Informe Técnico Final

Nombre del proyecto	Alternativas Saludables y Valor Agregado a la producción de Cerveza Artesanal de la Provincia del Huasco
Código del proyecto	IMA-2018-0695
Nº de informe	1
Período informado	Desde el 01-04-2020 hasta el 31-10-2020
Fecha de entrega	03-11-2020

INSTRUCCIONES PARA CONTESTAR Y PRESENTAR EL INFORME

- Todas las secciones del informe deben ser contestadas, utilizando caracteres tipo Arial, tamaño 11.

- Sobre la información presentada en el informe:

  - Debe estar basada en la última versión del Plan Operativo aprobada por FIA.
  - Debe ser resumida y precisa. Si bien no se establecen números de caracteres por sección, no debe incluirse información en exceso, sino solo aquella información que realmente aporte a lo que se solicita informar.
  - Debe ser totalmente consiste en las distintas secciones y se deben evitar repeticiones entre ellas.
  - Debe estar directamente vinculada a la información presentada en el informe financiero y ser totalmente consistente con ella.

- Sobre los anexos del informe:

  - Deben incluir toda la información que complemente y/o respalde la información presentada en el informe, especialmente a nivel de los resultados alcanzados.
  - Se deben incluir materiales de difusión, como diapositivas, publicaciones, manuales, folletos, fichas técnicas, entre otros.
  - También se deben incluir cuadros, gráficos y fotografías, pero presentando una descripción y/o conclusiones de los elementos señalados, lo cual facilite la interpretación de la información

- Sobre la presentación a FIA del informe:

  - Se deben entregar tres copias iguales, dos en papel y una digital en formato Word (CD o pendrive).
  - La fecha de presentación debe ser la establecida en el Plan Operativo del proyecto, en la sección detalle administrativo. El retraso en la fecha de presentación del informe generará una multa por cada día hábil de atraso equivalente al 0,2% del último aporte cancelado.
  - Debe entregarse en las oficinas de FIA, personalmente o por correo. En este último caso, la fecha valida es la de ingreso a FIA, no la fecha de envío de la correspondencia.

CONTENIDO

1. ANTECEDENTES GENERALES 4
2. EJECUCIÓN PRESUPUESTARIA DEL PROYECTO..... 4
3. RESUMEN DEL PERÍODO ANTERIOR..... 5
4. RESUMEN DEL PERÍODO INFORMADO 6
5. OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO..... 6
6. OBJETIVOS ESPECÍFICOS (OE)..... 6
7. RESULTADOS ESPERADOS (RE)..... 7
8. CAMBIOS Y/O PROBLEMAS 11
9. ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL PERÍODO..... 11
10. HITOS CRÍTICOS DEL PERÌODO..... 13
11. CAMBIOS EN EL ENTORNO..... 14
12. DIFUSIÓN..... 14
13. CONCLUSIONES 15
14. ANEXOS..... 17

1. ANTECEDENTES GENERALES

Nombre Ejecutor:	Elias Ricardo Franco Novoa
Nombre(s) Asociado(s):	
Coordinador del Proyecto:	Elias Ricardo Franco Novoa
Regiones de ejecución:	III Región de Atacama
Fecha de inicio iniciativa:	01-05-2019
Fecha término Iniciativa:	31- 10-2020

2. EJECUCIÓN PRESUPUESTARIA DEL PROYECTO

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

Acumulados a la Fecha	
Aportes FIA del proyecto	
1. Aportes entregados	Primer aporte
	Segundo aporte
	Tercer aporte
	Cuarto aporte
2. Total de aportes FIA entregados (suma Nº1)	
3. Total de aportes FIA gastados	
4. Saldo real disponible (Nº2 – Nº3) de aportes FIA	
Aportes Contraparte del proyecto	
1. Aportes Contraparte programado	Pecuniario
	No Pecuniario
2. Total de aportes Contraparte gastados	Pecuniario
	No Pecuniario
3. Saldo real disponible (Nº1 – Nº2) de aportes Contraparte	Pecuniario
	No Pecuniario

2.1 Saldo real disponible en el proyecto

Indique si el saldo real disponible, señalado en el cuadro anterior, es igual al saldo en el Sistema de Declaración de Gastos en Línea (SDGL):

SI	x
NO	

2.2 Diferencia entre el saldo real disponible y lo ingresado en el SDGL

En el caso de que existan diferencias, explique las razones.

No Aplica

3. RESUMEN DEL PERÍODO ANTERIOR

Informar de manera resumida las principales actividades realizadas y los principales resultados obtenidos en el período anterior a éste informe. Entregar valores cuantitativos y cualitativos.

Esta primera etapa de ejecución del proyecto se basa principalmente en, la ejecución del plan de marketing. Se trabajó en Diseño y fabricación de Packaging, Diseño de contenido para RRSS, Diseño de etiquetas, participación en ferias, obtención de la primera cerveza de cebada sin gluten de Chile.

4. RESUMEN DEL PERÍODO INFORMADO

Informar de manera resumida las principales actividades realizadas y los principales resultados obtenidos en el período informado. Entregar valores cuantitativos y cualitativos.

En este último período se realizaron actividades muy importantes para el desarrollo del proyecto, tales como la creación de la plataforma comercial y validación de la creación de la cerveza sin gluten. Por otro lado, se terminaron los diseños definitivos del packaging (Pack de 4, 6, 12 y 24) y la creación de una caja de madera funcional. Por último se logró un fuerte posicionamiento de redes sociales.

5. OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO

Crear alternativas saludables en la cerveza artesanal, a través de la disminución del grado alcohólico, incorporación de antioxidantes, y disminución del gluten, para otorgarle valor agregado y mejorar su competitividad

6. OBJETIVOS ESPECÍFICOS (OE)

2.1 Porcentaje de Avance

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

Nº OE	Descripción del OE	% de avance a la fecha
1	Crear un plan de Marketing a la medida de nuestro negocio que sirva de directriz como plan para expandirnos	100
2	Evaluar la factibilidad técnica de crear una cerveza sin alcohol	100
3	Posicionar nuestra cerveza a través de la visualización en la web y redes sociales	100
4	Crear recetas de cerveza con bajo contenido de gluten y/o gluten free y mayor contenido de antioxidantes	100

7. RESULTADOS ESPERADOS (RE)

3.1 Cuantificación del avance de los RE a la fecha

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)					% de avance a la fecha
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Estado actual del indicador	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta	
1	1	Plana de marketing elaborado	Plan de marketing				13-09-2019	100
Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.								
Mencionado en Informe Técnico 2.								
Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)								
Informe Final de Plan de Marketing (entregado en Informe Técnico 2)								

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)					% de avance a la fecha
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Estado actual del indicador	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta	
2	2	Obtener resultados concretos de la posibilidad de crear una cerveza sin alcohol.	Estudio de obtención de cerveza sin alcohol	Informe del estudio/1	100%	100%	15-01-2020	100%

Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.
De acuerdo a los datos bibliográficos, existen diferentes formas de obtener cerveza sin alcohol, o con bajo contenido de este. La que más de adapta la realidad productiva que tenemos actualmente, es crear una “cerveza” sin fermentar.
Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)
Anexo Nº1

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)					% de avance a la fecha
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Estado actual del indicador	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta	
3	3	Plataforma comercial y Ecommerce	Plataforma comercial lista	Actividades realizadas/9	9/9	100%	14-04-2020	100%

Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.

En el periodo anterior se ha realizado la creación de packaging para 12 botellas y envío, diseños nuevos de packs de 4 y 6 botellas. Además se trabajó en diseño de nueva etiqueta de estilo IPA, fotografías videos de productos y material de contenido para redes sociales personalizado para Cerveza Ribereña. Esto es parte de las actividades previas, para tener material para la plataforma comercial.

En el período actual, se realizó el diseño de caja de madera reutilizable denominada "Riber Wood". Se terminó el diseño de etiqueta nueva IPA, y se crearon los contenidos para las contraetiquetas de todas las variedades con sus respectivos descriptores por estilo. Además, se diseñó una caja firme para envío de 6 botellas. Se tomaron fotografías de las cervezas y de los formatos de packaging, que servirán de material digital.
Se creó un catálogo virtual, adaptado para whatsap, del cual ya se han generado más de 100 ventas.
Por último mencionar, que con todo el trabajado que se ha realizado a partir de Abril de este año, logramos aumentar de 1.711 a 8.869 seguidores en Instagram.

La Metodología y actividades para cumplir este objetivo se detallan a continuación:

Metodología 1: Reestructurar y mejora las gráficas de cerveza ribereña

1-Rediseñar etiquetas e imprimir (rediseño listo, se imprimieron solamente stickers)
2-Rediseño de caja de madera (Caja de madera lista, y probada)
3-Diseño de packaging (diseños de pack de 6, pack de 4, caja de 6 y de 12)
4 - fotografías de los productos y servicios (Fotografías de todas las botellas, packaging, copas, schoperos)

Metodología 2: Analizar y diseñar la plataforma comercial

5-Análisis de propuesta de plataforma comercial. (Plataforma comercial lista)
6- Definición del concepto "History Telling" (Historia y quienes somos creada)
7- Análisis lógistico de: envíos, costos, administración (con la experiencia de los envíos, ya se saben algunos costos de envio y además se creó logística de envío desde Santiago)
8- Entrega de material gráfico para la plataforma (material entregado)
9- entrega de listado de precios y productos. (Listado de precios definidos en la plataforma)

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

Diseño de Packaging (Anexo 2)
Merchandising (Anexo 3)
Actividades y Ferias virtuales (Anexo 4)

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)					% de avance a la fecha
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Estado actual del indicador	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta	
3	3	Plataforma comercial y Ecommerce	Plataforma comercial lista	Actividades realizadas/9	9/9	100%	14-04-2020	100%

Material para Plataforma y Redes Sociales (Anexo 5)
Plataforma Ecommerce (Anexo 6)

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)					% de avance a la fecha
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Estado actual del indicador	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta	
4	4	Obtener una cerveza con bajo contenido de gluten y/ o sin gluten y cervezas con mayor obtenido de antioxidantes que lo actual	Muestras analizadas	Ensayos realizados/ 5	5/5	100%	14-08-2020	100%

Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.

En los meses anteriores, hemos realizado contacto con laboratorios para saber la efectividad de la enzima, sin embargo, en Chile nadie la utilizado para degradar el gluten, ya que este producto se utiliza técnicamente como clarificante.
Se planteó realizar 5 ensayos con enzimas, y mandar a analizar para saber sus resultados.
Se compraron 2 refrigeradores industriales para poder comenzar los ensayos lo antes posible.

En este período de Diciembre 2019 a Marzo 2020, se logró obtener la enzima que nos sirvió para degradar el gluten. Realizamos los ensayos, y logramos llegar a un resultado final, que por el precio del análisis se mandó 1 muestra para realizar el análisis de contenido de gluten. El resultado fue que se obtuvo una cerveza estilo Pale Ale con menos de 5 ppm de gluten, y según la normativa chilena, sería “libre de gluten”. Este es un gran logro, porque Cerveza Ribereña, sería la primera cerveza de cebada sin gluten de Chile.

Desde Marzo hacia adelante, se hicieron otros ensayos pero con otra técnica de envasado (Envasado isobárico) y se alcanzó a enviar solo una muestra para analizar el contenido de gluten. El resultado fue igual al anterior, el cual dio <5 ppm de gluten. Los otros ensayos no pudieron ser enviados, ya que los laboratorios cerraron, sin embargo, se les dio a probar a 2 celíacas, para que dieran su opinión y ver su reacción. No sufrieron ninguna reacción ninguna de las 2 personas, concluyendo que la cerveza no contiene gluten.

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

Resultado Análisis de Gluten (Anexo Nº 7)

8. CAMBIOS Y/O PROBLEMAS

Especificar los cambios y/o problemas en el desarrollo del proyecto durante el período informado.

Describir cambios y/o problemas	Consecuencias (positivas o negativas), para el cumplimiento del objetivo general y/o específicos	Ajustes realizados al proyecto para abordar los cambios y/o problemas
Se realizó primero ensayos de gluten en vez de evaluación técnica de realizar cerveza sin alcohol.	Las consecuencias fueron positivas, ya que obtuvimos resultados positivo, llegando a ser la Primera Cerveza de Cebada sin Gluten de Chile	Solo se invirtieron de orden las actividades solamente.

9. ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL PERÍODO

9.1 Actividades programadas en el plan operativo y realizadas en el período del informe

Las actividades realizadas ha sido las siguientes:

- Diseño de packaging para 6. 12 y 24 botellas.
- Diseños y adquisicion de Schopero Hamburgo de 500 cc para promociones.
- Se rediseñó nueva imagen para pack de 4 y de 6 botellas, en full color.
- Creación de afiches y videos tanto para redes sociales como para plataforma Ecommerce
- Creación de cerveza sin gluten
- Creación de caja de madera reutilizable denominada “Riber Wood”
- Fotografías para plataforma comercial
- Creación de plataforma comercial
-

9.2 Actividades programadas y no realizadas en el período del informe

- Aumentar contenido antioxidante no se pudo hacer, ya que los laboratorios no estaban haciendo análisis por la contigencia de la pandemia, y lo mismo ocurre con la obtención de las materias primas.

9.3 Actividades programadas para otros períodos y realizadas en el período del informe

9.4 Actividades no programadas y realizadas en el período del informe

Posicionamiento en Redes Sociales, se aumentó de 1.711 seguidores a 8.869 seguidores, desde Abril a Octubre. (Anexo 8)

10. HITOS CRÍTICOS DEL PERÌODO

Hitos críticos	Fecha programada de cumplimiento	Cumplimiento (SI / NO)	Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)
Elaboración de Plan de Marketing	13-09-2019 (ampliación de plazo)	SI	1
Informe sobre resultados de la factibilidad de crear una cerveza sin alcohol.	15/01/2020	SI	Anexo 1
Plataforma comercial creada	14/04/2020	SI	Anexo 6
Recetas de las cervezas creadas	14/08/2020	SI	Obtención de cerveza sin gluten (Anexo 7)

10.1. En caso de hitos críticos no cumplidos en el período, explique las razones y entregue una propuesta de ajuste y solución en el corto plazo.

- De todo el proyecto, lo único que no pudo cumplir fue la obtención de una cerveza con mayor contenido de antioxidante. Los motivos principales fue por la contingencia de la pandemia, lo que provocó que los laboratorios de análisis cerraran y que la compra de insumos tampoco pudiera concretarse.

11. CAMBIOS EN EL ENTORNO

Indique si han existido cambios en el entorno que afecten el proyecto en los ámbitos tecnológico, de mercado, normativo y otros

Debido al problema de la crisis social, las compras y respuestas de los proveedores se han retrasado.

En este último tiempo, lo más complejo es la Pandemia Mundial que está ocurriendo por el COVID-19. Esto retrasó las actividades que dependen de compras y de servicio de terceros. Por otro lado, estuve enormemente afectado por esta crisis, ya que mis ventas bajaron a cero, lo que estuvo impidiendo poder realizar actividades con aportes propios. Sin embargo, finalmente se pudo cumplir con el proyecto en casi su totalidad.

12. DIFUSIÓN

12.1 Describa las actividades de difusión programadas durante el período:

NO APLICA

Fecha	Lugar	Tipo de Actividad	Nº participantes	Documentación Generada

12.2 Describa las actividades de difusión realizadas durante el período:

NO APLICA

Fecha	Lugar	Tipo de Actividad	Nº participantes*	Documentación Generada*

*Debe adjuntar en anexos material de difusión generado y listas de participantes

13. CONCLUSIONES

13.1 ¿Considera que los resultados obtenidos hasta la fecha permitirán alcanzar el objetivo general del proyecto?

El objetivo general se cumplió con los resultados esperados. Siendo el hito más importante, crear la primera cerveza sin gluten en base a cebada de Chile.

13.2 ¿Considera que el objetivo general del proyecto se cumplirá en los plazos establecidos en el plan operativo?

Se cumplieron todos los objetivos, sin embargo, se tuvo que ampliar el plazo por 3 meses.

13.3 ¿Ha tenido dificultades o inconvenientes en el desarrollo del proyecto?

La única dificultad fue la coordinación con el consultor, para evaluar su propuesta de Plataforma Ecommerce, debido a que ciertas condiciones han cambiado y también los valores. Finalmente no se llegó a acuerdo, y optamos por crear una plataforma más amigable e interactiva para poder vender nuestros productos.

En este último tiempo, debido a la crisis sanitaria COVID-19, hubo retraso en envíos y análisis de muestras, y desmejora en la situación económica debido a las nulas ventas.

13.4 ¿Cómo ha sido el funcionamiento del equipo técnico del proyecto y la relación con los asociados, si los hubiere?

Existió poca coordinación con el consultor en respuesta a la solicitudes de una evaluación técnico-económica de establecer una plataforma Ecommerce.

Respecto a las otras actividades, se ha trabajado arduamente en la ejecución del proyecto

13.5 En relación a lo trabajado en el período informado, ¿tiene alguna recomendación para el desarrollo futuro del proyecto?

Con todo esto que está pasando de la crisis sanitaria, se podría re-evaluar el Plan Operativo, sin perder el foco del objetivo general, debido a problemas económicos, logísticos, entre otros. Se debe considerar que hasta la fecha, se cumplió con óptimos resultados.

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

.

14. ANEXOS

Realice y enumere una lista de documentos adjuntados como anexos.

Cerveza Sin Alcohol (Anexo 1)
Diseño de Packaging (Anexo 2)
Merchandising (Anexo 3)
Ferias Virtuales (Anexo 4)
Diseños de etiquetas y Material para Plataforma y Redes Sociales (Anexo 5)
Plataforma Ecommerce (Anexo 6)
Análisis de Gluten (Anexo Nº 7)
Redes Sociales (Anexo 8)

ANEXO 1

INFORME DE ACTIVIDAD

1.- Nombre: Cerveza sin Alcohol

2.- Coordinador: Elías Franco Novoa

3.- Objetivos:

- Evaluar alternativas para la obtención de cerveza sin alcohol

4.- PLAN DE TRABAJO

El plan de trabajo consiste principalmente en evaluar alternativas para obtener una cerveza sin alcohol

Antecedentes:

El consumo de la cerveza sin alcohol creció 127% en cinco años y es el consumo que más aumenta junto con la lager importada. La cerveza sin alcohol pasó de un consumo de 2,7 millones de litros en 2012 a 6,2 millones de litros el año pasado. Esto se debe entre otras cosas según Euromonitor International a la entrada en vigencia el año 2012 de la ley de Tolerancia Cero. Una de las razones que ayuda al crecimiento de las cervezas sin alcohol es la poca variación del sabor que existe una vez retirado el alcohol. Uno de sus mercados emergentes es el de las embarazadas.

El consumo moderado de cerveza sin alcohol resulta beneficioso para el funcionamiento del aparato digestivo y la obtención de unos adecuados niveles de glucosa, según un estudio divulgado por el Centro de Investigación y de Estudios Avanzados del Instituto Politécnico Nacional (Cinvestav).

Para Acechi las cervezas sin alcohol y las cervezas light (menos de 3,5° de alcohol) son un segmento con un importante crecimiento, una razón es la ley y la otra es la migración de los consumidores de otras bebidas alcohólicas a la cerveza. La cerveza sin alcohol mantiene el sabor de la cerveza, esto atrae a los consumidores. Las cervezas sin alcohol son bajas en sodio y en calorías (14 Kcal/100). El 95% de la cerveza es agua, por lo tanto es altamente hidratante. Son ricas en proteínas, vitaminas, minerales, antioxidantes, potasio y calcio.

En la actualidad, en Chile, solo existen pocas cervezas sin alcohol, por lo que en el mercado existe muy poca diversidad de esta.

Metodología

Para obtener una cerveza sin alcohol existen 3 métodos principalmente:

- **Evaporar el alcohol**
- **Fermentaciones controladas a baja temperatura y con levaduras menos eficientes**
- **Osmosis Inversa**

Para evaporar el alcohol es necesario subir la temperatura de la cerveza, lo que afectaría las características organolépticas, sin embargo, se podría hacer en algún equipo que modifique la presión atmosférica, y así no elevar tanto la temperatura. Por otro lado, realizar fermentaciones a baja temperatura con levaduras menos eficientes, provocaría un mayor tiempo de fermentación, y es menos preciso. Por último, la osmosis inversa, extrae parcialmente el alcohol y es una técnica muy costosa.

Debido a lo anteriormente mencionado, es que ninguna de las 3 técnicas sería viable en términos técnicos y económicos, bajo la situación actual de nuestra planta cervecera. Es por esto, que se extrajo el mosto de un Estilo Porter (Cerveza Negra) después del proceso de cocción, se enfrió, y se dejó decantar. Posterior a esto, se envasó en un barril y se gasificó para luego envasarlo de forma isobárica. El resultado fue la obtención de una “cerveza sin alcohol” o “malta sin alcohol” muy similar a nuestro referente, Maltin Polar. Se hizo ensayos de estilo Pale Ale y Scottish, si embargo, se debe mejorar la técnica, ya que queda demasiado dulce. En conclusión, se podría seguir mejorando la técnica bajando la concentración de malta base, para disminuir el exceso de azúcar de la cebada malteada.

ANEXO 2

INFORME DE ACTIVIDAD

1.- Nombre: Diseño y elaboración de Packaging

2.- Coordinador: Elías Franco Novoa

3.- Objetivos:

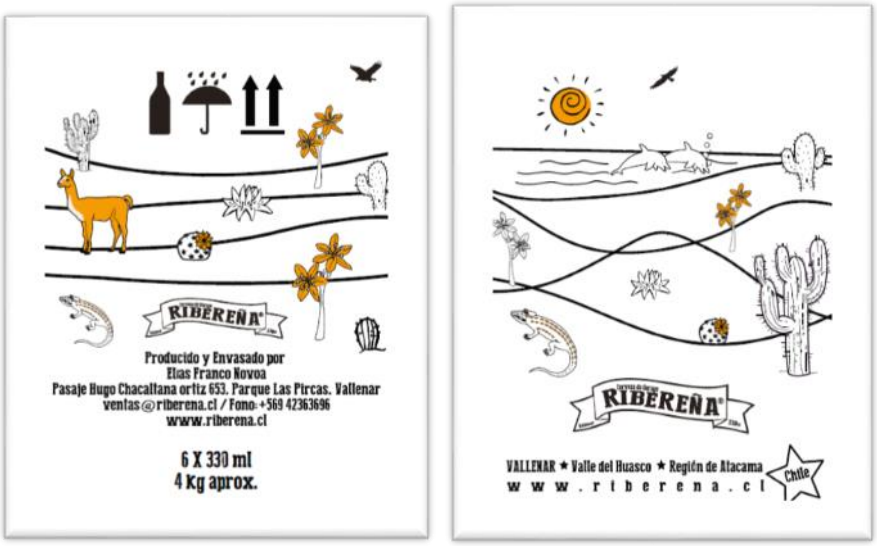
- Creación de Packaging de Cerveza Ribereña
- Diseño de gráfica para packaging

4.- PLAN DE TRABAJO

El Plan de Trabajo se divide en 4 grandes etapas:

a) Creación de la gráfica para caja de 6, 12, y 24 botellas
b) Caja terminada (6 botellas)
c) Creación de Caja para 12 botellas reutilizable “Riber Wood”
d) Diseño final de pack de 4 y 6 botellas.

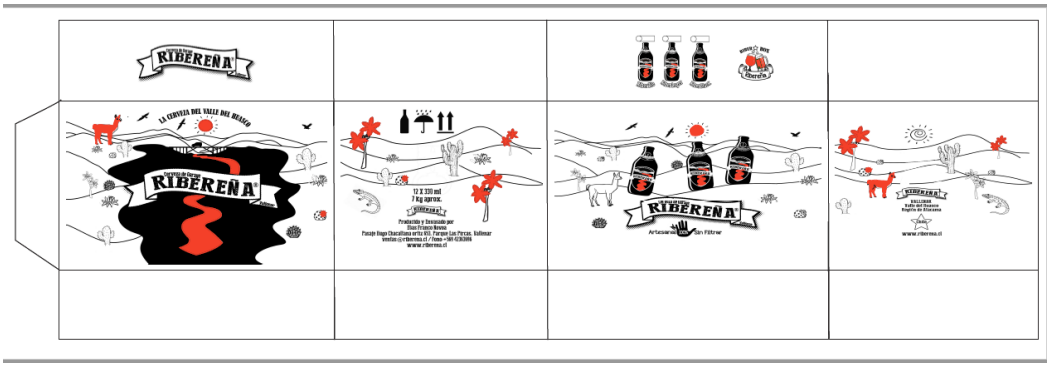
a) Creación de gráfica para cajas de 6, 12 y 24 botellas



Cabezales de caja

Laterales de caja

La Creación de la caja consistió en adaptar un formato para 6 botellas, con separadores independientes. Las principales características de la caja es que sea resistente para envíos y tenga una capacidad para 6 botellas. Para eso se eligió como material el cartón de corrugado con cierre normal, y serigrafiado con las gráficas mostradas anteriormente.



Troquel de la caja

b) Caja Terminada

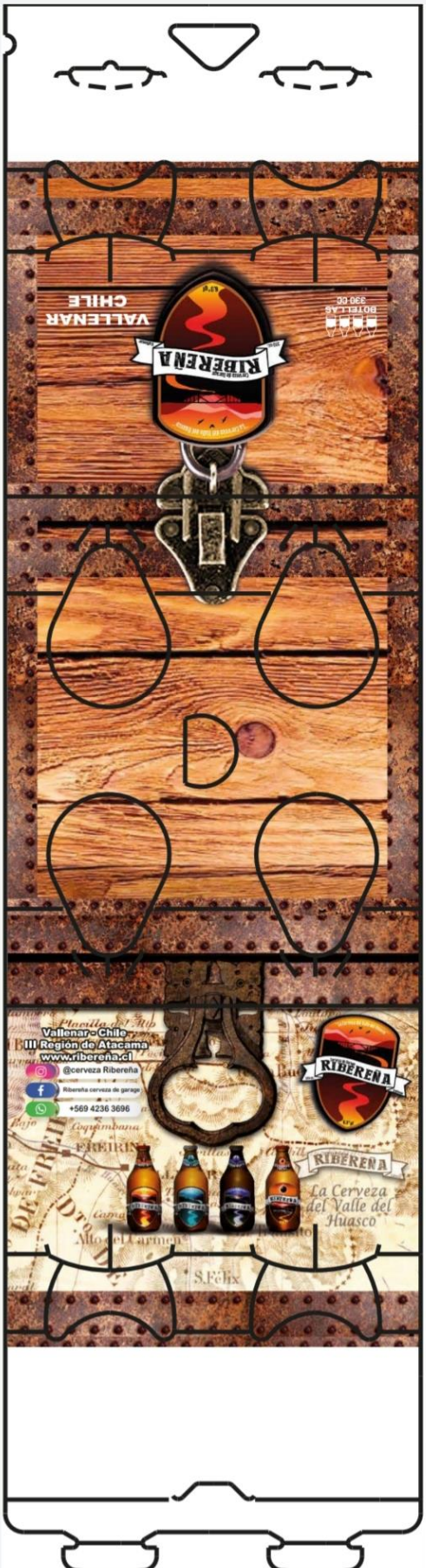
c) Creación de Caja para 12 botellas reutilizable “Riber Wood”

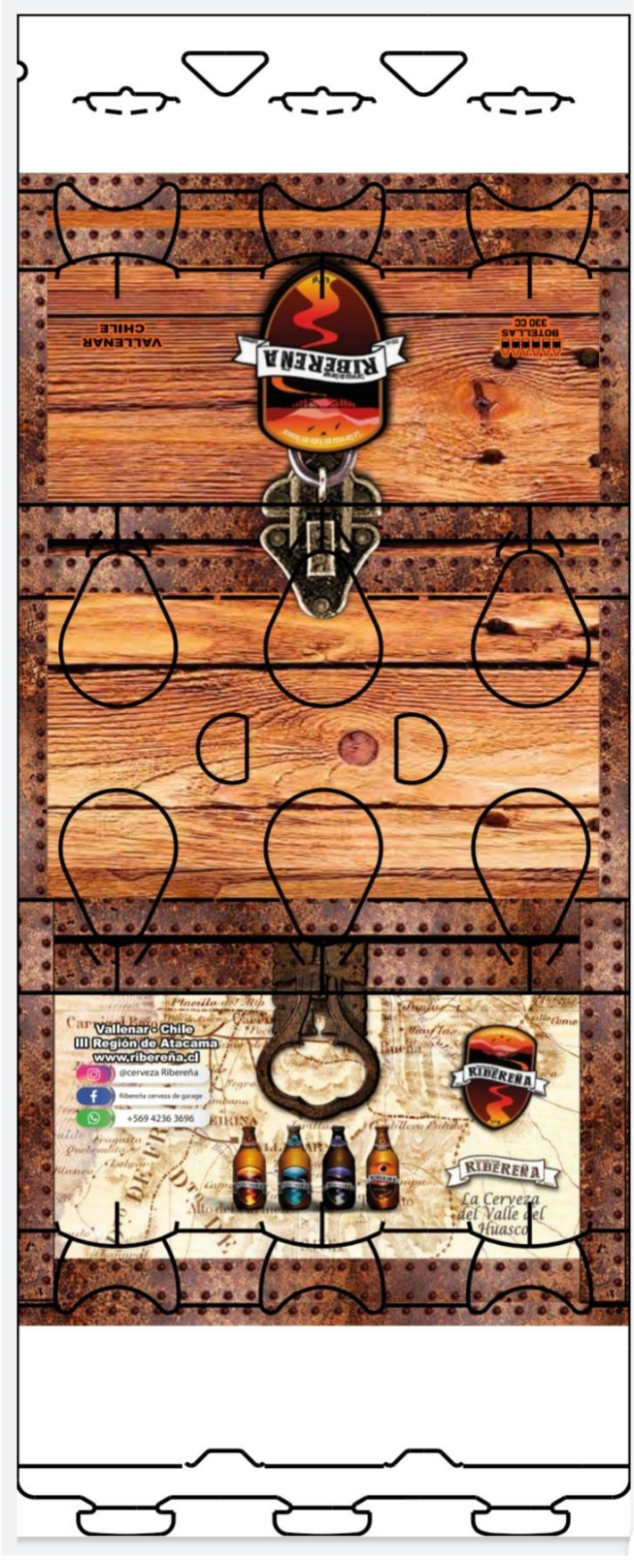
Riber Wood es una caja creada pesando en la reutilización del packaging. En este caso es una caja de madera para 12 botellas, la cual tiene las siguientes utilidades:
1.- La tapa es una tabla de picar carne, y un porta velas
2.- La caja propiamente tal, sirve como cava, en la cual se pueden colocar 2 botellas de vino, y 2 copas.

RIBEREÑA
REGIÓN DE ATACAMA
CHILE

d) Diseño final y troqueles de pack de 4 y 6 botellas.

Después de varias propuestas, se llegó a un diseño final de los packs de 4 y 6 botellas.


VALLENAR
CHILE
330 CC
BOTELLAS
RIBEREÑA
Vallenar - Chile
III Región de Atacama
www.ribereña.cl
@cerveza Ribereña
Ribereña cerveza de garage
+569 4236 3696
RIBEREÑA
La Cerveza del Valle del Huasco


VALLENAR
CHILE
330 CC
BOTELLAS
RIBEREÑA
Vallenar - Chile
III Región de Atacama
www.ribereña.cl
@cerveza Ribereña
Ribereña cerveza de garage
+569 4236 3696
RIBEREÑA
La Cerveza del Valle del Huasco

ANEXO 3

INFORME DE ACTIVIDAD

1.- Nombre: Merchandising

2.- Coordinador: Elías Franco Novoa

3.- Objetivos:

- Obtener alguno de los productos de Merchandising
- Utilizar de Merchandising

4.- PLAN DE TRABAJO

Se logró hacer una variedad de Schoperos nuevos, el cual tendrá 2 usos: Para entregar en Bares una vez que se pueda atender público y para arman un nuevo pack que aún está en versión de prototipo

Schopero Hamburgo

Pack Prototipo 1 Schopero + 1 Botella

ANEXO 4

INFORME DE ACTIVIDAD

1.- Nombre: Participación en Actividades y Ferias Virtuales

2.- Coordinador: Elías Franco Novoa

3.- Objetivos:

- Participación en ferias virtuales con el objetivo de promocionar Cerveza Ribereña y para aumentar las ventas

4.- PLAN DE TRABAJO

El Plan de Trabajo consiste principalmente en Participar en Ferias para aumentar nuestras ventas y poder promocionar los nuevos productos.

A continuación Se Adjuntaran fotos de las diferentes actividades de los últimos 3 meses.

a) Paula Gourmet Online

Paula Gourmet On line, es una gran exposición para nuestra marca, que permite el aumento de flujo, visitas y likes en nuestros sitio web y RRSS, Gracias a los más de 25 millones de usuarios al mes que tiene la RED LATERCERA.COM.

Paula Gourmet se comprometió con lo siguiente:

- Campaña de difusión que llevará tráfico al landing especial, durante todos los días de **MERCADO PAULA GOURMET ONLINE**:
  - PRENSA Y REVISTAS: avisos en La Tercera, Paula y MasDeco
  - DIGITAL: toda la red de Copesa, con ROS, ITT y formatos de alto impacto (35millones de usuarios)
  - RADIO**:** Frases de radio y menciones en DUNA y DISNEY
  - MARKETING DIRECTO**:** 4 envíos de mailing a las bases de suscriptores, ferias, club la tercera y eventos.
  - RRSS**:** @mundopaula, posteos todos los días con el panorama de Mercado Paula Gourmet

Cerveza de Garage
RIBEREÑA
Vallenar
®

MERCADO paula.cl

EN TU CASA

Una experiencia única sin salir de tu hogar

mercadopaula.cl

27 julio al 02 agosto

Presenta: Bci

Cerveza de Garage
RIBEREÑA
Vallenar
®

MERCADO paula.cl

EN TU CASA

Una experiencia única sin salir de tu hogar

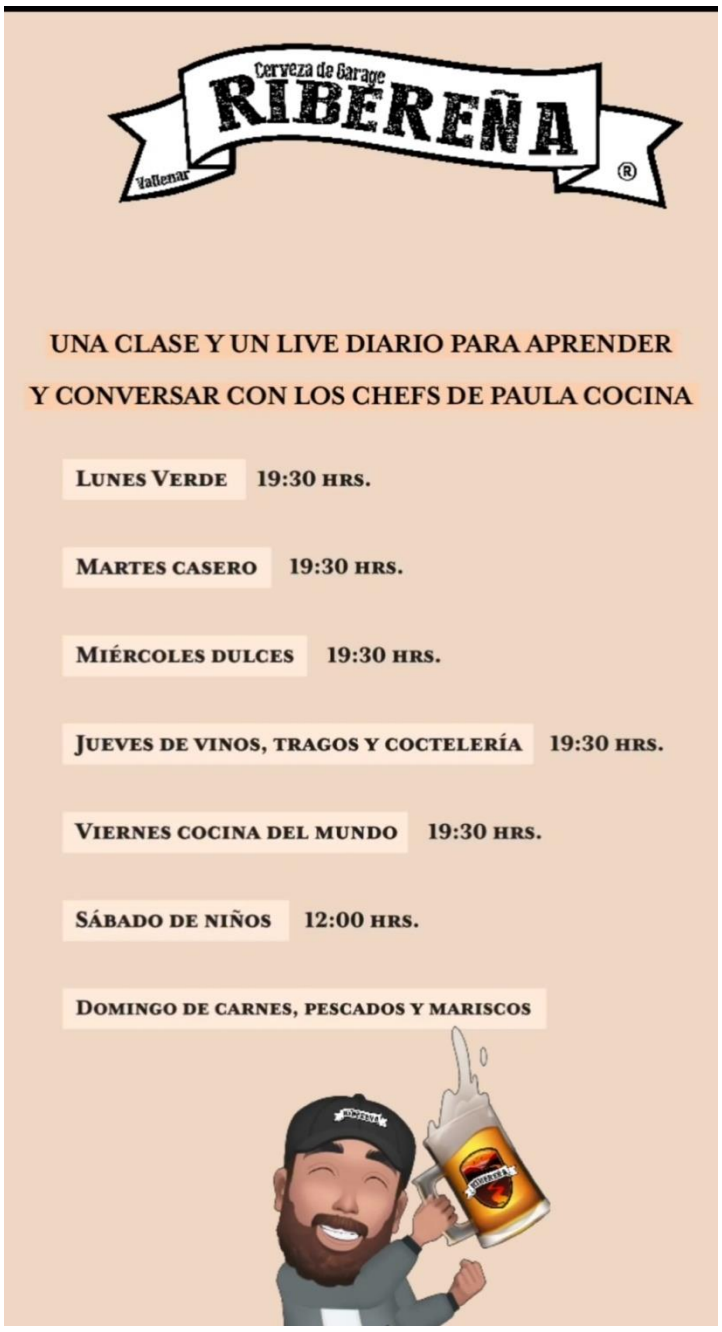
mercadopaula.cl

27 julio al 02 agosto

https://www.latercera.com › noticia

Jueves de vinos y cócteles: 7 productos artesanales en Mercado Paula - La ...

hace 7 días · Cuatro botellas de 300 cc a $5.520. $5.520 enCorteza Jesuita. Cerveza Ribereña.



b) Atacama Cyber Week

Este evento se realizó entre los días 26 de junio al 2 de julio y fue un espacio de apoyo y difusión para emprendedores y mipymes de la Región de Atacama, en estos momentos en que la pandemia provocada por el Covid19 ha generado
una profunda incertidumbre.

Fue una plataforma atractiva con un gran diseño, que permite alcanzar hasta 1000 compras por minuto, y entregó seguridad a los productores y compradores en sus transacciones, incorporando el sistema webpay. Todo esto fue acompañado de un potente plan de difusión que incluyó Frases radiales, Notas de Prensa, Pantallas Led, Redes sociales, videos promocionales de los productores y sus productos, que nos permitió generar un alto impacto.

ORGANIZAN:

KINROSS

PATROCINA:

CORFO

PRODUCE:

AZABACHE PRODUCCIÓN • ARTE • CULTURA

+MAS MEDIOS

COLABORAN:

Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio

SERCOTEC

ProChile

COWORK ATACAMA

Ministerio de Economía, Fomento y Turismo

ÚLTIMAS HORAS
PARA ENCONTRAR
LAS MEJORES OFERTAS EN
ATACAMA
CYBER WEEK
SOLO PRODUCTOS
REGIONALES
RIBEREÑA
RIBEREÑA

AÑADIR AL CARRITO

AÑADIR AL CARRITO

Riber Box 1 Cerveza Ribereña

~~$18.000~~ $12.600

AÑADIR AL CARRITO

Pack de 24 Cervezas Ribereñas

~~$40.000~~ $28.000

AÑADIR AL CARRITO

ANEXO 5

INFORME DE ACTIVIDAD

1.- Nombre: Material para Plataforma y Redes Sociales

2.- Coordinador: Elías Franco Novoa

3.- Objetivos:

- Obtener material gráfico para la plataforma comercial y Redes Sociales

4.- PLAN DE TRABAJO

Se hizo sesión fotográfica a los productos para plataforma comercial y redes sociales en formato Ecommerce (Fondo blanco) y formato Fondo creativo.

Riber Black
"La Cerveza del Valle del Riaseo"
Cerveza de Garage
RIBEREÑA
6.0ºgl

Riber-Ale
"La Cerveza del Valle del Ruasco"
Cerveza de Garage
RIBEREÑA
6.0°gl

Riber Ale
La Cerveza del Valle del Ribera
Cerveza de Garage
RIBEREÑA
6.0°gl

Ribera Ale
"La Cerveza del Valle del Buasso"
Cerveza de Garage
RIBEREÑA
6.0°gl

Riber Ale
"La Cerveza del Valle del Ruasco"
Cerveza de Garage
RIBEREÑA
6.0°gl

Ale
"La Cerveza del Valle del Ribera"
Cerveza de Garage
RIBEREÑA
6.0°gl

Riber Ale
La Cerveza del Valle del Huasco
Cerveza de Garage
RIBEREÑA
6.0°gl

Lager
"La Cerveza del Valle del Huasco"
Cerveza de Garage
RIBEREÑA
6.0°gl

Cerveza de Garage
RIBEREÑA
6.0°gl

Riber Ale
La Cerveza del Valle del Ribera
Cerveza de Garage
RIBEREÑA
6.0°gl

iber Ale
La Cerveza del Valle del Ribera
Cerveza de Garage
RIBEREÑA
Vallense
6.0ºgl

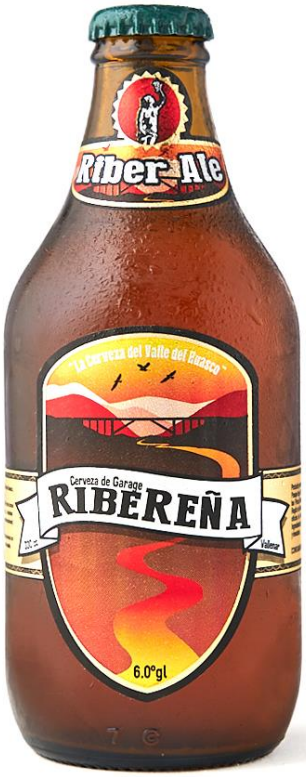
River Black
"La Cerveza del Valle del Huasco"
Cerveza de Garage
RIBEREÑA
6.0°gl

La Cerveza del Valle del Huasco
Cerveza de Garage
RIBEREÑA
6.0° gl

La Cerveza del Valle del Huasco
Cerveza de Garage
RIBEREÑA
6.0° gl

Ale
RIBEREÑA

Riber-Ale
"La Cerveza del Valle del Ruasco"
Cerveza de Garage
RIBEREÑA
6.0ºgl


Riber Ale
La Cerveza del Valle del Buzaco
Cerveza de Garage
RIBEREÑA
6.0°gl

Riber Ale
La Cerveza del Valle del Ruasco
Cerveza de Garage
RIBEREÑA
6.0ºgl

Ribereña Ale
La Cerveza del Valle del Huasco
Cerveza de Garage
RIBEREÑA
6.0°gl

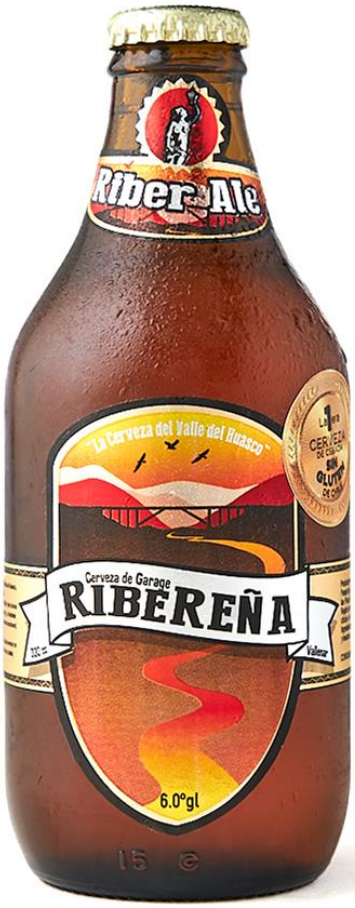
Ribereña Ale
La Cerveza del Valle del Huasco
Cerveza de Garage
RIBEREÑA
6.0°gl

PAJARETE
Verdemar
DEL DESIERTO
MOSCATEL
Naturalmente Dulce
Año 2018
WINE OF CHILE
PAJARETE
Verdemar
DEL DESIERTO
NEGRA PAÍS
Naturalmente Dulce
Año 2018
WINE OF CHILE

LA CERVEZA DEL VALLE DEL HUASCO
Cerveza de Garage
RIBEREÑA®
6.0° gl

Cerveza de Garage
RIBEREÑA®
Artesanal 100% Sin Filtrar

Riber Ale
"La Cerveza del Valle del Jiloca"
Cerveza de Garage
RIBEREÑA
6.0ºgl


Riber Ale
"La Cerveza del Valle del Huasco"
Cerveza de Garage
RIBEREÑA
6.0°gl

Riber Lager
"La Cerveza del Valle del Huasco"
Cerveza de Garage
RIBEREÑA
6.0°gl

RIBERPack
RIBEREÑA
6º gl.
2x330cc.
La Cerveza del Valle del Huasco

REGIÓN DE ATACAMA
CHILE

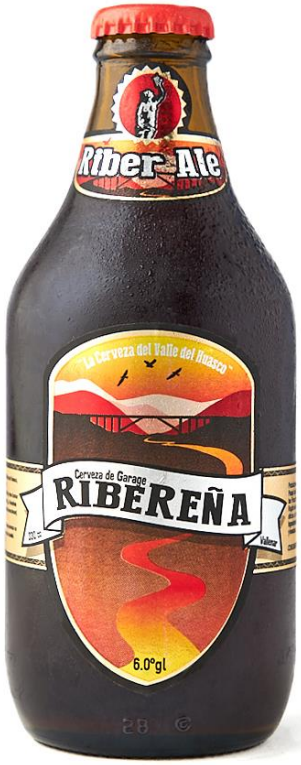
REGIÓN DE ATACAMA
CHILE

REGIÓN DE ATACAMA
CHILE

PAJARETE
Verdejo
MOSCATEL
Año 2018
WINE OF CHILE
RIBEREÑA
PAJARETE
Verdejo
NEGRA FRÍA
Año 2018
WINE OF CHILE
RIBERENA
RIBERENA

La Cerveza del Valle del Ebro
Cerveza de Garaje
RIBEREÑA
6.0°gl

La cerveza del Valle del Ruazo
Cerveza de Garage
RIBEREÑA
6.9º gl


Riber Ale
"La Cerveza del Valle del Huasco"
Cerveza de Garage
RIBEREÑA
6.0°gl

La Cerveza del Valle del Huasco
RIBEREÑA
330cc.
VALLENAR
CHILE

Riber Ale
Riber Ale
Riber Ale
Riber Black
RIBEREÑA
RIBEREÑA
RIBEREÑA
RIBEREÑA

Riber Lager
Riber Ale
RIBEREÑA
RIBEREÑA

Riber Ale
La Cerveza del Valle del Ribera
Cerveza de Garage
RIBEREÑA
6.0°gl

Riber Ale
Riber Ale
Riber Ale
Riber Black
RIBEREÑA
RIBEREÑA
RIBEREÑA
RIBEREÑA

RIBEREÑA
Lager
RIBEREÑA

RIBEREÑA
Riber Ale
Cerveza de Garage
RIBEREÑA

RIBEREÑA
Ale
Cerveza de Garage
RIBEREÑA

ANEXO 6

INFORME DE ACTIVIDAD

1.- Nombre: Plataforma Ecommerce

2.- Coordinador: Elías Franco Novoa

3.- Objetivos:

- Crear plataforma comercial
- Subir productos a la plataforma

4.- PLAN DE TRABAJO

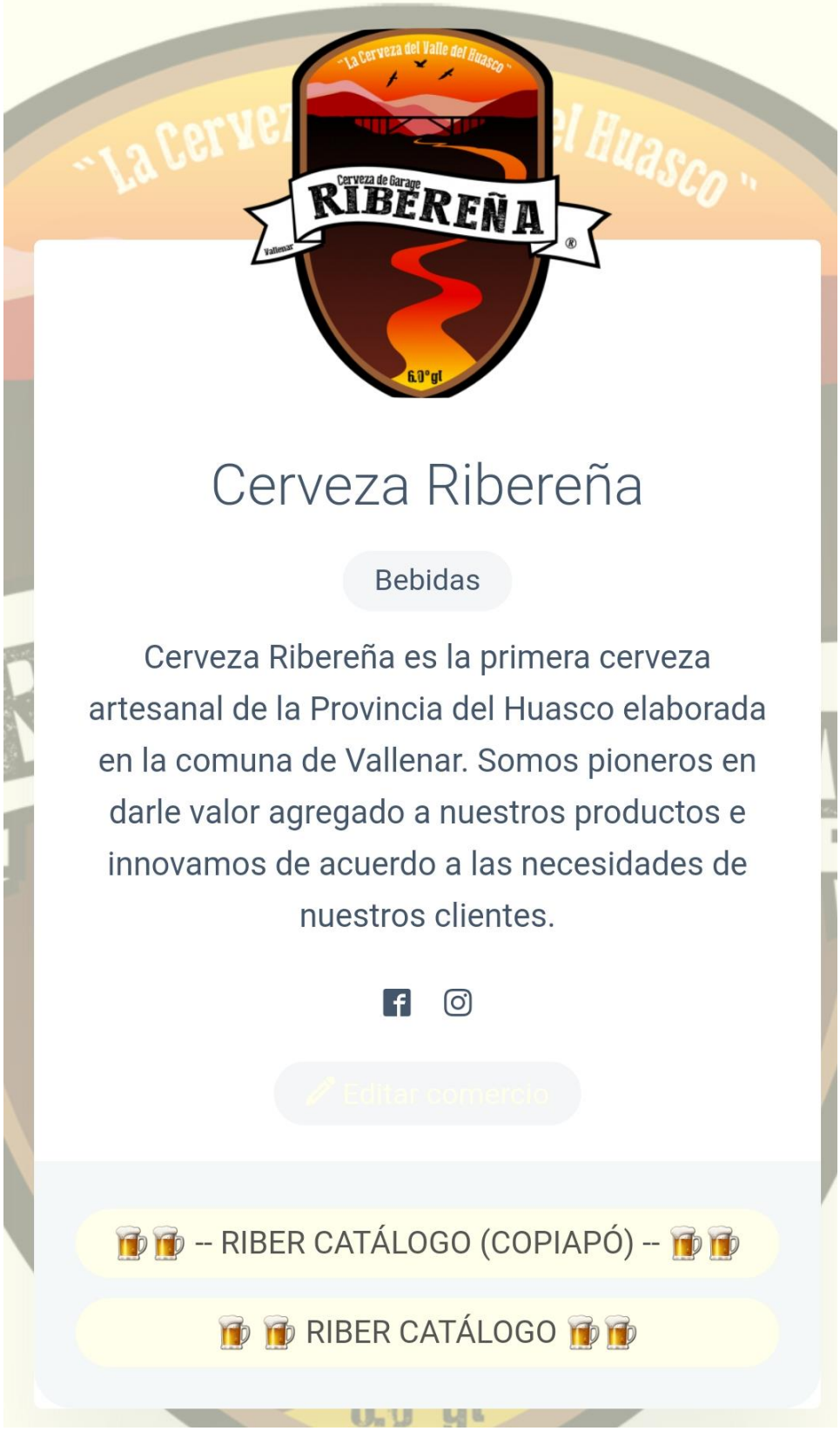
Se creo una plataforma de venta en un formato adaptado para whatsapp, denominado whataform. Esta plataforma permite crear hasta 10 catálogos virtuales.

Los siguientes links son de la plataforma de Ribereña:

https://whataform.com/Riberena/catalogo

https://whataform.com/Riberena

whataform.com/Riberena



Cerveza Ribereña

Bebidas

Cerveza Ribereña es la primera cerveza artesanal de la Provincia del Huasco elaborada en la comuna de Vallenar. Somos pioneros en darle valor agregado a nuestros productos e innovamos de acuerdo a las necesidades de nuestros clientes.

Editar comercio

🍺🍺 -- RIBER CATÁLOGO (COPIAPÓ) -- 🍺🍺

🍺 🍺 RIBER CATÁLOGO 🍺🍺

whataform.com/Riberena/c
"La Cerveza del Valle del Huasco"
Cerveza Ribereña
Acceso exclusivo a mayores de edad
Por favor confirmar, ¿Eres mayor de edad?
Si
No
© Whataform
6.0° gl

whataform.com/Riberena/c
"La Cerveza del Valle del Huasco"
Cerveza Ribereña
Hola Riber Amigo (a) !!!
Bienvenido (a) a nuestro Riber Catálogo Virtual. Antes de comprar, consulte las condiciones de envío
Comenzar
© Whataform
6.0°gl

whataform.com/Riberena/c

12

Cerveza Ribereña

🍺🍺 RIBER CATÁLOGO 🍺🍺

Bienvenido (a) a nuestro Riber Catálogo, aquí podrás encontrar diferentes formatos y combinaciones de nuestras Ribereñas. Antes de comprar, consulta las condiciones de envío. (Todo pedido se envía por pagar).

Packs de Cerveza Ribereña (*)

Aquí podrás encontrar los diferentes formatos de Cerveza Ribereña

Four Pack
4 Ribereñas a elección
~~CLP$ 10.000~~
CLP$ 9.000

Ver

Riber Pack
2 Ribereñas a elección + 1 c
~~CLP$ 12.000~~
CLP$ 10.000

Ver

Si
6 l
~~Cl~~
C

Merchandising

Aquí podrás encontrar nuestro merchandising de Ribereña

ANEXO 7

INFORME DE ACTIVIDAD

1.- Nombre: Análisis de Gluten

2.- Coordinador: Elías Franco Novoa

3.- Objetivos:

- Obtener un cerveza de cebada sin gluten

4.- PLAN DE TRABAJO

El plan de trabajo consiste principalmente en realizar ensayos para obtener una cerveza con menor contenido de gluten.

Antecedentes:

El gluten es una proteína vegetal presente en la mayoría de los cereales, entre los cuales se encuentra la cebada, que es la materia prima base para la obtención de una cerveza. Existen personas que son intolerantes a esta proteína desencadenando una respuesta inmune en el intestino delgado generando una serie de reacciones inflamatorias, y la única opción para estas personas es dejar el consumo de gluten.

En la actualidad, en Chile, solo existen cervezas sin gluten en base de materias primas que no contengan esta proetína, tales como quínoa, sorgo, entre otros. Lo complejo de esta elaboración es que estos granos no vienen malteado, por lo que cada productor debe maltear su propio grano. Por otro lado, existen notables diferencias de sabor entre las cervezas tradicionales con cebada y las cervezas con cereales sin gluten.

Es por lo anteriormente mencionado, es que se propone realizar una cerveza de cebada con gluten y someterla a un proceso enzimático para poder degradarlo, obteniendo como resultado final una cerveza con bajo contenido de gluten o libre de este.

Metodología

Se elaboró una receta de cerveza Pale Ale Tradicional de 6º de alcohol, Scottish, Porter, IPA, Pilsen, con adición de lúpulos en tres etapas con el objeto de dar amargor, sabor y aromas. En este ensayo se utilizó una solución enzimática con actividad proteolítica específica para la degradación de proteínas responsables del enturbiamiento en frío de la cerveza. Gracias al amplio espectro de esta

solución, esta puede ser capaz de degradar el gluten, sin afectar la estabilidad de la espuma, ni provocar cambios en su sabor.

Finalmente esta cerveza se envasó sin filtrar y se mandó a analizar el contenido de gluten. Lamentablemente, por la contingencia sanitaria, solo se alcanzó a enviar la Pale Ale. El resultado fue igual al ensayo anteriormente hecho, ya que se obtuvo menos de 5 ppm de contenido de gluten, y de acuerdo a la normativa nacional vigente, esta se podría clasificar como libre de gluten. Los otros estilos no se pudieron mandar a analizar, sin embargo, 3 personas celíacas se ofrecieron en probarla y ver si les afectaba. El resultado fue que a ninguno les provocó ningún efecto negativo, a pesar de que cada uno se tomó una botella de 330 cc. Por lo tanto, se puede concluir que la metodología de degradación enzimática del gluten funciona correctamente.

INSTITUTO DE NUTRICIÓN Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS - INTA

Asistencia Técnica

UNIVERSIDAD DE CHILE
Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos
Doctor Fernando Monckeberg Barros

atecnica@inta.uchile.cl - (56-2) 2978 1404 / 2978 1528 / 2978 1556 / 2978 1593
Av. El Líbano 5524, Macul, Santiago, Chile / www.dinta.cl – www.inta.cl

sábado, 09 de mayo de 2020

INFORME ANÁLISIS N°1657

CLIENTE	:	Elías Franco Novoa
DIRECCIÓN CLIENTE	:	
ENVIADO POR	:	Elías Franco Novoa
FECHA DE INGRESO	:	21/04/2020
TEMPERATURA DE RECEPCIÓN	:	S/I
TIPO DE MUESTRA	:	Envases originales
MUESTREADO POR	:	Cliente
ANÁLISIS SOLICITADO	:	Determinación de gluten

Muestra	Presentación	Fecha vencimiento	Lote	Código	Gluten ppm
Cerveza Ribereña (Pale Ale)/ RSG 02	Envase Original	S/I	S/I	C1	<5

Gluten : Elisa Competitivo R5 ELISA. Aceptado AOAC-OM
Certificado AOAC-RI (120601)
Método del Codex Alimentario (Tipo I)
Límite de cuantificación 5 mg/kg
Límite de detección 1 mg/kg

Laboratorio de Análisis de Gluten

Dra. Magdalena Araya.
Jefe de laboratorio
INTA – Universidad de Chile

Los resultados son válidos sólo para la muestra analizada y suministrada por el cliente. Se autoriza sólo el uso técnico de estos resultados, cualquier otro uso debe ser convenido con el INTA. En caso que el cliente requiera una repetición del análisis o análisis adicional, deberá emitir una nueva orden de servicio. La muestra será descartada después de 60 días a partir de la fecha de recepción.

Resultado de Contenido de Gluten

ANEXO 8

INFORME DE ACTIVIDAD

1.- Nombre: Posicionamiento en Redes Sociales

2.- Coordinador: Elías Franco Novoa

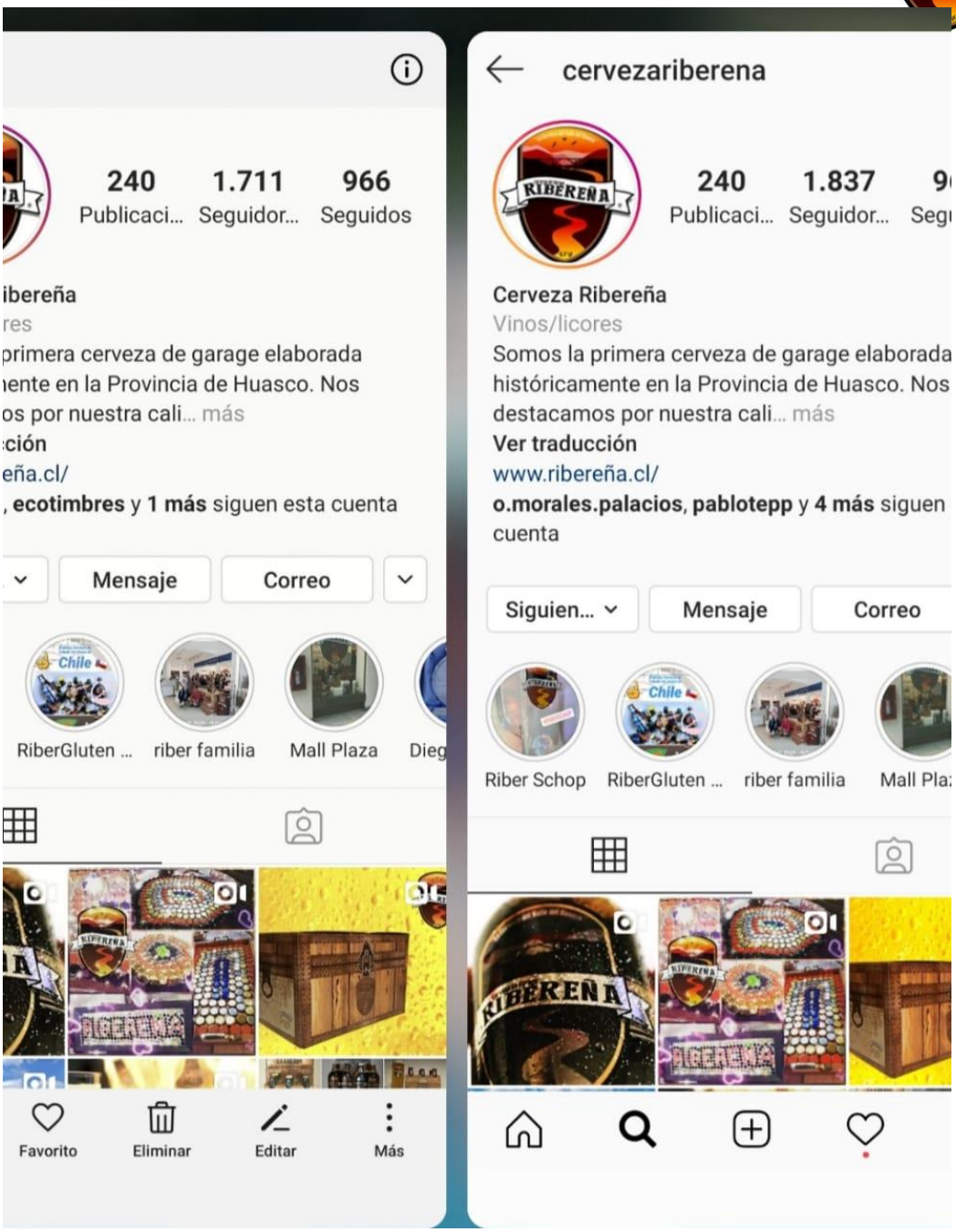
3.- Objetivos:

- Posicionar Cerveza Ribereña en Instagram

4.- PLAN DE TRABAJO

A partir de Abril del presente año se empezó a trabajar con 2 *TikTokers* " Care Leche" y "Wena Papito", los cuales han generado contenido de Cerveza Ribereña a cambio de Canje.

Los resultados fueron sorpresivos, partimos con 1.711 seguidores, y actualmente tenemos 8.889 seguidores.



Instagram Abril 2020

Instagram Octubre 2020