



Informe Técnico Final

Nombre del proyecto	Rescate de la aceituna centenaria sevillana y del proceso de curado con lejía de cenizas, de los pequeños productores de la comuna de Santa María, apuntando a su inserción comercial con mayor competitividad en nichos de mercado que valoran la tradición y la identidad local.
Código del proyecto	PYT-2014-0255
Nº de informe	Respuesta a observaciones Informe final
Período informado	desde el 01/12/2014 hasta el 10/11/2017
Fecha de entrega	16/04/2018

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 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.
- Sobre los anexos del informe:
 - Deben incluir toda la información que complemente y/o respalde la información presentada en el informe, especialmente a nivel de los resultados alcanzados.
 - Se deben incluir materiales de difusión, como diapositivas, publicaciones, manuales, folletos, fichas técnicas, entre otros.
 - También se deben incluir cuadros, gráficos y fotografías, pero presentando una descripción y/o conclusiones de los elementos señalados, lo cual facilite la interpretación de la información
- Sobre la presentación a FIA del informe:
 - Se deben entregar tres copias iguales, dos en papel y una digital en formato Word (CD o pendrive).
 - La fecha de presentación debe ser la establecida en el Plan Operativo del proyecto, en la sección detalle administrativo. El retraso en la fecha de presentación del informe generará una multa por cada día hábil de atraso equivalente al 0,2% del último aporte cancelado.
 - Debe entregarse en las oficinas de FIA, personalmente o por correo. En este último caso, la fecha válida es la de ingreso a FIA, no la fecha de envío de la correspondencia.

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	17
9.	ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL PERÍODO.....	18
10.	HITOS CRÍTICOS DEL PERÍODO.....	19
11.	CAMBIOS EN EL ENTORNO.....	20
12.	DIFUSIÓN.....	20
13.	CONCLUSIONES	21
14.	ANEXOS.....	22

1. ANTECEDENTES GENERALES

Nombre Ejecutor:	Confederación UOC Chile
Nombre(s) Asociado(s):	Universidad de Santiago de Chile
Coordinador del Proyecto:	Sandra Escobedo G.
Regiones de ejecución:	Valparaíso
Fecha de inicio iniciativa:	01-12-2014
Fecha término Iniciativa:	10-11-2017

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
	Quinto aporte
	Sexto aporte
	Séptimo aporte
2. Total de aportes FIA entregados (suma N°1)	
3. Total de aportes FIA gastados	
4. Saldo real disponible (N°2 – N°3) de aportes FIA	
Aportes contraparte del proyecto (Ejecutor y asociados)	
1. Aportes Contraparte programado	Pecuniario
	No Pecuniario
2. Total de aportes Contraparte gastados	Pecuniario
	No Pecuniario
3. Saldo real disponible (N°1 – N°2) de aportes Contraparte	Pecuniario
	No Pecuniario

2.1 Saldo real de aporte FIA 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 de aporte FIA disponible y lo ingresado en el SDGL

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

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.

En el período anterior a este informe se enfocó el trabajo a tres elementos principales que son: Concreción de Protocolo de Producción de aceitunas con lejía, Sondeo de Mercado y Establecimiento de Sala de procesos. Estos puntos se tradujeron en obtención del Protocolo de Procesos, el cual se probó en concreto con 3 aplicaciones diferenciados, hasta obtener el punto exacto -como receta- de preparación de las aceitunas. Por otra parte, en el Sondeo de Mercado, se establecen las condiciones organolépticas y de envasado, preferidas por los consumidores, con lo cual se establecen las definiciones para llegar al producto final y a su vez las estrategias de marketing y valoraciones en cuanto a atributos. Finalmente, el establecimiento de la Planta de Procesos no logró concretarse, debido a dificultades en cuanto al terreno para construir la Planta, lo cual implicó solicitar prorrogas a FIA y realizar diversas gestiones, para resolver el punto en la etapa actual y final, que se rinde en este documento.

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 esta etapa final del proyecto, se desarrollaron cuatro acciones principales y fundamentales para la iniciativa. Estas acciones son: establecimiento y pruebas del Protocolo de procesado de aceitunas con lejía, Definiciones y valoración comercial del nuevo producto, Establecimiento de una Planta de Procesos y la Creación y puesta en marcha de un Modelo de negocios.

