

OFICINA DE PARTES 2 FIA	
RECEPCIONADO	
Fecha	23/11/2017
Hora	12:38
Nº Ingrese	44346

Ancud, 17 de noviembre de 2017

**SEÑOR
RODRIGO GALLARDO FLORES
JEFE UNIDAD PROGRAMAS Y PROYECTOS
FIA
SANTIAGO**

Ref.: Respuesta observaciones
Gira técnica
Proyecto GIT-2017- 0566

Estimado señor:

Junto con saludar cordialmente informamos a usted que adjunto encontrará declaración de buena fe de informe financiero, dando respuesta a las observaciones hechas en el sistema de declaración de gastos línea de la iniciativa.

“Gira para la innovación y agregación de valor en cadena productiva del ajo chilote”

Adjunto además CD con copia digital del informe técnico final y sus anexos de acuerdo a lo solicitado.

Esperando su buena acogida, saluda atentamente.



Violeta Faúndez Gómez
18.016.541-K
Coordinadora Proyecto
Cooperativa Punta Chilen

FORMULARIO INFORME TECNICO

GIRAS DE INNOVACIÓN 2017

Nombre de la gira de innovación

Gira para la innovación en agregación de valor en cadena productiva del ajo chilote

Código FIA

GIT-2017-0566

Fecha de realización de la gira

26 Julio- 5 Agosto

Ejecutor

Cooperativa campesina Punta Chilen

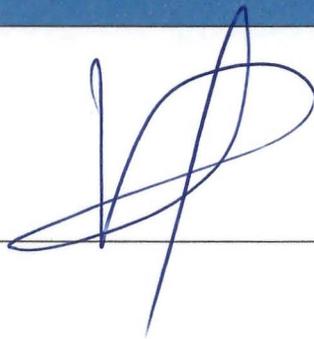
Coordinador

Violeta Fernanda Rayen Faúndez Gómez

País (es) visitado (s)

Estados Unidos

Firma del coordinador



OFICINA DE PARTES 2 FIA	
RECEPCIONADO	
Fecha	04/10/2017
Hora	18:10
Nº Ingreso	42896



Instrucciones:

- La información presentada en el informe técnico debe estar directamente vinculada a la información presentada en el informe financiero, y ser totalmente consistente con ella
- El informe técnico debe incluir información en todas sus secciones, incluidos los anexos
- Los informes deben ser presentados en versión digital y en papel (dos copias), en la fecha indicada como plazo de entrega en el contrato firmado entre el ejecutor y FIA

1. Identificación de los participantes de la gira de innovación

	Nombre y	Entidad donde trabaja	Profesión,	Correo electrónico	Teléfono	Dirección
1	Ninosca Yáñez Cárdenas	Cooperativa campesina Punta Chilen	agricultora			Punta Chilen
2	Moira Águila Zúñiga	Cooperativa campesina Punta Chilen	agricultora			Punta Chilen
3	José Nelson Delgado Barría	Cooperativa campesina Punta Chilen	agricultor			Punta Chilen
4	Raquel Del Carmen Díaz Curumilla	Cooperativa campesina Punta Chilen	agricultora			Punta Chilen
5	Raúl Sepúlveda	Junta de Vecinos	Agricultor			Punta Chilen
6	Violeta Faúndez Gómez	Cooperativa campesina Punta Chilen	Ing. comercial			Punta Chilen

2. Itinerario realizado en la gira de innovación

Entidad (institución/emp resa/ productor)	Ciudad y país	Describe las actividades realizadas	Nombre y cargo de la persona con quien se realizó la actividad en la entidad visitada	Temática tratada en la actividad	Fecha (día/mes/año)
Pinnacale farms	Hollister, Estados Unidos	Charla de agricultura orgánica, experiencia en el rubro y visita guiada a los predios	Phil Foster, dueño empresa.	<ul style="list-style-type: none"> Agricultura orgánica 	29/07/2017
THE Garlic Company	Bakersfield, Estados Unidos	Circuito guiado en planta de proceso y plantaciones de ajo.	Anthony Kelly, Director RRHH	<ul style="list-style-type: none"> Agricultura convencional Desarrollo de productos de ajo 	31/07/2017
COKE FARM Coke Family Farms	San Juan Bautista, Estados Unidos	Visitas bodegas y maquinaria para hortalizas,	Dale, Gerente compañía	<ul style="list-style-type: none"> Canales de comercialización 	01/08/2017
Paicinas Ranch	San Juan Bautista, Estados Unidos	Charla y visita guiada	Jan Hothouse, Gerente de granjas	<ul style="list-style-type: none"> Cobertura de suelos, como alternativa de abono. Experiencia de viñedos orgánicos 	01/08/2017
GEORGE CHIALAS Chialas Farms	Morgan Hill, Estados Unidos	Charla empresa Visita guiada a sala de proceso	Joe Trammell, Encargado de comercialización	Desarrollo de productos, agregación de valor al ajo	01/08/2017

ALBA	Salinas, Estados Unidos	Charla y visita guiada a predios y muestra de maquinarias	Gerardo Fuentes, Encargado de granjas	Modelo de trabajo, basada en apoyo a pequeños agricultores	02/08/2017
Garlic Shope	Gilroy	Visita y toma de fotografía productos	Christofer, jefe tienda	Diversidad productos a la venta, agregación de valor al ajo.	28/07/2017
Festival del ajo	Gilroy	Recorrido en festival del ajo , observación de variada oferta de productos de ajo	Michael Hatter, dueño negocio asociado ajo.	Diferentes productos y servicios como unidades de negocio alternativas	29/07/2017 30/07/2017

2.1 Indicar si hubo cambios respecto al itinerario original

En cuanto a las visitas tuvimos que reprogramar la agenda dado que el vuelo de ida, el día 26 de Julio fue cancelado, pero no modifíco la cantidad de visitas solamente fueron re agendadas para otro día, el vuelo de vuelta también fue cancelado, lo que modifíco la fecha de llegada a Chiloé, deberíamos haber llegado el 4/08 sin embargo llegamos recién el 5 de agosto.

Ambas cancelaciones de vuelo fueron por fallas técnicas de la empresa, pero no modifíco la cantidad de visitas programadas, por el contrario, visitamos más de lo acordado, por lo que incurrimos en mayor uso de combustible del pensado.

Las agendas fueron preparadas por la organización de MESA, quienes confirmaron algunas visitas de acuerdo a la agenda de los dueños de empresas y expertos tanto en agricultura orgánica como en la producción de ajo.

3. Indicar el problema y/o oportunidad planteado inicialmente en la propuesta

La principal falencia que tiene la cooperativa actualmente es la falta de materia prima, tecnificación de los procesos de producción e implementación de nuevas unidades de negocio en torno al ajo chilote.

Actualmente la cooperativa procesa 42.000.- unidades de frascos al año, siendo que cuenta con una capacidad productiva de 360.000.- frascos, esto quiere decir que solo cubre un 15 % de la producción anual, usando el total de la materia prima recepcionada. La cooperativa podría aumentar un 85% su rendimiento si tuviese mayor producción de materia prima, para ello es relevante conocer las tecnologías de siembra y cultivo además es relevante destacar la localidad de Gilroy como ejemplo en la diversificación de unidades de negocio que giran en torno a la producción del ajo elefante y es reconocido por ser el principal productor de esta variedad de ajo en el estado de California, Estados Unidos.

En Gilroy además ahí se realiza anualmente el Festival del ajo que atrae un público superior a 100.000 personas con stands, talleres, charlas, clases y demostraciones potenciando el ajo elefante como diversificación de unidades de negocio,

Además es relevante que los socios que conforman la comisión de innovación de la cooperativa se impregnen de ideas nuevas, de la diversificación de negocios en relación al ajo, falta de generación de redes internacionales que retroalimenten las innovaciones constantes que surgen en el rubro.

4. Indicar el objetivo de la gira de innovación

- Conocer tecnologías aplicables a la producción primaria, para así tecnificar ciertos procesos que hoy se hacen manualmente para optar a aumentar los rendimientos de producción de la materia prima, no tener que

depender de proveedores externos dada la alta volatilidad que ha experimentado el precio ajo chilote el último tiempo.

- Aplicar conocimientos adquiridos en el desarrollo de nuevas unidades de negocios asociadas al ajo, con esto generar productos y servicios constantemente
- conocer diferentes unidades de negocio en torno al ajo
- Observar las tendencias de consumo, y tecnologías asociadas a la siembra y producción
- Rescatar ideas replicables a la realidad de la pequeña agricultura en la península de Punta Chilen

5. Describa clara y detalladamente la o las soluciones innovadoras encontradas en la gira

Soluciones asociadas a producción primaria:

- Tecnificación de siembra mediante maquinaria que va haciendo surcos y a su vez poniendo las semillas en las melgas. (vista en Garlic Company, Pinnacles Farms, Coke farms, Cialas Farms y ALBA farmers.
- Alternativas de control de malezas con dos técnicas sencillas y aplicables a la realidad de los pequeños campesinos. Pasando un alambre cuando se está preparando la tierra, luego se aplica agua para que crezca un poco el pasto y después de una semana se vuelve a pasar el alambre, para evitar que este prolifere.
- Maquina sencilla similar al tamaño de un hualato, (vista en ALBA farmers) con una cuchilla simple, para ir cortando las malezas, si bien es de manera manual, agiliza el proceso que estar agachado sacando la malezas.
- Otra técnica de control de malezas tecnificado, es aplicación de calor mediante gas propileno, para este instrumento se utiliza una técnica individual o en grandes extensiones de cultivo un dosificador de gas más grande.
- Variedad de oferta en abonos orgánicos para mejorar calidad de productos.

Soluciones asociadas a desarrollo de productos: Se observó una gama de productos en base a ajo con potenciales a desarrollar, aceites, pastas, encurtidos, sprays, rostizados, entre otros.

El producto que más destaca con potencial a reproducir es un rostizado de ajo, para mezclar con otros aliños, este es un producto que no precisa tanta tecnificación más que un horno de altas temperaturas para rostizar el ajo, en archivo adjunto se incluye ficha técnica de este producto. Anexo 1

Soluciones asociadas a desarrollo de servicios: En el festival del ajo se pudo observar gran cantidad de productos en base a ajo, varios desarrollo de productos siempre usando ajo para su producción, alimentación toda con base a ajo, merchandasing en referencia del festival del ajo, para ello se desarrolla ropa con ajos, diseños de afiches, vasos, pecheras, entre otros.

6. Indique la factibilidad de implementar en el país la o las soluciones innovadoras encontradas en la gira

Es factible la realización de varios productos observados, pero hay que tomar en cuenta el desarrollo de un nuevo producto considera un tiempo no menor, dado todos los análisis que hay que desarrollar para obtener recién un prototipo de producto nuevo.

En relación a la actividad primaria, en este caso siembra y cosecha del ajo, es aplicable la utilización de abonos observados, utilización de maquinaria para la siembra, en relación a las maquinarias para la cosecha es algo a trabajar en el largo plazo dado que son inversiones mucho más grandes.

Considerando la actividad primaria de siembra, se observaron ciertas metodologías de baja complejidad de uso e

implementación, para el control de las malezas destaca el uso de calor y control con alambres, y herramienta sencilla con cuchilla incluida para ir cortando las malezas.

También se observó la mantención de los ajos en todas las visitas realizadas a control de temperaturas -1 Celsius, y shocks de frío de -5° Celsius para preparar la semilla para la siembra. (técnicas que hoy no se aplican en la Cooperativa y tendrá que ser analizado para ver la efectividad del control de temperaturas en el rendimiento de las semillas).

7. Indique y describa los contactos generados en el marco de la realización de la gira de innovación

Nombre del contacto	Institución a la que pertenece	Descripción de su trabajo en la institución	Teléfono	Correo electrónico	Dirección
Phill Foster	Pinacles Farms	Dueño granja orgánica			400 Duncan Ave San Juan Bautista, CA 95045
Nathan	ALBA	Director programa			PO Box 6264 Salinas, CA 93912
Gerardo Fuentes	ALBA	Manager Granjas			1700 Old Stage Salinas, CA 93908 ;
Natalia Pinzon	MESA	Directora educación			P.O. Box 40113, Berkeley, CA 94704
Anthony Kelly	Garlic Company	Director Recursos Humanos			18602 Zerker Rd. Shafter, CA 93263
Claudio M Nuñez	Piacenes Ranch	Manager de granja			13388 Airline Hwy, Paicines, CA 95043
Joe Trammell	Chialas Farms	Director producción			15500 Hill Rd. Morgan Hill, Ca. 95037
Dale	Coke farms				1681 San Justo Rd, San Juan Bautista, CA 95045

8. Indique posibles ideas de proyectos de innovación que surgieron de la realización de la gira

- Aceite de ajo
- Rostizado de ajo ✓
- Implementación de mejor calidad del festival del ajo
- Uso de metodologías para control de malezas
- Uso de variedad de abonos
- Maquinaria para siembra
- Maquinaria para cosecha

9. Resultados obtenidos

Resultados esperados inicialmente	Resultados alcanzados
Visitar tiendas especializadas en ajo	Se visitó una tienda solo de ajo, y 3 supermercados donde se vieron variedad de productos en base a ajo
Visitar productores locales de ajo	Visitamos 6 granjas de producción de ajo y otras hortalizas
Conocer el festival del ajo	Se asistió 2 días a visitar el festival del ajo para recoger la experiencia de producción de este evento donde el actor principal es el ajo, en el pudimos conocer, productores de ajo tanto grandes como pequeños, variados productos envasados en base a ajo, alimentación en torno al ajo.

10. Actividades de difusión de la gira de innovación

Fecha (día/mes/año)	Tipo de actividad (charla, taller de discusión de resultados y/o publicación)	Tipo de participantes (indicar hacia quien está orientada la actividad)	Nº de participantes
27/09/2017	Seminario presentación resultados	Pequeños agricultores, instituciones públicas Indap, Prodesal, Municipio, otras cooperativas, Agrupación de jóvenes rurales.	23

11. Indique cualquier inconveniente que se haya presentado en el marco de la realización de la gira de innovación

El único inconveniente presentado fue la cancelación del vuelo tanto de ida como de vuelta de parte de la aerolínea DELTA, lo cual provocó incurrir en gastos no contemplados, además que la mayoría de los integrantes del grupo era primera vez que salían del país, por lo que fue una mala experiencia en aeropuertos.

Con lo que respecta al general de gira, tuvimos buena coordinación con la organización de MESA en Estados Unidos, quienes realizaron eficientemente los contactos para realizar todas las giras, por lo que no se ocasionaron otros inconvenientes con la gira.

En relación a la actividad de difusión tuvimos un retraso para poder llevar a cabo, esta se requiere coordinar diversos actores por lo que no fue posible ejecutar en la fecha considerada en el contrato inicial, por ello se solicitó una prórroga la que fue aprobada para ejecutar esta actividad hasta el 29 de septiembre, la que fue ejecutada sin problemas el día 27 de septiembre.

Encuesta de satisfacción de participantes de giras para la innovación

Nombre de la Entidad			
Dirección:			
Teléfono:		Mail:	
Coordinador (a):			

Valore de 1 a 5 cada uno de los aspectos referentes al encuentro, teniendo en cuenta que la puntuación más negativa es 1 y la más positiva es 5.

	1	2	3	4	5
Se ha conseguido el objetivo del gira					
Nivel de conocimientos adquiridos					
Aplicación del conocimiento de nuevas tecnologías posibles de incorporar en su quehacer					
Estoy satisfecho (a) con la realización de la gira					
Los lugares de realización de la gira, fueron los adecuados.					
Los contactos visitados, a través de la gira, fueron un aporte al objetivo de la gira.					
Organización global de la gira.					

Comentarios adicionales:

*¿los resultados?
ANEXO 5*

ANEXOS

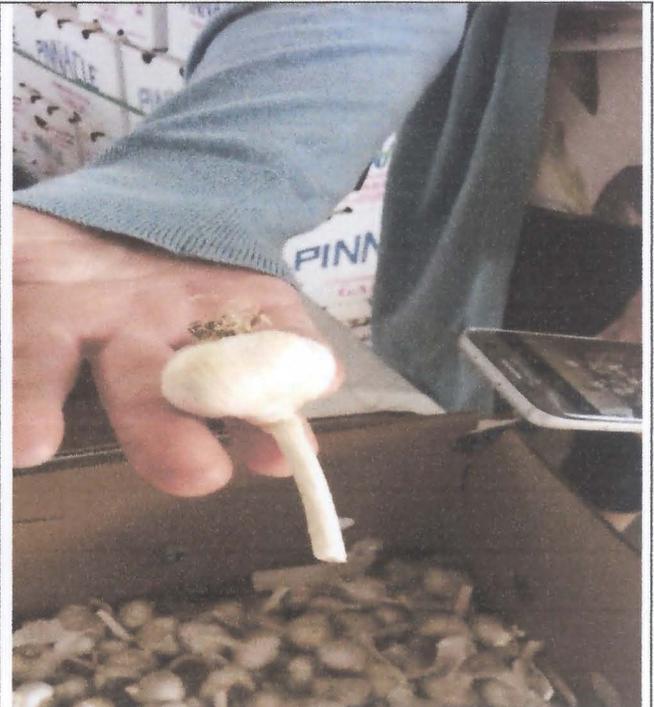
- 1) Anexo 1: Documentos técnicos recopilados en la gira de innovación *PlpP*
- 2) Anexo 2: Material audiovisual recopilado en la gira de innovación —
- 3) Anexo 3: Lista de participantes de la actividad de difusión, indicando nombre, apellido, ✓
entidad donde trabaja, teléfono, correo electrónico y dirección
- 4) Anexo 4: Material entregado en las actividades de difusión → *NO CORRESPONDE
AL FORMATO ENTREGADO*
- 5) **Anexo 5.** Encuesta de satisfacción de participantes de giras para la innovación

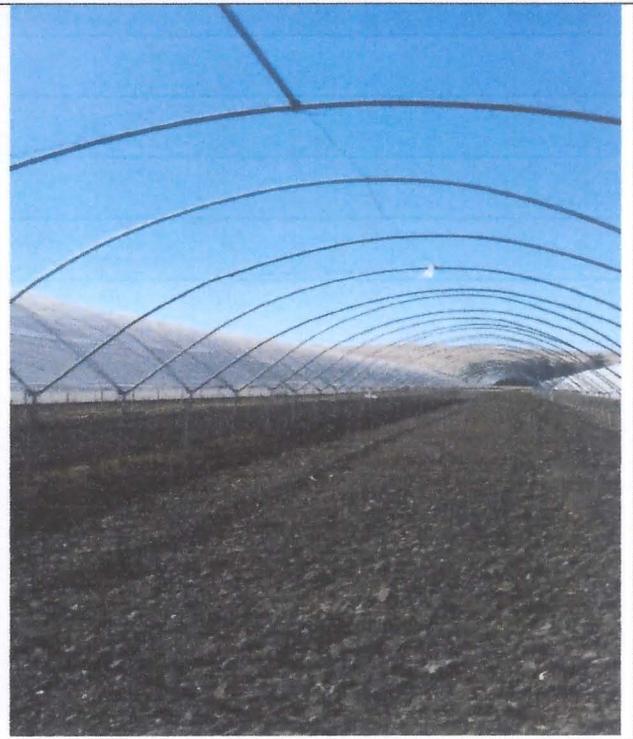
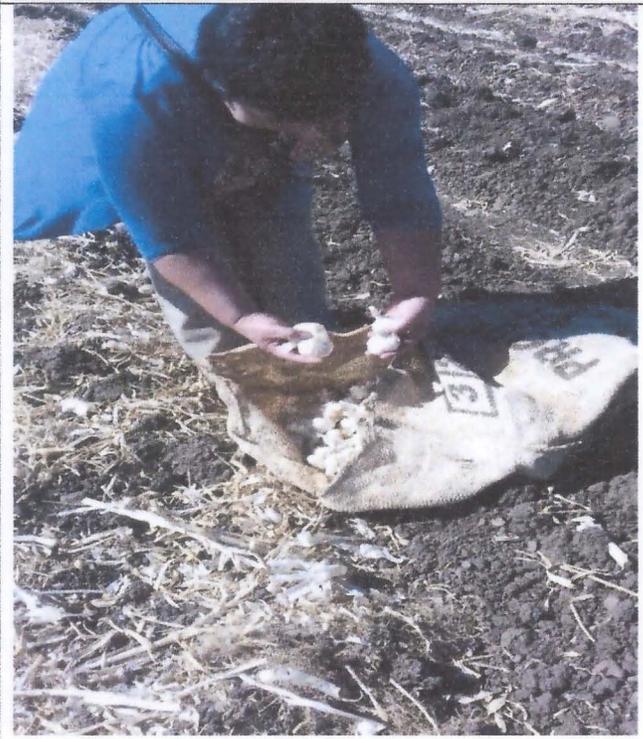
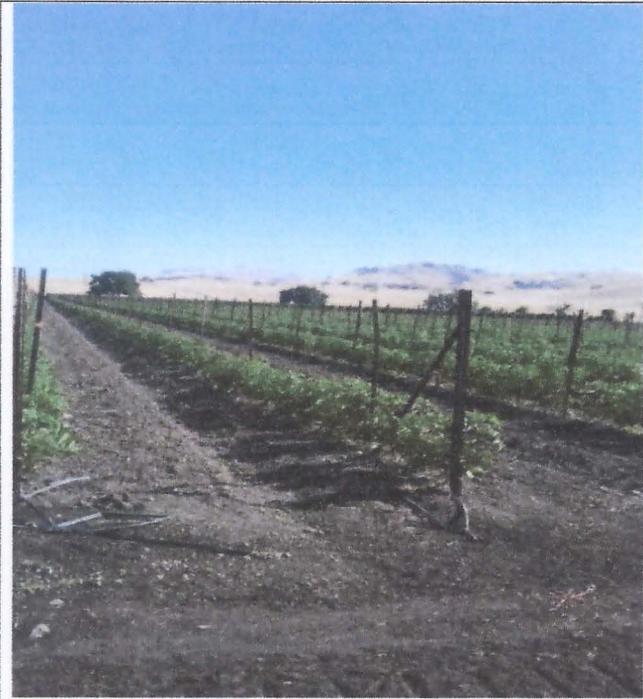
↓
*ESTA
INVITACION*
N

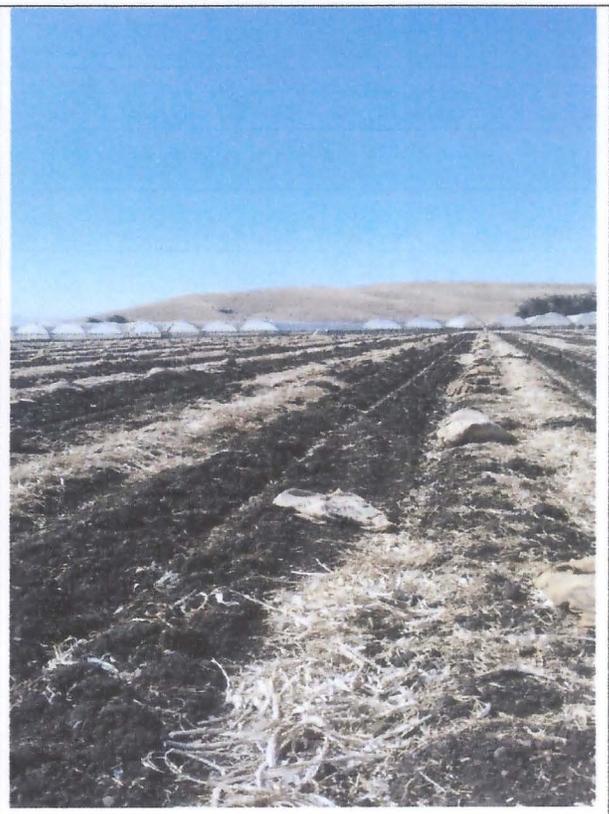
“Gira para la innovación y agregación de valor en cadena productiva del ajo chilote”

PINNACLE FARMS , PHILL FOSTER

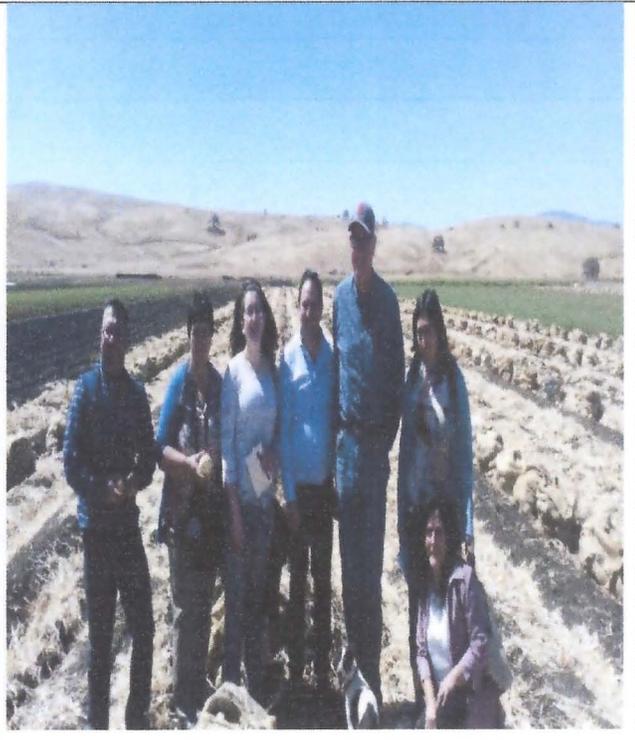
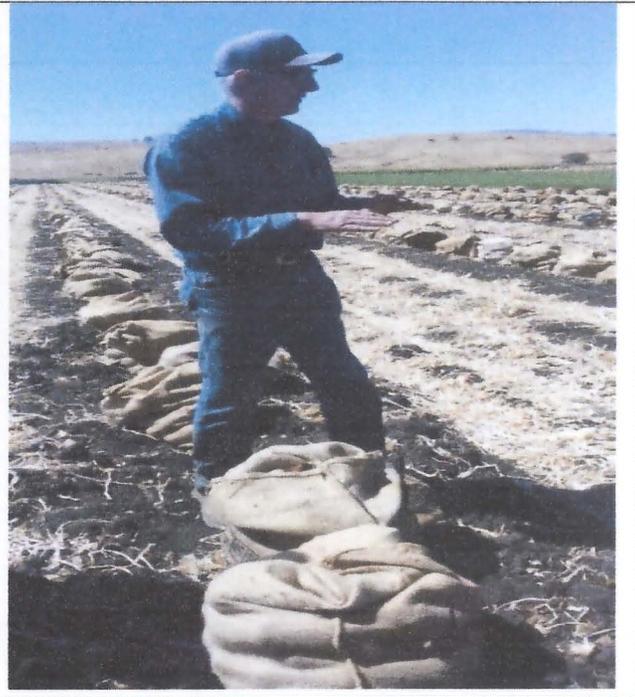








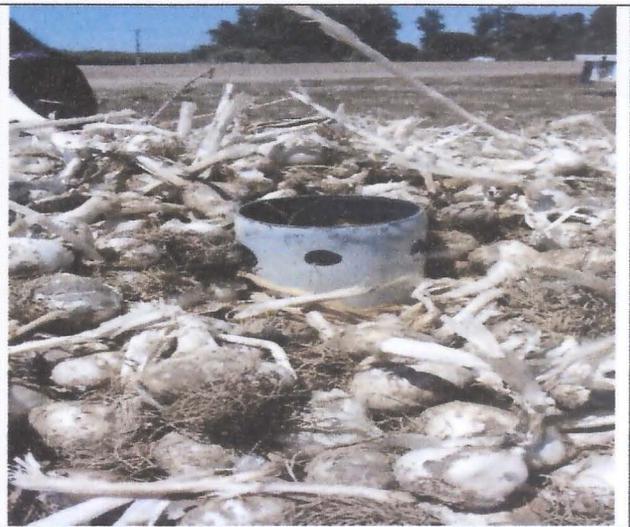




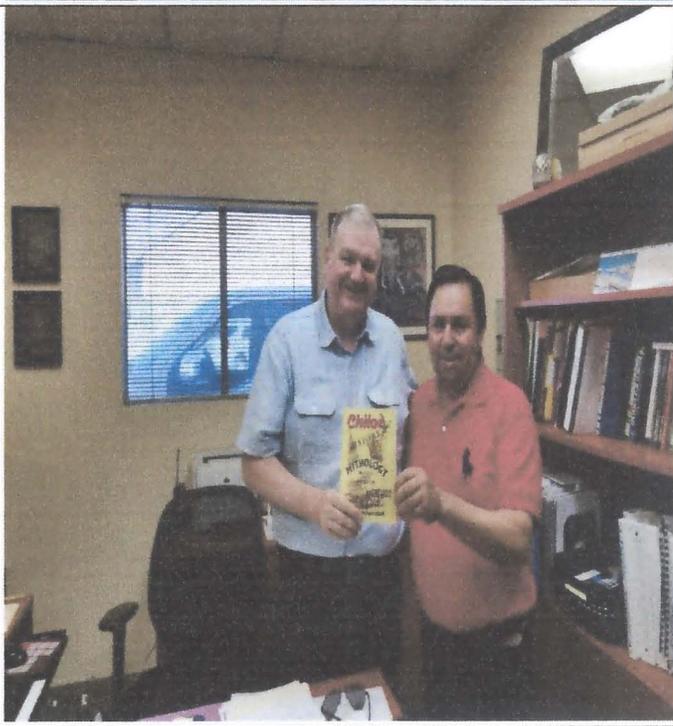




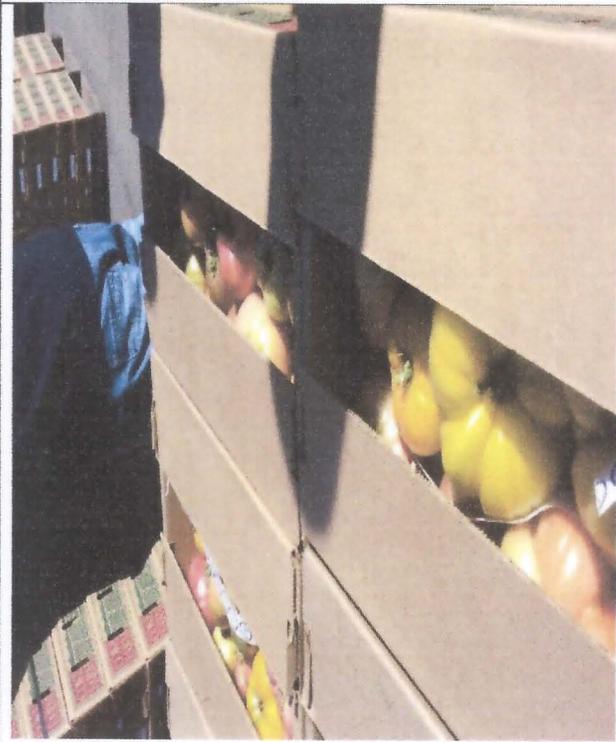
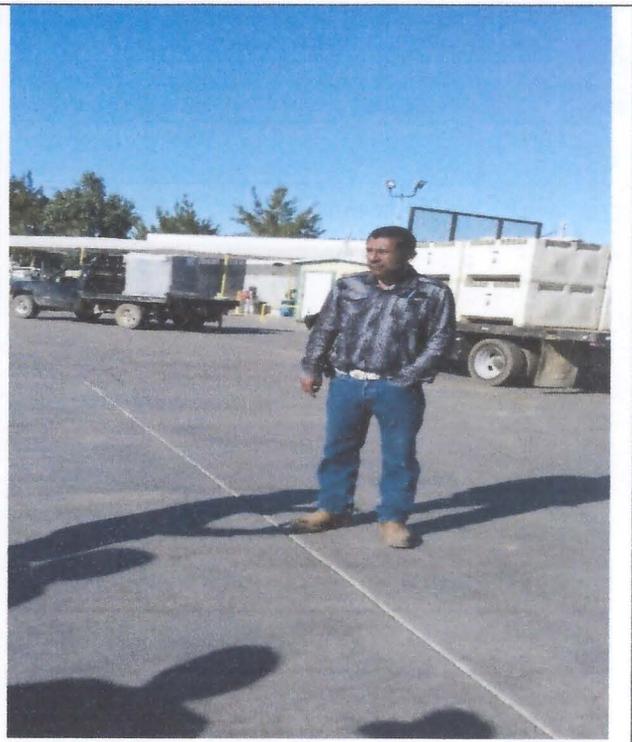
GARLIC COMPANY, BAKERSFIELD

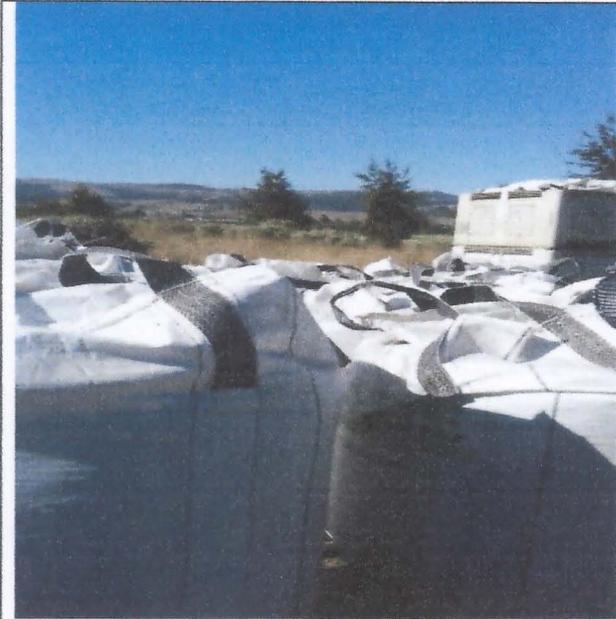




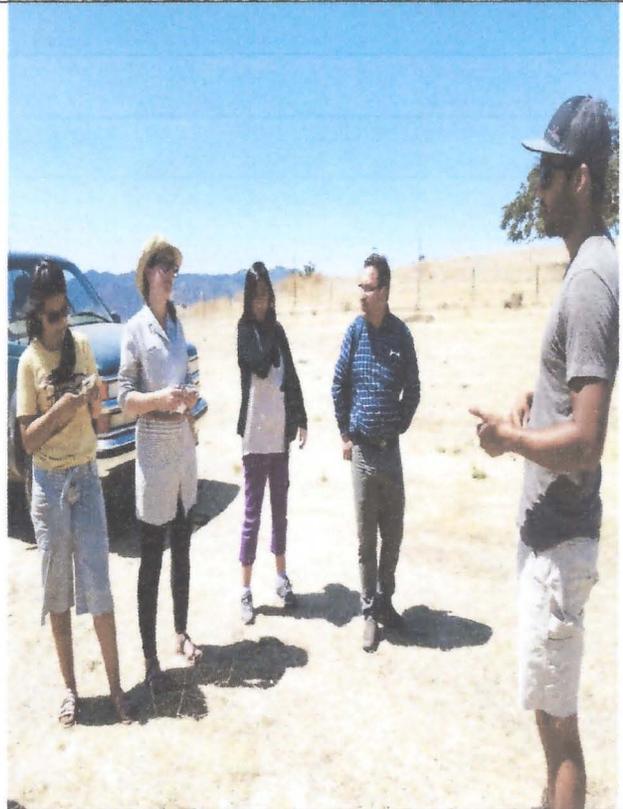


COKE FARMS





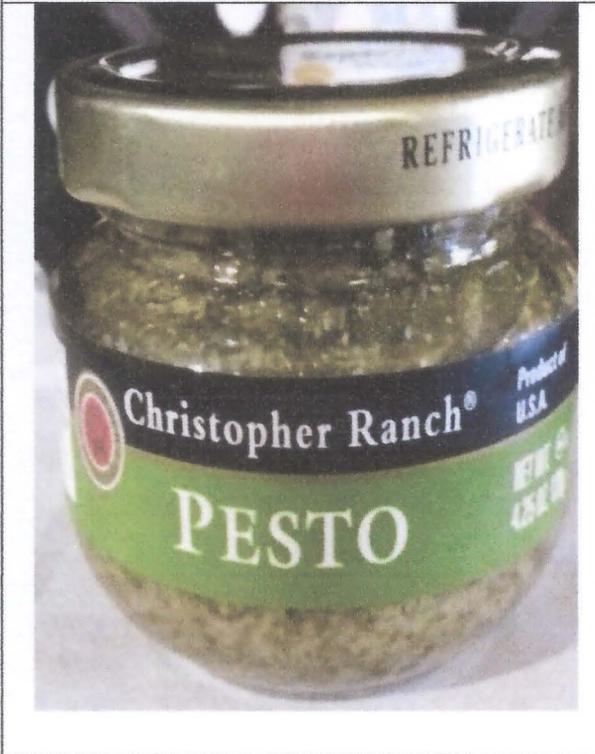
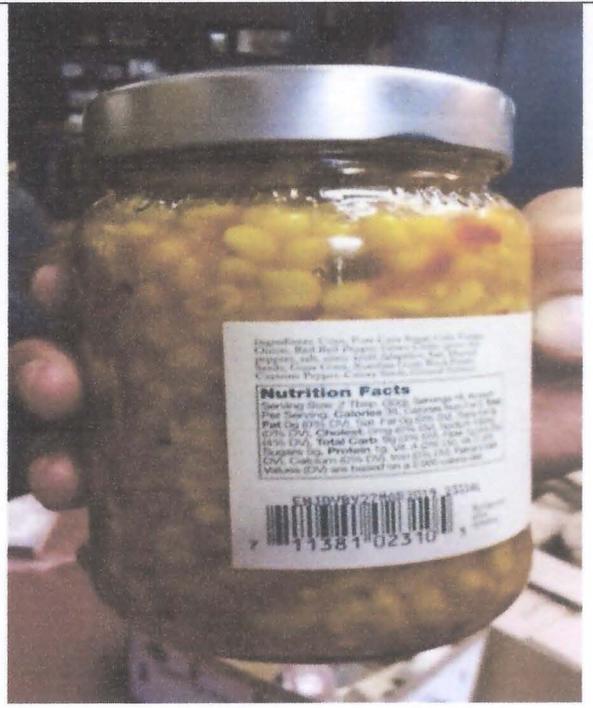
PIACENES FARM



CIALAS FARMS



GARLIC SHOPPE



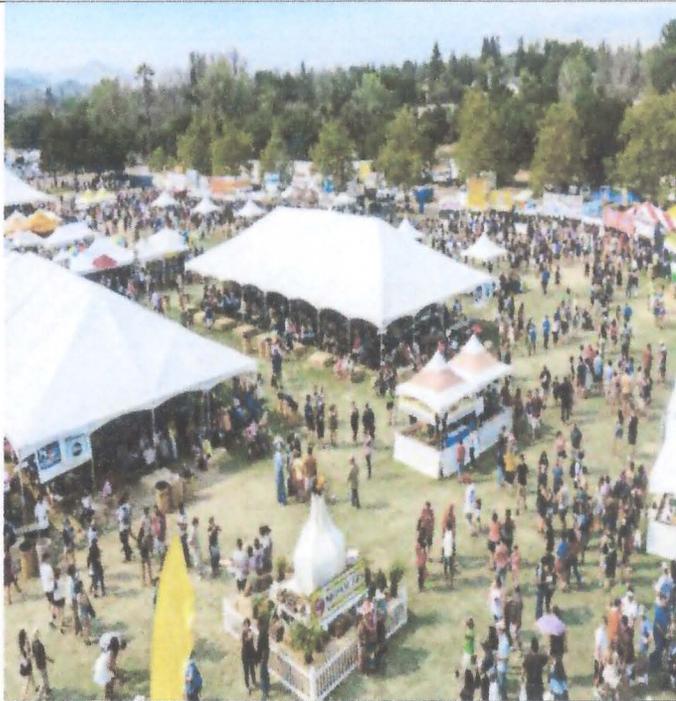


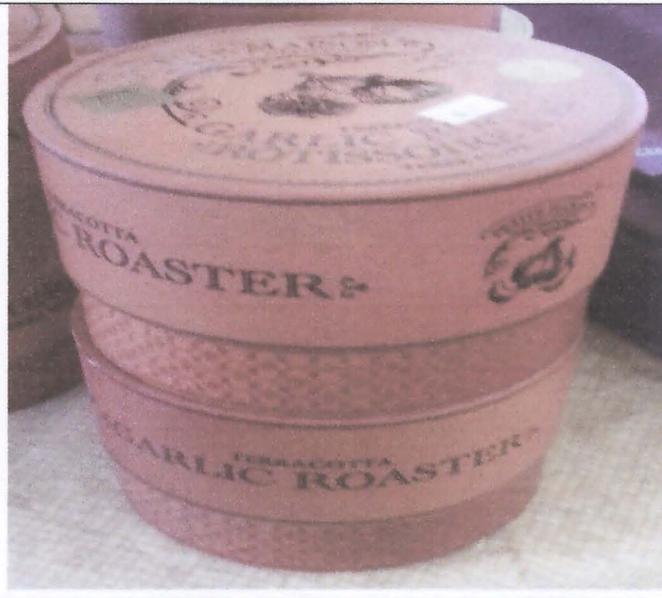


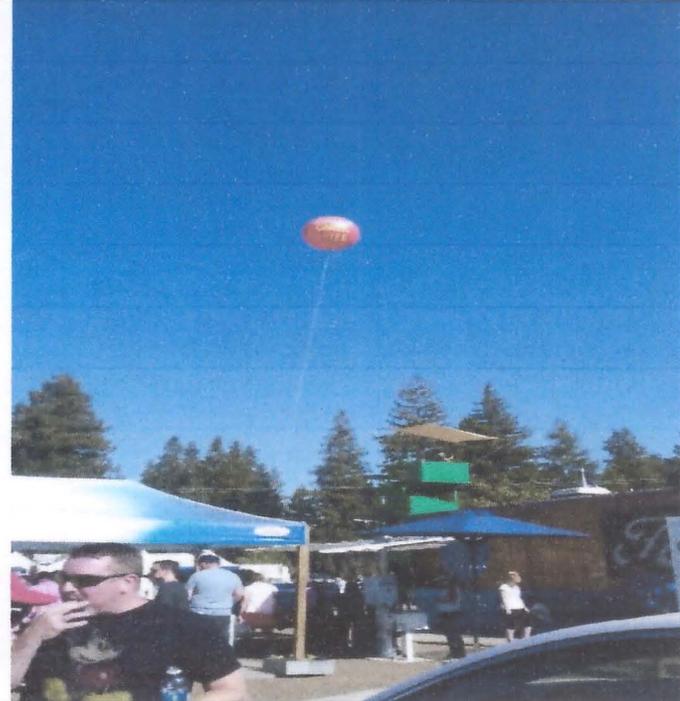
FESTIVAL DEL AJO

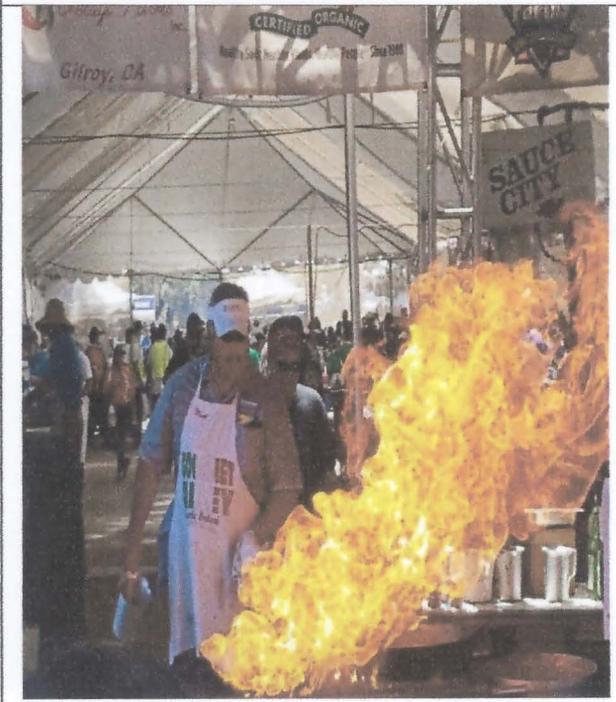
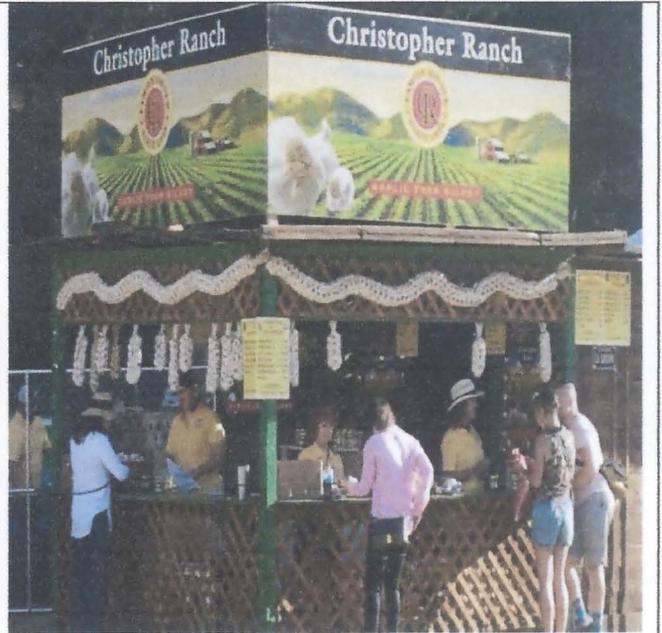


