



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

PROGRAMA DE FORMACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA



**PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS
POR VENTANILLA ABIERTA
APOYO A LA REALIZACIÓN DE EVENTOS**

⇒ **BASES GENERALES
E INSTRUCTIVO**

MAYO 2001



PROGRAMA DE FORMACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

FOLIO DE
BASES

047

CÓDIGO
(uso interno)

FR 01-1 - AC - 17

1.- ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA

NOMBRE DE LA PROPUESTA

CAPACITACION EN CHOCOLATERIA Y PASTERLERIA

TIPO DE ACTIVIDAD

CURSO

LUGAR DONDE SE REALIZARÁ LA ACTIVIDAD

Región: XI Región de Aysén

Provincia : General Carrera

Ciudad o localidad: Río Ibáñez

AREA DE LA ACTIVIDAD

Rubro o área temática: Gastronomía

Tema: Chocolatería y Pastelería

INSTITUCION O ENTIDAD RESPONSABLE QUE REALIZA LA ACTIVIDAD

Nombre: Secretaría Regional Ministerial de Agricultura XI Región Aysén

RUT:

Dirección comercial: Avenida Ogana # 1. 060

Fono:

Fax:

E- mail:

REPRESENTANTE LEGAL DE LA INSTITUCION O ENTIDAD RESPONSABLE QUE REALIZA LA ACTIVIDAD

Nombre: Alberto Saini Baroni

RUT:


Dirección: Avenida Ogana # 1.060

Fono:

Fax:

E-mail:


Firma





COORDINADOR DE LA PROPUESTA

Nombre: Julio Valdés Gajardo

Cargo en la Entidad Responsable: Profesional de apoyo

RUT:

Dirección: Avenida Ogana # 1.060

Fono:

Fax:

E-mail:

Firma

FECHA DE REALIZACION

Inicio: 04 de Noviembre del 2001

Termino: 18 de Noviembre del 2001

COSTO TOTAL DE LA PROPUESTA

\$

FINANCIAMIENTO SOLICITADO

\$

APORTE DE CONTRAPARTE

\$



COORDINADOR DE LA PROPUESTA

Nombre: Julio Valdés Gajardo

Cargo en la Entidad Responsable: Profesional de apoyo

RUT:

Dirección: Avenida Ogana # 1.060

Fono:

Fax:

E-mail:

Firma

FECHA DE REALIZACION

Inicio: 04 de Noviembre del 2001

Termino: 18 de Noviembre del 2001

COSTO TOTAL DE LA PROPUESTA

\$

FINANCIAMIENTO SOLICITADO

\$

APORTE DE CONTRAPARTE

\$



2. JUSTIFICACIÓN DE REALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD

El curso de Pastelería y Chocolatería, nace de la inquietud de un grupo de mujeres de la localidad, las que se desempeñan en el rubro de preparación y elaboración de alimentos, del cual obtienen algunos ingresos para sus grupos familiares, utilizando materias primas del sector y aprovechando el auge turístico que ha ido en aumento en las últimas temporadas.

El proyecto está localizado en la Comuna de Río Ibáñez, XI Región.

La principal fuente de ingresos a nivel Comunal, lo constituye el trabajo relacionado con el sector ganadero y hortícola, es decir, lo que compromete al sector rural de la comuna. Sin embargo, en las localidades de la Comuna, se han comenzado a explotar diferentes alternativas económicas, para las mujeres que permanecen en sus hogares, dada las escasas posibilidades de trabajo que existen.

El grupo de mujeres a las que se pretende beneficiar con el curso de capacitación, en Pastelería y Chocolatería, su nivel de escolaridad es el siguiente:

Escolaridad básica incompleta	30 %
Escolaridad básica completa	40 %
Escolaridad media completa	30 %

En general, en la Comuna el nivel escolar es bajo, al igual que sus ingresos. El curso a realizar pretende elevar el nivel de ingresos del grupo familiar y por ende optar a mejor educación de los hijos de las beneficiadas.

Nota: en esta o en las otras secciones del documento se pueden agregar cuántas hojas el postulante estime necesario. Al final del formulario se adjuntan hojas en blanco para anexar.



3. OBJETIVOS DE LA PROPUESTA

3.1. GENERAL:

- Entregar conocimientos necesarios para la elaboración de chocolates y pasteles con utilización de materias prima locales, con el fin de aumentar los niveles de ingresos del grupo familiar integrante del proyecto.

3.2 ESPECÍFICOS:

- Generar, a partir de la elaboración de productos de repostería una alternativa económica concreta a un grupo de mujeres de la localidad.
- Mejorar la atención turística, con alternativas gastronómicas diferentes, con sello particular de la zona.

4. A QUIÉN ESTÁ DIRIGIDA LA ACTIVIDAD

La actividad está orientada a mujeres con domicilio en la Comuna de Río Ibáñez y que poseen conocimientos en el área de elaboración de alimentos (con nociones de manipulación de alimentos).



5. ANTECEDENTES DE LA INSTITUCION QUE REALIZA LA ACTIVIDAD (Adjuntar antecedentes adicionales en el Anexo N° 2)

La entidad o institución que realiza la capacitación, o que facilita al profesional es **“Swisscontact”**, Fundación Suiza de Cooperación para el Desarrollo Técnico, creada en 1959 por personalidades de la economía privada y de las Universidades Suizas, financiada por entidades privadas y por la Administración Suiza.

La persona encargada en Chile de realizar el nexo entre profesores y Empresas o instituciones en realizar cursos o capacitaciones es Don Hans Kleber, e-mail: hkleber@terra.cl, telefono-fax: 2- 3216663.



6. PROGRAMA DE ACTIVIDADES DE LA PROPUESTA

04/11/2001	Arribo Profesor a Coyhaique
05/11/2001	Presentación del Profesor y alumnas Resumen sobre Manipulación de alimentos
06/11/2001	Las Materias Primas y su almacenamiento Conservación de los alimentos
07/11/2001	Duración de los alimentos Discusión y análisis de distintas recetas
08/11/2001	Entrega de recetas
09/11/2001	Preparación de Recetas - Masas varias
12/11/2001	Preparación de Recetas - Queques
13/11/2001	Preparación de Recetas - Pasteles
14/11/2001	Preparación de Recetas - Cremas para Tortas y Pasteles
15/11/2001	Preparación de Recetas - Chocolatería
16/11/2001	Ceremonia de Clausura.
17-18/11/2001	Salida Vuelo Coyhaique



6.1 DESCRIPCIÓN ESTRUCTURAL DE LA ACTIVIDAD: resumen, orientaciones metodológicas, aprendizajes esperados, contenidos, equipo docente, número de horas, entre otros.

La actividad se realizará en forma personalizada, dado el número pequeño de personas en el curso, y por petición expresa del profesor, con la intención de que los conocimientos que se adquieran queden comprendidos y entendidos a cabalidad para su buena utilización a futuro.

La temática se realizará con clases teóricas al principio, y fuertemente orientada a la parte práctico manual.

Se pretende tener una actividad con un total de 50 horas como mínimo, dependiendo del nivel de comprensión que tengan las alumnas en el transcurso del curso.

El curso será impartido por un profesor con bastos conocimientos en pastelería y chocolatería en su País de origen; además de trabajos en el Sur de Chile, X Región, en importantes centros gastronómicos como lo muestra su curriculum.



7. RESULTADOS E IMPACTOS ESPERADOS

En el curso participarán entre 10 a 15 mujeres jefas de hogar o dedicadas al rubro gastronómico, ya sea involucradas directa o indirectamente.

La capacitación permitirá a las participantes abastecer locales dedicados al rubro turístico como gastronómico del sector, además de la preparación en sus propios hogares, de pasteles, masas, queques y otros artículos de repostería.



8.- EQUIPO DOCENTE (Adjuntar <i>curriculum vitae</i> en Anexo 5)							
NOMBRE	RUT	FONO	DIRECCIÓN POSTAL	REGIÓN (Ciudad y país si corresponde)	LUGAR DE TRABAJO	ACTIVIDAD PRINCIPAL	FIRMA
1. PETER BATAGLIA			Correo San Henrique, Santiago.	SUIZO		PANADERO, PATELERO	
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							



**ANEXO 1:
CURRICULUM VITAE DEL COORDINADOR DE LA PROPUESTA**

CURRICULUM

NOMBRE : Julio César Valdés Gajardo.
PROFESION : Ingeniero Agrónomo
ESTADO CIVIL : Casado, 3 hijos
FECHA DE NACIMIENTO : 01/07/45
DIRECCION : P.AGUIRRE CERDA 571
CIUDAD : Coyhaique.

EDUCACION B ASICA : Coyhaique
EDUCACION SECUNDARIA : Coyhaique
EDUCACION UNIVERSITARIA : Universidad Austral de Valdivia.

1977 : Título de Ingeniero Agrónomo en la Universidad Austral. Valdivia
1996 : Diplomado en Medio Ambiente. Universidad Católica-Gob.Regional-Coyhaique

ANTECEDENTES LABORALES

1977-1982 : Empresa Traverso y Cia Ltda. Santiago
1983 -1985 : Micro Empresa Particular. Santiago.
1986 : Intendencia Coyhaique. Programa profesionales cesantes.
Profesor INACAP.
1987 : Profesor Liceo Austral Cochrane
1987-1988 : Funcionario de FUNDA. Pto Ing. Ibañez
1989-1990 : Funcionario de la Fundación Oficina Coordinadora de Asistencia Campesina
OCAC en Chile- Chico.
1990-1991 : Extensionista de FUNDESA
1991-1992 : Jefe Técnico de FUNDA
1993-2001 : Profesional de Apoyo de la SEREMI de Agricultura. Coyhaique

JULIO VALDES



ANEXO 2
ANTECEDENTES DE LA INSTITUCION QUE REALIZA LA ACTIVIDAD

El concepto del SEC - Senior Expert Corps

Idea

En Suiza los hombres y las mujeres se jubilan entre los 60 y 65 años. Muchas personas especializadas que se retiran de la vida laboral o que se encuentran poco antes de su jubilación buscan una actividad llena de sentido para esta fase de su vida. Entre ellos hay muchos que tienen una alta experiencia profesional, conocimiento de idiomas, un buen estado de salud e independencia familiar y económica. Estas personas ofrecen un potencial de Know-How que podría ser empleado en forma provechosa para la cooperación al desarrollo. Por otro lado, en todos los países en vías de desarrollo, tanto en los países que ya están en camino de la industrialización, como también en aquellos que son considerados como los más pobres del mundo existe una gran escasez de este Know-How.

Objetivos

El SEC ofrece expertos calificados para asesoramientos individuales en países en vías de desarrollo. Aquí se trata de emplear los especialistas jubilados en misiones a corto plazo en forma adecuada para la solución de problemas específicos. Mediante sus actividades el SEC, por un lado quiere dar un aporte valioso al fomento en los países en vías de desarrollo, y por otro lado ofrecer una actividad llena de sentido a las personas que se retiran de la vida profesional, y además fortalecer la cooperación de parte de Suiza con los países en vías de desarrollo.

Criterios para las misiones SEC

Solamente se pueden aceptar solicitudes que contengan problemas claramente definidos y que puedan ser resueltos en una misión a corto plazo (1-3 meses), y que además, requieran conocimientos profesionales muy específicos. También se deben tener en cuenta las prioridades de la Ley Federal sobre la Cooperación al Desarrollo y la política de Swisscontact. Los beneficiarios y contrapartes pueden ser empresas y organizaciones privadas, estatales, o semi-autónomas, las cuales son importantes desde el punto de vista del desarrollo. El experto SEC debe disponer de conocimientos específicos para la solución del problema, suficientes conocimientos del idioma y en lo posible experiencia en países en vías de desarrollo. No se ha previsto un límite respecto a la edad.



Los expertos que se pongan a disposición de un tal proyecto no recibirán salarios para las misiones; pero si se cubrirán los gastos de viaje, seguro y estancia de los expertos o de las expertas.

Organización

El SEC está integrado a Swisscontact. Después de la evaluación positiva de solicitudes, Swisscontact será responsable de la administración de las misiones.

Financiamiento

Los gastos de estancia durante la misión serán cubiertos por el beneficiario o el país beneficiario, mientras que Swisscontact se encargara de los demás costos.

Cooperación:

El SEC colabora con organizaciones de otros países industrializados que tienen los mismos objetivos.

Swisscontact, SEC, Senior Expert Corps, Doeltsweg 39, Apartado, 8055 Zurich
Tel. 01 454 17 17, Fax 01 454 17 97
e-mail sec@swisscontact.ch

INFORME ANUAL 1998

Las cifras

En 1998, el Senior Expert Corps de Swisscontact nuevamente puede reportar un año de grandes éxitos: se llevaron a cabo 103 misiones (1997: 95 misiones) en 17 países (1997: 19 países). En total, la duración de las misiones aumentó de 300 semanas (1997) a 394 semanas (1998) lo que significa un aumento del 31%. El 87% de las misiones se realizaron en países con representaciones SEC, más concretamente en Chile, Ecuador, El Salvador, Perú, Nepal y Eslovaquia.

Misiones por continentes y países

Continente País	Número		Continente País	Número	
	1998	1997		1998	1997
Asia	23	15	Latinoamérica	71	59
Indonesia	1	1	Brasil	2	3
Líbano	1	1	Chile	47	36
Nepal	18	9	Ecuador	8	6
Sri Lanka	2	-	Perú	11	8
Pakistán	1	-	El Salvador	2	-
Jordania	-	4	Cuba	2	
			Paraguay		
			Bolivia		6
África	3	5	Países del Este	5	10
Malí/ Etiopía	1	2	Rusia	1	6
Sudáfrica	1	-	Eslovaquia	4	2
Tanzania	1	2	Polonia	-	2
Uganda	-	1	Total (+1997: 6 en Suiza)	103	95

Misiones por sectores

Sector	Número	
	1998	1997
Alimentos	33	30
Management	8	12
Hotelería, turismo	13	9
Textil, papel	6	7
Madera	2	6
Formación profesional	4	5
Electrotécnica, electrónica	4	4
Infraestructura, energía	1	3
Salud, química	1	3
Agricultura	1	3
Construcción	8	2
Máquinas, vehículos	3	2
Medios de comunicación	1	1
Curtiembre	6	1
Total	103	95

En 1998, gran parte de las misiones se realizó en el sector "alimentación" (32%). El sector "metal/máquinas/electrotécnica" está en segundo lugar con el 16%. Misiones de asesoramiento en management y formación profesional constituyen el 14% del total de las misiones realizadas. Otro punto fundamental fueron el sector de hotelería/turismo (13%). El 13% de todas las misiones se desarrolló en los sectores "madera/textil/curtiembre/papel" y el 12% restante se divide entre los sectores de "construcción, infraestructura y agricultura".

En promedio, las misiones duraron cuatro semanas. Aquellos expertos, que tienen misiones más largas, generalmente asesoran a más de una empresa.

Los clientes

Pequeñas y medianas empresas PME	83%
Instituciones de formación profesional	13%
Organizaciones de ayuda suizas	2%
Administración pública	2%
Total	100%

Ejemplos del trabajo de los Senior Experts

El Salvador

Conjuntamente con la Dirección Ejecutiva y el personal del Hospital Nuestra Señora de la Paz en San Miguel, Herwig Weiser (asesor en organización), elaboró un análisis de la situación actual y propuestas para mejorarla. La implementación de dichas propuestas garantizará que el hospital estará en condiciones de superar las pérdidas y de crear una base económica sólida para el futuro.

Chile

Si Ud. quiere comer una rica torta Sacher, no necesita viajar hasta Viena; en la ciudad Valdivia, en el sur de Chile, lo espera el Salón de té Entrelagos. Expertos en pastelería y chocolatería del Senior Expert Corps contribuyeron con sus conocimientos para formar un surtido de productos amplio y de excelente calidad. Ud. puede pedir tortas, galletas, helados o comprar bombones en la tienda adjunta, siempre quedará satisfecho de la calidad y del servicio.

Perú

Los señores Danielle y Karl Huber son el equipo de asesores perfecto para el sector zapatería: la Sra. Huber es especialista en zapatos para damas, el Sr. Huber tiene su especialidad en zapatos para varones. Durante su misión en Lima, Perú, brindaron asesoramiento a tres fábricas de calzados. La primera, está especializada en zapatos de mujer y es dirigida por una mujer. El asesoramiento de la Sra. Danielle Huber se concentró en el perfeccionamiento de la gama así como en el mejoramiento de la calidad mientras que el Sr. Karl Huber se encargó de los procesos de fabricación. La segunda fábrica, que gozó del asesoramiento de la pareja Huber, fue una empresa pequeña con 20 empleados. Se optimaron los procesos de fabricación para reducir los costos. Ahora, la empresa exportará sus productos a Bolivia, Brasil y Chile. En la última fábrica, finalmente, los trabajos se concentraron en el mejoramiento de la calidad y en el marketing. El objetivo de la empresa es mejorar su posición en el mercado y crear nuevas fuentes de trabajo.

Las finanzas

En 1998, los gastos totales del SEC ascendieron a Sfr. 500'950.-- (1997: 428'820.--). Dos tercios de este monto fueron financiados por el Estado suizo, un tercio por donaciones de la empresa privada de dicho país.

Las solicitudes

En 1998, se atendieron un total de 216 solicitudes:

103	misiones SEC
67	planificadas para 1999
22	canceladas por el cliente
19	canceladas por el SEC
5	varios

Los expertos

A fines de 1998, en los registros del SEC figuraron 322 expertos y 12 expertas. La mayoría de ellos tiene entre 60 y 70 años. La edad promedio fue de 67 años.



El Senior Expert Alois Russhelm en la Hot Bread Bakery en Catmandú, Nepal. El panadero-repostero formó al personal y mejoró las recetas logrando de esta manera una sustancial mejora en la calidad del pan producido.

Swisscontact Senior Expert Corps
Doeltschiweg 39, Casilla Postal, 8055 Zurich
Tel. 01 454 17 17, Fax 01 454 17 97
e-mail: mt@swisscontact.ch



**ANEXO 3
CONTENIDOS DE LA ACTIVIDAD**

Sr. Peter Battaglia, experto en Pastelería y Chocolatería

PROGRAMA CURSO DE PASTELERIA/CHOCOLATERÍA

1. Presentación de la materia prima. Almacenamiento / conservación / duración.
2. Discusión y análisis de diferentes recetas. En qué hay que fijarse para obtener un producto final óptimo.
3. Anotar las recetas.
4. Preparación de diferentes recetas con participación de los asistentes al curso.
5. Productos básicos, masas varias, cremas para tortas, queques y pasteles, pastelería, pasteles con levadura.

El surtido de productos se adaptará a la materia prima existente