

## Datos del Proyecto

	<b>Código:</b>	07CESP-6111
	<b>Proyecto:</b>	CONSULTORIA ESPECIALIZADA PARA EL ENTRENAMIENTO DE UN GRUPO DE EXPERTOS EN EL ANALISIS ORGANO-SENSORIAL DE ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN
	<b>Estado:</b>	FINALIZADO
	<b>Evento:</b>	CONSULTORIA ESPECIALIZADA
	<b>Línea de financiamiento:</b>	CONSULTORÍA ESPECIALIZADA
	<b>Area de Negocios:</b>	SUB. ENTORNO PARA LA INNOVACIÓN
	<b>Beneficiaria:</b>	CHILEOLIVA ASESORIAS S.A.
	<b>Patrocinador:</b>	No Informado
	<b>Asociados:</b>	AGROINDUSTRIAL RAZETO LTDA , ALFREDO ROSSI Y ASOC. LTDA , VALLE QUILIMARI LTDA , TERRAMATER S.A, AGROINDUSTRIAL Y COMERCIAL VALLE ARRIBA S. A. , COMERCIAL E INDUSTRIAL SOHO S.A. , EL CERRITO S.A, AGRICOLA OLIVOS DE HUAQUEN S.A, AGRICOLA ENEBRO LTDA

<b>Número Resolución:</b>	573	<b>Fecha Resolución:</b>	16-05-2007
<b>Tipo de resolución:</b>	Resolución Exenta	<b>Fecha Toma Razón:</b>	No Informado
<b>Clúster:</b>	ALIMENTOS PROCESADOS	<b>Tipo de Innovación:</b>	DE PROCESOS
<b>Región de Ejecución:</b>	REGION METROPOLITANA	<b>Región de Impacto:</b>	REGION METROPOLITANA
<b>Sector Económico:</b>	ALIMENTOS	<b>Duración (meses):</b>	10 meses (300 días)
<b>Aporte Innova (\$):</b>	13.513.563	<b>Costo Total (\$):</b>	19.305.090

## Observaciones de Difusión

### DIF. - RESUMEN EJECUTIVO

La consultoría consiste en un curso que permite conformar un panel entrenado y experto de cata de aceite de oliva extravirgen a nivel nacional para los productos locales, elaborado por las empresas asociadas a ChileOliva. Tiene como objetivo principal, establecer las bases técnicas que permitan crear un grupo de profesionales expertos catadores de aceite de oliva.

Este curso lo dicta el profesor italiano experto en cata de aceite Sr. Marino Giorgetti y tiene una duración de 4 años. Actualmente se encuentran en el cuarto y último año.

#### DIF. - ACTIVIDADES REALIZADAS FIN I.CHILE

Con el apoyo de InnovaChile se realizaron las siguientes actividades:

1. Honorarios experto.
  2. Pasajes experto.
  3. Estadía experto.
  4. Traducción .
  5. Gestión.
- 

#### DIF.- PROYECCIONES

El aceite de oliva chileno ha obtenido premios en competencias internacionales. Sin embargo, queda camino por recorrer en el manejo de la materia prima, el uso eficiente de tecnología, el desarrollo de capacidades en el recurso humano local.

La generación de un panel cata de nivel internacional, es una condición necesaria para obtener calidades homogéneas entre los productores y que el país sea reconocido como un productor de aceite Premium. Ya algunos han alcanzado ese estándar, pero el prestigio de algunos debe ser la meta a lograr por los otros actores de la industria nacional.

---

#### DIF.- COMENTARIO BENEFICIARIA

"El proyecto es interesante porque apoya a la industria olivícola que tiene un alto potencial de desarrollo estratégico. Además, este trabajo beneficia a toda la industria del sector (productores, intermediarios y consumidores)".

GABRIELA MOGLIA  
Coordinadora de Proyecto  
Chileoliva

---

#### DIF.- DESCRIPCION EMPRESA

No hay observacion.

---