



Fundación para la
Innovación Agraria
MINISTERIO DE AGRICULTURA

CÓDIGO
(uso interno)

Git- 2018 - 0385

FORMULARIO DE POSTULACIÓN

GIRAS PARA LA INNOVACIÓN CONVOCATORIA NACIONAL 2018



| | |
|--------------------------------------|-------------|
| OFICINA DE PARTES 2 ^ª FIA | |
| RECEPCIONADO | |
| Fecha | 15 MAR 2018 |
| Hora | 09:55 |
| Nº Ingreso | 47485 |

CONTENIDO

| | |
|---|--------------------------------------|
| SECCIÓN I: ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA | 3 |
| 1. Nombre de la gira para la innovación | 3 |
| 2. Sector y subsector en que se enmarca | 3 |
| 3. Lugares a visitar en la gira para la innovación | 3 |
| 4. Pilar y/o tema que abordará la gira para la innovación | 3 |
| 5. Fecha de inicio y término del programa de actividades | 3 |
| 6. Estructura de costo de la gira para la innovación | 4 |
| SECCIÓN II: ANTECEDENTES DE LOS PARTICIPANTES DE LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN | 5 |
| 7. Entidad postulante..... | 5 |
| 8. Compromiso de ejecución de participantes | 7 |
| 9. Coordinador de la gira para la innovación | 7 |
| 10. Participantes de la gira para la innovación | 9 |
| SECCIÓN III: DESCRIPCION DE LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN | 10 |
| 11. Identificación del problema y/u oportunidad..... | 10 |
| 12. Solución innovadora | 11 |
| 13. Objetivo de la gira para la innovación..... | 17 |
| 14. Itinerario propuesto | 18 |
| 15. Potencial de implementación de las soluciones innovadoras..... | 22 |
| 16. Actividades de difusión..... | 23 |
| ANEXOS..... | ¡Error! Marcador no definido. |

SECCIÓN I: ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA**1. NOMBRE DE LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN**

Gira Tecnológica Sector Cervecerero: Innovación Procesos Productivos, Materias Primas y Energía

2. SECTOR Y SUBSECTOR EN QUE SE ENMARCA

Ver identificación sector y subsector en Anexo 10

| | |
|---------------------|--|
| Sector | Alimentos |
| Subsector | Cervezas |
| Especie (si aplica) | Mezcla de especies (cebada, lúpulo y otras especies, mayormente frutales menores como aditivos y/o saborizantes. |

3. LUGARES A VISITAR EN LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN

| | |
|----------|---|
| País | Alemania |
| Ciudades | München, Eichstaett, Augsburg, Freising, Mainburg, Kehlheim, Straubing, Straubing, Gunzenhausen, Bamberg, Trutlaching, Seeon, Fraueninsel Chiemsee. |

4. PILAR Y/O TEMA QUE ABORDARÁ LA GIRA PARA LA INNOVACIÓNDe acuerdo a lo establecido en las bases de postulación, la gira debe estar directamente vinculada a los pilares y/o temas indicados a continuación:

| Pilar (marcar con una X) | | Tema (marcar con una X) | |
|---------------------------------|---|--|---|
| Recursos Naturales | | Apicultura | |
| Productividad y sustentabilidad | X | Berries | |
| Alimentos saludables | X | Cereales y quínoa | X |
| | | Frutales | X |
| | | Frutos secos y deshidratados | |
| | | Hortalizas y papas | |
| | | Leguminosas | |
| | | Pecuario | |
| | | Plantas medicinales, aromáticas y especias | |
| | | Flores y follajes | |
| | | Productos forestales no madereros | |
| | | Vitivinícola | |

5. FECHA DE INICIO Y TÉRMINO DEL PROGRAMA DE ACTIVIDADES**INICIO Y TÉRMINO DEL PROGRAMA DE ACTIVIDADES**

(Incluye la preparación de la gira, el viaje y las actividades de difusión)

| | | | |
|----------------|------------------|-----------------|------------------|
| Inicio: | 01 de Abril 2018 | Término: | 31 de Julio 2018 |
|----------------|------------------|-----------------|------------------|

INICIO Y TÉRMINO DE LA GIRA (sólo viaje y traslados)

| | | | |
|----------------------|--|-----------------------|--------------------|
| Fecha Salida: | 12 de mayo de 2018 (los que vienen de regiones más alejadas, tendrán que partir el 11 de mayo) | Fecha Llegada: | 20 de mayo de 2018 |
|----------------------|--|-----------------------|--------------------|

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

7. ENTIDAD POSTULANTE

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

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

Nombre Entidad Postulante: AHK Business Center S. A

RUT Entidad Postulante:

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

Dirección comercial: Av. El Bosque Norte 0440 Of. 601, Las Condes, Santiago

Ciudad: Santiago

Región: RM

Teléfono:

Correo electrónico:

Clasificación (público o privada): privada

Giro: Servicios

Breve reseña de la entidad postulante:

(Máximo 1.500 caracteres, con espacios incluidos)

La Cámara Chileno-Alemana de Comercio e Industria A.G. realiza a través de la AHK Business Center S. A. servicios comerciales que fomentan el intercambio económico entre Chile y Alemania. Entre estos servicios se encuentran:

Giras Tecnológicas a Alemania

Seminarios Tecnológicos en Chile

Capacitaciones

Estudios de Mercado

Desarrollo de proyectos especializados en sectores económicos estratégicos (minería y sector agroalimentario)

Desde el año 2015, CAMCHAL a través de AHK Business Center S.A. se encuentra desarrollando el proyecto Smart Energy Concepts Chile, enfocado en reducir las emisiones de CO2 del sector agroalimentario a través de diferentes áreas de acción, como son el levantamiento de información sectorial, capacitaciones, documentación de casos de buenas prácticas, giras nacionales e internacionales y seminarios.

El staff profesional de CAMCHAL es titulado en áreas relevantes como la ingeniería comercial, ciencias políticas y ciencias ambientales. Debido a que la organización ejecuta constantemente proyectos con financiamiento público, existe amplia experiencia en la formulación, coordinación y ejecución de proyectos. Desde su fundación en el año 1916, CAMCHAL ha realizado una multitud de giras tecnológicas con grupos de empresas chilenas a Alemania al igual que con grupos de empresas alemanas en Chile, contando con amplia experiencia en la planificación, organización y ejecución de este tipo de proyectos.

Con 640 socios, la cámara binacional más grande en Chile tiene 100 años en el país. Abundante experiencia en la organización de delegaciones a Europa y Alemania.

Representante legal de la entidad postulante:

Nombre completo: Cornelia Sonnenberg Braun

Cargo: Gerente General

RUT:

Fecha de nacimiento: 11.08.1961

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

| |
|---|
| Nacionalidad: alemana |
| Dirección: Av. El Bosque Norte 0440, of 601 |
| Ciudad y comuna: Las Condes |
| Región: RM |
| Teléfono: |
| Celular: |
| Correo electrónico: |
| Profesión: Ingeniero Comercial |
| Género (Masculino o Femenino): femenino |
| Etnia (indicar si pertenece a alguna etnia): - |
| Tipo de productor (pequeño, mediano, grande): - |
| Rubros a los que se dedica: - |

8. COMPROMISO DE EJECUCIÓN DE PARTICIPANTES

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

| | |
|----------------------------|---------------------|
| Nombre Representante Legal | Cornelia Sonnenberg |
| RUT | |
| Aporte total en pesos: | |
| Aporte pecuniario | |
| Aporte no pecuniario | - |



Firma Representante Legal

9. COORDINADOR DE LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN

Complete cada uno de los datos solicitados a continuación. Adicionalmente, se debe adjuntar como anexo el siguiente documento:

- Currículum vitae del coordinador en Anexo 4.

Nombre completo: Iris Wunderlich

RUT: 22.242.641-3

| | | | | |
|--|----|---|--------------------------------------|--|
| Pertenece a la entidad postulante: (marcar con una X) | Si | X | Cargo en la entidad postulante: | Project Manager |
| | No | | Institución a la que pertenece: | AHK Business Center S.A |
| | | | Vinculación a la entidad postulante: | Profesional a cargo de la ejecución del proyecto Smart Energy Concepts Chile |

Teléfono de contacto (fijo o celular):

Correo electrónico:

Breve reseña del coordinador, considerando su experiencia en los últimos 5 años.

(Máximo 1.500 caracteres, con espacios incluidos)

Master of Arts en Economía y Estudios Hispánicos (Universidad de Kassel, Alemania y Universidad de Magallanes, Chile) con mención en Marketing Internacional y Gestión Empresarial Sostenible, Diplomada en Gerencia Internacional (IMM). Desde 2015 trabaja para la Cámara Chileno-Alemana de Comercio e Industria (CAMCHAL) como Project Manager del Proyecto Smart Energy Concepts Chile que busca apoyar a las empresas del sector agroalimentario reducir sus emisiones de CO2 a través de la implementación de medidas de Eficiencia Energética y la integración de ERNC.

En el marco del proyecto ya ha participado en la planificación, organización y el acompañamiento de las

siguientes Giras Tecnológicas:

- Junio 2015: “Eficiencia Energética en la Industria Alimentaria” – Misión Tecnológica a Alemania con un grupo de 07 representantes de empresas del sector agroalimentario
- Octubre 2015: “Nuevas tecnologías para un manejo sustentable de la industria de las nueces de nogal chilenas” – Misión Tecnológica a Alemania con un grupo de 14 representantes de empresas productoras de nueces, culminando con la visita a la Feria ANUGA
- Septiembre 2017: “Eficiencia Energética en el Agroindustria” – Misión Tecnológica a Alemania con un grupo de 09 representantes del sector lechero, producción de jugos y quesos, culminando con la visita a la Feria Tecnológica DRINKTEC.
- Octubre 2017: “Eficiencia Energética en el Agroindustria” – Misión Tecnológica a Alemania con un grupo de 08 representantes de empresas del rubro de los alimentos procesados, culminando con la visita a las Feria Tecnológica ANUGA

10. PARTICIPANTES DE LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN

Se debe:

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

| N° | Nombre completo | RUT | Lugar o entidad donde trabaja | Región | Actividad que realiza | Explicar su vinculación con la pequeña y mediana agricultura y pequeña y mediana empresa |
|-----|-----------------------------------|-----|--|------------|--|--|
| ✓ 1 | Ricardo José Bennewitz Martínez | | Seremi de Agricultura de Magallanes | Magallanes | Brinda apoyo técnico a la Seremi de Agricultura | A cargo de la elaboración y ejecución de mesas de trabajo, estudios, programas y proyectos para la pequeña y mediana agricultura. |
| 2 | Lorena Soledad Cancino Osorio | | Seremi de Agricultura de Magallanes | Magallanes | Profesional de Apoyo Seremi de Agricultura | A cargo de la elaboración y ejecución de mesas de trabajo, estudios, programas y proyectos para la pequeña y mediana agricultura. |
| ✓ 3 | Claudia Marcela Cobo Ríos | | Cerveza Anima | Coquimbo | Gerente de Producción | Es parte de una pequeña empresa cervecera. |
| ✓ 4 | DANICA GRETA TAFRA ROS | | Cervecería Coirón SpA | Magallanes | Socio – propietario- Jefe administración, finanzas y logística | Es socia de una pequeña empresa cervecera. |
| ✓ 5 | Cristian Roberto Piwonka Aedo | | Micro Cervecería Piwo | Los Lagos | Dueño y Maestro Cervecerero | Es dueño de una micro empresa familiar cervecera. |
| ✓ 6 | Eduardo Javier Errázuriz Figueroa | | Flügel Bier | Los Lagos | Administrador predio agrícola y fabricación y comercialización de cerveza. | Es dueño de una pequeña empresa cervecera. |
| ✓ 7 | Gaston Alonso Rivera Cantero | | Consultor independiente | Los Lagos | Docencia Universitaria y control Biológico en Cervecerías | Consultor para pequeñas y medianas empresas cerveceras. |
| ✓ 8 | Sergio Marcelo Arratia Arancibia | | Gerente General y Maestro cervecero Cerveza Independentzia | Coquimbo | Maestro cervecero Cerveza Independentzia | Gerente General y Maestro Cervecerero de una pequeña cervecería. |
| ✓ 9 | Iris Wunderlich | | AHK Business Center S.A. | RM | Project Manager Proyecto Smart Energy Concepts | Apoya a pequeñas, medianas y grandes empresas del sector agroalimentario para implementar medidas de eficiencia energética y ERNC. |

SECCIÓN III: DESCRIPCIÓN DE LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN

11. IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA Y/U OPORTUNIDAD

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

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

(Máximo 2.500 caracteres, con espacios incluidos)

Desde mediados de la pasada década a la fecha, se ha producido un importante desarrollo en la industria nacional de cerveza artesanal. Lo anterior se explica por un renovado interés del consumidor local e internacional por: la gastronomía local, la búsqueda de nuevos productos asociados a un origen y el creciente turismo de intereses especiales que demanda a la industria gastronómica a adaptar la eficiencia y eficacia de sus procesos hacia la obtención de productos de mayor especificidad, valor cultural e inocuidad, orientando sus esfuerzos hacia el reconocimiento de un cluster alimentario con productos que al lugar, área o región (Ej. Región de Magallanes: gastronomía asociada a cordero, centolla, papas, calafate y cervezas locales).

Lo anterior, ha generado la existencia de grandes desafíos para el sector cervecero artesanal, relacionados a la venta de su producto manteniendo su calidad, sello característico, especificidad y, por ende, su prestigio.

En dos talleres realizados por la Seremi de Agricultura de Magallanes y mediante el trabajo directo con productores cerveceros ejecutado por la Seremi de Agricultura de Aysén y la Camchal en las regiones restantes del país, se ha diagnosticado al sector, elaborando una estrategia de desarrollo en común: Estado - Sector Productivo y Entidades de Transferencia Tecnológica, que permita abordar los problemas que aquejan a estas pequeñas empresas. Éstos se resumen en los siguientes puntos resumidos en los siguientes puntos:

- Se requiere acrecentar conocimientos en procesos productivos más eficientes y profundizar el conocimiento acerca de los insumos que permitan diversificar la elaboración de cervezas y mejorar su calidad.
- Es necesario mejorar la eficiencia del uso de las materias primas, equipos y tecnologías a objeto de reducir los costos de producción, elevar la escala productiva y mejorar la competitividad de la empresa.
- Existe un alto interés de mejorar la masividad y eficacia del marketing, orientándolo hacia el público objetivo y resaltando, a su vez, los atributos de nicho del producto.
- Se requiere mejorar el conocimiento en el tratamiento, especificidad y adquisición de las materias primas esenciales en la elaboración de la cerveza.
- Es muy importante para esta pequeña industria lograr una asociatividad real de ella, con el objeto de fortalecer su desarrollo trabajando directamente su posicionamiento a nivel regional, nacional e internacional, abordando a su vez las trabas normativas e impositivas con el Estado.

12. SOLUCIÓN INNOVADORA

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

(Máximo 3.500 caracteres, con espacios incluidos)

En Chile la elaboración de cervezas artesanales con especificidades locales es un rubro relativamente nuevo y con buenas perspectivas económicas.

En este sentido, las empresas que ejecutarán esta gira, aparte de preparar cervezas de carácter artesanal, tienen un denominador común, que corresponde a la elaboración de cervezas tipo nicho, asociadas fuertemente al lugar donde son producidas. Al ser, los distintos tipos de cervezas elaboradas productos de nicho, la calidad de ellas se transforma en el factor de competitividad más importante. De este modo, las empresas postulantes a este instrumento presentan como criterio común, la fabricación de cervezas sabrosas, limpias e inocuas, con un alto grado de pureza, lo que implica la utilización de ingredientes naturales para su elaboración: agua, malta, lúpulo, levadura, frutas, etc. En estas materias se reconoce a Alemania como un referente a nivel mundial, puesto que aplica una ley de pureza exigente, que ha permitido desarrollar cervezas naturales, sin aditivos químicos, diferenciándose radicalmente de las elaboradas en otros países, manteniendo la calidad artesanal en su confección, junto a la aplicación y uso de tecnologías eficientes que permiten aumentar los volúmenes de producción y distribución.

Con la ejecución de esta gira, las empresas postulantes esperan recoger la experiencia alemana y conocer a cabalidad las diversas estrategias de marketing que resaltan estas cualidades.

Junto a lo anterior, tanto en el contexto nacional como en el regional, las empresas elaboradoras de cerveza que se han asociado para la ejecución de esta gira indican como factor crítico en la producción y estrategia de comercialización, el contar con diferentes variedades de cervezas para ofrecer al mercado, cuya elaboración no implique un mayor costo de producción y/o diversificación del equipamiento a utilizar. Por ello se señala como esencial la necesidad de adquirir nuevos conocimientos específicos en:

- los procesos productivos y tecnologías posibles de adquirir y/o replicar,
- la utilización y administración de materias primas,
- junto a mejoras en la gestión energética incorporando ERNC y/o automatizando los procesos.

Otro factor a trabajar mediante la realización de esta Gira es, lograr consolidar la asociatividad gremial de estas empresas, que les permita plantearse ante el Estado y sociedad como un rubro ligado a la gastronomía nacional importante. Mediante una adecuada asociatividad, se espera en el corto plazo, emprender acciones en los ámbitos normativos, marketing y procesos de cadena productiva, que otorgue el impulso requerido para desarrollar una industria de cerveza artesanal sana y reconocida en Sudamérica. En este sentido la visita a Alemania aportará los conocimientos necesarios para trabajar en la consolidación de una potente agrupación. Se ha considerado importante incorporar el apoyo del Estado en diferentes fases de su constitución, mediante mesas de trabajo que se implementarán de forma posterior a la gira.

| | |
|---|---|
| 12.2. Identifique las entidades a visitar para conocer las soluciones innovadoras indicadas anteriormente (repita el cuadro en función del número de entidades a visitar) | |
| Se debe adjuntar cartas de compromiso de cada entidad a visitar en Anexo 7. | |
| Nombre entidad 1: | Privatbrauerei Hofmühl |
| País: | Alemania |
| Descripción: | La cervecería privada “Hofmühl” es una cervecería fundada en 1492. Esta cervecería se caracteriza por tener un fuerte foco en la distribución regional de su cerveza, habiendo innovado en recetas y en cuanto a la oferta al público, desarrollando productos especiales para la gastronomía. Además, ha incorporado la sustentabilidad en el core de su negocio. En el ámbito energético, trabaja con una tecnología moderna para la producción de cerveza llamada “Merlin”, que permite reducir el consumo energético en comparación con las tecnologías tradicionales de manera drástica, ahorrando cerca de 60% de la energía primaria consumida. En la visita, los beneficiarios atendidos podrán conocer la tecnología “Merlin”, el sistema de cogeneración con que trabaja la cervecería, el sistema fotovoltaico y se interiorizará de la estrategia de marketing y distribución regional de esta cervecería. |
| Página web: | http://www.hofmuehl.de |
| Correo electrónico de contacto | |
| Nombre entidad 2: | Giesinger Bräu |
| País: | Alemania |
| Descripción: | Giesinger Bräu es un emprendimiento cervecero, que partió en el año 2015 y que ha innovado no solamente en las recetas cerveceras, sino que también en el modelo de levantamiento de capital utilizando el crowdfunding. Ofrece una participación de la empresa que es cancelada siempre a inicio del año en cerveza a los accionistas. Durante la visitas, los beneficiarios atendidos podrán conocer la historia de emprendimiento de esta cervecería, su modelo de financiamiento y su modelo de negocios. Además, podrán conocer el proceso productivo. Giesinger Bräu se caracteriza por crear cervezas sin filtrar, por lo cual no aplican ningún tratamiento térmico. El secreto de sus recetas innovadoras se sitúa en las diversas variedades de lúpulo con que trabajan y la utilización de diferentes cultivos de levadura. Además, los beneficiarios atendidos podrán conocer el pequeño restaurante que armó la cervecería, donde comercializan sus cervezas junto con platos tradicionales y de esta manera fidelizan a sus clientes. |
| Página web: | http://www.giesinger-braeu.de |
| Correo electrónico de contacto | |

| | |
|---------------------------------------|--|
| Nombre entidad 3: | Riegele Brauerei KG |
| País: | Alemania |
| Descripción: | La cervecería familiar Riegele tiene una larga trayectoria de producción de cerveza que data del año 1386. Se caracteriza por la calidad de sus recetas, que la han llevado a ganar varios premios a la mejor cervecería "craft" y la mejor cervecería de Europa. Además, es miembro de la Asociación de Cerveceros Independientes. Su compromiso con el medio ambiente, ha llevado a esta cervecería a implementar sistemas para reducir sus consumos energéticos y su huella ecológica. Durante la visita, los beneficiarios atendidos podrán conocer el proceso productivo, el funcionamiento del sistema fotovoltaico, la tecnología para recuperar el calor residual de sus procesos, un innovador sistema de retorno de botellas y su modelo de negocios que no solo considera la venta de cerveza sino que la ha complementado con una amplia gama de servicios de educación entorno a la cerveza (cursos, academia de la cerveza, etc.). |
| Página web: | http://www.riegele.de/ |
| Correo electrónico de contacto | |
| Nombre entidad 4: | Bayrische Staatsbrauerei Weihenstephan |
| País: | Alemania |
| Descripción: | La Cervecería del Estado de Baviera es la Cervecería más antigua del mundo fundada en el año 1040 y se ubica en el terreno de la Universidad Técnica de Weihenstephan. El objetivo de la visita es recorrer la cervecería para conocer sus procesos productivos. Posteriormente, los beneficiarios atendidos serán recibidos con una charla técnica en la Universidad Técnica de Weihenstephan, en que se abordarán temas técnicos entorno a la producción de la cerveza. La visita concluirá con un tour en el museo de la Cerveza para conocer la evolución tecnológica de la tecnología para la producción de cerveza. |
| Página web: | https://www.weihenstephaner.de/ |
| Correo electrónico de contacto | Info@weihenstephaner.de |
| Nombre entidad 5: | Hopsteiner GmbH |
| País: | Alemania |
| Descripción: | El lúpulo es un ingrediente fundamental para la producción de cerveza. Por esto, se visitará una producción de lúpulo en la región Hallertau – la región más grande para la producción de lúpulo (86% de la producción mundial) y los beneficiarios atendidos aprenderán a conocer los diferentes tipos de lúpulo, su proceso productivo y cómo diferenciar las diferentes calidades del lúpulo para utilizar los mejores ingredientes en su proceso productivo. |
| Página web: | https://www.hopsteiner.com/ |
| Correo electrónico de contacto | |

| | |
|---------------------------------------|---|
| Nombre entidad 6: | Schneider-Weisse Brauerei GmbH |
| País: | Alemania |
| Descripción: | <p>La cervecería Schneider-Weisse fue fundada en el año 1872 y hasta el día de hoy sigue en manos de la misma familia. Schneider-Weisse se ha especializado en la elaboración de cervezas de trigo, que en entre las cervecerías chilenas todavía no se ha masificado, por lo cual esta visita le dará la posibilidad a los beneficiarios atendidos de conocer ingredientes, el proceso de producción de cervezas de trigo y los diferentes tipos de recetas. Schneider-Weisse hasta el día de hoy se caracteriza por mantener una producción artesanal que les permite mantener los aromas tan intensos de sus cervezas, trabajando con cubas abiertas en vez de tanques cerrados y realizando el proceso de quitar la levadura todavía a mano, por ejemplo. Schneider-Weisse además es fiel a utilizar solo ingredientes naturales y permitidos según el “Reinheitsgebot”, la ley de pureza, una ley alemana que regula la elaboración de cerveza desde 1516 y ha logrado innovar constantemente desarrollando nuevos tipos de cervezas a través de una colaboración cercana con otros maestros cerveceros y obteniendo el feedback constante de la clientela de Schneider-Weisse.</p> <p>Además, Schneider Weisse en 2017 ganó el premio de protección climática por su preocupación por una producción sustentable, utilizando solo insumos regionales y reduciendo su huella de carbono.</p> |
| Página web: | https://schneider-weisse.de/ |
| Correo electrónico de contacto | |
| Nombre entidad 7: | Karmeliten Brauerei GmbH |
| País: | Alemania |
| Descripción: | <p>La cervecería Karmeliten es una empresa familiar fundada en 1879 y ha elaborado una gama de cervezas, al igual que bebidas mezcladas, que combinan la cerveza con otros ingredientes. Durante la visita, los beneficiarios atendidos podrán conocer el proceso productivo y los diferentes subproductos que desarrolla Karmeliten. Además, esta cervecería se ha preocupado del tema energético, con lo que ha logrado abastecerse al 100% de energía que autogenera. En 2017 ganó el Premio de Energía por estas innovaciones.</p> |
| Página web: | http://www.karmeliten-brauerei.de |
| Correo electrónico de contacto | |
| Nombre entidad 8: | KoNaRo – Kompetenzzentrum für Nachwachsende Rohstoffe |
| País: | Alemania |

| | |
|---------------------------------------|--|
| Descripción: | KoNaRo es un centro de investigación aplicada que junta varias instituciones líderes de investigación, como son la TU Múnich Campus Straubing (Centro para Sustentabilidad), el Centro de Fomento Tecnológico (TFZ), CARMEN e.V. y Fraunhofer IGB. El centro está dedicado a investigar el uso de biomasa como combustible para generar energía eléctrica y calor. Desarrollan tecnologías innovadoras que permiten aprovechar el poder calorífico de la biomasa y así transitar hacia una matriz energética más limpia. Durante esta visita, se organizará una charla para los beneficiarios atendidos donde se presentarán innovadoras tecnologías de aprovechamiento de biomasa, que además podrán conocer de cerca durante un tour guiado. |
| Página web: | http://www.konaro.de |
| Correo electrónico de contacto | |
| Nombre entidad 9: | Bosch Industriekessel GmbH |
| País: | Alemania |
| Descripción: | Durante la visita a la empresa Bosch Industriekessel, los beneficiarios atendidos podrán conocer de cerca tecnologías para optimizar el consumo energético de procesos productivos. Bosch Industriekessel provee tecnología de cogeneración, se dedica a la construcción de calderas y sistemas de vapor con un alto grado de eficiencia y a la optimización de sistemas de frío. |
| Página web: | https://www.bosch-industrial.com/de/ |
| Correo electrónico de contacto | |
| Nombre entidad 10: | Bamberger Mälzerei GmbH |
| País: | Alemania |
| Descripción: | La malta es uno de los ingredientes fundamentales de cada producción cervecera. Para conocer más sobre sus formas de producción, los factores críticos que llevan a una malta de alta calidad y los diferentes tipos de malta y sus usos, se considera en el programa la visita de una maltería. Además, la Bamberger Mälzerei se caracteriza por ser muy eficiente en relación a sus consumos de energía, habiendo ganado en el 2014 el premio "Best Practice Eficiencia Energética" otorgado por la Agencia Alemana de Energía (DENA). Manejan un sistema de gestión de la energía. Además, se conectaron a una red de calefacción distrital por biomasa. |
| Página web: | http://www.bamberger-maelzerei.de/ |
| Correo electrónico de contacto | |

| | |
|---------------------------------------|---|
| Nombre entidad 11: | BrauKon GmbH |
| País: | Alemania |
| Descripción: | BrauKon GmbH es un proveedor de la tecnología para la producción de cerveza. Están especializados en plantas de pequeño y mediano tamaño con soluciones innovadoras y de bajo consumo energético. Durante la visita, los beneficiarios atendidos podrán conocer diferentes opciones tecnológicas para modernizar sus plantas productivas, además de innovadores sistemas de software para el manejo automático de las plantas. Además, visitaremos la sucursal antigua de BrauKon, que funciona como restaurante con una pequeña planta cervecera demostrativa y para fines de testeo que produce 10 hectolitros al año, abasteciendo solo el consumo del restaurante. Esta planta está completamente integrada en el restaurante, lo cual es al mismo tiempo una interesante propuesta que atrae a muchos clientes amantes de la cerveza a visitar este restaurante. |
| Página web: | https://braukon.de/ |
| Correo electrónico de contacto | |
| Nombre entidad 12: | Inselbräu Chiemsee |
| País: | Alemania |
| Descripción: | La cervecería Chiemsee es una cervecería artesanal que fue iniciada por un emprendedor que vive en la Fraueninsel im Chiemsee, una pequeña isla al medio del lago Chiemsee. En este lugar, la última vez que se había producido cerveza fue hace 300 años y este emprendedor revivió esta tradición. Durante esta visita, los beneficiarios atendidos conocerán la historia de emprendimiento de este productor de cerveza, cuya producción se caracteriza por ser 100% biológica, usando solamente insumos que provienen de la agricultura ecológica. En este contexto, podrán conocer cómo introducir una nueva cerveza a un mercado tan competitivo como el alemán, crear una marca y un tipo de cerveza que se diferencie para cautivar al cliente. |
| Página web: | http://www.inselbraeu-frauenchiemsee.de |
| Correo electrónico de contacto | |

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

(Máximo 2.500 caracteres, con espacios incluidos)

En vista del incipiente desarrollo del mercado de cerveza artesanal en Chile, se optó por organizar una prospección tecnológica para innovación a Alemania, país que tiene una de las culturas de elaboración de cerveza más antiguas del mundo y siendo líder mundial en la producción y exportación de ella. En Alemania no solamente hay una gran variedad de marcas y tipos de cervezas, sino que el mercado de la cerveza además se caracteriza por presentar actores de todos los tamaños: micro, pequeñas, medianas y grandes cervecías, sumando más de 1.400 cervecías.

La región que lidera la producción de cerveza en Alemania es Baviera. Esta es la razón por la cual se ha planificado realizar esta gira en el Estado de Baviera, que cuenta con nuevas cervecías pequeñas, que han presentado desafíos similares a las nacionales.

Las cervezas alemanas lideran el ranking de exportación de cerveza mundial, siendo Italia, Francia, Holanda y China sus principales clientes. Además el rubro es conocido por liderar el desarrollo y la exportación de la técnica y tecnología para la producción de cerveza, lo que será muy provechoso para los beneficiarios atendidos, en vista de la falta de proveedores de equipamientos para la producción de cerveza en Chile.

La elaboración de cerveza en Alemania se caracteriza por atenerse a la ley de pureza (ley que fue decretada en 1516) ya que para sus procesos solamente utilizan los ingredientes naturales: agua, malta, lúpulo y levadura. Esto destaca y diferencia a las cervezas alemanas de las del resto del mundo. Ateniéndose a esta ley, los productores alemanes constantemente desarrollan nuevos estilos de cerveza, incluyendo en su elaboración especias y frutas. Para los beneficiarios conocer los procesos de producción, insumos y la amplia gama de variedades de cerveza que desarrollan las cervecías alemanas, será muy provechoso para posteriormente innovar en sus propios procesos de elaboración de cerveza y poder ofrecer productos con un mayor grado de diferenciación.

Por otro lado, Alemania actualmente es líder mundial en tecnologías y herramientas para la eficiencia energética y las Energías Renovables No Convencionales (ERNC). En esta misma línea, el sector cervecero alemán se ha acoplado a esta política. En la mayoría de las cervecías incluidas en este programa de visitas, los beneficiarios atendidos podrán conocer in situ las tecnologías implementadas y conocer de primera mano los ahorros y el payback de estas soluciones en cada caso.

13. OBJETIVO DE LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN

(Máximo 500 caracteres, con espacios incluidos)

Facilitar la transferencia tecnológica y de conocimientos al sector cervecero artesanal nacional para que puedan mejorar la calidad y variedad de sus cervezas, reducir los consumos energéticos de su producción y conocer estrategias de productores que lograron posicionar su marca de cervezas en un mercado tan competitivo como el alemán.

14. ITINERARIO PROPUESTO

| Entidad que visitar | Descripción de las actividades a realizar | Nombre y cargo de la persona con quien se realizará la actividad en la entidad a visitar | Temática a tratar en la actividad | País, ciudad, localidad | Fecha (día/mes/año) |
|-------------------------------|--|--|--|-------------------------|---------------------------|
| Giesinger Bräu | Visita a la planta, área de cultivos, restaurant y charla técnica. | Martin Jaeger Gerente Gastronómico | Conocer la historia de emprendimiento de esta cervecería, su modelo de financiamiento y su modelo de negocios. Conocer el proceso productivo de las cervezas sin filtrar. Conocer las diversas variedades de lúpulo con que trabajan y la utilización de diferentes cultivos de levadura. Conocer el pequeño restaurante que armó la cervecería, donde comercializan sus cervezas junto con platos tradicionales y de esta manera fidelizan a sus clientes. | Alemania München | 14 de mayo (2,5 horas) |
| Privatbrauerei Hofmühl | Visita a la planta, centro de abastecimiento energético y charla técnica marketing y distribución. | Johannes Jung Gerente General | Conocer la tecnología "Merlin", el sistema de cogeneración con que trabaja la cervecería y el sistema fotovoltaico - Conocer la estrategia de marketing y distribución regional de esta cervecería. | Alemania Eichstaett | 14 de mayo (2,5 horas) |
| Riegele Bräu | Visita a la planta, centro de producción y sala de variedades, charla técnica servicios y marketing. | Nadine Stiegler Jefe de Administración | Conocer las diferentes variedades de cervezas, que la han llevado a ganar varios premios a la mejor cervecería "craft" y la mejor cervecería de Europa. Conocer el proceso productivo. Conocer el funcionamiento del sistema fotovoltaico, la tecnología para recuperar el calor residual de sus procesos y un innovador sistema de retorno de botellas. Conocer su modelo de negocios que no | Alemania Augsburg | 14 de mayo (2,5 horas) |

| | | | | | |
|---|--|--|--|------------------------------|-----------------------------------|
| | | | <p>solo considera la venta de cerveza, sino que la ha complementado con una amplia gama de servicios de educación entorno a la cerveza (cursos, academia de la cerveza, etc.).</p> | | |
| <p>Bayrische Staatsbrauerei Weihenstephan y Technische Universität München</p> | <p>Visita cervecería, Charla técnica, y museo de la cerveza.</p> | <p>Birgit Mueller Jefe de Administración</p> | <p>Recorrer la cervecería para conocer sus procesos productivos. Charla técnica en la Universidad Técnica de Weihenstephan, en que se abordarán temas técnicos entorno a la producción de la cerveza. Un tour por el Museo de la Cerveza para conocer la evolución tecnológica de la tecnología para la producción de cerveza.</p> | <p>Alemania Freising</p> | <p>15 de mayo (6 horas)</p> |
| <p>Hopsteiner</p> | <p>Visita jardín varietal de lúpulo y charla técnica.</p> | <p>Willi Mitter Director Técnico</p> | <p>Conocer los diferentes tipos de lúpulo, su proceso productivo y cómo diferenciar las diferentes calidades del lúpulo para utilizar los mejores ingredientes en su proceso productivo.</p> | <p>Alemania Mainburg</p> | <p>15 de mayo (2 horas)</p> |
| <p>Schneider Weisse</p> | <p>Visita a planta y procesos, charla técnica.</p> | <p>Günter Uhl Jefe de Producción</p> | <p>Conocer ingredientes de la ley de la pureza. Conocer el proceso de producción de cervezas de trigo y los diferentes tipos de recetas. Conocer el proceso productivo con tecnología artesanal para mantener los aromas tan intensos de sus cervezas, trabajando con cubas abiertas en vez de tanques cerrados y realizando el proceso de quitar la levadura todavía a mano, por ejemplo. Conocer las recetas que se adhieren a la estructura que los lleva a innovar constantemente para el desarrollo de nuevos tipos de cerveza. Conocer su política de sustentabilidad.</p> | <p>Alemania Kehlheim</p> | <p>16 de mayo (2,5 horas)</p> |

| | | | | | |
|------------------------------|---|--|--|--------------------------|---------------------------|
| Karmeliten | Visita planta, planta energética y área de subproductos, charla técnica. | Martina Kulzer Sommeliere | Conocer el proceso productivo y los diferentes subproductos que desarrolla Karmeliten. Conocer el las tecnologías con que se abastece al 100% de energía autogenerada. | Alemania Straubing | 16 de mayo (2,5 horas) |
| KoNaRo | Visita tecnologías de aprovechamiento de bio masa, tour guiado. | Sabine Gmeinwieser Asistente de Gerencia | Conocer innovadoras tecnologías de aprovechamiento de biomasa, que además podrán conocer de cerca durante un tour guiado. | Alemania Straubing | 16 de mayo (2,5 horas) |
| Bosch Industriekessel | Visita tecnologías para optimizar el consumo energético, charla técnica. | Oliver Rotmann Gerente General Robert Bosch S.A. | Conocer de cerca tecnologías para optimizar el consumo energético de procesos productivos. | Alemania Gunzenhausen | 17 de mayo (2,5 horas) |
| Bamberger Mälzerei | Visita instalaciones e insumos – maltería Visita instalaciones energéticas Charla técnica preparaciones malta. | Markus Burteisen Gerente | Conocer más sobre sus formas de producción, los factores críticos que llevan a una malta de alta calidad y los diferentes tipos de malta y sus usos, se considera en el programa la visita de una maltería. Además, la Bamberger Mälzerei se caracteriza por ser muy eficiente en relación a sus consumos de energía, habiendo ganado en el 2014 el premio “Best Practice Eficiencia Energética” otorgado por la Agencia Alemana de Energía (DENA). Manejan un sistema de gestión de la energía. Además, se conectaron a una red de calefacción distrital por biomasa. | Alemania Bamberg | 17 de mayo (2 horas) |
| Braukon | Visita tecnologías específicas y charla práctica de uso de software. | Rasso Hiltmann Encargado de Ventas | Conocer diferentes opciones tecnológicas para modernizar plantas cerveceras de tamaño pequeño y mediano, además de innovadores sistemas de software para el manejo automático de las plantas. | Alemania Trutlaching | 18 de mayo (1,5 horas) |

| | | | | | |
|-------------------------------------|---|---------------------------------------|---|-------------------|-------------------------|
| Braukon | visita planta y restaurante Charla técnica | Hasso Pflümann Encargado de Ventas | Conocer proceso productivo de la cervecería Conocer el restaurante y la estrategia para fidelizar clientes. | Alemania Seeon | 18 de mayo (2 horas) |
| Inselbräu Frauenchiemsee | Visita planta, charla técnica agroecología y marketing | Daniel Hagen Gerente General | Conocer la historia de emprendimiento de este productor de cerveza. Conocer la producción 100% biológica, usando solamente insumos que provienen de la agricultura ecológica. Conocer estrategia aplicada para introducir una nueva cerveza a un mercado tan competitivo como el alemán, crear una marca y un tipo de cerveza que se diferencie para cautivar al cliente. | Alemania | 18 de mayo (2 horas) |

15. POTENCIAL DE IMPLEMENTACIÓN DE LAS SOLUCIONES INNOVADORAS

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

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

(Máximo 3.500 caracteres, con espacios incluidos)

Durante la gira se visitarán distintas tecnologías, procesos, capacitando a los beneficiados en gestión de recursos y marketing, todo aplicable a la pequeña industria cervecera nacional. Para analizar, escoger y priorizar la información se realizará 01 taller de sistematización durante la Misión Tecnológica para el cual los participantes se reunirán al término de la última jornada de visitas y se analizarán los siguientes ítems:

- Revisión de tecnologías y herramientas visitadas.
- Aclaración de dudas técnicas de parte de los participantes.
- Análisis conjunto sobre posibilidades de integración de las tecnologías y herramientas en sus procesos y/u otras ideas de innovación que hayan surgido a partir de lo revisado.
- Evaluación de las visitas a través de una encuesta.

Posteriormente, los participantes trabajarán bajo la metodología World Café en grupos de 3 personas sobre las siguientes 04 preguntas:

- ¿Qué desarrollos tecnológicos y conocimientos revisados son relevantes para nuestros procesos productivos?
- ¿Dónde existe potencial para tecnologías de eficiencia energética, ERNC y automatización dentro de nuestros procesos?
- ¿Cómo podemos mejorar el posicionamiento de marca de las cervezas artesanales en Chile?
- ¿Cómo podemos fortalecer la cooperación entre los productores artesanales a lo largo de Chile?

Cabe destacar que la realización de la presente Gira se enmarca en un trabajo colaborativo Ministerio de Agricultura - CORFO – FIA - Camchal – otras Instituciones públicas y el sector cervecero. En la Región de Magallanes el sector cervecero se ha agrupado entorno a una mesa de trabajo, que incluye las Instituciones antes indicadas, siendo dirigida por la Seremi de Agricultura. Junto a lo anterior, la Seremi de Agricultura de la Región de Aysén ha levantado las demandas del sector cervecero integrando su trabajo con la Seremi de Agricultura de Magallanes. Por otra parte, y en forma complementaria al trabajo realizado en el extremo austral del país por ambas Seremis, Camchal ha trabajado las brechas y requerimientos del sector cervecero en otras Regiones del país, como son las Región de Los Ríos y la Región de Coquimbo, donde en abril 2018 realizará un taller para el sector cervecero junto con la Corporación Regional de Desarrollo Productivo Coquimbo.

Una vez, finalizada la GIRA y talleres respectivos, el trabajo junto al sector cervecero continuará, a través, de la realización de mesas de trabajo (Magallanes y Aysén) y presentación junto a CORFO y CODESSER de un nodo Cervecero. Además, en la Región de Magallanes, se espera, una vez recogida la experiencia de la gira, abordar la problemática y fomento del sector, a través, de la elaboración y ejecución de un Programa integral, financiado con fondos regionales. Por su parte, Camchal conforme a los requerimientos de las otras regiones, coordinará instancias de trabajo que otorguen continuidad al trabajo iniciado con este sector.

16. ACTIVIDADES DE DIFUSIÓN

| Fecha (día/mes/año) | Lugar de realización | Tipo de actividad (charla, taller de discusión de resultados, publicación, entre otros) | Justificación de la actividad | Tipo de participantes (indicar hacia quien está orientada la actividad) | N° estimado de participantes |
|------------------------|-------------------------------------|--|--|---|------------------------------|
| 18/MAYO/2018 | ALEMANIA Fraueninsel Chiemsee | Taller de sistematización de la Misión Tecnológica | <ul style="list-style-type: none"> - Revisión de tecnologías y herramientas visitadas. - Aclaración de dudas técnicas de parte de los participantes. - Análisis conjunto sobre posibilidades de integración de las tecnologías y herramientas en sus procesos y/u otras ideas de innovación que hayan surgido a partir de lo revisado. - Evaluación de las visitas a través de una encuesta. | Cerveceros y Sector público | 9 |
| 14/JUNIO/2018 | CHILE Coquimbo | Seminario | Seminario para difundir los resultados de la Misión Tecnológica entre el sector cervecero nacional y compartir las tecnologías, herramientas y tendencias revisadas con otros actores del sector. | Industria cervecera nacional, instituciones de transferencia, consultores, universidades y entidades públicas | 50 |

16. ACTIVIDADES DE DIFUSIÓN

| Fecha (día/mes/año) | Lugar de realización | Tipo de actividad (charla, taller de discusión de resultados, publicación, entre otros) | Justificación de la actividad | Tipo de participantes (indicar hacia quien está orientada la actividad) | N° estimado de participantes |
|------------------------|-------------------------------------|--|--|---|------------------------------|
| 18/MAYO/2018 | ALEMANIA Fraueninsel Chiemsee | Taller de sistematización de la Misión Tecnológica | <ul style="list-style-type: none"> - Revisión de tecnologías y herramientas visitadas. - Aclaración de dudas técnicas de parte de los participantes. - Análisis conjunto sobre posibilidades de integración de las tecnologías y herramientas en sus procesos y/u otras ideas de innovación que hayan surgido a partir de lo revisado. - Evaluación de las visitas a través de una encuesta. | Cerveceros y Sector público | 9 |
| 14/JUNIO/2018 | CHILE Coquimbo | Seminario | Seminario para difundir los resultados de la Misión Tecnológica entre el sector cervecero nacional y compartir las tecnologías, herramientas y tendencias revisadas con otros actores del sector. | Industria cervecera nacional, instituciones de transferencia, consultores, universidades y entidades públicas | 50 |



ANEXO 5

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES PARTICIPANTES EN LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN

| FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES | | | |
|--|--|--|---------------------|
| Tipo de participante (Marque con una X) | | | |
| Coordinador | X | | Participante |
| ANTECEDENTES PERSONALES | | | |
| Nombre completo | Iris Wunderlich | | |
| RUT | | | |
| Fecha de Nacimiento | 20/01/1984 | | |
| Nacionalidad | Alemana | | |
| Dirección particular | Jorge Matte Gormaz #1401, Dpto 410 | | |
| Comuna | Providencia | | |
| Región | RM | | |
| Fono particular | - | | |
| Celular | | | |
| E-mail | | | |
| Profesión | Ingeniera Comercial | | |
| Género (Masculino o femenino) | Feminino | | |
| Indicar si pertenece a alguna etnia | - | | |
| Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años | Project Manager Proyecto Smart Energy Concepts de la Cámara Chileno-Alemana de Comercio e Industria (desde 07/2015) Gerente de Ventas y Marketing EMD Deutschland GbR, empresa dedicada al desarrollo de la energía eólica y sistemas interconectadas de generación distribuida (de 2010 hasta 06/2015) | | |
| ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL | | | |
| Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece | AHK Business Center SA | | |
| Rut de la Institución o Empresa | | | |
| Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa | Cornelia Sonnenberg Braun | | |
| Cargo del Participante en la Institución o Empresa | Project Manager Smart Energy Concepts | | |
| Dirección comercial (Indicar comuna y región) | Av. El Bosque Norte #440, Of. 601, Las Condes, Santiago, RM | | |
| Fono | | | |
| E-mail | | | |
| Clasificación de público o privado | privado | | |

| ACTIVIDAD COMO PRODUCTOR (Completar sólo si se dedica a esta actividad) | |
|--|--|
| Tipo de productor (pequeño, mediano o grande) | |
| Nombre de la propiedad en la cual trabaja | |
| Cargo (dueño, administrador, etc.) | |
| Superficie Total y Superficie Regada | |
| Ubicación detallada (especificar comuna) | |

| FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES | | | |
|--|--|---------------------|-------------------------------------|
| Tipo de participante (Marque con una X) | | | |
| Coordinador | <input type="checkbox"/> | Participante | <input checked="" type="checkbox"/> |
| ANTECEDENTES PERSONALES | | | |
| Nombre completo | Cristian Roberto Piwonka Aedo | | |
| RUT | | | |
| Fecha de Nacimiento | 08/12/1977 | | |
| Nacionalidad | Chileno | | |
| Dirección particular | Isabel Riquelme 375 - Futaleufú | | |
| Comuna | Palena | | |
| Región | De los Lagos | | |
| Fono particular | | | |
| Celular | ----- | | |
| E-mail | | | |
| Profesión | Dibujante Técnico | | |
| Género (Masculino o femenino) | Masculino | | |
| Indicar si pertenece a alguna etnia | no | | |
| Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años | Emprendedor y Maestro Cervecerero | | |
| ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL | | | |
| Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece | Micro Cervecería Piwo | | |
| Rut de la Institución o Empresa | - micro empresa familiar | | |
| Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa | Cristian Piwonka Aedo | | |
| Cargo del Participante en la Institución o Empresa | Dueño y Maestro Cervecerero | | |
| Dirección comercial (Indicar comuna y región) | Isabel Riquelme 375 Futaleufú, Comuna de Futaleufú, Provincia de Palena , X Región de Los Lagos | | |
| Fono | | | |
| E-mail | | | |
| Clasificación de público o privado | privado | | |

| ACTIVIDAD COMO PRODUCTOR (Completar sólo si se dedica a esta actividad) | |
|--|------------------------------------|
| Tipo de productor (pequeño, mediano o grande) | Pequeño |
| Nombre de la propiedad en la cual trabaja | Micro Cervecería Piwo |
| Cargo (dueño, administrador, etc.) | Dueño – Maestro Cervecerero |
| Superficie Total y Superficie Regada | No aplica |
| Ubicación detallada (especificar comuna) | Comuna de Futaleufú |

| FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES | | | |
|--|--|---------------------|-------------------------------------|
| Tipo de participante (Marque con una X) | | | |
| Coordinador | <input type="checkbox"/> | Participante | <input checked="" type="checkbox"/> |
| ANTECEDENTES PERSONALES | | | |
| Nombre completo | Claudia Marcela Cobo Ríos | | |
| RUT | | | |
| Fecha de Nacimiento | 27-03-1974 | | |
| Nacionalidad | Chilena | | |
| Dirección particular | Avenida Miramar 5324 Peñuelas Coquimbo | | |
| Comuna | Coquimbo | | |
| Región | Coquimbo | | |
| Fono particular | - | | |
| Celular | | | |
| E-mail | | | |
| Profesión | Ingeniero agrónomo-enólogo | | |
| Género (Masculino o femenino) | Femenino | | |
| Indicar si pertenece a alguna etnia | No | | |
| Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años | Jefe producción cerveza Anima. Enóloga bodegas locales | | |
| ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL | | | |
| Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece | Cerveza Anima | | |
| Rut de la Institución o Empresa | | | |
| Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa | Claudia Cobo Ríos. | | |
| Cargo del Participante en la Institución o Empresa | Gerente producción | | |
| Dirección comercial (Indicar comuna y región) | Avda. Matta 3019, Algarrobito. La Serena | | |
| Fono | - | | |
| E-mail | | | |
| Clasificación de público o privado | Privado | | |

| ACTIVIDAD COMO PRODUCTOR (Completar sólo si se dedica a esta actividad) | |
|--|---|
| Tipo de productor (pequeño, mediano o grande) | Pequeño |
| Nombre de la propiedad en la cual trabaja | Cerveza Anima |
| Cargo (dueño, administrador, etc.) | Dueña |
| Superficie Total y Superficie Regada | No aplica |
| Ubicación detallada (especificar comuna) | Av.Matta N 3019, Algarrobito. Comuna La Serena |

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES

Tipo de participante (Marque con una X)

| | | | |
|-------------|--------------------------|--------------|-------------------------------------|
| Coordinador | <input type="checkbox"/> | Participante | <input checked="" type="checkbox"/> |
|-------------|--------------------------|--------------|-------------------------------------|

ANTECEDENTES PERSONALES

| | |
|--|---|
| Nombre completo | Ricardo José Bennewitz Martínez |
| RUT | |
| Fecha de Nacimiento | 09 de junio de 1970 |
| Nacionalidad | Chileno - Español |
| Dirección particular | Kuzma Slavic 0403 casa c |
| Comuna | Punta Arenas |
| Región | Magallanes y Antártica Chilena |
| Fono particular | |
| Celular | |
| E-mail | |
| Profesión | Ing. Agrónomo |
| Género (Masculino o femenino) | Masculino |
| Indicar si pertenece a alguna etnia | No |
| Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años | Profesional de Apoyo Seremi de Agricultura de Magallanes |

ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL

| | |
|--|--|
| Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece | Seremi de Agricultura de Magallanes y Antártica Chilena |
| Rut de la Institución o Empresa | |
| Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa | Etel Leonor Latorre Varas |
| Cargo del Participante en la Institución o Empresa | Profesional de apoyo |
| Dirección comercial (Indicar comuna y región) | Av. Bulnes 0309 piso 5 Edificio del Agro. |
| Fono | |
| E-mail | |
| Clasificación de público o privado | público |

ACTIVIDAD COMO PRODUCTOR (Completar sólo si se dedica a esta actividad)

| | |
|---|-----------|
| Tipo de productor (pequeño, mediano o grande) | No aplica |
| Nombre de la propiedad en la cual trabaja | No aplica |
| Cargo (dueño, administrador, etc.) | No aplica |
| Superficie Total y Superficie Regada | No aplica |
| Ubicación detallada (especificar comuna) | No aplica |

| FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES | | | |
|--|---|---------------------|-------------------------------------|
| Tipo de participante (Marque con una X) | | | |
| Coordinador | <input type="checkbox"/> | Participante | <input checked="" type="checkbox"/> |
| ANTECEDENTES PERSONALES | | | |
| Nombre completo | Sergio Marcelo Arratia Arancibia | | |
| RUT | | | |
| Fecha de Nacimiento | 14/09/1976 | | |
| Nacionalidad | Chilena | | |
| Dirección particular | Parcela 20-2 San Rafael Pan de Azúcar Coquimbo | | |
| Comuna | Coquimbo | | |
| Región | IV | | |
| Fono particular | | | |
| Celular | | | |
| E-mail | | | |
| Profesión | Ingeniero Comercial , MBA Universidad Carlos III | | |
| Género (Masculino o femenino) | Masculino | | |
| Indicar si pertenece a alguna etnia | No | | |
| Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años | CEO , Maestro cervecero Cerveza Independenzia | | |
| ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL | | | |
| Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece | Independenzia SPA | | |
| Rut de la Institución o Empresa | | | |
| Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa | | | |
| Cargo del Participante en la Institución o Empresa | CEO, Maestro Cerveceros | | |
| Dirección comercial (Indicar comuna y región) | Parcela 20-2 San Rafael Pan de Azúcar Coquimbo | | |
| Fono | | | |
| E-mail | | | |
| Clasificación de público o privado | privado | | |

| ACTIVIDAD COMO PRODUCTOR (Completar sólo si se dedica a esta actividad) | |
|--|--|
| Tipo de productor (pequeño, mediano o grande) | Pequeño |
| Nombre de la propiedad en la cual trabaja | Independenzia spa |
| Cargo (dueño, administrador, etc.) | CEO Maestro Cerveceros |
| Superficie Total y Superficie Regada | 5000 mt2 |
| Ubicación detallada (especificar comuna) | Parcela 20-2 Pan de Azucar Cqbo |

| FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES | | | |
|--|---|---------------------|-------------------------------------|
| Tipo de participante (Marque con una X) | | | |
| Coordinador | <input type="checkbox"/> | Participante | <input checked="" type="checkbox"/> |
| ANTECEDENTES PERSONALES | | | |
| Nombre completo | Luis Alejandro Obando Norambuena | | |
| RUT | | | |
| Fecha de Nacimiento | 5 de junio de 1974 | | |
| Nacionalidad | Chileno | | |
| Dirección particular | La Molinera 0479 | | |
| Comuna | Punta Arenas | | |
| Región | Magallanes y Antártica Chilena | | |
| Fono particular | | | |
| Celular | | | |
| E-mail | | | |
| Profesión | Ingeniero Agropecuario | | |
| Género (Masculino o femenino) | Masculino | | |
| Indicar si pertenece a alguna etnia | No | | |
| Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años | Investigador INIA, Manejo de estancia (Pastizales) y huerto hortofrutícola. | | |
| ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL | | | |
| Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece | AGROPECUARIA DE LA PATAGONIA Y COMPAÑÍA LIMITADA | | |
| Rut de la Institución o Empresa | | | |
| Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa | Luis Alejandro Obando Norambuena | | |
| Cargo del Participante en la Institución o Empresa | Gerente General | | |
| Dirección comercial (Indicar comuna y región) | La Molinera 0479 Punta Arenas Magallanes y Antártica Chilena | | |
| Fono | | | |
| E-mail | | | |
| Clasificación de público o privado | Privado | | |

| ACTIVIDAD COMO PRODUCTOR (Completar sólo si se dedica a esta actividad) | |
|--|--|
| Tipo de productor (pequeño, mediano o grande) | pequeño |
| Nombre de la propiedad en la cual trabaja | AGROPECUARIA DE LA PATAGONIA Y COMPAÑÍA LIMITADA |
| Cargo (dueño, administrador, etc.) | Dueño |
| Superficie Total y Superficie Regada | 30 has huerto con riego y Estancia |
| Ubicación detallada (especificar comuna) | Punta Arenas |

| FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES | | | |
|--|--|---------------------|-------------------------------------|
| Tipo de participante (Marque con una X) | | | |
| Coordinador | <input type="checkbox"/> | Participante | <input checked="" type="checkbox"/> |
| ANTECEDENTES PERSONALES | | | |
| Nombre completo | Lorena Soledad Cancino Osorio | | |
| RUT | | | |
| Fecha de Nacimiento | 10 de agosto de 1975 | | |
| Nacionalidad | Chilena | | |
| Dirección particular | Vladimir Covacevic 0995 | | |
| Comuna | Punta Arenas | | |
| Región | Magallanes y Antártica Chilena | | |
| Fono particular | | | |
| Celular | ----- | | |
| E-mail | | | |
| Profesión | Ing. Agrónomo | | |
| Género (Masculino o femenino) | Femenino | | |
| Indicar si pertenece a alguna etnia | No | | |
| Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años | Profesional de Apoyo Seremi de Agricultura de Magallanes | | |
| ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL | | | |
| Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece | Seremi de Agricultura de Magallanes y Antártica Chilena | | |
| Rut de la Institución o Empresa | ----- | | |
| Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa | Etel Leonor Latorre Varas | | |
| Cargo del Participante en la Institución o Empresa | Profesional de apoyo | | |
| Dirección comercial (Indicar comuna y región) | Av. Bulnes 0309 piso 5 Edificio del Agro. | | |
| Fono | | | |
| E-mail | | | |
| Clasificación de público o privado | público | | |

| ACTIVIDAD COMO PRODUCTOR (Completar sólo si se dedica a esta actividad) | |
|--|-----------|
| Tipo de productor (pequeño, mediano o grande) | No aplica |
| Nombre de la propiedad en la cual trabaja | No aplica |
| Cargo (dueño, administrador, etc.) | No aplica |
| Superficie Total y Superficie Regada | No aplica |
| Ubicación detallada (especificar comuna) | No aplica |

| FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES | | | |
|--|--|---------------------|-------------------------------------|
| Tipo de participante (Marque con una X) | | | |
| Coordinador | <input type="checkbox"/> | Participante | <input checked="" type="checkbox"/> |
| ANTECEDENTES PERSONALES | | | |
| Nombre completo | Eduardo Javier Errázuriz Figueroa | | |
| RUT | | | |
| Fecha de Nacimiento | 7 de Octubre de 1976 | | |
| Nacionalidad | Chilena | | |
| Dirección particular | Fundo Las Cumbre s/n , Puerto Varas | | |
| Comuna | Puerto Varas | | |
| Región | Los Lagos | | |
| Fono particular | | | |
| Celular | | | |
| E-mail | | | |
| Profesión | Ing. Agrónomo | | |
| Género (Masculino o femenino) | Masculino | | |
| Indicar si pertenece a alguna etnia | no | | |
| Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años | Administración predio agrícola y fabricación y comercialización de cerveza. | | |
| ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL | | | |
| Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece | Flügel Bier | | |
| Rut de la Institución o Empresa | | | |
| Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa | Eduardo Errazuriz Figueroa | | |
| Cargo del Participante en la Institución o Empresa | Administrador y Dueño | | |
| Dirección comercial (Indicar comuna y región) | Fundo Las Cumbre s/n , Puerto Varas, Región de Los Lagos. | | |
| Fono | | | |
| E-mail | | | |
| Clasificación de público o privado | Privado | | |

| ACTIVIDAD COMO PRODUCTOR (Completar sólo si se dedica a esta actividad) | |
|--|-------------------------------------|
| Tipo de productor (pequeño, mediano o grande) | Pequeño |
| Nombre de la propiedad en la cual trabaja | Fundo Las Cumbres |
| Cargo (dueño, administrador, etc.) | Dueño y Administrador |
| Superficie Total y Superficie Regada | 60 ha, sin riego |
| Ubicación detallada (especificar comuna) | Puerto Varas, Ruta 225, km 9 |

| FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES | | | |
|--|--|---------------------|-------------------------------------|
| Tipo de participante (Marque con una X) | | | |
| Coordinador | <input type="checkbox"/> | Participante | <input checked="" type="checkbox"/> |
| ANTECEDENTES PERSONALES | | | |
| Nombre completo | Gaston Alonso Rivera Cantero | | |
| RUT | | | |
| Fecha de Nacimiento | 26 de Agosto de 1978 | | |
| Nacionalidad | Chileno | | |
| Dirección particular | Pisagua 1569 | | |
| Comuna | Osorno | | |
| Región | Decima Region, de los Lagos | | |
| Fono particular | | | |
| Celular | | | |
| E-mail | | | |
| Profesión | Medico Veterinario | | |
| Género (Masculino o femenino) | Masculino | | |
| Indicar si pertenece a alguna etnia | No | | |
| Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años | Docencia Universitaria y control Biológico en Cervecerias | | |
| ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL | | | |
| Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece | independiente | | |
| Rut de la Institución o Empresa | | | |
| Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa | | | |
| Cargo del Participante en la Institución o Empresa | Consultor independiente | | |
| Dirección comercial (Indicar comuna y región) | | | |
| Fono | | | |
| E-mail | | | |
| Clasificación de público o privado | privado | | |

| ACTIVIDAD COMO PRODUCTOR (Completar sólo si se dedica a esta actividad) | |
|--|--|
| Tipo de productor (pequeño, mediano o grande) | |
| Nombre de la propiedad en la cual trabaja | |
| Cargo (dueño, administrador, etc.) | |
| Superficie Total y Superficie Regada | |
| Ubicación detallada (especificar comuna) | |

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES**Tipo de participante (Marque con una X)**

| | | | |
|--------------------|--|---------------------|----------|
| Coordinador | | Participante | X |
|--------------------|--|---------------------|----------|

ANTECEDENTES PERSONALES

| | |
|--|--|
| Nombre completo | DANICA GRETA TAFRA ROS |
| RUT | |
| Fecha de Nacimiento | 30 OCTUBRE 1959 |
| Nacionalidad | CHILENA |
| Dirección particular | MEJICANA 932 A |
| Comuna | Punta Arenas |
| Región | MAGALLANES |
| Fono particular | |
| Celular | |
| E-mail | |
| Profesión | Profesora de Inglés- Licenciada en Educación |
| Género (Masculino o femenino) | Femenino |
| Indicar si pertenece a alguna etnia | No |
| Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años | 2013 -2014 docencia , 2015 a la fecha Elaboración cerveza |

ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL Jefe de Administración, finanzas, logística, comercialización y distribución Cervecería Coirón SpA. Apoyo en sección producción (procesos elaboración, embotellado y etiquetado).

| | |
|--|---|
| Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece | Cervecería Coirón SpA |
| Rut de la Institución o Empresa | |
| Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa | Danica Tafra Ros |
| Cargo del Participante en la Institución o Empresa | Socio – propietario- Jefe administración, finanzas y logística |
| Dirección comercial (Indicar comuna y región) | Mejicana 940 Punta Arenas XII Región |
| Fono | |
| E-mail | |
| Clasificación de público o privado | Privado |

ACTIVIDAD COMO PRODUCTOR (Completar sólo si se dedica a esta actividad)

| | |
|---|---|
| Tipo de productor (pequeño, mediano o grande) | Pequeño |
| Nombre de la propiedad en la cual trabaja | Cervecería Coiron |
| Cargo (dueño, administrador, etc.) | Socio – Propietario -Jefe administración, finanzas y logística |
| Superficie Total y Superficie Regada | 80 mts cuadrados |
| Ubicación detallada (especificar comuna) | Mejicana 940 Punta Arenas |