



IMA-2018-0705  
"Plan de Marketing para Aceitunas de  
Mesa del Valle de Huasco"  
Ejecutor: Agrícola y Agroindustrial Huascoliva Ltda.

## **INFORME FINAL** **10 de diciembre de 2020**

### **Etapas 2: Implementación del Plan de Marketing**

**Iniciativa en el marco del Convenio de transferencia de capital del  
Fondo para la Innovación y Competitividad FIC-r  
"Programa de Innovación Agrícola y Desarrollo Tecnológico para la Región de Atacama."  
30481944-0**

**Fundación para la Innovación Agraria - FIA  
Gobierno Regional de Atacama**

## Índice

Objetivo General	2
Objetivos Específicos	2
Acciones a realizar	3
Resultados esperados	3
Hitos críticos	<b>4</b>
Costos totales consolidados	<b>4</b>
Estado de avance del proyecto	<b>5</b>
Actividades ejecutadas	<b>5</b>
Estado de avance	<b>5</b>
Carta Gantt	<b>6</b>
Discrepancias entre actividades programadas y las realizadas	<b>7</b>
Aspectos a destacar	<b>7</b>
Problemas o inconvenientes enfrentados	<b>7</b>
Actividades programadas para el siguiente período	<b>7</b>
Conclusiones y recomendaciones	<b>7</b>
Anexos y medios de verificación	<b>8</b>

## Resumen informe avance Proyecto de Innovación en Marketing Agroalimentario

Fecha de emisión informe:	10 de diciembre de 2020		
N° Informe	3		
Período Informe	01 de julio de 2019 a 30 de noviembre de 2020		
Duración:	17 meses		
Nombre del Proyecto	Plan de Marketing para Aceitunas de Mesa del Valle de Huasco		
Financiamiento	Aporte FIA	Año 1	
		Año 2	
	Total Aporte FIA		
	Aporte Ejecutor		
	Monto Total Proyecto		
Período Ejecución Proyecto	Inicio:	01/07/2019	
	Término:	30/11/2020	
	Duración:	17 Meses	
Ejecutor:	Agrícola y Agroindustrial Huascoliva Limitada		
Coordinador:	Cesar González		
E-mail:			
Teléfono			
Entidad Prestadora de Servicios:	IDEOLAB consultores		
Coordinador Entidad Prestadora de Servicios:	María Eugenia González		
E-mail:			
Teléfono:			

## Resumen Técnico del Proyecto de Innovación en Marketing Agroalimentario

### Producto agroalimentario:

Aceitunas rellenas en frascos y doypack, en distintos formatos: saladas, rellenas con almendras enteras (no pasta de almendras), pimentón, ají rocoto, apio y nueces, aceitunas negras al natural y pasta de aceitunas negras y verdes. Estos productos son naturales y con tradición e identidad en el Valle del Huasco.

### I. Objetivo General:

Mejorar la competitividad del producto aceitunas de mesa y sus derivados a través de la implementación de una estrategia de marketing que permita acceder a nuevos y mejores mercados.

### II. Objetivos Específicos:

1	Diagnosticar las condiciones actuales de venta y elaboración de las aceitunas.
2	Elaborar un plan de marketing que identifique las necesidades de los clientes (actuales y potenciales) y a la competencia.
3	Desarrollar una estrategia de branding y naming para la empresa
4	Mejorar los actuales procesos de elaboración de aceitunas.
5	Desarrollar el nuevo producto "aceituna rellena con ajo chilote"
6	Diseñar etiquetas para envases y embalajes
7	Implementar la marca y naming desarrollados en escenarios off y online.

### III. Acciones a realizar

X	Plan de Marketing
X	Análisis de laboratorio de características de los productos e inclusión en etiquetas
X	Mejoramiento de procesos de elaboración o transformación de productos
X	Diseños (Arquitectura de marca, logotipos, etiquetas, papelería)
X	Envases y embalajes (búsqueda o desarrollo de un nuevo envase o embalaje que agregue valor al producto)
X	Soportes comunicacionales (catálogos, folletos, pendones, otros)
X	Página web
X	Diseño de mailing
X	Estrategias de marketing relacional
X	Display u otros para la demostración o venta de productos
X	Promoción en puntos de venta (ferias, supermercados, entre otros)
X	Impresión material de difusión

### IV. Resultados Esperados

Nº OE	Resultados Esperados	Fecha de Alcance
1	Identificación de las mejoras a implementar, tanto en procesos como en comercialización para el logro del objetivo propuesto.	septiembre 2019
2	Plan de marketing digital que contenga: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Necesidades y características de clientes (actuales y potenciales)</li> <li>- Descripción de la competencia a través de 4P</li> <li>- Análisis FODA</li> <li>- Análisis interno de la empresa y su contexto.</li> <li>- Definición de valores, promesas y objetivos de marca.</li> <li>- Evaluación de canales digitales de promoción</li> <li>-</li> </ul>	septiembre 2019
3	Marca y naming definida para la empresa	Agosto 2020
4	Eliminación del sedimento en los frascos de aceitunas rellenas con almendras.	Mayo 2020
5	Formulación del producto "aceituna rellena con ajo chilote", tratamientos para la estabilidad del producto en el envase y evaluación de vida útil.	Noviembre 2020
6	Etiquetas diseñadas y/o mejoradas en base a la nueva marca desarrollada para el 100% de los productos e informe con la evaluación de factibilidad de contar con nuevos envases y nuevos formatos más atractivos para el consumidor.	Octubre 2020
7	Contar con diseño de mailing, soportes para redes sociales (Facebook, Instragram, YouTube y Twitter) y página web responsive (con catálogo de productos, carro de compras y paypal; con videos y contenido storytelling (historias de vida de los productores locales) en multiformato, omnicanales.	Noviembre 2020

## V. Hitos críticos del proyecto

Objetivos Específicos	Hito Crítico	Fecha de cumplimiento
Etapa 1: Elaboración del Plan de Marketing	Diagnóstico descriptivo de condiciones actuales de trabajo (en las áreas de procesos y ventas) y mejoras a implementar.	Agosto de 2019
Etapa 1: Elaboración Plan de Marketing.	Aprobación del plan de marketing por parte de FIA.	Etapa 1: Elaboración Plan de Marketing.
Etapa 2: Implementación del Plan de Marketing		
Desarrollar una estrategia de branding y naming para la empresa.	Inscripción de Marca en el registro INAPI y dominios .cl y .com	Octubre 2020
Mejorar los actuales procesos de elaboración de aceitunas.	Elaboración de aceitunas rellenas con almendras sin presencia de sedimento en frascos.	Junio 2020
Desarrollar el nuevo producto "aceituna rellena con ajo chilote"	Producto listo para su comercialización	Noviembre 2020

## Estado de Avance Proyecto

### VII. Actividades ejecutadas

Durante la ejecución de la etapa 2 se realizaron distintas la reunión del equipo técnico del proyecto (Anexo 1), con participación de Pablo Escobar (IDEOLAB), Maria Eugenia González (UdeC), Nelson Díaz (UdeC), Alfredo Zenteno (UdeC), Pamela González (UdeC) y/o Cesar González (HuascOliva) en las que se revisaron los avances y coordinaron las actividades a realizar en este proyecto.

Para el desarrollo de la estrategia de branding y naming para la empresa y en base a los insumos obtenidos durante la visita técnica a la planta elaboradora de aceitunas de la empresa Huascoliva y las entrevistas a los miembros de la empresa, se realizó la primera propuesta de naming y marca que se muestran en el anexo 2. En esta propuesta se plasmaron los valores de HuascOliva como (1) una empresa de cuatro generaciones de tradición familiar en el cultivo, procesamiento y comercialización de aceitunas; (2) que posee huertos propios de olivas, de los cuales obtiene la mayoría de la materia prima que utiliza para la fabricación de sus productos; y (3) cuyos productos son de elaboración principalmente artesanal. Luego de revisar la primera propuesta HuascOliva envió sus comentarios que daban mayor ventaja a los namig tradicionales como Franciscanos (Que hacía alusión a que los olivos fueron traídos al territorio por los franciscanos), Don Gregorio (que hacía alusión al patriarca de la familia) y La Huasquina (que hacía alusión a Huasco). La opción de naming Don Gregorio no fue aprobada por la familia y la opción La Huasquina tenía problemas de derechos por lo que fueron descartadas.

Posteriormente, se generó una segunda propuesta de naming, la cual se presenta en el anexo 3. En ella se presentaron varias opciones de marca para los naming olivas Franciscanos y Demesa. En base a este trabajo se seleccionó el naming Demesa. Posteriormente, se realizaron unas pequeñas mejoras a la imagen de la marca y se comenzó el trabajo en las etiquetas, resultados que se presentan en los anexo 4 y 5.

Finalmente, se concretó el diseño de los soportes finales para difusión la marca desarrollada, resultados que se presentan en el anexo 6. En el cual se incluyen imágenes del sitio web el cual se encuentra disponible en el sitio web: <https://demesafoodchile.wixsite.com/misitio>. El programa de difusión de los contenidos desarrollados en las distintas plataformas digitales aprobado por la empresa Huascoliva se presenta en el anexo 7.

En el anexo 7 se presenta el informe para mejora de procesos. En el primer capítulo del mismo se presentan las condiciones de proceso de la empresa HuascOliva, de acuerdo a la información recopilada en terreno. En el segundo apartado se presentan las condiciones ideales para la elaboración de las aceitunas rellenas. En el tercer ítem se mencionan los principales problemas que se pueden generar en las aceitunas. A pesar de que en Huascaliva no se detectaron estos problemas, se decidió mencionarlos ante la eventualidad de que en el futuro presenten alguna de estas anomalías. Y finalmente en el apartado 4 se señalan las modificaciones sugeridas al proceso de elaboración de las aceitunas rellenas con almendras.

Para el desarrollo de productos en una primera instancia se evaluaron distintos ingredientes para incorporar en la pasta de relleno de la aceituna junto con el ajo (anexo 9), posteriormente se evaluó el empleo de ajo negro o ajo chilote definió si se trabajaría con ajo negro o ajo chilote, y las proporciones en que podía hacerse en cada caso. Posteriormente, se decidió trabajar con pasta elaborada por la empresa, para facilitar el proceso de elaboración posterior del producto. En base a las evaluaciones se vio la necesidad de incluir un gelificante, para lo cual se evaluó el uso de alginato y calcio. Finalmente se definió la formulación para la elaboración del a aceituna rellena de ajo negro (anexo 9).

### VIII. Estado de Avance

	<b>Actividades Ejecutadas</b>	<b>Fecha programada</b>	<b>% de avance</b>
<b>Etapa 1</b>	Elaboración del Plan de Marketing	05 /11/2019	100
	Reunión de coordinación 1 equipo técnico	08/2019	100
	Visita instalaciones Huascalivas	20 al 22/08/2019	100
	Reunión de coordinación 2 equipo técnico	09/2019	100
	Difusión del proyecto	09/2019	100
	Desarrollo informe diagnostico instalaciones	05 /11/2019	100
<b>Etapa 2</b>	Implementación del Plan de Marketing		
	Marca y naming definida para la empresa	30/04/2020	100
	Eliminación del sedimento en los frascos de aceitunas rellenas con almendras.	30/06/2020	100
	Formulación del producto "aceituna rellena con ajo chilote".	30/06/2020	100
	Etiquetas diseñadas y/o mejoradas.	30/06/2020	100
	Contar con diseño de mailing, soportes para redes sociales.	30/09/2020	100

**IX. Carta Gantt**

**(Destacar en el cuadro los meses a informar, el estado de avance de las actividades)**

	Año 2019					Año 2020											
	08	09	10	11	12	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
<b>Etapa 1</b>																	
<b>1. Elaboración del Plan de Marketing</b>																	
Reunión de coordinación equipo	█	█	█	█													
Visita instalaciones	█																
Difusión del proyecto		█															
Preparación diagnóstico		█	█														
Preparación plan de marketing		█	█	█													
<b>Etapa 2</b>																	
<b>2. Implementación del Plan de Marketing</b>																	
Reuniones de coordinación equipo								█	█	█	█	█	█	█	█	█	
Marca y naming definida para la empresa								█	█	█	█	█	█	█	█	█	
Eliminación del sedimento en los frascos de aceitunas rellenas con almendras.		█	█	█	█												
Formulación del producto "aceituna rellena con ajo chilote".								█	█	█	█	█	█	█	█	█	█
Etiquetas diseñadas y/o mejoradas.								█	█	█	█	█	█	█	█	█	
Contar con diseño de mailing, soportes para redes sociales.								█	█	█	█	█	█	█	█	█	

**X. Discrepancias entre actividades programadas y las realizadas**

**(Exponer las razones y argumentos por el cual no se completaron las actividades programadas)**

A nivel país y mundial se han presentado graves problemas, primeramente es estallido social y ahora la pandemia del COV-19, no obstante se continuó trabajando en las actividades pertinentes al proyecto, no sin algunos contratiempos, no obstante estos fueron subsanados, permitiendo el alcance de los objetivos propuestos.

**XI. Aspectos a destacar**

**(Exponer aspectos que el ejecutor estime destacar. Corresponde a un breve relato de algún hito o actividad o situación)**

A pesar de toda la contingencia actual, primeramente estallido social de noviembre 2019 y pandemia de COVID-19 el 2020, se ha logrado cumplir los objetivos propuestos.

## **XII. Problemas o inconvenientes enfrentados**

**(Exponer aquellas situaciones que dificulten o impidan la correcta ejecución del proyecto y por ende se produzcan desfase de actividades según lo planificado)**

A nivel país y mundial se han presentado graves problemas, primeramente es estallido social y ahora la pandemia del COV-19, no obstante se continuó trabajando en las actividades pertinentes al proyecto, no sin algunos contratiempos, no obstante estos han sido subsanados permitiendo el alcance de los objetivos propuestos.

## **XIII. Actividades programadas para el próximo período**

No hay.

## **XIV. Conclusiones y recomendaciones**

**(Exponer en términos globales aquellas actividades macros logradas)**

Se implementó una nueva campaña visual de la empresa HuascOliva, que incluye naming, branding y su implementación de naming y marca. Además, se formuló el producto aceituna rellena de ajo negro y se entregaron mejoras para el proceso de elaboración de aceituna rellena de almendra.

## **XV. Anexos y medios de verificación**

Anexo 1: Actas de reuniones equipo técnico.

Anexo 2: Propuestas de naming y marca 1.

Anexo 3: Propuestas de naming y marca 2.

Anexo 4: Propuestas de naming y marca 3.

Anexo 5: Propuestas de naming y marca 4.

Anexo 6: Soportes Demesa finales.

Anexo 7: Planilla Inbound marketing

Anexo 8: Informe mejora procesos

Anexo 9: Informe desarrollo producto.

**Anexo 1.** Actas reuniones.

<b>Acta FIA IMA 2018-0705 (Olivas)</b>				
<b>LUGAR</b>		<b>Sala doctorado</b>		
<b>Actividad</b>	<b>N° ACTA</b>	<b>FECHA</b>	<b>HORA INICIO</b>	<b>HORA TÉRMINO</b>
<b>Reunión</b>	<b>8</b>	<b>10/03/2020</b>	<b>10:20</b>	<b>12:30</b>

<b>PARTICIPANTES</b>	
<b>NOMBRE</b>	<b>INSTITUCION / CARGO</b>
Cesar González	Coordinador principal
Pablo Escobar	IDEOLAB
Pamela González	Equipo técnico UDEC

<b>DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD</b>
<p>Se realizó un resumen de las últimas actividades realizadas.</p> <p>Cesar comenta al equipo que la adquisición de una nueva envasadora en formato doy pack, con la cual se espera envasar la pasta a desarrollar.</p> <p>Cesar informa avances en la introducción a nuevos mercados, principalmente de con el objetivo en Santiago.</p> <p>Se toman los siguientes acuerdos:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Cesar compartirá las etiquetas desarrolladas a través del proyecto corfo.</li><li>- Se diseñaran las etiquetas de los siguientes productos: Aceituna sajada, aceituna rellena con: almendras, aji rocoto, apio, nueces, pasta de aceitunas negra, pasta de aceitunas verde, aceite de oliva y los 2 productos nuevos desarrollados.</li><li>- Pablo enviará el 06 de abril las propuestas de naming y marca, en miras de tener los comentarios como máximo el 15 de abril.</li><li>- Cesar gestionará el número telefónico de Jeannette para que podamos hacer seguimiento de las mejores sugeridas en procesos.</li></ul>

- Se definirán las cantidades de materia prima requeridas para la formulación de los productos: pasta de aceituna con ajo negro y aceitunas rellenas con ajo. Para que Cesar gestione su envío desde Huasco.
- Cesar, una vez que lo reciba, nos compartirá imágenes del nuevo formato doypack con dispensador propuesto para las pastas de aceitunas.

