

Gobierno Regional de La Araucanía
Fondo de Innovación para la Competitividad (FIC-R)
Fundación para la Innovación Agraria (FIA)

IMA 2016 INFORME TECNICO FINAL (Líneas 1 y 2.)

Código iniciativa
IMA-2016-0780
Nombre iniciativa
Posicionamiento del vinagre de manzana Vieja Quinta, en mercados de nichos, a través de la mejora de la imagen de marca y producto y del desarrollo de una estrategia de promoción, aumentando el volumen de venta de una empresa campesina de Malleco.
Fecha
15/08/2018



I. OBJETIVO

Informar a FIA de los resultados finales e impactos logrados por la iniciativa, de los métodos utilizados y de las modificaciones que se introdujeron; además, del uso y situación presente de los recursos utilizados, especialmente de aquellos provistos por FIA.

Este informe debe **sistematizar e integrar toda la información generada** durante el desarrollo de la iniciativa y los resultados obtenidos en cada una de las etapas más relevantes de su ejecución. Para ello, se requiere especial énfasis en el análisis de los resultados estratégicos que se definieron inicialmente y que darán cuenta de los logros e impactos obtenidos a partir de ellos.

II. FECHA DE REALIZACION

El coordinador de la iniciativa presentará el informe técnico final en la fecha estipulada en el contrato.

III. PROCEDIMIENTO

El informe técnico final deberá ser enviado a FIA en dos copias (original y una copia) y su correspondiente respaldo digital, acompañado de una carta de presentación, firmada por el coordinador de la iniciativa, presentando el informe e identificando claramente la iniciativa con su nombre y código. FIA revisará el informe y dentro de los 45 días hábiles siguientes a la fecha de recepción enviará una carta al coordinador de la iniciativa informando su aceptación o rechazo.

En caso de rechazo, las razones se informarán en detalle. El ejecutor deberá corregir las observaciones dentro del plazo determinado por FIA.

El incumplimiento en las fechas de entrega de informes y correcciones será sancionado con una multa diaria. El monto de esta multa está estipulado en el reglamento denominado "Condiciones Generales de los Contratos de Aporte", el cual forma parte del Contrato de Ejecución.

En caso de fuerza mayor, se podrá solicitar la postergación de las fechas de entrega de los informes al ejecutivo encargado, **quien evaluará la pertinencia de dicha solicitud. La solicitud debe ser hecha con anterioridad a la fecha de vencimiento y por escrito.**

IV. CONTENIDO

La información presentada en el informe técnico final debe ser consistente con la información presentada en el informe financiero final.

La información debe ser presentada en forma clara y concordante con los objetivos de la iniciativa. El informe debe incluir los cuadros, gráficos, fotografías, diapositivas, publicaciones, informes de consultoría, material de difusión, material audio-visual y otros

materiales que complementen la información y análisis presentados en el texto central; ya sea que hayan sido realizados en el marco de la iniciativa o sobre la base de los resultados obtenidos.

FIA se reserva el derecho de publicar una versión del Informe Final editada especialmente para estos efectos.

El informe técnico final debe incluir como mínimo la información requerida para todos y cada uno de los puntos indicados a continuación, en el orden indicado:

1. ANTECEDENTES GENERALES

Nombre Ejecutor:	Soc Agrícola comercial San Ramón de Nahuelbuta Ltda
Coordinador del Proyecto:	Luis Jara
Regiones de ejecución:	Novena
Fecha de inicio iniciativa:	20/03/2017
Fecha término Iniciativa:	20/03/2018

2. EJECUCIÓN PRESUPUESTARIA DEL PROYECTO

2.1. Estructura de financiamiento

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

2.2. Detalle aportes entregado FIA y aportes programados Contraparte

Aportes FIA del proyecto		Monto (\$)
Aportes entregados	Primer aporte	
	Segundo aporte	

3. RESUMEN EJECUTIVO DE LA INICIATIVA

Informar de manera resumida el desarrollo completo de la iniciativa una vez finalizada, con sus objetivos, justificación, actividades realizadas y los principales resultados obtenidos e impactos logrados. Entregar valores cuantitativos y cualitativos. (máximo 1 página).

Vinagre de Manzana Vieja Quinta es un producto de elaboración artesanal con materias primas de origen natural sin presencia de químicos que se procesa a través de un proceso de maduración y fermentación en toneles de madera, todo lo cual da origen a un producto más purificado y un sabor diferenciado que los expertos consideran de muy buena calidad. La producción de materia prima es local, se utilizan manzanas de ecotipos locales y de uso ancestral (Reineta, Limona, Puchacay, Plátano) cuya producción es natural lo que favorece el medioambiente. Todos elementos constituyen en sí mismo atributos diferenciadores, especialmente para el mercado gourmet donde se quiere apuntar.

Actualmente, el vinagre de manzana es un producto reconocido y demandado como un producto con atributos funcionales, por los consumidores que en forma creciente lo prefieren por sus beneficios para la salud. El vinagre “Vieja Quinta”, por sus manejos productivos y forma de elaboración, cumple sobradamente con la calidad esperada en estos mercados. El producto por las características de producción tiene ventajas comparativas sobre otros vinagres pues vieja quinta mantiene durante 3 años el vinagre en barricas de roble; por la calidad del producto y su propuesta de valor se postuló el IMA para Posicionar el vinagre de manzana en mercados de nicho, a través de la mejora en imagen de marca y producto y del desarrollo de una estrategia de promoción, aumentando el volumen de ventas de una empresa campesina de Malleco. El diagnóstico inicial arrojó una serie de brechas entre las cuales se encuentran las siguientes:

1. Respecto a infraestructura, se requiere definir un lay-out de proceso con mayor linealidad, separando área de molienda, área de almacenaje y área de envasado, etiquetado y área de producto terminado. En este ámbito también se requiere mejorar las áreas de servicio, baño y adicionar lockers. Además, se necesita mejorar la infraestructura de proceso, con reconstrucción de habilitaciones con terminaciones sanitarias.
2. En lo relativo a equipamiento, se requiere adicionar algunos equipamientos, como mesones inoxidables, envasadora semiautomática, y estanques de acero inoxidable, para descongestionar la capacidad de las barricas de madera y aumentar el volumen de producción. Referente al proceso, se requiere desarrollar e implementar buenas prácticas de manufactura.
3. En relación a la estructura organizacional se requiere desarrollar un modelo de negocios, con cargos y funciones definidas, tanto en lo administrativo, al interior de la organización, como en lo operativo al interior de la planta. Se debe propiciar una estructura organizacional sustentable y la implementación de un sistema que retribuya el esfuerzo. Hoy el sistema es muy dependiente del presidente, don Luis Jara, quien no cuenta con apoyo suficiente para desarrollar el negocio y escalarlo, tanto a nivel productivo como comercial.
4. Así mismo, se requiere mejorar el branding o imagen de marca y producto. Existen en la actividad desarrollada por la empresa una serie de atributos que hoy el mercado valora,

pero que no están contenidos en la propuesta de valor de la marca.

5. Por su parte, el canal de comercialización inicial respondía exclusivamente a la participación de la empresa en ferias. Una parte muy marginal de las ventas la hacían algunos socios en forma directa, pero con muy bajo impacto económico. La empresa requiere una expansión comercial buscando canales de comercialización más formales y estables, como tiendas de especialidad, tiendas gourmet, supermercados locales, etc.
6. También se requiere Aumentar el mix de la oferta, adicionando otras líneas de producto como jugos, chichas, etc. Estas tienen otro sistema de guarda y por tanto representan una mayor capacidad de producción. Asimismo se requiere potenciar la diferenciación de los productos, puesto que tienen variedades de manzanas con manejo natural, sin intervención de químicos y con variedades y ecotipos hoy casi desaparecidos que se pueden fortalecer y poner en valor.

El IMA se orientó a desarrollar un plan de marketing para la empresa, identificar elementos claves y proponer una estrategia productiva y comercial para mejorar los aspectos antes mencionados. Muchas de las brechas no pudieron ser abordadas con este proyecto, pero se propició articulaciones con INDAP y CORFO para poder ir apalancando recursos y cerrando brechas, es así que a través de indap se pudo postular un proyecto para comprar un llenadora de botellas y con recursos FIA se adquirió un tapadora, esto permitirá mecanizar parte del proceso aumentar productividad y sobre todo asegurar al cliente la calidad del producto al contar con un tapa sellada que evitara apertura en cualquier momento con el riesgo de contaminación.

A nivel de proceso se pudo estandarizar el proceso elaborando ficha de productos para el vinagre de manzana solo y en mezcla con frambuesa; a su vez se capacitó en preparación de jugos y desarrollo de nuevas variedades de vinagre que se mezclaron con diferentes especies entre las cuales se encuentra la frambuesa, boldo, romero aji cacho cabra, seleccionando en primera instancia el vinagre manzana .frambuesa por las características y sabor que arrojaron, se pretende orientar ese producto a la mujer que mayoritariamente consume vinagre como dieta. Se desarrolló la imagen de marca y producto para 2 productos vinagre de manzana y vinagre de manzana frambuesa en 2 presentaciones cada una 250 y 500 cc; a su vez se diseñó un packaging secundario para un pack de 2 botellas .Se diseñó y desarrollo un set de botellas miniaturas en una caja pensado en regalo, esto quedó a nivel de prototipo, pero se apalancará recursos para poder desarrollar este producto a escala comercial.

Se avanzó igualmente en la postulación de un FOCAL de CORFO con la finalidad de certificar orgánico el vinagre de manzana , esto está aún en proceso de postulación, en el mes de septiembre entra a comité.

Como el principal punto de venta que tiene la asoc es venta en feria, se diseñaron elementos para instalar un stand y quedé estandarizado y bien presentado, para ello se diseñó un exhibidor se bordó un mantel con la marca, tarjetas de presentación, pendón , ropa corporativa (gorro, polar y poleras) de esta forma se presenta el stand con una diferenciación.

En la parte comercial se vinculó a la empresa con Tocosova una empresa que esta desarrollando un modelo de negocio en la que incluye elaboración de cajas para empresas vieja quinta entrará en esas cajas.

4. OBJETIVOS DE LA INICIATIVA.

Descripción del grado de cumplimiento de los objetivos generales y específicos planteados originalmente en la iniciativa, en función de los resultados e impactos obtenidos.

Si corresponde, realizar una cuantificación relativa del grado de cumplimiento de los objetivos.

4.1 Objetivo general:

Posicionar el vinagre de manzana en mercados de nicho, a través de la mejora en imagen de marca y producto y del desarrollo de una estrategia de promoción, aumentando el volumen de ventas de una empresa campesina de Malleco.

4.2 Objetivos específicos (OE)

Nº OE	Descripción del OE	% de cumplimiento ¹
1	Diseñar un plan de marketing que genere una estrategia que permita posicionar los productos en mercados de nicho.	100
2	Desarrollar imagen de marca y producto profesionalizada, con relato, que resalte los atributos diferenciadores, con un envase de vidrio de calidad gourmet con sello de inviolabilidad,	100
3	Adquirir equipamiento menor para mejorar competitividad producto en mercados de nicho	100
4		
n		

Comparación, descripción y justificación de los objetivos específicos planteados versus los resultados obtenidos (% de cumplimiento¹). Indicar razones que explican las discrepancias.

El proyecto cumplió con el 100 % de los objetivos planteados inicialmente, los resultados esperados a la fecha de cierre fueron logrados en su gran mayoría. Sólo hay una actividad que no se desarrolló principalmente por retrasos en la implementación, esta tiene que ver con el objetivo de promoción que contemplaba actividad de cierre de proyecto, existen otras 2 actividades pendientes al cierre de este informe que serán terminadas y enviadas a FIA para su verificación, estas son las fotografías profesionales

¹ **Porcentaje de Cumplimiento:** El porcentaje de cumplimiento de cada objetivo específico se calcula luego de determinar grado de cumplimiento 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.

ya que aun no entregan de imprenta las etiquetas y esto impide terminar 2 actividades página web y artículo revista campo sureño, con las fotos se termina de implementar la página y se envía al diario para publicar resultados.

6. RESULTADOS ESPERADOS (RE) OBTENIDOS

6.1. Cuantificación de los Resultados esperados obtenidos

N° OE	N° RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)				
			Nombre del indicador	Meta del indicador	Resultados obtenidos	Medio de verificación ²	% de cumplimiento
1	1	Plan de marketing	N° Informe	1	1	Informe PMK	100
2	2	Diseño imagen d marca y producto	N° diseños productos	3	5	Diseño vinage manzana y manzana frambuesa (250 y 500cc) Packagin 2 botellas 250 , mini botelas con caja. Analisis nutricional. Testeo imagen. Ficha product. Manual de capacitación	100
2	3	Diseño material promocional	N° material	6	6	Diseño Pendón, mini brochure, tarjeta presentación, ropa corporativa. Pagina web. Fotografias, exhibidor	100
4	4	N Equipamiento	N equipo	1	1	fotografía	100
n							

Describe y justifique detalladamente los principales resultados del proyecto, incluyendo su análisis de los resultados obtenidos.

² Se debe adjuntar Anexo 1, Medio de verificación.

1. Se diseñó una **imagen de marca y producto** para los siguientes productos:

- Vinagre de manzana 250 y 500 cc
- Vinagre manzana – Frambuesa 250-500 cc
- Diseño de embalaje secundario caja para 2 productos (2 botellas de 250 cc)
- Diseño de set de mini botellas (3) con caja para regalo) (Prototipo)

Impresión de 1500 etiquetas de Vinagre manzana 250 cc

Impresión 1500 Etiquetas Vinagre manzana 500 cc

Impresión 500 etiquetas vinagre manzana frambuesa 250 cc

Impresión de xxx Cajas para set de botellas de 250 cc

1.2. Se testeó imagen de marca con clientes (tiendas Gourmet) para selección etiqueta final

2. Estandarización y Desarrollo de productos

- Se realizó análisis nutricional para etiquetado nutricional vinagre manzana solo (Laboratorio) y vinagre manzana – Frambuesa (Tabla)
- Se estandarizó y realizó ficha producto Vinagre Manzana y manzana-frambuesa
- Se capacitó y realizó pruebas de productos vinagre con especias
 1. Vinagre Manzana Frambuesa
 2. Vinagre Manzana – Aji cacho cabra
 3. Vinagre Manzana . Romero
 4. Vinagre Manzana – Boldo
- Capacitación en elaboración de jugos

2.1 Desarrollo producto ampliado

- Adquisición Código de barras para vinagre manzana y manzana frambuesa para sus 2 presentaciones, código para set miniatura , código para set 2 botellas de 250 cc.
- Compra de botellas de 250 y 500 cc para desarrollo de producto
- Reemplazo tapa de plástico por metálica dorada , adquisición de una tapadora para sellado de producto quedando inviolable.

3. Promoción

3.1. Diseño e impresión de material promocional

- Tarjetas presentación (500 unidades)
- Pendon (1 Unidad)
- Mantel bordado para stand ferias (1 unidad)
- Ropa corporativa (Poleras , jodquey y polar) 2 unidades de cada producto
- Exhibidor productos para montaje ferias (1 unidad)
- Fotografías profesional (10) Pendiente
- Artículo revista campo sureño con fotografías resultados (Pendiente)

3.2. Pagina Web

Se compró nick www.laviejaquinta.cl, no se pudo obtener el nick viejaquinta.cl, por tal razón se agregó laviejaquinta y se avanzó en el diseño página web para difusión del Vinagre (Pendiente versión final faltan fotografías profesionales producto)

Indique si ha obtenido resultados adicionales a los planteados en el plan operativo, describa a continuación.

Dentro de las actividades ejecutadas y no consideradas esta el desarrollo de una **capacitación en elaboración de jugos**, esto se realizó aprovechando la contratación de una ing en alimentos que capacitó en estandarización de proceso vinagre, hoy la empresa cuenta con equipamiento para desarrollar jugos y no lo han explotado por que desconocían la forma de hacerlo, la empresa cuenta con amterial genético manzanas que son ecotipos con características de sabor y aroma muy especiales por lo que pueden con ayuda de una caracterización de su material orientar su producción de manzanas de acuerdo a sus características fisico-químicas al desarrollo de variados productos, dado que desconocen el material genetico que poseen y sus aptitudes se les postulará un **proyecto FIA** para poder caracterizar, seleccionar y propagar material genetico de características idoneas para desarrollo de productos (Vinagre y jugos). A su vez como poseen huertos antiguos sin intervención y como una forma de diferenciación para acceder a un mercado mas de nicho se Postuló a la empresa a un FOCAL de CORFO para obtener su **certificación orgánica**, actualmente esta en proceso de implementación de certificación para huertos y planta.

A nivel **comercial** se vinculó la Sociedad con una empresa que requiere productos gourmet para desarrollo de cajas corporativas para regalos de fin de año, esto permitirá de concretarse **vender un volúmen** considerable lo que generará retornos interesantes de manera rápida evitando el desgaste de venta al detalle en ferias.

7. ACTIVIDADES EJECUTADAS Y ANÁLISIS DE BRECHA (COMPARATIVO)

Identificar y describir las actividades realizadas (programadas y no programadas) durante la ejecución de la iniciativa.

7.1. Tabla de actividades programadas para la elaboración del Plan de Marketing

Indique sólo las actividades programadas en el plan operativo. Analizar la forma en que se han desarrollado las actividades programadas, debiendo señalar el nivel de cumplimiento de las mismas respecto al Plan Operativo inicial y, en el caso de existir diferencias, las razones que las causaron.

Actividad programada		Grado de cumplimiento ¹	Razones ² /Problemas ³
Descripción	Fecha		
Diseño plan de marketing	Agosto 2017	100	Retrasos por problemas de tiempo y enfermedad de la consulta y empresario.

7.2. Actividades de Implementación del Plan de Marketing

Se debe completar una tabla por cada etapa de financiamiento (elaboración e implementación del plan de marketing). Incluir problemas enfrentados cuando corresponda.

Actividad programada		Grado de cumplimiento ¹	Porcentaje de cumplimiento	Razones ² /Problemas ³
Descripción	Fecha			
Diseño imagen de marca y producto para 3 productos.	Febrero 2018	30	100	Falta de tiempo para validar imagen de marca desarrollada, lo que obligó a solicitar extensión en los plazos
Adquisición códigos de barra	Octubre 2017	100		
Asesoría ingeniero alimentos	Noviembre 2017	0	100	Falta de tiempo para juntarse ambas partes , finalmente se hizo en junio 2018
Sesión fotografía	Enero 2018	0	Pendiente	Al retrasarse el diseño retrasó las fotografías de productos terminados

Análisis de laboratorio	Enero 2018	0	100	
Selección y adquisición botellas	Enero 2018	100		
Diseño e impresión material promocional	Febrero 2018	0	100	Retrasos en los diseños retrasaron todas las actividades
Entrevista diario	Febrero 2018	0	Pendiente	A la espera de entrega de etiquetas para fotos
Cierre y lanzamiento producto	Marzo 2018	0	No se realizará	Se privilegió destinar recursos a implementación
Adquisición equipamiento	Enero 2018		100	

7.3. Tabla de actividades no programadas³ realizadas en la iniciativa.

Informar las actividades que no estaban programadas y justificar su realización.

Actividad no programada			Justificación ⁴
	Descripción	Fecha	
	Capacitación jugos y desarrollo de productos	Junio	La empresa cuenta con capacidad de equipamiento para desarrollar nuevos productos y no sabía como elaborarlos, la capacitación les permitirá desarrollar nuevos productos que complementen la oferta productiva consolidandose en el mercado
	Certificación orgánica	mayo	Su producción es natural, pero no contaban con certificación que avalara esto, así que se utilizó un instrumento FOCAL de CORFO para postular la implementación y certificación (en proceso)

8. POTENCIALES IMPACTOS

POTENCIAL IMPACTO ⁵

A continuación identifique claramente los potenciales impactos que estén directamente relacionados con los resultados obtenidos del proyecto IMA.

8.1 Indique los impactos esperados económicos y comerciales dos años después del término de la realización del proyecto, que se podrían generar a partir del producto obtenido de la realización del proyecto IMA.

Estos impactos pueden estar relacionados con mejoras en las condiciones de competitividad y acceso a nuevos mercados, mejoras productivas, económicas y comerciales, como el ingreso bruto, costo del producto/servicio, precio de venta del producto/servicio, redes o nuevos canales de comercialización a nivel local, nacional o

³ Actividades realizadas fuera de lo indicado en el plan operativo inicial.

⁴ Se debe justificar correctamente el porqué se realizó una actividad no programada inicialmente.

⁵ El impacto debe dar cuanta del logro del objetivo de los proyectos IMA, este es: "Apoyar proyectos liderados por medianas, pequeñas y microempresas del sector agroalimentario que requieran un mejoramiento de sus productos a través del desarrollo e implementación de estrategias de marketing innovadoras y efectivas, de manera de contribuir a mejorar las condiciones de competitividad y acceso a los mercados locales, nacionales, o internacionales. De acuerdo a lo anterior, se debe describir los potenciales impactos productivos, económicos y sociales que se generan con el desarrollo de la propuesta.

internacional, entre otros.

(Máximo 500 caracteres, espacios incluidos)

El mayor problema de la empresa es la logística de distribución, lograr sacar su producto del lugar de producción el cual esta muy alejado de centros urbanos, la empresa no cuenta con movilización para traslado, por tanto su modelo de negocio debe incluir entregas grandes en periodos específicos, seguir con la participación en ferias. La vinculación con la empresa de cajas gourmet será un gran aliado puesto que podrá dar tiraje al producto en volúmenes interesantes que generaran un retorno interesante para los socios de la empresa. Hoy cuentan con una imagen de marca y producto que puede competir y presentarse en tiendas de especialidad incluso exportación, la certificación orgánica les permitirá diferenciarse e ingresar a mercados de nicho que pagan mas por productos naturales con certificación.

8.2 Indique los impactos esperados en términos sociales dos años después del término de la realización del proyecto, que se podrían generar a partir del producto obtenido de la realización del proyecto IMA.

Estos impactos podrían estar relacionados con la incorporación de nuevos trabajadores, etnias, usuarios de INDAP, aumentos de sueldos, entre otros.

(Máximo 500 caracteres, espacios incluidos)

Claramente el impacto de consolidarse el negocio, es grande puesto que se requieran mas productores con huertos que puedan entregar materia prima; eso permite aumentar ingresos económicos a productores locales que no son participantes directamente de la sociedad, pero pueden ser parte de su red de proveedores, esto a su vez va a generara mejores ingresos para los socios de la empresa, se van a generar puestos de trabajo mas permanentes.

8.3 Indique los otros impactos esperados dos años después del término de la realización del proyecto, que se podrían generar a partir del producto obtenido de la realización del proyecto IMA.

(Máximo 500 caracteres, espacios incluidos)

Certificación orgánica

Mejoramiento de huertos y establecimiento de nuevos huertos con material genético local.

Desarrollo de al menos 2 productos nuevos en base a vinagre y la línea de jugos.

9. PRODUCTOS OBTENIDOS.

De acuerdo a los resultados obtenidos, identifique cuales fueron los nuevos productos generados, como: Etiquetas, envases, carteles publicitarios, trípticos, demos, entre otros.

Se debe adjuntar imágenes de los mismos, anterior y posterior al desarrollo del IMA en el **Anexo 2**.

Se diseñó una **imagen de marca y producto** para los siguientes productos:

- Vinagre de manzana 250 y 500 cc
- Vinagre manzana – Frambuesa 250-500 cc
- Diseño de embalaje secundario caja para 2 productos (2 botellas de 250 cc)
- Diseño de set de mini botellas (3) con caja para regalo) (Prototipo)

Impresión de 1500 etiquetas de Vinagre manzana 250 cc

Impresión 1500 Etiquetas Vinagre manzana 500 cc

Impresión 500 etiquetas vinagre manzana frambuesa 250 cc

Impresión de xxx Cajas para set de botellas de 250 cc

4. Estandarización y Desarrollo de productos

- Se realizó análisis nutricional para etiquetado nutricional vinagre manzana solo (Laboratorio) y vinagre manzana – Frambuesa (Tabla)
- Se estandarizó y realizó ficha producto Vinagre Manzana y manzana-frambuesa
- Se capacitó y realizó pruebas de productos vinagre con especias
 5. Vinagre Manzana Frambuesa
 6. Vinagre Manzana – Aji cacho cabra
 7. Vinagre Manzana . Romero
 8. Vinagre Manzana – Boldo
- Capacitación en elaboración de jugos

2.2 Desarrollo producto ampliado

- Adquisición Código de barras para vinagre manzana y manzana frambuesa para sus 2 presentaciones, código para set miniatura , código para set 2 botellas de 250 cc.
- Compra de botellas de 250 y 500 cc para desarrollo de producto
- Reemplazo tapa de plástico por metálica dorada , adquisición de una tapadora para sellado de producto quedando inviolable.

5. Promoción

3.3. Diseño e impresión de material promocional

- Tarjetas presentación (500 unidades)
- Pendón (1 Unidad)
- Mantel bordado para stand ferias (1 unidad)
- Ropa corporativa (Poleras , jodquey y polar) 2 unidades de cada producto
- Exhibidor productos para montaje ferias (1 unidad)
- Fotografías profesional (10) Pendiente
- Artículo revista campo sureño con fotografías resultados (Pendiente)

3.4. Pagina Web

Se compró nick www.laviejaquinta.cl, no se pudo obtener el nick viejaquinta.cl, por tal razón se agregó laviejaquinta y se avanzó en el diseño página web para difusión del Vinagre (Pendiente versión final faltan fotografías profesionales producto

10. PROBLEMAS ENFRENTADOS

En la siguiente tabla debe indicar los problemas enfrentados durante el desarrollo de la iniciativa y las medidas tomadas para solucionarlos, de acuerdo al origen de los problemas: legales, técnicos, financieros, administrativos y de gestión, entre otros.

Problema enfrentado	Medidas tomadas	Evaluación (comente si las medidas tomadas lograron resolver el problema enfrentado)
Retrasos en cumplimiento de pazos por problemas de tiempo y enfermedad del empresario	Solicitud extensión de plazo entrega de informes.reuniones en los Sauces.	Si, se lograron cumplir con las actividades programadas

11. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.

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

Es importante que el saldo que queda como entrega posterior a la aprobación de los informes en el caso de pequeñas empresas sea menor, ellos no cuentan con espaldas financieras para asumir grandes montos y recuperar mas tarde.

12. ANEXOS

Anexo 1. Medios de verificación.

Anexo 2. Imágenes de los productos obtenidos.

ANEXO 1

SECUENCIA DISEÑOS





**INFORME DE ENSAYO**

Muestras : Alimento
Ensayos : Análisis Químico
Pedido por : NOTARIO PRODUCCION DE EVENTOS LTDA
R.U.T. : 76.596.299-4
AT. : Carolina Oyarce
Dirección : Prieto Norte 86, Temuco
Teléfono : +569 7589 3998
Orden de Trabajo : IQA-18-775
Fecha recepción : 01-06-2018

IDENTIFICACION MUESTRAS:

Muestra N°	L-3855	Fecha de Análisis
Identificación	Vinagre de Manzana	
Energía (Kcal/100g)	4	15-06-2018
Carbohidratos Totales (g/100g)	1,1	15-06-2018
Materia Grasa (g/100g)	0	07-06-2018
Proteínas (g/100g) Factor = 6.25	0	05-06-2018
Azúcares totales (g/100g) (Expresado como Glucosa)	0,9	05-06-2018
♦Sodio (mg/100g)	12,5	04-06-2018
pH a 20 ° C	3,42	15-06-2018

Metodologías

Energía	Calculo mediante factor de Atwater
Carbohidratos Totales	Calculo por diferencia.
Materia Grasa	IE-E.46-IQA. Basado en AOAC 954.02 y AOAC 922.06, Edición 2012. Hidrólisis ácida
Proteínas	IE-E.54-IQA. Basado en AOAC 2001.11, AOAC 984.13, Edición 2012 e ISO 5983-1:2005
Azúcares totales	IE-E.80-IQA. Basado en AOAC 945.29, AOAC 906.03, AOAC 940.39, Edición 2012
Sodio	♦Preparación de muestra: Basado en AOAC 985.35, Edición 2012. Subcontratación - lectura realizada en DICTUC. Unidad de Análisis de Aguas y Riles Informe N° 1480535
pH a 20 ° C	Método oficial AOAC 994.18, Edición 2012

Para verificar este documento ingrese a [http://www.dictuc.cl/verifica Código prwoch16942c](http://www.dictuc.cl/verificaCodigoprwoch16942c)

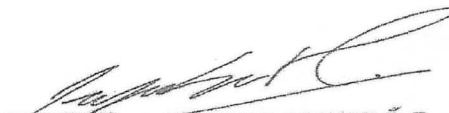
Página 1 de 2

"DICTUC es una empresa certificada por SGS bajo el estándar ISO 9001:2008"

DICTUC es una filial de la Pontificia Universidad Católica de ChileVicuña Mackenna 4860, Macul, Santiago – Chile / Fono: (56-2) 2354 4260 – 2354 4261 – 2 354 7698 / Fax: (56-2) 2354 5484 / www.dictuc.cl



- Nota:**
1. Muestra (s) proporcionada (s) por el solicitante, quien se responsabiliza de la identificación de ésta (s).
 2. La información contenida en el presente informe o certificado constituye el resultado de un ensayo calibración o inspección técnica específica acotado únicamente a las piezas, partes, instrumentos o patrones o procesos analizados, lo que en ningún caso permite al solicitante afirmar que sus productos han sido "certificados por DICTUC", ni reproducir total o parcialmente el logo, nombre o marca registrada de DICTUC, salvo que exista una autorización previa y por escrito de DICTUC.



Unidad Alimentos y Análisis QuímicoJavier Soto MoralesJefe de Laboratorio Químico de Alimentos
y Análisis Químico

JSM/jna

INFORME CURSO DE CAPACITACIÓN

Relator: Carolina Oyarce Yáñez

JORNADA 1: ELABORACIÓN DE JUGO DE MANZANA

OBJETIVO	Desarrollo de jugo pasteurizado a partir de zumo de manzana
DURACIÓN	4 horas
METODOLOGÍA	La capacitación se desarrolló de manera 100% práctica aplicando los conceptos teóricos en el desarrollo del proceso productivo, generando desempeños observables en cada uno de los participantes involucrados. De manera tal de poder desarrollar en los participantes aprendizajes que permitan relacionar conocimientos y destrezas en función de lo práctico y lo conceptual.
CONTENIDOS	- Limpieza y desinfección de superficies e implementos - Detergentes y sanitizantes - Nociones básicas de Buenas prácticas de manufactura. - Esterilización de envases y tapas - Elaboración de jugo de frutas - Pasteurización de jugo - Principales focos de contaminación de productos alimenticios de este tipo.
RESULTADOS	Se desarrolló durante la jornada el proceso completo de un jugo pasteurizado de frutas desde la filtración de un producto recién exprimido (chica de manzana), pasando por la limpieza y desinfección de superficies y envases, su esterilización y posterior pasteurización y sellado del producto final, en este caso jugo de manzana. En la oportunidad participaron socios de la empresa y técnicos de Prodesal del territorio.

MANUAL

ELABORACIÓN ARTESANAL DE JUGOS Y VINAGRES PASTEURIZADOS



En el caso de las levaduras, su importancia radica en la capacidad fermentativa que ellas tienen y que las hace muy inconvenientes de estar presentes en alimentos como conservas de frutas, jugos o mermeladas.

Los hongos y las levaduras son bastante más resistentes a los tratamientos térmicos que lo que son las bacterias, sin embargo, son sensibles a la falta de oxígeno, lo que los hace muy susceptibles de ser controlados por el uso de un envasado al vacío.

ESTERILIZACIÓN: La esterilización es el proceso térmico que destruye en los alimentos casi todas las formas de vida microorganismos patógenos o no patógenos, mediante la aplicación de temperaturas entre 115 a 130 °C, este proceso se consigue en una olla a presión o un autoclave en ámbito industrial.

La esterilización, como método de conservación puede ser aplicado a cualquier producto que haya sido pelado, trozado o sometido a otro tratamiento de preparación, provisto de un envase adecuado y sellado en forma hermética de manera de evitar la entrada de microorganismos después de la esterilización y también la entrada de oxígeno y que el envase debe presentar condiciones de vacío para asegurar la calidad del producto.

PASTEURIZACIÓN: Procedimiento térmico que consiste en someter un alimento, generalmente líquido, a una temperatura aproximada de 80 grados durante un corto período de tiempo enfriándolo después rápidamente, con el fin de destruir los microorganismos sin alterar la composición y cualidades del líquido. Corresponde a un tratamiento térmico menos drástico que la esterilización, pero suficiente para inactivar los microorganismos productores de enfermedades, presentes en los alimentos. La pasteurización inactiva la mayor parte de las formas vegetativas de los microorganismos, pero no sus formas esporuladas, por lo que constituye un proceso adecuado para la conservación por corto tiempo. Además, la pasteurización ayuda en la inactivación de las enzimas que pueden causar deterioro en los alimentos. En la elaboración de jugos y pulpas permite extender la vida útil de las frutas y algunas hortalizas y ello es posible gracias a la acción de la pasteurización que permite la disminución considerables de los microorganismos fermentativos que contribuirán a acidificar el jugo a expensas de los azúcares presentes en él.

DETERGENTE: Es una sustancia química que se usa para eliminar la suciedad y la grasa de una superficie.

INFECCIÓN ALIMENTARIA: Enfermedad causada por la ingestión de alimentos contaminados con bacterias, virus u hongos.

INTOXICACIÓN ALIMENTARIA: Enfermedad causada por la ingestión de alimentos contaminados con Sustancias tóxicas. La intoxicación ocurre tras la ingestión de alimentos que están contaminados con sustancias orgánicas o inorgánicas perjudiciales para el organismo, tales como: venenos, toxinas, agentes biológicos patógenos, metales pesados, etc.

LIMPIEZA: Eliminación de tierra, residuos alimenticios, polvo, grasa u otra materia objetable.

SANITIZACIÓN: Procedimiento mediante el cual se logra una reducción del número de microorganismos a un nivel que no dé lugar a contaminación nociva del alimento, sin menoscabo de la calidad de él, mediante agentes químicos y/o métodos higiénicamente satisfactorios.

SANITIZANTE: Es una sustancia química que reduce el número de microorganismos nocivos hasta un nivel seguro para la salud de los consumidores.

CONTAMINACIÓN CRUZADA: Es la transferencia de carga microbiana desde el cuerpo del manipulador, de las superficies de trabajo, de las condiciones del medio ambiente hacia el alimento, y viceversa

HIGIENE: Es el conjunto de prácticas y técnicas tendientes a eliminar a través de la acción de detergentes, partículas de suciedades diversas presentes en todo tipo de superficies y la eliminación posterior de carga microbiana, a través de la acción de sanitizantes. La higiene se estudia desde 3 puntos de vista: higiene personal, higiene de los alimentos e higiene ambiental.

INOCUIDAD: Es la condición que permite garantizar que los alimentos, no causarán daño alguno al consumidor, cuando éstos se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES, SUPERFICIES Y EQUIPAMIENTO

Toda superficie de contacto de alimentos será lavada y sanitizada antes y después de cada interrupción de labore la cual puedan contaminarse. Los utensilios en la limpieza de estas superficies serán limpiados y sanitizados luego de su uso.

La limpieza se efectúa utilizando en forma individual o combinada diferentes métodos físicos (restregando o utilizando fluidos turbulentos) y métodos químicos (mediante el uso de detergentes). La temperatura del agua es un factor adicional importante para ayudar los métodos físicos y químicos, teniendo en cuenta que es necesario seleccionar las temperaturas, de acuerdo a los detergentes que se usen, las superficies a lavar y los desechos a eliminar.

Las técnicas de limpieza empleadas de forma general se detallan en la siguiente tabla:

Etapa	Descripción	Productos o utensilios a usar
Retiro de sólidos	Se eliminan los restos de sólidos (polvo, restos materias primas) Se realiza en seco mediante barrido, raspado y/o escobillado.	Escobillón, paño, pala (recogedor de basura)
Pre enjuague	Aplicación sobre la superficie de agua fría o tibia, para remover restos de residuos de materia prima. Esta	Agua.

	técnica aplica solo para la sala de proceso.	
Lavado con detergente	Consiste en la aplicación de agua fría o tibia y un producto detergente, para desprender y disolver la suciedad. (respetar el tiempo mínimo de acción sobre las superficies a limpiar, el cual es indicado por el proveedor)	Detergente con dosificación indicada por proveedor, paño abrasivo.
Enjuagado	Consiste en agregar abundante agua potable fría o tibia, para eliminar los restos de detergente y de suciedad disuelta.	Agua.
Aplicación del desinfectante	Una vez limpios y enjuagados los equipos o instalaciones se aplica el producto desinfectante mediante aspersión, para eliminar las bacterias. Dejar actuar por 10 minutos	Hipoclorito de sodio (cloro comercial) (4 ml en 1 litro de agua)
Secado	Se eliminan los restos de humedad, dejando la superficie lista para ser usada de nuevo.	Mopa

PASTEURIZACIÓN DE ENVASES Y TAPAS

Para realizar una pasteurización casera de los envases y sus tapas se debe seguir el siguiente procedimiento:

- Lavar los envases y paas con agua tibia y detergente, enjuagar muy bien.
- Una vez enjaugados realizar inmersión de estos en agua con sanitizante (4 ml de cloro comercial por litro de agua) dejar por 5 minutos y enjuagar.
- Dentro de una olla colocar los frascos de manera ordenada de modo que no se golpeen al momento de hervir, para lo anterior pueden usar tela u otro tipo de separadores. Cubrir los frascos y tapas con agua y hervir por 30 minutos a partir de la ebullición.
- Retirar los frascos calientes sujetándolos con una pinza larga y acomodarlos sobre una superficie limpia y sanitizada boca a bajo para que escurra el agua y se sequen. Para evitar que se dañe el vidrio, vigilar que no existan corrientes de aire.

ELABORACIÓN DE JUGO DE MANZANA

- Seleccionar la fruta a utilizar
- Eliminar restos de tierra, hojas o insectos de la fruta seleccionada
- Lavar y enjuagar con abundante agua potable
- Sumergir en agua con sanitizante (2 ml por litro de agua) por 5 minutos
- Prensar la fruta hasta extraer la mayor cantidad de jugo
- Filtrar el jugo extraído para evitar exceso de espuma o restos de cáscaras u otro elemento extraño no deseable en el producto final.
- Llenar el envase con el producto (jugo) hasta el cuello de la botella (0,5 a 1 cm del borde superior).
- Colocar la tapa pasteurizada y cerrar bien. Si la tapa se falsea, descartarla y utilizar otra.
- Dentro de una olla colocar los frascos parados de manera ordenada de modo que no se golpeen al momento de hervir, para lo anterior pueden usar tela u otro tipo de separadores. Cubrir los frascos casi en un 100% y hervir por 30 minutos a partir de la ebullición del agua.
- Retirar los frascos calientes sujetándolos con una pinza larga y acomodarlos sobre una superficie limpia y sanitizada boca abajo (de ser posible) por 5 minutos, Luego colocar los envases al derecho. Dejar enfriar para luego etiquetar.

ELABORACIÓN DE VINAGRE DE MANZANA SABORIZADO

- Seleccionar la fruta, vegetal, hierba o condimento a utilizar
- Dimensionar o pesar la cantidad a utilizar
- Lavar y enjuagar con abundante agua potable todo producto no terminado que se utilice
- Sumergir en agua con sanitizante (2 ml por litro de agua) por 5 minutos los productos no terminados.
- Colocar en el envase de manera ordenada la fruta, vegetal, hierba o condimento a utilizar. Llenar el envase con el vinagre de manzana hasta el cuello de la botella (0,5 a 1 cm del borde superior). Batir con un moldadientes o algo similar para eliminar burbujas que pudiesen quedar entre la fruta/vegetal/hierba y el líquido (vinagre de manzana).
- Colocar la tapa pasteurizada y cerrar bien. Si la tapa se falsea, descartarla y utilizar otra.
- Dentro de una olla colocar los frascos parados de manera ordenada de modo que no se golpeen al momento de hervir, para lo anterior pueden usar tela u otro tipo de separadores. Cubrir los frascos casi en un 100% y hervir por 30 minutos a partir de la ebullición del agua.
- Retirar los frascos calientes sujetándolos con una pinza larga y acomodarlos sobre una superficie limpia y sanitizada boca abajo (de ser posible) por 5 minutos, Luego colocar los envases al derecho. Dejar enfriar para luego etiquetar.

CONTROL DE CALIDAD PARA ELABORACIÓN DE JUGOS Y VINAGRES SABORIZADOS

Selección e inspección: Uno de los factores más importantes en la obtención del producto final es la selección de la materia prima, en el caso de frutas esta deberá estar firme, no madura en exceso (ya que de lo contrario no resistiría las altas temperaturas y daría mal aspecto), libre de picaduras de insectos o mordidas de roedores y sin podredumbre, debe ser homogénea.

Lavado: Este se realizará con abundante agua para eliminar la tierra o cualquier otra contaminación. Esta agua debe ser de calidad potable y contener algún tipo de desinfectante como por ejemplo cloro en bajas concentraciones.

Pasteurización: La pasteurización se realizará sobre el producto envasado, en el caso de jugos en botellas de vidrio, a una temperatura de 70 grados celsius por 30 minutos.

Extracción de la pulpa: En este proceso se debe controlar el tamaño del tamiz que se coloca en la despulpadora o prensa, ya que dependiendo de este, será la pulpa obtenida vale decir, un tamiz demasiado fino retendrá mucha fibra y esto disminuirá el rendimiento del producto final.

Pelado de la fruta: El pelado debe ser realizado de tal modo de no perder demasiada pulpa, ya que esto influiría, significativamente en el rendimiento del producto final.

Sólidos solubles: La concentración de sólidos solubles se determinará mediante un refractómetro y será de no más de 18 grados brix.

Envasado: Este deberá realizarse dejando un espacio libre mínimo para producir un vacío y permitir la dilatación del producto a las diferentes temperaturas a que es sometido durante el proceso. El envase debe tener como mínimo un espacio libre neto de 5 mm., después de adicionado el medio de empaque.

Sellado: Este es uno de los puntos críticos de mayor importancia, ya que de él depende en gran parte que se obtenga un producto final de buena calidad. Luego de la pasteurización y del enfriado, se debe revisar que las tapas de los frascos estén en forma cóncava, ya que si éstas están levantadas significa que el frasco no está bien sellado y el producto por ende no es seguro de ser consumido, ya que está expuesto a que se contamine con microorganismos, principalmente levaduras y hongos. Esto significa que el producto no puede ser almacenado.

Almacenaje y rotulado de productos:

Rotulado o Etiquetado: Las etiquetas deberán estar limpias y adheridas firmemente al envase. No deberán superponerse etiquetas sobre las ya existentes, salvo en aquellos casos que complementen la información ya existente.

La etiqueta de contener como minimo la siguiente información:

- a) Nombre del producto, en letras destacadas
- b) Tipo, clase y grado
- c) Contenido neto
- d) Nombre o razón social y dirección, comuna y país del fabricante o distribuidor
- e) Marca de conformidad con norma, si procede
- f) Ingredientes y Aditivos usados en forma decreciente
- g) Información nutricional
- h) Identificación de la autorización sanitaria
- i) Alertar de la presencia de alérgenos

Almacenamiento: El almacenado del producto terminado debe hacerse en un lugar fresco, seco, limpio y sin luz directa.

Sanidad en la sala de procesos: En el concepto de sanidad existe una serie de puntos que se deben tener en cuenta:

- El manejo de la sala de procesos implica aseo y adecuada remoción de desperdicios. Para eliminar roedores es necesario conocer sus hábitos y controlarlos permanentemente, cambiando estructuras y removiendo sus cuevas y sus fuentes de alimento. Se deben atrapar y eliminarlos.
- La eliminación de las plagas de la industria de alimentos, requiere del conocimiento de las infestaciones, su identificación y sus hábitos. Los métodos de control pueden incluir cambios de estructuras, equipos, procesos y el uso adecuado de insecticidas. Los microorganismos, cuyo tipo e importancia varía según el producto y el tipo de operación, deben controlarse frecuentemente con cambios de proceso y equipos, limpieza y sanitización química.
- La construcción y mantención de los edificios y equipos son de gran importancia para la sanidad.
- Las dependencias de servicio como piezas de estar, guardarropas, lugares para tomar agua, comer y trabajar, deben mantenerse aseadas y bien presentadas, para el confort, salud y seguridad de los operarios.

Higiene personal: Los trabajadores deben seguir una serie de normas de higiene, de manera de no contaminar el producto que se está elaborando. Estas son las siguientes:

- Deben lavarse cuidadosamente las manos y uñas antes de cualquier proceso. Para entrar a la zona de trabajo deben utilizar ropa adecuada, limpia y un delantal, de manera de aislar su ropa diaria de posible contacto con el producto.
- Deben utilizar gorro, o algún sistema que evita la caída de cabello sobre el producto en preparación.
- En lo posible se recomienda el uso de mascarillas, eliminando así cualquier contaminación por vía oral.
- Cada vez que entran o salen del trabajo, deben ponerse y sacarse el delantal y lavarse las manos cada vez que vuelvan de la sala de proceso.
- Deben mantener la zona de trabajo en condiciones de perfecta limpieza.
- Deben mantener sus uñas cortas y sin barniz, y evitar usar joyas durante su trabajo.

FICHA TÉCNICA VINAGRE DE MANZANA

NOMBRE DEL PRODUCTO	Vinagre de manzana Quinta Vieja																										
CATEGORIA	Vinagres																										
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Producto obtenido a partir de la fermentación alcohólica, seguida de la fermentación acética del jugo de manzana, proceso realizado de forma integral en barriles de roble en un periodo de 24 meses.																										
LISTADO DE INGREDIENTES	Vinagre de manzanas																										
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color: Amarillo ocre, brillante, uniforme Consistencia: Fluída Sabor: Característico Olor: Característico, propio a su naturaleza																										
PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	<table><tr><td>Parámetro</td><td>Rango</td></tr><tr><td>PH</td><td>3,42</td></tr><tr><td>Acidez</td><td></td></tr><tr><td>Grados Alcoholicos</td><td></td></tr></table> * Valores Obtenidos en laboratorio DICTUC, informe N°1479724 del 15/06/2018.			Parámetro	Rango	PH	3,42	Acidez		Grados Alcoholicos																	
Parámetro	Rango																										
PH	3,42																										
Acidez																											
Grados Alcoholicos																											
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Porción: 1 cucharada (10 ml aprox.) Porciones por Envase: <table><tr><td></td><td>100 ml</td><td>1 Porción</td></tr><tr><td>Energía (Kcal)</td><td>4</td><td>0,4</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Grasas Totales (g)</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Colesterol (mg)</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Hidratos de Carbono disp. (g)</td><td>1,1</td><td>0,1</td></tr><tr><td>Azúcares totales (g)</td><td>0,9</td><td>0,09</td></tr><tr><td>Sodio (mg)</td><td>12,5</td><td>1,3</td></tr></table> * Valores Obtenidos en laboratorio DICTUC, informe N°1479724 del 15/06/2018.				100 ml	1 Porción	Energía (Kcal)	4	0,4	Proteínas (g)	0	0	Grasas Totales (g)	0	0	Colesterol (mg)	0	0	Hidratos de Carbono disp. (g)	1,1	0,1	Azúcares totales (g)	0,9	0,09	Sodio (mg)	12,5	1,3
	100 ml	1 Porción																									
Energía (Kcal)	4	0,4																									
Proteínas (g)	0	0																									
Grasas Totales (g)	0	0																									
Colesterol (mg)	0	0																									
Hidratos de Carbono disp. (g)	1,1	0,1																									
Azúcares totales (g)	0,9	0,09																									
Sodio (mg)	12,5	1,3																									
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	Libre de gérmenes y bacterias patógenas Libre de anguillulas, vegeales criptogámicos y otros parásitos e insectos.																										
GMO (Organismo genéticamente modificado) Y ALERGENOS	El producto no contiene GMO El producto se procesa en una línea donde no se fabrican productos con alérgenos.																										
INSTRUCCIÓN DE USO	Encurtido, salsas, aderezos y otros fines																										
USO PREVISTO	Insumo de cocina para diferentes comidas.																										
VIDA UTIL ESPERADA	24 meses en envase original, cerrado, almacenado en un ambiente fresco y seco.																										

ALMACENAMIENTO	Se recomienda almacenar, en un ambiente fresco y protegido de la luz solar directa.
PRESENTACIÓN Y EMPAQUE	Botellas de vidrio de 250 y 500 ml Cara Principal envase Cara posterior Envase  
VIDA UTIL ESPERADA	24 meses en envase original, cerrado, almacenado en un ambiente fresco y seco.
ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Se recomienda almacenar, en un ambiente fresco y protegido de la luz solar directa. Transporte cajas de cartón paletizadas en camión cerrado y a temperatura ambiente. No apilar más de lo indicado en la caja.
ETIQUETA	 

FICHA TÉCNICA

VINAGRE DE MANZANA CON FRAMBUESAS

NOMBRE DEL PRODUCTO	Vinagre de manzana con frambuesas Quinta Vieja																																
CATEGORIA	Vinagres																																
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Producto obtenido a partir de la pasteurización de vinagre de manzana y frambuesas frescas																																
LISTADO DE INGREDIENTES	Vinagre de manzanas, frambuesas																																
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color: Rojo Mermellon, brillante, uniforme Consistencia: Fluída Sabor: Caracterísitco Olor: Característico, propio a su naturaleza																																
PARÁMETROS FISICOQUIMICOS	<table><tr><td>Parámetro</td><td>Rango</td></tr><tr><td>PH</td><td>3,6</td></tr><tr><td>Acidez</td><td></td></tr><tr><td>Grados Alcoholicos</td><td></td></tr></table>			Parámetro	Rango	PH	3,6	Acidez		Grados Alcoholicos																							
Parámetro	Rango																																
PH	3,6																																
Acidez																																	
Grados Alcoholicos																																	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	<table><tr><td colspan="3">Porción: 1 cucharada (10 ml aprox.)</td></tr><tr><td colspan="3">Porciones por Envase:</td></tr><tr><td></td><td>100 ml</td><td>1 Porción</td></tr><tr><td>Energía (Kcal)</td><td>8,4</td><td>0,8</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>0,1</td><td>0,01</td></tr><tr><td>Grasas Totales (g)</td><td>0,1</td><td>0,01</td></tr><tr><td>Colesterol (mg)</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Hidratos de Carbono disp. (g)</td><td>2,1</td><td>0,21</td></tr><tr><td>Azúcares totales (g)</td><td>1,4</td><td>0,1</td></tr><tr><td>Sodio (mg)</td><td>11,8</td><td>1,2</td></tr></table> * Valores obtenidos por cálculos teóricos, a partir de la información de sus constituyentes.			Porción: 1 cucharada (10 ml aprox.)			Porciones por Envase:				100 ml	1 Porción	Energía (Kcal)	8,4	0,8	Proteínas (g)	0,1	0,01	Grasas Totales (g)	0,1	0,01	Colesterol (mg)	0	0	Hidratos de Carbono disp. (g)	2,1	0,21	Azúcares totales (g)	1,4	0,1	Sodio (mg)	11,8	1,2
Porción: 1 cucharada (10 ml aprox.)																																	
Porciones por Envase:																																	
	100 ml	1 Porción																															
Energía (Kcal)	8,4	0,8																															
Proteínas (g)	0,1	0,01																															
Grasas Totales (g)	0,1	0,01																															
Colesterol (mg)	0	0																															
Hidratos de Carbono disp. (g)	2,1	0,21																															
Azúcares totales (g)	1,4	0,1																															
Sodio (mg)	11,8	1,2																															
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Libre de gérmenes y bacterias patógenas Libre de anguílulas, vegeales criptogámicos y otros parásitos e insectos.																																
GMO (Organismo genéticamente modificado) Y ALERGENOS	El producto no contiene GMO El producto se procesa en una línea donde no se fabrican productos con alérgenos.																																
INSTRUCCIÓN DE USO	Encurtido, salsas, aderezos y otros fines																																
USO PREVISTO	Insumo de cocina para diferentes comidas.																																
VIDA UTIL ESPERADA	24 meses en envase original, cerrado, almacenado en un ambiente fresco y seco.																																
ALMACENAMIENTO	Se recomienda almacenar, en un ambiente fresco y protegido de la luz solar directa.																																

Sociedad Agrícola y comercial San Ramón
Sector San Ramón, Los Sauces, Araucanía
Mail: lachicherasanramon@gmail.com
+56990913242

SEGURIDAD	No representa peligro contra la salud, en caso de contacto con los ojos enjuagar con abundante agua.
------------------	--

Testeo de marca

I. Encuesta Tiendas y consumidor final

Se realizó un testeo de imagen de marca con los diseños desarrollados, para ello se visitaron tiendas gourmet de la comuna de Temuco, se entrevistó a clientes consumidores de vinagre y 3 diseñadores.

Tabla 1. Nómina de entrevistados

Nombre	Perfil
Jorge Cofré	Diseñador
Pilar Cárdenas	Diseñadora
Máximo Obrequé	Diseñador
Carlos Reyes	Consumidor
Fernanda Herrera	Consumidor
Juan Herrera	Consumidor
Francisco Pérez	Consumidor
Katherina Reyes	Tienda Gourmet (La Kurkina)
Andrea Paillao	Tienda Gourmet (Folil artesanía)
Elizabeth Painemal	Tienda Gourmet (Folil artesanía)
Carlos De Bortoli	Tienda Gourmet (Pachamama)
Pilar Espinoza	Tienda Gourmet (Emporio La Picha)

Fuente. Elaboración propia

Se presentaron 3 diseños en 2 colores cada uno y se diseñó una encuesta con 6 preguntas

1. Identifique la etiqueta que más le gusta
2. Identifique la etiqueta que menos le gusta
3. De la etiqueta seleccionada como la que más le gusta ¿Cuáles son los elementos que destaca?
4. De la etiqueta más le gusta ¿El tipo de letra y tamaño es el adecuado?
5. ¿Qué elementos destaca negativamente en la etiqueta que seleccionó como la que menos le gusta?
6. ¿Qué cambiaría y/o le agregaría a la etiqueta que seleccionó como la que más le gusta?

Comentarios

Imagen 1. Etiquetas testeadas



II. Sistematización encuesta

1. Al consultar sobre la etiqueta que más y menos gustaban las respuestas fueron las siguientes

Tabla 2. Resumen preguntas 1 y 2

N° Etiqueta	Me gusta	No Gusta	Me
1	8	1	
2	6	2	
3	1	0	
4	1	3	
5	1	4	
6	1	6	

Fuente. Elaboración propia

Imagen 2. Etiquetas con más “Me Gusta”



Imagen 3. Etiquetas con más “No Me Gusta”



Para el análisis siguiente sólo se considera las respuestas de las encuestas que seleccionaron las etiquetas anteriores 1 y 2 – 5 y 6 (Respuestas sin editar)

2. De la etiqueta seleccionada como la que más le gusta ¿Cuáles son los elementos que destaca?

Etiqueta 1

- Color letra
- Se destaca fruto
- Color general
- Se lee bien
- Limpia
- Fácil lectura
- Descripción producto visible

Etiqueta 2

- Limpia
- Distribución
- Color etiqueta
- Legibilidad
- Ordenado y proporcional
- Destaca mejor producto
- Simple
- Información simple

3. De la etiqueta más le gusta ¿El tipo de letra y tamaño es el adecuado?

Etiqueta 1

- Sí
- Sí
- Sí
- Sí, pero solo adelante
- Parte de atrás letra muy pequeña

Etiqueta 2

- Sí, pero color y fuente no es la misma en toda la etiqueta (e2)
- Sí, pero color y fuente no es la misma (e2)
- Sí
- No, Marca poco legible
- Mucha información
- Tipografía más legible y grande
- Sí

4. ¿Qué elementos destaca negativamente en la etiqueta que seleccionó como la que menos le gusta?

Etiqueta 5

- Mucha información
- Mucha información
- Mucha información
- No destaca marca

Etiqueta 6

- Mucha información
- Mucha información
- Color general
- Mucha información
- No destaca producto
- Mucha información

5. ¿Qué cambiaría y/o le agregaría a la etiqueta que seleccionó como la que más le gusta?

Etiqueta 1

- Texto inferior más grande
- Nada
- Nada
- Resumir información de atrás
- Agrandar tamaño de la manzana
- Atrás disminuir información
- Destacar marca
- Más grande la tipografía

Etiqueta 2

- Agregaría fotos de fondo de la etiqueta 4 a etiqueta 2
- Nada
- San Ramón de Nahuelbuta destaca más que la marca, tipo de letra debería ser igual al resto
- Color del árbol y marca más oscuro
- Agregar imagen cordillera
- Cambio de color de letras color tierra
- Oscurecer logo y árbol como en etiqueta 4
- Menos información atrás

Comentarios

- Tapa aluminio
- Usaría etiqueta clara , la negra parecería aceite de oliva
- Incluir relato en una etiqueta colgada
- Resumir información
- Destacar marca y producto
- 1 se asocia a aceto balsámico

Imagen3. Etiqueta preferida por encuestados



III. Conclusiones

- Los atributos más destacados en la etiqueta 1, es la simpleza y legibilidad de los textos descritos en la parte frontal de ella
- El principal atributo que los encuestados cambiarían de la etiqueta 1 es la letra, ya que la mayoría de ellos sugiere agrandarla un poco y tal vez disminuir el texto en la parte posterior de la etiqueta, ya que es en esta zona e donde se produce el problema.
- A su vez se recogen las sugerencias de cambiar tapa plástica por una metálica, incluir la información de la parte posterior, en una etiqueta colgante y destacar más la marca "Vieja Quinta"

ANEXO 2

1. Etiquetas

Imagen 1. Etiquetas finales vinagre de manzana 500 ml y 250 ml

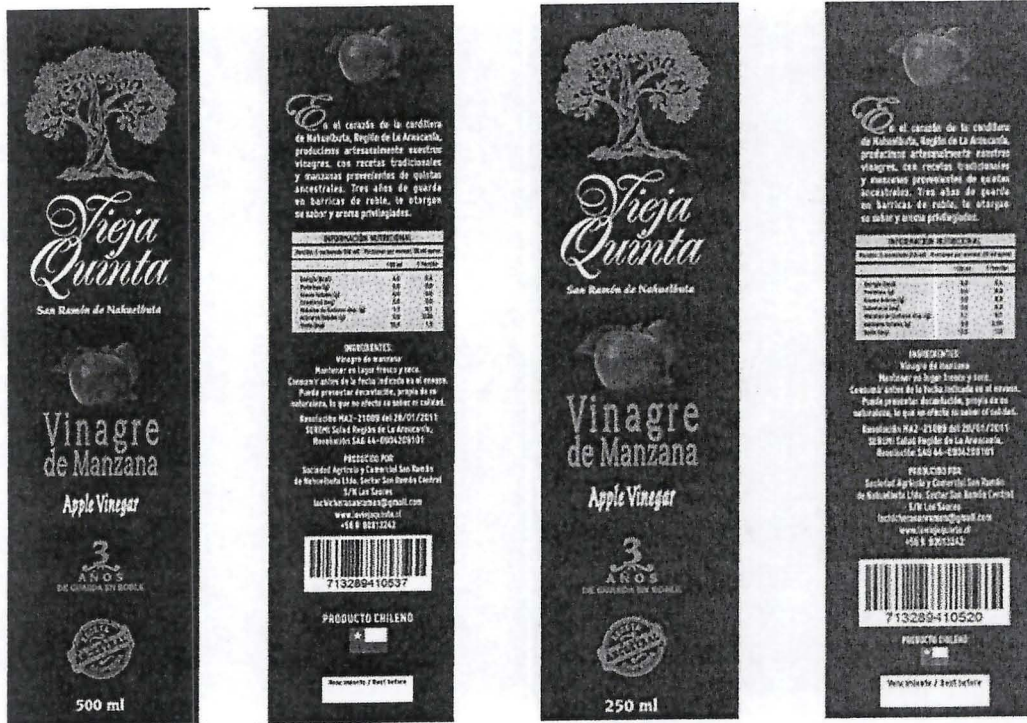


Imagen 2. Etiquetas finales vinagre de manzana con frambuesa 500 ml y 250 ml



Imagen 3. Mini brochure colgante vinagre de manzana

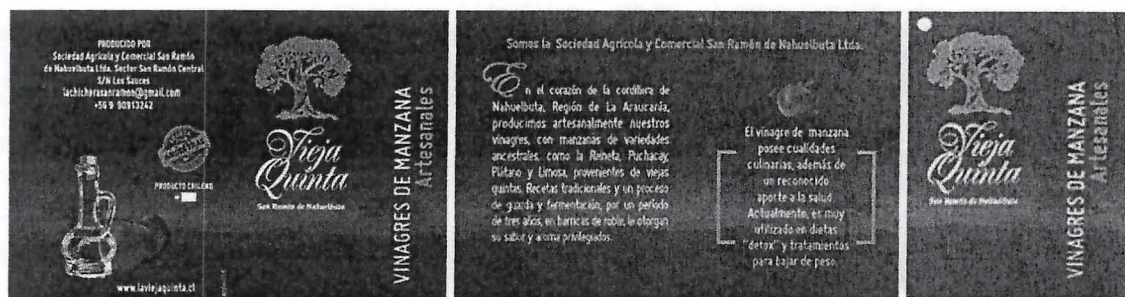
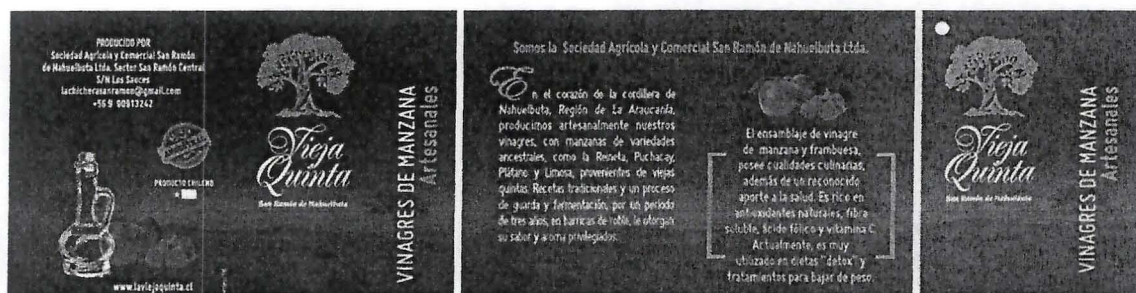


Imagen 4. Mini brochure colgante vinagre de manzana con frmbuesa



2. Nuevos Productos

Imagen 5. Caja pack 3 mini botellas sabores



Imagen 6. Caja pack 2 botellas 500 ml sabores

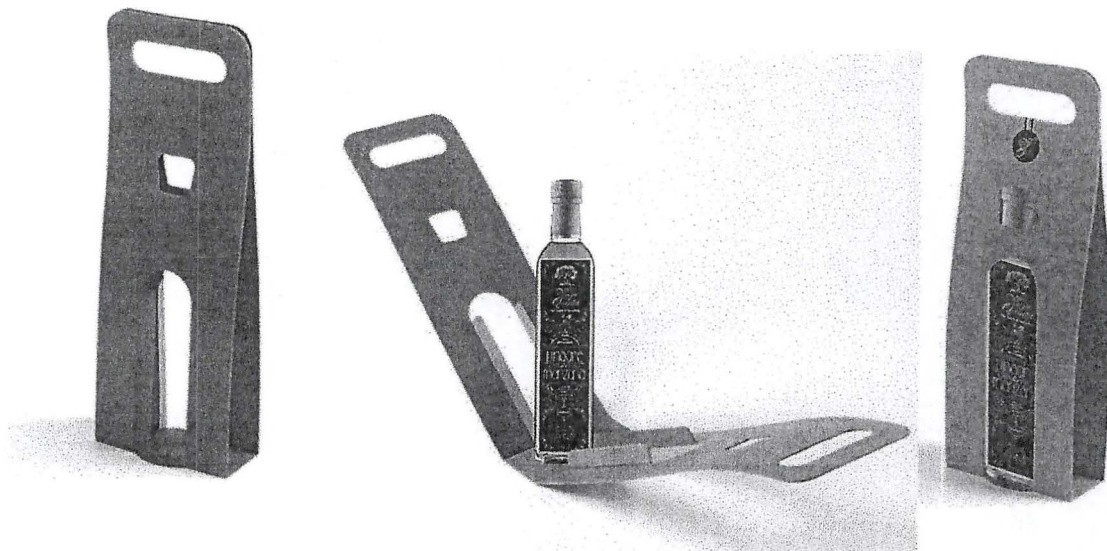
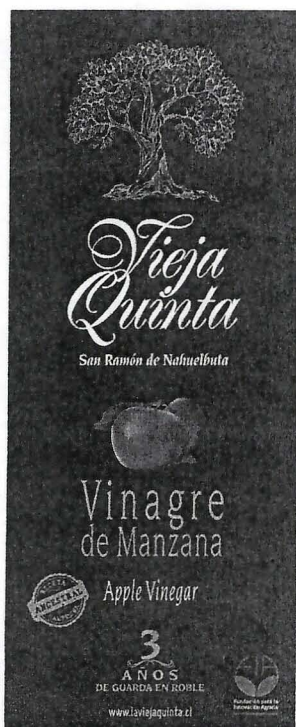


Imagen 7. Tarjeta de presentación



Imagen 8. Pendón



3. Antes y después

Imagen 9. Evolución etiqueta vinagre

Antes	Después
	

4. Página web

Imagen 10. Sección "Home" laviejaquinta.cl

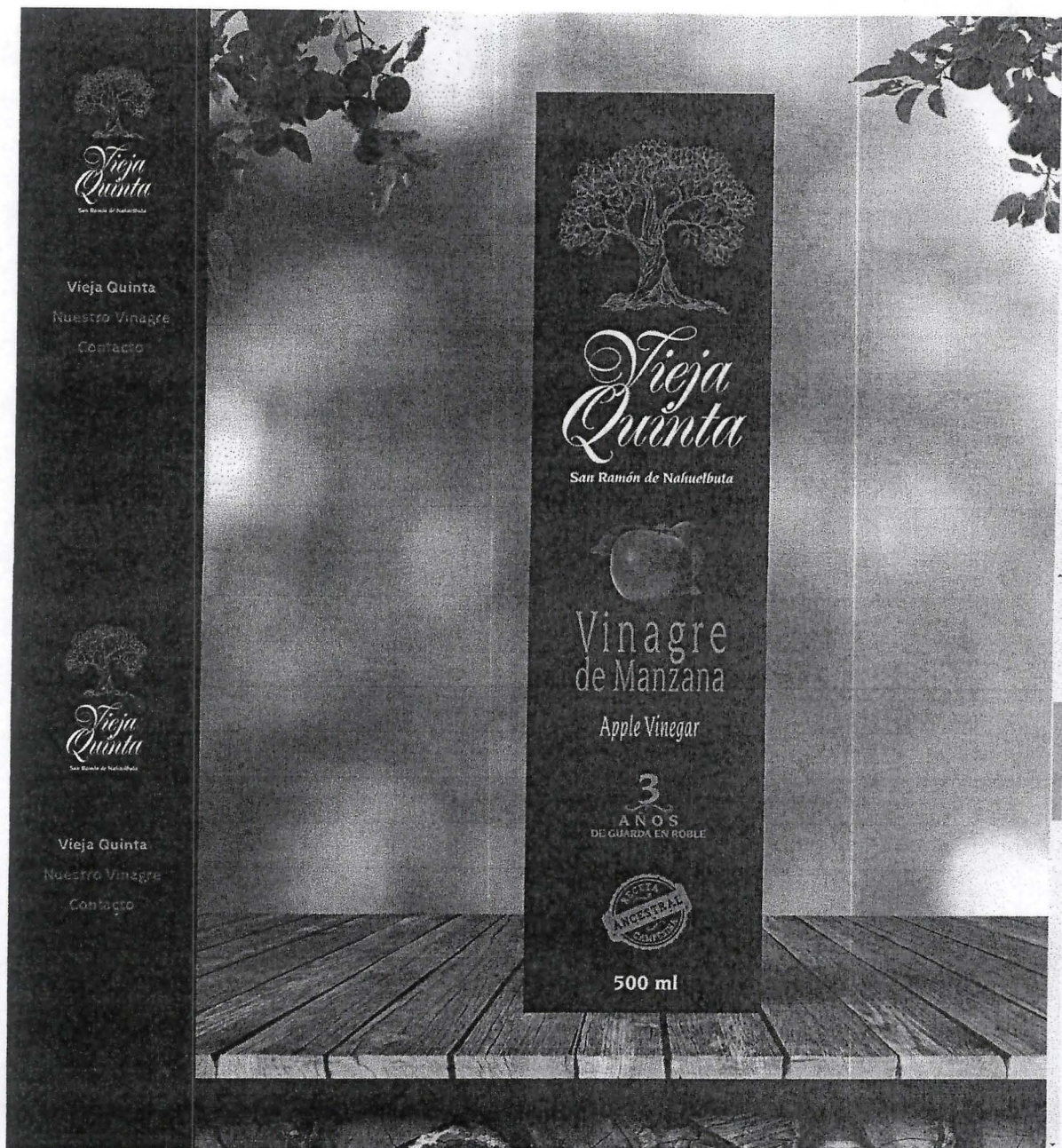


Imagen 11. Sección "Home" parte 2 viejaquinta.cl

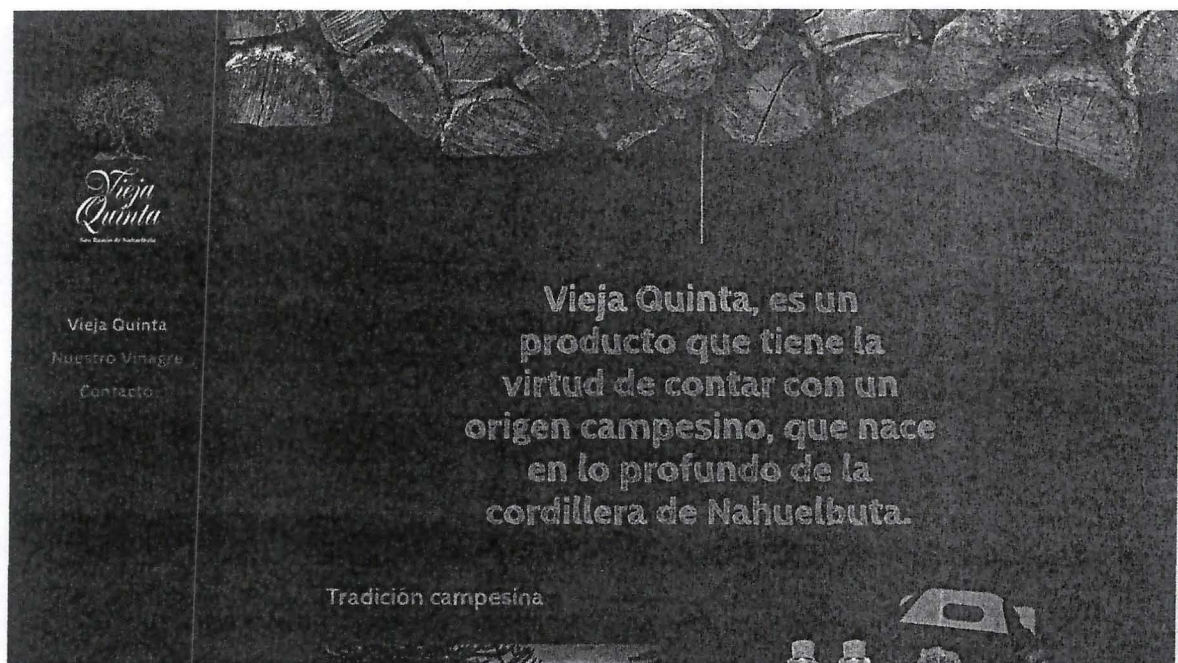


Imagen 12. Sección "Home" parte 3 viejaquinta.cl

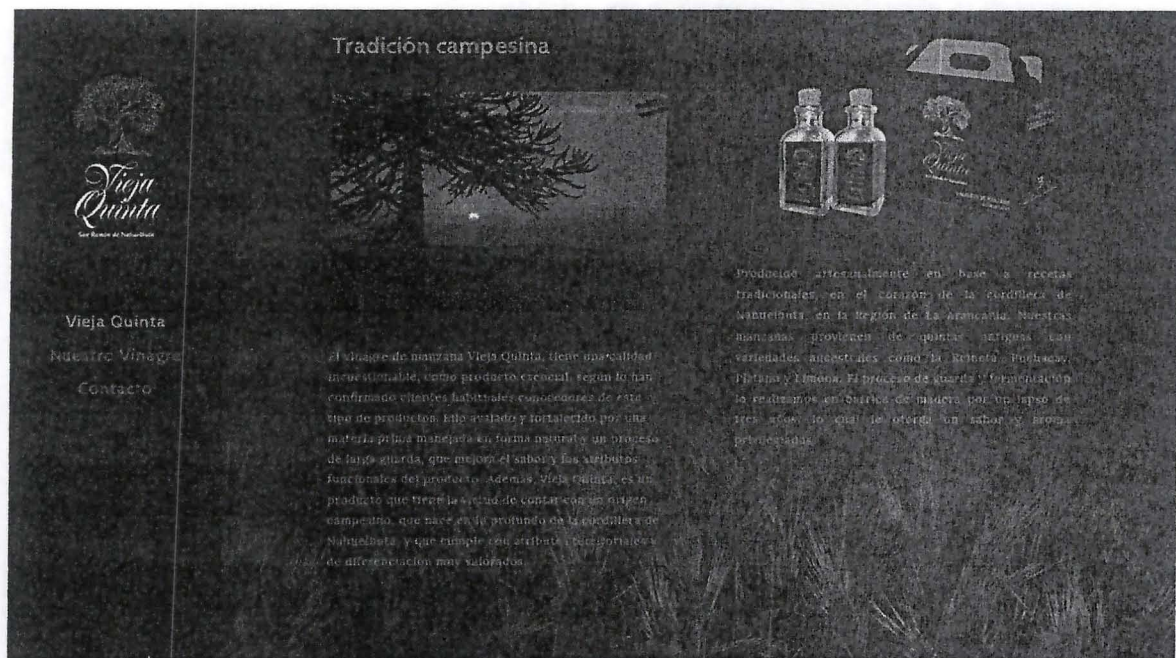


Imagen 13. Sección "Nuestro Vinagre" parte 1 viejaquinta.cl

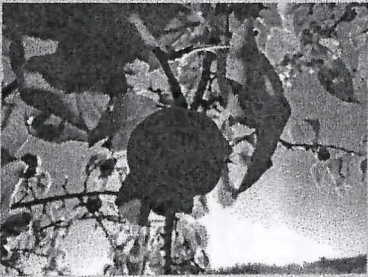


Imagen 14. Sección "Nuestro Vinagre" parte 2 viejaquinta.cl



Vieja Quinta
Nuestro Vinagre
Contacto

Contamos con 40 barriles de roble donde se realiza el proceso, 32 barriles se utilizan para guardar (1 año) y 8 para fermentar (2 años adicionales).



Sociedad Vieja Quinta

Los socios son pequeños productores de cereales y ganadería menor que cuentan en sus predios con quintas antiguas donde vieron una oportunidad para mejorar ingresos a través de la elaboración de jugos. A través de la asesorías comenzaron su andar en torno a la elaboración del vinagre de manzana, pues el producto de mayor producción a nivel predial es precisamente la manzana, con huertos antiguos que no reciben manejos químicos para su mantención sino principalmente manejos de rejuvenecimiento y podas, lo que permite clasificar la materia prima como natural.

Imagen 16. Máquina tapadora

