Gobierno Regional de Aysén
*Fondo de Innovación para la Competitividad (FIC-R)*
Fundación para la Innovación Agraria (FIA)

# IMA 2016 INFORME TECNICO FINAL (Etapas 1 y 2.)

| Código iniciativa |
| --- |
| IMA-2016-0857 |
| **Nombre iniciativa** |
| Productos Hortofrutícolas Doña Pabla, en busca de una estrategia de identidad y dar a conocer sus virtudes hacia su segmento de consumo |
| **Fecha** |
| 15/08/2018 |

OFICINA DE PARTES 2 FIA
RECEPCIONADO
Fecha 17 AGO 2018
Hora 10:50
Nº Ingreso 51091

## I. OBJETIVO

Informar a FIA de los resultados finales e impactos logrados por la iniciativa, de los métodos utilizados y de las modificaciones que se introdujeron; además, del uso y situación presente de los recursos utilizados, especialmente de aquellos provistos por FIA.

Este informe debe **sistematizar e integrar toda la información generada** durante el desarrollo de la iniciativa y los resultados obtenidos en cada una de las etapas más relevantes de su ejecución. Para ello, se requiere especial énfasis en el análisis de los resultados estratégicos que se definieron inicialmente y que darán cuenta de los logros e impactos obtenidos a partir de ellos.

## II. FECHA DE REALIZACION

El coordinador de la iniciativa presentará el informe técnico final en la fecha estipulada en el contrato.

## III. PROCEDIMIENTO

El informe técnico final deberá ser enviado a FIA en dos copias (original y una copia) y su correspondiente respaldo digital, acompañado de una carta de presentación, firmada por el coordinador de la iniciativa, presentando el informe e identificando claramente la iniciativa con su nombre y código. FIA revisará el informe y dentro de los 45 días hábiles siguientes a la fecha de recepción enviará una carta al coordinador de la iniciativa informando su aceptación o rechazo.

En caso de rechazo, las razones se informarán en detalle. El ejecutor deberá corregir las observaciones dentro del plazo determinado por FIA.

El incumplimiento en las fechas de entrega de informes y correcciones será sancionado con una multa diaria. El monto de esta multa está estipulado en el reglamento denominado "Condiciones Generales de los Contratos de Aporte", el cual forma parte del Contrato de Ejecución.

En caso de fuerza mayor, se podrá solicitar la postergación de las fechas de entrega de los informes al ejecutivo encargado**, quien evaluará la pertinencia de dicha solicitud. La solicitud debe ser hecha con anterioridad a la fecha de vencimiento** y por escrito.

## IV. CONTENIDO

La información presentada en el informe técnico final debe ser consistente con la información presentada en el informe financiero final.

La información debe ser presentada en forma clara y concordante con los objetivos de la iniciativa. El informe debe incluir los cuadros, gráficos, fotografías, diapositivas, publicaciones, informes de consultoría, material de difusión, material audio-visual y otros materiales que complementen la información y análisis presentados en el texto central; ya sea que hayan sido realizados en el marco de la iniciativa o sobre la base de los resultados obtenidos.

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

El informe técnico final debe incluir como mínimo la información requerida para todos y cada uno de los puntos indicados a continuación, en el orden indicado:

## 1. ANTECEDENTES GENERALES

| | |
|---|---|
| Nombre Ejecutor: | Jessica Balkenhol Vera |
| Coordinador del Proyecto: | Jessica Balkenhol Vera |
| Regiones de ejecución: | Aysén |
| Fecha de inicio iniciativa: | 20 de marzo de 2017 |
| Fecha término Iniciativa: | 15 de agosto de 2018 |

## 2. EJECUCIÓN PRESUPUESTARIA DEL PROYECTO

### 2.1. Estructura de financiamiento

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

### 2.2. Detalle aportes entregado FIA y aportes programados Contraparte

| Aportes FIA del proyecto | | Monto ($) |
|---|---|---|
| Aportes entregados | Primer aporte | |
| | Segundo aporte | |
| | Tercer aporte | |

## 3. RESUMEN EJECUTIVO DE LA INICIATIVA

| Informar de manera resumida el desarrollo completo de la iniciativa una vez finalizada, con sus objetivos, justificación, actividades realizadas y los principales resultados obtenidos e impactos logrados. Entregar valores cuantitativos y cualitativos. (máximo 1 página). |
|---|
| Doña Pabla es una empresa de trayectoria y reconocimiento en la zona, es considerada una de las más importantes en el rubro hortícola, con alta capacidad de crecimiento, es una empresa que constantemente está innovando y desarrollando nuevas propuestas hoy es reconocida por su calidad. La necesidad de la empresaria era poder diferenciarse de su competencia y mostrar su propuesta de valor, dado que sus hortalizas eran presentadas sin una bolsa que la identificara. Se optó por el IMA para Posicionar los productos de Doña Pabla Hortalizas en mercado local, desarrollando una estrategia de promoción que permita aumentar el volumen de venta, a través del diseño de imagen de marca y producto, destacando sus atributos diferenciadores. Es así que para el caso de las hortalizas se diseño una bolsa llamativa que muestra sus atributos diferenciadores y le permitirá sobresalir y destacarse sobre su competencia, se diseñó bolsa para cilantro, zanahoria, lechuga tradicional y lechuga hidropónica, los cuales llevaran el logo en adhesivo de manos campesinas y el sello calidad aysen, para el termino del proyecto el código calidad aysén no estaba apobado por lo que la impresión de bolsas no lo consideró, pero se le incorporará al diseño a entregar a la empresaria de tal manera de que quede listo para imprimir , por los altos costos de impresión de bolsa ( Cliché) sólo se pudieron imprimir 26.000 bolsas de lechuga tradicional y 20.000 de lechuga hidroponica.Estás últimas se concretaran una vez se transfieran los ultimos aportes de FIA, se priorizó las lechugas por que es el producto de mayor venta. El objetivo es poder apalnacar recursos de otras instituciones como sercotec para poder adquirir las bolsas que faltan de cilantro y zanahoria. A su vez se desarrollo la imagen de marca y producto para las frutillas en caja, las mermeladas ( 11) y conservas ( 5) se adquirieron todos los códigos de barra y se elaboró etiquetado nutricional. Se imprimieron 4000 etiquetas para mermelas y conservas y 2000 etiquetas para caja de frutillas, se diseñó pendón y tarjeta de presentación. Se diseñó un exhibidor para instalar los productos agroelaborados en ferias junto a un mantel bordado con la marca( pendiente la entrega), todos estos elemntos permiten estandarizar el stand.<br>Se priorizó destinar recursos a la impresión de etqiuetas y bolsas, por tanto las actividades de lanzamiento de producto y notas periodisticas no se desarrollaron.<br>Doña Pabla con su nueva imagen podrá destacarse y mejorar su competitividad, la imagen desarrollada para el caso de las hortalizas, principal rubro, es colorida destacando los atributos que la hacen diferente y por lo cual los clientes están dispuesto a preferirla. |

## 4. OBJETIVOS DE LA INICIATIVA.

Descripción del grado de cumplimiento de los objetivos generales y específicos planteados originalmente en la iniciativa, en función de los resultados e impactos obtenidos.
Si corresponde, realizar una cuantificación relativa del grado de cumplimiento de los objetivos.

### 4.1 Objetivo general:

| |
|---|
| Posicionar los productos de Doña Pabla Hortalizas en mercado local, desarrollando una estrategia de promoción que permita aumentar el volumen de venta, a través del diseño de imagen de marca y producto, destacando sus atributos diferenciadores. |

### 4.2 Objetivos específicos (OE)

| Nº OE | Descripción del OE | % de cumplimiento[1] |
|---|---|---|
| 1 | Diseñar un plan de marketing que permita caracterizar el mercado objetivo y desarrollar estrategia para posicionar los productos en el mercado definido | 100 |
| 2 | Desarrollar el potencial de negocios de la línea de productos Hortofrutícolas de Doña Pabla , a través del diseño de marca, envase y packing o embalaje | 100 |
| 3 | Implementar actividades definidas en el plan de marketing para posicionar producto en mercado objetivo. | 60 |
| 4 | | |
| n | | |

| Comparación, descripción y justificación de los objetivos específicos planteados versus los resultados obtenidos (% de cumplimiento[1]). Indicar razones que explican las discrepancias. |
|---|
| El proyecto priorizó el objetivo 2 por tanto se incrementó el diseño de imagen de marca y producto para los productos agroelaborados no considerados en la propuesta inicial, pero que son parte importante de su sistema productivo dado que le generan ingresos durante la época baja de las hortalizas. |

[1] **Porcentaje de Cumplimiento:** El porcentaje de cumplimiento de cada objetivo específico se calcula luego de determinar grado de cumplimiento 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.

## 5. METODOLOGÍA

Indicar las actividades y cómo se llevaron a cabo (metodología), asociándolas a los objetivos específicos y resultados esperados.

| Nº OE | Nº RE | Metodología efectivamente utilizada |
|---|---|---|
| 1 | 1 | Diagnostico y visita planta en coyahique, revisión e información secundaria, estudio competencia en terreno. |
| 2 | 2 | Entrevista personal Empresaria , envío de propuestas y avances periódicas, aprobación empresaria (diseño imagen de marca, aplicación productos, etc) |
| 3 | 3 | Propuesta , validación y selección de diseño e impresión elementos promocionales. |
| 3 | 4 | No se realizaron (nota diario y cierre de proyecto) |
| n | | |

Describa las modificaciones introducidas durante la ejecución del proyecto y razones que explican las discrepancias con la metodología originalmente propuesta.

Los tiempos de retraso en concretar los productos comprometidos como son el diseño final impidieron lograra tener los prototipos en una fecha que pudiese articularse las notas y organizase el lanzamiento, se conversó con la empresaria y se llegó a la decisión de priorizar los recursos en implementación a través de impresión de la mayor cantidad de bolsas y etiquetas. La nota en diario puede llevarse a cabo una vez que se tengan las bolsas y etiuetas para poder sacar fotografía y mostrar resultados, es una actividad que puede articularse dado que FIA tiene periodista y se podría enviar los productos finales para hacer nota.

## 6. RESULTADOS ESPERADOS (RE) OBTENIDOS

### 6.1. Cuantificación de los Resultados esperados obtenidos

| Nº OE | Nº RE | Resultado Esperado (RE) | Indicador de Resultados (IR) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Nombre del indicador | Meta del indicador | Resultados obtenido | Medio de verificación [2] | % de cumplimiento |
| 1 | 1 | Plan de Marketing diseñado y validado | Informe | 1 | 1 | Plan de mkt | 100 |
| 2 | 2 | Nuevo diseño de Marca, envases y embalaje productos desarrollados | N° Diseños | 5 | 21 | Diseño etiquetas mermeladas ( 11 ) Comservas ( 5) verduras (4), frutillas (1) | 100 |
| 3 | 3 | Elementos promocionales (Pendón, tarjetas de presentación, exhibidor folletería,, fotografías productos), desarrollados. | N° Elemntos promocionales | 5 | 4 | Diseño Tarjeta , pendón Mantel Exhibidor ( pendiente). Las fotografáis y folletría se desestió por priorizar etiquetas | 80 |
| 3 | 4 | Notas en medios de difusión publicados | N° de notas | 1 | 0 | Se optó por priorizar impresión de etiquetas | 0 |

Describa y justifique detalladamente los principales resultados del proyecto, incluyendo

[2] Se debe adjuntar Anexo 1, Medio de verificación.

| Describa y justifique detalladamente los principales resultados del proyecto, incluyendo *su análisis de los resultados obtenidos.* |
|---|
| |
| Se diseñó imagen de marca para sus 2 líneas de produto, eso permitirá estandarizar su imagen y de esa manera los clientes y consumidores podrán asociarla a los disrintos producos presentes en el mercado ( hortalizas y agroelaborados), Doña Pabla cuenta con un reconocimiento en el mercado local , el desarrollo de imagen de sus agroelaborados le permitirá capturara la atención y preferencia de los turistas y fidelizar a los clientes que al reconocer que es la misma productora de hortalizas y agroelaborados la prefirán. |
| Indique si ha obtenido resultados adicionales a los planteados en el plan operativo, describa a continuación. |
| Hubo un cambio de actividades se priorizo el diseño e impresión de etiquetas de mermeladas y conservas dado su importancia en el sistema productivo de la Sra Jessica |

## 7. ACTIVIDADES EJECUTADAS Y ANÁLISIS DE BRECHA (COMPARATIVO)

Identificar y describir las actividades realizadas (programadas y no programadas) durante la ejecución de la iniciativa.

### 7.1. Tabla de actividades programadas para la elaboración del Plan de Marketing

Indique sólo las actividades programadas en el plan operativo. Analizar la forma en que se han desarrollado las actividades programadas, debiendo señalar el nivel de cumplimiento de las mismas respecto al Plan Operativo inicial y, en el caso de exisitir diferencias, las razones que las causaron.

| Actividad programada | | Grado de cumplimiento[1] | Razones[2]/Problemas[3] |
|---|---|---|---|
| Descripción | Fecha | | |
| Diseño plan de Mkt | 30 septiembre 2017 | 100 | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

### 7.2. Actividades de Implementación del Plan de Marketing

Se debe completar una tabla por cada etapa de financiamiento (elaboración e implementación del plan de marketing). Incluir problemas enfrentados cuando corresponda.

| Actividad programada | | Grado de cumplimiento[1] | Porcentaje de cumplimiento | Razones[2]/Problemas[3] |
|---|---|---|---|---|
| Descripción | Fecha | | | |
| Diseño de imagen de marca y producto Hortalizas y mermeladas. Etiquetado nutricional. Diseño de packaging para productos. Adquisición Código de | 31 de enero 2018 | 100 | 100 | Retrasos en el desarrollo y validación de diseño |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| barras para productos faltantes | | | | |
| Diseño e impresión de elementos promocionales como pendón, exhibidor de productos para feria, tarjetas, fotografías productos para desarrollo de catálogo y elementos promocionales. | 28 de febrero 2018 | 100 | 100 | Retrasos en validación de diseños |
| Publicación 2 notas | 31 de marzo 2018 | 0 | 0 | Retrasos y redireccionamiento para impresión |
| Lanzamiento nueva imagen de marca y producto. | 31 de marzo 2018 | 0 | 0 | Retrasos y redireccionamiento para impresión |

### 7.3. Tabla de actividades no programadas[2] realizadas en la iniciativa.

Informar las actividades que no estaban programadas y justificar su realización.

| Actividad no programada | | Justificación[3] |
|---|---|---|
| Descripción | Fecha | |
| Diseño e impresión de etiuetas agroelaborados | Mayo 2018 | Los agroelaborados son parte imprtante de su sistema productivo , generan ingresos en los meses que no hay producción de hortalizas. |
| | | |
| | | |
| | | |

## 8. POTENCIALES IMPACTOS

**POTENCIAL IMPACTO** [4]

A continuación identifique claramente los potenciales impactos que **estén directamente** *relacionados con los resultados obtenidos del proyecto* IMA.

**8.1 Indique los impactos esperados económicos y comerciales dos años después del término de la realización del proyecto, que se podrían generar a partir del producto obtenido de la realización del proyecto IMA.**

Estos impactos pueden estar relacionados con mejoras en las condiciones de competitividad y acceso a nuevos mercados, mejoras productivas, económicas y comerciales, como el ingreso bruto, costo del producto/servicio, precio de venta del producto/servicio, redes o nuevos canales de comercialización a nivel local, nacional o internacional, entre otros.

[2] Actividades realizadas fuera de lo indicado en el plan operativo inicial.

[3] Se debe justificar correctamente el porqué se realizó una actividad no programada inicialmente.

[4] El impacto debe dar cuanto del logro del objetivo de los proyectos IMA, este es: "Apoyar proyectos liderados por medianas, pequeñas y microempresas del sector agroalimentario que requieran un mejoramiento de sus productos a través del desarrollo e implementación de estrategias de marketing innovadoras y efectivas, de manera de contribuir a mejorar las condiciones de competitividad y acceso a los mercados locales, nacionales, o internacionales. De acuerdo a lo anterior, se debe describir los potenciales impactos productivos, económicos y sociales que se generan con el desarrollo de la propuesta.

(Máximo 500 caracteres, espacios incluidos)

En el ámbito económico se espera un aumento de las ventas al menos de un 20% , un aumeno de cobertura en las ventas tanto de hortalizas como agroeaborados. Con el desarrollo de una imagen de marca se espera la consolidación comercial , la presentación de sus hortalizas será un elemnto diferenciador y clave para cautivar la preferencia del consumidor.

**8.2 Indique los impactos esperados en términos sociales dos años después del término de la realización del proyecto, que se podrían generar a partir del producto obtenido de la realización del proyecto IMA.**

Estos impactos podrían estar relacionados con la incorporación de nuevos trabajadores, etnias, usuarios de INDAP, aumentos de sueldos, entre otros.

(Máximo 500 caracteres, espacios incluidos)

Al aumentar la producción tanto de hortalizas y agroelaborados va directamente relacionado con el requerimiento de mano de obra, este aumentará de manera proporcional al crecimiento de la empresa.En el caso específico de agroelaborados, la sra jessica compra a proveedores locales parte de su fruta si aumenta su producción permitirá aumentar la red de proveedores.

**8.3 Indique los otros impactos esperados dos años después del término de la realización del proyecto, que se podrían generar a partir del producto obtenido de la realización del proyecto IMA.**

(Máximo 500 caracteres, espacios incluidos)

Desarrollo de hortalizas gama con los restos de la selección de las hortalizas que vende , hoy eso se pierde y se pueden destinara a elaboración de productos 3 y 4 gama, se presentó la evaluación económica y se le ha entregado eqquipamiento que puede utilizar este podría ser una nueva l´nea de negocio.

## 9. PRODUCTOS OBTENIDOS.

De acuerdo a los resultados obtenidos, identifique cuales fueron los nuevos productos generados, como: Etiquetas, envases, carteles publicitarios, trípticos, demos, entre otros.
Se debe adjuntar imágenes de los mismos, anterior y posterior al desarrollo del IMA en el **Anexo 2.**

| |
|---|
| Imagen de marca y producto *lechuga tradicional*, *lechuga hidropónica*, *cilantro*, zanahorias, frutillas. Mermeladas ( 11) y conservas ( 5)<br>Códigos de barra y etiquetado nutricional para todos los productos<br>Impresión de 4000 etiquetas de agro elaborados, 2000 de frutillas, 26.000 de lechuga tradicional y 20.000 lechuga hidropónica (pendiente una vez lleguen los fondos pendientes), tarjetas de presentación, pendón, mantel bordado. |

## 10. PROBLEMAS ENFRENTADOS

En la siguiente tabla debe indicar los problemas enfrentados durante el desarrollo de la iniciativa y las medidas tomadas para solucionarlos, de acuerdo al origen de los problemas: legales, técnicos, financieros, administrativos y de gestión, entre otros.

| **Problema enfrentado** | **Medidas tomadas** | **Evaluación** (comente si las medidas tomadas lograron resolver el problema enfrentado) |
|---|---|---|
| Retrasos en la puesta en marcha del proyecto, entrega de informes | Frente a los retrasoso se solicit´extensión de plazo | El problema de raiz era la comunicaión si bien las prorrogas resolvieron el problema no atacaron lara´z manteniendo la constante de retrasoso a lo largo del proyecto. Se requería mejorar los canales de comunicación buscar una forma de contaco mas eficiente. |

## 11. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.

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

Si,ya que seremos los primeros en tener una verdura con nuestra propia identidad,garantizando su procedencia y calidad,para poder posicionarnos más formalmente en el mercado.
La finalidad del proyecto es buena,pero a mí se me complicó el desarrollo del mismo ,debido a mi inexperiencia,ya que el proceso es lento.Me imaginaba algo más concreto en el desarrollo de la marca,con mayor cantidad de impresiones para productos.

### 11.2 ¿Cómo fue el funcionamiento del equipo técnico del proyecto?

La disponibilidad del equipo estuvo siempre falló la comunicación eso junto a la imposibilidad de poder juntarse mas seguido retrasaron mucho los resultados del proyecto.

### 11.3 ¿Tuvo dificultades o inconvenientes en el desarrollo del proyecto? Indique cómo fueron resueltos.

Igual tuvimos muchas demoras,no cumplimos a cabalidad con los tiempos,pedimos prórrogas,pero la parte positiva es quedar con todos los diseños de las etiquetas para nuestros productos bien hechas,con informes nutricionales y códigos de barra,que era nuestra aspiración.

### 11.4 En relación a la ejecución del proyecto, ¿tiene alguna recomendación para el desarrollo futuros proyectos IMAs?

Se sugiere contratar capacidades profesionales mas cerca del lugar de ejecución que permita mantener un comunicación mas fluida y rápida. El diseño requiere de mucho feed buck y eso es dificil cuando las distancias son muy grandes aun cuando el internet y teléfono ayudan no son la mejor opción , lo importante es recoger las expectativas en persona. A su vez la implemnatación debiera incluir n´mero de visitas mínimas exigidas .
Lo otro importante es quizás dejar un monto fijo como pago por administración y logara estandarizar valores. A su vez es importante no ejecutar en periodo de alta producción ( estval) los empresarios están muy ocupados y les falta tiempo. La inexperiencia a su vez en gestión de proyectos les dificulta un mayor control y seguimiento, se sugiere dejar dentro de las funciones del equipo ejecutor el control, seguimiento y desarrollo de informes.

| 11.5 Mencione otros aspectos que considere relevante informar, (si los hubiere). |
| --- |
| Como consultora considero ue el plan de marketing es factible realizarlo a distancia, pero la implementación No debiera estar a mas de 3 horas de distancia o bien poder ir y volver en el día. |

## 12. ANEXOS

Anexo 1. Medios de verificación.

Anexo 2. Imágenes de los productos obtenidos.

# ANEXO 1

# SECUENCIA DISEÑOS

DOÑA PABLA
CONSERVAS

DOÑA PABLA
MERMELADAS

DOÑA PABLA
HORTALIZAS

FRUTAS Y HORTALIZAS DE LA PATAGONIA
Doña PABLA
COYHAIQUE

Doña PABLA
COYHAIQUE

MERMELADAS Y CONSERVAS ARTESANALES
Doña PABLA
COYHAIQUE

Doña PABLA
COYHAIQUE

GRANJA HIDROPÓNICA Y TRADICIONAL
DOÑA PABLA
COYHAIQUE
FRUTAS Y HORTALIZAS DE LA PATAGONIA

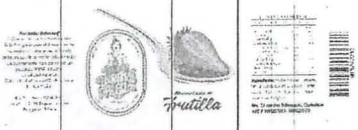
FRUTAS Y HORTALIZAS DE LA PATAGONIA
Doña PABLA
COYHAIQUE

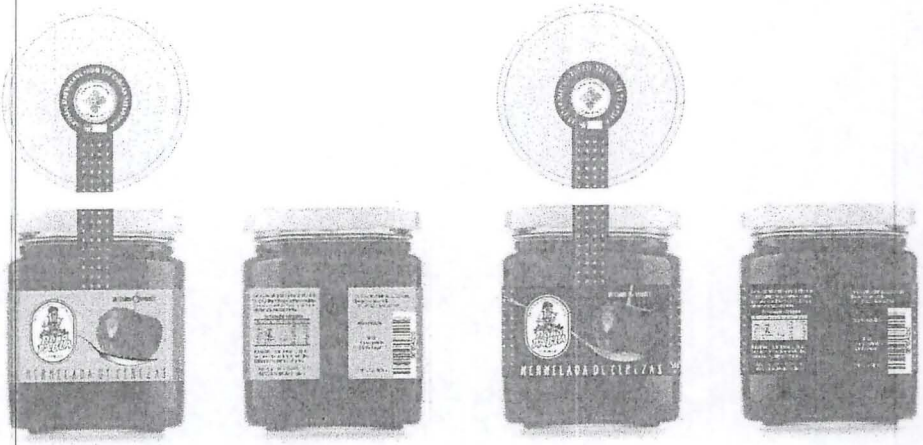
MERMELADAS Y CONSERVAS ARTESANALES
DOÑA PABLA
COYHAIQUE

MERMELADAS Y CONSERVAS ARTESANALES
Doña PABLA
COYHAIQUE

Frutilla
Por Jesús Rohrhoff

CONSERVA DE
DAMASCOS
MERMELADA DE
FRUTILLAS
DAMASCOS
EN CONSERVA
Mermelada de
CEREZAS

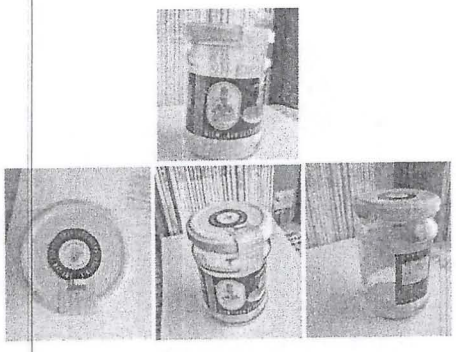

Frutilla

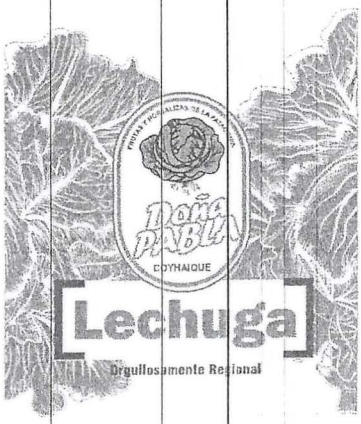

MERMELADA DE CEREZAS

Doña PABLA

MERMELADA DE FRAMBUESA

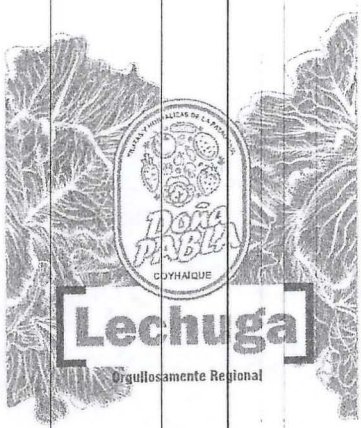
MERMELADA DE CEREZAS




DOÑA PABLA
COYHAIQUE
Lechuga
Orgullosamente Regional

DOÑA PABLA
COYHAIQUE
Lechuga

1k
DOÑA PABLA
COYHAIQUE
Zanahoria


DOÑA PABLA
COYHAIQUE
Lechuga
Orgullosamente Regional

DOÑA PABLA

1k
DOÑA PABLA
COYHAIQUE
Zanahoria

HIDROPÓNICA

HIDROPÓNICA HIDROPÓNICA

# ETIQUETADO NUTRICIONAL

**SOLICITANTE: Andrea Fernández**

Consultora
Carolina Oyarce Yañez
Ingeniero en Alimentos
Magister Sistema de Gestión integral de La Calidad
Universidad de La Frontera
+56975893998
Carolina.oyarce@v-i.cl

| | | |
|---|---|---|
| Grasas Totales (g) | 0,3 | 0,3 |
| Colesterol (mg) | 0 | 0 |
| Hidratos de Carbono disp. (g) | 7,7 | 6,5 |
| Azúcares totales (g) | 4,7 | 4 |
| Sodio (mg) | 2 | 1,7 |

Además se debe consignar de manera obligatoria:

**1.- Modo de conservación**

- Debe indicar que el producto debe ser mantenerse en un lugar fresco, de preferencia refrigrado entre 0° y 5° C.
- Lavar antes de consumir

**2.- Fecha Expiración (las frutillas tienen una duración de 15 días aprox. En ambiente refrigerado)**

- De preferencia indicar fecha de elaboración y vencimiento
- O solo el vencimiento
- O la frase consumir antes de la fecha indicada en el envase y agregar vencimiento

**Además estar presente la Glosa:**

Producto Chileno Producido y envasado por xxxxxxx., Dirección xxxxxxx, Región de xxxxxxxxx. Fono xxxxxxx, Res N° xxxx del xx/xx/xx del Servicio salud xxxxxxx.

Contenido neto: xx Unidades.

Destacar que es hidropónica y que es regado por pozo o vertiente según corresponda

Adicionalmente puede incluirse: mail., web: www.xxxxxxxx.cl.

# ETIQUETADO NUTRICIONAL

**SOLICITANTE: Andrea Fernández**


Consultora
Carolina Oyarce Yañez
Ingeniero en Alimentos
Magister Sistema de Gestión integral de La Calidad
Universidad de La Frontera
+56975893998
Carolina.oyarce@v-i.cl

# I. RESULTADOS

## 1.- MERMELADA DE FRAMBUESA

**Ingredientes:** Frambuesas, azúcar

**Envase 250 gramos**

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | | |
|---|---|---|
| Porción: 1 cucharada (15 gramos aprox.)<br>Porciones por envase: 16, 7 aprox. | | |
| | 100 gr | 1 Porción |
| Energía (Kcal) | 211,4 | 31,7 |
| Proteínas (g) | 1,0 | 0,2 |
| Grasas Totales (g) | 0,6 | 0,1 |
| Colesterol (mg) | 0 | 0 |
| Hidratos de Carbono disp. (g) | 50,5 | 7,6 |
| Azúcares totales (g) | 46,4 | 7 |
| Sodio (mg) | 4,6 | 0,7 |

Según la nueva ley de 20606 y en base a los resultados la mermelada de frambuesa debe tener el siguiente descriptor nutricional:

El tamaño y posición del descritor dependerá del área de la cara principal de la etiqueta que se diseñe. Se adjunta tabla para referencia:

| Área cara prinicipal etiqueta | Dimensiones simbolo |
|---|---|
| Menor 30 $cm^2$ | Rotula en el envase mayor que la contenga |
| Entre 30 $cm^2$ y menor a 60 $cm^2$ | 1,5 x 1,5 cm |
| Entre 60 $cm^2$ y menor a 100 $cm^2$ | 2,0 x 2,0 cm |
| Entre 100 $cm^2$ y menor a 200 $cm^2$ | 2,5 x 2,5 cm |
| Entre 200 $cm^2$ y menor a 300 $cm^2$ | 3,0 x 3,0 cm |
| Mayor o igual a 300 $cm^2$ | 3,5 x 3,5 cm |

## 2.- MERMELADA DE GROSELLAS

**Ingredientes:** Grosellas, azúcar

**Envase 250 gramos**

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | | |
|---|---|---|
| Porción: 1 cucharada (15 gramos aprox.)<br>Porciones por envase: 16, 7 aprox. | | |
| | 100 gr | 1 Porción |
| Energía (Kcal) | 184,9 | 27,7 |
| Proteínas (g) | 0,6 | 0,1 |
| Grasas Totales (g) | 0,1 | 0,02 |
| Colesterol (mg) | 0 | 0 |
| Hidratos de Carbono disp. (g) | 45,4 | 6,8 |
| Azúcares totales (g) | 43,4 | 6,5 |
| Sodio (mg) | 1,3 | 0,2 |

Según la nueva ley de 20606 y en base a los resultados la mermelada de grosellas debe tener el siguiente descriptor nutricional:

El tamaño y posición del descritor dependerá del área de la cara principal de la etiqueta que se diseñe. Se adjunta tabla para referencia:

| Área cara prinicipal etiqueta | Dimensiones simbolo |
|---|---|
| Menor 30 $cm^2$ | Rotula en el envase mayor que la contenga |
| Entre 30 $cm^2$ y menor a 60 $cm^2$ | 1,5 x 1,5 cm |
| Entre 60 $cm^2$ y menor a 100 $cm^2$ | 2,0 x 2,0 cm |
| Entre 100 $cm^2$ y menor a 200 $cm^2$ | 2,5 x 2,5 cm |
| Entre 200 $cm^2$ y menor a 300 $cm^2$ | 3,0 x 3,0 cm |
| Mayor o igual a 300 $cm^2$ | 3,5 x 3,5 cm |

**3.- MERMELADA DE RUIBARDO**

**Ingredientes:** Ruibardos, azúcar

**Envase 250 gramos**

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | | |
|---|---|---|
| Porción: 1 cucharada (15 gramos aprox.)<br>Porciones por envase: 16, 7 aprox. | | |
| | 100 gr | 1 Porción |
| Energía (Kcal) | 190,2 | 31,7 |
| Proteínas (g) | 0,9 | 0,2 |
| Grasas Totales (g) | 0,2 | 0,1 |
| Colesterol (mg) | 0 | 0 |
| Hidratos de Carbono disp. (g) | 46,2 | 7,6 |
| Azúcares totales (g) | 42,7 | 7 |
| Sodio (mg) | 1,3 | 0,7 |

Según la nueva ley de 20606 y en base a los resultados la mermelada de ruibardo debe tener el siguiente descriptor nutricional:

El tamaño y posición del descritor dependerá del área de la cara principal de la etiqueta que se diseñe. Se adjunta tabla para referencia:

| Área cara prinicipal etiqueta | Dimensiones simbolo |
|---|---|
| Menor 30 $cm^2$ | Rotula en el envase mayor que la contenga |
| Entre 30 $cm^2$ y menor a 60 $cm^2$ | 1,5 x 1,5 cm |
| Entre 60 $cm^2$ y menor a 100 $cm^2$ | 2,0 x 2,0 cm |
| Entre 100 $cm^2$ y menor a 200 $cm^2$ | 2,5 x 2,5 cm |
| Entre 200 $cm^2$ y menor a 300 $cm^2$ | 3,0 x 3,0 cm |
| Mayor o igual a 300 $cm^2$ | 3,5 x 3,5 cm |

**4.- MERMELADA DE ROSA MOSQUETA**

**Ingredientes:** Pulpa de rosa mosqueta, azúcar

**Envase 250 gramos**

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | | |
|---|---|---|
| Porción: 1 cucharada (15 gramos aprox.)<br>Porciones por envase: 16, 7 aprox. | | |
| | 100 gr | 1 Porción |
| Energía (Kcal) | 331,1 | 49,7 |
| Proteínas (g) | 1,6 | 0,2 |
| Grasas Totales (g) | 0,3 | 0,04 |
| Colesterol (mg) | 0 | 0 |
| Hidratos de Carbono disp. (g) | 80,5 | 12,1 |
| Azúcares totales (g) | 74,9 | 11,2 |
| Sodio (mg) | 0,4 | 0,1 |

Según la nueva ley de 20606 y en base a los resultados la mermelada de rosa mosqueta debe tener el siguientes descriptore nutricionales:

El tamaño y posición de este descritor dependerá del área de la cara principal de la etiqueta que se diseñe. Se adjunta tabla para referencia:

| Área cara prinicipal etiqueta | Dimensiones simbolo |
|---|---|
| Menor 30 $cm^2$ | Rotula en el envase mayor que la contenga |
| Entre 30 $cm^2$ y menor a 60 $cm^2$ | 1,5 x 1,5 cm |
| Entre 60 $cm^2$ y menor a 100 $cm^2$ | 2,0 x 2,0 cm |
| Entre 100 $cm^2$ y menor a 200 $cm^2$ | 2,5 x 2,5 cm |
| Entre 200 $cm^2$ y menor a 300 $cm^2$ | 3,0 x 3,0 cm |
| Mayor o igual a 300 $cm^2$ | 3,5 x 3,5 cm |

Nota: Los descriptores deben ser ubicados uno al lado de otro.

**5.- MERMELADA DE GUINDA**

**Ingredientes:** Guindas, azúcar

**Envase 250 gramos**

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | | |
|---|---|---|
| Porción: 1 cucharada (15 gramos aprox.)<br>Porciones por envase: 16, 7 aprox. | | |
| | 100 gr | 1 Porción |
| Energía (Kcal) | 212,7 | 31,9 |
| Proteínas (g) | 0,8 | 0,1 |
| Grasas Totales (g) | 0,3 | 0,04 |
| Colesterol (mg) | 0 | 0 |
| Hidratos de Carbono disp. (g) | 51,7 | 7,8 |
| Azúcares totales (g) | 48,7 | 7,3 |
| Sodio (mg) | 2,9 | 0,4 |

Según la nueva ley de 20606 y en base a los resultados la mermelada de guinda debe tener el siguiente descriptor nutricional:

El tamaño y posición del descritor dependerá del área de la cara principal de la etiqueta que se diseñe. Se adjunta tabla para referencia:

| Área cara prinicipal etiqueta | Dimensiones simbolo |
|---|---|
| Menor 30 $cm^2$ | Rotula en el envase mayor que la contenga |
| Entre 30 $cm^2$ y menor a 60 $cm^2$ | 1,5 x 1,5 cm |
| Entre 60 $cm^2$ y menor a 100 $cm^2$ | 2,0 x 2,0 cm |
| Entre 100 $cm^2$ y menor a 200 $cm^2$ | 2,5 x 2,5 cm |
| Entre 200 $cm^2$ y menor a 300 $cm^2$ | 3,0 x 3,0 cm |
| Mayor o igual a 300 $cm^2$ | 3,5 x 3,5 cm |

**6.- MERMELADA DE MANZANA**

**Ingredientes:** Manzanas, azúcar

**Envase 250 gramos**

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | | |
|---|---|---|
| Porción: 1 cucharada (15 gramos aprox.)<br>Porciones por envase: 16, 7 aprox. | | |
| | 100 gr | 1 Porción |
| Energía (Kcal) | 218,7 | 32,8 |
| Proteínas (g) | 0,3 | 0,04 |
| Grasas Totales (g) | 0,3 | 0,04 |
| Colesterol (mg) | 0 | 0 |
| Hidratos de Carbono disp. (g) | 53,7 | 8,1 |
| Azúcares totales (g) | 50,7 | 7,6 |
| Sodio (mg) | 1,3 | 0,2 |

Según la nueva ley de 20606 y en base a los resultados la mermelada de manzana debe tener el siguiente descriptor nutricional:

El tamaño y posición del descritor dependerá del área de la cara principal de la etiqueta que se diseñe. Se adjunta tabla para referencia:

| Área cara prinicipal etiqueta | Dimensiones simbolo |
|---|---|
| Menor 30 $cm^2$ | Rotula en el envase mayor que la contenga |
| Entre 30 $cm^2$ y menor a 60 $cm^2$ | 1,5 x 1,5 cm |
| Entre 60 $cm^2$ y menor a 100 $cm^2$ | 2,0 x 2,0 cm |
| Entre 100 $cm^2$ y menor a 200 $cm^2$ | 2,5 x 2,5 cm |
| Entre 200 $cm^2$ y menor a 300 $cm^2$ | 3,0 x 3,0 cm |
| Mayor o igual a 300 $cm^2$ | 3,5 x 3,5 cm |

## 7.- MERMELADA DE ZARZAPARRILLA

**Ingredientes:** zarzaparrillas, azúcar

**Envase 250 gramos**

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | | |
|---|---|---|
| Porción: 1 cucharada (15 gramos aprox.)<br>Porciones por envase: 16, 7 aprox. | | |
| | 100 gr | 1 Porción |
| Energía (Kcal) | 219 | 32,9 |
| Proteínas (g) | 1,2 | 0,2 |
| Grasas Totales (g) | 0,2 | 0,03 |
| Colesterol (mg) | 0 | 0 |
| Hidratos de Carbono disp. (g) | 53,1 | 8 |
| Azúcares totales (g) | 46,1 | 6,9 |
| Sodio (mg) | 0,4 | 0,1 |

Según la nueva ley de 20606 y en base a los resultados la mermelada de zarzaparilla debe tener el siguiente descriptor nutricional:

El tamaño y posición del descritor dependerá del área de la cara principal de la etiqueta que se diseñe. Se adjunta tabla para referencia:

| Área cara prinicipal etiqueta | Dimensiones simbolo |
|---|---|
| Menor 30 $cm^2$ | Rotula en el envase mayor que la contenga |
| Entre 30 $cm^2$ y menor a 60 $cm^2$ | 1,5 x 1,5 cm |
| Entre 60 $cm^2$ y menor a 100 $cm^2$ | 2,0 x 2,0 cm |
| Entre 100 $cm^2$ y menor a 200 $cm^2$ | 2,5 x 2,5 cm |
| Entre 200 $cm^2$ y menor a 300 $cm^2$ | 3,0 x 3,0 cm |
| Mayor o igual a 300 $cm^2$ | 3,5 x 3,5 cm |

**8.- MERMELADA DE DAMASCO**

**Ingredientes:** Damascos, azúcar

**Envase 250 gramos**

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | | |
|---|---|---|
| Porción: 1 cucharada (15 gramos aprox.)<br>Porciones por envase: 16, 7 aprox. | | |
| | 100 gr | 1 Porción |
| Energía (Kcal) | 216,5 | 31,7 |
| Proteínas (g) | 0,7 | 0,2 |
| Grasas Totales (g) | 0,5 | 0,1 |
| Colesterol (mg) | 0 | 0 |
| Hidratos de Carbono disp. (g) | 52,3 | 7,6 |
| Azúcares totales (g) | 50,4 | 7 |
| Sodio (mg) | 2,1 | 0,7 |

Según la nueva ley de 20606 y en base a los resultados la mermelada de damasco debe tener el siguiente descriptor nutricional:

El tamaño y posición del descritor dependerá del área de la cara principal de la etiqueta que se diseñe. Se adjunta tabla para referencia:

| Área cara prinicipal etiqueta | Dimensiones simbolo |
|---|---|
| Menor 30 $cm^2$ | Rotula en el envase mayor que la contenga |
| Entre 30 $cm^2$ y menor a 60 $cm^2$ | 1,5 x 1,5 cm |
| Entre 60 $cm^2$ y menor a 100 $cm^2$ | 2,0 x 2,0 cm |
| Entre 100 $cm^2$ y menor a 200 $cm^2$ | 2,5 x 2,5 cm |
| Entre 200 $cm^2$ y menor a 300 $cm^2$ | 3,0 x 3,0 cm |
| Mayor o igual a 300 $cm^2$ | 3,5 x 3,5 cm |

**9.- MERMELADA DE CIRUELA**

**Ingredientes:** Ciruelas, azúcar

**Envase 250 gramos**

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | | |
|---|---|---|
| Porción: 1 cucharada (15 gramos aprox.)<br>Porciones por envase: 16, 7 aprox. | | |
| | 100 gr | 1 Porción |
| Energía (Kcal) | 208,6 | 31,3 |
| Proteínas (g) | 0,6 | 0,1 |
| Grasas Totales (g) | 0,2 | 0,03 |
| Colesterol (mg) | 0 | 0 |
| Hidratos de Carbono disp. (g) | 51,1 | 7,7 |
| Azúcares totales (g) | 42,8 | 6,4 |
| Sodio (mg) | 0,4 | 0,1 |

Según la nueva ley de 20606 y en base a los resultados la mermelada de ciruela debe tener el siguiente descriptor nutricional:

El tamaño y posición del descritor dependerá del área de la cara principal de la etiqueta que se diseñe. Se adjunta tabla para referencia:

| Área cara prinicipal etiqueta | Dimensiones simbolo |
|---|---|
| Menor 30 $cm^2$ | Rotula en el envase mayor que la contenga |
| Entre 30 $cm^2$ y menor a 60 $cm^2$ | 1,5 x 1,5 cm |
| Entre 60 $cm^2$ y menor a 100 $cm^2$ | 2,0 x 2,0 cm |
| Entre 100 $cm^2$ y menor a 200 $cm^2$ | 2,5 x 2,5 cm |
| Entre 200 $cm^2$ y menor a 300 $cm^2$ | 3,0 x 3,0 cm |
| Mayor o igual a 300 $cm^2$ | 3,5 x 3,5 cm |

**10.- MERMELADA DE CEREZAS**

**Ingredientes:** Cerezas, azúcar

**Envase 250 gramos**

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | | |
|---|---|---|
| Porción: 1 cucharada (15 gramos aprox.)<br>Porciones por envase: 16, 7 aprox. | | |
| | 100 gr | 1 Porción |
| Energía (Kcal) | 225,8 | 33,9 |
| Proteínas (g) | 0,9 | 0,1 |
| Grasas Totales (g) | 0,2 | 0,03 |
| Colesterol (mg) | 0 | 0 |
| Hidratos de Carbono disp. (g) | 54,9 | 8,2 |
| Azúcares totales (g) | 52,3 | 7,8 |
| Sodio (mg) | 0,4 | 0,1 |

Según la nueva ley de 20606 y en base a los resultados la mermelda de cerezas debe tener el siguiente descriptor nutricional:

El tamaño y posición del descritor dependerá del área de la cara principal de la etiqueta que se diseñe. Se adjunta tabla para referencia:

| Área cara prinicipal etiqueta | Dimensiones simbolo |
|---|---|
| Menor 30 $cm^2$ | Rotula en el envase mayor que la contenga |
| Entre 30 $cm^2$ y menor a 60 $cm^2$ | 1,5 x 1,5 cm |
| Entre 60 $cm^2$ y menor a 100 $cm^2$ | 2,0 x 2,0 cm |
| Entre 100 $cm^2$ y menor a 200 $cm^2$ | 2,5 x 2,5 cm |
| Entre 200 $cm^2$ y menor a 300 $cm^2$ | 3,0 x 3,0 cm |
| Mayor o igual a 300 $cm^2$ | 3,5 x 3,5 cm |

**11.- CONSERVA DE GROSELLA**

**Ingredientes:** Grosella, agua, azúcar

**Envase 1000 gramos**

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | | |
|---|---|---|
| Porción: 1/2 taza (125 gramos aprox.)<br>Porciones por envase: 8 aprox. | | |
| | 100 gr | 1 Porción |
| Energía (Kcal) | 68,9 | 86,1 |
| Proteínas (g) | 0,4 | 0,5 |
| Grasas Totales (g) | 0,1 | 0,1 |
| Colesterol (mg) | 0 | 0 |
| Hidratos de Carbono disp. (g) | 16,6 | 20,8 |
| Azúcares totales (g) | 15,4 | 19,2 |
| Sodio (mg) | 0,7 | 0,9 |

Según la nueva ley de 20606 y en base a los resultados la conserva de grosella debe tener el siguiente descriptor nutricional:

El tamaño y posición del descritor dependerá del área de la cara principal de la etiqueta que se diseñe. Se adjunta tabla para referencia:

| Área cara prinicipal etiqueta | Dimensiones simbolo |
|---|---|
| Menor 30 $cm^2$ | Rotula en el envase mayor que la contenga |
| Entre 30 $cm^2$ y menor a 60 $cm^2$ | 1,5 x 1,5 cm |
| Entre 60 $cm^2$ y menor a 100 $cm^2$ | 2,0 x 2,0 cm |
| Entre 100 $cm^2$ y menor a 200 $cm^2$ | 2,5 x 2,5 cm |
| Entre 200 $cm^2$ y menor a 300 $cm^2$ | 3,0 x 3,0 cm |
| Mayor o igual a 300 $cm^2$ | 3,5 x 3,5 cm |

**12.- CONSERVA DE CEREZAS**

**Ingredientes:** Cerezas, agua, azúcar

**Envase 1000 gramos**

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | | |
|---|---|---|
| Porción: 1/2 taza (125 gramos aprox.)<br>Porciones por envase: 8 aprox. | | |
| | 100 gr | 1 Porción |
| Energía (Kcal) | 92,1 | 115,1 |
| Proteínas (g) | 0,5 | 0,6 |
| Grasas Totales (g) | 0,1 | 0,1 |
| Colesterol (mg) | 0 | 0 |
| Hidratos de Carbono disp. (g) | 22,3 | 27,9 |
| Azúcares totales (g) | 20,7 | 25,9 |
| Sodio (mg) | 0,2 | 0,3 |

Según la nueva ley de 20606 y en base a los resultados la conseva de cerezas debe tener el siguiente descriptor nutricional:

El tamaño y posición del descritor dependerá del área de la cara principal de la etiqueta que se diseñe. Se adjunta tabla para referencia:

| Área cara prinicipal etiqueta | Dimensiones simbolo |
|---|---|
| Menor 30 $cm^2$ | Rotula en el envase mayor que la contenga |
| Entre 30 $cm^2$ y menor a 60 $cm^2$ | 1,5 x 1,5 cm |
| Entre 60 $cm^2$ y menor a 100 $cm^2$ | 2,0 x 2,0 cm |
| Entre 100 $cm^2$ y menor a 200 $cm^2$ | 2,5 x 2,5 cm |
| Entre 200 $cm^2$ y menor a 300 $cm^2$ | 3,0 x 3,0 cm |
| Mayor o igual a 300 $cm^2$ | 3,5 x 3,5 cm |

## 13.- CONSERVA DE FRUTILLA

**Ingredientes:** Frutillas, agua, azúcar

**Envase 1000 gramos**

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | | |
|---|---|---|
| Porción: 1/2 taza (125 gramos aprox.)<br>Porciones por envase: 8 aprox. | | |
| | 100 gr | 1 Porción |
| Energía (Kcal) | 75,4 | 94,3 |
| Proteínas (g) | 0,3 | 0,4 |
| Grasas Totales (g) | 0,2 | 0,3 |
| Colesterol (mg) | 0 | 0 |
| Hidratos de Carbono disp. (g) | 18,1 | 22,6 |
| Azúcares totales (g) | 16,6 | 20,8 |
| Sodio (mg) | 0,7 | 1 |

Según la nueva ley de 20606 y en base a los resultados la conserva de frutilla debe tener el siguiente descriptor nutricional:

El tamaño y posición del descritor dependerá del área de la cara principal de la etiqueta que se diseñe. Se adjunta tabla para referencia:

| Área cara prinicipal etiqueta | Dimensiones simbolo |
|---|---|
| Menor 30 $cm^2$ | Rotula en el envase mayor que la contenga |
| Entre 30 $cm^2$ y menor a 60 $cm^2$ | 1,5 x 1,5 cm |
| Entre 60 $cm^2$ y menor a 100 $cm^2$ | 2,0 x 2,0 cm |
| Entre 100 $cm^2$ y menor a 200 $cm^2$ | 2,5 x 2,5 cm |
| Entre 200 $cm^2$ y menor a 300 $cm^2$ | 3,0 x 3,0 cm |
| Mayor o igual a 300 $cm^2$ | 3,5 x 3,5 cm |

Además todos los productos se debe consignar de manera obligatoria:

### 1.- Modo de conservación

- Debe indicar que el producto debe ser mantenerse en un lugar fresco y seco
- Una vez abierto conservar refrigerado

- Producto listo para el consumo

**2.- Fecha Expiración**

- De preferencia indicar fecha de elaboración y vencimiento
- O solo el vencimiento
- O la frase consumir antes de la fecha indicada en el envase y agregar vencimiento

**Además estar presente la Glosa:**

Producto Chileno elaborado y envasado por xxxxxxx., Dirección xxxxxxx, Región de xxxxxxxxx. Fono xxxxxxx, Res N° xxxx del xx/xx/xx del Servicio salud xxxxxxx.

Contenido neto: 250gramos aprox (si no tienen seguridad de exactitud de medida).

Adicionalmente puede incluirse: mail., web: www.xxxxxxxx.cl

A modo de ejemplo ilustrativo la etiqueta debe tener la siguiente información mínima:

MERMELADA DE FRAMBUESA

LOGO EMPRESA

**Ingredientes:** Frambuesas, azúcar

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | | |
|---|---|---|
| Porción: 1 cucharada (15 gramos aprox.)<br>Porciones por envase: 16,7 aprox. | | |
| | 100 gr | 1 Porción |
| Energía (Kcal) | 211,4 | 31,7 |
| Proteínas (g) | 1,0 | 0,2 |
| Grasas Totales (g) | 0,6 | 0,1 |
| Colesterol (mg) | 0 | 0 |
| Hidratos de Carbono disp. (g) | 50,5 | 7,6 |
| Azúcares totales (g) | 46,4 | 7 |
| Sodio (mg) | 4,6 | 0,7 |

Mantenerse en un lugar fresco y seco. Producto Listo para el consumo. Una vez abierto conservar refrigerado

Producto Chileno elaborado y envasado por xxxxx, direción xxxxx, ciudad xxxx, Región xxx. Fono xxxxxx, Res N° xxx del xx/xx/xxxx del Servicio salud xxxxx.

Fecha de vencimiento: día/mes/año

**Contenido neto:** 250 grmos aprox

# ANEXO 2

1. Etiquetas

Imagen 1. Etiqueta y sello Mermeladas

Imagen 2. Etiqueta Conservas

Imagen 5. Bolsa cilantro

Imagen 3. Bolsa zanahorias

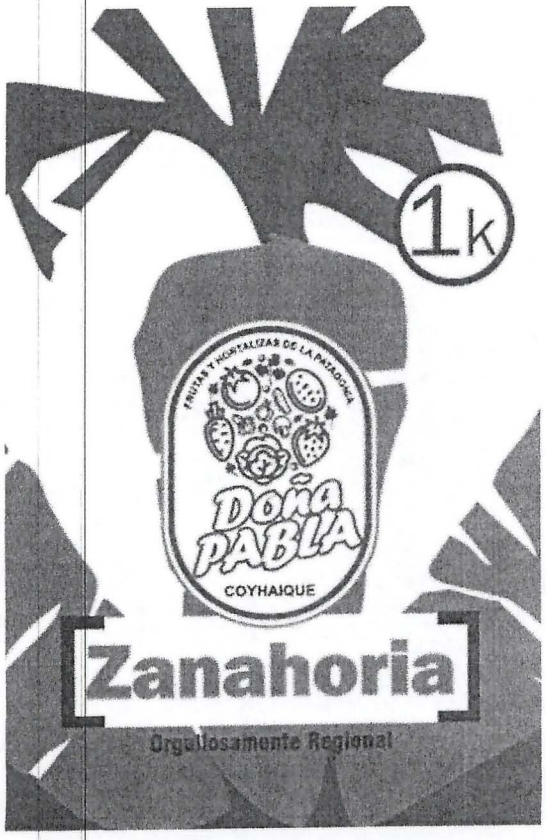


Imagen 4. Pendón

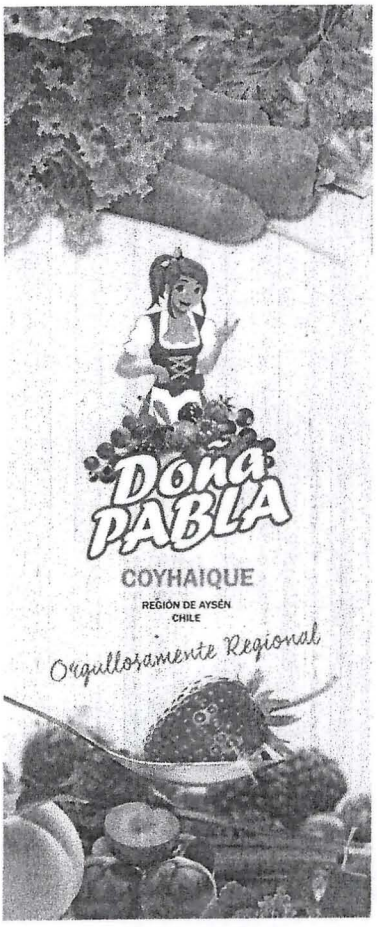
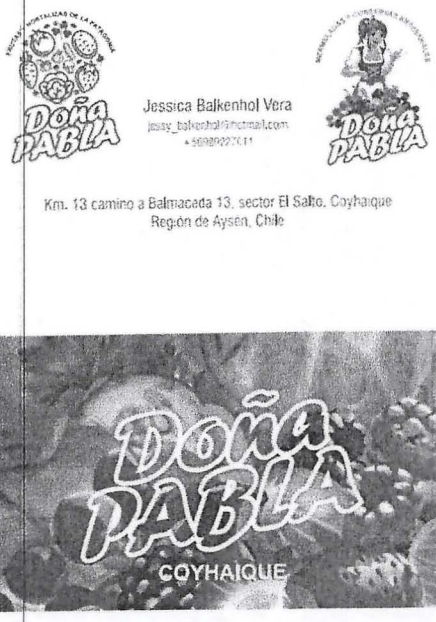



Imagen 5. Tarjeta de presentación

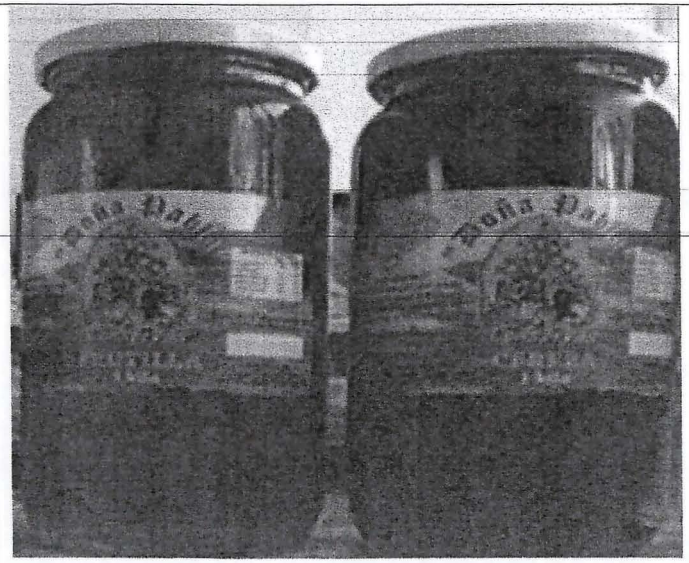


2. Antes y después

Imagen 4. Evolución Hortalizas

| Antes | Después |
| --- | --- |
| | |

Imagen 5. Evolución Agroelaborados

| Antes | Después |
| --- | --- |
|  | |