



INFORME TECNICO FINAL

Nombre del proyecto	Amascente, el primer bitter de la Araucanía con certificación orgánica, mejoramiento de la capacidad y tecnología asociada en la producción.
Código del proyecto	PYT-2020-0481
Informe final	Informe técnico final
Período informado (considerar todo el período de ejecución)	desde el 06-04-2021 hasta el 12-11-2021
Fecha de entrega	12-11-2021

Nombre coordinador	Paulino Catalán Rebolledo
Firma	

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 dar cuenta de todas las actividades realizadas en el marco del proyecto, considerando todo el período de ejecución, incluyendo los resultados finales logrados del proyecto; la metodología utilizada y las modificaciones que se le introdujeron; y el uso y situación presente de los recursos utilizados, especialmente de aquellos provistos por FIA.
 - 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 final 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.

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

CONTENIDO

1.	ANTECEDENTES GENERALES.....	5
2.	EJECUCIÓN PRESUPUESTARIA DEL PROYECTO	5
3.	RESUMEN EJECUTIVO.....	6
4.	OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO.....	7
5.	OBJETIVOS ESPECÍFICOS (OE).....	7
6.	RESULTADOS ESPERADOS (RE).....	8
7.	CAMBIOS Y/O PROBLEMAS DEL PROYECTO	14
8.	ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL PERÍODO	16
9.	POTENCIAL IMPACTO	16
10.	CAMBIOS EN EL ENTORNO.....	17
11.	DIFUSIÓN.....	18
12.	PRODUCTORES PARTICIPANTES	18
13.	CONSIDERACIONES GENERALES.....	19
14.	CONCLUSIONES	20
15.	RECOMENDACIONES.....	20
16.	ANEXOS.....	21
17.	BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA	¡Error! Marcador no definido.

1. ANTECEDENTES GENERALES

Nombre Ejecutor:	Paulino Catalán Rebolledo
Nombre(s) Asociado(s):	Agroelaborados María Cristina Rebolledo Robles EIRL
Coordinador del Proyecto:	Paulino Catalán Rebolledo
Regiones de ejecución:	La Araucanía
Fecha de inicio iniciativa:	02.10.2020
Fecha término Iniciativa:	29.10.2021

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. Total de aportes FIA entregados	
2. Total de aportes FIA gastados	
3. Saldo real disponible (Nº1 – Nº2) 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

3. RESUMEN EJECUTIVO

3.1 Resumen del período no informado

Informar de manera resumida las principales actividades realizadas y los principales resultados obtenidos durante el período comprendido entre el último informe técnico de avance y el informe final. Entregar valores cuantitativos y cualitativos.

Durante el periodo señalado, fue implementada la sala de procesos con material productivo, con la adquisición de instrumental necesario para la toma de mediciones de diferentes parámetros. Se desarrolló una línea de producción, protocolos de sanitización de la sala de procesos, y recetas de bitter, con el fin de estandarizar una formulación para la elaboración de bitter, que mantenga una misma calidad y características organolépticas en cada partida del licor.

3.2 Resumen del proyecto

Informar de manera resumida las principales actividades realizadas y los principales resultados obtenidos durante todo el período de ejecución del proyecto. Entregar valores cuantitativos y cualitativos.

Fueron implementadas composteras con recolector de líquidos y un sistema de fertiriego por goteo dentro de las áreas destinadas al cultivo de hierbas aromáticas con el fin de generar bioinsumos con el fin de mejorar su rendimiento, calidad y reducir costos debido al tiempo destinado anterior a este proyecto para la actividad de riego.

Fueron aumentadas las áreas de trabajo disponibles para secar, macerar y almacenar hierbas en 32 m² construidos y equipadas con sistemas de secado de hierbas para una superficie de 24 m² de hierba fresca a secar.

Junto con la asesoría de un ingeniero en alimentos, fueron desarrolladas una línea de producción para licor bitter, junto con protocolos de sanitización para la sala de procesos, envases e instrumental, permitiendo así el trabajo para el desarrollo de una receta estandarizada de bitter.

4. OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO

Desarrollar un prototipo estandarizado de bitter con hierbas aromáticas, licor agroecológico y natural

5. OBJETIVOS ESPECÍFICOS (OE)

5.1 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 al término del proyecto ¹
1	Implementar mejoras al cultivo de hierbas aromáticas	100%
2	Aumentar las áreas de trabajo disponibles para secar, macerar y almacenar hierbas	100%
3	Desarrollo de un prototipo de bitter	100%
4		
n		

¹ Para obtener el porcentaje de avance de cada Objetivo específico (OE) se promedian los porcentajes de avances de los resultados esperados ligados a cada objetivo específico para obtener el porcentaje de avance de éste último.

6. RESULTADOS ESPERADOS (RE)

Para cada resultado esperado debe completar la descripción del cumplimiento y la documentación de respaldo.

6.1 Cuantificación del avance de los RE al término del proyecto

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.

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado ² (RE)	Indicador de Resultados (IR)						% de cumplimiento
			Nombre del indicador ³	Fórmula de cálculo ⁴	Línea base ⁵	Meta del indicador ⁶ (situación final)	Fecha alcance meta programada ⁷	Fecha alcance meta real ⁸	
1	1	Habilitar sistema de fertiriego por goteo	Instalación de fertiriego instalada	-	0/1	1	Octubre 2020	Octubre 2020	100

² Resultado Esperado (RE): corresponde al mismo nombre del Resultado Esperado indicado en el Plan Operativo.

³ Nombre del indicador: corresponde al mismo nombre del indicador del Resultado Esperado descrito en el Plan Operativo.

⁴ Fórmula de cálculo: corresponde a la manera en que se calculan las variables de medición para obtener el valor del resultado del indicador.

⁵ Línea base: corresponde al valor que tiene el indicador al inicio del proyecto.

⁶ Meta del indicador (situación final): es el valor establecido como meta en el Plan Operativo.

⁷ Fecha alcance meta programada: es la fecha de cumplimiento de la meta indicada en el Plan Operativo.

⁸ Fecha alcance meta real: es la fecha real de cumplimiento al 100% de la meta. Si la meta no es alcanzada, no hay fecha de cumplimiento.

Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto.									
La habilitación de un sistema de ferti riego consistió en la utilización de planzas y goteros regulables, conectados a la red de agua, el cual, gracias a la instalación de un venturi, es posible incorporar abono líquido procedente de vermicomposteras, directo a la red de riego con el fin de disminuir el tiempo destinado al cuidado de los cultivos y mejora de la capacidad productiva del mismo.									
Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra) Se debe considerar como información de respaldo: gráficos, tablas, esquemas y figuras, material gráfico, entre otros, que permitan visualizar claramente los antecedentes que sustentan las conclusiones y recomendaciones relevantes del desarrollo del proyecto.									
Anexo 1									
1	2	Habilitar vermi compostera con recolector de líquidos	Vermi compostera construida e instalada	-	0/1	1	Noviembre 2020	Noviembre 2020	100

Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto.									
<p>Habilitación de vermicompostera. Esta consiste en un cajón construido con planchas de zinc y madera, instalado próximo al cultivo, donde serán depositados restos, siendo éstos integrados a la vermi compostera para producir humus de lombriz roja californiana. El humus sólido se incorpora junto con mulch al cultivo, mejorando la capacidad de retención de agua del sustrato, aumento en el desarrollo radicular, adaptación al cambio climático, junto con permitir un aumento en la biodiversidad. La porción líquida producida, se incorpora a las plantas mediante ferti riego por goteo, optimizando el cultivo para agregar calidad y valor al producto final. Finalmente fueron habilitadas dos vermicomposteras con recolector de líquidos en bidones de 200 litros sobre un atril de madera, modificación que permite mejorar el hermetismo, aislar de roedores y fácil manipulación</p>									
<p>Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra) Se debe considerar como información de respaldo: gráficos, tablas, esquemas y figuras, material gráfico, entre otros, que permitan visualizar claramente los antecedentes que sustentan las conclusiones y recomendaciones relevantes del desarrollo del proyecto.</p>									
Anexo 2									
2	1	Habilitación de infraestructura	Sala habilitada	-	0 m2 construidos	32 m2 construidos	Diciembre 2020	Diciembre 2020	100

Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto.									
La habilitación de este espacio productivo fue indispensable para el correcto desarrollo de la propuesta debido a la gran superficie requerida para el secado de las hierbas donde luego de la instalación de las literas de secado, se habilitaron 24 m ² de superficie para esta actividad, más el espacio destinado al almacenamiento y elaboración de semi elaborados.									
Documentación de respaldo (indique en que n° de anexo se encuentra) Se debe considerar como información de respaldo: gráficos, tablas, esquemas y figuras, material gráfico, entre otros, que permitan visualizar claramente los antecedentes que sustentan las conclusiones y recomendaciones relevantes del desarrollo del proyecto.									
Anexo 3									
3	1	Implementación de la sala	Adquisición de instrumental, materiales e insumos	-	0/3	3/3	Abril-2021	Abril-2021	100
Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto.									
La compra de material productivo relacionado con el procesamiento de semi elaborados, tales como pisetas, atomizadores para la aplicación de desinfectantes, phmetro digital, termohigrómetro, mortero, envases para la maceración de hierbas, filtros, bomba magnética para trasvasije de líquidos e insumos como alcohol y especias.									
Documentación de respaldo (indique en que n° de anexo se encuentra) Se debe considerar como información de respaldo: gráficos, tablas, esquemas y figuras, material gráfico, entre otros, que permitan visualizar claramente los antecedentes que sustentan las conclusiones y recomendaciones relevantes del desarrollo del proyecto.									
Anexo 4									

3	2	Desarrollar una línea de producción	Protocolo de producción	-	0/1	1	Abril-2021	Agosto-2021	100
Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto.									
El desarrollo de una línea de producción se realizó con asesoría de un ingeniero en alimentos, detallando secuencias continuas y lógicas para las etapas del procesamiento de las materias primas, al interior de la sala de procesos.									
Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra) Se debe considerar como información de respaldo: gráficos, tablas, esquemas y figuras, material gráfico, entre otros, que permitan visualizar claramente los antecedentes que sustentan las conclusiones y recomendaciones relevantes del desarrollo del proyecto.									
Anexo 5									
3	3	Desarrollo de protocolo de sanitización de la sala de procesos	Protocolo estandarizado	-	0/1	1	Mayo-2021	Agosto-2021	100

Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto.									
Para el desarrollo de protocolos de sanitización, se trabajó con asesoría de un ingeniero en alimentos, el cual orientó sobre el uso de diferentes productos detergentes desinfectantes a utilizar en la sala de procesos, en superficies, instrumental y envases. Se desarrolló un registro de los protocolos estandarizados.									
Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra) Se debe considerar como información de respaldo: gráficos, tablas, esquemas y figuras, material gráfico, entre otros, que permitan visualizar claramente los antecedentes que sustentan las conclusiones y recomendaciones relevantes del desarrollo del proyecto.									
Anexo 6									
3	4	Desarrollar recetas para la estandarización del producto	Receta final	-	0/1	1	Septiembre- 2021	Octubre-2021	100
Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto.									
Junto con el asesor fueron realizadas pruebas para la obtención de una receta, mezclando alcohol, hierbas aromáticas, especias y edulcorantes, registrando para cada receta muestra diferentes parámetros que permitieran su replicación. Los parámetros registrados para cada prueba fueron: • Concentración • Ph • Grados Brix • Temperatura • Tiempo de macerado									
Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra) Se debe considerar como información de respaldo: gráficos, tablas, esquemas y figuras, material gráfico, entre otros, que permitan visualizar claramente los antecedentes que sustentan las conclusiones y recomendaciones relevantes del desarrollo del proyecto.									
Anexo 7									

6.2 Análisis de brecha.

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

No aplica.

7. CAMBIOS Y/O PROBLEMAS DEL PROYECTO

Especificar los cambios y/o problemas enfrentados 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.

