



CÓDIGO
(uso interno)

6IT- 2017 - 0591

FORMULARIO DE POSTULACIÓN

GIRAS PARA LA INNOVACIÓN
CONVOCATORIA NACIONAL 2017

OFICINA DE PARTES 2^{da} FIA
RECEPCIONADO
Fecha... 11/05/2017
Hora... 14:43
No. Ingreso... 38860

Contenido

SECCIÓN I: ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA	3
1. Nombre de la gira para la innovación	3
2. Sector, subsector, rubro en que se enmarca	3
3. Pilar y/o temática que abordará la gira para la innovación	3
4. Fecha de inicio y término del programa de actividades.....	3
6. Estructura de costo de la gira para la innovación	4
SECCIÓN II: ANTECEDENTES DE LOS PARTICIPANTES DE LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN	5
7. Entidad postulante.....	5
8. Compromiso de ejecución de participantes.....	7
9. Coordinador de la gira para la innovación.....	7
10. Participantes de la gira para la innovación.....	4
SECCIÓN III: DESCRIPCION DE LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN	6
11. Identificación del problema y/u oportunidad	6
12. Solución innovadora	8
13. Objetivo de la gira para la innovación.....	13
14. Itinerario propuesto.....	14
15. Potencial de implementación de las soluciones innovadoras	17
16. Actividades de difusión	19

SECCIÓN I: ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA			
1. NOMBRE DE LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN			
Innovación en técnicas de elaboración de vinos naturales y accionar del cooperativismo en Italia.			
2. SECTOR Y SUBSECTOR EN QUE SE ENMARCA			
Ver identificación sector y subsector en Anexo 10			
Sector	Alimento		
Subsector	Vino		
Especie (si aplica)	Vitis vinífera (Vid)		
3. LUGARES A VISITAR EN LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN			
País(es)	Italia		
Ciudad(es)	Marsala, Monreale, Paceco Camporeale, Partinico, Roma.		
4. PILAR Y/O TEMA QUE ABORDARÁ LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN			
De acuerdo a lo establecido en las bases de postulación, la gira debe estar <u>directamente vinculada</u> a los pilares y/o temas indicados a continuación:			
Pilar (marcar con una X)	Tema (marcar con una X)		
Recursos Naturales		Apicultura	
Productividad y sustentabilidad		Berries	
Alimentos saludables	X	Cereales y quínoa	
		Frutales	
		Frutos secos y deshidratados	
		Hortalizas y papas	
		Leguminosas	
		Pecuario	
		Plantas medicinales, aromáticas y especias	
		Flores y follajes	
		Productos forestales no madereros	
		Vitivinícola	X
5. FECHA DE INICIO Y TÉRMINO DEL PROGRAMA DE ACTIVIDADES			
INICIO Y TÉRMINO DEL PROGRAMA DE ACTIVIDADES			
(Incluye la preparación de la gira, el viaje y las actividades de difusión)			
Inicio:	18 de Septiembre 2017	Término:	18 de Noviembre 2017
INICIO Y TÉRMINO DE LA GIRA (sólo viaje y traslados)			
Fecha Salida:	9 de Octubre 2017	Fecha Llegada:	18 de Octubre 2017

SECCIÓN II: ANTECEDENTES DE LOS PARTICIPANTES DE LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN

7. ENTIDAD POSTULANTE

Complete cada uno de los datos solicitados a continuación. Adicionalmente, se debe adjuntar como anexo los siguientes documentos:

- Certificado de vigencia de la entidad postulante en Anexo 1.
- Certificado de iniciación de actividades en Anexo 2

Nombre Entidad Postulante: Cooperativa Vitivinícola y Agropecuaria Valle Marga Marga Ltda

RUT Entidad Postulante:

Identificación cuenta bancaria de la Entidad postulante ¹	Tipo de cuenta:	
	Banco:	
	Nro. Cuenta:	

Dirección comercial: Fundo San Jorge

Ciudad: Quilpué

Región: V Región

Teléfono:

Correo electrónico:

Clasificación (público o privada): Privada

Giro: Agricultura y elaboración de vino.

Breve reseña de la entidad postulante:

La Cooperativa Vitivinícola y Agropecuaria Valle Marga Marga, se encuentra ubicada en la Comuna de Quilpué, y está constituida por agricultores viñateros orgánicos tanto del Valle Marga Marga como de Casablanca, comienza su funcionamiento en el año 2016 luego de una secuencia de actividades desarrolladas por parte de un programa de transferencia tecnológica orgánica a nivel de campo. Algunos de ellos deciden a asociarse para elaborar vinos, con la intención de perfeccionarse en área de la vinificación, dado que de estos socios solo 3 vinificaban. Algunos de ellos mandaban a realizar sus vinos a otras regiones u otros simplemente vendían su uva a grandes empresas vitivinícolas, siempre con métodos tradicionales, siendo intervenido el proceso

Es importante señalar que el Valle Marga Marga cuenta con una historia vitivinícola que data del 1600, (Existe registro histórico del 1591), situación que en la actualidad no es de conocimiento público, dado que los productores que existen cuentan con bajas superficies y bastante distantes a los puntos de consumo, sin embargo la calidad de sus vinos y la mínima intervención que en ellos se realiza, esto ha generado una constante demanda por la actividad gastronómica y por el mercado exterior, especialmente Francia e Italia. La presencia de pisado de uva, el uso de prensas verticales y de lagares de cuero de vaca son aún prácticas ancestrales que se utilizan. Es un territorio vitivinícola que en la época del 1800 tuvo una fuerte influencia Francesa e Italiana en las mejoras de procesos enológicos, lo que se apreció en su época en la Sociedad Vitivinícola Los Perales, lo que en la actualidad no existe pero que perpetúa sus vinos a través de un productor local.

Esta Cooperativa está constituida por 6 socios todos los cuales poseen viñas y han desarrollado un vendimia 2017 asociativa la cual pretenderá comercializar de manera conjunta sus vinos, este año ya cuentan con 17.000 litros de vino elaborados con materia prima orgánica certificada, cuentan con capacidades internas de gestión y un gerente comercial contratado para realizar las acciones administrativas.

La Cooperativa postula a esta iniciativa dado que requiere perfeccionamiento en los procesos de elaboración de vinos orgánicos, se espera revisar técnica de elaboración de vinos naturales lo que considera mínimas intervenciones químicas, el uso de levaduras nativas que es lo que se desarrolla fuertemente en la isla de Sicilia y Roma, siendo una tendencia mundial el minimizar la intervención manteniendo la calidad.

Se requiere desarrollar nuevas líneas de vinos naturales, tanto de cepas tintas como blancas, la diversificación de producción es parte del nuevo crecimiento que esta Cooperativa requiere, si bien se visitará empresas que

- ¹ No se aceptará utilizar para estos efectos una cuenta bancaria personal del representante legal o socio, coordinador o de otro tercero.

elaboran diversos vinos macerados y espumantes espumantes entre algunos que serán un gran aporte al conocimiento .

Finalmente lograr una gira que logré conocer el accionar de modelos Cooperativos consolidados, permitirá fortalecer a esta asociatividad que formal que lleva pocos meses de desarrollo, permitiendo revisar los modelos de negocios que han ido desarrollando algunas Cooperativas en Italia, sus estrategias desarrolladas a nivel de valor agregado hacia sus compradores.

Representante legal de la entidad postulante:

Nombre completo: Arturo Esteban Herrera Román

Cargo:Presidente Cooperativa

RUT:

Fecha de nacimiento:1 de Junio 1970

Nacionalidad:Chilena

Dirección:Fundo San Jorge Parcela E El Sol Quilpué

Ciudad y comuna:Quilpué

Región:V Región

Teléfono:

Celular:

Correo electrónico:

Profesión:Técnico Agrícola, Ingeniero en Comercio Internacional

Género (Masculino o Femenino):Másculino

Etnia (indicar si pertenece a alguna etnia):No

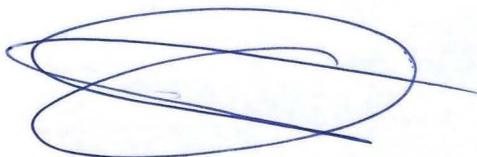
Tipo de productor (pequeño, mediano, grande):pequeño

Rubros a los que se dedica:Viñedos.

8. COMPROMISO DE EJECUCIÓN DE PARTICIPANTES

La entidad postulante manifiesta su compromiso con la ejecución de la gira y a entregar los aportes comprometidos en las condiciones establecidas en este documento.

Nombre Representante Legal	Arturo Esteban Herrera Román
RUT	
Aporte total en pesos:	
Aporte pecuniario	
Aporte no pecuniario	



Firma Representante Legal

9. COORDINADOR DE LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN

Nombre completo: María Carolina Alvarado Aspillaga

RUT:

Pertenece a la entidad postulante:	Si		Cargo en la entidad postulante:	Socia/ Secretaria
	No		Institución a la que pertenece:	
			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.

María Carolina Alvarado Aspillaga, de profesión Ingeniero Agrónomo, Socia de la Cooperativa y Vitivinicultora del Valle Marga Marga, cuenta con 20 años de ejercicio en su carrera, relacionada con el área del fomento productivo y vinculada a la agricultura del pequeño y mediano empresario en la V región a través de la formulación de Proyectos, participación de Asesorías en INDAP, para Programas PEL de CORFO y además a cargo de Programas de SERCOTEC desde el punto de vista asociativo.

La profesional cuenta con amplia experiencia en el ámbito de coordinación de grupos, proyectos de asociatividad y emprendimiento, cuenta con más de 5 Jefaturas de proyecto de emprendimiento Local en la Región, ha sido la coordinadora por tres años consecutivos de la Vendimia del Valle Marga Marga, donde desarrolla la función de organización por parte de los Viñateros y la colaboración ante el Municipio de Quilpué.

Gestora y encargada del desarrollo de la Cooperativa Vitivinícola del Valle Marga Marga, la cual se genera en Octubre del 2017, dado el cambio a la Ley que permite un número menor de participantes respecto la Ley anterior, permite al Valle lograr este tipo de forma de trabajo asociativa y solidaria para los futuros desafíos de la Provincia del Marga Marga. Para el logro de esta agrupación, se trabaja por al menos un año las actividades grupales y luego la relación con el Ministerio de Economía en su departamento de Cooperativismo, donde la profesional lideró accionar.

En la actualidad se ha hecho cargo hace dos meses del proyecto denominada Ruta Secreta del Vino del Valle Marga Marga, desafío que comienza su implementación a partir de Agosto del año 2016. www.rutaecretadelvino.cl a partir de un proyecto desarrollado entre el año 2015 y 2016 por SERCOTEC y donde existen empresas que no son parte de la Cooperativa, pero que si son importante desde el punto de vista de las sinergias.

La profesional cuenta con la idoneidad para coordinar el grupo por su condición de liderazgo, proyectos que le ha debido desarrollar a nivel de agrupaciones de agricultores, el manejo técnico de las temáticas vitivinícolas y finalmente el conocimiento que tiene de las empresas que participan de esta gira, a las cuales conoce por su relación en diversas actividades como charlas técnicas que generalmente se están desarrollando en el ámbito de la Tránsferencia Tecnológica.

10. PARTICIPANTES DE LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN

Se debe:

- Considerar en la lista a todos los participantes de la gira, incluido al coordinador.
- Adjuntar carta de compromiso y fotocopia de la cédula de identidad de todos los participantes de la gira en anexo 3.
- Completar la ficha de antecedentes de los participantes de la gira en anexo 5.
- En caso que el participante pertenezca a una institución pública, se debe presentar la autorización del director de la misma en el anexo 6.

N°	Nombre completo	RUT	Lugar o entidad donde trabaja	Región	Actividad que realiza	Explicar su vinculación con la pequeña y mediana agricultura y pequeña y mediana empresa
1	Roberto Muñoz Balbontín		Casablanca Roberto Muñoz Balbontín E.I.R.L	V	Vitivinicultor Socio Cooperado	Vitivinicultor socio de la Cooperativa Valle Marga Marga. Dueño de empresa mediana Agrícola Los Alcornocques, Fundo La Merced, que cuenta con viñas de tipo orgánicas con una superficie de 40 hectáreas, dos años mandando hacer vinos de manera tradicional, pero la nueva temporada desean el desarrollo de procesos más orgánicos y naturales a través de bodegas artesanales en el Fundo San Jorge Quilpué, lo que logró a través de la Cooperativa Vitivinícola Valle Marga Marga, Socio cooperado..
2	Arturo Esteban Herrera Román		Quilpué Arturo Esteban Herrera Román E.I.R.L	V	Vitivinicultor Vinos Naturales. Socio Cooperado	Vitivinicultor, socio de la Cooperativa Valle Marga Marga, Presidente de la organización. Es una empresa pequeña productora de vinos blancos naturales. Cuenta con viñedo de uvas orgánicas de cepas : Sauvignon Blanc y Chardonnay y elabora además vinos de uva País con materia prima local. Cuenta con cepajes locales como San Francisco, Rosa de curtidilla. Es un productor INDAP.
3	Carlos Antonio Cuevas Salgado		Quilpué Viña Los Alcornocques	V	Ingeniero Agrónomo Especialista en vitivinicultura orgánica	Ingeniero Agrónomo, asesor de campos de Casablanca y de pequeños empresarios del Valle Marga Marga. Realiza acciones de administrador en fundo la Los alcornocques, Fundo certificado orgánico.
4	Cristopher Alfonso Holzmann Kintner		Casablanca Empresa Cristopher Holzmann K.	V	Vitivinicultor Socio Cooperado	Vitivinicultor, socio cooperado. Su empresa pequeña de la variedad país y sauvignon blanc. Viñatero de gran experiencia en período de transición en algunos cepajes y cepa país orgánica. Desde hace algunos años comenzó su producción de vinos propios en la zona de Casablanca. Productor INDAP.

10. PARTICIPANTES DE LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN

Se debe:

- Considerar en la lista a todos los participantes de la gira, incluido al coordinador.
- Adjuntar carta de compromiso y fotocopia de la cédula de identidad de todos los participantes de la gira en anexo 3.
- Completar la ficha de antecedentes de los participantes de la gira en anexo 5.
- En caso que el participante pertenezca a una institución pública, se debe presentar la autorización del director de la misma en el anexo 6.

5	Michele Ghirardello		Empresa	V	Consultor externo	Asesor Italiano en gastronomía, que se encuentra vinculado a las pequeñas empresas del Valle Marga Marga. Participó activamente en de Proyecto Ruta Secreta del Valle Marga Marga, diseñando conceptos y logrando las propuestas de maridajes presentadas en la vendimia del Valle 2016. Es parte del equipo organizacional de las catas de Valparaíso Wine del Enólogo Hernan Errazuriz De origen Italiano, conoce las zonas vitivinícolas asociadas a los vinos naturales y experiencia de trabajo asociativo.
6	María Carolina Alvarado Aspillaga		Empresa María Carolina Alvarado Aspillaga Asesorías E.I.R.L	V	Vitivinicultora Socia Cooperada	Vitivinicultora y socia Cooperativa, asesor Independiente de Fomento Productivo en la V región, Coordinadora Ruta Secreta del vino Valle Marga Marga, Marga, participa de manera activa desarrollando proyectos de apoyo al desarrollo individual y colectivo para diferentes agricultores
7	Andres Carrere		Empresa Agrícola Servicarrere	V	Vitivinicultor	Productor Pequeño de viñedos de la comuna de Casablanca, localidad Melosilla, no es socio cooperado, pero esta con la intención de incorporarse. Nunca ha hecho vinos solamente se ha dedicado a la producción de materia prima.
8						
9						
10						
12						

SECCIÓN III: DESCRIPCIÓN DE LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN

11. IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA Y/O OPORTUNIDAD

Se debe describir claramente el problema y/u oportunidad que da origen a la gira para la innovación e indicar cuál es la relevancia en el cual se enmarca la gira para:

- El(los) tema(s) y/o pilar(es);
- La pequeña y mediana agricultura y pequeña y mediana empresa
- El grupo participante.

En la actualidad la producción de viñedos orgánicos y de vinos con mínima intervención y métodos ancestrales, está siendo altamente demandada por el mercado nacional e internacional.

En la V región, específicamente en el Valle Marga Marga (territorio con denominación de origen según Decreto de Agricultura 464 del 14 de Diciembre de 1994), existe una agrupación vitivinícola de hecho con estas características, los que en conjunto con pequeños viñateros de algunas localidades antiguas, de Casablanca, han venido trabajando desde hace algún tiempo en la elaboración de vinos artesanales (productos hecho a mano”).

La demanda actual de sus productos y el interés por diferenciarse de los procesos industrializados del vino y a su vez de perfeccionar técnicas, hace necesario actualizar sus conocimientos y desarrollar alguna innovación en relación a métodos de elaboración y de manejos orgánicos. No es fácil obtener información en Chile en relación a producción de este tipo de vinos al momento de buscar diversificar en algunas líneas de producción, si bien hay excelentes enólogos de tipo convencional, la mayoría de las asesorías en el ámbito de vinos orgánicos y naturales procede de otros países, no es de acceso fácil visitar bodegas o viñedos donde se realice producción semejante a este Valle, por lo cual temáticas que hoy es preciso conocer como: nulo o mínimo uso de sulfitos, uso de gases inertes, disminución de alcohol en los vinos, manejos de bodegaje, uso de 100% de levaduras nativas en la elaboración de vinos, tecnologías de vinificación para pequeñas empresas, alternativas de macerados y manejos de viñedos con biocontrolodres, y gestión de cooperativismo, son temáticas que se buscará a través de esta gira conocer, lo que permitirá perfeccionar los métodos de producción y buscar así una mayor diversificación de líneas de productos amparadas de una gestión asociativa.

En segundo lugar los manejos orgánicos que estas empresas desarrollan en sus viñedos, han estado expuestos en los últimos años al cambio climático, esto lleva al agricultor a requerir de información actualizada y ojalá probada en problemáticas como control de oídio, botrytis para lo cual esperamos revisar sus manejos en relación al uso de bio-controladores y de aceites esenciales, dado que en Chile en la época estival se ha mostrado la presencia de neblinas, lluvias a destiempo situaciones que en la Isla de Sicilia se dan por la influencia costera, las empresas se están enfrentando a nuevas problemática y ya han comenzado a desarrollar sus propios ensayos tecnológicos, sin embargo, apreciar experiencias ya aplicadas en terreno permitiría fortalecer capacidades técnicas en cada uno de ellos.

Chile no cuenta con áreas orgánicas o de producción biodinámica que se trabajen a nivel de territorio, es así que los productores del Valle Marga Marga, desean adquirir conocimientos de un lugar del mundo donde existe una agricultura con estos manejos a nivel de localidades, donde muchos productores siempre han desarrollado esa manera de producir y donde exista alguna cooperativa de producción con interés en entregar conocimiento, de allí que tras conversaciones, se determinó que la Isla de Sicilia y Roma contaban con estas características. El conocimiento en le temática de denominación de origen certificada, es relevante para los futuros desafíos que deberá ir enfrentando nuestro país.

La Provincia de Palermo cuenta con una historia de desarrollo de vinos con manejos orgánicos, en casi toda su extensión, la elaboración de sus vinos cuenta con la base de métodos naturales, quienes cuentan con avances y aplicación de tecnologías sencillas pero muy dinámicas, manejan cooperativas locales organizadas para comercializar dentro de la Isla y hacia las ciudades del gusto como las llaman, en las diferentes ciudades turísticas de Italia; hay información de gran importancia que esta girar logrará capturar:

- 1.-Conocer producción de vinos con menos alcohol y más glicerol.
- 2.-Conocer producción de vinos con uso de 100% de cepas de levaduras indígenas evitando el uso de levaduras externas y vinos sin filtrar.
- 3.-Reconocimiento de la producción de vinos con reducido o mínimo contenido de sulfitos por medio de gases inertes, a través del manejo de tecnologías y equipamientos para pequeñas empresas.
- 4.- Plan de manejo en viñedos con énfasis en biocontroladores.
- 5.-Técnicas de producción de espumantes con procesos naturales, artesanales y biodinámicos.
- 6.- Conocer los procesos de certificaciones, etapas para obtenerla y sus compromisos para mantenerla
- 7.- Conocer la gestión interna de alguna cooperativa vitivinícola en la Provincia de Palermo, sobre todo en lo relacionado a comercialización y experiencias de modelo de circuitos cortos.