FESTIVAL DEL AJO

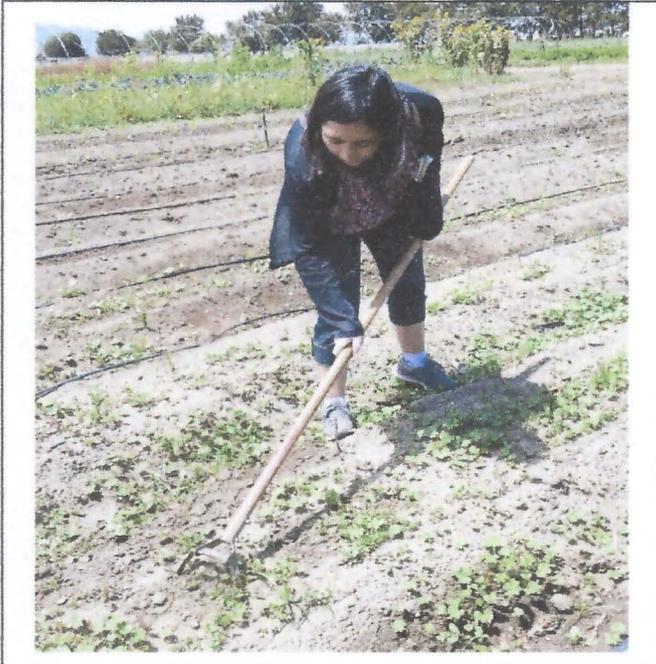
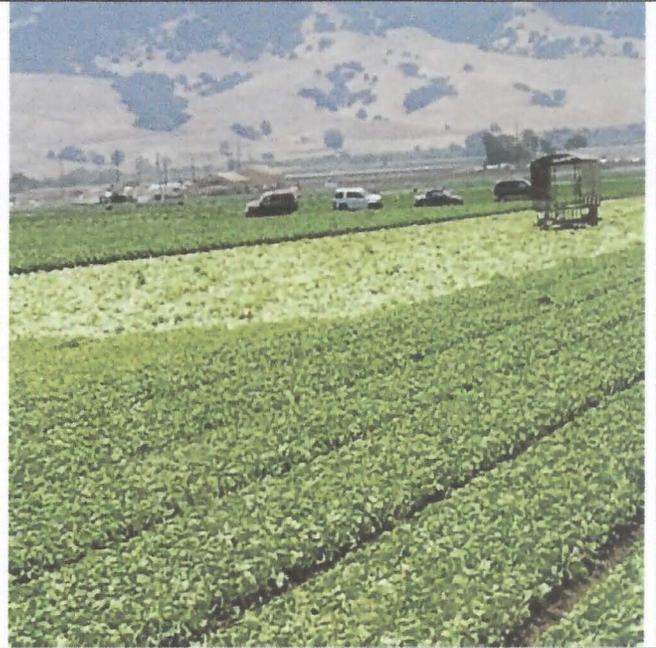








ALBA







Technical Data Sheet

Product: GARLIC FROZEN ROASTED PURÉE	Document: C-30-GTP-TDS
Date of Issue: August 29, 2016	Supersedes: July 19, 2016
Approved by: Bob See, Quality Assurance Manager	

Product Description:

Code	Description	Net Weight
FG30079	GARLIC FROZEN ROASTED PURÉE	40 lbs.
FG30080	GARLIC FROZEN ROASTED PURÉE	45 lbs.
FG30081	GARLIC FROZEN ROASTED PURÉE	6/2 lbs.
FG30212	GARLIC FROZEN ROASTED PURÉE	52.2 lbs.

Product is made from washed, roasted garlic cloves (*Allium sativum*) which are pureed and then frozen. The product is packed and then held at temperatures necessary for the preservation of the product. This product is manufactured as an ingredient and is not considered ready to eat. Product evaluation or further processing is necessary.

Attributes	Description
Appearance	Light to medium brown.
Flavor	Roasted garlic flavor. No off-flavors.
Aroma	Roasted garlic aroma. No off-odors.
Consistency	Fine purée

Specifications:

Microbial	Limit	Method
Standard Plate Count	<100,000/g	AOAC 966.23
<i>E. coli</i>	<10/g	AOAC 991.14
Total Coliforms	<100/g	AOAC 991.14
<i>Salmonella</i>	Negative/375 g	AOAC 2004.03
Yeast/ Mold	<100/g	FDA-BAM, 7th ed.
Coagulase positive <i>Staphylococcus aureus</i>	Negative/g	AOAC 975.55
<i>Listeria monocytogenes</i>	Negative/25 g	AOAC 2004.06

Other Information:

1. This product conforms in every respect to the requirements mandated by the Federal Food, Drug and Cosmetic Act as well as State Regulations and Amendments. Product is processed, packed and sold in compliance with California's Proposition 65 (California Health Safety Code 25249.5-25249.13 and Regulations.) Product is packed in accordance with current Good Manufacturing Practices. Product specifications may not be modified without written authorization.
2. Sampling and testing are performed according to the latest ASTA, AOAC and BAM methods of analysis unless otherwise noted. Frequency of testing is sufficient to ensure product uniformity.
3. Refrigerate after thawing.



Technical Data Sheet

Product: GARLIC FROZEN ROASTED PURÉE	Document: C-30-GTP-TDS
Date of Issue: August 29, 2016	Supersedes: July 19, 2016
Approved by: Bob See, Quality Assurance Manager	

4. Product is certified Kosher by OK Kosher Certification. This product is not Halal certified.
5. Product is GMO free as defined by the U.S.D.A. (7CFR340.1). No enzymes are used in the manufacture of this product.
6. Product raw material is sourced from the United States of America and the United Mexican States. Manufactured in the United States of America. Product raw material was not grown utilizing sewage sludge.
7. This product and the facility it is manufactured in contain no allergens as defined in the Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004 (aka FALCPA or Public Law 108-282). This Act went into effect on January 1, 2006 as an amendment to Federal Food, Drug and Cosmetic Act, Chapter IV, Section 403 (w) and Section 201 (qq). This product contains no allergens as listed in Annex II of the EU Food Information for Consumers Regulation No.1169/2011 and Commission Delegated Regulation (EU) No. 78/2014 amending Annex II to Regulation (EU) No 1169/2011.
8. Product is free of monosodium glutamate, artificial colors and flavors, dyes, preservatives, gluten, wheat, melamine, melamine analog, diacetyl and diacetyl substitute. Product contains no processing aids or carriers.
9. This product has not been irradiated or treated with ethylene oxide, ethylene chlorohydrin, propylene oxide or sulfites.
10. This product is suitable for vegetarian and vegan diets. It contains no animal derived ingredients.

Packing, Shipping and Storage:

Packaging and Shipping Container:

5 gallon plastic pails with tamper evident tear tab lids or plastic jars with plastic screw caps packed in corrugated cardboard cases. The packaging material for this product does not contain Bisphenol A.

Labeling:

Each container is marked with the manufacturer's name and location, net weight, product name, ingredient statement, Kosher symbol and lot code.

Shelf-Life:

Two years from date of manufacture in original, unopened containers with recommended transport and storage conditions.

Recommended Transport and Storage:

Frozen below 0°F.



Technical Data Sheet

Product: GARLIC FROZEN ROASTED PURÉE	Document: C-30-GTP-TDS
Date of Issue: August 29, 2016	Supersedes: July 19, 2016
Approved by: Bob See, Quality Assurance Manager	

Ingredient Statement:

GARLIC

Nutritional information:

These values are derived and/or compiled from the U.S.D.A. Nutritional Database. They are provide to you as an aid in product development work, but should not be the sole source used to determine your nutritional labeling. Nutrient labeling data for your products should be prepared in accordance with the C.F.R. Title 21 section 101.9.

Nutrient Analysis		Yield: 100.000 grams	Category: Vegetable	
Source: Custom		No. Ingredients: 1	Manufacturer: George Chiala Farms, Inc.	
Nutrient	Value	Unit	Nutrient	Value
				Unit
Weight	100.000	g	Niacin Equivalent	1.800
Kilocalories	149.000	kcal	Pyridoxine (Vitamin B6)	1.235
Kilojoules	623.416	kJ	Folate (Total)	3.000
Protein	6.360	g	Folate (DFE)	3.000
Carbohydrate	33.060	g	Folic Acid	mcg
Available Carbohydrate			Cobalamin (Vitamin B12)	0.000
Fat, Total	0.500	g	Biotin	mcg
Alcohol	0.000	g	Pantothenic Acid	0.596
Cholesterol	0.000	mg	Vitamin K	1.700
Saturated Fat	0.089	g	Phosphorus	153.000
Monounsaturated Fat	0.011	g	Iodine	mcg
Polyunsaturated Fat	0.249	g	Magnesium	25.000
SFA 4:0			Zinc	1.160
SFA 6:0			Copper	0.299
SFA 8:0			Manganese	1.672
SFA 10:0			Selenium	14.200
SFA 12:0, Lauric			Fluoride	mcg
SFA 14:0			Chromium	mg
SFA 16:0, Palmitic			Molybdenum	mcg
SFA 17:0			Choline	mg
SFA 18:0, Stearic			Dietary Fiber, Total	2.100
SFA 20:0			Soluble Fiber	g
SFA 22:0			Insoluble Fiber	g
MFA 14:1			Crude Fiber	1.500
MFA 16:1			Sugar, Total	1.000
MFA 18:1, Oleic	0.011	g	Added Sugars	0.000
MFA 20:1			Glucose	g
MFA 22:1			Galactose	g

Percentage of Kcals

Protein	15.7%
Carbohydrate	81.5%
Fat, total	2.8%
Alcohol	0.0%

Exchanges

Vegetable	6.50
-----------	------



Technical Data Sheet

Product: GARLIC FROZEN ROASTED PURÉE	Document: C-30-GTP-TDS
Date of Issue: August 29, 2016	Supersedes: July 19, 2016
Approved by: Bob See, Quality Assurance Manager	

PFA 18:2, Linoleic	0.229 g	Fructose	g
PFA 18:3, Linolenic	0.020 g	Sucrose	g
PFA 18:4		Lactose	g
PFA 20:4		Maltose	g
PFA 20:5, EPA	0.000 g	Tryptophan	66.000 mg
PFA 22:5		Threonine	157.000 mg
PFA 22:6, DHA	0.000 g	Isoleucine	217.000 mg
Trans Fatty Acid	0.000	Leucine	308.000 mg
Sum of Trans Fat and Sat Fat	0.089	Lysine	273.000 mg
Sodium	17.000 mg	Methionine	76.000 mg
Potassium	401.000 mg	Cystine	65.000 mg
Chloride		Phenylalanine	183.000 mg
Vitamin A (RE)	0.900 RE	Tyrosine	81.000 mg
Vitamin A (IU)	9.000 IU	Valine	291.000 mg
Vitamin A (RAE)	0.000 mcg	Arginine	634.000 mg
Total Carotenoid		Histidine	113.000 mg
Beta-Carotene	5.000 mcg	Alanine	132.000 mg
Alpha-Carotene	0.000 mcg	Aspartic Acid	489.000 mg
Lutein (+ Zeaxanthin)	16.000 mcg	Glutamic Acid	805.000 mg
Beta-Cryptoxanthin	0.000 mcg	Glycine	200.000 mg
Lycopene	0.000 mcg	Proline	100.000 mg
Vitamin C	31.200 mg	Serine	190.000 mg
Calcium	181.000 mg	Glutamine	mg
Iron	1.700 mg	Taurine	mg
Vitamin D (ug)	0.000 mcg	Moisture	58.580 g
Vitamin D (IU)	0.000 IU	Ash	1.500 g
Vitamin E (mg)		Caffeine	0.000 mg
Vitamin E (IU)		Osmolality	mo
Vitamin E (Alpha-Tocopherol)	0.080 mg	Salt	0.000 g
Thiamin	0.200 mg	Sugar Alcohol	0.000 g
Riboflavin	0.110 mg	Other Carbohydrate	g
Niacin	0.700 mg		



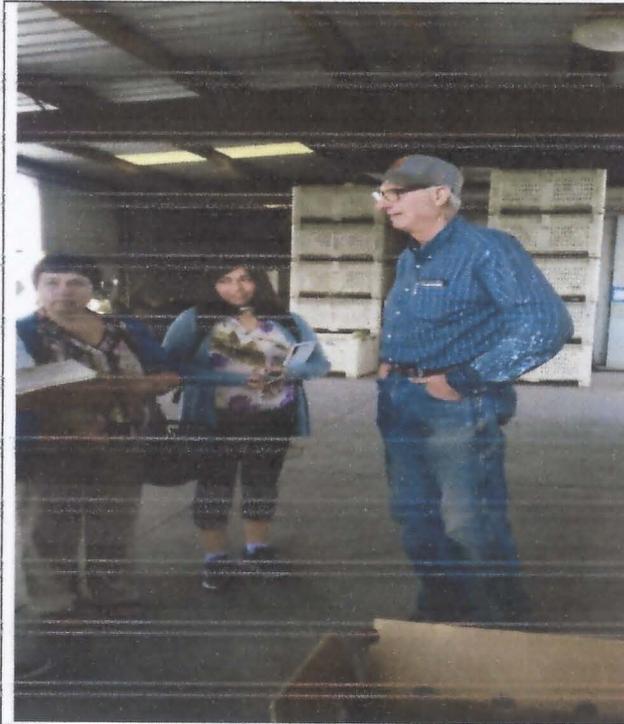
Technical Data Sheet

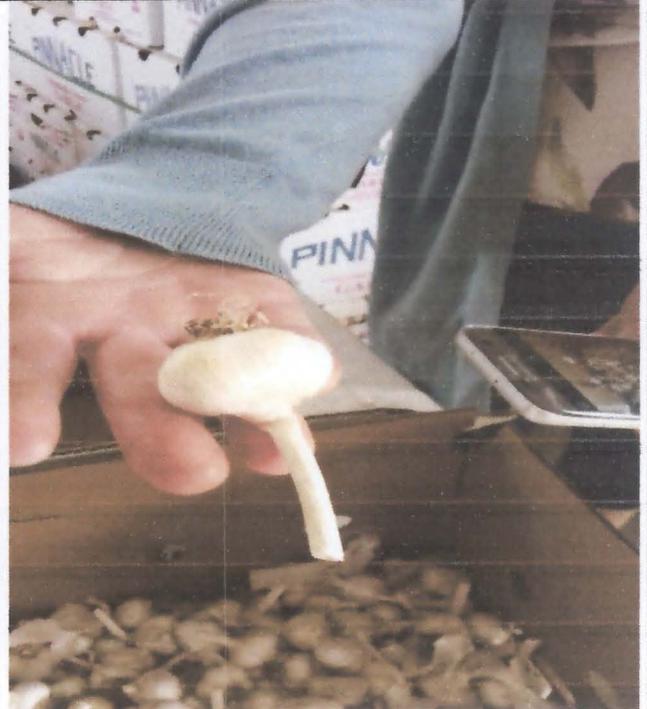
Product: GARLIC FROZEN ROASTED PURÉE	Document: C-30-GTP-TDS
Date of Issue: August 29, 2016	Supersedes: July 19, 2016
Approved by: Bob See, Quality Assurance Manager	

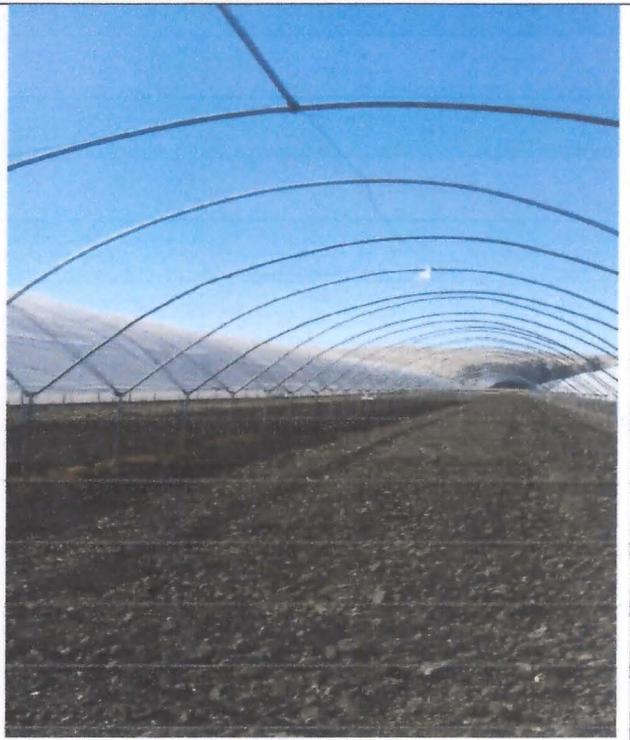
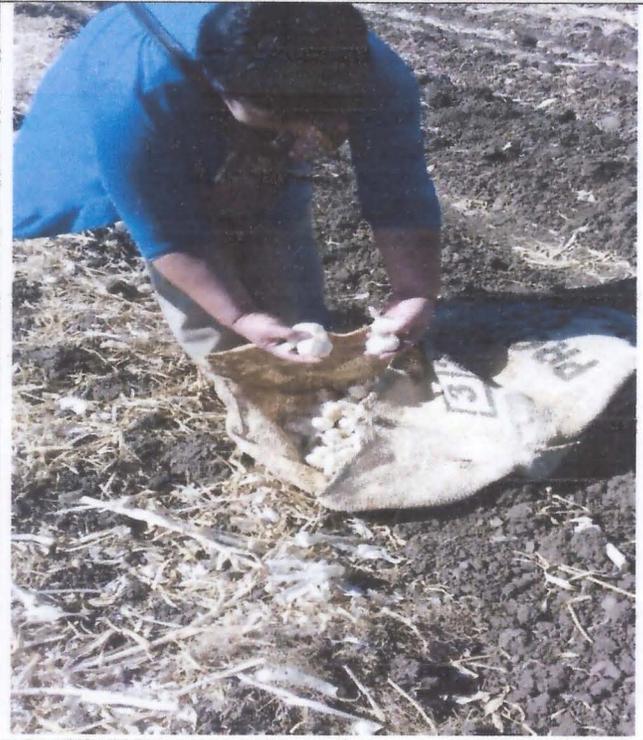
Revision History		
Date	Change(s)	Approved by
March 6, 2013	Updated GMO statement	Bob See
November 14, 2013	Updated Kosher and allergen statements; added additive statement; updated packaging description.	Bob See
December 24, 2013	Updated additive statement; added vegetarian statement.	Bob See
March 25, 2014	Updated product codes and net weights	Bob See
July 24, 2015	Updated product description; updated certification, allergen, additive and treatment statements; updated nutritional data	Bob See
July 19, 2016	Updated product name and product codes; updated microbiological methods; updated ingredient statement	Bob See
August 29, 2016	Updated nutritional data	Bob See

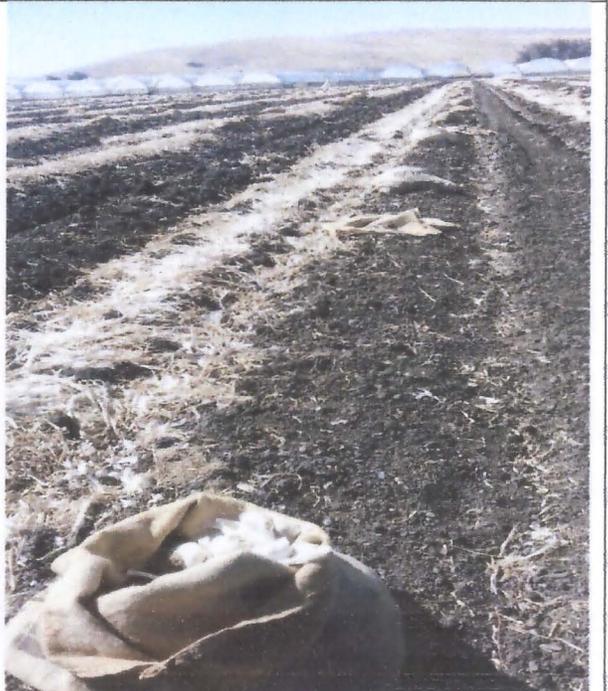
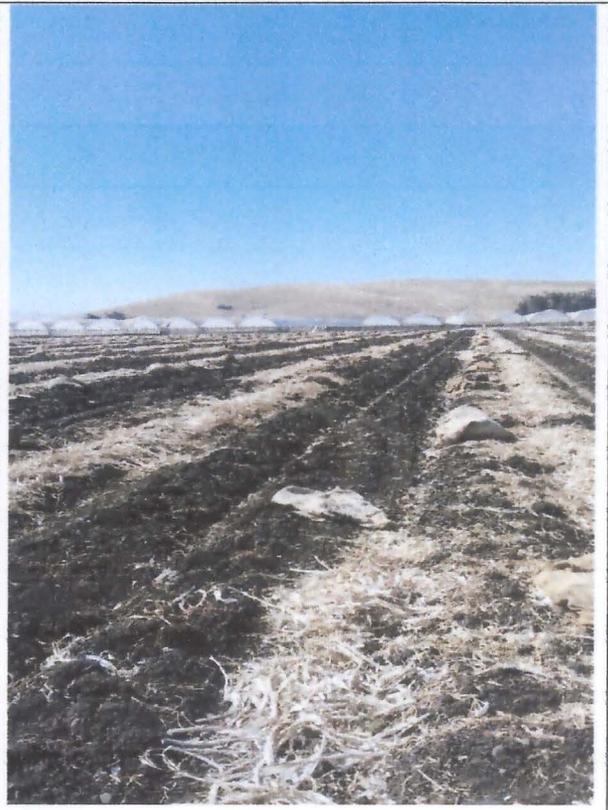
“Gira para la innovación y agregación de valor en cadena productiva del ajo chilote”

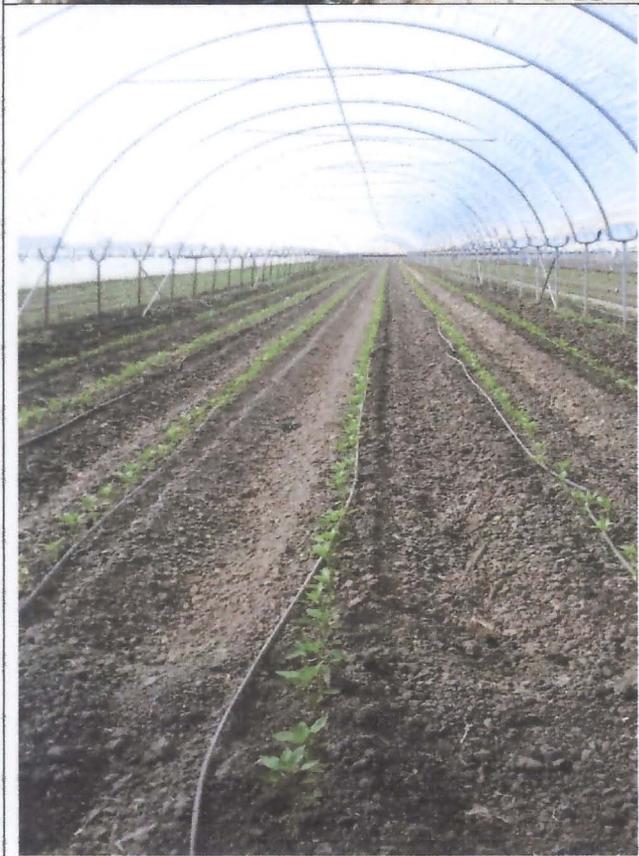
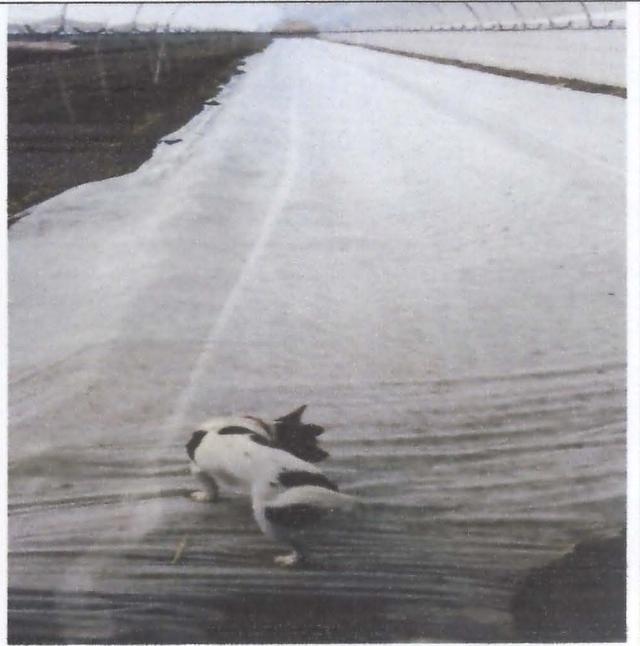
PINNACLE FARMS , PHILL FOSTER

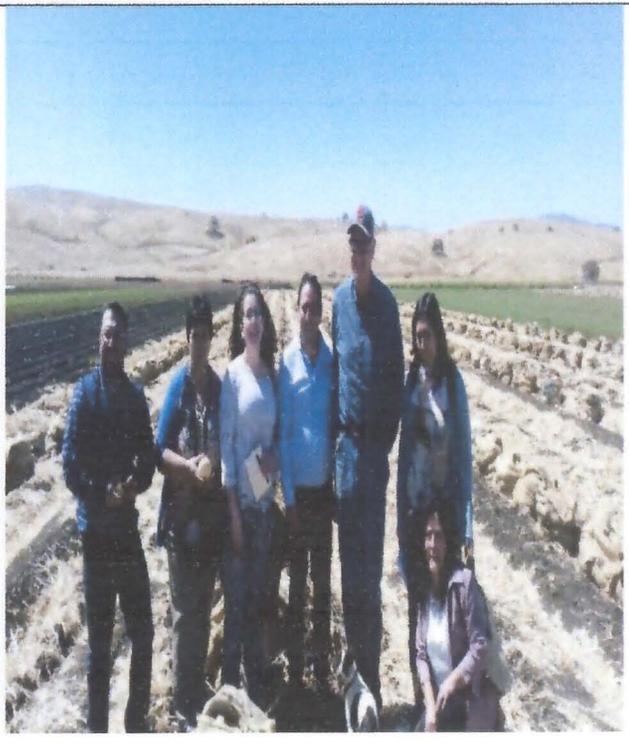
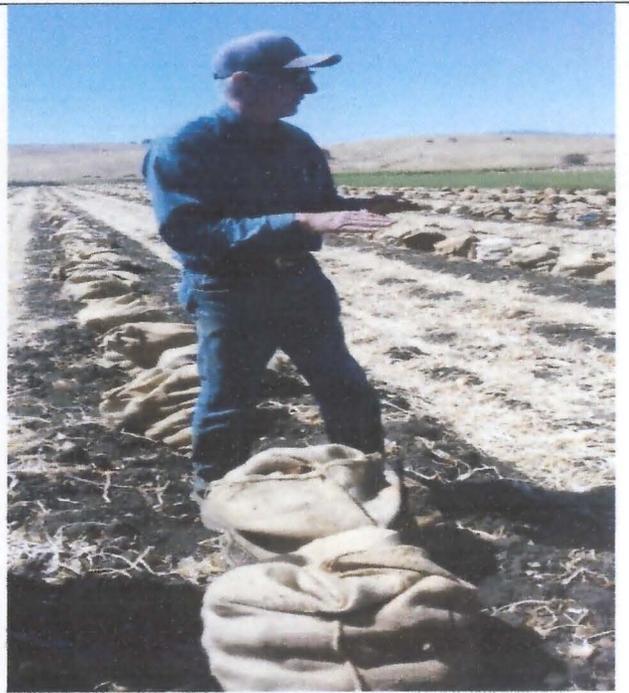












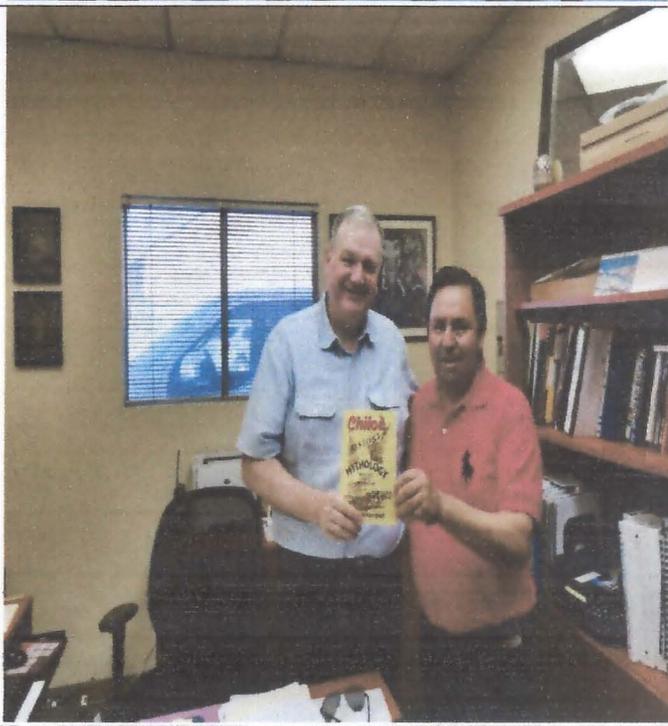
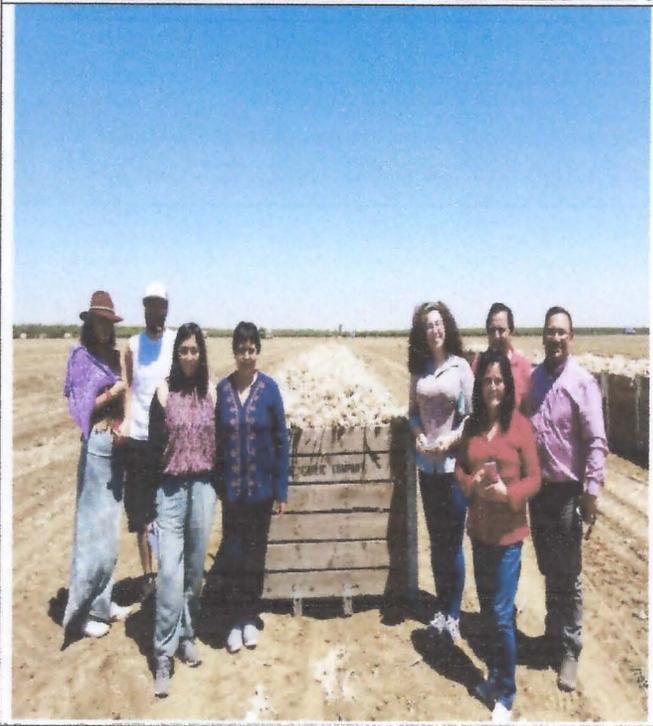




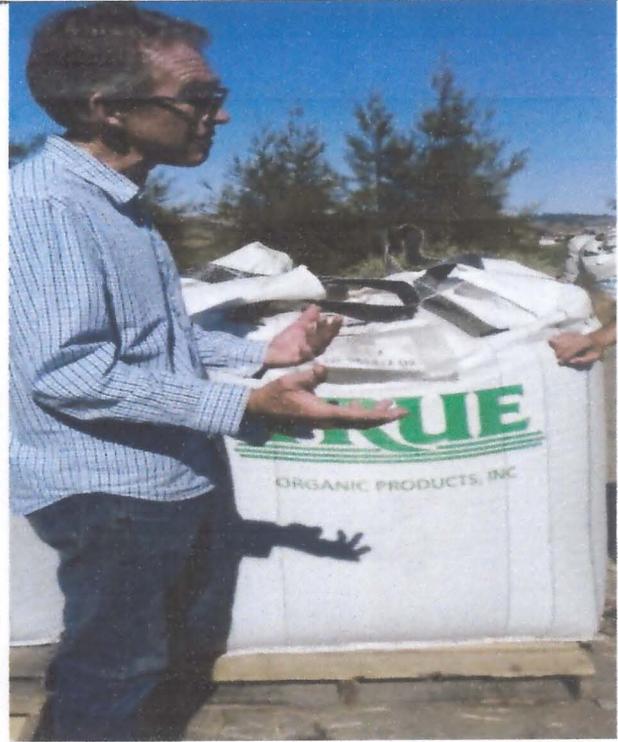
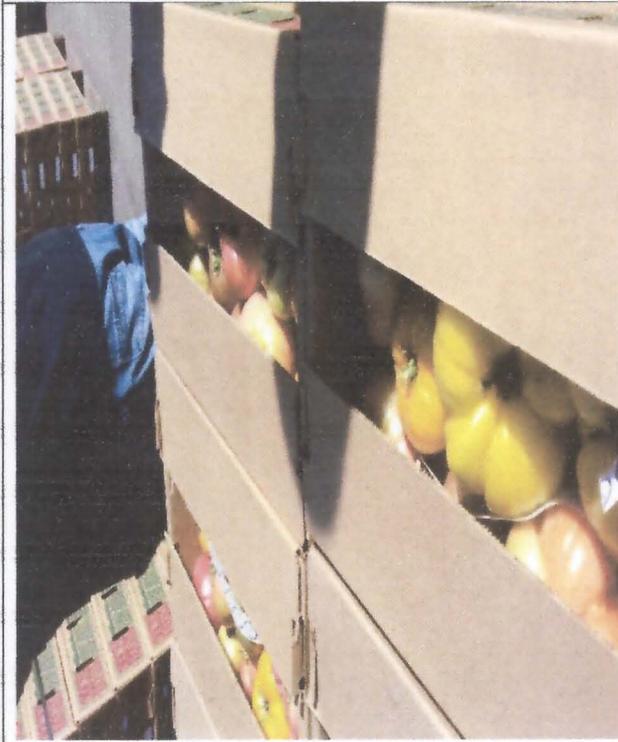
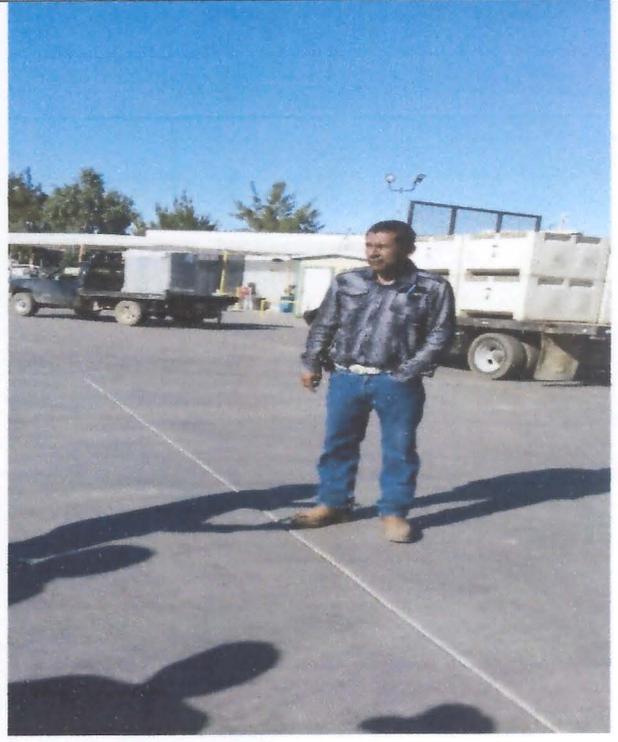
GARLIC COMPANY, BAKERSFIELD





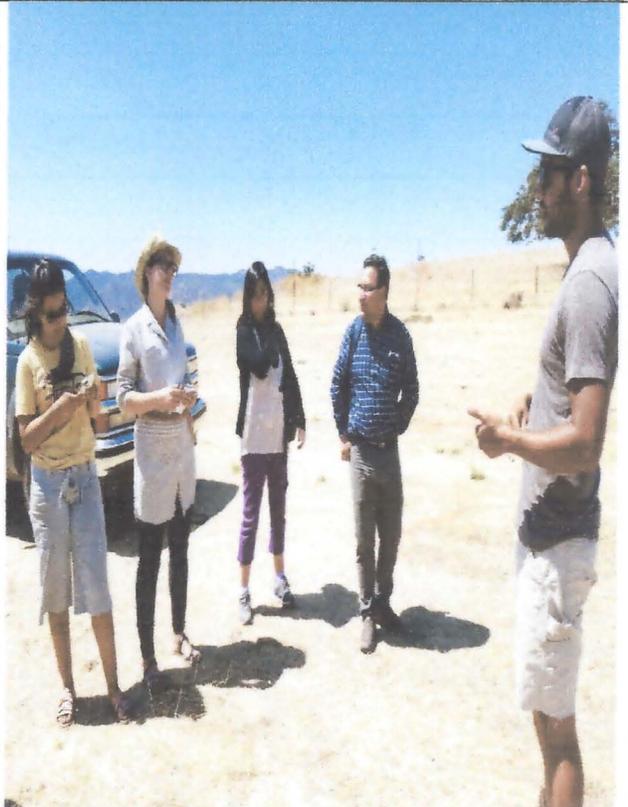


COKE FARMS





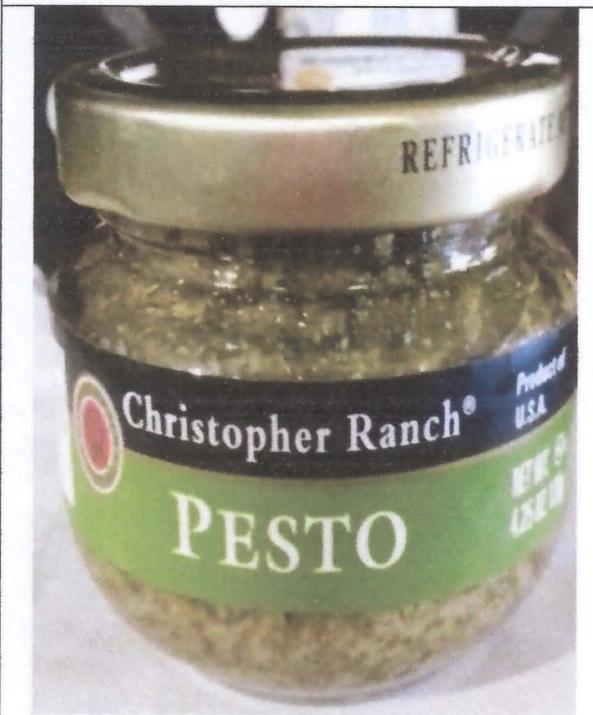
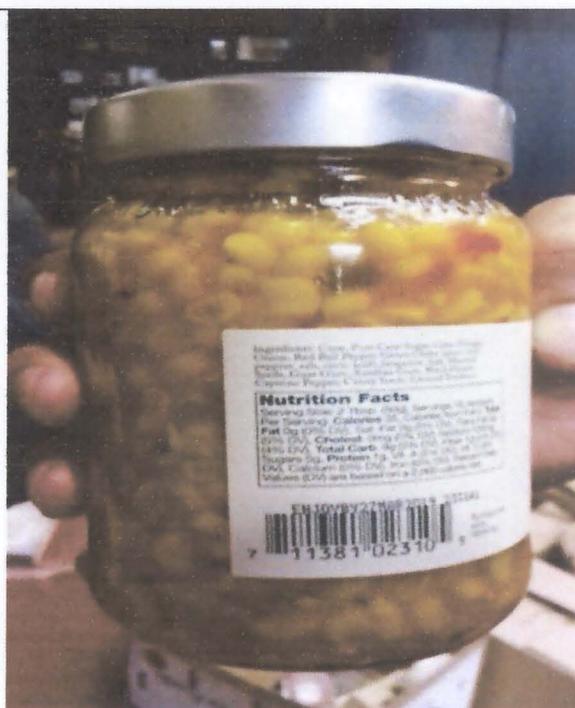
PIACENES FARM



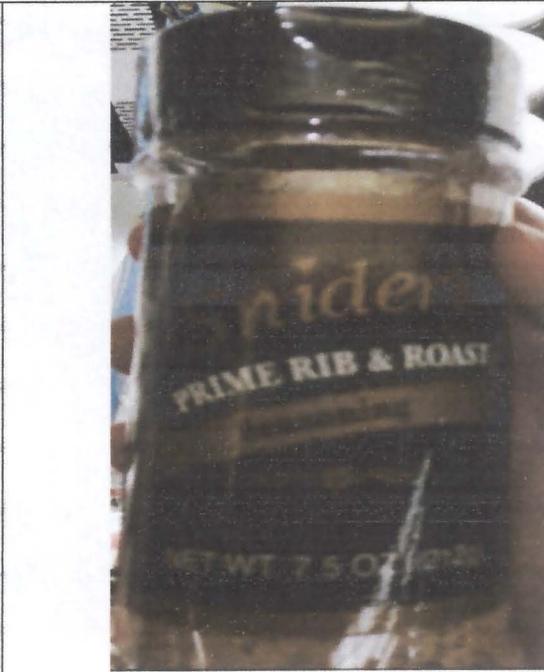
CIALAS FARMS



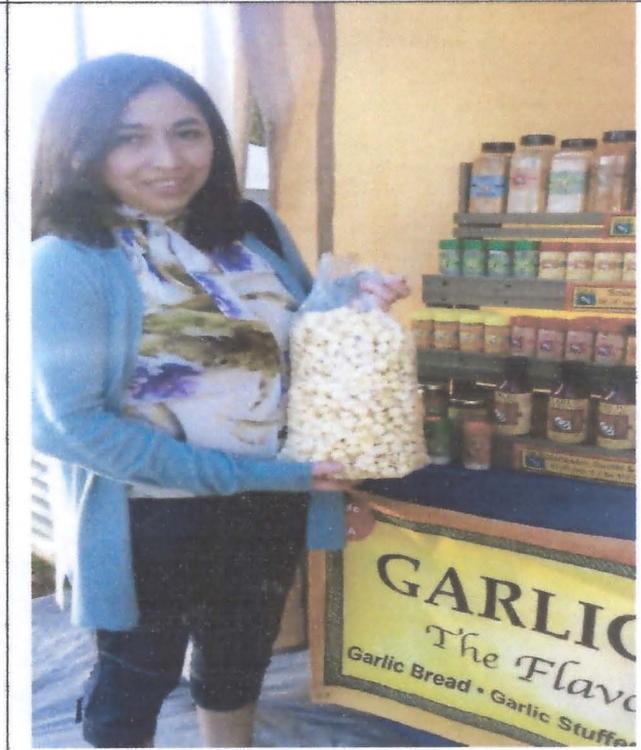
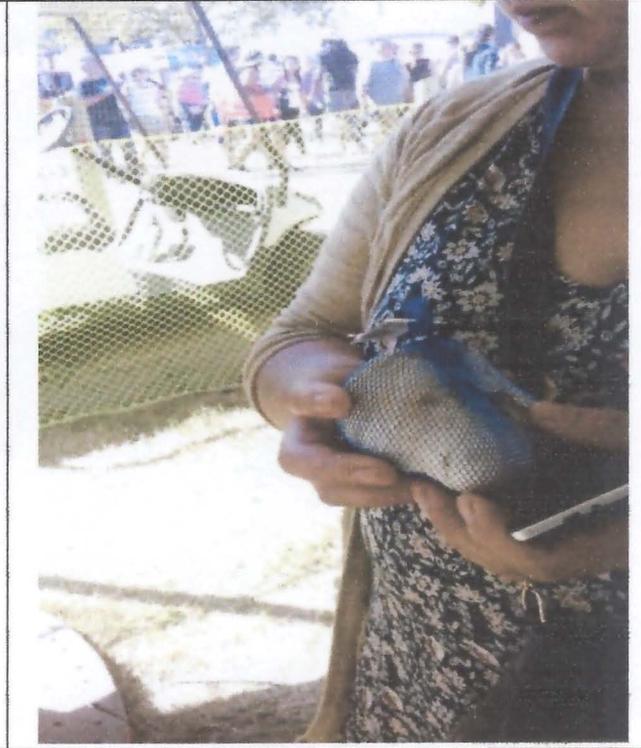
GARLIC SHOPPE





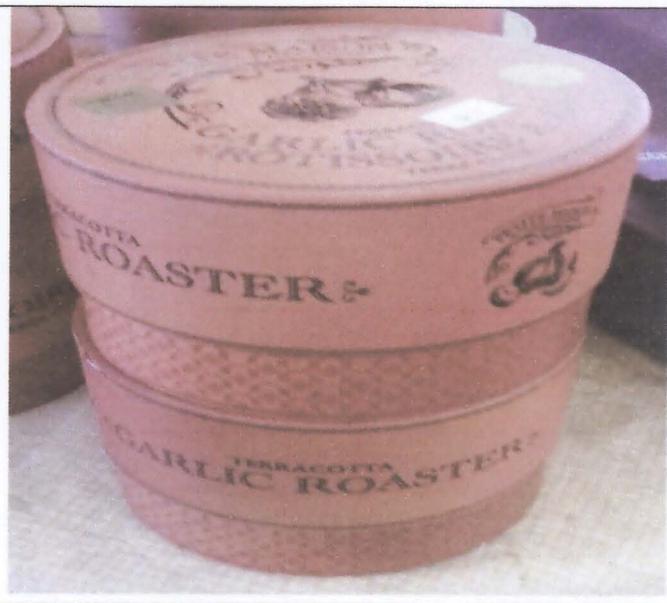


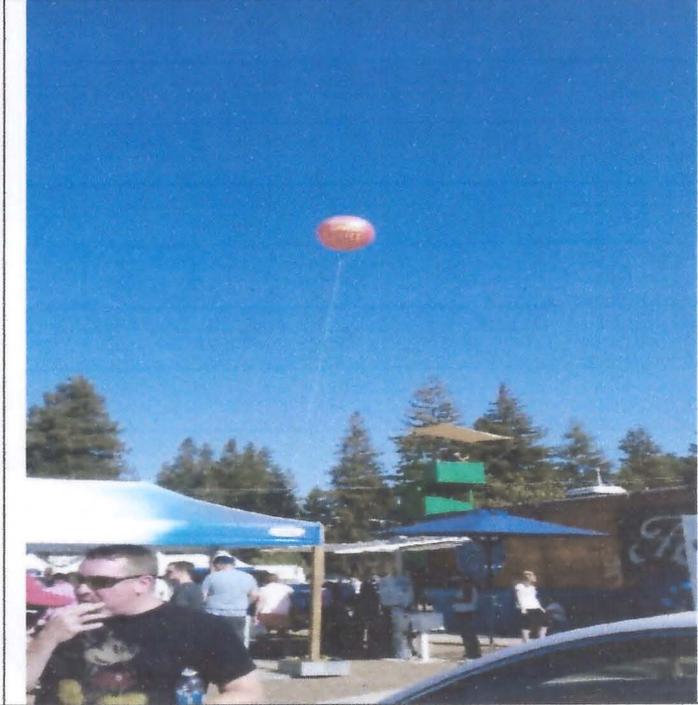
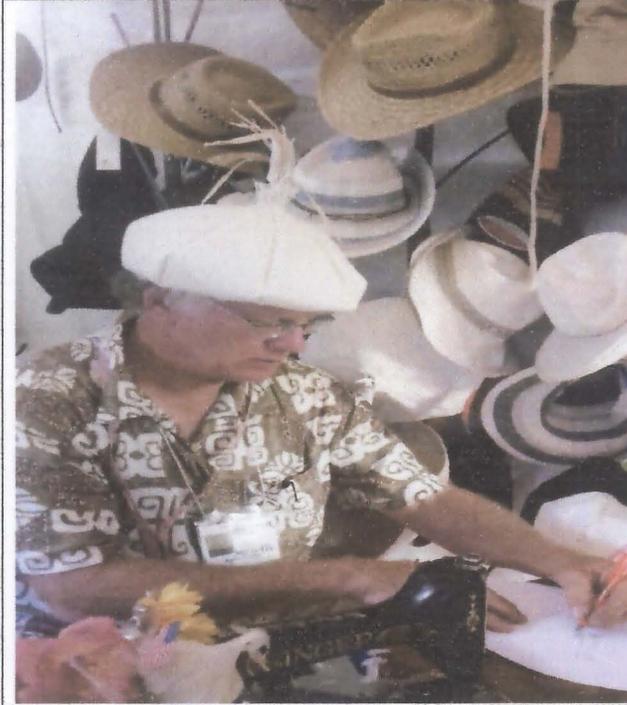
FESTIVAL DEL AJO

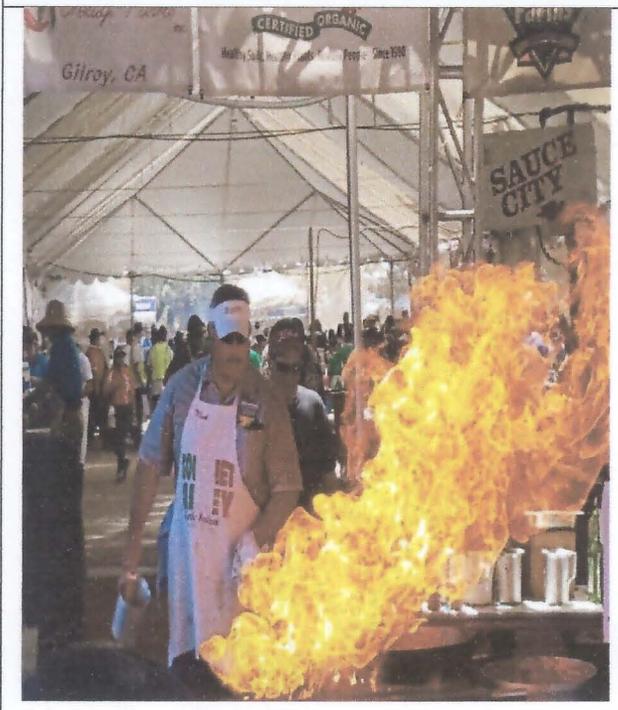
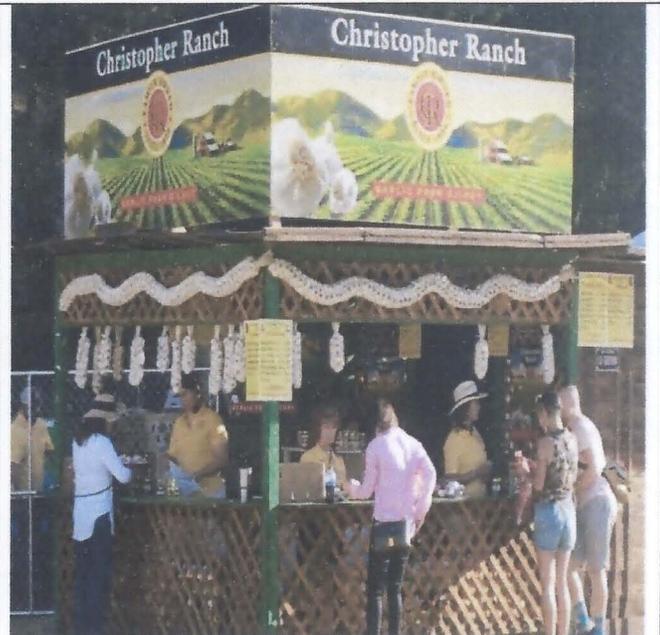


FESTIVAL DEL AJO

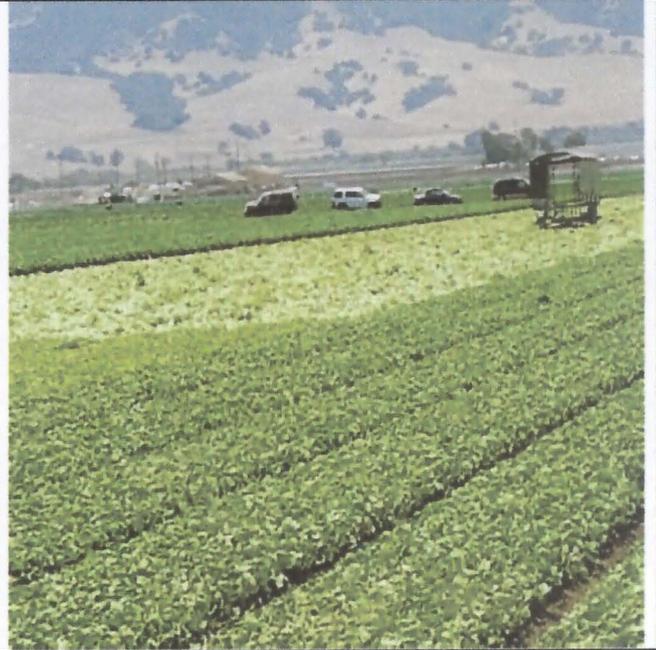








ALBA





SEMINARIO,
PRESENTACIÓN DE RESULTADOS:

GIRA PARA LA INNOVACIÓN Y AGREGACIÓN DE VALOR EN LA CADENA PRODUCTIVA DEL AJO
CHILOTE

MUSEO REGIONAL DE ANCUD

27/09/2017







SEMINARIO,
PRESENTACIÓN DE RESULTADOS:

GIRA PARA LA INNOVACIÓN Y AGREGACIÓN DE VALOR EN LA CADENA PRODUCTIVA DEL AJO
CHILOTE

MUSEO REGIONAL DE ANCUD

27/09/2017







ANEXO 5

ANEXO: Encuesta de satisfacción de participantes de giras para la innovación

Nombre de la Entidad Ejecutora:	Cooperativa Campesina Punta Chilén		
Dirección:	Punta Chilén rural SIN		
Teléfono:	982432802	Mail:	violeta.farandez.gomez@cmil.com
Coordinador (a):	Violeta Farández Gómez Raquel Díaz		

Valore de 1 a 5 cada uno de los aspectos referentes al encuentro, teniendo en cuenta que la puntuación más negativa es 1 y la más positiva es 5.

	1	2	3	4	5
Se ha conseguido el objetivo del gira				X	
Nivel de conocimientos adquiridos				X	
Aplicación del conocimiento de nuevas tecnologías posibles de incorporar en su quehacer				X	
Estoy satisfecho (a) con la realización de la gira				X	
Los lugares de realización de la gira, fueron los adecuados.				X	
Los contactos visitados, a través de la gira, fueron un aporte al objetivo de la gira.				X	
Organización global de la gira.				X	

Comentarios adicionales:

Fue muy provechosa si vio realidades distintas a las muestas y más abusados los tecnologías, estoy muy conforme con lo visto en la gira

ANEXO: Encuesta de satisfacción de participantes de giras para la innovación

Nombre de la Entidad Ejecutora:	Cooperativa campesina Punta Chilén		
Dirección:	Punta Chilén Rural S10		
Teléfono:	982432802	Mail:	viola.foundez.gomez@gmail.com
Coordinador (a):	Violeta Foundez Gomez		
	Ninosco yañez		

Valore de 1 a 5 cada uno de los aspectos referentes al encuentro, teniendo en cuenta que la puntuación más negativa es 1 y la más positiva es 5.

	1	2	3	4	5
Se ha conseguido el objetivo del gira					✓
Nivel de conocimientos adquiridos				✓	
Aplicación del conocimiento de nuevas tecnologías posibles de incorporar en su quehacer				✓	
Estoy satisfecho (a) con la realización de la gira					✓
Los lugares de realización de la gira, fueron los adecuados.					✓
Los contactos visitados, a través de la gira, fueron un aporte al objetivo de la gira.					✓
Organización global de la gira.					✓

Comentarios adicionales:
 La gira resulto ser muy productiva, se vieron diferentes tipos de cultivos y procesos del producto, sin embargo hubo muchas diferencias que no tienen relación con lo realizado en la cooperativa ya que se trataron de empresas muy grandes.

Raúl Sepúlveda S.



ANEXO: Encuesta de satisfacción de participantes de giras para la innovación

Nombre de la Entidad Ejecutora:	Cooperativa Campesina Punto Chilén		
Dirección:	Punto Chilén Rural S/A		
Teléfono:	982 43 2802	Mail:	violeta.fuandez.gomez@gmail.com
Coordinador (a):	Violeta Fúandez Gómez		
	Raúl Sepúlveda S.		

Valore de 1 a 5 cada uno de los aspectos referentes al encuentro, teniendo en cuenta que la puntuación más negativa es 1 y la más positiva es 5.

	1	2	3	4	5
Se ha conseguido el objetivo del gira					✓
Nivel de conocimientos adquiridos					✓
Aplicación del conocimiento de nuevas tecnologías posibles de incorporar en su quehacer					✓
Estoy satisfecho (a) con la realización de la gira					✓
Los lugares de realización de la gira, fueron los adecuados.					✓
Los contactos visitados, a través de la gira, fueron un aporte al objetivo de la gira.					✓
Organización global de la gira.					✓

Comentarios adicionales:

EN EL MUNDO RURAL LOCAL SE NOS HACE MUY DIFÍCIL OBTENER GRAN TECNOLOGÍA DE CULTIVOS POR LO QUE LA GIRA NOS AYUDA A REALIZAR COSAS APLICABLES A NUESTRAS TIENNAS, ESPECIALMENTE EN CIBETA.



ANEXO: Encuesta de satisfacción de participantes de giras para la innovación

Nombre de la Entidad Ejecutora:	Cooperativa Campesina Pta. chilén.		
Dirección:	Punta chilén Rural S/M.		
Teléfono:	983432802	Mail:	Violeta.Foudez Gomez@cmu
Coordinador (a):	Violeta Foudez Gómez Anaía Oquiza Zúñiga		

Valore de 1 a 5 cada uno de los aspectos referentes al encuentro, teniendo en cuenta que la puntuación más negativa es 1 y la más positiva es 5.

	1	2	3	4	5
Se ha conseguido el objetivo del gira					✓
Nivel de conocimientos adquiridos					✓
Aplicación del conocimiento de nuevas tecnologías posibles de incorporar en su quehacer					✓
Estoy satisfecho (a) con la realización de la gira					✓
Los lugares de realización de la gira, fueron los adecuados.					✓
Los contactos visitados, a través de la gira, fueron un aporte al objetivo de la gira.					✓
Organización global de la gira.					✓

Comentarios adicionales: Pienso que se cumplió con el objetivo de la gira, obtuvimos nuevos conocimientos para aplicarlos, en los cultivos de ajo. y fue un buen aporte para la cooperativa Pta. chilén.



ANEXO: Encuesta de satisfacción de participantes de giras para la innovación

Nombre de la Entidad Ejecutora:	Cooperativa Campesina Punta Chilén		
Dirección:	Punta Chilén		
Teléfono:	982432802	Mail:	proyectos@chilsegourmet.cl
Coordinador (a):	Violita Faundez Gomez		

Valore de 1 a 5 cada uno de los aspectos referentes al encuentro, teniendo en cuenta que la puntuación más negativa es 1 y la más positiva es 5.

	1	2	3	4	5
Se ha conseguido el objetivo del gira					✓
Nivel de conocimientos adquiridos					✓
Aplicación del conocimiento de nuevas tecnologías posibles de incorporar en su quehacer					✓
Estoy satisfecho (a) con la realización de la gira					✓
Los lugares de realización de la gira, fueron los adecuados.					✓
Los contactos visitados, a través de la gira, fueron un aporte al objetivo de la gira.					✓
Organización global de la gira.					✓

Comentarios adicionales:
 La gira se hace corta cuando se canceló el vuelo, sin embargo se aprovechó al máximo para hacer visitas y aprender sobre de los cultivos orgánicos como de los convencionales, pocas se hacen poco para aprender más cuando los distancias son tan grandes, visitamos empresas tanto grandes como pequeñas por lo que los maquinarios aplicables son sencillos pero útiles para la siembra.



ANEXO: Encuesta de satisfacción de participantes de giras para la innovación

Nombre de la Entidad Ejecutora:	COOPERATIVA COMUNITARIA PUÑOS CHUBA		
Dirección:	PUÑOS CHUBA NAMI		
Teléfono:	9 61510029	Mail:	VENTAS@PUÑOSCHUBA.COM
Coordinador (a):	VIOLETA FAVINDEZ BOMEZ		

Valore de 1 a 5 cada uno de los aspectos referentes al encuentro, teniendo en cuenta que la puntuación más negativa es 1 y la más positiva es 5.

	1	2	3	4	5
Se ha conseguido el objetivo del gira					X
Nivel de conocimientos adquiridos					X
Aplicación del conocimiento de nuevas tecnologías posibles de incorporar en su quehacer				X	
Estoy satisfecho (a) con la realización de la gira					X
Los lugares de realización de la gira, fueron los adecuados.					X
Los contactos visitados, a través de la gira, fueron un aporte al objetivo de la gira.					X
Organización global de la gira.					X

Comentarios adicionales:

ANEXO 4

La Fundación para la Innovación Agraria (FIA) y Cooperativa Campesina Punta Chilen,

invitan a usted al seminario

Presentación de resultados de la gira FIA:

La actividad se realizará el 27 septiembre de 2017, a las 10:00 horas, en

Museo Regional de Ancud, ubicado

Libertad 370 comuna de Ancud,

Región de los Lagos.



“ Gira para la innovación en agregación de valor en cadena productiva del ajo chilote ”.

Organizado por:



Apoyado por:



Fundación para la Innovación Agraria

MINISTERIO DE AGRICULTURA

fia@fia.cl

www.fia.cl

ANEXO 1



Technical Data Sheet

Product: GARLIC FROZEN ROASTED PURÉE	Document: C-30-GTP-TDS
Date of Issue: August 29, 2016	Supersedes: July 19, 2016
Approved by: Bob See, Quality Assurance Manager	

Product Description:

Code	Description	Net Weight
FG30079	GARLIC FROZEN ROASTED PURÉE	40 lbs.
FG30080	GARLIC FROZEN ROASTED PURÉE	45 lbs.
FG30081	GARLIC FROZEN ROASTED PURÉE	6/2 lbs.
FG30212	GARLIC FROZEN ROASTED PURÉE	52.2 lbs.
Product is made from washed, roasted garlic cloves (<i>Allium sativum</i>) which are pureed and then frozen. The product is packed and then held at temperatures necessary for the preservation of the product. This product is manufactured as an ingredient and is not considered ready to eat. Product evaluation or further processing is necessary.		
Attributes		Description
Appearance	Light to medium brown.	
Flavor	Roasted garlic flavor. No off-flavors.	
Aroma	Roasted garlic aroma. No off-odors.	
Consistency	Fine purée	

Specifications:

Microbial	Limit	Method
Standard Plate Count	<100,000/g	AOAC 966.23
<i>E. coli</i>	<10/g	AOAC 991.14
Total Coliforms	<100/g	AOAC 991.14
<i>Salmonella</i>	Negative/375 g	AOAC 2004.03
Yeast/ Mold	<100/g	FDA-BAM, 7th ed.
Coagulase positive <i>Staphylococcus aureus</i>	Negative/g	AOAC 975.55
<i>Listeria monocytogenes</i>	Negative/25 g	AOAC 2004.06

Other Information:

1. This product conforms in every respect to the requirements mandated by the Federal Food, Drug and Cosmetic Act as well as State Regulations and Amendments. Product is processed, packed and sold in compliance with California's Proposition 65 (California Health Safety Code 25249.5-25249.13 and Regulations.) Product is packed in accordance with current Good Manufacturing Practices. Product specifications may not be modified without written authorization.
2. Sampling and testing are performed according to the latest ASTA, AOAC and BAM methods of analysis unless otherwise noted. Frequency of testing is sufficient to ensure product uniformity.
3. Refrigerate after thawing.



Technical Data Sheet

Product: GARLIC FROZEN ROASTED PURÉE	Document: C-30-GTP-TDS
Date of Issue: August 29, 2016	Supersedes: July 19, 2016
Approved by: Bob See, Quality Assurance Manager	

4. Product is certified Kosher by OK Kosher Certification. This product is not Halal certified.
5. Product is GMO free as defined by the U.S.D.A. (7CFR340.1). No enzymes are used in the manufacture of this product.
6. Product raw material is sourced from the United States of America and the United Mexican States. Manufactured in the United States of America. Product raw material was not grown utilizing sewage sludge.
7. This product and the facility it is manufactured in contain no allergens as defined in the Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004 (aka FALCPA or Public Law 108-282). This Act went into effect on January 1, 2006 as an amendment to Federal Food, Drug and Cosmetic Act, Chapter IV, Section 403 (w) and Section 201 (qq). This product contains no allergens as listed in Annex II of the EU Food Information for Consumers Regulation No.1169/2011 and Commission Delegated Regulation (EU) No. 78/2014 amending Annex II to Regulation (EU) No 1169/2011.
8. Product is free of monosodium glutamate, artificial colors and flavors, dyes, preservatives, gluten, wheat, melamine, melamine analog, diacetyl and diacetyl substitute. Product contains no processing aids or carriers.
9. This product has not been irradiated or treated with ethylene oxide, ethylene chlorohydrin, propylene oxide or sulfites.
10. This product is suitable for vegetarian and vegan diets. It contains no animal derived ingredients.

Packing, Shipping and Storage:

Packaging and Shipping Container:

5 gallon plastic pails with tamper evident tear tab lids or plastic jars with plastic screw caps packed in corrugated cardboard cases. The packaging material for this product does not contain Bisphenol A.

Labeling:

Each container is marked with the manufacturer's name and location, net weight, product name, ingredient statement, Kosher symbol and lot code.

Shelf-Life:

Two years from date of manufacture in original, unopened containers with recommended transport and storage conditions.

Recommended Transport and Storage:

Frozen below 0°F.



Technical Data Sheet

Product: GARLIC FROZEN ROASTED PURÉE	Document: C-30-GTP-TDS
Date of Issue: August 29, 2016	Supersedes: July 19, 2016
Approved by: Bob See, Quality Assurance Manager	

Ingredient Statement:

GARLIC

Nutritional information:

These values are derived and/or compiled from the U.S.D.A. Nutritional Database. They are provide to you as an aid in product development work, but should not be the sole source used to determine your nutritional labeling. Nutrient labeling data for your products should be prepared in accordance with the C.F.R. Title 21 section 101.9.

Nutrient Analysis		Yield: 100.000 grams	Category: Vegetable		
Source: Custom		No. Ingredients: 1	Manufacturer: George Chiala Farms, Inc.		
Nutrient	Value	Unit	Nutrient	Value	Unit
Weight	100.000	g	Niacin Equivalent	1.800	mg
Kilocalories	149.000	kcal	Pyridoxine (Vitamin B6)	1.235	mg
Kilojoules	623.416	kJ	Folate (Total)	3.000	mcg
Protein	6.360	g	Folate (DFE)	3.000	mcg
Carbohydrate	33.060	g	Folic Acid		mcg
Available Carbohydrate			Cobalamin (Vitamin B12)	0.000	mcg
Fat, Total	0.500	g	Biotin		mcg
Alcohol	0.000	g	Pantothenic Acid	0.596	mg
Cholesterol	0.000	mg	Vitamin K	1.700	mcg
Saturated Fat	0.089	g	Phosphorus	153.000	mg
Monounsaturated Fat	0.011	g	Iodine		mcg
Polyunsaturated Fat	0.249	g	Magnesium	25.000	mg
SFA 4:0			Zinc	1.160	mg
SFA 6:0			Copper	0.299	mg
SFA 8:0			Manganese	1.672	mg
SFA 10:0			Selenium	14.200	mcg
SFA 12:0, Lauric			Fluoride		mcg
SFA 14:0			Chromium		mg
SFA 16:0, Palmitic			Molybdenum		mcg
SFA 17:0			Choline		mg
SFA 18:0, Stearic			Dietary Fiber, Total	2.100	g
SFA 20:0			Soluble Fiber		g
SFA 22:0			Insoluble Fiber		g
MFA 14:1			Crude Fiber	1.500	g
MFA 16:1			Sugar, Total	1.000	g
MFA 18:1, Oleic	0.011	g	Added Sugars	0.000	g
MFA 20:1			Glucose		g
MFA 22:1			Galactose		g

Percentage of Kcals	
Protein	15.7%
Carbohydrate	81.5%
Fat, total	2.8%
Alcohol	0.0%

Exchanges	
Vegetable	6.50



Technical Data Sheet

Product: GARLIC FROZEN ROASTED PURÉE	Document: C-30-GTP-TDS
Date of Issue: August 29, 2016	Supersedes: July 19, 2016
Approved by: Bob See, Quality Assurance Manager	

PFA 18:2, Linoleic	0.229 g	Fructose	g
PFA 18:3, Linolenic	0.020 g	Sucrose	g
PFA 18:4		Lactose	g
PFA 20:4		Maltose	g
PFA 20:5, EPA	0.000 g	Tryptophan	66.000 mg
PFA 22:5		Threonine	157.000 mg
PFA 22:6, DHA	0.000 g	Isoleucine	217.000 mg
Trans Fatty Acid	0.000	Leucine	308.000 mg
Sum of Trans Fat and Sat Fat	0.089	Lysine	273.000 mg
Sodium	17.000 mg	Methionine	76.000 mg
Potassium	401.000 mg	Cystine	65.000 mg
		Phenylalanine	183.000 mg
Chloride		Tyrosine	81.000 mg
Vitamin A (RE)	0.900 RE	Valine	291.000 mg
Vitamin A (IU)	9.000 IU	Arginine	634.000 mg
Vitamin A (RAE)	0.000 mcg	Histidine	113.000 mg
Total Carotenoid		Alanine	132.000 mg
Beta-Carotene	5.000 mcg	Aspartic Acid	489.000 mg
Alpha-Carotene	0.000 mcg	Glutamic Acid	805.000 mg
Lutein (+ Zeaxanthin)	16.000 mcg	Glycine	200.000 mg
Beta-Cryptoxanthin	0.000 mcg	Proline	100.000 mg
Lycopene	0.000 mcg	Serine	190.000 mg
Vitamin C	31.200 mg	Glutamine	mg
Calcium	181.000 mg	Taurine	mg
Iron	1.700 mg	Moisture	58.580 g
Vitamin D (ug)	0.000 mcg	Ash	1.500 g
Vitamin D (IU)	0.000 IU	Caffeine	0.000 mg
Vitamin E (mg)		Osmolality	mo
Vitamin E (IU)		Salt	0.000 g
Vitamin E (Alpha-Tocopherol)	0.080 mg	Sugar Alcohol	0.000 g
Thiamin	0.200 mg	Other Carbohydrate	g
Riboflavin	0.110 mg		
Niacin	0.700 mg		



Technical Data Sheet

Product: GARLIC FROZEN ROASTED PURÉE	Document: C-30-GTP-TDS
Date of Issue: August 29, 2016	Supersedes: July 19, 2016
Approved by: Bob See, Quality Assurance Manager	

Revision History		
Date	Change(s)	Approved by
March 6, 2013	Updated GMO statement	Bob See
November 14, 2013	Updated Kosher and allergen statements; added additive statement; updated packaging description.	Bob See
December 24, 2013	Updated additive statement; added vegetarian statement.	Bob See
March 25, 2014	Updated product codes and net weights	Bob See
July 24, 2015	Updated product description; updated certification, allergen, additive and treatment statements; updated nutritional data	Bob See
July 19, 2016	Updated product name and product codes; updated microbiological methods; updated ingredient statement	Bob See
August 29, 2016	Updated nutritional data	Bob See



MULTINATIONAL EXCHANGE FOR SUSTAINABLE AGRICULTURE



Únete a la nueva generación de líderes generadores de cambio en el Sistema alimentario!

CERTIFICADO DEL PROGRAMA DE AGROECOLOGÍA APLICADA



Únete al programa por tres meses o un año!

Costo del programa es \$1,850 USD

La mayoría de programas incluyen:

- Colocación con anfitrión según perfil y preferencias.
- Capacitación tiempo completo en agricultura y/o sistemas alimentarios sustentables.
- Paquete de aplicación para la visa J1 y auspicio del programa
- Currículo Interactivo de Agroecología en línea en la red global de MESA
- Estipendio o salario por hora (varía según anfitrión)
- Alimentación y alojamiento en los EE.UU (varía según anfitrión)
- Apoyo de los Coordinadores de MESA 24/7
- Apoyo para asistir a conferencias regionales en agricultura
- Elegibilidad para postular a beca que financie proyectos pequeños en tu país.

Obtén un certificado y realiza practicas en una finca ecológica o de agricultura sustentable en los Estados Unidos.



MESA

CONNECT COLLABORATE REVIVE

MESA cultiva una red global de líderes y activistas dedicados a transformar los sistemas alimentarios en sus comunidades. MESA mezcla el conocimiento ancestral con innovación, promoviendo el cuidado de la tierra, economías equitativas y alianzas entre culturas del mundo.

mesaprogram.org

MESA es una ONG basada en Berkeley California. Nuestro programa esta designado por el departamento de Estado de los EE.UU para programas internacionales de capacitación en agricultura J1.



* Hay un cargo adicional de \$75 USD para la aplicación y la entrevista de Skype. Costo del programa no incluye pasaje aéreo internacional y los cargos de la Embajada de Estados Unidos.

¿Más información?

Revisa detalles del programa y la aplicación aquí:
mesaprogram.org/usprograms/stewards

