



FORMULARIO DE POSTULACIÓN EVENTOS TÉCNICOS PARA LA INNOVACIÓN CONVOCATORIA NACIONAL 2016

**CÓDIGO
(uso interno)**

EVR-2016-0433

SECCIÓN I: ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA

1. NOMBRE DEL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN

EXPO INNOVACIÓN APÍCOLA

2. TIPO DE EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN A REALIZAR

Seminario		Simposio	
Congreso		Feria tecnológica	X

3. LUGARES DONDE SE REALIZARÁ EL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN

Región (es)	METROPOLITANA
Provincia (s)	SANTIAGO
Comuna (s)	SANTIAGO
Ciudad (es)	SANTIAGO

4. PILAR Y/O TEMA QUE ABORDARÁ EL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN

De acuerdo a lo establecido en las bases de postulación, el evento técnico debe estar directamente vinculado a los pilares y/o temas indicados a continuación:

Pilar (marcar con una X)		Tema (marcar con una X)	
1. Recursos Naturales		Apicultura	X
2. Productividad y sustentabilidad	X	Berries	
3. Alimentos saludables	X	Cereales y quínoa	
		Frutales	
		Frutos secos y deshidratados	
		Hortalizas y papas	
		Leguminosas	
		Pecuario	
		Plantas medicinales, aromáticas y especias	
		Productos forestales no madereros	
		Vitivinícola	

5. FECHA DE INICIO Y TÉRMINO DEL PROGRAMA DE ACTIVIDADES			
INICIO Y TÉRMINO DEL PROGRAMA DE ACTIVIDADES (Incluye la preparación y realización del evento técnico)			
Inicio:	02 DE agosto, 2016	Término:	05 DE SEPTIEMBRE 2016
EVENTO TÉCNICO			
Inicio:	12 DE AGOSTO 2016	Término:	14 DE AGOSTO 2016

6. ESTRUCTURA DE COSTO DE EL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN			
<p>Los valores del cuadro deben corresponder a los valores indicados en el Excel "Memoria de cálculo Eventos Técnicos para la innovación 2016".</p> <p>Se debe adjuntar cotizaciones que respalden los montos indicados en la memoria de cálculo en anexo 4.</p>			
ITEM	Aporte FIA Monto (\$)	Aporte contraparte Monto (\$)	Total (FIA + Contraparte)
1.VIÁTICOS Y MOVILIZACIÓN			
2. SERVICIOS DE TERCEROS			
3. DIFUSION			
5. GASTOS GENERALES (sólo contraparte)			
6. GASTOS ADMINISTRATIVOS (sólo contraparte)			
TOTAL (\$)			
PORCENTAJE (%)			

SECCIÓN II: ANTECEDENTES DE LOS PARTICIPANTES DEL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN

7. ENTIDAD POSTULANTE

Se debe adjuntar:

- Certificado de personería jurídica y vigencia de la entidad postulante en anexo 5.

Nombre: CORPORACIÓN APÍCOLA CHILE

RUT:

Identificación cuenta bancaria (tipo de cuenta, banco y número):

Dirección comercial: AV. INDEPENDENCIA 11 D SAN FRANCISCO DE MOSTAZAL

Ciudad: SAN FRANCISCO DE MOSTAZAL

Región: O'HIGGINS

Teléfono:

Correo electrónico:

Clasificación (público o privada): PRIVADA

Giro: APICULTURA

Breve reseña de la entidad postulante:

(Máximo 1.000 caracteres)

La Corporación Apícola de Chile, CACH, es una Organización Comunitaria de carácter funcional, que constituida el 12 de diciembre de 2013. El 10 de Julio de 2014 se aprobó su inscripción en el Registro de Organizaciones Comunitarias de la I. Municipalidad de Mostazal.

La misión de la Corporación es convertirse en el referente nacional para el desarrollo del sector apícola en cuanto a transferir y difundir tecnologías, mejorar competencias, realizar investigaciones, generar certificaciones y crecimiento de sus negocios.

Fue formada como una entidad educativa cuyo objeto es la investigación, el desarrollo tecnológico como la prestación de servicios en dichos ámbitos.

Son miembros de esta organización personas representativas de distintos sectores relacionados directamente con el mundo agro apícola.

La Corporación, está compuesta por 9 miembros, los cuales se desenvuelven en los ámbitos productivo, comercial y educacional, sumándose profesionales y académicos entre otros colaboradores interesados en potenciar el sector agroapícola del país.

Actualmente la corporación administra, el Centro de Transferencia Tecnológico Apícola (CTTA) de la Región Metropolitana, el cual se emplaza en el Camino Los Tilos, en la comuna de Buin. Éste fue entregado en comodato a la SEREMI de Agricultura de la Región Metropolitana a través de la Subsecretaría de Agricultura en octubre de 2014. La infraestructura de 501,2 m² tiene en sus instalaciones: dos laboratorios, uno para análisis de enfermedades apícolas y el otro para análisis de productos apícolas, un auditorio para 120 personas, una sala de computadores para capacitaciones, una sala de extracción de miel y bodega de almacenaje y una sala de packing para abejas reinas. Es en este centro donde se realizan gran parte de la investigación y desarrollo de tecnologías que realiza la Corporación.

Representante legal de la entidad postulante:

Nombre completo: PATRICIO MADARIAGA MUÑOZ

Cargo: PRESIDENTE

RUT:

Fecha de nacimiento: 15 DE OCTUBRE 1956

Nacionalidad: CHILENA

Dirección: AV. INDEPENDENCIA 11-D

Ciudad y comuna: SAN FRANCISCO DE MOSTAZAL
Región: O'HIGGINS
Teléfono:
Celular:
Correo electrónico:
Profesión: APICULTOR
Género (Masculino o Femenino): MASCULINO
Etnia (indicar si pertenece a alguna etnia): NO
Tipo de productor (pequeño, mediano, grande): PEQUEÑO
Rubros a los que se dedica: APICULTURA
La entidad postulante se compromete a: - Ser responsable de la ejecución del evento técnico para la innovación.
<p>_____</p> <p>Firma</p> <p>PATRICIO MADARIAGA MUÑOZ</p> <p>REPRESENTANTE LEGAL</p> <p>CORPORACIÓN APÍCOLA CHILE</p>

8. COORDINADOR DEL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN				
Se debe completar la ficha de antecedentes del equipo organizador del evento técnico en anexo 1.				
Nombre completo: PATRICIO MADARIAGA MUÑOZ				
RUT:				
Pertenece a la entidad postulante:	Si	X	Cargo en la entidad postulante:	PRESIDENTE
	No		Institución a la que pertenece:	CORPORACIÓN APÍCOLA CHILE
			Vinculación a la entidad postulante:	
Teléfono de contacto (fijo o celular):				
Correo electrónico:				
Breve reseña del coordinador, considerando su experiencia en los últimos 5 años. Apicultor y Representante Gremial de vasta trayectoria en el rubro apícola Es un apicultor profesional, con más de 1.000 colmenas, gran parte de las cuales destina a la prestación de servicios de polinización de frutales, hortalizas y semilleros.				

Entre Julio 2009 y Abril 2013 fue vicepresidente de la Red Apícola Nacional y director de la Asociación Gremial de Apicultores de la Región de O'Higgins, Apiunisexta A.G., en la cual estuvo a cargo de la organización del Encuentro Internacional de Apicultura de Rengo entre los años 2009 y 2012. Además se desempeñó como Presidente de la Federación de Cooperativas Agroapícolas de Chile entre Noviembre 2013 y Febrero de 2016.

SECCIÓN III: DESCRIPCIÓN DE EL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN

9. IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA Y/U OPORTUNIDAD

Se debe describir claramente el problema y/u oportunidad que justifica la realización del evento técnico para la innovación.

En el país se han realizado numerosos esfuerzos a nivel de universidad, entidades de I+D+i y empresas privadas para la obtención de bienes y servicios y en la gestión de recursos productivos y tecnológicos que se caracterizan por tener un componente innovativo.

Gran parte de estos esfuerzos han sido el resultado de la ejecución de programas de inversiones, transferencia tecnológica y de fomento de instituciones como CONICYT, SERCOTEC, Innova CORFO, CORFO y por supuesto, de FIA, todos los cuales han facilitado la incorporación de valor en las empresas y en los mercados.

En el rubro apícola se ha accedido principalmente a los siguientes Programas para la generación de innovaciones:

- Misiones tecnológicas de innovación, a través de ellos cientos de empresas apícolas han tenido la oportunidad de observar in situ la creación de valor en empresas nacionales y en el extranjero, en países considerados como referencia para los apicultores chilenos tales como Francia, Estados Unidos, España y Nueva Zelanda.
- Programas de fomento de emprendimientos individuales y asociativos: Que han permitido la introducción de innovaciones a nivel organizacional, de procesos, productos y de marketing.
- Programas de innovación:

Las empresas que han implementado estas innovaciones han observado un mejoramiento sustancial en su nivel de competitividad, permitiéndoles mejorar su rentabilidad y/o acceder a mercados más exigentes. Sin embargo, se estima que menos del 10% de las empresas apícolas a nivel nacional han podido implementar innovaciones de distinta naturaleza y en distintos niveles, implementación que en la gran mayoría de los casos ha estado asociada a un cofinanciamiento de origen público. De esta forma, el gran universo de las empresas apícolas se mantiene al margen de estos procesos.

Por otra parte, se ha observado que los apicultores poseen un alto interés por conocer los procesos que generan competitividad en las empresas, y participan activamente de todas las instancias que les permiten interiorizarse de ellos. También se ha observado que poseen una elevada capacidad para incorporar nuevas técnicas y tecnologías a sus procesos productivos: incluso las microempresas han mostrado adaptarse rápidamente a los nuevos requerimientos de mercado.

10. OBJETIVO DEL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN

Fortalecer los procesos de innovación que se generan en el rubro apícola nacional facilitando el acceso de los apicultores al conocimiento, avances tecnológicos y experiencias de innovación disponibles en el país.

11. CONTRIBUCION DEL EVENTO TÉCNICO A LOS PROCESOS DE INNOVACION

Describir:

- Como el evento técnico contribuirá a resolver el problema y/u oportunidad planteado.
- Cuál es la importancia del conocimiento y experiencia a difundir en el evento técnico para el sector agrario, agroalimentario y forestal.

Con motivo de la realización del 8° Simposio Apícola Nacional, a realizarse los días 12, 13 y 14 de agosto de 2016 en la Estación Mapocho, la Corporación Apícola Chile ha decidido organizar la Primera Expo Innovación Apícola con el fin de promover una cultura de la innovación de forma transversal en toda la cadena de valor apícola, al amparo de un evento que garantiza la asistencia de al menos 1.200 apicultores y 800 profesionales ligados al rubro, y además la concurrencia de universidades, proveedores y productores que comercializan sus productos.

Para facilitar el acceso al conocimiento por parte de los visitantes, se desplegará una exhibición de experiencias con el fin de impulsar procesos que permitan la incorporación de este tipo de innovaciones en un número mayor de empresas del rubro apícola.

12. EQUIPO ORGANIZADOR

Describir la capacidad del equipo para organizar, convocar y dar facilidades a los participantes para asistir al evento técnico.

Tanto Patricio Madariaga como Christian Osorio fueron parte de la directiva de la Asociación Gremial de Apicultores de la Región de O'Higgins, Apiunisexta, entre Julio 2009 y Abril 2013, participando activamente en la organización del Encuentro Internacional de Apicultura de Rengo entre los años 2009 y 2012. Este evento es reconocido por a nivel nacional por su elevada convocatoria, en promedio 600 apicultores, y por la exitosa habilitación y funcionamiento de Ferias de Productos, Insumos y Maquinaria Apícola, con cerca de 1.000 m² de exhibición.

Identificación de los integrantes del equipo organizador del evento técnico:

Se debe:

- Considerar en la lista a todos los integrantes del equipo organizador, incluido al coordinador.
- Completar la ficha de antecedentes del equipo organizador del evento técnico en anexo 1.

N°	Nombre completo	Nacionalidad	Lugar o entidad donde trabaja donde trabaja	Cargo o actividad principal que realiza
1	PATRICIO MADARIAGA	CHILENO	CORPORACIÓN AGROAPICOLA CHILE	PRESIDENTE
2	CHRISTIAN OSORIO	CHILENO	INDEPENDIENTE	ASESOR

13. EXPOSITORES DEL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN

Se debe adjuntar:

- Curriculum vitae y fotocopia de documento de identificación de él o los expositores en anexo 3.
- Carta de compromiso de él o los expositores en anexo 3.

N°	Nombre completo	Nacionalidad	Lugar o entidad donde trabaja donde trabaja	Cargo o actividad principal que realiza
1	MARÍA PAZ DÍAZ MENA	CHILENA	APISOMMELIER	FUNDADORA Y DIRECTORA EJECUTIVA

14. PÚBLICO OBJETIVO AL CUAL ESTÁ DESTINADO EL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN

Se debe describir el tipo de asistentes, sus características y cantidad estimada que se espera en el evento técnico.

La Expo Innovación Apícola será de acceso liberado, esperándose una asistencia de 10 mil personas en sus 3 días de duración.

Contará con la asistencia de los 1.200 apicultores y 800 profesionales que se espera asistan al Simposio, pero además se invitarán a representantes de industrias relacionadas: demandantes de servicios de polinización, agroindustria, industria del retail y comercializadores en general, buscando generar un mayor impacto de la actividad al generar una instancia de vinculación con potenciales demandantes de los productos y servicios exhibidos.

15. PROGRAMA DEL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACION

Se debe describir:

- Las actividades del evento técnico, considerando horario, descripción y objetivos de cada actividad.
- La metodología, técnicas, infraestructura, equipamiento y material de apoyo a utilizar en cada actividad.

La Expo Innovación Apícola se desarrollará los días 12, 13 y 14 de agosto. Su inauguración será el viernes 12 a mediodía, y su horario de funcionamiento será el siguiente:

- Viernes 12: 12:00 a 19:00 horas
- Sábado 13: 11:00 a 19:00 horas
- Domingo 14: 11:00 a 19:00 horas

Otras actividades que serán parte de la Expo Innovación Apícola son las siguientes:

- Programa de Charlas: En igual horario que la Expo.
- Concurso de innovación: Domingo a mediodía
- Taller de herramientas de Innovación en Marketing: Viernes y Sábado a las 16 horas.

Expo Innovación Apícola

La Expo Innovación Apícola consiste en la habilitación de 40 stands y una sala para el desarrollo de actividades demostrativas (habilitada para 60 personas), y se realizará una convocatoria para que distintos tipos de participantes (Universidades, Centro de I+D+i, Empresas apícolas y Proveedores para la apicultura) postulen para participar en la Expo. De esta forma, las universidades y entidades de I+D+i seleccionadas tendrán la oportunidad de presentar su contribución a la competitividad del

sector apícola nacional, de la misma forma que los proveedores de insumos, software, equipos y maquinaria seleccionados. Por otra parte los productores apícolas exhibirán su experiencia de generación de valor en los productos y/o en los mercados abordados.

Para cada una de las entidades y empresas que participen en la Expo se obtendrá una Ficha donde se describa explícitamente y de forma sencilla cuál es la innovación desarrollada. Esta Ficha tendrá un código QR y se desplegará en la forma de un pendón en cada stand.

Programa de Charlas

En la sala contigua a la Expo se llevará a cabo un Programa de charlas durante los días 12, 13 y 14 de agosto. Cada uno de los participantes expondrá en 30 minutos su experiencia innovativa, y además tendrá la oportunidad de realizar demostraciones e interactuar con los asistentes. El Programa se organizará en 4 módulos dependiendo del tipo de innovación implementada por la entidad o empresa:

- Innovación en productos o servicios: Introducción de nuevas o mejores especificaciones técnicas, materiales, componentes y características funcionales del producto.
- Innovación en procesos: Nuevos o mejorados métodos de producción o logística, lo que implica cambios en las técnicas, equipos y/o programas informáticos.
- Innovación organizativa: Nuevos métodos en las prácticas, organización del lugar del trabajo o en las relaciones externas de la empresa.
- Innovación en marketing: Nuevo y mejores diseños y envasado, o mejoras sustanciales en los métodos de distribución mejorando el posicionamiento del producto y su promoción.