Finalmente el aprendizaje que se puede obtener en relación a los procesos de venta y difusión local del tipo de vinos que ellos tienen, potenciaría el enfoque de comercialización que esta agrupación de viñateros está comenzando a desarrollar con sus vinos y espumantes.

Todos estos temas son de absoluto interés para el grupo de empresas que siempre ha estado elaborando vinos con métodos de mínimo o nulo uso de sulfitos, lo que en ocasiones lleva a perdidas en cuanto a la calidad, dificultad que se tiene sobre todo en los procesos de elaboración de vinos blancos. Bien sabemos por fuentes de agricultores de esa zona, que se trabajan muy bien los vinos blancos pero de tipo oxidados y que sería muy valioso obtener mayor conocimiento en esta línea no desarrollada en nuestro Valle. Para aquellas empresas que tercerizan la elaboración del vino, es una oportunidad de reconocer procesos y tender al desarrollo de vinos orgánicos y no convencionales.

Finalmente el Valle Marga Marga cuenta con historia en lo que significa elaboración de

espumantes por métodos tradicionales, y eso conlleva a seguir perfeccionando métodos de elaboración más orgánicos, situación que también se podrá revisar a partir de esta gira, dado que en la Isla de Sicilia, existe al igual que en este Valle una gran presencia de variedades propias de la zona, de las cuales manejan una variada y rica experiencia en producción de vinos y espumantes. Cepajes, que no son los típicos europeos como Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Noir. Para parte de este grupo de empresas es preciso mantener nuestra identidad y utilizar lo que orgánicamente han tenido por varios años, cepajes que siempre han estado como: rosa de curtidilla (cepa española), san francisco (cepa con nombre local), lagrimilla (cepa española), Muscat de Frontignan (cepa francesa que llegó en el 1800) entre algunas, si bien en Italia existen muchos cepajes propios, locales muy antiguos, ellos han sabido innovar, desarrollar vinos muy diversos y con cepajes de identidad.

La posibilidad de haber constituido la Cooperativa producto del cambio a la Ley de Cooperativas en Chile, permitió a este grupo de viñateros constituirse en Octubre del 2017, la cantidad de productores orgánicos es reducido en el contexto de la V región, por lo cual el posibilitar con un menor número de socios esta asociatividad es clave para el desafío futuro, este año se realizó la primera vendimia conjunta con un resultado muy satisfactorio, ya se cuenta con 7000 litros de vino Chardonnay cooperado más vinos familiares en cada uno de los socios, todos trabajados con mínimas intervenciones químicas, algunos naturales como el caso de Arturo Herrera Román.

12. SOLUCIÓN INNOVADORA

12.1. Identificar claramente las soluciones innovadoras (tecnologías y sus avances, prácticas, experiencias y modelos, entre otros) que se pretenden conocer a través de la gira y su contribución para abordar o resolver el problema y/u oportunidad identificado.

La visita se situará fundamentalmente en la Provincia de Palermo y Roma, la primera ubicada en la Isla de Sicilia y la segunda en el continente. Se incluirán 8 puntos de prospección, las cuales buscan cubrir los intereses de tipo productivos y de gestión que cada empresa en forma individual y como agrupación.

Para esto se visitarán viñedos orgánicos y biodinámicos, bodegas de vinos y espumantes orgánicos y naturales (cantine), una cooperativa, una enoteca y un centro de enogastronomía, la que se encuentra asociada a una organización de productos biológicos (Slow food Roma), todo con la idea de dar respuesta a las necesidades de conocimiento e innovación en producción y manejo en viñedos de producción orgánica o biodinámica, la que se espera lograr incorporar en los procesos propios de estas empresas.

Esperamos revisar a partir de visitas que se extenderán durante todo el día y en ocasiones más de un día, dado que la época en que se desarrolla esta gira comprende la época posterior a la vendimia, momento en que las empresas tienen más tiempo para atender y por otro lado estamos en pleno proceso de producción de vinos de esta temporada 2016.

Entre las temáticas que se revisarán están:

1.- Producción de vinos con 100% de cepas de lavaduras nativas, sin requerimientos de

levaduras externas, comprendiendo manejo de campo y vinificación.

2.- Métodos de producción de vinos blancos oxidados asegurando el color (vino naranja) de acuerdo a tipos de maceraciones empleadas en estos y métodos fermentativos (temperaturas de mosto, temperatura ambiente y aspectos de bodegaje necesarios para lograr vinos estables usando poco o nada de elementos externos en su elaboración.

3.- Producción de vinos con reducido o mínimo contenido de sulfitos, uso de gases inertes para evitar añadir elementos como los sulfitos y a la vez considerar una mayor prolongación en las características del vino en el tiempo.

4.-Plan de manejo en viñedos relacionado con manejos fitosanitarios, avances en biocontroladores.

5.-Métodos de elaboración de espumantes con Métodos artesanales, procesos naturales, entendiendo como tal la mínima intervención de agentes externos analizando tipos de maquinaria usada en el proceso, tipos de recipientes fermentativos, prensa, uso de motobombas, etc.

6.- Producción de vinos utilizando componentes biodinámicos analizando tipos de productos y etapas de uso de los mismos tanto en los viñedos como en las salas de proceso y la comparación del impacto producido por este tipo de elaboración versus lo solamente orgánico.

7.- Reconocimiento de la gestión interna de una cooperativa que contenga productores que cuenten con viñedos y bodega, con la idea de apreciar la forma de administración, su estructura de comercialización y la forma de marketing que utilizan como cooperativa o como líneas de producción individuales. El ser una Cooperativa que se esta iniciando ha de aprender de modelos exitosos, de allí la importancia de revisar el accionar de asociatividad en Italia, en especial a nivel de administración y de comercialización en modelos de circuitos cortos.

8.- Reconocer y prospectar el tipo de tecnologías y equipamiento que utilizan y como se ven apoyados por organizaciones de investigación.

9.- Reconocer y comprender los esquemas de Denominación de Origen Controlada y garantizada, (D.O.C. G), Denominación de Origen controlada (D.O.C) y la Indicación Geográfica Típica (I.G.T), como determinan sus vinos de alta calidad, en ciertos territorios de Italia.

10.- Realizar encuentro con la institución Slow food en Roma, con la intención de reconocer formas de trabajo y modelos de comercialización de tipo circuitos cortos, y contar con la posibilidad de relacionarnos con productores de slow wine a través de ellos.

11.- El acercamiento con las Cooperativas de la Isla de Sicilia nos deberá permitir analizar en su conjunto las estrategias comerciales que posee, reconocer los modelos de comercialización de circuitos cortos y su forma de administrar y lograr perpetuar por tantos años su sistema asociativo.

12.2. Identifique las entidades a visitar para conocer las soluciones innovadoras indicadas anteriormente (repita el cuadro en función del número de entidades a visitar)

Se debe adjuntar cartas de compromiso de cada entidad a visitar en anexo 7.

Nombre entidad 1:	Vini Disisa
País:	Italia
Descripción:	Empresa con líneas de producción de vinos orgánicos, con trabajos profundo en uso de levaduras nativas, donde los beneficiaries podrán revisar: Uso de 100% de levaduras nativas en producción de vinos, forma de obtención, técnicas de uso y envejecimiento.
Página web:	www.vinididisa.it
Correo electrónico de contacto	info@vinididisa.it
Nombre entidad 2:	Vini Francesco Giuccione
País:	Italia
Descripción:	Empresa de vinos Familiares, Naturales y orgánicos.
Página web:	www.vinonostrum.com/ www.frnacescoguccione.com
Correo electrónico de contacto	Info.cantinaguccione@gmail.com
Nombre entidad 3:	Cantine Cusumano
País:	Italia
Descripción:	Empresa dedicada a la elaboración de vinos con mínimas intervenciones químicas, de gran historia en la Isla de Sicilia. Diversidad de cepas y de vinos que la empresa comercializa en Italia y a nivel internacional. Empresa que ha realizado uso de gases inertes-
Página web:	www.vinodisicilia.com
Correo electrónico de contacto	info@vinodisicilia.com
Nombre entidad 4:	Cooperativa Agricola Valdibella, Camporeale.
País:	Italia
Descripción:	Cooperativa de historia en la Isla de Sicilia, que cuenta con productores de vino, aceite oliva y quesos. La mayoría de los viñedos son de producción orgánico, su diversidad de cepajes autóctonos permiten la diversidad de vinos y formas de elaboración donde los manejos de mínimas intervenciones químicas los caracterizan dentro de la zona. Cuenta con formas de comercialización en campo, vinotecas y de modelos de circuitos cortos.
Página web:	www.valdibiella.com
Correo electrónico de contacto	cooperativaagricolavaldibella@valdibella.com

Nombre entidad 5:	Cantina Firriato
País:	Italia
Descripción:	Bodega de producción de vinos orgánicos y naturales Se elaboran vinos con levaduras nativas y poseen experiencias en uso de gases inertes.
Página web:	www.firriato.it
Correo electrónico de contacto	info@firriato.com
Nombre entidad 6:	Enoteca: Vineria Litro
País:	Italia
Descripción:	Enoteca, punto de comercialización de vinos naturales. Posee muestra de gran diversidad de los vinos naturales de productores de cooperativas, por lo cual puede mostrar proceso de Circuitos cortos de comercialización.
Página web:	www.vinerialitro.it
Correo electrónico de contacto	info@vinerialitro.it
Nombre entidad 6:	Enoteca: Vineria Litro
País:	Italia
Descripción:	Enoteca, punto de comercialización de vinos naturales. Posee muestra de gran diversidad de los vinos naturales de productores de cooperativas, por lo cual puede mostrar proceso de Circuitos cortos de comercialización.
Página web:	www.vinerialitro.it
Correo electrónico de contacto	info@vinerialitro.it
Nombre entidad 7:	Citta del Gusto "centro enogastronómico. Salone del Gusto.
País:	Italia
Descripción:	Complejo gastronómico, uno de los más importantes con laboratorio de degustación de vinos.

Página web:	www.slowfoodroma.it
Correo electrónico de contacto	info@slowfood.it
Nombre entidad 8:	Viñedo: Tenuta di Fiorano
País:	Italia
Descripción:	Bodega y viñedo de producción tradicional, pero de muchas generaciones con procesos y manejos de bodega de alta tecnología, diversidad de producción y mínimas intervenciones con cepas nativas.
Página web:	www.tenutadifiorano.it
Correo electrónico de contacto	info@tenutadifiorano.it

12.3. Describir el por qué las entidades a visitar son los más apropiados para conocer y contribuir a implementar la(s) solución(es) innovador(as).

En la Isla de Sicilia el 15% de la producción de viñedos es de tipo orgánica o biodinámica, con una superficie de 120.000 hectáreas donde gran parte se destinan a la elaboración de vinos naturales; entendiendo según la " Association Des Vins Naturels", que agrupa a los productores franceses de este tipo de vinos, vino natural es aquel hecho de cualquier cepa manejada con agricultura ecológica y cosechada a mano, y en los que solo intervienen las levaduras propias de la fruta. En su elaboración no se agregan bacterias en la fermentación maloláctica, no se corrige el azúcar ni los colores y no se utilizan técnicas consideradas violentas para el vino como la osmosis inversa, que disminuye los grados de alcohol. El único químico que se agrega son los sulfitos –para evitar que el vino se oxide–, en cantidades mínimas. Lo que se busca es que el vino dé cuenta de su origen y se aleje de la estandarización de sabores que según los defensores de este estilo significa, por ejemplo, el uso de las barricas de roble y de levaduras industrializadas.

Sicilia cuenta con elaboración de vinos blancos y tintos y en cuanto a vinificación es a segunda región de Italia en cuanto a producción, lo que ronda los 7-8 Mhl anuales, la mayor parte vino de mesa, pero con una cantidad de vinos DOC y de embotellado en crecimiento continuo, de allí que cuenten con un 15% de la superficie total del viñedos ecológicos, lo que es el doble que en el resto del país, si bien es bueno señalar que han existido encuentros de intercambio de experiencia de producción vitivinícola ecológica en esta Isla, Proyecto SUSVIT, promovido por el consorcio de Francia, Italia, España y Suiza. Año 2012 Sociedad Española de Agricultura Ecológica (SEAE).

Por todo lo anterior, creemos que hay fortalezas en cada una de las empresas que se visitarán en Italia, ellas cuentan con un Sistema de Manejo que al prospector, nos otorgará, información y conocimiento que estará dirigido a nuevas formas de elaborar vinos naturales, manejos orgánicos de campo y el desarrollo de cooperativismo, las que detallamos a continuación:

Empresa Cooperativa Valdibella Caterina: Esta Cooperativa cuenta con un modelo de trabajo y de

elaboración de vinos que otorgará conocimiento y contribuirá al desafío de esta agrupación en lo que será la incorporación de técnicas de macerado, manejos de oxidaciones y uso de levaduras nativas. Conocer su gestión interna permitirá información vital para el futuro desarrollo de productores, ellos cuentan con viñedos y bodegas igual que las empresas que viajamos desde Chile.

Los productores y bodegas de producción que se plantea visitar, entre ellas : Vini Disisa Di Lorenzo, Cantine Firriato, Cantine Cusumano, Azienda Francesco Giuccione, Vineria Litro, Ciudad del Gusto, Vini Tenuta Di Fiorano, son destacadas en la isla de Sicilia y Roma, es de mucho interés para las empresas visitarlas, cuentan con orgánicos y dos de ellos de producción biodinámica. La mayoría de los vinos producidos son orgánicos, naturales, con mínimas intervenciones y cuentan con identidad, diversidad, variados de procesos y la particularidad de sus cepas locales, de las cuales han ido desarrollando líneas de producción que destacan dentro de Europa. El Valle Marga Marga se caracteriza por cepas propias, pero debemos diversificar y mostrar de mejor manera esta particularidad.

El desarrollo de la vitivinicultura y de los procesos de vinificación en el país de Italia es un proceso muy interesante, dado que ellos valoran mucho su patrimonio, lo que unido a sus denominaciones de origen certificado, sistema que a fortalecido las zonas vitivinícolas, ha otorgado valor agregado a sus productos por su identidad, los manejos de campo y los métodos de elaboración, fortalecido por tecnologías de equipamiento a escala de pequeños y medianos productores, Para los viñateros los chilenos la certificación es un tema en pleno desarrollo y que no se puede desconocer la importancia de estos mecanismos, necesarios de desarrollar con la institucionalidad.

A nivel de viñedos las experiencias factibles de visitar, permitirán reconocer manejos orgánicos que enriquecerán las prácticas aplicadas en Chile, específicamente en biocontroles, es el caso de control de oidio con alternativas diversas y manejos de suelo.

Es importante mencionar que encuentros de productores de producción orgánica de Europa se ha realizado en la Isla de Sicilia.

A nivel de Vinificación se apreciará tecnologías, se revisarán procesos, se accederá a metodologías de producción para fortalecer la producción de vinos orgánicos y naturales con mínimos sulfitos, reconocimiento de maquinaria a escala de productores más pequeños, maceraciones, uso de gases inertes y sus laboratorios los cuales son parte de lo que se proyecta desarrollar en la organización del Valle Marga Marga.

Las nuevas técnicas de elaboración que deseamos conocer son parte habitual del desarrollo de vinos, lo que no es de información oculta, más aún su cultura, los hace mpas abiertos a la información, que otros países que también se exploraron como Francia.

13. OBJETIVO DE LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN

Captura de conocimiento en procesos de producción de vinos con mínimas intervenciones químicas, orgánicos y naturales , y accionar del Cooperativismo en la Provincia de Palermo y Roma en Italia, para lograr mejoramiento productivo y diversificación de productos

14. ITINERARIO PROPUESTO

Entidad a visitar	Descripción de las actividades a realizar	Nombre y cargo de la persona con quien se realizará la actividad en la entidad a visitar	Temática a tratar en la actividad	País, ciudad, localidad	Fecha (día/mes/año)
Vini Disisa	<p>Visita a campo para reconocer manejos ecológicos, biocontrol manejo de suelo y tratamientos en.</p> <p>Visita a bodega de vinos para revisar experiencias de elaboración de vinos blancos.</p> <p>Uso de levaduras nativas.</p>	Di Lorenzo, Dueño y Vitivinicultor de la empresa	<p>1.- Manejos ecológicos biocontroles y manejo de suelo.</p> <p>2.-Uso de levaduras nativas, técnicas de envejecimiento.</p> <p>3-Certificaciones.</p>	Italia/Palermo Monreale	10.10.2017
Vini Francesco Giuccione	<p>Visita a campo biodinámico, revisión de manejos en biocontroles y manejo de campo para fortalecimiento de levaduras nativas, y análisis de manejos de suelo.</p> <p>Revisión de procesos de elaboración de vinos con énfasis en levaduras nativas, manejos de aromas, maceraciones.</p>	Francesco Giuccione	<p>1.-Infraestructura utilizada en elaboración de vinos.</p> <p>2.- Manejo de Gases inertes.</p> <p>3.-Uso de biocontroladores, manejos culturales para control de oidio.</p> <p>4.- Certificaciones</p>	Italia/Palermo/ Monreale	11.10.2017
Cantine Cusumano	<p>Visita a bodega de vinos naturales,</p> <p>Uso de gases inertes, tecnologías de prensado, macerados.</p>	Diego Cusumano	<p>1.- Elaboración de vinos naturales, manejo de temperatura en bodegas, maquinarias, tipos de macerado.</p> <p>2.-Uso de gases inertes.</p> <p>3.- Experiencias del agricultor de ensayos.</p>	Italia/ Palermo/ Partinico	12.10.2017

Cooperativa Valdibella	<p>Visita a la Cooperativa en los procesos de vendimia y elaboración de vinos orgánicos. Se revisará los Procesos</p> <p>de vinificación y además se tendrá una charla sobre Modelo de administración y gestión interna y de comercialización.</p>	<p>Caterina Lobocchiaro, Empresaria</p> <p>Cooperativa y parte de la administración de la Cooperativa</p>	<p>1.-Procesos de Elaboración con mínimo uso de Sulfitos.</p> <p>2.-Métodos actualizados con uso de maquinaria para vinos naturales blancos.</p> <p>3.-Gestión interna y comercial cooperativa</p>	<p>Italia/Palermo/Camporeale</p>	<p>13.10.2017</p> <p>14.10.2017</p>
Cantine Firriato	<p>Visita a viñedo con manejo biodinámico. Se revisará la experiencia del agricultor y se pondrá énfasis en manejo fitosanitario.</p> <p>Uso de gases inertes para disminución de uso de sulfitos. Producción de espumantes orgánicos. Manejo de Glicerol en los vinos.</p>	<p>Salvatore Di Gaetano</p> <p>Proceso de bodega.</p>	<p>1-Procesos de elaboración de espumantes con procesos naturales.</p> <p>2.-Maceración en vinos blancos.</p> <p>3.-Tipos de prensados</p> <p>4.- Glicerol y su impacto en los vinos.</p>	<p>Italia/Paceco / Palermo</p>	<p>14.10.2017</p>
Vineria Litro	<p>Visita local de ventas y centro gastronómico de vinos orgánicos, de importancia en la zona</p>	<p>Andrea Baroni</p>	<p>1.- Muestra de vinos y forma de compra de la tienda.</p> <p>2.- Presentación de vinos locales para su caracterización por parte del Somelier del local.</p>	<p>Italia/Roma/Fratelli</p>	<p>15.10.2017</p>
Centro Slow Food, Roma. Citta del Gusto "centro enogastronómico. Salone del Gusto.	<p>Visita al centro gastronómico de Roma donde se visitará la cava y el laboratorio para revisar formas de análisis de vinos. Modelo de trabajo con slow food Roma.</p>	<p>Gloria Sala Encargada de Operaciones</p>	<p>1.- Análisis de laboratorio solicitados para vinos naturales.</p> <p>2.- Revisión de tipos de vinos naturales, orgánicos.</p>	<p>Italia/Roma</p>	<p>16.10.2017</p>
Vini Tenuta di Fiorano	<p>Visita de viñedo orgánicos. Visita bodega de vinos tradicionales de Italia, manejo de guarda de vinos.</p>	<p>Rosana Ferraro</p>	<p>1.- Análisis de Proceso de guarda de vinos, tipos de botellas, corchos,</p>	<p>Italia/Roma</p>	<p>16.10.2017</p>

			manejo temperatura bodegas.	de en		
--	--	--	--	------------------	--	--

15. POTENCIAL DE IMPLEMENTACIÓN DE LAS SOLUCIONES INNOVADORAS

Describir las posibilidades de implementar las soluciones innovadoras (tecnologías y sus avances, prácticas, experiencias y modelos, entre otros) que se conocerán en la gira en el corto y mediano plazo.

Considere aspectos técnicos, de gestión, recursos humanos, organizacionales, financieros, entre otros.

Cada empresa está en la actualidad desarrollando nuevos productos, por lo que el conocimiento de experiencias en producción de vinos o espumantes naturales, serán de gran utilidad y permitirá implementarlas, dado que existe el real interés en diversificar las líneas de producción, innovando con nuevos productos.

Las empresas cuentan con recurso humano, bodegas con espacios ociosos y financieramente los empresarios pueden acceder a recursos, sean estos privados o en el caso de un productor que es INDAP, cuenta con el apoyo de esta institución para algún tipo de crédito si es que lo requiriera.

En el área de elaboración las actividades a desarrollar para aprender nuevas técnicas de elaboración en relación a maceración y elaboración de vinos blancos con mínimos sulfitos, es una oportunidad para el desarrollo de vinos y espumantes de calidad con métodos artesanales.

Revisar en variadas bodegas de vinos naturales, permitirá actualizar conocimientos de manejos de temperatura especialmente en vino blancos naturales, donde se espera encontrar procesos de fermentación lenta y cuidados con técnicas de acero inoxidable y en barricas.

Otra temática que podrá ser aplicada como trabajo son las soluciones o alternativas en relación al menor uso de sulfitos, lo que es una presión en lo relacionado con vinos orgánicos, unido a estas técnicas, debemos revisar en las enotecas la forma de cuidado que dan a los vinos y los tiempos que se logra mantener un vino natural, dado que al menos 2 de los productores de este grupo ya exportan, específicamente a Dinamarca, Japón y muchas veces estos vinos en tránsito generar procesos de cambio.

Finalmente señalar que este grupo de empresas constantemente se reúnen para lograr aprendizajes, realizan parcelas demostrativas y desarrollan actividades conjuntas, lo que permitió el desarrollo de una Cooperativa que hoy inicia otro desafío el de innovar. Conocer modelos de cooperativismo en su rubro permitirá tomar formas de trabajo que han dado resultado y que pueden ser elementos de gestión o funcionamiento claves para que esta asociatividad resulte, la visita a una cooperativa que cuenta con bodega asociativa, será una forma de reconocer modelos posibles de aplicar.

La visita en La Ciudad de Roma cumple la gran función de actualizarse en los procesos de venta de los vinos a través de enotecas y también la zonas de gastronomía donde hoy los

vinos orgánicos se están posesionando, es así que la visita a la Ciudad del Gusto, la enoteca Litro, y la Viña Fiorano, incorporará el conocimiento de la forma en que analizan y presentan los vinos naturales, lo que en Chile aún no se ha desarrollado fuertemente. Para este grupo es una oportunidad de encontrar gran diversidad de productos y de apreciar de la manera de evaluar analíticamente los vinos, esto nos llevará a posibilitar nuevas oportunidades de inversiones y de comercialización conjunta

16. ACTIVIDADES DE DIFUSIÓN

Fecha (día/mes/año)	Lugar de realización	Tipo de actividad (charla, taller de discusión de resultados, publicación, entre otros)	Justificación de la actividad	Tipo de participantes (indicar hacia quien está orientada la actividad)	N° estimado de participantes
3/11/2017	Salón Fundo San Jorge Quilpué	Charla de irradiación. Entrega de Resultados de la Gira, entrega de Díptico resumen de la Actividad.	Actividad que permitirá irradiar a empresas y centros de Investigación.	Viñateros del Valle Marga Casablanca (Orgánicos o Biodinámicos) ,asesores INDAP área orgánica y alumnos de Universidades con especialidad viticultura ej.: Universidad Viña del Mar	50
8/11/2017	Salón y Campo Los Agrícola Los Alcornoques Casablanca	Charla Irradiación de información recopilada de visitas de campo.	Actividad que permitirá motivar a empresas orgánicas y convencionales en avances de manejos orgánicos.	Viñateros del Valle Marga Marga y Casablanca.	20
Ultima semana de Octubre	Mercurio Valparaíso	Publicación con fotografías del viaje realizado y sus resultados	Irradiar el impacto de que pequeños y medianos productores hayan viajado y adquirido conocimientos actualizados.	A público en general.	

ANEXOS

ANEXO 1: CERTIFICADO DE VIGENCIA DE LA ENTIDAD POSTULANTE

Certificado de vigencia de la entidad y personería del representante legal de la entidad

ANEXO 2: CERTIFICADO DE INICIACIÓN DE ACTIVIDADES.

Se debe presentar un documento tributario que acredite la iniciación de actividades.

(Como por ejemplo: Certificado de situación tributaria, Copia Formulario 29 pago de IVA, Copia de la solicitud para la iniciación de actividades ante el Servicio de Impuestos Internos).-

ANEXO 3: CARTAS DE COMPROMISO DEL COORDINADOR Y DE CADA UNO DE LOS PARTICIPANTES Y FOTOCOPIA DE CÉDULA DE IDENTIDAD DE CADA UNO ELLOS

La carta de compromiso se debe ajustar al siguiente formato:

Señores
FIA
Loreley 1582
La Reina

Estimados señores:

Yo [**Nombre del Participante**], manifiesto mi compromiso de participar en las actividades programadas en la propuesta denominada [**Título de la propuesta**], a realizarse entre el [**fecha inicio y término gira**], con destino a [**País**], presentada por [**nombre Entidad Postulante**] a la Convocatoria Nacional Giras para la innovación 2017.

Asimismo, me comprometo a realizar un aporte de [\$.], para financiar la contraparte de la propuesta, en caso que ésta resulte aprobada, valor que se desglosa en **monto en pesos** como aportes pecuniarios y **monto en pesos** como aportes no pecuniarios

Sin otro particular, le saluda atentamente

Firma
Nombre completo
Rut

ANEXO 4: CURRÍCULUM VITAE (CV) DEL COORDINADOR

Se debe presentar un currículum breve, de **no más de 3 hojas**, del coordinador, la información contenida en dicho currículum, deberá poner énfasis en los temas relacionados a la propuesta y/o a las responsabilidades que tendrá en la ejecución del mismo. De preferencia el CV deberá rescatar la experiencia profesional de los últimos 5 años.

ANEXO 5: FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES PARTICIPANTES EN LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN

Esta ficha debe ser llenada por cada uno de los participantes de la gira, incluido el coordinador.

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES			
Tipo de participante (Marque con una X)			
Coordinador	X	Participante	X
ANTECEDENTES PERSONALES			
Nombre completo	María Carolina Alvarado Aspillaga		
RUT			
Fecha de Nacimiento	9 de Diciembre 1969		
Nacionalidad	Chilena		
Dirección particular	Fundo San Jorge S/N EL Sol Quilpué.		
Comuna	Quilpué		
Región	V		
Fono particular			
Celular			
E-mail			
Profesión	Ingeniero Agronomo		
Género (Masculino o femenino)	Femenino		
Indicar si pertenece a alguna etnia	No		
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	<p>1.-Profesional a cargo de Programa de Transferencia GTT desarrollado con productores de Viñedos orgánicos subsidiado por CORFO, de las comunas de Quilpué, Villa Alemana y Casablanca. (2 años de funcionamiento)</p> <p>2.- Desarrollo de Vendimias del Valle Marga Marga durante 3 años consecutivos como contraparte del equipo organizador de la Municipalidad de Quilpué.</p> <p>3.- Diseño de Estudios en Riego; Proyectos de Riego a productores en la V región a partir de la línea de financiamiento PIR de Corfo.</p> <p>4.- Participación como jefa de Proyectos de programas PEL de CORFO en al menos 4 programas entre los años 2013-2015, Región de Valparaíso(CORFO).</p> <p>5.- Cultivo de viñedos, y elaboración de vinos naturales, los cuales se venden en los campos y en diversas vinotecas.</p>		
ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL			
Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	María Carolina Alvarado Aspillaga Asesorías y Servicios E.I.R.L		
Rut de la Institución o Empresa			
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	María Carolina Alvarado Aspillaga		
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	Dueña y gerente		
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	Fundo San Jorge S/N El Sol Quilpué		
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)	Pequeña
Nombre de la propiedad en la cual trabaja	Viña Tres Puntas
Cargo (dueño, administrador, etc.)	Dueña
Superficie Total y Superficie Regada	1.2 has.
Ubicación detallada (especificar comuna)	Fundo San Jorge, S/N El Sol Quilpué
Rubros a los que se dedica (incluir desde cuando se trabaja en cada rubro) y niveles de producción en el rubro de interés	Viñedos
Organizaciones (campesinas, gremiales o empresariales) a las que pertenece y cargo, si lo ocupa	Cooperativa Vitivinícola y Agropecuaria Valle Marga Marga.

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES			
Tipo de participante (Marque con una X)			
Coordinador	<input type="checkbox"/>	Participante	<input checked="" type="checkbox"/>
ANTECEDENTES PERSONALES			
Nombre completo	Roberto Muñoz Balbontin		
RUT			
Fecha de Nacimiento	1 Agosto 1964		
Nacionalidad	Chilena		
Dirección particular	Bartolome de las Casa 2193		
Comuna	Vitacura		
Región	Región Metropolitana		
Fono particular			
Celular			
E-mail	Roberto		
Profesión			
Género (Masculino o femenino)	Ingeniero en Alimentos		
Indicar si pertenece a alguna etnia	No		
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	Vitivinicultor en Viñedo Familiar		
ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL			
Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	Asesor e Inversiones Arturo Ltda		
Rut de la Institución o Empresa			
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	Roberto Muñoz Balbontin		
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	Dueño		
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	Bartolome de las casa 2193		
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	Fundo los Alcornosques y
Cargo (dueño, administrador, etc.)	Socio y administrador
Superficie Total y Superficie Regada	40 hectáreas
Ubicación detallada (especificar comuna)	Fundo La Merced S/N Casablanca
Rubros a los que se dedica (incluir desde cuando se trabaja en cada rubro) y niveles de producción en el rubro de interés	Viñatero, producción de Materia prima 480.000 kilogramos de los cuales este año vinificó 20000 kilogramos a través de la Cooperativa.
Organizaciones (campesinas, gremiales o empresariales) a las que pertenece y cargo, si lo ocupa	Cooperativa Vitivinícola Valle Marga Marga.

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES			
Tipo de participante (Marque con una X)			
Coordinador	<input type="checkbox"/>	Participante	<input checked="" type="checkbox"/>
ANTECEDENTES PERSONALES			
Nombre completo	Arturo Esteba Herrera Román		
RUT			
Fecha de Nacimiento	1 Junio 1968		
Nacionalidad	Chilena		
Dirección particular	Fundo San Jorge Porción E El Sol Quilpué		
Comuna	Quilpue		
Región	V		
Fono particular			
Celular			
E-mail			
Profesión	Técnico Agrícola /Ingeniero en Comercio Internacional		
Género (Masculino o femenino)	Masculino		
Indicar si pertenece a alguna etnia	No		
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	Desarrollo de Programa GTT por dos años para Viñateros comuna Quilpué, Villa alemana, Casablanca.		
ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL			
Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	Viña Tres Puntas Arturo Esteban Herrera Román E.I.R.L		
Rut de la Institución o Empresa			
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	Arturo Esteban Herrera Román		
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	Dueño		
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	Fundo San Jorge Porcion E El Sol Quilpué		
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)	Pequeña
Nombre de la propiedad en la cual trabaja	Viña Tres Puntas
Cargo (dueño, administrador, etc.)	Dueño
Superficie Total y Superficie Regada	1.5 has.
Ubicación detallada (especificar comuna)	Fundo San Jorge, Proción E El Sol Quilpué
Rubros a los que se dedica (incluir desde cuando se trabaja en cada rubro) y niveles de producción en el rubro de interés	Viñedos
Organizaciones (campesinas, gremiales o empresariales) a las que pertenece y cargo, si lo ocupa	Cooperativa Vitivinícola y Agropecuaria Valle Marga Marga.

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES			
Tipo de participante (Marque con una X)			
Coordinador	<input type="checkbox"/>	Participante	<input checked="" type="checkbox"/>
ANTECEDENTES PERSONALES			
Nombre completo	Cristopher Alfonso Holzmann Kintner		
RUT			
Fecha de Nacimiento	24 de Diciembre 1972		
Nacionalidad	Chilena		
Dirección particular	Fundo La Viña 14 S/N		
Comuna	Casablanca		
Región	V		
Fono particular			
Celular			
E-mail			
Profesión	Administrador Agrícola		
Género (Masculino o femenino)	Masculino		
Indicar si pertenece a alguna etnia	No		
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	Su trabajo desde que se titulo de Administrador Agrícola, se hizo cargo del campo en la producción de viñedos, como parte de la herencia familiar, es administrador y dueño.		
ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL			
Nombre de la Institución o Empresa a la que	Cristopher Alfonso Holzmann Kintner		

pertenece	
Rut de la Institución o Empresa	
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	Cristopher Alfonso Holzmann Kintner/ 8.823.942-3
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	Dueño, administrador.
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	Casablanca/V región.
Fono	
E-mail	
Clasificación de público o privado	Privado

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES			
Tipo de participante (Marque con una X)			
Coordinador	<input type="checkbox"/>	Participante	<input checked="" type="checkbox"/>
ANTECEDENTES PERSONALES			
Nombre completo	Carlos Antonio Salgado Cuevas		
RUT			
Fecha de Nacimiento	17 Marzo 1967		
Nacionalidad	Chilena		
Dirección particular	Calle Calama 639		
Comuna	Casablanca		
Región	V Región.		
Fono particular			
Celular			
E-mail			
Profesión	Ingeniero Agrónomo Especialidad Viñedos		
Género (Masculino o femenino)	Masculino		
Indicar si pertenece a alguna etnia	No		
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	Se ha desarrollado como Asesor de viñedos durante más de 5 años. En la actualidad administra Viña Los Alcornosques y asesora al menos a cinco productores orgánicos.		
ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL			
Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	Sociedad Agrícola Los Alcornosques		
Rut de la Institución o Empresa			
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	Lucia Ximena Balbontín Walls		
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	Administrador de campo		
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	Los Españoles 2712 Providencia Santiago		
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	Sociedad Agrícola Los Alcornos Ltda
Cargo (dueño, administrador, etc.)	Administrador e Campo,
Superficie Total y Superficie Regada	40 hectáreas orgánicas certificadas
Ubicación detallada (especificar comuna)	Fundo La merced S/N Casablanca.
Rubros a los que se dedica (incluir desde cuando se trabaja en cada rubro) y niveles de producción en el rubro de interés	Viñas de las variedades Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Chardonnay.
Organizaciones (campesinas, gremiales o empresariales) a las que pertenece y cargo, si lo ocupa	No pertenece.

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES			
Tipo de participante (Marque con una X)			
Coordinador	<input type="checkbox"/>	Participante	<input checked="" type="checkbox"/>
ANTECEDENTES PERSONALES			
Nombre completo	Michele Giradello		
RUT			
Fecha de Nacimiento	30 de Julio de 1961		
Nacionalidad	Italiana/ Chilena		
Dirección particular	Novena 836, Departamento 11		
Comuna	Quilpué		
Región	V		
Fono particular			
Celular			
E-mail			
Profesión	Somellier		
Género (Masculino o femenino)	Masculino		
Indicar si pertenece a alguna etnia	No		
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	<p>Desarrollo de Eventos, catas en la V región a partir de Equipo de trabajo con Enólogo Hernán Errazuriz.</p> <p>Apoyo a Propuesta de Maridajes para Proyecto Ruta Secreta del Vino Valle Marga Marga, donde existe la participación de 6 viñateros cada uno con sus productos, se lanzó hace un mes, inicia sus circuitos a partir de Septiembre en adelante</p>		
ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL			
Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	Sociedad Agrícola Forestal y Ganadera Lo Moscoso Ltda		
Rut de la Institución o Empresa			
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	Marcel Fernando Contreras Rodriguez		
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	Dueño		
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	Lo Moscoso S/N Villa Alemana V Región.		

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	Fundo Lo Moscoso
Cargo (dueño, administrador, etc.)	Asesor externo de Proyecto Ruta Secreta del vino, donde este campo participa.
Superficie Total y Superficie Regada	15 has.
Ubicación detallada (especificar comuna)	Fundo Los Moscoso, Villa Alemana.
Rubros a los que se dedica (incluir desde cuando se trabaja en cada rubro) y niveles de producción en el rubro de interés	Mandarinos, miel, Viñas
Organizaciones (campesinas, gremiales o empresariales) a las que pertenece y cargo, si lo ocupa	No pertenece.

ANEXO 4: CURRÍCULUM VITAE (CV) DEL COORDINADOR

Se debe presentar un currículum breve, de **no más de 3 hojas**, del coordinador, la información contenida en dicho currículum, deberá poner énfasis en los temas relacionados a la propuesta y/o a las responsabilidades que tendrá en la ejecución del mismo. De preferencia el CV deberá rescatar la experiencia profesional de los últimos 5 años.

María Carolina Alvarado Aspillaga.

Educación **1990 - 1995** **Pontificia Universidad Católica
de Valparaíso, Chile.**
Ingeniero Agrónomo

- **Vitivinicultora orgánica**
- **Diseño de Proyectos**
- **Auditor Líder ISO 9000-2001, Acreditado IRCA.**
- **Auditor GMP/GLOBALGAP/HACCP**

**Experiencia
Profesional** **2007 a la fecha**

CONSULTOR INDEPENDIENTE

**Dedicado al Apoyo, Formulación y seguimiento
de Proyectos de tipo privado y con
herramientas de subsidio gubernamental. (**
**INDAP, SERCOTEC, CORFO, para Agentes
operadores de la V Región).**

**Implementación de Normas de Calidad
GLOBALGAP/GMP/HACCP, Planes de Gestión
Ambiental para el rubro agroindustrial.**

Coordinación de Proyectos de Fomento productivo a través de líneas de financiamiento CORFO, INDAP y actividades privadas.

2010-2012 Auditor empresa CPS certificación para revisión de campos y plantas de proceso.

2005-2009 Auditor Programas de Inocuidad Alimentaria para el rubro agroindustrial V región, Certificación de campos y plantas de proceso en normas GLOBALGAP/GAP/HACCP/GMP para empresa CERTIFICACION CHILE.

