

**INFORME FINAL
PASANTIA TECNOLOGICA**

**“PASANTÍA TECNOLÓGICA AGRÍCOLA
TABONTINAJA LTDA.
LAUREL – LAKE VINEYARDS, USA”**

PASANTE

Mario Avendaño Encina
Agrícola Tabontinaja Ltda
Séptima Región

**ENTIDAD SUPERVISORA
EUROCHILE**

San Javier, noviembre 2006.

CONTENIDOS

	Pág.
1. INTRODUCCIÓN	3
1.1. Fechas de desarrollo de la pasantía	5
1.2. Identificación de la empresa y pasante	5
1.3. Grado de cumplimiento del programa	5
1.4. Logros destacables de la pasantía tecnológica	6
2. FECHAS DE REALIZACION Y CONTENIDOS DE LOS TALLERES	10
3. RESULTADOS Y CONCLUSIONES	30

1. INTRODUCCION / CONTENIDO INFORME FINAL

El presente documento corresponde a la descripción de las actividades que han sido desarrolladas durante la pasantía tecnológica de **Agrícola Tabontinaja Ltda.** en Nueva Cork, Laurel Lake Vineyards, por el pasante **Mario Avendaño Encina**, la cual contó con el patrocinio de **EuroChile** y fue desarrollada gracias al financiamiento de **Innova Chile - CORFO**.

La pasantía se realizó, para capacitar y entregar mayor número de herramientas de desarrollo al pasante, lograr abrir la visión enológica y vitivinícola. Pudiendo contrastar su realidad con Estados Unidos, comparar principalmente; procesos, técnicas, métodos y climas.

El lugar fue elegido ya que es un valle vitivinícola que está siendo explotado de forma turística, con una venta local muy importante. Son características que nos gustaría extrapolar a Chile. La viña seleccionada cumple con un requisito muy importante para la experiencia y es que tuviera un tamaño familiar cercano a las 50.000 botellas. Con esta pasantía buscábamos capacitar, al pasante en atención y venta de vino, técnicas vitícolas en climas extremos y en la producción de vinos finos.

Las actividades desarrolladas fueron:

1. Vendimia
2. Control de enfermedades
3. Manutención Bodega
4. Etiquetación de vinos
5. Visita tiendas especializadas

A continuación se presenta una descripción de las actividades realizadas, así como los resultados obtenidos.

1. Vendimia

Durante la vendimia se procede a cosechar la uva, esta es llevada a la bodega para ser procesada, y luego se obtiene el jugo de uva que comienza la fermentación alcohólica, dura aproximadamente 10 días, donde luego tenemos el proceso de maceración y posterior guarda de vinos.

Las diferencias observadas con Chile fueron principalmente en la madurez de la uva y la cosecha de esta se realizaba de manera mecánica, los procesos enológicos y metodologías eran similares.

2. Control Enfermedades

Por las condiciones climáticas imperantes se debe aplicar productos químicos en todo el proceso de maduración de la uva, es común tener lluvias durante la cosecha de la uva, lo que obliga a realizar controles químicos. En Estados Unidos este proceso se encuentra altamente regulado con un estricto control de compra y aplicación de químicos, solo personas autorizadas lo pueden realizar.

3. Manutención Bodega

Se realizan los procesos normales que limpieza y puesta a punto de los equipos a utilizar durante la vendimia, este proceso es igual en todos los centros productivos.

4. Etiquetación vinos

Se realiza de manera manual en algunos casos, en otros estas son puestas al final de la línea de envasado, en general se usa la misma metodología, solo que al no contar con planta embotelladora se arrienda un camión que presta servicios, por lo que, hay que extremar los cuidados sanitarios.

5. Visita de Tiendas especializadas.

En estados Unidos cada estado tiene su propia legislación con respecto al vino y su venta, por lo que, es altamente necesario manejar esos términos al realizar un plan de venta. A su vez es muy interesante visitar las tiendas de venta de vinos, ya que existe una amplia gama de productos en el mercado proveniente de todos los mercados productores de vino.

5.1. Fechas de desarrollo de la pasantía

La pasantía ha sido realizada en las siguientes fechas:

Fecha de inicio : 12 de septiembre 2006

Fecha de término : 10 de Noviembre de 2006

5.2. Identificación de empresa y pasante que ejecutaron la pasantía

Nombre de la Empresa: Agrícola Tabontinaja Ltda

R.U.T. : 78.198.990-8

Dirección

Ciudad

5.3. Grado de cumplimiento del programa de la Pasantía (si es distinto al 100% programado, explicar motivos)

En términos generales se ha logrado cumplir en forma eficiente con el programa en un 100% respecto del programa inicialmente comprometido, además del cual se han generado resultados no cuantificables adicionales que han sido logrados durante la estadía en Laurel Lake Vineyards.

5.4. Logros destacables de la Pasantía Tecnológica

La realización de la pasantía ha resultado en una importante herramienta para la creación de capacidades técnicas, productivas y comerciales que permiten potenciar y mejorar los productos y servicios de Agrícola Tabontinaja Ltda. De esta forma, gracias a las

alternativas que serán implementadas para el mejoramiento de la calidad de los productos y a través de los nuevos conocimientos adquiridos, se espera consolidar un mejor manejo enológico en bodega y a la vez proyectar mayores niveles de ventas, con una mejor atención a público y desarrollar productos de mayor valor agregado.

Del mismo modo, se considera de alta importancia la consolidación de una relación de colaboración con la empresa host en Lugar de destino. Gracias a este acercamiento hemos encontrado oportunidades de colaboración conjunta en mantener al día productos químicos que se están usando en viñedos, a su vez hemos encontrado potencialidad de venta en Estados Unidos para el vino Chileno producido por Agrícola Tabontinaja Ltda.

Finalmente en el ámbito personal siempre un viaje ayuda a abrir las expectativas y abre la mente para estar mas preparado a nuevos desafíos.

En el análisis posterior al desarrollo de la pasantía, se han logrado avances importantes en diversos aspectos técnicos y comerciales, entre los cuales podemos citar:

- **Identificación de potencial centro de ventas en la viña, con atención bilingüe para público**
- **Creación de capacidades técnicas.** En el trabajo práctico y teórico realizado con guías y profesionales ha sido posible formar mayores capacidades técnicas, de bodega. Logrando la creación de capacidades en el profesional.

6. FECHAS DE REALIZACIÓN Y CONTENIDOS DE LOS TALLERES

DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS

La pasantía ha sido realizada en 2 meses, en los cuales se ha cumplido íntegramente el programa de actividades inicialmente propuesto.

- Cosecha de uva esta se realiza principalmente de manera mecánica con maquinas por lo que se busca aprender a operar estas
- Análisis de laboratorio, las viñas de la zona no cuentan con laboratorios de gran envergadura, los mismos trabajadores de la bodega realizan los análisis con equipos de fácil manejo.
- Aplicación de pesticidas, estos son aplicados solo por personal autorizado, no cualquier persona puede acceder a ellos, la idea es ver que productos y en que momento se usan para cada plaga y enfermedad.

RESULTADOS Y CONCLUSIONES (en términos generales y específicos)

Resultado general

Por medio de la realización de la pasantía a Laurel Lake Vineyards ha sido posible crear capacidades técnicas, operativas y comerciales en el profesional enviado a partir del conocimiento teórico y práctico adquirido durante la pasantía. En este sentido, a través de las nuevas capacidades de Mario Avendaño, Agrícola Tabontinaja Ltda podrá incorporar con parte del importante *know how* enológico y comercial, el cual se ha generado gracias a los más de 6 años de experiencia de esta compañía en el mercado más especializado a nivel mundial. Con esto será posible en el tiempo, diversificar y mejorar el estándar de calidad de la oferta de productos y consolidar el posicionamiento de Agrícola Tabontinaja Ltda.

Resultados Específicos:

- El pasante logro captar la esencia de la producción de vinos en zonas con climas adversos
 - Se entendió la importancia de resguardar el medio ambiente y la importancia de hacer aplicaciones y uso concientes de productos químicos.
 - Se aprendió sobre el manejo equipos de alta tecnología para la producción tecnificada de vino de alta calidad.
 - Se trabajo con variedades de uvas nuevas.
2. **Capacidades técnicas.** Ha sido posible crear capacidades técnicas a partir de las experiencias prácticas que permitan mejorar la calidad de los servicios y productos prestados por Agrícola Tabontinaja Ltda. a clientes nacionales y extranjeros.
 3. **Capacidades operativas y comerciales.** Formar capacidades para el desarrollo de la estructura operativa de excursiones y actividades en terreno que contribuyan a mejorar la calidad de los servicios ajustándolos a estándares de calidad internacional.
 4. **Alternativas tecnológicas y de equipamientos.** Ha sido posible identificar y diversificar la cartera de potenciales proveedores de productos y equipamientos que permitan mejorar la operación y calidad técnica de los servicios turísticos y los estándares de seguridad durante la realización de las excursiones de Agrícola Tabontinaja Ltda

INFORME FINANCIERO DEL PROYECTO DE TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA

La Entidad Supervisora Nacional (ESN) deberá presentar, por cada participante, fotocopia de la documentación que respalda la rendición y que a continuación se detalla según ítem:

- **Pasajes aéreos, tasa de embarque y seguro de asistencia en viaje:**
 - Tarjeta de embarque
 - Factura pasaje aéreo
 - Factura del seguro contratado
 - Respaldos de desembolso de fondos para realizar los pagos del pasaje y del seguro contratado. (Movimientos de cuenta corriente de la empresa, etc.)
- **Alojamiento y alimentación:**
 - Recibo de viático de cada participante, debidamente firmado.
- **Sueldos del Pasante:**
 - Liquidaciones de sueldo, libro de sueldos, certificados de aportes provisionales y comprobante de pago o deposito efectivo del sueldo mensual al pasante.
- **Asistencia a cursos, eventos:**
 - Comprobante pago de entrada o inscripción a cada evento
 - Respaldos de transferencias o pagos efectuados por el pago de la capacitación o entrenamiento. (Movimientos de cuenta corriente de la empresa, etc.)
- **Movilización:**
 - Factura país de origen del gasto
- **Honorarios de ESN:**
 - Factura de la ESN a nombre de la empresa beneficiaria.

Cabe destacar que:

La documentación de respaldo que no se ajuste a las normas y criterios definidos en esta Pauta será rechazada por INNOVA CHILE y no se considerará la imputación de dicho monto en la rendición.

Cualquier desembolso que carezca de documentación que lo respalde, será descontado de la respectiva rendición.

Verificación de la documentación en terreno

Durante la revisión en terreno, tanto el ejecutivo supervisor de la ESN, como el ejecutivo de CORFO verificará en la **documentación original** que respalda la

rendición de desembolsos presentada por la empresa: boletas, facturas, contratos, liquidaciones de sueldos, pago de leyes sociales y previsionales.

Paras tales efectos, la empresa deberá tener disponibles la documentación solicitada por el ejecutivo.

La documentación de respaldo que no se ajuste a las normas y criterios definidas en esta Pauta será objetada y no se considerará la imputación de dicho gasto en la rendición a INNOVA CHILE.