



Fundación para la
Innovación Agraria

MINISTERIO DE AGRICULTURA

*Mano base del
LP
Ministerio*



CONVOCATORIA NACIONAL

PROYECTOS DE VALORIZACIÓN DEL PATRIMONIO AGRARIO, AGROALIMENTARIO Y FORESTAL 2017

PLAN OPERATIVO

Nombre iniciativa:	"Valorización del patrimonio vitivinícola del Valle del Itata mediante la producción de un "Brandy D.O." que aumente la competitividad de los pequeños productores"
Ejecutor:	Universidad de Concepción
Código:	PYT-2017-0728
Fecha:	

Tabla de contenidos

Tabla de contenidos	2
I. Plan de trabajo.....	3
1. Configuración técnica del proyecto	3
2. Anexos	20
3. Costos totales consolidados	29
II. Detalle administrativo (Completado por FIA).....	32

I. Plan de trabajo

1. Configuración técnica del proyecto

1.1. Resumen ejecutivo

Las centenarias viñas del Valle del Itata poseen un valor patrimonial enorme, por su legado histórico, simbólico y socio cultural. Para los productores, el cultivo de la vid es una tradición heredada y transmitida por generaciones, representando además la sobrevivencia de toda una forma de vida, rica en implicancias sociales, culturales y ecológicas. Este valle es considerado “un diamante en bruto”, donde pequeñas superficies de viñas se mezclan entre los bosques. Antiguas parras traídas por los jesuitas, cepas profundamente arraigadas a tradiciones potentes y gente que ama lo que tiene, son algunas de las características que lo hacen un lugar único.

Por esta razón, el presente proyecto se centra en la valorización de tres variedades de uvas terpénicas: Moscatel de Alejandría, Torontel y Corinto, propias del Valle del Itata. Considerando el bajo valor de venta de estas uvas, la propuesta pretende agregar valor a esta materia prima a través de un producto diferenciado y con gran potencial comercial. Para esto, se propone la creación de un brandy derivado de estas variedades, fácilmente transferible a los pequeños productores de tal modo, que estos dejen de ser proveedores de las grandes viñas del valle central y se conviertan en productores de un destilado que dará más rentabilidad a la producción de sus viñas y que se transforme, al mismo tiempo, en un elemento que de impulso para un desarrollo local sustentable.

1.2. Objetivos del proyecto

1.2.1. Objetivo general¹

Desarrollar un protocolo de elaboración de un brandy para agregar valor a las cepas de uvas terpénicas patrimoniales del Valle del Itata.

1.2.2. Objetivos específicos²

Nº	Objetivos Específicos (OE)
1	Desarrollar un catastro productivo de las cepas Torontel, Moscatel de Alejandría y Corinto en los predios de los miembros del Comité de Viñateros Tradición y Cultura de Rahuil.
2	Determinar las características organolépticas de cada una de las cepas de uva utilizadas en el estudio, mediante el análisis químico, físico y sensorial de un número representativo de muestras.
3	Determinar las condiciones óptimas de producción de un vino que conserve las características organolépticas de la fruta para la posterior elaboración de un brandy.
4	Obtener un destilado maduro bajo condiciones controladas a partir del vino obtenido que conserve las características organolépticas de la fruta.
5	Implementar una bodega demostrativa del proceso de producción en dependencias del Comité de Viñateros Tradición y Cultura de Rahuil.
6	Desarrollar un programa de capacitación participativa en aspectos comerciales y de transferencia tecnológica para los integrantes del Comité.
7	Difundir el alcance del proyecto para mejorar las oportunidades de desarrollo de nuevos productos elaborados a partir de especies patrimoniales del Valle de Itata.

¹ El objetivo general debe dar respuesta a lo que se quiere lograr con el proyecto. Se expresa con un verbo que da cuenta de lo que se va a realizar.

² Los objetivos específicos constituyen los distintos aspectos que se deben abordar conjuntamente para alcanzar el objetivo general del proyecto. Cada objetivo específico debe conducir a uno o varios resultados. Se expresan con un verbo que da cuenta de lo que se va a realizar.

- 1.3. Método: identificar y describir detalladamente cómo logrará el cumplimiento de los objetivos planteados en la propuesta. Considerar cada uno de los procedimientos que se van a utilizar, como análisis, ensayos, técnicas, tecnologías, etc. (Incluir al final, las actividades de difusión y transferencia de los resultados del proyecto) (máximo 8.000 caracteres para cada uno).

Método objetivo 1: Desarrollar un catastro productivo de las cepas Torontel, Moscatel de Alejandría y Corinto, en los predios de los miembros del Comité de Viñateros Tradición y Cultura de Rahuil.

Recopilación de datos

Con el fin de determinar la distribución y volumen productivo de las dos cepas de uvas terpénicas patrimoniales del Valle del Itata incluidas en este estudio, se realizará una recopilación de los datos de cada productor que integra el Comité de Viñateros Tradición y Cultura de Rahuil. Para esto, se procederá al llenado de una ficha técnica que contenga los datos requeridos para georeferenciar cada cepa, con el fin de verificar o contrastar esta información se realizará un análisis ampelográfico de las plantas involucradas en el proyecto.

Mapeo georeferenciado de las cepas de uvas terpénicas

Con los datos recopilados en las fichas técnicas se mapearán los sectores donde se encuentran las cepas Moscatel de Alejandría, Torontel y Corinto con el fin de conocer su distribución en el Valle del Itata y programar el momento de cosecha de cada uno de los cultivares y el traslado de material post cosecha.

Método objetivo 2: Determinar las características organolépticas de cada una de las cepas de uva utilizadas en el estudio, mediante el análisis químico, físico y sensorial de un número representativo de muestras.

Conservar las características aromáticas propias de cada cepa de uva terpénica a lo largo del proceso de elaboración de un brandy, es esencial para la diferenciación de cada destilado y será considerado como el elemento fundamental para determinar su calidad. Para esto, se realizarán análisis químicos y pruebas sensoriales analíticas en cada una de las etapas productivas: fruta, mosto, vino, destilado y destilado maduro, con el fin de hacer un seguimiento del comportamiento de los componentes aromáticos a lo largo del proceso. En esta etapa sólo se considerará análisis químico y físico de la fruta y el mosto, dado que el análisis sensorial es más significativo en el vino, destilado y destilado con guarda.

Análisis químico

La identificación y cuantificación de los compuestos se realizará por cromatografía gaseosa acoplada a un detector de masa (CG-MS). Esto se realizará en un equipo de HP GC-MS (Hewlett Packard, series II 5890). Las determinaciones se realizarán en las siguientes condiciones; programa de temperatura del horno de 40 °C (2 min) a 280 °C en 5 °C / min, y la temperatura final se mantendrá durante 10 min; temperatura del inyector de 250 °C. El gas portador será helio extra puro, la velocidad de flujo de 1 ml / min; el volumen de muestra inyectado será de 1.5 µl de aceite diluido en hexano: acetato de etilo, la energía de ionización 70 eV, en el modo de ionización electrónica (EI); temperatura fuente de iones de 300 °C; rango de masas de barrido de m/z 50-650 e interfaz de línea de temperatura de 300 °C. Detector selectivo (Hewlett Packard, series I 5972). Los compuestos volátiles serán identificados por comparación de sus tiempos de retención y patrones de fragmentación de masas con estándares y complementados con la librería del equipo NIST 2017. La composición será expresada como porcentajes de las áreas normalizadas de los peaks.

Pruebas sensoriales analíticas

Para llevar a cabo las sesiones, se escogerá un panel de 10 jueces, mayores de 18 años de edad, todos ellos con experiencia en análisis organoléptico. Las sesiones tendrán una duración de 15 minutos. Los parámetros evaluados por parte de los panelistas serán: tiempo al que se percibe el aroma, descripción del olor y la intensidad. Para puntuar la intensidad percibida se empleará una escala comprendida entre 0 a 3 puntos, donde: 0 es no detectado; 1 es un olor débil, apenas reconocible; 2 es un olor claro pero no intenso y 3 es un olor intenso, teniendo en cuenta también los valores intermedios.

Método objetivo 3: Determinar las condiciones óptimas de producción de un vino que conserve las características organolépticas de la fruta para la posterior elaboración de un brandy.

Selección de uva

Se seleccionarán los kilos necesarios de uva de las cepas Torontel, Moscatel de Alejandría y Corinto desde los predios de los pequeños viticultores pertenecientes al Comité de Viñateros Tradición y Cultura de Rahuil. Los porcentajes de azúcar y ácidos óptimos para ser procesados serán evaluados mediante un refractómetro y titulación respectivamente. El mosto resultante de la molienda de la uva se dispondrá en contenedores de acero inoxidable para su posterior fermentación. La vinificación se realizará según protocolo del proyecto, que una vez perfeccionado será entregado a los productores.

Levaduras

La cepa de levadura del género *Saccharomyces* será adquirida a proveedores especializados, según los requerimientos del proyecto. Ésta será utilizada para transformar el azúcar presente en el mosto en etanol durante la fermentación.

Fermentación

Inicialmente se adiciona 30 mg L⁻¹ de SO₂ para inactivar las levaduras nativas y favorecer el desborre. Todos los envases con mosto se dejarán por un día en cámara refrigerada para favorecer la clarificación por decantación. La borra gruesa precipitada será separada. Los contenedores de acero inoxidable con mosto se inocularán con las levaduras comerciales. Se registrará dos veces al día la densidad y la temperatura con el fin de seguir y controlar la curva de fermentación. La fermentación se da por concluida cuando la densidad y temperatura del mosto se mantenga constante durante 2 días, momento en el cual se repetirá la aplicación de SO₂ de acuerdo a un análisis previo. El vino obtenido será analizado y caracterizado mediante análisis químico y pruebas sensoriales.

Método objetivo 4: Obtener un destilado maduro bajo condiciones controladas a partir del vino obtenido que conserve las características organolépticas de la fruta.

Destilación en alambique

Se realizará en un alambique de cobre de 100 L de capacidad. Se destilará vino no filtrado usando llama directa como fuente de calor y agua de la red como refrigerante en el condensador total. Los primeros 300 mL de destilados serán recolectados como cabeza, el corazón se recolectará hasta alcanzar 40% v/v en etanol, y la cola se recolectará hasta que la concentración de etanol alcance 28% v/v. La fracción correspondiente al corazón del destilado se recolectará en recipientes de acero inoxidable para su posterior maduración.

Maduración

La maduración del brandy se realizará en barricas de madera noble, utilizadas anteriormente para la maduración de vinos, con el fin de acentuar las características organolépticas del destilado, debido al proceso de microoxigenación que se produce en la barrica de madera, la cual además entrega sustancias aromáticas al destilado que contribuyen a mejorar la calidad del producto final. Se espera que el contenido de polifenoles y de compuestos volátiles aumenten considerablemente durante este proceso.

Adecuación del grado alcohólico

Se disminuirá el contenido alcohólico del destilado maduro mediante la adición de agua purificada hasta cumplir con las normativas vigentes. Según la ley de alcoholes N°18455 y su reglamento según la cual la graduación alcohólica mínima de un brandy es 36°G.L.

Método objetivo 5: Implementar una bodega demostrativa del proceso de producción en dependencias del Comité de Viñateros Tradición y Cultura de Rahuil.

Reacondicionamiento de infraestructura

Una bodega ubicada en dependencias del Comité de Viñateros Tradición y Cultura de Rahuil, se reacondicionará para instalar el equipamiento requerido para la elaboración del brandy, según los protocolos diseñados en la primera etapa de ejecución de este proyecto. Además en este recinto se realizarán las actividades demostrativas y las capacitaciones técnicas de los pequeños productores, de tal modo, que adquieran las capacidades necesarias para producir brandy a partir de sus viñas patrimoniales.

Equipamiento de la bodega

La bodega será equipada con un contenedor de acero inoxidable para fermentación del mosto, un alambique de cobre, barricas de madera de roble, mesones y repisas para almacenar los materiales que se utilizarán en la producción.

Método objetivo 6: Desarrollar un programa de capacitación en aspectos comerciales y transferencia tecnológica teórica y práctica para los integrantes del Comité.

Capacitación en aspectos Comerciales y de Negocios

El proyecto contempla la elaboración de un Modelo de Negocios y un Plan de Marketing, éstos serán diseñados y consensuados con los productores del Comité de viñateros Tradición y cultura de Rahuil, ya que se deberá considerar una relación equilibrada entre la idea de un nuevo producto (brandy), los recursos y capacidades de los productores para llevar a cabo el nuevo negocio. El objetivo del Plan de Marketing será determinar las estrategias apropiadas que deberán seguir los productores del Comité para introducir el nuevo producto brandy al mercado, además incluirá un plan de acción que indique los pasos o acciones concretas que deben poner en práctica para poder conseguir los objetivos. Mientras que el Modelo de negocios permitirá definir con claridad el mercado objetivo del brandy desarrollado y los potenciales clientes, la forma en que se accederá a los clientes, los proveedores y socios claves para que este nuevo negocio sea exitoso, además se podrán establecer estrategias para captar y mantener nuevos clientes, además de los ingresos y costos involucrados en el negocio.

Luego, se elaborará un programa de capacitaciones que permitirá transferir a los productores las conclusiones del Modelo de Negocios y Plan de Marketing diseñado. El objetivo de estas capacitaciones es lograr que los productores puedan aplicar las recomendaciones y estrategias definidas en estos Planes al nuevo negocio de producción y venta de brandy, por ello, las capacitaciones considerarán temas de marketing, aspectos de negocios y normativos que serán necesarios para comercializar el nuevo producto en el mercado nacional y las estrategias óptimas de validación comercial del brandy desarrollado.

Para potenciar comercialmente el brandy que se desea desarrollar, está considerado la realización de un Estudio de Registro de Marca Colectiva, en este sentido la Universidad asesorará al Comité de viñateros Tradición y cultura de Rahuil para realizar la solicitud correspondiente a INAPI.

Capacitación teórica y práctica en aspectos de elaboración del brandy desarrollado

El proyecto contempla durante los dos años de ejecución capacitaciones teóricas y prácticas a los productores del Comité de viñateros Tradición y cultura de Rahuil, en dependencia de la Universidad de Concepción y en la bodega demostrativa que se habilitará en dependencias del Comité.

En la primera etapa del proyecto los productores podrán visitar los laboratorios de la Universidad, donde se estarán realizando los primeros ensayos para la obtención del destilado. Luego, después de estandarizar un protocolo de elaboración de brandy, los productores en conjunto con el equipo técnico del proyecto podrán reproducir esta metodología en la bodega demostrativa que se habilitará, por lo tanto se tratará de una capacitación participativa, ya que, los mismos productores podrán aprender a hacer un destilado, aportar con ideas que permitan mejorar el producto y finalmente fabricar el brandy. La meta es que al finalizar el segundo año los productores hayan aprendido a elaborar el brandy y puedan contar con las primeras muestras o prototipos de este nuevo producto. Este primer lote será envasado en botellas con etiquetas que serán diseñadas especialmente para este producto.

El proyecto contempla la participación de un experto internacional en la elaboración de brandy, el cual contribuirá en la ejecución del proyecto interactuando con los productores y el equipo técnico. Esta actividad será la base para gestionar una posible gira tecnológica con todos los involucrados a una zona tradicional en elaboración de este tipo de destilados.

Finalmente, está contemplado en la etapa final del proyecto realizar una búsqueda de financiamiento por ejemplo a través de INDAP o Prodesal, con el objetivo de incorporar nuevo equipamiento que permitirá a los productores del Comité de viñateros escalar la producción para comercializar el brandy. El equipo técnico de la propuesta está capacitado para brindar este apoyo.

Metodo objetivo 7: Difundir el alcance del proyecto para mejorar las oportunidades de desarrollo de nuevos productos elaborados a partir de cultivares patrimoniales del Valle de Itata.

Divulgación de resultados

Se realizará un Seminario de cierre de proyecto, orientado a académicos, productores y público en general, donde se expondrá los principales resultados del proyecto. La idea es además que este seminario sea publicitado en los medios de promoción que posee la Universidad de Concepción, con el fin de que el nuevo producto, brandy de uvas patrimoniales del Valle del Itata comience a ser conocido en el mercado.

Para la divulgación de los resultados se considera la colaboración de entidades públicas y privadas relacionadas con el turismo y fomento productivo (Sernatur, Indap, Corfo, Asociaciones gremiales y empresas del rubro).

1.4. Resultados esperados e indicadores: Indique los resultados esperados y sus indicadores para cada objetivo específico de acuerdo a la siguiente tabla.

RESULTADOS ESPERADOS E INDICADORES						
Indique los resultados esperados y sus indicadores para cada objetivo específico.						
Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado ³ (RE)	Indicador ⁴	Línea base del indicador (al inicio de la propuesta)	Meta del indicador (al final de la propuesta)	Fecha alcance meta
1	1	Registro de la cantidad y distribución de viñas de uvas terpénicas en los predios del Comité de Viñateros Tradición y Cultura de Rahuil	Informe Técnico que contenga los datos específicos de existencia y georeferencia	0	1	Mes 3
2	2	Caracterización química de las cepas de uvas seleccionadas	Informe que contenga el Perfil Químico	0	1	Mes 4
3	3	Protocolo estandarizado de producción de Vino que conserve las características organolépticas de las cepas de uvas seleccionadas	Informe que contenga el protocolo estandarizado de producción de vino	0	1	Mes 10
4	4	Protocolo estandarizado de producción de destilado de vino de las cepas terpénicas estudiadas	Informe que contenga el protocolo estandarizado de producción de destilado	0	1	Mes 14
4	5	Protocolo estandarizado de maduración del destilado para la producción de brandy	Informe que contenga el protocolo estandarizado de maduración del destilado para la obtención de brandy	0	1	Mes 18
5	6	Espacio con infraestructura adecuada y equipamiento óptimo para realizar actividades demostrativas del proceso productivo del	Edificación habilitada	0	1	Mes 13

³ Considerar que el conjunto de resultados esperados debe dar cuenta del logro del objetivo general de la propuesta.

⁴ Establecer cómo se medirá el resultado esperado.

		brandy				
6	7	Capacitación en aspectos de Negocios a los productores del Comité de Viñateros Tradición y Cultura de Rahuil	Número de productores asistentes a las capacitaciones.	No han desarrollado capacitaciones en temas de Negocios	Asistencia de al menos un 80% de los productores del Comité	Mes 22
6	8	Capacitación en aspectos técnicos de elaboración del brandy desarrollado a los productores del Comité de Viñateros Tradición y Cultura de Rahuil de viñateros	Número de productores asistentes a las capacitaciones.	No han desarrollado capacitaciones en temas de Negocios	Asistencia de al menos un 80% de los productores del Comité	Mes 22
6	9	Diseño de un Plan de Marketing y Modelo de Negocios	Informe que contenga las estrategias de marketing y de negocio para introducir el producto al mercado y mantenerlo en el tiempo.	0	1	Mes 21
7	10	Difusión de los resultados del proyecto, orientado a académicos, productores y público en general	Seminario de difusión	0	1	Mes 23

1.5. Indicar los hitos críticos para el proyecto.

Hitos críticos ⁵	Resultado Esperado ⁶ (RE)	Fecha de cumplimiento (mes y año)
Cosechar cantidad suficiente de uva que permita obtener vino para su posterior destilación	1,2,3,4,5,6	Abril 2018
Conservar las características organolépticas de las cepas terpénicas seleccionadas a lo largo de todo el proceso productivo del brandy	3,4,5	Diciembre 2018
Ejecutar el proceso de producción de brandy en dependencias del Comité de viñateros Tradición y Cultura de Rahuil.	6,7,8,9,10,11	Julio 2019
Cumplir con el programa de capacitación en las áreas de negocio y técnicas para realizar una transferencia tecnológica efectiva hacia los productores del Comité de viñateros del Valle del Itata.	7,8,9	Noviembre 2019

⁵ Un hito representa haber conseguido un logro importante en la propuesta, por lo que deben estar asociados a los resultados de éste. El hecho de que el hito suceda, permite que otras tareas puedan llevarse a cabo.

⁶ Un hito puede estar asociado a uno o más resultados esperados y/o a resultados intermedios.

1.6. Carta Gantt: Indicar la secuencia cronológica para el desarrollo de las actividades señaladas anteriormente de acuerdo a la siguiente tabla:

CARTA GANTT														
Indique las actividades que deben realizarse para el desarrollo de los métodos descritos anteriormente y su secuencia cronológica.														
Nº OE	Nº RE	Actividades	Año 2017	Año 2018										
				Trimestre										
			dic	1°			2°			3°			4°	
1	1	Puesta en marcha del proyecto	X		X	X								
1	1	Recolección de datos de las cepas terpénicas	X	X	X	X								
2,3	2	Seguimiento y recolección de uvas en los predios del Comité de viñateros		X	X	X	X							
2	2	Análisis químico de la uva recolectada			X	X	X							
3	3	Molienda y obtención del mosto			X	X	X							
3	3	Fermentación del mosto				X	X	X						
3	3	Análisis químico del vino obtenido							X	X	X			
3	3	Pruebas sensoriales del vino obtenido							X	X	X			
4	4	Destilación del vino							X	X	X			
4	4	Análisis químico del destilado obtenido								X	X	X		
4	4	Pruebas sensoriales del destilado obtenido								X	X	X		
4	5	Maduración en barricas de madera de roble									X	X	X	X

4	5	Análisis químico del Brandy													X	X
4	5	Pruebas sensoriales del Brandy													X	X
Nº OE	Nº RE	Actividades		Año 2019												
				Trimestre												
				1°			2°			3°			4°			
5	6	Implementación de la bodega demostrativa	X		X											
6	8	Actividades demostrativas de producción de brandy			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
6	7	Capacitaciones a los productores del comité en aspectos de negocio								X	X	X	X			
6	8	Capacitaciones técnicas a los productores del comité en elaboración del Brandy	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
6	9	Diseño de Plan de Marketing					X	X	X	X	X	X				
6	9	Diseño de Plan de Negocios					X	X	X	X	X	X				
7	11	Seminario de difusión de los resultados del proyecto													X	
1-7	1-11	Informe Final del proyecto													X	X

1.7. Modelo de sostenibilidad

Indique cómo el producto y/o proceso patrimonial puesto en valor perdurará en el tiempo en el corto y mediano plazo, en cuanto a aspectos económicos, patrimoniales, ambientales y sociales.

En el caso de propuestas que aborden el acceso a los mercados de los productos patrimoniales durante la ejecución, se debe describir el modelo de negocio.

La sostenibilidad del producto desarrollado (brandy elaborado a partir de uvas terpéticas del Valle del Itata) en el corto y mediano plazo, depende en gran medida de la capacidad de los productores de aplicar los conocimientos que serán entregados en las capacitaciones, y que tienen como fin el entregar las herramientas necesarias para que ellos puedan implementar la “innovación”.

La propuesta está concebida como un trabajo en conjunto entre el equipo de investigadores de la Universidad de Concepción y el Comité de Viñateros Tradición y Cultura de Rahuil, donde la UdeC aportará su expertise en la elaboración de protocolos estandarizados que permitirán producir un brandy de calidad y el Comité de Viñateros aportará la experiencia en el conocimiento tradicional de sus cepas y la obtención de buena materia prima para la generación de un destilado de calidad superior. Este trabajo generará una sinergia de conocimientos que serán la base inicial y sólida que dará la sustentabilidad al producto desarrollado.

Un aspecto primordial para lograr la sustentabilidad serán las capacitaciones que se realizarán durante los dos años de ejecución del proyecto, durante el primer año se contemplan la visita de los productores a las dependencias de la Universidad de Concepción, con el fin de generar una retroalimentación sobre los avances en la generación de este nuevo producto. Durante el segundo año, está contemplado el implementar una bodega demostrativa en dependencias de Comité de viñateros, donde se instalarán los equipamientos necesarios para la elaboración del brandy, la idea es realizar talleres prácticos donde los productores “aprendan haciendo” y puedan elaborar ellos mismos (guiados por el equipo de investigadores y expertos) su primeros prototipos de brandy. Además de las capacitaciones técnicas, se realizarán capacitaciones en temas de negocios, en especial en temas de marketing, aspectos comerciales, normativos y financieros.

Es importante mencionar que este proyecto contempla el diseño de un Plan de Marketing y Modelo de Negocios, que será permitirá introducir el nuevo producto al mercado a partir de estrategias adaptadas y estudiadas para este caso en particular, este aspecto dará sustentabilidad en el corto y mediano plazo al producto puesto en valor.

Un aspecto crítico del proyecto es que el Comité de viñateros pueda disponer de los equipos para dar continuidad a los resultados del proyecto y con ello empezar a producir sus primeros lotes de brandy, lo que permitirá escalar la producción en el tiempo. Por ello la propuesta contempla que post proyecto un destilador, toneles y envases de acero inoxidable sean utilizados libremente por los productores, con el objetivo de que la bodega demostrativa que se implementó se convierta en el corto plazo en una bodega productiva.

Modelo de Negocio

El modelo de negocios que genera sustentabilidad al producto que se desarrollará en este proyecto se describe a continuación:

1) Propuesta de Valor:

El brandy que se obtendrá a partir de cepas terpénicas del Valle de Itata será un producto innovador y poseerá una serie de ventajas competitivas que lo harán resaltar en el mercado.

- 1) Primer brandy de origen nacional, lo que será un plus para el producto en el mercado.
- 2) Fabricado a partir de cepas del “Valle del Itata”, reconocidas por sus aromas y sabor, particulares de este territorio, lo que es un atributo diferenciador, ya que el mercado nacional e internacional demanda cada vez más productos con identidad, reconocibles y únicos.
- 3) Fabricado por productores del Valle del Itata, que mantienen las tradiciones del mundo rural, lo que dará al producto un carácter patrimonial y artesanal.
- 4) Fabricado bajo protocolos de producción, que definen las características de la materia prima y procedimientos de fabricación, para la obtención de un producto de calidad homogénea con imagen diferenciada.

2) Clientes potenciales:

El nuevo destilado de uva, brandy del Valle del Itata, está orientado a satisfacer la demanda de clientes que prefieren licores de calidad y alto grado de diferenciación, se trata de consumidores más exigentes y sofisticados, que buscan la sensación de exclusividad.

Se identifica como clientes potenciales las personas jóvenes y adultas que consumen habitualmente bebidas espirituosas Premium, es decir, aquellas bebidas alcohólicas con una graduación mínima de 15% de vol., obtenida por destilación de materias primas agrícolas (brandy, whisky, ron, ginebra, vodka, pisco, entre otros). (Fuente: Federación Española de Bebidas Espirituosas). Los consumidores que privilegian la calidad o Premium, están representados por personas de estratos socioeconómicos ABC1 y C2, con tendencia al consumo de productos Gourmet.

Demográficamente en una primera etapa se quiere apuntar a los consumidores de la VIII región. Luego que el producto se encuentre consolidado en el mercado regional y se pueda producir a mayor escala se pretende ampliar la oferta al mercado nacional.

Cabe apuntar que existe un mercado internacional, al cual se podría evaluar el ingreso mediante la conformación asociativa de viñateros del Valle del Itata, lo que permitirá la producción de volúmenes mínimos de uva requeridos para la elaboración de este brandy.

Para poder alcanzar a los potenciales clientes, la relación que se establezca será

primordial, para ello se promoverá el producto en ferias especializadas, muestras de productos rurales, encuentros gastronómicos y posibles participaciones en concursos especializados.

3) Ingresos del Negocio:

Los ingresos se generarán a partir de la venta del producto desarrollado, a través de los mecanismos de venta directa e indirecta.

La venta directa la podría realizar el Comité de Viñateros Tradición y Cultura de Rahuil. Esta venta se podría concretar a través de la participación en ferias especializadas, ferias costumbristas de productos tradicionales, ferias de productos gourmet, fiestas de la vendimia u otro tipo de evento en donde se pueda comercializar el producto.

Mientras que para la venta indirecta, se requiere medios de distribución, que podrán ser i) botillerías y licorerías, que se especialicen en la venta de productos de coctelería de lujo y ii) el canal HORECA, que corresponde a hoteles, restaurantes y casinos.

4) Costos del Negocio:

Se puede decir que las actividades del proyecto apuntarán a obtener productos que aporten valor agregado a las cepas tradicionales del Valle del Itata, considerando minimizar los costos, para poder ser competitivo en el mercado. Se identifica que los costos del negocio son: i) materia prima (cepas de uvas seleccionadas), ii) materiales e insumos para la fabricación del destilado, iii) mano de obra para la fabricación del producto, iv) equipamiento menor y v) gastos de comercialización o distribución.

1.8. Potencial de impacto

A continuación seleccione los potenciales impactos que se generan con la realización de la propuesta y el alcance de sus resultados esperados.

Desarrollo económico de la pequeña agricultura:

¿Cómo contribuye la propuesta de Valorización del patrimonio agrario, agroalimentario y forestal al desarrollo económico de la pequeña agricultura?

(Ej: Aumento en el ingreso bruto promedio de ventas del producto, aumento en el rendimiento de la producción, etc.)

La propuesta de valorización de las cepas terpénicas del Valle del Itata contribuirá a generar un nuevo foco productivo que entregará mayor estabilidad e ingresos para los pequeños productores de la zona. Vale mencionar que actualmente, la agricultura familiar campesina tiene escasas opciones de diversificación de sus productos.

Además la propuesta contribuirá a que los viñateros optimicen sus recursos y redireccionen sus esfuerzos productivos en función de mayores posibilidades de

rentabilidad sobre sus negocios. Lo anterior supone eliminar el sobre stock de existencias de vino en la zona por la imposibilidad de comercializarlo, por motivos de calidad o deficientes estrategias de comercialización.

El potenciar la actividad económica de los pequeños productores aportará directamente al desarrollo económico, puesto que no sólo aumentarán las tasas de inversión, lo que se traduce en mayores tasas de empleabilidad.

Desarrollo social de la pequeña agricultura:

¿Cómo contribuye la propuesta de Valorización del patrimonio agrario, agroalimentario y forestal al desarrollo social de la pequeña agricultura?

(Ej. Aumento en el número promedio de trabajadores en la organización, aumento en el salario promedio del trabajo en la organización, aumento en el nivel de educación superior promedio de los empleados en la organización etc.)

El proyecto causará un impacto socioeconómico positivo en una zona considerada de Rezago desde el año 2015, debido a sus altos niveles de pobreza y aislamiento. Además, brindará un mayor dinamismo de la economía local, por la posibilidad de ampliar su matriz productiva al mercado licores Premium, permitiendo obtener mayores ingresos de sus productos, creando más empleo y mejorando la calidad de vida en el Valle, lo que contribuirá a disminuir la creciente migración campo ciudad, permitiendo así, que los habitantes del Valle del Itata conserven sus formas de relación social, y mantengan la armonía productiva, cultural y social, entre el campo y la ciudad.

Otro impacto social, será el desarrollo de un producto con identidad regional que rescata y valoriza una actividad tradicional asociada a las viñas de la región, brindando una oportunidad laboral para un sector excluido.

Desarrollo ambiental de la pequeña agricultura

¿Cómo contribuye la propuesta de Valorización del patrimonio agrario, agroalimentario y forestal al desarrollo ambiental de la pequeña agricultura?

(Ej. Aumento del nivel promedio de consumo de energía renovable no convencional, en el consumo eléctrico y/o térmico en el sistema productivo de la organización, aumento en el nivel promedio de empleo del control integrado u otros métodos alternativos de control de plagas en la organización, etc.)

El impacto ambiental de esta propuesta es neutro.

2. Anexos

Anexo 1. Ficha identificación del postulante ejecutor

Nombre completo o razón social	Universidad de Concepción	
Giro / Actividad	Educación Superior	
RUT		
Tipo de organización	Empresas	
	Personas naturales	
	Universidades	X
	Otras (especificar)	
Banco y número de cuenta corriente del postulante ejecutor para depósito de aportes FIA		
Ventas en el mercado nacional, último año tributario (UF)	N/A	
Exportaciones, último año tributario (US\$)	N/A	
Número total de trabajadores		
Usuario INDAP (sí / no)	NO	
Dirección postal (calle, comuna, ciudad, provincia, región)		
Teléfono fijo		
Fax		
Teléfono celular		
Email		
Dirección Web		
Nombre completo representante legal	Sergio Lavanchy Merino	
RUT del representante legal		
Profesión del representante legal	Ingeniero Civil Mecánico	
Cargo o actividad que desarrolla el representante legal en la organización postulante	Rector	
Firma representante legal		

Anexo 2. Ficha identificación de los asociados. Esta ficha debe ser llenada para cada uno de los asociados al proyecto.

Nombre completo o razón social	Comité de Viñateros Cultura y Tradiciones de Chile	
Giro / Actividad	Comité Productivo	
RUT		
Tipo de organización	Empresas	
	Personas naturales	
	Universidades	
	Otras (especificar)	Comité
Ventas en el mercado nacional, último año tributario (UF)	N/A	
Exportaciones, último año tributario (US\$)	N/A	
Número total de trabajadores	N/A	
Usuario INDAP (sí / no)	No	
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región)		
Teléfono fijo		
Fax		
Teléfono celular		
Email		
Dirección Web		
Nombre completo representante legal	Dagoberto Riquelme Muñoz	
RUT del representante legal		
Cargo o actividad que desarrolla el representante legal en la organización postulante	Presidente	
Firma representante legal		

Anexo 3. Ficha identificación coordinador y equipo técnico. Esta ficha debe ser llenada por el coordinador y por cada uno de los profesionales del equipo técnico.

Nombre completo	José Becerra Allende
RUT	
Profesión	Químico
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	Universidad de Concepción
RUT de la empresa/organización donde trabaja	
Cargo que ocupa en la empresa/organización donde trabaja	Académico
Dirección postal de la empresa/organización donde trabaja (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	
Teléfono fijo	
Fax	
Teléfono celular	
Email	
Firma	

Nombre completo	Claudia Isabel Pérez Manríquez
RUT	
Profesión	Químico
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	Universidad de Concepción
RUT de la empresa/organización donde trabaja	
Cargo que ocupa en la empresa/organización donde trabaja	Académico
Dirección postal de la empresa/organización donde trabaja (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	
Teléfono fijo	
Fax	
Teléfono celular	
Email	
Firma	

Nombre completo	Pedro Aqueveque Muñoz
RUT	
Profesión	Biólogo
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	Universidad de Concepción
RUT de la empresa/organización donde trabaja	
Cargo que ocupa en la empresa/organización donde trabaja	Académico
Dirección postal de la empresa/organización donde trabaja (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	
Teléfono fijo	
Fax	
Teléfono celular	
Email	
Firma	



Nombre completo	Rudi Radrigán Ewoldt
RUT	
Profesión	Ingeniero Agroindustrial
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	Universidad de Concepción
RUT de la empresa/organización donde trabaja	
Cargo que ocupa en la empresa/organización donde trabaja	Director de Centro
Dirección postal de la empresa/organización donde trabaja (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	
Teléfono fijo	
Fax	
Teléfono celular	
Email	
Firma	

Nombre completo	Ignacio Serra
RUT	
Profesión	Ingeniero Agrónomo-Enólogo
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	Universidad de Concepción
RUT de la empresa/organización donde trabaja	
Cargo que ocupa en la empresa/organización donde trabaja	Académico
Dirección postal de la empresa/organización donde trabaja (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	
Teléfono fijo	
Fax	
Teléfono celular	
Email	
Firma	

Nombre completo	Daniel Cajas Madriaga
RUT	
Profesión	Biólogo
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	Universidad de Concepción (Contrato a honorarios por proyectos)
RUT de la empresa/organización donde trabaja	
Cargo que ocupa en la empresa/organización donde trabaja	
Dirección postal de la empresa/organización donde trabaja (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	
Teléfono fijo	
Fax	
Teléfono celular	
Email	
Firma	

Nombre completo	Gustavo Martínez Suazo
RUT	
Profesión	Ingeniero Agrónomo
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	Independiente
RUT de la empresa/organización donde trabaja	N/A
Cargo que ocupa en la empresa/organización donde trabaja	N/A
Dirección postal de la empresa/organización donde trabaja (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	
Teléfono fijo	
Fax	
Teléfono celular	
Email	
Firma	