



Informe de Seguimiento Técnico Final
(Recuperación, reintroducción y agregación de valor a ecotipos de Poroto (*Phaseolus vulgaris* L.) y Garbanzo (*Cicer arietinum* L.) propios del Valle del Mataquito.
(PYT 2015-0381)

Período comprendido desde el 31 de Mayo de 2017 hasta 31 de Mayo 2018

(Chillán, Junio 2018)

OFICINA DE PARTES 2 FIA	
RECEPCIONADO	
13 JUN 2018	
Fecha	
Hora	12:30
Nº	49531

Índice de contenidos

Contenido

1. Antecedentes	3
2. Costos.....	3
3. Resumen del Período	5
4. Objetivos Específicos (OE).....	7
5. Resultados Específicos (RE).....	11
6. Actividades.....	17
7. Hitos Críticos	23
8. Cambios entorno.....	24
9. Difusión	25
10. Autoconclusión.....	26
11. Conclusión.....	28
12. Anexos.....	29

1. Antecedentes

1.1. Antecedentes Generales:

Nombre Ejecutor:	Instituto de Investigaciones Agropecuarias
Nombre(s) Asociado(s):	Asociación de Productores de Leguminosas de Licantén I. Municipalidad de Licantén
Coordinador del Proyecto:	Kianyon Tay Neves
Regiones de ejecución:	Región del Maule
Fecha de inicio iniciativa:	28 de Diciembre 2015
Fecha término Iniciativa:	31 de Mayo 2018
Tipo Convenio FIA:	Proyectos de innovación para la agricultura familiar campesina Valorización del patrimonio agrario y agroalimentario
Objetivo General:	Reintroducir y conservación de ecotipos de poroto y garbanzo en el territorio del valle del Mataquito y elevar su potencial productivo empleando protocolos de manejo agronómico mejorado, y agregación de valor a través de pruebas comerciales y promoción de las leguminosas a través de sus propiedades organolépticas y culinarias como parte de la identidad territorial del valle del Mataquito.

2. Costos

2.1. Costo general:

Costo total de la Iniciativa		\$	%
Aporte FIA			
Aporte Contraparte	Pecuniario		
	No Pecuniario		
	Total Contraparte		

2.2. Ejecución presupuestaria a la fecha:

Acumulados a la Fecha		Monto (\$)
Aportes FIA	Suma cuotas programadas	
	Suma cuotas pagadas	
	Suma gasto programado	
	Suma gasto real	
Aportes Contraparte	Gasto programado	

	Gasto real	
	Gasto pecuniario programado	
	Gasto pecuniario real	

3. Resumen del Período

- 3.1. Informar de manera resumida las principales actividades realizadas y los principales resultados obtenidos en el período. Entregar valores cuantitativos y cualitativos. Explicar cuáles son las posibilidades de alcanzar el objetivo general y de desarrollar el negocio propuesto. Cada resumen debe contener información nueva, sin repetir lo mencionado en el resumen de informes anteriores. (Máx. 300 palabras)

Durante esta etapa del proyecto se ha llevado a cabo la publicación y distribución del boletín "Producción de poroto y garbanzo en el secano costero del Valle del Mataquito" en esta publicación se ha sistematizado y analizado la información de productores, siendo el cultivo del poroto y garbanzo analizado desde perspectivas tecnológicas, comercial, económica y estratégica para esta importante zona productora de leguminosas de la región del Maule. La publicación es apoyada por cuadros y figuras e incorpora también una descripción de la situación de las leguminosas en Chile y un análisis integral de la línea en base de la información recolectada en el territorio. Este documento fue distribuido entre los productores del Valle del Mataquito, así como también en organismos del Estado que participan directamente en diferentes programas de fomento de la agricultura en la zona, como también en las distintas universidades del país. También durante este periodo se elaboró y publicó el recetario de leguminosas de grano del Valle del Mataquito, elaborado en conjunto con el INACAP de Curicó, escuela de Gastronomía, esta publicación cuenta con recetas tradicionales e innovadoras en base a leguminosas. También durante este periodo se realizó feria campesina y muestra gastronómica de los ecotipos con los cuales se trabajó durante el transcurso de este proyecto, en esta feria además de dar a conocer los diferentes ecotipos y ser una oportunidad de negocio para los productores, INACAP también aportó en la innovación en base a diferentes preparaciones de las leguminosas durante la realización de esta feria. También cabe destacar que la información que se ha obtenido se demuestra que los productores del Valle del Mataquito obtienen rendimientos de 25 qq/ha y son superiores al promedio nacional, estos rendimientos durante la última temporada han tendido al alza, y esto sin duda se debe a las especiales condiciones edafoclimáticas que tiene la zona y al aporte que ha realizado FIA e INIA, destacando que el actual producto ofrece una mejor calidad y facilidad de venta entre los compradores debido a las capacitaciones y fuerte promoción que se ha realizado en este proyecto a través de medios digitales, prensa escrita y apariciones en la televisión. Los productores han logrado en un 100% la comercialización de su cosecha esta última temporada han sido exitosos en el proceso de venta tanto de la variedad principal que corresponde al poroto tipo tórtola, como también los demás ecotipos de poroto que productores establecieron, como el poroto sapito, poroto blanco redondo, poroto coscorrón y poroto pallar que también han sido demandados logrando comercializar sus granos en su totalidad. Esto nos indica que el rescatar antiguos ecotipos y colocarlos en valor nuevamente al consumidor, estos logran insertarse en el mercado con éxito y logran una satisfactoria comercialización. Esto ha incentivado a los productores participantes del proyecto a conservar y ser guardadores de material genético en la zona.

Durante los meses de Mayo y Junio 2017, se realizaron entrega semillas ecotipos de lentejon (super araucana y calpún) a productores participantes del proyecto, de esta manera se desea introducir semilla de alta calidad entre los agricultores y capacitación en guardadores de semilla.

En el mes de Julio 2017, se realizó capacitación en uno de los principales problemas productivos que en esta zona que corresponde al control de malezas.

En Agosto 2017, se realizó entrega de semilla de ecotipos de garbanzo (garbanza y alfa) a productores en conjunto con capacitación técnica del cultivo con énfasis en pudriciones radiculares, como también capacitación guardadores de semilla.

Durante el mes de septiembre 2017, se realizó capacitación en técnicas productivas del cultivo del poroto, destacando las características de los diferentes ecotipos al momento de su manejo.

En el mes de Noviembre 2017, se hizo entrega de ecotipos de poroto a productores los cuales destacan los tipo tórtola, blanco redondo, coscorrón, manteca, negro y sapito. De esta manera se introduce nuevamente en el territorio ecotipos de poroto de semilla de alta calidad y capacitación a guardadores de semilla.

Durante el mes de enero 2018 se realizó día de campo “cultivo de leguminosas” (Garbanzos y Porotos) con gran asistencia de productores de todo el Valle del Mataquito y profesionales de área.

En el mes de abril 2018 reunión técnica de leguminosas, como planificación de actividades del año 2018 y se levantó nuevo requerimiento de semillas de ecotipos para la temporada 2018/2019. También durante este mes se participó como conferencista en el primer seminario del Polo de Leguminosas organizado por la Pontifica Universidad Católica de Chile, en el cual se dieron a conocer los resultados de este proyecto FIA.

Durante el mes de mayo 2018, se realizó reunión técnica, la cual consto en la capacitación técnica en leguminosas de invierno. También durante este mes se realizó la feria y muestra gastronómica de leguminosas en Licantén en la plaza de armas de esta comuna, la cual abarcó los días 23 y 24 de mayo. El 30 de mayo se realizó la ceremonia de cierre del proyecto en conjunto con productores y autoridades locales donde se dieron a conocer los resultados del proyecto por medio de la realización de un seminario.

4. Objetivos Específicos (OE)

a. Porcentaje de Avance:

Nº OE	Descripción OE	% de avance
1	Diagnosticar la situación presente en la producción de poroto y garbanzo entre grupo de agricultores representativos (AFC) en el valle del Mataquito de la comuna de Licantén.	100%
2	Conservar el patrimonio genético local y reintroducir variedades en riesgo de desaparecer.	100%
3	Fortalecer la identidad del territorio del valle del Mataquito por medio de promoción de las leguminosas de grano y vinculación con el mercado.	100%
4	Incorporar prácticas agronómicas mejoradas para el aumento de rendimientos y competitividad de la AFC.	100%
5	Análisis y difusión de las propiedades organolépticas y culinarias de ecotipos de poroto y garbanzos, para dotarlos de una diferenciación y valor agregado que ayude a su promoción.	100%
6	Difusión y transferencia de los resultados emanados del proyecto.	100%

b. Descripción de estado de avance del período (Máx. 70 palabras por objetivo)

Nº OE	Descripción del Avance del Período
1	<p>Diagnosticar la situación presente en la producción de poroto y garbanzo entre grupo de agricultores representativos (AFC) en el valle del Mataquito de la comuna de Licantén.</p> <p>1.1 Elaboración de encuestas: 100% realizado</p> <p>1.2 Información de al menos 15 productores (AFC) de leguminosas, variedades, superficie de cultivo y sistema de producción de en el Valle del Mataquito: Actividad en Proceso 100% de la información recolectada.</p> <p>1.3 Diagnóstico de encuestas productores de ecotipos de leguminosas: 100% desarrollada.</p>

2	<p>Conservar el patrimonio genético local y reintroducir variedades en riesgo de desaparecer.</p> <p>2.1 Reintroducción de 6 variedades de poroto al valle del Mataquito: En la parcela se establecieron 6 diferentes variedades para su multiplicación, las cuales se cosecharon, y material genético entregado a los productores 100 % desarrollada. 2.2 Reintroducción de 2 variedades de Garbanzo al valle del Mataquito. Durante esta temporada 2017/2018 se sembró parcela demostrativa de multiplicación de garbanzos, para hacer entrega del material vegetal durante 2018.</p> <p>Durante mayo 2018 se realizó la entrega de los materiales ecotipos de poroto (tórtolas, sapito, manteca, coscorrón, pallar y negro). 100% cumplido</p> <p>También destacamos que se ha entregado a productores lentejón chileno como manera aumentar sus alternativas de producción 2017/2018.</p> <p>2.3 Talleres prácticos sobre reintroducción y conservación de recursos: Se han realizado cuatro talleres de conservación de recursos, estos fueron realizados en un 100% desarrollada.</p>
3	<p>Fortalecer la identidad del territorio del valle del Mataquito por medio de promoción de las leguminosas de grano y vinculación con el mercado.</p> <p>3.1 Participación en ferias de la región: Participación en la feria IFT- Talca con stand con muestra de los ecotipos con los cuales se está trabajando en el proyecto, feria se llevó a cabo en Talca durante el 13 al 16 de abril. También se participó en la feria de alimentos saludables en Talca durante el 17 de octubre y en expo alimentos Inia en la plaza de la ciudadanía frente al Palacio de la Moneda el 16 de noviembre. 100%</p> <p>3.2 Participación con ecotipos de leguminosas en fiestas costumbristas de Feria comunal gastronómica de Leguminosas y campesina efectuada en 23 y 24 de mayo. 100%</p> <p>3.3 Pruebas pilotos comerciales en la región del Maule con leguminosas del valle del Mataquito. Productores comercializan la totalidad de sus, incluyendo ecotipos . 100%</p> <p>3.4 Marca territorial: Se realizó el proceso de solicitud de registro de la marca a Inapi Leguminosas Valle del Mataquito Licantén. La I. Municipalidad de Licantén desea a futuro obtener sello de origen producción de leguminosas.</p> <p>3.5 Análisis de propiedades organolépticas y culinarias de ecotipos. Realizada en la Universidad del Bio-Bio (Lecyca). 100%</p>

4	<p>Incorporar prácticas agronómicas mejoradas para el aumento de rendimientos y competitividad de la AFC.</p> <p>4.1 Protocolos de manejo agronómico mejorado para poroto en la AFC: Protocolos se encuentra 100% elaborado.</p> <p>4.1 Manejo agronómico mejorado para garbanzo en la AFC: Protocolo se encuentra 100% elaborado.</p> <p>4.2 8 Charlas técnicas de especialistas en la producción de leguminosas: Se han realizado a la fecha 17 charlas técnicas en producción de leguminosas, se ha cumplido con el 100% de este objetivo. Por solicitud de los productores en capacitación este ítem se realizó casi el doble de actividades contempladas en el proyecto.</p> <p>4.4 2 Ensayos de producción mejorada de leguminosas: Se han realizado 4 ensayos de producción mejorada de leguminosas en total, que correspondieron a los ensayos de poroto temporada 2015/16 y 2016/17 y 1 ensayo Garbanzo 2016/17, cumpliendo con el 100% de estas actividades, sin embargo se incluyó una tercera temporada para poroto y garbanzo 2017/18, para reforzar el aprendizaje y adopción de recomendaciones técnicas.</p>
5	<p>Difusión y transferencia de los resultados emanados del proyecto.</p> <p>5.1.- 3 días de campo realizados: Se ha realizado 4 días de campo durante la primera semana de febrero 2016 y un segundo día de campo 13 de octubre 2016. También se realizaron dos días de campo 2017 y un día de campo 2018 .El proyecto contempla 2 días de campo y se realizaron 4, actividad cumplida en un 100%.</p> <p>5.2.1 Boletín divulgativo publicado: cumplido 100%.</p> <p>5.2. -2 Cartillas divulgativas: se encuentran ya elaboradas. Cumplida en 100%</p> <p>5.3 Seminario de finalización realizado: actividad realizada 30 mayo 2018. 100% cumplido.</p> <p>5.4 Incorporación de asociados productores de leguminosas, al movimiento GTT: Actividad realizada durante agosto 2015., cumplida en 100%</p> <p>5.5 Gira Tecnológica de productores: Actividad realizada durante febrero 2016. Cumplida en 100%</p> <p>5.6 Pagina web: Pagina elaborada (www.legumbremataquito.cl)</p> <p>5.7 Promoción y difusión de ecotipos locales: Esta actividad en proceso, se ha participado en ferias y se ha difundido los ecotipos entre los productores participantes en el proyecto.</p>

6	6.1 Recetario culinario: 100% Elaborado.
---	--

5. Resultados Específicos (RE)

a. Cuantificación del avance: (Cuantifique el avance para todos los resultados esperados)

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)			Valor Actual	
			Indicador (cuantificable)	Línea base (situación sin proyecto)	Meta proyecto	Resultado	% Avance
1	1	Elaboración de encuestas	Encuestas	Sin encuesta	Encuesta elaborada	Encuesta elaborada	100
	2	Información de al menos 15 productores (AFC) de leguminosas, variedades, superficie de cultivo y sistema de producción de en el Valle del Mataquito	Encuestas realizadas	No existen productores encuestados	Productores encuestados	Encuestas realizada	100
	3	Diagnóstico de encuestas productores de ecotipos de leguminosas	Diagnostico	No existe diagnóstico	Diagnóstico realizado	Diagnóstico realizado	100
2	1	Reintroducción de 6 variedades de poroto al valle del Mataquito	Variedades de poroto	No hay variedades reintroducidas	6 variedades de poroto reintroducidas	Actividad realizada	100
	2	Reintroducción de 2 variedades de Garbanzo al valle del Mataquito	Variedades de garbanzo	No hay variedades reintroducidas	2 variedades de garbanzo reintroducidas	Actividad realizada	100
	3	4 Talleres prácticos sobre reintroducción y conservación de recursos	Talleres	Agricultores no han recibido	Agricultores capacitados en conservación de recursos	Actividad realizada.	100

				talleres sobre conservación de recursos			
3	1	Participación en ferias de la región del Maule, promocionando leguminosas del valle del Mataquito	Ferias	Agricultores no participan en ferias regionales	Agricultores vinculados con el mercado participando en ferias de la región	Actividad realizada.	100
	2	Participación con ecotipos de leguminosas en fiestas costumbristas de Licantén	Fiesta costumbrista	Agricultores no participan en fiestas costumbristas	Agricultores vinculados con el mercado participando en ferias de la comuna	Feria comunal gastronómica de Leguminosas y campesina, realizada en Licantén.	100
	3	Pruebas pilotos comerciales en la región del Maule con leguminosas del valle del Mataquito	Pruebas comerciales	No existen pruebas comerciales.	Pruebas comerciales realizadas	100% Producción vendida de los productores	100
	4	Marca territorial	Marca/sello	No existe	Obtención sello territorial	Se realizó el proceso de solicitud de registro de la marca a Inapi Leguminosas Valle del Mataquito Licantén.	100
	5	Análisis propiedades organolépticas y culinarias de ecotipos de leguminosas	Análisis culinarios	No se realiza	Propiedades organolépticas y culinarias realizadas	Actividad realizada	100

4	1	Protocolos de manejo agronómico mejorado para poroto en la AFC	Protocolo de producción poroto	No existe protocolo de producción	Protocolo de producción agronómico del poroto para el valle del Mataquito	Actividad realizada	100
	2	Protocolo de manejo agronómico mejorado para garbanzo en la AFC	Protocolo de producción garbanzo	No existe protocolo de producción	Protocolo de producción agronómico del garbanzo para el valle del Mataquito	Actividad realizada	100
	3	8 Charlas técnicas de especialistas en la producción de leguminosas	Charlas técnicas	Agricultores no capacitados en técnicas de producción de leguminosas	Agricultores capacitados en producción de leguminosas	Actividad realizada.	100
	4	2 Ensayos de producción mejorada de leguminosas	Ensayos	Agricultores no capacitados en producción mejorada de leguminosas	Ensayos de producción de leguminosas realizados	Actividad realizada.	100
5	1	2 días de campo realizados	Día de campo	No se han	3 días de campo realizados en torno al cultivo de leguminosas	Actividad realizada	100

				realizado días de campo relacionados con las leguminosas			
	2.1	Boletín divulgativo publicado	Boletín	No existe boletín	Boletín divulgativo	Actividad realizada	100
	2.2	Cartillas divulgativas	Cartillas	No existe cartillas divulgativas	Cartillas divulgativas realizadas	Actividad realizada	100
	3	Seminario de finalización realizado	Seminario	Sin seminario	Seminario realizado	Actividad realizada	100
	4	Incorporación de asociados productores de leguminosas, al movimiento GTT de Inia.	GTT	Agricultores no incorporados al GTT	Agricultores incorporados	Actividad realizada	100
	5	Gira Tecnológica de productores	Gira	No existe Gira	Gira realizada	Actividad realizada	100
	6	Página web	Plataforma digital	No existe página web	Página web disponible	Actividad realizada	100
	7	Promoción y difusión ecotipos locales	Promoción y difusión	No hay difusión	Promoción realizada	Actividad realizada	100
6	1	Recetario culinario	Recetario	No existe recetario	Recetario realizado	Actividad realizada	100

b. Descripción del avance del período (describa sólo aquellos que han tenido actividad durante el período)

Nº RE	Descripción Avance	Problemas y Desviaciones	Repercusiones	Acciones Correctivas
1.1	Encuestas desarrolladas en un 100%	No hay problemas	No hay repercusiones	
1.2	Actividad desarrollada 100%	No hay problemas	No hay repercusiones	
1.3	Actividad desarrollada. 100%	No hay problemas	No hay repercusiones	
2.1	Actividad desarrollada. 100%	No hay problemas	No hay repercusiones	
2.2	Actividad desarrollada 100%	No hay problema	No hay repercusiones	
2.3	Actividad desarrollada 100%	No hay problema	No hay repercusiones	
3.1	Actividad desarrollada 100%	No hay problema	No hay repercusiones	
3.2	Actividad desarrollada 100%	No hay problema	No hay problema	
3.3	Actividad desarrollada 100%	No hay problema, Agricultores han vendido el 100% de su producción.	No hay repercusiones	
3.4	Actividad desarrollada 100%	No hay problema	No hay repercusiones	
3.5	Actividad desarrollada. 100%	No hay problema	No hay repercusiones	
4.1	Actividad desarrollada. 100%	No hay problema	No hay repercusiones	

Nº RE	Descripción Avance	Problemas y Desviaciones	Repercusiones	Acciones Correctivas
4.2	Actividad desarrollada. 100%	No hay problema	No hay repercusiones	
4.3	Actividad en desarrollada. 100%	No hay problema	No hay repercusiones	
4.4	Actividad desarrollada. 100%	No hay problema	No hay repercusiones	
5.1	Actividad desarrollada. 100%	No hay problema	No hay repercusiones	
5.2.1	Actividad en desarrollo. 100%	No hay problema	No hay repercusiones	
5.2.2	Actividad desarrollada. 100%	No hay problema	No hay repercusiones	
5.3	Actividad desarrollada. 100%	No hay problema	No hay repercusiones	
5.4	Actividad desarrollada. 100%	No hay problema	No hay repercusiones	
5.5	Actividad desarrollada. 100%	No hay problema	No hay repercusiones	
5.6	Actividad desarrollada. 100%	No hay problema	No hay repercusiones	
5.7	Actividad desarrollada. 100%	No hay problema	No hay repercusiones	
6.1	Actividad desarrollada. 100%	No hay problema	No hay repercusiones	

6. Actividades

a. Cuantificación del avance. Cuantifique el avance para todos los resultados esperados:

N° OE	N° RE	Actividades	Programado		Real		% Avance
			Inicio	Término	Inicio	Término	
1	1.1	Elaboración de encuestas	Dic-2015	Dic-2015	Dic-2015	Feb-2016	100
1	1.2	Aplicación encuestas	Dic-2015	Ene-2016	Mar-2016	May-2016	100
1	1.3	Diagnóstico de las encuestas	Mar-2016	May-2016	Mar-2016	May-2016	100
2	2.1	Reintroducción de 6 variedades de poroto al valle del Mataquito	Dic-2015	Sep-2017	Nov-2015	Mayo-2018	100
2	2.2	Reintroducción de 2 variedades de Garbanzo al valle del Mataquito	Sep-2016	Sep-2017	Sep-2016	Sep-2017	100
2	2.3	Talleres prácticos sobre reintroducción y conservación de recursos	Mar-2016	Oct-2016	Abr-2016	Ene-2018	100
3	3.1	Participación en ferias de la región del Maule, promocionando leguminosas del valle del Mataquito	May-2016	Jul-2017	May-2016	Jul-2017	100
3	3.2	Participación con ecotipos de leguminosas en fiestas costumbristas de Licantén	Abr-2016	Sep-2017	Abr-2016	May-2018	100
3	3.3	Pruebas pilotos comerciales en la región del Maule con leguminosas del valle del Mataquito	Abr-2016	Sep-2017	Abr-2016	Sep-2017	100
3	3.4	Desarrollo de marca territorial	Abr-2016	Jun-2017	Abr-2016	Dic-2017	100
3	3.5	Análisis propiedades organolépticas y culinarias de ecotipos de leguminosas	Jul-2016	Mar-2017	Jul-2016	Jun-2017	100

N° OE	N° RE	Actividades	Programado		Real		% Avance
			Inicio	Término	Inicio	Término	
4	4.1	Protocolos de manejo agronómico mejorado para poroto en la AFC	Dic-2015	Ene-2015	Feb-2016	Mar-2016	100
4	4.2	Protocolo de manejo agronómico mejorado para garbanzo en la AFC	Jul-2016	Ago-2016	Jul-2016	Ago-2016	100
4	4.3	Charlas técnicas de especialistas en la producción de leguminosas	Ene-2016	Ago-2017	Sep-2016	May-2018	100
4	4.4	Ensayo de producción mejorada de leguminosas	Dic-2016	Sep-2017	Nov-2016	Mar-2018	100
5	5.1	Transferencia y extensión de tecnologías por medio de Días de campo	Feb-2016	Feb-2017	Feb-2016	Ene-2018	100
5	5.2.1	Desarrollo, edición, diagramación y publicación de boletín divulgativo	Mar-2017	Ago-2017	Mar-2017	Nov-2017	100
5	5.2.2	Desarrollo, edición, diagramación y publicación de cartillas divulgativas	Abr-2016	Ago-2016	Abr-2016	Dic-2016	100
5	5.3	Organización y ejecución de seminario de finalización del proyecto.	Sep-2017	Sep-2017	Sep-2017	May-2018	0
5	5.4	Participación de asociados utilizando metodología GTT	Dic-2015	Sep-2017	Ago-2015	Dic-2015	100
5	5.5	Actualización de conocimientos a través realización de gira tecnológica	Mar-2016	Mar-2017	Mar-2016	Mar-2017	100
5	5.6	Desarrollo de página web	Feb-2016	Sep-2017	Mar-2016	Sep-2017	100
5	5.7	Promoción y difusión de ecotipos locales	Abr-2016	Sep-2017	Abr-2016	May-2018	100
6	6.1	Elaboración recetario culinario	Jul-2017	Sep-2017	Jul-2017	May-2018	100

b. Descripción del avance del período (describa sólo aquellos que han tenido actividad durante el período)

Actividad	Descripción Avance	Problemas y Desviaciones	Repercusiones	Acciones Correctivas
Se han realizado talleres de conservación de recursos genéticos	Se ha realizado el 100% de estas actividades.	No hay	No habrán repercusiones	No son necesarias
Promoción y difusión de ecotipos locales	Se ha promovido a lo largo de toda la ejecución del proyecto por medios digitales, prensa escrita y televisión.	No hay	No habrán repercusiones	No son necesarias
Reintroducción de 6 variedades de poroto al valle del Mataquito	Desarrollado, hasta mes de mayo se realizó entrega de material vegetal de ecotipos, realizando de esta manera más de 3 entregas de material genético a productores.	No hay	No habrán repercusiones	No son necesarias
Reintroducción de 2 variedades de garbanzo al valle del Mataquito	Desarrollado	No hay	No habrán repercusiones	No son necesarias
Charlas técnicas de especialistas en la producción de leguminosas	Desarrollado. En total se realizaron 16 charlas técnicas. Proyecto contemplo 8.	No hay	No habrán repercusiones	No son necesarias
Ensayo de producción mejorada de leguminosas	Desarrollado. Se realizaron 4 ensayos de producción mejorada de	No hay	No habrán repercusiones	No son necesarias

Actividad	Descripción Avance	Problemas y Desviaciones	Repercusiones	Acciones Correctivas
	leguminosas, que corresponde a los ensayos de poroto temporada 2015/16 - 2016/17 y 1 ensayo Garbanzo 2016/17. Sin embargo se incluyó una cuarta temporada para poroto y garbanzo 2017/18, para reforzar el aprendizaje y adopción de recomendaciones técnicas.			
Transferencia y extensión de tecnologías por medio de Días de campo	Se han realizado 3 días de campo. En el proyecto se comprometió a solo 2.	No hay	No habrán repercusiones	No son necesarias
Participación con ecotipos de leguminosas en fiestas costumbristas de Licantén	Se ha realizado	No hay	No hay repercusiones	
Pruebas pilotos comerciales en la región del Maule con leguminosas del Valle del Mataquito	Se ha realizado. Productores vendieron toda su producción.	No hay	No hay repercusiones	

Actividad	Descripción Avance	Problemas y Desviaciones	Repercusiones	Acciones Correctivas
Desarrollo marca territorial	Se realizó el proceso de solicitud de registro de la marca a Inapi Leguminosas Valle del Mataquito Licantén	No hay	No hay repercusiones	
Análisis propiedades organolépticas y culinarias de ecotipos de leguminosas	Actividad realizada.	No hay	No hay repercusiones	
Charlas técnicas de especialistas en la producción de leguminosas	Actividad realizada. Se cumplió en amplio margen esta actividad muy demandada por productores	No hay	No hay repercusiones	
Ensayos de producción mejorada de leguminosas	Actividad realizada. Se cumplió en amplio margen esta actividad muy demandada por productores	No hay	No hay repercusiones	
Días de campo realizados	Actividad realizada. Se realizaron 3 días de campo, con gran convocatoria.	No hay	No hay repercusiones	
Boletín divulgativo publicado	Actividad realizada y distribuido.	No hay	No hay repercusiones	
Seminario de finalización realizado	Actividad realizada.	No hay	No hay repercusiones	

Actividad	Descripción Avance	Problemas y Desviaciones	Repercusiones	Acciones Correctivas
Página web	Actividad realizada.	No hay	No hay repercusiones	
Promoción y difusión ecotipos locales	Actividad realizada. Hasta último día de proyecto a través de los diferentes medios.	No hay	No hay repercusiones	
Recetario culinario	Elaboración realizada.	No hay	No hay repercusiones	

7. Hitos Críticos

a. Indique el grado de cumplimiento de los hitos críticos fijados:

Nº RE	Hitos críticos	Fecha Programado	% Avance a la fecha	Fecha Real Cumplimiento
5.4	Incorporación de la asociación de productores de leguminosas de Licantén como grupo de transferencia tecnológica (GTT)	Dic-2015	100	Ago-2015
2.1- 2.2	Reintroducción de material genético entre productores de poroto y garbanzo	Ago-2017	(100% poroto) , (100% Garbanzo)	Ago-2017
1.3	Diagnostico productivo de los agricultores, respecto a la producción de ecotipos de leguminosas en el territorio del valle del Mataquito.	Jun-2016	100	Jun-2016
3.1	Feria promoción de las leguminosas en el valle del Mataquito	Sep-2017	100	Sep-2017

b. Describa el grado de cumplimiento y posibles desviaciones (máx. 200 palabras).

El proyecto se encuentra finalizado el cual se desarrolló con gran entusiasmo por parte de todos los involucrados en él. Se cumplieron todos los objetivos en un 100%. Hubo una activa participación de los productores y de la comunidad quienes acogieron positivamente los ecotipos de poroto y garbanzo, estableciendo siembras productivas y comercializando sus productos exitosamente. Este proyecto logró reintroducir ecotipos en el territorio logrando una buena aceptación de estos materiales por parte de los productores quienes pudieron comercializar siempre estos productos. También tuvo una fuerte promoción y divulgación de este proyecto en medios regionales y nacionales lo cual sirvió a la dar a conocer esta zona como productora de leguminosas del Valle del Mataquito, destacando ecotipos por la calidad de sus granos y zona productora de legumbres.

8. Cambios en el entorno

a. Tecnológico

Se debe analizar la situación de la investigación básica y aplicada, así como los procesos, innovaciones, patentes, royalties o publicaciones de los agentes que intervienen y ofrecen soluciones en el sector en particular, en terceros relacionados y en toda la cadena de valor (Máx. 170 palabras)

En cuanto en el entorno tecnológico los productores adoptaron las recomendaciones técnicas realizadas por el equipo técnico con el objetivo de aumentar sus rendimientos actuales. En lo relacionado al proceso de innovación de producir y comercializar estos ecotipos este objetivo se cumplió.

b. Mercado

Refiérase a los ámbitos de: oferta y demanda; competidores; nuevas alianzas comerciales; productos diferenciados, sustitutos o alternativos; mercados emergentes; productividad de los recursos humanos; precios de mercado, liderazgo del costo de producción; tipo de cambio, tasa de interés, disponibilidad de materias primaras, barreras de entrada al mercado, tratados de libre comercio, subvenciones o apoyo estatal.

En el mercado de poroto a nivel nacional domina la demanda la variedad tórtola que es la más consumida en el país. Su comercialización se encuentra asegurada debido a la existencia de poderes compradores pertenecientes a la agroindustria que buscan este producto en el Valle del Mataquito debido a su excelente calidad. Las otras variedades a pesar que son de menor conocimiento en estas últimas temporadas también han empezado a ser demandadas por compradores obteniendo buenas oportunidades de comercialización a iguales o mayores precios que la variedad tradicional tipo tórtola.

c. Otros

Describa cambios en leyes, regulaciones, impuestos, barreras normativas o legales, normas no escritas, normas medio ambientales, responsabilidad social empresarial “dumping” (laboral o ambiental), entre otros.

No han existido otros cambios.

9. Difusión

a. Describa las actividades de difusión programadas para el próximo período.

Fecha	Lugar	Tipo de Actividad	Nº participantes	Perfil de los participantes	Medio de Invitación

b. Describa las actividades de difusión realizadas durante el período:

Fecha	Lugar	Tipo de Actividad	Nº participantes*	Documentación Generada*
25 de Enero 2018	Parcela experimental Lora -Licantén	Día de campo	42	Lista de asistentes, fotografías y nota en página web del FIA
17 de Mayo 2018	Canal 13, Programa matinal bienvenidos	Entretención	Cobertura nacional	Fotografía
23 de Mayo 2018	Plaza de Armas de Licantén	Feria comunal gastronómica de Leguminosas y campesina, realizada en Licantén.	Actividad pública	Fotografías, afiche de promoción
30 de Mayo 2018	Biblioteca pública de Licantén	Seminario de cierre de proyecto	39	Fotografías, pagina web digital FIA.

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

10. Auto Evaluación

- a. ¿Considera que su proyecto logrará insertar en el mercado el bien o servicio o mejorar la competitividad? Explique (máx. 80 palabras)

El proyecto ha otorgado la oportunidad a los productores del Valle del Mataquito contar con semillas de ecotipos de calidad. También más una intensa promoción del territorio como zona productora de leguminosas ha logrado identificar y posicionar a los productores del Valle del Mataquito como una zona con identidad territorial con la producción de leguminosas de grano de alta calidad. El resultado comercial ha sido positivo, las variedades de poroto de los diferentes ecotipos que se han entregado a los productores han sido comercializadas con gran facilidad obteniendo una buena comercialización de estos granos.

- b. ¿Cómo evalúa los resultados obtenidos en función del objetivo general del proyecto? (máx. 80 palabras)

Las variedades de poroto que se reintrodujeron tuvieron buenos rendimientos sin problemas de adaptabilidad a la zona y estas han sido comercializadas exitosamente por parte de los productores participantes en el proyecto. También se ha logrado identificar a esta zona con territorial como zona productora importante de leguminosas de grano que cuenta con productos de excelente calidad. Los agricultores han podido incorporar nuevas prácticas agrícolas a través de los protocolos de manejo agronómico incidiendo positivamente en un alza en los rendimientos y en la calidad del producto cosechado.

- c. ¿Cómo evalúa el grado de cumplimiento de las actividades programadas? (máx. 80 palabras)

Se ha logrado cumplir con un 100% de las actividades programadas, inicialmente hubo un retraso en algunas actividades pero se ha logrado en cumplir con la totalidad de las actividades programadas. En algunos objetivos específicos se realizaron muchas más actividades que las programadas inicialmente.

- d. ¿Cómo ha sido la participación de los asociados? (máx. 80 palabras)

Los agricultores participantes en el proyecto han tenido una excelente asistencia, en todas las actividades que se han efectuado ha habido una alta participación por parte de ellos. En cuanto a la I. Municipalidad de Licantén han sido un pilar fundamental en el apoyo en todas las actividades realizadas llevadas a cabo, como la convocatoria de los agricultores, las actividades de capacitación y reuniones técnicas, organización y logística en el día de campo.

11. Conclusión

- a. Concluya y explique la situación actual de la iniciativa, considerando amenazas u oportunidades (máx. 230 palabras).

El proyecto se encuentra finalizado, durante el desarrollo de este proyecto se pudieron concretar todas las actividades programadas en el plan operativo teniendo siempre una alta participación de los asociados como de productores y público en general cuando se realizaban actividades abiertas al público. El proyecto logro el objetivo general de incorporar ecotipos de porotos en el territorio los cuales productores asociado han establecido y vendido sus cosechas con buenos resultados económicos, el poder diversificar las variedades de poroto entre estos productores les ha abierto una mayor alternativa de comercialización además de otorgarle a esta zona una categoría de " hot spot " de diversidad porotos y garbanzos a este territorio, lo cual ha sido acogido positivamente entre compradores e intermediarios quienes logran encontrar granos únicos y de excelente calidad. Este proyecto también ha sido capaz de atraer a diferentes tipos de compradores como también a jóvenes innovadores quienes a través de basar sus emprendimiento de comercio justo han llegado a esta zona a adquirir los productos de los agricultores otorgando también un reconocimiento a la alta calidad de los granos que se encuentran en esta zona, esto nos indica que el proyecto fue capaz de promocionar y llegar a gente innovadora que desea otorgarle un valor agregado a los granos de poroto y garbanzo que se producen en esta zona. Los productores pudieron incorporar con éxito las prácticas agronómicas mejoradas optimizando sus laborales agrícolas logrando mayores rendimientos y mejor calidad del producto cosechado. Las oportunidades que se abren con la ejecución de este proyecto es que ya cuenta con información base productiva, económica y comercial que quedo en un documento publicado, que en base a esas brechas detectadas en este documento se pude ir fortaleciendo a esta zona productiva, es decir cuenta con un piso información inicial que es clave para ir creciendo y desarrollando la producción de leguminosas en este territorio.

12 .Anexos

Anexo 1.Charla en conservación y entrega de semilla de leguminosas.



PROGRAMA DESARROLLO LOCAL PRODESAL LICANTEN

MEJORAMIENTO DE SEMILLAS DE CULTIVOS TRADICIONALES

NOMINA DE RECEPCION DE SEMILLAS

FECHA: 30 DE MAYO 2017

PERIODO: MAYO - JUNIO 2017

OBJETIVO: ENTREGA DE SEMILLAS DE TRIGO Y LEGUMINOSAS

(SEMILLAS: TRIGO - LENTEJAS - ARVEJA)

ENCARGADO: PROFESIONALES INIA - EQUIPO TÉCNICO PRODESAL

1º	NOMBRE	SECTOR	CANTIDAD SEMILLAS				FIRMA
			SUPER ARAUCANA	CALPUN	NITOCHE	TRIGO (MILLAN)	
1	Maria Morales M	Huapi	10 kg	25 kg			[Signature]
2	Nesario Morales M	Huapi	10 kg	-			[Signature]
3	Bernardo Guerra C.	LORA.	10 kg	-			[Signature]
1	Manuel Guerrero	LORA.	10 kg	25 kg			[Signature]
3	Beraldo Alomada H.	Huapi	10 kg	-		200 kg	[Signature]
1	Cesar Torres Alomada	Huapi	10 kg	-			[Signature]
	Gustavo Guerra Guerra	LORA	10 kg	-			[Signature]
1	Juan Alomada H.	Huapi	10 kg	-	50 kg		[Signature]
	Helio Bravo Corral	LORA	10 kg	-	-	-	[Signature]
2	Juan Ramón Cordero G.	Placillo.				200 kg	[Signature]
1	Sra. Esau Sacedra	Huapi	10 kg				[Signature]
2	Alfredo Corrao Drey	Huapi	10 kg				[Signature]
3	Luis Fernández Velaz	LORA.	10 kg				[Signature]
1							
3							

Anexo 2. Charla técnica en control químico de malezas

			
<u>NOMINA ASISTENTES A REUNION GTT LEGUMINOSAS</u>			
TEMA: ESTABLECIMIENTO CULTIVOS DE INVIERNO - CONTROL QUIMICO DE MALEZAS			
LUGAR: ESCUELA HUAPI			
FECHA Y HORA: JUEVES 20 DE JULIO 2017 HORA INICIO: 11:00 HRS.			
PARTICIPANTES: COORDINADOR GTT INIA - AGRICULTORES - EQUIPO TEC. PRODESAL			
Nº	NOMBRE	SECTOR	FIRMA
1	Cesar Torres Alameda	Huapi'	* Cesar Torres
2	Gustavo Guerra Guerra	Huapi'	* Gustavo Guerra
3	German Bravo Marquez	Huapi'	* German Bravo
4	Miguel Aguilera Aguilera	Huapi'	* Miguel Aguilera
5	Jose Oscar Saavedra	Huapi'	* Jose Oscar Saavedra
6	Bernaldo Alameda Herrera	Huapi'	* Bernaldo Alameda
7	Helio Bravo Correa.	Lora	* Helio Bravo
8	Juan Alameda Herrera	Huapi'	* Juan Alameda
9	Hercules Morales Muñoz	Huapi'	* Hercules Morales
10	Jessica Arambibia Villacura	Huapi'	* Jessica Arambibia
11	Marié Morales Muñoz	Huapi'	* Marié Morales
12			
13	CHRISTIAN Cordero	Prodesal	* Christian Cordero
14	Alfonso Velasco	INIA	* Alfonso Velasco
15	Klanyon Tay N.	INIA	* Klanyon Tay N.
16			

Anexo 3. Reunión técnica producción de garbanzo, conservación de semilla- Entrega de semilla de garbanzo.



NOMINA ASISTENTES A REUNION GTT LEGUMINOSAS

TEMA: PRODUCCION DE GARBANZOS - ENTREGA DE SEMILLA ALFA INIA

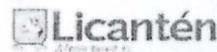
LUGAR: ESCUELA HUAPI

FECHA Y HORA: JUEVES 10 DE AGOSTO 2017 HORA INICIO: 11:00 HRS.

PARTICIPANTES: COORDINADOR GTT INIA - AGRICULTORES - EQUIPO TEC. PRODESAL

N°	NOMBRE	SECTOR	FIRMA
1	Luis Fuenzalida Veliz	Lora	Luis Fuenzalida
2	Heria Morales Muñoz	Huapi	Heria Morales
3	Benjamin 2° Guerra Camba	Lora	[Signature]
4	Helio Bravo Conca	Lora	Helio Bravo C.
5	Juan Ahumada Herrera	Huapi	Juan Ahumada
6	Heracio Morales Muñoz	Huapi	Heracio F. Morales
7	Berardo Fuenzalida Herrera	Huapi	Berardo Fuenzalida
8	Gustavo Guerra Guerra	Lora	[Signature]
9	German Bravo Diaz	Huapi	German Bravo
10	Fernando Calderon Calderon	Lora	[Signature]
11	Mamuel Cuervos Buena	Lora	[Signature]
12	Benito Osorio Saavedra	Huapi	Benito Osorio
13	Cesar E. Torres Ahumada	Huapi	Cesar Torres
14	Juan C. Laine Ahumada	Prodesal	[Signature]
15			
16			

Anexo 4. Charla técnica. Producción del cultivo de poroto



NOMINA ASISTENTES A REUNION GTT LEGUMINOSAS

TEMA: TÉCNICAS PRODUCTIVAS DEL CULTIVO DE POROTO

LUGAR: ESCUELA HUAPI

FECHA Y HORA: VIERNES 29 DE SEPTIEMBRE 2017 HORA INICIO: 11:00 HRS.

PARTICIPANTES: COORDINADOR GTT INIA - AGRICULTORES - EQUIPO TEC. PRODESAL

Nº	NOMBRE	SECTOR	FIRMA
1	Miguel Aguilera	Huapi	Miguel Aguilera
2	Germán Barrio M.	Huapi	Germán Barrio
3	Beraldo Ahumada	Huapi	Beraldo Ahumada
4	Hernando Morales M.	Huapi	Hernando Morales
5	María Morales M.	Huapi	María Morales
6	Manoel Guerrero B	Lora	Manoel Guerrero
7	Alfredo Correa	Lora	Alfredo Correa
8	Juan Ahumada	Huapi	Juan Ahumada
9	Cesar Torres F.	Huapi	Cesar Torres
10	Fernando Calderon	Lora	Fernando Calderon
11	Luis Fuenzalida	Huapi	Luis Fuenzalida
12	Segundo Guerra	Lora	Segundo Guerra
13	Cristina González M.	Prodesal	Cristina González
14			

Anexo 5. Charla técnica conservación de semillas y entrega de ecotipos de poroto

Licantén

NOMINA ASISTENTES A REUNION GTT LEGUMINOSAS

TEMA: ENTREGA DE DIVERSAS SEMILLAS DE POROTO PARA MEJORAMIENTO PRODUCTIVO

LUGAR: ESCUELA HUAPI

FECHA Y HORA: VIERNES 03 DE NOVIEMBRE 2017 HORA INICIO: 10:00 HRS.

PARTICIPANTES: COORDINADOR GTT INIA - AGRICULTORES - EQUIPO TEC. PRODESAL

N°	NOMBRE	SECTOR	KG ENTREGADOS				FIRMA
			Var. Zorza Inia	Var. Blanco español	Var. Coscorron Inia	Var. Sapito	
1	German Bravo Ortega	Huapi	15	15	15	15	German Bravo
2	Jose, Benito Osorio S.	Huapi	15	15	15	15	Jose B. Osorio
3	María Trasluz Olmos	Huapi	15	15	15	15	María Trasluz
4	Fernando Calderon Calles	Lora	15	15	15	15	Fernando Calles
5	Cesar Torres Alameda	Huapi	15	15	15	15	Cesar Torres
6	Manuel Guerrero Bueas	Lora	15	15	15	15	Manuel Guerrero
7	Héctor Bravo Conca	LORA.	15	15	15	15	Héctor Bravo
8	Horacio Morales Oruig	Huapi	15	15	15	15	Horacio Morales
9	Bernardo Alameda C.	Huapi	15	15	15	15	Bernardo Alameda
10	Rafael 3° Quena G.	Lora	15	15 + 15	15	15	Rafael Quena
11	Ena Trujillo de	Lora	15	15	15	15	Ena Trujillo
12	Alfredo Conca Ariz	Lora	15	15	15	15	Alfredo Conca
13	Niquel Aquilera Aguilar	Huapi	15	15	15	15	Niquel Aquilera
14	Esteban Quena Quena	Lora	15	15	15	15	Esteban Quena
15	Juan Alameda Herra	Huapi	15	15	15	15	Juan Alameda
16	Jessica Craveiro V.	Naicusa	15 P	15	15	15	Jessica Craveiro
17	Pedro Trujillo de V.	Huapi	15	15	15	15	Pedro Trujillo
18	José Gaudet Conca	Ambuen	15	15	15	15	José Gaudet
19	Rodrigo Bravo Conca	Lora	15	15	15	15	Rodrigo Bravo
20	Elemer Tello Tello	Lora	15	15	15	15	Elemer Tello
21	Sandra Viquez Calderon	Lora	15	15	15	15	Sandra Viquez
	Hipólito Reyes Ruiz	Jalisco Chico	15	15	15	15	Hipólito Reyes
	Reinaldo Márquez Ormazabal	Licantén	15	15	15	15	Reinaldo Márquez
	Rosana Pareira Pareira	Jalisco	15	15	15	15	Rosana Pareira

Anexo 6. Día de campo –Cultivo de leguminosas (Garbanzo y Poroto)



Nómina de Asistentes a Día de Campo

TEMA: DIA DE CAMPO INIA "CULTIVO DE LEGUMINOSAS" (GARBANZOS Y POROTOS)

LUGAR: PARCELA HUAPI, AGRICULTOR SR. JOSE OSORIO SAAVEDRA

FECHA Y HORA INICIO: JUEVES 25 DE FEBRERO DE 2018 HORA: 11:00 HRS.

Nº	NOMBRE	SECTOR	FIRMA
1	José Benito Osorio Saavedra	Huapi	José Osorio
2	Alvaro Valdes Reyes	Licantén	Alvaro Reyes
3	Patricio Fuenzalida Veliz	Huapi	Patricio Fuenzalida
4	Juan Rojas Espina	Licantén	Juan Rojas
5	José A. Rojas Moraga	Villa Angos	José A. Rojas
6	Moises Veliz, Huandez	Lora	Moises Veliz
7	Sergio Rojas Quiral	Acachuen	Sergio Rojas
8	Borlindo Amador Herrera	Huapi	Borlindo Amador
9	José Miguel Cuervo Fari	Lora	José Miguel Cuervo
10	Francisco Emanuel Ortega	Beange's	Francisco Emanuel
11	Natalia Olave Perez		Natalia Olave
12	Luis Fuenzalida Veliz	Lora	Luis Fuenzalida
13	Pedro Andrade Diaz	Hualais	Pedro Andrade
14	Hipólito Llanusa Navarro	Puro Hús	Hipólito Llanusa
15	Jorge Jaime Caspeles	Parronal	Jorge Jaime
16	Bernardo Cuervo Fari	Parronal	Bernardo Cuervo
17	Roberto Coronado	FIA	Roberto Coronado

18	Guido Vergara Molina	Lora	Guido Vergara Molina
19	Bernabé Bravo Marquez	Huapi	Bernabé Bravo
20	Benjamín 2° Cuervo Camba	Lora	[Signature]
21	José Hernández Serechia	Crepto	[Signature]
22	Romina Herrera Núñez	Crepto	[Signature]
23	Nivaldo Niño Niño	Crepto	[Signature]
24	Heracleo Morales Muniz	Huapi	Heracleo Morales
25	Victor Sandoval	Huapi	[Signature]
26	Ramon Domingo Niguelles	Ude Talca	[Signature]
27	Heinrich Guerrero Bueno	Lora	[Signature]
28	Oswaldo Vias Canales	Lachuc	[Signature]
29	Barbara Tomas Meyer	Tucapel	[Signature]
30	Juan C. Zuñiga Araucibia	Lachuc	Dna (Ester)
31	Carlos Zuñiga Arellano	Lachuc	[Signature]
32	Catalina Olave Gallardo	NBC	[Signature]
33	Robinson Soto Ramirez	NBC	[Signature]
34	Narciso Moreno Acevedo	LIVIC	[Signature]
35	Cristian Lojola Ceballos	LIVIC	[Signature]
36	Juan Tay Urbina	INIA	[Signature]
37	Alfonso Valenzuela Soler	INIA	[Signature]
38	Kirupint Tay Urbina Noves	INIA	[Signature]
39	Cristian Gado Jimenez	Prodesaf	[Signature]
40	Juan C Lina Alameda	Prodesaf	[Signature]

41	Jose' Heredia Gaitan	MARTIN	Signature
42	Alfredo Correa Diaz	LORA	Signature
43			
44			
45			
46			
47			
48			
49			
50			

Anexo 7. Charla técnica , definición temas de capacitación y requerimientos de variedades de leguminosas.



Licantén

NOMINA ASISTENTES A REUNION GTT LEGUMINOSAS

TEMA: EVALUACION DE TEMPORADA AGRICOLA; DEFINICION DE TEMAS DE CAPACITACION Y REQUERIMIENTOS DE SEMILLAS LEGUMINOSAS.

LUGAR: ESCUELA HUAPI

FECHA Y HORA: MARTES 24 DE ABRIL 2018 HORA INICIO: 10:30 HRS.

PARTICIPANTES: COORDINADOR GTT INIA - AGRICULTORES - EQUIPO TEC. PRODESAL

N°	NOMBRE	SECTOR	FIRMA
1	Mamuel Guerrero Buena	Lora.	
2	César Torres Ahumada	Huapi	
3	Fernando Calderon C.	Lora	
4	Juan Ahumada Herrera	Huapi	
5	Itelis Bravo Correa	Lora.	
6	Benjamin 2° Quena C.	Lora	
7	Bernardo Ahumada Herrera	Huapi	
8	Miguel Aguilera Aguilera	Huapi	
9	Heraclio Morales Muñoz	Huapi	
10	German Bravo Marquez	Huapi	
11	Maria Morales Muñoz	Huapi	
12	Gustavo Guerra Quena	Lora.	
13	Alfonso Valenzuela	INIA.	
14	Kiaycan T...	INIA.	
15	Juan Carlos Laha Ahumada	Prodesal	
16			
17			

Anexo 8. Charla técnica leguminosas de invierno



NOMINA ASISTENTES A REUNION GTT LEGUMINOSAS

TEMA: CULTIVOS DE LEGUMINOSAS DE INVIERNO

LUGAR: ESCUELA HUAPI

FECHA Y HORA: MARTES 09 DE MAYO HORA INICIO: 11:00 HRS.

PARTICIPANTES: COORDINADOR GTT INIA - AGRICULTORES - EQUIPO TEC. PRODESAL

Nº	NOMBRE	SECTOR	FIRMA
1	Maria Morales Muñoz		Maria Morales M
2	Cesar Torres Ahumada		Cesar Torres
3	Benjamin Guerra Cambos		Benjamin
4	Jose Benito Osorio Saavedra		Jose Benito
5	Helio Bravo Correa		Helio B.
6	Bernardo Ahumada Herrera		Bernardo Ahumada
7	Mamuel Guerrero Burgos		Mamuel
8	Fernando Calderon Calderon		Fernando Calderon
9	Castano Guerra Guerra		Castano Guerra
10	Alfredo Correa Diaz		Alfredo Correa
11	Jessica Orancibia		Jessica Orancibia
12	Juan Ahumada Herrera		Juan Ahumada
13	German Bravo Marquez		German Bravo
14	Seraclio Morales Muñoz		Seraclio Morales
15	Juan Carlos Lora Ahumada		Juan Carlos Lora

Anexo 9. Entrega de semillas de poroto a productores.



PROGRAMA DESARROLLO LOCAL PRODESAL LICANTEN

MEJORAMIENTO DE SEMILLAS DE POROTOS

NOMINA DE RECEPCION DE SEMILLAS



FECHA: 30 DE MAYO 2018

TEMPORADA AGRICOLA: 2018 - 2019

OBJETIVO: ENTREGA DE SEMILLAS DE LEGUMINOSAS



ENCARGADO: PROFESIONALES INIA - EQUIPO TÉCNICO PRODESAL

Nº	NOMBRE	SECTOR	CANT. SEMILLA	FIRMA
			POROTO ZORZAL INIA	
1	HELIO BRAVO CORREA	LORA	25 KG.	
2	HERACLIO MORALES MUÑOZ	HUAPI	25 KG.	
3	GERMAN BRAVO MAERQUEZ	HUAPI	25 KG.	
4	MARIA MORALES MUÑOZ	HUAPI	25 KG.	
5	FERNANDO CALDERON CALDERON	LORA	25 KG.	
6	MANUEL GUERRO BUENO	LORA	25 KG.	
7	LUIS FUENZALIDA VELIZ	MEDANO	25 KG.	<i>Luis Fuenzalida</i>
8	CESAR TORRES AHUMADA	HUAPI	25 KG.	
9	BENJAMIN GUERRA GAMBOA	LORA	25 KG.	
10	BERALDO AHUMADA HERRERA	HUAPI	25 KG.	
11	GUSTAVO GUERRA GUERRA	LORA	25 KG.	<i>Gustavo Guerra</i>
12	MIGUEL AGUILERA AGUILERA	HUAPI	25 KG.	<i>Miguel Aguilera</i>
13	JOSE OSORIO SAAVEDRA	HUAPI	25 KG.	
14	JUAN AHUMADA HERRERA	HUAPI	25 KG.	<i>Juan Ahumada</i>
15	RENE BRAVO CORREA	LORA	25 KG.	<i>Rene Bravo</i>

Anexo 10. Seminario de finalización proyecto FIA



SEMINARIO DE FINALIZACION PROYECTO FIA

TEMA: PROYECTO FIA "RECUPERACION, REINTRODUCCION Y AGREGACION DE VALOR A ECOTIPOS DE POROTOS DE POROTOS Y GARBANZOS PROPIOS DEL VALLE DEL MATAQUITO".

ENCARGADO: KIANYON TAY NEVES, ING. AGRONOMO INIA QUILAMAPU - FITOMEJORAMIENTO DE LEGUMINOSAS

LUGAR: BIBLIOTECA MUNICIPAL DE LICANTEN

FECHA Y HORA INICIO: MIERCOLES 30 DE MAYO DE 2018 HORA: 10:30 HRS.

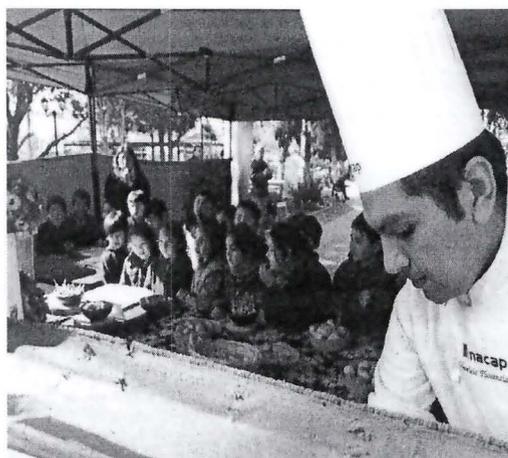
Nº	NOMBRE	SECTOR	FIRMA
1	Helio Bravo Carres	Lora	
2	Heraclio Morales Muñoz	Huapi	
3	Hipólito Reyes Vekunzudo	Idshue chico	
4	Diprosio Quital M.	Idshue	
5	Jesé A. Hernández B.	Licanten	
6	Sergio Rojas Quital	Lora	
7	Manuel Quital Muñoz	Idshue	
8	Rene Bravo Carres	Lora	
9	Fernando Calderon C.	Lora	
10	Juan Rojas Espina	Licanten	
11	Oswaldo Vera Casales	Idshue	
12	Maria Morales Muñoz	Huapi	
13	Roberto Rojas M.	Huapi	
14	Berardo Morales	Huapi	
15	Patricio Morales	Huapi	

16	Adriano Nuñez Dorso	Huapi	P. Luis Alvarez
17	Celso Cardero G.	Plulla	Celso Cardero G.
18	Constanza Paz (FIA)	Santiago	Constanza P.
19	Rossana Pereira P.	Idahue	Rossana Pereira P.
20	Yajelina Ibarra Cornejo	Zuriten	Yajelina Ibarra
21	Guido Vergara Medina	Lora	Guido Vergara
22	Moses Veliz Mekubet	Lora	Moses Veliz
23	Alvaro Valde Reyes	LORDEN	Alvaro Valde
24	Manuel Guerrero Bueno	Lora	Manuel Guerrero
25	Carlos Garbajal H.	Huapi	* Carlos Garbajal
26	Eliener Tello	LORA.	Eliener Tello
27	Gerardo Bravo M.	Huapi	Gerardo Bravo
28	Cesar Torres Alvarada	Huapi	Cesar Torres
29	Patricia Olive	Beangas	Patricia Olive
30	Francisco Blumet	Beangas	Francisco Blumet
31	Juan Pablo Valenzuela Guerrero	Beangas	Juan Pablo Valenzuela
32	Michele Olivier	Beangas	Michele Olivier
33	Francisco Gastón Escobar	Indap Lira	Francisco Gastón Escobar
34	Benjamin Guisela	LORA.	Benjamin Guisela
35	Aquiles Marchali Rojas	Idahue	Aquiles Marchali Rojas
36	CHRISTIAN GODOY J.	PRODESAL	CHRISTIAN GODOY J.
37	CHRISTIAN GONZALEZ M.	PRODESAL	CHRISTIAN GONZALEZ M.
38	Kiamyon Tay Neves	INIA.	Kiamyon Tay Neves
39	NELSON VALCARELOS	T.NIA	NELSON VALCARELOS

Anexo 12. Fotografías día de campo poroto temporada 2017/2018



Anexo 13. Fotografías feria comunal gastronómica de Leguminosas y campesina, realizada en Licanten.



Autoridades asistentes: Diputado Sr. Pedro Alvarez-Salamanca R. y Alcalde de Licanten Sr. Marcelo Fernandez V.

Anexo 13. Fotografías promoción de las leguminosas del Valle del Mataquito en Canal 13. 16 de mayo 2018.



Anexo 14. Conferencista Seminario Polo Leguminosas Fia. Dando a conocer los resultados del proyecto.



BLOQUE II: Aspectos agronómicos y sociales de la producción nacional de legumbres	
11.00 – 11.30	"Aspectos productivos del cultivo de garbanzo y poroto granado en el seco costero de Navidad, VI Región" <i>Dr. Andrés Schweiber, Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal, UC</i>
11.30 – 12.00	"Producción de Poroto y Garbanzo en el seco costero del valle del Mataquito" <i>Dr. Krasimir Tan, DGA Quilicura</i>
12.00 – 12.30	"Reinventando las legumbres - Programa de Innovación de Legumbres FIA" <i>Sra. Constanza Mérea – Ejecutiva Innovación FIA</i>
12.30 – 13.00	"Escuchar para ser escuchado; tecnologías sociales al servicio del extensivismo agrícola. Experiencia con productores de Legumbres como proceso de aprendizaje experiencial" <i>Sra. Gervasia Fuenzalida, Innovación FIA</i>

Anexo 15. Fotografías entrega de semilla de ecotipos a productores



Anexo 16. Fotografía de parcela experimental del proyecto temporada 2017/2018



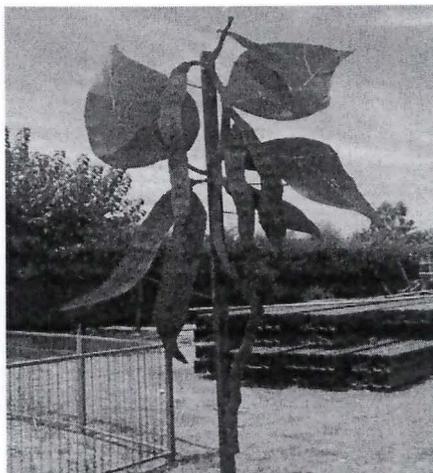
Anexo 18. Empresas innovadoras de jóvenes que se insertaron como compradores en este proyecto, comercio justo.



Anexo 19. Afiche feria comunal gastronómica de Leguminosas y campesina, realizada en Licanten.



Anexo 20. Totems de metal que identifican la zona como campesina y productora de legumbres



Anexo 21. Registro de marca

USO EXCLUSIVO INAPI

3306680 Solicitud 1273009
 Marca colectiva de P&S
 01/12/2017 11:03:37

FPI - 62
 SOLICITUD DE REGISTRO DE MARCA
 PRODUCTOS - SE

SOLICITANTE

Apellidos y Nombres o Razón Social	MUNICIPALIDAD DEL CANTÓN		RUT	69100500-2
Dirección	ELIÁN ESTEBAN MCANTER 25		BUV	79355300
Ciudad	Distrito	País	EMAIL	licantén@mun.liciten.cl
	ELIÁN	CHILE		

REPRESENTANTE

Apellidos y Nombres	OSCAR MARCELO FERNÁNDEZ MELIS		RUT	10.291.124-5
Dirección	ELIÁN ESTEBAN MCANTER 25		EMAIL	oscar@liciten.cl
Ciudad	Distrito	País	EMAIL	liciten@liciten.cl
	ELIÁN	CHILE		

MARCA / DENOMINACIÓN SOLICITADA: Palabra o Denominación Etiqueta Forma Sonoro

LEGUMBRES MATAQUITO LICANTÉN

TRADUCCIÓN AL ESPAÑOL DE LAS PALABRAS O DENOMINACIONES CONTENIDAS EN LA MARCA (SI PROCEDE)

DESCRIPCIÓN DE ETIQUETA (OBLIGATORIO)

PEGAR ETIQUETA (54x 727 Cm)

Etiqueta con fondo blanco y circunferencia roja, a lo interno líneas de granos de legumbres (color café, amarillo, y beige) con manchas rojas, palabras con letras negras (legumbres, Licantén y rojas Mataquito).

ADJUNTA REGLAMENTO (MARQUE OPCIÓN) SI NO

MARQUE CON X LAS CLASES DE PRODUCTOS Y/O SERVICIOS

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46
							X															

DE LA CLASE ESPECIFICAR PRODUCTOS Y/O SERVICIOS

Alfalfa fresca; Arvejas grano seco; Híjitos frescos; Habas grano seco; Píntora; Bonitos; Píntora grano seco; Soja grano seco; Soja grano seco; Alfalfa grano seco; Legumbres frescas

SANTIDAD DE PAGINAS DEL ANEXO

Nº DE PODER

LA MUNICIPALIDAD DEL CANTÓN LICANTÉN

PRIORIDAD

País	Chile
Fecha	
Nº	

Primera Redacción del Representante

www.inapi.cl

Anexo 22. Boletín de Producción de poroto y garbanzo en el secano costero del Valle del Mataquito y Recetario de Leguminosas de Grano del Valle del Mataquito publicados durante este periodo.



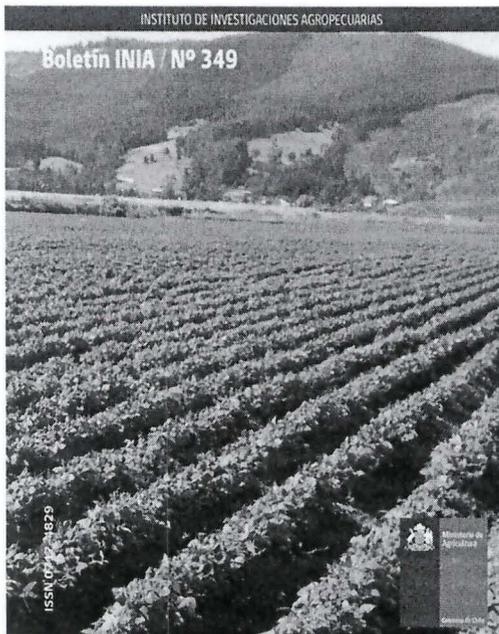
Línea base productiva, económica y comercial

Producción de poroto y garbanzo en el secano costero del valle del Mataquito en Licantén

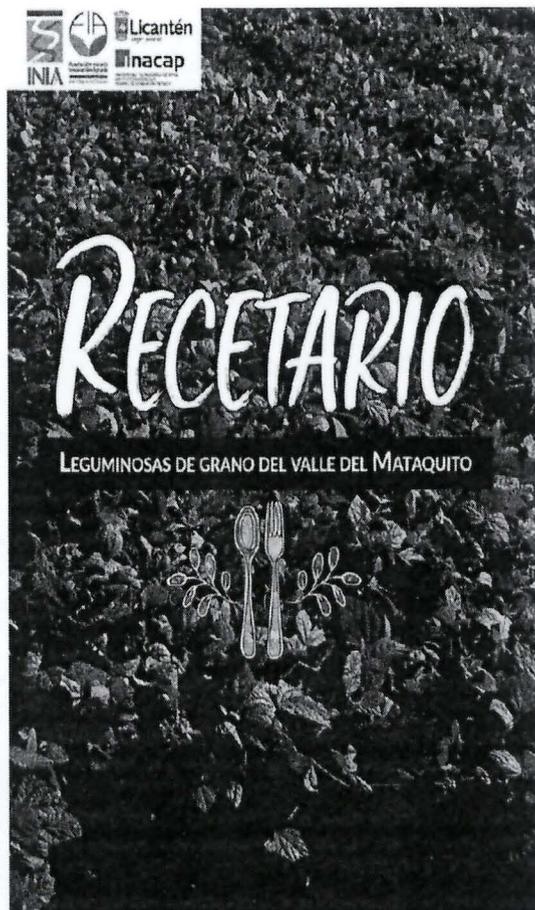
Editor: Jorge González U.

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS

Boletín INIA / Nº 349



ISSN 0717-1829



Anexo 21. Resultados análisis de propiedades organolépticas, culinarias y químicas en ecotipos de poroto y garbanzo.

	Formato MANUAL GESTION DE CALIDAD	Informe de Analisis LECYCA	
	Código : PR-00-21F01 Versión: 11	Valido desde : 31.07.2014 Página : 1 de 1	

N° 447-2/2017

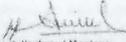
SOLICITADO POR: INSTITUTO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS (INIA)
 MUESTRA: Legumbres
 FECHA RECEPCION: 19.06.17
 ANALISIS SOLICITADO: Examen Organoléptico
 FECHA DE ANALISIS: 24.06.17
 METODO DE ANALISIS: Envasa Welling de Parma 2001 - COGUANOR, NIGD 34 052 HB
 METODO DE MUESTREO: Muestra representada por el cliente

Código Interno	Muestra	Apariencia	Color	Olor	Sabor	Textura	Tiempo de Cocción
744-17	Poroto Blanco Español	5	5	5	5	4	90 min
745-17	Poroto Coacornón LFCI-106	5	5	5	5	6	90 min
746-17	Poroto Sapito	5	5	5	6	5	90 min
747-17	Poroto Tórcola T-106	5	5	5	5	4	90 min
748-17	Poroto Pallas Quila Pallas	5	5	4	4	5	90 min
749-17	Poroto Manteca	5	5	5	5	5	90 min
750-17	Garbanzo	5	5	4	5	4	90 min

Nota:
 1: Muy desagradable
 2: Desagradable
 3: Ni agradable ni desagradable
 4: Agradable
 5: Muy agradable

Resultados válidos para la muestra puntual




 Dr. Julio Junod Montano
 Director LECYCA Universidad del Bío-Bío
 Fono: 42 - 2463138

Chilán, 20 de Junio de 2017
 chr
 c.c. archivo

NO SE DEBE REPRODUCIR EL INFORME DE ANALISIS, SIN LA APROBACION ESCRITA DEL LABORATORIO.

Chilán
 Avda. Andrés Bello s/n. Castillo 447. Fono: (56-42)2463139. Fono/Fax: (56-42)2463138-VIII Región Chile
 Email: quimica@biobio.ubi.cl, calidad@biobio.ubi.cl
www.leyca.ubi.cl

	Formato MANUAL GESTION DE CALIDAD	Informe de Análisis LECYCA	
	Código : FR.GC-21F01 Versión: 11	Valido desde : 31.07.2014 Página : 1 de 1	

N° 547-1/2017

SOLICITADO POR : INSTITUTO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS (INIA)
 MUESTRA : Legumbres
 FECHA RECEPCION : 19.05.17
 ANALISIS SOLICITADO : Coeficiente de Hidratación
 FECHA DE ANALISIS : 24.05.17
 METODO DE ANALISIS : Universidad de El Salvador, Marzo 2014, Comparación de Calidad y Análisis del Frijol.
 METODO DE MUESTREO : Muestra recolectada por el cliente

Código Interno	Muestra	% 4 Hrs.	% 8 Hrs.	% 12 hrs.	% 16 Hrs.	% 18 Hrs.	% 20 Hrs.	% 22 Hrs.	% 24 Hrs.	% Promedio
744-17	Poroto Blanco Español	84,01	92,31	99,85	101,40	102,98	103,44	103,58	103,08	96,33
745-17	Poroto Coscorón LFCI - 106	54,57	88,56	100,46	104,28	107,29	107,79	108,38	108,03	97,17
746-17	Poroto Sapito	11,19	39,45	69,01	89,85	95,81	101,45	101,19	103,89	76,48
747-17	Poroto Tortola T-105	44,88	79,30	95,43	102,90	103,98	107,60	107,80	107,83	94,12
748-17	Poroto Pallar Quie Pallar	48,36	72,81	88,17	96,52	101,64	99,26	103,83	102,55	89,14
749-17	Poroto Manteca	22,24	51,12	79,81	90,39	95,68	99,16	100,10	99,75	79,82
750-17	Garbanzo	69,54	84,85	94,41	99,31	103,17	104,83	105,40	102,90	95,55

Los resultados son válidos sólo para la muestra analizada



Dr. Julio Junod Montano
 Director LECYCA Universidad del Bío-Bío

Chillán, 28 de Junio de 2017

c.c. archivo
 chr.

NO SE DEBE REPRODUCIR EL INFORME DE ANALISIS, SIN LA APROBACION ESCRITA DEL LABORATORIO.

Chillán
 Avda. Andrés Bello s/n Casilla 417-Fono (56-42)2461139, Fono/Fax 56-42)2461138-VIII Region Chile
 Email: caribana@unbbio.cl, amir@unbbio.cl
 www.leyca.cl

	Formato MANUAL GESTION DE CALIDAD	Informe de Analisis LECYCA	
	Código : PR.GC-21F01 Versión: 11	Valido desde : 31.07.2014 Página : 1 de 1	

N° 547/2017

SOLICITADO POR : INSTITUTO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS (INIA)
MUESTRA : Porotos
FECHA RECEPCION : 19.05.17
ANALISIS SOLICITADO : Proximal Completo, Hierro, Zinc
FECHA DE ANALISIS : 29.05.17
METODO DE ANALISIS : NCh 841 Of. 78: ISP ME-711.02-173 V2 : ISP PRT-701.02-031R.2: Junaeb 2008-2010 ISP ME-711.02-011 V2 Espectroscopia de Absorción Atómica.
METODO DE MUESTREO : Muestra recolectada por el cliente

Resultado analítico de la muestra g/100g tal como se ofrece

Código Interno	Muestra	Humedad	Proteína	Lípidos	E.N.N.	Fibra	Cenizas	Calorías (Kcal)
744-17	Poroto Blanco Español	11,45	24,03	0,65	54,67	5,54	3,08	320,65

Código Interno	Muestra	Hierro mg/kg	Zinc mg/Kg
744-17	Garbanzo	87,3	29,3

Los resultados son válidos sólo para la muestra analizada (Factor de Proteína 6,25)




 Dr. Julio Jimed Montano
 Director LECYCA Universidad del Bío-Bío

Chillán, 12 de Junio de 2017

c.c. archivo
chr.

NO SE DEBE REPRODUCIR EL INFORME DE ANALISIS, SIN LA APROBACION ESCRITA DEL LABORATORIO.

Chillán
 Avda. Andrés Bello s/n Casilla 447-Fono (56-42)2463139; Fono/Fax 56-422463138-VIII Región Chile
 Email: carbeni@ubiobio.cl; jarama@ubiobio.cl
 www.leyca.cl

	Formato MANUAL GESTION DE CALIDAD	Informe de Análisis LECYCA	
	Código : PR.GC-21F01 Versión: 11	Válido desde : 31.07.2014 Página : 1 de 1	

N° 647A/2017

SOLICITADO POR : INSTITUTO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS (INIA)
MUESTRA : Porotos
FECHA RECEPCION : 19.05.17
ANALISIS SOLICITADO : Proximal Completo. Hierro, Zinc
FECHA DE ANALISIS : 29.05.17
METODO DE ANALISIS : NCh 641 Of. 78; ISP ME-711.02-173 V2 ; ISP. PRT-701.02-031R.2; Junaeb 2008-2010 ISP ME-711.02-011 V2
Espectroscopia de Absorción Atómica
METODO DE MUESTREO : Muestra recolectada por el cliente

Resultado analítico de la muestra q /100q tal como se ofrece

Código Interno	Muestra	Humedad	Proteína	Lípidos	E.N.N.	Fibra	Cenizas	Calorías (Kcal)
745-17	Poroto Coscorrón LPCI - 106	11,25	26,75	0,60	52,2	5,82	3,38	321,2

Código Interno	Muestra	Hierro mg/kg	Zinc mg/Kg
745-17	Poroto Coscorrón LPCI - 106	87,2	27,4

Los resultados son válidos sólo para la muestra analizada (Factor de Proteína 6,25)




Dr. Julio Junod Montano
Director LECYCA Universidad del Bío-Bío

Chillán, 12 de Junio de 2017

c.c. archivo
chr.

NO SE DEBE REPRODUCIR EL INFORME DE ANALISIS, SIN LA APROBACION ESCRITA DEL LABORATORIO.

Chillán
Avda. Andrés Bello s/n Casilla 447-Fono (56-42)2463139, Fono/Fax(56-42)2463138-VIII Región Chile
Email: garbeneri@biotecnia.cl, junodj@ubiobio.cl
www.lecyca.cl

	Formato MANUAL GESTION DE CALIDAD	Informe de Análisis LECYCA	
	Código : PR.GC-21F01 Versión: 11	Valido desde : 31.07.2014 Página : 1 de 1	

N° 547C/2017

SOLICITADO POR : INSTITUTO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS (INIA)
MUESTRA : Porotos
FECHA RECEPCION : 19.05.17
ANALISIS SOLICITADO : Proximal Completo, Hierro Zinc
FECHA DE ANALISIS : 29.05.17
METODO DE ANALISIS : NCh 844 Of. 78, ISP ME-711.02-173 V2 ; ISP. PRT-701.02-031R.2; Junaeb 2008-2010 ISP ME-711.02-011 V2.
Espectroscopia de Absorción Atómica
METODO DE MUESTREO : Muestra recolectada por el cliente

Resultado analítico de la muestra g /100g tal como se ofrece

Código Interno	Muestra	Humedad	Proteína	Lípidos	E.N.N.	Fibra	Cenizas	Calorías (Kcal)
747-17	Poroto Tórtola T-106	12,26	25,29	0,63	53,95	3,97	3,60	322,63

Código Interno	Muestra	Hierro mg/kg	Zinc mg/Kg
747-17	Poroto Tórtola T-106	85,7	31,3

Los resultados son válidos sólo para la muestra analizada (Factor de Proteína 6.25)




Dr. Julio Junod Montano
Director LECYCA Universidad del Bío-Bío

Chillán, 12 de Junio de 2017

c.c. archivo
chr.

NO SE DEBE REPRODUCIR EL INFORME DE ANALISIS, SIN LA APROBACION ESCRITA DEL LABORATORIO.

Chillán
Avda. Andrés Bello s/n Casilla 447-Fono (56-42)2463139; Fono/Fax(56-42)2463138-VIII Región Chila
Email: ca@ceyta@ubiobio.cl; aa@ubiobio.cl
www.leyca.cl

N° 547B/2017

SOLICITADO POR : INSTITUTO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS (INIA)
MUESTRA : Porotos
FECHA RECEPCION : 19.05.17
ANALISIS SOLICITADO : Proximal Completo, Hierro, Zinc
FECHA DE ANALISIS : 29.05.17
METODO DE ANALISIS : NCh 841 Of. 78; ISP ME-711.02-173 V2 ; ISP. PRT-701.02-031R:2; Junaeb 2008-2010 ISP ME-711.02-011 V2
Espectroscopia de Absorción Atómica
METODO DE MUESTREO : Muestra recolectada por el cliente

Resultado analítico de la muestra g/100g tal como se ofrece

Código Interno	Muestra	Humedad	Proteína	Lípidos	E.N.N.	Fibra	Cenizas	Calorías (Kcal)
746-17	Poroto Sapito	12,10	25,59	0,97	53,42	4,34	3,58	324,77

Código Interno	Muestra	Hierro mg/kg	Zinc mg/Kg
746-17	Poroto Sapito	71,1	25,6

Los resultados son válidos sólo para la muestra analizada (Factor de Proteína 6,25)



Dr. Julio Junod Montano
Director LECYCA Universidad del Bio-Bío

Chillán, 12 de Junio de 2017

c.c. archivo
chr.

NO SE DEBE REPRODUCIR EL INFORME DE ANALISIS, SIN LA APROBACION ESCRITA DEL LABORATORIO.

Chillán
Avda. Andrés Bello s/n Casilla 447-Fono (56-42)2463139; Fono/Fax 56-42)2463138-VIII Región Cháje
Email: garbarr@ubiobio.cl, aamardi@ubiobio.cl
www.leyca.cl

	Formato MANUAL GESTION DE CALIDAD	Informe de Análisis LECYCA	
	Código : PR.GC-21F01 Versión: 11	Valido desde : 31.07.2014 Página : 1 de 1	

N° 547D/2017

SOLICITADO POR : INSTITUTO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS (INIA)
MUESTRA : Porotos
FECHA RECEPCION : 19.05.17
ANALISIS SOLICITADO : Proximal Completo, Hierro, Zinc
FECHA DE ANALISIS : 29.05.17
METODO DE ANALISIS : NCh 841 Of. 78; ISP ME-711.02-173 V2 ; ISP. PRT-701.02-031R:2; Junaeb 2008-2010 ISP ME-711.02-011 V2 .
Espectroscopia de Absorción Atómica
METODO DE MUESTREO : Muestra recolectada por el cliente

Resultado analítico de la muestra g /100g tal como se ofrece

Código Interno	Muestra	Humedad	Proteína	Lípidos	E.N.N.	Fibra	Cenizas	Calorías (Kcal)
748-17	Poroto Pallar (Quila Pallar)	14,30	26,04	1,74	48,25	5,60	4,07	312,82

Código Interno	Muestra	Hierro mg/kg	Zinc mg/Kg
748-17	Poroto Pallar (Quila Pallar)	78,3	33,6

Los resultados son válidos sólo para la muestra analizada (Factor de Proteína 6,25)




Dr. Julio Junod Montano
Director LECYCA Universidad del Bio-Bio

Chillán, 12 de Junio de 2017

c.c. archivo
chr.

NO SE DEBE REPRODUCIR EL INFORME DE ANALISIS, SIN LA APROBACION ESCRITA DEL LABORATORIO.

Chillán
Avda. Andrés Bello s/n Casilla 447-Fono (56-42)2463139; Fono/Fax(56-42)2463138-VIII Región Chile
Email: carhenn@ubiobio.cl, aamardi@ubiobio.cl
www.fecyca.cl

	Formato MANUAL GESTION DE CALIDAD	Informe de Análisis LECYCA	
	Código : FR.GC-21F01 Versión: 11	Valido desde : 31.07.2014 Página : 1 de 1	

N° 547F/2017

SOLICITADO POR : INSTITUTO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS (INIA)
MUESTRA : Garbanzo
FECHA RECEPCION : 19.05.17
ANALISIS SOLICITADO : Proximal Completo, Hierro, Zinc
FECHA DE ANALISIS : 29.05.17
METODO DE ANALISIS : NCh 841 Of. 78; ISP ME-711.02-173 V2 ; ISP. PRT-701.02-031R.2; Junaeb 2008-2010 ISP ME-711.02-011 V2 .
METODO DE MUESTREO : Espectroscopia de Absorción Atómica.
: Muestra recolectada por el cliente

Resultado analítico de la muestra q /100q tal como se ofrece

Código Interno	Muestra	Humedad	Proteína	Lípidos	E.N.N.	Fibra	Cenizas	Calorías (Kcal)
750-17	Garbanzo	10,73	18,23	5,82	59,02	3,27	2,93	361,38

Código Interno	Muestra	Hierro mg/kg	Zinc mg/Kg
750-17	Garbanzo	88,8	37,1

Los resultados son válidos sólo para la muestra analizada (Factor de Proteína 6,25)




Dr. Julio Junod Montano
Director LECYCA Universidad del Bío-Bío

Chillán, 12 de Junio de 2017

c.c. archivo
chr.

NO SE DEBE REPRODUCIR EL INFORME DE ANALISIS, SIN LA APROBACION ESCRITA DEL LABORATORIO.

Chillán
Avda. Andrés Bello s/n Casilla 447-Fono (56-42)2463139; Fono/Fax(56-42)2463138-VIII Región Chile
Email: carlenn@ubiobio.cl, aamard@ubiobio.cl
www.lecyca.cl

	Formato MANUAL GESTION DE CALIDAD	Informe de Análisis LECYCA	
	Código : PR.GC-21F01 Versión: 11	Válido desde : 31.07.2014 Página : 1 de 1	

N° 547E/2017

SOLICITADO POR : INSTITUTO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS (INIA)
MUESTRA : Porotos
FECHA RECEPCION : 19.05.17
ANALISIS SOLICITADO : Proximal Completo, Hierro, Zinc
FECHA DE ANALISIS : 29.05.17
METODO DE ANALISIS : NCh 841 Of. 78; ISP ME-711.02-173 V2 ; ISP. PRT-701.02-031R.2; Junaeb 2008-2010 ISP ME-711.02-011 V2 .
Espectroscopia de Absorción Atómica.
METODO DE MUESTREO : Muestra recolectada por el cliente

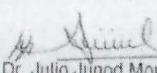
Resultado analítico de la muestra q /100g tal como se ofrece

Código interno	Muestra	Humedad	Proteína	Lípidos	E.N.N.	Fibra	Centizas	Calorías (Kcal)
749-17	Poroto Manteca	13,76	25,62	1,26	52,15	3,88	3,35	322,42

Código Interno	Muestra	Hierro mg/kg	Zinc mg/Kg
749-17	Poroto Manteca	74,5	32,6

Los resultados son válidos sólo para la muestra analizada (Factor de Proteína 6,25)




Dr. Julio Junod Montano
Director LECYCA Universidad del Bío-Bío

Chillán, 12 de Junio de 2017

c.c. archivo
chr.

NO SE DEBE REPRODUCIR EL INFORME DE ANALISIS, SIN LA APROBACION ESCRITA DEL LABORATORIO

Chillán
Avda. Andrés Bello s/n Casilla 447-Fono (56-42)2463139; Fono/Fax(56-42)2463138-VIII Región Chile
Email: carhern@ubiobio.cl; amunard@ubiobio.cl
www.lecyca.cl