



INFORME TECNICO FINAL

Nombre del proyecto	Encadenamientos productivo y asociativo saludable y sustentable " <i>Mawiza Newen</i> "
Código del proyecto	PYT-2016-0571
Informe final	III
Período informado (considerar todo el período de ejecución)	desde el 12-2016 hasta el 12-2018
Fecha de entrega	26 diciembre 2018
Nombre coordinador	Elvis Antonio Parraguez Vergara
Firma	

INSTRUCCIONES PARA CONTESTAR Y PRESENTAR EL INFORME

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

CONTENIDO

1.	ANTECEDENTES GENERALES	4
2.	EJECUCIÓN PRESUPUESTARIA DEL PROYECTO.....	4
3.	RESUMEN EJECUTIVO	5
4.	OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO.....	8
5.	OBJETIVOS ESPECÍFICOS (OE).....	8
6.	RESULTADOS ESPERADOS (RE).....	9
7.	CAMBIOS Y/O PROBLEMAS DEL PROYECTO.....	17
8.	ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL PERÍODO.....	18
9.	POTENCIAL IMPACTO.....	19
10.	CAMBIOS EN EL ENTORNO.....	19
11.	DIFUSIÓN.....	20
12.	PRODUCTORES PARTICIPANTES	23
13.	CONSIDERACIONES GENERALES.....	25
14.	CONCLUSIONES	27
15.	RECOMENDACIONES	27
16.	ANEXOS.....	28
17.	BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA	28

1. ANTECEDENTES GENERALES

Nombre Ejecutor:	Agrupación Lof Kumikir (Parte de Comunidad Indígena Francisco Cumiquir)
Nombre(s) Asociado(s):	Sociedad Ecotierra Limitada
Coordinador del Proyecto:	Elvis Antonio Parraguez Vergara
Regiones de ejecución:	Araucanía
Fecha de inicio iniciativa:	16 Diciembre 2016
Fecha término Iniciativa:	14 diciembre 2018

2. EJECUCIÓN PRESUPUESTARIA DEL PROYECTO

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

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

3. RESUMEN EJECUTIVO

3.1 Resumen del período no informado

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

- 1.- Se determina el formato final del producto "barra de cereal":
 - Formato rectangular de 10 cm de largo por 5 cm de ancho y 3 de alto
 - Contempla dos presentaciones: a) barra 1 elaborada con harina de piñones y otros ingredientes de procedencia natural, libre de químicos, como avena, kinwa, pulpa de manzana verde y miel. Lleva en su interior un toque de pulpa de murta; b) barra 2 elaborada con harina de avellanas y el resto son los mismos ingredientes de la barra anterior.
- 2.- 1 informe nutricional para las barras de cereal, con análisis diferenciado para la barra de piñón y para la barra de avellanas
- 3.- 1 Resolución de aceptación a Registro INAPI de marca "Mawiza"
- 4.- Diseño, socializado y validado por Ejecutor:
 - Pendón
 - Volante
 - Envoltorio y adhesivo respectivo
- 5.- Se establece 1 estrategia de comercialización del trabajo asociativo y del producto generado en esta etapa, con apoyo de plan de medios:
 - 1 video
 - Volantes
 - Asistencia a eventos masivos (ferias u otros)
 - Periódicos y radios
 - Internet
- 6.- Se establece 1 Plan de Marketing para la barra de cereal "Mawiza Newen"
- 7.- Asistencia a 5 Ferias de emprendimiento gastronómicas y culturales para presentar el producto, además de degustación y venta del mismo en las ciudades de Villarrica y Temuco
- 8.- Actividad de Cierre de Proyecto, con autoridades locales e institucionales, 38 asistentes

3.2 Resumen del proyecto

Informe técnico final
V 2018-06-29

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.

- Actividad de lanzamiento de Proyecto, 27 personas asistentes
- Reunión de coordinación con Agrupación Lof Kumiquir. 13 personas asistentes de Agrupación Lof Kumiquir y 3 personas de equipo técnico
- Reunión con Agrupación Lof Kumiquir: presentación de modelo de negocio y de herramienta de valor agregado, presentación y comentarios de pruebas de “barra energética”. 13 personas asistentes de Agrupación Lof Kumiquir y 4 personas de equipo técnico
- 4 Reuniones de avances y coordinación de aspectos técnicos, administrativos y productivos y presentación y comentarios de pruebas de producto “barra energética” en Temuco. Asisten 4 integrantes del equipo técnico
- Construcción de una bodega de almacenamiento.
- Compra de variado equipamiento para proceso y almacenamiento.
- Diseño de 4 prototipos de barra
- Diseño de 3 prototipos de logotipo comercial Mawiza Newen
- Capacitación en temática: marca comercial
- 5 pruebas de barra energética: consistencia, relleno, evaluación de formato de barra
- 4 pruebas de barra energética: consistencia, forma, relleno
- Análisis sensorial con 40 alumnos de la carrera de Técnico Superior en Turismo de la Universidad de la Frontera Sede Pucón, con muestras de producto en base a 3 formulaciones distintas, para evaluar: aroma, sabor, apariencia.
- 2 pruebas de barra energética con modificaciones tras análisis sensorial realizado.
- Diseño de logotipo final y elaboración del manual de identidad visual
- Envío a DPI solicitud de registro de marca comercial
- Envío a análisis de laboratorio 2 muestras para evaluación de vida útil de producto.
- Se determina el formato final del producto “barra de cereal”:
 - Formato rectangular de 10 cm de largo por 5 cm de ancho y 3 de alto
 - Contempla dos presentaciones: a) barra 1 está elaborada con harina de piñones y demás ingredientes de procedencia natural, libre que químicos, como avena, kinwa, pulpa de manzana verde y miel. Lleva en su interior un toque de pulpa de murta; b) barra 2 está elaborada con harina de avellanas y el resto son los mismos ingredientes que la anterior.
- 1 informe nutricional para las barras de cereal, con análisis diferenciado para la barra de piñón y para la barra de avellanas
- 1 Resolución de aceptación a Registro INAPI de marca “Mawiza”
- Diseño, socializado y validado por Ejecutor:
 - Pendón
 - Volante
 - Envoltorio y adhesivo respectivo

- 1 estrategia de comercialización del trabajo asociativo y del producto generado en esta etapa, con apoyo de plan de medios:
 - 1 video
 - Volantes
 - Periódicos y radios
 - Internet
- 1 Plan de Marketing para la barra de cereal “Mawiza Newen”
- Asistencia a 5 Ferias de emprendimiento gastronómicas y culturales para presentar el producto, además de degustación y venta del mismo en las ciudades de Villarrica y Temuco
- Actividad de Cierre de Proyecto, con autoridades locales e institucionales, 38 personas asistentes
(Anexo 11 Ceremonia de Cierre)
(Anexo 12 Listado de asistentes a Ceremonia de Cierre)

4. OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO

Generar un modelo piloto de agronegocio de encadenamientos productivo y asociativo saludable y sustentable en base a frutos secos y frescos provenientes del bosque nativo y de especies introducidas.

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 ¹
1	Desarrollar y validar con los integrantes un modelo de negocio con su respectiva estrategia	100%
2	Establecer los requerimientos necesarios para diseñar y desarrollar el producto a elaborar	100%
3	Establecer una estrategia de comercialización que permita introducir el producto en el mercado	100%

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

6. RESULTADOS ESPERADOS (RE)

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

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 O E	Nº RE	Resultado Esperado ² (RE)	Indicador de Resultados (IR)					Fecha alcance meta real ⁸	% de cumplimiento
			Nombre del indicador ³	Fórmula de cálculo ⁴	Línea base ⁵	Meta del indicador ⁶ (situación final)	Fecha alcance meta programada ⁷		
1	1.1	Caracterización de los actores claves y su vinculación en el encadenamiento productivo (recolectores, productores, procesadores y comercializadores- Línea Base)	Documento caracterización actores claves del encadenamiento productivo		No existe línea base	1 Documento que describe y caracteriza a los actores relevantes del encadenamiento productivo (recolectores, productores, procesadores y comercializadores)	Marzo 2017	Marzo 2017	100%

Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto.

En reunión con Agrupación Lof Kumquir se trabaja, mediante ficha de identificación personal de cada integrante, la caracterización productiva de los asociados, considerando tipo de materia prima, calidad, cantidad a proveer, periodicidad y nivel de compromiso o entrega por períodos mensuales en el transcurso de un año. Se confecciona documento de caracterización de los actores clave de la asociación y cadena productiva

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

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

Anexo N°1: Caracterización actores clave asociación y cadena productiva

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

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

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

⁵ Línea base: corresponde al valor que tiene el indicador al inicio del proyecto.

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

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

⁸ Fecha alcance meta real: es la fecha real de cumplimiento al 100% de la meta. Si la meta no es alcanzada, no hay fecha de cumplimiento.

Nº O E	Nº R E	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)					% de cumplimiento	
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Línea base	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta programada		Fecha alcance meta real
1	1.2	Modelo de negocio "Canvas" diseñado y validado con la Agrupación "Lof Kumiquir"	Un modelo de negocio en base a la metodología "Canvas"		No existe modelo de negocio	1 Modelo de negocio validado con los integrantes de la Agrupación "Lof Kumiquir"	Mayo 2017	Mayo 2017	100%

Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto.

Realización de reunión con Agrupación Lof Kumiquir (actores claves) para trabajo grupal de identificación y discusión de elementos que dan valor agregado al modelo de negocio. Se valida modelo de negocio y herramienta con integrantes de la Agrupación.

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

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

Anexo N°2: Modelo Canvas "Mawiza Newen"

Nº	Nº	Resultado	Indicador de Resultados (IR)	Fecha alcance meta programada	Fecha alcance meta real	% de cumplimiento
----	----	-----------	------------------------------	-------------------------------	-------------------------	-------------------

O E	R E	o Esperad o (RE)	Nombre del indicador	Fórmul a de cálculo	Líne a base	Meta del indicado r (situació n final)	Fecha alcance meta programad a	Fecha alcance meta real	cumplimient o
2	2. 3	Composi ción nutricion al de materias primas (piñones , castaña s, avellana s, arrayan, rosa mosquet a, murta, mora, maqui, lleuque, frambue sa, manzan as y ciruelas)	Certificad o de análisis de las materias primas		No exist e cono cimi ento de la com posi ción mate rias prim as	2 Certifica dos de composi ción de las materia primas (piñones, avellana s)	Mayo 2017	Mayo 2018	100%

Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto.

En un inicio se tenía contemplado el análisis de cada materia prima, lo que tras la cotización respectiva y debido a su alto costo, se modifica a la realización, en reemplazo, del análisis de dos productos: barras de fruto nativo, una de piñón y otra de avellana

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.

Anexo N°3: Cotización Labain 108_22032017

Anexo N°4: Resultado Análisis Labain N° 604

O E	Nº RE	Resulta do Esperad o (RE)	Indicador de Resultados (IR)					Fecha alcance meta programada	Fecha alcance meta real	% de cumpli miento
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Línea base	Meta del indicador (situación final)				
2	2.4	Product o prototip o termina do	Diseño y validació n del prototipo (barrita)		No existe prototip o del product o barrita	1 prototipo producto - barrita	Junio 2017	Septiembre 2017	100%	
Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto.										
Elaboración de nuevas pruebas de barras (11 pruebas), por Sras. Edith Cumiquir y Gabriela Aravena, para evaluar mezcla de ingredientes, consistencia, sabor, humedad, aspecto visual.										

Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)
Se debe considerar como información de respaldo: gráficos, tablas, esquemas y figuras, material gráfico, entre otros, que permitan visualizar claramente los antecedentes que sustentan las conclusiones y recomendaciones relevantes del desarrollo del proyecto.

Anexo 5: Informe de avance julio-agosto 2017 y septiembre-octubre 2017

Nº O E	Nº RE	Resulta do Esperad o (RE)	Indicador de Resultados (IR)					Fecha alcance meta programada	Fecha alcance meta real	% de cumplimi ento
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Línea base	Meta del indicador (situación final)				
2	2.5	Diseño y validaci ón de las variable s diferenci adoras	Diseño y validació n del envase y marca comercia l		No existe envase y marca comerci al	2 diseños: envase y marca comercial	Junio 2017	Octubre 2017	100%	
Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto.										
Diseño y confección de propuesta gráfica para envase y marca comercial. Se valida con integrantes de la Agrupación Lof Kumiquir.										

Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)
Se debe considerar como información de respaldo: gráficos, tablas, esquemas y figuras, material gráfico, entre otros, que permitan visualizar claramente los antecedentes que sustentan las conclusiones y recomendaciones relevantes del desarrollo del proyecto.

Anexo 6: Manual de Identidad Visual
Anexo 7: Logotipo

Nº O E	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)					Fecha alcance meta programada	Fecha alcance meta real	% de cumplimiento
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Línea base	Meta del indicador (situación final)				
3	3.6	Estrategia de comercialización del producto validada	Diseño y validación de una estrategia de comercialización producto		No existe estrategia	1 estrategia comercialización del producto	Mayo 2018		100%	

Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto.

Se determina 1 Estrategia de Comercialización con 1 Plan de Marketing para la introducción y puesta en el mercado del primer producto elaborado por la Agrupación.
Ambas son revisadas y validadas por la Agrupación Ejecutora.

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

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

Anexo 8: Estrategia de Comercialización

Anexo 9: Plan de Marketing

Nº O E	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)					Fecha alcance meta programada	Fecha alcance meta real	% de cumplimiento
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Línea base	Meta del indicador (situación final)				
3	3.7	Promoción del producto y su inserción en distintos mercados	Participación en ferias costumbristas, eventos gastronómicos, culturales nacionales		No existe participación	2 asistencias a ferias o eventos costumbristas, gastronómicos o culturales	Junio 2018	Octubre 2018	100%	

Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto.

1.- Julio 2018

Participación en actividad de microemprendimiento SERCOTEC, en la ciudad de Villarrica. Se realiza degustación de las barras de frutos nativos a los asistentes a la actividad. Conjuntamente se expone, en un tiempo de 10 minutos, a los presentes el producto y sus características. Asisten Exequiel Caamaño, Anahi Nahuelpan y Edith Cumiquir, todos miembros del Lof Kumikir.

2.- 11 y 12 de octubre de 2018

Participación en Feria "Potencia Gourmet", de Temuco, organizada y financiada por SERCOTEC. Se llevaron 100 barras. Se realiza venta directa de todos los productos, sin degustación previa. Asisten Karina Orellana y Edith Cumiquir, miembros del Lof Kumikir.

3.- 27 y 28 de octubre de 2018

Participación en Feria "Trafkintour" organizada y financiada por la Mesa Interinstitucional de Turismo Mapuche. Se llevaron 200 barras, todas vendidas. Asiste Edith Cumiquir.

4.- 17 y 18 de noviembre de 2018.

Participación en Feria "Temuco Chef", organizada y financiada por la Municipalidad de Temuco. Se llevan 200 barras para la venta. Asiste vendedor no miembro del Lof Kumikir.

5.- 14, 15 y 16 de diciembre de 2018.

Participación en Feria "Expo Mundo Rural", organizada y financiada por INDAP. Se llevan 200 barras para la venta. Asiste Edith Cumiquir. Noticia aparece en el Diario Austral de Temuco el día 16 diciembre 2018

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

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

Anexo 10 Asistencia a ferias o eventos

6.2 Análisis de brecha.

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

Resultado Esperado 2.3.:

El Plan Operativo tenía por acción el análisis de 12 materias primas. Tras la cotización n°108_22032017 (Anexo n°3) del Laboratorio de Análisis Instrumental, de la Universidad Austral de Chile, y el alto costo que significaba en total la realización de cada una, se opta por reemplazar el análisis nutricional de dos barras de frutos nativos, una de piñón y otra de avellana (Anexo n°4)

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
Cambio en el análisis de laboratorio sobre determinación de la composición nutricional bioquímica de las materias primas (frutos del bosque y especies introducidas)	Tal cambio no tuvo consecuencias en el cumplimiento del objetivo específico dos, debido a que solo se modificó el orden propuesto de actividades y el análisis recaerá en la barra elaborada final	Se adelantó el proceso de elaboración de la barra prototipo según cálculos de composición nutricional bioquímica de materias primas ya existentes de investigaciones previas
Cambios: No obtención de la resolución sanitaria de la infraestructura para la elaboración de la barra	Positivas: no retrasa la puesta en práctica de la explotación de la barra, Sra. Edith Cumiquir, integrante de la Agrupación Lof Kumikir cuenta con la resolución sanitaria de su cocina. Aporte de la Agrupación al proyecto y también dar viabilidad a la iniciativa.	No hubo ajustes por realizar.

ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL PERÍODO

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

1. Informe caracterización socios de Agrupación *Lof Kumikir*.
2. Ceremonia de lanzamiento.
3. Construcción de bodega.
4. Elaboración de prototipo de barra (en proceso).
5. Testeos comunales y regionales y tabulación de datos: confección de una tabla de evaluación según forma, consistencia, sabor y envase
6. Diseño de logotipo
7. Trámite resolución comercial: marca comercial
8. Diseño y validación de una estrategia de comercialización y plan de marketing del producto barra de fruto nativo
9. Participación a las siguientes ferias o eventos costumbristas, gastronómicos, culturales:
 - Julio 2018. Actividad de microemprendimiento SERCOTEC, en la ciudad de Villarrica.
 - 11 y 12 de octubre de 2018. Feria “Potencia Gourmet”, de Temuco, organizada y financiada por SERCOTEC.
 - 27 y 28 de octubre de 2018. Feria “Trafkintour” organizada y financiada por la Mesa Interinstitucional de Turismo Mapuche.
 - 16, 17 y 18 de noviembre de 2018. Feria “Temuco Chef”, organizada y financiada por la Municipalidad de Temuco.
 - 14, 15 y 16 de diciembre de 2018. Participación en Feria “Expo Mundo Rural”, organizada y financiada por INDAP

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

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

Lo planeado se ha podido conseguir en el transcurso del tiempo, no obstante algunas actividades se aplazaron en la fecha para el alcance de la meta, concentrándose en el último período.

8. 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.

La Agrupación Lof Kumiquir mantiene el mismo número y detalle de personas integrantes que las declaradas en el inicio de esta propuesta, sin embargo los resultados esperados están dirigidos a continuar visibilizando el producto obtenido, barra saludable de frutos nativos, en ferias, exposiciones, etc., para aumentar sus ventas. Asimismo el resultado de esta iniciativa es parte de una red de otros proyectos de desarrollo integral para dar a conocer la zona de Curarrehue y su identidad cultural, tradiciones y gastronomía típica.

9. CAMBIOS EN EL ENTORNO

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

Respecto de las avellanas existió un cambio producto de una capacitación directa en local de tostaduría, aprendizaje que ayudó para conocer el proceso completo de hacer la harina, comenzando un guiado desde una pequeña plantación de avellanos, hasta la harina puesta en una bolsa.

10. 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	15 de marzo 2017	Curarrehue	Ceremonia de lanzamiento	30	Invitación ceremonia de lanzamiento
2	20 de marzo 2017	Araucanía	Temuco Televisión	Sin registro	Recolectores de Curarrehue apuestan por la asociatividad para la producción de alimentos saludables (Vídeo Temuco Televisión)
3	22 de marzo 2017	Nacional	Difusión página institucional FIA	Sin registro	Recolectores de Curarrehue apuestan por la asociatividad para la producción de alimentos saludables (Documento FIA On Line)
4	27 marzo 2017	Nacional	Difusión página institucional INDAP	Sin registro	Recolectores de Curarrehue elaborarán barra energética de frutos silvestres con apoyo de FIA (Documento INDAP On Line)
5	27 de marzo 2017	Araucanía	Difusión prensa escrita	Sin registro	Snacks funcionales: la gran apuesta de recolectores

					de Curarrehue (Documento en Revista Campo Sureño)
6	08 Junio 2018	Araucanía	Diario La Prensa Austral	Sin registro	Gran Oportunidad (Documento en Diario La Prensa Austral)
7	Julio de 2018	Villarrica	Feria de microemprendimiento SERCOTEC	Sin registro participantes	Sin documentación generada
8	11 y 12 de octubre de 2018	Temuco	Feria "Potencia Gourmet", de Temuco, organizada y financiada por SERCOTEC.	Sin registro de participantes	Fotografías de actividad
9	27 y 28 de octubre de 2018.	Temuco	Feria "Trafkintour" organizada y financiada por la Mesa Interinstitucional de Turismo Mapuche.	Sin registro de participantes	Fotografías de actividad
10	17 y 18 de noviembre de 2018	Temuco	Feria "Temuco Chef", organizada y financiada por la Municipalidad de Temuco.	Sin registro de participantes	Fotografías de actividad
11	26 de noviembre de 2018	Curarrehue	Ceremonia de cierre	38	-Fotografías de actividad -Nómina de cierre de actividad
12	26 de noviembre 2018	Araucanía	Difusión Web Araucanía cuenta	Sin registro	Luego de casi dos años de trabajo Curarrehue tiene su propia barra energética de frutos silvestres (Documento Web Araucanía Cuenta)
13	27 de noviembre 2018	Araucanía	Temuco Televisión	Sin registro	Curarrehue tiene su propia barra energética de

					frutos del bosque (video Temuco Televisión)
14	04 de diciembre 2018	Maule	Diario El Heraldo	Sin registro	Recolectores mapuche se asocian para producir una barra energética saludable en Curarrehue (Documento en Diario El Heraldo)
15	14, 15 y 16 de diciembre de 2018	Temuco	Feria "Expo Mundo Rural", organizada y financiada por INDAP	Sin registro participantes	Fotografías de actividad
16	16 de diciembre 2018	Araucanía	Diario El Austral de Temuco	Sin registro	Desde barras energéticas a programas de turismo ofrece la "Expo Mundo Rural" (Documento en Diario Austral de Temuco)

11. 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
IX	Productores pequeños	7	6	13 productores de etnia mapuche	13
	Productores medianos-grandes				
	Productores pequeños				
	Productores medianos-grandes				
	Totales	7	6	13 productores de etnia mapuche	

12.2 Antecedentes específicos de participación de productores

Nombre	Ubicación Predio			Superficie Há.	Fecha ingreso al proyecto
	Región	Comuna	Dirección Postal		
Williams Alexis Caamaño Cumiquir	IX	Curarrehue			16/12/2016
Anahi Melania Nahuelpan Bustamante	IX	Curarrehue			16/12/2016
W. Aquiles Caamaño Cumiquir	IX	Curarrehue			16/12/2016
Wilson Caamaño Castillo	IX	Curarrehue			16/12/2016

Exequiel Ulises Caamaño Cumiquir	IX	Curarrehu e			16/12/2016
Wilton Mariano Carrasco Cumiquir	IX	Curarrehu e			16/12/2016
A.Belen Caamaño Cumiquir	IX	Curarrehu e			16/12/2016
Tania Tamara Paz Moraga Cumiquir	IX	Curarrehu e			16/12/2016
Gladys Ruth Cumiquir Martinez	IX	Curarrehu e			16/12/2016
Edith Eugenia Cumiquir Martinez	IX	Curarrehu e			16/12/2016
Alexis Fabio Carrasco Cumiquir	IX	Curarrehu e			16/12/2016
Doris Mariana Cumiquir Martinez	IX	Curarrehu e			16/12/2016
Karina Andrea Orellana Chávez	IX	Curarrehu e			16/12/2016

12. CONSIDERACIONES GENERALES

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

Si, la planificación de las actividades, la participación de los integrantes de la agrupación ejecutora y su relación con el equipo externo permitieron el desarrollo de las actividades y poder obtener los resultados planeados. Se lograron solucionar algunas dificultades a través de la colaboración en el equipo, por ejemplo: elección de materias primas, reducir costos en certificaciones, diseño de prototipo de primer producto a elaborar, diseño de envases y logo, entre otras, todas actividades que finalmente han ayudado a conseguir el objetivo general del proyecto. Por otro lado, los objetivos se cumplieron, que era quedar con un producto concreto, además energético y saludable.

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

Se ha desarrollado una relación sinérgica entre ambos componentes, funcionando de manera conjunta en reuniones y complementaria en las acciones de cada parte para el avance y cumplimiento de los objetivos planificados y resultados esperados.

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

Desarrollar un modelo que ha permitido agrupar, organizar y ejecutar actividades entre los integrantes de la Agrupación Lof Kumiquir. Esto ha permitido pasar desde una posición inicial de recolectores sin mayor articulación a una agrupación con funciones establecidas, con participación y articulación dentro del proceso productivo, y un objetivo de producción final y de puesta en mercado para mayor presencia y competitividad.

También fue lograr dar valor agregado a un producto como los piñones y avellanas, que se vendían en bruto a un bajo costo, y además con pertinencia cultural mapuche local. Y que es algo que la sociedad necesita como es una barrita saludable

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

--

13. CONCLUSIONES

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

Primero que se puede trabajar unidos, como familia, luego darle una oportunidad a los jóvenes para que se queden en la comunidad, proteger y cuidar el entorno natural, como es el bosque de araucarias, y lo último que nos quedaremos con un trabajo estable con un producto con identidad cultural y natural de Curarrehue

14. RECOMENDACIONES

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

15. ANEXOS

- Anexo 1 Caracterización actores clave asociación y cadena productiva
- Anexo 2 Modelo Canvas Mawiza Newen
- Anexo 3 Cotizacion Labain 108_22032017
- Anexo 4 Resultado Analisis Labain 604
- Anexo 5 Informe de avance julio-agosto 2017 y septiembre-octubre 2017
- Anexo 6 Manual de identidad visual
- Anexo 7 Logotipo
- Anexo 8 Estrategia de Comercializacion
- Anexo 9 Plan de Marketing
- Anexo 10 Asistencia a ferias o eventos
- Anexo 11 Ceremonia de Cierre
- Anexo 12 Listado de asistentes a Ceremonia de Cierre

16. BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

ANEXO N°1 Caracterización actores clave asociación y cadena productiva

Caracterización de los actores relevantes:

La Agrupación Lof Kumiquir está compuesta por 13 personas, de origen mapuche y familiares entre sí. Todos serán parte de la asociatividad, base del modelo de negocio, y a la vez actores clave que participarán de todo el desarrollo de la cadena productiva. El detalle de los participantes es el siguiente:

	nombre	apellidos	rut	fecha nacimiento	domicilio	teléfono	género
1	Williams Alexis	Caamaño Cumiquir					masculino
2	Anahi Melania	Nahuelpan Bustamante					femenino
3	W. Aquiles	Caamaño Cumiquir					masculino
4	Wilson	Caamaño Castillo					masculino
5	Exequiel Ulises	Caamaño Cumiquir					masculino
6	Wilton Mariano	Carrasco Cumiquir					masculino
7	A.Belen	Caamaño Cumiquir					femenino
8	Tania Tamara Paz	Moraga Cumiquir					femenino
9	Gladys Ruth	Cumiquir Martinez					femenino
10	Edith Eugenia	Cumiquir Martinez					femenino
11	Alexis Fabio	Carrasco Cumiquir					masculino
12	Doris Mariana	Cumiquir Martinez					femenino
13	Karina Andrea	Orellana Chávez					femenino

Por tanto la asociatividad está compuesta de:

- 13 personas en total
- Todos pertenecientes a la etnia mapuche
- Todos familiares entre sí
- 6 personas de sexo masculino y 7 de sexo femenino
- El rango etáreo va desde los 24 años a 61 años de edad
- Todos viven en la comuna de Curarrehue, IX región
- De este mismo grupo de personas se han determinado la participación en los roles de: recolectores, procesadores, productores y comercializadores.

Encadenamiento Productivo:

Vinculación de los asociados y participación en la cadena productiva

Del detalle de los integrantes de la asociatividad se desprende el rol a cumplir dentro de la cadena productiva. Cada uno ha señalado la o las funciones en las cuales está dispuesto a colaborar dentro del encadenamiento, como asimismo qué materias primas puede aportar para el proceso que dará como resultado final un bien de consumo, por tanto, y como se puede observar, habrán integrantes que cumplirán más de un rol o función lo que refleja la complementariedad y polifuncionalidad que caracteriza a quienes forman parte de esta agrupación.

Las funciones identificadas en esta cadena productiva, con la identificación de quienes asumirán dicho rol, es la que se detalla a continuación:

a) Recolectores:

	nombre	apellidos	rut	tipo de materia prima	tiempo del año de cosecha	cantidad
1	Williams Alexis	Caamaño Cumiquir		Piñones	marzo - abril	100 kl
2	Anahi Melania	Nahuelpan Bustamante		Moras - Manzanas	febrero marzo - abril	30 kl
3	W. Aquiles	Caamaño Cumiquir		Avellanas - Piñones	abril - mayo	50 kl
4	Wilson	Caamaño Castillo		Piñones - Castañas	abril - mayo	100 kl
5	Exequiel Ulises	Caamaño Cumiquir		Piñones - Castañas - Cerezas -Ciruelas - Manzanas - Albaricoque	depende del producto	50 kl
6	Wilton Mariano	Carrasco Cumiquir		Piñon (50kl) - Lleuque - Avellana (20 kl) - Murta - Castaña (30 kl) - Mosqueta(30 kl) , etc	todo el año	20 - 30 kl
7	A. Belen	Caamaño Cumiquir		Avellanas - Piñones - Digueños	marzo - abril- mayo - junio	5 kl
8	Tania Tamara Paz	Moraga Cumiquir		Piñones - Avellanas- Frambuesas - Membrillo - Castañas - Manzanas - Moras - Nueces		5 kl
9	Gladys Ruth	Cumiquir Martinez		Piñones - Avellanas - Mosqueta	por temporada	10 kl

10	Edith Eugenia	Cumiquir Martinez		Castañas - Murta - Moras	según cosecha	30 kl
11	Alexis Fabio	Carrasco Cumiquir		Castañas	abril - mayo	50 kl
12	Doris Mariana	Cumiquir Martinez		Castañas - Moras	febrero - abril	50 kl
13	Karina Andrea	Orellana Chávez				

La totalidad de los integrantes participarán como recolectores aportando diversidad de materias primas, las que serán utilizadas conforme al producto a elaborar, indicando además que son de buena calidad, tiempo de cosecha y cantidad aproximada a entregar.

b) Procesadores:

Son quienes se encargarán de procesar las materias primas, dedicados a labores tales como limpieza, descascarado, pelado, cocimiento, entre otras:

	nombre	apellidos	rut
1	W. Aquiles	Caamaño Cumiquir	
2	Wilton Mariano	Carrasco Cumiquir	
3	Gladys Ruth	Cumiquir Martinez	
4	Edith	Cumiquir Martinez	

c) Productores

Tendrán por misión la elaboración propiamente tal del producto que se pretende entregar al consumidor final, por ejemplo: barrita de cereal en este primer momento. Para esto tomarán las materias primas, naturales o procesadas, para luego transformarlas en el producto que, a través de la comercialización del mismo, desean poner en el mercado

	nombre	apellidos	rut
1	Wilton Mariano	Carrasco Cumiquir	
2	Gladys Ruth	Cumiquir Martinez	
3	Edith	Cumiquir Martinez	
4	Mariana	Cumiquir Martinez	

d) Comercializadores

4 integrantes de la Agrupación Lof Kumiquir son quienes han asumido el rol de la comercialización del bien, o bienes, que logre producir la asociatividad.

El lugar que han definido para desarrollar esta función son dentro de un local propio como las distintas ferias y eventos a las cuales se pretende participar para poner a disposición directamente al consumidor el producto para degustarlo y darlo a conocer.

	nombre	apellidos	rut
1	W. Aquiles	Caamaño Cumiquir	
2	Wilson	Caamaño Castillo	
3	Exequiel Ulises	Caamaño Cumiquir	
4	Edith	Cumiquir Martinez	

Tabla resumen de participantes y rol en cadena productiva:

función	total	femenino	masculino
Recolector	13	7	6
Procesador	4	2	2
Productor	4	3	1
Comercializador	4	1	3

Materias Primas

El detalle de las materias primas y aportes a entregar, para un período anual, es el que se detalla a continuación. Cabe mencionar que las cantidades, dato aportado por los mismos recolectores ya identificados anteriormente, corresponden a una determinación aproximada, puesto que los volúmenes de producción varían de un año a otro, por consiguiente determinará también la cantidad a requerir de proveedores externos para aquellos insumos donde la cuota recolectada sea insuficiente para el bien a producir.

tipo de materia prima	cantidad (kl)
Albaricoque	50
Arrayán	40
Avellanas	190
Castañas	285
Cerezas	60
Ciruelas	50
Digueños	5
Frambuesas	30

Frutillas	5 a 10
Lleuque	70
Manzanas	90
Maqui	40
Membrillos	5 a 10
Miel	200
Moras	115
Mosqueta	60
Murta	30
Nueces	30
Piñones	270
Sauco	5 a 10

Respecto de los precios de las materias primas es imposible señalar un precio fijo, y por tanto determinar el precio para cada período, puesto que esto varía conforme a los volúmenes de producción cada año y al precio de mercado que se fija al efecto. Conforme a lo anterior es que también esta situación condicionaría la dependencia de proveedores externos respecto de materias primas en baja cantidad en un período determinado. Además se debe tener en cuenta que el uso de las materias primas será selectivo, es decir conforme al producto que la Agrupación Lof Kumiquir decida elaborar, por ejemplo: barra de cereal, galletón u otro.

Organización interna: otras funciones

La puesta en práctica de las funciones de esa organización, con el modelo de negocio que se desarrollará, implica además una serie de funciones o roles que deben ser asumidos y ejecutados por parte de los mismos integrantes, independiente de la función señalada e la cadena productiva.

Estas funciones secundarias, que son más bien de tipo administrativo, igualmente son necesarias para evitar la discontinuidad o retrasos en el proceso.

Estas tareas son:

-Dirigir y organizar al equipo o agrupación.

Esto implica mantener la intercomunicación, convocar a reuniones a todos o parte del equipo, revisar plazos y cumplimientos de actividades y tareas, verificar y controlar la ejecución conforme al modelo de negocio.

-Compra de materias primas

Función que contempla la adquisición de alguna materia prima que no se cuente en suficiente cantidad por parte de algún recolector y que deba contarse con ella para la producción del bien. Esto implica determinar la cantidad necesaria, contactarse con proveedores, negociar precios, efectuar la compra.

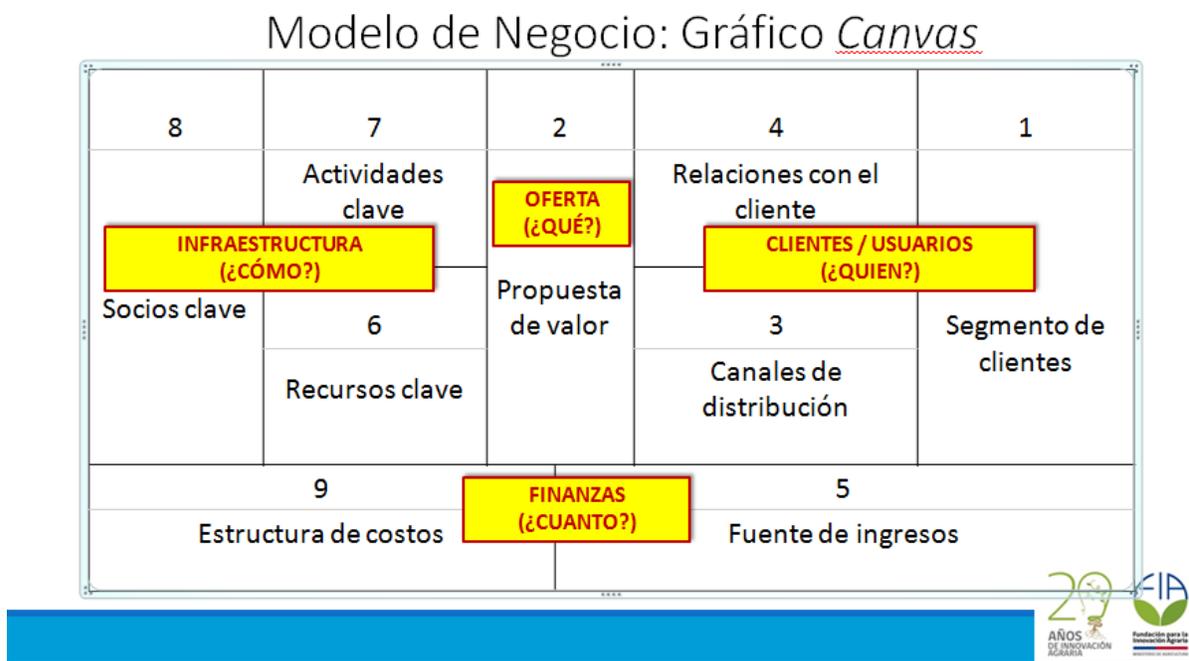
-Promoción y publicidad

Análisis y búsqueda de nuevos espacios en el mercado para promover la Agrupación y dar a conocer la organización y el o los productos elaborados

ANEXO N°2 Modelo Canvas Mawiza Newen

En reunión conjunta con la agrupación se validó la herramienta “Canvas”, para visualizar de qué manera se estará creando y entregando valor y ver cuál es el modelo de negocio que se desarrollará a través de la asociatividad de los integrantes y el proceso productivo, en el que estarán participando, para producir el bien o los bienes que ellos mismos decidirán y acordarán en conjunto.

1.2.1 Esquema gráfico de la herramienta:



a) CLIENTES/ USUARIOS

Responde al “¿Quién?” (¿Quiénes serán los clientes o usuarios?) e identifica al mercado o a lo externo.

Agrupar a los bloques:

- 1) *Segmento de clientes*
- 3) *Canales de distribución*
- 4) *Relaciones con el cliente*

b) OFERTA

Responde al “¿Qué?” (¿Qué o cuál es la oferta de valor a ofrecer?)

Contempla el bloque:

- 2) *Propuesta de valor*

c) INFRAESTRUCTURA

Responde al “¿Cómo?” (¿Qué estructura interna tiene el modelo?) e identifica a lo interno o negocio o empresa

Agrupar a los bloques:

- 6) *Recursos clave*
- 7) *Actividades clave*
- 8) *Socios clave*

d) FINANZAS

Responde al “¿Cuánto?”, es decir ¿Cómo estará financiado y qué costos implica?

Agrupar a los bloques:

5) Fuentes de ingresos

9) Estructura de costos

Esquema gráfico de la herramienta aplicado al modelo de negocios “Encadenamientos productivo y asociativo saludable y sustentable “Mawiza Newen””:

Modelo de Negocio: herramienta *Canvas* (propuesta de valor)

<p>8</p> <p>Socios clave ¿ Quiénes son nuestros socios clave? ¿ Quiénes son nuestros proveedores clave?</p> <p>-Integrantes de Agrup. Lof Kumiquir</p> <p>-Relación comprador-proveedor (mat.primas)</p>	<p>7</p> <p>Actividades clave ¿ Qué actividades debemos hacer para lograr nuestros objetivos?</p> <p>-Crear una cadena productiva (para reducir costos) -Diseño, producción y venta de alimento saludable...</p>	<p>2</p> <p>Propuesta de valor ¿ Qué valor estamos entregando a los clientes? ¿ Qué problema estamos ayudando a resolver? ¿ Qué necesidad estamos satisfaciendo?</p> <p>-Alimento saludable, sustentable, artesanal y con identidad cultural</p>	<p>4</p> <p>Relaciones con el cliente ¿ Cómo atendemos a nuestros clientes?</p> <p>-Personal (cara a cara)</p>	<p>1</p> <p>Segmento de clientes ¿ Para quién estamos creado valor?</p> <p>mercado segmentado: -turistas, estudiantes, deportistas y personas que demandan alimentos saludables</p>
<p>6</p> <p>Recursos clave ¿ Qué recursos necesitamos?</p> <p>Humano (agrupación) Financiero Material (mat.primas, bodega,...) Intelectual (marca) Cultural (identidad cultural)</p>		<p>3</p> <p>Canales de distribución ¿ Cómo llegamos a nuestros clientes?</p> <p>-Comunicación: Ferias, exposiciones -Publicidad: estrategia a definir -Venta, distribución: Directa / Indirecta (distribuidores)</p>		
<p>9</p> <p>Estructura de costos ¿ Cuáles son los costos más importantes?</p> <p>Costos fijos (servicios: agua, electricidad,...) Costos variables (mat.primas a terceros,...)</p>		<p>5</p> <p>Fuente de ingresos ¿ Cómo obtenemos ingresos?</p> <p>Venta, directa e indirecta, de bien(es) producido(s)</p>		



Detalle aplicación de herramienta, por bloques:

1) Segmento de clientes

Para quienes se quiere crear valor es al segmento de usuarios de turistas, estudiantes, deportistas y personas que demandan alimentos saludables.

2) Propuesta de valor

A través de la asociatividad, se ofrece al mercado satisfacer la demanda de alimentos saludables, de calidad e inocuos a través de un bien de consumo con las características

de ser un alimento saludable, sustentable, de manufactura artesanal y con identidad cultural propia de la agrupación de familiares mapuche.

El bien pensado en producir inicialmente es una barra de frutos secos y rellena que cumpla la nueva normativa alimentaria nacional. Si bien existen competidores actualmente en el mercado, la diferenciación está determinada por los atributos propios del bien, mencionados anteriormente, derivados de la asociatividad y cadena productiva.

3) Canales de distribución

Se llegará a los clientes a través de una estrategia de publicidad (a definir), de manera tal que se dé a conocer el bien producido (productores, composición, atributos, entre otros). A través de ferias y exposiciones a nivel nacional, o internacional, se comunicará y pondrá a disposición del consumidor el bien para conocer y vender directamente, tanto en los ya mencionados como en local propio. No obstante lo anterior también se contempla contar con venta indirecta a través de distribuidores.

4) Relaciones con el cliente

La interacción con el cliente está determinada e que se desarrolle de forma personal, cara a cara

5) Fuentes de ingresos

Los ingresos a obtener serán a través de la venta directa (en ferias, exposiciones y local propio) y por la venta indirecta, a través de distribuidores, a los clientes de los segmentos referidos en el punto 1).

6) Recursos clave

La propuesta de valor requiere de los siguientes recursos como medios necesarios:

-*Humano*, compuesto por los integrantes de la Agrupación Lof Kumiquir, base de la asociatividad y participantes en toda la cadena productiva.

-*Financiero*, mediante financiamiento institucional y de la agrupación, para el desarrollo del modelo de negocio.

-*Material*, compuesto por las materias primas que provendrán de los recolectores de la agrupación, diversidad de equipamiento y material para el procesamiento y producción, bodega para el almacenamiento de productos, vehículos para la comercialización de los productos y traslados hacia ferias, exposiciones etc.

-*Intelectual*, a través de la generación de una marca, envase y diseño del producto como elementos distintivos, con la respectiva protección legal.

7) Actividades clave

La propuesta de valor requiere de las siguientes actividades.

-*Crear una cadena productiva*, que aporte desde la materia prima hasta llegar al mercado, a cargo de la misma agrupación, lo que también beneficiaría en reducir costos gracias a la polifuncionalidad de los mismos integrantes y a la posibilidad de producir y llegar al mercado de manera colectiva (asociatividad)

-*Diseño, producción y venta de alimento saludable*, proceso por el cual se diseñará el bien a producir, cómo se procesará y producirá y la estrategia publicitaria, de comercialización y de ventas.

8) Socios clave

Los colaboradores clave son los mismos integrantes de la Agrupación Lof Kumiquir, base para la asociatividad y desarrollo del encadenamiento productivo.

Los principales proveedores de materias primas son los integrantes de la agrupación, pero en aquellos casos que no sea posible contar con alguna materia prima se ubicará a algún proveedor externo, estableciendo una relación comprador-proveedor al efecto.

9) *Estructura de costos*

De los principales costos que comprende el proceso productivo:

Como *Costos fijos* se puede identificar a servicios, involucrados en la cadena productiva (agua, electricidad, gas, entre otros)

Como *Costos variables* a las materias primas que eventualmente sean compradas a proveedores externos.



Universidad Austral de Chile

Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Laboratorio de Análisis Instrumental



RESULTADO ANÁLISIS

Análisis Número

604

EMPRESA

Agrupación Lof Kimikir

DIRECCIÓN

Comuna

Curarrehue

CIUDAD

Temuco

Región

IX

Rut

DESCRIPCIÓN ANÁLISIS

Proximal, perfil de ácidos grasos, perfil de azúcares, colesterol, sodio y fibra cruda

TIPO DE MUESTRA

Barras de Piñón y Avellana

REFERENCIA

Gabriela Aravena

e-mail

FECHA INFORME

24 de mayo de 2018

Muestra	Barra de avellana	Barra de piñón
Proteínas (g/100g)	6,41	5,66
Grasa (g/100g)	4,25	3,65
Carbohidratos (g/100g)	69,31	73,00
Humedad (g/100g)	19,16	16,68
Cenizas (g/100g)	0,87	1,01
Sodio (mg Na+/100g)	21,45	18,32
Colesterol (mg/100g)	9,19	9,61
Fibra cruda (%)	4,00	3,91
Calorías (Kcal/100g)	341,12	347,48

Muestra	Barra Avellana	Barra Piñón
Fructosa (g/100g)	37,50	40,62
Glucosa (g/100g)	21,92	24,37
Sacarosa (g/100g)	4,43	5,98



Universidad Austral de Chile
Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Laboratorio de Análisis Instrumental



Ácidos Grasos	Barra Avellana (g/100g)	Barra Piñón (g/100g)
C16:0	7,49	9,39
C16:1	5,03	
C17:0		0,17
C18:0	2,83	3,47
C18:1Δc9 (c18:1ω9)	37,96	36,75
C18:2Δt9c12	0,22	
C18:2Δc9c12 (C18:2ω6)	40,27	47,48
C20:0	0,49	0,34
C20:1	0,80	0,17
C18:3Δc9c12c15(C18:3ω3)	0,61	0,57
Cla1	1,29	
Cla3		0,36
C20:2		0,36
C22:0	0,92	0,83
C22:1n9	0,47	0,12
C20:4n6	1,63	

Ácidos Grasos	Barra Avellana (g/100g)	Barra Piñón (g/100g)
AG Saturados	11,73	14,19
AG Insaturados	88,27	85,81
AG No Identificados	0,00	0,00
AG Mono Insaturados	44,25	37,04
AG Poli Insaturados	44,02	48,77
AG Trans	0,22	0,00
AG w3	0,61	0,57
AG Cla	1,29	0,36
AG w6	41,90	47,48



Universidad Austral de Chile

Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Laboratorio de Análisis Instrumental



OBSERVACIONES:

El laboratorio no se responsabiliza por la toma de muestras.

El resultado es válido sólo para la(s) muestra(s) proporcionada(s) por el cliente.

Los ácidos grasos son informados en gramos por 100 gramos de grasa.

Los resultados corresponden exclusivamente a los ensayos solicitados por el cliente

Avances Julio- Agosto 2017

Objetivos:

1. Buscar composición de la masa que sea liviana y crocante.
2. Definir los ingredientes que otorguen mejor sabor a la receta.
3. Encontrar ingrediente que evite que la masa se disgregue, a la vez que permita unir los ingredientes sin adicionar miel en exceso.
4. Agregar un ingrediente que ayude a delimitar el espacio para el relleno, o bien, formular un relleno de pulpa de fruta con consistencia adecuada para que no se mezcle con la masa ni tampoco que se derrame fuera de la barra.
5. Decidir qué formato tendrá la preparación: rollo, barra o galletón. Según la facilidad de cocinar dicho formato a gran escala de forma artesanal.

Prueba 1

- Adición de quinoa inflada entre los componentes de la masa para otorgarle aireación y textura crocante.
- Incorporación de conos de barquillos como estructura que delimite el espacio para el relleno.



Fig. 1. Base de masa incluyendo avena entera, quinoa inflada, mantequilla y miel.



Fig. 2. Barquillos y mermelada de maqui utilizados para el relleno.

Procedimiento: La mermelada se inyectó con jeringa dentro de los barquillos y luego estos se dispusieron en el centro de la masa base como aparece en la fotografía de la Figura 3. Con ayuda del papel aluminio la masa se cerró envolviendo los barquillos para darle formato de rollo (Fig. 4). Los barquillos se utilizaron con el fin de buscar una matriz que delimitara el espacio para el relleno, evitando que éste se mezcle con la masa de avena.



Fig.3. Barquillos rellenos de mermelada de maqui, utilizados para rellenar barra con formato de rollo.



Fig. 4. Masa enrollada sobre barquillos rellenos.

Resultado: Dado que la galleta de los barquillos es demasiado frágil, aunque ayudó en parte a delimitar la zona para el relleno, la galleta se molió dentro del rollo, aportando

más que nada dulzor y, por lo tanto, también calorías. Además, la masa continúa sin adherirse lo suficiente, y se disgrega al sostener la barra en el aire o al morderla.

Formulación Prueba 1

Masa base	GRAMOS	Kcal/100g	Kcal RECETA
Avena entera	45	393	176,85
Quinoa inflada	12	336,4	40,368
Miel	18	300	54
Mantequilla	12	743	89,16
Agua	20	75	15
Relleno	GRAMOS	Kcal/100g	Kcal RECETA
Mermelada maqui	2	225	4,5
Barquillos	4	392	15,68
Total	113		395,6

Nota: Con esta composición, una barra de 50 gramos tendría aproximadamente 175 Kcal.

Prueba 2

- Adición de castañas trituradas como ingrediente principal del sabor de la masa.
- Incorporación de mucílago de membrillo para unir los ingredientes de la masa (en reemplazo del agua).



Fig. 5. Ingredientes nuevos utilizados en esta formulación

Procedimiento: Primero se mezclaron todos los ingredientes secos, luego se incorporaron de una vez la mantequilla ablandada, la miel y el mucílago para unir todos los ingredientes. De relleno se utilizó mermelada de murta.



Fig. 6. Imagen de barra cocinada con harina de castaña, mucílago de membrillo y relleno de mermelada de murta.

Formulación Prueba 2

Masa base	GRAMOS	Kcal/100g	Kcal RECETA
Avena entera	30	393	117,9
Castaña triturada	15	245	36,75
Quinoa inflada	12	336,4	40,368
Miel	18	300	54
Mantequilla	12	743	89,16
Mucílago membrillo	20	75	15
Relleno	GRAMOS	Kcal/100g	Kcal RECETA
Mermelada murta	20	225	45
Total	127	2317,4	398,178

Nota: Con esta composición, una barra de 50 gramos tendría aproximadamente 157 Kcal.

Resultado: Aunque mejoró la unión de los ingredientes con el mucílago, aún es necesario adicionar algún otro ingrediente que genere una matriz con mayor cohesión, pues todavía hay un porcentaje importante de la barra que se disgrega al partirla. El sabor de la murta y la castaña es notorio y agradable. Sin embargo, es necesario agregar algún espesante a la mermelada para que esta no se derrame ni se infiltre en la masa.

Prueba 3

- Probar el comportamiento de la masa base al incorporar los siguientes ingredientes como agentes ligantes:
 - Chuño (almidón de papa)
 - Cochayuyo en polvo

Y comparar el resultado con la estructura que otorga el agregar agua o mucílago de membrillo.

Procedimiento: Esta prueba consistió en preparar 4 masas diferentes (designadas más abajo con numeración del 1 al 4) solamente para la estructura de la barra (sin relleno). Los ingredientes que se repitieron en las cuatro preparaciones fueron la avena, la mantequilla, la miel y la quinoa inflada. Para unir estos ingredientes, en la preparación 1 se utilizó agua como las primeras pruebas que se han hecho; en la preparación 2 se agregó una mezcla de agua y chuño; en la 3 cochayuyo triturado con agua (rehidratado); y en la 4 mucílago de membrillo como en la prueba anterior. Las cantidades se detallan en la tabla de más abajo.

N° Fórmulación	Avena	Quinoa	Mantequilla	Miel	Agua	Chuño	Cochayuyo	Mucílago
1	15 g	6 g	6 g	8 g	10 ml	----	----	----
2	15 g	6 g	6 g	8 g	10 ml	5 g	----	----
3	15 g	6 g	6 g	8 g	20 ml	----	3 g	----
4	15 g	6 g	6 g	8 g	----	----	----	10 g

Tratamiento previo del cochayuyo: Primero se lavó muy bien y se dejó secar. Luego, se trozó en fragmentos que fueran posibles de poner dentro de procesadora doméstica (“moledora 1-2-3”). Como no se molió completamente, la fracción más molida se traspasó a minipymer para ser molido un poco más fino. El resultado fue la imagen de la derecha en la Figura 7.



Fig. 7. Procesamiento del cochayuyo para ser incorporado como aditivo natural (agente ligante).



Fig. 8. En A se muestran los ingredientes que se mantuvieron constantes en las 4 preparaciones (mezcla de avena y quinoa inflada, miel y mantequilla). De B a E los ingredientes que se agregaron a cada preparación en particular (B: agua, C: chuño y agua, D: cochayuyo y agua, E: mucílago de membrillo) para las formulaciones 1 a 4, respectivamente.

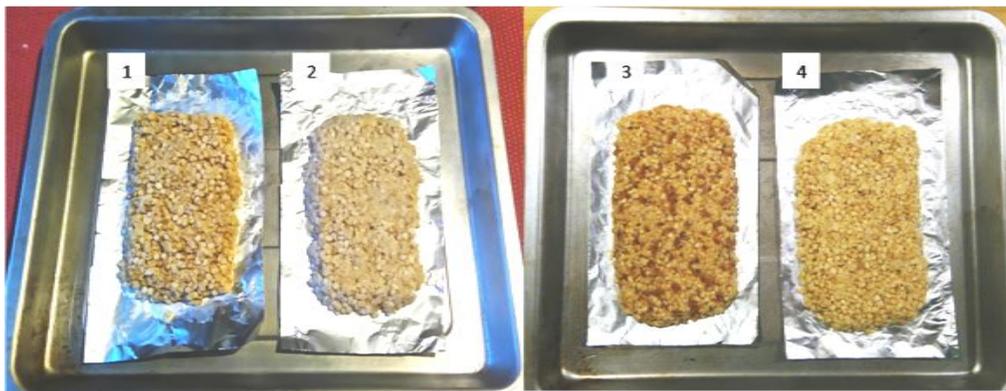


Fig. 9. Apariencia de las barras antes de hornear.

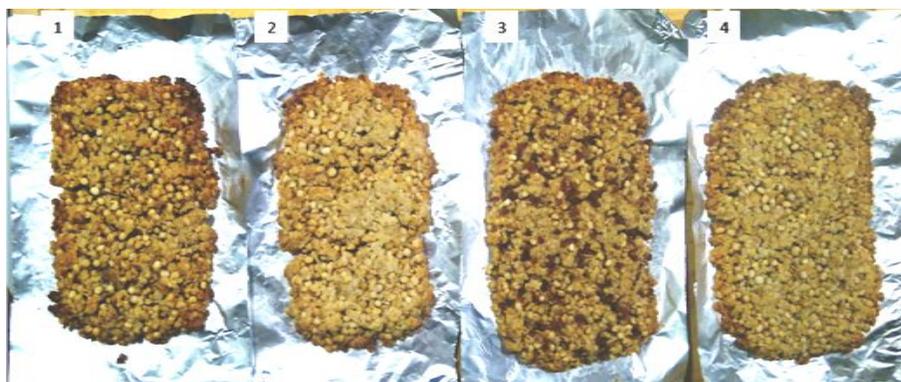


Fig. 10. Apariencia de las barras después de horneadas.

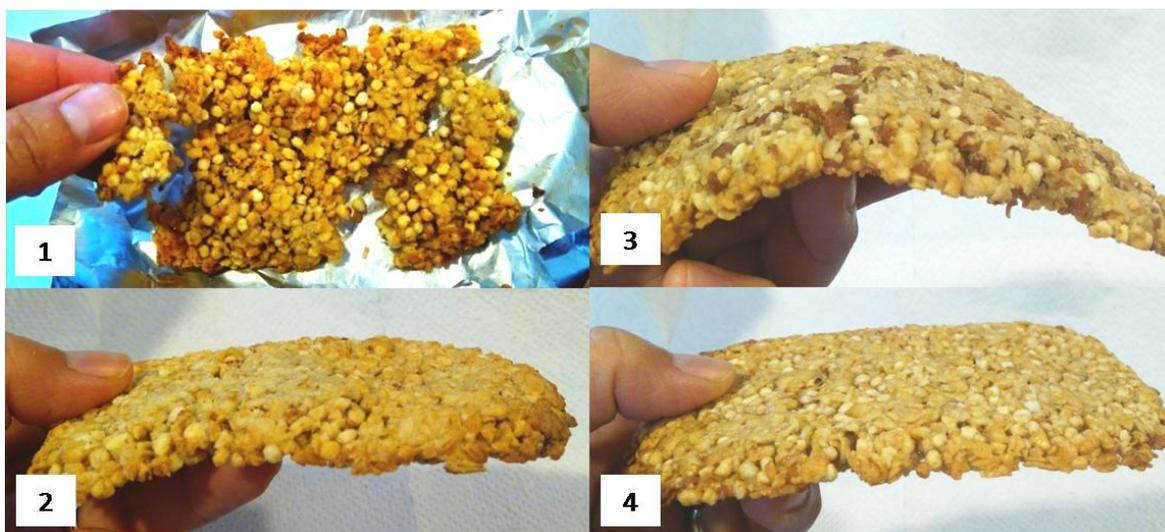


Fig. 11. Demostración de la cohesión de los ingredientes para cada barra según la numeración respectiva de cada formulación.

Resultados

En la Figura 11, se observa que la formulación 1 (con agua) sigue mostrando el mismo comportamiento que en las primeras pruebas, se disgrega totalmente. Las barras 2 y 4 (con chuño y mucílago, respectivamente) permiten levantarlas desde un extremo sin que se quiebren o desarmen, pero esto fue así cuando se hizo una barra delgada como la de la imagen, pues cuando se probó la barra doble con relleno en su interior, la unión de los ingredientes no fue suficiente para soportar el peso sin quebrarse. Por último, la barra 3 (con cochayuyo) quedó notoriamente más elástica, esto quiere decir que los ingredientes efectivamente se unieron mejor que con agua sola, pero el problema en este caso fue que el sabor del cochayuyo no se pudo enmascarar con el de la miel. Esto, probablemente porque no se logró moler finamente, por una parte, para adicionar menor cantidad, y por otra, para que quedara distribuido más homogéneamente. Por su parte, a la formulación con chuño también se le percibió el sabor de este ingrediente.

Por lo tanto, será necesario buscar nuevos ingredientes ligantes, que aparte de unir los ingredientes, le den rigidez a la barra, pero sin aumentar demasiado su densidad ni que modifiquen el sabor, a su vez permitiendo que se mantenga la textura y crocancia que otorga la mezcla de avena y quinoa inflada.

Prueba 4

- Incorporar una estructura diferente en el centro de la barra con el fin de delimitar físicamente el espacio para el relleno, sin que este se infiltre en la masa. Se probó:
 - o Una galleta oblea artesanal
 - o Masa de panqueque (*)
- Evaluar el formato más adecuado en cuanto a la ubicación de esta nueva estructura incorporada, el comportamiento de esta después del horneado y el sabor que adquiere la preparación total al agregar esta estructura.

(*) La idea original fue incorporar una capa de galleta crujiente tipo masa de cuchufli, pero no fue posible contactar a la persona que hace este producto para adquirir masas de prueba.

Procedimiento: Se preparó una masa base con los ingredientes ya utilizados anteriormente más harina de piñón como sabor principal (Fig.12). Se incluyó mucílago de membrillo como ligante, que ha sido el ingrediente que entrega mejor cohesión hasta ahora (aunque no es todavía el ingrediente óptimo). Además, se elaboró masas de panqueque con receta básica de harina, azúcar y agua (Fig.13 y 14), y se adquirió obleas artesanales como la del lado izquierdo en la Fig.14. Con todos estos materiales, se procedió a armar preparaciones con diferente disposición de los ingredientes, como se muestra más adelante en el subtítulo “Formatos”.



Fig.12. Ingredientes utilizados para la masa base.



Fig. 13. Ingredientes para preparar masa de panqueque básica (harina, agua y azúcar).



Fig.14. Masas utilizadas para las pruebas de formato: 4 panqueques, más una galleta oblea artesanal.

Formatos:

- C) Barra "Control". Se preparó una barra con masa base en capas superior e inferior con mermelada de maqui como relleno. El objetivo de esta preparación fue tener un punto de comparación para el resto de los formatos. En la figura 15 se muestran los 6 pasos del armado de esta barra. Los pasos 1 y 4 comprenden pesar la misma cantidad de masa para capas superior e inferior, el paso 2 extender la masa con la forma de la barra, pasos 3 y 5 pesa el relleno y extenderlo en la masa base y, finalmente en paso 6 tapar con la masa superior.

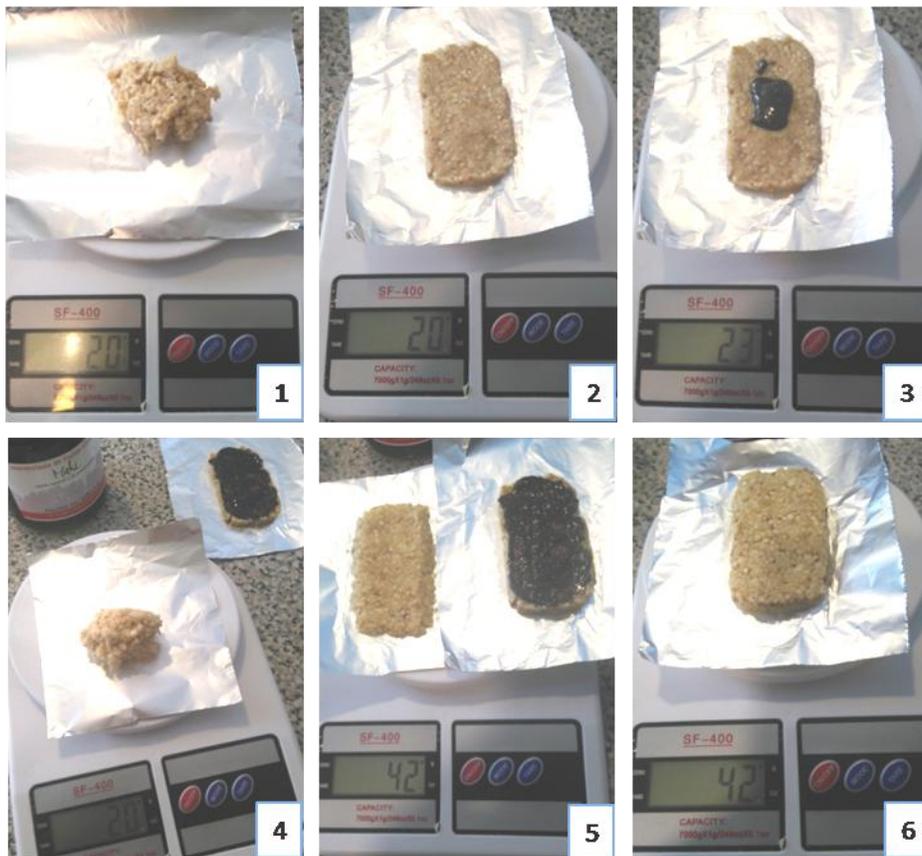


Fig. 15. Armado barra control.

1) Barra con base de oblea

En esta barra se reemplazó la capa inferior de masa base por galleta oblea.



Fig. 16. Armado barra con base de oblea

2) Barra con base de panqueque

En esta preparación se reemplazó la capa inferior de masa base por masa de panqueque.

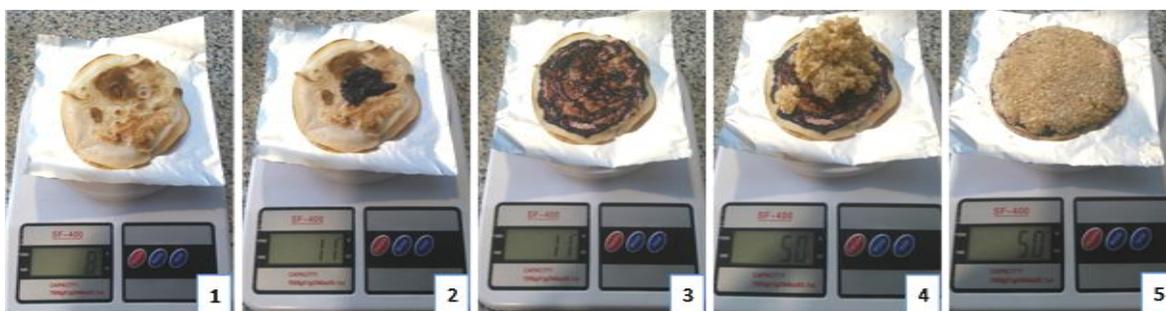


Fig. 17. Armado barra con base de panqueque

3) Rollo con relleno interior

En esta preparación se colocó una capa de masa base sobre la masa de panqueque, y luego se extendió el relleno sobre la masa de avena. Con ayuda del papel aluminio se enrolló la masa de panqueque dejando la avena y mermelada en su interior.

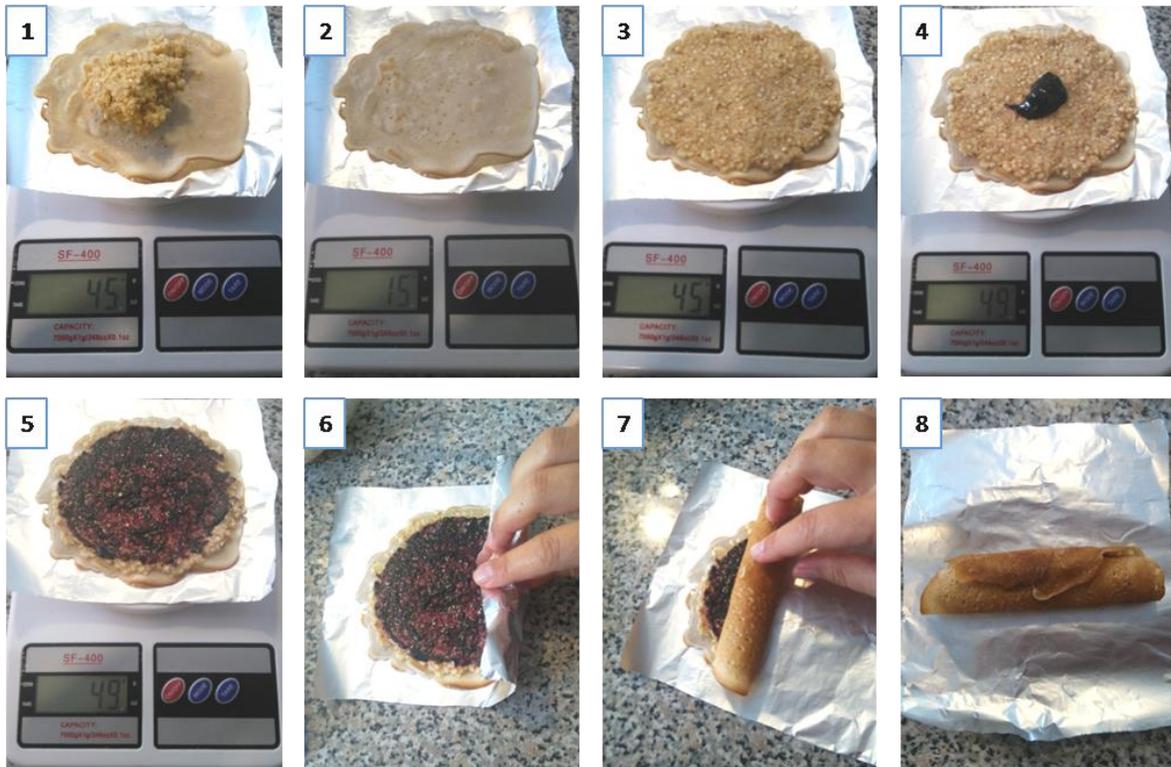


Fig. 18. Armado rollo con relleno interior

4) Barra con oblea interior

Esta barra incluyó una capa de oblea entre el relleno de mermelada y la capa superior de masa base.

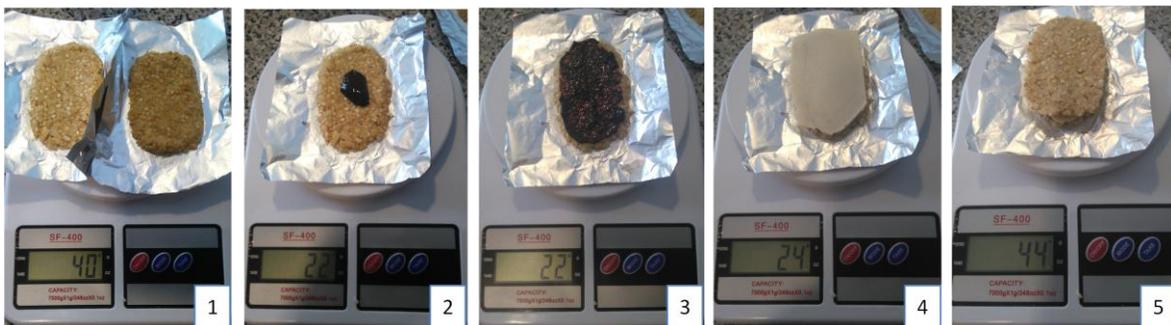


Fig. 19. Armado barra con oblea interior

5) Barra tipo “sándwich” con masa de panqueque

En esta ocasión la masa de panqueque se dividió por la mitad para reservar una de las mitades como “tapa” del sándwich. En la base se agregó una capa de relleno, luego una capa de masa base, y sobre esta capa se colocó la segunda mitad de la masa de panqueque (sin repetir la capa de relleno).



Fig. 20. Armado barra tipo “sándwich” de panqueque

6) Rollo con relleno intercalado

A diferencia del formato 4 con relleno interior, aquí se probó esparcir el relleno directamente sobre la masa de panqueque, y posteriormente agregar la capa de masa base. Por último, con ayuda del papel aluminio se le dio forma de rollo.



Fig. 21. Armado rollo con relleno intercalado

Resultados:

En las imágenes de a continuación, se muestran agrupados todos los formatos antes y después de hornear (Fig 22 y 23, respectivamente).

Para el caso de los formatos 1 y 4 que incluyen oblea, visualmente no se observó cambios en el aspecto de las barras. Sin embargo, al intentar partirlas, se comprobó que la oblea absorbió la humedad de la masa y al volverse a secar con el calor del horneado quedó blanda y elástica, muy desagradable.

Por otra parte, las masas de panqueque adquirieron una consistencia un poco más rígida que la que tenían antes de hornear, lo cual las hizo más resistentes al corte, dando la impresión de estar añejas a pesar de estar saliendo recién del horno.

En el caso del formato 5, se observa en la fig.23 que la capa superior del sándwich no se adhirió a la masa base, desprendiéndose fácilmente de la preparación al sacarlo del horno. Con esto se comprobó que necesariamente se requería adicionar relleno de mermelada en ambas capas del sándwich para que este permaneciera unido, lo cual no es conveniente porque haría subir demasiado la sumatoria de calorías finales.

Por último, en el formato 6, incluso antes de hornear (Fig.22), se observa que la mermelada se infiltró por los pequeños agujeros que tiene la masa de panqueque, siendo esto visualmente poco atractivo a pesar de que el sabor es el mismo que en el formato 3, donde la mermelada va en la capa más interna. Además, el hecho de que la mermelada se agregó entre la masa de panqueque y la masa base, impidió un mayor contacto del relleno para mantener unido el rollo y este se abrió durante el horneado (Fig.23, imagen 6).

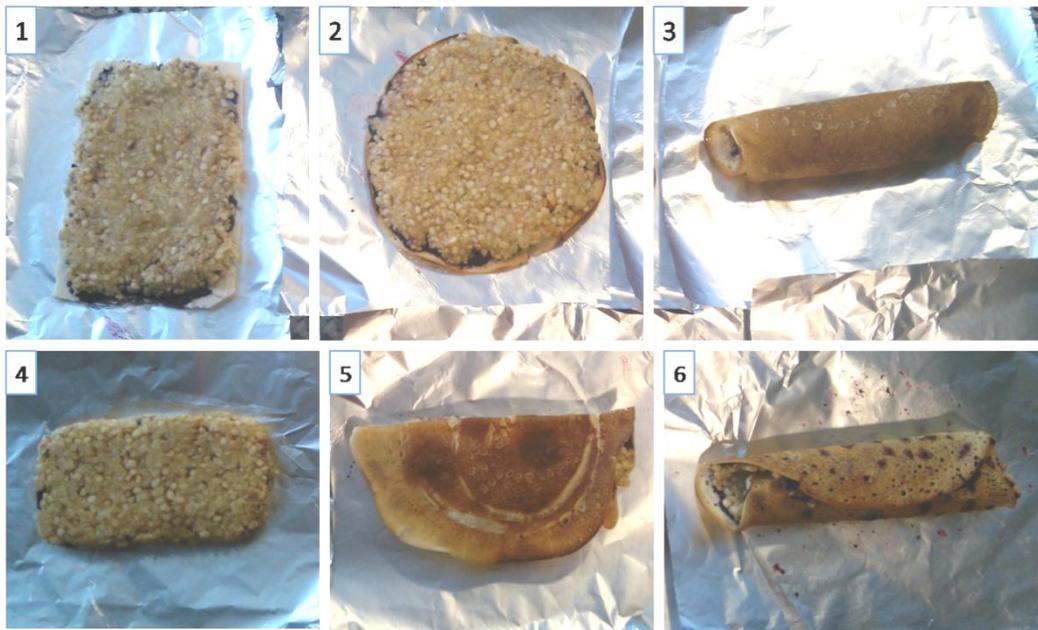


Fig. 22. Todos los formatos antes de hornear

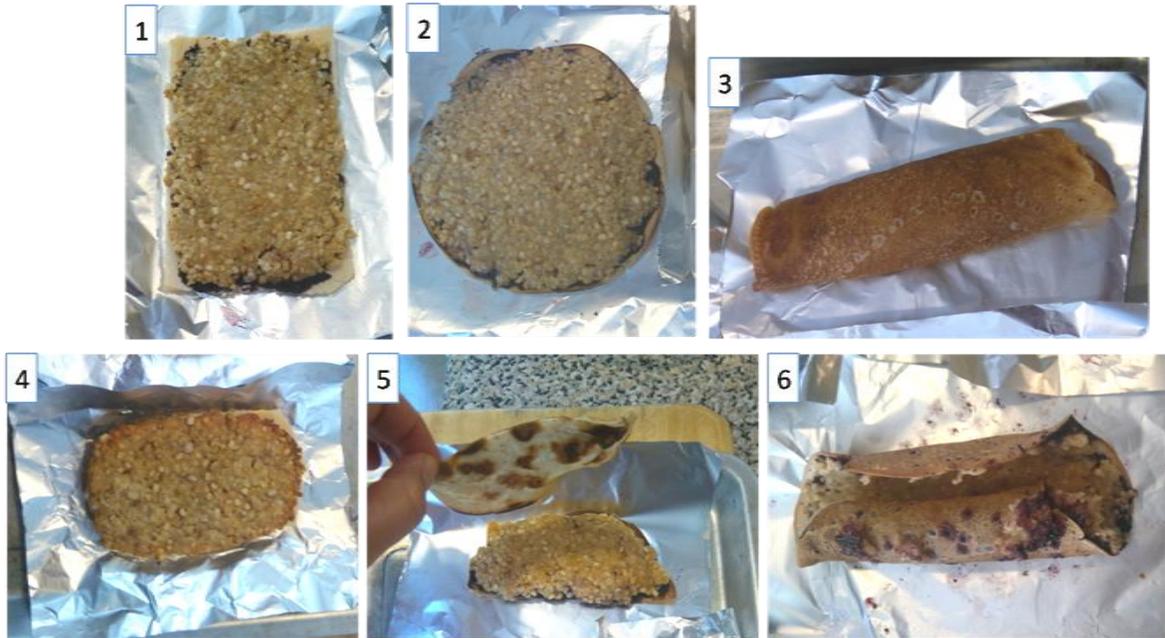


Fig. 23. Todos los formatos después de hornear

En conclusión, se debe modificar la consistencia del relleno para que, sin necesidad de agregar ninguna capa de masa adicional, este sea capaz de mantenerse en un lugar delimitado sin infiltrarse mezclándose con la masa.

Dado que los resultados no fueron favorables, para esta prueba no se hizo el cálculo de calorías respectivo.

Prueba 5

- Evaluar la utilización de pulpa de fruta con agar agar como relleno en vez de mermelada, con el fin de darle más consistencia al relleno a la vez que se disminuye el contenido de azúcar.
- Utilizar hojuelas de avena enteras (adquiridas en tienda de frutos secos, ya que estas vienen más enteras que la avena Quaker).
- Incorporar almidón de maíz (maicena) como ingrediente ligante para la masa en reemplazo del almidón de papa (chuño) y del mucílago de membrillo.
- Adicionar avellanas trituradas como ingrediente principal del sabor en la masa.

Preparación de pulpa de arándanos para relleno

Procedimiento: Se utilizó 150 g de arándanos congelados. Estos se calentaron en un sartén con 10 g de azúcar, se dejaron hervir por 5 minutos. Luego, fueron pasados por cedazo para dejar sólo la pulpa (en total 80 g). A esta última se le agregó una pizca de agar agar (0,5 g aprox.) y se calentó un poco más para disolverlo. Posteriormente, se dejó enfriar formándose una gelatina como aparece en la imagen 6 de la Fig. 24.



Fig. 24. Pasos para preparación de la pulpa de arándanos utilizada como relleno.

Preparación de masa base

Procedimiento: Para esta preparación se utilizaron hojuelas de avena enteras, de mayor tamaño que las utilizadas anteriormente marca Quaker. Además, se utilizó avellanas tostadas trituradas como ingrediente principal para otorgar sabor, y almidón de maíz como agente ligante. Esto sumado a la mantequilla, miel y quinoa inflada que no sufrieron modificación alguna, más el agua necesaria para disolver el almidón de maíz y para unir todos los ingredientes. Las cantidades de cada ingrediente y sus respectivas calorías se detallan en la tabla de más abajo.



Fig. 25. Ingredientes clave utilizados para la masa base en esta prueba.

Masa base	GRAMOS	Kcal/100g	Kcal RECETA
Hojuelas avena entera	40	92	36,8
Avellana triturada	15	648	97,2
Quinoa inflada	24	336,4	80,7
Miel	32	300	96,0
Mantequilla	24	717	172,1
Almidón de maíz	2	381	7,6
Agua	30	0	0
Total masa base	167		490,4
Relleno	GRAMOS	Kcal/100g	Kcal RECETA
Arándanos	80	46	36,8
Azúcar	10	387	38,7
Agar agar	0,5	26	0,1
Total relleno	90,5		75,6

Armado de barras:

Procedimiento: Luego de preparar la masa base y la pulpa para el relleno, se procedió al armado de las barras. En la figura 26, se muestra que una cantidad determinada de masa se extendió sobre papel aluminio con forma rectangular. Luego, sobre la mitad de esta se extendió una capa de la pulpa de arándanos sólida, para finalmente con la segunda mitad de masa tapar este relleno y formar la barra. Como el tamaño lo permitió, se dividió por la mitad (imagen 4 de Fig.26). Las cantidades de masa y de relleno utilizadas fueron de 85 y 15 gramos, respectivamente. Esto significa que para una barra de 50 g con esta proporción de masa/relleno la sumatoria de calorías sería de 197,7 Kcal.

En cuanto al formato de rollo (Fig. 27), se utilizó un corte más alargado y grueso del relleno, que se agregó sobre la masa base ya extendida (imagen 2 de Fig.7), y con ayuda del papel aluminio se formó un rollo compacto envolviendo el relleno. Las cantidades de masa y relleno fueron de 92 y 10 gramos, respectivamente. Esto se traduce en 211,4 Kcal para un rollo de 50 gramos con esta proporción de masa/relleno.



Fig. 26. Pasos realizados para preparar formato de barra.



Fig. 27. Pasos realizados para preparar formato de rollo.

Resultados:

Se logró la cohesión entre los ingredientes. Las hojuelas de avena o la quinoa no se disgregan al partir la barra o el rollo. Sin embargo, el rollo tiende a aplanarse un poco luego del horneado, por lo cual si se escoge este formato sería crucial contar con el molde adecuado para evitar esta deformación. El relleno se mantiene en su lugar, se infiltra levemente en la masa, pero visualmente es fácil identificar que es una barra o rollo con un relleno definido. El sabor obtenido es agradable y la textura liviana y crocante. En cuanto a la sumatoria de calorías, en el formato de rollo es mayor dado que es necesario agregar más masa que en el formato barra. Por lo tanto, bajo este criterio es preferible trabajar con el formato de barra.

Objetivos siguientes

- Repetir esta misma receta, pero con pulpa de 2 frutos considerados en el proyecto (por ejemplo maqui, murta, arrayán o lleuque) y a su vez combinar con masas conteniendo harina de castaña o de avellana. De aquí escoger 3 recetas y preparar en cantidad suficiente para realizar degustaciones.
- Agendar visita a colegio para realizar Análisis Sensorial

Avances Septiembre-Octubre 2017

Objetivos

- Preparar receta preparada en la “Prueba 5”, pero utilizando los ingredientes que se considerarán para el producto final. Estos son: harina de avellana, harina de piñones y harina de castaña para la masa base, y pulpa de murta para el relleno.
- Ajustar condiciones de cocción para cada caso. (Nota: Dadas las diferencias en las características de las harinas, por mayor o menor molienda y/o tostado, algunas absorben un poco menos de agua al momento de preparar la masa, requiriendo en este caso un mayor tiempo de cocción para secarse).

Prueba 6

- Preparar receta incorporando **harina de avellana** a la masa base y pulpa de **murta** al relleno. Se realizará el procedimiento del formato de rollo, pero con la intención que se aplaste con el horneado y quede como barra con relleno sólo en el centro.
- Reemplazar azúcar adicionada al relleno en la prueba 5, por miel.
- Ajustar cantidad de agar agar necesaria para espesar la pulpa de murta, utilizando como referencia la cantidad agregada en la Prueba 5. (Nota: Podría ser diferente a la cantidad utilizada para espesar la pulpa de arándanos, dado el distinto contenido de pectina de ambos berries).
- Probar adicionar una pequeña cantidad de agar agar también a la masa.

Los ingredientes utilizados se detallan en la siguiente tabla:

Masa base	GRAMOS	Kcal/100g	Kcal RECETA
Hojuelas avena entera	27	92	24,8
Avellana triturada	10	648	64,8
Quinoa inflada	16	336,4	53,8
Miel	21	300	63,0
Mantequilla	16	717	114,7
Almidón de maíz	1,2	381	4,6
Agua	20	0	0
Agar agar	0,3	26	0,1
Total masa base	111,5		325,8
Relleno	GRAMOS	Kcal/100g	Kcal RECETA
Pulpa murta	70	75	52,5
Miel	10	300	30,0
Agar agar	0,8	26	0,2
Total relleno	80,8		82,7

Una barra de 50 g preparada con 40 g de masa y 10 g de relleno contendría una cantidad aproximada de 127,1 kcal.

Resultado:

El sabor, la textura, la unión de los ingredientes y la firmeza de la estructura de la barra fueron muy aceptables. El relleno se percibe fácilmente como una capa interna bien diferenciada.

Al cortar la barra para separar porciones se desarma un poco la estructura y se disgregan los ingredientes en la zona del corte. Aún se debe ajustar el procedimiento para preparar barras a mayor escala, horneándolas en moldes individuales para evitar hacerles cortes.

La cocción completa y coloración tostada se obtuvo al cocinar 25 min a 150°C.



Fig. 28. Barra con harina de avellana y relleno de murta.

Armado de rollo: 105 g masa + 16 g relleno (tamaño suficiente para dividir en 2 barras).

Prueba 7**Objetivos:**

- Preparar receta incorporando **harina de piñón** a la masa y pulpa de **murta** al relleno.
- Mantener sin modificación el resto de los ajustes hechos en la prueba 6.

Los ingredientes utilizados se detallan en la siguiente tabla:

Masa base	GRAMOS	Kcal/100g	Kcal RECETA
Hojuelas avena entera	27	92	24,8
Harina de piñón	10	673	67,3
Quinoa inflada	16	336,4	53,8
Miel	21	300	63,0
Mantequilla	16	717	114,7
Almidón de maíz	1,2	381	4,6
Agua	20	0	0
Agar agar	0,3	26	0,1
Total masa base	111,5		328,3
Relleno	GRAMOS	Kcal/100g	Kcal RECETA
Pulpa murta	70	75	52,5
Miel	10	300	30,0
Agar agar	0,8	26	0,2
Total relleno	80,8		82,7

Cada barra de 50 g preparada con 40 g de masa y 10 g de relleno contendría una cantidad aproximada de 128 kcal.

Resultado: La barra obtenida también reunió características muy agradables en cuanto a sabor, textura, crocancia, firmeza y aroma. Cabe mencionar, que en este caso el relleno quedó desplazado hacia la base de la barra más que en el centro del rollo, lo cual se debió a un armado inadecuado al momento de envolver el relleno de pulpa con la masa (con ayuda del papel aluminio). Esto ayudó a poner más atención en este aspecto en el armado de las siguientes barras y así evitar que vuelva a ocurrir la misma situación. El tiempo de cocción fue el mismo que en la prueba anterior: 25 minutos a 150° C, al igual que la proporción masa/relleno que fue de 105 g/16 g.



Fig. 29. Barra con harina de piñón y relleno de murta.

Prueba 8

- Preparar receta incorporando **harina de castaña** a la masa y pulpa de **murta** al relleno. El resto de condiciones idénticas a la prueba 7.

Los ingredientes utilizados se detallan en la siguiente tabla:

Masa base	GRAMOS	Kcal/100g	Kcal RECETA
Hojuelas avena entera	27	92	24,8
Harina de castaña	10	245	24,5
Quinoa inflada	15	336,4	50,5
Miel	21	300	63,0
Mantequilla	16	717	114,7
Almidón de maíz	1,2	381	4,6
Agua	20	0	0
Agar agar	0,3	26	0,1
Total masa base	110,5		282,1
Relleno	GRAMOS	Kcal/100g	Kcal RECETA
Pulpa murta	70	75	52,5
Miel	10	300	30,0
Agar agar	0,8	26	0,2
Total relleno	80,8		82,7

Una barra de 50 g preparada con 40 g de masa y 10 g de relleno contendría una cantidad aproximada de 112,3 kcal.

Resultado: En este caso también se obtuvo características muy favorables del producto. La diferencia con los 2 casos anteriores fue que se debió aumentar el tiempo de cocción, debido a que la harina de castaña se mantuvo más “impermeable” al formar la masa y esta quedó más húmeda al unir los ingredientes. El tiempo de cocción fue de 35 minutos a 150°C. Revisando y girando de posición cada 15 minutos.



Fig. 30. Barra con harina de castaña y relleno de murta.

Prueba 9

Objetivo:

Preparar muestras en cantidad suficiente para realizar panel sensorial con un curso de aproximadamente 40 alumnos de la carrera de Técnico Superior en Turismo de la Universidad de la Frontera Sede Pucón.

Se prepararon 40 barras de cada uno de los 3 sabores a evaluar. A continuación se detallan las formulaciones utilizadas, las cuales mantuvieron la proporción de las últimas recetas probadas para pequeñas cantidades de muestras, salvo pequeñas modificaciones que se decidieron en base a la observación de resultados obtenidos anteriormente. El elemento diferenciador respecto al sabor fue la harina incorporada a la masa base, estas fueron: harina de avellana, harina de castaña y harina de piñones. El relleno de pulpa de murta, se mantuvo constante para las 3 preparaciones.

Los ingredientes utilizados se detallan en la siguiente tabla:

INGREDIENTE	Cantidad x 40 bocados de barras (g)		
	A (Castaña)	B (Avellana)	C (Piñón)
Hojuelas avena	360	360	360
Quinoa	214	214	214
Harina fruto	150	134	134
Miel	280	280	300
Mantequilla	214	214	214
Maicena	16	16	16
Agar	1	1	1
Agua	267	285	285
Relleno			
Pulpa	312	312	312
Agar	1,5	1,8	1,6
Miel	45	45	45

Según las cantidades registradas en la tabla anterior, más el contenido calórico tabulado para cada ingrediente, las calorías correspondientes a una barra constituida por 40 g de masa base más 10 g de relleno serían para cada caso: Barra de castaña 135,1 Kcal; Barra de Avellana 153,2 Kcal y Barra de piñón 153,9 Kcal.

Procedimiento:

En la imagen de más abajo (Fig. 31) se visualizan los pasos principales en el armado de las barras. Se distribuyó una capa de masa base en forma de rectángulo, luego se agregó una cantidad fija de relleno para cada porción de masa, y luego se enrolló con ayuda del papel aluminio tal como se

describió en las muestras de prueba realizadas anteriormente. Se les realizó 3 cortes, para obtener de cada rollo 4 bocados de barra, de aproximadamente 30 gramos cada uno.



Fig. 31. Pasos principales en el armado de los bocados que se entregaron en la degustación.



Fig. 32. Uno de los 3 set de muestras que se llevaron para realizar panel sensorial.

Los bocados se envolvieron en papel mantequilla y sólo se identificaron con la letra designada a cada sabor. No se entregó información de las preparaciones a los participantes del panel, sino hasta que entregaron su hoja de encuesta.



Fig. 33. Proceso de envoltura de las barras, identificación y organización de las muestras para el panel sensorial.



A continuación el Test aplicado a los voluntarios que participaron del Panel Sensorial:

EVALUACIÓN SENSORIAL

Hombre Mujer Edad _____ Ciudad _____ Fecha _____

INDICACIONES

Se presentan 3 muestras de barras saludables (A, B y C) para que las evalúe. Por favor, indique su SABOR sobre las mismas marcando su puntuación según la escala presentada a continuación:

Escala	Puntuación
Me gusta extraordinariamente	7
Me gusta mucho	6
Me gusta ligeramente	5
Ni me gusta ni me disgusta	4
Me disgusta ligeramente	3
Me disgusta mucho	2
Me disgusta extraordinariamente	1

MUESTRA	PUNTUACIÓN
A	
B	
C	

¿Hay algo que le **guste** especialmente?

Muestra ¿Qué?

A _____

B _____

C _____

¿Hay algo que le **disguste** especialmente?

Muestra ¿Qué?

A _____

B _____

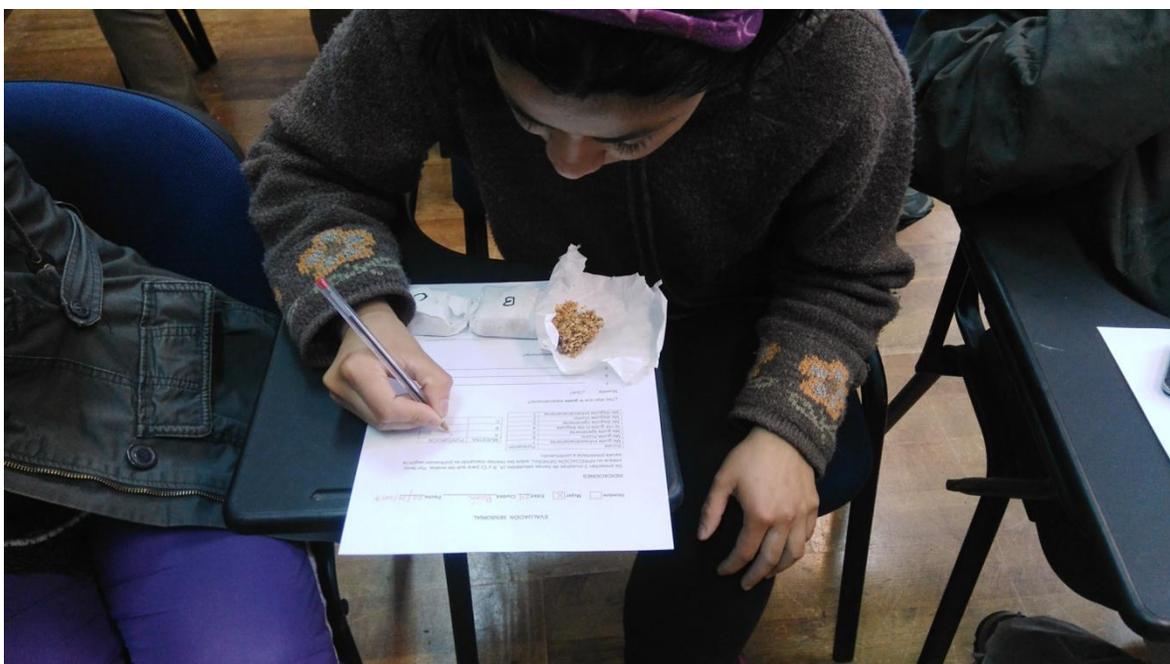
C _____

Gracias por su colaboración.

Resultados PANEL SENSORIAL

Estudiantes de primer y segundo año de dos carreras ligadas al Turismo de la Universidad de la Frontera Sede Pucón, fueron convocados a una sala de clases de dicha Institución, previa invitación, para colaborar en la realización del test de aceptabilidad para nuestras barras. A continuación se muestran algunas fotografías tomadas en el momento de la actividad.





Resultados

Las muestras se diferenciaron en el sabor de la harina incorporada en la masa base: **Muestra A** contenía harina de castaña, **Muestra B** harina de avellana, y **muestra C** harina de piñón.

Los datos fueron organizados en una planilla Excel, y luego analizados estadísticamente en el Software Statgraphic Centurion, donde se les realizó un análisis de varianza (ANOVA) simple y un Test de Múltiples Rangos de Tukey al 95%.

Tabla ANOVA para Puntuación por Muestra

<i>Fuente</i>	<i>Suma de Cuadrados</i>	<i>Gl</i>	<i>Cuadrado Medio</i>	<i>Razón-F</i>	<i>Valor-P</i>
Entre grupos	0,0571429	2	0,0285714	0,03	0,9674
Intra grupos	88,0	102	0,862745		
Total (Corr.)	88,0571	104			

Puesto que el valor-P de la razón-F es 0,9674, es mayor o igual que 0,05, no existe una diferencia estadísticamente significativa entre la media de Puntuación entre un nivel de Muestra y otro, con un nivel del 95,0% de confianza.

Pruebas de Múltiple Rangos para Puntuación por Muestra

Método: 95,0 porcentaje Tukey HSD

<i>Muestra</i>	<i>Casos</i>	<i>Media</i>	<i>Grupos Homogéneos</i>
B	35	5,51429	X
A	35	5,54286	X
C	35	5,57143	X

El promedio de puntuación obtenido por las 3 muestras es 5 y fracción, lo cual según la escala de evaluación corresponde a la afirmación “Me gusta ligeramente”. Dado que la diferencia entre ellas no es estadísticamente significativa, no se puede descartar ninguna de ellas basándonos en estos resultados. Es decir, se deben considerar las 3 con igual aceptación. Sin embargo, los promedios de notas no reflejaron un gran gusto por las barras, por lo cual debimos analizar con detalle los comentarios que los jóvenes expusieron en su hoja de evaluación. La sugerencia más repetida entre todas las personas que colaboraron, fue que a las 3 muestras les faltaba dulzor.

Criterio de Selección

Gracias a los comentarios recibidos el día de la evaluación, pudimos comprender, que las 2 notas más bajas de las muestras que contenían avellana, fueron puestas por 2 personas que admitieron que no les gustaba para nada este fruto y que eran capaces de detectarlo cuando era incorporado en cualquier preparación. Pero por otra parte, esta muestra recibió el mayor número de notas 7 en comparación a las demás, por lo que decidimos seleccionarla. Además, corresponde a un fruto ampliamente conocido, y común de encontrar en este tipo de productos, lo que facilita su ingreso al mercado. La segunda muestra seleccionada fue la que contenía harina de piñón, dado que es un ingrediente con historia local, relativamente nuevo en este mercado, posibilitando la creación de un producto más innovador y a la vez autóctono a la vista de los consumidores que valoran los productos con identidad.

Dado que las tres recetas tuvieron problemas de cohesión entre los ingredientes al prepararlas en mayor cantidad, las 2 recetas seleccionadas fueron nuevamente modificadas para corregir esta situación. Este fue el objetivo de la Prueba 10 descrita a continuación.

Prueba 10

Con el fin de corregir la falta de cohesión, se probó realizar algunos ajustes leves a la receta.

Básicamente, se aumentó en pequeñas cantidades los ingredientes encargados de la cohesión, es decir, la miel, el almidón de maíz, el agua y el agar. A su vez considerando que las opiniones de quienes participaron del panel, sugirieron repetidas veces aumentar dulzor e incrementar sabor, también se incrementó levemente las harinas responsables del sabor diferenciador, es decir, las harinas de piñón y avellana. En la siguiente tabla se detalla las cantidades trabajadas en esta prueba. Esto fue suficiente para preparar 3 rollos que al dividirlos originan 9 barras (Fig. 34).

"C" (Piñón)		
INGREDIENTE	Gramos aprox. por barra	x 9 barras modificado (gramos)
Hojuelas avena	9	81
Quinoa	5,3	48
Harina fruto	5	45
Miel	8	72
Mantequilla	5,3	48
Almidón de maíz	0,7	6
Agar	0,17	1,5
Agua	8,3	75
Relleno		
Pulpa	6,7	70
Agar	0,1	1
Miel	1,3	12

Con esta composición, una barra constituida por 40 g de masa y 10 g de relleno tiene un contenido calórico de aproximadamente 159,6 Kcal.



Resultado: La cohesión mejoró notoriamente, y el dulzor se intensificó de forma leve sin modificarse en gran medida el sabor.

Fig 34. Tres rollos que se dividieron en 9 barras.

Prueba 11

Dado que en la prueba 10 se mejoró la cohesión de los ingredientes, sin modificar mayormente el sabor, se decidió hacer una nueva prueba donde se aumentara de manera más notoria el sabor y el dulzor, lo cual se logró incrementando la miel y las harinas de piñón y avellana. Las cantidades utilizadas para preparar 3 barras de cada sabor se detallan en la tabla a continuación:

INGREDIENTE	Gramos aprox. Por barra	Gramos x 3 barras (más margen)	Kcal por 100 g	Kcal por barra	
Hojuelas avena	8,3	27	92	7,6	
Quinoa inflada	4,9	16	336,4	16,5	
Harina fruto	Piñón	7,6	25	673	51,1
	Avellana	7,6	25	648	49,2
Miel	10,1	33	300	30,3	
Mantequilla	4,9	16	717	35,1	
Almidón de maíz	0,9	3	381	3,4	
Agar Agar	0,16	0,5	26	0,04	
Agua	18,3	60	0	0	
Subtotal masa	55,2	180,5			
Relleno		x 6 barras			
Pulpa	6,4	70	75	4,8	
Agar	0,1	1	26	0,026	
Miel	1,5	16	300	4,5	
Total barra	Piñón	63,2		153,4	
	Avellana	63,2		151,5	

En esta ocasión, en lugar de preparar un rollo y dividirlo en 3 partes, cada barra se preparó individualmente, agregando 55 g de masa y 8 g de relleno. Cabe destacar, que la columna correspondiente a "Gramos x 3 barras" son las cantidades de ingredientes ocupadas para la preparación, pero corresponde a un poco más de lo necesario para preparar 3 barras, pues se dejó unos gramos extra como margen de error. Por el contrario, las cantidades que aparecen en la columna de "Gramos aprox. Por barra" son un cálculo aproximado de las cantidades de cada ingrediente contenidos en los 55 g de masa pesada para cada barra.

Cocción: En las últimas 10 y 11 se bajó la temperatura de cocción a 100-120°C y se extendió el tiempo de horneado a 45 minutos, esto con el fin de secar mejor la barra, dado que la vida útil es más corta mientras mayor humedad tenga el alimento. El porcentaje de humedad exacto con el que queda la muestra es determinado por el laboratorio en los análisis bioquímicos.

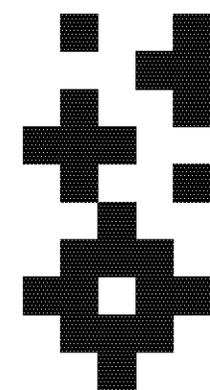
Las barras que se prepararon en esta última prueba fueron las definitivas que se llevaron al laboratorio para su análisis bioquímico. Un set de ellas se muestra en las imágenes de más adelante.



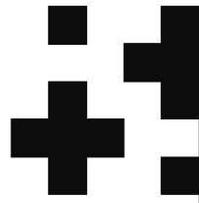
Fig. 35. Set de muestras con harina de piñón, enviadas al laboratorio para análisis bioquímico (ídem a las con harina de avellana).

mawiza NEWIEN

MANUAL DE IDENTIDAD VISUAL
2017



ÍNDICE



UNO

INTRODUCCIÓN 3

DOS

COMPOSICIÓN

RETICULAR 4

Planimetría Composición Reticular 4

Planimetría Área de Seguridad 4

Variaciones Autorizadas en el Logo 5

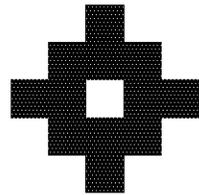
Reducción Máxima de Tamaño 5

TRES

USO DE TIPOGRAFÍAS 6

Tipografía de la Marca 6

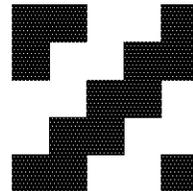
Tipografía Secundaria 7

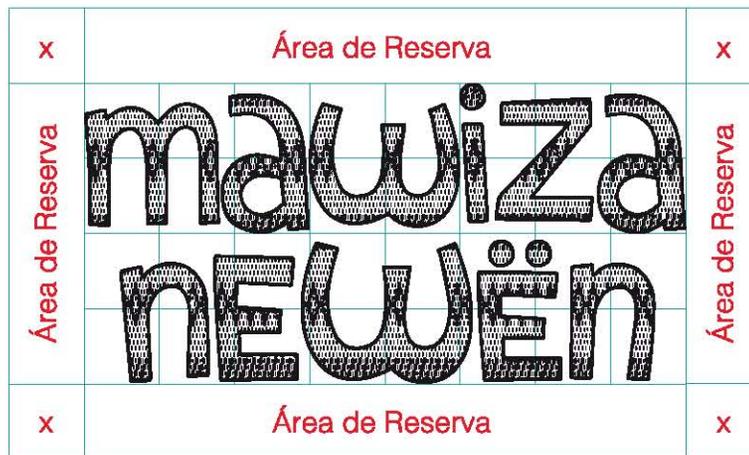
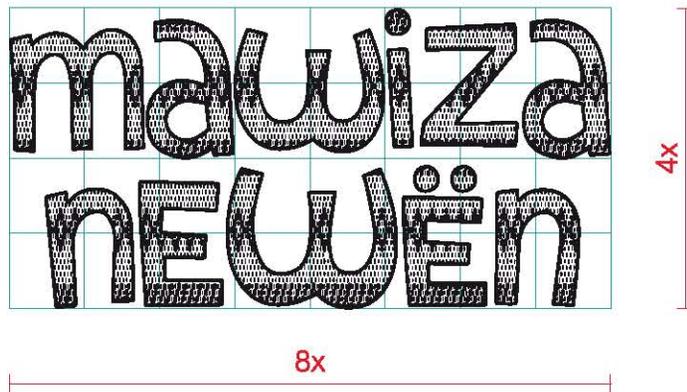


INTRODUCCIÓN

Este Manual de Identidad corporativa debe entenderse como una referencia de normas gráficas a disposición de los usuarios para facilitar la aplicación de la nueva imagen corporativa y logotipo.

Este Manual será, por tanto, una pieza de uso ineludible y de aplicación de los elementos de identidad corporativa que en él se definen. No será válida la manipulación de estos elementos u otros que no sean definidos expresamente en este manual.





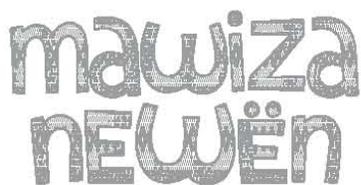
COMPOSICIÓN RETICULAR

Por medio del plano técnico del logotipo y de sus partes es posible mantener fielmente las proporciones de los elementos de identidad en las diferentes aplicaciones y formatos. La "X" equivale a la medida establecida por unidad dentro del plano, el número representa las veces que la unidad "X" está en las diferentes partes que componen la imagen.

VARIACIONES AUTORIZADAS EN EL LOGO



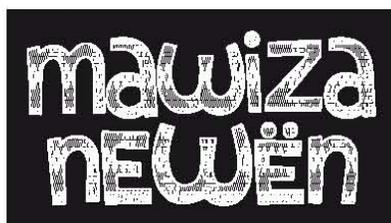
1 tinta



escala de grises



colores planos



negativo



colores planos sobre
fondo colores planos



logotipo con fondo blanco
sobre fondo colores planos



REDUCCIÓN MÁXIMA DE TAMAÑO



transparencia sobre
fondos planos



logotipo colores planos
sobre imágenes



logotipo con fondo blanco
sobre imágenes

La reducción del logo está limitada. Sus proporciones no deben ser menores a 15mm de ancho por 7.5mm de alto, según las normas de construcción gráfica

Aa

Helvetica Regular

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890.,;:_!¿?".\$%&/()=^*~çÇª{}+[]

Aa

Helvetica Light

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890.,;:_!¿?".\$%&/()=^*~çÇª{}+[]

Aa

Helvetica Bold

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890.,;:_!¿?".\$%&/()=^*~çÇª{}+[]

Aa

Helvetica Oblique

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890.,;:_!¿?".\$%&/()=^*~çÇª{}+[]

Aa

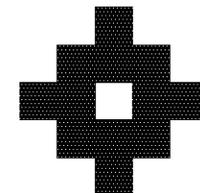
Helvetica Light Oblique

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890.,;:_!¿?".\$%&/()=^*~çÇª{}+[]

Aa

Helvetica Bold Oblique

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890.,;:_!¿?".\$%&/()=^*~çÇª{}+[]

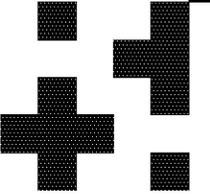


TIPOGRAFÍA DE LA MARCA

La familia tipográfica escogida para piezas corporativas es Helvetica. Esta tipografía se usará en comunicaciones, piezas de marketing, formularios, etc.

Los tipos Helvetica normal, bold, light, italic, se usan en conjunto. Sin embargo la principal el tipo normal, el resto se usará sólo cuando sea necesario destacar texto o sub encabezamientos dentro del texto y no deberán ser usados aisladamente.

La tipografía no debe ser alterada de ninguna forma. No extender ni condensar los tipos. Los espaciados entre caracteres deben ser los estándar.



A

VINEGAR STROKE

**ABCDEFGHIJKLMNÑOPQRSTUVWXYZ
1234567890.,:;-_|¿?~*%&/()=´~çÇ().[]**

Aa

Vinegar stroke

**abcdefghijklmnpqrstuvwxy
1234567890.,:;-_|¿?~*%&/()=´~çÇ().[]**

TIPOGRAFÍA SECUNDARÍA

La familia tipográfica escogida para subtítulos y textos secundarios son Vinegar Stroke y Skater Girls Rock. Esta tipografía se usará en comunicaciones, piezas de marketing, formularios, etc.

La tipografía no debe ser alterada de ninguna forma. No extender ni condensar los tipos. Los espaciados entre caracteres deben ser los estándar.

maWiZa
NEWËn

mawiza NEWEN

mawiza
NEWEN

100% natural 

MURTA

Esta barra esta producida por la Agrupación LOF KUMIQUIR. Grupo de personas y familiares MAPUCHES. Conformado por recolectores de frutos nativos, que a través del procesamiento de estos logra generar una barra natural, con alto poder nutritivo. Generando un producto realizado con toda las cualidades de la cordillera ubicada en la localidad de Curarrehue, para el mundo.

Mawiza Mowën
energía para tu vida

mawiza
NEWEN

100% natural 

LLEUQUE

Esta barra esta producida por la Agrupación LOF KUMIQUIR. Grupo de personas y familiares MAPUCHES. Conformado por recolectores de frutos nativos, que a través del procesamiento de estos logra generar una barra natural, con alto poder nutritivo. Generando un producto realizado con toda las cualidades de la cordillera ubicada en la localidad de Curarrehue, para el mundo.

Mawiza Mowën
energía para tu vida

mawiza
NEWEN

100% natural 

AVELLANA

Esta barra esta producida por la Agrupación LOF KUMIQUIR. Grupo de personas y familiares MAPUCHES. Conformado por recolectores de frutos nativos, que a través del procesamiento de estos logra generar una barra natural, con alto poder nutritivo. Generando un producto realizado con toda las cualidades de la cordillera ubicada en la localidad de Curarrehue, para el mundo.

Mawiza Mowën
energía para tu vida

mawiza
NEWEN

100% natural 

NIEL

Esta barra esta producida por la Agrupación LOF KUMIQUIR. Grupo de personas y familiares MAPUCHES. Conformado por recolectores de frutos nativos, que a través del procesamiento de estos logra generar una barra natural, con alto poder nutritivo. Generando un producto realizado con toda las cualidades de la cordillera ubicada en la localidad de Curarrehue, para el mundo.

Mawiza Mowën
energía para tu vida

ESTRATEGIA DE COMERCIALIZACION

PROYECTO AGRUPACIÓN LOF KUMIQUIR

INTRODUCCIÓN

La Agrupación Lof Kumiquir buscando producir un bien dentro de los estándares de la alimentación saludable, con producción sustentable a través de la recolección responsable de frutos nativos, con participación de los miembros de la Agrupación Lof Kumiquir asociados para colaborar dentro de la cadena productiva, todo para ser parte de un mercado a nivel comunal, regional y para escalar a nivel nacional.

El resultado común que busca esta asociatividad es la producción de un bien específico de consumo, dentro de la línea de alimentación saludable y sustentable

Los clientes o consumidores finales se definieron como turistas o estudiantes de la comuna y región, queriendo que estos puedan ampliarse a nivel nacional. A nivel regional se tiene por conocido que es una zona altamente turística gracias a la belleza natural de variados lugares: lagos, parques, montaña, entre otros. La presencia de visitantes nacionales y extranjeros, durante todo el año, permiten proyectar el consumo de un bien naturalmente saludable, que proporcione energía y sin contener ingredientes químicos a turistas que recorren la zona y requieren mantener un nivel de energía que permita recorrer la zona o lugares a visitar. Por otro lado, la creación de los kioscos saludables con ocasión de la Ley 20.606 destinados a otorgar alimentación sana y saludable a alumnos durante la jornada educacional, así reducir y/o evitar el incremento de los índices de sobrepeso y obesidad infantil pone de manifiesto la importancia de elaborar y poner a disposición alimentos que cumpla con la normativa actual vigente que busca reducir estos niveles.

Mercado potencial

El producto a insertar en el mercado es una barra rectangular de 10 cm de largo por 5 cm de ancho y 3 de alto, que contempla dos presentaciones:

a) La barra 1 está elaborada con harina de piñones y demás ingredientes de procedencia natural, libre que químicos, como avena, kinwa, pulpa de manzana verde y miel. Lleva en su interior un toque de pulpa de murta.

b) La barra 2 está elaborada con harina de avellanas y demás ingredientes igual que el caso anterior.

Este producto queremos que llegue a ser consumido por turistas nacionales o extranjeros y por estudiantes de todas las edades.

Situación actual de la industria

Un análisis del mercado, al 2014, señalaba un alza experimentada de 101,6% en los últimos 5 años

Este nicho de mercado evolucionó incrementado el consumo, ya sea barras para el desayuno, energéticas o nutricionales, con fruta u otro tipo de agregados, debido a la tendencia de querer consumir alimentos saludables. Los niños son grandes consumidores, tanto para el desayuno como para el tiempo de colación en el colegio y para los adultos resulta una buena opción al no tomar desayuno en casa y para ambos consumidores actualmente la tendencia es mejorar el aspecto nutricional de este producto..

A nivel de mercado este producto, a pesar del aumento en su consumo, aún no está maduro, por lo que presenta todavía opciones de seguir creciendo y abarcar mayor cantidad de clientes conforme se diversifica las opciones

Objetivos

Lograr la venta del 100% de lo producido por la Agrupación Lof Kumiquir a contar del primer mes de producción de la barra de cereal.

Que a los seis meses de producción logre una notoriedad de la marca en el mercado que permita ser la principal opción de compra del producto frente a la competencia.

Segmentación de mercado

Público potencial: nacionalidad, edad, zona geográfica

Turistas nacionales y extranjeros, mayores de edad que visiten la zona de la IX región, consumidores de productos naturales, saludables, orgánicos, hombres y mujeres, que destinan ingresos a comprar alimentos que les proporcionen beneficios saludables y aumento de energía frente a actividades de sobreesfuerzo físico por deporte o turismo.

Además a estudiantes, de sexo masculino y femenino, menores de edad y mayores de edad, de escuelas, liceos y universitarios

Campaña de difusión

Objetivo de la campaña. Estrategia de posicionamiento

El producto se encuentra actualmente en fase de pruebas de producción, solo se han realizado pruebas de sabor y consistencia para verificar la mezcla de sabores que mas agrada a los consumidores.

Con lo anterior lo que busca la Agrupación productora es lograr instalar un bien (barra de cereal) dentro de un mercado de productos saludables, sustentables y con identidad local para que sea reconocido como un producto de consumo que aporta energía sin dejar de ser saludable, que reporta beneficios a la salud sin minimizar calidad ni atributos como sabor, consistencia, precio.

Se quiere lograr que el producto comience a ser consumido a nivel local en la región pero que pueda ser reconocido y aumentado su consumo dentro de otras localidades dentro del país.

Propuesta base

Se elabora el diseño de envase representativo de las características del producto que lo contiene: poniendo énfasis en ingredientes y pertenencia cultural, además de una imagen que represente la identidad de pueblo originario y un nombre que identifica la marca del producto.

Plan de medios

Se realizará una campaña de difusión del producto por medio de volantes para entrega a potenciales consumidores que visiten ferias o lugares donde se exponga el producto. Además la instalación de afiches ayudará a difundir el producto y dar a conocer sus características para incentivar el consumo entre turistas y estudiantes, consumidores finales. Todo acompañado del uso de un pendón que visibilice y exhiba las características del producto.

Además se contará con la producción de un video, como material audiovisual, para dar a conocer a la Agrupación Lof Kumiquir y el resultado de la asociatividad y participación en la cadena productiva que tiene como resultado la barra de frutos nativos "Mawiza", junto a las características y atributos del producto.

Venta del producto

La venta del producto estará determinada por la venta directa desde la Agrupación Lof Kumiquir. Se espera que a través de la exposición en ferias y espacios de exhibición, tanto a nivel regional como nacional, se logren concretar ventas de mayor volumen a consumidores finales y/o comerciantes menores.

Es posible también establecer vínculos con otros comerciantes minoristas para una venta a través de comercio establecido, por ejemplo: kioscos de colegios, tiendas especializadas en productos de consumo saludable, entre otras

Presentación del producto en otros mercados

El producto será presentado y difundido en diversas ferias y exposiciones de la región de la Araucanía. No obstante lo anterior también se participará en otras ferias o espacios de difusión y exhibición de otras regiones del país a fin de dar a conocer masivamente el producto y sus características.

El formato a presentar será en su formato y empaque individual y también en empaque con 6 unidades.

Plan de marketing para barra de cereal “Mawiza Newen” **Proyecto Agrupación Lof Kumiquir**

Descripción de la situación actual:

Tenemos un producto original, de muy buena calidad, con una gran historia detrás, pero desconocido. Aunque se parece mucho a otros productos en el mercado, cuenta con características únicas que le dan mayor valor.

Objetivo principal:

Dar a conocer el producto barra de cereal (producto original, nuevo y desconocido)

Objetivo secundario 1:

Poner en valor el origen y proceso para la elaboración de la barra.

Objetivo secundario 2:

Poner en valor la composición e ingredientes particulares y/o exclusivos de la barra.

Target

Amplio espectro de niños, jóvenes, estudiantes, madres jóvenes y deportistas.

Antecedentes de productos similares y competencia:

Existen en el mercado varias barras (de grandes marcas de producción industrial) para el mismo target, pero ninguna posee como valor agregado, las características que hacen original y única a nuestra barra; y que son su origen diferente, proceso colaborativo de fabricación, ingredientes naturales, locales y sanos.

Alcance:

La llegada a los potenciales clientes se realizará mediante la gestión para la aparición como notas de prensa en medios de comunicación regionales (Araucanía) y nacionales (diarios, revistas, suplementos, radio, televisión), sumado a la creación de página de facebook, garantiza un alcance global general (notas de prensa) y alcance específico según intereses de los consumidores, mediante la contratación de publicidad en facebook, la que aparecerá en el muro de inicio de la red social.

Estrategia:

El inicio es una agresiva presencia en facebook, mediante la creación de una fanpage para difundir el producto en grupos relacionados con la alimentación sana, ecología, indigenismo, deportes, actividades extraescolares; y con publicidad pagada para aparecer en el muro de inicio de los potenciales clientes, seleccionados en base a intereses en común relacionados con la barra, esto se mantendrá con publicidad diaria durante 3 meses. Luego vendrán las apariciones en prensa regional (diarios, radios y canales de televisión local); para después aparecer en los medios de alcance nacional, ya sea mediante entrevistas o notas de prensa, en el mes en que la barra sea oficialmente lanzada al mercado. De acuerdo a como se detalla en la Carta Gantt a continuación:

Actividad	Junio 2018	Julio 2018	Agosto 2018	Septiembre 2018	Octubre 2018
Creación fanpage	X	X			
Administración fanpage con fotografías y videos que registran el proceso de la barra.		X	X	X	X
Aparición en prensa escrita local (Correo del Lago)		X	X		
Aparición en radios locales comunales (Radio Ngen, Radio Mia, Radio Pucón)		X	X		
Aparición en prensa escrita regional (diario Austral y suplementos)			X	X	X
Aparición en radios Regionales (Radio Pianísima, Radio La Frontera)			X	X	X
Aparición en canales de TV locales (Curarrehue Visión; PucónTV)			X	X	X
Aparición en medios de prensa nacionales (El Guardian de la salud; LUN; Revista Bienestar y Salud; Revista Buena Salud)				X	X
Aparición en canales de TV regionales (AutonomaTelevisión; Ufromedios)			X	X	

Asistencia a ferias o eventos costumbristas, gastronómicos o culturales

1) Participación en Feria "Potencia Gourmet", de Temuco 11 y 12 de octubre de 2018



2) Participación en Feria “Trafkintour”, de Temuco
27 y 28 de octubre de 2018



**3) Participación en Feria “Temuco Chef”, de Temuco
17 y 18 de noviembre de 2018**



3) Feria “Expo Mundo Rural Araucanía 2018”, de Temuco
14 al 16 de diciembre de 2018



Tema del día

Desde barras energéticas a programas de turismo ofrece la "ExpoMundoRural"

TEMUCO. La exposición reúne a 96 usuarios de Indap que presentan productos elaborados y servicios. Hoy es la última jornada en el Parque Estadio de Temuco.

Eduardo Henríquez O.
ehorob@henriquez@astraltemuco.cl

“Yo empecé vendiendo pan y sopaipillas. Lo hacía puerta a puerta en Licán Ray. Así partió esto. Hoy tengo la Ruka Follí, un emprendimiento gastronómico que en castellano quiere decir 'casa de las raíces', allí brindo a los visitantes una rica experiencia a través los sabores de la gastronomía mapuche”.

Esa es la historia de Sandra Huillipán Espinoza, una de las 96 personas y usuarios de Indap que este fin de semana dan vida a la ExpoMundoRural en el Parque Estadio Germán Becker de Temuco, una novedosa exposición coordinada por la Seremi de Agricultura y el propio Instituto Nacional de Desarrollo Agropecuario, que pretende generar una vitrina y abrir oportunidades de negocios para la agricultura familiar campesina.

La muestra, que comenzó el viernes y termina hoy, presenta a los visitantes una variada exposición de productos elaborados y servicios de turismo familiares que se pueden "visitar" gracias a la magia de la realidad virtual.

“Quisimos dar una oportunidad a personas que todo el año han trabajado en productos que tienen un valor agregado, ya sea por su elaboración, especificidad e identidad, muchas de las cuales cuentan hoy con el sello Manos Campesinas, certificación que otorga Indap y que garantiza que el producto es obra de pequeños productores campesinos y mapuches”, comenta el seremi de Agricultura, René Araneda.

Junto con generar una vitrina de difusión, explica la directora (s) de Indap, Carolina Meier, la expo es también una instancia que promueve la comercialización de estos singulares productos. “Nosotros queremos que estos productores se hagan conocidos y puedan comercializar lo que elaboran porque se trata de productos de primera calidad”.

EXPOSITORES

En la primera versión de esta exposición en Temuco participa también la Agencia y Complejo Turístico Adlafquén Icalma, un proyecto familiar que atiende todo el año y que cuenta con cabañas con capacidad para 25 personas, tinajas calientes, ser-



PRODUCTORES DE LA ARAUCANÍA Y CUATRO INVITADOS DE OTRAS REGIONES DEL PAÍS PARTICIPAN EN ESTA PRIMERA EXPOMUNDORURAL DE TEMUCO.



CON REALIDAD VIRTUAL SE PROMUEVE EL TURISMO FAMILIAR CAMPESINO.

Show

a las 14 horas de hoy está programado un espectáculo del elenco de Cantando Apendo Hablar dirigido a los niños.

96

son los expositores que participan de esta primera versión de la ExpoMundoRural que tiene lugar en Temuco.

vicio de gastronomía, cabañetas y visitas a rutas guiadas en bicicleta o haciendo trekking, una de ellas - cuenta Angelo Torres Catrileo - al mirador natural Bella Durmiente que se encuentra ubicado en el límite con Argentina, en plena cordillera, entre dos lagos y una laguna.

Desde Curarrehue participa también de la expo la emprendedora Edith Cumiquir, que produce una serie de conservas, mermeladas, misticlas y barras energéticas elaboradas con productos silvestres de la comuna, entre los cuales sobresalen los brotes de quila, digitifles, changles, murta, piñón,



Angelo Torres Catrileo.
Adlafquén Icalma



Sandra Huillipán.
Ruka Follí, Licán Ray



Edith Cumiquir.
Curarrehue



Rosa Saavedra.
Telares Cupalig, Loncoche

“Yo produzco con lo que tenemos en el entorno de Curarrehue, principalmente, frutos silvestres”.

Edith Cumiquir.
Curarrehue

avellanas, maqui, lleuque, sauco y arrayán. Con esos mismos productos, acota, prepara la gastronomía que ofrece en su cocinera ubicada en Avenida Estado 672, Curarrehue.

Loncoche es otra de las comunas representadas en esta muestra, a través de Telares

“Trabajamos textiles de lana de oveja teñida con anilinas vegetales”.

Rosa Saavedra.
Telares Cupalig, Loncoche

Cupalig, emprendimiento en el que participa Rosa Saavedra, el cual se traduce en textiles a base de lana de oveja, en vestidos, jumpers, chalecos, mantas, calcetines e incluso en muñecas e originales imanes, productos ideales para regalar esta Navidad.

Senador Quintana propone repartir gratis productos de higiene femenina

El senador por La Araucanía - autor de la iniciativa -, junto a treinta parlamentarios de diversos sectores políticos, firmaron un proyecto de acuerdo dirigido al Presidente Sebastián Piñera, para solicitar el envío de un mensaje al Congreso con el fin de “disponer la distribución gratuita de productos de higiene menstrual en establecimientos educacionales que reciben aportes del Estado, de salud pública, cárceles, albergues y a personas en situación de calle”. El objetivo es seguir el ejemplo de otras naciones y generar acceso a estos productos.

Bienes Nacionales entregará títulos de dominio a padrelascasinos

Mañana, a las 11 horas, en Inacap Temuco (Avenida Luis Durand 02150) está programada la entrega de veinte títulos de dominio a veinte familias de la comuna de Padre Las Casas, ceremonia que presidirá la subsecretaria de Bienes Nacionales, Alejandra Bravo Hidalgo, junto a la seremi Natalia Rivera Velásquez. En la ocasión también se dará inicio oficial a un convenio con Inacap Temuco, que permitirá que estudiantes de la carrera de Topografía e Ingeniería en Geomensura levanten información para la regularización de viviendas.



Liceo Gabriela Mistral de Temuco mejora niveles de calidad

El Liceo Municipal Gabriela Mistral de Temuco experimentó un doble salto en los resultados de la Categoría de Desempeño 2018, publicados esta semana por la Agencia de Calidad de la Educación. Su director, Gabriel Liza, explica que el establecimiento experimentó un doble salto en la medición 2018, escalando dos niveles en enseñanza básica en solo un año ubicándose dentro de los 15 establecimientos a nivel país y de los tres a nivel regional, que suben su categorización de Insuficiente a Medio. En educación media el establecimiento aumentó de Medio-Bajo a Medio.

Anexo 11 Ceremonia de Cierre

Actividad de cierre de proyecto 29/11/2018, asisten 38 personas



Anexo 12 Listado de asistentes a Ceremonia de Cierre

Actividad de cierre de proyecto 29/11/2018, asisten 38 personas



Lista de Asistencia

"Encadenamiento productivo y asociativo saludable y sustentable Mawiza Newen"

Fecha: 26 de Noviembre 2018 Hora: 11:00 - 13:30 hora

N°	Nombre y Apellido	Correo electrónico y/o N° de teléfono	Firma
1	Williams Casanova Casquar		
2	Jahiro Bustamante		
3	Alfredo Esparza		
4	Pilsan Laaman		
5	José Luis		
6	Romina Zúñiga		
7	OSCAR MIRANDA		
8	Montserrat Quiroga		
9	Naydeli Concha Jumblo		
10	Fernanda Figueroa Zenteno		
11	Evelyn Almona San Martín		
12	Marce San Martín		

1



N°	Nombre y Apellido	Correo electrónico y/o N° de teléfono	Firma
13	Cesar Carrasco		
14	Rubí Troppa		
15	Roknela Neculman C.		
16	Fernanda Ancahil Gutiérrez		
17	Fabian Yevenes V.		
18	Aylen Neculman		
19	Natalie Gilbert		
20	Jonas Jumblo Kone		
21	Francisco Louvach		
22	Kema Fernando Horta		
23	JAIME CAREAU CARIMAN		
24	Romulo Aguilera C.A		
25	Aguiles Coarico		
26	Kone Vulp		
27	Ricardo Noirs V		
28	Rodrigo Coli husque pars		
29	LORON VASQUEZ V.		

2



N°	Nombre y Apellido	Correo electrónico y/o N° de teléfono	Firma
30	José Gutiérrez S		
31	Karina Orellana Chávez		
32	Gabriel Aravena A		
33	DIEGO LAGOS M.		
34	Constanza Muñoz Rocha		
35	Lidia Carrman		
36	Mariana Amigui		
37	Gisela Carrasco Rodríguez		
38	Ulises Carrasco Rodríguez		
39			
40			
41			
42			
43			
44			
45			
46			