



FORMULARIO INFORME TECNICO

GIRAS DE INNOVACIÓN 2017

OFICINA DE PARTES 1 FIA	
RECEPCIONADO	
Fecha	07 DIC 2017
Hora	10:23
Nº Ingreso	44888

Nombre de la gira de innovación

Transferencia de la cadena de valor de la sidra natural de Asturias (España) a la sidra con identidad territorial de Chiloé (Chile)

Código FIA

GIT 2017-0508

Fecha de realización de la gira

7 de octubre a 16 de octubre 2017

Ejecutor

Centro de Estudio y Conservación del Patrimonio Natural

Coordinador

Patricio Antonio Morales Arnaiz

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

Identificación de los participantes de la gira de innovación

	Nombre y apellido	Entidad donde trabaja	Profesión, especialización	Correo electrónico	Teléfono	Dirección
1	Patricio Morales	CECPAN-Chiloé Sidras Spa.-	Ingeniero Agrónomo, investigador de la manzana de Chiloé			Los Alerces 664, Ancud
2	Álvaro Poo	CECPAN-Chiloé Sidras Spa.- Patagonia Rural	Ingeniero Forestal, desarrollo rural			Aníbal Pinto 760, Ancud
3	Carlos Oyarzún	Casa Lahual	Cocinero, investigador de la gastronomía de Chiloé			San Antonio 310, Ancud
4	Rafael Maripan	Lácteos Chilozabal-Cooperativa de productores Chilwe	Productor agrícola multirubro, elaboración queso de oveja y sidra			Coquiao rural s/n, Ancud
5	Alex Curumilla	Liceo Insular de Achao	Tecnólogo de Alimentos, Administrador planta elaboración de alimentos, elaboración de sidra			Los Molinos s/n, Curaco de Vélez
6	Santiago Vejar	Productora CapaNegra	Ingeniero en turismo, sommelier			Nalhuitad 1, Chonchi

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)
-	Bilbao, España	Llegada a España	-	-	09/10/17

Parque Nacional Picos de Europa	Cabrales, España	- Recorrido libre por Parque	-	- Geografía de Asturias - Flora y fauna de Asturias	09/10/17
Fundación Cabrales	Cabrales, España	- Visita guiada a Instalaciones	-	- Elaboración de queso Cabrales - Comercialización de productos en torno a la Sidra - Tecnología asociada a los procesos productivos.	09/10/17
Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario-SERIDA	Villaviciosa, España	- Visita a instalaciones - Presentación de estudios en torno a la manzana - Visita a terreno	Enrique Dapena de la Fuente, responsable programa de fruticultura	- Estudios de la manzana en España - Propagación de cultivares - Manejos agroecológicos en manzanos	10/10/17
Museo de la Sidra	Nava, España	- Visita guiada de las instalaciones	-	- Cultura en torno a la sidra - Puesta en valor de su historia.	10/10/17
Cooperativa Agrecoastur	Siero, España	- Visita a Instalaciones - Degustación de sidra y zumo de manzana	María Luz García, presidenta cooperativa	- Cultura en torno a la sidra - Puesta en valor de su historia. - Elaboración de sidra natural y tecnología	10/10/17

				asociada a los procesos. - Comercialización de productos en torno a la Sidra - Asociatividad	
Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida de Sidra de Asturias-DOP Sidra de Asturias	Villaviciosa, España	- Visita a instalaciones - Presentación DOP Sidra de Asturias	Daniel Ruiz, Gerente	-	11/11/17
Igor Ferraras	Villaviciosa, España	- Visita guiada a instalaciones - Visita pumarada - Manejos frutícolas - Degustación de sidra	Igor Ferraras, productor de manzanas	- Historia de Cooperativa y asociatividad rural - Sistemas de producción de manzanos - Cosecha de manzana - Elaboración de sidra casera artesanal	11/11/17
Gijón de Sidras	Gijón, España	- Visita a sidrerías - Degustación de sidras y comidas asociadas a ellas	-	- Cultura en torno a la sidra	11/11/17

Fiesta de la Manzana	Villaviciosa, España	- Cata guiada de sidra - Visita muestra de manzanas con DOP - Recorrido libre	Alejandro Vega, alcalde ayuntamiento de Villaviciosa	- Cultura en torno a la sidra - Puesta en valor de su historia. - Comercialización de productos en torno a la Sidra - Asociatividad y marketing	12/11/17
Sidra Trabanco	Gijón, España	- Visita guiada a instalaciones - Visita pumarada - Visita Llagar - Degustación de sidra	Jesús Gómez Álvarez, enólogo	- Cultura en torno a la sidra - Puesta en valor de su historia. - Elaboración de sidra natural y tecnología asociada a los procesos. - Comercialización de productos en torno a la Sidra	13/11/17
Sidra Cortina	Villaviciosa, España	- Visita guiada a instalaciones - Visita pumarada - Visita Llagar - Degustación de sidra	Eloy Cortina, gerente	- Cultura en torno a la sidra - Puesta en valor de su historia. - Elaboración de sidra natural y	13/11/17

				tecnología asociada a los procesos. - Comercialización de productos en torno a la Sidra	
Seminario "Nuevas variedades de manzana" SERIDA	Villaviciosa, España	- Estudios en torno a la manzana de Asturias - Exposición de realidad del Archipiélago de Chiloé	Enrique Dapena de la Fuente, Responsable Programa de Fruticultura SERIDA	- Estudios de la manzana en España - Propagación de cultivares	13/11/17
Sidra Zelaia	Hernani, España	- Visita guiada a instalaciones - Visita Llagar - Degustación de sidra	Oihana Gainerain, Enóloga	- Cultura en torno a la sidra - Puesta en valor de su historia. - Elaboración de sidra natural y tecnología asociada a los procesos. - Comercialización de productos en torno a la Sidra	14/11/17
	Bilbao, España	Retorno a Chile	-	-	15/11/17

2.1 Indicar si hubo cambios respecto al itinerario original

Sí, se hicieron cambios respecto al itinerario original, ya que la fiesta de la manzana que se realizó en Villaviciosa, condicionaba los tiempos de algunos productores que se habían elegido en la planificación inicial (Castañón y Ruta 'l Quesu y la Sidra). Sin embargo, el contacto con Enrique Dapena, de SERIDA, fue fundamental para generar diálogos con otros actores de la sidra que eran aún más importantes. Entre estos, se destaca la incorporación de un productor de manzana con tradición (Igor Ferrara), el consejo regulador de la denominación de origen de sidra asturiana (DOP), la cooperativa Agrecoastur, la participación en catas guiadas y en un seminario de nuevas variedades de manzanas de sidra, donde se expuso la realidad de Chiloé en torno al tema.

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

Los huertos de manzana son componentes característicos e identitarios del minifundio en el Archipiélago de Chiloé. Los huertos son diversos en ecotipos de manzanas, algunas de las cuales son muy antiguas, y los pequeños agricultores de Chiloé poseen un profundo conocimiento y cultura asociados a éstas. Es por esto que las manzanas se consideran como parte del rico patrimonio agrícola de Chiloé.

El principal producto de la manzana chilota es la chicha, que antaño tuvo alta importancia en la economía rural, siendo comercializada hacia las distintas islas del archipiélago e incluso al resto de la Patagonia. Hoy en día, la chicha se sigue elaborando en abundancia en el campo, aunque ha perdido su relevancia económica, pues no ha habido una innovación que permita la agregación de valor a este producto, y menos aún acceder a mercados formales.

Actualmente CECPAN, en conjunto con el Liceo Insular de Achao (TP) y un grupo de 10 agricultores de Chiloé centro-oriental, ejecutan el proyecto "Rescate y valorización de la manzana chilota mediante la producción de sidra con identidad territorial" (co-financiado por FIA), orientado precisamente a la producción de sidra de manzana de calidad, relevando el acervo cultural y artesanal del producto, para llegar a nuevos mercados y generar un modelo de negocio que le otorgue sustentabilidad económica.

En este sentido, la presente propuesta busca que actores relevantes en el emergente rubro de la sidra (con identidad territorial) de Chiloé, puedan conocer diferentes aspectos de la cadena de valor de la sidra natural asturiana, poseedora de una denominación de origen y reconocida mundialmente como un producto tradicional y de calidad. De esta forma, se espera que los productores, investigadores y técnicos asistentes sean capaces de adaptar las lecciones de la sidra de Asturias a la realidad local de Chiloé, en aspectos como la producción, la asociatividad, la logística interna y externa de las empresas, la comercialización y el marketing.

Indicar el objetivo de la gira de innovación

Fortalecer la capacidad de innovación y gestión de un grupo de actores relevantes en el emergente rubro de la sidra (con identidad territorial) de Chiloé, mediante el acceso a la experiencia de la sidra natural asturiana.

Describe clara y detalladamente la o las soluciones innovadoras encontradas en la gira

Se denota que tienen problemas como cualquier otro rubro que podría haber en Chile: discusión de precios por kilo entre productores y llagareros, visiones distintas entre productores, llagareros y servicios públicos, pero aun así logran moverse todos en pos del objetivo final, mejorar el rubro:

A continuación, se desglosarán las soluciones innovadoras:

Investigación-Rescate biocultural(SERIDA):

El Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario de Asturias, lleva 30 años de trabajo en torno a la manzana y la sidra. Este año lanzaron casi 40 variedades de manzanas con distintas aptitudes tecnológicas, llegando a unas 70. que Hay que destacar que España tiene un sistema político-administrativo donde hay una mayor autonomía para la destinación de recursos dentro de las provincias y como cada una de éstas establece su ruta de desarrollo. Por otra parte, han aportado en la estandarización de procesos productivos de la sidra, prácticas de manejo de pumaradas (quintas de manzanos) e inclusive están aislando levaduras propias de la manzana, para fermentar los mostos.

Marketing de la sidra y marketing territorial (Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Sidra de Asturias)

Financiado público y privadamente, son la organización que vela por preservar la sidra con la mayor tradición y calidad posible de ofrecer al público. Trabajan en conjunto con los otros actores: investigadores, productores y llagareros, en distintas escalas productivas. Son capaces ellos mismos en poder actualizarla, como en la ampliación de variedades e manzanos de sidra reconocidas por la D.O.P., trabajo en conjunto a SERIDA. Pueden fiscalizar los procesos productivos de la sidra.

Innovación en procesos y tecnologías: (Llagares):

La tecnificación es un elemento importante a la hora de escalar las producciones. Detectar cuales trabajos pueden generar “cuellos de botella” a la hora de escalar y donde es necesario mecanizar: etiquetado, molienda, prensado, etc. Destaca lo pequeñas de las plantas de proceso en lo referido a molienda y prensado. Muy pocas personas operando desde recepción a prensado (2-3 personas) dado los volúmenes de los llagares.

En cuanto a la cadena de valor de la sidra en Asturias:

La sidra en Asturias se vive, no es un producto que se produce y se empaca y se olvida hasta la venta. Hay una cultura de la sidra.

El producto parece terminar principalmente en el comercio on-trade (venta y consumo en el local) mismo más que en off-trade (venta en local y consumo en otro lugar). Esto es importante puesto que mantiene una práctica más allá del beber sidra, generando todo un protocolo y mundo que se da en las tardes y noches. El hecho de que existan los escanciadores, y la importancia que se les da; el hecho que exista una forma de trabajar los locales, de cómo la gente se mueve en éste. Todo esto y más va generando un relato que permite potenciar la cadena de valor de la sidra. No

es beberse el culín de sidra. La sidra es el elemento basal en el cual se ha construido esa cultura asturiana.

Todo lo que ocurre en torno a la sidra de Asturias, ocurre en Asturias. Hay un bajo porcentaje de exportación de ésta hacia otras regiones del país o fuera de éste. Compíte con otras bebidas alcohólicas, así como otros estilos de sidras. Se destaca como un producto local, de toda la provincia, pero local, al fin y al cabo. Su aroma, sabor y estructura local creo son el principal factor que hace difícil la exportación; elementos que creo dan luces respecto al futuro de la chicha de Chiloé. La posibilidad de abrir productos como la sidra asturiana estilo champenoise o la sidra de hielo, son productos que buscan entrar a mercados con gustos más reconocibles como un espumante o sidras gasificadas en el primero, y un late harvest en el segundo. Esto creo que importante a la hora de discutir la chicha/sidra de Chiloé y como su consejo regulador puede tener facultades como estas para implementar a futuro.

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

Para comentar la factibilidad de implementación de estas soluciones se tiene que tomar en cuenta lo siguiente:

Es un trabajo a largo plazo.

Son una serie de líneas de trabajo en distintas áreas, que deben ir orientadas todas juntas a un objetivo común: (re) establecer el rubro de la chicha/sidra de Chiloé como una industria viable en sus distintas escalas, con un producto protegido y con estándares de calidad, definidos, entendidos y aplicados por todos. El cómo de esto es un trabajo de discusión con todos los actores involucrados/que pudieran ser involucrados.

Debe haber un trabajo inicial de convocatoria de actores locales.

Debemos apostar grande en como potenciar el rubro en su totalidad.

Dado todo lo anterior, esto podría ser logable con apoyo de la CORFO en un programa estratégico. Estos programas permiten trabajar rubros completos con variadas líneas de trabajo, permitiendo tener un trabajo ordenado dentro de un mismo paraguas. Con estos programas estratégicos podría:

Establecer proyectos iniciales para un SERIDA local o financiar proyectos de investigación:

Identificación de variedades

Mejoramiento genético

Viveros para reproducción de especies

Capacitación de prácticas para viveros y productores

Estudios de rendimientos, propiedades físico/químicas y organolépticas.

Registrar la D.O.

Apoyar en establecer y mantener inicialmente el consejo regulador

Definir el reglamento de la D.O.

Investigaciones necesarias para sostener la D.O.

Históricas

Culturales

Productivas

Otras

Difundir la D.O. local y nacionalmente

Reforzar el trabajo de productores de manzana y chicheros/sidreros:

Capacitación en prácticas productivas para lograr productos estables y estandarizados en calidad

Creación manual de producción (en concordancia con la D.O.)

Trabajo con canal HORECA, ferias – Difusión y promoción del producto

Promoción de productos en ferias nacionales y locales.

Buscar establecer vínculos entre productores y dueños de hoteles y restaurantes

Venta de productos

Ofrecimiento de servicios de agroturismo, visitas guiadas, catas in situ, etc.

Vincular trabajo de otros servicios para potenciar el programa estratégico y al rubro.

Esto es necesario por solicitud de estos programas (lograr co-aportes de servicios públicos):

INIA: investigación

INDAP: programas a productores de manzanas y chicha/sidra

SAG: fiscalización de la D.O.

SERNATUR: apoyo de programas al agroturismo

SERCOTEC: líneas de apoyo orientadas a producción territorial

CORFO: otros programas para la industria (Chiloé debe ser capaz de cubrir todas las necesidades para estos productos, desde la producción de manzanas hasta los envases, pasando por las máquinas).

El programa estratégico también pide que se comprometan acciones de actores privados, debemos buscar aquí agrupaciones y empresas vinculables al rubro que logren generar impacto.

Sin embargo, se debe seguir postulando a fondos de instituciones como la que financió esta gira, ya que permitirán dar más fuerza al plan estratégico previamente descrito. La factibilidad estará de acuerdo a las disponibilidades políticas de desarrollo territorial en torno a este tema.

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
Enrique Dapena de la Fuente	Servicio Regional de Investigación y Desarrollo	Responsable Programa de Fruticultura			Apdo 13. 33300. Villaviciosa. Asturias. (España)

	Agroalimentario	ra. Investigación y desarrollo de nuevas variedades			
Daniel Ruiz	Consejo Regulador Denominación de Origen Sidra de Asturias	Gerente			San Juan de Capistrano C/Asturias s/n Planta 1° 33300 Villaviciosa. Asturias. (España)
Igor Ferreras	Productor independiente de manzana de sidra	Productor	-		Calle Venta las Ranas S/N. Villaviciosa. Asturias. (España)
María Luz García	Agrecoastur	Presidenta			La Sierra, Granda. Nº 9. 33199 Siero, Asturias (España)
Jesús Gómez Álvarez	Sidra Trabanco				Camino de los Lagares nº 290 - Lavandera 3350 Gijón Principado de Asturias (España)
Oihana Gainerain	Sidra Zelaia	Enóloga			Martindegi Auzoa, 29, 20120 Hernani, Guipúzcoa, España

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

Estudio aptitudes tecnológicas de la manzana en la provincia de Chiloé.
 Consolidación de un gremio de productores en torno a la manzana de Chiloé.
 Desarrollo y producción de sidra de hielo.
 Creación de una denominación de origen para los productos elaborados con la manzana de Chiloé.

Resultados obtenidos

Resultados esperados inicialmente	Resultados alcanzados
Visita a 2 llagares	Visita a 3 llagares, 1 cooperativa de productores, 1 pumarada modelo.

Participación en fiesta de la manzana	Se participo en catas guiadas y se expuso en seminario de la fiesta de la manzana. Además, se participó en Gijón de Sidras.
Nº asistentes a eventos de difusión	Han faltado 11 personas en las actividades presenciales para cumplir lo propuesto. La difusión por web no se ha podido estimar.
Visita a centros de investigación	Se visitó SERIDA, DOP Asturias.

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
10/11/17	Charla	Alumnos Liceo Insular de Achao	29
14/11/17	Discusión de Resultados	Público general, actores de la manzana en Chiloé	30
15/11/17	Publicación	Público general, actores de la manzana en Chiloé	500

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

El vehículo que se arrendó, tenía 5-7 butacas, pero para habilitar las 7, se perdía espacio para llevar maletas, lo que complicó el transporte en la llegada y salida desde/hacia el aeropuerto de Bilbao.

Los caminos están bien señalizados, pero más de una vez se perdió tiempo tratando de ubicarse en la ruta.

Encuesta de satisfacción de participantes de giras para la innovación

Nombre de la Entidad			
Dirección:			
Teléfono:		Mail:	
Coordinador (a):			

Valore de 1 a 5 cada uno de los aspectos referentes al encuentro, teniendo en cuenta que la puntuación más negativa es 1 y la más positiva es 5.

	1	2	3	4	5
Se ha conseguido el objetivo de la gira					
Nivel de conocimientos adquiridos					
Aplicación del conocimiento de nuevas tecnologías posibles de incorporar en su quehacer					
Estoy satisfecho (a) con la realización de la gira					
Los lugares de realización de la gira, fueron los adecuados.					
Los contactos visitados, a través de la gira, fueron un aporte al objetivo de la gira.					
Organización global de la gira.					

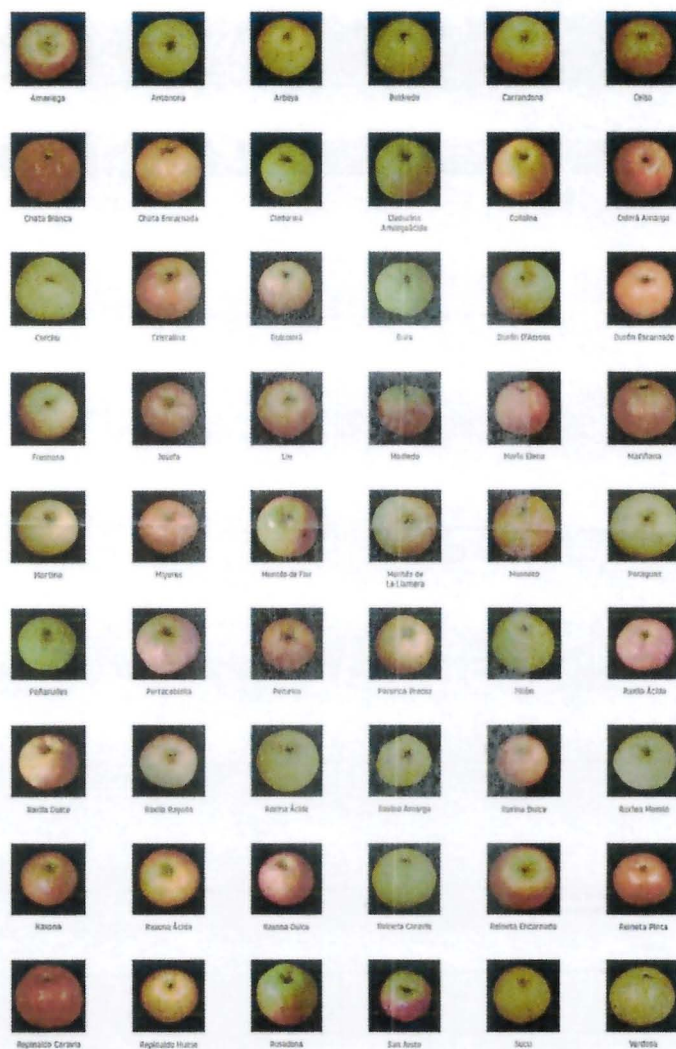
Comentarios adicionales:

ANEXOS

1) Anexo 1: Documentos técnicos recopilados en la gira de innovación

**Se presentan solo algunos, los otros están en cd*

Nuevas variedades de manzana de la DOP Sidra de Asturias



1	Garbanzos con mejillones y langostinos C/ Pedro Menéndez, 1 H: 13:00/16:00 - 20:00/23:00 h. Cierra: No cierra	Caño, Langreo Sidra: ALONSO	
2	Sidrería AVENIDA Sorpresa de ciervo Avda. del Llano, 50 H: 13:00/16:00 - 20:00/24:00 h. Cierra: Lunes	Llagar ESTRADA Lote 1 Nava Sidra: ESTRADA	
3	Sidrería BOBES Arroz con chipirones afoaos C/ Reconquista, 9 H: 13:00/15:00 - 20:00/23:00 h. Cierra: No cierra	Llagar PANIZALES Espinedo, Mieres Sidra: PANIZALES	
4	Sidrería BODEGAS ANCHÓN Carrilera guisada C/ Manuel Junquera, 30 H: 13:00/15:00 - 20:00/23:00 h. Cierra: No cierra	Llagar M. ZAPATERO Nava Sidra: M. ZAPATERO	
5	Sidrería CARRANES Oreja de cerdo guisada C/ Francisco de Paula y Jovellanos, 16 H: 13:00/15:00 - 20:00/23:00 h. Cierra: Martes	Llagar CASTAÑÓN Lote 1 Quintueles, Villaviciosa Sidra: CASTAÑÓN / VAL DE BODES	
6	Sidrería CASA CESAR Fabes con jabali C/ Juan Alvargonzález, 24 H: 12:00/16:00 - 20:00/24:00 h. Cierra: Lunes	Llagar VALLINA Lote 1 Fonfría, Peón, Villaviciosa Sidra: VALLINA / VALLE DE PEÓN	
7	Sidrería CASA FEDE Garbanzos con callos C/ Acacia, 5 H: 13:00/15:00 - 20:00/23:00 h. Cierra: Martes	Llagar HERMINIO Coloto, OVIEDO Sidra: HERMINIO / ZYTHOS	
8	Sidrería CASA FERNANDO Fideos marineros con mejillones Plaza del Marqués, 15 H: 12:00/15:00 - 19:00/23:30 h. Cierra: No cierra	Llagar SOLLEIRO Taramundi Sidra: SOLLEIRO	
9	Sidrería CHAFLÁN Carne con patatines C/ Manuel Llana, 63 H: 12:00/15:00 - 20:00/23:00 h. Cierra: Martes noche y miércoles	Llagar CANAL Gijón Sidra: CANAL / EL SANTU	
10	Sidrería EL ALLERANU DE FITO Capricho de nuestra tierra y pasta con alioli C/ Cientuegos, 32 H: 12:00/15:00 - 20:00/24:00 h. Cierra: Lunes	Llagar L'ALLUME Roiles, Langreo Sidra: L'ALLUME	
11	Sidrería EL ANDARIEGU Lomos de merluza en salsa de sidra C/ Magnus Blikstad, 51 H: 13:00/16:00 - 20:00 a cierre Cierra: Martes	Llagar ARSENIO Deva, Gijón Sidra: ARSENIO	
12	Sidrería EL BUEN YANTAR Confitado de bacalao con pimientos y guis C/ Pío Baroja, 11	Llagar QUELO Tiñana, Siero Sidra: QUELO	

13	Picadillo con patatines Plaza Mayor, 7 H: 13:00/16:00 - 19:30/23:00 h. Cierra: Lunes	Tiñana, Siero Sidra: MUÑOZ / MUÑOZ SELECCIÓN	
14	Sidrería EL CUETO Enroscaos de pollo, queso y bacón C/ Gaspar García Laviana, 81 H: 12:00/16:00 - 20:00/24:00 h. Cierra: No cierra	Llagar BUZNEGO Arroes, Villaviciosa Sidra: BUZNEGO / ZAPICA	
15	Sidrería EL LLABIEGU Callos al estilo llabiegu C/ Ribagorza, 14 H: 12:00/16:00 - 20:00/24:00 h. Cierra: Martes	Llagar VALLINA Lote 2 Fonfría, Peón, Villaviciosa Sidra: VALLINA / VALLE DE PEÓN	
16	Sidrería EL LLAVIANU Bisque de mero en salsa de berberechos y manzana asturiana C/ Donoso Cortés, 6 H: 13:16/15:20/24 S/D 13:30/16:20/24 Cierra: No cierra	Llagar J. TOMÁS Candán, Villaviciosa Sidra: J. TOMÁS / MOLÍN DEL MEDIO	
17	Sidrería EL MALLU Pimentón morrón relleno de ternera asturiana C/ Pola de Siero, 12 H: 11:00/15:00 - 20:00/24:00 h. Cierra: Domingo	Llagar EL GOBERNADOR Villaviciosa Sidra: EL GOBERNADOR / SOPENA	
18	Sidrería EL MARINÁN DE BEGONA Arroz caldoso con mejillones C/ San Bernardo, 79 H: 13:00/16:00 - 20:00/23:30 h. Cierra: No cierra	Llagar VDA. DE CORSINO Nava Sidra: VIUDA DE CORSINO	
19	Sidrería EL OTRU MALLU Croquetes de jamón con compota de manzana C/ San Crespo, 15 H: 11:00/16:00 - 20:00/24:00 h. Cierra: Lunes	Llagar MENÉNDEZ Fano, Gijón Sidra: MENÉNDEZ / VAL D'ORNÓN	
20	Sidrería EL REQUEXU Garbanzos con pulpo de pedreru Avda. de la Costa, 30 H: 12:00/15:30 - 20:30/23:00 h. Cierra: Martes y miércoles de mañana	Llagar GELO Quintes Sidra: GELO	
21	Sidrería EL RINCÓN DE CELIA Migas de bacalao en un guiso de sus callos C/ Luanco, 16 H: 13:00/15:00 - 20:30/23:00 h. Cierra: Lunes	Llagar RIESTRA Sariego Sidra: Riestra / RIBAYU	
22	Sidrería EL SAUCO Pisto con huevos de aldea y chorizo sabadeño C/ Valencia, 20 H: 12:00/24:00 h. Cierra: No cierra	Llagar FONCUEVA Sariego Sidra: FONCUEVA	
23	Sidrería GUANIQUEI Calamar en su tinta con arroz blanco C/ Hermanos Felgueroso, 3 H: 13:00/15:30 - 19:30/23:30 h. Cierra: Lunes y martes de mañana	Llagar TRABANCO Gijón Sidra: TRABANCO / TRABANCO SELECCIONADA	
24	Sidrería LA CALEYA Guiso de jabali C/ Pola de Siero, 3	Llagar EL NECIU Gijón Sidra: EL NECIU	

25	Chipirones en su tinta Plaza de Jovellanos, 1 H: 13:00/16:00 - 20:00/24:00 h. Cierra: No cierra	Gijón Sidra: EL DUQUE	
26	Sidrería LA ESQUINA Cabrito guisado C/ Juan Alvargonzález, 30 H: 13:00/16:00 - 20:30/23:30 h. Cierra: No cierra	Llagar EL PILÓN Nava Sidra: EL PILÓN	
27	Sidrería LA FUEYA DE TOMÁS Golondru con fideos C/ Marqués de Urquijo, 12 H: 12:30/16:00 - 20:00/24:00 h. Cierra: Lunes	Llagar FRAN Lote 1 Lugones, Siero Sidra: FRAN / RAMOS DEL VALLE	
28	Sidrería LA GALANA Estofado de lentejas con caza y setas al horno Plaza Mayor, 10 H: 12:00/16:00 - 19:00/24:00 h. Cierra: No cierra	Llagar ROZA Villabona, Nava Sidra: ROZA	
29	Sidrería LA MONTERA PICONA DE RAMÓN Esferas crujientes de bacalao con fundamento C/ Saavedra, 3 H: 13:00/17:00 - 19:00/23:00 h. Cierra: No cierra	Llagar CORTINA Amandi Sidra: CORTINA / VILLACUBERA	
30	Sidrería LA PAMPANA Arroz negro con gambas al pesto rojo C/ Velázquez, 9 H: 12:00/24:00 h. Cierra: No cierra	Llagar CABAÑÓN Llanes Sidra: CABAÑÓN	
31	Sidrería LA PUMARADA Potarrin con puré de patatas al azafrán C/ Juan Alvargonzález, 41 H: 11:00/16:00 - 20:00/24:00 h. Cierra: No cierra	Llagar M. VIGÓN Villaviciosa Sidra: M. VIGÓN	
32	Sidrería LA TOMADA LA GUÍA Verdines con setas y langostinos Avda. Doctor Fleming, 1193 H: 13:00/15:00 - 19:00/23:00 h. Cierra: No cierra	Llagar VDA. DE ANGELÓN La Teyera, Nava Sidra: VDA. DE ANGELÓN / PRAU MONGA	
33	Sidrería LA TONADA MONTEVIL Patatona de la huerta rellena de cabritín C/ Ramón Areces, 30 H: 13:00/15:00 - 19:00/23:00 h. Cierra: No cierra	Llagar CONTRUECES Gijón Sidra: CONTRUECES	
34	Sidrería LLAGAR DE BEGONA Chipirones encabollados al llagar C/ San Bernardo, 81 H: 12:00/16:00 - 20:00/24:00 h. Cierra: Lunes	Llagar ESTRADA Lote 2 Nava Sidra: ESTRADA	
35	Sidrería LOS POMARES Manos de gochu Avda. de Portugal, 68 H: 13:00/16:00 - 20:00 a cierre Cierra: Lunes	Llagar DE QUINTANA Fano, Gijón Sidra: LLAGAR DE QUINTANA	
36	Sidrería MESÓN EL MUSEO Rollo de bonito Avda. del Llano, 22	Llagar L'ARGAYÓN Villabona, Nava Sidra: L'ARGAYÓN	

37	Risotto astur C/ Aguado, 38 H: 13:00/16:00 - 20:00/24:00 h. Cierra: Lunes	Quintueles, Villaviciosa Sidra: CASTAÑÓN / VAL DE BODES	
38	Sidrería NUEVA URÍA Carambola de potarrinos en su tinta C/ Alfonso Camín, 32 H: 12:00/16:00 - 19:00/24:00 h. Cierra: Lunes	Llagar PIÑERA Deva, Gijón Sidra: PIÑERA / PIÑERA D.O.P.	
39	Sidrería NUEVO COTO CRISTINA Fideos caldosos con cabritu C/ Manuel Junquera, 31 H: 12:30/16:00 - 20:00/23:30 h. Cierra: Martes	Llagar PEÑÓN Albardi, Carreño Sidra: PEÑÓN / PEÑÓN SELECCIÓN	
40	Sidrería PARRILLA ALBERTO Medallón de ibérico a caballo C/ Concepción Arenal, 7 H: 13:00/16:00 - 20:00/23:00 h. Cierra: No cierra	Llagar FANJUL Tiñana, Siero Sidra: FANJUL	
41	Sidrería PARRILLA ANTONIO I Rojo y blanco C/ Roncal, 1 H: 12:00/16:00 - 20:00/24:00 h. Cierra: No cierra	Llagar ORIZÓN Nava Sidra: ORIZÓN / NOVALÍN	
42	Sidrería PARRILLA RAMÓN Ravioli asturiano de cuchara C/ Manuel Junquera, 15 H: 13:00/17:00 - 19:00/23:00 h. Cierra: No cierra	Llagar FRAN Lote 2 Lugones, Siero Sidra: FRAN / RAMOS DEL VALLE	
43	Sidrería RIO ASTUR Bacalao a nuestro estilo C/ Río de Oro, 3 H: 13:00/15:00 - 20:00/23:00 h. Cierra: Domingo tarde	Llagar ACEBAL Cabeñes, Gijón Sidra: ACEBAL / EL CARRASCU	
44	Sidrería RUBIERA Manos de gochu C/ Asturias, 7 H: 13:00/15:00 - 20:00/23:00 h. Cierra: No cierra	Llagar FONCIELLO Tiñana, Siero Sidra: FONCIELLO / LLANEZA	
45	Sidrería SOBINAGU Cazuela cantábrica C/ Leoncio Suárez, 60 H: 11:00/15:00 - 20:00/23:00 h. Cierra: Martes	Llagar LA MORENA Siero Sidra: LA MORENA / PRADO Y PEDREGAL	

Esperamos tus comentarios, fotos y experiencias en Gijón de Si
Contacta con nosotros desde nuestra web o a través de las RRS!

idea y desarr

/gijondesidra
@gijondesidra

FENICI

GIJÓN DE SIDRA TE PREMIA

GANAR DOS ESTANCIAS DE FIN DE SEMANA EN UN HOTEL

Asturias de Sidra, Gijón de Sidra.

Ha tenido que ser en torno a la sidra, como no podía ser de otra manera en Asturias, donde todas las instituciones se han unido para desarrollar y dar a conocer a todo el mundo, asturianos y visitantes, nuestra cultura, nuestras tradiciones, nuestros chigres y nuestra sidra. Gracias a este propósito común, Gilón de Sidra cumple 9 años convertida en una fiesta que poco a poco ha profundizado en el corazón de la gente, ya que resalta los mejores valores asturianos.

Este año seguiremos disfrutando de precios populares (2,7€ botella, 3,7€ botella y cazuelina y 4,7€ botella y cazuelona)*, del sidrobus y de las charlas de chigre.

Consigue tu pañuelo verde y sal a disfrutar.

Fdo. Iván de la Plata, Director de Gijón de Sidra @idelaplata

Vota tu sidra favorita en  @gijondesidra

* Precios recomendados en sidra natural tradicional. Para otro tipo de sidra consulte precios en el establecimiento.

Llévate el corcho de tu botella, con 12 distintos entras en el sorteo de un fin de semana en el **HOTEL LASTRES MIRAMAR** www.lastresmiramar.es. Son dos noches en régimen de alojamiento y desayuno, a disfrutar durante abril y mayo, excepto Semana Santa y Puente de mayo. Se sorteadán dos estancias. Entrega los corchos junto con este sidroamapa cumplimentando todos tus datos.

¡Llévate el corcho al pedir tu botella!

CONVIERTETE EN UN@ "MASTER DE SIDRA"

Si consigues los 45 corchos de la sidra participantes, serás todo un@ MASTER DE SIDRA. Entrégalos junto con el Sidromapa® relleno y tendrás una plaza en el MASTER DE SIDRA dónde podrás aprender todos los matices de la sidra, de la mano de reconocidos profesionales del mundo de la sidra. Diploma y clase magistral. Plazas hasta completar aforo. Se avisará de la fecha y del lugar.

Consultar resto de las bases en www.gijondesidra.com

Nombre _____
Dirección _____
Movil _____ Mail _____

EL SORTEO DE LAS ESTANCIAS DE HOTEL SERÁ EL LUNES 16 A LAS 16:00h.
en Otea de Gijón. Los premiados serán avisados y publicados en
www.gijondesidra.com y [facebook.com/gijondesidra](https://www.facebook.com/gijondesidra)

Se entregará el Sidromapa® debidamente cumplimentado con todos los datos y con los corchos en la oficinas de Otea Gijón en C/ Magnus Blikstad, 9 - 2º, 33207, en el horario de lunes a jueves de 9 a 13:30 y de 16:00 a 18:00 y viernes de 09:00 a 11:30. Hasta el lunes 16 de octubre a las 13:00 h.

[illegible]

Gijón de Sidras



- Foncuera lote 10:
- Buena espuma (agusta y grasilla) de
 - Aroma: no muy fuerte
 - Sabor: fresco, algo amargo



- Espuma persistente, amarillada
- Sabor fresco
- Aroma: tónico, ácido



- "Monje"
- Espuma densa, capillo medio
 - Astringente, con muy ácido



- Manos verdes y agusto 1/2
- Aroma: fuerte, leve bitter
- No persistente tanto en boca, pero leve
- y astringente



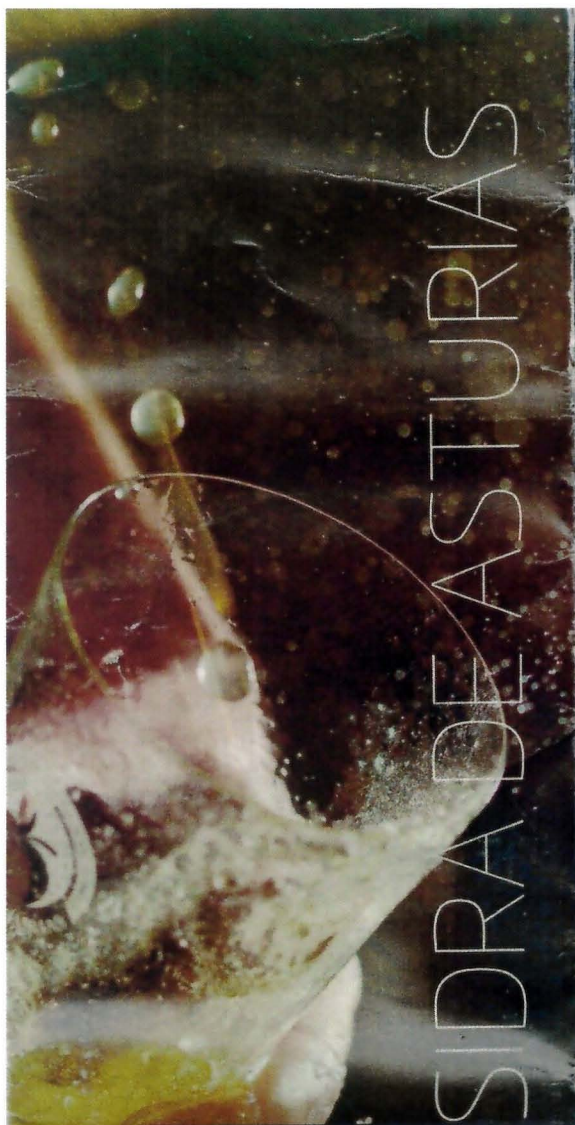
- Leve y grasilla, buena espuma pero
- ~~persistente~~ Mal Aroma
- Reducción
- Ácido



- Vol d' Boides
- + grasilla / espuma densa
 - fuerte / leve sabor astringente
 - Aroma: fuerte
 - Leve astringente



Cata guiada de sidras Fiesta de la Manzana



SIDRA DE ASTURIAS

EL CONSEJO REGULADOR D.O.P. SIDRA DE ASTURIAS

La producción de **Sidra en Asturias** comenzó en el siglo XI, cuando los agricultores plantaron manzanos y comenzaron a producir esta bebida. Con el tiempo, Asturias se convirtió en la zona central de productores de sidra de España, desarrollando una fuerte tradición sidrera hasta definir lo que ahora identificamos como **Sidra de Asturias**. La sidra es una bebida refrescante hecha de la fermentación natural de manzanas frescas. En Asturias, la sidra no es sólo una bebida sino una forma de vida. Los manzanos crecen en las colinas del paisaje rural, haciendo de la sidra una delicia culinaria local. Las sidrerías o restaurantes locales de sidra, se extienden a millares, haciendo de la sidra la bebida típica que ha arraigado en la cultura de la región por siglos, así como la peculiar manera de escanciar y beber la sidra. Es un excelente aperitivo debido a su color, acidez, cuerpo, bajo contenido de alcohol y fructosidad y pueden disfrutarse durante todo el año.

Sidra de Asturias es una marca de calidad europea protegida como producto de denominación de origen (DOP). D.O.P. es un sistema de la Unión Europea para regular según las directrices exigidas por la misma, la producción regional de los productos alimenticios tales como queso, vino, sidra y panes. La Sidra se certifica como **Sidra de Asturias DOP** tras someterse a unos controles de calidad que la certifican como una sidra de producidos con técnicas tradicionales. La bebida sólo puede realizarse desde el mosto procedente de un máximo de 22 variedades de manzana autorizadas, que crecen en la región y debe tener, al menos, un 5% de alcohol. Asturias es la primera región de sidra en España y la única marca de calidad diferenciada de sidras en España avalada por la Unión Europea.

En la actualidad existen 23 lagares inscritos en el Consejo Regulador de la DOP **Sidra de Asturias** y 278 productores con cerca de 590 hectáreas.

Los manzanos en Asturias comienzan a florecer a mediados o finales del mes de abril y el fruto comienza a desarrollarse a principios del verano. La recolección de la cosecha se produce entre los meses de octubre y noviembre, dependiendo del estado de maduración de las manzanas.

La época de cosecha, de trasiegos y de calificación, son los tres puntos más sensibles y por lo tanto donde se realizan más controles, para garantizar la calidad de las sidras que desean denominarse **SIDRA DE ASTURIAS Denominación de Origen Protegida**.



SIDRA DE ASTURIAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA
WWW.SIDRADEASTURIAS.ES



DOP Sidra de Asturias

2) Anexo 2: Material audiovisual recopilado en la gira de innovación



Cooperativa Agrecoastur



DOP Sidra Asturias



Seminario Nuevas variedades de la manzana



Museo de la Sidra



SERIDA



Llagar Cortina



Llagar Trabanco



Llagar Zelaia

- 3) Anexo 3: Lista de participantes de la actividad de difusión, indicando nombre, apellido, entidad donde trabaja, teléfono, correo electrónico y dirección

Lista de Asistencia Charla proyecto GIT 2017-0508

Lugar: Liceo Insular de Achao, Progreso #071, Achao.

Asistentes: 29 personas. Todos estudiantes de la Especialidad de Agropecuaria del Liceo Insular de Achao.

Fecha: 10/11/17



Nombre	Aut	Firma
Marcela de la Cruz		Marcela
Jonas Chugra		Jonas T.
Joaquín Barrientos		Joaquín
Ramón Pérez		Ramón Pérez
Carla Quintero		Carla
Belén Asellano		Belén
Luis Nain		Luis N.
León Ponce Millán		León P.
Sergio Mayorga Pacheco		Sergio
Luis Monrillo B.		Luis
Javiera Lamez		Javiera
Felipe Ruiz		Felipe
Juan Toranzo		Juan
José Paredes		José P.B.
Angela Rojas		Angela
Audrey Subiabre		Audrey
Marcela Calvo		Marcela
José Rodríguez		José
Serier Subiabre		Serier
Nicol Paredes		Nicol
Dorian Paillet		Dorian
Nicol Schmagu		Nicol
José Mardel		José
Alfonso Millagui		Alfonso
Luis Paredes		Luis
Sebastián Díaz		Sebastián
Enrique Velásquez		Enrique

Lista de asistencia difusión de resultados Museo Regional de Ancud

Lugar: Museo Regional de Ancud, Libertad 370, Ancud.

Asistentes: 30 personas

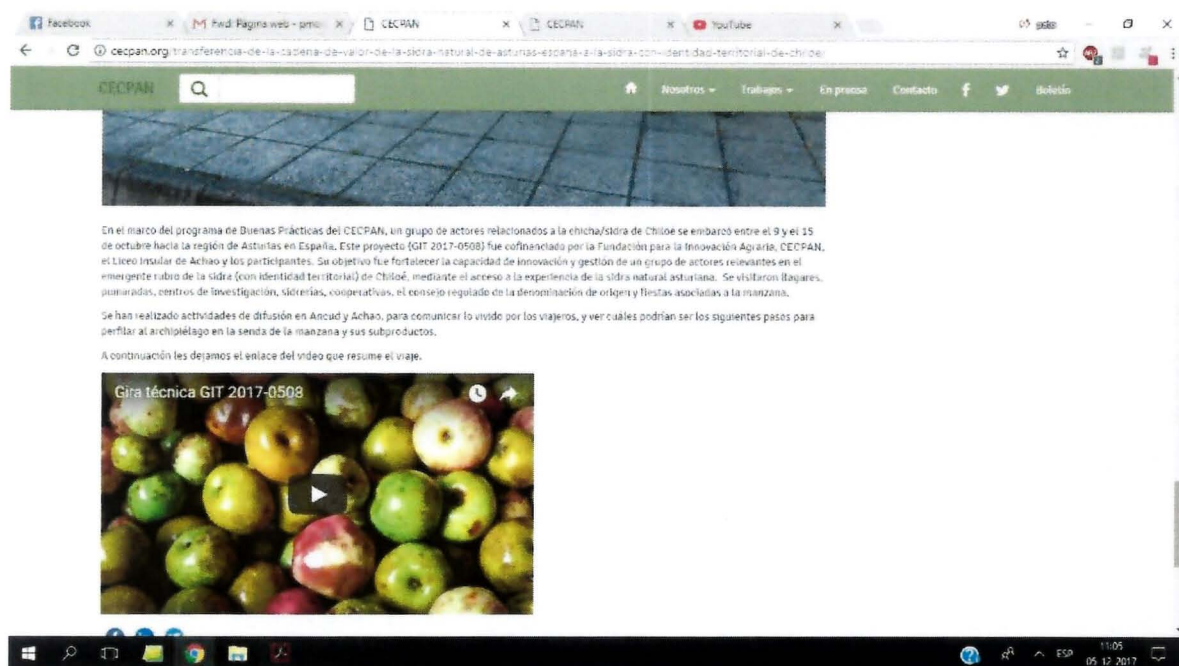
Fecha 14/11/17



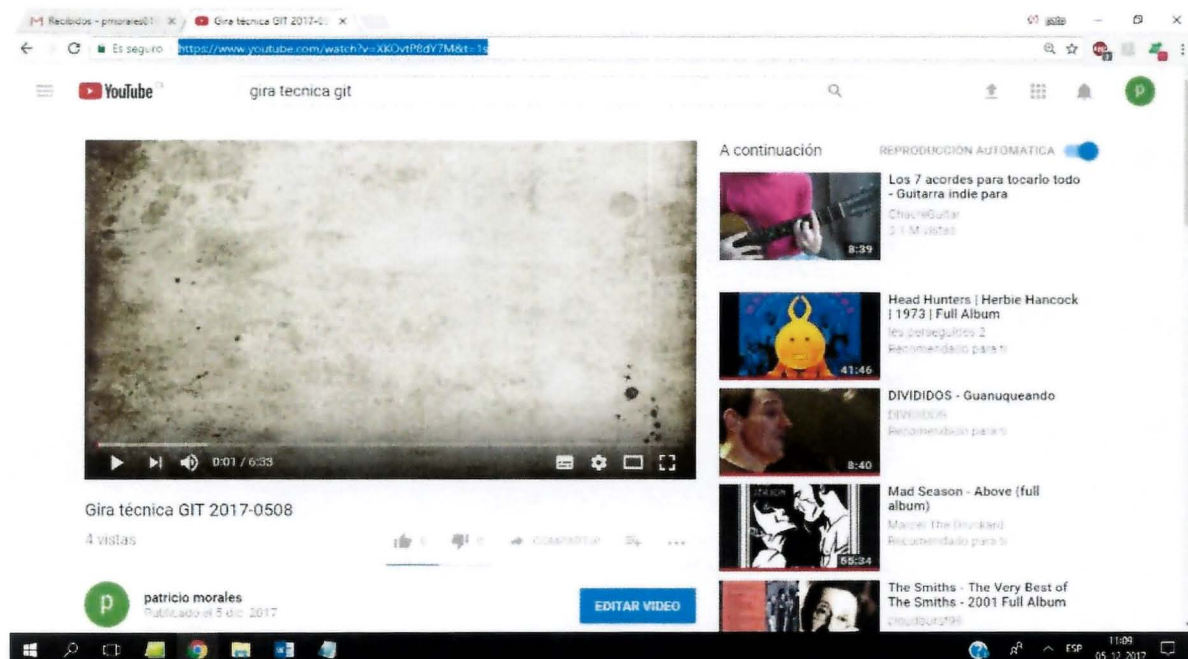
Proyecto FIA "Transferencia de la cadena de valor de la sidra natural de Asturias (España) a la
 sidra con identidad territorial de Chiloé (Chile)"

Listado de Asistencia **14/11/17**

N°	Nombre	Contacto	Firma
1	Carolina Vidal - GDB.		
2	Rafael Navarrete A. Agricultor		
3	Alex Cuenca Iles Guallo		
4	Clara Morey		
5	Tomás Izquierdo Peña		
6	IVAN AGUDO R		
7	Javier SANZANI CAUZE		
8	Francisco Ojeda SANCOS		
9	Ruperto Urbila Sarmiento		
10	Karem Quirnes Gaste		
11	Natalia Cáceres Novoa		
12	Maria Quirnes Uli		
13	Deisy Cona Seguel		
14	HORACIO DURAN VIDAL		
15	Claudia Castro Villos		
16	Sandro Huentelao W		
17	Gerardo Riquelme Gallardo		
18	JULIO A. PÉREZ MARTÍNEZ		
19	Jamelle González Pulgar		
20	Violeta Fernández Gómez		
21	Rodrigo Flores		
22	OSCAR MORALES OLIVE		
23	Olivia Saldívar G		
24	Patricio Ulloa		
25	Guadalupe Montoya		
26	PAULA BASTIÁN PLANZER		
27	Alvaro Montaña Soto		
28	Alvaro Pao A		
29	Andrés Navarro A.		
30	SANTIAGO VEJA		
31			
32			
33			
34			
35			
36			
37			
38			



<https://www.youtube.com/watch?v=XKOvtP8dY7M&t=1s>



4) Anexo 4: Material entregado en las actividades de difusión



RESULTADOS DE LA GIRA TÉCNICA

"Transferencia de la cadena de valor de la sidra natural de Asturias (España) a la sidra con identidad territorial de Chiloé (Chile)"

El Centro de Estudio y Conservación del Patrimonio Natural - CECPAN - & el Liceo Insular de Achao, tienen el agrado de invitarle a participar de la muestra de resultados de la gira técnica GIT-2017-0508 "Transferencia de la cadena de valor de la sidra natural de Asturias (España) a la sidra con identidad territorial de Chiloé (Chile)" cofinanciado por la Fundación para la Innovación Agraria, FIA.

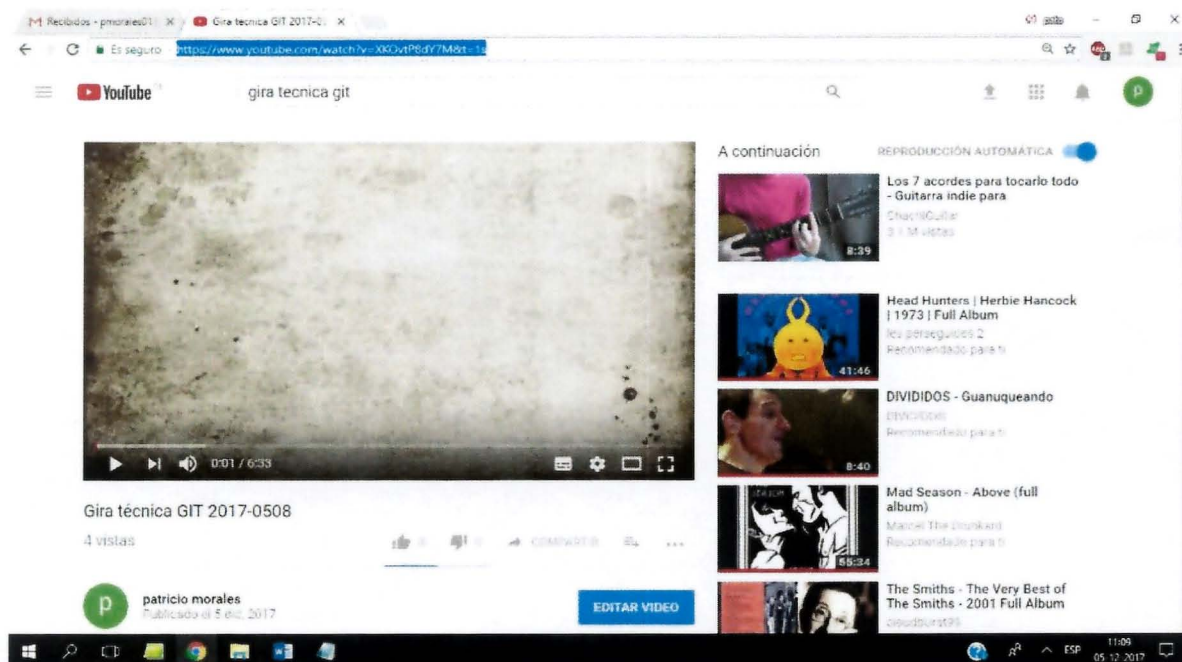
El evento, que contará con la presentación de los asistentes a la gira, tendrá lugar el **día 14 de noviembre de 2017 a las 11.00 horas en el Museo Regional de Ancud**, ubicado en Libertad 370, Ancud.

Será un honor contar con su participación, donde además esperamos generar un diálogo entre actores del territorio y compartir aperitivos locales.

Se solicita confirmar su asistencia a la brevedad posible a:
Patricio Morales – pmorales@cecpan.org -9 95728927

Logos: 29, CECPAN, Liceo Insular de Achao, FIA, Museo Regional de Chiloé.

<https://www.youtube.com/watch?v=XKOvtP8dY7M&t=1s>



YouTube interface showing a video titled "Gira técnica GIT 2017-0508" by patricio morales. The video is 6:33 long and has 4 views. The player shows a dark, textured image. To the right, there are recommendations for other videos, including "Los 7 acordes para tocarlo todo - Guitarra indie para Chacabuco", "Head Hunters | Herbie Hancock (1973) | Full Album", "DIVIDIDOS - Guanaqueando", "Mad Season - Above (full album)", and "The Smiths - The Very Best of The Smiths - 2001 Full Album".



PPT Difusión resultados en Ancud

5) Anexo 5. Encuesta de satisfacción de participantes de giras para la innovación

Nombre de la Entidad	Centro de Estudio y Conservación del Patrimonio Natural		
Dirección:	Pedro Montt 549, Ancud		
Teléfono:	65-534062	Mail:	pmorales@cecpan.org
Coordinador (a):	Patricio Morales Arnaiz		
	Carlos Oyarzún		

Valore de 1 a 5 cada uno de los aspectos referentes al encuentro, teniendo en cuenta que la puntuación más negativa es 1 y la más positiva es 5.

	1	2	3	4	5
Se ha conseguido el objetivo de la gira					X
Nivel de conocimientos adquiridos				X	
Aplicación del conocimiento de nuevas tecnologías posibles de incorporar en su quehacer				X	
Estoy satisfecho (a) con la realización de la gira					X
Los lugares de realización de la gira, fueron los adecuados.				X	
Los contactos visitados, a través de la gira, fueron un aporte al objetivo de la gira.					X
Organización global de la gira.					X

Comentarios adicionales: Encuentro que hay similitudes entre Asturias y Chiloé, respecto a la potencia que puede tener el desarrollo de miniproduktores; si bien, en el supuesto que según nos comentaban es difícil o no se puede vivir sólo de la producción de manzanas; ahí creo está la oportunidad y el valor de Chiloé con respecto a la multiproducción, algo que ya se perdió en Asturias y en general creo en la agricultura familiar en algunos países de Europa –así lo vi en el resto de la gira por la zona de Italia que visité y lo hablado con los profesores del curso-. Lo que más me gustó en este ámbito es el contraste o

visualización de Chiloé versus Asturias, creo que hay una tremenda oportunidad y no pensando sólo en una sidra, sino en nuestra Chicha de manzana, eso sí, mejorada, tecnificando el manejo y proceso de la manzana, sumado al desarrollo del contexto insular, las variedades de manzana y gastronomía – Creo el foco nuestro está el potenciar el consumo local cambiando esa mala fama que tiene por ser ácida.

Es interesante el ejemplo de cómo han logrado realzar la sidra bajo la perspectiva y concepto de orgullo Asturiano, más allá de la denominación de origen, que es algo clave en esto, que en el estricto rigor es una medida proteccionista fundamental y que debemos hacer- y una estrategia hacia el aumento de consumo fuera de las fronteras asturianas como nos mostraron-; que de acuerdo a lo visto fuera de Asturias – en mi caso Madrid turístico-, el mundo de la sidra es algo casi inexistente (hay sidrerías pero muy raro verlas), a pesar de que en los restaurantes y mercados locales tradicionales se venden muchos productos de toda España.

Lo que visualizo como desarrollo de la producción de sidra o Chicha de Manzana, a la escala de Asturias, creo no es algo tan complejo –eso es capital más que nada-, pero como punto crítico y clave hoy, es desarrollar con rapidez de una estrategia de conservación, restauración y multiplicación de variedades – establecer una serie de quintas experimentales en varias comunas- siguiendo el modelo en que están hoy en Asturias; diversificando la perspectiva de la manzana en sidreras y de mesa.

En definitiva, hay que desarrollar un SERIDA chilote y promover la cadena de valor vista en la gira; productor, llagares, investigadores (SERIDA) – marketing, comercialización, asociatividad (DOP) y consumidor local y turista – este último español y extranjero imbuidos en el consumo de sidra en su contexto biocultural.

Por ejemplo, la isla Quinchao –Achao y Curaco- como proyecto de desarrollo territorial y el insular como un potencial SERIDA y/o un Instituto de investigación y de desarrollo agroalimentario, en alianza con la Cooperativa y otros; y así potenciar los capitales que ya están.

Nombre de la Entidad	Centro de Estudio y Conservación del Patrimonio Natural		
Dirección:	Pedro Montt 549, Ancud		
Teléfono:	65-534062	Mail:	pmorales@cecpan.org
Coordinador (a):	Patricio Morales Arnaiz		
	Santiago Vejar		

Valore de 1 a 5 cada uno de los aspectos referentes al encuentro, teniendo en cuenta que la puntuación más negativa es 1 y la más positiva es 5.

	1	2	3	4	5
Se ha conseguido el objetivo de la gira					X
Nivel de conocimientos adquiridos					X
Aplicación del conocimiento de nuevas tecnologías posibles de incorporar en su quehacer			X		
Estoy satisfecho (a) con la realización de la gira					X
Los lugares de realización de la gira, fueron los adecuados.					X
Los contactos visitados, a través de la gira, fueron un aporte al objetivo de la gira.				X	
Organización global de la gira.					X

Comentarios adicionales: Lo primero creo es rescatar el haber encontrado eco en las personas de Asturias en cuanto poder ver a fondo un rubro. La disposición de distintos actores dentro del rubro: privados, agricultores, servicios públicos.

Se denota que tienen problemas como cualquier otro rubro que podría haber en Chile: discusión de precios por kilo entre productores y llagareros, visiones distintas entre productores, llagareros y servicios públicos, pero aun así logran moverse todos en pos del objetivo final, mejorar el rubro:

- Volverlo más competitivo
- Seguir la investigación y desarrollo
- Ampliar producción
- Posicionar el producto y por sobre eso el territorio completo
- Proteger y mejorar la D.O.

Nombre de la Entidad	Centro de Estudio y Conservación del Patrimonio Natural		
Dirección:	Pedro Montt 549, Ancud		
Teléfono:	65-534062	Mail:	pmorales@cecpan.org
Coordinador (a):	Patricio Morales Arnaiz		
	Rafael Maripan		

Valore de 1 a 5 cada uno de los aspectos referentes al encuentro, teniendo en cuenta que la puntuación más negativa es 1 y la más positiva es 5.

	1	2	3	4	5
Se ha conseguido el objetivo de la gira				X	
Nivel de conocimientos adquiridos				X	
Aplicación del conocimiento de nuevas tecnologías posibles de incorporar en su quehacer				X	
Estoy satisfecho (a) con la realización de la gira					X
Los lugares de realización de la gira, fueron los adecuados.				X	
Los contactos visitados, a través de la gira, fueron un aporte al objetivo de la gira.					X

Organización global de la gira.					X
---------------------------------	--	--	--	--	---

Comentarios adicionales: Lo más valioso del viaje es poder vivir la experiencia de dos regiones que valoran la sidra, lo que me deja animado sabiendo el potencial que tenemos en Chiloé. Es un rubro que tenemos que rescatar. Me llamo la atención lo siguiente:

- El uso de las colmenas como un elemento estratégico de polinización.
- Funcionar en un marco de organización DOP.
- Destinar recursos estatales para el estudio de la manzana SERIDA
- Gran uso de la sidra natural.

Nombre de la Entidad	Centro de Estudio y Conservación del Patrimonio Natural		
Dirección:	Pedro Montt 549, Ancud		
Teléfono:	65-534062	Mail:	pmorales@cecpan.org
Coordinador (a):	Patricio Morales Arnaiz		
	Patricio Morales		

Valore de 1 a 5 cada uno de los aspectos referentes al encuentro, teniendo en cuenta que la puntuación más negativa es 1 y la más positiva es 5.

	1	2	3	4	5
Se ha conseguido el objetivo de la gira				X	
Nivel de conocimientos adquiridos			X		
Aplicación del conocimiento de nuevas tecnologías posibles de incorporar en su quehacer			X		
Estoy satisfecho (a) con la realización de la gira					X
Los lugares de realización de la gira, fueron los adecuados.					X
Los contactos visitados, a través de la gira, fueron un aporte al objetivo de la gira.					X

Organización global de la gira.					x
---------------------------------	--	--	--	--	---

Comentarios adicionales:

Nombre de la Entidad	Centro de Estudio y Conservación del Patrimonio Natural		
Dirección:	Pedro Montt 549, Ancud		
Teléfono:	65-534062	Mail:	pmorales@cecpan.org
Coordinador (a):	Patricio Morales Arnaiz		
	Álvaro Poo		

Valore de 1 a 5 cada uno de los aspectos referentes al encuentro, teniendo en cuenta que la puntuación más negativa es 1 y la más positiva es 5.

	1	2	3	4	5
Se ha conseguido el objetivo de la gira					x
Nivel de conocimientos adquiridos				x	
Aplicación del conocimiento de nuevas tecnologías posibles de incorporar en su quehacer				x	
Estoy satisfecho (a) con la realización de la gira					x
Los lugares de realización de la gira, fueron los adecuados.					x
Los contactos visitados, a través de la gira, fueron un aporte al objetivo de la gira.					x
Organización global de la gira.					x

Comentarios adicionales:

Nombre de la Entidad	Centro de Estudio y Conservación del Patrimonio Natural		
Dirección:	Pedro Montt 549, Ancud		
Teléfono:	65-534062	Mail:	pmorales@cecpn.org
Coordinador (a):	Patricio Morales Arnaiz		
	Alex Curumilla		

Valore de 1 a 5 cada uno de los aspectos referentes al encuentro, teniendo en cuenta que la puntuación más negativa es 1 y la más positiva es 5.

	1	2	3	4	5
Se ha conseguido el objetivo de la gira					x
Nivel de conocimientos adquiridos				x	
Aplicación del conocimiento de nuevas tecnologías posibles de incorporar en su quehacer				x	
Estoy satisfecho (a) con la realización de la gira					x
Los lugares de realización de la gira, fueron los adecuados.					x
Los contactos visitados, a través de la gira, fueron un aporte al objetivo de la gira.					x
Organización global de la gira.					x

Comentarios adicionales: