



Chile
en marcha



FORMULARIO INFORME TECNICO

GIRAS DE INNOVACIÓN 2019

Nombre de la gira de innovación

GIRA CALIDAD AYSÉN – VALDIVIA

Código FIA

GIT – 2019 - 0634

Fecha de realización de la gira

Del 30 de septiembre al 4 de octubre

Ejecutor

Universidad Austral de Chile

Coordinador

Carolina Georgette Solís Olave

País (es) visitado (s)

Valdivia, Chile

Firma del coordinador



Chile
en marcha



Instrucciones:

- La información presentada en el informe técnico debe estar directamente vinculada a la información presentada en el informe financiero, y ser totalmente consistente con ella
- El informe técnico debe incluir información en todas sus secciones, incluidos los anexos
- Los informes deben ser presentados en versión digital y en papel (dos copias), en la fecha indicada como plazo de entrega en el contrato firmado entre el ejecutor y FIA

1. Identificación de los participantes de la gira de innovación

Nombre y apellido	Entidad donde trabaja	Profesión, especialización	Correo electrónico	Teléfono	Dirección
1 Valeria Bahamondes Oliva	Cervecería Pilchero	Productora			
2 Mario Ruíz Moreno	Cervecería Caiquen	Productor			
3 Bastián Añasco	Cervecería Sendas	Productor			
4 Sebastian Franjola Romero	Cervecería Hudson	Productor			
5 Claudio Zepeda Moreno	Microcervecería Valle Pangal	Productor			
6 Camilo Saavedra Berndt	Cervecería Finisterra	Productor			
7 Ma. Cristina Tapia Corvalán	Productos Koikon	Productora			
8 Víctor Schwenke Carrasco	Productos la Baguala	Productor			
9 Amanda Rivera Foitzick	Productos Secretos del campo	Productora			
10 Patricia González González	Productos Buen Punto Gourmet	Productora			
11 Ángel Urrutia Sanhueza	Productos SurYuis	Productor			
12 Mauricio Manríquez Vera	Productos KON Calafate	Productor			
13 Marcos Sandoval Salinas	Programa Marca Aysén	Profesional Unidad de Gestión			
14 Carolina Solís Olave	Programa Marca Aysén	Profesional Unidad de Gestión			

2. Itinerario realizado en la gira de innovación

Entidad (institución/empresa/ productor)	Ciudad y país	Describe las actividades realizadas	Nombre y cargo de la persona con quien se realizó la actividad en la entidad visitada	Temática tratada en la actividad	Fecha (día/mes/año)
PATAGON INFUSION – Universidad de Los Lagos	Osorno	Charla sobre inocuidad de alimentos y visita a la planta.	Trinidad Schlotterbeck – Socia - Productora	Inocuidad de alimentos – Trabajo conjunto con Universidad a trato “Maquila”	01/10/2019
AIMA – SECTOR PICHIL	Osorno	Charla sobre emprendimiento y visita a la planta de proceso	Cristóbal Ellwanger - Dueño	Desarrollo de emprendimiento. Planta de proceso y cumplimiento de normativa. Marketing y valor agregado de productos.	01/10/2019
Instituto de Alimento UACH	Valdivia	Recorrido Plantas,	Bernardo Carrillo – Profesor	Tecnología en la producción de alimentos. Utilización de	02/10/2019

		Actividad práctica control de calidad.		instrumentos en control de calidad de productos: Phmetro, Refractómetro y medidor de actividad del agua.	
LUPULOS CHILE SPA	Loncoche	Charla técnica en Instituto de Producción Vegetal UACH y Visita a Huerto en Loncoche	Mario Celedón - Gerente	Desarrollo del cultivo de Lúpulo en Chile, avance y proyecciones sobre la investigación y su vinculación con el mundo cervecero.	02/10/2019
Restaurant Kneipe	Valdivia	Cata de Cervezas Artesanales Valdivianas.	Pablo Hoffmann Sommelier	Calidad de cervezas a través de análisis sensorial evaluación de color, olor y sabor	02/10/2019
CERVECERÍA CUELLO NEGRO	Cayumapu Valdivia	Charla y recorrido por la planta	Cristian Olivares E. - Socio	Desarrollo y evolución de la empresa. Claves para desarrollar un producto de calidad, que destaca incluso en competencias internacionales. Aspectos técnicos de la producción de cerveza e incorporación de tecnologías.	03/10/2019
CAVIAHUE	Valdivia	Encuentro con dueños de planta	Viviana Montesinos M./ Luis Cerda F.	Trabajo familiar e innovación de productos. Situación local del desarrollo de productos artesanales y trabajo conjunto con universidad. Trabajo asociativo de emprendedores/as de alimentos funcionales.	03/10/2019
CERVECERIA BUNDOR	Cayumapu	Recorrido por la planta	Carlos Corvalán Administrador	Aspectos técnicos de la producción cerveza e incorporación de tecnología. Desarrollo de productos e innovación y su valoración en competencias.	03/10/2019

2.1 Indicar si hubo cambios respecto al itinerario original

La finalización del programa de la gira se realizó el día 4 de octubre y no el 5 como habíamos informado en una parte de la propuesta. La actividad de difusión se realizó el día 14 de octubre en vez del 15 como se había planificado inicialmente. La visita a Consérvanos Gourmet fue reemplazada por la visita a Caviahue Gourmet por problemas de fuerza mayor por parte de la persona que nos recibiría inicialmente. Los cambios fueron informados oportunamente y posteriormente autorizados por FIA.

3. Indicar el problema y/o oportunidad planteado inicialmente en la propuesta

El programa que gestiona la marca Calidad Aysén Patagonia-Chile busca asegurar al consumidor que el producto que está adquiriendo es elaborado en la región y de una calidad definida. El programa trabaja con diferentes grupos de calidad o rubros, de ellos los grupos de Cerveza Regional y Frutos a la Mesa (mermeladas, conservas, deshidratados, etc) han despertado gran interés en microempresarios de la región de Aysén, interesados en destacar sus productos por su origen y calidad a través de un sello que los identifique. Estos productos son de calidad destacada y tienen una importante participación en mercado regional y gran potencial para entrar a mercados nacionales e incluso internacionales. Aun así, existen brechas que son necesarias ser superadas en lo referido a: protocolos de los procesos productivos, controles de calidad en diferentes etapas de elaboración, trazabilidad del producto, marketing e

incorporación en nuevos mercados, acceso a capacitaciones y asociatividad. Esto tiene gran importancia con la actual aplicación de la Ley 20.606 del etiquetado de alimentos que empieza a regir para todos los alimentos desde el presente año.

Dentro de las dificultades para superar estas brechas se reconoce la ubicación aislada de la región de Aysén que dificulta el acceso a capacitaciones, profesionales del área de alimentos e incluso a conocer otras iniciativas que les permita intercambiar experiencias o replicar acciones de empresas que se encuentran en un eslabón más avanzado en el ámbito productivo y/o comercial, ya que el rubro de elaboración de alimentos se desarrolla de forma artesanal en la región con muy poca industrialización.

El programa marca ha sido asesorado por profesionales del Instituto de Ciencia y Tecnología de los alimentos de la Universidad Austral de Chile para el desarrollo de los grupos de calidad relacionado con la elaboración de alimentos y cerveza, generándose así la instancia para visitar las instalaciones del instituto y conocer en terreno el desarrollo empresas del rubro en la región de Los Ríos, ya que es reconocida por su tradición en el rubro cervecero donde se elaboran un gran pool de cervezas artesanales que destacan por su calidad y desarrollo de la industria. Por otro lado, existe un rubro de alimentos elaborados a partir de frutos locales, que se ha potenciado a través de la innovación y asociatividad lo que ha permitido un gran avance en lo referente a la comercialización y valor agregado de estos productos.

4. Indicar el objetivo de la gira de innovación

Reducir las brechas en los rubros de elaboración de alimentos y cervezas potenciando la certificación de los productos artesanales con el sello Calidad Aysén Patagonia – Chile conociendo experiencias exitosas en la región de Los Ríos.

5. Describa clara y detalladamente la o las soluciones innovadoras encontradas en la gira

A través del intercambio de experiencia y la visita a plantas de elaboración de productos, ya sea cerveza o alimentos, fue posible adquirir una visión sobre la posición en la que estaban las empresas locales en comparación con sus pares en otras regiones.

En todas las visitas realizadas los productores conocieron desde la experiencia de otros emprendedores el camino recorrido desde el inicio de cada emprendimiento hasta el establecimiento de una marca y/o producto, en algunos casos empresas más desarrolladas, para conocer diferentes realidades. Las visitas en el rubro de las mermeladas se enfocaron en el conocimiento de las plantas del proceso donde los/as asistentes resolvieron dudas sobre los procesos de elaboración y comercialización. En la experiencia en la visita a Patagon infusion, producto que se elabora en la Planta Procesadora de Alimentos de la Universidad de los Lagos, fue destacable la charla inicial de la Profesora Betty Roncero, encargada de la planta, donde en su exposición destacó la importancia de la implementación de protocolos de los diferentes procesos involucrados en la elaboración de productos, ordenando los procesos, llevando registro a pesar de lo engorroso que sea esto, para después incorporar el concepto de; Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC o HACCP, por sus siglas en inglés) es un proceso sistemático preventivo para garantizar la inocuidad alimentaria, de forma lógica y objetiva. Además, detalló que en este proceso se ven las posibilidades de que los alimentos no sean inocuos, y que debe ser implementado en cada empresa que se dedique a la elaboración de alimentos.

La Universidad de los Lagos lleva un interesante trabajo de interacción con productores locales, donde se realizan análisis en sus laboratorios de las materias primas y productos, capacitaciones y por otra parte tienen la posibilidad de elaborar sus productos en la planta, existe un compromiso en asegurar la calidad de los procesos, donde han asumido incluso desafíos de realizar las acciones para cumplir con exigencias que permitan acceder a mercados internacionales.

Una realidad distinta es la que se conoció en Aima, donde Cristóbal, profesional del área de alimentos, comenzó a desarrollar una línea de productos artesanales a partir de frutos locales y hoy en día cuenta con una pequeña planta de proceso que le permite cumplir con la normativa vigente para la elaboración de alimentos y así también con diferentes estándares de calidad para elaborar diferentes productos artesanales a partir de frutos locales para su marca “Aima”, además de otras marcas que solicitan el servicio de desarrollo y/o elaboración de productos. Durante esta experiencia destaca el cuidado en la inocuidad durante el proceso de producción, el cual está estandarizado para su ejecución por parte de un equipo de trabajo que tiene claridad y experiencia de los protocolos que se deben cumplir para elaborar cada producto, aspectos claves en la producción de alimentos.

El grupo también conoció la puesta en valor de los productos a través de la presentación en envases de vidrios impresos con técnica de serigrafía, donde Cristóbal realiza un rápido análisis de lo que significa la incorporación de esta técnica considerando los beneficios que se traducen costos y la eficiencia en el envasado.

En visita a Cavihue Gourmet se conoció una forma de trabajo que también partió gracias a la colaboración con profesionales Bioquímicos de la Universidad Austral de Chile, y que hoy día toma forma donde los socios de esta empresa trabajan en la implementación de su planta para desarrollar su producto en forma independiente con apoyo financiero de Corfo. En esta instancia permitió abrir la discusión sobre el posicionamiento de un determinado producto y la competencia con otros emprendedores que desarrollan líneas similares, y la búsqueda de productos innovadores como una forma de reducir la competencia con sus pares. Cavihue forma parte de la Asociación Gremial Los Ríos Alimenta Sano lo que permite actualmente contar con góndolas exclusivas para la comercialización de sus productos en el mercado local y realizar un marketing centrado en alimentos funcionales, una alternativa que puede ser aplicada en la región de Aysén dado el potencial que se ha dado a los alimentos funcionales relacionados con los frutos que se pueden conseguir en la región y la forma de producir a nivel local (libre de aditivos y preservantes).

En la visita a ambas cervecerías, Cuello Negro y Bundor, se realizó un recorrido por ambas plantas donde los encargados dieron a conocer diferentes aspectos técnicos sobre la elaboración de cerveza y tecnología que se ha incorporado en los procesos. El hecho que ambas empresas empezaron con pequeñas plantas y han recorrido un largo camino hasta ahora, permite que puedan recomendar a productores que están iniciando en el rubro sobre que decisiones tomar y cómo enfocar sus acciones para obtener un producto de calidad que logre posicionarse en el mercado.

En el caso de Cuello Negro fuimos recibidos por Cristian Olivares, socio fundador que inicio hace 15 años en el rubro cervecero, en su charla potencia la idea de destacar y cuidar la calidad de las cervezas artesanales, más aun si es respaldado por un sello como “Calidad Aysén Patagonia – Chile” el cual recalca, debe ser protegido por los mismos productores los cuales deben asumir el compromiso para no perder el valor que este sello podría tomar. Una de las claves en el crecimiento de la empresa es trabajar con tecnología de calidad, realizando una buena inversión de sus recursos y obteniendo los resultados esperados. En cuanto al mejoramiento de calidad del producto invita a los/as participante a atreverse a ser evaluados y recibir críticas, es una de las claves que importantes destacadas por el productor. Cuello Negro particularmente ha estandarizado el desarrollo de solo dos estilos de cervezas Stout y Ambar, en las cuales ha enfocado su esfuerzo lo que permite su destacada participación en competencias nacionales e internacionales, siendo ampliamente reconocida por su calidad. Finalmente Cristian muestra al grupo el manejo de riles que realiza en Cuello Negro realizando sus recomendaciones después de la experiencia que tuvo para llegar a un sistema que se ajustara a sus necesidades y condiciones.

La Cerveza Bundor por su parte ha logrado diversificarse en 6 estilos los cuales que se han posicionado en el mercado, destacando también en concursos nacionales e internacionales, esto es porque tienen especial cuidado en el cumplimiento de estándares, donde cuentan con un equipo capacitado que conoce perfectamente los protocolos de elaboración de producto y se realizan constantes controles de calidad con el que pueden vigilar los diferentes procesos que involucran la elaboración de cada cerveza. Carlos Corvalán Administrador de Bundor, destaca que se debió estandarizar los procesos y materias primas dadas las críticas por las diferencias identificadas por el consumidor en las partidas de cerveza, es así como la toma de registro y el uso de tecnología avanzada, tales como software, para el control de los procesos son cosas que los participantes han incorporado TIC's tales como software computacionales y aplicaciones que permiten controlar con el celular ciertos procesos como la temperatura en la fermentación y maduración de la cerveza dando paso a una solución innovadora.

Dentro de las visitas consideradas en el rubro cervecero se visitó a la empresa Lupulos Chile SPA quienes inicialmente nos recibieron en el Instituto de Producción Vegetal de la Universidad Austral de Chile en compañía de la profesora Anita Behn. Mario Celedon de Lúpulos Chile y la profesora Anita nos realizaron una charla introductoria sobre el cultivo del lúpulo, su desarrollo en Chile y los trabajos de investigación que se realizan en el Instituto y su vinculación con los productores locales. En la instancia los productores del rubro cervecero expresaron su interés de poder realizar un diplomado sobre elaboración de cerveza en la región de Aysén y se adquirió el compromiso de gestionar esta iniciativa con apoyo de profesionales del Programa Marca. Se realizó una actividad de cata de lúpulo en sala, destacando la importancia de poder realizar este tipo de evaluaciones para determinar la calidad de la materia prima. Posteriormente el grupo se trasladó hasta el huerto donde pudieron conocer aspectos técnicos del cultivo de lúpulo y proyecciones de este emprendimiento cuyo interés está en entregar una identidad a las cervezas nacionales, aportando con esta materia prima producida en el sur de Chile y comprometidos con la calidad de esta.

Los participantes de la gira conocieron las instalaciones del Instituto de Ciencia y Tecnología de los alimentos de la Universidad Austral de Chile donde aparte de recorrer las instalaciones donde vieron tecnología y laboratorios relacionados con la industria de los alimentos, pudieron participar de una actividad práctica realizada en laboratorio trabajando con tres instrumentos que permiten realizar controles de calidad en los procesos de elaboración de alimentos y/o alimentos: medición de ph, grados brix y actividad del agua, parámetros que permiten llevar un control en el proceso y producto final elaborado, siendo un aporte para quienes se encuentran adquiriendo estos instrumentos e iniciándose en la incorporación de tecnología en los procesos de elaboración.

A través de las diferentes visitas se conocieron distintas realidades que permiten establecer los criterios para asegurar la calidad de los productos.

6. Indique la factibilidad de implementar en el país la o las soluciones innovadoras encontradas en la gira

A través del Programa se ha promovido el uso de registros, protocolos y el cumplimiento de la norma que permita asegurar la calidad e inocuidad de los productos, estas acciones pueden y deben ser adoptadas por los productores/as en el corto plazo, especialmente en aquellos que quieren acceder a mercados más exigentes, es así como hay empresas que han realizado adaptaciones en su registros basado en la experiencia de la gira. Específicamente a lo referente a los controles de calidad a través del desarrollo del programa productores han adoptado tecnologías que permiten medir ciertos parámetros para realizar un seguimiento a la elaboración del producto, a través de la actividad práctica realizada en la Universidad se pudo conocer el correcto uso de estos instrumentos y su aplicación en relación a normativa vigente.

De las empresas que participaron de la gira existen dos que han invertido en la implementación de nuevas plantas de procesos en la última temporada, a ellos se suman otras dos por lo menos, que están dentro de sus objetivos a mediano plazo poder construir e implementar sus nuevas plantas de proceso, lo que permitiría aplicar parte de lo visto en la gira tanto en infraestructura como en tecnología que podría ser adoptada en el mediano a largo plazo, aunque esto depende de los factores de la empresa y de la etapa en que se encuentran actualmente, es posible estimar que podrían implementar estas mejoras, ya que a pesar varias han comenzado trabajando como microempresa familiar elaborando productos en sus casas, tienen considerado dentro de sus planes seguir creciendo.

En cuanto al acceso a mercado, a pesar de que la limitante que significa las extensas distancias y conectividad, se aplica en el corto plazo como empresas que han logrado acceder a mercados de otras regiones y distintas oportunidades de comercialización, además en relación a esto se destaca el interés que despertó en el rubro cervecero de participar de competencias para recibir valoración de su producto.

La asociatividad es un aspecto que despertó el interés de los asistentes a la gira dada la experiencia conocida en Caviabue específicamente y potenciado por el hecho que el grupo de productores/as que participaron de la gira

después de conocerse manifestaron interés de seguir trabajando en conjunto, donde un aspecto positivo a destacar es el intercambio de información y experiencia que se dio dentro del grupo.

En el rubro de la elaboración de alimentos se podría decir que no es muy lejano a la realidad local en cuanto a calidad, si se ve que falta lograr un nivel de industrialización sin perder lo artesanal, lo único más difícil de conseguir, ya que se necesita la participación de otros actores, es el trabajo colaborativo con Universidades y el desarrollo de investigación, y el tener acceso a profesionales del área de alimentos.

Para el rubro cervecero si bien las dos cervecerías son mas grandes y con mayor tecnología que lo que tenemos a nivel local, es posible identificar que sus inicios fueron de igual forma como los hacen los productores en la región de Aysén lo que les permite proyectarse a poder crecer y potenciarse como rubro viendo otros ejemplos que van unos pasos más adelante, en este rubro hay mucho entusiasmo para seguir capacitándose y realizar las mejoras que permitan obtener producto de calidad.

Para ambos rubro hay una serie de contactos que se consiguieron a través de las mismas empresas visitadas con el fin de acceder a nuevas tecnologías, opciones de marketing y de comercialización.

7. Indique y describa los contactos generados en el marco de la realización de la gira de innovación

Nombre del contacto	Institución a la que pertenece	Descripción de su trabajo en la institución	Teléfono	Correo electrónico	Dirección
Bernardo Carrillo	ICYTAL UACH.	Formación de recursos humanos de pre y postgrado y a la investigación en las áreas de ciencia, tecnología e ingeniería de alimentos.			
Cristian Olivares Esturillo	CERVECERÍA CUELLO NEGRO	Elaboración y comercialización de cerveza artesanal tipo Ambar y Stout.			
Mario Celedón Martínez	LÚPULOS CHILE Spa	Empresa dedicada a la producción, desarrollo y comercialización del lúpulo y derivados en el sur de Chile			
Carlos Corvalán Vásquez	CERVECERA BUNDOR	Empresa del rubro agroindustrial dedicada a la elaboración de cerveza			
Pablo Hoffman	Socio Celebrew	Sommelier Cerveza socio de Asesorías Celebrew Chile Ltda. empresa dedicada la formación profesional en cerveza.			
Cristóbal Ellwanger	AIMA	Elaboración de mermeladas y jugos naturales de maqui,			

		arándano y frambuesa			
Viviana Montesinos M./ Luis Cerda F.	CAVIAHUE GOURMET	Empresa elaboradora de productos hongos liofilizados			
Betty Roncero Trinidad Schlotterbeck	Planta ULa / PATAGON INFUSION	Elaboración de infusiones a partir de frutos y hierbas naturales.			

EN LOS ADJUNTOS SE ANEXAN CONTACTOS QUE SE CONSIGUIERON LAS EMPRESAS VISITADAS

8. Indique posibles ideas de proyectos de innovación que surgieron de la realización de la gira

En la gira se presentó el interés de productores de cerveza en realizar un Diplomado en la región de Aysén, idea que se presentó en el Instituto de Producción Vegetal de la Universidad Austral de Chile y al Decano de la Facultad de Veterinaria de la misma, quien lleva el Programa Marca Calidad Aysén, para ver posibilidad de traer este diplomado en vínculo con el Campus Patagonia de la misma Universidad.

Generar un proyecto relacionado con sistemas de control de calidad de productos elaborados en la región de Aysén ya que acá no hay laboratorios y/o Universidades que desarrollen el rubro de los alimentos, también es escaso el pool de profesionales que se dediquen al área de control de calidad de productos, generación de protocolos para las empresas, apoyar en la adopción HACCP, entre otros.

Dada las experiencias conocidas causa gran interés el generar vínculos con universidades que les permita acceder a capacitaciones o cursos certificados en el área de alimentos y cervecero, potenciando la industrialización de estos rubros en la región. Existe necesidad de laboratorios donde se puedan realizar análisis de los productos a nivel local o bien incentivar estos análisis que son en sí costosos de hacer, estos valores se incrementa al consideran los fletes para hacerlos llegar a los laboratorios que solo se encuentran fuera de la región.

9. Resultados obtenidos

Resultados esperados inicialmente	Resultados alcanzados
Conocer importancia de protocolos y registros en la calidad de los productos	Participantes de la gira conocieron en las empresas visitadas la importancia de estandarizar los procesos para mantener un producto de calidad y homogéneo. Se observó en la visitas de cada empresa que los equipos de trabajo estaban totalmente capacitados completamente interiorizado del proceso y de la labor en particular que realiza.
Aplicación de controles de calidad en procesos productivos	Empresas visitadas contaban con procesos adaptados que permitieran realizar controles de calidad durante la elaboración de producto y en el producto final. Se realizaron actividades prácticas de control de calidad donde se evaluaron productos regionales y

	sommelier realiza actividad de cata y análisis sensorial de cervezas.
Acceso a mercados	Se visitaron empresas que acceden a diferentes mercados conociendo así que una vez estandarizado el producto y siendo reconocido por su calidad estos puede ser posicionados fuera de la región, debiéndose responder también con el incremento de volumen producido para responder al crecimiento de la demanda. En cuanto al mercado local está vinculado al trabajo asociativo.
Asociatividad	El trabajo asociativo en la región de los Ríos ha permitido destacar los alimentos funcionales y buscar ser destacados en góndolas exclusivas en mercados de mayor valor a nivel local.

10. Actividades de difusión de la gira de innovación

Fecha (día/mes/año)	Tipo de actividad (charla, taller de discusión de resultados y/o publicación)	Tipo de participantes (indicar hacia quien está orientada la actividad)	N° de participantes
14/10/2019	Taller de discusión de resultados	Esta actividad estuvo orientada a los participantes en la GIRA y sus pares en los rubros de elaboración de alimentos y cervezas, se conversó de los lugares visitados, de los pros y contra que ellos encontraron en cada visita, y como ellos pudiesen replicar. La invitación fue realizada a través de Seremi de Agricultura y a través de redes sociales.	13

11. Indique cualquier inconveniente que se haya presentado en el marco de la realización de la gira de innovación

Los plazos para ejecución de la gira una vez aprobada la misma fueron muy acotados, es algo que complica la logística considerando que se tuvo que solicitar a la Universidad los recursos para costear la misma en primera instancia. Las confirmaciones de alojamiento, compra de pasajes y confirmación de visita debieron hacerse una semana antes de ejecutarse la gira por el tiempo que se tomó en todo el proceso de aprobación y modificaciones. Tiempos más holgados permitiría mejorar la logística y evaluación de la pertinencia de las visitas. Aun así se cumplieron los objetivos gracias al compromiso de los productores/as y empresas a visitar.