



Informe Técnico de Avance

Proyectos de Emprendimiento Innovador

Nombre del proyecto	Functional Butter: Sustituto saludable de mantequilla a base de fruta para repostería
Código del proyecto	PYT-2018-0541
Nº de informe	3
Período informado	desde el 01 de septiembre 2019 hasta el 31 de diciembre 2019
Fecha de entrega	21 de enero 2020

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 estar basada en la última versión del Formulario de Postulación 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 y ser totalmente consistente con ella.
- Sobre los anexos del informe:
 - Deben incluir toda la información que complemente y/o respalde la información presentada en el informe, especialmente a nivel de los resultados alcanzados.
 - Se deben incluir materiales de difusión, como diapositivas, publicaciones, manuales, folletos, fichas técnicas, entre otros.
 - También se deben incluir cuadros, gráficos y fotografías, pero presentando una descripción y/o conclusiones de los elementos señalados, lo cual facilite la interpretación de la información
- Sobre la presentación a FIA del informe:
 - Se deben entregar tres copias iguales, dos en papel y una digital en formato Word (CD o pendrive).
 - La fecha de presentación debe ser la establecida en la cláusula sexta del Contrato de ejecución. 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.

CONTENIDO

1.	ANTECEDENTES GENERALES	4
2.	EJECUCIÓN PRESUPUESTARIA DEL PROYECTO	4
3.	RESUMEN DEL PERÍODO ANTERIOR	5
4.	RESUMEN DEL PERÍODO INFORMADO	6
5.	OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO	7
6.	OBJETIVOS ESPECÍFICOS (OE)	8
7.	RESULTADOS ESPERADOS (RE)	8
8.	CAMBIOS Y/O PROBLEMAS	13
9.	ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL PERÍODO	14
10.	CAMBIOS EN EL ENTORNO	15
11.	DIFUSIÓN	15
12.	CONCLUSIONES	16
13.	ANEXOS	17

1. ANTECEDENTES GENERALES

Nombre Ejecutor:	Valentina Belén Frenkel Pinochet
Nombre(s) Asociado(s):	-
Coordinador del Proyecto:	Valentina Belén Frenkel Pinochet
Regiones de ejecución:	Metropolitana
Fecha de inicio iniciativa:	20 de diciembre de 2018
Fecha término Iniciativa:	31 de diciembre de 2019

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. Aportes entregados	Primer aporte	
	Segundo aporte	
	Tercer aporte	
	n aportes	
2. Total de aportes FIA entregados (suma N°1)		
3. Total de aportes FIA gastados		
4. Saldo real disponible (N°2 – N°3) de aportes FIA		
Aportes contraparte del proyecto (Ejecutor y asociados)		
1. Aportes Contraparte programado	Pecuniario	
	No Pecuniario	
2. Total de aportes Contraparte gastados	Pecuniario	
	No Pecuniario	
3. Saldo real disponible (N°1 – N°2) de aportes Contraparte	Pecuniario	
	No Pecuniario	

2.1 Saldo real de aporte FIA disponible en el proyecto

Indique si el saldo real disponible, señalado en el cuadro anterior, es igual al saldo en el Sistema de Declaración de Gastos en Línea (SDGL):

SI	X
NO	

2.2 Diferencia entre el saldo real de aporte FIA disponible y lo ingresado en el SDGL

En el caso de que existan diferencias, explique las razones.

3. RESUMEN DEL PERÍODO ANTERIOR

Informar de manera resumida las principales actividades realizadas y los principales resultados obtenidos en el período anterior a este informe. Entregar valores cuantitativos y cualitativos.

Nuestro proyecto Functional Butter (Frutter) busca reemplazar el rol de grasas en recetas reposteras, sin alterar sus propiedades de olor y sabor. Para ello, hemos cumplido las siguientes metas:

- 1) Imagen pública:
 - Se construyó nueva página web.
 - Se definió nuevas etiquetas para los packaging del producto, en dos formatos (frasco y bolsa)
 - Se inició actualización de la página web para instalar una sección de blog
- 2) Producto:
 - Se realizó la tabla nutricional requerida para comercializar el producto.
 - Se realizó un panel sensorial con queques preparados con diversas mezclas de Functional Butter (Frutter). La aceptación fue buena pero menor que el control con mantequilla. Se observó que la mezcla más atractiva contiene un porcentaje de zapallo que altera positivamente la percepción de los preparados.
 - Se continuaron análisis de vida útil y se comenzaron análisis de alternativas como HPP y radiación gamma para evaluar si son alternativas factibles para aumentar la vida útil.

- 3) Escalamiento:
- Nos cambiamos a un nuevo espacio de producción, más económico y con mejores regulaciones sanitarias (sub-arriendo del espacio de una fábrica de producción de alimentos) que nos permite aumentar nuestra producción a un costo razonable.
 - Se adquirió un equipo de esterilización por temperatura que llega a 100°C, permitiendo reducir la carga microbiana, y que permite dosificar la mezcla en los envases de forma más fácil.
 - Se mejoró el protocolo de sellado de los productos.
 - Se evaluaron equipos de filtrado de mayor volumen con el fin de aumentar la producción 5 veces y se decidió adquirir un extractor/filtro de jugos. Se inició el proceso de importación.
 - Se adquirieron nuevas mallas filtrantes para mejorar el funcionamiento del equipo de prensado que se tenía.
- 4) Ventas:
- Se armó estrategia de marketing: página web, construcción de flyers y trípticos, de forma de ser más llamativos.
 - Se inició contacto con 5 tiendas de productos gourmet para ver la inserción de Frutter en el mercado.
 - Se inició prueba pilotos con 3 posibles restaurantes.
 - Se tiene 5 recetas que contienen Frutter que se están liberando al público general, para que puedan utilizar en sus casas.

4. RESUMEN DEL PERÍODO INFORMADO

Informar de manera resumida las principales actividades realizadas y los principales resultados obtenidos en el período informado. Entregar valores cuantitativos y cualitativos.

- 1) Producto:
- Se continuaron los análisis microbiológicos
 - Se realizó un test de gluten que verificó que estamos libre de este nutriente asociado a alergias.
- 2) Escalamiento:
- Se instaló el equipo de tratamiento térmico (dosificador con tolva calefactora).
 - Se instaló el nuevo equipo filtrante para aumentar la producción
 - Se cotizó nuevos proveedores de materias primas para adquirir pulpas al por mayor. Se consiguieron proveedores que pueden entregar la fruta con un pretratamiento que se adapta a nuestras necesidades.
 -

- 3) Ventas:
- Se inició ventas en Pastelería la Celeste.
 - Se realizaron 3 campañas de marketing: Dos focalizadas en descuentos para Black Friday y la otra para Navidad, esto pensado en ventas B2C. La otra campaña fue el desarrollo de recetas y publicidad con Influencer vegana puntoV_ en instagram.
 - Hemos vendido 252 unidades de Frutter en sus distintos formatos hasta la fecha, traducido en casi 1MM de ingresos.

5. OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO

El objetivo general de la propuesta es posicionar Functional Butter en el mercado de comida saludable, con el fin de incrementar las alternativas alimenticias para personas con dietas saludables y/o con requerimientos especializados, en Santiago de Chile.

6. OBJETIVOS ESPECÍFICOS (OE)

6.1. 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 a la fecha
1	Validar estrategia escalable de producción, por medio de testeo de equipos y de materias primas	100%
2	Solicitar tabla nutricional y análisis microbiológico	100%
3	Obtención de espacio de trabajo con resolución sanitaria	100%
4	Diseño de imagen empresarial	100%
5	Iniciar ventas a pequeña escala	100%

7. RESULTADOS ESPERADOS (RE)

7.1. Cuantificación del avance de los RE a la fecha

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	% de avance a la fecha
1	1	Obtención de equipamiento	100%
Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.			
Se completó la importación del equipo de filtrado de mayor capacidad y se instaló en la fábrica.			
Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)			
Factura del equipo de filtrado (Anexo 1).			

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	% de avance a la fecha
1	2	Determinación de parámetros de los equipos para alcanzar el rendimiento de producción deseado	100%
Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.			
Se determinaron los parámetros de uso del equipo de tratamiento térmico/dosificador, y del equipo filtrante. Para cada uno se debieron definir nuevas estrategias de limpieza y controles de calidad.			
Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)			
Tabla con parámetros de uso de cada equipo (Anexo 2)			

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	% de avance a la fecha
1	3	Testeo de nuevas materias primas	100%
Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.			
Sin novedades en el periodo.			
Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)			

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	% de avance a la fecha
2	4	Obtención de tabla nutricional	100%
Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.			
Se cuenta con la tabla nutricional desde el período anterior. Adicionalmente, se realizó un estudio del nutriente gluten para certificar que Frutter está bajo los límites que causan malestar en personas con alergia a éste.			
Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)			
Estudio de gluten (Anexo 3).			

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	% de avance a la fecha
2	5	Obtención de análisis microbiológico	100%
Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.			
Se han continuado con los análisis microbiológicos para tener más información de las condiciones de fabricación en su impacto en la vida útil.			
Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)			
Se adjunta el estudio microbiológico del periodo reportado (Anexo 4).			

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	% de avance a la fecha
3	6	Arriendo de lugar con resolución sanitaria	100%
Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.			
Sin novedades en el periodo.			
Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)			

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	% de avance a la fecha
4	7	Obtención de logotipos de la empresa y del producto	100%
Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.			
Sin novedades en el periodo.			
Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)			

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	% de avance a la fecha
4	8	Construcción del sitio web	100%
Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.			
Sin novedades en el periodo.			
Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)			

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	% de avance a la fecha
4	9	Actualización del sitio web para incorporación de nuevas secciones	100 %
Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.			
Implementamos nuevas secciones en la página web: sección de blog donde se añaden recetas y artículos. Adicionalmente, agregamos un sistema de e-commerce para hacer pagos online y gestionar los pedidos dentro de la Región Metropolitana.			
Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)			
Imágenes del sistema de pago y sección de recetas disponible en www.darwinfood.cl (Anexo 5.1 y 5.2).			

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	% de avance a la fecha
4	10	Obtención de un packaging atractivo para el producto	100%
Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.			
Sin novedades en el periodo.			
Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)			

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	% de avance a la fecha
5	11	Vender a cafeterías y restaurantes	100%
Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.			
Se concretó ventas con clientes de este rubro cumpliendo con los requerimientos de cadena de frío para el despacho y facturando. Si bien se hubo atrasadas debido a la contingencia nacional, se está en conversaciones con clientes como Clementina, Cake & Bake, La Bezanilla, y otros.			
Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)			
Factura de última compra de la celeste (Anexo 6).			

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	% de avance a la fecha
5	12	Vender en tiendas de ingredientes saludables	100%
Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.			
Los resultados del periodo anterior demostraron que vender en este tipo de tiendas tiene muchas limitantes: tiendas en general no quisieron aceptar el producto, debido a que tiene baja vida útil y requiere refrigeración, además de no ser de uso directo. La única tienda que aceptó el producto, Veggo, no realizó ventas a pesar de pruebas preliminares, así que se canceló el acuerdo para el siguiente mes. Se cambió entonces la estrategia para limitar la venta de Frutter a cafeterías y restaurantes, que no se ven limitados por estas características. Al público general B2C, mantenemos llegada a través de e-commerce, para mantener el público al que ya hemos alcanzado. Con respecto a ellos, realizamos 3 campañas: una con las influencer vegana puntoV, y dos campañas de descuento por navidad y Black Friday gracias a la estrategia del ingeniero comercial contratado con este fin, todo a través de Instagram. Esto permitió incrementar ventas de B2C hasta 174 unidades de Frutter vendidos, siendo diciembre el mes con más ventas por este canal.			
Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)			
Imágenes de las campañas realizadas por la red social Instagram (Anexo 7.1 y 7.2).			

8. CAMBIOS Y/O PROBLEMAS

Especificar los cambios y/o problemas en el desarrollo del proyecto durante el período informado.

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
Estallido social en Chile	Tiendas interesadas prefirieron aplazar la generación de nuevas recetas con nuestro ingrediente, por la incertidumbre del mercado.	Por tres semanas, se dejó de prospectar clientes. Luego se retomó contactos anteriores, y de esos ningún prospectado quiso continuar, debido a que se vieron afectados por la situación. Se cambió el enfoque y se empezó a prospectar clientes en zonas de ingresos económicos altos, donde se han visto menos afectados.
Estacionalidad de la fruta; escases antes de lo esperado	La fruta usada, manzanas verdes, entró en escases antes del periodo presupuestado, siendo más cara y de peor calidad.	Pagar más caro por la fruta fresca, y evaluar el uso de fruta congelada para abastecerse en futuros periodos de baja disponibilidad.

9. ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL PERÍODO

9.1 Actividades programadas en el plan operativo y realizadas en el período del informe

- Realizar análisis nutricionales y microbiológicos
- Actualización del sitio web para incorporar nuevas secciones
- Vender a cafeterías y restaurantes
- Vender en tiendas de ingredientes saludables

9.2 Actividades programadas y no realizadas en el período del informe

--

9.3 Actividades programadas para otros períodos y realizadas en el período del informe

--

9.4 Actividades no programadas y realizadas en el período del informe

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Fortalecer canales de venta con ayuda de un ingeniero comercial, el que trabajó las estrategias comerciales, desarrolló campañas de descuento para público B2C (navidad y black fryday) y contactó posibles clientes B2B. |
|---|

10. CAMBIOS EN EL ENTORNO

Indique si han existido cambios en el entorno que afecten el proyecto en los ámbitos tecnológico, de mercado, normativo y otros

Principalmente, el cambio se observó por el estallido social en Chile. Se ve menos preferencia de los usuarios por productos premium, y menos interés por innovar en los clientes B2B. Aun así, se sigue prospectando y se han encontrado interesados, en general en restaurantes que ya trabajaban con productos para dietas restrictivas.

11. DIFUSIÓN

11.1. Describa las actividades de difusión programadas durante el período:

Fecha	Lugar	Tipo de Actividad	Nº participante S	Documentación Generada

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

Fecha	Lugar	Tipo de Actividad	Nº participantes*	Documentación Generada*
10 y 12 de septiembre 2019	Food and Service	Feria, invitadas por CORFO	4	Anexo 8.1
7 de diciembre	fiiS	Feria, invitadas por CORFO	3	Anexo 8.2

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

12. CONCLUSIONES

12.

12.1. ¿Considera que los resultados obtenidos hasta la fecha permitirán alcanzar el objetivo general del proyecto?

Si, dado a que cumplimos los objetivos específicos al 100% al término del proyecto. Consideramos que el estallido social causó dificultades para la inserción de Functional Butter (Frutter) en el mercado, pero si hemos conseguido ventas, y así tener presencia en el mercado.

12.2. ¿Considera que el objetivo general del proyecto se cumplirá en los plazos establecidos en el plan operativo?

Sí, dado que Functional Butter (Frutter) existe actualmente en el mercado (Santiago de Chile), cumpliendo con los requerimientos legales. Frutter es ahora la alternativa de nuestros clientes para poder comer más sano o sin algún alérgeno.

12.3. ¿Ha tenido dificultades o inconvenientes en el desarrollo del proyecto?

El estallido social en Chile fue el más impactante. Además de eso, nos fue lento aprender a contactar a los clientes, saber cómo hablarles y atender sus necesidades desde los problemas particulares de sus negocios. Haber tenido capacitaciones en cuanto a estrategias para contactar clientes hubiese sido un gran apoyo.

12.4. ¿Cómo ha sido el funcionamiento del equipo técnico del proyecto y la relación con los asociados, si los hubiere?

El equipo técnico ha funcionado sin problemas, cada uno cumpliendo sus actividades asignadas. No hay asociados.

12.5. En relación a lo trabajado en el período informado, ¿tiene alguna recomendación para el desarrollo futuro del proyecto?

Para el desarrollo futuro, luego de finalizar el proyecto de FIA Jóvenes Innovadores, estamos gestionando trabajar con un mentor para mejorar estrategia de ventas.

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

Nada adicional.

13. ANEXOS

Realice y enumere una lista de documentos adjuntados como anexos.

Anexo 1 - Factura del equipo filtrante/extractor

Anexo 2 - Parámetros de equipos

Tabla 2.1 – Comparación de parámetros equipo de extracción automático comparado al extractor manual con el que trabajamos actualmente.

	Extractor automático	Extractor manual
Capacidad del equipo	500 L/h	100 L/h
Operarios a cargo	1	2
Consumo eléctrico	10 A	N/A
°Brix extracto (50 ul de muestra en refractómetro a 25°C)	3	4
Protocolo de limpieza	Detergente para alimentos, etanol, vapor.	Detergente para alimentos, etanol.
Temperatura máxima	110°C	80°C
Tamaño de entrada máximo	5 cm ²	30 cm ²

Tabla 2.2.1 – Comparación de parámetros equipo dosificador/pasteurizador automático comparado al llenado manual con el que trabajamos actualmente.

	Dosificador automático	Dosificado manual
Capacidad del equipo	40 L/h	10 L/h
Operarios a cargo	1	2
Consumo eléctrico	10 A	N/A
Requerimientos especiales	Aire comprimido	No
Requiere pasteurización posterior	En análisis	Si
Protocolo de limpieza	Agua caliente, vapor.	N/A
Control de temperatura	Pistola térmica y ajustar el calor de la chaqueta térmica de la toda calefactora	N/A
Temperatura máxima	110 °C	N/A
Tamaño de entrada máximo	5 cm ²	30 cm ²

Nota: el dosificador automático permite llenar 4 veces más rápido.

Tabla 2.2.2 – Verificación de tiempos de llenado del equipo dosificador.

Formato	Cantidad	Tiempo total	Tiempo por unidad	L/h
Bolsas 1kg	3	27 segundos	9 segundos	40
Frascos 170 g	15	1:45 min	7 segundos	9

Nota: el formato principal son las bolsas de 1 kg.

Anexo 3 - Estudio de contenido de gluten en Frutter

viernes, 27 de septiembre de 2019

INFORME ANÁLISIS N°1503

CLIENTE : Valentina Frenkel
DIRECCIÓN CLIENTE :
ENVIADO POR : Valentina Frenkel
FECHA DE INGRESO : 11/09/2019
TEMPERATURA DE RECEPCIÓN : 7,4°C
TIPO DE MUESTRA : Envase hermético original
MUESTREO POR : Cliente
ANÁLISIS SOLICITADO : Determinación de gluten

Muestra	Presentación	Fecha de vencimiento	Lote	Código	Gluten ppm
M 190809F	Caja 240g. 4 unidades	09/10/2019	L 190809F	V1	<5

Gluten :
Elisa Sandwich R5 ELISA, Aceptado AOAC-OM
Certificado AOAC-81 (120601)
Método del Codex Alimentario (Tipo I)
Límite de cuantificación 5mg/kg
Límite de detección 1mg/kg

Dra. Amaya Oyarzún A.
Jefe de laboratorio
INTA - Universidad de Chile

Anexo 4 - Análisis microbiológicos realizados por el equipo para testeo de estrategias de extensión de vida útil.

Tabla 4.1 – Metodología de los análisis microbiológicos

Se cultivó de cada muestra a analizar, en placas de agar con medios de cultivo YPD (análisis de levadura) y LB (análisis bacterias), con una punta de asa (20 mg) de cada muestra a analizar.
En el caso de medio de cultivo YPD, las placas y tubos se incubaron a 28°C, éstos últimos en 200 rpm de agitación.
En el caso de medio de cultivo LB, las placas y tubos se incubaron a 37°C, estos últimos en 200 rpm de agitación.
Se observó el crecimiento periódicamente.

Nota: Para el cultivo se realiza todo en campana de flujo laminar y con materiales estériles que impiden la contaminación externa.

Tabla 4.2 – Composición de los medios de cultivo utilizados.

Medio YPD (para hongos y levaduras)	1% de extracto de levadura
	2% de peptona
	2% de dextrosa
	2% de agar-agar (para placas)
Medio Luria Bertani (LB) (para bacterias)	1% de triptona
	0,5% extracto de levadura
	5% de cloruro sódico
	2% de agar-agar (para placas)

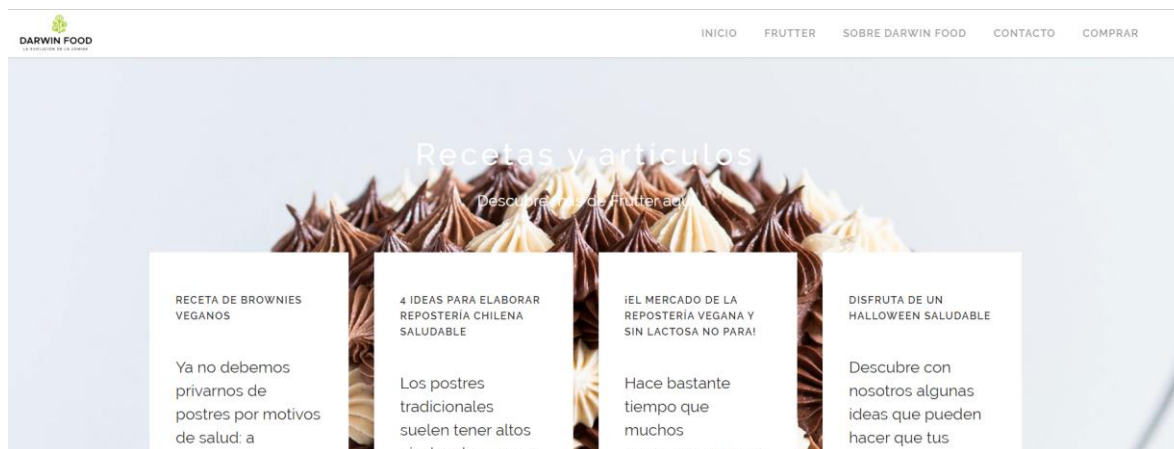
Nota: las preparaciones se realizan en agua destilada y se esterilizan en autoclave.

Tabla 4.3 – Resultados de los análisis microbiológicos realizados

30-12-2019
Análisis microbiológico para vida útil
Ángela Contreras -Doctor en Ciencia de los Alimentos

Fecha	Fruta	Tratamiento de cocción previa al tratamiento térmico	Tratamiento	Aditivos	Empaque	Último día limpio por test YPD y LB	Temperatura de almacenamiento	Crecimiento en medio YPD (hongos)	Crecimiento en medio LB (bacterias)
17-jul	Frutter M	No	No	001	Bolsa flexipack	60	20°C	levadura rosada	Limpio
17-jul-19	Frutter M	No	HPP 1 min	001	Bolsa flexipack	20	20°C	limpio	Limpio
17-jul-19	Frutter M	No	HPP 2 min	001	Bolsa flexipack	60	20°C	limpio	Limpio
17-jul-19	Frutter M	No	HPP 3 min	001	Bolsa flexipack	60	20°C	limpio	Limpio
17-jul-19	Frutter M	No	HPP 4 min	001	Bolsa flexipack	60	20°C	limpio	Limpio
17-jul-19	Frutter M	No	HPP 5 min	001	Bolsa flexipack	60	20°C	limpio	Limpio
30-07-2019	Frutter M	no	Pasteurizado	002	bolsa plaspak	20	20°C	levaduras	limpio
30-07-2019	Frutter M	no	no	002	bolsa plaspak	40	20°C	baja carga microbiana	limpio
30-07-2019	Frutter M	no	no	001	bolsa plaspak	20	20°C	levaduras	limpio
30-07-2019	Frutter M	no	Pasteurizado	001	bolsa plaspak	20	20°C	levaduras	limpio
30-07-2019	Frutter M	no	No	001	bolsa plaspak	20	20°C	levaduras	limpio
30-07-2019	Frutter M	no	Pasteurizado	001	bolsa plaspak	20	20°C	levaduras	limpio
30-07-2019	Frutter M	si	Pasteurizado	002	frasco vidrio	40	20°C	limpio	limpio
03-oct	Frutter Rja	si	Pasteurizado	003	Frasco de vidrio	60	20°C	limpio	Limpio
03-oct	Frutter Rja	No	No	003	bolsa plaspak	40	20°C	levadura rosada	Limpio
17-10-2019	Frutter Aconcag	si	Pasteurizado	003	Frasco de vidrio	60	4°C	limpio	Limpio
17-10-2019	Frutter Aconcag	si	Pasteurizado	003	Frasco de vidrio	60	20°C	limpio	Limpio
17-10-2019	Frutter Aconcag	No	No	003	bolsa plaspak	30	4°C	levadura rosada	Limpio
17-10-2019	Frutter Aconcag	No	No	003	bolsa plaspak	30	20°C	levadura rosada	Limpio
08-11-2019	Frutter M	No	No	004	bolsa plaspak	30	20°C	levaduras	Limpio
08-11-2019	Frutter M	No	No	005	bolsa plaspak	40	20°C	levaduras	Limpio
08-11-2019	Frutter M	No	No	006	bolsa plaspak	60	20°C	limpio	Limpio
08-11-2019	Frutter M	No	No	007	bolsa plaspak	60	20°C	limpio	Limpio

Anexo 5.1 - Imágenes de las secciones adicionadas a la página web: Sección de recetas y artículos



Anexo 5.2 - Imágenes de las secciones adicionadas a la página web: Sección de compra a través de e-commerce.

The screenshot shows the e-commerce purchase form on the Darwin Food website. The header includes the Darwin Food logo and navigation links: INICIO, FRUTTER, SOBRE DARWIN FOOD, CONTACTO, and COMPRAR. The main heading is '¡Haz tu compra de Frutter hoy, promoción por tiempo limitado!' with a subtitle '¡Despacho gratis por la compra de 2 frascos o más de 170g de Frutter! (Solo en Santiago)'. Below this, there is a form with the following fields: 'Cantidad Frascos 170 Gr. (\$3.000 c/u) *' with a value of 2, 'Nombre Completo *', 'Teléfono *' with an example of '+569 1234 1234', 'Correo electrónico *', and 'Dirección *'. A note at the top right of the form states 'Los campos marcados con * son obligatorios'.

Anexo 7.1 - Campañas de redes sociales: Descuentos ofrecidos a través de redes sociales, para navidad (izquierda) y Black Friday (derecha).



Anexo 7.2 - Campañas de redes sociales: Imagen de una de las publicaciones de puntoV_ en la que utilizaron Frutter.



Anexo 8.1 - Stand en feria Food & Service. Participantes: Valentina Frenkel, Magdalena Ribbeck, Ángela Contreras, Valentina Tapia.



Anexo 8.2 - Stand en feria fiiS. Participantes: Valentina Frenkel, Magdalena Ribbeck, Ángela Contreras.

