

Informe Técnico Final

Proyectos de emprendimiento innovador para jóvenes rurales Región de la Araucanía

Nombre del proyecto	Rescatando nuestra gastronomía ancestral mapuche en AZ WENU
Código del proyecto	PYT-2020-1452
N.º de informe	2
Período informado (considerar todo el periodo de ejecución del proyecto)	desde el 01 junio 2021 hasta el 31 mayo 2022
Fecha de entrega	06 Julio 2022

INSTRUCCIONES PARA COMPLETAR Y PRESENTAR EL INFORME

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

II. Sobre la información presentada en el informe

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

III. Sobre los anexos adjuntos al informe

- Deben enumerar y nombrar los documentos adjuntados en la tabla de la sección 15 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.

IV. Sobre la presentación a FIA del informe

- La presentación de los informes técnicos se realizará mediante la entrega de 2 copias digitales idénticas y sus anexos, en la siguiente forma:
 - a) Un documento "Informe Técnico Final", en formato word.
 - b) Un documento "Informe Técnico Final", en formato pdf.
 - c) Los anexos identificando el número y nombre, en formato que corresponda.
- La entrega de los documentos antes mencionados debe hacerse mediante correo electrónico dirigido al correo electrónico de la Oficina de Partes de

FIA (oficina.partes@fia.cl). La fecha válida de ingreso corresponderá al día, mes y año en que es recepcionado el correo electrónico en Oficina de partes de FIA. Es responsabilidad del Ejecutor asegurarse que FIA haya recepcionado oportunamente los informes presentados.

- Para facilitar los procesos administrativos, se sugiere indicar en el "Asunto" del correo de envío: **"Presentación de Informe Técnico Final Proyecto Código PYT-XXXX-YYYY"**.
- La fecha de presentación debe ser la establecida en la sección detalle administrativo del Plan Operativo del proyecto o en el contrato de ejecución respectivo.
- 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.

CONTENIDOS

1.	ANTECEDENTES GENERALES	5
2.	RESUMEN DEL PERÍODO INFORMADO	5
3.	OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO.....	6
4.	OBJETIVOS ESPECÍFICOS (OE).....	7
5.	RESULTADOS ESPERADOS (RE).....	¡Error! Marcador no definido.
6.	CAMBIOS Y PROBLEMAS DEL PROYECTO.....	10
7.	ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL PERÍODO.....	12
8.	CAMBIOS EN EL ENTORNO.....	13
9.	DIFUSIÓN.....	13
11.	CONCLUSIONES	16
12.	RECOMENDACIONES	16
13.	ANEXOS	17
14.	BIBLIOGRAFIA CONSULTADA	29

1 ANTECEDENTES GENERALES

Nombre Ejecutor:	Karina Constanza Quintanilla Cayuqueo
Nombre(s) Asociado(s):	Ilustre Municipalidad Nueva Imperial
Región(es) de ejecución:	Araucanía
Fecha de inicio iniciativa:	01 Junio 2021
Fecha término iniciativa:	31 Mayo 2022

2 RESUMEN DEL PROYECTO

2.1 Entregar de manera resumida¹ las principales actividades realizadas y resultados obtenidos durante todo el periodo de ejecución del proyecto, fundamentando con datos cuantitativos y cualitativos que respalden los resultados.

Durante el periodo, se realizaron las principales actividades relacionadas con el cumplimiento del objetivo específico N°1. Dentro de las más relevantes destacan:

- ✓
- ✓ Cotizar y buscar los materiales de construcción, tales como cemento, fierros, maderas, zinc, revuelto construcción, clavos, cerámicas, materiales eléctricos, entre otros. Paralelamente, se emparea y acondiciona el terreno donde se construirá la sala de proceso
- ✓ Adquisición de los materiales de construcción y equipamiento para la sala de proceso
- ✓ Finalmente, se obtiene una sala de proceso construida acuerdo con la reglamentación y normativa para obtener resolución sanitaria. Además, la sala ha quedado equipada con calefont, lavaplatos, cocinilla y otros equipos.
- ✓ Se contacta una consultora para que confeccione una carpeta con la documentación necesaria para tramitar la resolución sanitaria en la Seremi de Salud.

Asimismo, continuaron las actividades relacionadas con el cumplimiento del objetivo específico N°2. Esto implicó:

- ✓ Se realiza capacitación sobre comida y platos ancestrales mapuches con chef del área.

¹ Esta síntesis se debe limitar a citar las ideas más importantes, es decir, excluye datos irrelevantes y no brinda espacio a interpretaciones subjetivas.

Finalmente, se realizaron las actividades relacionadas con el cumplimiento del objetivo específico N°3. Consistieron en los siguiente:

- ✓ Confección de una carta gastronómica donde se ofrece el menú de AZ WENU
- ✓ Una muestra gastronómica ancestral mapuche

3 RESUMEN DEL PERIODO NO INFORMADO

Entregar de manera **resumida**² las principales actividades realizadas y resultados obtenidos durante el periodo comprendido entre el último informe técnico de avance y el informe final, fundamentando con datos cuantitativos y cualitativos que respalden los resultados.

Durante el periodo no informado, se realizaron las actividades relacionadas con el cumplimiento del objetivo específico N°2 y N°3.

- ✓ Se realiza capacitación sobre comida y platos ancestrales mapuches con chef del área.
- ✓ Confección de una carta gastronómica donde se ofrece el menú de AZ WENU
- ✓ Una muestra gastronómica ancestral mapuche

² Esta síntesis se debe limitar a citar las ideas más importantes, es decir, excluye datos irrelevantes y no brinda espacio a interpretaciones subjetivas.

4 OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO

Rescatar y poner en valor la gastronomía ancestral mapuche en AZ WENU

5 OBJETIVOS ESPECÍFICOS (OE)

El porcentaje de avance de cada objetivo específico se calcula promediando 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	Objetivo específico (OE)	% de avance al término del proyecto
1	Habilitar un espacio para elaborar alimentos con las debidas condiciones higiénicas, desde la llegada de la materia prima hasta el producto terminado.	100%
2	Lograr una oferta gastronómica con estándar de calidad	100%
3	Difundir la puesta en valor de la gastronomía ancestral	100%

6 RESULTADOS ESPERADOS (RE)

Cuantificar y describir el avance de los RE al término del proyecto.

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE) ³	% de cumplimiento ⁴
1	1	Construir una sala de proceso de acuerdo con la reglamentación y normativa para obtener resolución sanitaria	100%
1	2	Tramitar la Resolución Sanitaria en la Seremi de Salud de la Araucanía.	20%
Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto ⁵ .			
<p>La meta programada para el resultado esperado N°1 se cumplió en un 100%, se construyó una sala de proceso de 15 metros cuadrados, la cual tiene un revestimiento exterior corresponde a un techo de zinc con respectiva bajadas de agua, laterales cubiertos de madera rustica. El piso es de cemento recubierto de cerámica blanca con parden y techo de vulcanita. La pared esta con material de vulcanita y recubierta con cerámica blanca y techo pintado blanco. Del mismo modo cuenta con red de agua y luz eléctrica. Toda la construcción cumple de acuerdo a la reglamentación de seremi salud para tramitar la resolución sanitaria. También, se instalaron algunos equipos básicos para el funcionamiento tales como lavapatos, calefont y cocinilla.</p> <p>Respecto, del resultado esperado N°2, la meta programada se logro 20%, dado que se ingresó la carpeta sanitaria en servicio de salud de la Comuna Nueva Imperial y actualmente se encuentra aprobado el sistema particular de agua servidas del local, documento necesario para acceder resolución sanitaria según la RESOLUCIÓN EXENTA N° 2209256171</p>			
Indique el número y nombre del anexo que respalde ⁶ el cumplimiento de los resultados del proyecto.			
Anexo 1: Verificador Resultado N°1 y N°2			

³ El Resultado Esperado (RE) corresponde al indicado en el Formulario de Postulación (Plan Operativo).

⁴ El porcentaje de cumplimiento es el porcentaje de avance del resultado en relación con la línea base y la meta planteada. Se determina en función de los valores obtenidos en las mediciones realizadas para cada indicador de resultado. El porcentaje de avance de un resultado no se define según el grado de avance que han tenido las actividades asociadas éste. Acorde a esta lógica, se puede realizar por completo una actividad sin lograr el resultado esperado que fue especificado en el Plan Operativo. En otros casos se puede estar en la mitad de la actividad y ya haber logrado el 100% del resultado esperado

⁵ Cuando corresponda, justificar las discrepancias entre los resultados programados y los obtenidos

⁶ Se debe considerar como información de respaldo: gráficos, tablas, esquemas y figuras, fotos, protocolos, entre otros, que permitan visualizar claramente los antecedentes que sustentan el cumplimiento de los resultados del proyecto.

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	% de cumplimiento
2	1	Una carta gastronómica que ofrezca platos debidamente presentados y montados según lo recomendado por un especialista de cocina ancestral mapuche	100%
2	2	La ejecutora se capacita en cocina ancestral mapuche	100%
Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto.			
<p>De acuerdo a lo programado en el resultado esperado N°1 y N°2, la meta programada se logró 100%, puesto que se confeccionó una carta gastronómica con el menú que ofrecerá AZ WENU a los clientes.</p> <p>La carta consta de almuerzos, agregados, extras, postres, bebidas y aperitivos.</p> <p>Almuerzos: asados de cerdo ahumado, cordero al palo, cazuela pollo campo, charquicán de cochayuyo, porotos, pescado y curanto.</p> <p>Extras: Cheviche de cochayuyo, porotos, mote y habas. Empanadas de digüeñe, cochayuyo, mote y changle. Agregados: Quinoa primavera, mote salteado, papas asadas, katuto, arroz, puré.</p> <p>Postres: Catuto-miel, Mote con huesillo, quinoa con leche, mix de frutos rojos, helado casero.</p> <p>Bebidas: Vino embotellado, bebida individual, jugos naturales.</p> <p>Aperitivos: Enmutillado, coctel de arrayan, coctel de murta, coctel de frutos rojos, mudai, sour de quinoa.</p> <p>La ejecutora se capacitó en cocina ancestral mapuche donde adquirió el conocimiento en la preparación de platos de fondo, postres, aperitivos y entradas, además de aprender la presentación y montaje de los platos. Se realizaron cuatro jornadas durante el mes de enero 2022. La monitora a cargo de la capacitación fue la Chef Ana María Cayuqueo Caniulao.</p>			
Indique el número y nombre del anexo que respalde el cumplimiento de los resultados del proyecto.			
Anexo 2: Resultado N°1 y Resultado N°2			

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	% de cumplimiento
3	1	Difundir y dar publicidad al emprendimiento	100%
Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto.			
La meta programada para el resultado esperado N°1 se cumplió en un 100%, se realizó una muestra gastronómica donde se presentaron diversos platos de la comida mapuche y se dio a conocer a visitantes del sector públicos, quienes asistieron el día de la muestra fueron representantes del FIA, INDAP, Municipalidad Nueva Imperial, Conaf, Sercotec, además de autoridades ancestrales y vecinos del Sector Codihue Curaco.			
Indique el número y nombre del anexo que respalde el cumplimiento de los resultados del proyecto.			
Anexo 3: Resultado N°1			

7 CAMBIOS Y PROBLEMAS DEL PROYECTO

Especificar los cambios y problemas que se han generado durante el desarrollo del proyecto. Se debe considerar aspectos como: conformación del equipo técnico, problemas metodológicos, adaptaciones y/o modificaciones de actividades, cambios de resultados, gestión y administrativos, entre otros.

Describir cambios y problemas	Consecuencias (positivas o negativas) para el cumplimiento de los objetivos general y específicos	Ajustes realizados al proyecto para abordar los cambios y problemas
Producto de la pandemia COVID 19, al inicio del proyecto para empezar la construcción de la sala de proceso en la Comuna de Nueva Imperial hubo un desabastecimiento de materiales de construcción y también un alza considerable de los precios de los materiales, lo que retraso el inicio de la construcción	Este problema no cambio y no impactó el cumplimiento del objetivo general y específico.	Se decidió adquirir los materiales en Comunas vecinas como Carahue, Temuco para no retrasar tanto la ejecución del proyecto.

8 ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL PERÍODO (Considerar todo el periodo de ejecución del proyecto)

8.1 Actividades programadas en el plan operativo y realizadas durante el período de ejecución del proyecto. Enumere según carta Gantt y explique brevemente.

- Construir una sala de proceso de acuerdo con la reglamentación y normativa para obtener resolución sanitaria
- Adquisición de los materiales para iniciar el proceso de construcción
- Emparejamiento del terreno donde se realizará la construcción
- Instalación del sistema eléctrico, red de agua y gasfitería de la sala proceso
- Instalación del revestimiento interior (cerámica, pintura, guardapolvos, etc.)
- Instalar equipos tales como lavaplatos, calefón, horno eléctrico, etc.)
- Contactar consultor para realizar la carpeta sanitaria
- Tramitar la resolución sanitaria en la Seremi de Salud
- Confección y ajuste de la carta gastronómica
- Jornada de capacitación sobre cocina ancestral mapuche
- Difusión y realización de la muestra gastronómica
- Confección de banderines distintivos del emprendimiento AZ WENU

8.2 Actividades programadas en el plan operativo y no realizadas durante el período de ejecución del proyecto. Enumere según carta Gantt y explique brevemente.

Todas las actividades programadas en la carta Gantt se realizaron

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

Todas las actividades programadas en la carta Gantt se realizaron

9 CAMBIOS EN EL ENTORNO

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

No hemos detectado a la fecha algún cambio en el entorno que pueda afectar al proyecto

10 DIFUSIÓN

Describa las actividades de difusión realizadas durante la ejecución del proyecto:

Fecha	Lugar	Tipo de Actividad	Nº participantes ⁷	Documentación generada ⁸
28 abril 2022	Sector Codihue Curaco	Difusión del proyecto y muestra gastronomica	25	Carta gastronómica

⁷ Debe adjuntar en anexos las listas de participantes.

⁸ Debe adjuntar en anexos el material de difusión generado.

11 CONSIDERACIONES GENERALES

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

Consideramos que se cumplieron satisfactoriamente la totalidad de las actividades programadas y lo más importante se logró del objetivo general y específicos.

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

En general el funcionamiento del equipo técnico fue muy bueno, ya que existió buena coordinación, comunicación y buena disposición a sacar adelante el proyecto. Siempre hubo trato cordial con respeto y fue grato realizar el trabajo en conjunto.

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

A pesar de iniciar el proyecto en plena pandemia covid-19 y que en un principio afectó la ejecución, se logró salir adelante y terminar su ejecución satisfactoriamente. Otro factor importante también es la señal telefónica del Sector Codihue Curaco muchas veces afecto la comunicación fluida y retraso algunos procesos, sin embargo, se logró cumplir con todo lo planificado.

11.4 Complete el siguiente cuadro de resultados de proyecto, marcando con una x en la respuesta correcta:

Indique el tipo de innovación desarrollada:	Producto/Servicio	X
	Proceso	
Para el caso de innovación en producto y/o servicio, ¿realizó la primera venta del nuevo producto y/o servicio al término del proyecto?	Si	X
	No	
Para el caso de innovación en proceso, ¿implementó el nuevo proceso al término del proyecto?	Sí	X
	No	
En el caso que su emprendimiento no estuviera formalizada al comienzo del proyecto, ¿logró constituir su empresa durante la ejecución del proyecto?	Sí	X
	No	
	Sí	

Durante la ejecución del proyecto, ¿Recibió otros fondos del estado?	No	X
--	----	---

12 CONCLUSIONES

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

Antes del proyecto AZ WENU solo contaba con el servicio de relatorías mapuches y la implementación de arborización del predio con árboles nativos. El proyecto permitió avanzar enormemente el emprendimiento, ya que contará con una sala donde podrá realizar las diversas preparaciones de la cocina ancestral mapuche y esto permitirá ofrecer e incluir un servicio de alimentación de calidad al visitante.

13 RECOMENDACIONES

Indique las recomendaciones/sugerencias que se consideran relevantes en relación con lo trabajado durante la ejecución del proyecto.

Una sugerencia de mejora sería programar con antelación las actividades, reuniones ya que la comunicación telefónica en el sector es bastante mala y dificulta una comunicación fluida.

14 ANEXOS

Proporcionar la información necesaria que complemente y respalde los resultados indicados en el informe; especialmente la que permita verificar el nivel de cumplimiento de los resultados alcanzados durante toda la ejecución del proyecto. Se debe considerar como información de respaldo: gráficos, tablas, esquemas y figuras, fotos, protocolos, entre otros, que permitan visualizar claramente los antecedentes que sustentan el % de cumplimiento descrito para cada resultado.

Anexo 1

Verificador Resultado N°1: Construcción de sala proceso y algunos equipos adquiridos





Anexo 2

Verificador Resultado N°1: Carta gastronómica



Verificador Resultado N°2: Capacitación de cocina ancestral mapuche







Anexo 3

Verificador Resultado N°1: Difusión y muestra gastronómica







Municipalidad Nueva Imperial está en **Codihue Curaco.**

28 abr. · Nueva Imperial · 🌐

En la inauguración del proyecto FIA del Centro de Aprendizaje y Turismo Az Wenu estuvo este mediodía el alcalde de Nueva Imperial César Sepúlveda Huerta, así como los concejales Oscar Vergara e Iván Quinchaleo.

A través del Fondo de Innovación Agraria... [Ver más](#)





PROGRAMA DE CAPACITACIÓN DE COCINA ANCESTRAL MAPUCHE.

Objetivos

- Reconocer y aplicar distintas preparaciones gastronómicas propias de la cultura mapuche, como forma de ampliar la oferta gastronómica de AZ WENU.
- Preparar y realizar montaje de platos elaborados en base al uso de los distintos alimentos de la cocina mapuche.

Descripción

La capacitación permitirá rescatar algunas recetas y productos ancestrales de la cocina mapuche, además del intercambio de los conocimientos de algunas preparaciones. Finalmente, se instruirá en el montaje y presentación de los distintos platos.

Se realizarán 4 jornadas de actividades prácticas, donde la Chef Ana María Cayuqueo Caniulao será la monitora y enseñará preparaciones sobre platos de fondo, entradas, aperitivos, postres, entre otros. Todas las preparaciones poseen la identidad de la cocina mapuche.

Lugar y fecha: Centro Aprendizaje AZ WENU, 4, 11,18 y 25 de Enero 2022.

15 BIBLIOGRAFIA CONSULTADA