**2004 Wagner Certificaciones
Santiago - Chile
Directora técnico Comercial empresa certificaciones afiliada a Primuslabs EEUU**

2002-2003 TecnoLab S.A. Quilpué

- **Encargada técnica de área agroindustrial, Encargada área Inocuidad Alimentaria.**
- **Desarrollo de seminarios y cursos de concientización, aplicación y formación de auditores en Inocuidad Alimentaria para el rubro agrícola y área alimentos.**
- **Auditor Interno de Laboratorio.**
- **Auditor Oficial Programas de Calidad.**

1999-2001 Servicio Agrícola y Ganadero V Región, Chile.

Encargada Regional de Laboratorios Servicio Agrícola y Ganadero

- **Encargada Proyecto Mosca de la Fruta para la Provincia de Valparaíso.**
- **Cátedras de Frutales, post cosecha, Instituto AIEP, San Fernando.**

**1994-1999 DOLE VI
Región, Chile.**

Encargada Control de Calidad DOLE CHILE SAN FERNANDO.

- **Contraparte SAG, a cargo de programa de inspección de calidad.**

**Seminarios/
Cursos**

Curso Internacional de especialización “Fruticultura en diferentes condiciones Agroclimáticas” y “Diseño de planes estratégicos en la Agricultura”. Centro de estudio SHEFAYIM. Telavid, Israel. Enero a Diciembre 1989.

Curso Auditor Líder ISO 9000-2001, Acreditado IRCA, Lloyd`s Register.2003

Curso HACCP, TECNOLAB CHILE. Marzo 2001.

Curso de diplomado en Biotecnología, Universidad de Chile, Proyecto FIA..2001

Seminario Internacional de Auditores Internos GAP/EUREPGAP en Buenas Prácticas Agrícolas. CERPER, Perú 2002.

Seminario Internacional de Auditores Internos en Buenas Prácticas Agrícolas y de Manufactura

GAP/EUREPGAP, Primuslabs.com, dictado en Santiago de Chile 2002

Curso Train-the-Trainer Workshop, Dictado por EUREPGAP, FoodPLUS Santiago de Chile.2002.

Curso Actualización de programa HACCP para auditorías de calidad. 3 al 6 de Noviembre Santiago Chile. Dictado por empresa Primuslabs.EEUU.

.Curso Agricultura Orgánica: Gaymas Ciudad de México desde 24 al 29 de Noviembre 2008.

Curso Actualización de Protocolos GLOBALGAP Versión 3.1 .CPS Chile Certificadora Nacional.

Curso de Formulación de Proyectos empresa CEFAM Ltda, Junio-Julio 2014.

Proyectos y Asesorías desarrolladas en el ámbito Agrícola.

Proyecto de Implementación y Certificación Valle Aconcagua. Mesa de Fomento Productivo Asociación Gremial San Felipe- Los Andes 2003-2004-2005.

Coordinación de Programa Asesoría Técnica e incorporación a BPA para 40 productores zona La Ligua- Cabildo- Petorca pertenecientes a Exportadora Cabilfrut. 2003-2004-2005 a través de

PDP desarrollado con Agente Operador CODESSER

Coordinación de Proyecto de Prediagnósticos y diseño proyecto de Implementación para 80 productores de Frutillas Zonas Santo Domingo, San Pedro, Rapel, Chanco a través de empresa AGROFRUTILLAS . 2003, Agente Operador FEDEFRUTA, Región Metropolitana.

Coordinación de Proyecto de Gira Tecnológica España. Portugal para pequeños productores de Berries de INDAP, Sector Melipilla, patrocinada por FIA. 2003.

Coordinación de Proyecto FIA de Formación de Auditores Internos a Nivel Nacional en Proceso de actualización de protocolos y fortalecimiento de Programa de calidad de TESCO- Inglaterra. 2005

Coordinación y relatorias de Programa de Capacitación en Buenas Prácticas Agrícolas a través de empresa SGACHILE para 120 usuarios INDAP de los Sectores La Ligua- Cabildo. Petorca y de 80 Productores del Valle Aconcagua 2005.

Asesor dentro de PROFO Valle Chacabuco Agente Operador Fedefruta. Gerente Gisella Carrillo. 2005-2006

Formulación de Plan Estratégico para el proceso de BPA para productores INDAP Asociación Gremial el Cantarito 2006, Petorca.

Coordinación y participación como auditora de programa de Prediagnósticos de Certificación para productores de INDAP capacitados 120 productores La Ligua-Cabildo- Petorca. Y de 80 productores Valle Aconcagua.2006.

Formulación Proyecto Producción Limpia Valle

Aconcagua. V Región. Mesa Fomento Productivo Aconcagua. Asociación Gremial San Felipe, En Proceso. 2005-2006.

Coordinación y relatoría de Cursos de Capacitación en programas de Gestión de Calidad para 120 productores de INDAP de las localidades de Petorca- La Ligua-Cabildo y Quillota para distintos mercados de destino Octubre a Noviembre 2006.

Relatoría de ocho cursos para el Programa Fondo de Capacitación y Becas de SENCE, con un universo capacitado de 130 agricultores con un Programa de sala de clases y terreno en Areas de: gestión de calidad, gestión de ventas mercado exportación y administración Agosto -Diciembre 2006 para las comunas de Hijuelas, Calera, Nogales, Petorca, La Ligua y Calera.

Coordinación y Relatoria de Cursos para 60 productores del rubro tomate y palta de las comunas de Limache y Quillota en Programa de Gestión de Calidad a productores de INDAP. Octubre 2006.

Actualización de Programas de BPA para el mercado Europeo para productores INDAP Oct-Nov. 2007.

Capacitación y auditorias de Campo de 120 productores Berries en localidades de: Chillán, Yervas Buenas, Longaví entre los meses de Junio y Diciembre para empresa FORMER Ltda.

Capacitación para 20 productores programa FOCAL (Fomento a la calidad) Protocolo GLOBALGAP. Productores La Ligua-Cabildo-Limache. 20 al 25.Octubre 2008.

Capacitación Inocuidad alimentaria para el rubro frambuesa para 20 productores INDAP/PRODESAL localidad de Yervas Buenas. 3-4-5 Octubre 2008.

Capacitación para 10 productores de tomate en implementación de BPA e Inocuidad Alimentaria para programa de CORFO FOCAL sector Limache. Febrero 2009

Participación como asesor en Inocuidad Alimentaria para Programa PALTEC, haciendo revisiones de campo, en Quillota, Nogales, Calera.

Capacitación de 15 productores de Palto programa FOCAL CORFO, en localidad de Quillota respecto Protocolo GLOBALGAP Febrero 2009.

Participación en actividades de apoyo en SAT duraznero en localidad San Felipe. Los Andes, visitas de campo y sensibilización BPA e Inocuidad Alimentaria. 2009.

Apoyo Técnico en Diagnósticos de productores en área gestión de Calidad y Protocolos BPA de FOCALES desarrollados por Agroamérica 2006 a la fecha.

Contraparte Técnica de la Norma 2728 para la empresa CEFAM Ltda. 2012

Programa emprendimiento local Comuna de Putaendo Inocuidad alimentaria y Riego para productores de Carozo y Nogales. 2012-2013

Jefa de Proyecto Emprendimiento Local Comuna de Quilpué, para productores de Miel en ámbitos de buenas prácticas de Manufactura y producción.

Desarrollo de proyectos de producción Orgánica en Viñedos desarrollados con planes de manejo para la Flora Nativa del lugar, Comuna de Quilpué.2012-2013.

Plan de Manejo en Flora Nativa para desarrollo de proyecto enoturístico para la zona de los Coligues, Quilpué. 2013-2014

Desarrollo de Estudios de Proyectos de Riego Intrapredial entre los años 2014-2016 como parte de equipo de consultora Rosa Iligaray Aragón.

Diseño y Coordinación Vendimia 2015-2016-2017 Comuna de Quilpué, Desarrollada para Depto Cultura, Municipalidad de Quilpué. Abril 2015.

Diseño y Formulación Programa Transferencia Tecnológica para 10 empresas de Viñedos orgánicos en la V región. Enero a Diciembre 2015.

Profesional a cargo de proyecto enoturístico Ruta Secreta del Vino a partir de Febrero 2017, desarrollado en el Valle Marga Marga.

Gestora del proceso de Cooperativismo de Viñateros del Valle Marga Marga y Casablanca año 2016 y gestión de consolidación de la Cooperativa a partir de Octubre 2017.

**Cualidades
Profesionales**

Capacidad de liderazgo, empatía y capacidad de entendimiento con grupos multidisciplinarios.

Conocimiento de las diversas líneas de financiamiento de los programas gubernamentales y su relación con las empresas.

Idiomas**Inglés técnico****Español: lengua materna****Referencias****Santiago Matta: Presidente Asociación Gremial Quillota****Loreto González, Gerente V región Agente Operador COPEVAL.****Christophe Boe, Presidente Asociación Cultural Vernacula, Quilpué, V Región.****Mauricio Cortés . Gerente CPS certification.****Eduardo Cerda Garcia. Cabilfrut Chile.****Eduardo Cerda Lecaros. Cabilfrut Chile.****Cristian Soto, Director Departamento Cultura Municipio Quilpué.**A handwritten signature in blue ink, consisting of several overlapping loops and horizontal strokes, positioned above the name of the signatory.**María Carolina Alvarado Aspillaga
Ingeniero Agrónomo**

**ANEXO 5: FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES PARTICIPANTES EN LA GIRA
PARA LA INNOVACIÓN**

ANEXO 5: FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES PARTICIPANTES EN LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN

ANEXO 5: FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES PARTICIPANTES EN LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN

Esta ficha debe ser llenada por cada uno de los participantes de la gira, incluido el coordinador.

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES			
Tipo de participante (Marque con una X)			
Coordinador	X	Participante	X
ANTECEDENTES PERSONALES			
Nombre completo	María Carolina Alvarado Aspillaga		
RUT			
Fecha de Nacimiento	9 de Diciembre 1969		
Nacionalidad	Chilena		
Dirección particular	Fundo San Jorge S/N EL Sol Quilpué.		
Comuna	Quilpué		
Región	V		
Fono particular			
Celular			
E-mail			
Profesión	Ingeniero Agronomo		
Género (Masculino o femenino)	Femenino		
Indicar si pertenece a alguna etnia	No		
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	<p>1.-Profesional a cargo de Programa de Transferencia GTT desarrollado con productores de Viñedos orgánicos subsidiado por CORFO, de las comunas de Quilpué, Villa Alemana y Casablanca. (2 años de funcionamiento)</p> <p>2.- Desarrollo de Vendimias del Valle Marga Marga durante 3 años consecutivos como contraparte del equipo organizador de la Municipalidad de Quilpué.</p> <p>3.- Diseño de Estudios en Riego; Proyectos de Riego a productores en la V región a partir de la línea de financiamiento PIR de Corfo.</p> <p>4.- Participación como jefa de Proyectos de programas PEL de CORFO en al menos 4 programas entre los años 2013-2015, Región de Valparaíso(CORFO).</p> <p>5.- Cultivo de viñedos, y elaboración de vinos naturales, los cuales se venden en los campos y en diversas vinotecas.</p>		
ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL			
Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	María Carolina Alvarado Aspillaga Asesorias y Servicios E.I.R.L		
Rut de la Institución o Empresa			
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	María Carolina Alvarado Aspillaga/ 10.89.649-4		
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	Dueña y gerente		
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	Fundo San Jorge S/N El Sol Quilpué		
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)	Pequeña
Nombre de la propiedad en la cual trabaja	Viña Tres Puntas
Cargo (dueño, administrador, etc.)	Dueña
Superficie Total y Superficie Regada	1.2 has.
Ubicación detallada (especificar comuna)	Fundo San Jorge, S/N El Sol Quilpué
Rubros a los que se dedica (incluir desde cuando se trabaja en cada rubro) y niveles de producción en el rubro de interés	Viñedos
Organizaciones (campesinas, gremiales o empresariales) a las que pertenece y cargo, si lo ocupa	Cooperativa Vitivinícola y Agropecuaria Valle Marga Marga.

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES			
Tipo de participante (Marque con una X)			
Coordinador	<input type="checkbox"/>	Participante	<input checked="" type="checkbox"/>
ANTECEDENTES PERSONALES			
Nombre completo	Roberto Muñoz Balbontin		
RUT			
Fecha de Nacimiento	1 Agosto 1964		
Nacionalidad	Chilena		
Dirección particular	Bartolome de las Casa 2193		
Comuna	Vitacura		
Región	Región Metropolitana		
Fono particular			
Celular			
E-mail	Roberto		
Profesión			
Género (Masculino o femenino)	Ingeniero en Alimentos		
Indicar si pertenece a alguna etnia	No		
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	Vitivinicultor en Viñedo Familiar		
ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL			
Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	Asesor e Inversiones Arturo Ltda		
Rut de la Institución o Empresa			
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	Roberto Muñoz Balbontin		
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	Dueño		
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	Bartolome de las casa 2193		
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	Fundo los Alcornosques y
Cargo (dueño, administrador, etc.)	Socio y administrador
Superficie Total y Superficie Regada	40 hectáreas
Ubicación detallada (especificar comuna)	Fundo La Merced S/N Casablanca
Rubros a los que se dedica (incluir desde cuando se trabaja en cada rubro) y niveles de producción en el rubro de interés	Viñatero, producción de Materia prima 480.000 kilogramos de los cuales este año vinificó 20000 kilogramos a través de la Cooperativa.
Organizaciones (campesinas, gremiales o empresariales) a las que pertenece y cargo, si lo ocupa	Cooperativa Vitivinícola Valle Marga Marga.

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES			
Tipo de participante (Marque con una X)			
Coordinador	<input type="checkbox"/>	Participante	<input checked="" type="checkbox"/>
ANTECEDENTES PERSONALES			
Nombre completo	Arturo Esteba Herrera Román		
RUT			
Fecha de Nacimiento	1 Junio 1968		
Nacionalidad	Chilena		
Dirección particular	Fundo San Jorge Porción E El Sol Quilpué		
Comuna	Quilpue		
Región	V		
Fono particular			
Celular			
E-mail			
Profesión	Técnico Agrícola /Ingeniero en Comercio Internacional		
Género (Masculino o femenino)	Masculino		
Indicar si pertenece a alguna etnia	No		
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	Desarrollo de Programa GTT por dos años para Viñateros comuna Quilpué, Villa alemana, Casablanca.		
ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL			
Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	Viña Tres Puntas Arturo Esteban Herrera Román E.I.R.L		
Rut de la Institución o Empresa			
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	Arturo Esteban Herrera Román		
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	Dueño		
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	Fundo San Jorge Porcion E El Sol Quilpué		
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)	Pequeña
Nombre de la propiedad en la cual trabaja	Viña Tres Puntas
Cargo (dueño, administrador, etc.)	Dueño
Superficie Total y Superficie Regada	1.5 has.
Ubicación detallada (especificar comuna)	Fundo San Jorge, Proción E El Sol Quilpué
Rubros a los que se dedica (incluir desde cuando se trabaja en cada rubro) y niveles de producción en el rubro de interés	Viñedos
Organizaciones (campesinas, gremiales o empresariales) a las que pertenece y cargo, si lo ocupa	Cooperativa Vitivinícola y Agropecuaria Valle Marga Marga.

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES			
Tipo de participante (Marque con una X)			
Coordinador	<input type="checkbox"/>	Participante	<input checked="" type="checkbox"/>
ANTECEDENTES PERSONALES			
Nombre completo	Cristopher Alfonso Holzmann Kintner		
RUT			
Fecha de Nacimiento	24 de Diciembre 1972		
Nacionalidad	Chilena		
Dirección particular	Fundo La Viña 14 S/N		
Comuna	Casablanca		
Región	V		
Fono particular			
Celular			
E-mail			
Profesión	Administrador Agrícola		
Género (Masculino o femenino)	Masculino		
Indicar si pertenece a alguna etnia	No		
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	Su trabajo desde que se titulo de Administrador Agrícola, se hizo cargo del campo en la producción de viñedos, como parte de la herencia familiar, es administrador y dueño.		
ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL			
Nombre de la Institución o Empresa a la que	Cristopher Alfonso Holzmann Kintner		

pertenece	
Rut de la Institución o Empresa	
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	Cristopher Alfonso Holzmann Kintner
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	Dueño, administrador.
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	Casablanca/V región.
Fono	
E-mail	
Clasificación de público o privado	Privado

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES			
Tipo de participante (Marque con una X)			
Coordinador	<input type="checkbox"/>	Participante	<input checked="" type="checkbox"/>
ANTECEDENTES PERSONALES			
Nombre completo	Carlos Antonio Salgado Cuevas		
RUT			
Fecha de Nacimiento	17 Marzo 1967		
Nacionalidad	Chilena		
Dirección particular	Calle Calama 639		
Comuna	Casablanca		
Región	V Región.		
Fono particular			
Celular			
E-mail			
Profesión	Ingeniero Agrónomo Especialidad Viñedos		
Género (Masculino o femenino)	Masculino		
Indicar si pertenece a alguna etnia	No		
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	Se ha desarrollado como Asesor de viñedos durante más de 5 años. En la actualidad administra Viña Los Alcornosques y asesora al menos a cinco productores orgánicos.		
ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL			
Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	Sociedad Agrícola Los Alcornosques		
Rut de la Institución o Empresa			
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	Lucia Ximena Balbontín Walls		
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	Administrador de campo		
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	Los Españoles 2712 Providencia Santiago		
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	Sociedad Agrícola Los Alcornosques Ltda
Cargo (dueño, administrador, etc.)	Administrador e Campo,
Superficie Total y Superficie Regada	40 hectáreas orgánicas certificadas
Ubicación detallada (especificar comuna)	Fundo La merced S/N Casablanca.
Rubros a los que se dedica (incluir desde cuando se trabaja en cada rubro) y niveles de producción en el rubro de interés	Viñas de las variedades Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Chardonnay.
Organizaciones (campesinas, gremiales o empresariales) a las que pertenece y cargo, si lo ocupa	No pertenece.

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES			
Tipo de participante (Marque con una X)			
Coordinador	<input type="checkbox"/>	Participante	<input checked="" type="checkbox"/>
ANTECEDENTES PERSONALES			
Nombre completo	Michele Giradello		
RUT			
Fecha de Nacimiento	30 de Julio de 1961		
Nacionalidad	Italiana/ Chilena		
Dirección particular	Novena 836, Departamento 11		
Comuna	Quilpué		
Región	V		
Fono particular			
Celular			
E-mail			
Profesión	Somellier		
Género (Masculino o femenino)	Masculino		
Indicar si pertenece a alguna etnia	No		
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	Desarrollo de Eventos, catas en la V región a partir de Equipo de trabajo con Enólogo Hernán Errazuriz. Apoyo a Propuesta de Maridajes para Proyecto Ruta Secreta del Vino Valle Marga Marga, donde existe la participación de 6 viñateros cada uno con sus productos, se lanzó hace un mes, inicia sus circuitos a partir de Septiembre en adelante		
ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL			
Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	Sociedad Agrícola Forestal y Ganadera Lo Moscoso Ltda		
Rut de la Institución o Empresa			
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	Marcel Fernando Contreras Rodriguez		
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	Dueño		
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	Lo Moscoso S/N Villa Alemana V Región.		

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	Fundo Lo Moscoso
Cargo (dueño, administrador, etc.)	Asesor externo de Proyecto Ruta Secreta del vino, donde este campo participa.
Superficie Total y Superficie Regada	15 has.
Ubicación detallada (especificar comuna)	Fundo Los Moscoso, Villa Alemana.
Rubros a los que se dedica (incluir desde cuando se trabaja en cada rubro) y niveles de producción en el rubro de interés	Mandarinos, miel, Viñas
Organizaciones (campesinas, gremiales o empresariales) a las que pertenece y cargo, si lo ocupa	No pertenece.