



REALIZACIÓN DE EVENTOS DE INNOVACIÓN

INFORME TÉCNICO FINAL

2016



1. Código propuesta:

EVR-2016-0433

2. Nombre del evento:

EXPO INNOVACIÓN APÍCOLA

3. Entidad postulante:

Nombre: CORPORACIÓN APÍCOLA CHILE

RUT: 65.086.462-K

4. Entidad asociada:

Nombre: ----

RUT: ----

5. Coordinador del evento:

Nombre completo: PATRICIO MADARIAGA MUÑOZ

Cargo en la entidad postulante: PRESIDENTE

6. Tipo de evento (marque con una x):

Seminario	☐
Congreso	☐
Simposio	☐
Feria Tecnológica	☒

7. Lugar y ubicación de realización del evento:

Lugar	Estación Mapocho
Dirección	Plaza de la cultura s/n, ex estación de trenes
Comuna	Santiago
Provincia	Santiago

8. Área o sector donde se enmarcó el evento (marque con una x):

Agrícola	
Pecuario	
Forestal	
Dulceacuícola	
Gestión	
Alimentos	x
Otros	

9. Fecha de inicio y término del evento:

Fecha inicio:	12 agosto 2016	Fecha término:	14 agosto 2016
---------------	----------------	----------------	----------------

10. Costos totales del evento:

	\$	%
Costo total		
Aporte FIA		
Aporte Contraparte		

11. Indique si el evento cumplió con los objetivos planteados inicialmente. Fundamente.

El objetivo general de la propuesta fue el "Fortalecer los procesos de innovación que se generan en el rubro apícola nacional facilitando el acceso de los apicultores al conocimiento, avances tecnológicos y experiencias de innovación disponibles en el país".

Este objetivo se cumplió a cabalidad ya que asistieron cerca de 680 apicultores de todo el país, más de 200 funcionarios públicos de diversos estamentos como de SAG, INDAP (sectorialistas apícolas, PRODESALES, técnicos), ODEPA, FUCOA, profesionales de la SEREMÍA de agricultura de la RM, entre otros; por otro lado, expusieron en la Expo Apícola y Expo Innovación cerca de 90 empresas relacionadas con el rubro apícola, la cadena productiva, de agregación de valor y de comercialización.

Por otro lado, se llevó a cabo el "Primer Concurso Nacional de Miel", donde se recibieron 41 muestras de mieles de todo el país, incluso desde Arica y la Isla Rapa Nui, lo que demuestra el alto impacto de convocatoria que obtuvo dicho evento.

Los resultados del concurso de mieles fueron los siguientes:

MIELES CATEGORÍA MIELES CLARAS.

1° lugar: Colmenares Flora Nativa, marca Silfos, miel del bosque esclerófilo predominando quillay de la V región. Apicultora: Gabriela Weil.

2° Lugar: Colmenares Flora Nativa, marca Silfos, miel de ulmo, X Región. Apicultora: Gabriela Weil.

3° Lugar: Apicamp, Miel de praderas de Melipilla, comuna de San Pedro. Apicultor: Carlos Campos.

CATEGORÍA MIELES ÁMBAR.

1° lugar: Colmenares Monimony, miel de mielato, San Luis de Almahue, Pichidegua, VI región. Apicultora: Mónica Rodríguez.

2° Lugar: Apilandia, Miel de Eucalipto, zona Central. Apicultor: Jhon Hernández.

3° Lugar: Honey Meri, Miel multiflora, Hanga Roa, Rapa Nui. Apicultor: Rodrigo Labra.

MIELES CATEGORÍA MIELES OSCURAS.

1° lugar: Colmenares Apinativa, El Monte, zona Central. Miel multiflora. Apicultor: Gustavo Espinoza.

2° Lugar: Colmenares Monimony, miel de quillay, San Luis de Almahue, Pichidegua, VI región. Apicultora: Mónica Rodríguez.

3° Lugar: Apitricia, Miel de pradera, Talca. Apicultora: Patricia Carreño.

A los ganadores del concurso se les dio diploma, sellos adhesivos para las mieles ganadoras, vinos de honor y relojes donados por nuestros auspiciadores. Además, tuvieron difusión de los premios obtenidos en programas de radio como en la radio Universo y en el programa "Reina de Copas"

Finalmente, durante el desarrollo del Simposio, se realizaron charlas simultáneas en 3 salones de la Estación Mapocho, durante el día viernes 12 (medio día), sábado 13 (todo el día) y domingo 14 (medio día). La temática de las charlas fue de actualización en temas sanitarios, de mejoramiento genético, de aspectos legales, cómo agregar valor a los productos de las colmenas y normativos en nuestro país y de nuevas tecnologías disponibles y utilizadas hoy en día en la apicultura nacional.

12. Detalle los expositores del evento. Indique si existieron diferencias respecto a lo programado y las razones.

Nombre y apellidos		RUT o N° Pasaporte	Nacionalidad	Entidad donde trabaja	Profesión y especialización	Conocimientos o competencias en el tema a exponer.
1	MARÍA PAZ DÍAZ MENA		CHILENA	APISOMMELIER	Sommelier de mieles	Fundadora y directora
2						
3						
4						
5						
No existieron diferencias respecto a lo programado.						

13. Indique el número y características de los asistentes al evento (Adjuntar listados de participación y/o asistentes, en caso que corresponda, Anexo 1).

Asistieron aproximadamente 680 apicultores, asesores y consultores; junto con cerca de 200 empresarios que expusieron sus productos, servicios y tecnologías en la Expo Apícola y Expo Innovación.

Participaron 10 jueces en el concurso de mieles, los cuales fueron capacitados durante el día sábado por unas horas y los que posteriormente, fueron los encargados de discernir entre las diversas mieles participantes cuáles serían las que se adjudicarían el primer premio según categorías.

Participaron como expositores en las charlas del simposio más de 45 investigadores, transferencistas y profesionales de estamentos públicos; junto con esto, cerca de 15 entidades expusieron en modalidad de póster.

En ANEXOS se adjunta:

- Formato de Premios y certificados entregados a los ganadores del concurso de mieles.
- Programa simposio apícola
- Lista de empresas que expusieron en la Expo Innovación

14. Señale si existieron diferencias respecto al programa inicial del evento y las razones.

No hubo diferencias entre el programa propuesto en la postulación y las actividades realizadas.

15. Describa y adjunte el material de apoyo y presentaciones entregados en el evento (Adjunte el material entregado en el anexo 2 y las presentaciones en anexo 3).

Se realizó una charla relacionada con la importancia de conocer y agregar valor a las mieles mediante la descripción organoléptica de las mismas. La expositora fue la Srta. María Paz Díaz Mena (véase programa en anexos) y el título de la charla fue: "Análisis Sensorial de Mieles y su valor agregado en la industria Apícola. Realizada el día Domingo a las 12:00 hrs. Por otro lado, la Srta. Mena se encargó de preparar a dos personas quienes fueron los encargados de la barra de degustación de mieles que contaba con mieles de diferentes orígenes botánicos y geográficos a ser degustadas por los visitantes.

Junto con eso, fue la encargada del concurso de mieles (se adjuntan bases) y preparar al jurado participante en el mismo. Se adjunta formato de certificado para ganadores del concurso de mieles, del adhesivo que se les entregó como parte del premio para que agregaran a las etiquetas de sus mieles al momento de comercializar y de agradecimiento a los jueces.

Se adjunta programa del simposio para mostrar las categorías y calidad de las charlas y charlistas.

Se adjunta listado de participantes en la Expo Innovación y una gráfica con la distribución de los stands y expositores. Se adjuntan fotografías de registro. Se adjunta programa de la Expo.

16. Concluya los resultados del evento y cómo éste aportó a generar y/o difundir nuevos conocimientos y experiencias en el sector.

Todo lo relacionado con el Marketing y el uso de la identificación de las características organolépticas de las mieles (Concurso de mieles y cata, barra de degustación de mieles chilenas, charla) tuvieron un favorable impacto en los asistentes porque permitió conocer los "sabores" de nuestras mieles y su diversidad, pero, además, permitió sensibilizar a los apicultores con la necesidad de aprovechar este tipo de herramientas como parte de su estrategia para darle valor agregado.

Dentro de los temas de innovación, fueron muy interesantes las charlas relacionadas con el uso de tecnologías para conocer la situación climática, floral y demográfica; los stands con realidad virtual que acercaron al público asistente a la Expo al mundo apícola y a la ecología de las abejas; el programa Hive log (en inglés) o R-Api en español que permite llevar registros de trazabilidad en smartphones, tablets o computadores de una forma fácil y rápida; nuevas maquinarias que expusieron empresas como Agroapicultura; nuevas formas de presentación,

sabores y combinaciones para mieles, polen y propóleos en los más de 40 stands específicos, entre otros.

Al evaluar el programa desarrollado en el simposio y en la Expo, se entiende que se lograron los objetivos propuestos al momento de postular, ya que los asistentes al Simposio y/o a la Expo, conocieron nuevas tecnologías, procesos y servicios, formas de dar valor agregado a los mismos, nuevas normativas para el rubro, se interconectaron y crearon vínculos empresarios/comerciantes/consumidores, y para los ganadores del concurso de mieles, podrán comercializar sus mieles con el valor agregado y con la estrategia de marketing mencionando que fueron finalistas o ganadores del concurso nacional de mieles 2016.

LISTADO DE ANEXOS

ANEXO 1: Listados de asistencia y/o participación

LISTADO DE JURADO CALIFICADOR EN EL CONCURSO DE MIELES

María José Aspe (Sommelier)

Leonor Soza (Sommelier)

Gustavo Espinosa (Apicultor, Presidente Cooperativa el Monte)

Gerente General Agua Mineral Jahuel, Auspiciador del concurso)

Juan Carlos Galaz.(FIA)

Daniel Sastre, Periodista Apícola, Apicultura en Acción, Argentina

Cristián Zegers (Social Renewable, energías sustentables)

ANEXO 2: **Material entregado en el evento.**



8° Simposio Internacional

Conoce nuestro mundo apícola

Por un Chile apícola integrado, sustentable y de exportación

Centro Cultural Estación Mapocho / 12, 13 y 14 agosto



Fabiola Freire, Seremi de Agricultura de la Región Metropolitana, y Patricio Madariaga, Presidente de la Corporación Apícola de Chile (CACH), tienen el agrado de invitarlo a participar como **JURADO** en el **Primer Concurso Nacional de Mieles** a realizarse en el marco del **8° Simposio Internacional Apícola y de la Feria APIEXPO**. Este concurso será el sábado 13 de agosto, desde las 14:00 hasta las 17:30 hrs., en el Centro Cultural Estación Mapocho. Se agradece su participación y puntualidad para poder realizar de forma exitosa esta actividad. Además, lo invitamos a ver el programa en la web www.simposioapicola.cl.

Esperamos contar con su presencia, la que dará mayor realce a esta actividad.

Confirmar asistencia a: secretaria@cagroapicola.cl / teléfono: 23281241

Santiago, agosto de 2016



TODOS
POR
CHILE





8º Simposio Internacional

Conoce nuestro mundo apícola

Por un Chile apícola integrado, sustentable y de exportación

Centro Cultural Estación Mapocho / 12, 13 y 14 agosto



BASES PRIMER CONCURSO DE MIELES NACIONALES

8º Simposio Internacional Apícola

Invitamos a participar del Primer Concurso de Mielles Nacionales, el que se realizará en el marco del 8º Simposio Internacional Apícola, el 13 de agosto del presente año, en el Centro Cultural Estación Mapocho, ubicado en Avenida Presidente Balmaceda, Santiago, Región Metropolitana.

De la organización

- 1. Comité de Cata:** integrado por
 - a. María Paz Mena, organizadora del Concurso Nacional de Mielles y fundadora de Apisommelier, empresa especialista en análisis sensorial de mielles;
 - b. Patricia Aldea, colaboradora y encargada del área técnico-científica del 8º Simposio Internacional Apícola;
 - c. Patricio Madariaga, presidente de la Corporación Apícola de Chile, CACH, y director del 8º Simposio Internacional Apícola.
- 2. Jurado:** integrado por 10 personas seleccionadas por el Comité de Cata, quienes poseen los conocimientos y *expertise* necesarios en las áreas de: análisis sensorial de alimentos, gastronomía y coctelería, apicultura, periodismo gastronómico, agronomía y alimentación.
- 3. Personal administrativo:** apoyo administrativo para la correcta organización del Concurso y de la realización de la ceremonia de premiación.

Bases de participación

Artículo 1: Categorías

Se podrá participar en tres categorías:

1. **mielles claras,**
2. **mielles ámbar y**
3. **mielles oscuras.**

Podrá participar todo tipo de variedades.

A cada muestra participante se le asignará una categoría, según parámetros físico-químicos, color, humedad y acidez, establecidos por las normas alimentarias internacionales (Codex alimentario)



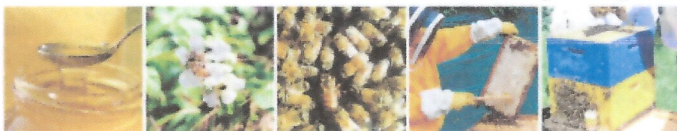


8º Simposio Internacional

Conoce nuestro mundo apícola

Por un Chile apícola integrado, sustentable y de exportación

Centro Cultural Estación Mapocho / 12, 13 y 14 agosto



Color

1. Mieles claras: hasta 40mm Pfund
2. Mieles ámbar: desde 40,1 a 79,9 mm Pfund
3. Mieles oscuras: desde 80 mm Pfund

Requisitos

Humedad: hasta un 20%

Acidez: Tope máximo de 40 meq/Kg.

Artículo 2: Participantes

Podrán participar todos los productores y apicultores, chilenos o extranjeros, que vivan y produzcan miel en territorio chileno continental, insular oceánico e insular continental, que cuenten con autorización sanitaria otorgada por el Seremi de Salud, que corresponda, y que cumplan con el formato de envasado solicitado para el concurso, el que se especifica más adelante.

Cada participante podrá enviar hasta tres muestras distintas.

Artículo 3: Presentación

La muestra de miel debe ser enviada en un contenedor de vidrio o de plástico (se sugiere la utilización de vidrio) de 250 gramos y sin ningún tipo de etiquetado. Cada muestra debe venir con una hoja anexa, que contemple la siguiente información:

- Marca.
- Nombre completo de apicultor o representante de la marca.
- Run, dirección comercial y números de contacto.
- Zona geográfica de la miel (procedencia) y su variedad, en caso de tenerla.
- Fecha de cosecha de la miel.
- Correo electrónico.

Artículo 4: Admisión

Tras verificar que las muestras recibidas cumplan con los Artículos 1, 2, y 3, el Comité de Cata procederá a identificar cada miel con un número en la categoría que participe. En caso de que alguna miel presente una evidente impureza física o defectos organolépticos, se contactará al participante, a la brevedad, para tramitar el envío de una nueva muestra.



8º Simposio Internacional

Conoce nuestro mundo apícola

Por un Chile apícola integrado, sustentable y de exportación

Centro Cultural Estación Mapocho / **12, 13 y 14 agosto**



Las muestras deben ser enviadas a:

Centro Tecnológico Apícola de Buin
Camino Los Tilos 1625
Buin, Región Metropolitana

También, pueden ser enviadas a:

Oficina Chilexpress, sucursal ubicada en la calle Exposición 51, local 1161, Mall Estación Central.
Correo de Buin casilla CS 152, Región Metropolitana.

Si se elige la segunda opción, se sugiere avisar del envío vía correo electrónico, a fin de confirmar la recepción de la muestra.

Las muestras serán recibidas hasta el 30 de julio del presente año; aquella muestra que llegue fuera de plazo, no será considerada en el concurso.

Las muestras recibidas pasarán a ser de propiedad del Centro Apícola Tecnológico de Buin y solo podrán ser utilizadas para efectos del Concurso de Mielles Nacionales.

Toda recepción de mieles para el concurso se confirmará al participante a través de correo electrónico o mediante llamadas a los números telefónicos proporcionados.

Artículo 5: Etapas

Etapas 1: Recepción de mieles: **hasta el 30 de julio.**

Etapas 2: Clasificación de mieles por categoría.

Etapas 3: Selección y preparación del jurado

Etapas 4: Desarrollo del concurso, **sábado 13 de agosto, desde las 14:30 hrs. hasta las 17:30 hrs.** aproximadamente, con un descanso de 15 minutos. Incluye:

- Selección de 3 mejores mieles finalistas, 3 mejores puntajes por categoría.
- Evaluación de las mieles por parte del jurado.





8º Simposio Internacional

Conoce nuestro mundo apícola

Por un Chile apícola integrado, sustentable y de exportación

Centro Cultural Estación Mapocho / 12, 13 y 14 agosto



Etapas 5: Premiación, **domingo 14 de agosto, a las 13:30 hrs.**

Artículo 6: Selección de mieles finalistas

Se realizará una cata a ciegas de las mieles por categoría, donde cada jurado evaluará sus características sensoriales organolépticas, basándose en los siguientes criterios:

Análisis visual

Análisis aromático

Análisis gustativo y de textura.

Cada criterio será evaluado con un puntaje de 1 a 5, donde 1 será el puntaje mínimo y 5, el puntaje máximo, por lo que el puntaje máximo que podrá tener una muestra será de 150.

Las muestras que tengan los tres más altos puntajes por categoría pasarán a una segunda selección.

Cada Miel recibirá un puntaje por cada criterio, por parte de los miembros jurado, luego los resultados serán evaluados, y se determinarán las 3 mieles finalistas por categoría, para pasar a una segunda etapa del concurso de mieles finalistas, y elegir los tres primeros lugares por categoría asignada.

Artículo 7: Premiación

La ceremonia de premiación se realizará el **domingo 14 de agosto a las 13:30 hrs.**

Los puntajes obtenidos por cada muestra serán de carácter reservado y serán entregados solo si son solicitados por el participante y se entregarán los obtenidos por su muestra.

Serán de conocimiento público los puntajes de las mieles ganadoras y esta información será entregada por el Comité de Cata.

Premios

Categoría Mieles Claras

1er lugar: 500 sellos exclusivos de Primer Lugar, distinción y diploma.

2do lugar: Distinción y Diploma

Mención honrosa: Diploma de honor.

Categoría Mieles Ámbar

1er lugar: 500 sellos exclusivos de Primer Lugar, distinción y diploma.





8° Simposio Internacional

Conoce nuestro mundo apícola

Por un Chile apícola integrado, sustentable y de exportación

Centro Cultural Estación Mapocho / 12, 13 y 14 agosto



2do lugar: Distinción y Diploma

Mención honrosa: Diploma de honor.

Categoría Mieles Oscuras.

1er lugar: 500 sellos exclusivos de Primer Lugar, distinción y diploma.

2do lugar: Distinción y Diploma

Mención honrosa: Diploma de honor.

Artículo 8: De los concursantes

Cada concursante acepta las bases del concurso en su totalidad, y se someten al criterio del Comité de Cata y elección del Jurado, los cuales serán inapelables.

Consultas a:

Correo electrónico: secretaria@cagroapicola.cl

Teléfonos: +56951186326 / +56957105631

El tope máximo de muestras recibidas para el Concurso, es de 50 Mieles, incluyendo todas las categorías.

María Paz Mena
Organizadora del Concurso
Nacional de Mieles del
8° Simposio Internacional
Apícola

Patricia Aldea
Encargada del área
técnico-científico del
8° Simposio Internacional
Apícola

Patricio Madariaga
Presidente CACH
Director del
8° Simposio Internacional
Apícola



ANEXO 3: Antecedentes entregados por el expositor del evento (formato digital).







TODOS
POR
CHILE



De la organización del Simposio Nacional Apícola 2016, certifica que

Sr(a) _____

ha participado como jurado en el 1º Concurso Nacional de Mieles,
evento llevado a cabo en el marco del 8º Simposio Nacional Apícola.

Patricio Madariaga
Presidente de la Organización
Agropícola Chile

Fabiola Freire
Seremi Agricultura
Región Metropolitana

María Paz Mena
Organizadora Concurso Nacional de Mieles
del 8º Simposio Nacional Apícola



TODOS
POR
CHILE



De la organización del Simposio Nacional Apícola 2016, certifica que

Sr(a) _____

ha obtenido el 1º Lugar en el 1º Concurso Nacional de Mieles,
evento llevado a cabo en el marco del 8º Simposio Nacional Apícola.

Patricio Madariaga
Presidente de la Organización
Agropícola Chile

Fabiola Freire
Seremi Agricultura
Región Metropolitana

María Paz Mena
Organizadora Concurso Nacional de Mieles
del 8º Simposio Nacional Apícola



De la organización del Simposio Nacional Apícola 2016, certifica que
Sr(a) _____
ha sido destacado con Mención Honrosa en el 1º Concurso Nacional de Miel,
evento llevado a cabo en el marco del 8º Simposio Nacional Apícola.

Patricio Madariaga
Presidente de la Organización
Agropícola Chile

Fabiola Freire
Seremi Agricultura
Región Metropolitana

María Paz Mena
Organizadora Concurso Nacional de Miel
del 8º Simposio Nacional Apícola

REGISTRO FOTOGRÁFICO DE LAS ACTIVIDADES

CONCURSO DE MIEL



CHARLA SRTA. DIAZ MENA



Anexo 3: Encuesta de satisfacción de participantes de eventos técnicos para la innovación

Nombre de la Entidad Ejecutora:	Corporación Apícola Chile, CACH		
Dirección:	AV. INDEPENDENCIA 11 D SAN FRANCISCO DE MOSTAZAL		
Teléfono:	+56950057341	Mail:	corporacionagroapicola@hotmail.com
Coordinador (a):	Patricio Madariaga		

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

	1	2	3	4	5
Se ha conseguido el objetivo del evento					X
Nivel de conocimientos adquiridos					X
Aplicación de estos conocimientos a su quehacer					X
Estoy satisfecho (a) con la realización de este evento					X
Los expositores (as) fueron claros en los contenidos de las presentaciones:					X
Los expositores (a) fueron receptivos frente a consultas de los participantes:					X
Los contenidos de las presentaciones fueron adecuados en relación al objetivo propuesto:					X
El material entregado fue suficiente:				X	
El lugar de realización del evento es adecuado (Iluminación, climatización, etc.):					X
Organización global del evento					X

Comentarios adicionales: