



OFICINA DE PARTES 2 FIA.
RECEPCIONADO
Fecha ... 16 DIC 2014 ...
Hora ... 4 ...
No Ingre... 1798f

FORMULARIO INFORME TECNICO GIRAS DE INNOVACIÓN 2014

Nombre de la gira de innovación
"TECNOLOGIAS DE PRODUCCIÓN INTEGRADA DE HORTALIZAS Y BERRIES BAJO EL PROTOCOLO DE CERO RESIDUOS Y DESARROLLO DE IV GAMA PARA LA COMERCIALIZACIÓN ASOCIATIVA MEDIANTE CIRCUITOS CORTOS EN LOS MERCADOS DE ESPAÑA"
Código FIA
GIT-2014-0200
Fecha de realización de la gira
11 de Octubre de 2014 al 20 de Octubre de 2014
Ejecutor
Capacitec Ltda.
Coordinador
Rodrigo Neculman Cerda
País (es) visitado (s)
España
Firma del coordinador



Instrucciones:

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



1. Identificación de los participantes de la gira de innovación

	Nombre y apellido	Entidad donde trabaja	Profesión, especialización	Correo electrónico	Teléfono	Dirección
1	Rodrigo Neculman Cerda	Universidad de La Frontera	Investigador			
2	Marcelo Luna Angulo ✓	Capacitec Ltda.	Coordinador PDTN – InnovaChile de CORFO			
3	Pablo Aedo Mora ✓	Agrolim Ltda.	Asesor técnico Hortalizas y Berries			
4	Claudio Valderrama Valdivia ✓	Persona natural	Productor Hortofrutícola			
5	José Benigno Torres Pérez ✓	Persona natural	Productor Hortícola			
6	Marcelino Jaramillo Painevilu ✓	Persona natural	Productor Hortofrutícola			
7	Cristian Mieville Bernal	Persona natural	Productor Hortofrutícola			
8	Abner Augusto Balocchi Zavala ✓	Persona Natural	Productor Hortofrutícola			

2. Itinerario realizado en la gira de innovación

Entidad institución/empresa/ productor)	Ciudad y país	Describe las actividades realizadas	Nombre y cargo de la persona con quien se realizó la actividad en la entidad visitada	Temática tratada en la actividad	Fecha (día/mes/año)
Centro de cooperativa Cuna de Platero	España, Huelva	Visita a productores de hortalizas y berries en campo	José Carlos Sayago	Implementación Del protocolo Zerya de producción	Lunes 13 de Octubre de 2014



				integrada hortofrutícola	
Centro de cooperativa de Bonares	España, Huelva	Visita a productores de hortalizas y berries en campo	Juan Manuel Domínguez	Implementación Del protocolo Zerya de producción integrada hortofrutícola	Lunes 13 de Octubre de 2014
Centro de Investigación CITADESVA	España, Huelva	Visita a Centro Tecnológico ADESVA, que ofrece servicios de investigación, desarrollo e innovación de hortalizas a las empresas del sector agroindustrial	Magdalena Torres	Implementación Del protocolo Zerya de producción integrada hortofrutícola	Martes 14 de Octubre de 2014
Centro de procesamiento en Condado de Huelva	España, Huelva	Visita a centros de procesamiento de hortalizas y berries	Javier Arizmendi	Implementación Del protocolo Zerya de producción integrada hortofrutícola	Martes 14 de Octubre de 2014
Iberfruta – La Palma Factory	España, Huelva	Centro de Industrialización de hortalizas y berries	Javier Arizmendi	Implementación Del protocolo Zerya de producción integrada hortofrutícola	Martes 14 de Octubre de 2014
IFEMA, Feria Fruit Attraction	España, Madrid	Asistencia al Foro Innova para acudir a seminario de Modelos Predictivos ZERYA en hortalizas	Javier Arizmendi	Conocer Tecnologías e Innovaciones de producción integrada en hortalizas y berries, marketing y comercialización	Miércoles 15 de Octubre de 2014
IFEMA, Feria Fruit Attraction		Visita Stands de hortalizas y frutas		Conocer Tecnologías e	Jueves 16 de Octubre de



	España, Madrid	frescas y procesados, insumos limpios. Conferencias abiertas en producción integrada en hortalizas y frutas	Javier Arizmendi	Innovaciones de producción integrada en hortalizas y berries, marketing y comercialización	2014
Sociedad Agraria de transformación Grupo CFM- Fruca Marketing	España, Cartagena	Productores, Transformadores y Comercializadores de hortalizas y frutas	Wadi Aguilar	Implementación Del protocolo Zerya de producción integrada hortofrutícola	Viernes 17 de Octubre de 2014
Grupo Saladonia S.L - Toroverde	España, Murcia	Productor de hortalizas de hoja y especialidades	Antonio Alcázar	Implementación Del protocolo Zerya de producción integrada hortofrutícola	Viernes 17 de Octubre de 2014
Centro de manipulación de IV Gama Toroverde	España, Murcia	Centro de elaboración de hortalizas fresco-lavadas listas para su consumo	Antonio Alcázar	Implementación Del protocolo Zerya de producción integrada hortofrutícola	Viernes 17 de Octubre de 2014
IMIDA, Instituto de Investigación Agrícola de Murcia	España, Murcia	Producción integrada de hortalizas y comercialización vía circuitos cortos locales.	Antonio Monserrat	Implementación Del protocolo Zerya de producción integrada hortofrutícola	Sábado 18 de Octubre de 2014
Centros de comercialización hortícola en Murcia y Alicante	España, Murcia	Visita a mercados locales en Murcia y Alicante	Antonio Alcázar	Implementación Del protocolo Zerya de producción integrada hortofrutícola	Sábado 18 de Octubre de 2014



2.1 Indicar si hubo cambios respecto al itinerario original

Sí, se realizaron algunos cambios de itinerario, respecto de la postulación original. Se cambió la primera visita programada para esta gira, la cual en un principio consideró la Cooperativa Cuna de Platero, pero por problemas de disponibilidad de su representante por tratarse de un día feriado en la Región de Andalucía (Día Lunes 13 de octubre), esta visita fue reemplazada por la empresa Agrícola El Bosque, quienes son productores y exportadores de moras en la misma zona de Huelva, quienes también están en proceso de implementación del protocolo de "Cero residuos".

El día martes nos se pudo visitar el Centro de Procesamiento del Condado de Huelva por encontrarse cerrado para visitas por mantención de su infraestructura y equipamiento.

El resto del itinerario no sufrió cambios.

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

El incremento del consumo de alimentos en el mundo, ha ido acompañado de una creciente tendencia hacia la obtención de garantías de sanidad e inocuidad de estos productos por los mercados. Ello implica no sólo desarrollar productos que sean saludables para el consumidor, sino también, que en su proceso productivo hayan generado el mínimo impacto posible en el agroecosistema.

La producción hortofrutícola en Chile para mercado interno, es un rubro que compromete a un gran número de productores a lo largo del país. Según datos de la Fundación de Innovación Agraria (FIA) a través de la agenda para la innovación agraria, 2011, se estima que un 53% del total de superficie dedicada a la producción hortofrutícola corresponden a pequeños productores, quienes en conjunto satisfacen la demanda nacional. Sin embargo, SAG (2007) y la Corporación Nacional de Consumidores (CONADECUS, 2008), han revelado una alarmante presencia de trazas de pesticidas y del contenido de nitratos en hortalizas de hoja y de fruto en nuestro país. Este informe concluyó que el 63% de las frutas y hortalizas que se consumen en Chile contenían pesticidas peligrosos. Además de esto, se encontró que el exceso de residuos provenientes de pesticidas fue de hasta un 300% superior al umbral establecido por la norma chilena. Esto es un hecho grave, ya que, la falta de inocuidad en los alimentos puede causar enfermedades crónicas y cuadros carcinogénicos. Además, el uso indiscriminado de pesticidas en la producción de cultivos hortofrutícolas nacionales para mercado interno ha provocado un impacto negativo en los agroecosistemas productivos locales.

Por otro lado, la cadena de comercialización de los productos hortofrutícolas para mercado interno, se caracteriza por la participación de numerosos intermediarios, quienes redistribuyen el valor del producto hasta el consumidor final, perjudicando la renta del productor que es el primer eslabón de la cadena, y a quien castigan con bajos precios de compra sin añadir valor en la cadena de comercialización.

Por lo tanto, nuestra región en particular, tiene una importante oportunidad en la producción de alimentos hortofrutícolas limpios con un Sello de Inocuidad para mercado interno y con agregación de valor con IV Gama, que lo puede diferenciar de la competencia de otras zonas del país, ofreciendo alimentos sin contaminantes químicos, trazables y ambientalmente sustentables. En este sentido, prácticas como el fuerte uso de cargas de pesticidas en los cultivos



hortofrutícolas, la sobrefertilización, la falta de procesamiento de materias primas y la participación de intermediarios, como parte de la cadena comercial, resultan hoy una limitante para nuestros productores del sur de Chile.

4. Indicar el objetivo de la gira de innovación

Prospectar y conocer tecnologías vanguardistas de producción y manejo integrado y IV Gama en hortalizas y berries en España, trabajadas bajo el protocolo de “cero residuos” con una dinámica de comercialización asociativa bajo el concepto de circuitos cortos que permitan incrementar la competitividad de las empresas participantes en la propuesta bajo un marco de sustentabilidad económica y ambiental.

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

Zerya® es una marca de calidad privada diferenciada que pertenece a la empresa Zerya Producciones sin Residuos, S.L. Esta empresa, ha venido desarrollando desde el año 2000, diversas investigaciones con el objetivo de generar sistemas de producción de alimentos que garanticen un producto final sin residuos, y lograr así una diferenciación de las empresas productoras de alimentos. Poseen equipos técnicos de alto nivel, a través de un trabajo conjunto y una convicción de que es posible producir alimentos seguros, que permitan la reducción de los costos mediante la utilización racional de fitosanitarios y fertilizantes que genere un sistema productivo sostenible y respetuoso con el medio ambiente.

La implementación de este protocolo de producción de “cero residuos” de Zerya® en empresas hortofrutícolas de España, les ha permitido obtener una certificación de calidad e inocuidad alimentaria, necesaria para sus productos, otorgándoles garantías de seguridad a sus clientes, que desean un producto diferenciado e inocuo para su consumo y el medio ambiente.

Zerya® además ha estado trabajando en alianza con la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica (ETSIA) de la Universidad Politécnica de Cartagena, con el fin de capacitar y formar nuevos monitores para la implementación de este sistema de producción de “cero residuos”. Actualmente, este curso de implementación se desarrolla vía online, y su etapa práctica se realiza directamente con los especialistas de Zerya®.

Con ese propósito y el de poder trabajar con este tipo de agricultura sin residuos, se espera poder traer a Zerya® a Chile e incorporarlo en la producción de hortalizas y berries en el sur de Chile, para lo cual se está haciendo las gestiones actualmente con dicha empresa española.



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

La factibilidad de incorporar este sistema de producción de “cero residuos” de Zerya® en nuestro país, se visualiza de forma cercana al corto o mediano plazo. Las reuniones de trabajo que se llevaron a cabo en el marco de esta gira de Innovación con los representantes de Zerya en España, logró dar frutos concretos para el desarrollo e implementación este protocolo de “cero residuos” en empresas hortofrutícolas del sur de Chile y/o a nivel nacional.

Es por esto, que esperamos iniciar un proyecto I+D+i para la implementación de este sistema de Producción de “cero residuos”, a través de la postulación a una convocatoria nacional de FIA u otras fuentes de financiamiento, que nos permita obtener los recursos necesarios para establecer y difundir este protocolo en Chile.

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

Nombre del contacto	Institución a la que pertenece	Descripción de su trabajo en la institución	Teléfono	Correo electrónico	Dirección
Javier Arizmendi	Zerya®	Gerente de operaciones			
Antonio Alcázar	Zerya®	Gerente técnico			

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

-Validación e implementación del sistema de producción de “cero residuos” de Zerya® en sistemas hortofrutícolas del sur de Chile.

-Desarrollo de un Plan piloto para la implementación de un sistema de producción de “cero residuos” de Zerya® en la hortofruticultura del sur de Chile.

- Realización de primera versión de cursos on-line para implementación del sistema de producción Zerya® en Chile.

9. Resultados obtenidos

Resultados esperados inicialmente	Resultados alcanzados
Conocer nuevas experiencias de campo en el uso del sistema de producción “cero residuos” para las hortalizas y frutas frescas, con baja carga química de pesticidas y fertilizantes (Producción integrada).	Se visitaron diversas empresas productoras de berries (frambueso y frutilla) y hortalizas (hoja y fruto) que se encuentran implementando el sistema de producción de “cero residuos” de Zerya® en sus cultivos que producen y



	venden dentro de la Unión Europea.
Conocer experiencias de procesamiento con IV Gama de productos hortofrutícolas trabajados con producción integrada.	Se visitaron empresas productoras de hortalizas en Murcia que realizan procesamiento de sus productos con IV gama, que se encuentran implementando el protocolo de “cero residuos”. Durante la Feria Fruit Attraction se visitó stands de empresas que están elaborando hortalizas bajo IV-Gama.
Conocer experiencias asociativas de comercialización de productos con baja Carga Química y Cero Residuos en cooperativas locales para mercado interno y de exportación en Europa.	Se visitaron cooperativas productoras exportadoras de berries (frambuesa, arándano, frutilla y mora) bajo régimen de producción integrada, y que también se encuentran implementado el protocolo de “cero residuos” y que abastecen el mercado español y de la Unión Europea (Inglaterra, Alemania, Suecia, Noruega y Finlandia).
Conocer experiencias asociativas de comercialización bajo el concepto de circuitos cortos asociados a la producción hortofrutícola para mercado interno.	Las cooperativas visitadas en Huelva trabajaban todas bajo el lema de venta de circuitos cortos en España. Eran ellas las que directamente se entendían con los poderes compradores (cadenas de supermercados, hoteles, etc.) en España sin mediar intermediación alguna. Relación cooperativa- clientes.

10. Actividades de difusión de la gira de innovación			
Fecha (día/mes/año)	Tipo de actividad (charla, taller de discusión de resultados y/o publicación)	Tipo de participantes (indicar hacia quien está orientada la actividad)	Nº de participantes
05/11/14 Chillan	Charla de resultados	Pequeños productores hortofrutícolas	20
18/11/14 Angol	Charla de resultados	Pequeños productores hortofrutícolas	18
19/11/14 Temuco	Charla de resultados	Pequeños productores hortofrutícolas	13



24/11/14 Los Ángeles	Charla de resultados	Pequeños productores Hortofrutícolas	26
-------------------------	----------------------	--------------------------------------	----

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

Afortunadamente, la gira de Innovación realizada a España no tuvo inconvenientes, finalizando dentro de los tiempos pactados. Se produjeron sólo algunos cambios menores respecto de las visitas programadas, la cuales fueron reemplazadas por otras actividades vinculadas al mismo rubro y siempre respetando el hilo conductor de participación e implementación del protocolo Zerya ®.



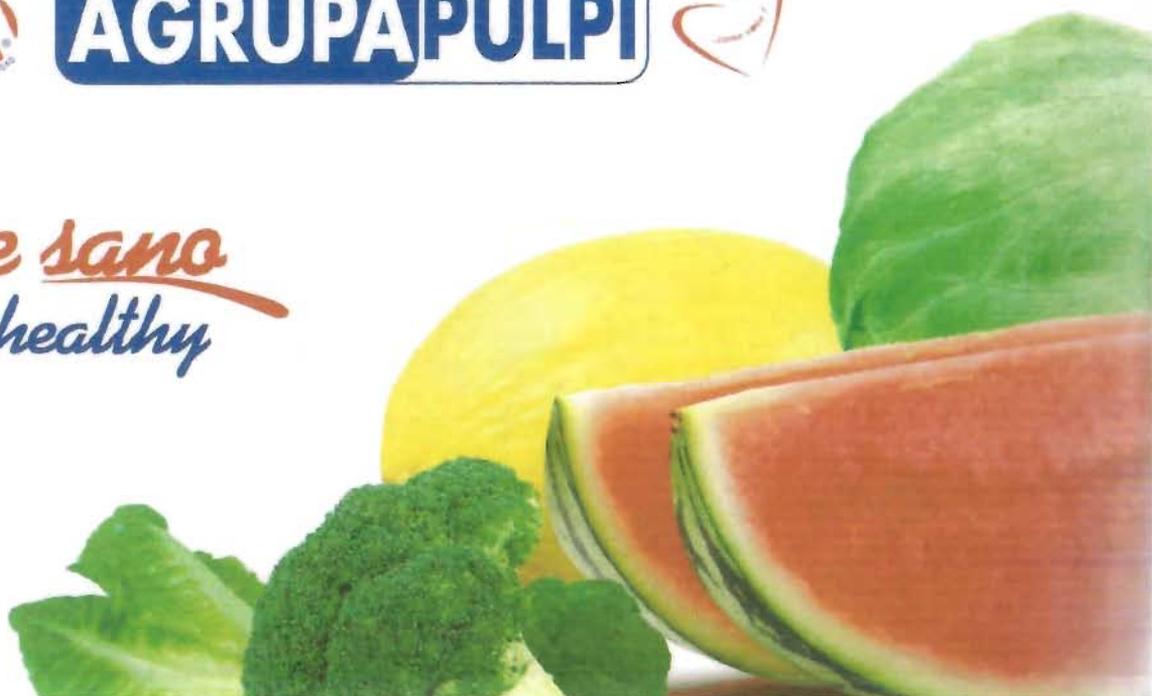
ANEXO 1



AGRUPA PULPI



Come sano
Eat healthy





AGRUPA PULPI S.A, Somos agricultores

En AGRUPAPULPI llevamos más de 30 años trabajando en el campo, comercializando los productos que obtenemos, del rendimiento de la tierra fértil del Sur de España, usando para ello las más avanzadas técnicas agrícolas.

Somos una empresa familiar. Nuestros fundadores, D. Francisco Belmonte Navarro y D. Bartolome Soler Coronado, nos enseñaron que innovando e invirtiendo en el campo, mantendríamos siempre la confianza de nuestros clientes; la confianza de quienes son nuestro mayor activo.

Y eso es lo que hacemos. Ofrecer alimentos frescos y naturales, de primera calidad.

AGRUPA PULPI S.A, We are growers

At AGRUPAPULPI we have been working in the field for over 30 years, marketing the crops we harvest from the fertile land of southern Spain thanks to state-of-the-art farming techniques.

We are a family business. Our founders, Mr Francisco Belmonte Navarro and Mr Bartolome Soler Coronado, taught us that by innovating and investing in the field, we could maintain the trust of our customers; the confidence of those who are our greatest asset.

And that's what we do. Offering fresh, natural and top quality food.

Valores diferenciales:

Distinguishing values

- Calidad, seguridad y trazabilidad están certificadas y garantizadas en Agrupapulpi.
- Máximo respeto y cuidado al medio ambiente con una preocupación especial en la optimización del agua.
- Excelente equipo de profesionales cualificado, que combinan juventud, tradición y experiencia.
- Innovación tecnológica constante y unas modernas instalaciones que garantizan que todo el proceso se realice en el mínimo tiempo posible, llegando los productos al cliente con la máxima frescura.
- Quality, security and trazability are certificates and guaranteed in Agrupapulpi.
- Maximum respect and care for the environment with special concern for water optimization.
- A team of young and experienced qualified professionals.
- Constant technological innovation and modern facilities to ensure

*Come sano
Eat healthy*



S.A.T. Los Guiraos
N° 1685

El Agua Es vida

SAT N° 1685
LOS GUIRAOS

Ctra. Los Guiraos C-2, B9
Tel. +54 - 950 398 073

A large photograph of a dam with water flowing over it. In the foreground, there is a water treatment facility with a sign that reads "S.A.T. Los Guiraos N° 1685". The text "S.A.T. Los Guiraos N° 1685" is at the top right, "El Agua Es vida" is in the center, and the sign is on the left. Contact information is at the bottom right.

Nuestros campos

Excelente cuidado desde el origen
Control – Seguridad – Compromiso

La tierra que cultivamos alcanza una superficie de 1500 hectáreas ubicadas en Andalucía y en la Región de Murcia. El clima de Murcia, Almería y Granada nos permite ofrecer producción y calidad durante cualquier estación del año.

Buscamos la diferencia en el control. Desde que se planta la semilla hasta la recolección y puesta a disposición del cliente, de las distintas variedades de productos que ofrecemos.

Nuestra Meta: personas que puedan disfrutar de alimentos como si los hubieran recolectado en su propio huerto.

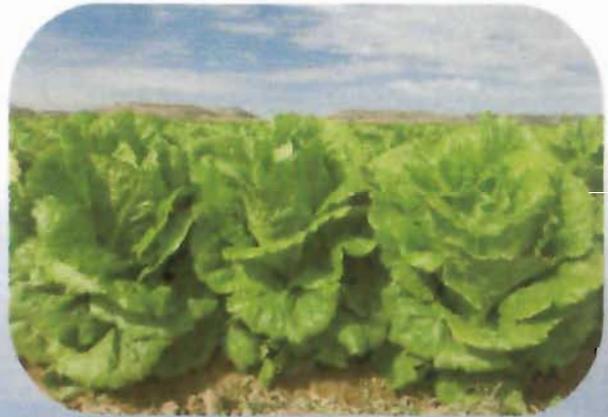
Farming establishments

Excellent care from the origin
Control - Safety - Commitment

The land we farm extends over an area of 1,500 hectares located in the Andalusia and Murcia Regions. The climate of Murcia, Almería and Granada allows us to offer quality production during any season.

Our constant control sets us apart. From planting the seed to harvesting and delivery to the customer, for all the different varieties of products we offer.

Our Goal: Customers can enjoy our products as if they had picked them from their own gardens.



*Come sano
Eat healthy*

Marcamos la diferencia:

Making a difference:

Máximo control y cuidado desde el momento de la plantación en el semillero, hasta la recolección del producto y distribución del producto.

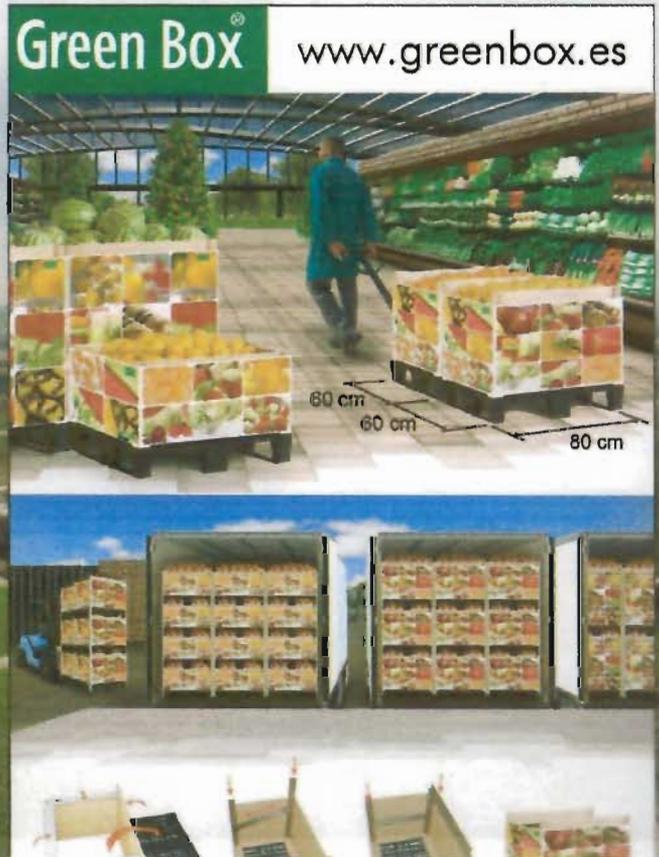
Constant monitoring and utmost care from the time of planting in the nursery until the crops are harvested.

Nuestra meta:

Our goal:

Consumidores que puedan disfrutar de nuestros alimentos como si los hubieran recolectado de su propio huerto.

For customers to enjoy our products as if they had picked them in their own gardens.





Nuestras marcas, la mejor garantía

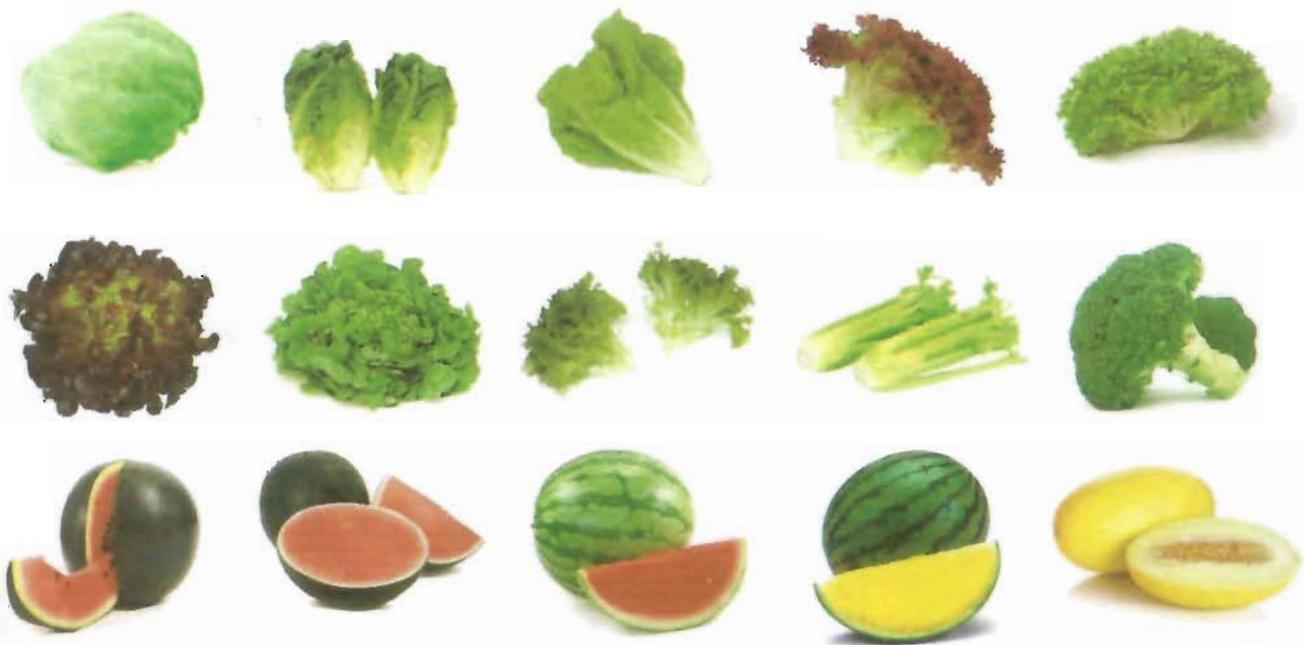
Ponemos a disposición de nuestros clientes una amplia gama de alimentos FRESCOS, naturales y respetuosos con el medio ambiente que están presentes en las principales centrales de compra y en las cadenas de alimentación más importantes de Europa. El carácter de distinción es, poder ofrecer un producto fresco y saludable que en muy poco tiempo llegaría de nuestros campos a la mesa del consumidor.

Our brands, the best guarantee

We offer our customers a wide range of FRESH, natural and environment-friendly products that are present in the main central markets and major supply chains in Spain and the rest of Europe. Our distinguishing feature is to offer fresh and healthy products that travel from our fields to the consumer's table in the shortest possible time.

Nuestras productos, alimentos de calidad, seguros y saludables

Our products, quality, safe and healthy crops

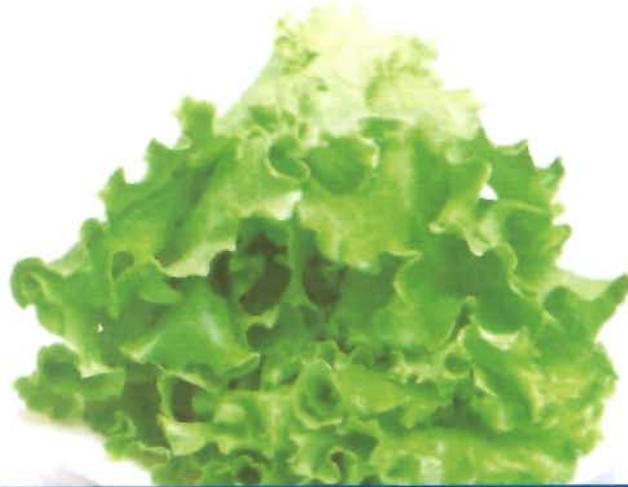


Una imagen, un concepto
antes gracias a **gg**
más que mil palabras. **Grafidemarket**

TRABAJOS EN OFFSET A TODO COLOR
Tripticos - Folletos - Impresos Comerciales
Tarjetas de boda - Tarjetas de visita
IMPRESION DIGITAL - CARTELES GRAN FORMATO

Soluciones para el Agua	Proyectos Agrícolas	Alta Tecnología en Riegos
Gestión del clima	SA	Automatización del riego
	HERMISAN	Fertilización
	Riegos Tecnificados	

*Come sano
Eat healthy*



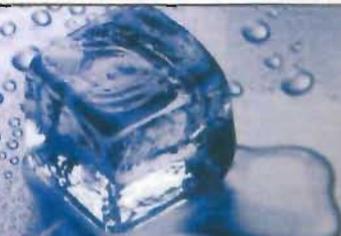
**Calendario de producción
Production schedule**

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Lechuga Iceberg Iceberg Lettuce												
Cogollos Heart of lettuce												
Lechuga Romano Romaine Lettuce												
Lollo rosa Lollo Rossa lettuce												
Lollo verde Lollo Verde lettuce												
Hoja de roble roja Red oak leaf lettuce												
Hoja de roble verde Green oak leaf lettuce												
Apolo Apollo lettuce												
Apio Celery												
Brócoli Broccoli												
Sandía negra Black watermelon												
Sandía negra sin pepita Black seedless watermelon												
Sandía sin pepita Seedless watermelon												
Sandía amarilla Yellow watermelon												
Melón amarillo Yellow melon												

CÁMARAS FRIGORÍFICAS
CÁMARAS SEMILLAS - GERMINACIÓN.
CÁMARAS CONTROL BIOLÓGICO DE PLAGAS.
CÁMARAS DE CULTIVO.
SALAS BLANCAS
GRANDES Y MEDIANAS SUPERFICIES
REFRIGERACIÓN NAVAL
CLIMATIZACIÓN
MANTENIMIENTO Y SERVICIO TÉCNICO



Rami Frio, S.L.
FRIO INDUSTRIAL Y COMERCIAL



Rami Frio, S.L.
Pol. Ind. La Juaida

Ramifrio Instalaciones, S.L.
Pol. Ind. Juncar]]

Así trabajamos

**Seguridad, control y respeto
por el medio ambiente.**

› Semillero

Disponemos de un propio, en el seleccionamos las mejores semillas, procedentes de empresas de prestigio internacional.

› Plantación

Se seleccionan las mejores parcelas de nuestros campos, siempre en función del tipo de cultivo, quedándose registrada la parcela en el proceso de trazabilidad.

› Cultivo

Mimamos nuestros cultivos, utilizando siempre el código de buenas prácticas agrícolas (Global Gap).

› Recolección

El producto recolectado en nuestros campos es enviado a nuestra central de manipulado, todos los palets van etiquetados con información de la finca, sector y parcela.



Production Process

Speed and efficiency

› Seedlings

In our own seedling select the best seeds, supplied by prestigious international companies.

› Planting

The plot of our farms are selected depending on the crop, this is recorder as a part of the traceability process.

› Cultivation

Always following the code of good agricultural practices (Global Gap).

› Harvesting

Of the final product that goes to our central handling facilities where all pallets are labelled with information that identifies the farm, the sector and the plot.



*Come sano
Eat healthy*



► Transporte al almacén

Disponemos de una flota propia de camiones para garantizar rapidez y eficacia.

► Central de manipulado

Disponemos de unas modernas instalaciones equipadas con líneas de envasado, túneles de enfriado rápido (vacuum cooling) y cámaras frigoríficas. En ellas envasamos nuestros productos adaptándonos a las necesidades del cliente.

► Expedición

El producto es cargado en camiones frigoríficos con la finalidad de mantener la cadena de frío y que llegue a su mesa en magníficas condiciones.

► Transportation to the warehouse

We have our own fleet of trucks to ensure fast and efficient transport.

► Handling plant

We have modern facilities, equipped with packaging lines, vacuum cooling and cold rooms. In them, we pack our products adapting to the needs of our customers.

► Shipping

The product is load onto refrigerated trucks in order to maintain the cold chain until it arrives at the customer's table in outstanding conditions.



Semilleros y Centro de jardinería

FERYBEL, S.L.
www.ferybel.com
Todo tipo de plantas hortícolas

Servicio de renting de plantas

CALIDAD GARANTIZADA, nuestro valor añadido

En Agrupapulpí nuestro principal valor añadido viene dado por el absoluto control de todos los procesos de producción para garantizar la trazabilidad de cada alimento.

Es por ello que invertimos constantemente en nuevos equipos técnicos y en recursos humanos.

Trabajamos siguiendo un exigente sistema de trazabilidad conforme al reglamento (CE) nº 178/2002 y a nuestros PROPIOS PROTOCOLOS.

Este método nos permite seguir el producto a lo largo de todas las actividades de producción, envasado y distribución.

Trabajamos para satisfacer las necesidades del consumidor final siguiendo los criterios de los más importantes certificados internacionales de producción y calidad (TESCO, QS, FIELD TO FORK, BRC Y GLOBAL GAP).



QUALITY GUARANTEED, our added value

At Agrupapulpí our main added value comes from the absolute control of all the production processes to ensure the traceability of each crop.

That is why we constantly invest in new technical equipment and human resources.

We work according to a strict traceability system under Regulation (EC) No. 178/2002 and following our OWN PROTOCOLS.

This method allows us to monitor the product throughout all the production, processing and distribution activities.

We work to meet the needs of the end-customer, which is why we follow the criteria of the most relevant international certificates for quality and production (TESCO, QS, FIELD TO FORK, BRC, GLOBAL GAP).




joségarciaguillén

ESTACIÓN DE SERVICIO
DISTRIBUCIÓN Y VENTA DE
GASÓLEOS A DOMICILIO



**AUTOCARES
IORBUS**

SERVICIO DE AUTOCARES Y MICROBUSES

10 Años trabajando con AGRUPAPULPI

Transporte discrecional y de obreros
Viajes nacionales y extranjeros - Despedidas



*Come sano
Eat healthy*



EXPLANTACIONES
AGRICOLAS
Y PROMOCIONES

**MARTINEZ
PARDO**

ANTONIO MUÑOZ MARTÍNEZ

Taller de venta y reparaciones
de Aperos Agrícolas y Remolques
"El Currela"

AGRUPAPULPI en el mundo Un referente en Europa

Nuestra forma de trabajar y la calidad de nuestros productos nos ha posicionado como una empresa de referencia en Europa, consiguiendo distribuir nuestros productos en la gran mayoría de mercados y trabajando junto a las principales cadenas de supermercados europeas.

Es el resultado del compromiso diario con nuestros clientes, y nuestro esfuerzo por adaptarnos en todo momento a los cambios que se van produciendo en el mercado y a las nuevas demandas de los consumidores en un sector en constante evolución.

AGRUPAPULPI worldwide. A reference- standard in Europe

Our work methods and the quality of our products have positioned us as a leading company in Europe, achieving the distribution of our products to most markets and working with major European supermarket chains.

This is the result of our daily commitment to our customers, and our efforts at all times to adapt to the changes that are taking place in the market along with new consumer demands in a constantly evolving industry.



*Come sano
Eat healthy*



13



Equipo humano, nuestro mejor aval

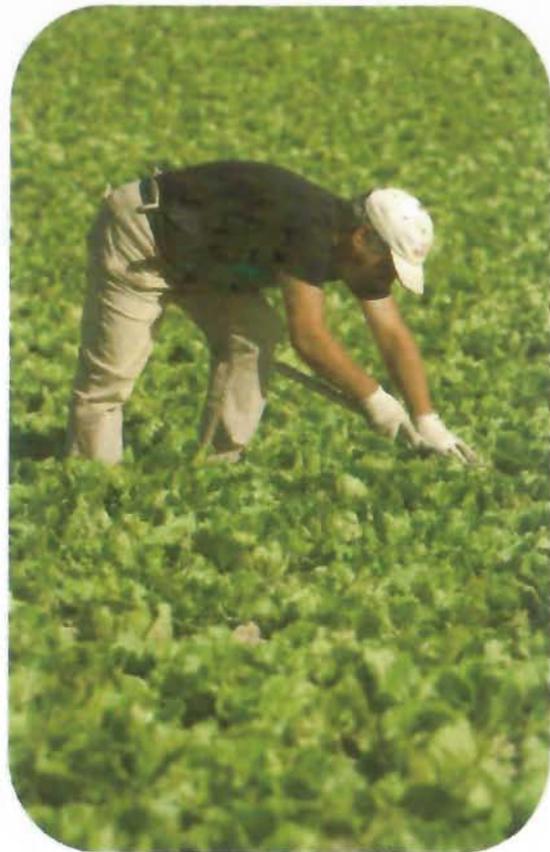
Contamos con un equipo de profesionales cualificado y comprometido con el objetivo de obtener productos naturales de alta calidad y cultivados con el máximo respeto al medio ambiente.

Somos una gran familia cuya meta viene marcada por la satisfacción final del consumidor, y trabajamos cada día para seguir creciendo y mejorando junto a nuestros clientes.

Our people, our greatest asset

We have a team of qualified and committed professionals whose goal is to obtain high quality natural products that are grown with the utmost respect for the environment.

We are like a big family whose aim is to achieve total end-consumer satisfaction, and we work every day to continue growing and improving together with our customers, who ultimately, are our best guarantee and the motivation for our constant efforts.



- Fontanería
- Calefacción
- Gas
- Productos Petrolíferos
- Contra incendios
- Piscinas
- Aire Acondicionado
- Ventilación
- Energía Solar



Instalaciones

SUGRAPACK

ARTES GRÁFICAS

FÁBRICA DE ETIQUETAS ADHESIVAS • IMPRESORAS CÓDIGO DE BARRAS • RIBBÓN

Señalamos, imprimimos y colocamos tu mercancía en cualquier punto, todo

*Come sano
Eat healthy*

Apostamos por el compromiso social, el deporte y la salud

En Agrupapulpi somos mucho más que una empresa hortofrutícola. Nos preocupa nuestro entorno y la sociedad en la que vivimos, por eso colaboramos activamente con varias ONG's en diferentes proyectos.

Cabe destacar la financiación destinada a la construcción de pozos de agua en Marruecos, en una zona donde, hasta ahora, la población tenía que desplazarse varios kilómetros para conseguir un recurso de primera necesidad.

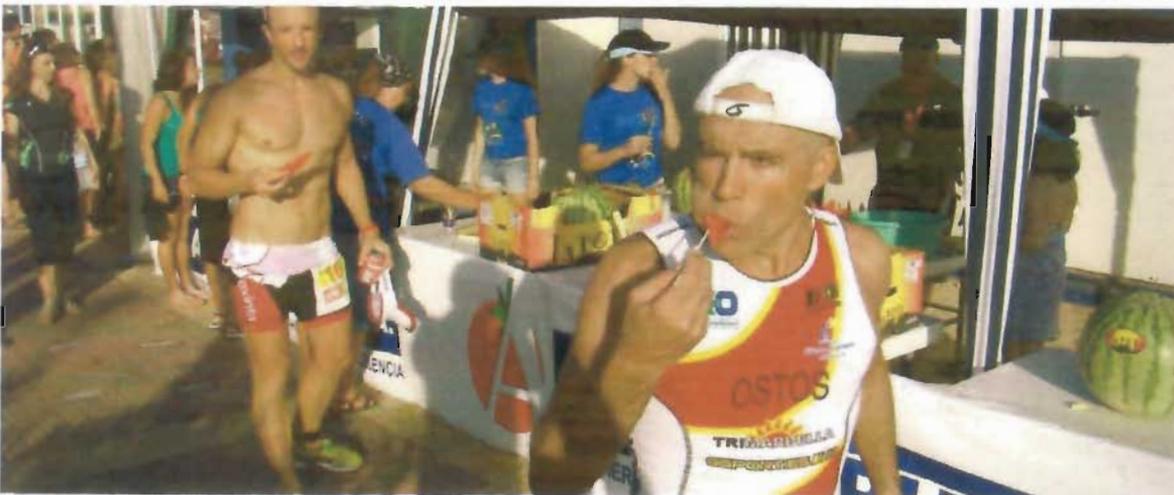
También, ayudamos patrocinando a diversos deportistas de la región conscientes de la importancia que hoy en día implica una alimentación sana unida a la práctica del deporte.

We believe in social commitment, sport and health

At Agrupapulpi we are much more than a fruit and vegetable company. We are concerned about our environment and the society in which we live, so we actively collaborate with various charities in different projects.

It is worth highlighting the construction of water wells in Morocco, in an area where, until now, people had to travel several miles to obtain this primary resource.

Also, we help by sponsoring various athletes from the region because we understand the importance of combining a healthy diet with regular sports activity.



www.agrupapulpi.com

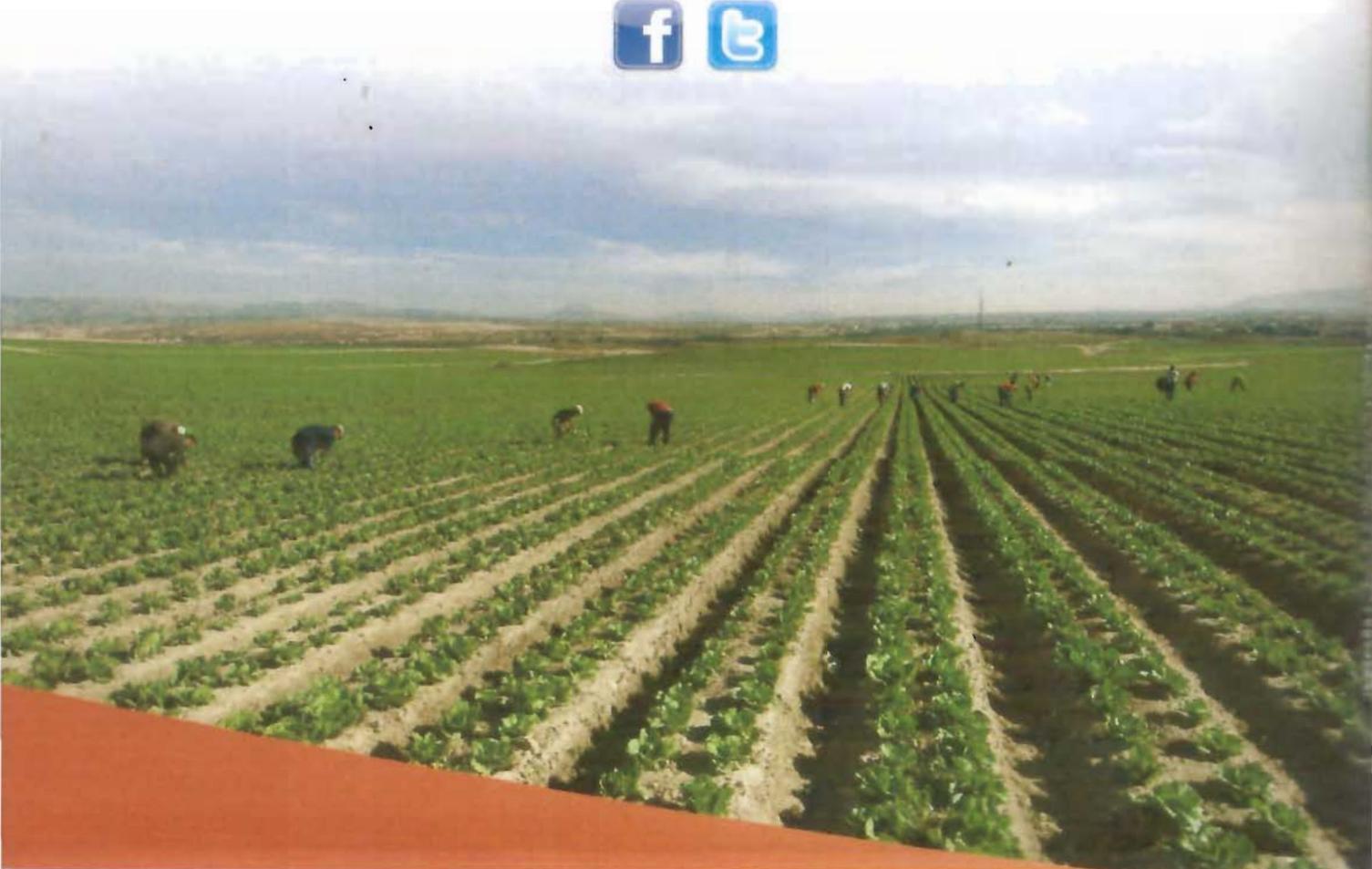


AGRUPA PULPI



Seguridad, calidad y experiencia
Quality, experience and commitment

www.agrupapulpi.com





seipasa®

biopesticidas
bioestimulantes

R-free®

new agro system

bioestimulantes

Una fuente de vida que estimula el crecimiento

Consigue el alto rendimiento que necesitan tus cultivos
con la tecnología natural de Seipasa.
La fuerza que distingue tus cosechas.



Un paso adelante en la

R-free® es el sistema inter-
fruto de la ventaja tecnológ
que supera el cor

EBROMAX®: Inductor de defensas y potenciador de tratamientos foliares.
Mejora el sistema defensivo de la planta, un aporte completo de sustancias
elicitoras que estimulan la síntesis de fitoalexinas.

VIGORIZ®: Bioestimulante metabólico de procesos vegetativos.
Ayuda a tus plantas cuando más lo necesitan, especialmente desarrollado para
mejorar germinación, floración, cuajado y aumentar la vida útil del cultivo.

AMIN-24®: La energía orgánica de tus cultivos.
Su proceso de obtención asegura una eficiente asimilación y supone un aporte
energético indispensable para mejora de la producción. Aminograma diseñado
para la potenciación del efecto antiestrés.

biopesticidas

Combate plagas y enfermedades respetando el medio ambiente

Librate de los problemas con eficacia.
Consigue cosechas seguras y saludables
para los mercados más exigentes.

free[®]
o system

producción sin residuos

grado de producción agrícola,
ca y la experiencia de Seipasa,
cepto residuos cero.



SEILAND[®]: Provee componentes naturales para sobrellevar las agresiones radiculares. Favorece la proliferación de microorganismos beneficiosos. La carga microbiana actúa como barrera biológica frente a patógenos.

SEPTUM[®]: La mejor defensa frente a los hongos viene de la mano de la naturaleza. El poder de la combinación de múltiples principios naturales confieren a este producto una clara ventaja para el manejo de los hongos foliares.

PIRETRINA[®]: El efecto de choque contra las plagas. Eficacia y seguridad a partes iguales. La fiabilidad de un compuesto histórico unido a la revolución de un formulado único libre de BPO.

AMICOS[®] SEC: No más oidio. La fuerza de los aceites esenciales específicos supone una herramienta fundamental en el manejo integrado de oidio, y evita el desarrollo de resistencias.

consulta a nuestros expertos:

tel. 902 934 974



PLUS
Berries



CATÁLOGO DE PRODUCTOS PRODUCT CATALOGUE



MORA



MORA



CESTA CARTÓN

125 gr

12 u

280 x Europallet

TR-80

125 gr

8 u

280 x Europallet

MORA



FRAMBUESA



K-30

125 gr

12 u

240 x Europallet

CESTA CARTÓN

125 gr

12 u

280 x Europallet

FRAMBUESA



FRAMBUESA



TR-80

125 gr

8 u

280 x Europallet

K-30

125 gr

12 u

240 x Europallet

ARANDANO



ARANDANO



CESTA CARTÓN

125 gr

12 u

280 x Europallet

TR-80

125 - 250 gr

8 u

240 x Europallet

ARANDANO



K-30

125 gr

12 u

240 x Europallet

MIXTO



MIXTO

6 X 100 gr

1 u

600 x Europallet

MIXTO



MIXTO FRESA

3 X 100 gr + 400 gr

1 u

600 x Europallet

MIXTO



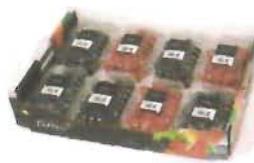
MIXTO 4 TR-80

4 X 125 gr

1 u

600 x Europallet

MIXTO



MIXTO 8 TR-80

125 gr

8 u

240 x Europallet

FRESA



1 KILO PLANA

1000 gr

1 u

480 x Europallet

FRESA



1 KILO CUADRADO

1000 gr

1 u

600 x Europallet

FRESA



2 KILOS

2000 gr

1 u

320 x Europallet

FRESA



CESTA MIMBRE

900 gr

7 u

52 x Europallet

FRESA



FRESA 250 GR

250 gr

8 / 16 u

208 / 96 x Europallet

FRESA



FRESA 250 GR PLANA

250 gr

10 u

128 x Europallet

FRESA



FRESA 500 GR

500 gr

10 u

96 x Europallet

FRESA



K60 NEGRA

400 / 450 gr

6 / 12 u

128 / 68 x Europallet

FRESA



K60 TAPA PLANA

400 / 450 gr

6 / 12 u

128 / 68 x Europallet

FRESA



PAF

700 gr

8 u

68 x Europallet

FRESA



BERRY CREAM CORAZÓN

375 gr
6 / 12 u

128 / 68 x Europallet

FRESA



BERRY CREAM

375 gr
6 / 12 u

128 / 68 x Europallet

NECTARINA



NECTARINA 500 GR

500 gr
10 u

96 x Europallet

NECTARINA



NECTARINA 1000 GR

1000 gr
10 u

60 x Europallet

NECTARINA



NECTARINA 4000 GR

100 -160 gr/p
24-26-28-30-32-35 p/c
144 x Europallet

NECTARINA



NECTARINA 7000 GR

100 -160 gr/p
48-52-56-59-66 p/c
96 x Europallet

MELOCOTÓN



MELOCOTÓN 500 GR

500 gr
10 u

96 x Europallet

MELOCOTÓN



MELOCOTÓN 1000 GR

1000 gr
10 u

60 x Europallet

MELOCOTÓN



MELOCOTÓN 3500 GR

100 -160 gr/p
24-26-28-30-32-35 p/c
144 x Europallet

MELOCOTÓN



MELOCOTÓN 7000 GR

100 -160 gr/p
48-52-56-59-66 p/c
96 x Europallet

ALBARICOQUE



ALBARICOQUE 500 GR

500 gr
10 u

96 x Europallet

ALBARICOQUE



ALBARICOQUE 2 KG

2000 gr
1 u

320 x Europallet

BERRIES FRESCAS TRITURADAS



FRUTAFUL

85 gr
8 u
1000 x Europallet



LARRÈRE
AGRICULTURE DURABLE

LONG-TERM
VISION,
SUSTAINABLE
PRODUCTION,
SOLID
PRINCIPLES



IT'S IN THE FAMILY

Family vocation goes back many generations. Tenant farming had long been their way of life but the family decided to buy its own land, **in its beloved Alsace region** in 1981. The farm took off when the three brothers, Philippe and Patrick joined forces. At that time, seeds were planted 15 years ago and the business now covers **1300 hectares** and 100 employees.

Over generations have passed their passion to Julien who set up the business in 2011, soon to be followed by his brother Sylvain (in 2012-13).

Our business thrives on direct contacts, flexibility, high quality, high volumes and quick reactions.

Our **independent spirit** and desire to try new methods gives us impetus and moulds our views on agriculture. At Larrère, some **120 employees** play an active part in all our projects.

ACTIVITIES:

- Sustainable farming
- Organic farming (Bioleyns)
- Energy production
- Packing station
- Sales department for wholesalers, retail chains and manufacturers



SUSTAINABLE DEVELOPMENT

At Larrère, **sustainable farming** is not just a communication stunt; it's an on-going commitment. Organic farming methods have a strong influence on the rest of our production techniques. We are constantly exploring alternative ways and means.

We rotate our crops

and therefore avoid succumbing to the very common practice of chemical soil disinfection. We fertilize our land using compost.

Mechanical harrowing is also part of this healthy approach; tractors

guided by satellite navigation are used to weed the fields.

Computer aided irrigation keeps watering to a strict minimum. Soil probes constantly keep track of water requirements.

WE PRODUCE MORE ENERGY THAN WE USE!

The 8,000m² of photovoltaic panels installed on the farm already produce 600MWh per year.

An anaerobic digestion unit makes good use of crop surplus production and will generate 2,400MWh of electricity per year (approximately the consumption of 410 households) and 3,500 MWh of thermal energy (approximately 255 households) as of 2013.

This will reduce our carbon emissions by 2,000 tons (the equivalent of 14 million km in a diesel car).



PRODUCTION: FLEXIBILITY AND VOLUME

andy soil in the Landes is ideal for **carrots**. A disputed number one vegetable here.

produce **20,000 tonnes** per new carrots, carrots in bunches, soon or from storage. Low carrots all year round.

carrots are certified **Global GAP**.

of our produce, they are cooled and packed and **dispatched the day of harvest**.

Violet and Boule d'Or turnips also thrive on our land. They are handpicked from September to March.

35% of our produce is exported.

PACKING:

CARROT
12kg box, 1,2,3 or 5kg bags, big bags and on request
TURNIP
12kg box, 1,2,3 or 5kg bags, big bags and on request



CABBAGE AND LETTUCE ALL IN ONE

Choudou (sweet cabbage): A revolution in the cabbage world!

In 2011, Larrère began growing this old variety. The many talents of this flat cabbage are scarcely known in France.

- It is **slightly sweet**, delicious in salads and its leaves are fine and crunchy. It can be used raw or cooked and is easy to prepare.

- Choudou does **not smell strongly** when cooking. The Choudou is almost a cross between a cabbage and a lettuce.

- It is **easy to digest** and does not need to be blanched.

- **Long-life**. No fridge should ever be without a Choudou! It keeps perfect for over 10 days. It will wait patiently until needed. Available all year round.

SALES ARGUMENTS

Elected flavour of the year 2012 and 2013
Film-wrapped with a Choudou brand sticker

Delivered in boxes, with the brand name and slogans printed on the side.
Information leaflet with recipe + various FAQs
Website: www.choudou.fr

Plant Breeder:



ORGANIC FORCES AT WORK



OLEYRE

CULTURE  LOGIQUE

In the past two decades, we have been driven by the desire to farm differently, to respect both nature and mankind.

Oleyre was founded in 2007 and enabled us to make a clear distinction between the two means of production in place at Larrère.

Over 700 hectares are farmed organically. This land, most of which used to be a maritime pine forest, is ideal for organic produce as it

has never been subject to chemical fertilization.

We produce more than **40 varieties** of organic vegetables per year, a total of over **6,000 tonnes**.

Quality, regularity and production capacity can all be counted on.

Our enthusiasm and our conviction where organic farming is concerned have never been stronger.

Each year, we increase our range of organic vegetables.



Sopa 
The hallmark of respect

Oleyre is a preferred supplier for SOPA and IMAGO.

BASICS

THE CLASSICS,
SAND CARROTS,
LEEKs, TURNIPS,
ONIONS, POTATOES

SEASONAL RANGE

COURGETTE, CABBAGE, LETTUCE
RATATOUILLE, CELERY
VEGETABLES IN BUNCHES

OLD FAVOURITES

PARSNIP, JERUSALEM ARTICHOKE

HERBS

THYME, SAGE, ROSEMARY, BASIL

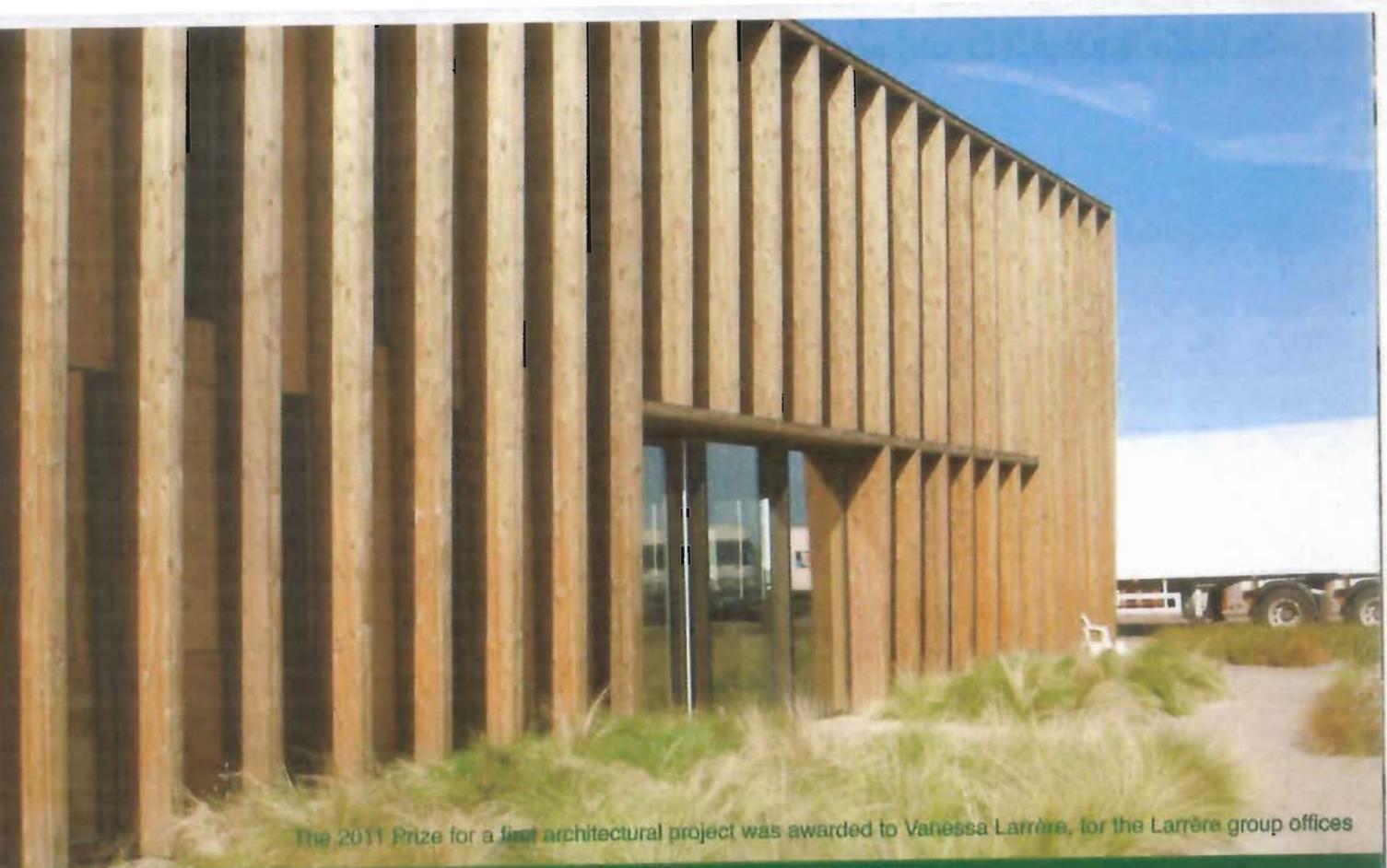
PRODUCTION PACKING DISTRIBUTION

PACKING
is done on site straight after harvesting

MULTINATIONAL SALES
Retail chains, specialist networks, wholesalers, manufacturers, transformers, caterers, private individuals.

TRANSFORMATION
-4th range: Pesto, grated, diced vegetables
-5th range: Frozen vegetables

QUICK TURMERIC
For special orders



The 2011 Prize for a first architectural project was awarded to Vanessa Larrère, for the Larrère group offices



LARRÈRE
AGRICULTURE DURABLE

Sarl Larrère & Fils
Domaine du Douc
F-40410 Liposthey



PLUS
Berries 

 **SelBerry** select berries



arándanos

El arándano un alimento rico en Vitamina C y antioxidantes. Por su alto contenido en antioxidantes y fibra, esta fruta al igual que las demás bayas (berries), resulta ideal para la prevención del cáncer.

BLUEBERRIES. The blueberry is very rich in vitamin C, fibre and antioxidants. Like other berries, the blueberry is considered very healthy and beneficial for the prevention of cancer.



frambuesas

Las frambuesas son muy aconsejables por su riqueza en vitaminas, minerales y antioxidantes. Se recomienda utilizar esta fruta por su elevada proporción de agua, sus bajas calorías y su riqueza en potasio y fibra en dietas saludables e hipocalóricas.

RASPBERRIES. The raspberries are recommended as they are rich in vitamins, minerals and antioxidants. The fruit has high content of potassium, fibre and water. As they have low calorie values they are recommended in healthy diets.





“ “ EMPRESA

Sabor y calidad nuestra garantía

SELBERRY es el fruto de la evolución de una empresa familiar, que eclosiona en una marca reconocida en toda Europa con sus más de veinte años de experiencia. Hoy en día es una marca reconocida en los mercados europeos por su calidad, sabor y garantías.

Nuestras fincas están certificadas para GLOBAL G.A.P. y Tesco Nature's Choice lo cual garantiza la calidad del producto y el máximo respeto al Medio Ambiente.

SELBERRY is the fruit of the evolution of a family business that combines a brand recognized with more than twenty years of experience. Today it is a brand that is renowned in the European markets for its flavor and quality guarantee.

Our farms are certified GLOBALG.A.P. and Tesco Nature's Choice, all to assure the quality of the product and the utmost respect for the environment.

*Flavour and quality
our guarantee*

100%
PRODUCTORES
growers

Desde la plantación hasta la entrega

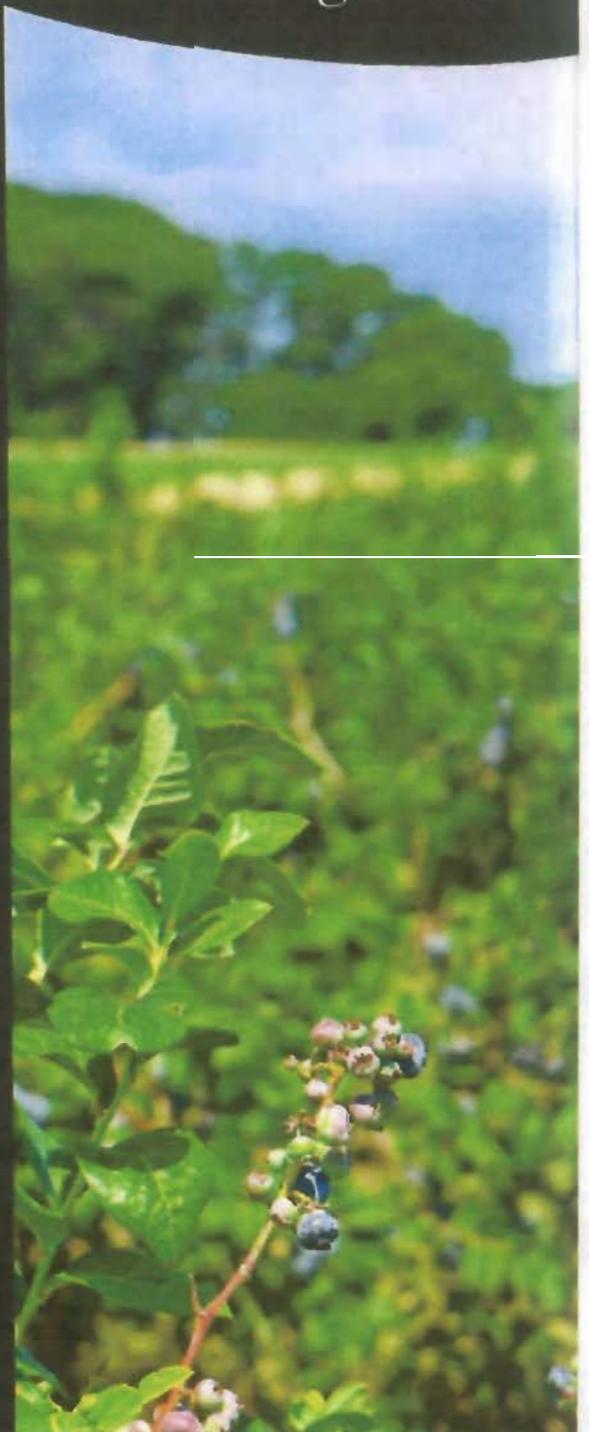
SELBERRY cuenta con una central hortofrutícola para la manipulación y el envasado de la producción. La optimización y el control exhaustivo de todo el proceso productivo, desde la plantación hasta la entrega al cliente garantiza el objetivo de SELBERRY y nuestro máximo distintivo LA CAUIDAD.

Nuestra central esta completamente equipada con los últimos avances en materia de manipulación, envasado y etiquetado, contando con una parcela total de 1200 m².

SELBERRY has its own facilities for the packing and handling of its production. Optimization and exhaustive control of the total production process, from planting to delivery to the customer, guarantees SELBERRY's objective and our principal point of difference - QUALITY.

Our pack station is completely equipped with the latest technology in fruit packing and labeling, and occupies a total of 1200 m².

from planting to delivery



En su continuo proceso de optimización, ha implantado la certificación para la central hortofrutícola BRC (British Retail Consortium). Todo con un único fin:

Continuar garantizando a nuestros clientes un producto de máxima calidad

As part of our continual process of improvement we have implanted the BRC certification (British Retail Consortium) for our pack house. All for a single aim:

To guarantee to our customers a product of maximum quality

Calendario de Cultivo

Production Calender

Frambuesas

Raspberry

DICIEMBRE-JUNIO / DECEMBER-JUNE

Arándanos

Blueberry

FEBRERO-JULIO / FEBRUARY-JULY



SelBerry

FRUTAS HERMANOS PUJIDO S.L.
OFICINA Y CENTRAL HORTOFRUTICOLA
(OFFICE ADDRESS):

Empresa asociada a:



EXPLOTACION
(FARM ADDRESS):



FINCA LA CANADA



GLOBALG.A.P.



CONTACTO COMERCIAL (SALES CONTACT):



www.plusberries.com

Pimientos Asados al Horno

Oven Roasted Peppers

The logo for QDelicias, featuring the brand name in a stylized, cursive blue font with yellow and white accents, set against a white background with a yellow swoosh above it.

www.qdelicias.com

 **QDelicias:** Frutos recolectados de forma natural, seleccionados aquellos que se ajustan a los criterios más exigentes para asarlos al fuego de un horno tradicional.

Recomendaciones de uso: se puede consumir en frío o caliente. Ideal para: Ensaladas, guarniciones, pasta, pizza, tapas y sandwich...

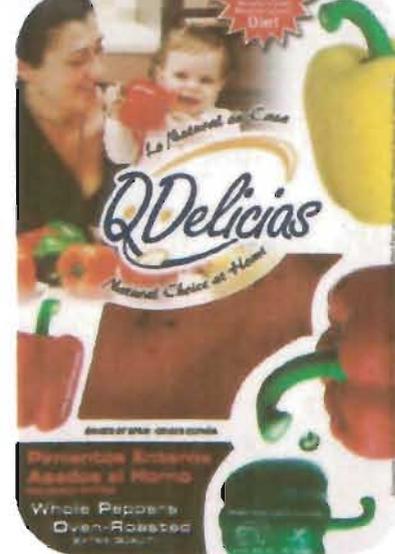
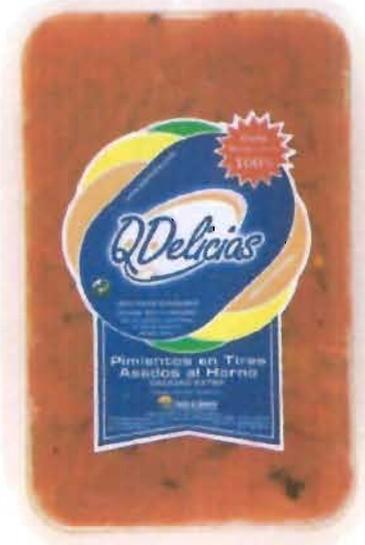
 **QDelicias:** Fruits are totally hand collected, only those that meet the highest standards are selected for roasting in a traditional oven.

Recommendations for use: Ready to eat (serve cold or hot) Ideal for: salads, garnishes, pasta, pizza, appetizers, sandwiches..



 **Ingredientes:** Pimientos, ácido cítrico, sales de sodio y calcio.
No necesita refrigeración. Caducidad de 6 meses.
Valores nutricionales (por 100g. de producto):
 Valor energético 126 kJ/30 kcal;
 Proteínas 0.9 g;
 Hidratos de Carbono 6.1 g;
 Grasas 0.4 g.