El programa se difundirá con dos semanas de anticipación y los asistentes al Simposio tendrán la oportunidad de inscribirse previamente a través de la página web del Simposio (www.simposioapicola.cl).

Difusión de herramientas de Innovación en Marketing

Chile posee una oferta de mieles inigualables a nivel internacional, como resultado del desarrollo de la actividad apícola asociada recursos melíferos nativos. Un 80% de las mieles obtenidas en el país son elaboradas a partir del néctar de especies nativas, siendo el quillay en la zona central y el ulmo en la zona sur las principales fuentes. A pesar de esto existe a entre los apicultores, sus clientes y el público en general un elevado desconocimiento de esta realidad.

Para revertir esta situación a nivel internacional y recientemente a nivel nacional se ha desarrollado una herramienta que permite capturar el valor intrínseco de las mieles, el análisis sensorial, más tradicionalmente conocido como notas de cata.

Las notas de cata son escritos descriptivos sobre un alimento o bebida alcohólica que nacen de un análisis sensorial organoléptico, es decir, que utilizando el método científico de observación e hipótesis, a través de los sentidos (vista, olfato, gusto y tacto), se pueden describir y concluir atributos y defectos de un producto.

Para desarrollar una nota de cata profesional, se necesita de un experto que con su opinión elabore informes que permitan obtener resultados objetivos, para luego, a partir de ellos construir una nota de cata, material que puede ser usado en la contraetiqueta de un producto, potenciando la marca y agregando valor al mismo.

De una nota de cata, también se obtienen conclusiones de maridaje (armonía o contraste entre un alimento y otro), esto significa que se realizan “sugerencias de servicio”, cómo consumir el producto, con qué se puede acompañar y de qué forma.

Para la difusión de esta poderosa herramienta se habilitará dentro de la Expo un stand, en el cual la sommelier María Paz Díaz experta en análisis sensorial de mieles montará una cata de mieles con una variedad de al menos 8 mieles características de distintas zonas del país con sus respectivas notas de

catas. De esta forma se invitará a los apicultores e invitados a la Expo a conocer e interiorizarse de esta herramienta. A través de una breve cata todos aquellos quienes se acerquen al stand comprenderán como a través de los sentidos (vista, olfato, gusto y tacto), se pueden describir e identificar atributos de las mieles como también asignarles una recomendación gastronómica. En el Anexo 6 se adjunta un ejemplo de nota de cata para la miel de quillay.

Adicionalmente, los días viernes y sábado, María Paz Díaz dictará en la sala de charlas dos presentaciones en las profundizará los alcances del análisis sensorial como una herramienta de innovación en marketing.

En el Anexo 7 se adjunta un Plano del Patio Bajo de la Estación Mapocho, espacio en el cual se realizará el Simposio Nacional Apícola. En el Plano es posible observar la ubicación de la Expo Innovación Apícola. Los stands serán de modulación estándar (ver cotización) con gráficas explicativas, de 4 m² (2x2), con mobiliario, un pendón, cenefa con el nombre del participante e iluminación. La sala será construida con modulación estándar, contará con 60 sillas, una mesa y medios audiovisuales (datashow, PC y telón). Los 40 stands y la sala se emplazarán en una superficie total de 500 m².

16. INSCRIPCIÓN Y BECAS PARA PARTICIPANTES

16.1. Características de la inscripción

Detallar el costo de inscripción, modalidad de pago, beneficios y materiales que éste incluye.

Los participantes de la Expo Innovación Apícola serán de dos tipos:

- Aquellos cuya participación tenga por objetivo difundir la innovación desarrollada accederán de forma gratuita a la Expo.
- Aquellas entidades de I+D+i y empresas que busquen comercializar los productos y/o servicios desarrollados deberán cancelar \$120.000 + IVA, monto que deberá ser cancelado al momento de ser confirmada su participación, pudiéndose dejar documentado con cheques a fecha.

Los beneficios de la participación son los siguientes:

- Ambos tipos de participación tendrán como beneficio el uso un stand de 2x2 (descrito previamente) por los 3 días de duración del evento.
- Cada participante podrá acreditar a un total de 2 personas, adquiriendo un tipo de acreditación que les permite participar de todas las actividades del Simposio y acceder al material de la actividad.
- Se generará un catálogo virtual con las fichas que apoyarán la promoción de la innovación de cada participante, el cual estará disponible en la página web del Simposio.
- La Expo será de libre acceso por lo cual los participantes pueden invitar a todos aquellos potenciales clientes a visitarlos y participar en la charla que cada uno realizará.

Todos los participantes tienen la responsabilidad de cumplir el horario de la Expo, y deberán realizar la charla y/o actividad demostrativa en la sala habilitada para ello.

Además se seleccionarán y se les dará un reconocimiento a 4 expositores: mejor innovación en productos, mejor innovación en procesos, mejor innovación organizativa y mejor innovación en marketing, los cuales serán invitados a exponer en un panel en el salón plenario del Simposio. Para

ello, se formará un panel de 5 personas, entre representantes del sector apícola y profesionales del sector público.

16.2. Becas

Indicar si se entregarán becas, en qué consistirán, su número total y los criterios con que se asignarán.

Los participantes de regiones podrán acreditar a un tercer participante, el cual tendrá al igual que los otros dos, la posibilidad de participar en todas las actividades del Simposio y acceder a los materiales entregados.

ANEXOS

ANEXO 1:

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES DEL EQUIPO ORGANIZADOR DEL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN			
Esta ficha debe ser llenada por el coordinador, integrantes del equipo organizador y expositores del evento de innovación.			
Tipo de participante (Marque con una X)			
Coordinador	X		Participante
ANTECEDENTES PERSONALES			
Nombre completo	Patricio Madariaga Muñoz		
RUT			
Fecha de Nacimiento	15 de octubre de 1956		
Nacionalidad	Chilena		
Dirección particular	Av. Independencia 11		
Comuna	San Francisco de Mostazal		
Región	O'Higgins		
Fono particular			
Celular			
E-mail			
Profesión	Apicultor		
Género (Masculino o femenino)	Masculino		
Indicar si pertenece a alguna etnia	No		
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	Dirigente Gremial y Productor Apícola		
ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL			
Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	CORPORACIÓN APÍCOLA CHILE		
Rut de la Institución o Empresa			
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	Patricio Madariaga Muñoz		
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	Presidente		
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	Av. Independencia 11, San Francisco de Mostazal, Región de O'Higgins		
Fono			
E-mail			
Clasificación de público o privado	Privado		

ACTIVIDAD COMO PRODUCTOR (Completar sólo si se dedica a esta actividad)	
Tipo de productor (pequeño, mediano o grande)	Mediano
Nombre de la propiedad en la cual trabaja	Colmenares Rosita
Cargo (dueño, administrador, etc.)	Dueño
Superficie Total y Superficie Regada	5 has
Ubicación detallada (especificar comuna)	San Francisco de Mostazal
Rubros a los que se dedica (incluir desde cuando se trabaja en cada rubro) y niveles de producción en el rubro de interés	Apicultura desde el año 2003, actualmente con 1.000 colmenas destinadas a la producción de miel y polinización
Organizaciones (campesinas, gremiales o empresariales) a las que pertenece y cargo, si lo ocupa	Apiunisexta

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES DEL EQUIPO ORGANIZADOR DEL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN			
Esta ficha debe ser llenada por el coordinador, integrantes del equipo organizador y expositores del evento de innovación.			
Tipo de participante (Marque con una X)			
Coordinador	<input type="checkbox"/>	Integrante Equipo	<input checked="" type="checkbox"/>
ANTECEDENTES PERSONALES			
Nombre completo	CHRISTIAN OSORIO NUÑEZ		
RUT			
Fecha de Nacimiento	22 DE AGOSTO DE 1976		
Nacionalidad	CHILENA		
Dirección particular	PARCELA N°1		
Comuna	LAS CABRAS		
Región	O'HIGGINS		
Fono particular			
Celular			
E-mail			
Profesión	INGENIERO EN ADMINISTRACION AGROINDUSTRIAL		
Género (Masculino o femenino)	MASCULINO		
Indicar si pertenece a alguna etnia	NO		
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	DIRIGENTE GREMIAL, ASESOR Y APICULTOR PROFESIONAL		
ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL			
Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	Consultorías y Proyectos Empresariales Christian Jesús Osorio Núñez E.I.R.L		
Rut de la Institución o Empresa			
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	CHRISTIAN OSORIO NUÑEZ		
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	Propietario y gerente		
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	Lote 4B El Carmen, Las Cabras, Región de O'Higgins		
Fono			
E-mail			
Clasificación de público o privado	Privado		

ACTIVIDAD COMO PRODUCTOR (Completar sólo si se dedica a esta actividad)	
Tipo de productor (pequeño, mediano o grande)	Pequeño
Nombre de la propiedad en la cual trabaja	El Carmen
Cargo (dueño, administrador, etc.)	Dueño
Superficie Total y Superficie Regada	2 has
Ubicación detallada (especificar comuna)	El Carmen, Las Cabras
Rubros a los que se dedica (incluir desde cuando se trabaja en cada rubro) y niveles de producción en el rubro de interés	Apicultura desde el año 2007, actualmente con 200 colmenas destinadas a la producción de miel, polen y propóleo
Organizaciones (campesinas, gremiales o empresariales) a las que pertenece y cargo, si lo ocupa	Apiunisexta y Fedemiel

ANEXO 2: CARTAS DE COMPROMISO DE LOS PARTICIPANTES Y FOTOCOPIA DE CÉDULA DE IDENTIDAD DE CADA UNO ELLOS

ANEXO 3: CARTA DE COMPROMISO Y FOTOCOPIA DE DOCUMENTO DE IDENTIFICACION DE LOS EXPOSITORES

ANEXO 4: COTIZACIONES QUE RESPALDEN LA MEMORIA DE CÁLCULO

ANEXO 5: PERSONERIA JURIDICA Y VIGENCIA DE LA ENTIDAD POSTULANTE
Certificado de vigencia de la entidad y personería del representante legal de la entidad

ANEXO 6. EJEMPLO DE NOTA DE CATA

Miel de Quillay

Análisis Visual

Color : ámbar
Humedad : espesa/densa
Cristalización : homogénea
Otros : sin impurezas

Análisis Aromático

Descriptor aromáticos encontrados:

Aparecen las frutas frescas, cítricas y tropicales, ciruela verde, limones maduros, pomelo, plátanos y un toque especiado a clavos de olor, hay una nota de vino dulce (late harvest) de la variedad moscatel. Existe una nota vegetal húmeda como musgo, champiñones.

Análisis de Estructura

Es una miel muy agradable al paladar abocada y de un dulzor final persistente en boca, su cuerpo es viscoso, hay una astringencia leve que le da mayor consistencia, una acidez suave y un leve final amargo, en conjunto la hacen una miel fácil de reconocer dada las similitudes de estructura características del Quillay.

Conclusiones

Miel monofloral (Quillay) cosechada en forma manual en meses de otoño, de la zona sur del país, recomendada para la Gastronomía, cocktelería y de forma muy especial para quesos de pasta dura y larga maduración, podría estar en un rango de precio de los 4000 a 5000, evaluada con puntaje de 7-8 (calidad destacable)

Recomendaciones

Dada las características de la miel de Quillay es un excelente ingrediente para preparaciones agrídulces, en recetas de carnes rojas y en preparaciones de quesos como el Edamer, Rockefort o algunos Ahumados, en consecuencia es un excelente endulzante para la cocktelería de gran valor, y para los amantes de la cerveza de tipo lager un complemento ideal para alguna charcutería al momento de maridar y contrastar sabores.

ANEXO 7. PLANO EXPO INNOVACIÓN APÍCOLA