## Acta FIA IMA 2018-0705 (Olivas)

<b>LUGAR</b>		Plataforma de Zoom		
<b>Actividad</b>	<b>N° ACTA</b>	<b>FECHA</b>	<b>HORA INICIO</b>	<b>HORA TÉRMINO</b>
<b>Reunión</b>	<b>9</b>	<b>23/04/2020</b>	<b>12:00</b>	<b>13:10</b>

### PARTICIPANTES

<b>NOMBRE</b>	<b>INSTITUCION / CARGO</b>
Pablo Escobar	IDEOLAB
Pamela González	Equipo técnico UDEC
Nelson Díaz	Equipo técnico UDEC

### DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Se revisó la asignación de tareas realizada para la última reunión. Manteniéndose pendientes las siguientes actividades:

- Entrega de información de nueva envasadora doy pack adquirida por la empresa (Cesar).
- Cesar compartirá las etiquetas desarrolladas a través del proyecto CORFO.
- Gestión del contacto telefónico de Jeannette (Cesar).

Se acordó entrega de definición de materias primas requeridas para formulación de productos para el lunes 27 de abril (Nelson).

Se acordó entrega de propuestas de naming y marca para el martes 05 de mayo (Pablo).

Se revisaron fechas para próximas entregas de informes.

<b>Acta FIA IMA 2018-0705 (Olivas)</b>				
<b>LUGAR</b>		<b>Plataforma de Zoom</b>		
<b>Actividad</b>	<b>N° ACTA</b>	<b>FECHA</b>	<b>HORA INICIO</b>	<b>HORA TÉRMINO</b>
<b>Reunión</b>	<b>10</b>	<b>08/05/2020</b>	<b>12:00</b>	<b>13:10</b>

<b>PARTICIPANTES</b>	
<b>NOMBRE</b>	<b>INSTITUCION / CARGO</b>
Pablo Escobar	IDEOLAB
Cesar González	Huasco Oliva
Nelson Díaz	Equipo técnico UDEC

<b>DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD</b>
<p>Pablo presento la propuesta de naming y marca para la empresa. La cual tuvo buena recepción.</p> <p>Se fijó un plazo de una semana para la entrega de observaciones y comentarios por parte de Huascoliva para que tengan tiempo de madurar y reflexionar los comentarios y corregir o cerrar la primera etapa del desarrollo del branding. En virtud de lo anterior se fijó la próxima reunión para el viernes 15 de mayo en hora por confirmar.</p> <p>Posterior a esta etapa viene el desarrollo de sitio web, estrategia de redes sociales y soportes menores a definir.</p>

<b>Acta FIA IMA 2018-0705 (Olivas)</b>				
<b>LUGAR</b>		<b>Plataforma de Zoom</b>		
<b>Actividad</b>	<b>N° ACTA</b>	<b>FECHA</b>	<b>HORA INICIO</b>	<b>HORA TÉRMINO</b>
<b>Reunión</b>	<b>11</b>	<b>17/07/2020</b>	<b>12:00</b>	<b>13:10</b>

<b>PARTICIPANTES</b>	
<b>NOMBRE</b>	<b>INSTITUCION / CARGO</b>
Pablo Escobar	IDEOLAB
Pamela González	Equipo técnico UDEC

<b>DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD</b>
<p>Pablo reviso la ley de propiedad intelectual, el artículo 20. El cual, no permite registrar el nombre de ciudades o nombres genéricos, por lo que se descarta el nombre de Huasco.</p> <p>De los nombres incluidos en la 1ra propuesta, Don Gregorio está registrado en Coquimbo y corresponde a una fábrica de alcoholes, por lo cual se descarta su uso. Con respecto a la opción “olivos franciscanos” se hizo una nueva propuesta. Esta resalta la tradición de la empresa. También se incluyó en la nueva propuesta, en base a los comentarios anteriores de Cesar, la marca “de mesa”.</p> <p>Pablo presento las nuevas propuestas de marca y su proyección en posibles etiquetas. Pablo enviará hoy 17 de julio las nuevas propuestas a Cesar por correo. Se fijó un plazo de una semana para la entrega de observaciones y comentarios por parte de Huascoliva, fijándose una nueva reunión para el lunes 27 a las 12:30 con motivo de revisión de los comentarios de Huascoliva.</p> <p>Con respecto a la formulación de productos, se propone el uso de ajo chilote en lugar de ajo negro, porque el ajo negro tiene un elevado valor que hace perder el atractivo económico del producto a desarrollar. Además, en la propuesta inicial se incluía el ajo negro en miras de desarrollar un producto con que tuviera un valor territorial, no obstante, el mayor productor de ajo negro en el mundo es China, por lo que el preferir el ajo chilote es más atractivo desde el punto de vista territorial que el ajo negro.</p> <p>Se realizó una evaluación sensorial de productos similares existentes en el mercado.</p>

Se están evaluando 15 potenciales productos para la elaboración de la salsa.

El lunes 27 Nelson entregará la primera selección de formulaciones a evaluar.

Se plantea evaluación sensorial on line, con delivery de productos a evaluar, para la primera semana de agosto.

Se plantea la necesidad de comunicarse con la encargada de planta para chequear si se han realizado las mejoras de producto propuestas.

Se plantea la necesidad de realizar trasferencias de fondos para cancelación de adelantos y ejecución de actividades.

**Se enfatiza la necesidad de acelerar los procesos, debido a la proximidad de la fecha de cierre del proyecto. De no ser así, se dificulta concretar todas las actividades y plazos comprometidos.**

## Acta FIA IMA 2018-0705 (Olivas)

LUGAR		Vía telefónica		
Actividad	N° ACTA	FECHA	HORA INICIO	HORA TÉRMINO
Reunión	12	25/07/2020	13:00	13:50

### PARTICIPANTES

NOMBRE	INSTITUCION / CARGO
Cesar González	HuascOliva
Pamela González	Equipo técnico UDEC

### DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

De los nombres incluidos en la 2ra propuesta de naming y branding, son atractivos para HuascOliva “olivos franciscanos” y “de mesa”. Con respecto a la primera, se considera que el nombre es muy largo pensando en uso en promoción a través de uso de hashtag y otros, por lo que se propone reducir a “franciscanos”.

Cesar enviará comentarios por escritos a Pablo con respecto a la marca.

Se enfatiza la necesidad de elegir lo antes posible el naming y marca para comenzar el desarrollo de las demás actividades comprometidas.

Con respecto a la pasta de ajo para el relleno de la aceituna, se propone envió de pasta de aceituna negra base desde Huasco para continuar el desarrollo. Por lo que se posterga la evaluación para la primera semana de agosto. Además se incorpora al listado de ingredientes a evaluar mayonesa.

El producto aceituna rellena se continuará desarrollando con aceituna verde. Se destaca la importancia del desarrollo de un producto estable sin sedimento.

HuascOliva se encuentra tramitando la firma para traspaso de fondos desde FIA (que esta retrasada desde enero).

Se modifica la reunión del día lunes para las 18:00 con motivo de revisión de los comentarios de HuascOliva.

<b>Acta FIA IMA 2018-0705 (Olivas)</b>				
<b>LUGAR</b>		<b>Plataforma de Zoom</b>		
<b>Actividad</b>	<b>N° ACTA</b>	<b>FECHA</b>	<b>HORA INICIO</b>	<b>HORA TÉRMINO</b>
<b>Reunión</b>	<b>13</b>	<b>27/07/2020</b>	<b>18:00</b>	<b>19:30</b>

<b>PARTICIPANTES</b>	
<b>NOMBRE</b>	<b>INSTITUCION / CARGO</b>
Cesar González	HuascOliva
Pablo Escobar	IDEOLAB
Pamela González	Equipo técnico UDEC

<b>DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD</b>
<p>Cesar expuso lo conversado en la reunión con FIA que sostuvo esta mañana.</p> <p>FIA solicitó una carta especificando motivos de los retrasos en los cumplimientos de los hitos. Además ofrecieron la opción de extender el proyecto. Luego de evaluar el avance de las actividades se acordó que se solicitará una prórroga de un mes, extendiendo la duración del proyecto hasta el 24 de octubre del presente año.</p> <p>Dentro de las opciones para envases se está evaluando un doypack de material compuesto aluminio plástico.</p> <p>De los nombres incluidos en la 2ra propuesta de naming y branding la más atractiva para HuascOliva es “franciscanas”. No obstante, la opción “de mesa” aún no se descarta. Cesar se conversará durante la tarde de hoy con don Gregorio para revisar las dos opciones, seleccionar una de ellas e informar a Pablo. Con esto se podrá cerrar la etapa de naming.</p> <p>Pablo preparará una nueva opción de diseño de marca pensando en “franciscana” en lugar de “franciscano”.</p> <p>El envío de la pasta de aceituna negra se realizará a la brevedad. Cesar notificará cuando esto ocurra.</p>

<b>Acta FIA IMA 2018-0705 (Olivas)</b>				
<b>LUGAR</b>		<b>Casa María Eugenia</b>		
<b>Actividad</b>	<b>N° ACTA</b>	<b>FECHA</b>	<b>HORA INICIO</b>	<b>HORA TÉRMINO</b>
<b>Reunión</b>	<b>14</b>	<b>12/08/2020</b>	<b>16:00</b>	<b>18:00</b>

<b>PARTICIPANTES</b>	
<b>NOMBRE</b>	<b>INSTITUCION / CARGO</b>
María Eugenia González	Equipo técnico UDEC
Nelson Díaz	Equipo técnico UDEC
Pamela González	Equipo técnico UDEC

<b>DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD</b>
<p>Nelson presento primeras formulaciones para la pasta con ajo negro.</p> <p>De las formulaciones presentadas la con mayor aceptación es la número 5 que incluye aceituna verde, ajo negro, zanahoria y nuez.</p> <p>De las formulaciones presentadas previo y posterior a la aplicación de tratamiento térmico, se perciben diferencias tras la aplicación del tratamiento.</p> <p>Se propone la idea de incluir pasta de aceituna negra en el relleno de la aceituna verde con ajo negro, para resaltar el contraste de colores y reducir costos (al reducir la incorporación de ajo negro), sin perjudicar los sabores.</p> <p>Formulaciones de aceituna rellena presentan problemas de estabilidad en el tiempo.</p> <p>Se acuerda evaluar el efecto de la incorporación de un gelificante (como carragenina o alginato de sodio).</p> <p>Pamela notifica del extravió en Chilexpress de las muestras de pasta enviadas desde Huasco.</p>

<b>Acta FIA IMA 2018-0705 (Olivas)</b>				
<b>LUGAR</b>		<b>Plataforma Zoom</b>		
<b>Actividad</b>	<b>N° ACTA</b>	<b>FECHA</b>	<b>HORA INICIO</b>	<b>HORA TÉRMINO</b>
<b>Reunión</b>	<b>15</b>	<b>04/09/2020</b>	<b>9:30</b>	<b>11:00</b>

<b>PARTICIPANTES</b>	
<b>NOMBRE</b>	<b>INSTITUCION / CARGO</b>
María Eugenia González	Equipo técnico UDEC
Nelson Díaz	Equipo técnico UDEC
Pamela González	Equipo técnico UDEC
Alfredo Zenteno	Equipo técnico UDEC

<b>DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD</b>
<p>Se revisó el avance en objetivos e hitos comprometidos en el marco del proyecto.</p> <p>Se acuerda la incorporación de sugerencias realizadas en terreno al proceso de elaboración de aceituna rellena de almendra al informe.</p> <p>Se propone consultar con Cesar posibilidad de extender un mes más el proyecto (quedando el cierre para el 4 de diciembre).</p> <p>Se presentan avances en la formulación de aceituna rellena. De las formulaciones evaluadas la que incorpora un 3% de alginato en el relleno y un 2% en la aceituna deshuesada ha presentado mejor estabilidad.</p> <p>Se plantea reducir tiempo (a 7 u 8 min) y temperatura e estilización (a 100°C) d en base a pH de la muestra (que es menor a 4,7).</p> <p>Se acuerda evaluar el efecto de la incorporación de calcio (pectato de calcio) y ácido cítrico o ascórbico, juntos y por separado.</p> <p>Se propone evaluar la adición de una pequeña cantidad de sal y azúcar en el líquido de cobertura, como resaltadores del sabor.</p> <p>Se acuerda uso de frasco de vidrio de 200 g como formato final del producto.</p>

## Acta FIA IMA 2018-0705 (Olivas)

LUGAR		Plataforma Zoom		
Actividad	N° ACTA	FECHA	HORA INICIO	HORA TÉRMINO
Reunión	16	06/11/2020	9:30	11:00

### PARTICIPANTES

NOMBRE	INSTITUCION / CARGO
Cesar González	Huascaliva
Pablo Escobar	Ideolab
Pamela González	UDEC

### DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Se revisaron propuestas de diseño para las etiquetas.

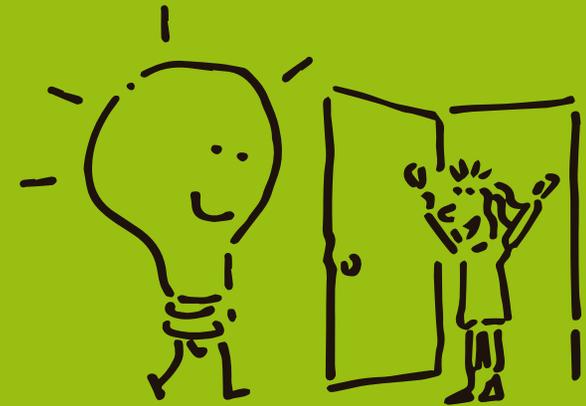
Se seleccionó el diseño a utilizar.

Pablo además entrega la propuesta de diseño para el sitio web y el programa para difusión en redes sociales señalando fechas y contenidos a difundir. Cesar debe revisarlos y señalar si tiene algún comentario.

<b>Acta FIA IMA 2018-0705 (Olivas)</b>				
<b>LUGAR</b>		<b>Plataforma Zoom</b>		
<b>Actividad</b>	<b>N° ACTA</b>	<b>FECHA</b>	<b>HORA INICIO</b>	<b>HORA TÉRMINO</b>
<b>Reunión</b>	<b>17</b>	<b>11/11/2020</b>	<b>12:00</b>	<b>13:20</b>

<b>PARTICIPANTES</b>	
<b>NOMBRE</b>	<b>INSTITUCION / CARGO</b>
César González	Huascaliva
Nelson Díaz	UDEC
Pamela González	UDEC

<b>DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD</b>
<p>Se revisaron las formulaciones propuestas para el desarrollo del producto aceituna rellena con ajo negro.</p> <p>Se presentaron los resultados de la evaluación sensorial de preferencia realizada a un panel compuesto de 30 jueces del tipo consumidor.</p> <p>Cesar comenta que le gustaría evaluar el desarrollo en base a una pasta comercial de ajo negro en lugar de hacerlo desde el ajo negro.</p>



Abre la puerta a nuevas ideas

Propuesta naming+marca+etiquetas

**HUASCOLIVA LTDA**

Productos\_

Pasta de aceituna+Aceitunas rellenas con ajo negro

Desarrollo de una Estrategia de Branding con orientación **digital para la empresa HUASCOLIVA LTDA comenzando** el proceso por definir naming+marca  
**Pasta de aceituna+Aceitunas rellenas con ajo negro+**  
**Variedades+aceite de oliva**

**TRADICIÓN** Familia de 4 generaciones dedicada al rubro de la olivicultura en el valle de Huasco.

**PIONEROS+VISIONARIO** Existe amplio conocimiento del negocio y fue uno de los pioneros en abrir mercado a la aceituna de Huasco hacia las agroindustrias de la Región Metropolitana. Hacia finales de los años '60, los compradores de Santiago llegaban a Huasco a comprar la aceituna en verde y al por mayor (bajos precios). En esa época, Don Gregorio fue uno de los primeros en salir a ofrecer sus aceitunas directamente a las agroindustrias de Santiago, convirtiéndose en proveedores de Conservas Perinetti (RM) y Conservas Castillo (Los Ángeles).

**INNOVACIÓN** introduciendo innovaciones en el proceso de fermentación que fueron visionarias en su época, tales como el uso de estanques de fibra de vidrio (mucho más higiénicas) en vez de cuarterolas de madera, disminuyendo considerablemente las pérdidas en el proceso de fermentación.

**CALIDAD** Años después, fue el primer agricultor que obtuvo resolución sanitaria en Huasco Bajo para producir aceitunas rellenas y pastas y vender directamente al consumidor en frascos y doypack y actualmente además compra materia prima a sus vecinos para completar su stock y cumplir con los pedidos.

**Confianza**

**Innovación**

**Responsabilidad ambiental**

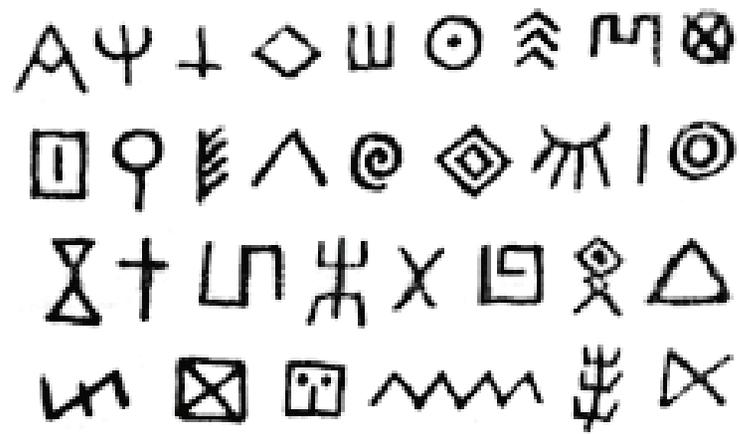
**Identidad territorial**

**Coherencia**

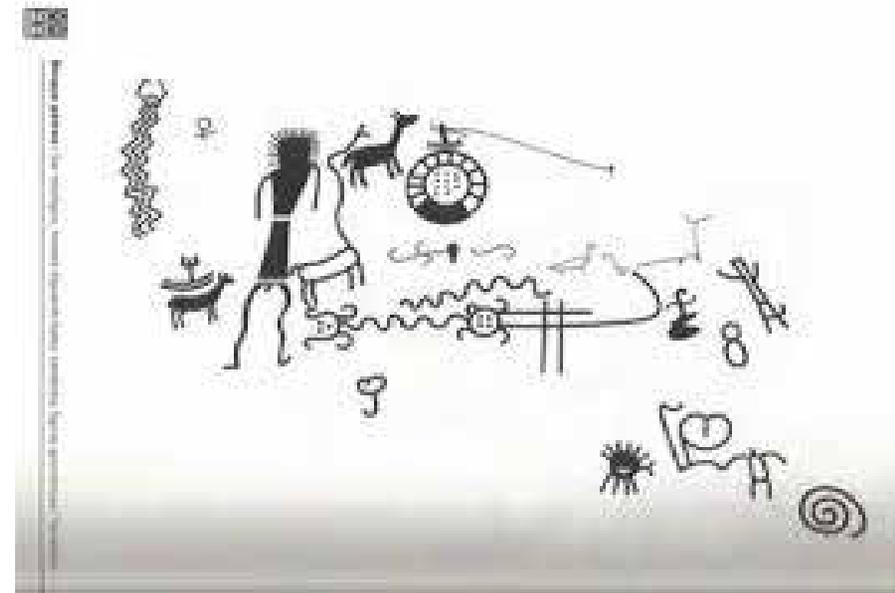
**Practicidad**

**ENGAGEMENT\_**



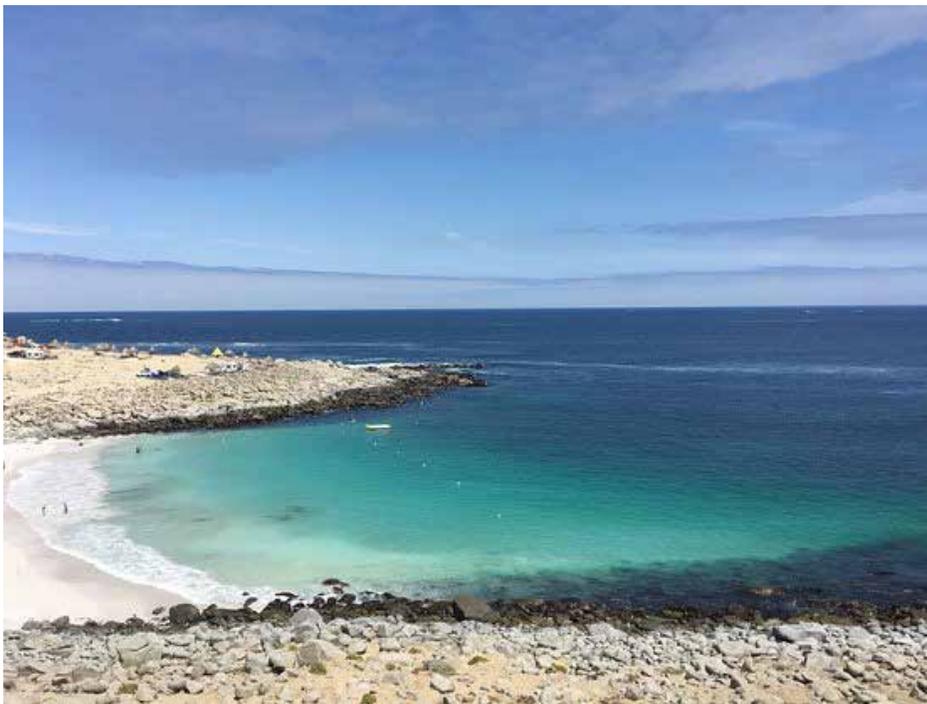


Algunos de los signos repetidos con insistencia en las piedras pintadas de los chibchas.









**NAMING\_**

**MARCAS\_**

**Tradicional**

**LOS OLIVOS**

**ENTREVALLES**

**DELVALLE**

**LUZ DE OLIVO**

**ENTREOLIVOS**

**DON GREGORIO**

**DEGREGORIO**

**DÓLIVOS**

**ORÍGENES**

**ECLIPSE**

**ANCESTRAL**

**LOS ANCESTROS**

**HUELLANCESTRAL**

**Diferenciadores**



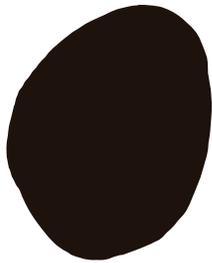
ancestral



ancestral



ancestral



Símbolo rústico similar a gráficas precolombinas propias de la identidad y cultura diaguita del norte de Chile



Huella digital que permite reforzar la identidad del producto, extrapolando a la idea de identidad cultural y su diálogo con un producto propio de los ancestros diaguitas



Letra "A" que alude a la inicial del naming e ilustrada con carácter rústico para reforzar lo artesanal del producto



Síntesis gráfica de la aceituna para generar un diálogo más directo y literal del producto

La integración de todos los componentes levantados e implementados a través de símbolos permite sincronizar hacia los valores de la marca llevando el diálogo y contenido hacia una marca con fuerte identidad territorial y social actualizado en una propuesta contemporánea.



ancestral



ancestral



ancestral



ancestral



ancestral



ancestral



ancestral



Letra "A" que alude a la inicial del naming e ilustrada con caracter rústico para reforzar lo artesanal del producto



Huella digital que permite reforzar la identidad del producto, extrapolando a la idea de identidad cultural y su diálogo con un producto propio de los ancestros diaguitas



Síntesis gráfica de la aceituna para generar un diálogo más directo y literal del producto

La integración de todos los componentes levantados e implementados a través de símbolos permite sincronizar hacia los valores de la marca llevando el diálogo y contenido hacia una marca con fuerte identidad territorial y social actualizado en una propuesta contemporánea.



ancestral

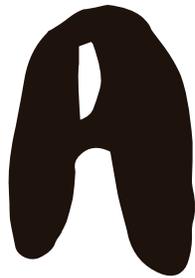


ancestral



ancestral

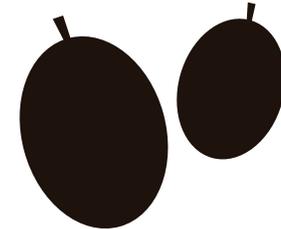




Letra "A" que alude a la inicial del naming e ilustrada con carácter rústico para reforzar lo artesanal del producto



Huella digital que permite reforzar la identidad del producto, extrapolando a la idea de identidad cultural y su diálogo con un producto propio de los ancestros diaguitas



Síntesis gráfica de la aceituna para generar un diálogo más directo y literal del producto

La integración de todos los componentes levantados e implementados a través de símbolos permite sincronizar hacia los valores de la marca llevando el diálogo y contenido hacia una marca con fuerte identidad territorial y social actualizado en una propuesta contemporánea.





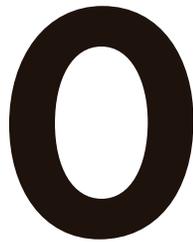
Origen



Origen



Origen



Letra "O" que alude a la inicial del naming y diseñada de forma más regular y pulcra. Para connotar la calidad del proceso.



Huella digital que permite reforzar la identidad del producto, extrapolando a la idea de identidad cultural y su diálogo con un producto propio de los ancestros diaguitas



Síntesis gráfica de la aceituna para generar un diálogo más directo y literal del producto

La integración de todos los componentes levantados e implementados a través de símbolos permite sincronizar hacia los valores de la marca llevando el diálogo y contenido hacia una marca con fuerte identidad territorial y social actualizado en una propuesta contemporánea.



Origen



Origen

Origen

Origen



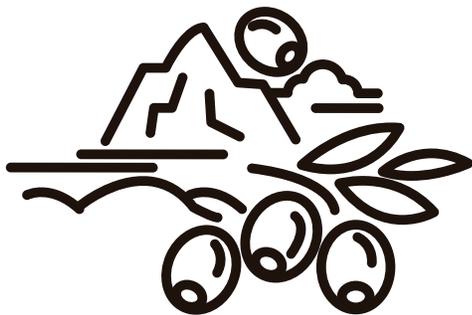


Ilustración que alude a la geografía del norte de Chile, entre la cual crecen los olivos. En este caso la marca se incorpora hacia un diálogo de corte geográfico y alimentario al integrar la aceituna.



Símbolo que alude a una distinción tipo timbre y que busca reforzar la concepción de una comunicación más corporativa y moderna.

La percepción que se busca con esta marca es desarrollar una propuesta más pulcra, concreta e institucional que represente los valores de la empresa pero de forma más tradicional.



**ETIQUETAS\_**



ancestral



Pasta de aceituna



ancestral



Pasta de aceituna



ancestral



Pasta de aceituna



ancestral



Pasta de aceituna



ancestral



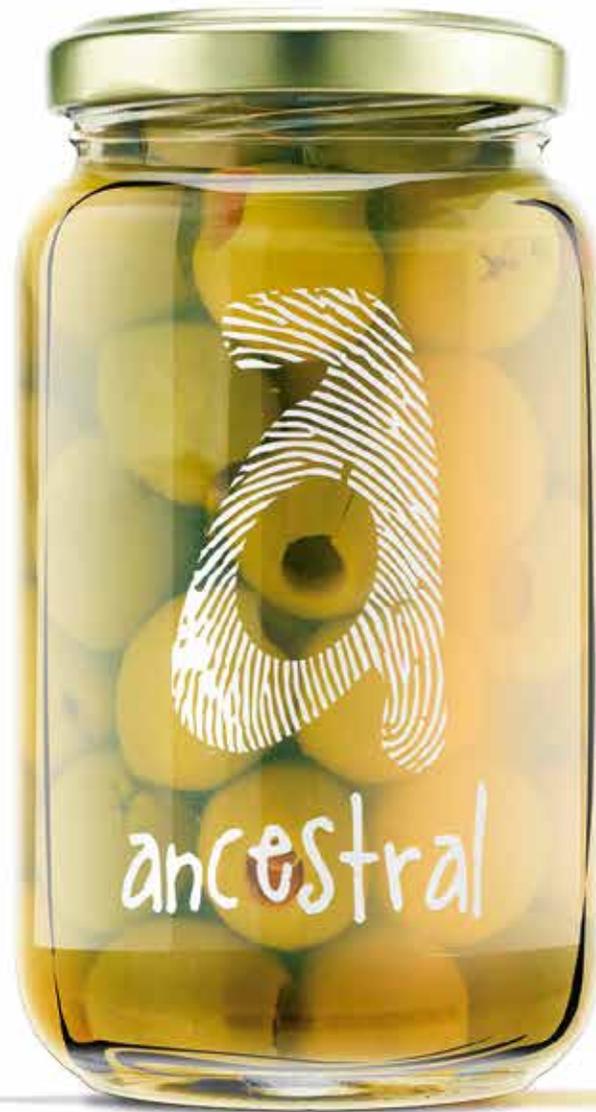
Aceitunas rellenas de ajo negro



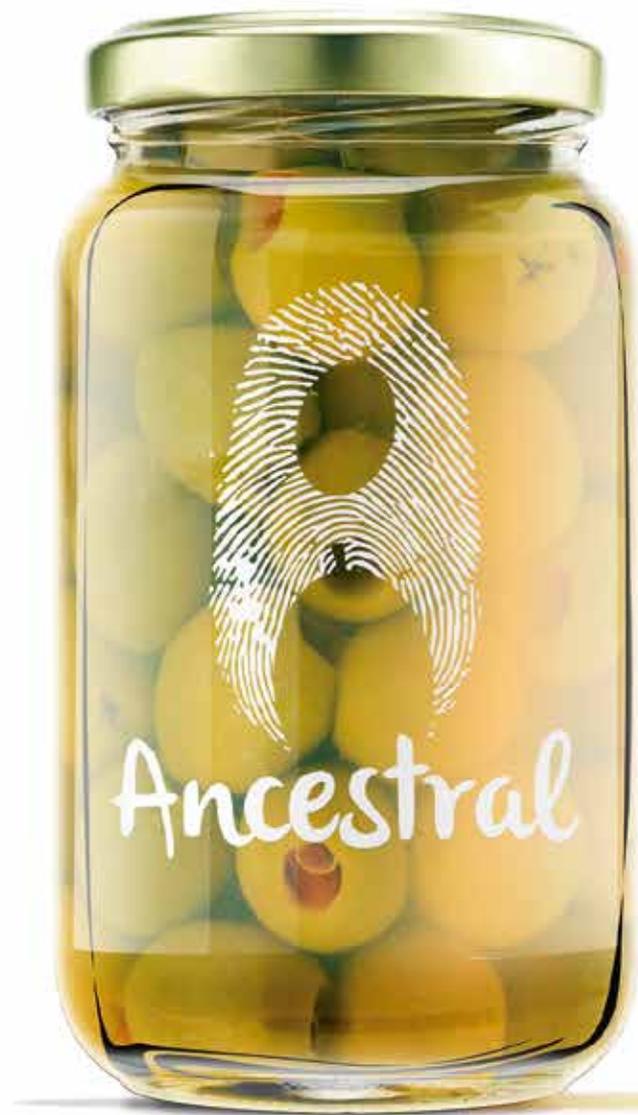
ancestral



Pasta de aceituna



ancestral



Ancestral



ancestral

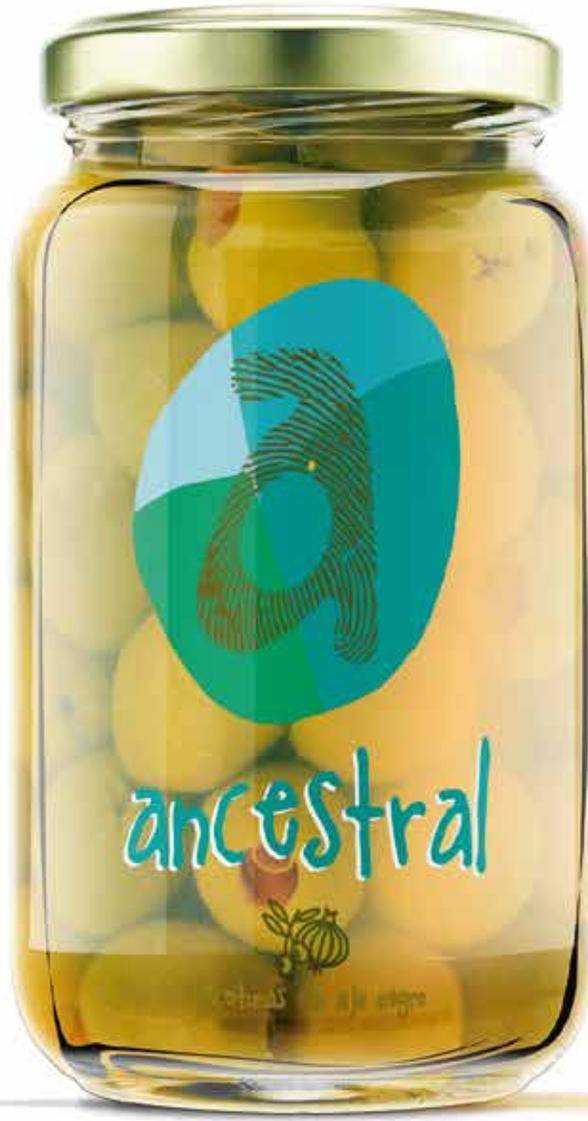
Acornas con ajonjolito



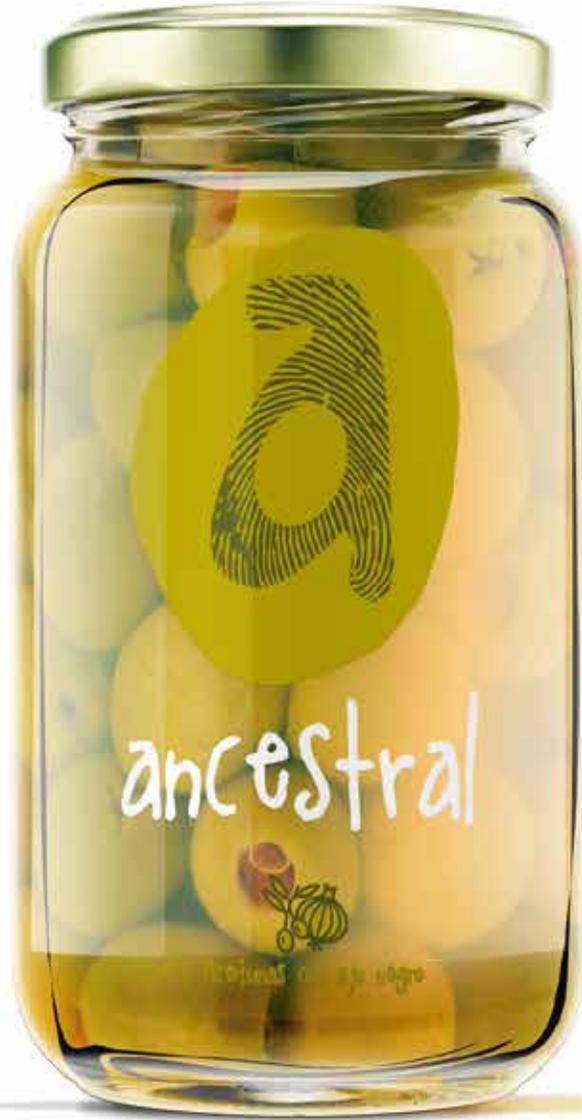
ancestral



Acetunas con ajo negro

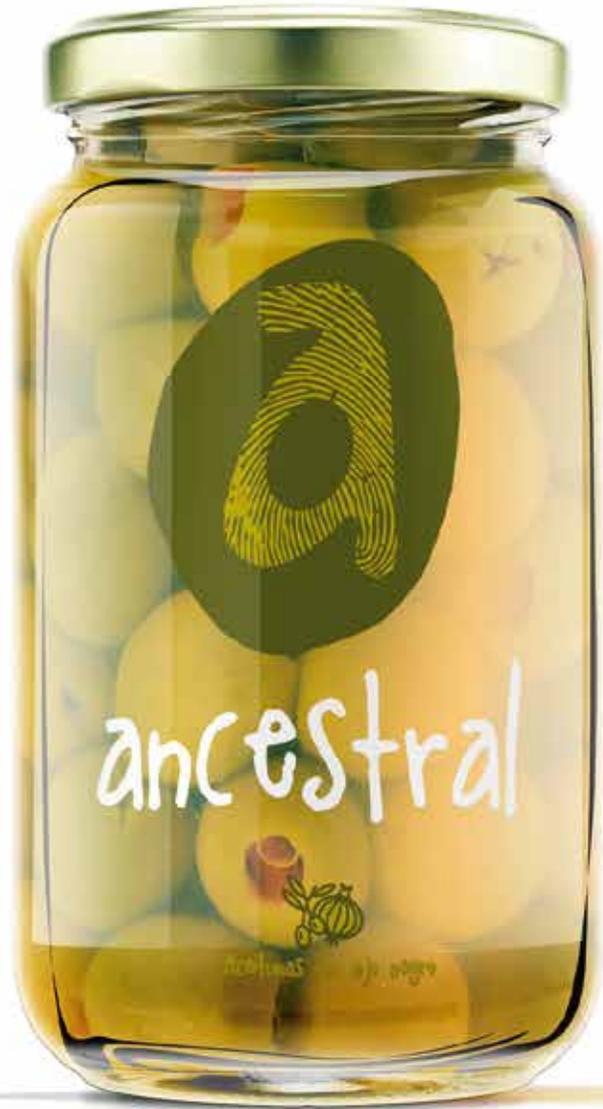


ancestral



ancestral

100% natural







Ingredientes:  
Mermelada de  
frutas de temporada

Hecho en España

Este es un producto  
elaborado con frutas  
de temporada y frutas  
de temporada de origen

Producto de origen  
de temporada de origen

Ingredientes:  
Mermelada de  
frutas de temporada

Hecho en España  
de temporada de origen

Producto de origen

INGREDIENTES	
Frutas de temporada	100g

Ancestral

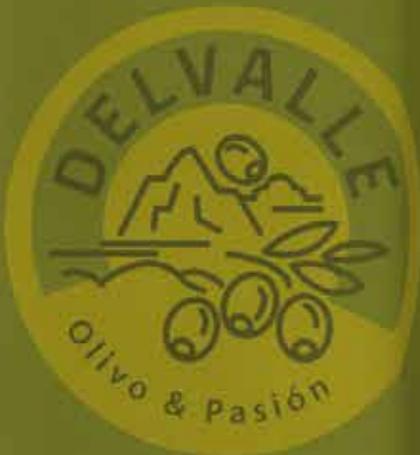


Ingredientes:  
Aceitunas de la  
denominación

Tabla de Composición

Fecha de Emisión:  
Lugar de Emisión:  
Número de Registro:  
Número de Serie:

Producción:  
Distribución:



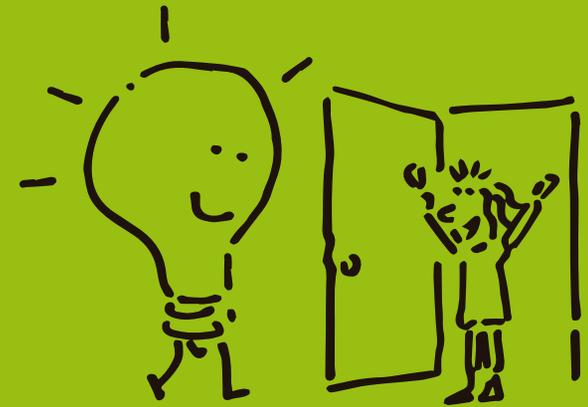
Aceitunas rellenas  
con ajo negro

Reconocido por  
Autoridad Agrícola  
y Agropecuaria  
del Estado

Origen del  
Producto:  
Región de Atacama,  
Chile

Indicador de Calidad

Composición por 100g	
Componente	Valor
Proteína	0,5
Grasa	12,0
Carbónhidrato	1,0
Fibra	0,5
Ácido fólico	0,1
Calcio	10,0
Fósforo	10,0
Sodio	10,0
Potasio	10,0
Hierro	0,1
Cinc	0,1
Cobalto	0,1
Cromo	0,1
Cupero	0,1
Manganeso	0,1
Níquel	0,1
Selenio	0,1
Zinc	0,1



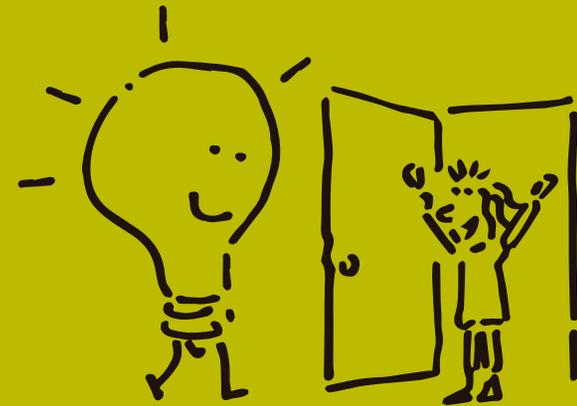
Abre la puerta a nuevas ideas

Propuesta naming+marca+etiquetas

**HUASCOLIVA LTDA**

Productos\_

Pasta de aceituna+Aceitunas rellenas con ajo negro



Abre la puerta a nuevas ideas

Propuesta naming+marca+etiquetas

**HUASCOLIVA LTDA**

Productos\_

Pasta de aceituna+Aceitunas rellenas con ajo negro

# **Naming+Marca**



Olivos Franciscanos



**Olivos franciscanos**



Olivos Franciscanos

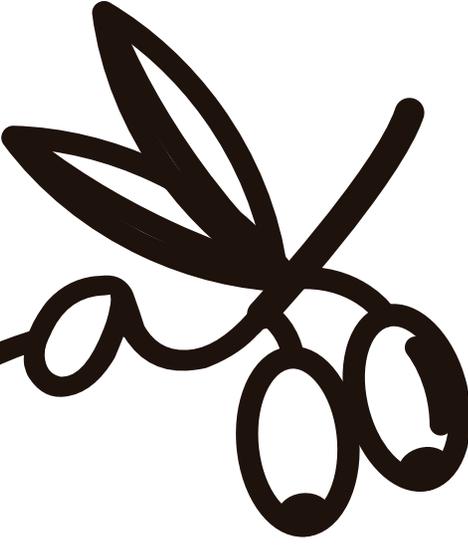


Olivos Franciscanos



Olivos Franciscanos



Demegano 

**DEMESA**



demeza 

demeza 

demeza 

DEMESA

A stylized olive branch with three leaves and three olives, drawn in a dark green color, positioned to the right of the word 'DEMESA'.

DEMESA

A stylized olive branch with three leaves and three olives, drawn in a dark green color, positioned to the right of the word 'DEMESA'.

**Etiquetas**

# DEMESA

A stylized black and white illustration of an olive branch with three olives, positioned to the right of the word 'DEMESA'.

**almond**  
olive stuffed

# DEMESA

An olive branch with three olives is positioned to the right of the word 'DEMESA', partially overlapping it.

**rocoto**  
olive stuffed

**DEMESA**



**black garlic**  
olive stuffed

# DEMESA



**almond**  
olive stuffed

# DEMESA

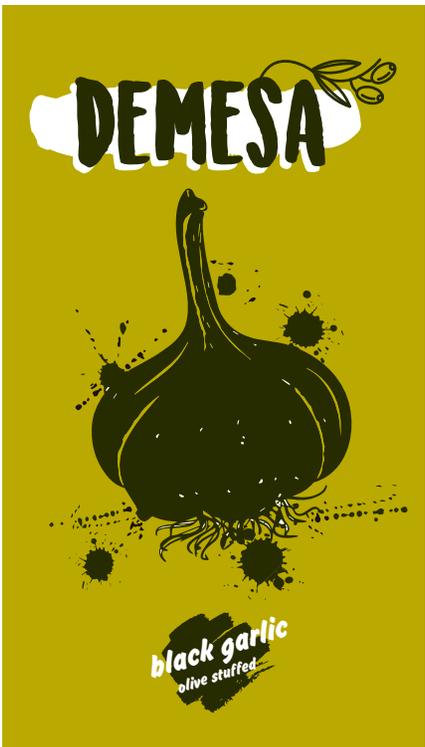
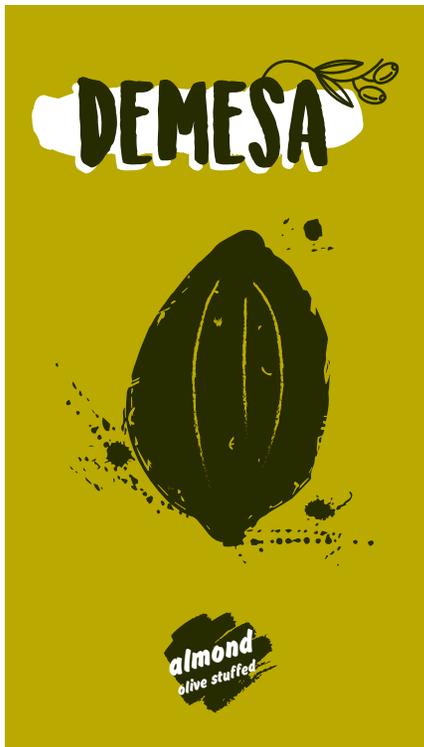
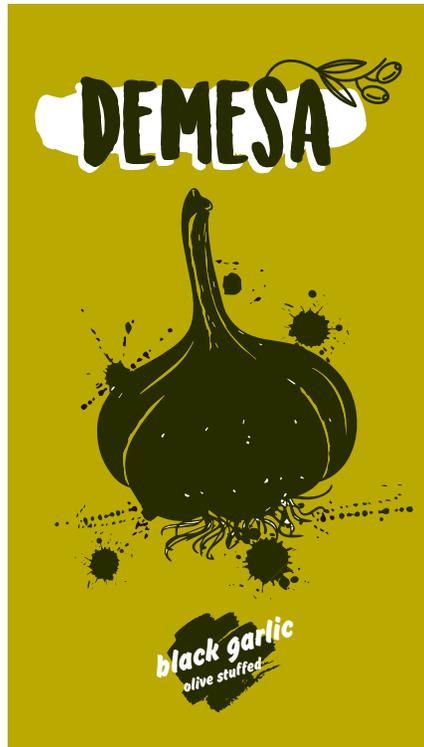
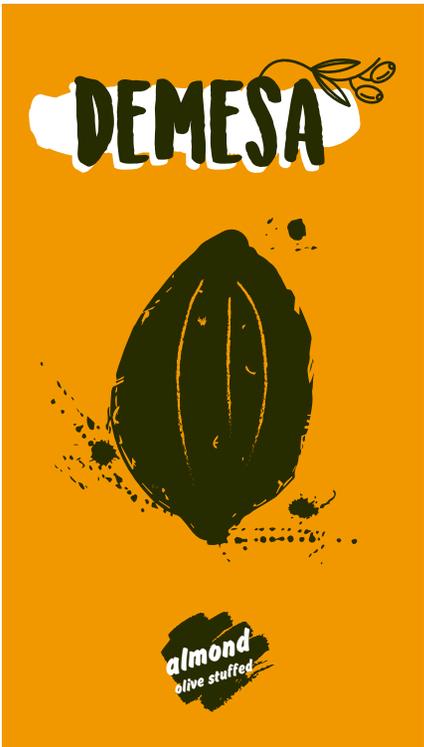
An olive branch with three olives is positioned at the top right of the word 'DEMESA'.

**rocoto**  
olive stuffed

# DEMESA

An olive branch with three olives is positioned to the right of the word 'DEMESA', partially overlapping it.

**black garlic**  
olive stuffed

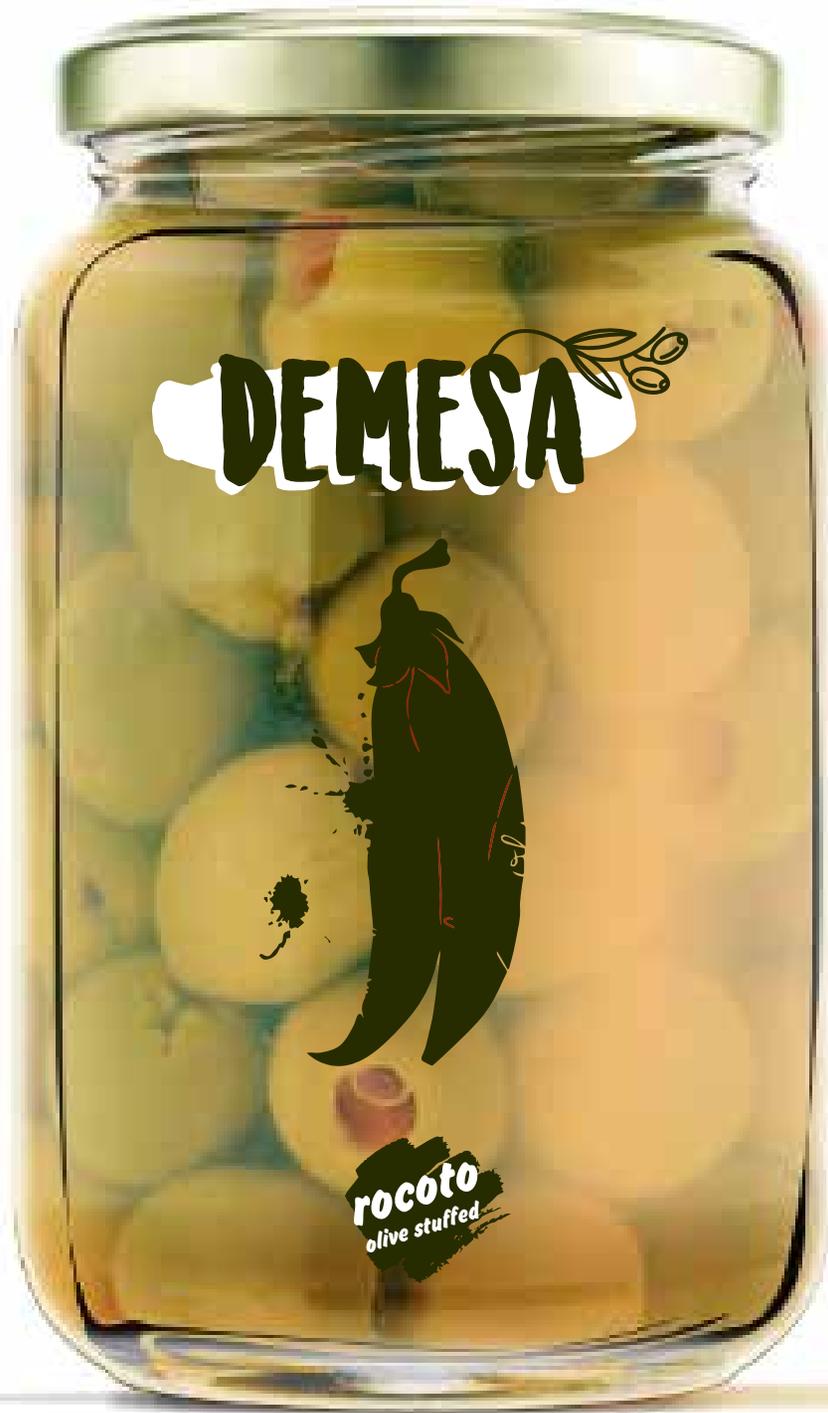




**DEMESA**



**carrot**  
olive stuffed



**DEMESA**



**rocoto**  
olive stuffed

# DEMESA

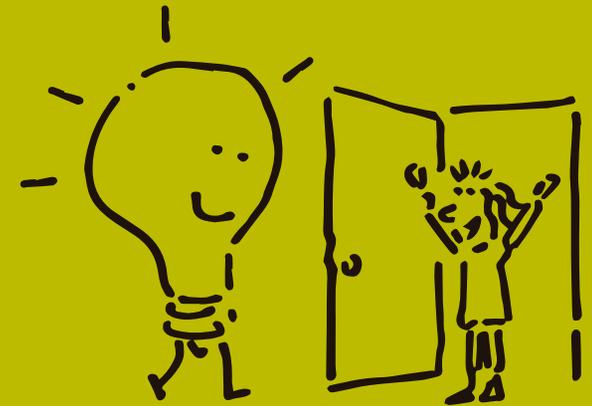


almond  
olive stuffed

**DEMESA**



**jack gar**  
olive stuffed



Abre la puerta a nuevas ideas

Correcciones diseño de marca+envase doypack

Productos\_

Pasta de aceituna+Aceitunas rellenas con ajo negro

*demesa*

*\*versión nueva*

1

demega

demega

demega

\*color versión nueva

1

demega



demega



demega

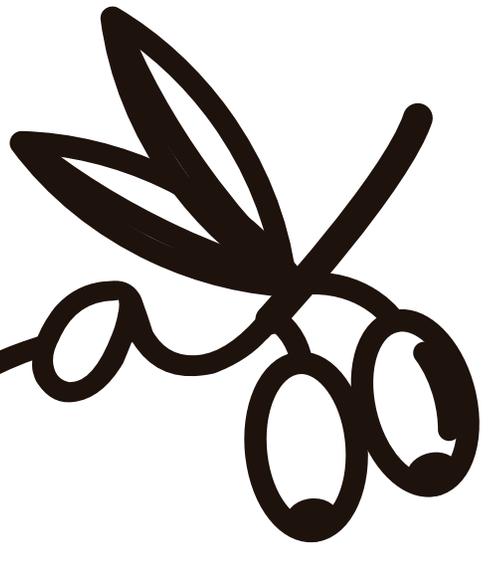


demega



\*color versión nueva

2

*demeza* 

*\*versión antigua*

demegza 

demegza 

demegza 

*\*versión antigua*



demesa

Pasta de aceituna  
con ajo negro



demesa



Pasta de aceitunas con ajo negro

250 g

80 kcal/100 g





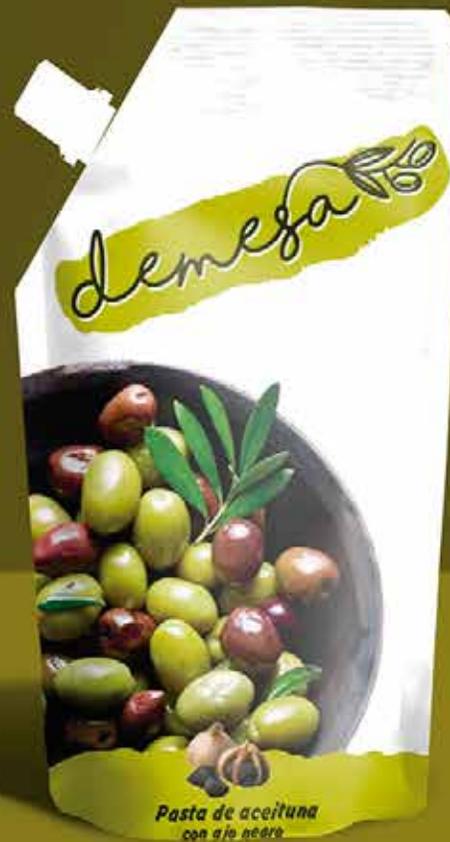
demesa



Pasta de aceitunas con ajo negro

250 g

80 kcal/100 g



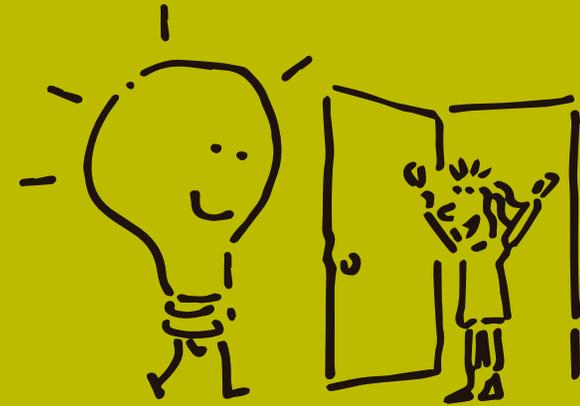
demesa

Pasta de aceituna  
con ajo negro



demesa

Pasta de aceituna  
con ajo negro

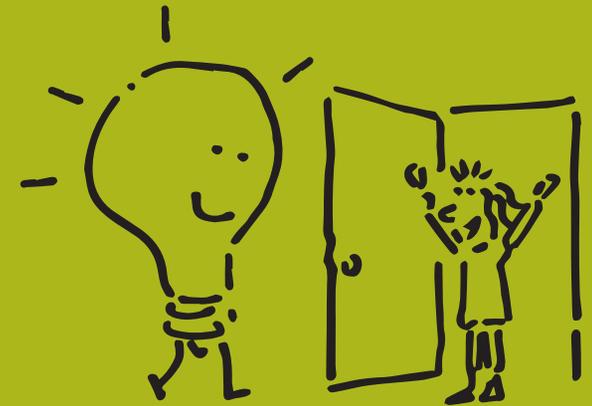


Abre la puerta a nuevas ideas

Correcciones diseño de marca+envase doypack

Productos\_

Pasta de aceituna+Aceitunas rellenas con ajo negro



Abre la puerta a nuevas ideas

Correcciones diseño de marca+envase doypack

Productos\_

Correcciones marca y variantes

Pasta de aceitunas negras+Pasta aceitunas verdes





*demerga*

*demenza*

The word "demenza" is written in a thick, black, cursive script. The letter 'd' is large and loops back. The 'e' is connected to the 'm', which has a distinctive shape with a loop at the top. The 'n' is also connected to the 'z', which has a sharp peak. The 'a' is rounded and connected to the end of the word. Above the 'm' and 'n' is a stylized illustration of an olive branch with three olives and two leaves.



*de mesa*

The image features the words "de mesa" written in a fluid, black cursive script. The text is integrated with a graphic element: a branch of an olive tree. The branch, which serves as the baseline for the letters, is adorned with several olives and leaves. The olives are depicted as simple circles with a small stem, while the leaves are elongated and pointed. The overall style is clean and artistic, set against a plain white background.



demega



demega



demega









demesa



Pasta de aceitunas negras

250 g
80 kcal/100 g

Doypack 3



*Doypack 4*



*Doypack 5*



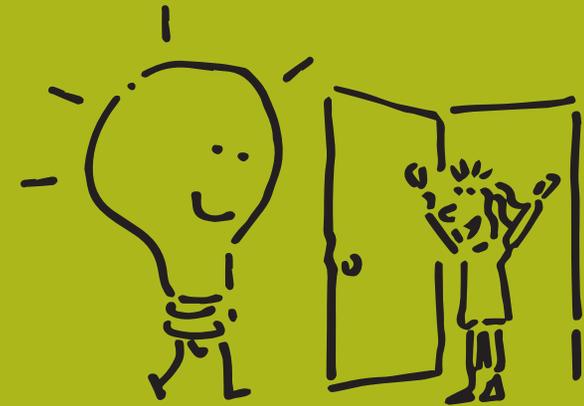
Doypack 6



Doypack 7



*Doypack 8*



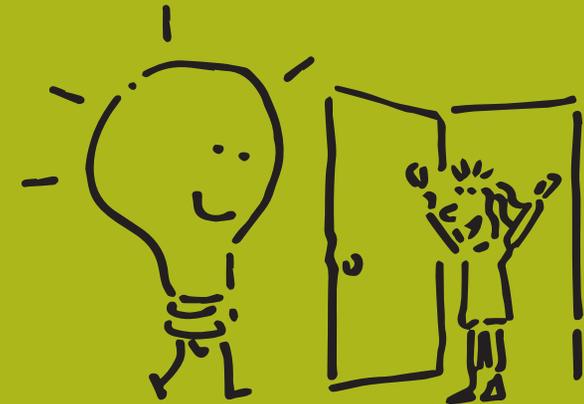
Abre la puerta a nuevas ideas

Correcciones diseño de marca+envase doypack

Productos\_

Correcciones marca y variantes

Pasta de aceitunas negras+Pasta aceitunas verdes



Abre la puerta a nuevas ideas

DEMESA

Productos\_

Etiquetas

Estrategia de Contenidos

Sitio Web

Redes sociales







El Valle del Huasco posee características climáticas excepcionales, únicas y diferenciadoras que permiten cultivar una aceituna de mesa de la más alta calidad. Te presentamos Aceituna DEMESA rellena con los más naturales ingredientes. Todos provenientes del valle.



  
[www.aceitunasdemesa.cl](http://www.aceitunasdemesa.cl)



El Valle del Huasco posee características climáticas excepcionales, únicas y diferenciadoras que permiten cultivar una aceituna de mesa de la más alta calidad. Te presentamos Aceituna DEMESA rellena con los más naturales ingredientes. Todos provenientes del valle.



  
[www.aceitunasdemesa.cl](http://www.aceitunasdemesa.cl)



*más rellenas*  
**almendra**  
Neto 210 g  
Neto 210 g  
ALTO EN SODIO  
*demesa*  
*Aceitunas negras*

  
**demesa**  
[www.aceitunasdemesa.cl](http://www.aceitunasdemesa.cl)  
f @

Catálogo de productos

demesa

www.aceitunasdemesa.cl



El Huasco posee característi-  
máticas excepcionales, únicas  
diferenciadoras que permiten  
cultivar una aceituna de mesa de la  
más alta calidad. Te presentamos  
Aceituna DEMESA rellena con los  
más naturales ingredientes. Todos  
provenientes del valle.

Contamos con una variedad de  
formatos y aceitunas, de mesa, rellenas  
y la mejor pasta de aceituna.



*demesa*

El sabor del Maipo posee caracteres  
característicos excepcionales, únicos  
y diferenciadores que permiten  
cultivar una aceituna de mesa de la  
más alta calidad. Te presentamos  
Aceituna DEMESA refinada con los  
más naturales ingredientes. Dulce  
pensamiento del valle.

Contamos con una variedad de  
formatos y aceitunas, de mesa, salina  
y la mejor pasta de aceituna.



Nuevos formatos, nuevas recetas!!!

Te invitamos a conocerlos en  
[www.aceitunasdemesa.cl](http://www.aceitunasdemesa.cl)

f @

*demesa*

[www.aceitunasdemesa.cl](http://www.aceitunasdemesa.cl)

f @



*demesa*

[www.aceitunasdemesa.cl](http://www.aceitunasdemesa.cl)

f @



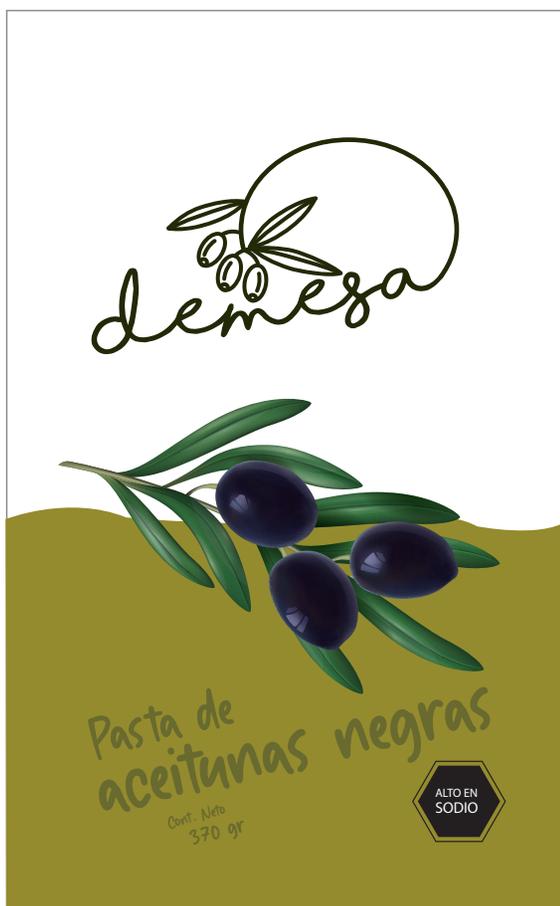

*demesa*

Pasta de  
aceitunas  
negras

¡Por qué nuestras aceitunas  
Demesa son tan sabrosas? Te  
contamos que nos preocupamos  
de todas las etapas del cultivo,  
con especial cuidado en la poda,  
regado y aplicamos principalmente  
abonos naturales.



→ espacio exhibidor productos




**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Porción: 30g (15g=cdta)  
Porción por envase: 7

		100 g	1 porción
Energía	Kcal.	152	45,6
Proteínas	g	1,03	0,31
Grasa Total	g	16,3	4,89
Grasa saturada	g	2,78	0,83
Grasa monoinsaturada	g	11,7	3,51
Grasa poliinsaturada	g	1,74	0,52
Ácidos Grasos Trans.	g	0,24	0,07
Colesterol	mg	0,00	0,00
Hidratos de Carbono Disp.	g	0,14	0,04
Sodio	mg	1430	214,5
Azúcares totales	g	0,00	0,00

Ingredientes: Aceituna Sevillana verde, Pimiento, Aceite de oliva, Sorbato de Potasio, Benzoato de Sodio.

Fecha de Elaboración:  
Duración: 1 Año

Elaborado y envasado por Agrícola y Agroindustrial Huascoliva Ltda.  
Calle O' Higgins 391, Huasco Bajo, Huasco, Región de Atacama, Chile.  
Cel.: +56 9 96663094  
e-mail: contacto@huascoliva.cl  
Resolución N° 1072 del 27.11.2001, Servicio de Salud Atacama.

Almacenar en lugar fresco y seco.  
Una vez abierto, mantener refrigerado.

Porción: 6 unidades (30g) Porción por envase: 7		100 g	1 porción
Energía	Kcal.	152	45,6
Proteínas	g	1,03	0,31
Grasa Total	g	16,3	4,89
Grasa saturada	g	2,78	0,83
Grasa monoinsaturada	g	11,7	3,51
Grasa poliinsaturada	g	1,74	0,52
Ácidos Grasos Trans.	g	0,24	0,07
Colesterol	mg	0,00	0,00
Hidratos de Carbono Disp.	g	0,14	0,04
Sodio	mg	1430	429
Azúcares totales	g	0,00	0,00

Elaborado y envasado por Agrícola y Agroindustrial Huascolva Ltda.  
Calle O'Higgins 391, Huasco Bajo, Huasco, Región de Atacama, Chile.  
Cel.: +56 9 966631094  
e-mail: contacto@huascolva.cl  
Resolución N° 1072 del 27.11.2001. Servicio de Salud Atacama.  
Almacenar en lugar fresco y seco.  
Una vez abierto, mantener refrigerado.

Ingredientes: Aceituna Sevillana verde, Pimiento, Agua, Sal, Ácido Cítrico, Ácido Ascórbico, Sorbato de Potasio, Benzoato de Sodio.

Fecha de Elaboración:  
Duración: 1 Año

demesa



Aceitunas rellenas  
con pimiento

Cont. Neto  
370 gr

Cont. Drenado Neto  
230 gr



ALTO EN  
SODIO

Porción: 6 unidades (30g)  
 Porción por envase: 7

		100 g	1 porción
Energía	Kcal.	152	45,6
Proteínas	g	1,03	0,31
Grasa Total	g	16,3	4,89
Grasa saturada	g	2,78	0,83
Grasa monoinsaturada	g	11,7	3,51
Grasa poliinsaturada	g	1,74	0,52
Ácidos Grasos Trans.	g	0,24	0,07
Colesterol	mg	0,00	0,00
Hidratos de Carbono Disp.	g	0,14	0,04
Sodio	mg	1430	429
Azúcares totales	g	0,00	0,00

Elaborado y envasado por Agrícola y Agroindustrial Huascoliva Ltda.  
 Calle O'Higgins 391, Huasco Bajo, Huasco, Región de Atacama, Chile.  
 Teléfono: +56 51 222 2222  
 e-mail: contacto@huascoliva.cl  
 Resolución N° 1072 del 27.11.2001, Servicio de Salud Atacama.

Almacenar en lugar fresco y seco.  
 Una vez abierto, mantener refrigerado.

Ingredientes: Aceituna Sevillana verde, Apio, Agua, Sal, Ácido Cítrico, Ácido Ascórbico, Sorbato de Potasio, Benzoato de Sodio.

Fecha de Elaboración:  
 Duración: 1 Año



Aceitunas rellenas.  
**con apio**

Cont. Neto 370 gr  
 Cont. Drenado Neto 230 gr



## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 6 unidades (30g)  
Porción por envase: 7

		100 g	1 porción
Energía	Kcal.	152	45,6
Proteínas	g	1,03	0,31
Grasa Total	g	16,3	4,89
Grasa saturada	g	2,78	0,83
Grasa monoinsaturada	g	11,7	3,51
Grasa poliinsaturada	g	1,74	0,52
Ácidos Grasos Trans.	g	0,24	0,07
Colesterol	mg	0,00	0,00
Hidratos de Carbono Disp.	g	0,14	0,04
Sodio	mg	1430	429
Azúcares totales	g	0,00	0,00

Elaborado y envasado por Agrícola y Agroindustrial Huascoliva Ltda.  
Calle O'Higgins 391, Huasco Bajo, Huasco, Región de Atacama, Chile.  
Teléfono: +56 51 222 2222  
e-mail: contacto@huascoliva.cl  
Resolución N° 1072 del 27.11.2001, Servicio de Salud Atacama.

Almacenar en lugar fresco y seco.  
Una vez abierto, mantener refrigerado.

Ingredientes: Aceituna Sevillana verde, Rocoto, Agua, Sal, Ácido Cítrico, Ácido Ascórbico, Sorbato de Potasio, Benzoato de Sodio.

Fecha de Elaboración:  
Duración: 1 Año

demega



Aceitunas rellenas  
con rocoto

Cont. Neto  
370 gr

Cont. Drenado Neto  
230 gr



## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 6 unidades (30g)  
Porción por envase: 7

		100 g	1 porción
Energía	Kcal.	152	45,6
Proteínas	g	1,03	0,31
Grasa Total	g	16,3	4,89
Grasa saturada	g	2,78	0,83
Grasa monoinsaturada	g	11,7	3,51
Grasa poliinsaturada	g	1,74	0,52
Ácidos Grasos Trans.	g	0,24	0,07
Colesterol	mg	0,00	0,00
Carbhidratos de Carbono Disp.	g	0,14	0,04
Sodio	mg	1430	429
Azúcares totales	g	0,00	0,00

Elaborado y envasado por Agrícola y Agroindustrial Huaccoliva Ltda.  
Calle O'Higgins 391, Huasco Bajo, Huasco, Región de Atacama, Chile.  
Tel.: +56 9 96663094  
e-mail: contacto@huaccoliva.cl  
Resolución N° 2072 del 27.11.2001, Servicio de Salud Atacama.  
Almacenar en lugar fresco y seco.  
Una vez abierto, mantener refrigerado.

Ingredientes: Aceituna Sevillana verde, Almendra, Agua, Sal, Ácido Cítrico, Ácido Ascórbico, Sorbato de Potasio, Benzoato de Sodio.

Fecha de Elaboración:  
Duración: 1 Año

demesa



Aceitunas rellenas  
con almendra

Cont. Neto  
370 gr

Cont. Drenado Neto  
230 gr



ALTO EN  
SODIO

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 6 unidades (30g)  
Porción por envase: 7

		100 g	1 porción
Energía	Kcal.	152	45,6
Proteínas	g	1,03	0,31
Grasa Total	g	16,3	4,89
Grasa saturada	g	2,78	0,83
Grasa monoinsaturada	g	11,7	3,51
Grasa poliinsaturada	g	1,74	0,52
Ácidos Grasos Trans.	g	0,24	0,07
Colesterol	mg	0,00	0,00
Hidratos de Carbono Disp.	g	0,14	0,04
Sodio	mg	1430	429
Azúcares totales	g	0,00	0,00

Ingredientes: Aceituna Sevillana verde, Nuez, Agua, Sal, Ácido Cítrico, Ácido Ascórbico, Sorbato de Potasio, Benzoato de Sodio.

Fecha de Elaboración:  
Duración: 1 Año



demesa



Aceitunas rellenas  
**CON NUEZ**

Cont. Neto  
370 gr

Cont. Drenado Neto  
230 gr



## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 6 unidades (30g)  
Porción por envase: 7

		100 g	1 porción
Energía	Kcal.	152	45,6
Proteínas	g	1,03	0,31
Grasa Total	g	16,3	4,89
Grasa saturada	g	2,78	0,83
Grasa monoinsaturada	g	11,7	3,51
Grasa poliinsaturada	g	1,74	0,52
Ácidos Grasos Trans.	g	0,24	0,07
Colesterol	mg	0,00	0,00
Hidratos de Carbono Disp.	g	0,14	0,04
Sodio	mg	1430	429
Azúcares totales	g	0,00	0,00

Ingredientes: Aceituna Sevillana verde, Agua, Sal, Ácido Cítrico, Ácido Ascórbico, Sorbato de Potasio, Benzoato de Sodio.

Fecha de Elaboración:  
Duración: 1 Año



demesa



Aceitunas en salmuera

Cont. Neto  
370 gr

Cont. Drenado Neto  
230 gr



ALTO EN  
SODIO



demesa



Pasta de  
aceitunas negras

Cont. Neto  
370 g



ALTO EN  
SODIO



demesa



Pasta de  
aceitunas verdes

Cant. Neto  
390 g



ALTO EN  
SODIO



Demesa



Aceitunas rellenas  
**CON NUEZ**

Cont. Neto  
370 gr

Cont. Drenado Neto  
230 gr



ALTO EN  
SODIO



demiza



Aceitunas en salmuera

Cont. Neto  
370 gr

Cont. Drenado Neto  
230 gr



ALTO EN  
SODIO



Demesa



Aceitunas rellenas  
con pimiento

Cont. Neto  
370 gr

Cont. Drenado Neto  
230 gr



ALTO EN  
SODIO



Demesa



Aceitunas rellenas.  
con apio

Cont. Neto  
370 gr

Cont. Drenado Neto  
230 gr



ALTO EN SODIO



Demesa



Aceitunas rellenas  
**con rocoto**

Cont. Neto  
370 gr

Cont. Drenado Neto  
230 gr



ALTO EN  
SODIO



demesa



Aceitunas rellenas  
con almendra

Cont. Neto  
370 gr

Cont. Drenado Neto  
230 gr



ALTO EN SODIO

Reseumen contenidos Inbound para redes sociales + internet

Contenidos

Territorio

Fusión de sabores

Agroecológico

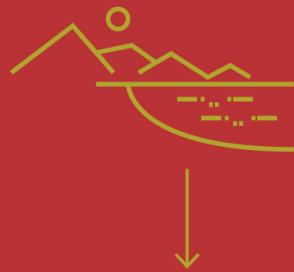
Tech

Newsletter

Facebook

Instagram

Youtube



Te presentamos  
Aceituna Demesa,  
del Valle del Huasco,  
para compartir un  
grato momento !!





La fusión del apio  
con aceituna del Huasco,  
nunca fue más entretenida...  
...y sabrosa!

Te presentamos Aceituna Demesa

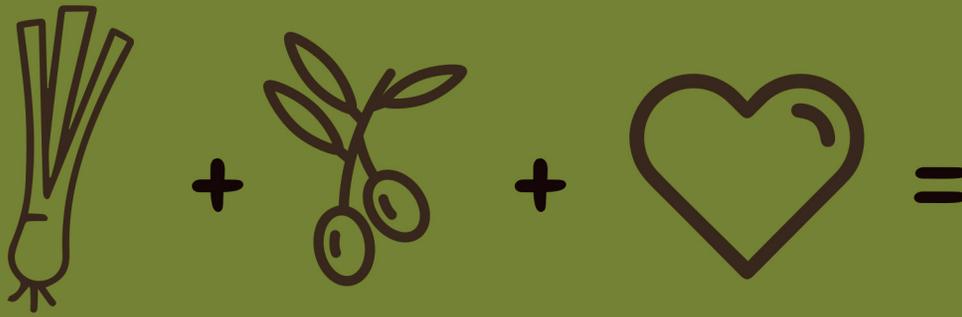




La picardía del rocoto  
se une al equilibrio  
de la aceituna...  
...Demesa por supuesto!!!



Banner redes sociales



Fusionamos los mejores ingredientes y le pusimos corazón!



Fusionamos los mejores ingredientes y le pusimos corazón!



Cuando hay Demesa, hay...

Banner redes sociales



Banner redes sociales



Banner redes sociales



Banner redes sociales



INICIO

FILOSOFÍA

NOSOTROS

PRODUCTOS

¿SABÍAS QUÉ?

CONTACTO



sitio web



# NATURALES / AGROECOLÓGICAS

## ACEITUNAS AGROECOLÓGICAS

Nuestras aceitunas son cultivadas y cosechadas sin ningún tipo de pesticida. Nuestro proceso de cultivo es agroecológico y amigable con el medioambiente y por supuesto, con nuestras aceitunas.

## ACEITUNAS DEL VALLE DEL HUASCO

El Valle del Huasco posee características climáticas excepcionales, únicas y diferenciadoras que permiten cultivar una aceituna de mesa de la más alta calidad.

## RELLENOS GENIALES

Nuestra aceituna Demesa complementa su equilibrado y sabroso sabor con los más finos rellenos provenientes de productores de la zona, es así como el apio, rocoto y pimiento, entre otros, integra en su sabor las características del valle y se mezclan con nuestra aceituna.





INICIO FILOSOFÍA **NOSOTROS** PRODUCTOS ¿SABÍAS QUÉ? CONTACTO

# DEMESA

HuascOliva es una empresa de cuatro generaciones de tradición familiar en el cultivo, procesamiento y comercialización de aceitunas. Ésta inició formalmente actividades en el año 2013 y se encuentra emplazada en el Valle del Huasco donde comercializa sus productos en la zona norte de Chile y en la región Metropolitana.

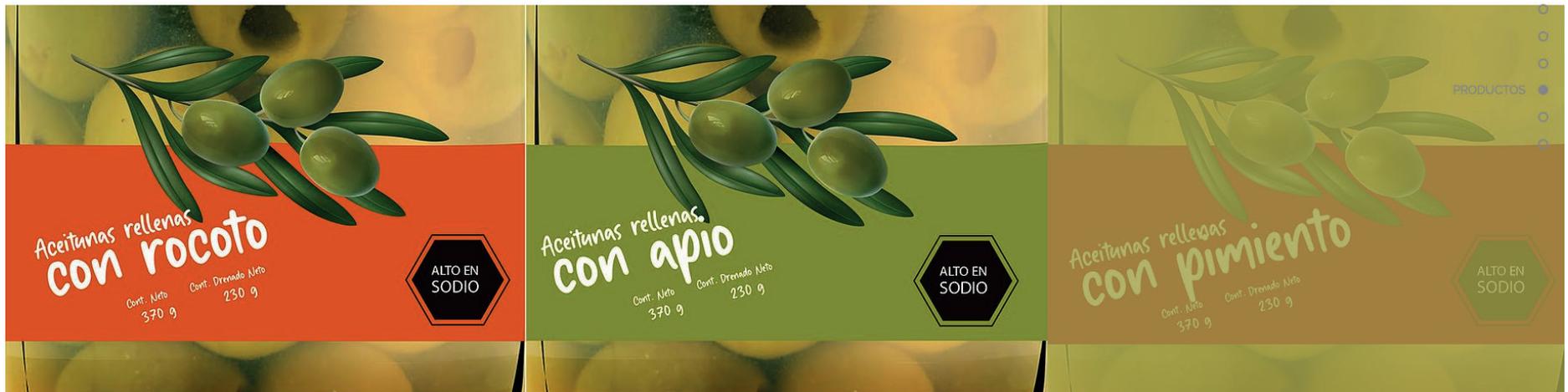
DEMESA es una marca propia de la empresa que consiste en aceitunas de mesa rellenas con los más finos ingredientes y pasta de aceituna verde y negra. Nace desde las tierras nortinas del Valle del Huasco, sembradas y cosechadas en huertos propios de olivas, de los cuales obtiene la mayoría de la materia prima que utiliza para la fabricación de sus productos cuya elaboración es principalmente artesanal. El resto de la materia prima la adquiere de productores locales.

# PRODUCTOS

sitio web



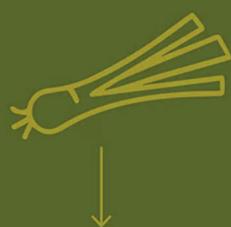
Los productos que elabora HuascOliva son aceitunas rellenas con almendras, rellenas con pimienta, rellenas con ají rocoto, rellenas con apio, rellenas con nuez, aceituna verde y negra, pasta verde, pasta negra, en formato vidrio y doypack y aceitunas a granel. Sus principales locaciones de comercialización se encuentran dentro de la región, a través de clientes fijos que venden los productos en sus propias tiendas, y la venta directa en la bodega de HuascOliva a turistas y compradores esporádicos.



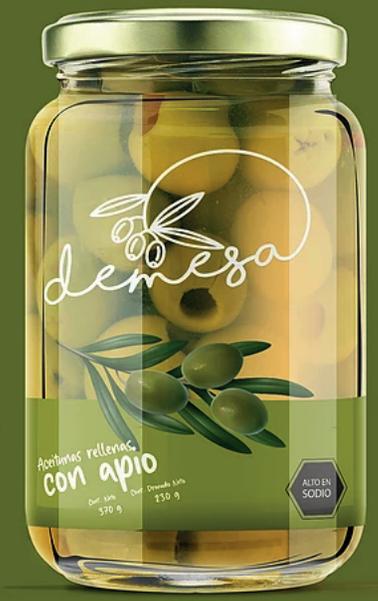


# DEMESA RELLENA APIO

Nuestra aceituna de mesa rellena con apio es producida de forma artesanal. De esta manera, se mantienen los detalles propios de este proceso, poniendo mucho cuidado en seleccionar los mejores ingredientes, que son propios del Valle del Huasco y puestos en valor en un formato que puedes compartir en cualquier momento.



La fusión del apio  
con aceituna del Huasco,  
nunca fue más entretenida...  
...y sabrosa!  
Te presentamos Aceituna Demesa



[INICIO](#)[FILOSOFÍA](#)[NOSOTROS](#)[PRODUCTOS](#)[¿SABÍAS QUÉ?](#)[CONTACTO](#)

# DEMESA RELLENA ROCOTO

Nuestra aceituna de mesa rellena con rocoto es producida de forma artesanal. De esta manera, se mantienen los detalles propios de este proceso, poniendo mucho cuidado en seleccionar los mejores ingredientes, que son propios del Valle del Huasco y puestos en valor en un formato que puedes compartir en cualquier momento.



La picardía del rocoto  
se une al equilibrio  
de la aceituna...  
...Demesa por supuesto!!!



[INICIO](#)[FILOSOFÍA](#)[NOSOTROS](#)[PRODUCTOS](#)[¿SABÍAS QUÉ?](#)[CONTACTO](#)

# DEMESA RELLENA PIMIENTO

Nuestra aceituna de mesa rellena con pimiento es producida de forma artesanal. De esta manera, se mantienen los detalles propios de este proceso, poniendo mucho cuidado en seleccionar los mejores ingredientes, que son propios del Valle del Huasco y puestos en valor en un formato que puedes compartir en cualquier momento.



Te presentamos  
Aceituna Demesa,  
del Valle del Huasco,  
para compartir un  
grato momento !!





# ¿SABÍAS QUÉ LAS ACEITUNAS?

## CUIDAN DE TU CORAZÓN

Impiden la acumulación de colesterol en la sangre, por lo que mejora la circulación sanguínea. Gracias a sus grasas monoinsaturadas reduce el riesgo de padecer aterosclerosis y aumenta el colesterol bueno.

## PROTEGEN TU ESTÓMAGO

Tienen la capacidad de neutralizar los radicales libres, por lo que reduce la posibilidad de desarrollar úlceras o gastritis. También activa la secreción biliar, lo que reduce la aparición de cálculos biliares.

## MEJORAN TU PIEL Y CABELLO

Son ricas en ácidos grasos y antioxidantes que nutren, hidratan y protegen tu piel y cabello, como la vitamina E.

¿SABÍAS QUÉ?



2/2



Nuevos formatos, nuevas recetas!!!



El Valle del Huasco posee características climáticas excepcionales, únicas y diferenciadoras que permiten cultivar una aceituna de mesa de la más alta calidad. Te presentamos Aceituna DEMESA rellena con los más naturales ingredientes. Todos provenientes del valle.



[www.aceitunasdemesa.cl](http://www.aceitunasdemesa.cl)



emailing / newsletter



Nuestra pasta de aceituna,  
en nuevo formato!!!



Fusionamos los mejores ingredientes y le pusimos corazón. Así, con cada degustación, disfrutarás nuestras aceitunas de mesa en un nuevo formato: Pasta de aceitunas negras...DEME-SA por supuesto!!!. Conoce más en [www.aceitunasdemesa.cl](http://www.aceitunasdemesa.cl)



[www.aceitunasdemesa.cl](http://www.aceitunasdemesa.cl)



emailing / newsletter

demesa



Nuestra aceituna de mesa  
rellena rocoto,  
nuevo diseño, mismo sabor!!



Fusionamos los mejores ingredientes y le pusimos corazón!

Fusionamos los mejores ingredientes y le pusimos corazón. Así, con cada degustación,  
disfrutarás nuestras aceitunas de mesa con el rocoto de siempre...DEMESA por supuesto!!!

Conoce más en [www.aceitunasdemesa.cl](http://www.aceitunasdemesa.cl)



[www.aceitunasdemesa.cl](http://www.aceitunasdemesa.cl)



emailing / newsletter

## ANEXO N° 7: Planilla Inbound Marketing

### MAPA DE CONTENIDOS / CICLO DE COMPRA+PERFIL BUYER PERSONA

#### PERFIL BUYER DE ACUERDO A PLAN DE MARKETING

Propuesta de Estrategia MES 1+MES 2. Eventualmente, la planilla de contenidos se modificará de acuerdo a análisis de información desplegada por redes sociales y SEO sitio web.

Perfil 1. Por Análisis GOOGLE TRENDS: Se identifican palabras claves de acuerdo a los análisis que se levante de plataforma GOOGLE TRENDS para analizar las búsquedas de consumo de aceitunas, pasta de aceitunas y productos similares, en diferentes zonas geográficas de Chile. De acuerdo a estos conceptos, se definen e implementan las keywords en el diseño de contenidos, mensajes y habilitación en las redes sociales y posicionamiento SEO del sitio web.

#### CICLO DE COMPRA

##### Descubrimiento

El Valle de Huasco, en la Región de Atacama, norte de Chile, posee características climáticas excepcionales, únicas y diferenciadoras, que permiten cultivar una de las mejores aceitunas del mundo. Te presentamos Aceitunas DEMESA, rellena con los más finos ingredientes. Te invitamos a conocernos en [www.aceitunasdemesa.cl](http://www.aceitunasdemesa.cl). #Demesa #AceitunaDemesa #ValleDeHuasco #AceitunasDeHuasco @AceitunaDemesa @AceitunaRellena #RegionDeAtacama @FIA

##### Consideración

##### Decisión

##### Oferta

Identificar ofertas que DEMESA puede compartir en redes. Con fines de fidelización y promoción. Establecer diferentes pack de ofertas regalo en modo concurso, y pack de ofertasdescuento. Ambas acciones sincronizadas con GOOGLE TRENDS

Perfil 2. Por segmentación geográfica: Las variables de segmentación se implementarán exclusivamente en el ámbito digital de redes sociales complementado con SEO. Esto permite flexibilidad conforme nos adaptemos e interpretemos los informes que despliegan de plataformas y consolas de anuncio. Tanto de Facebook como Instagram. Se identifican, en primera instancia canales HORECA en Región de Coquimbo, Región de Valparaíso, Región Metropolitana, Región de Maule. La definición se levantará desde la programación en consola de avisos y resultados de búsqueda desplegados.

Perfil 3. Por segmentación de rubros: Para complementar aun más la segmentación geográfica en canales HORECA, se segmentará por rubros, para tener un alcance más específico y en detalle. La implementación será en Facebook como Instagram. La segmentación será programada durante el Mes 1, y será modificada o mantenida de acuerdo a resultados de conversión y sincronizados con los canales HORECA en Región de Coquimbo, Región de Valparaíso, Región Metropolitana, Región de Maule. La definición se levantará desde la programación en consola de avisos y resultados de búsqueda desplegados.

¿Por qué nuestras aceitunas DEMESA son tan sabrosas? Porque nos preocupamos de todas las etapas del cultivo, sin usar pesticidas, con abonos naturales, para proteger el medio ambiente y tu salud. Te invitamos a conocernos en [www.aceitunasdemesa.cl](http://www.aceitunasdemesa.cl). #Demesa #AceitunasDemesa #ValledeHuasco #AceitunasDeHuasco @AceitunaDemesa @AceitunaRellena #RegionDeAtacama @FIA #SernaturAtacama #Agroecologica

Al ají rocoto nunca fue más sabroso! Fusionamos los mejores ingredientes y le pusimos corazón. Así, con cada aceituna DEMESA disfrutarás de una verdadera artesanía gourmet, con rellenos de verdad y la mejor aceituna de la galaxia. Conócenos en [www.aceitunasdemesa.cl](http://www.aceitunasdemesa.cl). #Demesa #AceitunasDemesa #ValledeHuasco #AceitunasDeHuasco @AceitunaDemesa @AceitunaRellena #RegionDeAtacama @FIA #SernaturAtacama #Agroecologica

Identificar ofertas que DEMESA puede compartir en redes. Con fines de fidelización y promoción. Establecer diferentes pack de ofertas regalo en modo concurso, y pack de ofertasdescuento. Ambas acciones sincronizadas con GOOGLE TRENDS

Identificar ofertas que DEMESA puede compartir en redes. Con fines de fidelización y promoción. Establecer diferentes pack de ofertas regalo en modo concurso, y pack de ofertasdescuento. Ambas acciones sincronizadas con GOOGLE TRENDS

SEGMENTACIÓN	CONTENIDO	RUTA CONVERSIÓN	FECHA PUBLICACIÓN	INSUMO GRÁFICO	TECH
HORECA (Definir)  REGIONES (Definir / Levantar contactos)	TERRITORIO 1	El Valle de Huasco, en la Región de Atacama, norte de Chile, posee características climáticas excepcionales, únicas y diferenciadoras, que permiten cultivar una de las mejores aceitunas del mundo. Te presentamos Aceitunas DEMESA, rellena con los más finos ingredientes. Te invitamos a conocernos en <a href="http://www.aceitunasdemesa.cl">www.aceitunasdemesa.cl</a> . #Demesa #AceitunaDemesa #ValleDeHusco #AceitunasDeHusco @AceitunaDemesa @AceitunaRellena #RegionDeAtacama @FIA #SernaturAtacama #Agroecologica	Post día (AM+PM)	BANNER  CÁPSULA	FACEBOOK+IG  FACEBOOK WEB  NEWSLETTER
HORECA (Definir)  REGIONES (Definir / Levantar contactos)	TERRITORIO 2	¿Por qué nuestras aceitunas DEMESA son tan sabrosas? Porque nos preocupamos de todas las etapas del cultivo, sin usar pesticidas, con abonos naturales, para proteger el medio ambiente y tu salud. Te invitamos a conocernos en <a href="http://www.aceitunasdemesa.cl">www.aceitunasdemesa.cl</a> . #Demesa #AceitunasDemesa #ValledeHusco #AceitunasDeHusco @AceitunaDemesa @AceitunaRellena #RegionDeAtacama @FIA #SernaturAtacama #Agroecologica	Post día (AM+PM)	BANNER  CÁPSULA	FACEBOOK+IG  FACEBOOK WEB
HORECA (Definir)  REGIONES (Definir / Levantar contactos)	TERRITORIO 3	¿Sabías que el Valle de Huasco fue una de las primeras localidades en Chile en desarrollar la producción olivícola? ¡Por eso sabemos de aceitunas! Conócenos en <a href="http://www.aceitunasdemesa.cl">www.aceitunasdemesa.cl</a> . #Demesa #AceitunasDemesa #ValledeHusco #AceitunasDeHusco @AceitunaDemesa @AceitunaRellena #RegionDeAtacama @FIA #SernaturAtacama #Agroecologica	Post día (AM+PM)	BANNER  CÁPSULA	FACEBOOK+IG  FACEBOOK WEB  NEWSLETTER

<p>HORECA (Definir)</p> <p>REGIONES (Definir / Levantar contactos)</p>	<p>FUSIONES 1 / Demesa+rocoto</p>	<p>Al ají rocoto nunca fue más sabroso! Fusionamos los mejores ingredientes y le pusimos corazón. Así, con cada aceituna DEMESA disfrutarás de una verdadera artesanía gourmet, con rellenos de verdad y la mejor aceituna de la galaxia. Conócenos en <a href="http://www.aceitunasdemesa.cl">www.aceitunasdemesa.cl</a>. #Demesa #AceitunasDemesa #ValledeHusco #AceitunasDeHusco @AceitunaDemesa @AceitunaRellena #RegionDeAtacama @FIA #SernaturAtacama #Agroecologica</p>	<p>Post día (AM+PM)</p>	<p>BANNER</p> <p>CÁPSULA</p>	<p>FACEBOOK+IG</p> <p>FACEBOOK</p>
<p>HORECA (Definir)</p> <p>REGIONES (Definir / Levantar contactos)</p>	<p>FUSIONES 2 / Demesa+apio</p>	<p>El apio nunca fue más sabroso! Fusionamos los mejores ingredientes y le pusimos corazón. Así, con cada aceituna DEMESA disfrutarás de una verdadera artesanía gourmet, con rellenos de verdad y la mejor aceituna de la galaxia. Conócenos en <a href="http://www.aceitunasdemesa.cl">www.aceitunasdemesa.cl</a>. #Demesa #AceitunasDemesa #ValledeHusco #AceitunasDeHusco @AceitunaDemesa @AceitunaRellena #RegionDeAtacama @FIA #SernaturAtacama #Agroecologica</p>	<p>Post día (AM)</p>	<p>CÁPSULA</p>	<p>FACEBOOK</p>
	<p>FUSIONES 3 / Demesa+pimiento</p>	<p>El pimiento nunca fue más sabroso! Fusionamos los mejores ingredientes y le pusimos corazón. Así, con cada aceituna DEMESA disfrutarás de una verdadera artesanía gourmet, con rellenos de verdad y la mejor aceituna de la galaxia. Conócenos en <a href="http://www.aceitunasdemesa.cl">www.aceitunasdemesa.cl</a>. #Demesa #AceitunasDemesa #ValledeHusco #AceitunasDeHusco @AceitunaDemesa @AceitunaRellena #RegionDeAtacama @FIA #SernaturAtacama #Agroecologica</p>	<p>Post día (AM)</p>	<p>BANNER</p>	<p>FACEBOOK+IG</p>

	AGROECOLÓGICO 1	<p>Te presentamos Aceitunas DEMESA del Valle de Huasco. Nuestras aceitunas son cultivadas de forma agroecológica, totalmente naturales y usamos los mejores rellenos enteros, no usamos sucedáneos. Te invitamos a conocernos en <a href="http://www.aceitunasdemesa.cl">www.aceitunasdemesa.cl</a> #Demesa #AceitunasDemesa #ValledeHusco #AceitunasDeHusco @AceitunaDemesa @AceitunaRellena #RegionDeAtacama @FIA #SernaturAtacama #Agroecologica</p>	Post día (AM)	BANNER	FACEBOOK+IG
		<p>¿Por qué preferir las aceitunas DEMESA? Porque nos dedicamos a la olivicultura desde hace 100 años -cuatro generaciones- y combinamos la forma tradicional y agroecológica de cultivar el olivo de nuestros abuelos, sin pesticidas y con abonos naturales, con la innovación en sabor y calidad. Una verdadera artesanía gourmet puesta en tu mesa. Conócenos en <a href="http://www.aceitunasdemesa.cl">www.aceitunasdemesa.cl</a> #Demesa #AceitunasDemesa #ValledeHusco #AceitunasDeHusco @AceitunaDemesa @AceitunaRellena #RegionDeAtacama @FIA #SernaturAtacama #Agroecologica</p>	Post día (AM+PM)	BANNER	FACEBOOK+IG

**ANEXO N° 8:**

## **INFORME DE MEJORA DE PROCESOS**

**Proyecto Plan de Marketing para Aceitunas de Mesa del  
Valle de Huasco**

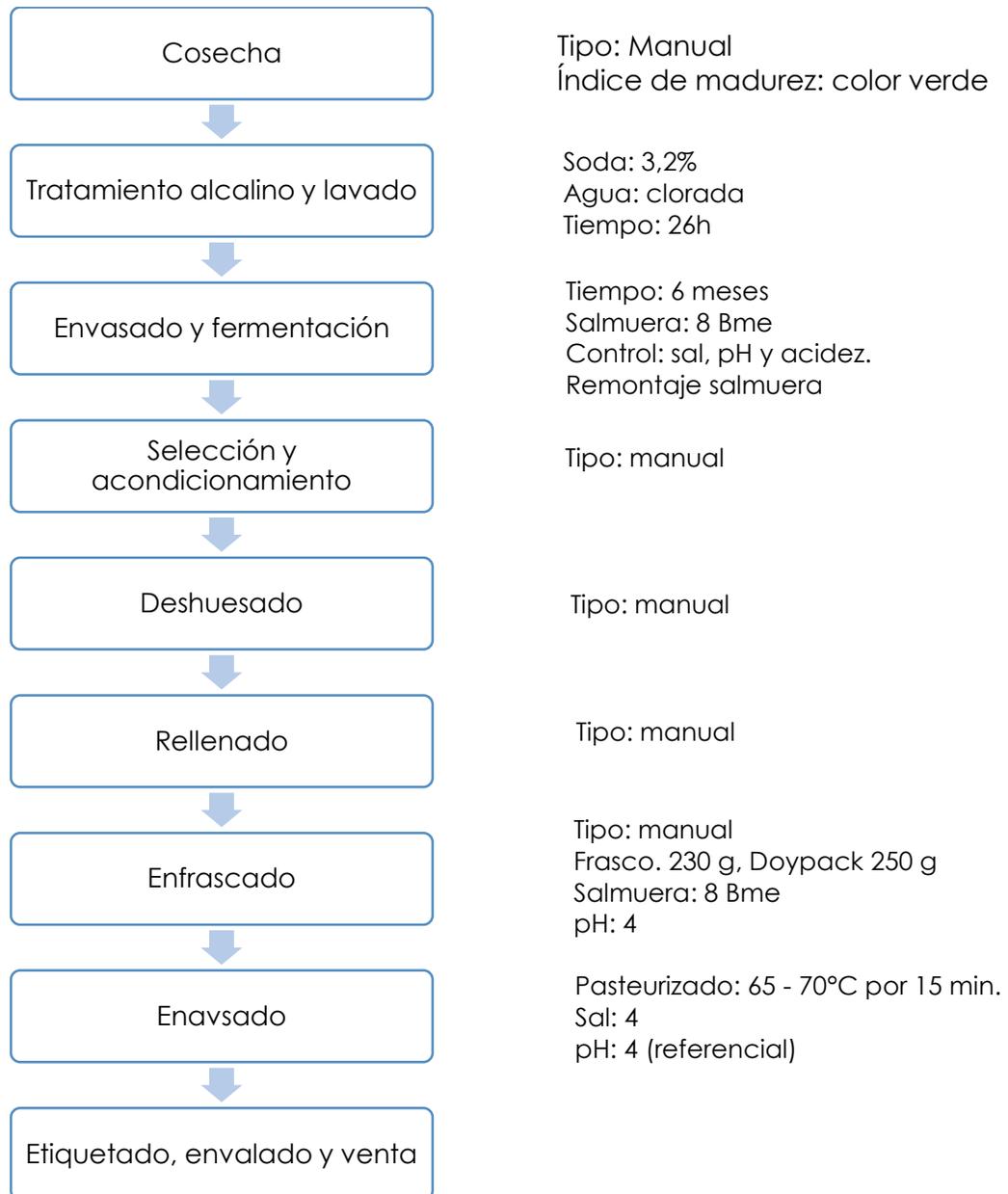
## **Introducción.**

La obtención de productos de máxima calidad como resultado de la industrialización de las olivas requiere de materias primas de la mejor calidad, tanto de aspecto externo como de su composición interna, y de un proceso de transformación claramente definido que garantice la calidad sanitaria y organoléptica de los productos elaborados.

El presente busca identificar y subsanar los problemas en la elaboración de aceitunas rellena de almendra presentes en la empresa HuascOliva, que originan la presencia de sedimentos en sus productos. Con este objetivo el informe se subdivide en cinco capítulos. En el primero se expone y evalúa el actual proceso de elaboración implementado en la empresa. En el segundo, se entregan aspectos técnicos estándar (o ideales) a considerar en la elaboración de aceitunas rellenas de almendras, desde la selección de la materia prima, pasando por la transformación del fruto, envasado y conservación. En el tercer capítulo, se presentan las principales alteraciones reportadas en los procesos de elaboración de aceitunas rellenas y las falencias que las originan. Y finalmente, en el capítulo cinco, se siguen las mejoras a implementar en el proceso de elaboración de HuascOliva para el perfeccionamiento de los productos obtenidos.

## 1. Diagnóstico proceso de elaboración aceituna rellena de almendro HuascOliva.

A continuación se presenta una visión general del proceso de elaboración de las aceitunas sevillanas rellenas de almendra, a través de un diagrama en el que se distinguen nueve etapas y se entregan las principales características informadas por los manipuladores de alimentos para el proceso de elaboración durante la visita de inspección a la planta.



De acuerdo a lo informado por la jefe de planta, las aceitunas son deshuesadas, por medio de una maquina semi industrial de manejo manual, y dejadas en salmuera hasta tener un volumen manejable, momento en el cual son rellenas con distintos aderezos como: apio, pimiento, almendras o ajo. Posteriormente, las aceitunas rellenas son dispuestas de manera manual en los frascos junto con una solución de agua y sal más preservantes como benzoato y sorbato de potasio, para luego ser tratadas a baño maría para formar vacío.

A continuación se presentan fotografías del producto obtenido como resultado del proceso descrito en el diagrama. En ellas se aprecia un buen posicionamiento de los frutos dentro del frasco y no se aprecian aceitunas con daño.



**Figura 1.** Fotografías conservas de aceitunas rellenas de almendras en estudio.

Para asegurar el correcto procesamiento durante la elaboración de las aceitunas rellenas de almendras, que permita asegurar la vida útil e inocuidad del producto, es fundamental garantizar el correcto proceso de esterilización y buen cierre de los envases. El recipiente destinado a contener el producto debe llenarse adecuadamente, cerrarse herméticamente, ser impermeable al aire y al agua, su interior debe ser resistente a reacciones químicas y su exterior resistente a deterioro en el periodo de almacenamiento, para de esta manera proteger los alimentos ante cualquier posible contagio de agentes nocivos para la salud.

En primer lugar se realizaron controles de integridad de los envases para lo cual se evaluaron envases tomados al azar verificándose en ellos la limpieza externa, defectos en las aceitunas (como aceitunas rotas, manchadas o picoteadas). No encontrándose falencias en los envases evaluados. Posteriormente, con ayuda de un vacuometro se evaluó la hermeticidad de las conservas como garantía de seguridad. A continuación se presentan registros fotográficos de esta evaluación.



**Figura 2.** Evaluación de vacío en conservas de aceitunas rellenas de almendras. Izquierda inserción, centro lectura inicial (0 mm Hg) y derecha lectura final (12.5 mm Hg).

La evaluación de vacío arrojó como resultado un cierre de 12,5 mm Hg (como se observa en la fotografía de la derecha), valor que es un indicador de un correcto proceso de envasado y esterilización.

Posteriormente, se realizó una lectura de la concentración de sal a través con ayuda de un refractómetro. El valor alcanzado no coincide con el declarado por los operarios. Se realizaron pruebas con agua sin adición de sales para comparar las lecturas del refractómetro con las del densímetro, instrumento que utilizan para el control del contenido de sal. Encontrándose diferencias en los valores reportados por ambos instrumentos.



**Figura 3.** Evaluación de sólidos solubles en salmuera de aceitunas rellenas con almendras.

## 2. Proceso estándar de elaboración de aceitunas rellenas de almendras.

Las aceitunas rellenas, según FAO, son una forma de presentación de las aceitunas de mesa, caracterizadas por haberseles extraído el hueso y quitado el pedúnculo, manteniendo su forma original, y que han sido rellenas con uno o más productos adecuados (pimiento, cebolla, almendras, apio, anchoa, aceituna, cáscara de naranja o limón, avellana, alcaparra, etc.) o sus pastas comestibles.

La materia prima más recomendada en este proceso de elaboración es de la variedad Sevillana, por su tamaño, consistencia en el sabor y porque presenta un comportamiento estable en el proceso de industrialización.

El estado de madurez es un factor que determina en gran medida la calidad del producto final elaborado, recomendándose como índice de cosecha el color verde amarillo, similar al que se muestra en la fotografía.



**Figura 4.** Fotografía estado de madurez de cosecha aceituna sevillana.

Las olivas cosechadas requieren ser transportadas durante el día desde el huerto a la planta, poniendo especial énfasis en no sobrecargar las canastas o bandejas que se utilizan para el transporte, a fin de evitar pérdida de frutos por daños mecánicos. Los frutos frescos no deben procesarse más allá de un día de su llegada, especialmente en el caso de la elaboración de aceitunas verdes estilo sevillano.

Una vez recepcionados en la planta de proceso, los frutos deben ser **estandarizados** en base a calibres. Esto hace más eficiente la siguiente etapa, ya que evita que se produzcan diferencias en los tiempos de penetración y salida de la soda cáustica, y también permite una fermentación uniforme logrando los cambios en todas las aceitunas de manera pareja. Esta operación puede ejecutarse en base a la normativa de Huasco para calibres de

aceitunas Sevillana, la cual se presenta a continuación. En ella se definen tres categorías comerciales y una cuarta que se considera no apta para la elaboración de aceitunas, debido a su tamaño o de forma irregular no característico de la variedad.

**Tabla 1.** Categoría de Calibres de aceitunas de mesa variedad Sevillana de Huasco de acuerdo al número de frutos por kilogramo.

Categoría	Extra	Primera	Segunda	Tercera	Broza
Número de frutos	100 - 120	120 - 180	180 - 220	220 - 300	-

Para facilitar el proceso de estandarización artesanalmente se utilizan máquinas de tubos metálicos divergentes, con aberturas de acuerdo a las distintas categorías de calibres. Los tubos deben ser de acero inoxidable o estar pintados con antióxido o recubiertos con resina.

El proceso de elaboración de aceitunas continúa con la etapa de cocido, aderezo o **sodificación**, la cual consiste en someterlas a un tratamiento con lejía (hidróxido de sodio) a fin de eliminar el sabor amargo de la oleuropeína. Además de facilitar la posterior fermentación y ayudar al desarrollo de las características organolépticas especiales asociadas a estos frutos. Para esto, se debe preparar una solución con soda cáustica al 4% (40 g para 1 L) el día anterior debido a que la reacción de la soda con el agua es exotérmica, lo que eleva la temperatura del agua y daña las aceitunas, reduciendo su tiempo de conservación. En primer lugar se agrega 1/3 del estanque con la solución de soda, posteriormente se llena con aceitunas y se enrasa con la solución restante, dejando totalmente cubiertas las aceitunas. Donde se dejan reposar de 5 a 8 h, dependiendo de la penetración de la soda. Una vez terminado este proceso, las aceitunas se **lavan** con agua 2 a 3 veces hasta eliminar la mayor parte de la lejía.

Antes de iniciar el proceso, se debe limpiar y sanitizar los implementos a utilizar (tanques, palas, bombas). La limpieza busca eliminar todo resto orgánico y suciedad visible, utilizándose para ella escobillas, paños y detergentes. Una vez limpio y secos los implementos deben ser desinfectados aplicándoles una solución de hipoclorito de sodio al 1% y dejándolos secar.

Posteriormente, los frutos pasan a una etapa de **fermentación**, necesaria para realizar los cambios metabólicos que producen la textura, sabor y aroma característicos de las aceitunas. Básicamente, este proceso consiste en someter a los frutos a una solución salina

facilitando el desarrollo de microorganismos, bacterias (lácticas principalmente) y hongos y levaduras, de manera que los azúcares y otros nutrientes procedentes del interior de los frutos se transforman, con el consiguiente desprendimiento de gas. En el caso de las aceitunas aderezadas o cocidas, se produce una fermentación láctica mientras que en las aceitunas que no reciben este tratamiento, la fermentación ocurre mediante la acción de levaduras.

Para una correcta fermentación se prepara la salmuera al 6% y se adiciona un 10% del volumen del estanque de fermentación, en el estanque vacío, antes de incorporar la aceituna equivalente al 70% de la capacidad del estanque y luego se completa con un 20 % de salmuera de igual graduación. Cada estanque debe ser completado antes de las 48h, hasta su capacidad máxima, con un mismo calibre de aceitunas y éstas deben quedar sumergidas, sin contacto con el aire. Semanalmente debe verificarse temperatura, contenido salino y pH de la solución y realizar las correcciones pertinentes de ser necesario. La duración del proceso puede variar de 2 a 3 meses, dependiendo de la carga microbiana, temperatura y contenido de azúcares reductores, siendo indicadores de su finalización el descenso del pH (a entre 3,8 y 4,2) y el incremento de la concentración salina hasta alcanzar y mantenerse en torno a 10%.

Después de la fermentación, las aceitunas pueden conservarse en la misma salmuera durante más de un año calendario. Cuidando corregir el pH y concentración salina de manera regular, sobre todo en los meses cálidos. Una vez que se decide iniciar la última fase del proceso, las aceitunas deben someterse a un lavado, con el objeto de eliminar impurezas tales como hojas o pedúnculos, y parte de la sal.

Para seguir la elaboración, las aceitunas deben ser sometidas a un proceso de **selección**. Los frutos seleccionados para la elaboración de aceitunas rellenas deben ser los de mayor calibre, uniformes, enteros y libres de defectos. Posteriormente, las aceitunas pueden ser **descarozadas o deshuesadas**. Esta operación consiste en quitar la pepa o carozo de la aceituna de manera manual o mediante empleo de máquinas de rodillos (descarozadoras), de manera que se ejerza una ligera y constante presión, que no deforme el fruto. Después del deshuesado las aceitunas son sometidas a un nuevo **lavado** con la finalidad es eliminar partículas y parte del aceite del fruto.

Para el **relleno** de las aceitunas, se puede usar cualquier tipo de alimento de buena calidad, adecuado para este propósito, y fraccionado debidamente para rellenar el espacio dejado por el hueso de la aceituna. Algunos procesadores, aconsejan someter el

material de relleno, principalmente los vegetales, a una fermentación láctica, similar a la que ocurre en las aceitunas y luego proceder al relleno. Otra modalidad, es el relleno con cintas de pimiento, utilizando gelificantes (carraginato o alginato). Tanto las operaciones de deshuesado como relleno deben realizarse con rapidez para evitar el contacto prolongado con el oxígeno del aire, que oxida o mancha el fruto. Si el material de relleno no ha experimentado la fermentación láctica, las aceitunas una vez rellenas se fermentan durante varias semanas en salmuera, antes del envasado, pudiendo adicionársele ácido láctico de 1 a 2%.

El objetivo del **envasado** es conservar el producto durante la comercialización, manteniendo las características químicas y organolépticas estables. Esta etapa se inicia con la revisión y lavado de envases (si es necesario), verificando la forma, tapas y sellos, ausencia de olores, presentación en general. El envasado consiste en introducir las aceitunas según el peso drenado considerado en el envase, para luego agregar el líquido de gobierno dejando una cabeza de aire de un 5 a 10% del volumen del envase. Este líquido debe tener las siguientes características: concentración salina de un 4%, con un rango de pH 3,8 a 4,2 unidades, pudiendo prepararse directamente o a partir de las salmueras de fermentación, para lo cual estas requieren ser filtradas para eliminar los sólidos disueltos y clarificados dejándolas con una baja dosis de sal (4 %). Al momento de cerrar los frascos se deben revisar las tapas, para asegurarse de que el producto quede perfectamente sellado y no haya intercambio de oxígeno con el exterior.

El producto se puede envasar en frascos de vidrio, o en bolsas de polietileno o polipropileno. Para una mejor conservación del producto final, al envasarse en frascos de vidrio, estos pueden someterse a una **pasteurización** a una temperatura de 60 °C por 30 minutos. Esta operación se realiza con agua, con el objeto de darle un shock térmico y asegurar su conservación. Posteriormente, los envases se limpian y se secan, para luego ser etiquetados.

El producto elaborado, deberá permanecer **almacenado** de 20 a 30 días, como mínimo, antes de su venta. De esta manera se logra que haya uniformidad y homogenización entre la aceituna, el relleno y el líquido de gobierno. Además esto permite detectar cualquier tipo de alteración microbiana que se pueda producir en el producto elaborado.

La información anteriormente expuesta se resume en el siguiente diagrama, en el que se distinguen catorce etapas.

### **3. Principales alteraciones en el proceso de elaboración de aceitunas rellenas.**

Cuando la secuencia de microorganismos no es la adecuada y se desarrollan otros ajenos a los de un proceso normal, se producen distintos tipos de alteraciones. Las principales, según el origen y las fases de la fermentación en que suceden son las siguientes:

- **Alambrado.** Se forman hendiduras en el exterior de las aceitunas y huecos internos en la pulpa. A veces. La formación de gas produce vejigas o ampollas bajo la piel. Se evita ajustando el valor del pH inicial.
- **Butírica.** Se debe al desarrollo de distintas especies de Clostridios en las primeras fases de la fermentación. El ácido butírico que produce altera el sabor, pudiéndose evitar su formación manteniendo un nivel adecuado de sal (nunca menor de 5 %) y siguiendo buenas prácticas higiénicas de fabricación.
- **Zapatería.** Producida por el desarrollo de bacterias propiónicas y Clostridios, se da durante la conservación cuando el valor de pH no se mantiene por debajo de 4,2 unidades. Se identifican en la salmuera por una serie de compuestos volátiles, diferentes a los de aceitunas normales. Se evita subiendo la sal para inhibir el desarrollo de los microorganismos responsables y, de esta forma, estabilizar el valor de pH durante la conservación.
- **Ablandamiento.** Debido a un desarrollo excesivo de microorganismos con actividad pectinolítica: bacilos, levaduras y mohos. Se debe evitar su desarrollo especialmente durante la conservación, manteniendo un buen cierre anaeróbico.
- **Sedimento y gas.** Se da en el producto envasado cuando no se mantiene estable, bien por desarrollo de diversos tipos de bacterias o levaduras, si existen restos de materia fermentable, o bien por desarrollo de las bacterias propiónicas que consumen ácido láctico. Se evita usando un producto bien fermentado y ajustando un bajo valor de pH en el envasado, menor de 3,3 unidades, o bien pasterizando.

#### **4. Recomendaciones al proceso de elaboración de aceitunas rellenas de almendras de la empresa HauscOliva.**

La evaluación de vacío y sólidos solubles en productos terminados disponibles para la venta en la planta de proceso de la empresa Huascoliva no presentaron problemas, lo que indica la aplicación de un correcto proceso de envasado y esterilización.

En el producto terminado "aceituna rellena de almendra" se observó la presencia de sedimentos de almendra en los frascos durante su almacenamiento. Esto ocurre debido a que el relleno de la aceituna se realiza con el fruto de manera directa, sin ningún pretratamiento para la almendra, por lo que esta continúa respirando y se deteriora dentro del producto. Para evitar la ocurrencia de este problema se recomienda someter las almendras a un escaldado por 1 min a 100°C previo al relleno de las aceitunas. Teniendo especial cuidado en que luego de ser sometidas al escaldado, las almendras deben enfriarse rápidamente para evitar una sobre cocción y continuar el proceso normal de relleno de la aceituna.

A continuación se presenta esquema descriptivo de las etapas para la elaboración de la aceituna de acuerdo a la modificación en el proceso sugerida.



**Figura 4.** Esquema para elaboración de aceituna rellena de almendra.

## **Referencias.**

1. Gutiérrez Castro, E. E., & Mamani Huisacayna, O. R. (2013). Evaluación de la Influencia de aditivos gras (Sorbato de potasio, benzoato de sodio y bisulfito de sodio) en la estabilidad de aceitunas verdes rellenas con rocoto-pimiento.
2. Tapia F., Arancibia V., Leiva D., Santelices S. y Mora M. 2015. Elaboración de aceitunas con bajo contenido de sodio "light" (antecedentes técnicos y económicos). INIA Intihuasi.
3. Tapia F. y Arancibia V. 2001. Preparación de aceitunas. Boletín INIA N°73. INIA Intihuasi.
4. Valdebenito N. 2006. Aceitunas de mesa chilenas, normativas y estándares de calidad. Santiago de Chile.