 **Ingredients:** Peppers, citrid acid, sodium and calcium salts.
Don't require refrigeration. Shelf life: 6 months.
Nutritional Values (per 100g. of product):
 Energy value 126kJ/ 30 kcal;
 Protein 0.9g;
 Carbohydrate 6.1g;
 Fat 0.4g.



www.qdelicias.com

PESO NETO NET WEIGHT	PRODUCTOS PRODUCTS	BANDEJAS/CAJA TRAYS/ BOX	BANDEJAS/EURO PALLET TRAYS/ EUROPALLET	BANDEJAS/PALET GRANDE TRAYS / BIG PALLET		
350G	TIRAS STRIPS	12	1824	2112		
	P. ROJOS ASADOS / R. RED PEPPERS					
	P. ROJOS Y VERDES ASADOS / R. RED AND GREEN PEPPERS					
500G	TIRAS STRIPS	8	1216	1408		
	P. ROJOS ASADOS / R. RED PEPPERS					
	P. ROJOS Y VERDES ASADOS / R. RED AND GREEN PEPPERS					
	P. ROJOS VERDES Y AMARILLOS ASADOS / R. RED, GREEN AND YELLOW PEPPERS					
	ENTEROS WHOLE					
	P. ROJOS ASADOS / R. RED PEPPERS					
1500G	TIRAS STRIPS	3	360	504		
	P. ROJOS ASADOS / ROASTED RED PEPPERS	5	400	480		
2500G	TIRAS STRIPS	4	224	288		
	P. ROJOS ASADOS / ROASTED RED PEPPERS					
CAJA EXPOSITORA 170X262X204 / EXHIBITING BOX			CAJAS/ EUROPALLET BOXES/EURO PALLET	152	CAJAS/ EUROPALLET BOXES/EURO PALLET	176
CAJA BÁSICA HORECA 1500G / BOX FOOD SERVICE 1500G		3 BANDEJAS/TRAYS	120	168		
CAJA BÁSICA HORECA 2500G / BOX FOOD SERVICE 2500G		5 BANDEJAS/TRAYS	80	96		
		4 BANDEJAS/TRAYS	56	72		

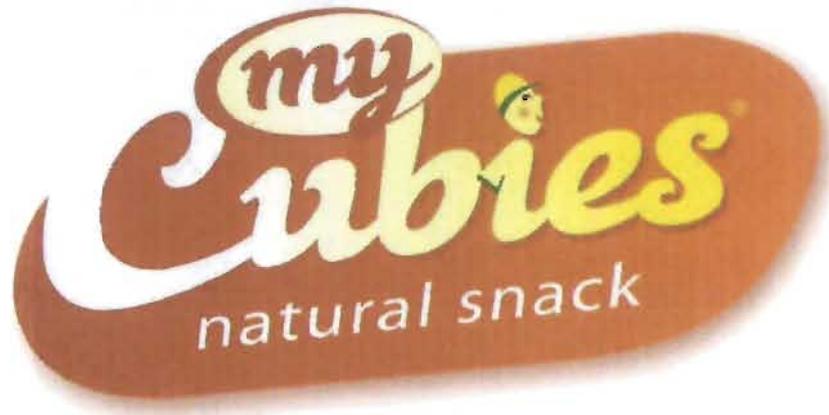


Producido, elaborado y envasado por / Produced, processed and packed by



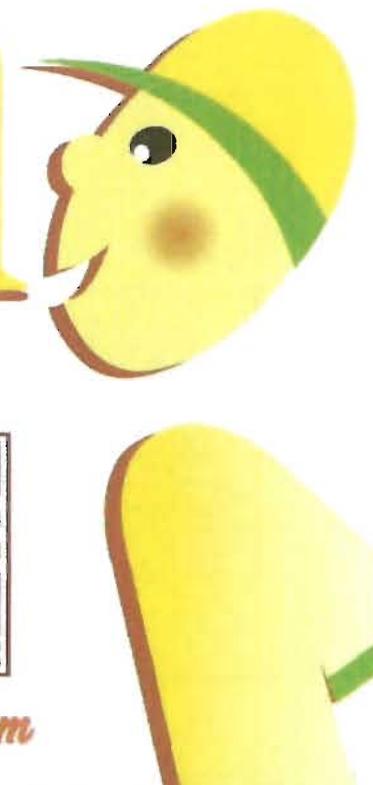
www.qdelicias.com | www.hcostadealmeria.es





*El snack nutritivo,
fresco y natural*

*Fácil de consumir y combinar
Rico en vitaminas y energía
Bajo en calorías*



mycubies.com

uébalo en:



Pabellón 7
STAND 7D13A



Pabellón 9 **STAND 9D10**



Pabellón 9 **STAND 9D02**

Cafetería Pabellón 7
Miércoles 15. De 13 a 15h.

Cafetería Pabellón 9
Jueves 16. De 13 a 15h.

*El snack nutritivo,
fresco y natural*



*Una manera divertida,
desenfadada y diferente de
tomar algo fresco y natural*

Saludable y bajo en calorías.

Fácil de consumir y combinar.

Apetecible a cualquier hora.

Jugoso y crujiente.

Pruébalo en:



ZWAAN

Pabellón 7
STAND 7D13A



Pabellón 9 STAND 9D10



Pabellón 9 STAND 9D02

Cafetería Pabellón 7
Miércoles 15. De 13 a 15h.

Cafetería Pabellón 9
Jueves 16. De 13 a 15h.



ANEXO 2

Se adjunta material audiovisual en CD



ANEXO 3



Nómina Participantes Charal Difusión Gira Innovación 2014
"Tecnologías de Producción Integrada de berries y hortalizas en España"



LOS ANGELES, 24 / NOVIEMBRE / 2014

NOMBRE	RUT	EMPRESA/INST.	DIRECCION	COMUNA	TELEFONO	FIRMA	E-mail
1. José Opazo Rivas							
2. Juan Escobar Soto							
3. Juan Carlos Brito Díaz							
4. Ariel Escobar R.							
5. Rodrigo Balboa B.							
6. Jaime Sobor Noa							
7. Julio Cortés Arriagada							
8. Eduardo Jiménez							
9. Jorge Brito R.							
10. Hugo Ortiz Mellado							
11. Luis Peredo							
12. Fernando Vargas							
13. Herbert Buitrago							
14. Roberto Avello C							
15. ONA RAZA I							
16. José Ayuso							
17. Carmen Pérez R							
18. Sergio Lagos							

NOMBRE	RUT	EMPRESA/INST.	DIRECCION	COMUNA	TELEFONO	FIRMA	E-mail
19. JORGE CABEZAS GALLADO							
20. Rodrigo Ortega U.							
21. Miguel Quinteros							
22. CRISTIAN SEREIN LOPEZ		CAPACITEC					
23. Ingrid Parra M		Indop.					
24. MARCELO LUNA A.		CAPACITEC					
25. PABLO AEDO MORA		AGROUM					
26. RODRIGO NEULMAN C.		UFED.					
27.							
28.							
29.							
30.							
31.							
32.							
33.							
34.							
35.							
36.							

Nómina de Participantes Charla Difusión de Gira de Innovación 2014

“Tecnologías de Producción Integrada de Berries y Hortalizas bajo el Protocolo de Cero Residuos y Desarrollo De IV Gama para la Comercialización Asociativa mediante Circuitos Cortos en los Mercados de España”

N°	NOMBRE	FIRMA
1	Cristian Miroslav Benav	
2	Leticia Madero de G	
3	Fernando Quinchano	
4	Candía Figueroa S.	
5	Yasme Ruzler	
6	Marcelino Jaramilla A.	
7	Ximena Fernández C	
8	Luis Nicolás Fuentes T	
9	Alison Sandora B.	
10	CRISTIAN SENEIN L	
11	MARCELO LUNA ANGOLO	
12	PAOLO AEDO MOYA	
13	RODRIGO NECULMAN CERDA	
14		
15		
16		

17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		

Temuco, Miércoles 19 de noviembre de 2014

Nómina de Participantes Charla Difusión de Gira de Innovación 2014

“Tecnologías de Producción Integrada de Berries y Hortalizas bajo el Protocolo de Cero Residuos y Desarrollo De IV Gama para la Comercialización Asociativa mediante Circuitos Cortos en los Mercados de España”

Nº	NOMBRE	FIRMA
1	Robert Jose Aguilera	
2	Gustavo Alcazar Torres	
3	Hugo Colin Colin	
4	Eduardo Fernandez Hernández	
5	Merle Diaz Rojas	
6	Bernardo Váquez Váquez	
7	Miguel López Castro	
8	Hector Renofre Jimenez	
9	Raul Lopez Gutierrez.	
10	Jorge Jimenez Quintana	
11	Eduardo renifo sanjuan	
12	Pedro Fernández	
13	Luis Riffa Contreras	
14	Eloy san martin foto	
15	Ricardo Jose Jose	
16	Alexandro Ponca Pérez	

17	CRISTIAN TORRES P.	
18	PABLO AEDO MORA	
19	RODRIGO NECUMAN CERDA	
20	MARCELO LUNA ANGULO	
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		

Chillan, Miércoles 05 Noviembre de 2014

Nómina de Participantes Charla Difusión de Gira de Innovación 2014

“Tecnologías de Producción Integrada de Berries y Hortalizas bajo el Protocolo de Cero Residuos y Desarrollo De IV Gama para la Comercialización Asociativa mediante Circuitos Cortos en los Mercados de España”

Nº	NOMBRE	FIRMA
1	MARIA ZIFFO N.	
2	IGOR DURAN C.	
3	JOSE GE MELLADO	
4	Victor Probst	
5	Rubén Vazquez	
6	Luis salvador M.	
7	Jose Tony	
8	HERMINDA DIAZ M.	
9	Luis Vidal Godoy	
10	ABNER MALOCCHI.	
11	Nancy Fuentes	
12	Catalina Rata Bodilla	
13	Olyandro Pana Muñoz	
14	FRANCISCO CONES ARAVENA	
15.	Micolán Fuentes Topie	
16	MARCELO LUNA ANGULO	

17	PABLO AEDO MORA	
18	RODRIGO NECULMAN	
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		

Angol, MARTES 18 Noviembre de 2014



ANEXO 4

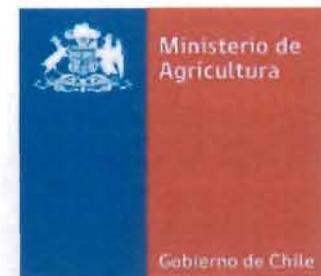


Difusión de Gira de Innovación 2014

Tecnologías de Producción Integrada de Berries y Hortalizas bajo el Protocolo de Cero Residuos y Desarrollo De IV Gama para la Comercialización Asociativa mediante Circuitos Cortos en los Mercados de España



Noviembre 2014



Objetivo de la Gira de Innovación



Prospectar y conocer tecnologías vanguardistas de producción y manejo integrado y IV Gama en berries y hortalizas en España, trabajadas bajo el protocolo de Cero Residuos (Zerya) con una dinámica de comercialización asociativa bajo el concepto de circuitos cortos que permitan incrementar la competitividad de las empresas participantes en la propuesta bajo un marco de sustentabilidad económica y ambiental.

Objetivos específicos de la Gira de Innovación



Conocer nuevas experiencias de campo en el uso del sistema de producción “Cero residuos” de Zerya para berries y hortalizas .



Conocer experiencias de procesamiento con IV Gama de productos hortofrutícolas trabajados con producción integrada.



Conocer experiencias asociativas de comercialización de productos con baja Carga Química y Cero Residuos en cooperativas locales para mercado interno y de exportación en Europa.



Conocer experiencias asociativas de comercialización bajo el concepto de circuitos cortos asociados a la producción hortofrutícola para mercado interno.

Ciudades y Localidades visitadas

- Huelva
- Madrid
- Cartagena
- Alicante



Visita Cooperativa de Bonares de Huelva



Nombre responsable:
Diego Pulido

Especies cultivadas:
Berries (Frambuesas,
Arándanos, Frutillas)
para exportación en
fresco

Superficie cultivada:
100 ha

Innovación:
Implementación de
protocolo Zerya, sin
residuo

Visita Agrícola El Bosque en Huelva



Nombre responsable:
Javier Velo

Especies cultivadas:
Berries (Moras) para exportación en fresco
Superficie cultivada:
50 ha (1000 Ton)
Innovación:
Implementación de protocolo Zerya, sin residuo



Visita Centro Tecnológico de la Agroindustria en Huelva



Nombre responsable:
Aurelio Gómez
Magdalena Torres



Especies en estudio:
Berries (Frutilla,
Frambuesa, Granada y
Cítricos)
Superficie cultivada:
2,5 ha
Innovación:
Caudales de riego en
fresa, lucha biológica e
Implementación de
protocolo Zerya.

Investigación en RIEGO, Nutrición, Control Biológico de Plagas y Enfermedades en Frambueso y Granada. CITADESVA



Visita Agrícola Las Palmeritas en Huelva



Nombre responsable:

Enrique Masiá

Inma Serrano

Especies cultivadas:

Hortalizas (Tomate,
Pimientos, Berenjenas)

Berries (Frutillas)

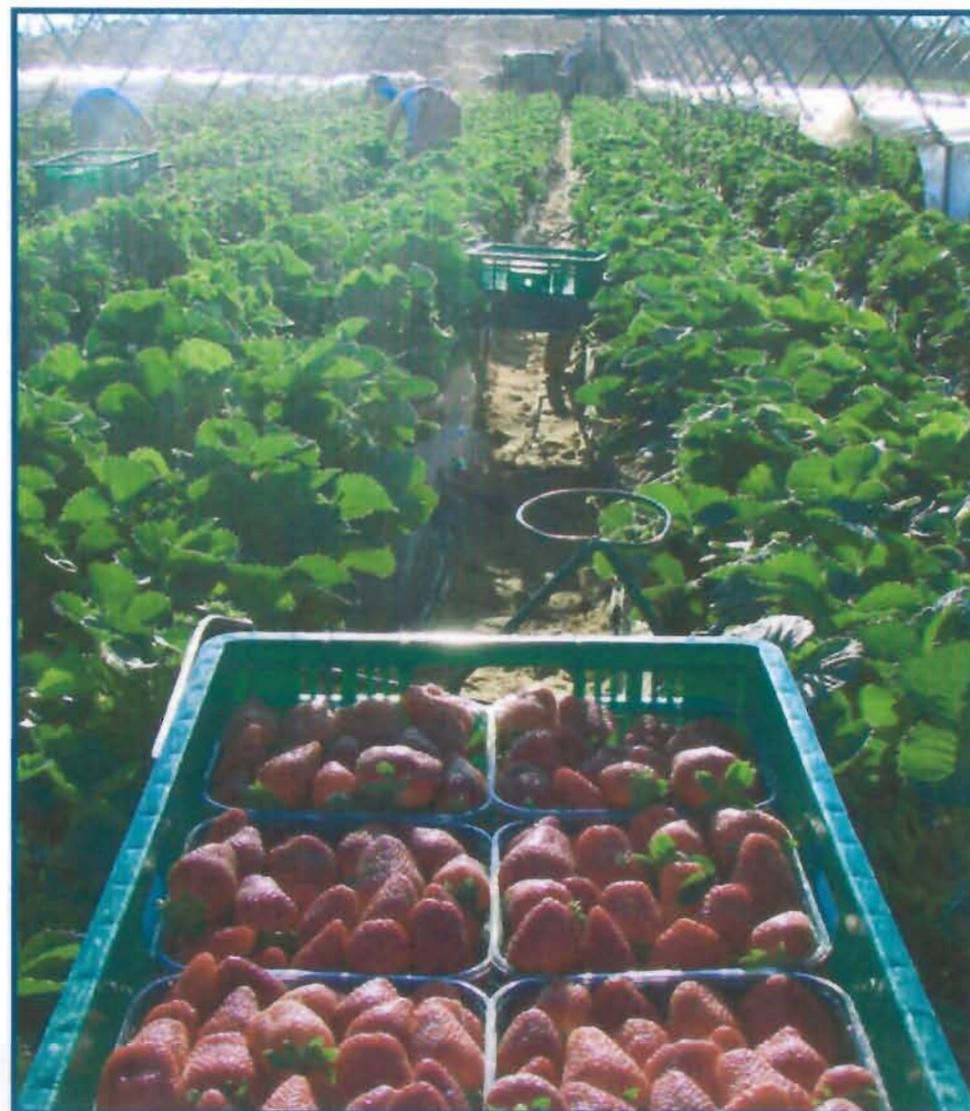
Frutales (Cítricos y
Frutos de hueso)

Superficie cultivada:

700 ha

Innovación:

Implementación de
Protocolo Zerya, sin
residuo en frutilla



Visitas en Cartagena



**Universidad
Politécnica
de Cartagena**



**Escuela Técnica
Superior de
Ingeniería
Agronómica**



Imparte Cursos On-Line de Implementador Protocolo Zerya

Visitas en Cartagena



Nombre responsable:
Wadi Aguilar

Especies cultivadas:
Hortalizas (Lechuga,
Pimiento)
Frutas (Melón y Sandía)

Superficie cultivada:
2000 ha

Innovación:
Implementación de
protocolo Zerya, sin
residuo



Visitas en Cartagena



Nombre responsable:
Antonio Alcazar

Especies desarrolladas:
Hortalizas (Lechuga,
Pimiento)
Frutas (Melon y Sandía)
Superficie cultivada:

2000 ha

Innovación:
Implementación de
protocolo Zerya, sin
residuo



Visitas en Madrid



fruit
attraction

FERIA INTERNACIONAL DEL SECTOR DE
FRUTAS Y HORTALIZAS





Exposición. Modelos Predictivos de Zerya en Madrid. Javier Arizmendi. Gerente Operaciones



Antonio Alcázar. Director Técnico de Zerya

Visita Stand Fruit Attraction



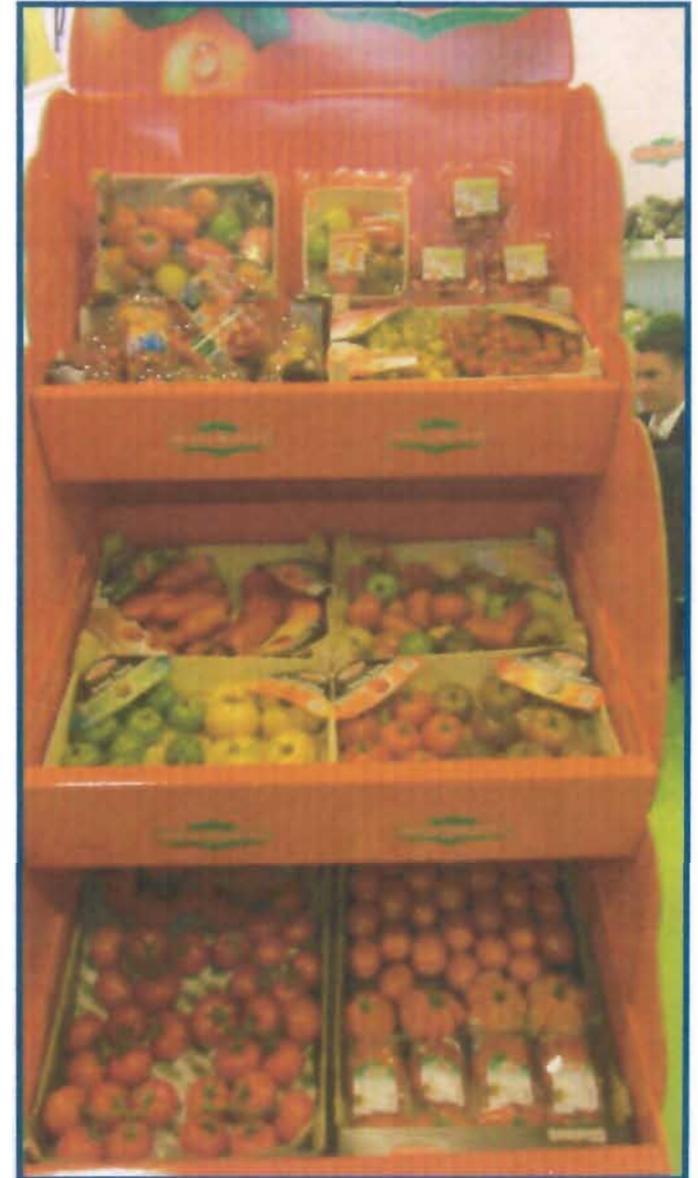
**ii Concepto Bio y Alimentación
saludable es el Lema !!**



Visita Stand Fruit Attraction



“Destaca el envasado y presentación de Hortalizas Frescas”



Visita Stand Fruit Attraction

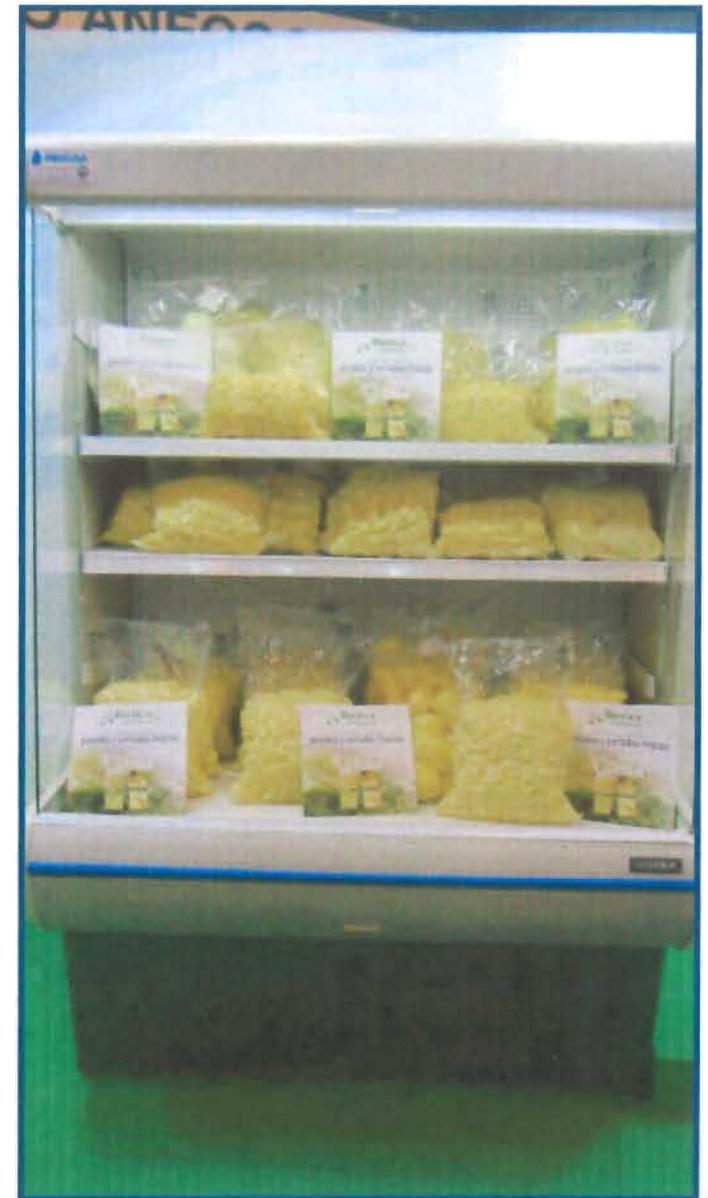
“Empaque de Fruta Fresca”



Visita Stand Fruit Attraction



“La IV- Gama es la apuesta del mundo urbano que camina al desarrollo”



Conclusiones



La producción de frutas y hortalizas con baja carga de residuos químicos ya no es una tendencia ni una opción en el mundo desarrollado; sino una obligación de la Agricultura del Siglo XXI.



El enfoque moderno según el Protocolo Zerya, no es el enfoque en las Plagas y las Enfermedades que si deben manejarse, si no, en la Nutrición Balanceada de los cultivos donde se están enfocando los esfuerzos.



La inversión en nuevas formas de presentación y empaque para hortalizas y frutas es un desafío que se debe abordar para hacer más atractivo el producto para el consumidor que está dispuesto a pagar más.



La comercialización asociativa bajo circuitos cortos es la forma de trabajar de las empresas y cooperativas españolas y debiera ser nuestro norte para optimizar rentabilidad de nuestras empresas hortícolas.



CAPACITEC

Muchas gracias

