



*Evaluación*

# VENDIMIA

ABRIL 2025



# Presentación de Costos Fiesta de la Vendimia

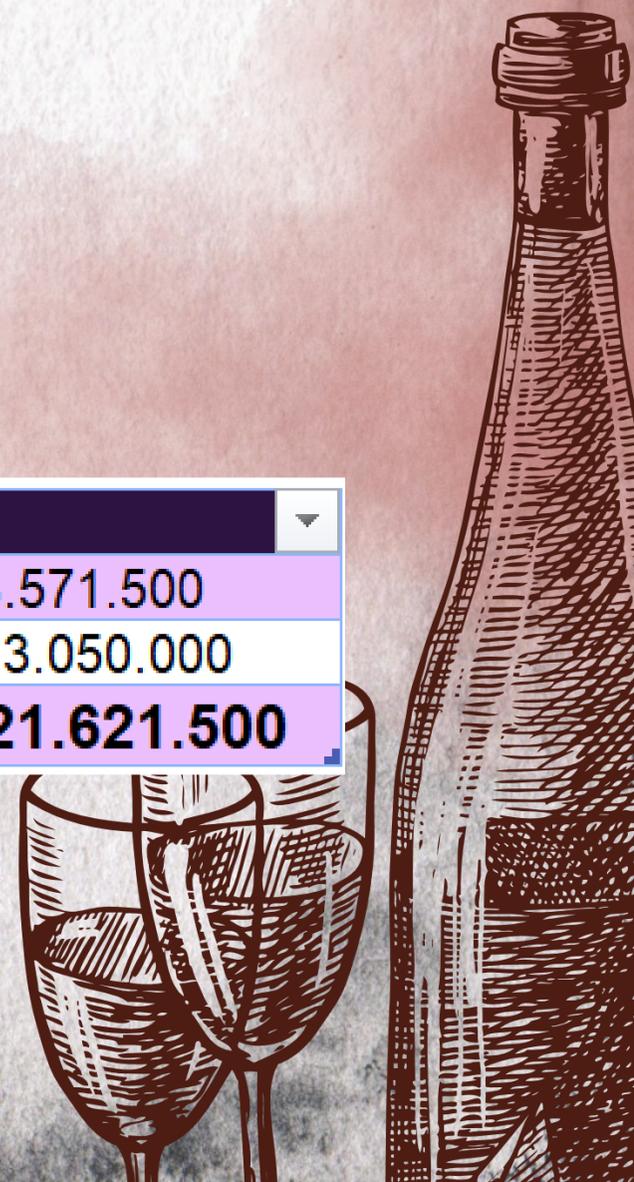
<b>ITEM</b>	<b>MONTO</b>
Carpas y Mobiliario	\$68.000.000.-
Contrato eléctrica	\$40.000.000.-
Servicio de Guardias	\$ 8.500.000.-
Técnica escenario e iluminación Plaza	\$25.990.000.-
Premio Pisada de Uva	\$ 1.000.000.-
Pago artistas locales	\$ 7.600.000.-
Compra de copas	\$ 6.144.000.-
Devolución de tickets Viñas	\$ 9.699.000.-
Remuneración funcionarios honorarios	\$20.000.000.-
<b>TOTAL GASTOS</b>	<b>\$186.933.000.-</b>

# INGRESOS FIESTA DE LA VENDIMIA

Item	Monto
Venta de copas	\$66.470.000
Remate Stands Gastronómicos	\$40.923.000
Stand Artesanos y Gourmet	\$21.621.500
I.L.A.	\$2.337.000
<b>Total Muestra</b>	<b>\$131.351.500</b>

Patio de Comidas	
16 Stands Locales	\$14.300.000
22 Stands Externos	\$26.623.000
<b>Total</b>	<b>40.923.000</b>

Patio Artesanos y Gourmet	
31 Stands Locales	\$8.571.500
25 Stands Externos	\$13.050.000
<b>Total</b>	<b>\$21.621.500</b>



# RESULTADO ENCUESTA DE EVALUACIÓN ARTESANOS, GOURMET Y GASTRONÓMICOS

*De la fecha de realizada la encuesta mediante formulario digital del día 07 de abril al día 11 de abril a las 10:00 horas se reciben 51 encuestas.*

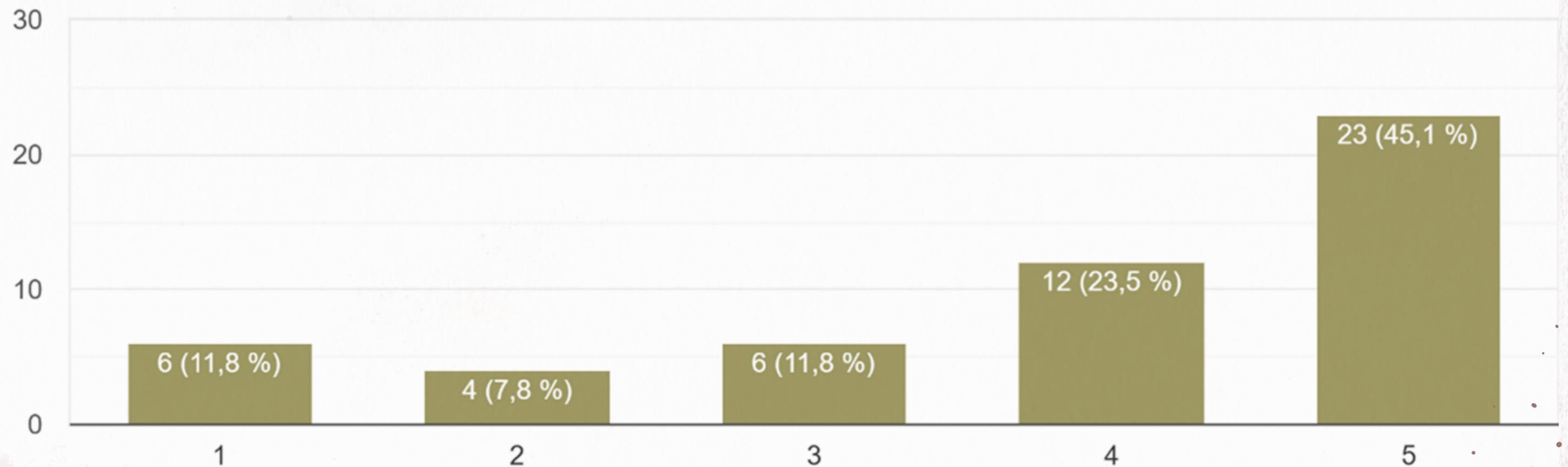
*Los puntos evaluados son:*

- *¿Cómo califica la puesta en escena en General?*
- *¿Cómo califica la organización de la actividad?*
- *¿Cómo califica el nivel de información entregada?*
- *¿Cómo califica la seguridad del evento?*
- *Su opinión sobre: Horarios – Estacionamientos - Baños – Limpieza*
- *¿Cuál fue su margen de ganancia?*



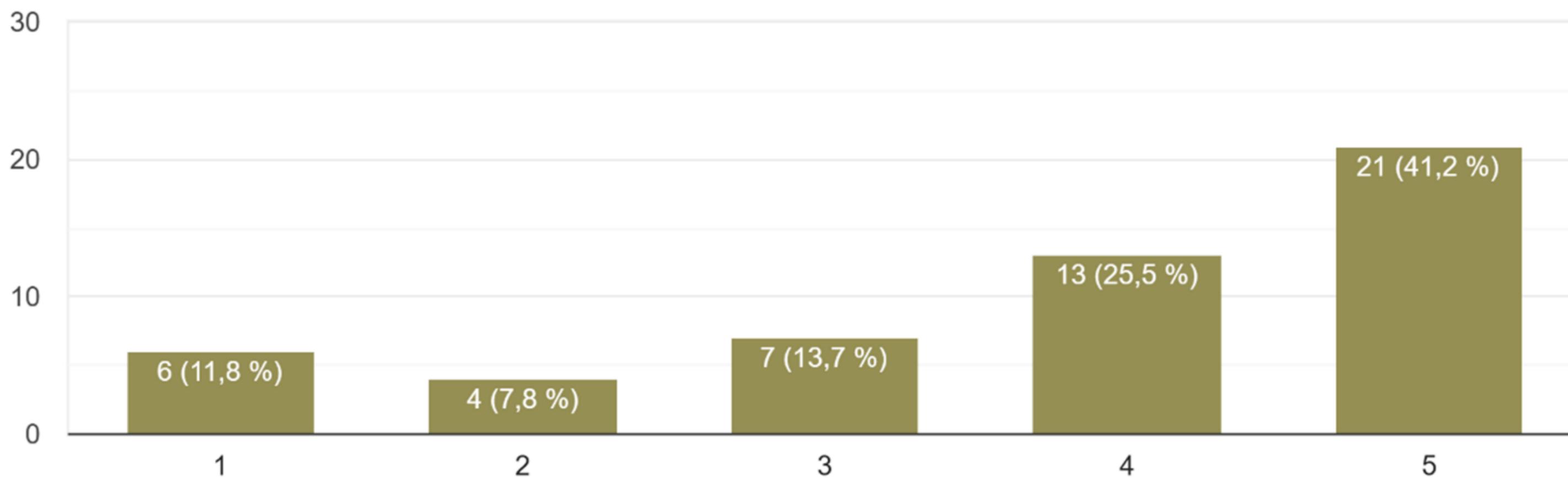
Cómo califica la calidad de la puesta en escena del evento en general, 1=Muy malo 5=Excelente

51 respuestas



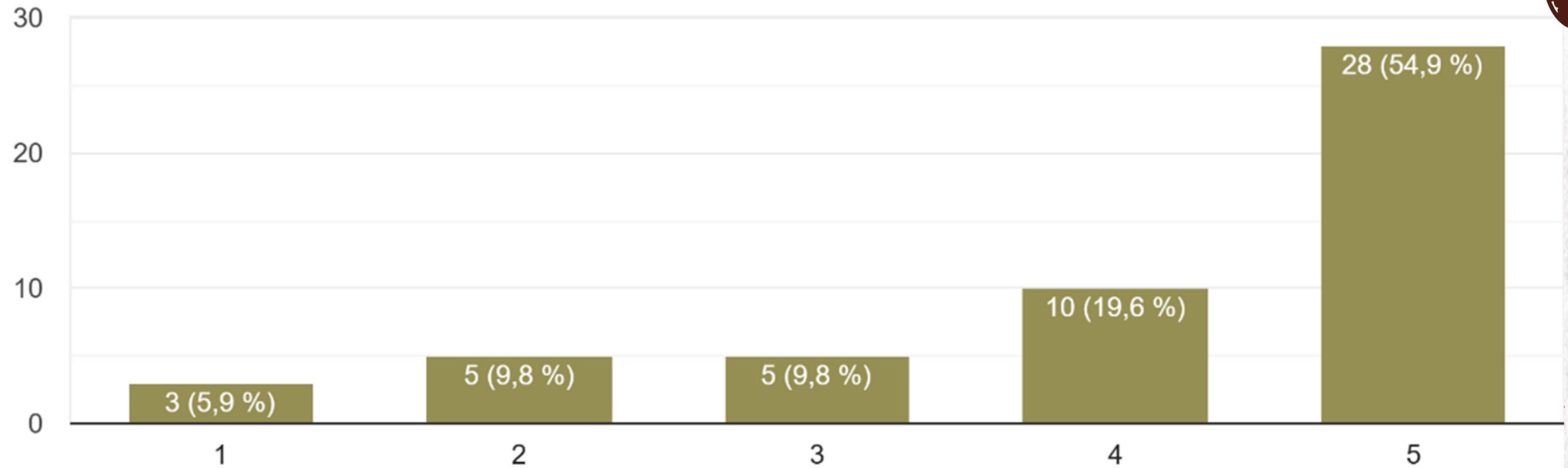
## Cómo califica la organización de la actividad 1=Muy malo 5=Excelente

51 respuestas



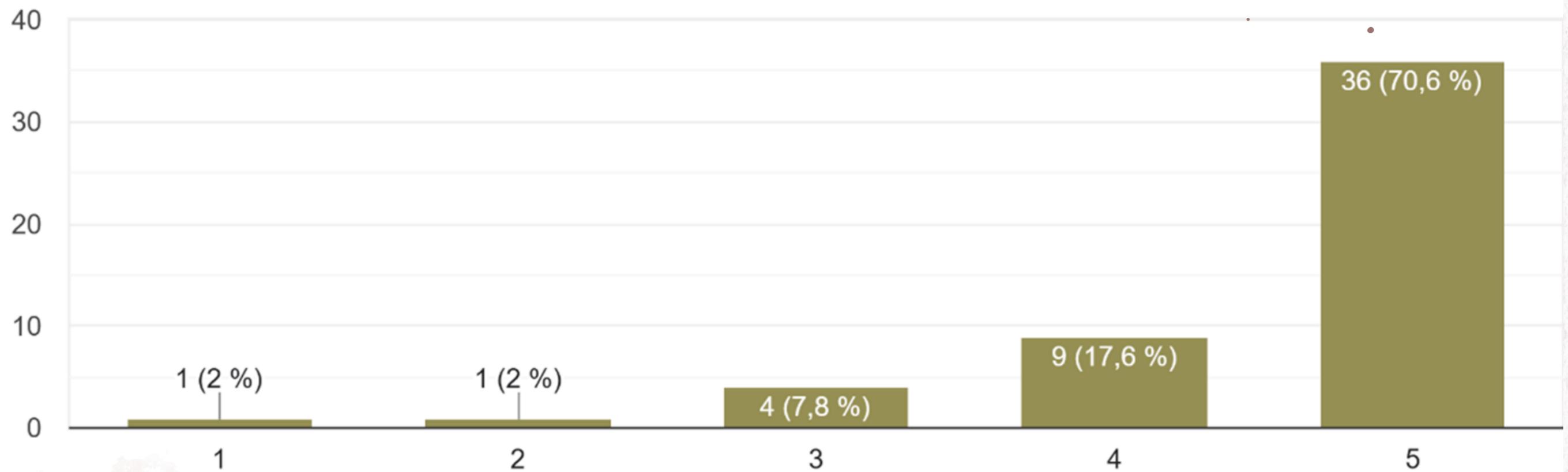
# Cómo califica el nivel de la información entregada 1=Muy malo 5=Excelente

