

GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA

PLAN OPERATIVO F UPP 73 01

NOMBRE INICIATIVA:	EVALUACION TECNICA Y ECONOMICA DE VINO ESPUMANTE A PARTIR DE CEPAS TRADICIONALES EN LA VII REGION
EJECUTOR:	UNIVERSIDAD DE TALCA
CODIGO:	<u>PYT-2008-0052</u>
FECHA	25/09/2008

FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

EJECUTOR

I. PLAN DE TRABAJO

CÓDIGO (Uso interno)

PYT-2008-0052

1. Antecedentes generales

Título			
Duración		Territorio	
Meses	10 meses y	Región (es)	VII
	15 días	Comuna (as)	Talca
Período de ejecución			
Fecha de inicio	01/02/2008	Fecha de término	15/12/2008

2. Nombre Ejecutor (Entidad Responsable)

Nombre	Giro / actividad	RUT	Representante (s) Legal (es)
Universidad de Talca	Educación		Juan Antonio Rock Tarud
Naturaleza (Marque con una X)		PUBLICO	PRIVADO
		X	

3. Identificación Agentes Asociados

Nombre	Giro / actividad	RUT	Representante Legal
Sociedad vinícola Miguel Torres S.A.	Elaboración y distribución de bebidas alcohólicas		Christian Lothholz Strobel

4. Coordinadores Principal y Alternos

Nombre	Formación/grado académico	Empleador	Función y responsabilidad dentro del proyecto
Yerko Moreno	Ph D.	Universidad de Talca	Coordinador principal

5. Estructura de financiamiento

		Valor	%
FIA			
Contraparte	Pecuniario		
	No Pecuniario		
	Total		
TOTAL			

6. Resumen ejecutivo (máximo 1500 caracteres incluyendo espacios)

La presencia de uva País en la zona del secano interior de la VII región es altamente importante. Su cultivo se traspasa a través de generaciones, encontrándose viñas de esta variedad con más de 100 años. En esta misma situación se encuentra la cepa Moscatel de Alejandría. Ambas cepas presentan menores precios al momento de su comercialización según su destino tradicional que es el vino.

FIA ha estimado procedente conocer el potencial de variedades tradicionales de vitis vinífera, tales como la cepa País, para producir vino espumante de calidad, para lo cual ha diseñado un programa enfocado a la VII Región del Maule, especialmente el secano interior, el cual se caracteriza por presentar altas temperaturas en verano, bajas temperaturas en invierno y escasez de agua de riego, condiciones que hacen difícil el desarrollo de otras especies.

Para el alcance de dicho objetivo se ha estimado necesario aunar esfuerzos y realizar acciones de colaboración con la Universidad de Talca, para la ejecución de un plan de acción sobre las viñas y los productores a fin de mejorar su sistema productivo, mejorando diversos manejos de campo, capacitándolos en diversas áreas e incorporando tecnologías de apoyo.

La primera etapa de este convenio consiste en desarrollar conocimiento acerca del potencial que pueden alcanzar las variedades tradicionales de uvas, mediante un aumento de su valor agregado gracias al cambio en las estrategias de manejo del viñedo, siendo además una opción para pequeños y medianos agricultores de lograr mejor rentabilidad de su negocio.

Las tendencias mundiales indican que la demanda en los principales países importadores de vinos espumosos ha ido en aumento, lo cual puede representar una clara oportunidad de negocio.

El programa propone mejorar continuamente la calidad de la uva País con el fin de obtener un producto final de alta calidad y paralelamente dar un mayor valor agregado a la uva del productor. Se enfoca en el secano interior de la VII región, la cual se caracteriza por presentar altas temperaturas en verano, bajas temperaturas en invierno y escasez de agua de riego.

7. Objetivos de la propuesta

Objetivo general

Evaluar la potencialidad económica de producir vino espumante de calidad en la VII Región del Maule a partir de uvas tradicionales, especialmente de la cepa País, tendiente a la organización posterior de un Programa de Innovación Territorial.

Nº	Objetivos específicos
1	Identificar sitios de cultivo con características edafoclimáticas apropiadas para el desarrollo de uva cepa País con potencialidad espumante
2	Monitorear analítica y organolépticamente uvas de cepa país y otras cepas tradicionales con potencialidad espumante
3	Probar la elaboración y factibilidad técnica y comercial de la uva cepa país y otras cepas tradicionales para vino espumante

8. Metodología a utilizar (máximo 5000 caracteres incluyendo espacios)

METODOLOGIA

Cosecha y micro vinificación de los ensayos

Una vez que las vides inicien su etapa productiva (3ª - 4ª temporada) se determinarán los siguientes parámetros en cada uno de los módulos experimentales y para cada tratamiento:

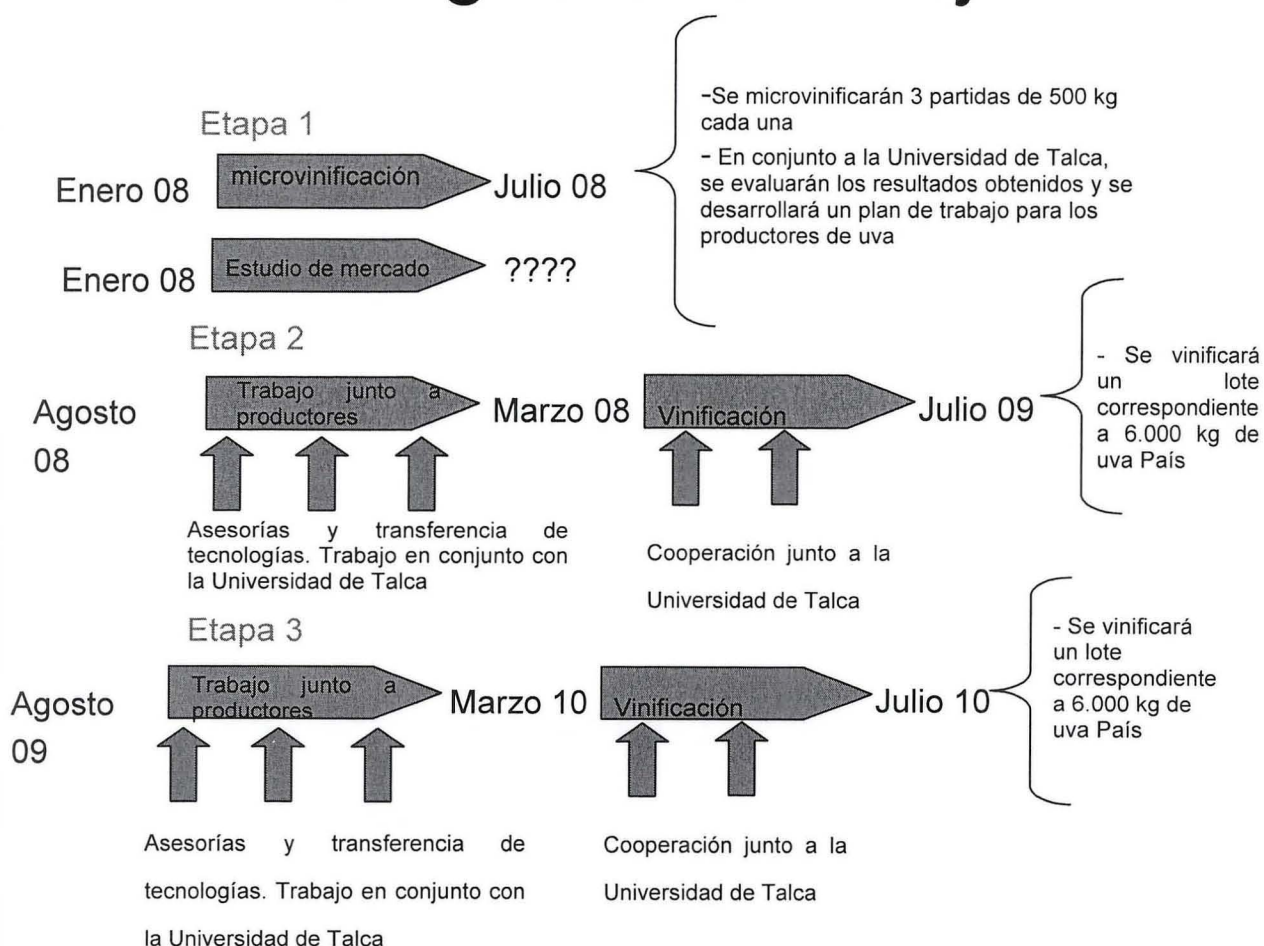
- *Evolución de la madurez:* Se realizará un seguimiento de la madurez tecnológica entre la pinta y la fecha estimada de cosecha en cada sitio. La cosecha se realizará considerando la medición de azúcares (grados Brix), acidez total y pH.
- *Cosecha:* por cada tratamiento y repetición a vinificar se cosecharán 2000 kilos de uva. Esta labor se realizará considerando la medición de azúcares (grados Brix) con un valor específico mínimo aproximado de 24° Brix para variedades tintas y 22° para variedades blancas.
- *Análisis de uvas y mosto a la cosecha:* con el objeto de caracterizar la composición de las bayas y del jugo se ha considerado los siguientes análisis que se realizarán sobre el mosto obtenido al momento de la molienda:

- ✓ **Análisis generales:** se relacionan con características básicas de la composición del mosto y se utilizarán las técnicas estándares
 - acidez total (AT)
 - pH
 - grados brix
 - nitrógeno fácilmente asimilable (FAN)
 - densidad
- ✓ **Análisis específicos:** permiten entregar información específica de los niveles de ciertos compuestos importantes en las características de la composición del mosto y de los vinos, que constituyen atributos de calidad.
- ✓ **Perfil de ács. Orgánicos** (cítrico, tartárico, málico, succínico, láctico) por HPLC
 - Antocianinas HPLC
 - Madurez Fenólica (Glories)
- **Análisis Sensorial de las bayas:** en forma complementaria, se realizará análisis sensorial de las bayas por parte de viña Miguel Torres, como complemento de los análisis químicos. Se utilizará la metodología del ICV de Montpellier (Francia). Este análisis permitirá entregar una información acerca de las aptitudes para la vinificación y permitirá precisar con mayor exactitud eventuales diferencias de expresión de una misma variedad para distintos portainjertos.
- ✓ **Examen gustativo de bayas:** i) Pulpa: separación de la pulpa, dulzor, acidez, sabor herbáceo, sabor afrutado; ii) Piel: trituración, intensidad tánica, acidez, astringencia, sequedad, herbáceo, frutado y iii) Semillas: color, fragilidad, aroma, intensidad tánica, astringencia.
- **Microvinificaciones:** Para cada modulo experimental, y después que las vides hayan estabilizado su crecimiento vegetativo, se realizarán microvinificaciones de los distintos tratamientos presentes en los módulos experimentales durante las últimas 3 temporadas de estudio. Las microvinificaciones se llevarán a cabo en el Laboratorio de Microvinificación del CTVV. Se utilizará el sistema tradicional de vinificación para tinto, de acuerdo a la siguiente pauta:
- **Vinificación de blancos:**
 - Recepción y revisión de calidad de las uvas: se confirmará la variedad y sanidad de la fruta recibida manteniendo un registro de posibles problemas (Botritis, Oidio, otras pudriciones).
 - Tratamiento en bodega: La muestra será pesada y molida en una moledora-despalilladora. El mosto obtenido de la molienda será analizado en laboratorio, donde se miden dos tipos de parámetros, uno generales y otros específicos, los cuales ya se han definido anteriormente.

- Prensado: se realizará bajo las siguientes condiciones 0,1 g de Metabisulfito de potasio / 1 Kg. de uva. En la prensa: 0,02 g de Enzimas pectolíticas / Kg. de uva. La uva se molerá en ambiente reductivo y se utilizará una programa de prensado estándar.
 - Enfriado: el jugo que sale de la prensa será enfriado por un intercambiador de calor, que permitirá bajarle la temperatura a 8°C.
 - Clarificación: el mosto obtenido deberá decantarse por frío (12-18 horas a 8°C). se corregirá el nivel de turbidez a 90 a 110 NTU.
 - Correcciones: de ser necesario para tener una fermentación exitosa se harán las siguientes correcciones, SO₂, Acidez Total y Nitrógeno.
 - Fermentación: cada contenedor de fermentación se llenará al 90-95 % de su capacidad y se sembrará con 0,2 g de levaduras secas activas previamente hidratadas / 1 L de mosto. El control de la fermentación (Densidad y Temperatura) se realizará 3 veces al día (8⁰⁰, 12⁰⁰ y 20⁰⁰ hrs). Los rangos de temperaturas de fermentación serán: 16°C a 18°C.
 - Término de fermentación: A sequedad (991-993, determinada según densidad), se realizará un sulfitado a razón de 0,6 g/ L (metabisulfito de K). Se definirán trasiegos según degustación.
 - *Análisis de los vinos:* Para el caso del análisis químico de los vinos se utilizará un esquema similar al utilizado para el caso de la uvas, se realizarán análisis clásicos o básicos de composición de vinos y otros específicos, especialmente los de cromatografía líquida.
- ✓ Análisis Generales:
- Acidez total
 - Acidez volátil
 - pH
 - Grado alcohólico
 - Sulfuroso libre y total
 - Materias reductoras
 - Cromatografía en papel (tintos)
- ✓ Análisis específicos:
- Perfil de ács. Orgánicos (cítrico, tartárico, málico, succínico, láctico, etc) por HPLC
 - Análisis Espectrofotométricos, específicos de color, uso de cartas de colores, método CIELAB
- *Análisis Sensorial:* La evaluación sensorial se realizará por medio del panel estable de degustación del Centro Tecnológico de la Vid y el Vino compuesto por 9 degustadores entrenados para tal efecto (y que incluye algunos de los enólogos de empresas que colaboran con el proyecto). El panel evaluará los vinos en cuanto a sus características visuales, aromáticas y gustativas. Para cada evaluación se utilizará una ficha con una escala lineal, en la cual el catador deberá clasificar la intensidad de un estímulo dado,

sobre la línea horizontal haciendo una marca donde corresponda a la cantidad del estímulo percibido. Las variables analizadas en la ficha de degustación serán las siguientes: frutal, floral, vegetal, químico, intensidad aromática para aromas y acidez, dulzor, alcohol, amargor, astringencia y calidad global.

Cronograma de trabajo



9. Resultados esperados e indicadores

Resultado o producto		Descripción	Fecha esperada de cumplimiento	Indicador de cumplimiento	Nº del objetivo al que responde
Nº	Nombre				
1	Caracterización de sitios con potencialidad para la producción de espumante a partir de la uva cepa País.		10/12/08	Sitios caracterizados	1-2
2	Caracterización organoléptica de espumante elaborado a partir de uva cepa País		10/12/08	Espumoso caracterizado	1-2
3	Evaluación técnico económica de espumante a partir de uva cepa País y otras variedades tradicionales.		10/12/08	Evaluación técnico económica	3

10. Hitos Críticos

	Nombre	Fecha Asociada al Hito	Descripción Breve
1.	Potencial técnico del vino	10/12/08	Conocer el potencial de la cepa país para producir vino base del espumoso.

11. Carta Gantt que incluya Hitos Críticos. Se recomienda uso de Microsoft Office Project

	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Preparación de vendimia	x										
Insumos, cubas y maquinaria	x										
Muestreos de uva y análisis de madurez	x										
Almacenamiento en frío	x										
Cosecha San Javier	x										
Prensado	x										
Decantación	x										
Fermentación		x									
Sulfitado y frío		x									
Cosecha Bio, Bio		x									
Prensado		x									
Decantación		x									
Fermentación		x									
Sulfitado y frío			x								
Ensayos de clarificación				x							
Tiraje segunda fermentación en botella					x						
Análisis químico de muestras						x	x	x	x	x	
Degustaciones				x	x	x	x	x	x	x	
Degüelle							x	x	x	x	
Informe final											x

12. Fuentes de financiamiento de contraparte

Agente Participante	Monto en \$		Total
	Pecuniario	No Pecuniario	
Universidad de Talca			
Sociedad vinícola Miguel Torres			

13. Función y responsabilidad de cada agente en la ejecución del Estudio / Proyecto

Agente Participante	Función y responsabilidad dentro del Estudio / Proyecto
Universidad de Talca	Coordinación general y ensayos de campo
Sociedad vinícola Miguel Torres	Ensayos enológicos y asesoría técnica

14. Tiempos de dedicación en el Estudio / Proyecto

RRHH (Nombres sólo de los Profesionales)	Rut	Nº Meses	Período dd/mm/aa - dd/mm/aa	Horas/Mes
Yerko Moreno ✓		10	1/02/08 – 15/10/08	11,5
Jorge Rojas ✓		10	1/02/08 – 15/10/08	37
Fernando Almeda ✓		10	1/02/08 – 15/10/08	24
Mariela Yañez ✓		4	1/02/08 – 31/05/08	39
Lilian San Martín ✓		5	1/06/08 – 30/10/08	39
Cristian Carrasco ✓		8	1/02/08 – 15/10/08	192
Daniela Muñoz ✓		6	1/04/08 – 15/10/08	50
Mario Cabrera ✓		4	1/02/08 – 31/05/08	72,4

15. Flujo de horas hombre/mes

Recursos Humanos	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes n

16. Estructura de costos

16.1. Cuadro de costos totales del Estudio / Proyecto

COSTOS TOTALES Y ESTRUCTURA DE FINANCIAMIENTO DEL INSTRUMENTO (\$)						
Ítem	Subítem	Total \$	FIA \$	Contraparte		
				Pecuniario \$	No Pecuniario \$	TOTAL
Recursos Humanos	Nombre Coordinador 1					
	Nombre Coordinador 2					
	Nombre Profesional 1					
	Nombre Profesional 2					
	Nombre Profesional 3					
	Nombre Profesional 4					
	Nombre Profesional 5					
	Profesional de Apoyo					
	Técnico bodega					
	Administrativo					
	Mano de Obra					
Equipamiento	Laboratorio					
	Producción y Proceso					
	Administración					
Infraestructura						
Viáticos y movilización	Viáticos, Alimentación y Alojamiento					
	Movilización					
Materiales e insumos	Materiales					
	Insumos					
	Material genético					
Servicios de terceros						
Difusión						
Capacitación						
Gastos generales						
Gastos de administración						
Imprevistos						
Total \$						
Porcentaje						

16.2. Resumen y procedencia de aportes de contraparte

Ítem	Subítem	Contraparte 1	Contraparte 2	Total
Recursos Humanos	Nombre Coordinador 1			
	Nombre Coordinador 2			
	Nombre Profesional 1			
	Nombre Profesional 2			
	Nombre Profesional n			
	Profesionales de Apoyo y Técnicos			
	Administrativos			
Equipamiento	Mano de Obra			
	Laboratorio			
	Producción y Proceso			
Administración				
Infraestructura				
Viáticos y movilización	Viáticos, Alimentación y Alojamiento			
	Movilización			
Materiales e insumos	Materiales			
	Insumos			
	Material genético			
Servicios de terceros				
Difusión				
Capacitación				
Gastos generales				
Gastos de administración				
Imprevistos				
Total \$				

16.3. Flujo de la propuesta (Aporte FIA)

Recursos Humanos

Entidad	Cargo	Nombre	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	TOTAL
Viña Miguel Torres	Invest asociado											
	Enologo	Enologo 1										
	Asistente Bodega	Asistente 1										
Univ. Talca	Invest.Resp	Yerko Moreno										
	Agronomo	Agronomo 1										
		Agronomo 2										
		Agronomo 3										
	Tec.analista	Analista 1										
	Presupuesto Inicial	Saldo mensual										
		Gasto Mensual										

Viaticos y Movilización

ITEM	PP inicial	Entidad	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	TOTAL
Arriendo vehiculo												
Viaticos												
Combustible												
Peajes												
Total		Saldo mensual										
		Gasto Mensual										

Equipos

ITEM	PP inicial	Entidad	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	TOTAL
Cubas 1000 lts		Utalca										
Cubas 200 lts		Utalca										
Total		Saldo mensual										
		Gasto Mensual										

Materiales e Insumos

ITEM	PP inicial	Entidad	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	TOTAL
Hielo		Utalca										
Corchos		Utalca										
Botellas		Viña Miguel Torres										
Otros (Uvas) + Nevera		Utalca										
Total		Saldo mensual										

Gasto Mensual

Servicios terceros	ITEM	PP inicial	Entidad	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	
	Madurez Tecnológica		Vina Miguel Torres										
	Madurez Fenologica		Utalca										
	Acidos orgánicos		Utalca										
	Seguimiento Espumante												
	Microbiologia		Utalca										
	Azucares		Utalca										
	Alcoholes		Utalca										
	Carbónico		Utalca										
	Vinificación 1		Utalca										
	Vinificación 2		Utalca										
	Análisis Vinos terminados 1		Utalca										
	Análisis Vinos terminados 2		Utalca										
	Acidos organicos en terminados		Utalca										
	Sub Total		Saldo mensual										

ITEM	PP inicial	Entidad	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	
Estudio mercado nacional		Utalca										
Estudio mercado champagne		Utalca										

Sub Total Saldo mensual

Total Gasto Mensual

Gastos Administrativos	ITEM	PP inicial	Entidad	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	
	Overhead 10%		Utalca										

Total Saldo mensual

Gasto Mensual

INICIO	FLUJO	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	
TOTAL FLUJO CAJA	Saldo mensual										
	Gasto Mensual										
	Pagos										

FLUJO DE CAJA PROYECTO ESPUMANTE - 2008

UNIVERSIDAD DE TALCA

Recursos Humanos	Entidad	Cargo	Nombre	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	TOTAL
	Univ. Talca	Invest.Resp	Yerko Moreno										
		Agronomo	Agronomo 1										
		Tec.analista	Analista 1										
		Presupuesto Inicial	Saldo mensual										
			Gasto Mensual										
Viaticos y Movilización	ITEM	PP inicial	Entidad	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	TOTAL
	Arriendo vehículo		Utalca										
	Viaticos		Utalca										
	Combustible		Utalca										
	Peajes		Utalca										
	Total		Saldo mensual										
			Gasto Mensual										
Equipos	ITEM	PP inicial	Entidad	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	TOTAL
	Cubas 1000 lts		Utalca										
	Cubas 200 lts		Utalca										
	Total		Saldo mensual										
			Gasto Mensual										
Materiales e Insumos	ITEM	PP inicial	Entidad	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	TOTAL
	Hielo		Utalca										
	Corchos		Utalca										
	Botellas		Utalca										
	Otros (Uvas) + Nevera		Utalca										
	Total		Saldo mensual										
			Gasto Mensual										

Servicios terceros												
ITEM	PP inicial	Entidad	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	
Madurez Fenologica		Utalca										
Acidos orgánicos		Utalca										
Seguimiento Espumante												
Microbiologia		Utalca										
Azucares		Utalca										
Alcoholes		Utalca										
Carbónico		Utalca										
Vinificación 1		Utalca										
Vinificación 2		Utalca										
Análisis Vinos terminados 1		Utalca										
Análisis Vinos terminados 2		Utalca										
Acidos organicos en terminados		Utalca										
Sub Total		Saldo mensual Gasto Mensual										
ITEM	PP inicial	Entidad	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	
Estudio mercado nacional		Utalca										
Estudio mercado champagne		Utalca										
Sub Total		Saldo mensual Gasto Mensual										
Total												
Gastos Administrativos												
ITEM	PP inicial	Entidad	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	
Overhead 10%	0	Utalca										
Total		Saldo mensual Gasto Mensual										
TOTAL FLUJO CAJA												
INICIO	FLUJO		Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	
	Saldo mensual Gasto Mensual											

FLUJO DE CAJA PROYECTO ESPUMANTE - 2008

SOC. VINÍCOLA MIGUEL TORRES S.A

Recursos Humanos	Entidad	Cargo	Nombre	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	TOTAL
	Viña Miguel Torres	Invest asociado											
		Enologo	Enologo 1										
			Enologo 2										
		Asistente Bodega	Asistente 1										
		Presupuesto Inicial	Saldo mensual										
			Gasto Mensual										
Viajes y Movilización	ITEM	PP inicial	Entidad	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	
	Arriendo vehículo		Utalca										
	Viatcos		Utalca										
	Combustible		Utalca										
	Peajes		Utalca										
	Total		Saldo mensual										
			Gasto Mensual										
Equipos	ITEM	PP inicial	Entidad	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	
	Cubas 1000 lts		Utalca										
	Cubas 200 lts		Utalca										
	Total		Saldo mensual										
			Gasto Mensual										
Materiales e Insumos	ITEM	PP inicial	Entidad	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	
	Hielo		Utalca										
	Corchos		Utalca										
	Botellas		Viña Miguel Torres										
	Otros (Uvas) + Nevera		Utalca										
	Total		Saldo mensual										
			Gasto Mensual										

Servicios terceros												
	ITEM	PP inicial	Entidad	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct
	Madurez Tecnológica		Vña Miguel Torres									
	Madurez Fenologica		Utalca									
	Acidos orgánicos		Utalca									
	Seguimiento Espumante											
	Microbiologia		Utalca									
	Azucares		Utalca									
	Alcoholes		Utalca									
	Carbónico		Utalca									
	Vinificación 1		Utalca									
	Vinificación 2		Utalca									
	Análisis Vinos terminados 1		Utalca									
	Análisis Vinos terminados 2		Utalca									
	Acidos organicos en terminados		Utalca									
	Sub Total		Saldo mensual									
			Gasto Mensual									
	ITEM	PP inicial	Entidad	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct
	Estudio mercado nacional		Utalca									
	Estudio mercado champagne		Utalca									
	Sub Total		Saldo mensual									
			Gasto Mensual									
	Total											
Gastos Administrativos												
	ITEM	PP inicial	Entidad	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct
	Overhead 10%		Utalca									
	Total		Saldo mensual									
			Gasto Mensual									
		INICIO	FLUJO	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct
	TOTAL FLUJO CAJA		Saldo mensual									
			Gasto Mensual									
			Pagos									

II. ANEXOS – FICHAS CURRICULARES

1. Ficha Representante (s) Legal (es) de Ejecutor (Entidad Responsable)

(Esta ficha debe ser llenada por cada uno de los representantes legales de la Entidad Responsable)

Nombres	Juan Antonio			
Apellido Paterno	Rock			
Apellido Materno	Tarud			
RUT Personal				
Nombre de la Organización o Institución donde trabaja	Universidad de Talca			
RUT de la Organización				
Tipo de Organización	Pública	+	Privada	
Tipo Entidad (C)				
Cargo o actividad que desarrolla en ella	Rector			
Dirección (laboral)				
País	Chile			
Región	VII Región			
Ciudad o Comuna				
Fono				
Fax				
Celular				
E-mail				
Web	www.otalca.cl			
Género	Masculino	*	Femenino	
Etnia (A)				
Tipo (B)				

(A), (B), (C): Ver notas al final de este anexo

(Se deberá repetir esta información tantas veces como números de representantes legales participen)

2. Ficha Representante (s) Legal (es) Agente (s) Asociado (s)

(Esta ficha debe ser llenada por cada uno de los representantes legales de Los Agentes Asociados)

Nombres	Cristian		
Apellido Paterno	Lothholz		
Apellido Materno	Strobel		
RUT Personal			
Nombre de la Organización o Institución donde trabaja	Sociedad Vinícola Miguel Torres S.A.		
RUT de la Organización			
Tipo de Organización	Pública		Privada +
Tipo Entidad (C)	S.A.		
Cargo o actividad que desarrolla en ella	Gerente general		
Dirección (laboral)			
País	Chile		
Región	VII Región		
Ciudad o Comuna			
Fono (laboral)			
Fax (laboral)			
Celular			
E-mail			
Web	www.migueltorres.cl		
Género	Masculino	+	Femenino
Etnia (A)			
Tipo (B)			

(A), (B), (C): Ver notas al final de este anexo

3. Fichas Coordinadores

(Esta ficha debe ser llenada por el Coordinador Principal)

Coordinador Principal				
Nombres	Yerko			
Apellido Paterno	Moreno			
Apellido Materno	Simunovic			
RUT Personal				
Nombre de la Organización o Institución donde trabaja	Universidad de Talca			
RUT de la Organización				
Tipo de Organización	Pública	+	Privada	
Cargo o actividad que desarrolla en ella	Investigador responsable Viticultura			
Profesión	Ingeniero Agrónomo			
Especialidad	Viticultura			
Dirección (laboral)				
País	Chile			
Región	VII Región			
Ciudad o Comuna				
Fono				
Fax				
Celular				
E-mail				
Web	www.otalca.cl			
Género	Masculino	+	Femenino	
Etnia (A)				
Tipo (B)				

(Esta ficha debe ser llenada por el Coordinador Alterno)

Coordinador Alterno				
Nombres	No hay			
Apellido Paterno				
Apellido Materno				
RUT Personal				
Nombre de la Organización o Institución donde trabaja				
RUT de la Organización				
Tipo de Organización	Pública		Privada	
Cargo o actividad que desarrolla en ella				
Profesión				
Especialidad				
Dirección (laboral)				
País				
Región				
Ciudad o Comuna				
Fono				
Fax				
Celular				
E-mail				
Web				
Género	Masculino		Femenino	
Etnia (A)				
Tipo (B)				

(A), (B): Ver notas al final de este anexo

4. Fichas Equipo Técnico

(Esta ficha debe ser llenada por cada uno de los integrantes del Equipo Técnico)

Profesional 1			
Nombres	Fernando José		
Apellido Paterno	Almeda		
Apellido Materno	Olle		
RUT Personal			
Nombre de la Organización o Institución donde trabaja	Sociedad vinícola Miguel Torres S.A.		
RUT de la Organización			
Tipo de Organización	Pública		Privada +
Cargo o actividad que desarrolla en ella	Investigador asociado Enología		
Profesión	Enología		
Especialidad	Enología		
Dirección (laboral)			
País	Chile		
Región	VII Región		
Ciudad o Comuna			
Fono			
Fax			
Celular			
E-mail			
Web	www.migueltorres.cl		
Género	Masculino	+	Femenino
Etnia (A)			
Tipo (B)			

(Se deberá repetir esta información tantas veces como números de profesionales participen)

Profesional 2				
Nombres	Jorge Eduardo			
Apellido Paterno	Rojas			
Apellido Materno	Díaz			
RUT Personal				
Nombre de la Organización o Institución donde trabaja	Sociedad vinícola Miguel Torres S.A.			
RUT de la Organización				
Tipo de Organización	Pública		Privada	+
Cargo o actividad que desarrolla en ella	Enólogo Miguel Torres			
Profesión	Ingeniero Agrónomo			
Especialidad	Enología			
Dirección (laboral)				
País	Chile			
Región	VII Región			
Ciudad o Comuna				
Fono				
Fax				
Celular				
E-mail				
Web	www.migueltorres.cl			
Género	Masculino	+	Femenino	
Etnia (A)				
Tipo (B)				

Profesional 3

Nombres	Cristian			
Apellido Paterno	Carrasco			
Apellido Materno	Beglelli			
RUT Personal				
Nombre de la Organización o Institución donde trabaja	Sociedad vinícola Miguel Torres S.A.			
RUT de la Organización				
Tipo de Organización	Pública		Privada	+
Cargo o actividad que desarrolla en ella	Ingeniero agrónomo			
Profesión	Ingeniero agrónomo			
Especialidad	Enología			
Dirección (laboral)				
País	Chile			
Región	VII Región			
Ciudad o Comuna				
Fono				
Fax				
Celular				
E-mail				
Web	www.migueltorres.cl			
Género	Masculino	+	Femenino	
Etnia (A)				
Tipo (B)				

Profesional 4				
Nombres	Mariela			
Apellido Paterno	Yañez			
Apellido Materno	Bastias			
RUT Personal				
Nombre de la Organización o Institución donde trabaja	Universidad de Talca			
RUT de la Organización				
Tipo de Organización	Pública	+	Privada	
Cargo o actividad que desarrolla en ella	Ingeniero Agrónomo UTAL			
Profesión	Ingeniero agrónomo			
Especialidad	Viticultura			
Dirección (laboral)				
País	Chile			
Región	VII Región			
Ciudad o Comuna				
Fono				
Fax				
Celular				
E-mail				
Web	www.otalca.cl			
Género	Masculino		Femenino	+
Etnia (A)				
Tipo (B)				

Profesional 5				
Nombres	Lilian Andrea			
Apellido Paterno	San Martín			
Apellido Materno	Muñoz			
RUT Personal				
Nombre de la Organización o Institución donde trabaja	Universidad de Talca			
RUT de la Organización				
Tipo de Organización	Pública	+	Privada	
Cargo o actividad que desarrolla en ella	Ingeniero Agrónomo UTAL			
Profesión	Ingeniero agrónomo			
Especialidad	Enología			
Dirección (laboral)				
País	Chile			
Región	VII Región			
Ciudad o Comuna				
Fono				
Fax				
Celular				
E-mail				
Web	www.otalca.cl			
Género	Masculino		Femenino	+
Etnia (A)				
Tipo (B)				

Profesional 6			
Nombres	Daniela de los Angeles		
Apellido Paterno	Muñoz		
Apellido Materno	Parra		
RUT Personal			
Nombre de la Organización o Institución donde trabaja	Universidad de Talca		
RUT de la Organización			
Tipo de Organización	Pública	+	Privada
Cargo o actividad que desarrolla en ella	Técnico Agrícola UTAL		
Profesión	Técnico Agrícola		
Especialidad	Análisis laboratorio		
Dirección (laboral)			
País	Chile		
Región	VII Región		
Ciudad o Comuna			
Fono			
Fax			
Celular			
E-mail			
Web	www.otalca.cl		
Género	Masculino		Femenino +
Etnia (A)			
Tipo (B)			

Profesional 7				
Nombres	Maria Carolina			
Apellido Paterno	Imbert			
Apellido Materno				
RUT Personal				
Nombre de la Organización o Institución donde trabaja	Universidad de Talca			
RUT de la Organización				
Tipo de Organización	Pública	+	Privada	
Cargo o actividad que desarrolla en ella	Ingeniero Agrónomo UTAL			
Profesión	Ingeniero agrónomo			
Especialidad	Enología			
Dirección (laboral)				
País	Chile			
Región	VII Región			
Ciudad o Comuna				
Fono				
Fax				
Celular				
E-mail				
Web	www.otalca.cl			
Género	Masculino		Femenino	+
Etnia (A)				
Tipo (B)				

Profesional 4				
Nombres	Mario Esteban			
Apellido Paterno	Cabrera			
Apellido Materno	Bustamante			
RUT Personal				
Nombre de la Organización o Institución donde trabaja	Sociedad vinícola Miguel Torres S.A.			
RUT de la Organización				
Tipo de Organización	Pública		Privada	+
Cargo o actividad que desarrolla en ella	Técnico Agrícola, actividad operario de bodega especialista en champagne.			
Profesión	Técnico Agrícola.			
Especialidad	Bodega de vino			
Dirección (laboral)				
País	Chile			
Región	VII Región			
Ciudad o Comuna				
Fono				
Fax				
Celular				
E-mail				
Web	www.migueltorres.cl			
Género	Masculino	+	Femenino	
Etnia (A)				
Tipo (B)				

Profesional 8				
Nombres	Claudio Sebastián			
Apellido Paterno	Verdugo			
Apellido Materno	Alegría			
RUT Personal				
Nombre de la Organización o Institución donde trabaja	Universidad de Talca			
RUT de la Organización				
Tipo de Organización	Pública	+	Privada	
Cargo o actividad que desarrolla en ella	Técnico Agrícola UTAL			
Profesión	Técnico Agrícola			
Especialidad	Monitoreos campo			
Dirección (laboral)				
País	Chile			
Región	VII Región			
Ciudad o Comuna				
Fono				
Fax				
Celular				
E-mail				
Web	www.otalca.cl			
Género	Masculino	+	Femenino	
Etnia (A)				
Tipo (B)				

5. Identificación de Beneficiarios (directos) de la iniciativa

Género	Masculino		Femenino		
Etnia (A) Sin Clasificar	Pueblo Originario	Sin Clasificar	Pueblo Originario	Sin Clasificar	Subtotal
Agricultor pequeño	- Cabreria San Javier -Yumbel -Cauquenes				
Agricultor mediano-grande					
Subtotal					
Total					

(A): Ver notas al final de este anexo

(A) Etnia

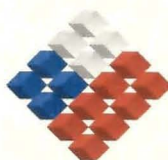
1. Mapuche
Aimará
Rapa Nui o Pascuense
Atacameña
Quechua
Collas del Norte
Kawashkar o Alacalufe
Yagán
Sin clasificar

(B) Tipo

2. Productor individual pequeño
3. Productor individual mediano-grande
Técnico
Profesional
Sin clasificar

(C) Tipo de entidad

4. Universidades Nacionales
5. Universidades Extranjeras
6. Instituciones o entidades Privadas
7. Instituciones o entidades Públicas
8. Instituciones o entidades Extranjeras
9. Institutos de investigación
10. Organización o Asociación de Productores pequeños
Organización o Asociación de Productores mediano-grande
Empresas productivas y/o de procesamiento
Sin clasificar



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA

III. DETALLES ADMINISTRATIVOS

- Los Costos Totales de la Iniciativa serán (\$):

Costo total de la Iniciativa		
Aporte FIA		
Aporte Contraparte	Pecuniario	
	No Pecuniario	
	Total Contraparte	

Período ejecución	
Fecha inicio:	01/02/2008
Fecha término:	15/12/2008
Duración (meses)	10 meses, 15 días

- Calendario de Desembolsos

Fecha	Requisito	Observación	Monto (\$)
	Firma contrato	Cancelada	
06/10/2008	Aprobación Informe de avance técnico y financiero N°1		
02/03/2009	Aprobación Informes Técnico y Financiero Finales		
Total			

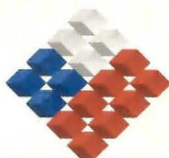
* El Informe Financiero Final debe justificar el gasto de este aporte

- Calendario de Entrega de Informes

Informes Técnicos	
Informe Técnico de Avance 1:	18/08/2008

Informes Financieros	
Informe Financiero de Avance 1:	18/08/2008

INFORME TECNICO FINAL:	15/01/2009
-------------------------------	------------



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA

- Garantía

--

CONFORME CON PLAN OPERATIVO

EJECUTOR