Con estas acciones realizadas se concretó un producto real, con resolución sanitaria, etiquetado, cumpliendo normativas sanitarias. Además de ello, se logró una muy buena recepción comercial del producto, que ligado al punto anterior -al obtener condiciones que no le obligan a usar sellos- posibilita proyectar positivamente el desarrollo de esta idea de negocios, basándose en los atributos del producto sano, saludable, gourmet y de origen campesino.

Desde lo cuantitativo, en síntesis, se puede exponer que se desarrolló una primera partida en base al Protocolo de Producción, con 350 frascos de 500 CC., los cuales se utilizaron en parte para pruebas comerciales y otros para la primera venta. Ésta se realizó en la Expo Mundo Rural en Estación Mapocho, en el mes de octubre de 2017, acompañada de degustaciones, en la cual se vendieron 90 frascos, con una muy buena aceptación de los asistentes. Finalmente, luego de varias postergaciones y solicitudes de aplazamientos, se habilitó un lugar para operar como Planta de Procesos, la cual durante el mes de diciembre del año en curso se obtuvo la Resolución Sanitaria, para la elaboración de aceitunas en base a lejía.

5. OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO

Rescatar, desarrollar y evaluar la comercialización de la aceituna de lejía con cenizas a partir del cultivo de aceituna sevillana de olivares centenarios en la comuna de Santa María, Región de Valparaíso.

6. OBJETIVOS ESPECÍFICOS (OE)

6.1 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	Mejorar y potenciar el proceso productivo, cosecha y postcosecha de los olivos centenarios	100%
2	Levantar información y definir el proceso de producción de aceitunas de lejía de cenizas	100%
3	Establecer protocolos de producción a nivel de laboratorio para la estandarización del proceso de curado de aceitunas con lejía de cenizas	100%
4	Caracterizar nutricional y microbiológicamente las aceitunas sevillanas bajo el proceso de curado con lejía de cenizas	100%
5	Implementar la planta piloto para los productores de la comuna de Santa María	90%
6	Evaluar la aceptabilidad del producto y sus aspectos comerciales en mercados especializados	100%
7	Desarrollar un modelo de negocio asociativo para el producto aceitunas de lejía con cenizas, que involucre asociatividad comercial y la vinculación del producto final con el mercado objetivo	90%

7. RESULTADOS ESPERADOS (RE)

7.1 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	Productores capacitados en riego, nutrición vegetal y poda	Capacitación en riego	(Nº de productores capacitados/Nº de productores total) x 100	100	100	Julio 2015	100%
Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.								
Se desarrollaron 3 talleres de capacitación teóricos - prácticos, a los productores en riego, nutrición vegetal y poda. Esto a modo de proporcionarles a éstos los conocimientos y técnicas adecuadas de manejo, para potenciar y mejorar el proceso productivo, cosecha y postcosecha de los olivos. Además de ello, se agregaron asesoramientos técnicos individuales en terreno con cada uno/a de las participantes del proyecto. Esto generó resultados comprobables en la cosecha siguiente como aumentos en las calidades del producto, control de enfermedades, y en los rendimientos de los árboles, entre otros.								
Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)								
Anexo N°1: Informe de capacitaciones								

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)					% de avance a la fecha
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Estado actual del indicador	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta	
1	2	Documentación técnica para mejorar el manejo del cultivo	Ficha de cultivo, manual manejos culturales y calendario de registro	Nº de documentos técnicos	3	3	Noviembre 2015	100%
Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.								
<p>Se hizo un levantamiento de información de cada uno de los agricultores mediante un formulario de evaluación inicial del cultivo. Con este insumo, sumado a las capacitaciones y asistencia en terreno, se diseñó una ficha técnica de manejos culturales para el año según cronograma. Se enfocó este documento en manejo de plagas, poda, fertilización y especialmente el control del riego, dada la escasez hídrica de la zona. Este manual práctico es un documento específico para los olivicultores de Santa María, y cuenta con recomendaciones de las labores culturales a realizar en los huertos, y recomendaciones para cada productor atendido.</p>								
Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)								
Anexo N°2. Manual práctico para olivicultores de la Comuna de Santa María.								
Anexo N°2.1. Formulario de evaluación inicial del cultivo								

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	3	Proceso de curado de aceitunas con lejía de cenizas conocido y consensuado con los productores	Documentación del proceso de curado con lejía de cenizas	Nº informes con definición del proceso de curado con lejía de cenizas	1	1	Noviembre 2015	100%
Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.								
<p>Se documentó el proceso de aceitunas con lejía de cenizas, a través de la realización de entrevistas personales, semiestructuradas a los productores participantes de la iniciativa. Esta pauta de levantamiento de información fue elaborada en conjunto por el agrónomo, el doctor Abel Guarda, productores y el equipo del proyecto.</p> <p>Una vez analizadas las entrevistas por el equipo, se realizó una segunda entrevista para detallar información y complementar. A partir de la información recopilada se pudo establecer el proceso que practica cada productor/a a través de un flujograma.</p> <p>Con estos antecedentes se obtuvo una definición del proceso de curado con lejía de cenizas, considerando los 11 distintas formas de procesamiento para la obtención de aceituna con lejía. Esta información fue sistematizada obteniendo patrones productivos, los que permitió la elaboración de documento de estandarización del grupo entrevistado. Este documento fue insumo clave para el desarrollo del protocolo realizado por la Universidad de Santiago.</p>								
Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)								
Anexoº3: Proceso de elaboración de aceituna en lejía								

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	4	Protocolo estandarizado para el curado de aceitunas con lejía de cenizas	Estandarización del proceso	Nº de protocolos	1	1	Enero 2016	100%
Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.								
Se realizó un proceso de investigación en la Planta Piloto de la Carrera de alimentos de la Universidad de Santiago, en donde se realizó el curado de aceitunas con lejía tomando en cuenta la estandarización de los productores de Santa María, con ello, se realizaron diversas pruebas y combinaciones de distintos factores, tiempos y dosis para la obtención de un Protocolo del proceso de curado de aceituna con legía. Además, se realizó en el laboratorio un taller demostrativo en donde participaron los productores, a modo de conocer el resultado.								
Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)								
Anexo N°4: Procesamiento de aceitunas. Tratamiento con ceniza								

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	5	Caracterización nutricional y carga microbiológica de las aceitunas curadas con lejía de cenizas	Caracterización nutricional y microbiológica de las aceitunas con lejía de cenizas	Caracterización nutricional y microbiológica	completo	Los valores nutricionales y/o microbiológicos son adecuados para la comercialización del producto según la normativa vigente	octubre 2017	100%
Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.								
<p>Para caracterizar nutricional y microbiológicamente las aceitunas sevillanas bajo el proceso de curado con lejía de ceniza, se realizaron los análisis de laboratorio correspondientes al etiquetado de alimentos, y para dar cumplimiento a la normativa sanitaria. De dichos análisis además de cumplir con todas las exigencias, se obtuvo el relevante resultado para la fase comercial, que es la no inclusión de sellos negros. La no incorporación de sello es un atributo favorable para la imagen del producto y su comercialización.</p>								
Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)								
<p>Anexo N°5: Informe de Análisis de laboratorio de Microbiología Anexo N°5.1. Informe de Análisis de laboratorio Físicoquímico</p>								

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	
5	6	Planta de producción establecida, con permiso municipal y autorización sanitaria	Planta de producción	% de cumplimiento del plan de obras	90%	100% de la planta habilitada, con permiso municipal y autorización sanitaria	Diciembre 2017	90%
Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.								
<p>Para dar cumplimiento a este resultado, se analizaron distintas opciones de financiamiento para la habilitación de la planta de proceso para la aceituna con curado de lejía. El limitado financiamiento regional, generó que ningún proyecto pudiera concretarse. Ante ello, se resolvió habilitar una sala de procesos en una propiedad de la entidad ejecutora, que está ubicada en la comuna de San Felipe. Así, la Confederación tuvo que disponer recursos propios extraordinarios, para toda la habilitación de la infraestructura y reparaciones varias, con lo que pudo comenzar la realización de los trámites para la obtención de la Res. Sanitaria.</p>								
Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)								
Anexo N°6: Informe de tramitación y antecedentes para la obtención de Resolución Sanitaria.								

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	
6	7	Envase y formatos de venta definidos	Envases	Formatos de venta de aceitunas	No existen diseños de envase para los productos	Se tiene al menos un formato de venta con su respectivo envase	Mayo 2016	100%
Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.								
<p>Se evaluaron distintas alternativas, internamente y directamente con Público, mediante encuestas. Además de consulta de información secundaria al respecto. Con ello, se obtuvo como mejor resultado el frasco de vidrio de 500cc. Esto principalmente porque el vidrio permite el desarrollo de proyectos diferenciados y variados en los envases. Como ningún otro material, el vidrio permite exponer el producto a la vista y además ayuda en la durabilidad de éste. Así, además de mantener la composición original de los productos envasados, garantiza la identidad del origen, calidad y la marca, con formas que posibilitan el reconocimiento inmediato y quedan registradas en la conciencia del consumidor.</p> <p>La posibilidad de utilización de colores especiales también aumenta la percepción del envase y del producto. Forma y color de los envases dan soporte a las estrategias de marketing de las industrias.</p>								
Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)								
Se entrega su versión y elección definitiva, como parte de Anexo N°7, de aprobación comercial de envasado y producto final.								

Nº O E	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	
6	8	Aceptación comercial de las aceitunas curadas en lejía de cenizas en almacenes especializados	Pruebas de validación comercial	(Nº personas que aceptan comercialmente las aceitunas/Nº total de personas consultadas) x100	100	100	Octubre 2017	100%
Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.								
En esta etapa se puso a prueba el producto final, según tipo de envase y etiquetado definido. Esta actividad estaba originalmente programada para octubre de 2016, pero que dadas las complicaciones para obtener resolución sanitaria se retrasó, cumpliéndose la meta de todos modos. La información fue levantada en Feria Ñam, feria del Olivo, Expo Mundo rural, y paneles de degustación realizados, teniendo el producto una buena aceptación por parte de potenciales consumidores.								
Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)								
Anexo N°7: Definición de envasado, formatos de venta y aceptación comercial de las aceitunas curadas en lejía.								

Nº O E	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	
7	9	Establecer un modelo de negocio asociativo para el producto aceitunas curadas en lejía de cenizas para productores de Santa María	Modelo de negocio, que considere asociatividad comercial y vinculación del producto en el mercado	Nº modelos de negocio asociativos	0	Se genera un modelo de negocio consensuado con productores	Junio 2017	100%
Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.								

Inicialmente se buscó por todos los medios desarrollar un modelo de negocios de administración y propiedad directa de parte de los productores/as, lo cual no fue posible momentáneamente. Esto porque se debía financiar fuera del proyecto la infraestructura -lo cual estaba fuera del alcance de ellos/as-, a lo que se suma en paralelo una muy mala experiencia de administración de empresa de propiedad de los olivicultores de Santa María. Si bien este retrasó la definición, se logró llegar a un consenso con un modelo donde en una primera etapa es la empresa “UOC SPA” -perteneciente a la Confederación ejecutora- quien administra el negocio y entregará beneficios a los asociados.

Se definen lo siguiente elementos dentro de la propuesta de valor:

- Ofrecer un producto elaborado con un proceso natural y artesanal, entregando un producto saludable. Esto se logrará mediante la relación de asociatividad que tienen los productores y la empresa comercializadora. Es una ventaja porque con este modelo se entregará un producto exclusivo a tiendas que deseen tener en su oferta un producto natural o tiendas gourmet que necesitan que los productos cumplan con ciertas características únicas.
- Otro recurso clave es el canal de distribución, dado que desde la planta de proceso ubicada en la comuna de San Felipe tiene que transportar y comercializar el producto en sectores, por ejemplo: centro y oriente de Santiago, por lo que tiene que llegar con la misma calidad con la cual salió de la planta, agregando la puntualidad de abastecimiento a las tiendas.
- La relación con el cliente también es un recurso clave, porque la fuerza de venta que realicen con el producto fijará la cantidad a entregar, además determinará la cantidad de ventas al consumidor final. Por esto, la comunicación entre la empresa comercializadora y los clientes deben constantemente tener personas en contacto directo.

Resultado financiero

1. Se realizará el Balance y se calculará rentabilidad (Restando Ingresos – Costos Asociados en la temporada).
2. De la rentabilidad obtenida:
 - ✓ Un 40%, se entrega a los productores en relación con la cantidad de aceitunas que entregaron (y que hayan cumplido calidad).
 - ✓ Un 25% se destina a “Fondo de Asistencia Técnica”
 - ✓ La Empresa, reinvierte el 35% para continuar el proceso en la temporada siguiente.

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

Anexo N°8: Modelo de negocios

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
<p>Capacitación Técnica: Inicialmente tenía un carácter más teórico.</p>	<p>Se propuso a FIA la realización de asesoramiento técnico personalizado para cada participante del proyecto y en terreno. Esto generó muy buenos resultados, permitiendo -entre otros logros- establecer un plan de manejos culturales por predio.</p>	<p>Se redujeron las horas de capacitación teórica y se aumentaron las restantes para tener un acompañamiento por más tiempo y en terreno.</p>
<p>Planta de Procesos: El proyecto no financiaba infraestructura, lo que retrasó la obtención de Res. Sanitaria y por tanto la obtención de un producto final que pudiese probarse formalmente en el mercado.</p>	<p>Generó consecuencias negativas, materializadas principalmente en mayores gastos por parte del ejecutor y retraso de 17 meses. Lo cual a pesar de las problemáticas fue resuelto.</p>	<p>Por una parte, se pidieron prórrogas para la ejecución. La Confederación puso a disposición una propiedad no contemplada anteriormente, agregó recursos extras para la habilitación y reparaciones de la Infraestructura y se contrataron los servicios de terceros, de un profesional que se encargó de llevar adelante las gestiones necesarias para obtener la Res. Sanitaria.</p>
<p>Modelo de Negocios: Inicialmente la idea era que los propios participantes se hagan cargo del negocio.</p>	<p>Esto generó un retraso, diversas conversaciones e intentos de desarrollo comercial, lo cual se cerró finalmente en una cesión provisoria de la administración a la entidad ejecutora.</p>	<p>Luego de diversas evaluaciones y reuniones con los participantes, se tomó la resolución de que la empresa "UOC SPA", se haga cargo de negocio. Aunque con un Modelo integrados que les compra la materia prima a los socios y de generar utilidades, les aportará un fee extra.</p>
<p>Extensión del Período de Ejecución: esto generó un retraso que casi duplica el tiempo</p>	<p>Como consecuencia generó que el equipo técnico comenzó a distanciarse, debido a que los honorarios estaban considerados hasta</p>	<p>Esto se resolvió contratando con cargo al proyecto, los servicios de un profesional que se coordinó con el equipo y se encargó de conducir a buen puerto el proyecto hasta su</p>

establecido inicialmente. Todo por factores externos.	mediados de 2016. Así se continuó el trabajo ad-honorem, lo que naturalmente llevó a que cada vez sea más difícil apoyar técnicamente desde fuera, estando el equipo en otros empleos.	cierre.
---	--	---------

9. ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL PERÍODO

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

Existían 32 actividades programadas que se llevaron a cabo en buena forma, con gran participación de los participantes y los que tienen que ver con consumidores, con alta aceptación.

9.2 Actividades programadas y no realizadas en el período del informe

Se realizaron el 100% de las actividades programadas.

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

Visita a terreno y Charla magistral de experto en Olivos, venido desde España, gracias al financiamiento del FIA.

10. HITOS CRÍTICOS DEL PERÍODO

Hitos críticos	Fecha programada de cumplimiento	Cumplimiento (SI / NO)	Documentación de respaldo (indique en que n° de anexo se encuentra)
Estandarización del proceso de aceituna de lejía con cenizas	Mayo 2016	SI	Anexo N°4
Producto cumple con normativa vigente respaldado con análisis nutricionales y microbiológicos	Septiembre 2016	SI	Anexo N°5 y N°5.1
Planta de producción habilitada y con permisos que permitan su funcionamiento	Agosto 2016	SI	Anexo N°6
Modelo de negocio asociativo definido para aceitunas curadas con lejía de cenizas de productores de Santa María	Octubre 2016	SI	Anexo N°8

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.

Todos los hitos críticos fueron cumplidos

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

No ha habido.

12. DIFUSIÓN

12.1 Describa las actividades de difusión programadas durante el período:

Fecha	Lugar	Tipo de Actividad	Nº participantes	Documentación Generada
02/02/2015	Salón de Eventos - Santa María	Ceremonia de Inauguración	34	Informe de Difusión / ANEXO 9
06/09/2015	Sector Jahuel - Santa María	Feria del Olivo	No determinado	Informe de Difusión / ANEXO 9
05/10/2017	Estación Mapocho - Santiago	Expo Mundo Rural	20.000	Informe de Difusión / ANEXO 9
08/11/2017	Planta de Procesos - San Felipe	Inauguración Planta de Procesos / Actividad de Cierre	25	Informe de Difusión / ANEXO 9

12.2 Describa las actividades de difusión realizadas durante el período:

Fecha	Lugar	Tipo de Actividad	Nº participantes*	Documentación Generada*
02/02/2015	Salón de Eventos - Santa María	Ceremonia de Inauguración	34	Informe de Difusión / ANEXO 9
20/04/2015	Cerro Santa	Feria Ñam	Participación directa	Informe de Difusión / ANEXO 9

	Lucía		aproximadamente 150 (asisten a la Feria un N° indeterminado)	ANEXO 9
15/04/2015	INACAP- Las Condes	Charla en Seminario Gastronómico de Innovación Social	250	Informe de Difusión / ANEXO 9
06/09/2015	Sector Jahuel - Santa María	Feria del Olivo	No determinado	Informe de Difusión / ANEXO 9
05/10/2017	Estación Mapocho - Santiago	Expo Mundo Rural	20.000	Informe de Difusión / ANEXO 9
08/11/2017	Planta de Procesos - San Felipe	Inauguración Planta de Procesos / Actividad de Cierre	25	Informe de Difusión / ANEXO 9

*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?

Los resultados obtenidos, permiten completamente alcanzar el objetivo general del proyecto superando las expectativas que se plantearon en un inicio. El desafío es ahora obtener financiamiento para proyectar el negocio y operar desde la siguiente temporada.

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

Claramente, no se logró en el tiempo establecido, al tener como Hito clave el establecimiento de una Planta de Procesos sin tener el financiamiento para ello. A pesar de ello, con apoyo del FIA y un considerable esfuerzo de la Entidad Ejecutora y equipo técnico, se logró alcanzar el objetivo de muy buena manera.

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

Solamente las mencionadas con relación al establecimiento de una Planta de Procesos.

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

Ha funcionado muy bien, vinculándose constantemente y trabajando de manera coordinada. Se generó una buena comunicación y apoyo mutuo, que también implicó relacionamiento directo del asociado con los beneficiarios del proyecto.

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

Solamente que debe ser acompañado durante todo el proceso por al menos una persona que coordine desde la cosecha hasta el envasado final del producto. Esto porque de esa manera se asegura un producto que cumple con los estándares de calidad propuestas por el relato que le antecede.

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

Que hay grandes posibilidades comerciales, ya que solamente se ha expuesto el producto en una Feria y hay 4 compradores de tiendas interesados en adquirir el producto.

14. ANEXOS

Realice y enumere una lista de documentos adjuntados como anexos.

Nº1. Informe de Capacitaciones

Nº2. Manual Práctico para Olivicultores de la comuna de Santa María.

Nº2.1. Formulario de evaluación inicial del cultivo

Nº3. Proceso de elaboración de aceituna en lejía

Nº4. Procesamiento de aceitunas. Tratamiento con ceniza

Nº5. Informe de Análisis de Microbiología

Nº5.1. Informe de Análisis Físicoquímico

Nº6. Informe de tramitación y antecedentes para la obtención de Resolución sanitaria

Nº7. Definición de envasado, formatos de venta y aceptación comercial

N°8. Modelo de Negocios
N°9. Informe de Difusión