



REALIZACIÓN DE EVENTOS DE INNOVACIÓN

INFORME TÉCNICO FINAL

2014

OFICINA DE PARTES 2 F	
RECEPCIONADO	
Fecha	03 DIC 2014
Hora	
Nº Ingreso	1133

1. Código propuesta:

EVR-2014-0135

2. Nombre del evento:

Primera Edición del Concurso de Aceite de Oliva Extra Virgen Sol de Oro Hemisferio Sur 2014

3. Entidad postulante:

Nombre: Asociación Panel Cata Chile de Aceites de Oliva Extravirgen

RUT: 65.073.618-4

4. Entidad asociada:

Nombre: Dirección de promoción de exportaciones- ProChile

RUT:

5. Coordinador del evento:

Nombre completo: Alicia Andrea Moya Valenzuela

Cargo en la entidad postulante: Directora

6. Tipo de evento (marque con una x):

Seminario	<input checked="" type="checkbox"/>
Congreso	<input type="checkbox"/>
Simposio	<input type="checkbox"/>
Feria Tecnológica	<input type="checkbox"/>

7. Lugar y ubicación de realización del evento:

Lugar	Hotel Sheraton Santiago
Dirección	
Comuna	Providencia
Provincia	Santiago

8. Área o sector donde se enmarcó el evento (marque con una x):

Agrícola	
Pecuario	
Forestal	
Dulceacuícola	
Gestión	
Alimentos	X
Otros	

9. Fecha de inicio y término del evento:

Fecha inicio:	29 de septiembre	Fecha término:	3 de octubre
---------------	------------------	----------------	--------------

10. Costos totales del evento:

	\$	%
Costo total		
Aporte FIA		
Aporte Contraparte		

11. Indique si el evento cumplió con los objetivos planteados inicialmente. Fundamente.

El objetivo general del proyecto se cumplió superando incluso nuestras altas expectativas, ya que logramos generar una plataforma, donde el análisis organoléptico fue una herramienta fundamental para potenciar la estrategia comercial de las empresas productoras de aceite de oliva chileno, además de permitir la transferencia de conocimientos y técnicas por parte de jurados expertos de renombre mundial a productores chilenos en una jornada única en Chile, lo que permitirá contribuir en la mejora de calidad de los aceites de oliva chilenos.

12. Detalle los expositores del evento. Indique si existieron diferencias respecto a lo programado y las razones.

Nombre y apellidos	RUT o N° Pasaporte	Nacionalidad	Entidad donde trabaja	Profesión y especialización	Conocimientos o competencias en el tema a exponer.
1 Marino Giorgetti ✓		Italiano	Asesor	Ing. Agrónomo	Director Técnico
2 Giulio Scatolini ✓		Italiano	Unaprol	Ing. Agrónomo	Jurado
3 Giuseppe Giordano ✓		Italiano	Asesor	Ing. Agrónomo	Jurado
4 Anunciación Carpio ✓		española	J. de Andalucía	Lic. Biología	Jurado
5 Susana Mattar ✓		Argentina	COI	Tec. en alimentos	Jurado
6 Nicholas Coleman ✓		americano	Emp. Eataly	Ing. Comercial	Jurado
7 Valisis Kamvysis ✓		Griego	M. Agricultura	Ing. Químico	Jurado
No existieron diferencias.					

13. Indique el número y características de los asistentes al evento (Adjuntar listados de participación y/o asistentes, en caso que corresponda, Anexo 1).

Asistentes → Podríamos dividir el evento en dos partes: por un lado, participaron 51 muestras de empresas chilenas, de diverso tamaño y etapa productiva en lo que fue el concurso en sí. Los aceites de oliva chilenos conquistaron la mayor parte de los premios del concurso, quedándose con el primer lugar tanto en la categoría Ligerero como en la categoría Intenso, donde el premio mayor fue para un proyecto de Inia Intihuasi. Cabe señalar que varias de las empresas ganadoras son proyectos emergente que están en una primera etapa de comercialización y exportación, por lo que este premio significa un gran impulso para su desarrollo comercial.

Por otro lado, se realizó jornada técnico comercial donde más de 20 empresas chilenas emergentes y consolidadas (80 asistentes en total) tuvieron la oportunidad de relacionarse con los miembros del jurado, además de un comprador internacional que asistió al evento, al que se le coordinaron reuniones individuales con diferentes empresas. Los asistentes pudieron escuchar a los expertos internacionales, pero también preguntar y compartir experiencias reales del trabajo en la almazara.

Se adjunta la lista de empresas participantes del concurso con su respectivo país en el anexo 1A y el listado de asistentes a la jornada técnico comercial en el anexo 1B.

14. Señale si existieron diferencias respecto al programa inicial del evento y las razones.

El programa del evento se cumplió a cabalidad. Sólo que debido al gran interés que generó el seminario con productores ampliamos el número de expertos internacionales que expusieron en el evento, otorgando así a los asistentes otras visiones y mayor amplitud en los temas tratados.

No se realizó el taller de pequeños productores, ya que no se presentaron interesados.

15. Describa y adjunte el material de apoyo y presentaciones entregados en el evento (Adjunte el material entregado en el anexo 2 y las presentaciones en anexo 3).

Se adjuntan las presentaciones del jurado en la Jornada Técnico Comercial, las que se refirieron principalmente a la extracción de aceites de oliva extra virgen de calidad en la almazara.

16. Concluya los resultados del evento y cómo éste aportó a generar y/o difundir nuevos conocimientos y experiencias en el sector.

A través de Sol D´Oro Hemisferio Sur, Chile se consolidó como una potencia olivícola no sólo a nivel productivo, sino también como sede de un concurso de gran impacto mundial (más de 80 publicaciones en prensa nacional e internacional), donde se reunió un jurado de excelencia, reconocido entre sus pares a nivel mundial, con un alto nivel de organización.

Esta fue una instancia única, donde los productores nacionales tuvieron la oportunidad de medirse entre ellos y también con aceites de otros países. Participaron empresas que nunca habían

concurado (por lo complicado que es el tema del envío de muestras y depósitos internacionales para un concurso fuera de Chile), pero además, tuvieron la oportunidad de asistir a la jornada técnica, donde cinco representantes del jurado les hicieron un panorama muy claro de la calidad en los aceites de oliva extra virgen, entregando visiones y herramientas concretas para aportar en la olivicultura nacional.

LISTADO DE ANEXOS

ANEXO 1: Listados de asistencia y/o participación

ANEXO 2: Material entregado en el evento.

ANEXO 3: Presentaciones de los expositores del evento (formato digital).

Anexo 1B

REGISTRO INSCRITOS JORNADA TÉCNICO COMERCIAL SOL D´ORO

	EMPRESA - OCUPACION	NOMBRE
1	DE LEYDA	Fernando Carrasco
2	DE LEYDA	Christian Coddou
3	DE LEYDA	Isabel Gonzalez
4	DE LEYDA	Viera Martinez
5	DE LEYDA	Ricardo Navarro
6	DE LEYDA	Samuel de la Sotta
7	MORE CHILE	Giselle Bracamonte
8	MORE CHILE	Carla Cellino
9	Agricola Izaro Ltda	José Miguel Arnaiz
10	RIO NEGRO SA	Cristobal Cruz Lira
11	RIO NEGRO SA	Jose Miguel Jopia
12	PINO AZUL / ZEITUN	Jorge Astudillo
13	PINO AZUL / ZEITUN	Carmen Bonomi
14	AGROLIVOS	Hector Troncoso
15	AGRICOLA LA PALMILLA DE PUMANQUE	Luciano Bravo Mercandino
16	Sociedad Agricola Peumo Alto Ltda	Juan Pablo Bravo Mercandino
17	CARMELO BRUNA	Bruno Fadda
18	CARMELO BRUNA	Constanza Fadda
19	independiente	Jorge Olazabal
20	independiente	Maria Ines Miranda
21	Inversiones santa bertina	Ernesto Pereira Quezada
22	Inversiones santa bertina	Julio Blanc Schilling
23	Inversiones santa bertina	Javier Parga Balaesque
24	Inversiones santa bertina	Andrés Tagini Flaten
25	Château Potrero Seco	Jorge Chermac
26	Agricola Pobeña	Ignacio Alonso Pé
27	Olivos Olimpo SA	David Scott Benavente
28	Olivos Olimpo	Gabriel Divin
29	Agricola El Rosal	Miguel Chubretovic
30	Cristalerias Chile	Baltazar Sánchez
31	Cristalerias Chile	Carolina Vergara
32	Las Tizas	Gonzalo Mesa
33	Las Piedras	Henry Jurgens / dueño
34	Las Piedras	Antonio Vásquez / gerente produccion
35	Las Piedras	Verónica Barros / gerente comercial
36	Agrícola y Forestal Don Rafael Ltda	Maritza Gardella
37	Agrícola y Forestal Don Rafael Ltda	Raul Gardella
38	Agrícola y Forestal Don Rafael Ltda	Manuel Gutiérrez
39	Los Secretos del Vino Ltda / Todo Fermentación	Soledad Monreal / manager Sucursal Viña del Mar
40	SABOR OLIVA LTDA	Juan Carlos Ortuzar
41	SABOR OLIVA LTDA	VALERY ALBERTO RIOS
42	Alfa Laval	Mario Carreño
43	Termas Jahuel	Carlos Bordones
44	Termas Jahuel	Rodrigo Zamorano
45	Embajada de Italia	Marco Ricci
46	Embajada de Italia	Invitado embajador
47	Embajada de Italia	Invitado embajador
48	Embajada de Italia	Invitado embajador
49	Agrolivos	Jose Luis Cisternas
50	Gurmolive	Lucia Fernández de Santos
51	FIA	Pedro Solar
52	Prochile	Rodrigo Villa
53	Prochile	Victoria Jorquera
54	FIA	Jorge Ortiz

55	Alejandro Behm	
56	INESA	Juan Pablo Durán
57	Agricola Marbil	Alicia Caceres
58	AgroMaria Isabel	Silvia Cominetti
59	Evoo FOODS	Arturo Leiva
60	Panel Cata Chile	Bárbara Herмосilla
61	VERONA FIERE	Antonella Capriotti
62	VERONA FIERE	Damiano Berzacola
63	Sol D´Oro	Marino Giorgetti
64	Sol D´Oro	Giulio Scatolini
65	Sol D´Oro	Vasilis Kamvysis
66	Sol D´Oro	Giuseppe Giordano
67	Sol D´Oro	Susana Mattar
68	Sol D´Oro	Fabiola Jamett
69	Sol D´Oro	Anunciación Carpio
70	Sol D´Oro	Nicholas Coleman
71	Panel Cata Chile	Alicia Moya
72	Panel Cata Chile	José Mingo
73	Panel Cata Chile	Karla Riquelme
74	Panel Cata Chile	Carola Dummer
75	FIA	Pía Barros
76	FIA	Héctor Echeverría



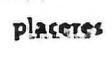
**AUSTRALIA, SUDÁFRICA, ARGENTINA,
PERÚ, URUGUAY Y CHILE YA ESTÁN EN
SOL D'ORO HEMISFERIO SUR...
Y TÚ, ¿TE VASA QUEDAR FUERA?
INSCRIBETE YA!**

ÚLTIMAS SEMANAS PARA INSCRIBIRSE

PLAZO FINAL PARA RECEPCIÓN DE MUESTRAS: 23 DE SEPTIEMBRE

SEPT 29 - OCT 03

Santiago de Chile



www.panificachile.cl

www.panificachile.cl



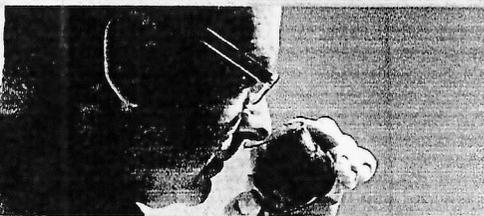
JORNADA TÉCNICO COMERCIAL



SOL D'ORO HEMISFERIO SUR 2014

CLASE MAGISTRAL

ACEITES GANADORES SOL D'ORO HEMISFERIO SUR



Dr. Marino Giorgetti (Director técnico Concurso Sol d'Oro)



Nicholas Coleman

"El Consumidor Norteamericano: La experiencia de Eataly, Nueva York".



Giuseppe Giordano

"El proceso de extracción y su importancia para la calidad del aceite de oliva".



Anunciación Carpio

"Los factores que influyen en la calidad y los caracteres sensoriales de los aceites".

VIERNES 3 DE OCTUBRE > 9:00 A 14:30 HR.
HOTEL SHERATON > SANTIAGO > \$20.000(*)
INSCRIPCIONES: SOL@PANELCATACHILE.CL

(*) Consultar por convenios

www.panelcatachile.cl

ORGANIZA



PATROCINA



AUSPICIA



PTO CHILE



MEDIA PARTNER



placeres



Jornada Técnico Comercial Sol D'Oro Hemisferio Sur 2014

Hotel Sheraton, viernes 3 Octubre, de 9.00 a 13.30 hrs.

Dirigido a productores, técnicos, catadores, chefs y amantes del aceite de oliva extra virgen.
Valor: \$20.000 por persona / \$15.000 empresas participantes en concurso, socios ChileOliva, socios Club de Lectores El Mercurio.

Se otorgarán 5 becas a pequeños productores (*)

PROGRAMA

8:30 Café-Té

9:00 Bienvenida Héctor Echeverría, Director Fundación Innovación Agraria (FIA)

9.05 – 9.30 hrs.

Charla Comercial: "El Consumidor Norteamericano: La experiencia de Eataly, Nueva York".

Expositor: Nicholas Coleman. Jefe División Aceite de Oliva, Eataly, Nueva York, EE.UU.

Un perfil del consumidor gourmet y las estrategias de marketing y promoción que utilizan en la tienda de productos gourmet Eataly en Nueva York.

9:30 – 10.30 hrs.

Clase Magistral. Cata Aceites Ganadores Sol D' Oro Hemisferio Sur.

Dr. Marino Giorgetti. Ingeniero Agrónomo, director técnico Sol D'Oro.

Una clase magistral, donde se catarán los aceites de oliva ganadores de Sol D'Oro Hemisferio Sur 2014, en todas sus categorías.

ORGANIZA



PATROCINA



AUSPICIA



MEDIA PARTNER



10.30 – 11:00 hrs.

Charla Técnica: “Los factores que influyen en la calidad y los caracteres sensoriales de los aceites”.
Anunciación Carpio. Bióloga, especialista en grasas y aceites. España.

La importancia de los aromas en la elaboración de aceite de oliva y su influencia en la calidad de los aceites de oliva extra virgen.

11.00 – 11.30 hrs.

Charla Técnica: “El proceso de extracción y su importancia para la calidad del aceite de oliva”.
Giuseppe Giordano. Ingeniero Agrónomo, Jefe de Panel de la Región de Calabria, Italia.

Desde la experiencia italiana se analizarán los puntos críticos que enfrentan los productores de aceite de oliva en el proceso de extracción.

11:30 – 12:00 COFFEE BREAK

12.00 – 12:30 hrs.

Charla Técnica: “El maestro de la almazara y el libre albedrío: Escoger entre calidad y cantidad”.
Giulio Scatolini. Jefe de Panel de la sede de Unaprol Roma (Unión Nacional de Productores Olivícolas Italianos).

Los factores que influyen en la calidad del aceite de oliva extra virgen en el proceso productivo.

12:30-12.50 hrs.

Charla Técnica: “Una propuesta sustentable en la fabricación de envases de vidrio”

Álvaro Medina. Gerente Desarrollo Sustentable, Cristalería Toro.

El impacto ambiental

13:00-13:30 hrs.

Taller Técnico Pequeños Productores. Dr. Marino Giorgetti + panel de expertos.

Algunos representantes del jurado internacional de Concurso Sol D’Oro catarán aceites de pequeños productores y entregarán consejos técnicos y lineamientos para mejorar las características organolépticas de sus productos.

www.panelcatachile.cl

(*) Requisito Becas

- Pueden postular productores de olivos, indicar datos de contacto, teléfono y e-mail.
- Enviar datos y razón social de su empresa, junto con Rol INDAP, número de hectáreas plantadas (no más de 100) y años de producción (menos de 3 años).
- La selección se hará por sorteo y se les avisará el 2 de octubre a más tardar.

ORGANIZA



PATROCINA



AUSPICIA



MEDIA PARTNER

placeres