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
Ausencia de capital propio, necesario para dar inicio al proyecto, previo al depósito del primer aporte FIA (26-11-2020)	Retraso por comenzar la compra de materiales	Se comenzó la habilitación de vermi composteras y sistema de ferti riego, actividades cuyo requerimiento de capital era menor que la habilitación de infraestructura
Desabastecimiento de materiales para la habilitación de infraestructura	Dificultad para realizar compras tras bajo stock de productos en el mercado	Búsqueda de proveedores en otras ciudades
Pandemia por Covid-19	Conflicto por la obtención de permisos para el libre tránsito y realización de compras para el correcto	Se genera la búsqueda de materiales en la web

	desarrollo del proyecto	
Alza en precios por bajo aforo de personal en plantas de producción	Disminución de la producción que generaron la búsqueda de nuevos proveedores	Búsqueda de nuevos proveedores
Se requirió adquirir etiquetas para el rotulado de las botellas de licor, perteneciente al ítem "materiales e insumos"	Falta de presupuesto para la adquisición de etiquetado normativo acorde a SAG	Fue solicitada y aceptada una reitemización por FIA, de recursos excedentes de los ítem "infraestructura", "difusión" y "gastos generales"
Se prescindió la compra de ventilador eléctrico para el secado de hierbas, al igual de equipo scanner	Quedaron recursos disponibles para la adquisición de una máquina ahoyadora destinada al trabajo en tareas de producción en el cultivo de hierbas con el fin de reducir costos en recursos humanos.	Fue solicitada y aceptada una reitemización por FIA, para la adquisición de una máquina ahoyadora.
El tiempo destinado en el plan operativo para el objetivo específico n°3 resultado específico n°4, "Desarrollar recetas para la estandarización del producto", requirió más tiempo.	Fue necesitado tiempo adicional para la actividad mencionada	Fue solicitado a FIA una prórroga con el fin de alcanzar la meta programada, la cual fue aceptada.
Falta de tiempo y dificultad por motivos sanitarios	No fue posible realizar una actividad de difusión contemplada en el plan	Montos rendidos por el ejecutor superan el porte solicitado en las bases de la convocatoria. No fue

tras la pandemia de Covid-19	operativo, a realizarse como aporte no pecunario por parte del ejecutor	realizada la actividad
------------------------------	---	------------------------

8. ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL PERÍODO

8.1 Actividades programadas en el plan operativo y realizadas durante el período de ejecución para la obtención de los objetivos.

Fueron realizadas las siguientes actividades:

- Implementación de la sala de procesos
- Desarrollo de una línea de producción
- Desarrollo de protocolos de sanitización de la sala de procesos
- Desarrollo de recetas para la estandarización del producto

8.2 Actividades programadas y no realizadas durante el período de ejecución para la obtención de los objetivos.

Actividad de difusión de resultados del proyecto, planificada en plan operativo y que estaba contemplada como aporte valorizado por parte del ejecutor, no pudo ser realizada por motivos de cuidados sanitarios por la pandemia de Covid-19. La actividad no estaba relacionada directamente con los objetivos específicos detallados en el plan operativo.

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

- Aumento de los precios de materiales para la habilitación de infraestructura
- Desabastecimiento de materiales de construcción
- Dificultad para encontrar profesional disponible con el objetivo de llevar a cabo la asesoría y desarrollo de un prototipo bitter (objetivo específico n°3).

9. POTENCIAL IMPACTO

9.1 Resultados intermedios y finales del proyecto.

Descripción y cuantificación de los resultados obtenidos al final del proyecto, y estimación de lograr otros en el futuro, comparación con los esperados, y razones que explican las discrepancias; ventas y/o anuales (\$), nivel de empleo anual (JH), número de productores o unidades de negocio que pueden haberse replicado y generación de nuevas ventas y/o servicios; nuevos empleos generados por efecto del proyecto, nuevas capacidades o competencias científicas, técnicas y profesionales generadas.

-Se implementaron mejoras al cultivo de hierbas aromáticas, las cuales consistieron en la habilitación de sistemas de ferti-riego por goteo (1000 m2 de cultivo aprox.), se habilitaron dos vermi-composteras con recolector de líquidos, además, fueron adquiridas herramientas para un trabajo más eficiente en el cuidado del cultivo

-Fueron aumentadas las áreas de trabajo disponibles para secar, macerar y almacenar hierbas con 32 m2 de infraestructura.

-Se desarrolló una receta estandarizada de bitter, para lo cual fue requerida la implementación de la sala de procesos, desarrollar una línea de producción para bitters, desarrollar protocolos de sanitización de la sala de procesos y desarrollar variadas recetas con el fin de obtener un producto que satisfaga las necesidades del sector de mercado al que se orienta mi marca.

-Fueron generadas nuevas capacidades de gestión por parte del ejecutor, junto con capacitación por parte del ingeniero en alimentos para el correcto proceso de elaboración del producto.

10. CAMBIOS EN EL ENTORNO

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

El principal factor limitante, que afectó el desarrollo de la propuesta, fue la pandemia de Covid-19, debido a la falta de profesionales disponibles para el desarrollo del proyecto, que además indirectamente causó desabastecimiento de materiales y dificultad para el libre desplazamiento dentro de la ciudad.

11. DIFUSIÓN

Describe las actividades de difusión realizadas durante la ejecución del proyecto. Considere como anexos el material de difusión preparado y/o distribuido, las charlas, presentaciones y otras actividades similares.

	Fecha	Lugar	Tipo de Actividad	Nº participantes	Documentación Generada
1					
2					
3					
4					
5					
n					
Total participantes				0	

12. PRODUCTORES PARTICIPANTES

Complete los siguientes cuadros con la información de los productores participantes del proyecto.

12.1 Antecedentes globales de participación de productores

Debe indicar el número de productores para cada Región de ejecución del proyecto.

Región	Tipo productor	Nº de mujeres	Nº de hombres	Etnia (Si corresponde, indicar el Nº de productores por etnia)	Totales
La Araucanía	Productores pequeños			-	
	Productores medianos-grandes				
	Productores pequeños				
	Productores medianos-grandes				
Totales		0	0	-	

12.2 Antecedentes específicos de participación de productores

Nombre	Ubicación Predio			Superficie Há.	Fecha ingreso al proyecto
	Región	Comuna	Dirección Postal		

13. CONSIDERACIONES GENERALES

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

Sí, se considera alcanzado el objetivo general de la propuesta, el cual indica en el plan operativo “Desarrollar un prototipo estandarizado de bitter con hierbas aromáticas, licor agroecológico y natural”.

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

El funcionamiento del equipo técnico, que considera al ejecutor junto con el asociado, fue eficaz y trabajó acorde a los tiempos establecidos para el desarrollo de la propuesta.

13.3 A su juicio, ¿Cuál fue la innovación más importante alcanzada por el proyecto?

El desarrollo de un prototipo de licor bitter orientado a un sector de mercado que valora los productos naturales, con conciencia ambiental y que potencia el cultivo de especies nativas medicinales al ser utilizadas para su elaboración.

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

Se requiere trabajar con laboratorios para mejorar características del licor, tales como precipitación de sólidos, tinciones. Se requieren análisis de composición, con el fin de descubrir las propiedades medicinales y concentraciones de aceites presentes.

14. CONCLUSIONES

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

Se concluye de forma exitosa el desarrollo de este piloto para el desarrollo de bitter ya prototipado. Se mantiene expectativa en el mercado por el inicio de las primeras ventas del licor, el cual ya se encuentra inscrito cumpliendo con toda normativa SAG.

Se considera suficiente con el desarrollo de este proyecto llevar a cabo de forma exitosa la elaboración y lanzamiento de mi producto, además se posibilita el desarrollo de una línea de licores con el fin de crear una oferta más completa y atractiva al público.

15. RECOMENDACIONES

Señale si tiene sugerencias en relación a lo trabajado durante el proyecto (considere aspectos técnicos, financieros, administrativos u otro).

Se recomienda llevar a cabo reuniones con los ejecutores de propuestas paralelas dentro de una misma convocatoria, con el fin de facilitar el traspaso de información y

desarrollo de los proyectos.

16. ANEXOS



Anexo 1:





Anexo2:



Anexo 3:







Anexo 4:

