientos y las zonas circundantes deberán inspeccionarse periódicamente para cerciorarse de que no exista infestación. Para esto, confeccione un programa de control de plagas.

En forma específica un Programa de control de plagas debe incluir:

- Objetivos del programa (si es preventivo o correctivo).
- Aspectos técnicos (productos químicos a utilizar, concentraciones a aplicar, lugar de aplicación, frecuencia y método).
- Un mapa de emplazamiento de trampas o de aplicaciones (identificación de lugares)
- Nombre de la empresa que entrega el servicio de Control de plagas y su permiso sanitario.
- El tipo de frecuencia de la inspección para verificar la eficacia del programa.
- Se deberá archivar los certificados de control que confirman el cumplimiento del programa.

	BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	CÓDIGO: 002
	PROCEDIMIENTOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	REVISIÓN N°: 1
		FECHA DE VIGENCIA: 10-07-2019

Los procedimientos operacionales estandarizados de saneamiento (POES) son procedimientos escritos que describen tareas de limpieza y/o sanitización, y están orientados a la mantención de la higiene los lugares de elaboración de alimentos. Estos procedimientos se pueden aplicar antes, durante y después de las operaciones de elaboración.

Dentro del sistema, los procedimientos operacionales estandarizados de saneamiento se desarrollan en el siguiente alcance:

- Personal manipulador
- Instalaciones, equipos y utensilios

#### Personal Manipulador

	POES N° 1 LAVADO DE MANOS
OBJETIVOS	Asegurar la higiene de manos de manipuladores a través de la aplicación correcta de este procedimiento
ALCANCES	Todo personal
DOCUMENTOS ASOCIADOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reglamento Sanitario de Alimentos (Artículo 55)</li> <li>• Hoja de seguridad del producto químico a utilizar</li> </ul>
PROCEDIMIENTO	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Abra la llave de agua y moje sus manos hasta el codo</li> <li>2. Aplique jabón sanitizante y jabone sus manos y antebrazos completamente, friccione espacios entre los dedos</li> <li>3. Retire la escobilla de la solución desinfectante, escobille sus uñas y entre sus dedos</li> <li>4. Enjuague la escobilla y déjela en la solución sanitizante limpia (amonio cuaternario o solución clorada).</li> <li>5. Enjuague sus manos y antebrazos con agua corriente</li> <li>6. Seque prolijamente sus manos y antebrazos con toalla de papel.</li> <li>7. Cierre la llave con un trozo de toalla de papel limpia y elimine el papel. Evite tocar el basurero con sus manos</li> </ol>
FRECUENCIA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Al inicio del turno de trabajo</li> <li>• Al inicio y término de cada actividad</li> </ul>
INSUMOS	Jabón a base de triclosán, papel o secador eléctrico, escobilla de uñas en solución sanitizante.
MONITOREO	Check list evaluando la realización correcta del procedimiento
ACCIONES CORRECTIVAS	Corregir los puntos indicados en el procedimiento que no se cumplan Verificar la correcta aplicación del procedimiento

## Limpeza y sanitización en instalaciones, equipos y utensilios

POES N° 2 LIMPIEZA DE PISOS	
OBJETIVOS	Asegurar la limpieza de pisos con el uso de agua en la cantidad adecuada
ALCANCES	Limpieza de pisos, zócalos, canaletas, desagüe, rejillas.
DOCUMENTOS ASOCIADOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Planilla de monitoreo diario de limpieza</li> <li>• Hoja de seguridad del producto químico a utilizar</li> </ul>
PROCEDIMIENTO	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Antes de comenzar esta actividad retire los objetos movibles</li> <li>2. Por arrastre elimine suciedad gruesa del piso (si es necesario retire material orgánico adherido usando espátula o raspador destinado a este uso) Disponga los residuos sólidos en basurero</li> <li>3. Delimite el área de trabajo e instale señal ética de piso mojado en el sector que va a limpiar</li> <li>4. En uno de los baldes (balde 1) prepare la solución de limpieza de acuerdo a las instrucciones del proveedor</li> <li>5. En el otro balde (balde 2) coloque agua limpia</li> <li>6. Humedezca la mopa limpia en el recipiente con solución de limpieza y deje escurrir el excedente de líquido</li> <li>7. Comience la operación de limpieza desde el punto más alejado al sitio de acceso o desde la zona más limpia hacia la zona más sucia (use movimientos en forma de 8)</li> <li>8. Una vez finalizado el lavado enjuague el piso con agua limpia. Para esto humedezca la mopa en el recipiente con agua limpia y escurra</li> <li>9. Repita la operación de enjuague hasta retirar toda la solución de limpieza</li> <li>10. Repase el secado con un paño limpio y seco</li> <li>11. Enjuague en pisos con desagüe. Use balde con agua limpia para mojar el piso y arrastre el agua hacia los desagües con una lengüeta de goma. Lave los implementos usados y déjelos ordenados.</li> </ol>
FRECUENCIA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Al inicio y término de cada turno</li> <li>• Cada vez que el piso este sucio ó con restos de alimento</li> <li>• Al termino de cada turno</li> </ul>
INSUMOS	Limpiador de pisos recomendado por proveedor. En dilución indicada en ficha de seguridad
IMPLEMENTOS BÁSICOS	EPP: guantes de nitrilo Espátula, señal ética piso mojado, 2 baldes, paños de limpieza, lengüeta de goma.
MONITOREO	--
ACCIONES CORRECTIVAS	Corregir los puntos indicados en el procedimiento que no se cumplan Verificar la correcta aplicación del procedimiento

POES N° 3 LIMPIEZA DE PAREDES Y PUERTAS	
OBJETIVOS	Asegurar la limpieza de paredes y puertas con el uso de agua en la cantidad adecuada
ALCANCES	Limpieza de paredes y puertas (superficie lavable)
DOCUMENTOS ASOCIADOS	Planilla de monitoreo diario de limpieza Hoja de seguridad del producto químico a utilizar
PROCEDIMIENTO	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prepare la solución de limpieza</li> <li>2. Coloque la solución en un rociador rotulado</li> <li>3. Retire los mesones hacia el centro de las áreas de trabajo</li> <li>4. Retire los elementos de las repisas (si existen)</li> <li>5. Aplique la solución de limpieza por toda la superficie a limpiar</li> <li>6. Distribuya la solución de limpieza por toda la a limpiar. Si es necesario utilice brazo telescópico.</li> <li>7. Remueva la suciedad adherida con esponja abrasiva. Escobille si es necesario (usando un escobillón limpio) primero las zonas altas de la pared y finalizar en las zonas bajas y el guardapolvo</li> <li>8. Enjuague con agua limpia en cantidad moderada</li> <li>9. Lave los utensilios usados y déjelos ordenados.</li> </ol>
FRECUENCIA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Al término de cada turno</li> <li>• De acuerdo a lo indicado en programa de aseo</li> </ul>
INSUMOS	Limpiador recomendado por proveedor. En dilución indicada en ficha de seguridad
IMPLEMENTOS BÁSICOS	Guantes de nitrilo, antiparras, piso escalera, brazo telescópico, paños de limpieza, esponjas, lengüeta de goma, roceador para productos químicos
MONITOREO	--
ACCIONES CORRECTIVAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corregir los puntos indicados en el procedimiento que no se cumplan</li> <li>• Verificar la correcta aplicación del procedimiento</li> </ul>

POES N° 4 LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE SALAS DE ALMACENAMIENTO	
OBJETIVOS	Asegurar la limpieza de las salas (de basura, bodegas, etc) con el uso de agua en la cantidad adecuada
ALCANCES	Limpieza de paredes y piso
DOCUMENTOS ASOCIADOS	Planilla de monitoreo diario de limpieza Hoja de seguridad del producto químico a utilizar
PROCEDIMIENTO	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prepare la solución de limpieza y desinfección de acuerdo a las indicaciones del proveedor de químicos.</li> <li>2. Coloque la solución en un carro mopero o balde</li> <li>3. Retire todos los elementos del interior de la sala</li> <li>4. Limpie paredes y puerta según instructivo correspondiente</li> </ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Limpie el piso según POES correspondiente</li> <li>6. Lave los utensilios usados y déjelos ordenados</li> </ol>
FRECUENCIA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Al inicio y/o término de cada turno</li> <li>• De acuerdo a lo indicado en programa de aseo</li> </ul>
INSUMOS	Limpiador recomendado por proveedor. En dilución indicada en ficha de seguridad
IMPLEMENTOS BÁSICOS	Guantes de vinilo, mopa, carro mopero o balde, paños de limpieza, roceador para productos químicos
MONITOREO	--
ACCIONES CORRECTIVAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corregir los puntos indicados en el procedimiento que no se cumplan</li> <li>• Verificar la correcta aplicación del procedimiento</li> </ul>

POES N° 5 SANITIZACIÓN DE MESONES DURANTE LA ELABORACIÓN	
OBJETIVOS	Asegurar la limpieza y sanitización de mesones durante la elaboración con el uso de agua en la cantidad adecuada .
ALCANCES	Limpieza de mesones de superficie lavable
DOCUMENTOS ASOCIADOS	Planilla de monitoreo diario de limpieza Hoja de seguridad del producto químico a utilizar
PROCEDIMIENTO	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prepare la solución de limpieza de acuerdo a las indicaciones señaladas por el proveedor de químicos “Coloque la solución en un rociador rotulado”</li> <li>2. Despeje la superficie del mesón que va a desinfectar</li> <li>3. Realice arrastre de toda la materia orgánica que se encuentre sobre el mesón usando un paño absorbente limpio. Recoja con bandeja y luego elimine al basurero</li> <li>4. Lave el paño absorbente y rocíe la solución de limpieza</li> <li>5. Distribuya la solución de limpieza por toda la superficie del mesón realizando movimientos circulares de arrastre de un extremo del mesón al otro.</li> <li>6. Enjuague utilizando un spongi limpio hasta retirar toda la solución de limpieza. Enjuague con spongi limpio y estruje cuantas veces sea necesario</li> <li>7. Rocíe con alcohol 70° sobre toda la superficie limpia y deje evaporar.</li> <li>8. Lave los utensilios usados y déjelos ordenados.</li> </ol>
FRECUENCIA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Al término de cada actividad</li> <li>• De acuerdo a lo indicado en programa de aseo</li> </ul>
INSUMOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpiador recomendado por proveedor. En dilución indicada en ficha de seguridad</li> <li>• Alcohol 70°</li> </ul>

IMPLEMENTOS BÁSICOS	Paño de limpieza (spongi), roceador para productos químicos
MONITOREO	--
ACCIONES CORRECTIVAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corregir los puntos indicados en el procedimiento que no se cumplan</li> <li>• Verificar la correcta aplicación del procedimiento</li> </ul>

POES N° 6 LIMPIEZA Y SANITIZACION DE BASUREROS	
OBJETIVOS	Asegurar la limpieza de basureros con el uso de agua en la cantidad adecuada
ALCANCES	Limpieza interior y exterior del contenedor de basura, incluyendo tapa y pedal
DOCUMENTOS ASOCIADOS	Planilla de monitoreo diario de limpieza Hoja de seguridad del producto químico a utilizar
PROCEDIMIENTO	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prepare la solución de limpieza y desinfección de acuerdo a las indicaciones del proveedor de químicos. Coloque la solución en un rociador rotulado</li> <li>2. Retire la bolsa del interior del basurero y elimínela. Dejándola en forma ordenada en el lugar destinado a este fin</li> <li>3. Arrastre la materia orgánica adherida a las paredes del basurero, con agua a presión</li> <li>4. Aplique la solución de limpieza y desinfección. Luego escobille (incluir tapa y pedal)</li> <li>5. Enjuague con agua en cantidad moderada</li> <li>6. Deje secar al aire</li> <li>7. Lave los utensilios usados y déjelos ordenados</li> </ol>
FRECUENCIA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Al inicio y término de cada turno</li> <li>• De acuerdo a lo indicado en programa de aseo</li> </ul>
INSUMOS	Limpiador recomendado por proveedor. En dilución indicada en ficha de seguridad
IMPLEMENTOS BÁSICOS	Escobilla, paño de limpieza, roceador para productos químicos
MONITOREO	--
ACCIONES CORRECTIVAS	Corregir los puntos indicados en el procedimiento que no se cumplan Verificar la correcta aplicación del procedimiento

POES N° 7 LIMPIEZA Y SANITIZACION DE REFRIGERADORES	
OBJETIVOS	
ALCANCES	Limpieza interior y exterior del equipo, incluyendo rejillas
DOCUMENTOS ASOCIADOS	Planilla de monitoreo diario de limpieza Hoja de seguridad del producto químico a utilizar

PROCEDIMIENTO	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prepare la solución de limpieza y desinfección de acuerdo a las indicaciones del proveedor de químicos. Coloque la solución en un rociador rotulado</li> <li>2. Guarde los productos refrigerados en otro equipo de condiciones de frío similares ó sobre un mesón de acero inoxidable limpio cuidando de no exponerlos a temperatura ambiente por más de 1 hr.</li> <li>3. Desconecte el equipo de la red eléctrica</li> <li>4. Retire las rejillas y bandejas del refrigerador</li> <li>5. Aplique la solución de limpieza y desinfección</li> <li>6. Deje actuar y remueva la suciedad con esponja o paño absorbente en el interior y el exterior. Ponga énfasis en ribetes y burletes (gomos)</li> <li>7. Sumerja la esponja o paño absorbente bajo agua fría y limpia, estruje y enjuague hasta retirar toda la solución de limpieza y desinfección</li> <li>8. Precaución: No moje el motor ni los controles del equipo de frío</li> <li>9. Aplique La solución de limpieza y desinfección a bandejas y rejillas</li> <li>10. Remueva la suciedad de estos elementos</li> <li>11. Sumerja la esponja o paño absorbente en agua fría y limpia, estruje y enjuague hasta retirar toda la solución de limpieza y desinfección de las bandejas y rejillas</li> <li>12. Deje secar, instale rejillas y bandejas</li> <li>13. Conecte el equipo a la red eléctrica</li> <li>14. Lave los utensilios usados y déjelos ordenados</li> </ol>
FRECUENCIA	Al inicio y término de cada turno De acuerdo a lo indicado en programa de aseo
INSUMOS	Limpiador recomendado por proveedor. En dilución indicada en ficha de seguridad
IMPLEMENTOS BÁSICOS	Guantes de vinilo, paño absorbente o esponja, rociador para productos químicos
MONITOREO	---
ACCIONES CORRECTIVAS	Corregir los puntos indicados en el procedimiento que no se cumplan Verificar la correcta aplicación del procedimiento

POES N° 8 LIMPIEZA Y SANITIZACION DE CONGELADORES	
OBJETIVOS	Asegurar la limpieza de congeladores con el uso de agua en la cantidad adecuada
ALCANCES	Limpieza interior y exterior del equipo
DOCUMENTOS ASOCIADOS	Planilla de monitoreo diario de limpieza Hoja de seguridad del producto químico a utilizar
PROCEDIMIENTO	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prepare la solución de limpieza y desinfección de acuerdo a las indicaciones señaladas por el proveedor de químicos. Coloque la solución en un rociador rotulado</li> </ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Guarde los productos congelados en otro equipo de condiciones de frío similares ó sobre un mesón de acero inoxidable limpio cuidando de no exponerlos a temperatura ambiente por más de 1 hr. Desconecte el equipo de la red eléctrica</li> <li>4. Deje descongelar el equipo y elimine el agua Aplique la solución de limpieza y desinfección, deje actuar y remueva la suciedad con esponja o paño absorbente del interior y el exterior.</li> <li>6. Repita esta operación con la tapa</li> <li>7. Sumerja la esponja o paño absorbente bajo el chorro de agua fría, estruje y enjuague hasta retirar toda la solución de limpieza y desinfección de toda la superficie</li> <li>8. Repita este procedimiento con la tapa</li> <li>9. Deje secar e instale la tapa</li> <li>10. Conecte el equipo a la red eléctrica</li> <li>11. Lave los utensilios usados y déjelos ordenados</li> </ol>
FRECUENCIA	Al inicio y término de cada turno De acuerdo a lo indicado en programa de aseo
INSUMOS	Limpiador recomendado por proveedor. En dilución indicada en ficha de seguridad
IMPLEMENTOS BÁSICOS	Guantes de vinilo, paño absorbente o esponja, roceador para productos químicos
MONITOREO	---
ACCIONES CORRECTIVAS	Corregir los puntos indicados en el procedimiento que no se cumplan Verificar la correcta aplicación del procedimiento

	BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	CÓDIGO: 003
	PROCEDIMIENTOS ESTANDARIZADOS (POE)	REVISIÓN N°: 1
		FECHA DE VIGENCIA: 10-07-2019

POE N° 1 MANEJO DE TERMOMETRO	
OBJETIVOS	Asegurar el manejo higiénicamente correcto de termómetros operativos en casino
ALCANCES	Termómetros con vástago
DOCUMENTOS ASOCIADOS	Manual de Calidad (en construcción)
PROCEDIMIENTO	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lave sus manos de acuerdo al procedimiento</li> </ol> <p>Para utilizar.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Lave el vástago con detergente, enjuague y desinfecte con alcohol a 70°C.</li> <li>3. Encienda el panel visor y verifique que la temperatura leída sea la del ambiente</li> <li>4. Controle la temperatura según corresponda y registre en la planilla correspondiente</li> </ol> <p>Para guardar</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Lave el vástago con detergente, enjuague y desinfecte con alcohol a 70°C.</li> <li>6. Guarde el termómetro limpio y apagado en la caja de acrílico destinada a este fin</li> </ol>
FRECUENCIA	Cada Vez que sea necesario un control de temperatura
INSUMOS	Alcohol 70º, detergente
MONITOREO	---
ACCIONES CORRECTIVAS	Corregir los puntos indicados en el procedimiento que no se cumplan Verificar la correcta aplicación del procedimiento

	POE N° 2 MANEJO DE BALANZA
OBJETIVOS	Asegurar el manejo higiénicamente correcto de balanzas operativas en casino
ALCANCES	
DOCUMENTOS ASOCIADOS	Manual de Calidad (en construcción) Aplicable a todas las balanzas utilizadas en la operación
PROCEDIMIENTO	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Antes de utilizar la balanza verifique la higiene del equipo</li> <li>2. Desinfecte la base de la balanza con alcohol a 70°</li> <li>3. Encienda el panel visor y compruebe que la balanza se encuentre funcionando</li> <li>4. Coloque en tara 0</li> <li>5. Realice el pesaje del producto (materia prima, plato preparado)</li> <li>6. Retire el producto pesado y espere hasta que la pantalla vuelva a marcar 0</li> <li>7. Realice el siguiente pesaje</li> <li>8. Una vez realizado el pesaje de los productos, apague la balanza (limpie el equipo después de usarlo)</li> <li>9. Si observa descalibración envíe a reparación y registre en planilla de mantención y reparación de equipos</li> </ol>
FRECUENCIA	Cada vez que sea necesario un control de peso
INSUMOS	---
IMPLEMENTOS BÁSICOS	Alcohol 70°
MONITOREO	---
ACCIONES CORRECTIVAS	Corregir los puntos indicados en el procedimiento que no se cumplan Verificar la correcta aplicación del procedimiento

POE N° 3 ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS PERECIBLES	
OBJETIVOS	Asegurar las condiciones de almacenamiento óptimas para las distintas materias primas de acuerdo a las disposiciones legales, las definidas por el cliente y la organización.
ALCANCES	Materias primas perecibles
DOCUMENTOS ASOCIADOS	Manual de Calidad (en construcción)
PROCEDIMIENTO	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rotule en forma legible indicando fecha de recepción y vencimiento, peso y tipo de producto.</li> <li>2. Almacene los productos de acuerdo a los requerimientos de temperaturas recomendados (congelado ó refrigerado)</li> </ol> <p>En Congeladores</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Recuerde almacenar los productos respetando el sistema FIFO (Dejando más arriba los productos más antiguos).</li> </ol> <p>En refrigeradores</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Controle y registre las temperaturas de todas las cámaras de refrigeración y congelación, una vez por turno manteniendo horario constante.</li> </ol>
FRECUENCIA	Cada vez que sea necesario
INSUMOS	---
IMPLEMENTOS BÁSICOS	Alcohol 70º Material para rotular (plumón, adhesivos, etc)
MONITOREO	---
ACCIONES CORRECTIVAS	Corregir los puntos indicados en el procedimiento que no se cumplan Verificar la correcta aplicación del procedimiento

## Registros de Procedimientos

REGISTRO PROGRAMA DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE INSTALACIONES Y EQUIPOS CÓDIGO: POES - 001						
Equipo/área	Producto Químico y Dilución		Procedimiento ¿Cómo?	EPP	Frecuencia	Responsable
	Limpieza	Sanitización		N°		
Sala de desposte						
Pisos						
Paredes y Puertas						
Basurero						
Lavaderos/Lavamanos						
Mesones						
Equipos de frio						
Baños						
Pisos						
Baños						
Paredes y Puertas						
WC						
Lockers						
Lavamanos						
Cámaras						
Pisos						
Paredes						
Puertas						
Evaporadores						
EPP	GUANTES 1	MASCARILLA 2	ANTIPARRAS 3	PECHERA 4	BOTAS 5	OTROS 6

CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE FRÍO - CÓDIGO: POES - 002								
UBICACIÓN				Mes			Equipo N°	
Turno 1				Turno 2			Observaciones	Acción Inmediata
Fecha	Hora	T°C	Funcionario	Hora	T°C	Funcionario		
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								
27								
28								
29								
30								
<b>Límites Críticos</b> Cámara de refrigeración: 0 a 5 °C Cámara de congelación: mínimo -18 °C						<b>Acciones Inmediata</b> Avisar a jefatura directa Revisión fuente eléctrica		

PLANILLA DE MONITOREO PROGRAMA DE ASEO - CÓDIGO: POES - 003

LUGAR \_\_\_\_\_ MES: \_\_\_\_\_

		MES																																		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	E			
<b>SALA DE DESPOSTE</b>																																				
Piso/Paredes/Puertas	Diario																																			
	Semanal																																			
Mesones	Diario																																			
Ventanas	Semanal																																			
	Semanal																																			
	Mensual																																			
Lavaderos	Diario																																			
Lavamanos	Diario																																			
	Semanal																																			
	Diario																																			
	Semanal																																			
Utensilios/Ollas/Vajilla	Diario																																			
	Semanal																																			
Tabla/Cuchillos	Diario																																			
	Semanal																																			
Cámara de Congelación	Diario																																			
	Semanal																																			
Refrigeradores	Diario																																			
	Semanal																																			
Basureros	Diario																																			
	Diario																																			
	Semanal																																			
	Quincenal																																			
	Quincenal																																			
<b>BANO</b>																																				
Piso/Paredes/Puertas	Diario																																			
WC/Lavamanos/Duchas																																				
<b>SECTOR NO CONFORME</b>	<b>FECHA</b>	<b>ACCION INMEDIATA</b>																																		



2019

# CATÁLOGO DE PRODUCTOS REGIONALES

REGIÓN DE COQUIMBO





Catálogo de Productos Regionales 2019

Corporación Regional de  
Desarrollo Productivo CRDP  
Región de Coquimbo

Primera Edición 2019

Diseñado por Agencia Creativa  
Vuela Tu Cabeza





La Corporación Regional de Desarrollo Productivo, CRDP, de la Región de Coquimbo, a través de su Eje Alimentario, tiene como propósito contribuir al fomento y posicionamiento de la diversidad de productos que se originan desde el mar hasta la cordillera, destacando aspectos vinculados con la identidad; materias primas diferenciadas y cualidades sensoriales.

Este Catálogo de Productos Regionales, expone la variedad de alimentos y bebidas, fabricados en los generosos valles de nuestras tres provincias: Elqui, Limarí y Choapa. Reúne a las distintas marcas de productos con valor agregado que existen en la región, de modo que el interesado pueda seleccionar de acuerdo a sus intereses y contactar directamente.

Esperamos que este catálogo sea una herramienta que fortalezca la vinculación con nuestros productores, así como la valorización del territorio, tanto a nivel regional como nacional, permitiendo generar una conexión directa con las distintas localidades que constituyen la Región de Coquimbo.

[WWW.CRDP.CL](http://www.crdp.cl)

# ICONOGRAFÍA



Conservas



Pecuario



Frutícola



Miel



Hortícola



Bebidas alcohólicas



Aceite



Jugos



Horneados



Queso



Espicias



Infusiones



Legumbres



Deshidratados



Confitura



Harinas

# ÍNDICE



## PROVINCIA DE ELQUI

Agrodepa	7	Encanto del Valle	16
Apinatura	8	Frutos de Elqui	17
Cactus	9	Hidroverdes	18
Guayacán	10	La Pastora	19
Independetzia	11	Ayekan	20
Zupca	12	Mi Ruca Saludable	21
Colmenares Guzmán	13	Oro Rojo	22
Deleitte	14	Tochi	23
Du Ciel	15	Vía Verde	24



## PROVINCIA DE LIMARÍ

Apícola Campanario	26	Chañaral de Carén	38
Punitaquina	27	Cogotí	39
Molino	28	Qori	40
Cumbres de Limarí	29	Racimos	41
En Su Punto Gourmet	30	Rumpacooop	42
Frutos del Encanto	31	Talhuentruz	43
Frutos del Gigante	32	Tostaduría Limarí	44
Las Majadas	33	Trikadia	45
Don Rufino	34	Viña Dalbosco	46
Manquenor	35	Viña Tololo	47
Las Bertas	36	World's Bees	48
Oleovalle	37		



## PROVINCIA DE CHOAPA

Agrocanela	50	Wayra	53
Coophuente	51	Viña Siete Brujas	54
Delicias de El Tebal	52	Viña Choapa	55



**PROV.  
ELQUI**



PROV.  
ELQUI



AGRODEPA

# AGRODEPA

## COOPERATIVA PAN DE AZÚCAR

### DE LA TIERRA A TU MESA

Agrodepa es una organización, cuyo objetivo es promover la producción y comercialización de productos agrícolas, principalmente hortalizas. Nuestra misión es producir con los más altos estándares exigidos por las buenas prácticas agrícolas.



María Olaya Leiva



[contacto@agrodepa.cl](mailto:contacto@agrodepa.cl)



+569 - 8519 8872

[WWW.AGRODEPA.CL](http://WWW.AGRODEPA.CL)



PROV.  
EL QUI



Apinatura  
ALIMENTACIÓN SALUDABLE

# APINATURA

## ALIMENTACIÓN SALUDABLE

### MIEL DEL DESIERTO FLORIDO

Ubicada en la comunidad agrícola de Quebrada Honda, con la producción y comercialización de productos apícolas y agrícolas, manejados en forma agroecológica, contando con certificación orgánica.



Bélgica Navea



apinaturacoquimbo@gmail.com



+569 - 8394 9628



/productosapinatura



@apinatura

WWW.APINATURA.CL



PROV.  
ELQUI



# CACTUS

## CERVEZA NATURAL

**SED FELIZ, HASTA LA  
ÚLTIMA GOTA**

Empresa familiar ubicada en la localidad de La Calera, en la comuna de Vicuña, dedicada a la elaboración de cervezas artesanales de la más alta calidad, tanto en botellas como en barril.



Gaspar Moreno



gaspar@cervezacactus.cl



+569 - 9889 7695



/CervezaCactus



@cervezacactus



CactusCerveza

WWW.CERVEZACACTUS.CL



PROV.  
ELQUI



# Guayacán

LA CERVEZA DEL VALLE DE ELQUI

# GUAYACÁN

## CERVEZA DEL VALLE DE ELQUI

### POR SOBRE TODO SOMOS SOÑADORES

Somos la primera cervecería del Valle de Elqui, con 8 tipos de cervezas bajo uso con energía solar fotovoltaica, certificada como empresa B y con 2 locales turísticos donde podrás encontrar nuestros productos



Andrés Toro



andres@cervezaguayacan.cl



+569 - 8360 7002



/cervezaguayacan



@cervezaguayacan



@CervezaGuayacan

WWW.GUAYACAN.CL



PROV.  
ELQUI



# INDEPENDENZIA

## CERVEZA ARTESANAL

### TU LIBERTAD DE ELEGIR

Microcervecería regional que nace el año 2010, usando técnicas 100% artesanales con el objeto de mantener la calidad y constante innovación.



-  Sergio Arratia Arancibia
-  arratiarancibia@gmail.com
-  +569 - 7478 8758
-  /cervezaindependenzia
-  @cerveza\_independenzia
-  @sergioarratia

WWW.INDEPENDENZIA.CL



PROV.  
ELQUI

Cerveza Artesanal®  
**Zupca**

**ZUPCA**  
**LUGAR**  
**SAGRADO**

**CULTURA SAGRADA**

Cerveza Artesanal, enfocada en promover y difundir el desarrollo local, reconociendo la cultura Diaguita



Eduardo Ortiz



edo.ortiz@hotmail.com



+569 - 8502 1496



/zupca.cervezaartesanal



PROV.  
ELQUI



COLMENARES  
**Guzmán**

# COLMENARES GUZMÁN

## BIENESTAR Y NUTRICIÓN

Empresa apícola cuyo emblema es priorizar la calidad de la materia prima empleada para la elaboración de sus productos, dando a conocer la ciencia detrás del mundo de las abejas



-  Miguel Guzmán Sobarzo
-  [mguzman@colmenaresguzman.cl](mailto:mguzman@colmenaresguzman.cl)
-  +569 - 9415 4776
-  [/colmenaresguzmanLtda](https://www.facebook.com/colmenaresguzmanLtda)
-  [@colmenares.guzman](https://www.instagram.com/colmenares.guzman)
-  [@colmenaresguz](https://twitter.com/colmenaresguz)

[WWW.COLMENARESGUZMAN.CL](http://WWW.COLMENARESGUZMAN.CL)



PROV.  
EL QUI



# DELEITTE

## EXPERIENCIA DEL SABOR

### NUTRICIÓN EN UN BOCADO

Ubicado en la ciudad de La Serena se encuentra Deleitte, criadero de codornices, con los cuidados de un emprendimiento familiar con más de 15 años de desarrollo, ofreciendo a los consumidores los más frescos y sanos productos



-  Jenny Gahona Muñoz
-  [huevosdecodorniz@hotmail.com](mailto:huevosdecodorniz@hotmail.com)
-  +569 - 8305 3732
-  [/huevosdecodorniz](https://www.facebook.com/huevosdecodorniz)
-  [@codornizdeleitte](https://www.instagram.com/codornizdeleitte)



PROV.  
ELQUI



# DU CIEL

## ENERGIA FRUTAL

### VIDA SALUDABLE

Du Ciel es una empresa enfocada principalmente en satisfacer a aquellos consumidores que buscan hoy en día una alimentación más saludable, entregándoles productos libres de azúcar añadida, de gluten, de preservantes y, además, veganos.



-  Jou Araya
-  [contacto@duciel.cl](mailto:contacto@duciel.cl)
-  +569 - 9700 1154
-  /DuCielEnergiaFrutal
-  @ducielenergiafrutal
-  @ducielenergiafrutal

WWW.DUCIEL.CL



PROV.  
ELQUI



Encanto  
del Valle

# ENCANTO DEL VALLE

## DESDE EL VALLE DE ELQUI

Cauntivantes productos son elaborados por Encanto del Valle, cuyos frutos seleccionados, son la clave de la mezcla de la ingeniería y lo artesanal, lo actualizado y lo tradicional.



Héctor Lagos Urbina



papayas.edelvalle@gmail.com



+569 - 96222626



@encantodelvalle.cl



PROV.  
ELQUI



# FRUTOS DE ELQUI

## RECETAS ANCESTRALES

Empresa familiar localizada en Pisco Elqui, dedicada a elaborar y comercializar una gran variedad de productos, poniendo en valor recopilación de recetas ancestrales, destacándonos en el rubro de la agroindustria campesina



Natalia Comparini Guerra



frutosdeelqui@gmail.com



+569 - 9011 9192



/frutosdeelquipage



@frutosdelelqui



PROV.  
EL QUI



# HIDROVERDES

## HORTALIZAS HIDROPÓNICAS

### SUELO E HIDROPONÍA

Empresa familiar dedicada hace 4 años a la producción, capacitación y comercialización de hortalizas hidropónicas y en suelos de forma tradicional, orientados a la producción de calidad y libre de agroquímicos



-  Yarela Olivares
-  [ventas@hidroverdes.cl](mailto:ventas@hidroverdes.cl)
-  +569 - 4859 4017
-  @hidro\_verde

[WWW.HIDROVERDES.CL](http://WWW.HIDROVERDES.CL)



PROV.  
EL QUI



# LA PASTORA

## LÁCTEOS CAPRINOS

### LA MAGIA Y SABOR CAPRINO

Emprendimiento que surge de la leche de cabra, en donde, mediante la conservación de recetas ancestrales, tiene como consigna enfatizar en la buena calidad y dedicación que se entrega a cada uno de los productos



Mariela Flores Araya



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



+569 - 9422 0814



PROV.  
ELQUI



# AYEKAN MERMELADAS

## CON LOS SABORES DE ANTAÑO

Desde 2008, mermeladas Ayekan elabora con un proceso de antaño, de manera artesanal, sin colorantes, saborizantes y preservantes artificiales, además de bajo contenido en azúcar, para resaltar el sabor y el color de las frutas y verduras empleadas.



Irene Figuera Espinoza



mermeladaayekan@gmail.com



+569 - 9780 0360



/mermeladas.ayekan



@mermeladas.ayekan



@mermeladaayekan



PROV.  
ELQUI



# MI RUCA SALUDABLE

## MISIÓN DE VIDA

Con más de 10 años de experiencia, elaboramos alimentos libres de gluten, lácteos y azúcar. Nuestra misión es apoyar, mediante la elaboración de los distintos productos, a todos aquellos que requieren una alimentación especial



-  Patricia Caldera
-  [mirucasaludable@gmail.com](mailto:mirucasaludable@gmail.com)
-  +569 - 4152 3462
-  [/miruca.saludable](https://www.facebook.com/miruca.saludable)
-  [@mi\\_ruca\\_saludable](https://www.instagram.com/mi_ruca_saludable)



PROV.  
EL QUI

AZAFRÁN  
  
ORO ROJO

# ORO ROJO AZAFRÁN

## EL ORO ROJO REGIONAL

En Oro Rojo Azafrán, utilizamos un método de preparación natural para nuestras mermeladas con azafrán, el cual consiste en la utilización de hornos solares, logrando un proceso más natural y armónico con el medio ambiente



Camila Rodríguez



ororojoazafran@gmail.com



+569 - 4557 8836



/ORO-ROJO-azafrán



@oro.rojoazafran



PROV.  
ELQUI

# TOCHI

## TOCHI PAPAYAS

### AMARILLO DULZOR

Productos Tochi es una fábrica artesanal de productos derivados de la papaya, en el cual a través de los años se han ido agregando productos típicos de nuestra zona, como higo y el descorazado



Rosa Albanez Rocco



rosaalbanezrocco@gmail.com



+569 - 97826362



PROV.  
ELQUI

Vía Verde  
gourmet

VÍA VERDE  
GOURMET

## UN TOQUE DIFERENTE A TUS PREPARACIONES

Empresa familiar ubicada en Pan de Azúcar, dedicada a elaborar productos a base de ají, naturales, sin colorantes, preservantes ni aditivos, siendo la dedicación y el esfuerzo fundamentales para entregar un producto gourmet de alta calidad



Beatriz Bascuñan



beatrizbascunanr@gmail.com



+569 - 9265 1684



/viaverdeproductosnaturales



@viaverdegourmet



@viaverdegourmet

WWW.VIAVERDEGOURMET.CL



# PROV. LIMARÍ



PROV.  
LIMARÍ



# APÍCOLA CAMPANARIO

## MIEL DESDE EL SOL DEL VALLE

Somos Apícola Campanario directamente desde Monte Patria, Sol del Valle, trabajando en el manejo a la producción de miel.



Karen Lopez Jaime



karen\_loja@live.com



+569 - 4239 0002



/apicampanario



@karen\_apicola\_campanario



PROV.  
LIMARÍ



# PUNITAQUINA

## CERVEZA ARTESANAL

### MOLINOS, MÚSICA Y AMISTAD

Somos una empresa familiar de la comuna de Punitaqui, siendo la primera cervecería de la comuna y manteniendo la producción artesanal



Camilo Santana Henríquez



mermeladaayekan@gmail.com



+569 - 6149 2241



/cerveza.punitaquina



PROV.  
LIMARÍ



# MOLINO

## CERVEZA ARTESANAL

### DE LA TIERRA DE LOS MOLINOS

Elaboramos dos variedades de cerveza, Blond Ale y Amber Ale, manteniendo la producción artesanal desde la tierra de los molinos



-  Óscar Rojas / Diego Rojas
-  [cervezamolino@gmail.com](mailto:cervezamolino@gmail.com)
-  +569 - 9579 5486
-  /CervezaMolino
-  @cerveza\_molino



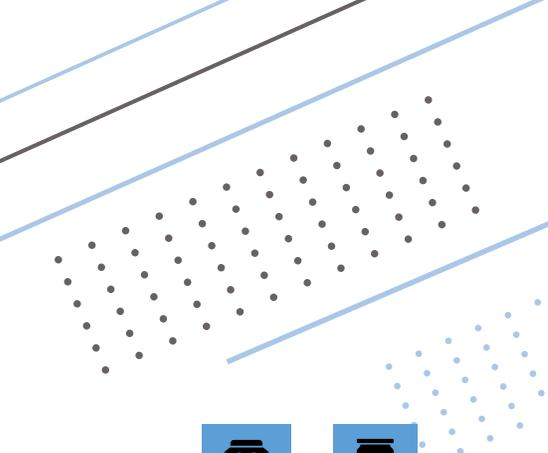
PROV.  
LIMARÍ



# CUMBRES DEL LIMARÍ

## GOURMET CON IDENTIDAD LOCAL

Microempresa familiar ubicada en la comuna de Monte Patria. Elaboramos artesanalmente productos naturales, siendo la mayor parte de sus ingredientes cultivados de forma tradicional. Entre los elaborados se encuentran las nueces escabechadas.



✉ [contacto@cumbresdelimari.cl](mailto:contacto@cumbresdelimari.cl)

☎ +569 - 5102 3541

f /cumbresdelimari

📷 @cumbresdelimari

[WWW.CUMBRESDELIMARI.CL](http://WWW.CUMBRESDELIMARI.CL)



PROV.  
LIMARÍ



En su punto  
GOURMET ARTESANAL

# EN SU PUNTO GOURMET

## SELECCIÓN DE CALIDAD

Empresa familiar dedicada a productos de confitura y en conserva de calidad gourmet, naturales y sin aditivos, ubicados en El Palqui, comuna de Monte Patria.



María Hortensia Heredia



mherediasalinas@gmail.com



+569 - 9218 4574



/ensupuntogourmet



@ensupuntogourmet\_

WWW.ENSUPUNTOGOURMET.CL



PROV.  
LIMARÍ



FRUTOS DEL  
ENCANTO

# FRUTOS DEL ENCANTO

## OLIVAS DESDE EL ENCANTO

Empresa familiar que inicia hace 14 años, ubicada cerca del Valle del Encanto, generándose un aceite de oliva de excelente calidad reconocido por Manos Campesinas



Adrian Tello Robles



[luis.tello.carrillo@gmail.com](mailto:luis.tello.carrillo@gmail.com)



+569 - 6229 9611



[/Frutos-del-Encanto](#)



PROV.  
LIMARÍ



# FRUTOS DEL GIGANTE

## EL SABOR DE LO NATURAL A TU MESA

Empresa familiar que se inicia el año 2001 en la localidad de Hurtado, comuna de Río Hurtado. Sus grandes precursores, quienes oriundos del lugar, decidieron llevar el sabor del campo y de lo natural a la mesa de cientos de personas



 Gustavo Ossandón

 ossandomc@outlook.es

 +569 - 6605 8930

 /Frutos-del-gigante

 @frutosdelgigante



PROV.  
LIMARÍ



# LAS MAJADAS

## QUESO DE CABRA

### 100% NUESTRO

Quesos de cabra Las Majadas, muestra los 30 años de experiencia con quesos tiernos, frescos, especiados y con aceite de oliva, maduros, con corteza de vino y ahumados, semimaduros y tipo cordillera.



-  Juan Ruilova
-  [haciendalasmajadas@gmail.com](mailto:haciendalasmajadas@gmail.com)
-  +569 - 7125 6487
-  [/quesos.lasmajadas](https://www.facebook.com/quesos.lasmajadas)



PROV.  
LIMARÍ

PRODUCTOS

**Don Rufino**

# DON RUFINO LICORES

## UNA TRADICIÓN QUE COMIENZA

Licores Don Rufino, tradición familiar que comienza el año 1911 con macerados de frutas y mistelas, reconocidos mundialmente con medalla de plata en Catador Wine Awards 2012



Ivan Diaz



licores.ao@gmail.com



+569 - 9592 6244



/Licores-Don-Rufino



@licoresdonrufino



PROV.  
LIMARÍ



manquenor®

COMBARBALA • CHILE

# MANQUENOR

## MEJORA TU VIDA

### CULTURALMENTE NATURAL

Somos una empresa familiar campesina de la comuna de Combarbalá. Nuestro espíritu es producir productos naturales de la más alta calidad para comercializarlos en todo Chile, rescatando los productos locales y ponerlos en valor



Rosa Cortés Zimmermann



manquenorcombarbala@gmail.com



+569 - 9748 8833



/ManquenorC



@manquenor\_organicos

WWW.MANQUENOR.CL



PROV.  
LIMARÍ



Las Bertas

*Fruto del Cariño del Norte*

# LAS BERTAS MERMELADAS

## REVALORIZACIÓN CULINARIA

Empresa familiar formada hace 10 años por Berta Cornejo e hija para revalorizar costumbres culinarias rurales y conquistar exigentes paladares, que privilegian sabores caseros y naturales



Berta Cortés



mermeladaslasbertas@gmail.com



+569 - 6835 3908



/mermeladaslasberta.cornejovallejo



@lasbertasriohurtado



PROV.  
LIMARÍ

**OLEOVALLE**  
ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN  
*Valle del Limarí Chile*

# OLEOVALLE

## ACEITE DE OLIVA

### AROMA Y FRESCOR

Elaboramos aceite de oliva extravirgen, extrayendo el zumo a las olivas, aportando con un grano de arena a la salud de la población, tarea que nos llena de orgullo y satisfacción



-  Clemente Ibarra Silva
-  [ibarrasilvac@gmail.com](mailto:ibarrasilvac@gmail.com)
-  +569 - 8827 6361
-  /Oleo Valle - Aceite de Oliva - Extra - Virgen

[WWW.OLEOVALLE.CL](http://WWW.OLEOVALLE.CL)



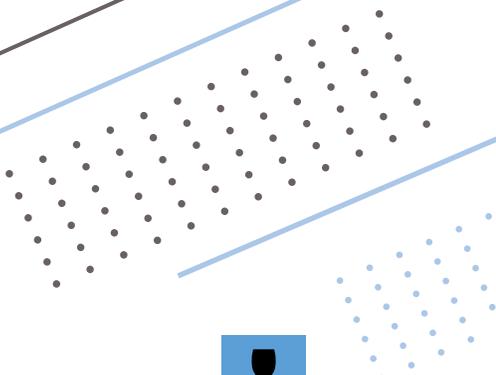
PROV.  
LIMARÍ



# CHAÑARAL DE CARÉN

## AMOR A LA TIERRA

Los hermanos Taborga Iriarte, somos quienes producimos y envasamos el Pisco Chañaral de Carén, siguiendo procesos ancestrales y reconociendo nuestras raíces



-  Julio Taborga Artal
-  julio.taborga@gmail.com
-  +569 - 8342 6686
-  /Pisco-Chañaral-de-Carén
-  @piscochanaraldecaren.cl
-  @@PiscoChadeCaren

WWW.PISCOCHANARALDECAREN.CL



PROV.  
LIMARÍ



...Pisco Reservado...  
**Artesanal**  
Premium

# COGOTÍ PISCO

## EXPRESIÓN INDÓMITA

Empresa familiar productora de pisco artesanal con uvas moscatel rosada, de Austria, Alejandría y Pedro Jiménez, propias del predio ubicado en Cogotí.



Bárbara Novoa



cogotipisco@gmail.com



+569 - 98410490



/cogotipisco



@cogoti\_pisco



PROV.  
LIMARÍ

**Qori**  
Ethnic Gourmet

# QORI OLIVE OIL

## ETNIA GOURMET

Qori nace en el Valle del Limarí, en suelos vírgenes regado por agua proveniente de la Cordillera, siendo un aceite fresco de fruto medio con equilibrado amargor y picor, único y de excelente calidad.



Claudia Moreno Morgado



claudiamoreno@qori.cl



+569 - 9222 2054



/qorioliveoil



@qori\_oliveoil

WWW.QORI.CL



PROV.  
LIMARÍ



*Racimos*

# RACIMOS

## 100% MOSTO

### AZÚCAR DE UVAS

Empresa proveniente del Valle de Limarí, la cual elabora productos con mosto concentrado de uva tinta, un endulzante 100% natural que entrega los beneficios del vino, sin traspasar su efecto de bebida alcohólica al consumidor.



-  Fernando Espinosa
-  [racimos.spa@gmail.com](mailto:racimos.spa@gmail.com)
-  +569 - 4697 5198
-  [/cogotipisco](#)
-  [@cogoti\\_pisco](#)



PROV.  
LIMARÍ



# RUMPACOOOP COOPERATIVA

## LA RUMPA Y EL COOPERATIVISMO

Rumpacoop, constituida el 22 de julio de 2015, surge con el propósito de emprender un negocio entorno a la recolección, procesamiento y venta del copao y la rumpa.



-  Luis Gallardo Saavedra
-  [rumpacoop@gmail.com](mailto:rumpacoop@gmail.com)
-  +569 - 9523 7244
-  /Rumpacoop
-  @rumpacoop2019

[WWW.RUMPACOOOP.CL](http://WWW.RUMPACOOOP.CL)



PROV.  
LIMARÍ



# TALHUENTRUZ GOURMET

## SALUDABLE Y EXÓTICOS SABORES

Iniciamos el desafío de la producción de la carne de avestruz, posicionando esta exótica carne y los derivados suntuarios que nacen de su desarrollo.



Ruby Morales



ventas@talhuentruz.cl



+569 - 8120 0279



/Talhuentruz-gourmet



@talhuentruz\_gourmet

WWW.TALHUENTRUZ.CL



PROV.  
LIMARÍ



# TOSTADURÍA LIMARÍ

## ENTRE GRANOS Y MOLINOS

Es una empresa familiar con más 20 años en el mercado que nació con el objetivo de contribuir al bienestar de las personas, elaborando productos tradicionales del campo dada las riquezas agrícolas del fértil valle del Limarí.



Doris Tapia Hurtado



tostadurialimari.ovalle@gmail.com



+569 - 8966 9236

WWW.TOSTADURIALIMARI.CL



PROV.  
LIMARÍ



**Trikadia**<sup>®</sup>  
Productos Artesanales

# TRIKADIA

## PRODUCTOS

## ARTESANALES

### NOPAL DEL LIMARÍ

Trikadia ofrece productos naturales, saludables y funcionales a partir del nopal, una cactácea de múltiples beneficios, estos productos son elaborados artesanalmente rescatando nuestro patrimonio alimentario.



-  Lili Guzmán Debia
-  trikadia@gmail.com
-  +569 - 7462 0242
-  /Trikadia
-  @trikadia



PROV.  
LIMARÍ

*Viña*  
**Dalbosco**

PUNITAQUI - CHILE

**VIÑA**  
**DALBOSCO**

## PRESTIGIO CON HISTORIA DESDE TRENTO

Viña Dalbosco fue fundada por los hermanos Dalbosco Cazzanelli el año 2008 en Punitaqui, plasmando el espíritu de la familia en la producción de vinos de la más alta calidad, manteniendo el legado desde Trento, Italia



✉ [info@dalboscowines.cl](mailto:info@dalboscowines.cl)

☎ +569 - 9997 9777

f /ViñaDalbosco

📷 @dalboscowine

[WWW.DALBOSCOWINES.COM](http://WWW.DALBOSCOWINES.COM)



PROV.  
LIMARÍ

**Tololo**®

— WINES & SPIRITS —

# VIÑA TOLOLO

## VIÑA JOVEN Y FAMILIAR

Tololo es la viña más joven del Valle del Limarí, compuesta por un grupo de connotados profesionales que han estado frente a la industria del vino y del pisco por más de cuatro décadas.



Nicolás Veloso



nveloso@tololovinos.cl



+569 - 940737975



/Tololo Vinos



@tololocl

WWW.TOLOLOVINOS.CL



PROV.  
LIMARÍ



# WORLD'S BEES

## EL FUTURO DEPENDE DE LAS ABEJAS

Empresa familiar dedicada a la apicultura, donde el cuidado y respeto a las abejas representan un compromiso con el medio ambiente



Carmen Cortés Jofre



cortesyofrecarmen@gmail.com



+569 - 9091 2071



**PROV.  
CHOAPA**



PROV.  
CHOAPA

COOPERATIVA  
**AGRO**  
**CANELA**



**AGROCANELA**  
**COOPERATIVA**

## RESCATANDO TRADICIONES

Agrocanela fue creada en el 2015 por crianceros de la comuna de Canela, quienes buscan enaltecer la cultura y tradición gastronómica campesina, a través de productos con alto valor agregado, respetando el origen y el territorio



-  Elizabeth Grandón
-  [agrocanelagerencia@gmail.com](mailto:agrocanelagerencia@gmail.com)
-  +569 - 8960 5995
-  /Cooperativa-Agrocanela
-  @cooperativa\_agrocanela

[WWW.AGROCANELA.CL](http://WWW.AGROCANELA.CL)



PROV.  
CHOAPA



# COOPHUENTE COOPERATIVA

## TRADICIÓN PAPERA

Cooperativa ubicada en la localidad de Huentelauquén, en la comuna de Canela, que busca llegar a los hogares con papas de la más alta calidad



Carlos Trigo



cooperativahuentelauquen@gmail.com



+569 - 85452716



PROV.  
CHOAPA



# DELICIAS DE EL TEBAL

## TÉCNICA Y NATURALIDAD

Delicias de El Tebal nace el 2001 en la localidad de El Tebal comuna de Salamanca, elaborando productos 100% naturales, sin químicos ni conservantes y empleando energía solar.



 Brisa Godoy Collao

 godoy.collao@gmail.com

 +569 - 8274 5354

 /DeliciasdeElTebal



PROV.  
CHOAPA



# WAYRA

## VINOS

### VIENTOS DEL CHOAPA

En Wayra, madre e hija somos quienes producimos vinos dulces de forma artesanal y natural, sin adición de preservantes, colorantes ni sulfitos



-  Alejandra Molina Signorelli
-  alimolinas@gmail.com
-  +569 - 3118 7602
-  /wayrachoapa
-  @wayra\_vientos\_del\_choapa



PROV.  
CHOAPA



# VIÑA SIETE BRUJAS

## ENCANTANDO TUS MOMENTOS

Viña Siete Brujas, empresa familiar ubicada en Salamanca, con la misión de llenar de magia tus momentos, entregando productos de calidad premium y diseños diferenciadores



-  Francesca Pirul
-  [administracion@sietebrujas.cl](mailto:administracion@sietebrujas.cl)
-  +569 - 9949 8787
-  /Pisco-Ceremonial
-  @piscoceremonial



PROV.  
CHOAPA



VIÑA CHOAPA  
SALAMANCA

VIÑA  
CHOAPA

VIÑA REGIONAL

Viña Choapa se encuentra ubicada en Salamanca, creando vinos de alta gama, elaborados con seleccionados cultivos y cepas variadas



-  Jose Luis Basualdo
-  jbasualdo@choapawines.cl
-  +569 - 3262 0590
-  /vinachoapa
-  @vinachoapa

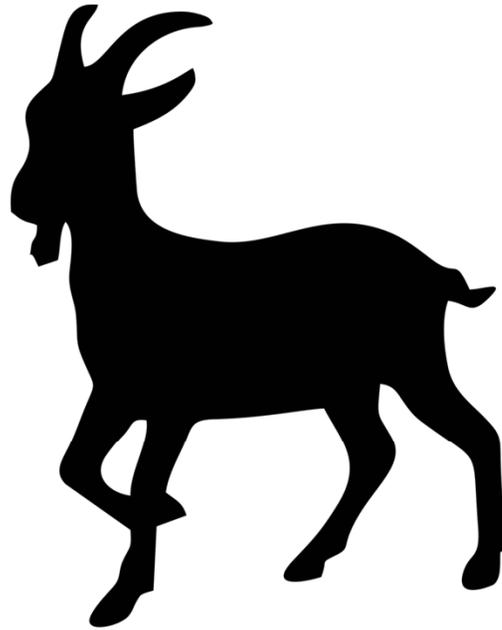
WWW.CHOAPAWINES.CL



¡Sigamos fortaleciendo la red de productos regionales! Escríbenos a [contacto@crdp.cl](mailto:contacto@crdp.cl) para ser parte de nuestra gran red en las futuras ediciones, o nos presentes a nuevos productores.

[WWW.CRDP.CL](http://WWW.CRDP.CL)





COOPERATIVA  
**AGROCANELA**

Apariciones en Noticias

# Periódicos

Varios emprendedores chilenos le dieron la vuelta saludable a un producto habitualmente cargado de sellos

## Snacks raros: desde garbanzos hasta ostiones

JOAQUÍN RIVEROS

**A** la serie de expresiones que aluden a la rareza de algo, ahora se podrían agregar otras como "más raro que snacks de garbanzos, de ostiones o de jibia". Por raros que suenen, son algunas de las innovaciones que están desarrollando distintos emprendedores chilenos, todos con el denominador común de haber sido apoyados por fondos Corfo.

Uno, bastante exótico, por cierto, es el snack de garbanzos elaborado por la empresa talquina Maika. Se trata de un producto que tiene la forma de la mitad de un garbanzo, con el color y crocancia de un mani japonés, y en sabores natural, a sal de mar y romero. En sus opciones dulces, sabe a chocolate y panela, un tipo de azúcar de caña integral. "Lo obtenemos de la acuafaba, el caldo que queda de la cocción de los garbanzos destinados a productos veganos. A través de un proceso de deshidratación, les quitamos los azúcares que causan la hinchazón y los carbohidratos que generan las calorías", explica Natalia Olave, fundadora de la empresa. "Es muy saciador y una porción de 18 gramos equivale a un huevo frito. No tiene aceite ni colesterol, tampoco gluten ni lactosa. Además, por ser garbanzo, tiene triptófano, que es crucial para generar serotonina, la que es responsable del

Según su creadora, el hecho en base a la legumbre neutraliza la depresión al tener triptófano.

buen ánimo y neutraliza la depresión", agrega. El producto está a la venta hace un mes con despacho a todo Chile en <https://www.maika.cl> (<https://bit.ly/2Mkctiw>) a un precio de \$890 la bolsa de 28 gramos.

Tan raro como su colega es el de ostiones que está desarrollando la empresa Mas Mar. "Lo obtenemos de algunas de las partes que son descartadas del proceso de elaboración como el músculo y el coral de los ostiones envasados. Es un poco más grande que una moneda de \$100, muy delgado y se puede comer directamente como snack o untarlo en una salsa. Su principal gracia es que su sabor no es parecido a, sino que igual al ostión", explica Guillermo Molina, gerente del programa estratégico de Corfo Coquimbo. El producto aún no se comercializa.

Otro snack llamativo es el de jibia deshidratado, elaborado por la empresa chilena Mar de Lagos. "Tomamos el filete, le



sacamos la primera y la segunda piel, lo laminamos, cocemos, deshidratamos y finalmente deshilachamos, de modo que queda parecido a un charqui. Es un formato que se consume mucho en Japón, en bolsas parecidas a los snacks. Allí se llama saki ika", cuenta Jorge Martínez, uno de los fundadores de la empresa ubicada en la Región del Biobío.

El remate de los snacks excéntricos es el de carne de cabra deshidratada que actualmente desarrolla el área de innovación de Inacap La Serena. "Es un producto muy proteico que tiene la forma de una papa frita, sin sodio, ni azúcar ni ningún tipo de preservante. Es totalmente libre de sellos", explica Paola Ravazzano, directora del proyecto.

Este snack de garbanzo tiene la crocancia de un mani japonés.



Canela



Julio 27, 2019



Editor

## Agro Canela: Cooperativa de crianceros es nominada en importante premio gastronómico

[Twitter](#)

[Compartir](#)

Agro Canela fue nominada a los Premios Fuego, en la categoría innovación. El Programa Territorial Integrado (PTI) Caprino de Corfo e Inacap apoyan a los productores.

Una buena noticia recibió esta semana la cooperativade crianceros, Agrocanela y es que, en medio de la sequía que afecta a la región, fue nominada a los Premios Fuego, versión 2019 en la categoría Innovación, por su aporte a la gastronomía nacional, desarrollando alimentos novedosos con valor agregado con base en la carne de cabra.

# Región de Coquimbo: Crianceros elaboran snack proteico de carne de cabra “libre de sellos”

Para compartir con amigos o como alimento para deportistas. ¿Qué tal?.



Por Equipo El Obser...

780 Lecturas

21 de Junio, 2019 17:06

 Comentar

Saludable, de fácil y prolongada conservación y alto valor agregado se presenta el snack proteico de carne de cabra, alimento ideal para compartir con amigos o como fuente energética para deportistas.

La Idea surgió desde el Programa Territorial Integrado (PTI) caprino como apoyo al fortalecimiento de los negocios caprinos y fue propuesta a la cooperativa Agro Canela, de dicha comuna, para desarrollarla con la asesoría profesional de la escuela de Gastronomía de Inacap y el financiamiento de CORFO.



martes, 30 de julio de 2019

## Cooperativa de crianceros es nominada para ganar importante premio gastronómico

Una buena noticia recibió esta semana la cooperativa de crianceros, Agrocanela y es que, en medio de la sequía que afecta a la región, fue nominada a los Premios Fuego, versión 2019 en la categoría Innovación, por su aporte a la gastronomía nacional, desarrollando alimentos novedosos con valor agregado con base en la carne de cabra.



La cooperativa reúne a crianceros de Canela, comuna costera de la provincia de Choapa, que se dedican a la venta de productos y subproductos de la cabra, para ofrecer alimentos de calidad y altamente competitivos. Esta entidad es apoyada por el Programa Territorial Integrado (PTI) Caprino financiado por Corfo.

Uno de los productos estrella de la cooperativa es el snack proteico de carne de cabra, desarrollado por la escuela de gastronomía de Inacap, con financiamiento de Corfo en el marco del PTI caprino y que será comercializado por Agrocanela.





## Grupo de crianceros de Canela ganadores de importante premio gastronómico



***La Cooperativa Agrocanela fue la ganadora de los Premios Fuego, en la categoría innovación. El Programa Territorial Integrado (PTI) Caprino de Corfo e Inacap apoyan a los productores.***

Con sequía, preocupación por su futuro de



