



INFORME TECNICO FINAL

Nombre del proyecto	Puesta en valor de Pipeños, Arropes y Vinos Asoleados de pequeños productores de localidades de Lo Miranda y La Gonzalina, en la Provincia de Cachapoal, Región de O'Higgins.
Código del proyecto	PYT2017 0851
Informe final	
Período informado (considerar todo el período de ejecución)	desde el 01 marzo 2018 hasta el 30 marzo 2020
Fecha de entrega	04 de septiembre 2020

Nombre coordinador	Juan Francisco Martinez Camus
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	5
2.	EJECUCIÓN PRESUPUESTARIA DEL PROYECTO.....	5
3.	RESUMEN EJECUTIVO	7
4.	OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO.....	11
5.	OBJETIVOS ESPECÍFICOS (OE).....	11
6.	RESULTADOS ESPERADOS (RE).....	12
7.	CAMBIOS Y/O PROBLEMAS DEL PROYECTO.....	31
8.	ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL PERÍODO.....	32
9.	POTENCIAL IMPACTO.....	37
10.	CAMBIOS EN EL ENTORNO.....	38
11.	DIFUSIÓN.....	39
12.	PRODUCTORES PARTICIPANTES	40
13.	CONSIDERACIONES GENERALES.....	41
14.	CONCLUSIONES	43
15.	RECOMENDACIONES	44
16.	ANEXOS.....	45
17.	BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA	89

1. ANTECEDENTES GENERALES

Nombre Ejecutor:	Agrícola AgroBees.
Nombre(s) Asociado(s):	<ul style="list-style-type: none">• José Manuel Jiménez Fariña• Francisco Núñez Camus• Nadia Loreto Aranda Camus
Coordinador del Proyecto:	Juan Francisco Mariñez Camus
Regiones de ejecución:	O'Higgins
Fecha de inicio iniciativa:	Marzo 2018
Fecha término Iniciativa:	Febrero 2020

2. EJECUCIÓN PRESUPUESTARIA DEL PROYECTO

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

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.

El proyecto avanzó conforme a los plazos estipulados en carta Gantt salvo algunas excepciones nadas por el estallido social y posteriormente el virus.

La implementación de mejoras estructurales, equipos y sala comunitaria de embotellado y etiquetado, se encuentra en un 100% habilitada.

Los asociados han mencionado que necesitan ciertos equipamientos para mejorar sus producciones para lo anterior se realizó la compra de instrumentos como el alcoholímetro y mostimetro. Por otro lado, en el mes de mayo se llevó a cabo la compra de botellas para envasar los vinos, corchos, lacre y embotelladora. Además, se realizó un teclé eléctrico para transportar bins para el asociado Jose Manuel Jimenez.

Con respecto Diseño y desarrollo sitio web y pendón, el mismo diseñador Alberto Candia trabajó en el desarrollo de estas. Se mandaron a realizar dos pendones uno con el diseño exigido por FIA y otro para dar a conocer la marca Mutrem. Por otra parte, el diseñador generó un sitio web fácil de utilizar y didáctico con el fin de subir el protocolo de elaboración de vinos y arropes y los resultados del proyecto, con la finalidad de que no tan solo los beneficiarios puedan utilizar esta información, sino que todos los pequeños agricultores de la comuna.

El Chef Fabián Gallardo, reconocido por trabar con el estilo de “cocina territorial” realizó un recetario con las propuestas anteriormente conversadas.

Se llevó a cabo un rescate histórico a partir del historiados Pablo Lacoste y su ayudante Alejandro Salas los cuales a partir de una revisión de fuentes de información directas e indirectas llegaron a desarrollar un documento escrito en donde se relata la historia patrimonial detrás del sector de Lo Miranda y la historia de Pedro de Miranda y Huicelda personajes históricos de la zona.

Se realizó la producción de vinos y arrope estandarizados, con excelentes resultados. Se innovó en la utilización de la cepa Carmenere en la producción de vinos, a pesar de ser una sepa de alto valor, nuestra apuesta es simplificar proceso de vinificación para que un pequeño viñatero pueda hacer un excelente vino (con nuestro protocolo) sin la necesidad de la enorme infraestructura que tienen las viñas comerciales. La calidad de los vinos obtenidos fue de muy buena calidad. Por otro lado, se diseñó un filtro semi automático de fácil producción y económico.

Se realizaron capacitación y asesoría en terreno fruto de esto y gracias a la iniciativa personal de don José Manuel Jiménez se cuenta con nuevos productos de alta calidad, que complementarán los vinos Patrimoniales del Valle del Cachapoal: vino asoleado tinto ensamblaje realizado con cepas Merlot y Cabernet Sauvignon. Además, está haciendo pruebas piloto para la elaboración de Oporto (productos de alta calidad ya degustados por equipo técnico).

Durante enero el equipo técnico se ha contactado y asesorado a otros productores artesanales de vino, a fin de que se integren y vinifiquen usando el protocolo de vinificación de Mutrem.

Por último, participamos en dos grandes actividades de ventas y difusión. En primer lugar, participo en ruedas de negocios organizadas, por el Programa Territorial Integrado de O'Higgins, donde se intercambiaron posibilidades de negocios bajo la modalidad de identificación de intereses. Y, en segundo lugar; en Viña El Encanto el día 18 de diciembre se organizó un encuentro de pequeños viñateros del valle de Cachapoal, como una forma de generar negocios asociativos y conocerse entre sí.

Además, se llevo a cabo un plan de difusión en los cuales estaba programado tener dos publicaciones en reconocidos portales, diario El Rancaguino y Revista CAV.

3.2 Resumen del proyecto

Informar de manera resumida las principales actividades realizadas y los principales resultados obtenidos durante todo el período de ejecución del proyecto. Entregar valores cuantitativos y cualitativos.

El proyecto se puso en marcha el mes de abril de 2018. Se ha realizado y validado la línea base del proyecto, tanto en aspectos de calidad, inocuidad y comercialización de los productores asociados al proyecto.

Con respecto a la actividad "Identificación y validación de los procesos productivos de los asociados" se generó una Línea Base con el fin de identificar las mejoras obtenidas de los productos finales.

Se realizaron constantes visitas para saber los requerimientos en cuanto a mejoras productivas de los pequeños productores. Estos han mencionado que necesitan ciertos

equipamientos para mejorar sus producciones.

En cuanto a las mejoras estructurales se habilitó al 100% la sala de envasado comunitaria. Además, se ha construido sistema de fosas sépticas y pozos de absorción, además se ha dotado de energía eléctrica solar.

En la bodega de don José Manuel Jiménez se está construyendo sistema de descarga de bins con teclé eléctrico, sistema que mejorará la seguridad de los operarios y disminuirá el tiempo de descarga de uva.

Se procedió a envasar los vinos y arropes con el fin de ver un prototipo de cómo se ven los vinos con el lacre, las etiquetas y el relato histórico propuestos. Por lo tanto, la sala está habilitada para lo anterior y se cuenta con los implementos necesarios para envasar y etiquetar.

A partir de la implantación del protocolo de procesos productivos y la asesoría del enólogo contratado para el proyecto se llevó a cabo la primera producción piloto de vinos y arropes.

Los resultados fueron excelentes. Se innovó en la utilización de la cepa Carmenere en la producción de vinos, a pesar de ser una sepa de alto valor, nuestra apuesta es simplificar proceso de vinificación para que un pequeño viñatero pueda hacer un excelente vino (con nuestro protocolo) sin la necesidad de la enorme infraestructura que tienen las viñas comerciales. La calidad de los vinos obtenidos fue de muy buena calidad. Por otro lado, se diseñó un filtro semi automático de fácil producción y económico, el que puede ser utilizado por los beneficiarios.

Se llevó a cabo un rescate histórico a partir de los historiados Pablo Lacoste y su ayudante Alejandro Salas los cuales a partir de una revisión de fuentes de información directas e indirectas llegaron a desarrollar un documento escrito en donde se relata la historia patrimonial detrás del sector de Lo Miranda y la historia de Pedro de Miranda y Huicelda personajes históricos de la zona.

Alberto Candia, el cual ha realizado diferentes propuestas para las etiquetas de los vinos actualmente se eligió la que representaba de la mejor forma el relato histórico detrás de los vinos producidos en esta zona. El Chef Fabián Gallardo, reconocido por trabar con el estilo de “cocina territorial” realizó un recetario con las propuestas anteriormente conversadas.

Se realizó la producción de vinos y arrope estandarizados, con excelentes resultados. Se innovó en la utilización de la cepa Carmenere en la producción de vinos, a pesar de ser una sepa de alto valor, nuestra apuesta es simplificar proceso de vinificación para que un pequeño viñatero pueda hacer un excelente vino (con nuestro protocolo) sin la necesidad de la enorme infraestructura que tienen las viñas comerciales. La calidad de los vinos obtenidos fue de muy buena calidad. Por otro lado, se diseñó un filtro semi automático de fácil producción y económico.

Se realizaron capacitación y asesoría en terreno fruto de esto y gracias a la iniciativa personal de don José Manuel Jiménez se cuenta con nuevos productos de alta calidad, que complementarán los vinos Patrimoniales del Valle del Cachapoal: vino asoleado tinto ensamblaje realizado con cepas Merlot y Cabernet Sauvignon. Además, está haciendo pruebas piloto para la elaboración de Oporto (productos de alta calidad ya degustados por equipo técnico).

-Acercamiento a otros pequeños productores de vinos para el escalamiento del proyecto: Durante enero el equipo técnico se ha contactado y asesorado a otros productores artesanales de vino, a fin de que se integren y vinifiquen usando el protocolo de vinificación de Mutrem.

Se participó en dos grandes actividades de ventas y difusión. En primer lugar, participado en ruedas de negocios organizadas, por el Programa Territorial Integrado de O'Higgins, donde se intercambiaron posibilidades de negocios bajo la modalidad de identificación de intereses. Y, en segundo lugar; en Viña El Encanto el día 18 de diciembre se organizó un encuentro de pequeños viñateros del valle de Cachapoal, como una forma de generar negocios asociativos y conocerse entre sí.

Además, se llevó a cabo un plan de difusión en los cuales estaba programado tener dos publicaciones en reconocidos portales, diario El Rancaguino y Revista CAV.

Por ultimo se desarrolló la pagina web: www.mutrem.cl en donde se encuentra toda la información del proyecto que soporta la publicidad de cada producto asociado y será una vitrina para dar a conocer y difundir el patrimonio histórico-cultural de Lo Miranda, a fin de crear rutas turísticas que faciliten la venta de los productos del proyecto (y otros) en circuitos cortos de comercialización maximizando la rentabilidad para el productor.

4. OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO

Poner en valor productos vitícolas patrimoniales de las Localidades de Lo Miranda y La Gonzalina en la Provincia de Cachapoal, Región de O'Higgins, a través del rescate histórico-cultural y de tradiciones presente en familias del territorio, implementando mejoras en la estandarización, calidad y comercialización, así como también difundiendo y transfiriendo sus resultados a otros beneficiarios, para la futura replicabilidad del proyecto.

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 una línea base e identificar oportunidades de mejoras para estandarizar el proceso de elaboración de Pipeños, Vinos Asoleados y Arropes de los pequeños productores seleccionados, para obtener productos estables y de calidad.	100%
2	Identificar y registrar los atributos de tradiciones, familiares e históricos como propuesta de valor para los productos, incorporando los resultados a un modelo de negocio que permita comercializar los productos vitícolas diferenciados como productos patrimoniales.	100%
3	Desarrollar un modelo de transferencia que permita que los métodos implementados lleguen efectivamente a los beneficiarios identificados, así como difundir y transferir los resultados del proyecto a otros productores, de manera de hacer un escalamiento futuro del proyecto	86%

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.

N° OE	N° RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)					% de avance a la fecha
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Estado actual del indicador	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta	
1	1	Técnicas de vinificación, envasado y guarda patrimoniales identificadas y descritas.	Línea base productiva y necesidades de mejoras	N° de líneas bases ex antes/N° líneas bases ex post	Terminado	3 líneas bases identificadas y mejoras planteadas, una por productor, en requerimientos productivos, tecnológicos, ambientales, económicos y/o comerciales	Mayo 2018	100%
Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.								
Se generó una Línea Base con el fin de identificar las mejoras obtenidas de los productos finales, se desarrolló un perfil bioquímico de los vinos como se hacían sin situación de proyecto. Se hicieron entrevistas y se visitaron a los productores asociados para identificar oportunidades de mejora en el proceso de vinificación y abordar capacitaciones futuras en torno a las necesidades identificadas								
Documentación de respaldo (indique en que n° de anexo se encuentra)								
Registro en informe 1								

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)					% de avance a la fecha
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Estado actual del indicador	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta	
1	2	Protocolo de Procesos productivos estandarizados para productos vitícolas patrimoniales desarrollada	Fichas de Protocolo para la Estandarización de procesos productivos	Nº Fichas protocolo ex antes/ Nº de protocolos ex post	Terminado	3 Fichas de protocolos para procesos productivos de productos vitivinícolas estandarizados	Diciembre 2018	100%
Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.								
Se ha desarrollado un Protocolo de Procesos productivos estandarizados para productos vitícolas patrimoniales con el fin de lograr la estandarización de los productos elaborados por los pequeños productores vitivinícolas asociados al proyecto. El protocolo consta de tres ítems, definición de Vinos Patrimoniales, caracterizaciones de pequeños productores y de sus procesos de elaboración y, por último, estandarización de etapas de la producción de; pipeño, vino de pasas y arrope, como también recomendaciones fitosanitarias por parte de enólogo a los pequeños productores.								
Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)								
Documento: Protocolo de Procesos Productivos Estandarizados Informe 2								

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)					% de avance a la fecha
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Estado actual del indicador	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta	
1	3	implementación de mejoras productivas en los asociados desarrollada	Mejoras implementadas	% de Mejoras productivas ex antes/ % de Mejoras productivas	Terminado	Procesos productivos estandarizados para Vino asoleado, Pipeño y arrope	Febrero 2019	100%
Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.								
A partir del punto anterior una vez revisado y validado el protocolo de procesos productivos se comenzarán a implementar las mejoras productivas, sin embargo, el enólogo ha trabajado en conjunto con los pequeños productores y ha dado diversas recomendaciones a los pequeños productores, las cuales quedarán plasmadas en el protocolo.								
Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)								
Mejoras productivas descritas informe técnico 3								

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)					% de avance a la fecha
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Estado actual del indicador	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta	
1	4	Mejoras estructurales, equipos y Sala de Embotellado y etiquetado implementada	Mejoras estructurales y productivas para la oferta valorizada de productos patrimoniales	% de Mejoras Estructurales ex antes/ % de Mejoras Estructurales ex post	Terminado	3 establecimientos de asociados mejorados e implementados y 1 Sala de etiquetado y embotellado para una presentación valorizada y diferenciada de productos patrimoniales	Marzo 2019	100%
Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.								
<p>En cuanto a la implementación de mejoras estructurales, equipos y sala de embotellado y etiquetado, se han realizado constantes visitas para saber los requerimientos en cuanto a mejoras productivas de los pequeños productores. Estos han mencionado que necesitan ciertos equipamientos para mejorar sus producciones. Para lo anterior se han realizado diversas cotizaciones de los productos a adquirir, entre ellos, bombas de agua, instrumentos como el alcoholímetro y mostimetro y un tambor siempre lleno. Estos productos están en proceso de compra y serán entregados a los asociados. Además, se realizarón la compra de botellas y lacre para el vino de pasas y pipeño.</p>								
Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)								
Registro Fotográfico en informe 2 y anexo 1 presente informe								

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)					% de avance a la fecha
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Estado actual del indicador	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta	
1	5	Primera Producción piloto de vinos y arrope estandarizados	Vinos y arrope estandarizados	Producción de vino y arropes ex antes/ Producción de vino y arropes ex post	Terminado	2 Vinos asoleados, 2 pipeños y 1 arrope estandarizados	Mayo 2019	100%
Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.								
Se realizó la primera producción de vinos y arropes patrimoniales utilizando el protocolo de procesos productivos estandarizando los procesos. Se obtuvo un excelente resultado.								
Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)								
Anexo 1: Registro fotográfico Informe técnico nº3 Anexo 2 presente informe								

Nº O E	Nº R E	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)					% de avance a la fecha
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Estado actual del indicador	Meta del indicador (situación final)	Fecha Alcance meta	
1	6	Primera producción masiva de vinos y arropes patrimoniales	Producción masiva	Producción de vino y arropes ex antes/ Producción de vino y arropes ex post	Completado	4000 botellas de vinos patrimoniales y 100 frascos de arrope	Septiembre 2019	100%
Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.								
Se realizó la producción masiva de vinos y arropes patrimoniales utilizando el protocolo de procesos productivos estandarizando los procesos. Sin embargo debido a condiciones de sequía han afectado gravemente a nuestros asociados de Lo Miranda, en particular a don Francisco Núñez, el cual fue asesorado permanentemente por el equipo técnico, a fin de que en primer lugar mantuviera su viña y luego pudiera producir su vino patrimonial. Lo anterior conlleva a una menor producción de vinos.								
Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)								
Anexo 2 y 6								

N° OE	N° RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)					% de avance a la fecha
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Estado actual del indicador	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta	
2	7	Rescate participativo de alternativas de agregación de valor a la producción vitivinícola desarrollada con Historiador y Enólogo	Definición del producto	% de rescate participativo ex antes/ % de rescate participativo ex post	Terminado	Al menos 4 productos definidos (2 pipeños, un asoleado y arrope)	Octubre 2018	100%
Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.								
En relación, al rescate participativo de las alternativas de agregación de valor a la producción vitivinícola con historiador y enólogo para tal labor se contará con el apoyo de profesionales en el tema, como la contratación de un historiador, Pablo Lacoste y un enólogo, Cristian Azocar, quienes en conjunto desarrollaron un rescate histórico-productivo de cada asociado, para la futura puesta en valor de sus productos.								
Documentación de respaldo (indique en que n° de anexo se encuentra)								
No aplica								

N° OE	N° RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)					% de avance a la fecha
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Estado actual del indicador	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta	
2	8	Documento de rescate por cada asociado desarrollado	Documento de Rescate Patrimonial	Documento desarrollado	Terminado	1	Noviembre 2018	100%
Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.								
El historiador Pablo Lacoste realizó documento de rescate patrimonial en base a la información entregada por los pequeños agricultores, revisión bibliográfica y entrevistas con el fin de indagar en la historia de Pedro de Miranda y Huicelda								
Documentación de respaldo (indique en que n° de anexo se encuentra)								
Anexo 3								

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)					% de avance a la fecha
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Estado actual del indicador	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta	
2	9	Modelo de negocio desarrollado, asesoría en gestión comercial, patrimonial y sustentabilidad	Modelo de Negocio, marketing y sustentabilidad	Modelo de negocio desarrollado	Terminado	3 Modelos de Negocios, incluyendo plan de marketing, modelo canvas y sustentabilidad	Febrero 2020	100%
Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.								
Por otro lado, las asesorías en gestión comercial, patrimonial, modelo de negocio y sustentabilidad se han desarrollado visitas del equipo técnico a los asociados y en estas instancias se ha vislumbrado la preocupación de los productores por no contar un modelo de negocio para poder comercializar sus productos de mejor forma y de este modo obtener un mayor precio de retorno, se desarrollo de un modelo de negocios, utilizando el modelo Canvas.								
Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)								
Anexo 4								

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)					% de avance a la fecha
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Estado actual del indicador	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta	
2	10	Incremento en los precios de ventas por producto diferenciado	Precios de venta de los distintos productos patrimoniales	Precio de venta ex antes/ Precio de venta ex post	Terminado	20% de X en promedio para cada producto, o menos	Febrero 2020	100%
Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.								
<p>Durante el período comprendido entre enero y marzo se han presentado una serie de condiciones que han influido en la ejecución normal de este proyecto, condiciones de sequía han afectado gravemente a nuestros asociados de Lo Miranda, en particular a don Francisco Núñez, el cual fue asesorado permanentemente por el equipo técnico, a fin de que en primer lugar mantuviera su viña y luego pudiera producir su vino patrimonial. La asesoría se enfocó en corregir las condiciones nutricionales de las plantas, proporcionando fertilizante foliar y facilitando estanque para riego. Estas acciones permitieron mantener productivos los parronales y aunque se produjo una merma importante se alcanzo a cosechar 1/3 de un año normal, se destaca el gran compromiso con el proyecto del asociado y comprende que la disminución de la producción se puede compensar con el incremento del valor agregado dado por el proyecto.</p>								
Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)								
Anexo 6								

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)					% de avance a la fecha
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Estado actual del indicador	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta	
3	11	Desarrollo documento programa de transferencia tecnológica desarrollao	Programa de transferencia	Documento desarrollado	Desarrollado	1	Mayo 2018	100%
Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.								
A partir de la línea base desarrollada y de la identificación de oportunidades de mejora que tenían los procesos productivos y producto finales, tanto de pipeños, vinos asoleados como de arropes, se ha desarrollado un temario y un programa de capacitaciones que deben desarrollarse a los productores, que en con junto con las fichas productivas, permitan implementar mejoras productivas que permitan la obtención de productos finales estables y de calidad.								
Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)								
No aplica								

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)					% de avance a la fecha
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Estado actual del indicador	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta	
3	12	Días de campo desarrollados	Días de campo	Nº días de campos desarrollados	Terminado	4	Octubre 2019	100%
Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.								
En cuanto al desarrollo de días de campo y capacitaciones a asociados y distribución de protocolo de estandarización estas han sido constantes a lo largo del proyecto el enólogo realiza visitas a los pequeños productores para conocer su proceso productivo y de esta forma saber de qué manera ayudarlos.								
Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)								
Anexo 6								

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)					% de avance a la fecha
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Estado actual del indicador	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta	
3	13	Capacitaciones a asociados y distribución de protocolo de estandarización desarrollada	Capacitaciones en estandarización	Nº de capacitaciones	Terminado	Al menos 2 a cada uno	Febrero 2020	100%
Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.								
<p>Como ha sido el carácter de este proyecto desde su inicio, se continúan visitando periódicamente a los productores, atendiendo sus necesidades e inquietudes, fruto de esto y gracias a la iniciativa personal de don José Manuel Jiménez se cuenta con nuevos productos de alta calidad, que complementarán los vinos Patrimoniales del Valle del Cachapoal: vino asoleado tinto ensamblaje realizado con cepas Merlot y Cabernet Sauvignon. Además, está haciendo pruebas piloto para la elaboración de Oporto (productos de alta calidad ya degustados por equipo técnico).</p> <p>-Acercamiento a otros pequeños productores de vinos para el escalamiento del proyecto: Durante enero el equipo técnico se ha contactado y asesorado a otros productores artesanales de vino, a fin de que se integren y vinifiquen usando el protocolo de vinificación de Mutrem.</p>								
Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)								
Anexo 6								

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)					% de avance a la fecha
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Estado actual del indicador	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta	
3	14	Diseño y desarrollo de etiquetas, logos, sitio web, video, pendón, relato de historiador, recetas de Chef y tragos de mixólogo	Actividades de promoción y difusión	Actividades de difusión ex antes/ ex post	Terminado	Al menos 10	Septiembre 2019	100%
Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.								
En materia de diseño y desarrollo de etiquetas, logos, sitio web, video, pendón, relato de historiador y recetas de Chef y tragos de mixólogo, se está trabajando en conjunto con un diseñador gráfico el cual ha realizado diferentes propuestas para las etiquetas de los vinos actualmente se está mejorando la siguiente etiqueta, para que represente de la mejor forma el relato histórico detrás de los vinos producidos en esta zona las etiquetas son desarrolladas por Alberto Candia. Por otro lado, el chef Fabian Gallardo realizó un recetario con las propuestas anteriormente conversadas.								
Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)								
Registro Fotográfico en presente documento Anexo 5								

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)					% de avance a la fecha
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Estado actual del indicador	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta	
3	15	Coberturas de prensa del proyecto realizadas	Coberturas de prensa	% de cobertura de prensas ex antes/ ex post	Terminado	Al menos 2	Febrero 2020	100%
Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.								
Se desarrollo y se llevó a cabo el programa de difusión anexo al presente informe. Se realizaron dos coberturas de prensa una en Diario El Rancaguino y otra en CAV								
Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)								
Anexo 6								

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)					% de avance a la fecha
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Estado actual del indicador	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta	
3	16	Participación en eventos expositivos realizada	Participación de asociados en ferias expositivas	% de participación en ferias expositivas ex antes/ ex post	En curso	Al menos 1	Diciembre 2019	100%
Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.								
Se realizó la participación en dos eventos uno de ellos la rueda de negocios realizada en Mallo y el segundo congregando a pequeños productores del valle Cachapoal en viña El Encanto								
Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)								
Anexo 6								

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)					% de avance a la fecha
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Estado actual del indicador	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta	
3	17	Seminario de cierre desarrollado	Seminario de cierre	Seminario desarrollado	No desarrollado	Exposición de 10 resultados del proyecto de valorización de productos vitícolas patrimoniales	Febrero 2020	86%
Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.								
No aplica								
Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)								
No aplica								

6.2 Análisis de brecha.

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

Durante el período comprendido entre enero y marzo se han presentado una serie de condiciones que han influido en la ejecución normal de este proyecto, primero la crisis social que impidió realizar las actividades contempladas en la carta Gantt para ese período, posteriormente, condiciones de sequía han afectado gravemente a nuestros asociados de Lo Miranda, en particular a don Francisco Núñez, el cual fue asesorado permanentemente por el equipo técnico, a fin de que en primer lugar mantuviera su viña y luego pudiera producir su vino patrimonial.

Además, a esto se le suma el Covid 19 que no permitió llevar a cabo el seminario de cierre.

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
Estallido Social y Covid 19	Negativas	No se pudo realizar el seminario de cierre y otras actividades que congregaban personas, sin embargo se logro difundir el proyecto, se creo una pagina web en donde está el material y los resultados del proyecto. Como también se creo un programa de difusión. Por otro lado, se mantiene un estrecho vinculo con los beneficiarios.

8. ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL PERÍODO

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

Objetivo Específico 1: Desarrollar una línea base e identificar oportunidades de mejoras para estandarizar el proceso de elaboración de Pipeños, Vinos Asoleados y Arropes de los pequeños productores seleccionados, para obtener productos estables y de calidad.

A. Con respecto a la actividad “Identificación y validación de los procesos productivos de los asociados” se generó una Línea Base con el fin de identificar las mejoras obtenidas de los productos finales, se desarrolló un perfil bioquímico de los vinos como se hacían sin situación de proyecto. La idea es comparar aspectos de calidad y organolépticos con los vinos y arropes antes y después de las aplicaciones de medidas correctivas a la forma de producirlos.

B. Implementación de mejoras productivas en los asociados desarrollados e Implementación de mejoras estructurales, equipos y sala de embotellado y etiquetado (Anexo 1)

Se realizaron constantes visitas para saber los requerimientos en cuanto a mejoras productivas de los pequeños productores. Estos han mencionado que necesitan ciertos equipamientos para mejorar sus producciones.

En cuanto a las mejoras estructurales se habilitó al 100% la sala de envasado comunitaria. Además, se ha construido sistema de fosas sépticas y pozos de absorción, además se ha dotado de energía eléctrica solar.

En la bodega de don José Manuel Jiménez se está construyendo sistema de descarga de bins con tecla eléctrica, sistema que mejorará la seguridad de los operarios y disminuirá el tiempo de descarga de uva.

Se procedió a envasar los vinos y arropes con el fin de ver un prototipo de cómo se ven los vinos con el lacre, las etiquetas y el relato histórico propuestos. Por lo tanto, la sala está habilitada para lo anterior y se cuenta con los implementos necesarios para envasar y etiquetar.

C. Primera producción piloto de vinos y arropes estandarizados y Primera producción masiva de vinos y arropes patrimoniales. (Anexo 2)

A partir de la implantación del protocolo de procesos productivos y la asesoría del enólogo contratado para el proyecto se llevó a cabo la primera producción piloto de vinos y arropes.

Los resultados fueron excelentes. Se innovó en la utilización de la cepa Carmenere en la producción de vinos, a pesar de ser una sepa de alto valor, nuestra apuesta es simplificar proceso de vinificación para que un pequeño viñatero pueda hacer un excelente vino (con nuestro protocolo) sin la necesidad de la enorme infraestructura que tienen las viñas comerciales. La calidad de los vinos obtenidos fue de muy buena calidad. Por otro lado, se diseñó un filtro semi automático de fácil producción y económico, el que puede ser utilizado por los beneficiarios.

Con respecto a la primera producción masiva de vinos y arropes patrimoniales: Durante el período comprendido entre enero y marzo se han presentado una serie de condiciones que han influido en la ejecución normal de este proyecto, primero la crisis social que impidió realizar las actividades contempladas en la carta Gantt para ese período, posteriormente, condiciones de sequía han afectado gravemente a nuestros asociados de Lo Miranda, en particular a don Francisco Núñez, el cual fue asesorado permanentemente por el equipo técnico, a fin de que en primer lugar mantuviera su viña luego pudiera producir su vino patrimonial.

La asesoría se enfocó en corregir las condiciones nutricionales de las plantas, proporcionando fertilizante foliar y facilitando estanque para riego. Estas acciones permitieron mantener productivos los parronales y aunque se produjo una merma importante se alcanzó a cosechar 1/3 de un año normal, se destaca el gran compromiso con el proyecto del asociado y comprende que la disminución de la producción se puede compensar con el incremento del valor agregado dado por el proyecto.

Objetivo Específico 2: Identificar y registrar los atributos de tradiciones, familiares e históricos como propuesta de valor para los productos, incorporando los resultados a un modelo de negocio que permita comercializar los productos vitícolas diferenciados como productos patrimoniales

D. Rescatar participativamente las alternativas de agregación de valor a la producción vitivinícola con historiador y enólogo (Anexo 3)

Este objetivo busca validar y describir las alternativas descubiertas en cada asociado para la agregación de valor a sus producciones vitivinícolas, que consideren la diferenciación de los vinos y arropes por atributos ligados a la forma de producción, las tradiciones familiares y los registros históricos entorno a sus productos, que conformarán la valorización de dichas alternativas como patrimoniales.

Se llevó a cabo un rescate histórico a partir del historiados Pablo Lacoste y su ayudante Alejandro Salas los cuales a partir de una revisión de fuentes de información directas e indirectas llegaron a desarrollar un documento escrito en donde se relata la historia patrimonial detrás del sector de Lo Miranda y la historia de Pedro de Miranda y Huicelda personajes históricos de la zona.

Por otro lado, se realizó una reunión con actores locales vinculados con el enoturismo (Patricio Leteriel y Alejandro Elton) y el alcalde de Doñihue con el fin de buscar recursos

para restaurar la casa de Francisco Nuñez, la cual perteneció en el pasado a Pedro de Miranda y Rueda, un patrimonio histórico de la zona. Día de campo n°2 30 nov en viña El Encanto con participación en un taller de liderazgo, asociatividad y trabajo en equipo junto a 25 viticultores del Valle del Cachapoal

E. Asesorías en gestión comercial, patrimonial, modelo de negocio y sustentabilidad e Incremento en los precios de ventas por producto diferenciado. (Anexo 4)

A partir de las visitas del equipo técnico a los asociados y en estas instancias se ha vislumbrado la preocupación de los productores por no contar un modelo de negocio para poder comercializar sus productos de mejor forma y de este modo obtener un mayor precio de retorno, se está trabajando en el desarrollo de un modelo de negocios, utilizando el modelo Canvas creado por Alex Osterwalder. El cual trata de un esquema muy sencillo que permite ver en un solo folio los 9 elementos que deben componer tu modelo de negocio.

A partir de lo anterior, se desarrolló un documento en donde se propone un modelo de negocio para los pequeños productores de vino y arropes patrimoniales. Este documento se encuentra en el anexo

Objetivo Específico 3: Desarrollar un modelo de transferencia que permita que los métodos implementados lleguen efectivamente a los beneficiarios identificados, así como difundir y transferir los resultados del proyecto a otros productores, de manera de hacer un escalamiento futuro del proyecto.

F. Diseño y desarrollo de etiquetas, logos, sitio web, video, pendón, relato de historiador y recetas de Chef y tragos de mixólogo. (Anexo 5)

Se está trabajó en conjunto con un diseñador gráfico, Alberto Candia, el cual ha realizó diferentes propuestas para las etiquetas de los vinos, para que represente de la mejor forma el relato histórico detrás de los vinos producidos en esta zona.

En una reunión con el Chef Fabián Gallardo Chef ya cuenta con las 10 preparaciones distintivas, falta la degustación final de cada plato y también la presentación de tragos y cocteles, actividad pendiente debido a las restricciones impuestas por pandemia.

Con respecto Diseño y desarrollo sitio web y pendón, el mismo diseñador Alberto Candia está trabajando en el desarrollo de estas. Se mandó a realizar dos pendones uno con el diseño exigido por FIA y otro para dar a conocer la marca Mutrem. Por otra parte, el diseñador está generando un sitio web fácil de utilizar y didáctico con el fin de subir el protocolo de elaboración de vinos y arropes y los resultados del proyecto, con la finalidad de que no tan solo los beneficiarios puedan utilizar esta información, sino que todos los pequeños agricultores de la comuna.

G. Capacitaciones, Coberturas de prensa del proyecto y Participación en eventos expositivos. (Anexo 6)

Capacitación y asesoría en terreno: Como ha sido el carácter de este proyecto desde su inicio, se continúan visitando periódicamente a los productores, atendiendo sus necesidades e inquietudes, fruto de esto y gracias a la iniciativa personal de don José Manuel Jiménez se cuenta con nuevos productos de alta calidad, que complementarán los vinos Patrimoniales del Valle del Cachapoal: vino asoleado tinto ensamblaje realizado con cepas Merlot y Cabernet Sauvignon. Además, está haciendo pruebas piloto para la elaboración de Oporto (productos de alta calidad ya degustados por equipo técnico).

Acercamiento a otros pequeños productores de vinos para el escalamiento del proyecto: Durante enero el equipo técnico se ha contactado y asesorado a otros productores artesanales de vino, a fin de que se integren y vinifiquen usando el protocolo de vinificación de Mutrem. Apoyo Vendimia 2020.

El día 28 de noviembre se llevó a cabo el seminario y rueda de negocios "Encadenamiento Productivo" con la participación de Corfo y Sercotec. La importante actividad contó con 200 personas, entre ellas autoridades regionales, emprendedores, pymes, operadores y guías, prestadores de servicios y diversos actores relacionados con el sector turístico, se dieron cita en el Seminario y Rueda de Negocios, realizado con gran éxito en el Centro de Eventos "Ruta de los Soles", de la comuna de Malloa.

Se realizó además un protocolo de difusión.

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

Seminario de cierre, actividades como días de campos y capacitaciones que estaban consideradas para congregar una gran cantidad de gente.

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

Las actividades no se pudieron llevar a cabo debido a la contingencia nacional, específicamente por el estallido social y por otro lado el Covid 19.

Por otro lado, las condiciones climáticas afectaron en la producción de los beneficiarios, lo que llevo a disminuir su producción.

Lo anterior fueron situaciones que no teníamos pronostico de que iban a suceder cuando se programaron las actividades, sin embargo, estamos convencidos que el apoyo y todas las actividades anteriores que si se pudieron realizar conllevan a una buena ejecución del proyecto. Los beneficiarios fueron constantemente acompañados y se les entregaron las herramientas para agregar valor a sus productos. Por otro lado, se alcanzaron a realizar una serie de actividades en donde se congregaron diferentes

productores de vinos con el fin de generar un sinergia.

9. POTENCIAL IMPACTO

9.1 Resultados intermedios y finales del proyecto.

Descripción y cuantificación de los resultados obtenidos al final del proyecto, y estimación de lograr otros en el futuro, comparación con los esperados, y razones que explican las discrepancias; ventas y/o anuales (\$), nivel de empleo anual (JH), número de productores o unidades de negocio que pueden haberse replicado y generación de nuevas ventas y/o servicios; nuevos empleos generados por efecto del proyecto, nuevas capacidades o competencias científicas, técnicas y profesionales generadas.

Los asociados se vieron beneficiados por concepto de un aumento en el ingreso bruto promedio de ventas de los productos que actualmente venden de manera precaria, donde la forma de compra-venta es a través de la visita de compradores a la propia bodega, donde con envases plásticos compran por volumen y pagan de acuerdo a la cantidad que llevan, forma de compra que llaman "menudeo". Para el caso del arrope, la productora sólo produce para ellos, familiares y sólo vende a conocidos cercanos, por lo que la puesta en valor se espera que impacte altamente en sus ingresos. Se espera que el precio de venta se incremente en alrededor un 20% en los productos comercializados, sin descartar que este valor pueda ser muy superior.

En términos de calidad, se realizó una estandarización de los procesos productivos de cada producto, por lo tanto, los beneficiarios están en condiciones de ofrecer un producto de mayor calidad, inocuo y con una puesta en valor como producto patrimonial. Se aumenta el rendimiento de la producción, debido a las asesorías en aspectos de cosecha y evitar pérdidas por mejores manejos que serán introducidos con la transferencia tecnológica contemplada en el proyecto.

Ex post, se espera generar un aumento en el número de trabajadores de los pequeños productores, debido a la incorporación de procesos como embotellado y etiquetado, aunque se trata de trabajos temporales y no indefinidos, por motivos de la estacionalidad de la producción.

Se espera además un aumento en el nivel de educación de los empleados y otros productores de la zona, ya que el proyecto contempla actividades de capacitación, transferencia tecnológica, días de campo, promoción y difusión.

A partir de la creación de la página web que soporta la publicidad de cada producto asociado y será una vitrina para dar a conocer y difundir el patrimonio histórico-cultural de Lo Miranda, a fin de crear rutas turísticas que faciliten la venta de los productos del proyecto (y otros) en circuitos cortos de comercialización maximizando la rentabilidad para el productor. En este ítem se trabaja en una página para computador y otra comprimida para celular. (ver sitio web www.mutrem.cl, por seguridad una vez terminado tendrá el dominio correspondiente)

En cuanto a las mejoras estructurales, la construcción de la sala de envasado comunitario fue una gran mejora para los beneficiarios. A parte de esta sala de envasado se mejoraron las instalaciones de estos beneficiarios, lo anterior ayudará a sus producciones futuras agregando valor a sus producciones.

Las actividades de difusión ayudaron a reunir a pequeños viñateros del valle de Cachapoal, como una forma de generar negocios asociativos y conocerse entre sí. En la oportunidad los coordinadores del proyecto presentaron a los asistentes los objetivos y alcances del proyecto, los relatos asociados a los productos, destacando que se trata de un proyecto FIA

10. CAMBIOS EN EL ENTORNO

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

El principal cambio en el entorno fue la llegada del estallido social y posteriormente del virus Covid 19, el cual provoco que no se pudieran realizar a la fecha más actividades de difusión ni el seminario de cierre.

Sin embargo, consideramos que con las actividades realizadas y el constante vinculo con los beneficiarios se pudo lograr el objetivo general del proyecto.

Quedamos conformes con todas las actividades que se realizaron y el esfuerzo que se puso en cada una de ellas, y con los resultados obtenidos.

Cambios ambientales, sequia en la zona llevo a tener graves problemas en las parras de los asociados, lo que conlleva a disminuir sus producciones. Sin embargo, se dio apoyo técnico para mantener productivos los parronales. Como también constante compromiso de gran compromiso con el proyecto del asociado y comprende que la disminución de la producción se puede compensar con el incremento del valor agregado dado por el proyecto.

11. DIFUSIÓN

Describa las actividades de difusión realizadas durante la ejecución del proyecto. Considere como anexos el material de difusión preparado y/o distribuido, las charlas, presentaciones y otras actividades similares.

	Fecha	Lugar	Tipo de Actividad	Nº participantes	Documentación Generada
1	28/10/19	Malloa	Rueda de negocios organizadas, por el Programa Territorial Integrado de O'Higgins	200	Publicación Diario el Rancaguino, anexo 6
2	18/12/19	Viña el Encanto	Encuentro de pequeños viñateros del valle de Cachapoal	30	Registro fotográfico anexo 6
3	11/08/20		Publicación noticia "De arropes, pipeños y vinos asoleados: En busca del rescate patrimonial del Valle de Cachapoal"		https://www.elrancaguino.cl/2020/08/11/de-arropes-pipenos-y-vinos-soleados-en-busca-del-rescate-patrimonial-del-valle-de-cachapoal/
4	13/08/20		Publicación "IMPULSAN RESCATE DE ARROPES, PIPEÑOS Y ASOLEADOS EN EL CACHAPOAL"		https://cav.cl/revista/articulo/impulsan-rescate-de-arropes-pipenos-y-soleados-en-el-cachapoal
5					
n					
Total participantes				230	

12. PRODUCTORES PARTICIPANTES

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

12.1 Antecedentes globales de participación de productores

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

Región	Tipo productor	N° de mujeres	N° de hombres	Etnia (Si corresponde, indicar el N° de productores por etnia)	Totales
O'Higgins	Productores pequeños	1	2	no	4
	Productores medianos-grandes				
	Productores pequeños				
	Productores medianos-grandes				
Totales		1	2		

12.2 Antecedentes específicos de participación de productores

Nombre	Ubicación Predio			Superficie Há.	Fecha ingreso al proyecto
	Región	Comuna	Dirección Postal		
Francisco Nuñez	O'Higgins	Doñihue		0,4	Marzo 2018
José Manuel Jimenez	O'Higgins	Rancagua		0,5	Marzo 2018
Nadia Aranda	O'Higgins	Doñihue		0,3	Marzo 2018

13. CONSIDERACIONES GENERALES

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

Si, todas las actividades fueron llevadas a cabo con mucha dedicación, buscando a las personas indicadas para que con sus conocimientos ayudaran a cumplir nuestros objetivos. Cada uno de los participantes puso su 100% en llevar a cabo este proyecto.

Se realizaron todas las actividades presupuestadas según carta Gantt exceptuando el seminario de cierre dado la contingencia sanitaria. Sin embargo, se participó en varias actividades de difusión.

Por otro lado, los beneficiarios de este proyecto se vieron muy agradecidos de todos los resultados del proyecto. Dado que ahora sus producciones se les agregó valor, poseen un protocolo de producción, una sala de envasado comunitario y las mejores realizadas en sus sitios de producción los llevará a tener mayores ventas aumentar el valor de sus productos y aplicar todo lo que conocieron a lo largo del desarrollo del proyecto. Lo anterior es lo que más nos importa como ejecutores dado que aumentar la calidad de vida de los beneficiarios es nuestra principal misión.

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

Bueno, proactivo y cohesionado. Se mantiene un contacto permanente con los asociados del proyecto, involucrándolos en las actividades del proyecto. Se mantiene un programa de visitas a los asociados para mantenerlos motivados, capacitados y participativos.

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

La estandarización de los productos elaborados por los pequeños productores vitivinícolas asociados al proyecto, que incluye pipeño y vino asoleado para el caso de dos productores y arrope de uva tinta para una productora, se espera estandarizar los procesos y productos productivos, de tal manera de garantizar calidad a los clientes, particularmente restaurantes y hoteles donde se ofrezca o valore la comida gourmet y tradicional chilena.

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

14. CONCLUSIONES

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

Al finalizar la etapa de proyecto del rescate de vinos patrimoniales del valle del Cachapoal podemos concluir que:

- Los asociados obtienen para su comercialización productos estandarizados de alta calidad y estabilidad.
- Se cuenta con una marca colectiva para los asociados inscrita en INAPI. La que otorga confianza y reconocimiento por el comprador.
- Se cuenta con una sala de envasado para los asociados que cumple con la norma sanitaria.
- El proyecto permitió a los asociados contar con vinos y arropes estandarizados, envasados y etiquetados que cumplen con las exigencias sanitarias, capaces de ser competitivos en mercados de alto valor.
- Se logró reconstruir la historia de Lo Miranda, cuna de MUTREM y de dos de nuestros asociados, enriqueciendo el valor del producto patrimonial con el relato histórico, quedando documentos para su libre disposición y divulgación.
- Las dificultades sociales, sequias y pandemia desarrollados durante la ejecución del proyecto que causaron estragos económicos y productivos de nuestros usuarios y en general de toda la agricultura campesina, nos demuestra el nivel de riesgo asociado a estas actividades de alta vulnerabilidad. Así también define la necesidad real de apoyo permanente a estos sectores a fin de mantener el umbral financiero que permita a los pequeños productores mantenerse en el negocio engrandeciendo con su esfuerzo diario la diversidad vitivinícola nacional.

Comprendiendo que las grandes instituciones que trabajan para tener un Chile más

Justo y Solidario deben realizar esfuerzos aunados estamos en conversaciones con la Fundación para la Superación de la Pobreza para incorporar sus pequeños viñateros a fin de que con el protocolo de vinificación creado, se sumen a nuestros asociados para vender sus vinos a un precio justo a través de la plataforma web de MUTREM. Con esta acción se logra la escalabilidad y continuidad del proyecto.

Para Agrícola Agrobees Ltda. ha sido motivo de orgullo participar en el rescate histórico-patrimonial de los vinos del valle del Cachapoal y agradece a la Fundación Para la Innovación Agraria y al Gobierno Regional de O'Higgins la posibilidad de ser parte de este hermoso proyecto.

15. RECOMENDACIONES

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

16. ANEXOS

Anexo 1: Sala comunitaria de embotellado



Anexo 2: Producción de vinos y arropes



Producción de arropes



Envasado de arropes



Producción de Vinos



Produccion de Vinos



Anexo 3: Relato Histórico

Los Miranda en Lo Miranda

Pablo Lacoste y Alejandro Salas
Santiago de Chile, 16 de octubre de 2019

Los orígenes de la localidad de Lo Miranda, cerca de Doñihue, se remontan al siglo XVI y evocan una familia signada por las hazañas de los tiempos de la conquista, juntamente con los dramas familiares más dolorosos. La zaga de los Miranda llegó a Chile en los albores de la historia. Don Pedro de Miranda formó parte del grupo de veinte españoles que, al mando de don Pedro de Valdivia, fundaron Santiago y organizaron el Reino de Chile. Ellos son considerados Padres Fundadores de la Historia de Chile. Justamente en honor a don Pedro de Miranda se estableció el nombre de la localidad cachapaolina que se ha mantenido viva hasta la actualidad. Según los relatos locales, no habría evidencia para probar que don Pedro de Miranda haya estado efectivamente en este lugar. Esto es comprensible debido a las rústicas condiciones de vida que enfrentaban los chilenos en el siglo XVI, cuando todavía no había casi instituciones y había muy pocos letrados con conocimientos y tiempo disponible para documentar lo que ocurría.

En cambio, su hijo, Pedro de Miranda y Rueda, estuvo en este lugar. Recibió una merced de tierras en el pueblo de indios de Copequén. Levantó una casa, donde vivió parte de su vida. Su presencia en el lugar generó una serie de relatos, mitos y leyendas. Se le atribuye un apasionado romance con la hija del cacique Copequén, llamada Guiselda. Ella pertenecía, naturalmente, a la parcialidad de los picunches o promaucaes. Según el relato popular, esta unión fue consagrada con los rituales matrimoniales mapuches, presididos por la machi. Este encendido amor habría encendido los celos de la legítima esposa de don Pedro, la cual contrató sicarios para matar a su rival. El asesinato de Guiselda causó un dolor infinito, tanto a Pedro de Miranda como a su padre. Además, este crimen habría frustrado la alianza entre los conquistadores españoles y los pueblos originarios del Valle del Cachapoal (Soto, 2003).

La historia de amor de Pedro y Guiselda inspiró relatos y leyendas en la zona, lo mismo que el “oro de los jesuitas”. El origen de este mito se remonta al siglo XVIII, y asegura que, en el terreno donde estaba la casa de don Pedro de Miranda, fue utilizado por los jesuitas como casa para realizar sus ejercicios espirituales. La aprovechaban los sacerdotes que normalmente residían en la sede de Hacienda de la Compañía, situada cerca de Rancagua. En oportunidad de la expulsión de los Jesuitas, ordenada por el rey Carlos III (1767), los oficiales reales se hicieron cargo de las llamadas “temporalidades” de la Compañía de Jesús. Como esta orden religiosa poseía las haciendas más prósperas y ricas de Chile y América Latina, todos esperaban encontrar sus casas repletas de tesoros. Sin embargo, grande fue su frustración al llegar a las haciendas y comprobar que allí no había oro ni joyas. Solo encontraron los bienes de producción en actividad: ganado, viñas y molinos, principalmente.

¿Dónde están los tesoros de los jesuitas? Esta pregunta atravesó América en el tercer tercio del siglo XVIII. De México a Buenos Aires, de Cuba a Chile, todos buscaban afanosamente los lugares donde podían estar enterrados los tesoros jesuitas. Y uno de estos sitios fue, precisamente, la antigua casa de Pedro de Miranda, situada en la provincia del Cachapoal, en la localidad de Lo Miranda.

Entre la historia y la leyenda, lo cierto es que Lo Miranda sigue siendo un territorio misterioso, que concita el interés de los viajeros y visitantes, tanto nativos como extranjeros. Hace poco fueron visitados por el profesor español Rafael Ocete, ingeniero agrónomo especialista en la historia mundial de la vitivinicultura. Tenía muchas preguntas sobre este curioso pueblo llamado Lo Miranda.

El objetivo del presente texto es sistematizar la documentación sobre Lo Miranda disponible en los archivos chilenos, sobre todo el Archivo Nacional Histórico. Allí se han compulsado los fondos Real Audiencia, Capitanía General, Escribanos de Santiago, entre otros, en busca de la evidencia. También se han sistematizado los aportes realizados por los cronistas (sobre todo Mariño de Lobera, 1575), las obras clásicas de los colonialistas (Medina, 1906) y la literatura especializada (González, 1980; Fuentes, 1980; Celis, 1986; Jara y Mellafe, 1996; Barrios, 1996; Retamal, 2000; Muñoz, 2008; Carmagnani, 2014).

Don Pedro de Miranda y Rueda, presunto fundador de Lo Miranda

El presunto fundador de Lo Miranda fue don Pedro de Miranda Rueda (1561-1618). A él se atribuye el romance con la Guiselda, la hija del cacique Copequén, y la escena de celos culminada en crimen perpetrado por su esposa. Pero más allá de esta leyenda, corresponde ahora examinar los datos efectivamente documentados de su vida.

Don Pedro Miranda Rueda nació en Santiago de Chile. Su capital sociocultural le permitió insertarse satisfactoriamente en la estructura del poder colonial. Tuvo el grado de capitán dentro de las milicias locales. También accedió al poder político, con los cargos de alcalde y regidor del Cabildo de Santiago. También sirvió como alférez real y tuvo oportunidad de liderar la ceremonia oficial en honor de la jura de lealtad al rey Felipe II.

Más allá de su cercanía al poder político, los Miranda también se ocuparon por el desarrollo económico del incipiente Reino de Chile. En el momento de casarse con doña Baltasara Jufré, don Pedro trajo como bienes al matrimonio “un molino a dos piedras al pie austral del cerro San Cristóbal, una hacienda llamada Putuén en Maipo y 200 cuadras de tierra en Tinguiririca”. También aportó a su nueva familia “casas con altos en la plaza de esta ciudad”. Por su parte, la esposa aportó como dote “una chacra de Ñuñoa” (Medina, 1906 p. 537). Resulta notable el interés de don Pedro Miranda Rueda por las innovaciones económicas de la época; poseer un molino hidráulico en Santiago, a mediados del siglo XVI, era situarse en la frontera de la tecnología.

De acuerdo a las leyendas locales, la mujer violenta de esta historia habría sido la esposa de Pedro Miranda Rueda, es decir, Baltasara Jufré. De ella se sabe que nació en 1564; se casó con Pedro Miranda y tuvo dos hijos. No se han podido hallar más datos de su vida; tampoco se sabe la fecha de su muerte. Su figura es apenas visible en los documentos oficiales. No aparece vinculada a ningún hecho de sangre ni de violencia.

Don Pedro de Miranda, fundador de Chile y hombre de familia

Como se ha señalado, don Pedro de Miranda se destacó como conquistador español, fundador de Chile, y padre de familia. Participó de las expediciones iniciales en Perú y Chile. Allí formó una familia fecunda, al casarse con doña Esperanza de Rueda, también española. De esa unión nacieron cinco hijos, los cuales continuaron su legado y se beneficiaron de su posición expectante dentro de la élite española que sentó las bases del Reino de Chile. Paralelamente, don Pedro de Miranda tuvo amores prohibidos con una mujer originaria, con la cual también tuvo una hija natural, con la cual construyó un entrañable lazo de amor.

Los orígenes de don Pedro de Miranda se remontan a la Península Ibérica, donde nació (1517). Se sabe que era español peninsular, pero todavía no está claro su lugar nativo. Algunas versiones sostienen que nació en Zaragoza, mientras que otras interpretaciones señalan que debió nacer en Oviedo o en Navarra (Medina, 1906; Fuentes, 1980; Retamal, 2000). El último autor indica que su origen procedería de la familia Cisternas por línea paterna. Así se desprende del testamento de su hija, Mariana de Miranda. En efecto, este documento, fechado el 16 de mayo de 1645, afirma que Mariana de Miranda era

“Hija legítima del don Pedro de Miranda, señor feudatario que fue de ésta ciudad [Santiago] de los primeros conquistadores y pobladores del reino y del Perú; caballero hijo hijodalgo natural que fue del reino de Navarra del pueblo llamado Marín; hijo legítimo de Sancho García de Miranda y de María de Bideba”.

Posteriormente, el testamento señala datos de la esposa de don Pedro de Miranda, es decir, doña Esperanza de Rueda. En efecto, Mariana de Miranda se presenta como hija de “doña Esperanza de Rueda natural que fue de Hepila en Zaragoza, reino de Aragón hija legítima de Pedro de Rueda y de doña María Toda de Soria. (Ellos) vecinos fueron de dicha Hépila. Ya son difuntos los dichos mis padres y abuelos difuntos”²

Más allá de su lugar exacto de nacimiento, lo importante es que don Pedro de Miranda vivió los primeros años de su vida en España, y muy joven, se embarcó rumbo a América. Se sabe que alrededor de los 20 años, acompañó a Francisco Pizarro en sus campañas conquistadoras en el Perú, como miembro de sus ejércitos. Posteriormente se unió a Pedro de Valdivia, como integrante de su expedición hacia Chile. Este proceso tuvo un hito destacado en 1541, cuando se fundó la ciudad de Santiago de Chile. Don Pedro de Miranda tenía entonces 24 años y ya había vivido experiencias intensas, tanto en Perú como en Chile.

Los sufrimientos y privaciones que debieron enfrentar los primeros colonos en Santiago, llevaron a don Pedro de Valdivia a buscar ayuda. Para ello resolvió confiar en su amigo, don Pedro de Miranda, para viajar hacia el Perú en busca de refuerzos. Allí fue el joven Miranda, junto a Alonso de Monroy (1543). Pero las precarias condiciones del viaje les pasaron la cuenta, y al llegar a Copiapó, los viajeros fueron capturados por los indígenas locales. Miranda y Monroy se vieron en una situación apremiante, junto a un tercer prisionero español que conocieron allí. Permanecieron cautivos durante tres meses. De todos modos, ambos lograron escapar, mediante un plan de fuga. Lograron obtener un caballo malherido y con este apoyo y sus solas fuerzas, los tres emprendieron camino rumbo al Perú. El descabellado plan tuvo éxito. Los fugitivos lograron burlar la persecución de los indígenas, atravesaron el desierto, y llegaron milagrosamente con vida al Perú.

² Archivo Nacional Histórico. Fondo Escribanos de Santiago, vol. 198, f. 23v.

Allí organizaron una nueva campaña, con refuerzos. Regresaron a Chile con 60 hombres, 100 caballos y un navío, lo cual causó un fuerte alivio en los sufridos colonizadores.

La actitud de Pedro de Miranda le permitió asumir responsabilidades en aquellos complicados tiempos. Las autoridades del Reino de Chile reconocieron sus méritos con diversos cargos públicos. Durante las décadas de 1550 y 1560 fue animador constante de las instituciones locales. Don Pedro fue durante varios años Regidor del Cabildo de Santiago, alcalde de la ciudad, procurador, fiel ejecutor, mayordomo de la iglesia y alférez real.

Después de la muerte de Pedro de Valdivia, y la llegada de nuevas autoridades, don Pedro de Miranda se mantuvo expectante, para sumarse a nuevas aventuras. Realizó la campaña de Arauco con el gobernador García Hurtado de Mendoza, lo cual le permitió acumular nuevos méritos ante la Corona. Las acciones cometidas y tareas realizadas por Pedro de Miranda lo hicieron merecedor de encomiendas y mercedes de tierra.

La presencia de don Pedro de Miranda en el Valle del Cachapoal se remonta a la década de 1550. Allí recibió mercedes de tierra, dentro del territorio denominado “Doctrina de Malloa”. Este espacio era un triángulo delimitado por la cordillera de los Andes por el Este, y los ríos Cachapoal y Tinguiririca, que se unen para originar el río Rapel. Dentro de este territorio fue importante el papel de los pueblos originarios nucleados en torno a Copequén. Don Pedro de Miranda fue, precisamente, encomendero de la hacienda de Copequén. En este periodo, don Pedro puso en marcha una serie de acciones que lo llevaron a organizar haciendas dedicadas a la producción ganadera y otros emprendimientos productivos.

Posiblemente en este contexto conoció a una mujer de los pueblos originarios, y surgió así la figura de Guiselda. Como frutos de este amor nacieron una niña y un varón que don Pedro reconoció como hijos ilegítimos, llamados Catalina y Jerónimo Miranda.

A pesar del estigma que el sistema ideológico del Imperio Español imponía sobre los hijos ilegítimos y naturales, don Pedro de Miranda reivindicó a sus hijos mestizos. Jerónimo de Miranda no sólo fue reconocido de su padre; también recibió propiedades en herencia, incluyendo mercedes en su tierra natal, los valles de Cachapoal y Colchagua. En efecto, Jerónimo de Miranda fue encomendero de Copequén., Luego transmitió estas tierras a su hijo, Baltazar de Miranda, encomendero de Copequén. Dentro de las propiedades de Jerónimo y Baltazar de Miranda, se incluían los terrenos que comprenden la localidad de Lo Miranda. (Retamal, 2000). Hacia 1565 don Pedro cedió a su hijo natural, Jerónimo de Miranda, la administración de los ganados situados en las propiedades familiares de la doctrina de Malloa, cerca del río Cachapoal (Muñoz, 2008, p. 94). La decisión de don Pedro de Miranda, en el sentido de ceder tierras y animales a Jerónimo muestran cómo, en su corazón, valía más el amor por su hijo mestizo que los mandatos ideológicos de la época.

Por su parte, Catalina, la otra hija ilegítima de don Pedro Miranda, también obtuvo su reconocimiento. Lejos de repudiarla, como ordenaban las leyes, don Pedro le ofreció un lugar decente donde desarrollar su existencia. Catalina vivió en la casa de su padre, junto a su madrastra, con la cual no tardaron en surgir tensiones. Don Pedro alentó el matrimonio de su hija natural con un vecino de la ciudad de Concepción, llamado Bernabé Mejía. De todos modos, la boda no modificó mucho las cosas. Los constantes viajes de Bernabé para atender sus asuntos, dejaba mucho tiempo sola a su esposa. Por este motivo, ella volvió a vivir en la casa de su padre y su madrastra.

En efecto, don Pedro de Miranda estableció también un hogar formal, conforme a las normas que establecía el Antiguo Régimen Colonial, en el sentido que los matrimonios debían celebrarse entre iguales étnica y estamentalmente. El conquistador cedió a la presión social y se casó con Esperanza Rueda, nacida en España y vecindada en Chile. De esta unión nacieron cinco hijos: Pedro, Ana, Mariana, Francisca y Juana. Su pertenencia a la élite chilena la facilitó acceso a los círculos superiores de la nascente sociedad nacional. Los hijos de Pedro de Miranda se casaron con los herederos de las familias fundadoras de Chile: Juan Jufré, Francisco de Aguirre y otros (Celis, 1986, p. 275). Por ejemplo, Pedro de Miranda y Rueda se casó en 1580 con Baltazara Jufré y Meneses, hija de Juan Jufré y nieta de Francisco de Aguirre.

El gran desafío para la casa de los Miranda era compatibilizar el amor natural de don Pedro con su amada india y los hijos de esta pareja; con el matrimonio oficial consagrado por la Iglesia y el Estado. Surgió así la tensión entre estos dos polos, lo cual se corporizaba en la persona de Catalina Miranda, la hija ilegítima de don Pedro que participaba de la vida cotidiana con la familia oficial. De acuerdo a la ideología oficial del Imperio Español, ella era una auténtica hija del pecado; era la muestra de la incapacidad de su padre por controlar sus pasiones y de sujetarse a la moral establecida por la Santa Madre, la Iglesia Católica.

Justamente las tensiones entre Catalina y su madrastra generaron el ambiente de violencia de las vísperas rojas, aquella jornada luctuosa del 1 de noviembre de 1573. En ese episodio fue asesinada Catalina Miranda,

juntamente con el hijo nonato que llevaba en su seno; también murió su padre, don Pedro de Miranda; su madrastra, Esperanza Rueda, la cual también estaba embarazada, juntamente con dos personas más. En total, las víspers rojas cobraron siete vidas, según el detallado relato del cronista Mariño de Lobera, escrito sobre la fecha (1575). En el apéndice final de este documento se transcribe completo aquel testimonio.

Doña Esperanza Rueda y su misteriosa vida

Una de las figuras claves dentro de los mitos y leyendas que giran en torno a Lo Miranda, fue doña Esperanza Rueda, la esposa de don Pedro. Su trayectoria está asociada, en las tradiciones orales del lugar, con los atributos de la violencia y el asesinato. Igual que a la otra mujer destacada de aquel tiempo, la Quintrala, doña Esperanza fue acusada de utilizar métodos violentos para saciar sus apetitos de venganza, celos y odios personales. Los mitos locales la presentan como una mujer celosa, abandonada por el marido en España natal. Mientras ella debió permanecer en la península, su esposo, don Pedro de Miranda, viajaba a Chile, y se amancebaba con una mujer indígena, nativa del Valle de Cachapoal. Según los mitos locales, esta mujer era hija de un toqui de Copequén, y a partir de esta unión, se forjó un lazo de concordia entre los conquistadores y los promaucaes o picunches asentados en aquel territorio. Pero las noticias vuelan y no tardaron en llegar a oídos de doña Esperanza. Despechada por el nuevo amor de su marido, la mujer resolvió viajar a Chile en busca de venganza. Para ello contrató a unos sicarios, los cuales habrían asesinado a la amante de don Pedro de Miranda. Como resultado de este crimen se habría roto la paz y concordia entre españoles e indígenas en el Valle del Cachapoal.

Este relato tiene un paralelismo notable con el de la Quintrala. Las mujeres se presentan como violentas y despiadadas; capaces de usar la fuerza para imponer su voluntad de los demás. La figura femenina se demoniza, como portadora de una acción irracional, movida por poderes oscuros, sedientos de sangre y venganza.

Sin embargo, la evidencia histórica muestra una imagen muy diferente de aquellos mitos. Doña Esperanza nació, efectivamente en España; pero allí nunca se casó con don Pedro de Miranda. Ella fue la legítima esposa de otro conquistador, don Jerónimo de Alderete. Con don Pedro, solo se casó en segundas nupcias, cuando ella ya vivía en Chile. Ella vivió junto a don Pedro durante más de 15 años, a lo largo de los cuales, le dio cinco hijos.

Tampoco es verdad que doña Esperanza haya utilizado medios crueles para asesinar a una mujer del Valle de Cachapoal por celos y sed de venganza. Al contrario, ella tuvo vínculos con esos pueblos, y procuró protegerlos y animarlos. Concretamente, tras el fallecimiento de su primer marido, don Jerónimo de Alderete, doña Esperanza se hizo cargo del repartimiento de indios de Tango y de los promaucaes “en términos de la ciudad de Santiago”. Como se sabe los promaucaes eran los mismos que los picunches y se encontraban entre los valles del Cachapoal y el Tinguiririca. Durante ocho años (1557-1565), doña Esperanza se benefició del trabajo de esos pueblos originarios para el progreso de sus haciendas. Ella juzgó que, a cambio de esas tareas, ella no les había ofrecido suficientes compensaciones, motivo por el cual resolvió entregarles una suma importante de dinero. En efecto, por medio de una escritura pública, fechada el 6 de diciembre de 1564, doña Esperanza ordenó entregar a aquel grupo de promaucaes la suma de \$1.000. No fue ello resultado de una orden judicial ni de otra forma de presión externa; fue simplemente “para el descargo de su conciencia”, es decir, por su sensibilidad social.³

La evidencia documental muestra que doña Esperanza Rueda no era una europea cruel e insensible. Todo lo contrario: se preocupaba por el sufrimiento de los pueblos indígenas, y se esforzaba por confrontarlos y mejorarles las condiciones de vida. De todos modos, las rígidas normas de moral sexual y matrimonial vigentes en aquella época, la pusieron en un dilema. Todavía no llegaban los tiempos del amor romántico, fundado en la libre elección de los contrayentes. En el rígido sistema del Antiguo Régimen Colonial, los casamientos no se celebraban por el amor de los esposos, sino como resultado de los acuerdos entre los padres y sus intereses políticos, económicos y sociales. En este contexto, doña Esperanza Rueda accedió a casarse con don Pedro de Miranda, como parte del proceso de la conquista. Por este mismo motivo, estas parejas tenían vínculos débiles, apenas apoyados en las presiones externas; grande era entonces el contraste con el mundo del amor que surgía de los contactos menos reglamentados, en el territorio de la ruralidad.

Las tensiones que culminaron en las víspers rojas, se encuadran justamente dentro de este contexto, signado por la presión externa sobre la vida privada de las personas. En este caso, los hechos de sangre no fueron resultados de un proceso premeditado y alevoso, perpetrado por una esposa celosa y cruel. El autor de los

³ Archivo Nacional Histórico. Escribanos de Santiago Tomo I, Legajo II (73-73v).

crímenes no fue un sicario contratado por ella; al contrario, fue un miembro de la familia, que no tenía motivos para desear al mal de sus seres queridos. El episodio tuvo muchos elementos accidentales. Pero en la base de los hechos hubo un ambiente de tensión, generado precisamente, por los celos de una mujer hacia su hijastra mestiza; y la actitud de condenar lo que en aquel tiempo se llamaban “los hijos del pecado”.

Otro de los miembros importantes de este linaje con cargos en la zona fue Jerónimo de Cisternas y Miranda. Nació en La Serena (1588) y fue encomendero en la ciudad de Mendoza. Se destacó como figura política de Chile en su época. Se desempeñó como Corregidor, tanto en Colchagua como en La Serena. En efecto fue nombrado corregidor de Colchagua por el gobernador Luis Fernández de Córdoba (desde el 29 de abril de 1625 hasta el 12 de abril de 1627). Luego fue corregidor de La Serena (1636). Testó en La Serena el 1° de abril de 1672⁴.

El resto de su descendencia conocida vivió en La Serena, donde continuaron usando el apellido Miranda, que se traspasó por línea materna. Casi todos los Miranda conocidos de la segunda mitad del siglo XVII son de La Serena y alrededores (Retamal et. al., 2000). Pero los descendientes más importantes son los de Doña Luisa de Miranda, nieta de Pedro de Miranda, quién fue encomendera de Copequén, con dos de sus maridos, un hijo, un nieto y un bisnieto, la descendencia de sus maridos de apellidos Guzmán y Ramírez, terminó enseñoreándose de las tierras encerradas entre el Cachapoal, el camino al sur y los cerros de Corcolén y Tagua Tagua (Celis, 1986).

Encomiendas y mercedes de tierras entregadas a Pedro de Miranda en Copequén

Pedro de Miranda recibió como encomienda los indios de Copequén que habitaban junto al Cachapoal, frente al actual Doñihue. Esta concesión originó en sus contornos las primeras mercedes de tierras rurales conocidas en Colchagua. En las décadas de 1550 y 1560 estas mercedes se entregaron de hecho; el gobierno de Chile las entregó a los notables de la época, para reconocer los servicios prestados. Los encomenderos procedieron a tomar posesión de estas tierras, encomendar a los indios y poner en marcha el sistema productivo. A pesar de la intensiva tradición administrativa del Imperio Español, las autoridades no emitieron títulos de propiedad debidamente documentados en esos años. Las encomiendas se entregaron de modo informal. El proceso de perfeccionar jurídicamente esas concesiones comenzó a mediados de la década siguiente, es decir, en 1575. A partir de entonces, los beneficiarios de mercedes en la doctrina de Malloa, incluyendo el valle del Cachapoal, presentaron sus peticiones ante las autoridades para obtener escrituras que aseguraran sus derechos de propiedad en el territorio (Muñoz, 2008).

Para ese entonces, ya habían pasado las “vísperas rojas”. Por lo tanto, don Pedro de Miranda ya había muerto y fueron sus hijos quienes concurren al Estado para reclamar los títulos de las mercedes reales obtenidas en aquel territorio. En este contexto, Pedro de Miranda Rueda y su hermanastro mestizo, Jerónimo de Miranda, se presentaron formalmente ante la autoridad competente para reivindicar sus derechos.

Don Jerónimo de Miranda presentó su petición formal el 19 de junio de 1579. La propiedad se situaba en “Coquén a media legua del tambo de Copequén corriendo valle debajo de este nombre hasta Chillegüe” (Celis, p. 293; Muñoz, 2008, p. 94). Estas tierras no alcanzaban grandes dimensiones; pero representaban la voluntad de don Pedro de Miranda por entregar bienes a su hijo mestizo para mejorar sus condiciones socioeconómicas, para él y sus descendientes. Estas propiedades fueron cuidadas, crecieron y permitieron crear estancias y dotes para las mujeres de este linaje. Algunas tierras de este origen se trocaron luego por haciendas situadas en Coinco y Tunca (Muñoz, 2008 p. 94).

Las peticiones de don Pedro de Miranda Rueda fueron tres, presentadas en 1575, 1577 y 1603 respectivamente. La primera reivindicó los títulos de propiedad de la merced de Copequén. El segundo pedido (15-10-1577) solicitó la confirmación de las tierras que iban desde la iglesia del pueblo de Copequén, junto al cauce del río Cachapoal hacia arriba, hasta la confluencia con el río de Codegua; y desde allí hasta las tierras de Gultro. De acuerdo al documento, los Miranda poseían estas tierras desde hacía más de veinte años; allí habían introducido diversas mejoras, incluyendo viñas, casas, molino y ganados. El título fue otorgado el 20 de enero de 1578. Entre otros emprendimientos, surgió así la hacienda El Olivar (Muñoz, 2008 p. 94). La tercera petición (28-9-1603) también sirvió para reclamar 600 cuadradas cerca al río Cachapoal, el cual generó, entre otras, la Hacienda Gultro.

La obtención de los títulos de propiedad permitió a don Pedro de Miranda (h) afirmar sus posiciones en el Valle del Cachapoal, en la Hacienda Copequén. Su presencia allí se hizo cada vez más importante para atender sus intereses, sobre todo las viñas, los ganados y el molino. Dentro de este contexto se generaron las

⁴Archivo Nacional Histórico de Santiago de Chile, Fondo Escribanos de Santiago, 150, f6.mi

condiciones para levantar su casa y establecer su legado en este territorio, lo cual incluye la consolidación de la localidad “Lo Miranda”. Después de la traumática experiencia de las “vísperas rojas”, don Pedro (h) logró así revertir el ciclo de tristeza y dolor que envolvió a su familia, para convertirlo en una nueva etapa, de creatividad y desarrollo socioterritorial.

El tesoro de los jesuitas

De acuerdo al plan trazado para el presente trabajo, corresponde ahora examinar la leyenda del tesoro de los jesuitas enterrado en la casa de don Pedro de Miranda y Rueda, en la localidad de Lo Miranda.

El vínculo de la familia Miranda con los Jesuitas se remonta al último tercio del siglo XVI, a partir del contacto entre Catalina de Miranda y San Francisco de Borja. Catalina tuvo oportunidad de asistir a una misa celebrada por el jesuita, en la cual quedó fuertemente impactada. Concretamente, “se vio inundada por una luz sobrenatural” (Valdés, 1888 p. 547). Esta experiencia la impulsó a profundizar su vida de piedad y a promover la instalación de la Compañía de Jesús en Chile. Cinco años después de concretarse este objetivo, doña Catalina tuvo oportunidad de dialogar y confesarse con el padre Luis de Valdivia, al cual refirió el notable suceso. Con estos antecedentes se consolidó el vínculo entre la familia Miranda y los jesuitas en Chile. Posiblemente estas bases facilitaron la cercanía física, con el uso de la vivienda familiar, situada en Lo Miranda, como casa de retiros para que los padres de la Compañía pudieran realizar sus ejercicios espirituales.

La presencia de los jesuitas en la región se vio interrumpida en 1767 por la decisión del rey Carlos III de expulsar a la Compañía de Jesús de todos los dominios de la Corona de España. Los padres fueron detenidos, reunidos en los puertos, y enviados a Italia, donde permanecieron en el exilio hasta el final de sus días. Los costos de manutención de los sacerdotes expatriados serían financiados por el Estado español. Y justamente, para asegurar las rentas necesarias para sostener esos gastos, se ordenó la confiscación de la totalidad de los bienes temporales de los jesuitas en América.

Por orden del rey, los oficiales reales se presentaron en todas y cada una de las haciendas jesuitas para tomar su control. El primer acto fue realizar los inventarios de bienes, lo cual permitió levantar un gigantesco corpus documental sobre la producción agrícola, ganadera y artesanal de aquellas haciendas en toda América Latina. Los notarios confirmaron lo que todos sospechaban: esas propiedades eran las más ricas del continente.

Junto con los bienes de producción, los oficiales reales esperaban encontrar tesoros formados por joyas y oro. Con suma avidez buscaron en las haciendas estas riquezas. Rápidamente se detectaron elegantes lámparas, arañas y ornamentos sagrados que engalanaban las iglesias y capillas de los jesuitas. También había utensilios de plata labrada de notable valor. “En la Iglesia del Colegio de San Pablo, en Lima, las alhajas de oro y plata abundaban. Muchas fueron remitidas a España, especialmente las arañas y unos sitiales que eran de gran valor. Baste saber que, siendo el Colegio del Cercado la casa más pobre, en 1772 y en tres cajones se remitió a la Península la plata labrada que pesaba 730 marcos. Muchos ornamentos y vasos sagrados sirvieron para enriquecer a otras iglesias de Lima o del arzobispado, pero también muchos pasaron a manos de particulares” (Vargas Ugarte, 1971 p. 319).

El prestigio de los jesuitas atraía a todos en busca de riquezas y tesoros ocultos. Surgió una corriente de opinión tendiente a sospechar de la existencia de mayores bienes, oportunamente escondidos por los padres de la Compañía para eludir la confiscación del Estado. Por tal motivo, surgió una tendencia a realizar excavaciones en busca, precisamente, de esos tesoros ocultos. Esta tendencia comenzó en el Colegio de San Pablo en Lima, en el entorno del virrey Amat. “Un tal Cristóbal Rodríguez que, como buen conocedor de la casa y sus dependencias, quiso aprovecharse de la ocasión y con sus denuncias, excitó el apetito de Amat y sus satélites, aconsejó se cavara en el suelo de la habitación que servía de Procura. Por tres días anduvieron hurgando en él y como fuese todo inútil, resolvieron pasar a otros” (Vargas Ugarte, 1971 p. 319).

Los hechos de Lima se proyectaron al resto del Virreinato del Perú. Llegaron a la Capitanía General de Chile, y se extendieron también al Valle del Cachapoal. En este lugar, el lugar principal de los jesuitas era la Hacienda de La Compañía, cerca de Rancagua. Para buscar los tesoros, se estimó que podrían estar escondidos en propiedades aledañas, en las cuales los jesuitas tuvieron alguna presencia. En este contexto, algunos interpretaron que podía haber una campana de oro enterrada en tierras de Lo Miranda, en la antigua casa de don Pedro de Miranda, que fue utilizada por los jesuitas para realizar ejercicios espirituales.

El análisis de los documentos de los jesuitas de Chile, no ha permitido confirmar la presencia de tesoros en esa propiedad. Al menos, todavía no se han encontrado allí campanas de oro ni otras riquezas. Pero los vecinos del lugar coinciden en señalar que esas leyendas se han mantenido vivas a lo largo de los siglos.

Bibliografía

Barrios, Juan (1996-1997). "Miranda, varonía del conquistador Pedro de Cisternas". *Revista de Estudios Históricos* n° 40: 37-63.

Carmagnani, Marcello. (2014). *Escribanos de Santiago de Chile. Índice descriptivo (1559-1600)*. Fuentes para el estudio de la Colonia V. 2 volúmenes. Centro de Investigación Barros Arana (1° Ed.).

Celis, Carlos. (1986). "Origen de la propiedad rural en Colchagua". *Boletín de la Academia Chilena de la Historia* n° 97: 249-349.

Fuentes, Jorde; Cortés, Lía; Castillo, Fernando; Valdés, Arturo (1980). *Diccionario Histórico de Chile*. Santiago, Editorial del Pacífico, 6 edición, 700 p.

Gonzáles, Muñoz, Rodríguez (1980). *Copequén, un Pueblo de Indios en la Zona Central de Chile*. Seminario de Título, Universidad Técnica del Estado.

Jara, Álvaro & Mellafe, Rolando. (1996). *Fuentes para el estudio de la colonia: Protocolos de los Escribanos de Santiago*. 2 volúmenes. Centro de Investigaciones Barros Arana.

Mariño de Lobera, Pedro (1575). *Crónica del reino de Chile escrita por el capitán don Pedro Mariño de Lobera*. Colección Historiadores de Chile, tomo VI, Santiago, 1865. Edición consultada: *Historiadores de Chile*. Biblioteca de Autores Españoles. Madrid, Real Academia Española

Medina, José Toribio. *Diccionario biográfico colonial de Chile*.

Muñoz, Juan Guillermo (2008). "La concesión de mercedes de tierra en la doctrina de Malloa (Colchagua, siglos XVI-XVII)". *Espacio Regional* volumen 1 número 5: 69-95.

Retamal, Julio. De la Cerda, José. Ruiz, Carlos. Celis, Carlos. & Urzúa, Francisco. (2000). *Familias fundadoras de Chile 1601-1655: El segundo contingente*. Ediciones UC (2°Ed.).

Soto, Marcial (2003). "Guiselda y don Pedro de Miranda y Rueda". En: *Concurso de Historias y Cuentos del Mundo Rural*. Santiago de Chile, colección FUCOA (9 pp.).

Valdés, Ambrosio (1888). *Carrera: revolución chilena y campañas de la independencia, con un apéndice sobre genealogía*. Santiago, Imprenta de la Unión, 578 p.

Vargas Ugarte, Rubén (1971). *Historia general del Perú. Tomo IV: Virreinato (1689-1776)*. Lima, Carlos Milla Batres Editor, 370 p.

ANEXO I LA VISPERA ROJA (1573)

Relato original del cronista Mariño de Lobera (1575)

"No dejaré pasar en silencio un caso digno de memoria en que se ve lo que hace el demonio cuando anda suelto, o un hombre que se le parece cuando alza su manutención".

"Estaba en la ciudad de Santiago un vecino muy de buena suerte, llamado Pedro de Miranda, casado con una señora principal, llamada doña Esperanza de Rueda. Este tenía una hija mestiza casada con un Bernabé Mejía, vecino de la Concepción, la cual estaba siempre en la casa de su padre, por andar su marido ordinariamente en la guerra.

Sucedió que viniendo este una vez a su casa mostraba mal rostro su mujer, llamada Catalina de Miranda, de suerte que ella vivía con el recato posible por desvelar al marido de las sospechas, que, a lo que se entiende, eran vanas. Y como un día la llamase su madrastra doña Esperanza para llevarla vísperas, que eran de los finados (aunque para ellos no fueron vísperas, sino día) comenzó la moza rehusarlo, diciendo que su marido se disgustaba de verla salir de casa.

A lo cual sobrevino el marido, diciendo que lo dejase por entonces, pues ella no arrostraba la salida.

Se encolerizó doña Esperanza, y dijo algunas palabras de las que suelen las mujeres cuando están bravas, cuya ira, dice el Espíritu Santo, ser tan encendida que ninguna otra echara el pie adelante. Con las cuales palabras se encendió también la ira del Bernabé Mejía, tanto, que poniendo mano a la espada, le dio de estocadas; y acudiendo su mujer a aplacarle, la tendió también a ella muerta, junto a su madrastra.

Salió al ruido Pedro de Miranda, que estaba durmiendo la siesta, con el cual arremetió el matador, y le atravesó, dejándole muerto como a su mujer e hija.

Estaba en aquella casa un huésped llamado Francisco de Soto, el cual salió al estruendo, y con este también embistió el que tenía vestido el espíritu de homicidio, y le postró en tierra, saliendo con su espada teñida en sangre, que, aunque de seis personas era casi toda una, por ser de padres e hijos, pues murieron a las vueltas

dos cristianos: que estaban en los vientres de las desventuradas señoras, cuya casa quedó regada con su sangre.

Apenas acabó la matanza cuando murió él, siendo arrastrado por la ciudad, y después hecho cuartos a la puerta de la misma casa, cumpliéndose siete muertes con la suya.

Mariño y Lobera capítulo XXXVI, p. 466.

Reproducido completo en: José Torobio Medina. Diccionario Biográfico Colonial. P. 536.

ANEXO II

Listado de Mercedes de tierras entregadas a Pedro de Miranda y a sus descendientes directos (según Celis, 1986)

MERCED N° 1

Merced entregada a Pedro de Miranda y Rueda (por Gobernador Rodrigo de Quiroga López de Ulloa)

Entregada en 1575 (el día exacto no se conoce). Es una concesión de tierras en Copequén, donde Miranda era encomendero. Fue heredada por su hija Da. Luisa de Miranda y Jofré, quién fue casada tres veces con hombres de apellido Páez, Ramírez y Guzmán, los descendientes de este último matrimonio conservaron la tenencia de la tierra. Don José de Guzmán era el encomendero de turno en 1744, cuando se midieron las tierras del pueblo de Copequén (127-73v). La familia Guzmán, como se menciona anteriormente, mantuvo la tenencia de este territorio hasta la independencia, pero no queda claro si el nombre y fundación de la localidad fue dado por un Miranda o un Guzmán.

MERCED N° 2

Merced entregada a Pedro de Miranda y Rueda el 15 octubre de 1577 (por gobernador Rodrigo de Quiroga López de Ulloa)

Pedro de Miranda era vecino encomendero de Santiago, así como su padre y hermano lo habían sido de Copequén. Esta nueva merced complementaba el territorio de la anterior, teniendo en su nuevo terreno un pedazo de tierras con viñas, casas, molino y estancia de ganados durante más de 20 años. Por muerte de su padre pide se le confirmen las tierras que van desde el Tambo e Iglesia del Pueblo de Copequén orillando el Cachapoal arriba hasta su junta con el río de Codegua y desde allí hasta las tierras de Gultro (RA 1895 pza 1).

MERCED N° 3

Merced entregada a Jerónimo de Miranda el 19 de junio de 1579 (por Gobernador Rodrigo de Quiroga López de Ulloa).

Se le entregaron las tierras de Coquén, ubicadas a media legua del Tambo de Copequén, corriendo valle debajo de este nombre hasta Chillegue. En 1744 este título era de los herederos de la estancia de Coinco, que limita con el Pueblo de Copequén, esto indica que el origen de la localidad probablemente es anterior al siglo XVIII, en los territorios que pertenecieron a Pedro de Miranda hijo (127-73v).

Merced entregada al capitán Pedro de Miranda y Rueda 28 de septiembre 1603 (por gobernador Alonso de Ribera y Zambrano)

Esta merced formaba parte de la estancia de Ultro o Gultro, que se ubicaba a orillas del Cachapoal, que estaba compuesta por 800 cuadradas, vendidas en 1647 por el capitán Don Esteban Cid Maldonado al capitán Don Luis de las Cuevas y Morales, este último las enajenó el mismo día a Don Francisco de Zúñiga y Arista (114-432). El terreno entregado a Pedro de Miranda constaba de 600 cuadradas.

Anexo III:

Información de los escribanos de Santiago sobre las actividades y vida de la familia Miranda en el siglo XVI

Para tener un relato más acabado de las actividades y posición social de la familia Miranda, se recopilan las acciones principales que estos llevaron a cabo en Chile, contenida en los primeros volúmenes de Protocolos de los Escribanos de Santiago, que abarcan el siglo XVI. Estos documentos revelan que Pedro de Miranda fue una persona con importantes roces sociales y con capacidad de administración de dinero, lo que se observa en los distintos préstamos, pagos y donaciones realizadas a otros vecinos de Santiago y Concepción.

Como apoyo a la revisión de estos documentos están los índices realizados por Marcelo Carmagnani (2014), y algunas transcripciones de Álvaro Jara y Rolando Mellafe (1996). Pero de todas formas se deben revisar los originales, porque a veces la información entregada no coincide con las numeraciones del archivo.

Tomo I, Legajo I

(f6v): 14 de abril 1559

Francisco Martínez, vecino de la ciudad de Santiago del Nuevo Extremo, se obliga a pagar a Pedro de Miranda 151 pesos de oro fundido y marcado, a 450 maravedís cada peso, como devolución de un favor, ya que antes Pedro de Miranda hizo propia una deuda de Francisco Martínez, por la cantidad devuelta, sobre unas mercaderías que debía al mercader Alonso Ruiz.

Tomo I, Legajo II

(9-9v): 4 de septiembre de 1564

Pedro de Miranda vende un molino a Cristóbal Varela, que tiene ubicado en términos de la ciudad de Santiago, a la otra parte del río, que linda con las tierras de Nuestra señora de Monserrate y con tierra y chacara de Francisco de Riveros por la parte de arriba (el testado), o como mejor lindare, con todas las labores que tiene, entradas y salidas, usos y costumbres, derechos y servidumbres, con todos los deberes correspondientes y con el agua que le pertenece, a 500 pesos de oro.

(57v-58): 11 de noviembre de 1564

Pedro de Miranda vende a su majestad y oficiales reales de la ciudad de Santiago 700 fanegas de trigo (50 más o menos) a razón de un peso y medio de buen oro por fanega de trigo nuevo, que está por coger en el campo, como parte de los frutos del mismo año de 1564. Este habría sido puesto en la costa de la caleta de don García, a la boca del río de Chile para entregar, durante el mes de abril a quien lo hubiere de recibir para embarcar, no dice el navío. 2 factores y 1 tesorero se comprometen en llevar el trigo a Concepción para el socorro de su gente.

Escribanos de Santiago Tomo I, Legajo II

(73-73v): 6 de diciembre de 1564.

Doña Esperanza de Rueda se obliga a pagar, porque debe, a Pedro de Llanos, 145 pesos 5 tomines de oro, a causa de todas las mercaderías y cosas sacadas de su tienda.

(125v-126v): 19 de marzo de 1565

Doña Esperanza de Rueda manifiesta que, por cuanto tiene en encomienda por muerte de su marido (Jerónimo de Alderete) el repartimiento de los Indios de Tango y de los promocaes en términos de la ciudad de Santiago, de los que se ha servido 8 años, pero sin haberlos adoctrinado suficiente, paga 1000 pesos a estos y a sus caciques principales, contenidos en la cédula de encomienda del repartimento, como medida para el descargo de su conciencia.

(151v-152): 22 de mayo de 1565

Los oficiales Ruy Díaz de Vargas, tesorero, Miguel Martín, contador, Francisco de Lugo fator, oficiales de la Real Hacienda, señalan que se dan por pagados de 120 pesos de oro que don Diego de Guzmán debía a la Real Caja, y que Pedro de Miranda se comprometió a pagar.

12 de marzo 1565

Gonzalo de los Ríos indica que él y Pedro de Miranda, por servir a Su Majestad, habían tomado los días pasados a su crédito el equivalente a 2000 pesos de oro en ropas y mercaderías de la tienda de Alonso Descobar, con objeto de darlas a la justicia mayor y oficiales reales de Santiago para ayudar a la gente de guerra que hubieron de salir al socorro de Concepción. Dichos oficiales reales se obligaron a devolver los dichos 2000 pesos de Real Hacienda a ciertos plazos de los quintos pertenecientes a Su Majestad de aquel oro.

(195v-196): 2 de octubre de 1565

Pedro de Miranda se obliga a pagar, haciéndose cargo de una deuda ajena, 200 pesos de oro a Juan de Mesa, porque los debía Nicolás de Garnica, en compensación a una deuda que tenía con este último.

(206-206v): 7 de noviembre de 1565

Pedro de Miranda vendió a don Antonio Bernal Benavente un negro esclavo llamado Miguel, de edad de 35 años, de tierra Jelofe, habido de buena guerra y libre de hipoteco. La causa de la venta es que el esclavo era borracho, ladrón, huidor, capado, enfermo y también por todas las demás tachas, vicios y enfermedades públicas y secretas que parecía tener, lo entregó a 300 pesos.

(208-208v): 10 de noviembre de 1565

El capitán Diego de Barahona se obligó de dar y pagar a Pedro de Miranda 355 pesos de buen oro por razón de 100 cabezas de cabra, 50 capados, 60 puercos y otras cosas que le compró.

(219-219v): 9 de noviembre de 1565

Pedro de Miranda otorga poder a Diego de Herrera y Antonio Melo, quienes estaban al presente (de la autorización) en Santiago, para que puedan obligar a otros en los reinos del Perú o de tierra firme, a cualquier persona, en cantidad de 2000 pesos de oro o plata, corriente o ensayada, o en la parte que de ellos pareciere, por razón de mercaderías o cosas que les compraren.

(194-195v): 31 de octubre de 1565

El capitán Diego de Barahona otorga poder a Pedro Barahona, su hermano, residente de Burgos, España, y a Francisco Polanco Bustamante y Joan de Tardajos y Pedro de Miranda, residentes en la ciudad de los Reyes, para que en su nombre puedan pedir y demandar, recibir, haber y cobrar, lo que haya quedado de don Alonso Pacheco que le pertenece por cláusulas de testamento, por escritura o sin ella.

(202v-203): 5 de noviembre de 1565

Pedro de Miranda otorga poder a Francisco Fajardo, Diego de Herrera, Nicolás de Gárnica y a Antonio Melo, para demandar o defender en su nombre en pleitos civiles y criminales, y especialmente, para recibir y cobrar, en juicio o fuera de él, a cualquier persona en cuyo poder estuviesen cosas de Joan de Rueda, su cuñado, difunto.

Tomo II

(237-237v): 4 de noviembre de 1565

Pedro de Miranda se obliga a pagar a Antonio Dazoca 600 pesos de buen oro fundido, por deuda ajena de Nicolás de Gárnica, a quien le debía unas casas, y por haber otorgado esta escritura, Nicolás de Gárnica le dio carta de pago de las casas.

(331v-33v): 11 de septiembre de 1565

Pedro de Miranda, vecino de Santiago, como es albacea del difunto Martín Hernández, otorga esa potestad a Alonso Cansigno.

(334-334v): 15 de septiembre de 1565

Pedro de Miranda se obliga a pagar a Antonio Núñez 250 pesos de buen oro fundido por la compra de una tienda vendida en el puerto de Valparaíso.

(355v-356): 4 de diciembre de 1565

Pedro de Miranda vende a Francisca de Escobedo, mujer de Joan Gómez, 2 chacaras en términos de la ciudad de Santiago, que lindan con la chacara que solía ser de higueras, y al presente es de la casa y monasterio de Nuestra Señora de la Merced, y por otra parte, con la chacara de Pero Gómez, y por otro lado, con la chacara de Francisco de Riberos, o como mejor alindaren. El terreno posee 600 varas de largo; y de cabezada, una parte tiene 30 varas y la otra 35. Contiene el agua que les pertenece, con un precio total de 170 pesos de buen oro.

(370-370v): 5 de enero de 1566

Francisco Páez de la Serna, persona que recoge por Pedro de Miranda los diezmos de 1565, vende a Francisco Díaz, minero de Pero Gómez, todo el trigo que le perteneciere de diezmo el presente año, correspondiente a la cosecha del año pasado de 1565 del asiento de Curaoma y llano de Acuyom puesto en las eras o en la parte donde los dueños del dicho trigo son obligados a dar y dezmar, a 1 peso de buen oro fundido.

(423-423v): 27 de marzo de 1566

Pedro de Miranda se obliga a pagar a Hernando de Alfaro \$400⁵, por haberle prestado lo mismo antes.

El 13 de septiembre de 1566, Hernando de Alfaro pareció ante escribano público y dijo haber recibido de Pedro de Miranda los \$400.

(459-461v): 21 de junio de 1566

Pedro de Miranda revoca poderes otorgados a Jerónimo Pardo y a cualquier otra persona, con la excepción de Cristóbal Quintero, para que por sólo él pueda pedir, demandar, recibir, cobrar en juicio y fuera de él, y realizar cualquier actividad en nombre y representación suya. Esta potestad fue entregada para representarlo frente a cualquier persona existente, para utilizar todos sus bienes y para cobrar, como si se tratase del mismo Pedro de Miranda, cualquier peso de oro y plata, joyas, ganados, caballos, esclavos y mercaderías y otros bienes muebles de cualquier tipo, incluidos bienes raíces. También puede pagar y gestionar deudas que deba en las ciudades de arriba de este reino (al norte del Reino de Chile) por las tales personas así por obligaciones, conocimientos, cuentas corrientes, sentencias y traspasos como sin ellas, como en otra manera que se me deba y pertenezca.

Tomo III

(3

Pedro de Miranda revoca todo poder, ante todas las cosas, que haya dado antes de este, dejándoles como les deja, su buena honra y fama

21v 15 de octubre de 1585

83v 17 de abril de 1586

⁵ Todos son de buen oro

84v XXX

225 2 de septiembre de 1586

Volumen IV

(f232-233): 7 de enero de 1589

Donación otorgada por el P. Alonso de la Cámara, residente, a Isabel de Cámara, de media chacara, que linda con otra media chacara de Carlos de Molina, con una chacara de las menores de Pedro de Miranda y otra de Hernando de Balmaceda e Isabel Rodríguez.

Volumen V

(f196): 4 de mayo de 1590

Codicilo de Francisco Rujero, reconociendo adeudar a Esperanza de Rueda \$219 de oro de contrato, manda pagarlos.

F209 14 de mayo de 1590

Poder otorgado por Blas Rodríguez de Mendoza, como albacea de Francisco Rujero, a Baltazar de Herrera, tesorero de la Real Hacienda, para que en su representación cobre a Esperanza de Rueda \$172 de oro de contrato, cantidad que le cede por otros tantos que le prestó.

F221 24 de mayo de 1590

Carta de finiquito otorgada por Pedro de Miranda y Juan Guerra de la compañía ganadera que han tenido, declaran no deberse nada

F228 30 de mayo de 1590

Poder otorgado por Pedro de Miranda, vecino, a Jorge Griego para que lo represente en pleitos causas y negocios

Volumen VI

Volumen VII

(f270-270v): 9 de marzo de 1591

Antonio Cardoso, tutor de las hijas de Pedro de Miranda, entrega poder a Francisco de Salamanca, para que los represente en pleitos, causas y negocios.

Volumen VIII

Volumen IX

(f292-293v): 5 de mayo de 1597

Carta de Censo impuesta por Pedro de Miranda y Rueda, vecino y encomendero de indios de la ciudad de Santiago, y Baltazara Jufre, su esposa, a favor del hospital de pobres por 500 pesos de oro de contrato de 20 ½ quilates, impuestos sobre las casas que poseen en Santiago, que lindan con casas de Alonso de Córdova y de Andrés Hernández y sobre una chacra en el pago de Nuñoa, el censo sobre estas propiedades permitiría entregar un censo anual de 35 pesos de oro.

F357 8 de agosto de 1597

Poder otorgado por Pedro de Miranda y Rueda, vecino encomendero de Santiago, a Gonzalo López, piloto del navío "La Magdalena" que pertenece a Antonio Juárez de Medina, para que en su representación cobre a Francisco de Ángulo 37 cordobanes y con ese cobro le envíe mercaderías.

Volumen X

(f73-74): 27 de mayo de 1592

Agustín Briceño, vecino de Santiago, entrega carta de poder para el desempeño de las funciones de Albacea de Esperanza de Rueda, a Alonso de Torres, procurador de Causas, para que actúe por él en todos los asuntos vinculados a su albaceazgo.

(f405v-406): 26 de abril de 1599

Alonso Dispero, morador de Santiago, a Pedro de Miranda y Baltazara Jufre, su esposa, vende la negra esclava Francisca por 160 pesos de oro de 20 y medio quilates, que fueron pagados con obras, 10 pesos en obras de herrería y el resto en vigas de madera, con un valor de 2 pesos y ducado cada par.

(f406-406v): 26 de abril de 1599

Pedro de Miranda y Rueda, vecino de Santiago, encomendero, y Baltasar Jufre, su esposa, se reconocen deudores de Alonso Dispero por valor de 160 pesos de oro de contrato, de 20 ½ quilates, y los cancelarán en obras de herrería y vigas de madera en el plazo de 6 meses.

Volumen XI

Volumen XII

El Fondo Capitanía General fue revisado completamente, no hay información de la encomienda de Pedro de Miranda

Francisco Miranda, vol. 475, p. 121



Diseño modelo de negocios para pequeños productores de vinos y

Índice

<u>I.</u>	<u>Introducción</u>	61
<u>II.</u>	<u>Análisis Interno</u>	66
i.	<u>Cadena de Valor</u>	66
ii.	<u>FODA</u>	68
<u>III.</u>	<u>Modelo de Negocios</u>	69
i.	<u>CANVAS</u>	70
ii.	<u>Propuesta de Valor</u>	71
<u>IV.</u>	<u>Diseño Estratégico</u>	73
i.	<u>Ciclo de vida del producto</u>	73
ii.	<u>Estrategia Genérica</u>	74

I. Introducción

El presente trabajo tiene como objetivo generar un modelo de negocios para pequeños productores de vinos patrimoniales en la región de O'Higgins. La generación del modelo de negocio contribuirá a posicionar los vinos patrimoniales producidos por los pequeños productores generando ventas constantes y, por consiguiente, aumentando sus ingresos y su calidad de vida.

El modelo de negocio se desarrollará a partir de un análisis interno de mercado, analizando la cadena de valor de los productores. Un análisis FODA, el cual analizará las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas de los productores. Con la información generada se realizará un análisis CANVAS y la propuesta de valor. Para finalizar se establecerá la estrategia a desarrollar.

- **Acerca del proyecto**

El presente trabajo es parte fundamental de uno de los objetivos específicos del proyecto FIC **“Puesta en valor de Pipeños, Arropes y Vinos Asoleados de pequeños productores de localidades de Lo Miranda y La Gonzalina, en la Provincia de Cachapoal, Región de O'Higgins.”**. Por lo cual es interesante dar a conocer de que trata el proyecto antes de dar a conocer el modelo de negocios.

El proyecto busca rescatar y poner en valor productos vitícolas patrimoniales, como el Pipeño, el Vino Asoleado y el Arrope, que están siendo comercializados actualmente de manera precaria por los pequeños productores y viñateros de las localidades de La Gonzalina y Lo Miranda, en la provincia de Cachapoal. Participarán tres asociados, Don Francisco Núñez, en viñas carentes de manejo, productor de Chicha, Pipeño, Chacolí y Vino de Misa. Don José Manuel Jiménez, productor de Chicha, Vino Asoleado, Pipeño, Chacolí, Vino Natural y Vino Añejo. Y por último la Srta. Nadia Aranda, quien se dedica a la producción de arrope, que actualmente produce sólo para consumo propio, de familiares y venta sólo a cercanos. Los asociados fueron seleccionados debido a condiciones detectadas que otorgarán una propuesta de valor a los productos. En la viña de uno de ellos se encuentra la casa del fundador de Lo Miranda, Don Pedro de Miranda, quien, encomendado por Don Pedro de Valdivia, se radicó como primer habitante de Lo Miranda, quien, estando casado en España, se casó con la hija del Cacique Copequén, quien fue mandada a asesinar por la esposa española, cuando de visita en Chile se enteró que su esposo se había vuelto a casar. Los otros dos productores cuentan con interesantes historias familiares, donde por terceras generaciones, han mantenido la tradición de producir sus productos vitícolas. Se hará una intervención en ellos para la estandarización de sus procesos, de manera que logren generar productos de calidad, inocuos y con un envasado que permita destacar sus atributos de valor como producto vitícola patrimonial, destacando sus aspectos históricos, familiares, formas de producción y tradiciones tras cada producto. Para lograr una producción estandarizada y de calidad, el proyecto aportará ciertos implementos a los asociados para sus producciones. Los productos valorizados, serán puestos en mercados más rentables, pero también más exigentes, por lo que la visibilidad y calidad del producto debe ser garantizada. Se consideran restaurantes gourmet y hoteles boutique de la región. Se espera aumentar los ingresos de sus productos en al menos un 20%. Como objetivos del proyecto están 1. Desarrollar una línea base e identificar oportunidades de mejoras para estandarizar el proceso de elaboración de Pipeños, Vinos Asoleados y Arropes de los pequeños productores 2. Identificar y registrar los atributos de tradiciones, familiares e históricos como propuesta de valor para los productos, incorporando los

resultados a un modelo de negocio que permita comercializar los productos vitícolas diferenciados como productos patrimoniales, y 3. Desarrollar un modelo de transferencia que permita que los métodos implementados lleguen efectivamente a los beneficiarios identificados, así como difundir y transferir los resultados del proyecto a otros productores, de manera de hacer un escalamiento futuro del proyecto.

- **Circuitos Cortos**

Los circuitos cortos son una forma de comercializar los productos mediante un número menor de intermediarios, estableciéndose una relación directa entre el consumidor y el productor (Kneafsey et al., 2013).

El concepto no es algo nuevo ya que incluye la forma más tradicional de venta de productos agrícolas. Sin embargo, debido a la concentración de la población en los centros urbanos y la producción intensiva de productos alejaron a los productores de los consumidores, apareciendo así los intermediarios, minoristas y distribuidores, por consiguiente, se generaron cadenas de comercialización cada vez más complejas y largas. Como resultado de lo anterior, cada vez se hizo mayor la desvinculación entre los procesos de producción y consumo, de esta manera los productos se fueron homogenizando y sus precios se alinearon con los costos de producción y no con otros atributos de valor. Sin embargo, los consumidores están cambiando, si bien el precio sigue siendo un atributo importante a la hora de comprar, es posible identificar múltiples tendencias en los consumidores, la cuales reflejan cambios en sus valores y por consiguiente en sus patrones de consumo.

Debido a que las cadenas largas, hoy en día dominando el mercado, no responden la individualidad y subjetividad de cada consumidor, se han revitalizado los circuitos cortos de comercialización en respuesta a las nuevas necesidades del consumidor. Pero, esta tendencia no depende solo de los consumidores, sino que también los productores han sido relevantes en este proceso, los productores de menor escala o de productos diferenciados pierden competitividad en cadenas largas donde los principales costos son de producción, distribución y transacción. Por esta razón, es que las cadenas cortas son una buena alternativa para este sector se diferencie y mejore su competitividad.

Los circuitos cortos son atractivos tanto para el productor como para el consumidor. En este modelo alternativo a las cadenas tradicionales el productor accede a condiciones favorables de venta, mejores precios o menor costo de comercialización, y el consumidor logra satisfacer sus diversas y particulares necesidades.

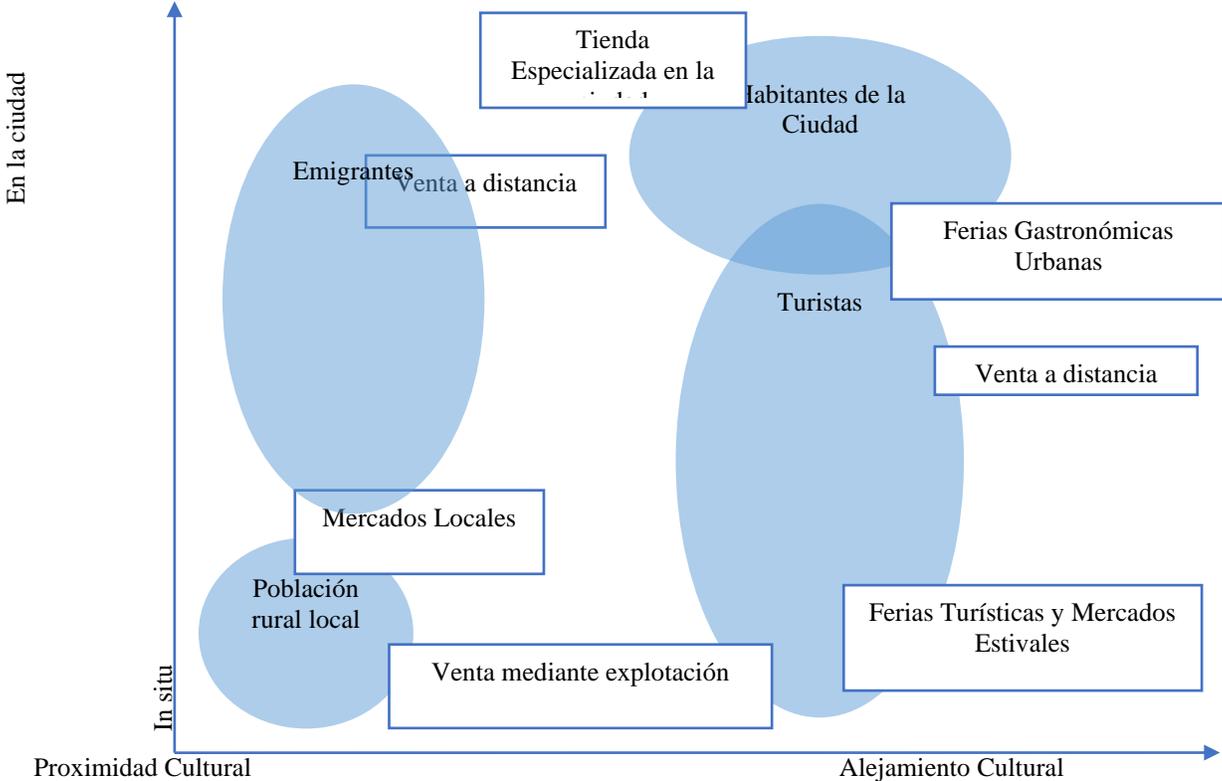
Según Kneafsey et al. (2013) indican que los circuitos cortos se clasifican según, si las ventas son realizadas a *proximidad* o a *distancia*. No importa si las ventas son realizadas por agricultores individuales o un grupo de ellos, el producto debe ser trazable hasta cada productor. (Cuadro 1)

Cuadro 1: Tipos de sistemas locales de alimentos y cadenas cortas de suministro de alimentos

Cadena Corta de Comercialización	Subclasificación
Venta de Proximidad	Ventas en predio: <ul style="list-style-type: none"> - Tiendas campesinas - Hospitalidad predial - Ventas a orilla de carreteras Ventas fuera del predio: <ul style="list-style-type: none"> - Mercados campesinos y otros mercados - Festivales de comida/eventos turísticos - Venta directa a cooperativas de consumidores/compras grupales - Venta a minoristas que se abastecen localmente y mantienen identidad del producto
Ventas a Distancia	Entregas directas: <ul style="list-style-type: none"> - Sistemas de entregas - Ventas por internet - Minoristas especializados

Otra manera de clasificar los circuitos cortos es según la distancia física y cultural y en consecuencia en función del perfil de consumidores (Observatorio europeo LEADER, 2000). Figura 1

Figura 1: Formas de venta según clientela



Cuadro 2: Facilidad de comercialización de distintos alimentos según tipo de canal

	Frutas y Hortalizas	Carnes	Lácteos o Huevos	Embutidos	Pastas, arroz, legumbres	Conservas	Panes, panaderías	Aceites	Vinos
Tienda predial	++	0	++	+	0	+	++	+	+
Mercadillo	++	0	+	++	++	++	++	++	++
Reparto a domicilio	++	++	+	+	+	0	0	++	0
Asociaciones de consumo	++	+	++	+	++	++	+	++	+
Pequeño comercio	+	+	+	++	++	++	++	++	++
Restaurantes	++	++	++	+	+	+	+	+	++

0: Producto que presenta grandes dificultades de comercialización a través del canal de referencia

+: Producto que no presenta grandes dificultades de comercialización a través del canal de referencia

++: Producto con gran facilidad de comercialización a través del canal de referencia.

Fuente: Fadón y López (2012)

Como se aprecia en el cuadro 2, los autores relacionaron la factibilidad de venta de los productos con los tipos de canales cortos de comercialización. Los vinos tienen factibilidad de venta en Tienda Predial, Mercadillo, Asociaciones de Consumo, Pequeño Comercio y Restaurantes.

II. Análisis Interno

i. Cadena de Valor

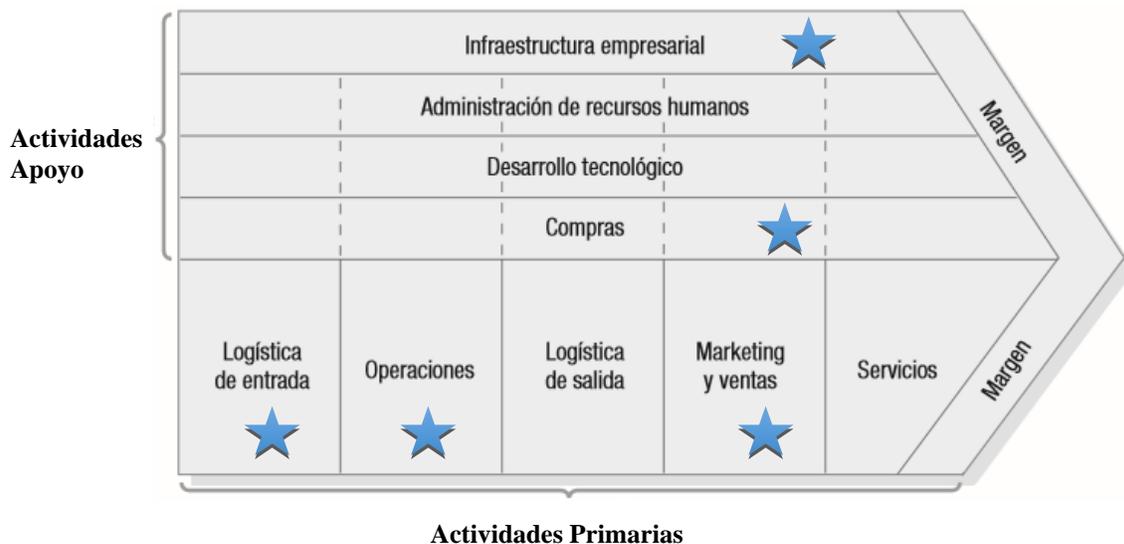
La cadena de valor es una herramienta de análisis estratégico la cual ayuda a determinar la ventaja competitiva de una empresa a través del análisis de las actividades de la organización. De este modo se determinan las actividades en la cual una organización debe enforzar sus recursos y de esta manera ser competitiva en el mercado.

Las actividades se dividen en:

Actividades Primarias: son un grupo de acciones enfocadas en la elaboración física de cada producto y el proceso de transferencia al comprador.

Actividades de Apoyo: son un aporte de las primarias y en ellas se incluye la participación de los recursos humanos.

Enfocándonos en pequeños agricultores los cuales venden un producto de buena calidad, pero sin un modelo de negocio claro para vender sus productos se distinguen las siguientes actividades estratégicas destacadas con una estrella y en la cual los productores deben enfocarse.



Las actividades de apoyo destacadas son:

Infraestructura: Es primordial que los productores tengan una infraestructura para la elaboración de vinos, la cual debe contar con todos los implementos necesarios para la buena elaboración del producto. Los productores deben enfocarse en esta actividad para obtener productos con ciertos estándares de una temporada a otra.

Compras: Se refiere a aquellas actividades relacionadas con la adquisición de los materiales necesarios para el buen funcionamiento en la producción de vinos. Por lo tanto, esta actividad se refiere a la compra de materias primas, maquinarias, materiales, instrumentos, servicios, etc para la elaboración de un vino de buena calidad.

Las actividades primarias destacadas son:

Logística de Entrada: esta actividad se relaciona al almacenamiento de materias primas y materiales, todo lo relacionado con el flujo de entrada al negocio. Para la elaboración de los vinos es fundamental adquirir la uva y otros insumos relacionados con la elaboración de vinos y almacenarlos, sino se controla esta actividad no se podrá llevar a cabo la producción de vinos.

Operaciones: es la etapa de procesamiento de las materias primas que dan como resultado el producto final. Este proceso es fundamental para la elaboración de vinos una de las actividades principales.

Marketing y Ventas: determina cuanta publicidad y visibilidad se le da a la marca y a los productos para fomentar el consumo de los vinos sobre el de la competencia. Si los productores pretenden hacer visible sus vinos es necesario destinar recursos a esta actividad.

ii. FODA

El análisis FODA es una herramienta de planificación estratégica muy utilizada, consiste en realizar un análisis interno, revisando las fortalezas y debilidades de la empresa; como también un análisis externo, revisando las oportunidades y amenazas de la empresa.

A continuación, se da a conocer el análisis FODA de la producción de vinos y arropes patrimoniales:

<p style="text-align: center;"><u>Fortalezas</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Vinos y arropes patrimoniales con relato histórico.</i> • <i>Vinos y arropes producidos a partir de antiguas tradiciones heredado de generación en generación.</i> • <i>Producción limpia, libre de químicos</i> • <i>Viñedos plantados en patrimonio cultural.</i> 	<p style="text-align: center;"><u>Oportunidades</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Posicionar los vinos patrimoniales en la región de O'Higgins</i> • <i>Conformar asociaciones entre productores de vinos patrimoniales.</i> • <i>Generar identidad territorial</i> • <i>Generar cadenas cortas de comercialización evitando exceso de intermediarios.</i> • <i>Generar marca</i> • <i>Generación de productos diferenciados (patrimonio, calidad, tradición, territorialidad y reputación)</i> • <i>Lo anterior se relaciona con la venta de los vinos y arropes diferenciados en tiendas gourmet, hoteles, restaurantes.</i> • <i>Los productores se pueden relacionar con empresas turísticas y de esa manera pertenecer a circuitos turísticos de la región.</i> • <i>Anexarse a rutas del vino (Cachapoal, Colchagua)</i>
<p style="text-align: center;"><u>Debilidades</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Bajo nivel de estandarización de procesos productivos debido a poco conocimiento de algunas técnicas necesarias para ser ofrecidos los vinos y arropes en comercios más exigentes.</i> • <i>Poco o nulo conocimiento en materia de ventas, los productores no saben cómo vender sus productos.</i> • <i>Poco conocimiento en normas de sanidad en los procesos productivos y de los implementos.</i> • <i>Pocos recursos para adquirir mejores implementos para una mejor producción.</i> • <i>Pocos recursos para capacitarse en modelos de negocios y ventas.</i> • <i>Baja valoración de sus productos, no conocen el buen producto que venden por lo tanto lo venden a un precio menor y no agregan valor a estos.</i> 	<p style="text-align: center;"><u>Amenazas</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Dificultad para asociar a los productores en un corto plazo.</i> • <i>Efectos climáticos adversos para la producción del vinos y arropes (déficit hídrico)</i> • <i>Otras localidades lanzando vinos patrimoniales a la industria.</i>

III. Modelo de Negocios

A partir de la información adquirida a lo largo del proyecto y los requerimientos de los agricultores se generó un modelo de negocios. Se utilizó el modelo Canvas creado por Alex Osterwalder. El cual trata de un esquema muy sencillo que permite ver en un solo folio los 9 elementos que deben componer tu modelo de negocio, los cuales son:

- **Propuesta de Valor:** Responde la pregunta ¿Qué? ¿Qué valor le vamos a entregar a nuestros clientes?
- **Segmentos de Clientes:** Saber y conocer perfectamente nuestros clientes, responde la pregunta ¿para quién?
- **Canal:** ¿Cómo entregar la propuesta de valor a nuestros clientes? ¿Cómo hacemos llegar los productos a nuestros clientes?
- **Relación con los Clientes:** ¿Qué tipo de relación esperan nuestros clientes, qué relación tenemos ahora?
- **Flujo de Ingresos:** ¿Cuál es valor que están dispuestos a pagar nuestros clientes por nuestros productos?
- **Recursos Claves:** ¿Qué recursos claves necesito para agregar valor a mis productos?
- **Actividades Claves:** ¿Qué actividades claves necesito desarrollar para añadir valor a mis productos o servicios?
- **Alianzas:** este bloque es muy importante ya que debemos definir cuáles serán nuestros socios estratégicos (proveedores, clientes y accionistas entre otros).
- **Costos:** es muy importante saber qué estructura de costos vamos a implementar ya que en este punto sabremos qué utilidad podríamos tener de nuestro negocio.

A continuación, se da a conocer el modelo de negocio propuesto para los pequeños productores de vinos y arrope patrimoniales:

i. CANVAS

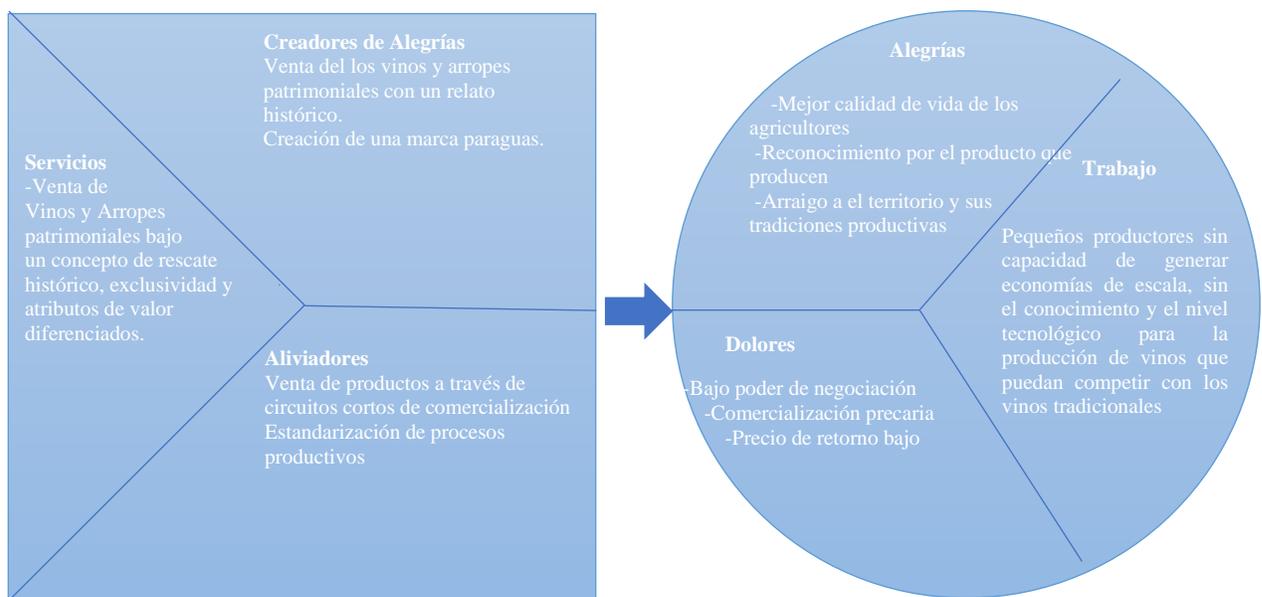
<p>Socios Claves </p> <ul style="list-style-type: none"> - Ferias locales y mayoristas - Supermercados - Restaurantes - Proveedores - Municipio - Organismos de fomento e innovación - Cooperativas agrícolas - INDAP - Hoteles Boutique 	<p>Actividades Claves </p> <ul style="list-style-type: none"> -Infraestructura -Compras (materia prima e insumos) -Logística interna -Operaciones -Marketing y ventas 	<p>Propuesta de Valor </p> <ul style="list-style-type: none"> -Venta de Vinos y arropes patrimoniales bajo un concepto de rescate histórico, exclusividad y atributos de valor diferenciados. -Estandarización de procesos productivos. 	<p>Relación con el cliente </p> <p>Directa (venta directa de los productores, restaurantes, hoteles, etc.)</p>	<p>Segmento de Clientes </p> <ul style="list-style-type: none"> -Mercado Gourmet -Hoteles y restaurantes con identidad territorial -Rutas del Vino -Empresas turísticas -Ferias Turísticas y gourmet - Clientes particulares
<p>Recursos Claves </p> <ul style="list-style-type: none"> -Materia Prima (uva) e insumos para la producción de vinos y arropes -Capital humano 	<p>Canal de Distribución </p> <p>Directamente a los clientes a través de circuitos cortos</p>			
<p>Estructura de Costos </p> <p>Costos en publicidad y difusión Adquisición de insumos para la producción vinos y arropes Costos de logística</p>		<p>Flujo de Ingresos </p> <p>Venta directa de vinos y arropes patrimoniales a partir de circuitos cortos.</p>		

ii. Propuesta de Valor

Propuesta de valor

Posicionar en el mercado vinos patrimoniales (asoleados, pipeños) y arropes producidos por pequeños agricultores de la región de O'Higgins de gran calidad producidos de manera inocua y con un envasado que permita destacar sus atributos de valor como producto vitícola patrimonial, destacando sus aspectos históricos, familiares, formas de producción y tradiciones tras cada producto. A través, de la estandarización de procesos productivos y rescate histórico detrás de la producción de cada producto.

A continuación, se presenta la propuesta de valor desarrollada para el producto:



Segmentos de clientes

En relación con los clientes, estos son todos los consumidores vinos y arropes tradicionales que buscan adquirir un producto de buena calidad producido de con técnicas tradicionales y ligado a un relato histórico relacionado con el patrimonio cultural de la región. Los cuales pueden ser de diferentes edades con nivel socioeconómico medio a alto. Como, por ejemplo, Mercado Gourmet, Hoteles y restaurantes con identidad territorial, Rutas del Vino, Empresas turísticas, Ferias Turísticas y gourmet y Clientes particulares.

Relación con el cliente

La relación con el cliente es de forma directa a través de circuitos cortos de comercialización, por consiguiente, existen menos intermediarios en la cadena de comercialización. Como, por ejemplo, la venta directa en el campo, a hoteles, en ferias turísticas y gourmet, a restaurantes, etc.

Canales

En cuanto a los canales, estos pueden ser puntos de ventas establecidos en el propio campo. La participación en explosiones agrarias y turísticas también son un canal para llegar al consumidor. El vínculo a rutas turísticas o rutas del vino. O la venta a través de restaurantes o hoteles. Siempre siguiendo la línea de circuitos cortos.

Fuentes de ingresos

La fuente de ingreso principalmente es la directa de vinos y arropes patrimoniales a los consumidores de forma directa a través de circuitos cortos de comercialización.

Actividades claves

Las actividades claves son en primer lugar Infraestructura, es primordial para producir los vinos y arropes patrimoniales. En segundo lugar, compras, sin la materia prima ni insumos no podrían prepararse los vinos ni el arrope. En tercer lugar, la logística interna es fundamental con el fin de recepcionar la uva para la producción de vinos y arropes. En cuarto lugar, operaciones, esta actividad se refiere a la producción de los productos vinos y arrope. Y, por último, marketing y ventas, debemos invertir en diferenciar y posicionar en el mercado agregando valor al producto para que los clientes reconozcan los vinos y arropes patrimoniales como productos únicos.

Recursos claves

Los recursos claves se relacionan principalmente con la producción de vinos y arropes patrimoniales, entre ellos:

- Materia Prima (uva) e insumos para la producción de vinos y arropes
- Capital humano

Socios claves

Los socios claves son principalmente:

- Ferias locales y mayoristas
- Supermercados
- Restaurantes
- Proveedores
- Municipio
- Organismos de fomento e innovación
- Cooperativas agrícolas
- INDAP
- Hoteles Boutique

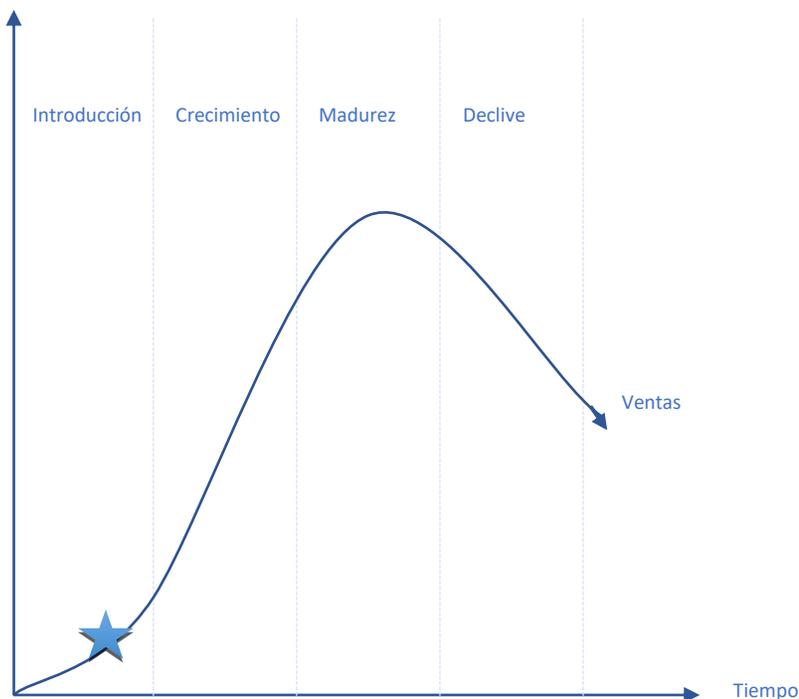
Siempre considerando la menor cantidad de intermediarios con el fin de comercializar a través de circuitos cortos.

Estructura de costos

Los costos para este modelo de negocio son principalmente los costos incurridos en la adquisición de insumos para la producción de vinos y arropes patrimoniales. Por otro lado, se encuentran los costos en difusión y publicidad de los productos.

IV. Diseño Estratégico

i. Ciclo de vida del producto



Lo vinos y arropes patrimoniales se encuentran en la fase de introducción. Cuando se lanza un producto al mercado las ventas no son altas los primeros días dado que el mercado no conoce el producto y por consiguiente se debe hacer un esfuerzo mayor en darlo a conocer y captar los

clientes. Por otro lado, el costo de producir una unidad es alto lo que conlleva a precios de venta mayores. Además, el rendimiento del producto es negativo por lo cual hay que seguir invirtiendo para dar a conocer y posicionar el producto en el mercado fidelizando a los clientes. Sin embargo, el producto tiene varias expectativas de crecimiento si se aplica el modelo de negocio planteado anteriormente.

ii. Estrategia Genérica

La estrategia, a partir de toda la información anterior, para posicionar los productos en el mercado es la *diferenciación*. Dado que los vinos y arropes producidos por los pequeños agricultores son productos únicos, utilizan tradiciones productivas heredadas de generación en generación, son producidos en lugares patrimoniales de la región y generan arraigo al territorio.

Anexo 5: Diseño y desarrollo de etiquetas, logos, sitio web, video, pendón, relato de historiador y recetas de Chef



Propuestas

Color Negro / Barniz Plateado en Logo Mutrem



SOMOS ENERGIA
servicios integrales

8,64 Cm



14 Cm



6,15 Cm



10 Cm



2 Cm

10 Cm

www.somosenergia.cl

RECETARIO



- Frutas Pochadas o Escalfadas en Vino Asoleado
- Helado de Vino
- Merengues con Almíbar de Vino Asoleado
- Salsa de Arrope y Uvas para pescados Asados o al Vapor
- Salsa de Arrope Ahumada para acompañar carnes.
- Salsa Agridulce- Picante para caramelizar carnes de cerdo o caza.
- Pan Dulce de Arrope
- Pastel de Sémola con Manzanas Asadas y Arrope de Uva (Maridaje Vino)
- Tartaleta de Frutas Asadas con Crema de Arrope (Maridaje Vino)
- Trago de fantasía endulzado con arrope.

Metodología



Las recetas se desarrollarán en sesiones de trabajo, donde se realizarán las pruebas técnicas finalizando con un montaje fotográfico de cada una de las recetas.

Para ello Trabajaremos con un montaje de cocina profesional y el siguiente Equipo de trabajo.

1 Chef

1 Ayudante de Cocina

1 Fotógrafo (Integrante de Chile Sustenta)

RECETARIO



La propuesta considera el desarrollo de 10 recetas, que resalten el uso de Vinos y Arropes de Uva.

Se considerará la utilización de productos territoriales y de alto valor, orientando las recetas a un público objetivo proveniente principalmente de sectores gastronómicos. Donde el objetivo es potenciar el valor comercial del producto y sus sub-productos en esos mercados.

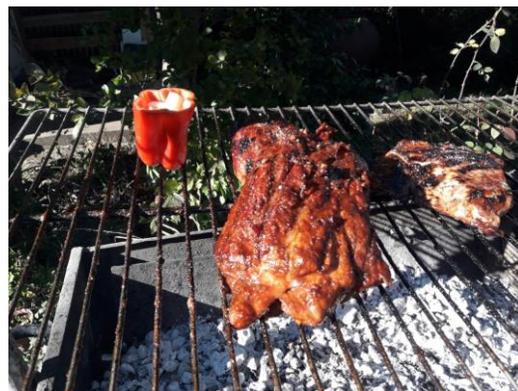
Para ello se realizarán pruebas técnicas con los productos, considerando aspectos esenciales para la Cocina profesional como mezclas, sazones, texturas, maridajes, etc..

Las 10 recetas estarán clasificadas de la siguiente manera :

5 Recetas con Arrope (Entrada Plato Principal – Postre)

3 Recetas con Vino

2 Maridajes con Vino



Anexo 6: Capacitaciones, Coberturas de prensa del proyecto y Participación en eventos expositivos

Rueda de Negocios Malloa:



Masiva asistencia de pymes turísticas reunió Seminario y Rueda de Negocios “Encadenamiento productivo: Unirse para reactivar el turismo”

En un importante día para el turismo regional, 200 personas, entre ellas autoridades regionales, emprendedores, pymes, operadores y guías, prestadores de servicios y diversos actores relacionados con el sector turístico, se dieron cita en el Seminario y Rueda de Negocios “Encadenamiento productivo: Unirse para reactivar el turismo”, realizado con gran éxito en el Centro de Eventos “Ruta de los Soles”, de la comuna de Malloa.

La jornada contó con la presencia del Seremi de Economía, Félix Ortiz; el Seremi de Gobierno, Jorge Palma; el Director Regional de Corfo, Emiliano Orueta; el Director Regional de Sercotec, Sebastián Osorio; el Director Regional del Sence, José Tolosa; y el Gerente del PTI de Turismo de Corfo, Rodolfo Cortés, quienes asistieron a esta iniciativa orientada no solamente a la reactivación turística, sino también a impulsar a la Región de O’Higgins para que sea más competitiva a nivel nacional.

“Lo que estamos haciendo es mejorar la oferta turística de la región, a través del encadenamiento productivo entre todos los actores de este sector. El mensaje es muy claro; ojalá que de estas reuniones y conversatorios, puedan salir alianzas nuevas entre las pymes turísticas. Aquí hay una oportunidad de captar esos turistas que vienen de Santiago y otros lados a nuestra región. Para eso tenemos que trabajar colaborativamente entre todos los actores del turismo”, explicó el Seremi de Economía, Félix Ortiz.

Durante el seminario se lanzaron los programas “Calidad para la promoción competitiva del turismo” (FNDR) de Sercotec e Ipro Par de Corfo, importantes herramientas de apoyo para el turismo regional. Asimismo, el reconocido historiador Pablo Lacoste expuso la charla “Encadenamiento Productivo: Dónde están nuestros vikingos”, y el académico en ecoturismo de la UNAB, Rodolfo Rojas, presentó la temática “Articulación y creación de redes de colaboración en un destino turístico”.

El Director Regional de Sercotec, Sebastián Osorio destacó que “este Seminario y Rueda de Negocios es una instancia muy importante con actores públicos y privados, donde empresarios turísticos han tenido bajas ventas y cancelación de servicios. Esa es la lógica de juntarnos hoy, para levantar las pymes, el emprendimiento, la gestión de ventas, con importantes conversatorios para que ellos se puedan levantar”, precisó Osorio.

Sobre esta actividad, realizada en conjunto por el gabinete económico regional, Emiliano Orueta, Director Regional de Corfo expresó: “Aquí hay un esfuerzo entre Sercotec, Corfo y el PTI de Turismo. Hoy vemos el trabajo de un año, plasmado en la convocatoria de esta jornada. El ánimo con que están los empresarios turísticos en esta actividad, nos levanta mucho más el ánimo a nosotros que estamos día a día apoyando este rubro. Feliz de aportar y mostrar las herramientas que ellos necesitan, a través de un trabajo de asociatividad que permita generar el destino

La actividad organizada por Sercotec, Corfo y el Programa Territorial Integrado (PTI) de Turismo de Corfo “Descubre O’Higgins”, entregó conocimientos y herramientas estratégicas para la reactivación turística en la región.

de la Región de O’Higgins”.

En esa línea, el Gerente del PTI de Turismo de Corfo “Descubre O’Higgins”, Rodolfo Cortés anunció la aprobación de recursos para el segundo año de este programa. “Presentamos la propuesta ante Corfo Central y nos fue bastante bien. Ya hay PTI para el segundo año, así que estamos muy contentos por eso. Vamos a poder seguir apoyando el sector turístico, para transformar a la Región de O’Higgins en una potencia turística dentro del país”, remarcó Cortés.

PRIMERA RUEDA DE NEGOCIOS DEL SECTOR TURÍSTICO

Tras la realización de un conversatorio destinado a conocer en detalle las inquietudes del sector turístico, el Gerente General de Creative Business, Francisco Moreno expuso la temática “Rueda de Negocios para el Desarrollo Turístico”, instancia en la que explicó los alcances de la primera rueda de negocios del sector turístico, organizada por el gabinete económico regional.

Una de sus participantes fue Adriana Miranda de Uva Dulce Agroturismo de San

Vicente de Tagua Tagua. “Aprendimos mucho sobre los encadenamientos productivos y tomamos conciencia de la importancia de la asociatividad. Si queremos salir adelante, tenemos que hacerlo en bloque y entre todos potenciar la gran riqueza de esta región. La rueda de negocios fue todo un éxito, ya que pudimos vincularnos con otras empresas, compartir con otros empresarios y complementar nuestra oferta turística, ofreciendo nuestros servicios con la garantía de estar en un lugar tan lindo como la Ruta de los Soles”.

En este contexto, el Director Regional de Sercotec puntualizó: “Estamos muy contentos con esta vinculación público-privada; esta alianza que tenemos con la Seremi de Economía y Corfo, donde hemos trabajado en conjunto para ayudar a levantar las pymes turísticas. Creemos que el turismo es uno de los ejes estratégicos más importantes de la región. Hoy necesitamos que la Región de O’Higgins elija las pymes turísticas, que vengan a visitarnos a nuestra región y que compren los productos locales y de manufactura propia”, concluyó Osorio.



Encuentro de pequeños viñateros del valle de Cachapoal, Viña el Encanto



Cobertura de prensa diario El Rancagüino y Revista CAV.

De arropes, pipeños y vinos asoleados: En busca del rescate patrimonial del Valle de Cachapoal

Hace más de cuatro siglos, el capitán Pedro de Miranda se asentó en las faldas del cerro Tren-Tren, tras recibir estas tierras como parte de la encomienda de Copequén, la más antigua de la Región de O'Higgins, entregada por Pedro de Valdivia. Su padre, fue uno de los 20 españoles que fundaron Santiago y organizaron el reino de Chile, por lo que en honor a él, esta localidad cachapoalina lleva el nombre de Lo Miranda.

Nutridos de esta historia, un grupo de viñateros integrado por José Manuel Jiménez, Francisco Núñez y Nadia Aranda, a través de un proyecto financiado por el Gobierno Regional de O'Higgins y apoyado por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), buscan poner en valor productos vitícolas patrimoniales de las localidades de Lo Miranda y La Gonzalina en el Valle de Cachapoal, por medio del rescate histórico-cultural de tradiciones presentes en las familias del territorio.

"Nuestros productores tienen como visión, la preocupación por la persona que lo va a consumir. No emplean ningún tipo de fertilizante artificial, no emplean pesticidas. El control de maleza se hace en forma totalmente manual", destaca Juan Francisco Martínez, uno de los impulsores de esta iniciativa que pretende implementar mejoras en la estandarización, calidad y comercialización de estos vinos, además de ser una instancia replicable para otros productores locales.

El proyecto busca dar cabida al resurgimiento de variedades ancestrales como el arropo, pipeño y asoleado o vino de misa. Todos ciento por ciento artesanales, sin ningún proceso industrial, a fin de "seguir impulsando propuestas que ayuden a fortalecer el sector vitivinícola de la región, el cual tiene importantes brechas y problemáticas a resolver, entregando una alternativa a los pequeños agricultores que no suelen contar con herramientas que les permita responder, con un producto diferenciado, a los mercados nacionales e internacionales", señala el representante de FIA en la región de O'Higgins, Robert Giovanetti.

En tanto, Giovanetti agregó que la sustentabilidad es una línea estratégica clave para la Fundación, siendo éste proyecto de patrimonio agroalimentario – de las 28 iniciativas FIA con participación de la región de O'Higgins – un reflejo de que "es posible implementar mejoras en la estandarización, calidad y comercialización, considerando el uso consciente de los recursos que entrega el ecosistema local". En este contexto, el Seremi de Agricultura,

Joaquín Arriagada remarca: "Estamos apoyando un proyecto muy interesante, que busca rescatar nuestros vinos patrimoniales. Son productos de la historia, de las tradiciones, del esfuerzo de los campesinos, del mundo rural. Por eso quiero invitarlos a conocer este proyecto que busca el rescate patrimonial en Lo Miranda y La Gonzalina, donde se desarrollan estos vinos".

AL RESCATE DEL PATRIMONIO HISTÓRICO

A pasos del camino del Inca, Pedro de Miranda levantó una casa donde vivió parte de su vida. En esas tierras, ubicadas en Rinconada de Lo Miranda, actualmente posee una pequeña viña el productor Francisco Núñez, quien ha trabajado por cinco décadas allí. Es aquí donde la historia se entrelaza con el mito: "Huicelda era hija del cacique Copequén, entonces este caballero don Pedro de Miranda se hizo muy amigo del cacique. Entonces en una fiesta que hizo el cacique invitó a este caballero a la fiesta. Y ahí se enamoró de la hija, una hija muy preciosa", relata Núñez.

Según la leyenda, el español mantuvo un apasionado romance con Huicelda, que se immortalizó con ritos matrimoniales mapuches. Al enterarse de esto, su esposa en la madre patria, contrataría a sicarios para asesinar a la joven indígena. Estos relatos se fusionan con aquellos que dicen que en el siglo XVIII, los jesuitas utilizaron la casa de este capitán para sus ejercicios espirituales, donde tras ser expulsados de los dominios españoles por el Rey Carlos III, habrían transformado sus tesoros en dos campanas de oro, ocultas en los alrededores de estos terrenos.

La historia cuenta que uno de los hechos de sangre más grandes de esa época involucró a Pedro de Miranda, cuando su yerno Bernabé Mejía, lo habría asesinado junto a la señora de éste, Esperanza, su hija Catalina y cuatro personas más: "Acá nosotros tenemos una historia tremendamente potente, que no se conoce. Conocemos muy poco de nuestras raíces, de nuestra historia", señala el Gerente de Agrícola Agrobes, Juan Francisco Martínez.

MUTREM, VINOS PATRIMONIALES DEL CACHAPOAL

A raíz del fuerte arraigo histórico-cultural de la zona y como parte de este proyecto nace Mutrem, vinos patrimoniales del Cachapoal. Uno de sus ejemplares se llama precisamente Huicelda, vino bautizado así en homenaje a la hija del cacique Copequén. Su creador es Francisco Núñez, de 73 años, quien produce pipeños a base de la variedad mollar. Este productor emplea

Proyecto financiado por el Gobierno Regional y apoyado por FIA, pretende poner en valor el trabajo de un grupo de viñateros de Lo Miranda y La Gonzalina, quienes se encuentran elaborando variedades de vinos ancestrales. La iniciativa desarrollará un catálogo virtual en www.mutrem.cl, para que productores locales puedan darse a conocer en todo el mundo.



una técnica de vinificación colonial, carente de manejo de pesticidas, utilizando materiales antiquísimos como zarandas, cubas y chucos de antaño.

"Yo hago un vino artesanal, casero, como el que hacen en San Javier. Al hacer el vino, a los dos días yo le saco el chichón y lo que queda, lo voy revolviendo. Ahí voy dándole tiempo y lo voy probando, si lo quiero sacar más dulce o más fuerte, depende del gusto de la gente. Además es un vino orgánico, el que sale de aquí. Ahora casi todo se hace artificial", explica Francisco Núñez.

José Manuel Jiménez es oriundo de La Gonzalina, en Rancagua. En poco más de una hectárea, cultiva sus viñedos que datan del año 1948, cuando su abuelo del mismo nombre, lo hizo por primera vez. Por tres generaciones, ha preservado la tradición familiar de vinos asoleados o de misa, producidos con equipos tan antiguos como sus parronales. Cada año cosecha la uva a mano, para la molienda pisa el racimo entero, parcialmente deshidratado por el sol, y en la fermentación utiliza levaduras nativas, almacenando los mostos en toneles, localizados en una bodega de adobe. Esta vinificación patrimonial también es desarrollada por Nadia Aranda, dedicada a la fabricación del arropo, que su madre y abuela doña Carmen Escanilla producían en Lo Miranda. Esta preparación es la re-

ducción del mosto de uva, mediante una cocción en la que se caramelizan los azúcares y se evapora el agua, dando como resultado un jarabe o "miel de uva", utilizado para recetas gastronómicas que pueden ir desde postres, adobos de carnes y para mejorar vinos.

"Hacemos un llamado para que más productores de vinos artesanales, capaces de producir excelentes vinos, puedan sumarse y comercializar a un precio justo, a través de nuestra web Mutrem.cl. Nuestros vinos se caracterizan por ser solo uva y pasión de cada productor. En ellos tan solo se emplean ciertas levaduras, pero estos no contienen ningún tipo de aditivos, tampoco tienen colágenos, su brillo es natural. Es un producto puro y simple", sostiene, Juan Francisco Martínez, encargado del proyecto.

La idea es que los productores artesanales puedan dar a conocer sus vinos en restaurantes gourmet y hoteles boutique de la región, incorporar protocolos elaborados por enólogos profesionales y adquirir herramientas de venta, además existe un catálogo con las variedades como el carmenere "Alma", el pipeño "Huicelda", el asoleado "JM" y el arropo "Tierra Viva, delicias del Cachapoal". Todo esto junto a la historia completa de los sucesos de Lo Miranda pueden encontrarse en el sitio web www.mutrem.cl.

<https://www.elrancaquino.cl/2020/08/11/de-arropes-pipenos-y-vinos-soleados-en-busca-del-rescate-patrimonial-del-valle-de-cachapoal/>

IMPULSAN RESCATE DE ARROPES, PIPEÑOS Y ASOLEADOS EN EL CACHAPOAL

AUTOR: FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

🕒 13 de Agosto de 2020

Hace más de cuatro siglos, el capitán Pedro de Miranda se asentó en las faldas del cerro Tren-Tren, tras recibir estas tierras como parte de la encomienda de Copequén, la más antigua de la región de O'Higgins, entregada por Pedro de Valdivia. Su padre, fue uno de los 20 españoles que fundaron Santiago y organizaron el reino de Chile, por lo que en honor a él, esta localidad cachapoalina lleva el nombre de Lo Miranda.

Nutridos de esta historia, un grupo de viñateros integrado por José Manuel Jiménez, Francisco Núñez y Nadia Aranda, a través de un proyecto financiado por el Gobierno Regional de O'Higgins y apoyado por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), busca agregar valor a productos vitícolas patrimoniales de las localidades de Lo Miranda y La Gonzalina en el Valle de Cachapoal, por medio del rescate histórico-cultural de tradiciones presentes en las familias del territorio.

"Nuestros productores tienen como visión, la preocupación por la persona que lo va a consumir. No emplean ningún tipo de fertilizante artificial, no emplean pesticidas. El control de maleza se hace en forma totalmente manual", destaca Juan Francisco Martínez, uno de los impulsores de esta iniciativa que pretende implementar mejoras en la estandarización, calidad y comercialización de estos vinos, además de ser una instancia replicable para otros productores locales.

El proyecto busca dar cabida al resurgimiento de variedades ancestrales como el arropo, pipeño y asoleado o vino de misa. Todos ciento por ciento artesanales, sin ningún proceso industrial, a fin de "seguir impulsando propuestas que ayudan a fortalecer el sector vitivinícola de la región, el cual tiene importantes brechas y problemáticas a resolver, entregando una alternativa a los pequeños agricultores que no suelen contar con herramientas que les permita responder, con un producto diferenciado, a los mercados nacionales e internacionales", señala el representante de FIA en la región de O'Higgins, Robert Giovanetti.

Mutrem, vinos patrimoniales del Cachapoal

A raíz del fuerte arraigo histórico-cultural de la zona y como parte de este proyecto nace Mutrem, vinos patrimoniales del Cachapoal. Uno de sus ejemplares se llama precisamente Huicelda, vino bautizado así en homenaje a la hija del cacique Copequén. Su creador es Francisco Núñez, de 73 años, quien produce pipeños a base de la variedad mollar. Este productor emplea una técnica de vinificación colonial, carente de manejo de pesticidas, utilizando materiales antiquísimos como zarandas, cubas y chuicos de antaño.

"Yo hago un vino artesanal, casero, como el que hacen en San Javier. Al hacer el vino, a los dos días yo le saco el chichón y lo que queda, lo voy revolviendo. Ahí voy dándole tiempo y lo voy probando, si lo quiero sacar más dulce o más fuerte, depende del gusto de la gente. Además es un vino orgánico, el que sale de aquí. Ahora casi todo se hace artificial", explica Francisco Núñez.

José Manuel Jiménez es oriundo de La Gonzalina, en Rancagua. En poco más de una hectárea, cultiva sus viñedos que datan del año 1948, cuando su abuelo del mismo nombre, lo hizo por primera vez. Por tres generaciones, ha preservado la tradición familiar de vinos asoleados o de misa, producidos con equipos tan antiguos como sus parronales. Cada año cosecha la uva a mano, para la molienda pisa el racimo entero, parcialmente deshidratado por el sol, y en la fermentación utiliza levaduras nativas, almacenando los mostos en toneles, localizados en una bodega de adobe.

Extracto de publicación en Revista CAV. Noticia completa en:

<https://cav.cl/revista/articulo/impulsan-rescate-de-arropes-pipenos-y-asoleados-en-el-cachapoal>

Capacitaciones a los asociados



Problemas con la producción vendimia 2020



Programa de difusión

17. BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

- Alternativas de Vinificación Para La Pequeña Vitivinicultura de la Región de O'Higgins, Informe Final de Proyecto, Universidad de Talca, MAYO 2017.
- Santiago Banco Central de Chile. (2014). Bcentral. <http://www.bcentral.cl/acerca/funciones/05.htm>
- Chile en el Exterior, Ministerio de Relaciones Exteriores. <http://chileabroad.gov.cl/sobre-chile/asi-es-chile/organizacionpolitica/sistema-politico/>
- Dodd, T. y Bigotte, V. (1997): "Perceptual differences among visitor groups to wineries", Journal of Travel Research, N. 3, pp. 46-51.
- El Movimiento turismo del Vino elige Mastroberardino. (2014). <http://turismo-in.it/es/noticias-italia/el-movimiento-turismo-delvino-elige-mastroberardino/>
- Gobierno de Chile, Mensaje Presidencial 21 de Mayo. (2014). pp. 16-17. http://www.21demayo.gob.cl/pdf/2014_discurso-21-mayo.pdf
- Hall, C. M. y Macionis, N. (1998): "Wine tourism in Australia and New Zealand". En Butler, R.; Hall, M. y Jenkins, J. (eds): Tourism and Recreation in Rural Areas, Wiley, Reino Unido.
- Hall, M., Sharples, L., Cambourne, B., Macionis, N. (eds) (2000): "Wine tourism around the world: Development, management and markets", Elsevier Science, Oxford, UK.
- Instituto Nacional de Estadísticas. (2013). Turismo: Informes Anuales (2003-2013). SERNATUR. Instituto Nacional de Estadísticas. (2014). Turismo: Informe Anual.
- SERNATUR 76 Lacoste, P. (2005): "El vino y la nueva identidad de Chile". pp. 1-7 Los Orígenes del vino en Francia. (2012). <https://www.vinetur.com/201210199953/los-origenes-del-vino-en-francia.html>
- Map of the French Wine Regions. (2014). <http://goeurope.about.com/od/france/l/bl-france-wine-regions.htm>
- Moore, A. (2006): "El Consumo de Vino en Chile: Visión Histórica". pp. 1-6 Oliva, I. (2014). Análisis del Entorno Competitivo. Santiago: Curso de Dirección de Empresas Estratégicas.
- Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), 2014, de Economía y Negocios Online: <http://www.economiaynegocios.cl/noticias/noticias.asp?id=121781>
- Porter, M. (1996). What is Strategy?. Harvard Business Review, 60-79 Ramis, A. (2010).
- Universidad de Alicante: "Turismo y Vino en el Mundo: El caso de Bodegas Enrique Mendoza". pp 13-15. http://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/15168/1/Turismo%20y%20vino%20en%20el%20mundo_Ramis.pdf
- El Mundo del Vino. "Chile: Valles Vitivinícolas y Denominaciones de Origen". (2014). <http://www.elmundodelvino.cl/client/listado.php?sc=VALLES>
- Oliva, I., Chanqueo, F., Carrasco, R. (2005). "Grupos Estratégicos en la Industria Vitivinícola Chilena". Revista Economía y Administración. Santiago.
- Pastor, L.E. (2006). "EL TURISMO DEL VINO, Otra experiencia de ocio". Documento de trabajo FEN. U de Chile. (2014). pp. 1-2. Rodríguez, J., Vieira, A., López-Guzmán, T. (2012).
- "Segmentación del Perfil de Enoturista en la Ruta del Vino del Marco de Jerez-Xeres-Sherry". <http://www.eumed.net/rev/turydes/13/enoturista-rutavino-marco-jerez-xeres-sherry.pdf>

INFORME PLAN DE DIFUSIÓN

**PROYECTO FIC “PUESTA EN VALOR DE PIPEÑOS, ARROPES Y VINOS
ASOLEADOS DE PEQUEÑOS PRODUCTORES DE LOCALIDADES DE LO
MIRANDA Y LA GONZALINA, EN LA PROVINCIA DE CACHAPOAL,
REGIÓN DE O’HIGGINS”**

**EMPRENDE ACCION CONSULTING
AGENCIA DE MEDIOS DE COMUNICACIÓN**

Introducción

El presente informe considera la gestión realizada en términos de difusión para el proyecto FIC “Puesta en valor de pipeños, arropes y vinos asoleados de pequeños productores de Lo Miranda y La Gonzalina, en la Provincia de Cachapoal, Región de O’Higgins”, financiado por el Gobierno Regional y su Consejo Regional, y apoyado por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA).

En el marco de este proyecto, se entregó la siguiente propuesta de productos:

1. *Publicación en medios escritos*

Servicio periodístico que incluye redacción y publicación de notas de prensa (extensión de 4.500 caracteres o media página de diario) en cuatro medios impresos, sobre el proyecto FIC “Propuesta en valor de pipeños, arropes y vinos asoleados de pequeños productores de Lo Miranda y La Gonzalina, en la Provincia de Cachapoal, Región de O’Higgins”.

De arropes, pipeños y vinos asoleados: En busca del rescate patrimonial del Valle de Cachapoal

Proyecto financiado por el Gobierno Regional y apoyado por FIA, pretende poner en valor el trabajo de un grupo de viñateros de Lo Miranda y La Gonzalina, quienes se encuentran elaborando variedades de vinos ancestrales. La iniciativa desarrollará un catálogo virtual en www.mutrem.cl, para que productores locales puedan darse a conocer en todo el mundo.

Hace más de cuatro siglos, el capitán Pedro de Miranda se asentó en las faldas del cerro Tren-Tren, tras recibir estas tierras como parte de la encomienda de Copequén, la más antigua de la Región de O’Higgins, entregada por Pedro de Valdivia. Su padre, fue uno de los 20 españoles que fundaron Santiago y organizaron el reino de Chile, por lo que en honor a él, esta localidad cachapoalina lleva el nombre de Lo Miranda.

Nutridos de esta historia, un grupo de viñateros integrado por José Manuel Jiménez, Francisco Núñez y Nadia Aranda, a través de un proyecto financiado por el Gobierno Regional de O’Higgins y apoyado por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), buscan poner en valor productos vitícolas patrimoniales de las localidades de Lo Miranda y La Gonzalina en el Valle de Cachapoal, por medio del rescate histórico-cultural de tradiciones presentes en las familias del territorio

“Nuestros productores tienen como visión, la preocupación por la persona que lo va a consumir. No emplean ningún tipo de fertilizante artificial, no emplean pesticidas. El control de maleza se hace en forma totalmente manual”, destaca Juan Francisco Martínez, uno de los impulsores de esta iniciativa que pretende implementar mejoras en la estandarización, calidad y comercialización de estos vinos, además de ser una instancia replicable para otros productores locales.

El proyecto busca dar cabida al resurgimiento del arrope, pipeño y asoleado o vino de misa. Todos ciento por ciento artesanales, sin ningún proceso industrial, a fin de “seguir impulsando

propuestas que ayudan a fortalecer el sector vitivinícola de la región, el cual tiene importantes brechas y problemáticas a resolver, entregando una alternativa a los pequeños agricultores que no suelen contar con herramientas que les permita responder, con un producto diferenciado, a los mercados nacionales e internacionales”, señala el representante de FIA en la región de O’Higgins, Robert Giovanetti.

En tanto, Giovanetti agregó que la sustentabilidad es una línea estratégica clave para la Fundación, siendo éste proyecto de patrimonio agroalimentario – de las 28 iniciativas FIA con participación de la región de O’Higgins – un reflejo de que “es posible implementar mejoras en la estandarización, calidad y comercialización, considerando el uso consciente de los recursos que entrega el ecosistema local”.

En este contexto, el Seremi de Agricultura, Joaquín Arriagada remarca: “Estamos apoyando un proyecto muy interesante, que busca rescatar nuestros vinos patrimoniales. Son productos de la historia, de las tradiciones, del esfuerzo de los campesinos, del mundo rural. Por eso quiero invitarlos a conocer este proyecto que busca el rescate patrimonial en Lo Miranda y La Gonzalina, donde se desarrollan estos vinos”.

Al rescate del patrimonio histórico

A pasos del camino del Inca, Pedro de Miranda levantó una casa donde vivió parte de su vida. En esas tierras, ubicadas en Rinconada de Lo Miranda, actualmente posee una pequeña viña el productor Francisco Núñez, quien ha trabajado por cinco décadas allí. Es aquí donde la historia se entrelaza con el mito: “Huicelda era hija del cacique Copequén, entonces este caballero don Pedro de Miranda se hizo muy amigo del cacique. Entonces en una fiesta que hizo el cacique invitó a este caballero a la fiesta. Y ahí se enamoró de la hija, una hija muy preciosa”, relata Núñez.

Según la leyenda, el español mantuvo un apasionado romance con Huicelda, que se inmortalizó con ritos matrimoniales mapuches. Al enterarse de esto, su esposa en la madre patria, contrataría a sicarios para asesinar a la joven indígena. Estos relatos se fusionan con aquellos que dicen que en el siglo XVIII, los jesuitas utilizaron la casa de este capitán para sus ejercicios espirituales, donde tras ser expulsados de los dominios españoles por el Rey Carlos III, habrían transformado sus tesoros en dos campanas de oro, ocultas en los alrededores de estos terrenos.

La historia cuenta que uno de los hechos de sangre más grandes de esa época involucró a Pedro de Miranda, cuando su yerno Bernabé Mejía, lo habría asesinado junto a la señora de éste, Esperanza, su hija Catalina y cuatro personas más: “Acá nosotros tenemos una historia tremendamente potente, que no se conoce. Conocemos muy poco de nuestras raíces, de nuestra historia”, señala el Gerente de Agrícola Agrobees, Juan Francisco Martínez.

Mutrem, vinos patrimoniales del Cachapoal

A raíz del fuerte arraigo histórico-cultural de la zona y como parte de este proyecto nace Mutrem, vinos patrimoniales del Cachapoal. Uno de sus ejemplares se llama precisamente Huicelda, vino bautizado así en homenaje a la hija del cacique Copequén. Su creador es Francisco Núñez, de 73 años, quien produce pipeños a base de la variedad mollar. Este productor emplea una técnica de vinificación colonial, carente de manejo de pesticidas, utilizando materiales antiquísimos como zarandas, cubas y chuicos de antaño.

“Yo hago un vino artesanal, casero, como el que hacen en San Javier. Al hacer el vino, a los dos días yo le saco el chichón y lo que queda, lo voy revolviendo. Ahí voy dándole tiempo y lo voy probando, si lo quiero sacar más dulce o más fuerte, depende del gusto de la gente. Además es un vino orgánico, el que sale de aquí. Ahora casi todo se hace artificial”, explica Francisco Núñez.

José Manuel Jiménez es oriundo de La Gonzalina, en Rancagua. En poco más de una hectárea, cultiva sus viñedos que datan del año 1948, cuando su abuelo del mismo nombre, lo hizo por primera vez. Por tres generaciones, ha preservado la tradición familiar de vinos asoleados o de misa, producidos con equipos tan antiguos como sus parronales. Cada año cosecha la uva a mano, para la molienda pisa el racimo entero, parcialmente deshidratado por el sol, y en la fermentación utiliza levaduras nativas, almacenando los mostos en toneles, localizados en una bodega de adobe.

Esta vinificación patrimonial también es desarrollada por Nadia Aranda, dedicada a la fabricación del arrope, que su madre y abuela doña Carmen Escanilla producían en Lo Miranda. Esta preparación es la reducción del mosto de uva, mediante una cocción en la que se caramelizan los azúcares y se evapora el agua, dando como resultado un jarabe o “miel de uva”, utilizado para recetas gastronómicas que pueden ir desde postres, adobos de carnes y para mejorar vinos.

“Hacemos un llamado para que más productores de vinos artesanales, capaces de producir excelentes vinos, puedan sumarse y comercializar a un precio justo, a través de nuestra web Mutrem.cl. Nuestros vinos se caracterizan por ser solo uva y pasión de cada productor. En ellos tan solo se emplean ciertas levaduras, pero estos no contienen ningún tipo de aditivos, tampoco tienen colágenos, su brillo es natural. Es un producto puro y simple”, sostiene, Juan Francisco Martínez, encargado del proyecto.

La idea es que los productores artesanales puedan dar a conocer sus vinos en restaurantes gourmet y hoteles boutique de la región, incorporar protocolos elaborados por enólogos profesionales y adquirir herramientas de venta, además existe un catálogo con las variedades como el carmenere “Alma”, el pipeño “Huicelda”, el asoleado “JMJ” y el arrope “Tierra Viva, delicias del Cachapoal”. Todo esto junto a la historia completa de los sucesos de Lo Miranda pueden encontrarse en el sitio web www.mutrem.cl.

- ✓ 1 nota de prensa en diario El Rancagüino, con cobertura informativa en las 33 comunas de la región.

Medio: Diario El Rancagüino

Fecha: 11 de agosto de 2020

Página: 18

Comuna: Rancagua

Link: <https://www.elrancaguino.cl/wp-content/uploads/2020/08/20200811.pdf>

18 INNOVATE 11 DE AGOSTO DE 2020

De arropes, pipeños y vinos asoleados: En busca del rescate patrimonial del Valle de Cachapoal

Hace más de cuatro siglos, el capitán Pedro de Miranda se asentó en las faldas del cerro Tren-Tren, tras recibir estas tierras como parte de la encomienda de Copequén, la más antigua de la Región de O'Higgins, entregada por Pedro de Valdivia. Su padre, fue uno de los 20 españoles que fundaron Santiago y organizaron el reino de Chile, por lo que en honor a él, esta localidad cachapoalina lleva el nombre de Lo Miranda.

Nutridos de esta historia, un grupo de viñateros integrado por José Manuel Jiménez, Francisco Núñez y Nadia Aranda, a través de un proyecto financiado por el Gobierno Regional de O'Higgins y apoyado por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), buscan poner en valor productos vitícolas patrimoniales de las localidades de Lo Miranda y La Gonzalina en el Valle de Cachapoal, por medio del rescate histórico-cultural de tradiciones presentes en las familias del territorio.

"Nuestros productores tienen como visión, la preocupación por la persona que lo va a consumir. No emplean ningún tipo de fertilizante artificial, no emplean pesticidas. El control de maleza se hace en forma totalmente manual", destaca Juan Francisco Martínez, uno de los impulsores de esta iniciativa que pretende implementar mejoras en la estandarización, calidad y comercialización de estos vinos, además de ser una instancia replicable para otros productores locales.

El proyecto busca dar cabida al resurgimiento de variedades ancestrales como el arroppe, pipeño y asoleado o vino de misa. Todos ciento por ciento artesanales, sin ningún proceso industrial, a fin de "seguir impulsando propuestas que ayuden a fortalecer el sector vitivinícola de la región, el cual tiene importantes brechas y problemáticas a resolver, entregando una alternativa a los pequeños agricultores que no suelen contar con herramientas que les permita responder, con un producto diferenciado, a los mercados nacionales e internacionales", señala el representante de FIA en la región de O'Higgins, Robert Giovanetti.

En tanto, Giovanetti agregó que la sustentabilidad es una línea estratégica clave para la Fundación, siendo éste proyecto de patrimonio agroalimentario – de las 28 iniciativas FIA con participación de la región de O'Higgins – un reflejo de que "es posible implementar mejoras en la estandarización, calidad y comercialización, considerando el uso consciente de los recursos que entrega el ecosistema local".

En este contexto, el Seremi de Agricultura,

Joaquín Arriagada remarca: "Estamos apoyando un proyecto muy interesante, que busca rescatar nuestros vinos patrimoniales. Son productos de la historia, de las tradiciones, del esfuerzo de los campesinos, del mundo rural. Por eso quiero invitarlos a conocer este proyecto que busca el rescate patrimonial en Lo Miranda y La Gonzalina, donde se desarrollan estos vinos".

AL RESCATE DEL PATRIMONIO HISTÓRICO

A pasos del camino del Inca, Pedro de Miranda levantó una casa donde vivió parte de su vida. En esas tierras, ubicadas en Rinconada de Lo Miranda, actualmente posee una pequeña viña el productor Francisco Núñez, quien ha trabajado por cinco décadas allí. Es aquí donde la historia se entrelaza con el mito: "Huicelda era hija del cacique Copequén, entonces este caballero don Pedro de Miranda se hizo muy amigo del cacique. Entonces en una fiesta que hizo el cacique invitó a este caballero a la fiesta. Y ahí se enamoró de la hija, una hija muy preciosa", relata Núñez.

Según la leyenda, el español mantuvo un apasionado romance con Huicelda, que se inmortalizó con ritos matrimoniales mapuches. Al enterarse de esto, su esposa en la madre patria, contrataría a sicarios para asesinar a la joven indígena. Estos relatos se fusionan con aquellos que dicen que en el siglo XVIII, los jesuitas utilizaron la casa de este capitán para sus ejercicios espirituales, donde tras ser expulsados de los dominios españoles por el Rey Carlos III, habrían transformado sus tesoros en dos campanas de oro, ocultas en los alrededores de estos terrenos.

La historia cuenta que uno de los hechos de sangre más grandes de esa época involucró a Pedro de Miranda, cuando su yerno Bernabé Mejía, lo habría asesinado junto a la señora de éste, Esperanza, su hija Catalina y cuatro personas más: "Acá nosotros tenemos una historia tremendamente potente, que no se conoce. Conocemos muy poco de nuestras raíces, de nuestra historia", señala el Gerente de Agrícola Agrobees, Juan Francisco Martínez.

MUTREM, VINOS PATRIMONIALES DEL CACHAPOAL

A raíz del fuerte arraigo histórico-cultural de la zona y como parte de este proyecto nace Mutrem, vinos patrimoniales del Cachapoal. Uno de sus ejemplares se llama precisamente Huicelda, vino bautizado así en homenaje a la hija del cacique Copequén. Su creador es Francisco Núñez, de 73 años, quien produce pipeños a base de la variedad mollar. Este productor emplea

Proyecto financiado por el Gobierno Regional y apoyado por FIA, pretende poner en valor el trabajo de un grupo de viñateros de Lo Miranda y La Gonzalina, quienes se encuentran elaborando variedades de vinos ancestrales. La iniciativa desarrollará un catálogo virtual en www.mutrem.cl, para que productores locales puedan darse a conocer en todo el mundo.



una técnica de vinificación colonial, carente de manejo de pesticidas, utilizando materiales antiquísimos como zarandas, cubas y chucos de antaño.

"Yo hago un vino artesanal, casero, como el que hacen en San Javier. Al hacer el vino, a los dos días yo le saco el chichón y lo que queda, lo voy revolviendo. Ahí voy dándole tiempo y lo voy probando, si lo quiero sacar más dulce o más fuerte, depende del gusto de la gente. Además es un vino orgánico, el que sale de aquí. Ahora casi todo se hace artificial", explica Francisco Núñez.

José Manuel Jiménez es oriundo de La Gonzalina, en Rancagua. En poco más de una hectárea, cultiva sus viñedos que datan del año 1948, cuando su abuelo del mismo nombre, lo hizo por primera vez. Por tres generaciones, ha preservado la tradición familiar de vinos asoleados o de misa, producidos con equipos tan antiguos como sus parronales. Cada año cosecha la uva a mano, para la molienda pisa el racimo entero, parcialmente deshidratado por el sol, y en la fermentación utiliza levaduras nativas, almacenando los mostos en toneles, localizados en una bodega de adobe. Esta vinificación patrimonial también es desarrollada por Nadia Aranda, dedicada a la fabricación del arroppe, que su madre y abuela doña Carmen Escanilla producían en Lo Miranda. Esta preparación es la re-

ducción del mosto de uva, mediante una cocción en la que se caramelizan los azúcares y se evapora el agua, dando como resultado un jarabe o "miel de uva", utilizado para recetas gastronómicas que pueden ir desde postres, adobos de carnes y para mejorar vinos.

"Hacemos un llamado para que más productores de vinos artesanales, capaces de producir excelentes vinos, puedan sumarse y comercializar a un precio justo, a través de nuestra web Mutrem.cl. Nuestros vinos se caracterizan por ser solo uva y pasión de cada productor. En ellos tan solo se emplean ciertas levaduras, pero estos no contienen ningún tipo de aditivos, tampoco tienen colágenos, su brillo es natural. Es un producto puro y simple", sostiene Juan Francisco Martínez, encargado del proyecto.

La idea es que los productores artesanales puedan dar a conocer sus vinos en restaurantes gourmet y hoteles boutique de la región, incorporar protocolos elaborados por enólogos profesionales y adquirir herramientas de venta, además existe un catálogo con las variedades como el carmenere "Alma", el pipeño "Huicelda", el asoleado "JMJ" y el arroppe "Tierra Viva, delicias del Cachapoal". Todo esto junto a la historia completa de los sucesos de Lo Miranda pueden encontrarse en el sitio www.mutrem.cl.

- ✓ 1 nota de prensa en diario VI Región de San Fernando, con cobertura en Colchagua.

Medio: Diario VI Región

Fecha: 12 de agosto de 2020

Página: 6

Comuna: San Fernando

Link: <https://www.diarioviregion.cl/impreso/2020/agosto/12-agosto-2020/index.html#p=6>

Página 6 - Miércoles 12 de Agosto de 2020

www.diariosextaregion.cl

DE ARROPES, PIPEÑOS Y VINOS ASOLEADOS: En busca del rescate patrimonial del Valle de Cachapoal

Proyecto financiado por el Gobierno Regional y apoyado por FIA, pretende poner en valor el trabajo de un grupo de viñateros de Lo Miranda y La Gonzalina, quienes se encuentran elaborando variedades de vinos ancestrales. La iniciativa desarrollará un catálogo virtual en www.mutrem.cl, para que productores locales puedan darse a conocer en todo el mundo.

Hace más de cuatro siglos, el capitán Pedro de Miranda se asentó en las faldas del cerro Tren-Tren, tras recibir estas tierras como parte de la encomienda de Copequén, la más antigua de la Región de O'Higgins, entregada por Pedro de Valdivia. Su padre, fue uno de los 20 españoles que fundaron Santiago y organizaron el reino de Chile, por lo que, en honor a él, esta localidad cachapoalina lleva el nombre de Lo Miranda.

Nutridos de esta historia, un grupo de viñateros integrado por José Manuel Jiménez, Francisco Núñez y Nadia Aranda, a través de un proyecto financiado por el Gobierno Regional de O'Higgins y apoyado por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), buscan poner en valor productos vitícolas patrimoniales de las localidades de Lo Miranda y La Gonzalina en el Valle de Cachapoal, por medio del rescate histórico-cultural de tradiciones presentes en las familias del territorio.

"Nuestros productores tienen como visión, la preocupación por la persona que lo va a consumir. No emplean ningún tipo de fertilizante artificial, no emplean pesticidas. El control de maleza se hace en forma totalmente manual", destaca Juan Francisco Martínez, uno de los impulsores de esta iniciativa que pretende implementar mejoras en la estandarización, calidad y comercialización de estos vinos, además de ser una instancia replicable para otros productores locales.

El proyecto busca darle cabida al resurgimiento del arroppe, pipeño y asoleado o vino de misa. Todos 100 por ciento artesanales, sin ningún proceso industrial.

"Propuestas como esta ayudan a fortalecer el sector vitivinícola de la región, el cual tiene importantes brechas y problemáticas a resolver. En este sentido, instrumentos de FIA se convierten en una gran oportunidad para enfrentar estos desafíos", señala el Coordinador de FIA O'Higgins, Robert Giovanetti.

En este contexto, el Seremi de Agricultura, Joaquín Arriagada remarca: "Estamos apoyando un proyecto muy interesante, que busca rescatar nuestros vinos patrimoniales. Son productos de la historia, de las tradiciones, del esfuerzo de los campesinos, del mundo rural. Por eso quiero invitarlos a conocer este proyecto que busca el rescate patrimonial en Lo Miranda y La Gonzalina, donde se desarrollan estos vinos".

Al rescate del patrimonio histórico

A pasos del camino del Inca, Pedro de Miranda levantó una casa donde vivió parte de su vida. En esas tierras, ubicadas en Rinconada de Lo Miranda, actualmente posee una pequeña viña el productor Francisco Núñez, quien ha trabajado por cinco décadas allí. Es aquí, donde la historia se entrelaza con el mito "Huiceldra era hija del cacique Copequén, entonces este caballero don Pedro de Miranda se hizo muy amigo del cacique. Entonces en una fiesta hizo el cacique invitó a este caballero a la fiesta. Y ahí se enamoró de la hija, una hija muy preciosa", relata Núñez.

Según la leyenda, el español mantuvo un apasionado romance con Huiceldra, que se inmortalizó con ritos matrimoniales mapuches. Al enterarse de esto, su esposa en la madre patria, contraría a sicarios para asesinar a la



joven indígena. Estos relatos se fusionan con aquellos que dicen que, en el siglo XVIII, los jesuitas utilizaron la casa de este capitán para sus ejercicios espirituales, donde tras ser expulsados de los dominios españoles por el Rey Carlos III, habrían transformado sus tesoros en dos campanas de oro, ocultas en los alrededores de estos terrenos.

La historia cuenta que uno de los hechos de sangre más grandes de esa época involucró a Pedro de Miranda, cuando su yerno Bernabé Mejía, lo habría asesinado junto a la señora de éste, Esperanza, su hija Catalina y cuatro personas más. "Acá nosotros tenemos una historia tremendamente potente, que no se conoce. Conocemos muy poco de nuestras raíces, de nuestra historia", señala

el Gerente de Agrícola Agroebes, Juan Francisco Martínez.

Mutrem, vinos patrimoniales del Cachapoal

A raíz del fuerte arraigo histórico-cultural de la zona y como parte de este proyecto nace Mutrem, vinos patrimoniales del Cachapoal. Uno de sus ejemplares se llama precisamente Huiceldra, vino bautizado así en homenaje a la hija del cacique Copequén. Su creador es Francisco Núñez, de 73 años, quien produce pipeños a base de la variedad mollar. Este productor emplea una técnica de vinificación colonial, carente de manejo de pesticidas, utilizando materiales antiquísimos como zarandas, cubas y chucos de antaño.

"Yo hago un vino artesanal, casero, como el que hacen en San Javier. Al hacer el vino, a los dos días yo le saco el chichón y lo que queda, lo voy resolviendo. Ahí voy dándole tiempo y lo voy probando, si lo quiero sacar más dulce o más fuerte, depende del gusto de la gente. Además, es un vino orgánico, el que sale de aquí. Ahora casi todo se hace artificial", explica Francisco Núñez.

José Manuel Jiménez es oriundo de La Gonzalina, en Rancagua. En poco más de una hectárea, cultiva sus viñedos que datan del año 1948, cuando su abuelo del mismo nombre, lo hizo por primera vez. Por tres generaciones, ha preservado la tradición familiar de vinos asoleados o de misa, producidos con equipos tan antiguos como sus patrones. Cada año cosecha la uva a mano, para la molienda pisa el racimo entero, parcialmente deshidratado por el sol, y en la fermentación utiliza levaduras nativas, almacenando los

mostos en toneles, localizados en una bodega de adobe.

Esta vinificación patrimonial también es desarrollada por Nadia Aranda, dedicada a la fabricación del arroppe, que su madre y abuela doña Carmen Escarilla producían en Lo Miranda. Esta preparación es la reducción del mosto de uva, mediante una cocción en la que se caramelizan los azúcares y se evapora el agua, dando como resultado un jarabe o "miel de uva", utilizado para recetas gastronómicas que pueden ir desde postres, adobos de carnes y para mejorar vinos.

"Hacemos un llamado para que más productores de vinos artesanales, capaces de producir excelentes vinos, puedan sumarse y comercializar a un precio justo, a través de nuestra web Mutrem. Nuestros vinos se caracterizan por ser solo uva y pasión de cada productor. En ellos tan solo se emplean ciertas levaduras, pero estos no contienen ningún tipo de aditivos, tampoco tienen colágenos, su brillo es natural. Es un producto puro y simple", sostiene Juan Francisco Martínez, encargado del proyecto.

La idea es que los productores artesanales puedan dar a conocer sus vinos en restaurantes gourmet y hoteles boutique de la región, incorporar protocolos elaborados por enólogos profesionales y adquirir herramientas de venta, además existe un catálogo con las variedades como el carmenere "Alma", el pipeño "Huiceldra", el asoleado "JM" y el arroppe "Tierra Viva, delicias del Cachapoal". Todo esto junto a la historia completa de los sucesos de Lo Miranda pueden encontrarse en el sitio web www.mutrem.cl.

✓ 1 nota de prensa en diario El Heraldo de Linares, con cobertura en el Maule

Medio: Diario El Heraldo

Fecha: 12 de agosto de 2020

Página: 9

Comuna: Linares

Link: https://issuu.com/diarioelheraldodelinres/docs/martes_11_de_agosto_2020



De arropes, pipeños y vinos soleados: En busca del rescate patrimonial del Valle de Cachapoal

Hace más de cuatro siglos, el capitán Pedro de Miranda se asentó en las faldas del cerro Tren-Tren, tras recibir estas tierras como parte de la encomienda de Copequén, la más antigua de la Región de O'Higgins, entregada por Pedro de Valdivia. Su padre, fue uno de los 20 españoles que fundaron Santiago y organizaron el reino de Chile, por lo que en honor a él, esta localidad cachapoalina lleva el nombre de Lo Miranda.

Nutridos de esta historia, un grupo de viñateros integrado por José Manuel Jiménez, Francisco Nuñez y Nadia Aranda, a través de un proyecto financiado por el Gobierno Regional de O'Higgins y apoyado por la Fundación para la Innovación

Agraria (FIA), buscan poner en valor productos vitícolas patrimoniales de las localidades de Lo Miranda y La Gonzalina en el Valle de Cachapoal, por medio del rescate histórico-cultural de tradiciones presentes en las familias del territorio

“Nuestros productores tienen como visión, la preocupación por la persona que lo va a consumir. No emplean ningún tipo de fertilizante artificial, no emplean pesticidas. El control de maleza se hace en forma totalmente manual”, destaca Juan Francisco Martínez, uno de los impulsores de esta iniciativa que pretende implementar mejoras en la estandarización, calidad y comercialización de estos vinos, además de ser una instancia

replicable para otros productores locales.

El proyecto busca dar cabida al resurgimiento de variedades ancestrales como el arropo, pipeño y soleado o vino de misa. Todos ciento por ciento artesanales, sin ningún proceso industrial, a fin de “seguir impulsando propuestas que ayudan a fortalecer el sector vitivinícola de la región, el cual tiene importantes brechas y problemáticas a resolver, entregando una alternativa a los pequeños agricultores que no suelen contar con herramientas que les permita responder, con un producto diferenciado, a los mercados nacionales e internacionales”, señala el representante de FIA en la región de O'Higgins, Robert Giovanetti.

- ✓ **1 nota de prensa en diario La Voz de la Región, con cobertura en Cardenal Caro.**

De acuerdo lo planificado con el encargado del proyecto FIC “Puesta en valor de pipeños, arropes y vinos asoleados de pequeños productores de Lo Miranda y La Gonzalina, en la Provincia de Cachapoal, Región de O’Higgins”, la publicación en el diario La Voz de la Región de Cardenal Caro, quedó programada para el 1 septiembre de 2020.

2. *Publicación en portales electrónicos*

Servicio periodístico que considera la publicación de notas de prensa en medios electrónicos, sobre el proyecto FIA “Propuesta en valor de pipeños, arropes y vinos asoleados de pequeños productores de Lo Miranda y La Gonzalina, en la Provincia de Cachapoal, Región de O’Higgins”.

- ✓ Las notas (4.500 caracteres) serán publicadas y difundidas en al menos cinco portales electrónicos de cobertura regional y provincial de Cachapoal (2), Colchagua (2) y Cardenal Caro (1). Adicionalmente, los comunicados de prensa serán difundidos a través de nuestra web www.emprendeaccion.cl y en nuestras redes sociales.

De arropes, pipeños y vinos asoleados: En busca del rescate patrimonial del Valle de Cachapoal

Proyecto financiado por el Gobierno Regional y apoyado por FIA, pretende poner en valor el trabajo de un grupo de viñateros de Lo Miranda y La Gonzalina, quienes se encuentran elaborando variedades de vinos ancestrales. La iniciativa desarrollará un catálogo virtual en www.mutrem.cl, para que productores locales puedan darse a conocer en todo el mundo.

Hace más de cuatro siglos, el capitán Pedro de Miranda se asentó en las faldas del cerro Tren-Tren, tras recibir estas tierras como parte de la encomienda de Copequén, la más antigua de la Región de O’Higgins, entregada por Pedro de Valdivia. Su padre, fue uno de los 20 españoles que fundaron Santiago y organizaron el reino de Chile, por lo que en honor a él, esta localidad cachapoalina lleva el nombre de Lo Miranda.

Nutridos de esta historia, un grupo de viñateros integrado por José Manuel Jiménez, Francisco Núñez y Nadia Aranda, a través de un proyecto financiado por el Gobierno Regional de O’Higgins y apoyado por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), buscan poner en valor productos vitícolas patrimoniales de las localidades de Lo Miranda y La Gonzalina en el Valle de Cachapoal, por medio del rescate histórico-cultural de tradiciones presentes en las familias del territorio

“Nuestros productores tienen como visión, la preocupación por la persona que lo va a consumir. No emplean ningún tipo de fertilizante artificial, no emplean pesticidas. El control de maleza se hace en forma totalmente manual”, destaca Juan Francisco Martínez, uno de los impulsores de esta iniciativa que pretende implementar mejoras en la estandarización, calidad y comercialización de estos vinos, además de ser una instancia replicable para otros productores locales.

El proyecto busca dar cabida al resurgimiento del arrope, pipeño y asoleado o vino de misa. Todos ciento por ciento artesanales, sin ningún proceso industrial, a fin de “seguir impulsando propuestas que ayudan a fortalecer el sector vitivinícola de la región, el cual tiene importantes brechas y problemáticas a resolver, entregando una alternativa a los pequeños agricultores que no suelen contar con herramientas que les permita responder, con un producto diferenciado, a los mercados nacionales e internacionales”, señala el representante de FIA en la región de O’Higgins, Robert Giovanetti.

En tanto, Giovanetti agregó que la sustentabilidad es una línea estratégica clave para la Fundación, siendo éste proyecto de patrimonio agroalimentario – de las 28 iniciativas FIA con participación de la región de O’Higgins – un reflejo de que “es posible implementar mejoras en la estandarización, calidad y comercialización, considerando el uso consciente de los recursos que entrega el ecosistema local”.

En este contexto, el Seremi de Agricultura, Joaquín Arriagada remarca: “Estamos apoyando un proyecto muy interesante, que busca rescatar nuestros vinos patrimoniales. Son productos de la historia, de las tradiciones, del esfuerzo de los campesinos, del mundo rural. Por eso quiero invitarlos a conocer este proyecto que busca el rescate patrimonial en Lo Miranda y La Gonzalina, donde se desarrollan estos vinos”.

Al rescate del patrimonio histórico

A pasos del camino del Inca, Pedro de Miranda levantó una casa donde vivió parte de su vida. En esas tierras, ubicadas en Rinconada de Lo Miranda, actualmente posee una pequeña viña el productor Francisco Núñez, quien ha trabajado por cinco décadas allí. Es aquí donde la historia se entrelaza con el mito: “Huicelda era hija del cacique Copequén, entonces este caballero don Pedro de Miranda se hizo muy amigo del cacique. Entonces en una fiesta que hizo el cacique invitó a este caballero a la fiesta. Y ahí se enamoró de la hija, una hija muy preciosa”, relata Núñez.

Según la leyenda, el español mantuvo un apasionado romance con Huicelda, que se inmortalizó con ritos matrimoniales mapuches. Al enterarse de esto, su esposa en la madre patria, contrataría a sicarios para asesinar a la joven indígena. Estos relatos se fusionan con aquellos que dicen que en el siglo XVIII, los jesuitas utilizaron la casa de este capitán para sus ejercicios espirituales, donde tras ser expulsados de los dominios españoles por el Rey Carlos III, habrían transformado sus tesoros en dos campanas de oro, ocultas en los alrededores de estos terrenos.

La historia cuenta que uno de los hechos de sangre más grandes de esa época involucró a Pedro de Miranda, cuando su yerno Bernabé Mejía, lo habría asesinado junto a la señora de éste, Esperanza, su hija Catalina y cuatro personas más: “Acá nosotros tenemos una historia tremendamente potente, que no se conoce. Conocemos muy poco de nuestras raíces, de nuestra historia”, señala el Gerente de Agrícola Agrobees, Juan Francisco Martínez.

Mutrem, vinos patrimoniales del Cachapoal

A raíz del fuerte arraigo histórico-cultural de la zona y como parte de este proyecto nace Mutrem, vinos patrimoniales del Cachapoal. Uno de sus ejemplares se llama precisamente Huicelda, vino bautizado así en homenaje a la hija del cacique Copequén. Su creador es Francisco Núñez, de 73

años, quien produce pipeños a base de la variedad mollar. Este productor emplea una técnica de vinificación colonial, carente de manejo de pesticidas, utilizando materiales antiquísimos como zarandas, cubas y chuicos de antaño.

“Yo hago un vino artesanal, casero, como el que hacen en San Javier. Al hacer el vino, a los dos días yo le saco el chichón y lo que queda, lo voy revolviendo. Ahí voy dándole tiempo y lo voy probando, si lo quiero sacar más dulce o más fuerte, depende del gusto de la gente. Además es un vino orgánico, el que sale de aquí. Ahora casi todo se hace artificial”, explica Francisco Núñez.

José Manuel Jiménez es oriundo de La Gonzalina, en Rancagua. En poco más de una hectárea, cultiva sus viñedos que datan del año 1948, cuando su abuelo del mismo nombre, lo hizo por primera vez. Por tres generaciones, ha preservado la tradición familiar de vinos asoleados o de misa, producidos con equipos tan antiguos como sus parronales. Cada año cosecha la uva a mano, para la molienda pisa el racimo entero, parcialmente deshidratado por el sol, y en la fermentación utiliza levaduras nativas, almacenando los mostos en toneles, localizados en una bodega de adobe.

Esta vinificación patrimonial también es desarrollada por Nadia Aranda, dedicada a la fabricación del arrope, que su madre y abuela doña Carmen Escanilla producían en Lo Miranda. Esta preparación es la reducción del mosto de uva, mediante una cocción en la que se caramelizan los azúcares y se evapora el agua, dando como resultado un jarabe o “miel de uva”, utilizado para recetas gastronómicas que pueden ir desde postres, adobos de carnes y para mejorar vinos.

“Hacemos un llamado para que más productores de vinos artesanales, capaces de producir excelentes vinos, puedan sumarse y comercializar a un precio justo, a través de nuestra web Mutrem.cl. Nuestros vinos se caracterizan por ser solo uva y pasión de cada productor. En ellos tan solo se emplean ciertas levaduras, pero estos no contienen ningún tipo de aditivos, tampoco tienen colágenos, su brillo es natural. Es un producto puro y simple”, sostiene, Juan Francisco Martínez, encargado del proyecto.

La idea es que los productores artesanales puedan dar a conocer sus vinos en restaurantes gourmet y hoteles boutique de la región, incorporar protocolos elaborados por enólogos profesionales y adquirir herramientas de venta, además existe un catálogo con las variedades como el carmenere “Alma”, el pipeño “Huicelda”, el asoleado “JMJ” y el arrope “Tierra Viva, delicias del Cachapoal”. Todo esto junto a la historia completa de los sucesos de Lo Miranda pueden encontrarse en el sitio web www.mutrem.cl.

Medio: ElRancaguino.cl

Fecha: 11 de agosto de 2020

Link: <https://www.elrancaguino.cl/2020/08/11/de-arropes-pipeños-y-vinos-soleados-en-busca-del-rescate-patrimonial-del-valle-de-cachapoal/>



CORONAVIRUS	REPORTE NACIONAL			REPORTE REGIONAL			INFORMATE AQUÍ
	399.568 (+1.903) Confirmados	10.916 (+64) Fallecidos	16.188 Casos Activos	12.805 (+127) Confirmados	323 (+3) Fallecidos	46 (+1) Pacientes UCI	

Inicio > Actualidad

De arropes, pipeños y vinos asoleados: En busca del rescate patrimonial del Valle de Cachapoal.

por Ximena Mella — martes 11 de agosto de 2020 en Actualidad, Innovate 0 0 1



0 COMPARTIDO 143 VISTAS

Compartir en Facebook | Compartir en Twitter | Enviar

ESTOY EN QUIEBRA

SI DEBES MÁS DE 4 MILLONES PUEDES OPTAR AL BENEFICIO DE QUIEBRA PERSONAL. EVALUACIÓN GRATIS

Proyecto financiado por el Gobierno Regional y apoyado por FIA, pretende poner en valor el patrimonio de un grupo de viticultores del Valle de Cachapoal, entre los que se encuentran...

Lo más visto | Comentarios | Lo último

- Según informe epidemiológico del Minsal, Rancagua es la undécima comuna con más casos activos del país. LUNES 24 DE AGOSTO DE 2020
- EN VIVO: 93 casos nuevos se informan hoy en la región. MIÉRCOLES 26 DE AGOSTO DE 2020
- Una persona fallecida y otra herida de gravedad dejó choque entre motociclista y camión en Rancagua. MARTES 25 DE AGOSTO DE 2020
- En el centro de Rancagua: Dos familias resultaron afectadas en siniestro que redujo a cenizas a locales comerciales. LUNES 24 DE AGOSTO DE 2020
- 76 nuevos casos de Covid 19 y una persona fallecida se informan esta jornada en la región. MARTES 25 DE AGOSTO DE 2020

Medio: TurismoySabores.cl

Fecha: 11 de agosto de 2020

Link: <https://turismoySabores.cl/impulsan-vinos-de-pequenos-agricultores-con-rescate-patrimonial-del-valle-de-cachapoal-de-arropes-pipeños-y-asoleadosvinosturismoySabores/>

The screenshot shows the website's header with the logo 'Turismo Sabores' and a navigation menu. The main article is titled 'IMPULSAN VINOS DE PEQUEÑOS AGRICULTORES CON RESCATE PATRIMONIAL DEL VALLE DE CACHAPOAL: DE ARROPES, PIPEÑOS Y ASOLEADOS'. Below the title is a photo of a woman in a blue uniform and mask taking a photo of a man in a light blue shirt who is holding a glass of wine. The article text, partially visible, discusses the rescue of ancestral wine varieties by a group of winemakers from Lo Miranda and La Gonzalina. The website also features a sidebar with 'Últimas Noticias' and a vertical banner for 'VOLUNTARIA/DONADORA/RESCATISTA ¿TÚ QUIÉN ERES?' with a PayPal logo.

SEAS QUIEN SEAS. SE TÚ MISMA. [DESCUBRE MÁS](#)

agosto 27, 2020 INICIO ¿QUIENES SOMOS? OPINION BIENES NACIONALES ACTUALIDAD TURISTICA GASTRONOMIA VIDEOS CONTACTO

VIÑA TARAPACÁ CELEBRA LOS 145 AÑOS DE TRADICIÓN ENOLÓGICA CON UN GRAN RESERVA DE EDICIÓN LIMITADA

VIU MANENT PRESENTA "MALPORTADO", LA TERCERA EDICIÓN DE SU MALBEC FORTIFICADO DE EDICIÓN LIMITADA

ORÍGENES TRADICIONALES Y PRODUCTOS PATRIMONIALES DE O'HIGGINS PUESTOS EN VALORA TRÁVES DE INFOGRAFÍAS

EL ESPÍRITU DE JAMAICA COBRA VIDA CON "CHILL LIKE A JAMAICAN"

CON NUEVOS DELIVERIES Y MEDIDAS SANITARIAS RESTAURANTES DE P. VELERO PREPARAN REAPERTURA

TURISMO PRESENTA CERTIFICADO DE COMPROMISO QUE SERÁ ENTREGADO A EMPRESAS QUE ADHIERAN A IMPLEMENTACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE MEDIDAS SANITARIAS

VINOS

IMPULSAN VINOS DE PEQUEÑOS AGRICULTORES CON RESCATE PATRIMONIAL DEL VALLE DE CACHAPOAL: DE ARROPES, PIPEÑOS Y ASOLEADOS

agosto 11, 2020 10 Vistas 5 Minutos de lectura

Últimas Noticias

VINOS
VIÑA TARAPACÁ CELEBRA LOS 145 AÑOS DE TRADICIÓN ENOLÓGICA CON UN GRAN RESERVA DE EDICIÓN LIMITADA
11 horas atrás

VINOS
VIU MANENT PRESENTA "MALPORTADO", LA TERCERA EDICIÓN DE SU MALBEC FORTIFICADO DE EDICIÓN LIMITADA
agosto 25, 2020

VOLUNTARIA/DONADORA/RESCATISTA
¿TÚ QUIÉN ERES?

Jorge Ricci

- Se pretende agregar valor al trabajo de un grupo de viñateros de Lo Miranda y La Gonzalina, quienes se encuentran elaborando y vendiendo variedades de vinos ancestrales.

agosto 11, 2020

Hace más de cuatro siglos, el capitán Pedro de Miranda se asentó en las faldas del cerro Tren-Tren, tras recibir estas tierras como parte de la encomienda de Copequén, la más antigua de la región de O'Higgins, antaño parte del Ducado de Atalaya. Con el tiempo, los cerros de Tren-Tren se convirtieron en un territorio fértil para la agricultura.

Medio: DiarioVIRegion.cl

Fecha: 12 de agosto de 2020

Link: <https://www.diarioviregion.cl/index.php/noticias/13153-de-arropes-pipeños-y-vinos-asoleados-en-busca-del-rescate-patrimonial-del-valle-de-cachapoal>



Disponible en Plataforma Web - AVISOS LEGALES
Extractos - Notificaciones - Citaciones - Remates - Derechos de Agua
Ordenes de No Pago - Avisos MOP - Posesiones Efectivas - entre otros.

Convenio Marco: ID1102018 - RUT: 83.900.200-9 - CONTACTOS:
marcela.toledocornejo@gmail.com / andrea.toledocornejo@gmail.com

Fonos: +56 722 711743 / +56 9 76235496 / +56 9 58797032

- NOTICIAS
- DEPORTES
- POLICIAL
- AVISOS LEGALES
- DEFUNCIÓN

ESTÁ AQUÍ: NOTICIAS



De arropes, pipeños y vinos asoleados: En busca del rescate patrimonial del Valle de Cachapoal

EDITOR / 12 AGOSTO 2020



- ANTERIOR ARTÍCULO: Iglesia invita a celebrar a Santa Rosa desde sus hogares
- SIGUIENTE ARTÍCULO: Diputada Sepúlveda (FRV) denuncia infracción a la ley por parte de AFP en pago del 10%

Proyecto financiado por el Gobierno Regional y apoyado por FIA, pretende poner en valor el trabajo de un grupo de viñateros de Lo Miranda y La Gonzalina, quienes se encuentran elaborando variedades de vinos ancestrales. La iniciativa desarrollará un catálogo virtual en www.mutrem.cl, para que productores locales puedan darse a conocer en todo el mundo.

Hace más de cuatro siglos, el capitán Pedro de Miranda se asentó en las faldas del cerro Tren-Tren, tras recibir estas tierras como parte de la encomienda de Copequén, la más antigua de la Región de O'Higgins, entregada por Pedro de Valdivia. Su padre, fue uno de los 20 españoles que fundaron Santiago y organizaron el reino de Chile, por lo que, en honor a él, esta localidad cachapoalina lleva el nombre de Lo Miranda.

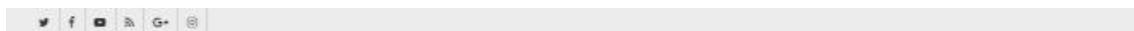
MÁS LEÍDO ÚLTIMAS NOTICIAS

- POLICIAL** OCT 19 2017
Detienen en Codegua a asaltantes de cuidador de fundo
- DEPORTES** SEP 27 2017
Esta noche TSF jugará con Español su último amistoso
- NOTICIAS** OCT 20 2017
Mineduc lanzó campaña de matrícula "Más que una sala de clases" 2018
- NOTICIAS** MAY 25 2017
Obra "La Violeta quiere ser canción" recorre las residencias de protección y Centros de Justicia Juvenil
- NOTICIAS** DIC 27 2017
¡Aprende chino mandarín este verano!

Medio: FIA.cl

Fecha: 12 de agosto de 2020

Link: <http://www.fia.cl/de-arropes-pipeños-y-vinos-asoleados-en-busca-del-rescate-patrimonial-del-valle-de-cachapoal/>



NOSOTROS | QUÉ HACEMOS | NOTICIAS



FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA
(MINISTERIO DE AGRICULTURA)

De arropes, pipeños y vinos asoleados: En busca del rescate patrimonial del Valle de Cachapoal

Noticias, O'Higgins, Zórrar



Hace más de cuatro siglos, el capitán Pedro de Miranda se asentó en las faldas del cerro Tren-Tren, tras recibir estas tierras como parte de la encomienda de Copequén, la más antigua de la Región de O'Higgins, entregada por Pedro de Valdivia. Su padre, fue uno de los 20 españoles que fundaron Santiago y organizaron el reino de Chile, por lo que en honor a él, esta localidad cachapoalina lleva el nombre de Lo Miranda.

Nutridos de esta historia, un grupo de viñateros integrado por José Manuel Jiménez, Francisco Núñez y Nadia Aranda, a través de un proyecto financiado por el Gobierno Regional de O'Higgins y apoyado por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), buscan poner en valor productos vitícolas patrimoniales de las localidades de Lo Miranda y La Gonzalina en el Valle de Cachapoal, por medio del rescate histórico-cultural de tradiciones presentes en las familias del territorio.

"Nuestros productores tienen como visión, la preocupación por la persona que lo va a consumir. No emplean ningún tipo de fertilizante artificial, no emplean pesticidas. El control de maleza se hace en forma totalmente manual", destaca Juan Francisco Martínez, uno de los impulsores de esta iniciativa que pretende implementar mejoras en la estandarización, calidad y comercialización de estos vinos, además de ser una instancia replicable para otros productores locales.

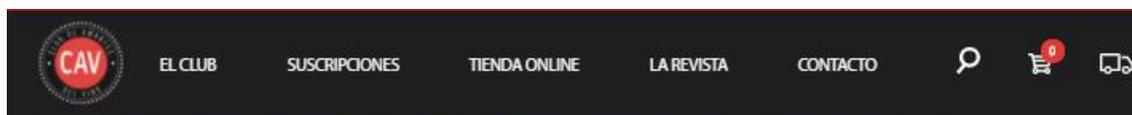
El proyecto busca dar cabida al resurgimiento de variedades ancestrales como el arropo, pipeño y asoleado o vino de misa. Todos ciento por ciento artesanales, sin ningún proceso industrial, a fin de "seguir impulsando propuestas que ayudan a fortalecer el sector vitivinícola de la región, el cual tiene importantes brechas y problemáticas a resolver, entregando una alternativa a los pequeños agricultores que no suelen contar con herramientas que les permita responder, con un producto diferenciado, a los mercados nacionales e internacionales", señala el representante de FIA en la región de O'Higgins, Robert Giovanetti.

En tanto, Giovanetti agregó que la sustentabilidad es una línea estratégica clave para la Fundación, siendo éste proyecto de patrimonio agroalimentario - de las 28 iniciativas FIA con participación de la región de O'Higgins - un reflejo de que "es posible implementar mejoras en la estandarización, calidad y comercialización, considerando el uso consciente de los recursos que entrega el ecosistema local".

Medio: CAV.cl

Fecha: 13 de agosto de 2020

Link: <https://cav.cl/revista/articulo/impulsan-rescate-de-arropes-pipenos-y-asoleados-en-el-cachapoal>



IMPULSAN RESCATE DE ARROPES, PIPENOS Y ASOLEADOS EN EL CACHAPOAL

LOS OJOS BIEN

AUTOR: FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

13 de Agosto de 2020

Hace más de cuatro siglos, el capitán Pedro de Miranda se asentó en las faldas del cerro Tren-Tren, tras recibir estas tierras como parte de la encomienda de Copequén, la más antigua de la región de O'Higgins, entregada por Pedro de Valdivia. Su padre, fue uno de los 20 españoles que fundaron Santiago y organizaron el reino de Chile, por lo que en honor a él, esta localidad cachapoalina lleva el nombre de Lo Miranda.

Nutridos de esta historia, un grupo de viñateros integrado por José Manuel Jiménez, Francisco Núñez y Nadia Aranda, a través de un proyecto financiado por el Gobierno Regional de O'Higgins y apoyado por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), busca agregar valor a productos vitícolas patrimoniales de las localidades de Lo Miranda y La Gonzalina en el Valle de Cachapoal, por medio del rescate histórico-cultural de tradiciones presentes en las familias del territorio.

"Nuestros productores tienen como visión, la preocupación por la persona que lo va a consumir. No emplean ningún tipo de fertilizante artificial, no emplean pesticidas. El control de maleza se hace en forma totalmente manual", destaca Juan Francisco Martínez, uno de los impulsores de esta iniciativa que pretende implementar mejoras en la estandarización, calidad y comercialización de estos vinos, además de ser una instancia replicable para otros productores locales.

El proyecto busca dar cabida al resurgimiento de variedades ancestrales como el arropo, pipeño y asoleado o vino de misa. Todos ciento por ciento artesanales, sin ningún proceso industrial, a fin de "seguir impulsando propuestas que ayudan a fortalecer el sector vitivinícola de la región, el cual tiene importantes brechas y problemáticas a resolver, entregando una alternativa a los pequeños agricultores que no suelen contar con herramientas que les permita responder, con un producto diferenciado, a los mercados nacionales e internacionales", señala el representante de FIA en la región de O'Higgins, Robert Giovanetti.

Mutrem. vinos patrimoniales del Cachapoal



DELICIAS FRANK

Medio: La Noticia Online

Fecha: 14 de agosto de 2020

Link: <http://lanoticiaonline.cl/agricultura/impulsan-vinos-de-pequenos-agricultores-con-rescate-patrimonial-del-valle-de-cachapoal-de-arropes-pipeños-y-asoleados/>



The screenshot shows the website interface for 'Región de O'Higgins LaNoticia Online'. The navigation bar includes links for 'Portada', 'Conócenos', 'Tarifario', 'Más', and 'Contacto'. Below the navigation bar are category tabs: 'Policial', 'Salud', 'Actualidad', 'Ciudad', 'Educación', 'Social', 'Vivienda', 'Agricultura', 'Deporte', 'Cultura', and 'Ambien'. The main content area features a large image of hands holding a bunch of dark grapes. To the right of the image is a vertical sidebar with three items: a 'TRANSICIÓN RESPONSABILIDAD' graphic with a person wearing a face mask and the text 'No salgas menos que se estricto neces...', a video player titled 'Campaña Unidos Salim' showing a person holding a camera, and a weather widget for 'RANCAGUA' showing '6°C' and 'Despejado' with wind, humidity, and pressure details.

ABO
14
2020

Impulsan vinos de pequeños agricultores con rescate patrimonial del Valle de Cachapoal de arropes, pipeños y asoleados

Agricultura

Hace más de cuatro siglos, el capitán Pedro de Miranda se asentó en las faldas del cerro Tren-Tren, tras recibir estas tierras como parte de la encomienda de Copequén, la más antigua de la región de O'Higgins, entregada por Pedro de Valdivia. Su padre, fue uno de los 20 españoles que fundaron Santiago y organizaron el reino de Chile, por lo que, en honor a él, esta localidad cachapoalina lleva el nombre de Lo Miranda.

Nutridos de esta historia, un grupo de viñateros integrado por José Manuel Jiménez, Francisco Núñez y Nadia Aranda, a través de un proyecto financiado por el Gobierno Regional de O'Higgins y apoyado por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), busca agregar valor a productos vitícolas patrimoniales de las localidades de Lo Miranda y La Gonzalina en el Valle de Cachapoal, por medio del rescate histórico-cultural de tradiciones presentes en las familias del territorio

TRANSICIÓN RESPONSABILIDAD
No salgas menos que se estricto neces...
Cuidate y no olvides...
Lavar Manos
Usar Mascarilla

Campaña Unidos Salim

EL TIEMPO EN RANCAGUA
6°C
Despejado
Viento: En calma
Humedad: 79%
Presión: 1022 hPa
Ver 15 d

Medio: PortalAgroChile.cl

Fecha: 22 de agosto de 2020

Link: <https://www.portalagrochile.cl/2020/08/22/impulsan-vinos-de-pequenos-agricultores-con-rescate-patrimonial-del-valle-de-cachapoal-de-arropes-pipeños-y-asoleados/>

PORTAL AGRO CHILE

Participa en **EXPO VIRTUAL AGRO 2020**

Noticias ¿Qué es EXPO VIRTUAL AGRO? Visita EXPO VIRTUAL AGRO 2020 Quiero ser expositor Webinar y Eventos Publica

Inicio > FIA > Impulsan vinos de pequeños agricultores con rescate patrimonial del Valle de Cachapoal...

FIA Noticias

Impulsan vinos de pequeños agricultores con rescate patrimonial del Valle de Cachapoal: de arropes, pipeños y asoleados

Por **Portal Agro Chile** - agosto 22, 2020

Compartir en Facebook | Compartir en Twitter | G+ | P | Me gusta 2 | Tweet

Bodipo Chikema trabajador con uvas

Impulsan vinos de pequeños agricultores con rescate patrimonial del Valle de Cachapoal: de arropes, pipeños y asoleados

- Se pretende agregar valor al trabajo de un grupo de viñateros de Lo Miranda y La Gonzalina, quienes se encuentran elaborando y vendiendo variedades de vinos ancestrales.

Medio: EmprendeAccion.cl

Fecha: 27 de agosto de 2020

Link: <https://www.emprendeaccion.cl/inicio/2020/08/27/de-arropes-pipeños-y-vinos-aseleados-en-busca-del-rescate-patrimonial-del-valle-de-cachapoal/>

INICIO NOTICIAS SERVICIOS CONTACTO



27 agosto, 2020

De arropes, pipeños y vinos aseleados: En busca del rescate patrimonial del Valle de Cachapoal

POSTED BY: EMPRENDE / 0 COMMENTS / UNDER: UNCATEGORIZED

Proyecto financiado por el Gobierno Regional y apoyado por FIA, pretende poner en valor el trabajo de un grupo de viñateros de Lo Miranda y La Gonzalina, quienes se encuentran elaborando variedades de vinos ancestrales. La iniciativa desarrollará un catálogo virtual en www.mutrem.cl, para que productores locales puedan darse a conocer en todo el mundo.

Hace más de cuatro siglos, el capitán Pedro de Miranda se asentó en las faldas del cerro Tren-Tren, tras recibir estas tierras como parte de la encomienda de Copequén, la más antigua de la Región de O'Higgins, entregada por Pedro de Valdivia. Su padre, fue uno de los 20 españoles que fundaron Santiago y organizaron el reino de Chile, por lo que en honor a él, esta localidad cachapoalina lleva el nombre de Lo Miranda.

Nutridos de esta historia, un grupo de viñateros integrado por José Manuel Jiménez, Francisco Núñez y Nadia Aranda, a través de un proyecto financiado por el Gobierno Regional de O'Higgins y apoyado por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), buscan poner en valor productos vitícolas patrimoniales de las localidades de Lo Miranda y La Gonzalina en el Valle de Cachapoal, por medio del rescate

S

NO

- I
- E
- V
- P
- Z
- I
- F
- I
- I
- I
- F

3. Gráfica publicitaria en medios digitales

Servicio que contempla el diseño y publicación de tres gráficas o afiches publicitarios, con logos del FIA y de los participantes del el proyecto FIA “Propuesta en valor de pipeños, arropes y vinos asoleados de pequeños productores de Lo Miranda y La Gonzalina, en la Provincia de Cachapoal, Región de O’Higgins”.

- ✓ Las gráficas serán difundidas a través de nuestras plataformas digitales como nuestro sitio web www.emprendeaccion.cl (a través de un banner), Facebook e Instagram. La elaboración y diseño del aviso está contemplado en esta oportunidad.
- ✓ Se ofrece la posibilidad de hacer la publicidad pagada en redes sociales para la difusión de este proyecto.

De acuerdo lo planificado con el encargado del proyecto FIC “Puesta en valor de pipeños, arropes y vinos asoleados de pequeños productores de Lo Miranda y La Gonzalina, en la Provincia de Cachapoal, Región de O’Higgins”, las tres gráficas quedaron programadas para septiembre de 2020, aprovechando que la temática de este proyecto vinculada a potenciar vinos patrimoniales, coincide con el mes de la patria.

4. Entrevistas radiales

Servicio periodístico que contempla la realización de cuatro entrevistas radiales en diferentes emisoras de las tres provincias de O’Higgins, con el objetivo de darle difusión a este proyecto.

- ✓ 2 entrevistas en radios de Cachapoal
- ✓ 1 entrevista en radio de Colchagua
- ✓ 1 entrevista en radio de Cardenal Caro

De acuerdo lo planificado con la encargado del proyecto FIC “Puesta en valor de pipeños, arropes y vinos asoleados de pequeños productores de Lo Miranda y La Gonzalina, en la Provincia de Cachapoal, Región de O’Higgins”, las entrevistas radiales quedaron programadas para septiembre de 2020, aprovechando que la temática de este proyecto vinculada a potenciar vinos patrimoniales, coincide con el mes de la patria.

5. Impulso Emprendedor Online

Realización de entrevistas o generación de contenido acerca del presente proyecto en nuestro programa Impulso Emprendedor Online, realizado vía ZOOM y emitido en nuestras plataformas digitales de Facebook, Instagram y Youtube, donde se entregará información relevante de la iniciativa.

Según lo conversado con el encargado del proyecto FIC “Puesta en valor de pipeños, arropes y vinos asoleados de pequeños productores de Lo Miranda y La Gonzalina, en la Provincia de Cachapoal, Región de O’Higgins”, se realizará una entrevista vía Zoom, durante la primera semana de septiembre, y las dos restantes quedarán como publicidad del video promocional en las tandas comerciales del programa Impulso Emprendedor Online del canal GTV Televisión, durante los meses de agosto y septiembre.

Medio: GTV Televisión

Fecha: 12 de agosto de 2020

Minuto: 13:56

Link: <https://www.facebook.com/gtvtelevision/videos/590957341588245/>

Medio: GTV Televisión

Fecha: 19 de agosto de 2020

Minuto: 14:04

Link: <https://www.facebook.com/gtvtelevision/videos/677726182953052/>

Medio: GTV Televisión

Fecha: 26 de agosto de 2020

Minuto: 16:07

Link: <https://www.facebook.com/gtvtelevision/videos/3218667161563340/>



6. Notas televisivas

Servicio periodístico que contempla la emisión de tres notas televisivas en medios de comunicación de O'Higgins, con el objetivo de darle difusión televisiva al proyecto FIA.

✓ 2 notas televisivas en canal de Cachapoal

Medio: Sextavisión TV

Fecha: 13 de agosto de 2020

Cobertura: Cachapoal

Link: <https://www.facebook.com/SextavisionCanal7/videos/222537682418285/>



Medio: Sextavisión TV

Fecha: 15 de agosto de 2020

Minuto: 29:36

Cobertura: Cachapoal

Link: <https://youtu.be/VgRgTtmIVKA>



✓ 1 nota televisiva en canal de Colchagua o Cardenal Caro

Medio: GTV Televisión

Fecha: 20 de agosto de 2020

Cobertura: Cachapoal, Colchagua y Cardenal Caro

Link: <https://www.facebook.com/gtvtelevision/videos/925018154634359>



En el siguiente enlace se encuentra disponible la nota televisiva con los logos y generadores de caracteres propios del proyecto:

https://drive.google.com/drive/folders/19x1_8GYd8PSS1REUUsFuAuvTUPV_FOER?usp=sharing



7. Video promocional

Realización de un video promocional para redes sociales o plataformas digitales, acerca del proyecto FIA, con una duración máxima de 1 minuto y medio. Esta pieza audiovisual considera lo siguiente:

- ✓ Grabación en las viñas de un día, donde se realizarán las tomas para la edición de la pieza audiovisual, con testimonios de los participantes del proyecto.
- ✓ La música del video contará con licencia para su reproducción en redes sociales, web y plataformas digitales.
- ✓ Se establecen máximo dos correcciones, desde la tercera se realizará un cobro extra de \$30.000.
- ✓ Los logos en formato PNG deben ser proporcionados por el encargado del proyecto.

En el siguiente enlace se encuentra disponible el video promocional con los logos y propios del proyecto:

<https://drive.google.com/drive/folders/1Qyjpg3cR9WnaCxpApktQ-aG3ixtc7ZaG?usp=sharing>



8. Fotografías

Servicio que contempla la entrega de 50 fotografías en alta calidad sobre este proyecto FIA. En el siguiente enlace se encuentran disponibles las fotografías:

<https://drive.google.com/drive/folders/1i7CIUJK6Qbir5Tu8cWaWQP19tguqMG8E?usp=sharing>



Resumen Plan de Trabajo

Producto	N°	Verificador	Fecha
Publicación medios escritos	4	Recorte de prensa, link diarios	Agosto-Septiembre
Publicación portales electrónicos	5	Print pantalla, link web	Agosto-Septiembre
Gráfica publicitaria en medios digitales	3	Print de pantalla, link	Septiembre
Entrevistas radiales	5	Grabación, link entrevista	Septiembre
Impulso Emprendedor	3	Grabación, link entrevista	Agosto-Septiembre
Notas televisivas	3	Grabación, link	Agosto
Video promocional	1	Grabación, link	Julio-Agosto
Fotografías	50	Archivo JPG, link descarga	Julio