51 respuestas

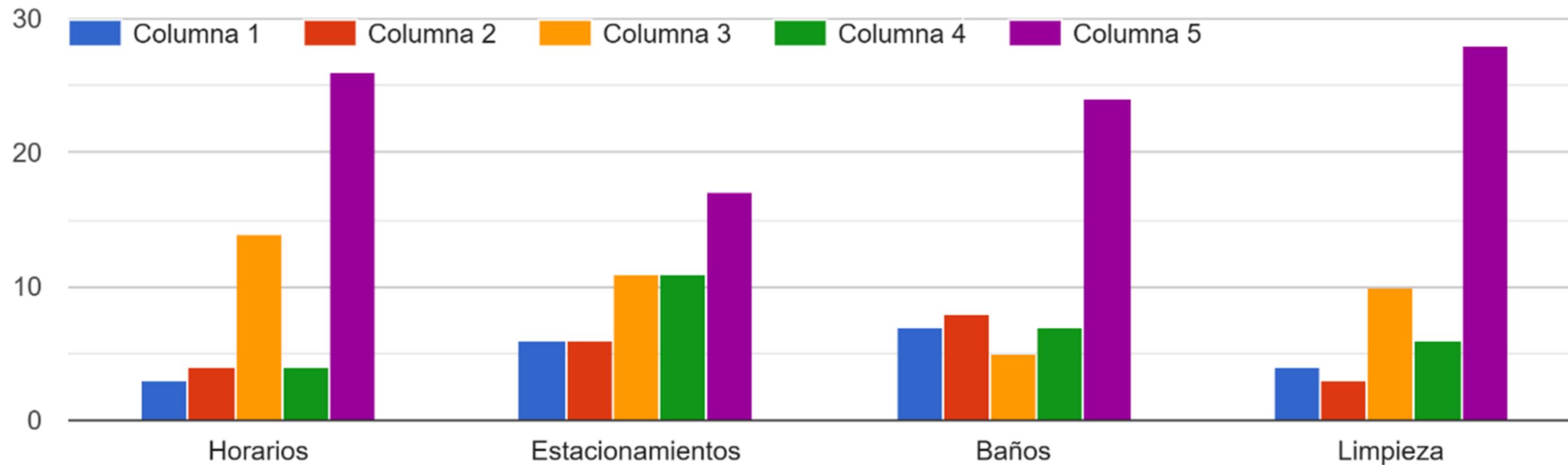


# Cómo califica la seguridad del evento 1=Muy malo 5=Excelente

51 respuestas

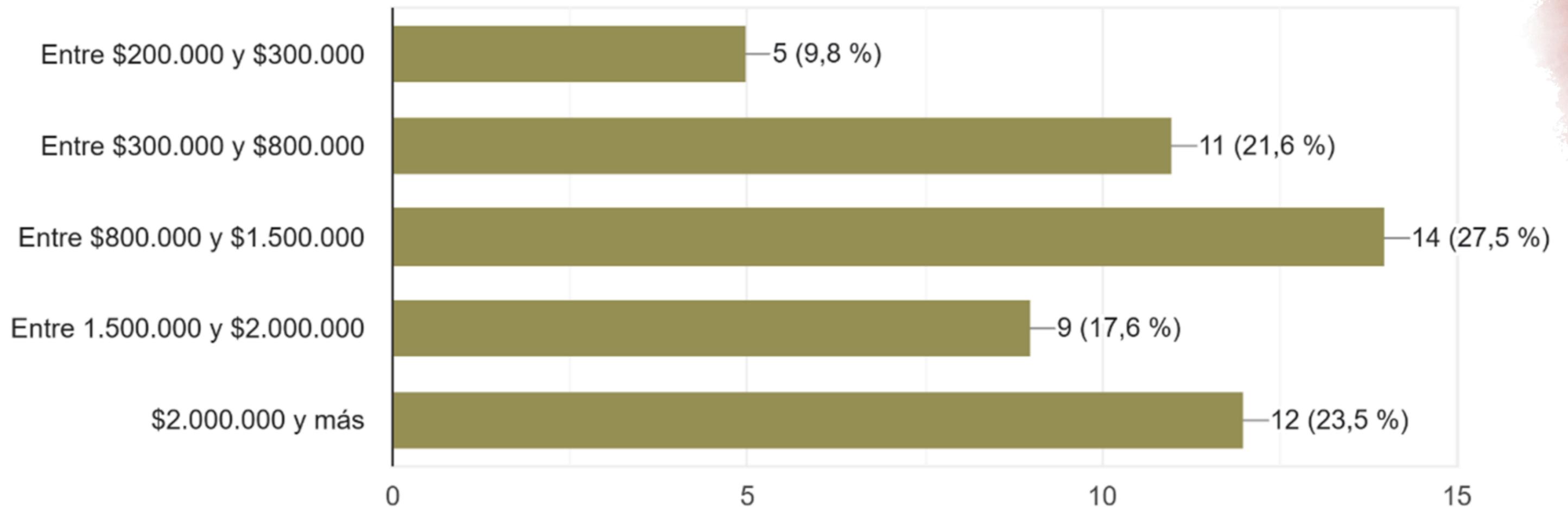


Cómo le ha parecido:



## Cuál fue su margen de ventas aproximado

51 respuestas



# CONCLUSIONES Y COMENTARIOS GENERALES ARTESANOS, GOURMET Y GASTRONÓMICOS

*Se recogen opiniones positivas donde se destaca el compromiso, trabajo de los funcionarios y la oportunidad de participar de la muestra.*

*Se mantendrán valores para siguiente Vendimia*

*Oportunidades de mejora:*

- *Mantener la iluminación hasta el final de la jornada*
- *Mejorar la materialidad e infraestructura de los stands*
- *Mejorar la difusión del evento para atraer más público*
- *Evaluar y estandarizar información respecto al cierre de los stands el día sábado y desmontaje día domingo.*



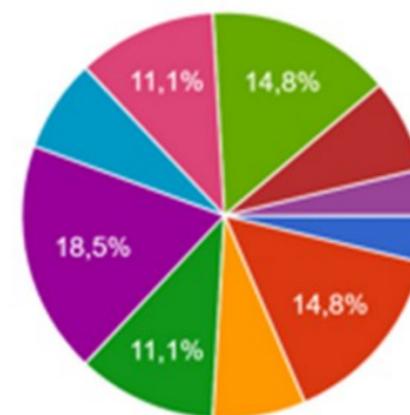
# RESULTADO ENCUESTA DE EVALUACIÓN FUNCIONARIOS

*El objetivo es conocer la opinión de los funcionarios municipales que desempeñaron labores durante el evento sobre la organización, proveedores y oportunidades de mejora.*

División	Cantidad
Administración Financiera	2
Comunicaciones	4
Coordinación General	4
Desarrollo y Promoción Turística	2
Evento Masivo	1
Exposiciones y Muestras	3
Operaciones y Logística	5
Pabellón del Vino	1
Relaciones Públicas	3
Seguridad	2
<b>Total</b>	<b>27</b>

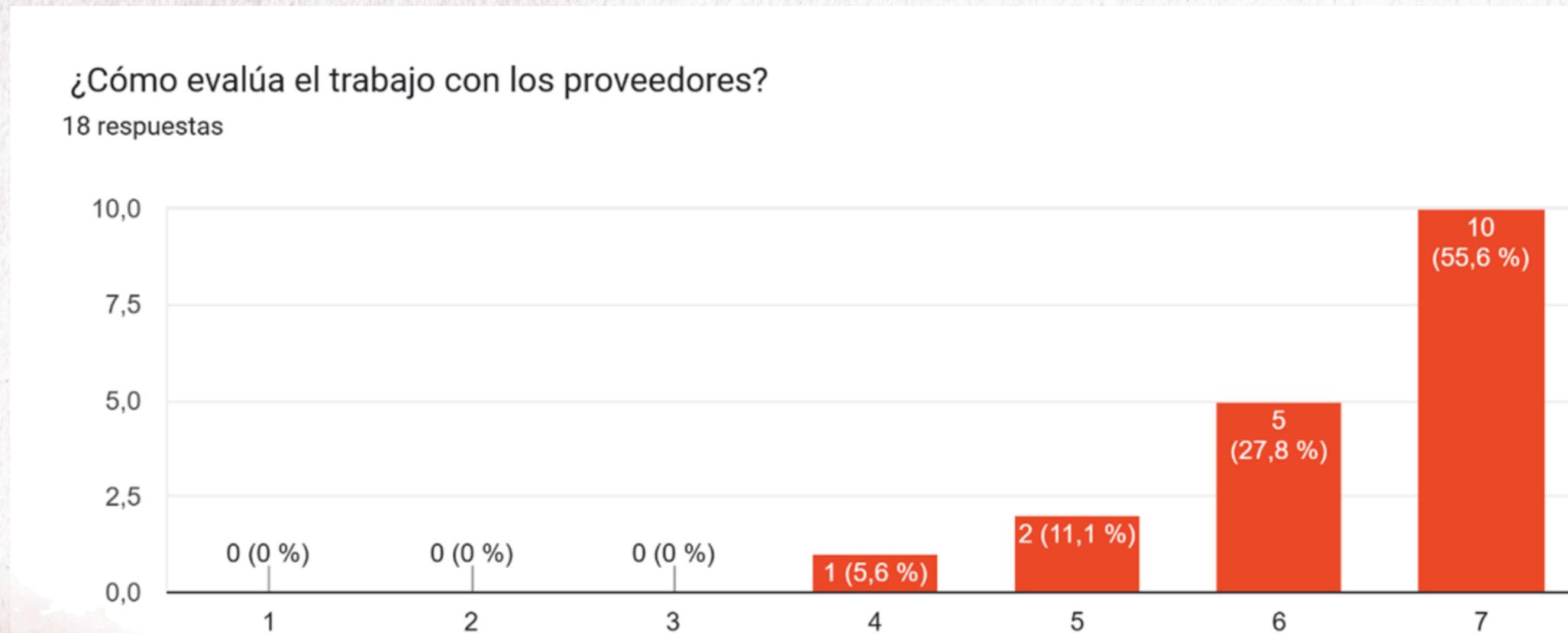
Por favor indique su división o área

27 respuestas



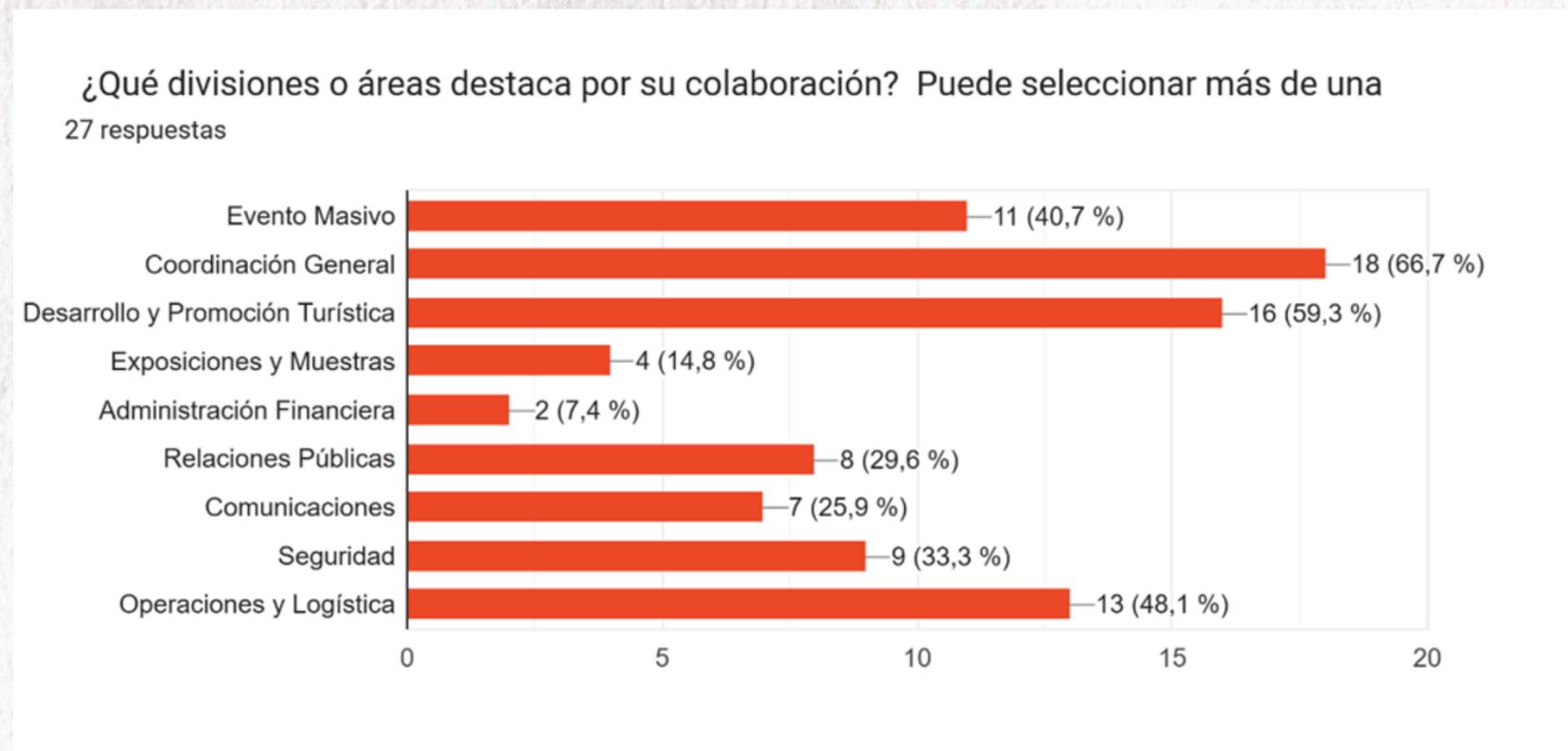
# RESULTADOS CLAVE

- *66,7% de los funcionarios que responden la encuesta indican que trabajaron con proveedores.*
- *Los comentarios destacaron buena disposición y cumplimiento, aunque también se señalaron dificultades logísticas o de última hora.*



# RESULTADOS CLAVE

*El trabajo colaborativo fue percibido como un factor clave para el desarrollo exitoso del evento, siendo el área de Coordinación General una de las más destacadas, permitiendo enfrentar de mejor manera los imprevistos y las exigencias propias de una actividad de esta magnitud.*



## *Aspectos a mejorar*



*La Comunicación, ya que, sin esta, la colaboración se hace poco efectiva.*

# RESULTADOS CLAVE

## *Gestión General del Evento*

*Principales fortalezas de la organización*

*Compromiso, Responsabilidad, Liderazgo, Experiencia y Equipo Humano.*

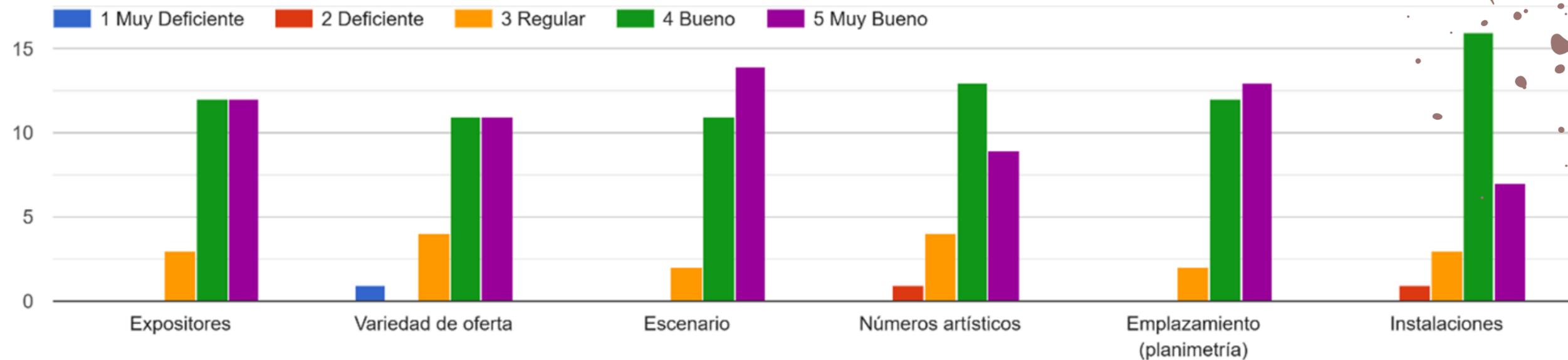
*Oportunidades de Mejora*

*Se mencionan la Comunicación, Seguridad, los Tiempos de Planificación y la Participación de instancias que permitan evaluar los procesos realizados.*

# RESULTADOS CLAVE

## *Evaluación de aspectos específicos de la fiesta*

Evalúe en una escala de 1 a 5 los siguientes aspectos del desarrollo de la fiesta



🍇 *Se valoró la diversidad gastronómica y de expositores.*

🍇 *Se sugirió mejorar la comunicación entre equipos y realizar reuniones de planificación con mayor anticipación.*

# ¿QUÉ APRENDIZAJES O RECOMENDACIONES DEJARÍA PARA FUTURAS VENDIMIAS?

- *Mejorar la planificación y coordinación previa*
- *Fortalecer la comunicación interna*
- *Ajustes logísticos y operativos*
- *Cuidado del bienestar de los equipos de trabajo*
- *Fortalecer el trabajo colaborativo*
- *Organización del evento de cierre y escenario*



