



INFORME TECNICO FINAL

Nombre del proyecto	Agregación de valor a productos agrícolas de la Comunidad Indígena Quechua de Quipisca mediante el desarrollo de snacks saludables y productos gourmet.
Código del proyecto	PYT-2017-0803
Informe final	
Período informado (considerar todo el período de ejecución)	15 de enero de 2018 31 de marzo de 2020
Fecha de entrega	04 de mayo de 2020

Nombre coordinador	Olivia Choque Caqueo
Firma	

INSTRUCCIONES PARA CONTESTAR Y PRESENTAR EL INFORME

- Todas las secciones del informe deben ser contestadas, utilizando caracteres tipo Arial, tamaño 11.
- Sobre la información presentada en el informe:
 - Debe dar cuenta de todas las actividades realizadas en el marco del proyecto, considerando todo el período de ejecución, incluyendo los resultados finales logrados del proyecto; la metodología utilizada y las modificaciones que se le introdujeron; y el uso y situación presente de los recursos utilizados, especialmente de aquellos provistos por FIA.
 - Debe estar basada en la última versión del Plan Operativo aprobada por FIA.
 - Debe ser resumida y precisa. Si bien no se establecen números de caracteres por sección, no debe incluirse información en exceso, sino solo aquella información que realmente aporte a lo que se solicita informar.
 - Debe ser totalmente consistente en las distintas secciones y se deben evitar repeticiones entre ellas.
 - Debe estar directamente vinculada a la información presentada en el informe financiero final y ser totalmente consistente con ella.
- Sobre los anexos del informe:
 - Deben incluir toda la información que complementa y/o respalda la información presentada en el informe, especialmente a nivel de los resultados alcanzados.
 - Se deben incluir materiales de difusión, como diapositivas, publicaciones, manuales, folletos, fichas técnicas, entre otros.
 - También se deben incluir cuadros, gráficos y fotografías, pero presentando una descripción y/o conclusiones de los elementos señalados, lo cual facilite la interpretación de la información.
- Sobre la presentación a FIA del informe:
 - Se deben entregar tres copias iguales, dos en papel y una digital en formato Word (CD o pendrive).
 - La fecha de presentación debe ser la establecida en el Plan Operativo del proyecto, en la sección detalle administrativo. El retraso en la fecha de presentación del informe generará una multa por cada día hábil de atraso equivalente al 0,2% del último aporte cancelado.
 - Debe entregarse en las oficinas de FIA, personalmente o por correo. En este último caso, la fecha válida es la de ingreso a FIA, no la fecha de envío de la correspondencia.

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

CONTENIDO

1.	ANTECEDENTES GENERALES	5
2.	EJECUCIÓN PRESUPUESTARIA DEL PROYECTO.....	5
3.	RESUMEN EJECUTIVO	6
4.	OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO.....	9
5.	OBJETIVOS ESPECÍFICOS (OE).....	9
6.	RESULTADOS ESPERADOS (RE).....	10
7.	CAMBIOS Y/O PROBLEMAS DEL PROYECTO.....	18
8.	ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL PERÍODO.....	19
9.	POTENCIAL IMPACTO.....	21
10.	CAMBIOS EN EL ENTORNO.....	24
11.	DIFUSIÓN.....	25
12.	PRODUCTORES PARTICIPANTES	26
13.	CONSIDERACIONES GENERALES.....	27
14.	CONCLUSIONES	29
15.	RECOMENDACIONES	30
16.	ANEXOS.....	31
17.	BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA	91

1. ANTECEDENTES GENERALES

Nombre Ejecutor:	Comunidad Indígena Quechua de Quipisca
Nombre(s) Asociado(s):	Centro de Regional de Alimentos Saludables
Coordinador del Proyecto:	Olivia Choque Caqueo
Regiones de ejecución:	Tarapacá
Fecha de inicio iniciativa:	15 de enero de 2018
Fecha término Iniciativa:	31 de marzo de 2020

2. EJECUCIÓN PRESUPUESTARIA DEL PROYECTO

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

Acumulados a la Fecha		Monto (\$)
Aportes FIA del proyecto		
1. Total de aportes FIA entregados		
2. Total de aportes FIA gastados		
3. Saldo real disponible (Nº1 – Nº2) de aportes FIA		
Aportes Contraparte del proyecto		
1. Aportes Contraparte programado	Pecuniario	
	No Pecuniario	
2. Total de aportes Contraparte gastados	Pecuniario	
	No Pecuniario	
3. Saldo real disponible (Nº1 – Nº2) de aportes Contraparte	Pecuniario	
	No Pecuniario	

3. RESUMEN EJECUTIVO

3.1 Resumen del período no informado

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

En el siguiente informe se presentan los resultados obtenidos a la fecha, para el cumplimiento del Objetivo N°1, N°2 y N3. En cuanto al Objetivo N°1, como se ha reportado en informes anteriores se han realizado todas las capacitaciones referentes a administración, agro-productiva, legal-contable y manipulación de alimentos.

Para el Objetivo N°2 del Plan Operativo, en base a lo ya reportado en los cuatro informes de avances presentados previamente, en el presente periodo se trabajó en la implementación y habilitación de la planta de producción de la Comunidad Indígena Quechua de Quipisca, lo cual corresponde a la materialización de las recomendaciones de equipos necesarios para la producción en etapas tempranas. Asociado a la compra del equipamiento y la habilitación de la planta. Se realizaron las capacitaciones y las transferencias correspondientes al uso de los equipos y la elaboración de los productos desarrollados. Estas últimas se desarrollaron en la sede de la Comunidad en 2 etapas, de acuerdo con el nivel de avance que presentó la planta de procesos en habilitación, por lo que se realizaron 2 visitas de capacitación, ambas con elaboración de muestras de los productos desarrollados. La última transferencia se hizo coincidir con el evento de cierre del proyecto, de modo que las muestras elaboradas en la planta ya completamente habilitada fueron aquellas presentadas en el evento de cierre.

El objetivo 3, se cumplió en un 100%, como se reportó en informes anteriores, con lo cual se cuenta con un plan de marketing y estudio de mercado.

3.2 Resumen del proyecto

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

Para el proyecto se consideraron tres objetivos específicos como ejes de acción:
Objetivo N°1: Implementar una estructura microempresarial que permita el funcionamiento en base a la producción de membrillo local. Objetivo N°2: Generar alternativas de valor agregado a la producción de membrillos a través de su transformación en productos saludables y tipo gourmet. Objetivo N°3: Efectuar una investigación de mercado para identificar el prototipo final de agregación de valor que desarrollará la comunidad de Quipisca.

Para el objetivo N°1 se lograron realizar todas las capacitaciones agroproductivas, administrativa, de manejo de alimentos y legales-contables. El conjunto de capacitaciones dio como resulta la conformación de la Cooperativa Agrícola Tarpuy Quipisca Limitada y a la obtención de la Resolución Sanitaria para la sala de procesos.

En relación con el Objetivo N° 2, los principales resultados, muestran que la caracterización nutricional del membrillo presenta un alto contenido de potasio (197 mg/100 g de membrillo), y un contenido de 82% de humedad. En cuanto al pretratamiento de las materias primas, se tiene que, para los tres tipos de productos, es necesario pelar y trozar el membrillo, y en el caso de las compotas y chutneys, generar una pulpa para elaborar los prototipos. El desarrollo de esta etapa revela que los membrillos provenientes de Quipisca poseen un menor contenido de pectinas a lo esperado, dado que las pulpas generadas poseen una menor capacidad de compactación, lo que puede ser una consecuencia de su elevado contenido de azúcar y baja acidez. También se generaron diversas formulaciones de snacks farináceos, los cuales poseen un elevado porcentaje de membrillo, donde finalmente se seleccionó una variedad dulce – sabor canela, y una variedad salada – sabor orégano, los cuales posteriormente fueron sometidos a evaluaciones sensoriales para ajustar ciertos parámetros como dulzor o intensidad de sabor, resultando en el prototipo final. En cuanto al desarrollo de chutneys y compotas de membrillo, se generaron diversas reformulaciones a los prototipos elaborados anteriormente, en función de mejorar los atributos organolépticos de los productos, y además de buscar soluciones fácilmente implementables para la Comunidad que, por ejemplo, impidan el pardeamiento natural de los membrillos y su pulpa. En el caso de los chutneys elaborados, se seleccionó el que contaba principalmente con membrillo y mango en su formulación, el cual fue sometido a la evaluación sensorial para definir si era necesario o no la reducción de la proporción de mango en la formulación, con la finalidad de que el membrillo fuera el ingrediente principal en la receta. Además, se capacitó a los beneficiarios sobre técnicas de preservación de estos productos, donde la pasteurización logra ser una alternativa viable tanto para mantener la inocuidad de los prototipos sin perder su calidad sensorial, como por su factibilidad técnica y bajo costo. Se trabajó también en el protocolo del proceso de elaboración de los snacks, desarrollo de prototipos, estudio de vida útil y transferencia a la empresa, actividades que incluyeron la transferencia tecnológica de los procesos asociados a la Comunidad Indígena Quechua de Quipisca en las instalaciones de CREAS, así como también la realización de un focus group con profesionales del área de la gastronomía. Por último, se trabajó en la implementación y habilitación de la planta de producción de la Comunidad Indígena Quechua de Quipisca, lo cual corresponde a la materialización de las recomendaciones de equipos necesarios para la producción en etapas tempranas. Asociado a la compra del equipamiento y la habilitación de la planta. Se realizaron las capacitaciones y las transferencias correspondientes al uso de los equipos y la elaboración de los productos desarrollados. Estas últimas se desarrollaron en la sede de la Comunidad en 2 etapas, de acuerdo con el nivel de avance que presentó la planta de procesos en habilitación, por lo que se

realizaron 2 visitas de capacitación, ambas con elaboración de muestras de los productos desarrollados. La última transferencia se hizo coincidir con el evento de cierre del proyecto, de modo que las muestras elaboradas en la planta ya completamente habilitada fueron aquellas presentadas en el evento de cierre.

Para cumplir con el Objetivo N°3, se logró contar con plan de marketing y estudio de mercado, los cuales mostraron los arquetipos de clientes finales tanto para snack, chutney y compota, el modelo de negocio y la estrategia de marketing, los packaging que pueden comunicar de mejor las características de los productos, un manual gráfico de la marca Tarpuy y etiquetas diseñadas de acuerdo con la norma de etiquetado actual para todos los productos.

4. OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO

Implementar un modelo de gestión microempresarial y agregación de valor a la producción de membrillo en fresco para la comunidad Indígena Quechua de Quipisca.

5. OBJETIVOS ESPECÍFICOS (OE)

5.1 Porcentaje de Avance

El porcentaje de avance de cada objetivo específico se calcula luego de determinar el grado de avance de los resultados asociados a éstos. El cumplimiento de un 100% de un objetivo específico se logra cuando el 100% de los resultados asociados son alcanzados.

Nº OE	Descripción del OE	% de avance al término del proyecto ¹
1	Implementar una estructura microempresarial que permita el funcionamiento en base a la producción de membrillo local.	100
2	Generar alternativas de valor agregado a la producción de membrillos a través de su transformación en productos saludables y tipo gourmet.	100
3	Efectuar una investigación de mercado para identificar el prototipo final de agregación de valor que desarrollará la comunidad de Quipisca.	100

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

6. RESULTADOS ESPERADOS (RE)

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

6.1 Cuantificación del avance de los RE al término del proyecto

El porcentaje de cumplimiento es el porcentaje de avance del resultado en relación con la línea base y la meta planteada. Se determina en función de los valores obtenidos en las mediciones realizadas para cada indicador de resultado.

El porcentaje de avance de un resultado no se define según el grado de avance que han tenido las actividades asociadas éste. Acorde a esta lógica, se puede realizar por completo una actividad sin lograr el resultado esperado que fue especificado en el Plan Operativo. En otros casos se puede estar en la mitad de la actividad y ya haber logrado el 100% del resultado esperado.

Nº O E	Nº R E	Resultado Esperado ² (RE)	Indicador de Resultados (IR)					% de avance a la fecha
			Nombre del indicador ³	Fórmula de cálculo ⁴	Estado actual del indicador ⁵	Meta del indicador (situación final) ⁶	Fecha alcance meta programada ⁷	
1	1	Capacitaciones administrativas, contables y legales	Nº de comuneros capacitados		0	6	Fin mes 7 año 1	100
Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.								
Esta actividad se dividió en tres partes, de manera de generar el aprendizaje de forma apropiada para los agricultores. Parte 1: administrativa, parte 2: legal y parte 3: contable. Para este periodo se logró completar todas las capacitaciones								
Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)								
Anexo 1 + documentos adjuntos "Capacitación administración y comercialización" y "Capacitación de contabilidad"								
1	2	Capacitaciones en técnicas agronómicas y de proceso	Nº de comuneros capacitados		0	15	Fin mes 7 año 1	100
Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.								
Esta actividad se dividió en clases teórico-prácticas en la localidad de Quipisca y se encuentra finalizada. Con lo cual, el resultado esperado tiene un 100% de avance.								

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

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

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

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

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

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

Documentación de respaldo (indique en que n° de anexo se encuentra)
 Se debe considerar como información de respaldo: gráficos, tablas, esquemas y figuras, material gráfico, entre otros, que permitan visualizar claramente los antecedentes que sustentan las conclusiones y recomendaciones relevantes del desarrollo del proyecto.

Anexo N°2

N° OE	N° RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)					% de avance a la fecha
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Estado actual del indicador	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta	
1	3	Capacitaciones en manipulación de alimentos	N° de comuneros capacitados	N° de comuneros capacitados	Finalizado	6	Fin mes 7 año 2	100
Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.								
El desarrollo de las actividades de capacitación se ejecutó en su totalidad, a través del curso de "Higiene y Manipulación de Alimentos" cursado por 7 integrantes de la Comunidad Quechua de Quipisca, en las dependencias de INACAP Sede Iquique. Este curso fue gestionado por CREAS y ejecutado por INACAP, donde los 7 integrantes ya cuentan con sus diplomas de cierre de curso.								
Documentación de respaldo (indique en que n° de anexo se encuentra) Se debe considerar como información de respaldo: gráficos, tablas, esquemas y figuras, material gráfico, entre otros, que permitan visualizar claramente los antecedentes que sustentan las conclusiones y recomendaciones relevantes del desarrollo del proyecto.								
Anexo 7 + documento adjunto "Capacitación manipulación alimentos INACAP"								

Nº O E	Nº R E	Resultado Esperado ⁸ (RE)	Indicador de Resultados (IR)					Fecha alcance meta real ¹⁴	% de cumplimiento
			Nombre del indicador ⁹	Fórmula de cálculo ¹⁰	Línea base ¹¹	Meta del indicador ¹² (situación final)	Fecha alcance meta programada ¹³		
2	1	Prototipo Snack Saludable dulce generado a partir de membrillo	Nº de productos generados	Cantidad de snack desarrollados	0	Generación de un snack dulce	Fin mes 3 año 2	Fin mes 3 año 2	100

Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto.

Se elaboraron diversos snacks dulces generados a partir de membrillo, de los cuales la Comunidad de Quipisca seleccionó una formulación final. A partir de esta, se ejecutó el estudio de vida útil, y se realizaron correcciones de acuerdo con lo solicitado luego de la realización del *focus group* gastronómico integrado por profesionales de INACAP Iquique. En función de esto, se llevó a cabo una evaluación sensorial simple y se realizó la transferencia y la entrega de protocolos de elaboración de los snacks dulces de membrillo.

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

Se debe considerar como información de respaldo: gráficos, tablas, esquemas y figuras, material gráfico, entre otros, que permitan visualizar claramente los antecedentes que sustentan las conclusiones y recomendaciones relevantes del desarrollo del proyecto.

Formulación final prototipo: Anexo 4

Estudio de vida útil, *focus group*, etiquetado nutricional: Anexo 5

Resultados evaluación sensorial: Anexo 6

Transferencia y protocolos de elaboración: Anexo 7

⁸ Resultado Esperado (RE): corresponde al mismo nombre del Resultado Esperado indicado en el Plan Operativo.

⁹ Nombre del indicador: corresponde al mismo nombre del indicador del Resultado Esperado descrito en el Plan Operativo.

¹⁰ Fórmula de cálculo: corresponde a la manera en que se calculan las variables de medición para obtener el valor del resultado del indicador.

¹¹ Línea base: corresponde al valor que tiene el indicador al inicio del proyecto.

¹² Meta del indicador (situación final): es el valor establecido como meta en el Plan Operativo.

¹³ Fecha alcance meta programada: es la fecha de cumplimiento de la meta indicada en el Plan Operativo.

¹⁴ Fecha alcance meta real: es la fecha real de cumplimiento al 100% de la meta. Si la meta no es alcanzada, no hay fecha de cumplimiento.

Nº O E	Nº R E	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)					Fecha alcance meta real	% de cumplimiento
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Línea base	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta programada		
2	2	Prototipo Snack Saludable Salado generado a partir de membrillo	Nº de productos generados	Cantidad de snack desarrollados	0	Generación de un snack Salado	Fin mes 3 año 2	Fin mes 3 año 2	100

Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto.

Se elaboraron diversos snacks dulces generados a partir de membrillo, de los cuales la Comunidad de Quipisca seleccionó una formulación final. A partir de esta, se ejecutó el estudio de vida útil, y se realizaron correcciones de acuerdo con lo solicitado luego de la realización del *focus group* gastronómico integrado por profesionales de INACAP Iquique. En función de esto, se llevó a cabo una evaluación sensorial simple y se realizó la transferencia y la entrega de protocolos de elaboración de los snacks dulces de membrillo.

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

Se debe considerar como información de respaldo: gráficos, tablas, esquemas y figuras, material gráfico, entre otros, que permitan visualizar claramente los antecedentes que sustentan las conclusiones y recomendaciones relevantes del desarrollo del proyecto.

Formulación final prototipo: Anexo 4

Estudio de vida útil, *focus group*, etiquetado nutricional: Anexo 5

Resultados evaluación sensorial: Anexo 6

Transferencia y protocolos de elaboración: Anexo 7

Nº O E	Nº R E	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)					Fecha alcance meta programada	Fecha alcance meta real	% de cumplimiento
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Línea base	Meta del indicador (situación final)				
2	3	Salsa agrídulce tipo Chutney generada a partir de membrillo	Nº de productos generados	Cantidad de chutneys desarrollados	0	Generación de un Chutney	Fin mes 3 año 2	Fin mes 3 año 2	100	

Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto.

Se elaboraron diversos chutneys generados a partir de membrillo, de los cuales la Comunidad de Quipisca seleccionó una formulación final. A partir de los resultados obtenidos luego de la realización de un *focus group* gastronómico integrado por profesionales de INACAP Iquique, y las mejoras solicitadas, se realizó la evaluación sensorial que determinó la aceptabilidad del producto. Respecto de la vida útil del producto, se elaboraron curvas de penetración térmica para poder determinarla correctamente y se realizaron las capacitaciones junto con la entrega de protocolos de elaboración definitivos.

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

Se debe considerar como información de respaldo: gráficos, tablas, esquemas y figuras, material gráfico, entre otros, que permitan visualizar claramente los antecedentes que sustentan las conclusiones y recomendaciones relevantes del desarrollo del proyecto.

Selección de formulación final: Anexo 5

Reformulación resultante del *focus group*, etiquetado nutricional: Anexo 5

Resultados evaluación sensorial y estudio de vida útil: Anexo 6

Transferencia y protocolos de elaboración: Anexo 7

Nº O E	Nº R E	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)					Fecha alcance meta programada	Fecha alcance meta real	% de cumplimiento
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Línea base	Meta del indicador (situación final)				
2	4	Compota elaborada en base a membrillo	Nº de productos generados	Cantidad de compotas desarrollados	0	Generación de una compota	Fin mes 3 año 2	Fin mes 3 año 2	100	

Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto.

Se elaboraron diversas formulaciones de compotas a partir de membrillo, de los cuales la Comunidad de Quipisca seleccionó una formulación final. A partir de los resultados obtenidos luego de la realización de un *focus group* gastronómico integrado por profesionales de INACAP Iquique, y las mejoras solicitadas, se realizó la evaluación sensorial que determinó la aceptabilidad del producto. Respecto de la vida útil del producto, se elaboraron curvas de penetración térmica para poder determinarla correctamente y se realizaron las capacitaciones junto con la entrega de protocolos de elaboración definitivos.

Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)
 Se debe considerar como información de respaldo: gráficos, tablas, esquemas y figuras, material gráfico, entre otros, que permitan visualizar claramente los antecedentes que sustentan las conclusiones y recomendaciones relevantes del desarrollo del proyecto.

Selección de formulación final: Anexo 5
 Reformulación resultante del *focus group*, etiquetado nutricional: Anexo 5
 Resultados evaluación sensorial y estudio de vida útil: Anexo 6
 Transferencia y protocolos de elaboración: Anexo 7

Nº O E	Nº R E	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)					Fecha alcance meta real	% de cumplimiento
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Línea base	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta programada		
2	5	Capacitación en manipulación de alimentos	Nº de comuneros capacitados	Nº de comuneros capacitados	0	6	Fin mes 3 año 2	Fin mes 7 año 2	100

Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto.
 El desarrollo de las actividades de capacitación se ejecutó en su totalidad, a través del curso de "Higiene y Manipulación de Alimentos" cursado por 7 integrantes de la Comunidad Quechua de Quipisca, en las dependencias de INACAP Sede Iquique. Este curso fue gestionado por CREAS y ejecutado por INACAP, donde a los 7 participantes se les entregaron certificados de participación y cierre de curso.

Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)
 Se debe considerar como información de respaldo: gráficos, tablas, esquemas y figuras, material gráfico, entre otros, que permitan visualizar claramente los antecedentes que sustentan las conclusiones y recomendaciones relevantes del desarrollo del proyecto.

Anexo 5
 Anexo 6

Nº O E	Nº R E	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)					Fecha alcance meta real	% de cumplimiento
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Línea base	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta programada		
3	1	Plan de marketing	Nº informes generados			1 plan de marketing realizado para los productos prototipados	Fin mes 8 año 1	Fin mes 12 año 1	100
3	2	Estudio de mercado	Nº informes generados			1 estudio de mercado realizado para los productos prototipados	Fin mes 5 año 1	Fin mes 12 año 1	100
Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto.									
Se desarrollo el plan de marketing y estudio de mercado y también la marca definitiva de la Cooperativa Tarpuy Quipisca Limitada perteneciente a la Comunidad Indígena Quechua de Quipisca.									
Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)									
Anexo 8. Plan de Marketing, Estudio de Mercado Anexo 9. Manual Corporativo de marca Tarpuy									

6.2 Análisis de brecha.

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

Una de las principales dificultades que se presentan y pueden generar discrepancias al momento de la elaboración de los productos es la variación que puede presentar la materia prima en cuanto a su grado de acidez, requiriéndose modificaciones a nivel de procesamiento para lograr la estandarización de los productos a desarrollados y que a futuro puede generar dificultades cuando se elaboren los productos de forma comercial.

7. CAMBIOS Y/O PROBLEMAS DEL PROYECTO

Especificar los cambios y/o problemas enfrentados durante el desarrollo del proyecto. Se debe considerar aspectos como: conformación del equipo técnico, problemas metodológicos, adaptaciones y/o modificaciones de actividades, cambios de resultados, gestión y administrativos.

Describir cambios y/o problemas	Consecuencias (positivas o negativas), para el cumplimiento del objetivo general y/o específicos	Ajustes realizados al proyecto para abordar los cambios y/o problemas
Estacionalidad de la materia prima para elaboración de muestras definitivas	No disponibilidad de materia prima a la fecha programada de cierre del proyecto	Extensión de plazo para poder realizar capacitación y elaboración de muestras, cerrando el proyecto, en fecha con disponibilidad de materia prima
Habilitación de planta incompleta al momento de realizar transferencia <i>in situ</i>	No fue posible realizar la puesta en marcha y transferencia completa al momento de ser realizada, solo se pudo llevar a cabo de manera parcial	Planificación de una segunda sesión de transferencia para terminar de realizar la puesta en marcha y transferencia con elaboración de muestras.
Salida de Michelle Villarroel del equipo técnico.	Cambio en el equipo técnico previo a la última sesión de transferencia y capacitación.	El rol de Michelle Villarroel fue realizado por la Profesional Jennifer Wilckens, a quién se le designo un profesional de CREAS como apoyo al trabajo de finalización de proyecto, el Ingeniero de Proyecto Juan Ignacio Ramírez, cuya pertinencia fue aprobada por FIA.

8. ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL PERÍODO

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

N° OE	N° RE	Actividades	Comienzo real	Termino real
1	1	Capacitaciones administrativas	18/06/2018	18/12/2018
1	1.2	Capacitaciones técnicas agroproductivas	18/06/2018	21/11/2018
1	1.3	Capacitación en manipulación de alimentos	20/07/19	20/08/19
2	1 y 2	Caracterización de la materia prima	01/05/2018	31/07/2018
2	1 y 2	Pretratamiento de la materia prima	01/05/2018	31/07/2018
2	1 y 2	Desarrollo de pruebas de concepto y diseño experimental del proceso de producción del snack	01/06/2018	30/11/2018
2	1 y 2	Protocolo del proceso de elaboración de los snacks, prototipos, vida útil y transferencia a la empresa	01/07/2018	31/03/2020
2	1 y 2	Asesoría de creas en etapas tempranas del escalamiento productivo	01/05/219	31/03/2020
2	3, 4	Prospección productos alternativos similar concepto presentes en el mercado local y gourmet.	01/05/2018	31/07/2018
2	3, 4	Formulación de chutney y compota de membrillo	01/05/2018	01/09/2018
2	3, 4	Pruebas de concepto del nuevo producto y establecimiento de las condiciones de esterilización del chutney y compota de membrillo	01/11/2018	01/12/2018
2	3, 4	Test simple de aceptabilidad	01/02/2019	
2	3, 4	Etiquetado nutricional	01/03/2019	30/05/2019
2	3, 4	Estudio de vida útil	01/03/2019	30/05/2019
2	3, 4	Asesoría temprana de CERAS en etapas iniciales del escalamiento productivo	01/03/2019	31/03/2020
3	1	Elaboración de plan de marketing	01/10/2018	31/05/2019
3	2	Estudio de mercado	01/10/2018	31/05/2019

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

No aplica. Las actividades programadas se ejecutaron de acuerdo con el plan de trabajo

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

No aplica

9. POTENCIAL IMPACTO

9.1 Resultados intermedios y finales del proyecto.

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

Como proyecto, los objetivos apuntaron a crear una estructura microempresarial capaz de generar productos con valor agregado a partir de membrillo de descarte. Sus resultados fueron variados, pero agrupables en capacitaciones, estudios y prototipos (con fines comerciales).

Los resultados finales, en su conjunto, fueron concretados con éxito. Cabe destacar que el conjunto de resultados obtenidos fue producto del alto compromiso de los productores agrícolas presentes en la Comunidad Quechua de Quipisca, su directiva y la coordinación permanente con el su asociado (CREAS).

Se logró realizar el 100% de las capacitaciones en las temáticas abordadas (administrativas, contables, legales, técnicas agrícolas, de procesos y de manipulación de alimento) para crear una mentalidad empresarial al interior de la comunidad; incluso la gestión del proyecto permitió crear una cooperativa agrícola "Tarpuy Quipisca" al interior de la misma comunidad, para comercializar (con todas las formalidades correspondientes) los prototipos obtenidos a partir de este proyecto y otras futuras opciones de comercialización. Por su parte, se generaron el 100% de los estudios (Investigación de mercado y Plan de Marketing) para la correcta toma de decisiones en cuanto a los prototipos a generar y las estrategias para llegar a los clientes.

Por último, los prototipos esperados se cumplieron en un 100%, logrando generar productos con valor agregado (Chutney, compota y snack) en base a membrillos obtenidos por los productores de la Comunidad Quechua de Quipisca.

A continuación, el cuadro 1 describe el desarrollo de los resultados finales para la generación de prototipos a partir de membrillo.

Cuadro 1. Resultado final de prototipos esperados.

Resultado Esperado	Cuantificación	Descripción	Producto comercial	Discrepancias
Prototipos Productos en base a membrillo: Chutney Snack Compota	100%. Se generó un (1) prototipo de cada producto a partir de membrillo	Luego de variadas pruebas de concepto y diseño experimental, la Comunidad seleccionó una alternativa por producto para su formulación base de chutney, compota y snack.	Chutney Membrillo/Mango Formato 90 gr. (neto). Envase de vidrio Compota Membrillo/Canela Formato 160 gr. (neto). Envase de vidrio. Snack Dulce: Membrillo /Mango Salado: Membrillo /Orégano Formato 50 gr. (neto). Envase de papel con cierre hermético.	No hubo discrepancias, pues se dio cumplimiento al 100% de los productos esperados en el proyecto.

Es preciso indicar que el potencial impacto generado por el proyecto es imposible de medir en estos momentos, ya que son efectos cuantificables a largo plazo. Por lo pronto, para este proyecto podemos medir o estimar logros para un futuro cercano (efectos directos de corto y mediano plazo). Así entonces, los efectos medibles solicitados se indican a continuación:

Otros resultados. A partir de los resultados logrados en el proyecto es posible y necesario para los miembros de la comunidad y la cooperativa, en relación con las capacitaciones (dada su formación base de una estructura empresarial), generar competencias específicas en ventas, negociación y logística. En términos de estudios, probablemente se logre generar un plan de negocios para aplicar en la cooperativa. Finalmente, en términos de prototipos o productos comerciales es muy probable y

ambicionado por la cooperativa (parte de la comunidad) generar alternativas agrícolas de producción de corto plazo, y así maximizar los réditos para capitalizar su emprendimiento.

Ventas anuales. Aún no se han registrado ventas formales, pero si se ha participado en eventos locales bajo el alero de entidades estatales que permiten visualizar un exitoso negocio basado en los prototipos generados por el proyecto (aceptación de mercado y fijación de precios). Por tanto, considerando la cosecha estacional de membrillos en época estival (aprox. 200 kg de membrillo de descarte), y basado en la eficiencia de producción (alrededor del 70%, particularmente por pérdida de agua), se estima una disponibilidad de materia prima base para producción de los prototipos equivalente de 140 kg.

Con el peso neto de los formatos comerciales (160, 90 y 50 gr para chutney, compota y snack, respectivamente) y el precio de referencia es probable estimar los ingresos por concepto de venta anual de productos ($I=q*p$), tal como se muestra en el cuadro 2.

Cuadro 2. Producción e ingresos anuales por concepto de venta de productos elaborados por Comunidad Quechua de Quipisca

Información:								
Membrillo de descarte:		200kg						
Materia prima útil:		(70%) 140kg						
Producto	Disponibilidad materia prima (%)	Disponibilidad materia prima (kg)	Peso producto comercial (kg)	Unidades producidas (anual)	Pérdidas (5% anual)	Unidades comercializadas (anual)	Precio venta referencia (\$)	Venta anual (\$)
Chutney	50%	70	0,16	437	21	416	\$3.500	\$1.456.000
Compota	40%	56	0,09	622	31	591	\$1.000	\$591.000
Snack	10%	14	0,05	280	14	266	\$1.000	\$266.000
							Venta año	\$2.313.000

La información presentada en el cuadro 2, permite determinar los ingresos por la potencial venta de productos a partir de membrillo de descarte obtenido por la Comunidad Quechua de Quipisca. La cifra de venta anual es muy interesante desde el punto de vista de ingresos, ya que por la misma cantidad de membrillo en fresco se obtendría un ingreso de \$ 200.000, considerando un precio de referencia de \$ 1.000/ kg. Esto significa que el efecto directo de generar valor agregado a la producción, para este caso y bajo los parámetros indicados en el cuadro 2, implica potencialmente un ingreso adicional de \$ 2.113.000, equivalente a una diferencia mayor al 1.000%, respecto de venta en fresco.

Nivel de empleo anual / productores. La formación de la cooperativa agrícola al interior de la comunidad se basa en una estrategia que busca fortalecer y afianzar a los comuneros en sus competencias comerciales, implicando con ello, el establecimiento de roles entre los socios dentro de la estructura empresarial, y de esta manera generar empleo al interior de la misma organización. Empleo que estará determinado por el nivel

de producción y gestión comercial.

Por ahora, con el nivel de producción y la capacidad de los equipos con que se implementó la iniciativa, permite el empleo para los siete (7) miembros de la organización (todos productores). Quizás, en un futuro muy probable y tras validar el beneficio observable en el cuadro 2, se incremente la disponibilidad de materia prima para producción con valor agregado, y con ello también se incremente el nivel de empleo.

Unidades de negocios. Las capacidades generadas en los comuneros, la tecnología implementada (equipos para elaborar prototipos) y la infraestructura habilitada hacen potencialmente posible generar otras alternativas de productos adicionales, dentro de la misma organización, a las ya explotadas por este proyecto. En este sentido, el fortalecimiento (recursos físicos, financieros, comerciales, etc.) de la organización posibilitaría generar líneas de productos y gestionarlas en unidades de negocios distintas en cuanto a lo jerárquico funcional, propiciando una sinergia productiva. La misma evolución del negocio permitirá claramente evidenciar si es posible generar estas unidades de negocio en un futuro próximo.

10. CAMBIOS EN EL ENTORNO

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

El análisis ex – post de los resultados, indica que no se visualizó influencia del entorno en los efectos directos del proyecto.

11. DIFUSIÓN

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

	Fecha	Lugar	Tipo de Actividad	Nº participantes	Documentación Generada
1	13/03/20	Sede CIQ Quipisca, Iquique	Seminario final de Proyecto	30	Anexo 10
2					
3					
4					
5					
n					
			Total participantes	30	

12. PRODUCTORES PARTICIPANTES

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

12.1 Antecedentes globales de participación de productores

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

Región	Tipo productor	N° de mujeres	N° de hombres	Etnia (Si corresponde, indicar el N° de productores por etnia)	Totales
Tarapacá	Productores pequeños	3	4	Quechua	7
	Productores medianos-grandes	0	0	-----	0
Totales		3	4		

12.2 Antecedentes específicos de participación de productores

Nombre	Ubicación Predio			Superficie Há.	Fecha ingreso al proyecto
	Región	Comuna	Dirección Postal		
Beatriz Capetillo Estica	Tarapacá			0,25	De un inicio
Wilfredo Bacian Delgado	Tarapacá			0,25	De un inicio
Elena Bacian Delgado	Tarapacá			0,15	De un inicio
Mario Bacian Quihuata	Tarapacá			0,15	De un inicio
Albina Espinoza Bacian	Tarapacá			0,10	De un inicio
Humberto Bacian Cautín	Tarapacá			0,10	De un inicio
Ornaldo Bacian Delgado	Tarapacá			0,20	De un inicio
Comunidad Indígena Quechua de Quipisca	Tarapacá			1,5	De un inicio

13. CONSIDERACIONES GENERALES

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

Según el cumplimiento de los resultados, los objetivos se lograron en un 100%, ya que se logró capacitar a los agricultores en los diferentes ámbitos empresariales y de manipulación de alimentos, además se logró crear la Cooperativa Agrícola Tarpuy Quipisca Ltda. y la resolución sanitaria de todos los productos manufacturados. Se pudo crear protocolos de manufactura de los productos derivados del membrillo, capacitar en la creación de dichos productos e instalar una planta de procesamiento en la sede de la Comunidad Indígena Quechua de Quipisca, para comenzar a producir y comercializar los productos creados gracias al proyecto.

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

El funcionamiento fue el mejor posible, debido al compromiso de la comunidad con los resultados esperados. Se creó un acuerdo entre el ejecutor y asociado para crear el marco de funcionamiento y accionar en todas las fases del proyecto para lograr evaluar y realizar correctamente todas las actividades comprometidas.

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

La innovación más importante alcanzada por el proyecto fue el proceso de creación de la Cooperativa, capacitando a su grupo humano y también la creación de todos los productos derivados del membrillo

El tratamiento de la materia prima previa a la manufactura de los productos, la creación de los dos tipos de snack con especias de la zona y un chutney de calidad gourmet, junto con la creación del packaging y etiquetado (en el marco del plan de marketing) para ser comercializados por la cooperativa formaron los componentes esenciales para generar un círculo virtuoso de innovación.

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

--

14. CONCLUSIONES

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

Con la creación de los prototipos en base a membrillo se puede concluir que en particular el membrillo de Quipisca posee características nutricionales propias, destacando el alto contenido de potasio y de azúcar y bajo contenido de acidez; lo que, a su vez, permite concluir que la pulpa de membrillo contiene un bajo contenido de pectinas. Este hecho implica que, en el caso de la compota y chutney, el ingrediente base de la formulación (pulpa de membrillo) aporta con una textura más fluida al producto final, y por tanto, en el caso de la compota, su calidad organoléptica se ve favorecida al comparar con lo que existe en el mercado y/o si la textura es muy fluida, se puede mejorar agregando manzana a la fórmula base; y en el caso del chutney, se deben agregar otros ingredientes que mejoren la consistencia del producto en función de los productos similares encontrados en el mercado. El alto contenido de azúcar en el membrillo no favorece su deshidratación bajo condiciones convencionales de horneado, dado que se evidencia en este proceso la formación de una costra en la superficie del membrillo que impide la salida del agua contenida en el slice. No obstante, ello, se pudo mejorar el producto obtenido bajo condiciones de vacío, que combina la deshidratación del membrillo mediante la aplicación de temperatura y presión en los slices, permitiendo que el agua contenida en el slice salga y se evapore, generando un producto de textura crunch, pero al mismo tiempo, contribuyendo en el pardeamiento del membrillo, hecho evidenciado principalmente en el color.

En cuanto al sabor para el snack seleccionó una variedad dulce – sabor canela, y una variedad salada – sabor orégano, los cuales posteriormente fueron sometidas a evaluaciones sensoriales para ajustar ciertos parámetros como dulzor o intensidad de sabor, resultando en el prototipo final. Para la compota se usó una de membrillo – canela y en el caso del chutney, se seleccionó el que contaba principalmente con membrillo y mango en su formulación.

La preservación y estabilización del chutney y la compota de membrillo depende exclusivamente de la temperatura asociada a su elaboración, que debido a sus características de acidez, permite realizar una pasteurización convencional para asegurar la inocuidad.

Con el estudio de mercado y plan de marketing se pudo concluir que los Snacks saludables (termino que engloba a los productos creados en este proyecto) tiene como público objetivo los segmentos de consumidores más “sanos” como el “Esforzado” y el “Motivado” que responden mayoritariamente a esta tendencia de consumo, que además lo compone un segmento etéreo muy asimilable a la generación Millenials y Generación X (entre los 25 y 45 años aproximadamente), la mayoría de ellos profesionales y con capacidad de compra. Por lo anterior se desarrolló una estrategia de producto que pensara en este segmento, buscando desarrollar y destacar las cualidades saludables de los productos, libres de sellos, aptos para dieta vegana, aporte de fibras, y con una carga cultural y simbólica que pudiera existir detrás de la producción con carácter ancestral que tienen los productos, dado que detrás de estos productos está una cooperativa, de origen quechua, de la zona norte del país, lo que puede tener un importante valor y significado para un segmento de consumidores.

Se desarrollaron capacitaciones con tópicos como: administración (15h), contabilidad y asuntos legales (15h), dando como resultado la conformación de la Cooperativa Agrícola Tarpuy Quipisca Ltda. y la obtención de la resolución sanitaria. También se desarrollaron capacitaciones agroproductivas en terreno (25h) y de higiene y manipulación de alimentos(30h) para que los integrantes de la cooperativa pudiesen contar con las herramientas necesarias para el desarrollo de productos. Sumado a lo anterior se implementó una planta piloto, la cual cuenta con equipos especialmente seleccionados para facilitar las líneas de procesos, y que incluso permite la producción de otros productos de líneas similares, como mermeladas, salsas u otros productos farináceos, con lo cual se puede asegurar en un 100% la sustentabilidad del proyecto más allá del financiamiento de FIA.

15. RECOMENDACIONES

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

Sugerencias Administrativas: Se sugiere que FIA pueda contar un modelo o formato de convenio entre ejecutor y asociados, que abarque temas como plazos de entrega de cuotas entre ejecutor y asociado, plazo de entrega de información entre asociado y ejecutor, transparencia en los gastos efectuados por ejecutor y asociado, ya que en la operatividad de este proyecto hubo demoras innecesarias por tratar de congeniar la postura de ejecutor y asociado, a lo cual FIA tuvo escasa gestión como conciliador.

Sugerencia Técnica y financiera: se solicita innovar en la forma de rendir gastos e informes técnicos. En el caso del SDGL, construir una plataforma más amigable y agregar videos tutoriales que abarquen todos los aspectos de la plataforma. En el caso de los informes técnicos tener una plataforma en línea para subir la documentación solicitada.

16. ANEXOS

Anexo 1. Listado de asistencia a capacitación contable y registro fotográfico de las clases.



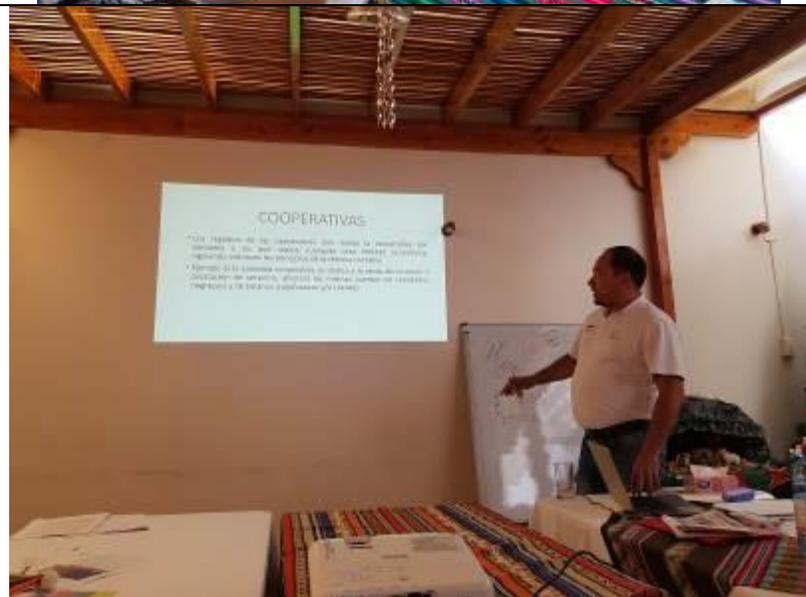
Capacitación Agro-productiva en la Localidad de Quipisca

Anexo 2. Listado de asistencia a capacitación en técnicas agronómicas y registro fotográfico.



Capacitación Comercial en la Sede social de la Comunidad de Quipisca en la ciudad de Iquique

Anexo 1. Listado de asistencia a capacitación contable y legal con registro fotográfico de las clases.







DEFINICIÓN DE COOPERATIVA



Esta legislación la define como asociaciones que de conformidad con el principio de la ayuda mutua tienen por objeto mejorar las condiciones de vida de sus socios. Presentan las siguientes características fundamentales: los socios tienen iguales derechos y obligaciones, un solo voto por persona y su ingreso y retiro es voluntario. Deben distribuir el excedente correspondiente a operaciones con sus socios, a pro rata de aportes. Deben observar neutralidad política y religiosa, desarrollar actividades de educación cooperativa y promover establecimientos entre ellas iniciativas formativas e intercooperativas.

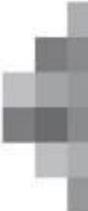
Definición doctrinaria: asociación autónoma de personas que se han unido voluntariamente para hacer frente a sus necesidades y aspiraciones económicas, sociales y culturales comunes, por medio de una empresa de propiedad conjunta y democráticamente controlada.



CARACTERÍSTICAS DE UNA COOPERATIVA

Las cooperativas deben cumplir las siguientes características:

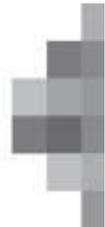
- Los socios tienen iguales derechos y obligaciones.
- En las decisiones hay un voto por persona.
- El ingreso y el retiro de la cooperativa es voluntario.
- Los excedentes correspondientes a operaciones con sus socios se reparten proporcionalmente.
- La cooperativa no puede realizar actividades religiosas o políticas.



VALORES DEL COOPERTIVISMO



- a) **La participación de los socios/as.**
La participación implica que los socios/as son exigentes que elevan propuestas, que critican pero también apoyan el esfuerzo común; que están informados y que pueden relacionarse adecuadamente entre sí, con los dirigentes y con los asesores. Si esto se cumple, o al menos se hace el esfuerzo de cumplirlo, entonces se estará poniendo en práctica el "valor" de la participación.
- b) **Adhesión a la democracia.**
La democracia es el medio para que la participación sea efectiva y significativa. No implica solamente elegir las autoridades de la cooperativa y la integración de sus órganos, sino también lograr un equilibrio entre todos los socios/as, ya sea los que ocupan cargos de dirección o control, como de aquellos que no ocupan cargos, así como aportar al relacionamiento con otras personas que, sin ser socios, ocupan puestos de relieve en la cooperativa (gerentes, supervisores, administradores).
- c) **La herencia.**
La herencia trasciende el ámbito de los manejos financieros de la cooperativa y debe funcionar como forma de relacionarse entre las personas de modo que la confianza y la franqueza sean ineludibles.
- d) **La ayuda mutua.**
La ayuda mutua y la solidaridad son términos correlativos, en un caso hacia la empresa de la cooperativa y en otro hacia afuera de ella, hacia adentro es una actitud hacia todos los socios. Pero, también las cooperativas deben solidarizar con el entorno, en sus necesidades sociales y medicantierales.



PRINCIPIOS DEL COOPERTIVISMO 1,2,3,4...

Los principios son lineamientos básicos, a través de los cuales la Cooperativas ponen en práctica estos valores:

1er Principio: Membresía abierta y voluntaria

El carácter esencial de un principio de "libre acceso" la utilidad y una cooperativa debe ser abierta al acceso de todos las personas que deseen utilizar sus servicios y que estén de acuerdo en asumir las responsabilidades inherentes a su calidad de socios.

En las cooperativas no debe haber restricciones al ingreso que no sean voluntarias. Sólo de acuerdo a una comprensión del trabajo, por ejemplo y por el bien común de quienes forman parte de la cooperativa política o jurídica.

2do Principio: Control y gestión democrática

Las cooperativas son y deben ser entes de gestión democrática. El órgano máximo de decisión es la Asamblea General de todos los asociados. La función de gestión y administración debe ser ejercida por quienes son socios electos para tal efecto y en las cooperativas de base se debe respetar la siguiente regla: "un miembro un voto".

3er Principio: Participación económica

Este principio se vincula con la participación económica en el caso de la Cooperativa.

En la fundación, la participación económica implica que el capital inicial surge de los propios socios y

de acuerdo al sistema de reparto. Las ganancias pertenecen a los socios y deben repartirse en forma proporcional. Logro cumplir con las obligaciones legales y estatutarias: Formación de fondos de reserva, educación, etc. Al repartirse se reparte entre los socios de manera que cada uno reciba en función del trabajo aportado (cooperativas de trabajo) o de las aportaciones realizadas (sociedad de estabilidad económica).

4to Principio: Autonomía e independencia

Las cooperativas son personas jurídicas de derecho privado que se rigen por el Principio de Autonomía de la sociedad puesto autónomamente tomar decisiones, realizar actividades, desarrollo de su gestión, planificación y administración económica y jurídica de todo lo relativo a sus normas legales que las rigen.



PRINCIPIOS DEL COOPERTIVISMO 5,6 Y 7.

5to. Principio: Educación, entrenamiento e información

Tradicionalmente se cumplía con obligaciones tales como destinar un porcentaje de los recursos a fondos para la educación y a divulgar los principios básicos de la doctrina cooperativista.

Actualmente se han incorporado, al concepto de educación, el entrenamiento y la información. Esto implica una exigencia mayor para la cooperativa que debe incluir actividades de perfeccionamiento y adiestramiento de sus socios/as entre las tareas a cumplir.

6to. Principio: Cooperación entre cooperativas

Para poder servir mejor los intereses de los miembros y la colectividad, cada una de las organizaciones del cooperativismo deberá, en todas las formas posibles, colaborar activamente con las demás cooperativas a escala local, nacional e internacional.

7mo. Principio: Compromiso con la comunidad

Este principio está vinculado a la moderna concepción sobre el desarrollo local, el cuidado del medio ambiente y el rol trascendente que las cooperativas pueden jugar en su relación con la comunidad.

Las Cooperativas trabajan para lograr el desarrollo sostenible de sus comunidades, mediante políticas aprobadas por sus miembros, a quienes nunca les resultará indiferente el desarrollo de su entorno.



ACTIVIDADES PREVIAS

- ◆ VIABILIDAD TÉCNICA
- ◆ VIABILIDAD LEGAL
- ◆ VIABILIDAD FINANCIERA
- ◆ VIABILIDAD ECONÓMICA
- ◆ VIABILIDAD MEDIOAMBIENTAL



ACTIVIDADES PREVIAS N° DE SOCIOS Y APORTES EN LAS COOPERATIVAS



WWW.DFCOOP.CL
MINISTERIO DE ECONOMÍA FOMENTO TURISMO



<p>ACTIVIDADES PREVIAS</p>  <ol style="list-style-type: none"> 1.- DESIGNACIÓN DE UN COMITÉ ORGANIZADOR 2.- ENCUESTA A FUTUROS SOCIOS 3.- RECOLECCIÓN DE LOS APORTES INICIALES PARA LOS GASTOS DE CONSTITUCIÓN 4.- ELECCIÓN DE LA RAZÓN SOCIAL Y NOMBRE DE FANTASÍA O SIGLA 	<p>ACTIVIDADES PREVIAS</p> <p>1. Designación de un Comité Organizador</p> <p>El primer paso los interesados deberán formar un comité organizador en el que se base el desarrollo del proyecto para formar una Cooperativa. Dicho comité podrá estar conformado por futuros socios de la Cooperativa.</p> <p>Entre otras funciones, dicho comité organizador deberá encargarse de las siguientes tareas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inscripción y registro de futuros asociados. • Recolección de aportes sociales de futuros socios para gastos de constitución. • Elaboración de los estatutos legales y técnicos pertinentes para asegurar la construcción y viabilidad del proyecto, en caso que se trate de nuevas regiones. • Negociación de arrendamientos e inmuebles de habitación, y otros requerimientos para definición de dicho proyecto. • Redacción de estatuto social. • Convocatoria y dirección de la Junta General de Socios Constituyente. • Elaboración de Acta de Junta General de Socios Constituyente. • En el evento que la Junta los designe como representantes, el Acta de dicha asamblea deberá contener la individualización de los socios presentes, autorizadas para reflejar a escritura pública, con expresa intervención de la notaría. <p>En caso de haber precedido a la formación del comité organizador, un momento de autorización previa y de otros formalidades que el organismo que competiere personalmente a lo largo del momento de socios/empresarios la ley, debe comenzar una Junta General de Socios constituyente.</p>
<p>ACTIVIDADES PREVIAS</p> <p>2. Elección de la Razón Social y Nombre de Fantasía o Sigla</p> <p>La razón social deberá contener elementos indicativos de la naturaleza Cooperativa de la institución, las cooperativas podrán generar un nombre de fantasía o sigla para facilitar su denominación.</p> <p>La Ley prescribe, además, que ninguna Cooperativa podrá adoptar una razón social idéntica a la de otra preexistente; para evitar la duplicación de la razón social es recomendable que las cooperativas se dirijan previamente a la página web de la División de Asociatividad y Economía Social.</p>	<p>RESUMEN ACTIVIDADES PREVIAS</p> <p>Pre- Constitución Paso a Paso</p>  <pre> graph TD A[Designación de comité organizador] --> B[Encuesta y registro de futuros socios] B --> C[Recolección de aportes para gastos de constitución] C --> D[Elección de la Razón Social / Sigla / Nombre de Fantasía] D --> E[Redacción del Estatuto Social] E --> F[Realización de la Junta General de Socios] </pre>

ESTRUCTURA ORGÁNICA

La dirección, administración, operación y vigilancia de la cooperativa estará a cargo de:

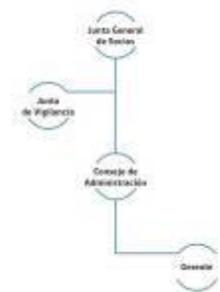
- a) La Junta General;
- a) El Consejo de Administración,
- a) El Gerente/a;
- a) La Junta de Vigilancia.

Ninguna persona que desempeñe en la Cooperativa un cargo remunerado, por concepto de contrato laboral, podrá desempeñar al mismo tiempo el cargo de dirigente en ninguna de sus formas. Serán incompatibles, los cargos en el Consejo de Administración con los de la Junta de Vigilancia.



ESTRUCTURA ORGÁNICA

Estructura Básica de una Cooperativa



ESTRUCTURA ORGÁNICA

Junta de Vigilancia
Composta por no más de 5 miembros, pudiendo ser hasta 2 de ellos ajenos a la cooperativa. Su objetivo es pronunciarse sobre la realización y consistencia del archivo de caja, conciliación bancaria, inventario de documentos valuados, y en los casos que proceda, de existencias y/o materiales.

Junta General de Socios
Autoridad suprema de la cooperativa, constituida por la reunión de los socios que figuren debidamente inscritos en el registro social.

Consejo de Administración
Administración superior de los negocios, sin perjuicio de la representación que compete al gerente. La Ley exige que a lo menos el 60% de los integrantes titulares sean elegidos por socios usuarios de la Cooperativa.

Gerente
Ejecutor de las resoluciones y órdenes del Consejo de Administración.

RESPONSABILIDAD DE LOS SOCIOS DE QUÉ SOY RESPONSABLE COMO SOCIO?

Consejo de Adm: representa judicial y extrajudicialmente a la coop. para el cumplimiento del objeto social.

- Consejeros
- Gerentes
- Socios Adm.
- Comité organizador
- Comisión liquidadora
- Liquidador

Responderán:
Hasta de la culpa leve en el ejercicio de sus funciones.
Serán responsables solidariamente de los perjuicios que causen a la cooperativa por sus actuaciones dolosas o culposas



RESPONSABILIDAD DE LOS SOCIOS DE QUÉ SOY RESPONSABLE COMO SOCIOS?

Si la Cooperativa se declara en quiebra, ¿hasta qué monto debo responder como socio?

La responsabilidad de los socios está limitada al monto de sus cuotas de participación.

✓CAPITAL

Los socios sólo pueden tener una participación máxima de un 20% en el capital.

CONTENIDOS DEL ACTA

Contenidos del Acta de la Junta General Constitutiva

Contenido del Acta de la Junta General Constitutiva

Nombre, profesión, domicilio y cédula de identidad de cada uno de los socios concurrentes.

Aprobación del estatuto y del texto íntegro

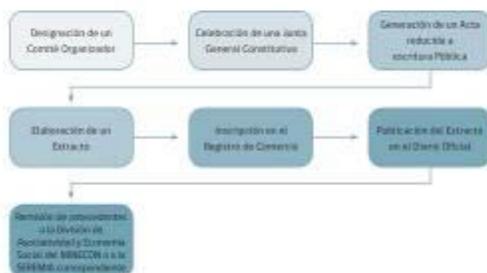
Individuar a la persona encargada de reducirlo debe mencionarse el RUC, domicilio, profesión u oficio.

Nombramiento del consejo de administración, junta de vigilancia y gerente provisional.

Debe ser reducida a escritura pública (no basta con que sea usada ante notario).

PASOS EN LA CONSTITUCIÓN

Mapa de los Pasos a Seguir para la Constitución



FORMALIDADES DE LA COOPERATIVA

- 1.- Junta General de Socios constitutiva.
 - 2.- De dicha Junta, se levantará un Acta.
 - 3.- Reducción a escritura pública ante Notario, en la cual se transcribirán los acuerdos más importantes, incluyendo el de constituir la Cooperativa. Entre otras menciones, deberá expresar el nombre, profesión o actividad, domicilio y cédula nacional de los socios que concurren a su constitución. Asimismo, deberá constar, la aprobación del estatuto y el texto íntegro de éste.
 - 4.- Elaboración de un extracto de la escritura social, autorizada ante notario.
 - 5.- Inscripción del extracto en el Registro de Comercio del Conservador de Bienes Raíces correspondiente al domicilio de la Cooperativa, y
 - 6.- Publicarse por una sola vez en el Diario Oficial.
- El plazo para inscribir y publicar es de 60 días corridos contados desde la fecha de reducción a escritura pública del Acta de la Junta General constitutiva
- 7.- Dentro de los 20 días de la publicación: inscribir en el registro de cooperativas
 - 8.- Iniciar actividades ante impuestos internos



Anexo 2. Listado de asistencia a capacitación en técnicas agronómicas, registro fotográfico y material de apoyo.









Poda en Membrillero

Objetivo:

- Conocer los sistemas de poda en Membrillero.

Materiales

- Tijera de podar
- Tijera telescópica
- Serrucho de poda



Tipos de poda

Este frutal recibe tres tipos de poda:

- Poda de Formación
- Poda de Limpieza
- Poda de Fructificación

PODA DE FORMACIÓN

Se realiza durante los 3 ó 4 años desde que se planta el plantón de 1 ó 2 años de edad. Es casi imprescindible hacerla y su objetivo es con-

seguir una forma adecuada.

Una vez que el árbol está formado se acaba este tipo de poda. A partir de entonces sólo se practica, anualmente, Poda de Limpieza y Poda de Fructificación. Las ganas de entrar en producción y de recoger los primeros frutos, conducen con dema-

siada precipitación a actuaciones como arqueamientos y a dejar un exceso de ramas productivas, cuando el árbol debería todavía crecer en todas sus dimensiones para alcanzar el volumen productivo previsto. La forma de vaso es común en membrillero

PODA EN FORMA DE VASO

Lo que se busca es una mayor sencillez en cuanto a la poda de formación y que entre el frutal antes en producción. El árbol sería de este tipo:

- Un tronco de 0,3 a 1 m..
- Ramas principales entre 3 y hasta 5 ó 7, insertadas en el tronco de forma escalonada, no en el mismo punto.
- Sobre las primarias se disponen ocasio-

nalmente secundarias, allí donde aparezcan, sin normas geométricas, siempre que ocupen espacios vacíos. Su número es totalmente variable, más cuando haya pocas primarias (3) y menos si hay muchas (5 ó 7).

Inconvenientes: tenemos un frutal con tendencia al enmarañamiento y que si no se hacen podas cuidadosas de mantenimiento, envejecerá antes, obligando a hacer renovaciones y eliminaciones importantes con el árbol todavía joven.



Membrillero sin podar a la izquierda; podado a la derecha



Chupones.

PODA DE LIMPIEZA

Se hace en todas las especies frutales y durante todos los años de vida del árbol, aunque sólo sea un simple repaso para eliminar cuatro ramas secas. La época es el invierno, pero también el resto del año.

Consiste en quitar elementos tales como:

“Mediante la Poda de Fructificación buscamos que surjan yemas de flor en los ramos”



Sierpes

- **Ramas secas, enfermas, dañadas o rotas.**
- **Tocones secos:** son trozos de ramas que no tiene brotes y están muertos.
- **Chupones:** son ramas que sobresalen mucho del arbusto por su exceso de vigor y no dan fruto.
- **Sierpes:** son brotes vigorosos que salen del pie del árbol o de la

raíz y se deben eliminar.

- **Ramas cruzadas, mal orientadas o que enmarañan la copa.** Se trata de dar luz al interior y aireación. En verano, una poda puede resultar muy eficaz para controlar el exceso de ramos vigorosos en el árbol, recomendando la supresión de los mismos.

PODA DE FRUCTIFICACIÓN

La poda de fructificación es aquella que se efectúa una vez que el árbol ha alcanzado su

tamaño definitivo, cuando ya está formado. Aunque a partir del 3er año se solapa la Poda de Formación y la de Fructificación.

Las formaciones que nos encontramos en MEMBRILLERO son:

- Ramos
- Brindillas simples
- Brindillas coronadas
- Chupones
- Dardos
- Lamburdas
- Bolsas



Bolsa con una lamburda y un dardo



Chupón

El chupón es un ramo excesivamente vigoroso, vertical y que no da fruto. Normalmente, se cortan a ras de su inserción.

Los chupones son interesantes para reemplazar ramas en mal estado, eliminando éstas justo por encima del chupón.

"La poda de invierno favorecer la brotación del árbol (cuanto más cortemos, más fuerte será la brotación)"



Brindilla

Miden 40-50 cm. Todas sus yemas son de madera, es decir, dan lugar a brotes vegetativos, no a flores.

Las brindillas vegetativas deben podarse a 1 ó 2 yemas en lugar de 3 debido a su pequeño vigor, o incluso eliminarlas totalmente si hay ramos alternativos suficientes para realizar la poda sin dejar zonas descubiertas de vegetación.



Brindilla coronada

A diferencia de la brindilla simple, tienen una yema en la punta que da lugar a una flor. Es un ramo corto (10-20 cm.), fino y no muy robusto para soportar el peso de los frutos. Da frutos más pequeños y de peor calidad que dardos y lamburdas. ¿Cómo se tratan?

- a) si hay muchos dardos y lamburdas, lo mejor será eliminar las brindillas coronadas, siempre que ello no deje espacios desnudos.
- b) Si no hay dardos y lamburdas en cantidad, la poda de fructificación es selectiva, eliminando totalmente las peores (es decir, las más delgadas, débiles y de peor aspecto) y conservando sin poda algunas, aquellas que nos ofrezcan garantía de fructificación aceptable.
- c) Otra opción es no hacer nada y cuando se haga el aclareo de frutos, se eliminan los que estén sobre brindillas débiles.



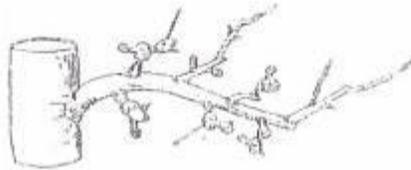
Dardo

Es una ramita pequeña de 1 a 8 cm. Tiene una yema de madera en la punta. No se podan por su naturaleza tan pequeña y cantidad.



Lamburda

Tiene una yema mixta en la punta que da 1 ramillete de hojas y 1 ó varias flores y de éstas nacerán frutos. No se podan porque dan frutos esas yemas.



Rama con bolsas

Es un engrosamiento que se forma cuando tiene unos años. Lleva dardos y brindillas coronadas. Son elementos de fructificación permanentes en las especies de pepita. No se podan.

Por tanto, los frutos van a ir sobre lamburdas, bolsas y de vez en cuando en brindillas coronadas. Hay que conocerlos bien porque se deben mantener en la poda, no se eliminan.

Propagación vegetativa en Membrillero

Objetivo:

- Conocer nociones básicas de propagación vegetativa en Membrillero.

Materiales

- Tijeras de podar
- Bolsas de polietileno de 50 x 20 x 10
- Sustrato (perlita x turba)
- Enraizante



Propagación vegetativa

La multiplicación por estaca es muy común. Estas se escogen de la madera del mismo año, se cortan a 30 cm de longitud tan pronto se ha despojado de la hoja, se hacen manojos con ellas y se entierran en posición invertida, manteniéndolas en

este estado hasta los últimos días de Agosto o principios de Septiembre, que es el momento oportuno para plantarlas. Se plantan en posición inclinada en 45° y no erecta, para fomentar el barbado, aunque éste puede incremen-

tarse aún más aplicando enraizantes (hormonas), procurando que en la superficie únicamente afloren dos o tres yemas.

Otra forma de propagación es por acodo en aporcado o clonal. Para ello se acoda la

Página 2

planta madre en enero, a finales de otoño los plantines estarán perfectamente arraigados y después de despuntarlos a 25-30 cm podrán plantarse en vivero, para injertarlos en febrero-marzo.

Para obtener frutos de buena calidad es necesario el injerto. En plantas propagadas por estacas o por acodos

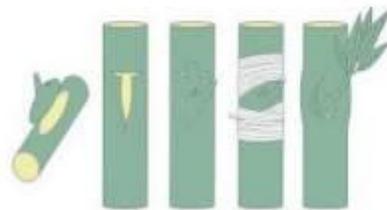
no es absolutamente necesario injertar, ya que sus frutas serán idénticas a las de la planta madre de donde provienen. Pero tratándose de plantas obtenidas de semillas, si se desea cultivar una variedad determinada, es preciso el injerto. Puede emplearse el injerto en escudete, y de yema dormida y de yema despierta, así como los injertos de púa.



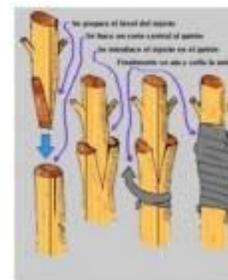
Estacas de 30 cm



Acodo aereo



Injerto de escudete



Injerto de puas

Programa Quipisca

Muestreo de suelos para determinar fertilidad y textura

Objetivos:

- Conocer los métodos de muestreo de suelo
- Determinación de textura y composición de suelo en terreno

Muestreo texturas y composición del suelo

MUESTREO DE SUELO

- Tipo y cantidad de muestras a tomar

Muestra simple: Es la que se obtiene con una sola extracción de suelo. Son usadas en trabajos de investigación y en suelos muy homogéneos. Se recomienda cuatro muestras por hectárea, de 1 kilogramo de suelo cada una.

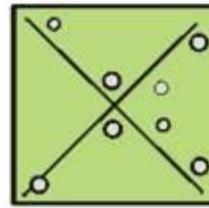
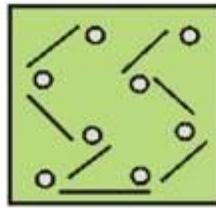
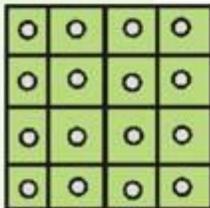
Muestra compuesta: Se refiere a la muestra de suelo obtenida por la extracción de varias muestras simples o submue-

tras, reunidas en un recipiente y bien mezcladas, de donde se retiran de 0,5 a 1 kg de suelo. Son las más usadas para la planificación de la fertilización. Se recomienda 15-20 submuestras por parcela de muestreo. En la toma de una muestra compuesta, se debe tener en cuenta que cada submuestra sea del mismo volumen que las demás y representar la misma sección transversal del volumen de que se toma la muestra (una misma profundidad).

Localización y profundidad de muestreo

Para frutales, retirar las muestras de las tazas a una profundidad aproximadamente 50 cm.

El muestreo de suelos se deberá realizar al azar y en las siguientes formas.



TEXTURA

- Prueba del lanzamiento de la bola

Tome una muestra de suelo humedecido y oprimala hasta formar una bola.

Lance la bola al aire hasta unos 50 cm aproximadamente y deje que caiga de nuevo en su mano.

Si la bola se desmorona, el suelo es pobre y contiene demasiada arena.

Si la bola mantiene su cohesión, probablemente sea un suelo bueno con suficiente arcilla.

- Determinación de las proporciones aproximadas de arena, limo y arcilla.

Esta es una prueba sencilla que dará una idea general de las proporciones de arena, limo y arcilla presentes en el suelo.

Prueba de la botella

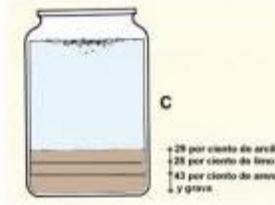
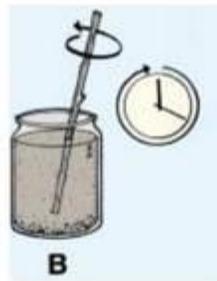
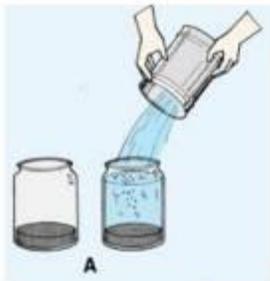
- Coloque 5 cm de suelo en una botella y llénela de agua (A)

- Agítela bien y déjela reposar durante una hora. Transcurrido este tiempo, el agua estará transparente y observará que las partículas mayores se han sedimentado (B);

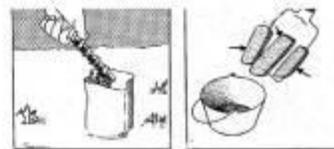
- En el fondo hay una capa de arena; en el centro hay una capa de limo y en la parte superior hay una capa de arcilla.

Si el agua no está completamente transparente ello se debe a que parte de la arcilla más fina está todavía mezclada con el agua;

En la superficie del agua pueden flotar fragmentos de materia orgánica; Mida la profundidad de la arena, el limo y la arcilla y calcule la proporción aproximada de cada uno (C).



“El muestreo de suelos es importante para tener un diagnóstico y realizar una correcta fertilización de los suelos”



El etiquetado es muy importante para la correcta identificación por parte del laboratorio

Determinación de humedad de suelo mediante tacto y apariencia

Objetivos:

- Conocer el método de tacto y apariencia para determinar cuando y cuanto regar

El "método de tacto y apariencia" es uno de los diversos métodos de programación de riego utilizado. Es un forma de controlar la humedad del suelo para determinar cuándo regar y qué cantidad de agua aplicar.

Utilizar demasiada cantidad de agua produce mucha erosión y/o infiltración profunda, y esto trae como resultado la pérdida de agua valiosa junto con nutrientes y químicos que pueden mezclarse con las aguas subterráneas.

El tacto y la apariencia del suelo varían con la textura y el contenido de humedad. Las condiciones de humedad del suelo pueden calcularse, por experiencia, con una exactitud de aproximadamente el 5%. Las muestras para calcular la humedad del suelo generalmente se toman a intervalos de 30cm de

profundidad del cultivo, en tres o más sitios en cada campo. Lo mejor es variar los sitios de las muestras y las profundidades según el cultivo, el tamaño del campo, la textura del suelo y la estratificación del suelo. Para cada muestra, el "método de tacto y apariencia" incluye:

1. Obtener la muestra de suelo a la profundidad escogida, utilizando sonda, barrera o pala.
2. Comprimir varias veces con firmeza la muestra de suelo en la mano para formar una bola con forma irregular.
3. Comprimir la muestra de suelo entre los dedos pulgar e índice para formar una cinta.
4. Observar la textura del

suelo, la capacidad para convertirse en cinta, su firmeza, la aspereza de la superficie de la bola, el brillo del agua, las partículas sueltas, las manchas que deja el suelo/agua en los dedos y el color del suelo. [Nota: una bola demasiado débil se desintegrará con un simple rebote en la mano. Una bola débil se desintegra después de dos o tres rebotes].

5. Comparar las observaciones con fotografías y/o tablas que permitan calcular el porcentaje de agua disponible y las pulgadas reducidas por debajo de la capacidad de campo.

Página 2

Apariencia de los suelos arcilla, franco-arcilloso y franco arcilloso limoso en diferentes condiciones de humedad Capacidad de Agua Disponible: 19-29 cm

0 - 25% disponible
29 - 14.4cm reducido
Seco, los agregados del suelo se separan con facilidad, los terrones se desmoronan con dificultad al ejercer presión. (no hay figura)

25-50% disponible
22-10 cm reducido
Ligeramente húmedo, forma una bola débil, muy pocos agregados se caen, no hay manchas de agua, los terrones se aplanan cuando se ejerce presión.

50-75% disponible
14.4- 5 cm reducido
Húmedo, forma una bola suave con las marcas de los dedos definidas, quedan manchas suaves de suelo/ agua en los dedos, se forma una cinta entre los dedos pulgar e índice.

75-100% disponible
7.2-0.0 cm reducido
Mojado, forma una bola, deja una capa desigual de suelo/agua entre mediana y gruesa en los dedos, forma fácilmente una cinta entre los dedos pulgar e índice.

100% disponible
0.0 cm reducido (capacidad de campo)
Mojado, forma una bola blanda, aparece agua en la superficie cuando se ejerce presión o se sacude, deja una capa gruesa de suelo/ agua en los dedos, es resbaloso y pegajoso. (No hay figura)



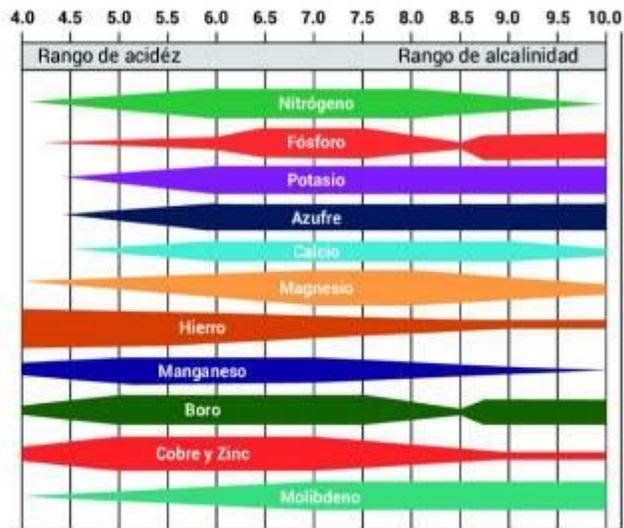
Nutrición Vegetal

Objetivos:

- Identificar los principales síntomas de deficiencia nutricionales en plantas

La nutrición de las plantas depende de la cantidad de nutrientes presentes en la solución del suelo y la posibilidad de que sean accesibles a las plantas, es decir, que constituyan formas solubles. Esto depende de la reacción o pH de la solución, factor determinante en la disponibilidad de nutrientes.

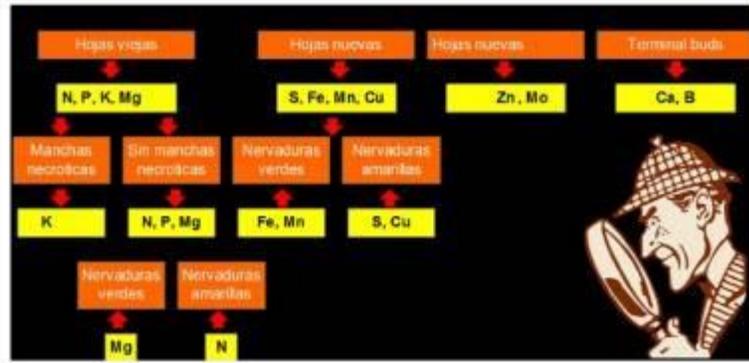
El pH indica la acidez o alcalinidad de una solución (es la medida de la concentración de iones H^+). El valor del pH varía, por norma general, entre 0 y 14. Una solución con un valor de pH de 0 a 7 es ácida, y una con un valor de 7 a 14 es alcalina.



Disponibilidad de nutrientes según pH

MANIFESTACIÓN DE LAS DEFICIENCIAS DE NUTRIENTES





Deficiencia de Nitrógeno



Deficiencia de Fosforo



Deficiencia de Potasio



Deficiencia de Azufre

Programa Quipisca



Deficiencia de Calcio



Deficiencia de Magnesio



Deficiencia de Hierro



Deficiencia de Manganeso



Deficiencia de Boro



Deficiencia de Zinc

ANEXO 3. Informe Técnico N°1 CREAS

ANEXO 4. Informe Técnico N°2 CREAS

ANEXO 5. Informe Técnico N°3 CREAS

ANEXO 6. Informe Técnico N°4 CREAS

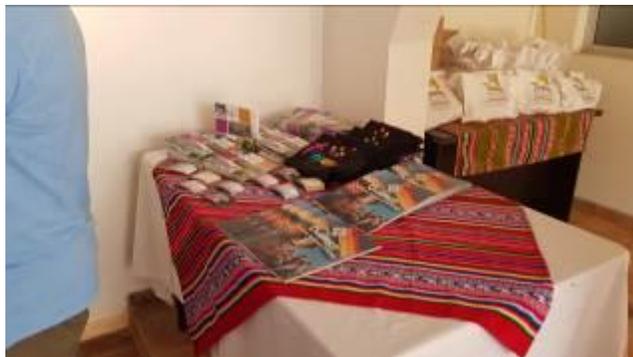
ANEXO 7. Informe Técnico N°5 CREAS

Anexo 8. Estudio de mercado y plan de Marketing

Anexo 9 Manual Corporativo de marca Tarpuy

ANEXO 10. ACTIVIDAD DE CIERRE DE PROYECTO Y PRESENTACIÓN DE MARCA “TARPUY QUIPISCA”.

ANEXO 10.1 REGISTRO FOTOGRAFICO









ANEXO 10.3.2 PRESENTACIÓN GERENTE COOPERATIVA TARPUY QUIPISCA LTDA.

Proyecto apoyado por:



PROYECTO TIA CÓDIGO PYT-2017-0801

Agregación de valor a productos agrícolas de la Comunidad Indígena Quechua de Quipisca mediante el desarrollo de snacks saludables y productos gourmet

Ejecutado por:




Problema Barreras que frenan nuestra comercialización



Solución 3 líneas de trabajo para desarrollar el proyecto



Objetivos El camino por recorrer hacia la transformación productiva y comercial de la C.I.Q. de Quipisca

N°	OBJETIVO GENERAL
1	Implementar un modelo de gestión microempresarial y agregación de valor a la producción de membrillo en fresco para la comunidad Indígena Quechua de Quipisca.

N°	OBJETIVOS ESPECÍFICOS
1	Implementar una estructura microempresarial que permita el funcionamiento en base a la producción de membrillo local.
2	Generar alternativas de valor agregado a la producción de membrillos a través de su transformación en productos saludables y tipo gourmet.
3	Efectuar una investigación de mercado para identificar el prototipo final de agregación de valor que desarrollará la comunidad de Quipisca.

ResultadosQue hicimos para llegar al día de hoy

N°	OBJETIVOS ESPECÍFICOS
1	Implementar una estructura microempresarial que permita el funcionamiento en base a la producción de membrillo local.



Resultados Que hicimos para llegar al día de hoy

N°	OBJETIVOS ESPECÍFICOS
2	Generar alternativas de valor agregado a la producción de membrillos a través de su transformación en productos saludables y tipo gourmet.



Resultados **Que hicimos para llegar al día de hoy**

N°	OBJETIVOS ESPECÍFICOS
3	Efectuar una investigación de mercado para identificar el prototipo final de agregación de valor que desarrollará la comunidad de Quipisca.



Estudio de mercado y Herramientas de Marketing

Resultados **Que hicimos para llegar al día de hoy**

N°	OBJETIVOS ESPECÍFICOS
3	Efectuar una investigación de mercado para identificar el prototipo final de agregación de valor que desarrollará la comunidad de Quipisca.



Gracias por su atención



Modelo de Negocios **Así abordamos nuestro desafío**

Mercado	Supermercados con góndolas del tipo saludable, puntos de ventas de productos con identidad local, funcionales y saludables.
Clientes	Personas que buscan productos naturales y productos gourmet con identidad local. La relación con los clientes será a través de redes sociales, página web y la comunidad saludable de Quipisca.
Propuesta de valor	Para personas que consumen alimentos saludables, que buscan alternativas alimenticias de origen local y tipo gourmet. Snack, chutney y compotas son productos en base a membrillos cultivados por manos campesinas de origen Quechua, de manera natural y con conocimientos ancestrales a diferencia de la agricultura tradicional.
Ingresos	Ventas de precios de gama media, relación entre precio-calidad
Costos	Operacionales.

17. BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA