

CÓDIGO

GIT-2019-0634

PROPUESTA DEFINITIVA

GIRAS PARA LA INNOVACIÓN CONVOCATORIA NACIONAL 2019

SECCIÓN I: ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA									
1. FECHAS DE INICIO Y TÉRMINO									
Fechas de inicio y término del programa de actividades (incluye preparación, realización de la gira y actividades de difusión)		Fecha de inicio	05/09/2019	Fechas de inicio y término de la gira (sólo viajes y traslados)		Fecha de inicio	30/09/2019		
		Fecha de término	07/11/2019			Fecha de término	5/10/2019		
2. PAISES A VISITAR									
3. INTEGRANTES DEFINITIVOS DE LA PROPUESTA									
PARTICIPANTES DEL EVENTO: Considerar en la lista a todos los participantes de la gira, incluido al coordinador.									
N°	Nombre completo	RUT	Teléfono	E-mail	Lugar o entidad donde trabaja	Región	Actividad que realiza	Explicar su vinculación con la pequeña y mediana agricultura y pequeña y mediana empresa	
1	Valeria Jesús Bahamondes Oliva				Cervecería Pilchero	Aysén	Productora	Socia de cervecería Pilchero dedicada a la elaboración de cerveza artesanal en la comuna de Coyhaique	
2	Mario Ruíz				Cervecería	Aysén	Productor	Eaboración de	

	Moreno				Caiquén			cerveza artesanal en Villa Cerro Castillo – Comuna de Puerto Ibañez
3	Héctor Ignacio Vergara Bahamonde				Cervecería Sendas	Aysén	Productor	Elaboración de cerveza artesanal en la comuna de Coyhaique
4	Sebastián Eduardo Franjola Romero				Cervecería Hudson	Aysén	Productor	Elaboración de cerveza artesanal en la comuna de Coyhaique además de contar con un local donde se realiza la comercialización de esta.
5	Claudio Fernando Zepeda Moreno				Cervecería Valle Pangal	Aysén	Productor/ Socio	Socio de Microcervecería Valle Pangal donde se elabora la cerveza Friendship's en la comuna de Puerto Aysén
6	Jessica Balkenhol Vera				Productos Doña Pabla	Aysén	Productora	Producción de berries, elaboración de mermeladas y conservas a

								partir de frutos regionales.
7	María Cristina Tapia Corvalán				Productos MC Gourmet	Aysén	Productora	Elaboración de mermeladas, chutney, jarabes a partir de frutos regionales comprados a recolectores locales de diferentes partes de la región
8	Victor Domingo Schwenke Carrasco				Productos La Baguala	Aysén	Productor	Elaboración de mermeladas, conservas, jugos y pulpas en Villa Mañihuales a partir de fruta comprada a recolectores y en huertos locales.
9	Amanda Manuela Rivera Foitzick				Productos Secretos de Campo	Aysén	Productora	Elaboración de mermeladas y jugos en la comuna de Coyhaique a partir de frutos cosechados en su huerto y adquiridos con recolectores locales
10	Patricia Verónica				Productos Buen	Aysén	Productora	Elaboración de

	González González				Punto			mermerladas de frutillas con diferentes sabores (chocolate, pimienta, etc) con frutos cosechados en su propio huerto.
11	Ángel Mauricio Urrutia Sanhueza				Productos SurYuis	Aysén	Productor	Jugos elaborados en la comuna de Coyhaique de frutos silvestres adquirido de recolectores locales y frutos en huertos de diferentes puntos de la región.
12	Mauricio Andrés Manríquez Vera				Productos Kon	Aysén	Productor	Elaboración de liofilizado de maqui y calafate principalmente, adquirido a recolectores de la región de Aysén.
13	Marcos Andrés Sandoval Salinas				Unidad de Gestión de la Marca	Aysén	Profesional apoyo	Certificación de productos regionales marca Calidad Aysén Patagonia - Chile



CHILE LO
HACEMOS
TODOS



14	Carolina Solís Olave				Unidad de Gestión de la Marca	Aysén	Profesional apoyo	Certificación de productos regionales marca Calidad Aysén Patagonia - Chile
----	----------------------	--	--	--	-------------------------------	-------	-------------------	---

4. NOMBRE DE LA GIRA PARA LA INNOVACION

GIRA CALIDAD AYSÉN – VALDIVIA

5. RESUMEN DE LA GIRA PARA LA INNOVACION

(Máximo 1.000 caracteres, con espacios incluidos)

Las actividades en la gira propuesta están enfocadas a potenciar la calidad de los productos artesanales que están incorporados en el programa que gestiona la marca Calidad Aysén Patagonia – Chile. El objetivo es conocer la experiencia de otras empresas que han logrado rescatar la identidad local a través de sus productos artesanales con una propuesta innovadora en la región de los Ríos, logrando perdurar con un producto de calidad a través del tiempo, con productos que son reconocidos a nivel local, nacional e incluso internacional. Por otra parte, en la región de los Ríos hay un trabajo importante de productores asociados que buscan potenciar sus productos artesanales dando a conocer el valor agregado de estos. Se incluye también una actividad en el Instituto de Ciencia y Alimentos de la Universidad Austral de Chile para donde se hará referencia a la importancia de la inocuidad y calidad de los alimentos. En todos los rubros será importante conocer el camino recorrido en el cumplimiento de la normativa, dando relevancia en la Ley de Alimentos y su normativa que rige para productos artesanales desde este año.

SECCIÓN II: DESCRIPCIÓN DE LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN

6. IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA Y/O OPORTUNIDAD

Se debe describir claramente el problema y/u oportunidad que da origen a la gira de innovación e indicar cuál es la relevancia para el sector agrario, agroalimentario y forestal, y para el grupo y/o tema en el cual se enmarca la gira.

(Máximo 2.500 caracteres, con espacios incluidos)

El programa que gestiona la marca Calidad Aysén Patagonia-Chile busca asegurar al consumidor que el producto que está adquiriendo es elaborado en la región y de una calidad definida. El programa trabaja con diferentes grupos de calidad o rubros, de ellos los grupos de Cerveza Regional y Frutos a la Mesa (mermeladas, conservas, deshidratados, etc) han despertado gran interés en microempresarios de la región de Aysén, interesados en destacar sus productos por su origen y calidad a través de un sello que los identifique. Estos productos son de calidad destacada y tienen una importante participación en mercado regional y gran potencial para entrar a mercados nacionales e incluso internacionales. Aun así, existen brechas que son necesarias ser superadas en lo referido a: protocolos de los procesos productivos, controles de calidad en diferentes etapas de elaboración, trazabilidad del producto, marketing e incorporación en nuevos mercados, acceso a capacitaciones y asociatividad. Esto tiene gran importancia con la actual aplicación de la Ley 20.606 del etiquetado de alimentos que empieza a regir para todos los alimentos desde el presente año.

Dentro de las dificultades para superar estas brechas se reconoce la ubicación aislada de la región de Aysén que dificulta el acceso a capacitaciones, profesionales del área de alimentos e incluso a conocer otras iniciativas que les permita intercambiar experiencias o replicar acciones de empresas que se encuentran en un eslabón más avanzado en el ámbito productivo y/o comercial, ya que el rubro de elaboración de alimentos se desarrolla de forma artesanal en la región con muy poca industrialización.

El programa marca ha sido asesorado por profesionales del Instituto de Ciencia y Tecnología de los alimentos de la Universidad Austral de Chile para el desarrollo de los grupos de calidad relacionado con la elaboración de alimentos y cerveza, generándose así la instancia para visitar las instalaciones del instituto y conocer en terreno el desarrollo empresas del rubro en la región de Los Ríos, ya que es reconocida por su tradición en el rubro cervecero donde se elaboran un gran pool de cervezas artesanales que destacan por su calidad y desarrollo de la industria. Por otro lado, existe un rubro de alimentos elaborados a partir de frutos locales, que se ha potenciado a través de la innovación y asociatividad lo que ha permitido un gran avance en lo referente a la comercialización y valor agregado de estos productos.

7. SOLUCIÓN INNOVADORA

7.1. Identificar y describir claramente la(s) solución(es) innovadora(s) que se pretende(n) conocer a través de la gira y su contribución para abordar o resolver el problema y/u oportunidad identificado.

(Máximo 2.500 caracteres, con espacios incluidos)

A través del intercambio de experiencia y la visita a plantas de elaboración de productos, ya sea cerveza o alimentos, es posible adquirir una visión sobre la importancia de superar las brechas identificadas en la producción local. En la región de Los Ríos hay un gran desarrollo de la industria de la cerveza artesanal y en el caso del rubro de elaboración de alimentos, la visión es similar a la que existe en los productores de la región de Aysén, donde se elaboran alimentos a partir de frutos sin la adición de aditivos. A continuación, se destacan los puntos relevantes que se consideran como soluciones innovadoras que se conocerán y evaluarán durante la gira para la superación de las brechas identificadas en los productores y productoras de la región de Aysén:

- Fortalezas y limitantes de las empresas en la incorporación de protocolos de los procesos que se involucran en la elaboración de productos de calidad reconocida.
- Implementación de un control de calidad en pequeñas empresas, beneficios y problemáticas durante la incorporación de los nuevos procesos, evaluando la manera para lograr un sistema eficiente.
- Desarrollo de un sistema de trazabilidad que sea aplicable y seguro para empresas similares, dando seguridad de todos los procesos y garantizando la calidad de los productos permitiendo el acceso nuevos mercados de mayor valor.
- Conocer la experiencia de las empresas a visitar con el fin de aclarar dudas que existen al momento de atreverse a usar nuevas estrategias de mercado y como se ha sido la experiencia de acceder a nuevos mercados.
- La experiencia de cada productor que se visita busca inspirar entre los asistentes la inquietud de innovar e informar a través de estas experiencias, sobre los instrumentos que son útiles en este camino de la innovación y las ventajas que esto trae para la empresa.

Desarrollo del trabajo asociativo a través de estas actividades que permiten que los participantes se conozcan y logren generar algún lazo de confianza. Gran parte de los productores que se consideran en el programa de visitas de la presente de la iniciativa forman parte de una Asociación Gremial que reúne a productores y profesionales vinculados al área de elaboración de alimentos, cuyo interés es potenciar la funcionalidad de sus productos, promover su consumo en el contexto regional y nacional, y contribuir a la generación de conocimiento sobre los alimentos funcionales.

7.2. Identifique las entidades a visitar para conocer la(s) solución(es) innovadora(s) señalada(s) 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 6.

Nombre entidad 1:	ICYTAL UACH. Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Región:	Región de los Ríos
Descripción:	Formación de recursos humanos de pre y postgrado y a la investigación en las áreas de ciencia, tecnología e ingeniería de alimentos.
Página web:	
Correo electrónico de contacto	
Describir el por qué la entidad a visitar es la más apropiada para conocer y contribuir a implementar la(s) solución(es) innovador(as).	
(Máximo 1.000 caracteres, con espacios incluidos)	
<p>El Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ICYTAL) orienta su acción a la formación de recursos humanos de pre y postgrado y a la investigación en las áreas de ciencia, tecnología e ingeniería de alimentos. Durante la visita se conocerán las dependencias y actividades que se realizan en el Instituto, Laboratorios y plantas pilotos de proceso de origen vegetal y Planta piloto de lácteos, el grupo será guiado por el docente Bernardo Carrillo profesional que ha participado activamente del programa marca Calidad Aysén, por lo tanto, gracias a las asesorías que ha realizado en la región tiene claro conocimiento de las principales limitantes que enfrentan los productores locales. Se realizará una charla técnica sobre calidad e inocuidad de los alimentos, donde el docente hará hincapié en brechas que ha identificado en visitas realizadas a los productores de la región de Aysén y que forman parte del grupo que participa de esta iniciativa.</p>	
Nombre entidad 2:	Pablo Hoffman – Socio Celebrew
Región:	Región de Los Ríos
Descripción:	Sommelier Cerveza socio de Asesorías Celebrew Chile Ltda empresa dedicada la formación profesional en cerveza.
Página web:	
Correo electrónico de contacto	
Describir el por qué la entidad a visitar es la más apropiada para conocer y contribuir a implementar la(s) solución(es) innovador(as).	

(Máximo 1.000 caracteres, con espacios incluidos)

Se ha considerado dentro de las actividades del programa de la gira contratar una cata de cervezas con el sommelier Pablo Hoffmann quien dará a conocer la importancia de reconocer sabor y aroma en la cerveza, identificando cualidades y/o defectos. Esta actividad será aplicable para ambos grupos, ya que para alimentos también es importante desarrollar y poner en práctica los sentidos al momento de evaluar la calidad de un producto. Esta actividad será financiada con el aporte de los mismos productores y se coordinará su realización en Icytal inicialmente.

Nombre entidad 3:	AIMA
Región:	Región de Los Lagos
Descripción:	Elaboración de mermeladas y jugos naturales de maqui, arandano y frambuesa
Página web:	
Correo electrónico de contacto	
Describir el por qué la entidad a visitar es la más apropiada para conocer y contribuir a implementar la(s) solución(es) innovador(as).	
(Máximo 1.000 caracteres, con espacios incluidos)	
<p>AIMA es una empresa especializada en la elaboración de productos naturales a partir de berries conservando sus características naturales. Sus dueños se involucran desde el proceso de la cosecha de los frutos para asegurar la calidad del producto, que se elabora en la planta ubicada en las cercanías de Osorno. Los productos AIMA han logrado posicionarse tanto en el mercado local, donde es comercializado por sus mismos dueños, Agrinova, como también en mercado nacional y cadena de supermercados. Se conocerán los protocolos y estándares de calidad con los que trabajan, así como la tecnología que manejan para la elaboración de sus productos.</p>	
Nombre entidad 4:	CERVECERÍA CUELLO NEGRO
Región:	Región de Los Ríos
Descripción:	Elaboración y comercialización de cerveza artesanal tipo Ambar y Stout.
Página web:	
Correo electrónico de contacto	

Describir el por qué la entidad a visitar es la más apropiada para conocer y contribuir a implementar la(s) solución(es) innovador(as).

(Máximo 1.000 caracteres, con espacios incluidos)

Empresa valdiviana dedicada a la elaboración de cerveza artesanal que ha sido destacada a nivel nacional e internacional, recibiendo variados premios, destacando su variedad Stout como una de las mejor evaluadas y liderando los rankings de cervezas artesanales del país. La planta Cuello Negro representa un término medio entre la gran industria y las microcervecías ubicadas en la región para el desarrollo de sus dos variedades Stout y Ambar enfocando sus esfuerzos en mantener el estándar y calidad. Durante la visita se revisarán los puntos críticos en los que se ha enfocado el productor, durante el proceso de producción que la han llevado a ser una cerveza de destacada calidad, y las limitantes más relevantes que debieron ser superadas en la historia de la empresa. Por otra parte, esta cerveza se comercializa a nivel nacional, por lo tanto, es importante conocer las exigencias que debió cumplir para acceder a estos mercados.

Nombre entidad 5:	GOURMET CONSERVANOS
Región:	Región de Los Ríos
Descripción:	Empresa elaboradora de productos gourmet con ingredientes 100% naturales: mermeladas de frutas, salsa, entre otros.
Página web:	
Correo electrónico de contacto	

Describir el por qué la entidad a visitar es la más apropiada para conocer y contribuir a implementar la(s) solución(es) innovador(as).

(Máximo 1.000 caracteres, con espacios incluidos)

Empresa familiar donde se elaboran productos gourmet hace casi 10 años, logrando desarrollar una amplia gama de sabores manteniendo características de producto natural y artesanal, sin la adición de químicos. La empresa busca el rescate de recetas ancestrales identificándose así con una identidad regional. Ha logrado posicionar su producto tanto en mercado local y como en otras ciudades del país: Santiago, La Serena, Puerto Montt entre otras. Además, la Sra. Lorena, productora encargada de la empresa, forma parte de la asociación gremial Los Ríos Alimenta Sano donde participa de forma activa. Esta instancia será importante para los/as participantes de la iniciativa para conocer los beneficios del trabajo asociativo del rubro y la forma de cómo esta agrupación ha logrado posicionar sus productos artesanales y su comercialización, así como también conocer la historia y experiencia de la Sra. Lorena en la elaboración de mermeladas.

Nombre entidad 6:	LÚPULOS CHILE Spa
Región:	Región de los Ríos
Descripción:	Empresa dedicada a la producción, desarrollo y comercialización del lúpulo y derivados en el sur de Chile
Página web:	

Correo electrónico de contacto	
Describir el por qué la entidad a visitar es la más apropiada para conocer y contribuir a implementar la(s) solución(es) innovador(as).	
(Máximo 1.000 caracteres, con espacios incluidos)	
<p>Lúpulos Chile Spa es una empresa cuya misión es producir un cultivo de alta calidad con características únicas para la industria cervecera y alimenticia tanto a nivel nacional como internacional. Siendo acordes con las buenas prácticas de manejo agrícola y aportando al desarrollo local, desenvolviéndose de forma sustentable y respetando su entorno natural. Uno de los puntos relevantes en la producción de cerveza de calidad es la calidad las materias primas a utilizar. Dentro de la visita se hablará del cultivo de lúpulo y su uso en la elaboración de cerveza, esta puede ser una iniciativa interesante e innovadora para implementar en la región. También se realizará una sesión de cata de flores producidas en la región de Los Ríos donde los/as participantes podrán realizar un análisis sensorial para la elección de un buen lúpulo.</p>	
Nombre entidad 7:	CERVECERA BUNDOR
Región:	Región de Los Ríos
Descripción:	Empresa del rubro agroindustrial dedicada a la elaboración de cerveza
Página web:	
Correo electrónico de contacto	
Describir el por qué la entidad a visitar es la más apropiada para conocer y contribuir a implementar la(s) solución(es) innovador(as).	
(Máximo 1.000 caracteres, con espacios incluidos)	
<p>La cerveza artesanal Bundor es una empresa que inicia en el año 2009 y que hoy en día tiene gran proyección. Se ha destacado por lo minucioso que han sido en la elaboración de su producto, profesionalizando así el oficio del cervecero. Han estado presentes en variadas competencias nacionales e internaciones. Además, Bundor complementa la producción de su cerveza con una propuesta gastronómica, Brewpub Bundor.</p> <p>Sera de gran relevancia conocer el proceso de elaboración de la cerveza Bundor donde se enfoque principalmente en los resguardos que se han tomado y controles de calidad necesario para ser reconocida en el mundo cervecero nacional e internacional. Por otra parte, se revisarán aspectos importantes sobre la comercialización, brechas y desafíos, donde la experiencia del equipo Bundor pueda servir de inspiración para los productores de la región de Aysén.</p>	

Nombre entidad 8:	PATAGON INFUSION
Región:	Región de los Lagos
Descripción:	Elaboración de infusiones a partir de frutos y hierbas naturales.
Página web:	
Correo electrónico de contacto	
Describir el por qué la entidad a visitar es la más apropiada para conocer y contribuir a implementar la(s) solución(es) innovador(as).	
<p>(Máximo 1.000 caracteres, con espacios incluidos)</p> <p>El equipo de Patagonia Infusion trabaja en la planta piloto de la Universidad de Los Lagos para la elaboración de su producto. Las infusiones son caracterizadas y promocionadas, como bebidas saludables dado su origen y proceso de elaboración: 100% naturales libre de preservantes, conservantes y gas. Este producto es innovador por su composición donde existe una mezcla de sabores que apunta a un público que busca productos saludables, libres de azúcar y preservantes. Es interesante para el grupo conocer cómo nace esta idea de combinar frutas con hierbas, como se ha logrado posicionar este producto innovador en el mercado, haciendo hincapié a las iniciativas que potenciado la comercialización del producto.</p>	
8. OBJETIVO DE LA GIRA PARA LA INNOVACION	
<p>(Máximo 250 caracteres, con espacios incluidos)</p> <p>Reducir las brechas en los rubros de elaboración de alimentos y cervezas potenciando la certificación de los productos artesanales con el sello Calidad Aysén Patagonia – Chile conociendo experiencias exitosas en la región de Los Ríos.</p>	

9. POTENCIAL DE IMPLEMENTACIÓN DE LAS SOLUCIONES INNOVADORAS

Describir las posibilidades de implementar la(s) solución(es) 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)

En el ámbito de **elaboración de protocolos**, los cerveceros de la región de Aysén cuentan con sus protocolos de elaboración, pero es necesario que sean estandarizados, además de elaborar aquellos para otras labores que influyen en la calidad del producto, tales como: embotellado, lavado de equipos, mantención de equipos, etc. Del grupo frutos a la mesa el 50% de los participantes de este rubro están en proceso de elaborar estos protocolos, al ser empresas pequeñas no encuentran la necesidad de definir y registrar estos estándares de producción. Con relación al **control de calidad**, un 66% del grupo que participa de la gira utilizan algún tipo de tecnología (pHmetro, termómetro, refractómetro, etc), pero existe falta de capacitación, no hay total claridad sobre su uso y rangos óptimos, generalmente estos instrumentos son adquiridos fuera de la región. Tampoco hay acceso a nivel local de capacitaciones que involucren la calidad del producto según sus características organolépticas, las cuales son importantes tanto para el rubro de la cerveza como para el rubro de producción de alimento. En cuanto a la **trazabilidad** el uso de códigos de barras está limitado a un 17% de las empresas, actualmente se les incita a llevar una trazabilidad interna de sus productos a través de los registros desde la recepción de la materia prima hasta el despacho del producto elaborado. El acceso a mercado es principalmente local para el caso de las cervezas, en el caso de frutos a la mesa, el 50% de los productores han accedido en algún momento a mercado nacional y tienen interés en el mercado internacional, esto se refleja en la participación de en ferias internacionales de 4 de los 6 productores del grupo de frutos a la mesa. El grupo de los cerveceros está **asociado** como asociación gremial, con aprox. 4 años de funcionamiento, donde las actividades desarrolladas han sido compra asociativa, organización de ferias locales y se encuentran en búsqueda de financiamiento para ir realizando mejoras a sus pequeñas plantas de elaboración. En el caso del grupo de frutos a la mesa de los 6 productores 2 se encuentra en una AG de Berries y 2 en una Cooperativa de Productos Forestales No Madereros.

El resultado que se espera lograr con la gira es que cada productor/a conozca en otras empresas pares la importancia de cambios, que son aplicables en el mediano plazo, en el proceso de elaboración sobre la calidad del producto final y como esta organización del sistema productivo puede facilitar el acceso a los mercados. Estos conocimientos son aplicables a nivel local, ya que comprende cambios que involucran un orden de los procesos y una mejor eficiencia en el uso de los recursos que ya se manejan en sus empresas. Parte de los productores se encuentran implementando nuevas plantas, dado el crecimiento obtenido, es el caso de 3 de los productores de frutos a la mesa, por lo tanto, esta experiencia les servirá para ir adoptando estas acciones durante esta renovación. Por otra parte, reforzar y conocer diferentes alternativas de comercialización, así como también la actividad asociativa como una alternativa exitosa para lograr acciones que benefician al conjunto de productores, será una forma de motivar soluciones innovadoras a las diferentes problemáticas que se presenten a nivel local. Finalmente se espera que todos los/as productores/as asociados elaboren los protocolos que involucran la elaboración de sus productos, incluyendo controles de calidad estandarizados, y

cuenten con sistema de registro efectivo que permita dar trazabilidad al producto que están comercializando, disminuyendo así los riesgos de contaminación o alteración de la calidad del producto dentro del proceso de producción.

10. ITINERARIO PROPUESTO					
Entidad a 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	Ciudad, localidad	Fecha (día/mes/año)
AIMA	Recorrido en la planta de elaboración de jugos y mermeladas naturales	Cristobal Ellwanger	Importancia materia prima, proceso de elaboración y control de calidad.	Osorno	30/09/2019
ICYTAL	Recorrido por plantas instaladas en el instituto y charla sobre Calidad e Inocuidad de Alimentos	Bernardo Carrillo - Docente	Tecnología en elaboración de alimento y cerveza. Inocuidad y Calidad de Alimentos	Valdivia	1/10/2019 y 2/10/2019
CELEBREW	Se contratará el servicio de un sommelier para realizar un panel sensorial con cervezas artesanales de la región de Los Ríos	Pablo Hoffman R.	Importancia de saber reconocer y evaluar sabor y aroma de característicos como parte de la calidad.	Valdivia	1/10/2019
CERVECERÍA CUELLO NEGRO	Conocer fabricación de cerveza y negocio de la cerveza artesanal	Cristian Olivares – Gerente General	Proceso de elaboración y buenas practica en manufactura. Mercado.	Santa Elvira, Valdivia	2/09/2019
CONSERVANOS GOURMET	Visita a planta elaboradora de conservas y modelo de mercado local.	Lorena Hantelmann – Productora	Elaboración, innovación, comercialización y asociatividad	Niebla, Valdivia	2/10/2019
LUPULOS CHILE SPA	Recorrido en cultivo y cata de lúpulos de diferentes variedades	Mario Celedón – Gerente General	Cultivo del lúpulo. Calidad Materia Prima	Cayumapu, Valdivia	3/10/2019

CERVECERA BUNDOR	Equipos y procesos de elaboración de cerveza y control de calidad del proceso, materias primas y relación proveedor cliente.	Carlos Corvalán - Administrador	Control de Calidad, eficiencia de producción, comercialización	Cayumapu, Valdivia	3/10/2019
PATAGON INFUSIÓN	Se realizará producción de muestra en planta piloto de la Universidad de Los Lagos, para revisar protocolos de elaboración y control de calidad.	Trinidad Schlotterbeck - Socia	Protocolos, control de calidad, incorporación de tecnología, innovación, comercialización.	Osorno	4/10/2019

11. ACTIVIDADES DE DIFUSIÓN					
Fecha (día/mes/año)	Lugar de realización	Tipo de actividad (charla, taller de discusión de resultados y/o publicación)	Justificación de la actividad	Tipo de participantes (indicar hacia quien está orientada la actividad)	N° estimado de participantes
15-10-2019	Sinergia Coworking	Taller de discusión de resultados	Traspasar conocimientos adquiridos en la gira y discutir sobre aspectos de calidad que se deben potenciar en los productos Calidad Aysén	A productores/elaboradores de productos alimenticios y cervezas artesanales de la región de Aysén con interés en innovar y ampliar la comercialización de sus productos, asegurando la calidad en cada etapa del proceso de elaboración.	25

ANEXO 4: CARTAS DE COMPROMISO DEL COORDINADOR Y DE CADA UNO DE LOS PARTICIPANTES, Y FOTOCOPIA DE CÉDULA DE IDENTIDAD DE CADA UNO ELLOS

La carta de compromiso se debe ajustar al siguiente formato:

<p>Señores FIA Loreley 1582 <u>La Reina</u></p> <p>Estimados señores: Yo [Nombre del Participante], manifiesto mi compromiso de participar en las actividades programadas en la propuesta denominada [Título de la propuesta], a realizarse entre el [fecha inicio y término gira], con destino a [Región/Localidad], presentada por [nombre Entidad Postulante] a la Convocatoria de Giras para la Innovación 2019.</p> <p>Asimismo, me comprometo a realizar un aporte de [\$.], para financiar la contraparte de la propuesta, en caso que ésta resulte aprobada.</p> <p>Sin otro particular, le saluda atentamente</p> <p style="text-align: right;">Firma Nombre completo Rut.</p>
--

ANEXO 5: CURRÍCULUM VITAE (CV) DEL COORDINADOR

Se debe presentar un currículum breve, de **no más de 3 hojas**, del coordinador, la información contenida en dicho currículum, deberá poner énfasis en los temas relacionados a la propuesta y/o a las responsabilidades que tendrá en la ejecución del mismo. De preferencia el CV deberá rescatar la experiencia profesional de los últimos 5 años.

ANEXO 6: CARTAS DE COMPROMISO DE LAS ENTIDADES A VISITAR

La carta debe indicar:

- Nombre de la entidad.
- Breve descripción de su quehacer.
- Datos de contacto (representante, dirección, teléfono, email de contacto y página web).
- Declaración explícita de la recepción de la gira para la innovación (formato carta compromiso adjunta).

<p>Señores FIA Loreley 1582 <u>La Reina</u></p> <p>Estimados señores:</p> <p>Nosotros como [Nombre entidad] nos comprometemos a recibir al grupo participante de la gira denominada [Título propuesta], entre los días [día/mes/año] y [día/mes/año], en el marco de la postulación a la Convocatoria Giras para la Innovación 2019. El objetivo de la visita es [explicar en qué consistirá la visita y los temas que incluirá]</p> <p>Sin otro particular, le saluda atentamente,</p> <p style="text-align: right;">Firma Nombre completo Rut Cargo</p>
--

ANEXO 7: COTIZACIONES QUE RESPALDEN LA MEMORIA DE CÁLCULO

ANEXO 8: CARTA DE COMPROMISO DE APORTES DE OTRA PROCEDENCIA

La carta debe indicar el compromiso de aporte de terceros, si los hubiere, y además describir el tipo de aporte comprometido.

Lugar,
Fecha (día, mes, año)

Yo **Nombre Representante Legal**, RUT: **XX.XXX.XXX-X**, vengo a manifestar el compromiso de la entidad **Nombre Entidad**, RUT: **XX.XXX.XXX-X**, a la cual represento, para realizar un aporte total de **monto en pesos** a la gira de innovación denominada "**Nombre de la gira**", presentada a la Convocatoria Nacional Giras para la Innovación 2019, de la Fundación para la Innovación Agraria, valor que se desglosa en **monto en pesos** como aportes pecuniarios y **monto en pesos** como aportes no pecuniarios.

Firma del Representante Legal

Nombre del Representante Legal
Cargo Representante legal
Entidad Postulante
RUT Representante Legal

ANEXO 9: CARTA DE AUTORIZACIÓN DE DIRECTOR DE SERVICIO PÚBLICO

Adjuntar carta autorización para aquellos participantes de instituciones públicas.