OFICINA DE PARTES Y FIA
RECEPCIONADO
Fecha 28 ABR 2016
Hora 10:45
Nº Ingreso 28882

FORMULARIO DE POSTULACIÓN
PROYECTOS VALORIZACIÓN DEL PATRIMONIO AGRARIO, AGROALIMENTARIO Y FORESTAL

CÓDIGO (uso interno)	PYT-2016-0356

SECCIÓN I: ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA

1. NOMBRE

Rescate, valorización y utilización de los subproductos del cordero en la gastronomía de la Patagonia Norte de Chile

2. SECTOR, SUBSECTOR, RUBRO EN QUE SE ENMARCA

Ver identificación sector, subsector y rubro en Anexo 7.

Sector	Pecuario
Subsector	Ovinos
Rubro	Ovino de carne
Especie (si aplica)	Ovinos

3. FECHAS DE INICIO Y TÉRMINO

Inicio	Septiembre 2016
Término	Septiembre 2018
Duración (meses)	24 meses

4. LUGAREN QUE SE LLEVARÁ A CABO

Región	Los Lagos
Provincia(s)	Osorno y Chiloé
Comuna(s)	Osorno, Dalcahue, Castro

5. ESTRUCTURA DE COSTOS

Los valores del cuadro deben corresponder a los valores indicados en el Excel "Memoria de cálculo proyectos valorización del patrimonio 2016".

Aporte		Monto ($)	Porcentaje
FIA			
CONTRAPARTE	Pecuniario		
	No pecuniario		
	Subtotal		
TOTAL (FIA + CONTRAPARTE)			

SECCIÓN II: COMPROMISO DE EJECUCIÓN DE PARTICIPANTES La entidad postulante y asociados manifiestan su compromiso con la ejecución de la propuesta y a entregar los aportes comprometidos en las condiciones establecidas en este documento.	
6. ENTIDAD POSTULANTE	
Nombre Representante Legal	Julio César Kalazich Barassi
RUT	
Aporte total en pesos:	
Aporte pecuniario	
Aporte no pecuniario	

SECCIÓN III: ANTECEDENTES GENERALES DE LA ENTIDAD POSTULANTE, ASOCIADO(S) Y COORDINADOR DE LA PROPUESTA
7. IDENTIFICACION DE LA ENTIDAD POSTULANTE Complete cada uno de los datos solicitados a continuación. Adicionalmente, se debe adjuntar como anexos los siguientes documentos: - Certificado de vigencia de la entidad postulante en Anexo 1. - Certificado de iniciación de actividades en Anexo 2.
7.1. Antecedentes generales de la entidad postulante
Nombre: Instituto de Investigaciones Agropecuarias
Giro/Actividad: Investigaciones Agropecuarias
RUT:
Tipo de entidad, organización, empresa o productor (mediano o pequeño):
Ventas anuales de los últimos 12 meses (en UF) (si corresponde):
Identificación cuenta bancaria (banco, tipo de cuenta y número)
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región)/Domicilio postal:
Teléfono:
Celular:
Correo electrónico:
Usuario INDAP (sí/no):
7.2. Representante legal de la entidad postulante
Nombre completo: Julio Cesar Kalazich Barassi
Cargo que desarrolla el representante legal en la entidad: Director Nacional
RUT:
Nacionalidad:
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región):
Teléfono:
Celular:
Correo electrónico:
Profesión: Ing. Agrónomo, PhD.
Género (Masculino o Femenino): Masculino
Etnia (indicar si pertenece a alguna etnia):

7.3. Realice una breve reseña de la entidad postulante

Indicar brevemente la actividad de la entidad postulante, su vinculación con la temática de la propuesta y sus fortalezas en cuanto a la capacidad de gestionar y conducir la propuesta.

El Instituto de Investigaciones Agropecuarias, INIA, creado en 1964, es la principal institución de investigación agropecuaria de Chile, dependiente del Ministerio de Agricultura.

INIA dispone de una cobertura geográfica nacional entre las regiones de Coquimbo y Magallanes, a través de 10 Centros Regionales de Investigación (CRI), Departamentos, Laboratorios, Bibliotecas, y un personal integrado por profesionales altamente calificados, lo que le permite realizar una adecuada labor como centro de investigación al servicio del sector silvoagropecuario, y realizar la prestación directa de servicios.

El concepto de Investigación-Desarrollo, adoptado por el INIA, implica definir los objetivos de las investigaciones sobre la base de los requerimientos y necesidades de los clientes y usuarios del Instituto. En otras palabras, significa que la investigación -desde que se inicia- se hace pensando en un producto o resultado final aplicable.

Las principales formas de intercambio y difusión de información usados por el INIA, aparte de los servicios o productos directos son la capacitación y transferencia tecnológica, la realización de proyectos conjuntos, el intercambio de información a través de publicaciones, y el contacto directo entre investigadores.

INIA REMEHUE

El Centro Regional de Investigación Remehue, ubicado en la Región de Los Lagos, desarrolla proyectos en las principales líneas definidas por la región, es así que se trabaja en producción y calidad de leche y carne en base a praderas, producción ovina, producción de papa y transferencia tecnológica. En este centro regional trabaja el equipo que lideró la probatoria del cordero chilote I.G.

7. ASOCIADO (S)	
Nombre Representante Legal	Miguel Arcángel Gamín Villarroel
RUT	
Aporte total en pesos:	
Aporte pecuniario	
Aporte no pecuniario	

7. ASOCIADO (S)	
Nombre Representante Legal	Santiago Orlando Torres Águila
RUT	
Aporte total en pesos:	
Aporte pecuniario	
Aporte no pecuniario	

8. IDENTIFICACION DEL(OS) ASOCIADO(S) Si corresponde, complete los datos solicitados de cada uno de los asociados de la propuesta.
9.1. Asociado 1
Nombre: Liceo Insular
Giro/Actividad: Educación
RUT:
Tipo de entidad, organización, empresa o productor (mediano o pequeño):
Ventas anuales de los últimos 12 meses (en UF) (si corresponde):
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región):
Teléfono:
Celular:
Correo electrónico:
9.2. Representante legal del(os) asociado(s)
Nombre completo: Santiago Orlando Torres Águila
Cargo que desarrolla el representante legal en la entidad: Alcalde y Presidente de la Corporación Municipal de Quinchao
RUT:
Nacionalidad:
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región):
Teléfono:

7. ASOCIADO (S)	
Nombre Representante Legal	Gonzalo Emilio Arias Salas
RUT	
Aporte total en pesos:	
Aporte pecuniario	
Aporte no pecuniario	

8. IDENTIFICACION DEL(OS) ASOCIADO(S) Si corresponde, complete los datos solicitados de cada uno de los asociados de la propuesta.
9.1. Asociado 1
Nombre: MAFRISUR S.A.
Giro/Actividad: MATADERO FRIGORIFICO
RUT:
Tipo de entidad, organización, empresa o productor (mediano o pequeño):
Ventas anuales de los últimos 12 meses (en UF) (si corresponde):
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región):
Teléfono:
Celular:
Correo electrónico:
9.2. Representante legal del(os) asociado(s)
Nombre completo: Gonzalo E. Arias Salas
Cargo que desarrolla el representante legal en la entidad: Vicepresidente Ejecutivo
RUT:
Nacionalidad:
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región):
Teléfono:

a entregar los aportes comprometidos en las condiciones establecidas en este documento.

6. ENTIDAD POSTULANTE	
Nombre Representante Legal	Julio César Kalazich Barassi
RUT	
Aporte total en pesos:	
Aporte pecuniario	
Aporte no pecuniario	

_____

Firma

7. **ASOCIADO (S)**	
Nombre Representante Legal	UNIVERSIDAD DE LOS LAGOS
RUT	
Aporte total en pesos:	
Aporte pecuniario	
Aporte no pecuniario	

8. **IDENTIFICACION DEL(OS) ASOCIADO(S)**
Si corresponde, complete los datos solicitados de cada uno de los asociados de la propuesta.
9.1. Asociado 1

7. IDENTIFICACION DEL(OS) ASOCIADO(S) Si corresponde, complete los datos solicitados de cada uno de los asociados de la propuesta.
9.1. Asociado 1
Nombre: **Sociedad de Fomento Ovejero de Chiloé SOFOCH A.G.**
Giro/Actividad:**Asociación Gremial**
RUT:
Tipo de entidad, organización, empresa o productor (mediano o pequeño):
Ventas anuales de los últimos 12 meses (en UF) (si corresponde):
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región):
Teléfono:
Celular:
Correo electrónico:
9.2. Representante legal del(os) asociado(s)
Nombre completo: **Miguel Arcángel Gamín Villarroel**
Cargo que desarrolla el representante legal en la entidad: **Presidente**
RUT:
Nacionalidad:
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región):
Teléfono:
Celular:
Correo electrónico:
Profesión: **Agricultor, Ganadero**
Género (Masculino o Femenino):**Masculino**
Etnia (indicar si pertenece a alguna etnia):
9.3. Realice una breve reseña del(os) asociado(s) Indicar brevemente la actividad del(os) asociado(s) y su vinculación con el tema de la propuesta.
La Sociedad de Fomento Ovejero de Chiloé SOFOCH A.G., Se conforma a mediados del año 2012; agrupa a distintos actores relacionados directa e indirectamente con la actividad ovina, entre sus asociados hay Productores (as) Ovinas, Criadores de Cordero y de Reproductores de Chilote, Artesanos(as) en Lana y cueros , agricultores, representantes del área Gastronómica y su asociación Gremial "Chiloé Cocina A.G." y representantes agrupaciones de productores ovinos de la provincia como la "Agrupación Manantiales" de la comuna de Chonchi, "Agrupación de Productores ovinos Oviplan" de la Comuna de Quellón y "Agrupación Arcoiris" de la comuna de Ancud, así como también Asesores Técnicos del área Agrícola y Ganadera de la Provincia y Región. Nuestra organización se plantea como misión vincular a los actores del mundo ovejero de Chiloé para coordinar esfuerzos y formar capacidades en pos de favorecer el emprendimiento que permita

al patrimonio productivo que representa la ovejería del archipiélago generar productos de valor y posicionarlos en el país. Vemos un futuro donde la ovejería Chilota se transforma en una actividad económica principal y especializada que se proyecta a partir del patrimonio cultural y productivo de sus habitantes. Uno de los principales logros es la obtención de la obtención del Sello de Origen del Cordero Chilote bajo el distintivo Indicación Geográfica Protegida "Cordero Chilote I.G.", esto producto del trabajo articulado con el Instituto de Investigaciones Agropecuarias INIA bajo el programa de Recuperación y desarrollo ovino para la provincia de Chiloé que además logro inscribir la Primera raza ovina de origen Chileno, la Raza ovina Chilota. Cabe Destacar que existe un Convenio de Cooperación entre El Instituto de Investigaciones Agropecuarias INIA y la Sociedad de Fomento Ovejero de Chiloé SOFOCH A.G. que busca desarrollar los intereses del sector agropecuario con énfasis en la Ganadería Ovina de la provincia de Chiloé.
9. IDENTIFICACION DEL(OS) ASOCIADO(S) Si corresponde, complete los datos solicitados de cada uno de los asociados de la propuesta.
9.1. Asociado
Nombre: Liceo Insular
Giro/Actividad: Educación
RUT:
Tipo de entidad, organización, empresa o productor (mediano o pequeño):
Ventas anuales de los últimos 12 meses (en UF) (si corresponde):
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región):
Teléfono:
Celular:
Correo electrónico:
9.2. Representante legal del(os) asociado(s)
Nombre completo: Santiago Orlando Torres Águila
Cargo que desarrolla el representante legal en la entidad: Alcalde y Presidente de la Corporación Municipal de Quinchao
RUT:
Nacionalidad:
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región):
Teléfono:
Celular:
Correo electrónico:
Profesión: Docente
Género (Masculino o Femenino): Masculino
Etnia (indicar si pertenece a alguna etnia):

9.3. Realice una breve reseña del(os) asociado(s) Indicar brevemente la actividad del(os) asociado(s) y su vinculación con el tema de la propuesta.
La especialidad Técnica de Elaboración Industrial de Alimentos cuenta con programas modulares y busca desarrollar en los alumnos y alumnas aprendizajes relacionados con las distintas áreas de competencias. Pretende formar un Profesional Técnico que cuente con una solida formación en la manipulación y elaboración de alimentos, que les permita abordar e integrar eficientemente sus labores en la industria. El liceo para ello cuenta con una planta de proceso que cumple con todas las normas sanitarias, es decir, posee resolución sanitaria. En dicha planta se llevan a cabo todos los módulos de la especialidad, destacándose elaboración de alimentos, control de calidad, embalaje, entre otros. Los estudiantes que se atienden son provenientes de las islas que conforman la comuna teniendo estos un fuerte arraigo cultural, principalmente en lo que podríamos denominar la ganadería de subsistencia
9. IDENTIFICACION DEL(OS) ASOCIADO(S) Si corresponde, complete los datos solicitados de cada uno de los asociados de la propuesta.
9.1. Asociado 1 3
Nombre: MAFRISUR S.A
Giro/Actividad: Matadero Frigorífico
RUT:
Tipo de entidad, organización, empresa o productor (mediano o pequeño):
Ventas anuales de los últimos 12 meses (en UF) (si corresponde):
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región):
Teléfono:
Celular:
Correo electrónico:
9.2. Representante legal del(os) asociado(s)
Nombre completo: Gonzalo E. Arias Salas
Cargo que desarrolla el representante legal en la entidad: Vicepresidente ejecutivo
RUT:
Nacionalidad:
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región):
Teléfono:
Celular:
Correo electrónico:
Profesión: Ingeniero Politécnico Naval
Género (Masculino o Femenino): Masculino

Etnia (indicar si pertenece a alguna etnia):
9.3. Realice una breve reseña del(os) asociado(s) Indicar brevemente la actividad del(os) asociado(s) y su vinculación con el tema de la propuesta.
Planta Faenadora de bovinos y ovinos, única con línea de ovinos certificada a varados mercados de exportación (UE, Canadá, Israel, USA, entre otros) certificada para faenas rituales (Halal y kosher), entre Santiago y Puerto Montt, Experiencia de más de 8 años exportando y agregando valor en desposte con variados protocolos y comercializando en diversos mercados. Asimismo, es importante proveedor de retail nacional y canal de HOERCA en Chile. La vinculación con el proyecto surge del interés en gestionar la formalización de la comercialización y faenamiento de ovinos, mejoramiento del mix comercial de productos, lo que incluye la recuperación y procesamiento de la mancorna o subproductos comestibles. Aportamos 80 mancornas destinadas a las preparaciones gastronómicas incorporadas al proyecto con el objeto de que dichas recetas sean implementadas en las cartas y menús de la oferta de hoteles y restaurantes en la región de Los Lagos, y por, extensión al resto del país.
8. IDENTIFICACION DEL(OS) ASOCIADO(S) Si corresponde, complete los datos solicitados de cada uno de los asociados de la propuesta.
9.1. Asociado 1 4
Nombre: Universidad de Los Lagos
Giro/Actividad: Educación
RUT:
Tipo de entidad, organización, empresa o productor (mediano o pequeño):
Ventas anuales de los últimos 12 meses (en UF) (si corresponde):
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región):
Teléfono:
Celular:
Correo electrónico:
9.2. Representante legal del(os) asociado(s)
Nombre completo: Oscar Garrido Álvarez
Cargo que desarrolla el representante legal en la entidad: Rector
RUT:
Nacionalidad:
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región):
Teléfono:
Celular:
Correo electrónico:
Profesión: Profesor de Biología
Género (Masculino o Femenino):masculino

Etnia (indicar si pertenece a alguna etnia):
9.3. Realice una breve reseña del(os) asociado(s) Indicar brevemente la actividad del(os) asociado(s) y su vinculación con el tema de la propuesta.
La universidad de Los Lagos fue creada el 30 de agosto de 1993 como Universidad estatal, autónoma y regional. Sin embargo, los antecedentes que llevan a la creación de esta Universidad datan de casi tres décadas de antigüedad. La insitución se originó en 1965, con la instalación del Centro Regional de la Universidad de Chile Osorno, Centro que evolucionó a sede en 1972. Luego de la reforma universitaria de 1981, esta sede, junto con la sede de Puerto Montt de la Universidad Técnica del Estado, pasaron a constitur el Instituo Profesional de Osorno. Doce años después, y sobre la base de estas instituciones, se creó la Universidad de Los Lagos. La Universidad de Los Lagos se vinculará en el proyecto mediante la carrera de Ingeniería en Alimentos, la cual posee un Centro de Análisis de Alimentos acreditado por la Norma Chilena Oficial NCh-ISO 17025 Of.2001 y una Planta Piloto Procesadora de Alimentos. Ésta última será utilizada para el desarrollo de productos cárnicos y preparación del estudio de consumidores, además quedará a disposición de los agricultores una vez finalizado el proyecto, ya que la Planta Piloto esta acreditada para prestar servicios externos. Mientras que el Centro de Estudios de Alimentos será requerido para el etiquetado nutricional de los productos cárnicos finales. Por otro lado junto con el entidad postulante participará en la formación de capital humano profesional (tesista) durante la parte del proyecto principalmente en el desarrollo de los productos cárnicos con valor agregado.

9. IDENTIFICACION DEL COORDINADOR DE LA PROPUESTA Complete cada uno de los datos solicitados a continuación.			
Nombre completo: Iris Lobos Ortega			
RUT:			
Profesión: Ingeniero en Alimentos PhD. Alimentos y Medio Ambiente			
Pertenece a la entidad postulante(Marque con una X).			
SI	X	NO	
Indique el cargo en la entidad postulante:	Investigadora	Indique la institución a la que pertenece:	
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región):			
Teléfono:			
Celular:			
Correo electrónico:			

SECCIÓN IV: CONFIGURACIÓN TÉCNICA DE LA PROPUESTA

10. RESUMEN EJECUTIVO

Sintetizar con claridad la justificación de la propuesta, sus objetivos, resultados esperados e impactos.

El sur de Chile, también conocido como la Patagonia Norte chilena, ha desarrollado una imagen gastronómica y cultural que a nivel nacional congrega a un importante número de turistas nacionales e internacionales que son atraídos por sus atractivos naturales, tradiciones, cultura, patrimonio y gastronomía, las cuales se fundieron en la mezcla de las culturas huilliche y de los colonos españoles, en este sentido, buscan degustar y disfrutar de la carne de cordero.

La venta y consumo de cordero a nivel nacional es bastante marginal, los corderos de los grandes productores se destinan a exportación (especialmente en la región de Magallanes), mientras que los pequeños productores, concentrados mayoritariamente entre Valdivia y Chiloé, comercializan sus animales en el mismo predio y no cuentan, ni con cadena de frio, ni con las mínimas condiciones de inocuidad requeridas para el desarrollo de productos derivados de los interiores del animal.

Además, la oferta gastronómica actual debe responder a las necesidades de los nuevos consumidores, quienes han cambiado sus hábitos alimenticios, están más preocupados de lo que comen, de su calidad nutricional, de donde provienen y como se producen, pero llevan un estilo de vida más rápida y cada vez con menos tiempo para cocinar, esto último ha provocado una pérdida del uso y de la costumbre de utilizar los interiores del cordero, como por ejemplo: la morcilla, los riñones al jerez o cocinados con chicha de manzana, el queso de cabeza, las panas, las terrinas (bloques de carne que se cuajan), entre otros muchos productos.

Además, el productor hoy pierde todos los interiores, si pudiésemos rescatar estos subproductos podríamos aumentar la rentabilidad de los productores ovinos y mejorar la oferta gastronómica para atender al mercado nacional y a los turistas nacionales e internacionales, que sí consumen y quiere disponer de subproductos del cordero y que mejor que en formatos que aumenten la vida útil, es decir, mediante la elaboración de productos de Charcutería y/o Preparaciones Gastronómicas.

La demanda actual está dada mayoritariamente por el sector HORECA Premium quienes utilizan las lenguas, riñones, mollejas, cuadrillas entre otros, pero la oferta está en manos de los mataderos más grandes a nivel nacional los que a su vez son los exportadores. Esto ha desencadenado en una pérdida de costumbre por falta de oferta.

Por ello, agregar valor al cordero mediante el rescate, valorización y utilización de sus subproductos en la gastronomía de la Patagonia Norte de Chile y así promover la formalización de la producción de carne de cordero, es una inmensa posibilidad para que los productores locales puedan mejorar sus ingresos.

Para alcanzar este objetivo se realizará un estudio histórico-gastronómico de utilización del cordero, que rescate las recetas, sobre todo sus interiores en la vida cotidiana de los habitantes de la Patagonia Norte chilena, considerando como bases que la ganadería ovina tiene una historia de más

de 400 años en la zona sur de Chile, pues la primeras ovejas llegaron como parte del proceso de conquista española. Las recetas serán elaboradas y validados sus procesos tecnológicos para así cumplir con las normas de higiene, seguridad e inocuidad imperantes en nuestros días, también se generará la información nutritiva de cada producto.

Por otra parte se evaluará la aceptabilidad de los productos rescatados, por parte de los consumidores del siglo XXI y así generar información útil para que el sector HORECA pueda dirigir sus platos y productos a un determinado público.

Esta propuesta tiene dentro de sus objetivos capacitar en las bases del emprendimiento, modelo de negocio, entre otros para que los estudiantes de último año de la especialidades de procesamiento de alimentos, gastronomía e ingeniería en alimentos, productores ovino y sector HORECA puedan vislumbrar las posibilidades que se abren por medio del rescate de los productos y los puedan llevar al consumidor de nuestros días.

Además, se trabajará en la difusión y transferencia de los resultados obtenidos para captar nuevos mercados y potenciales consumidores.

11. JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA

12.1 Productos y/o procesos a valorizar

Describa brevemente los productos y/o procesos que serán valorizados a través de la propuesta.

La ganadería ovina tiene una historia de más de 400 años en la zona sur de Chile, pues la primeras ovejas llegaron como parte del proceso de conquista española. Estos primeros animales aislados y sometidos a las adversas condiciones climáticas y de sub-alimentación se adaptaron y diferenciaron hasta convertirse en un tipo de animal único y propio de este territorio.

En este sentido, fue el año 2010 cuando INIA junto a productores de Chiloé (SOFOCH), inscribieron la primera raza ovina chilena. Ya el año 2015 el cordero chilote obtiene la Identificación Geográfica, convirtiéndose en el primer producto cárnico con Sello de Origen. En este sentido, este año INIA tiene dentro de sus proyectos adjudicados apoyar a productores locales del sector de San Juan de la Costa, quienes conservan este tipo de animal en sus predios y que valoran su uso tradicional, y con ello realizar la recuperación y valorización del ovino costeño, para la producción de carne ovina y la generación de productos diferenciados por parte de los productores.

Además, la oferta gastronómica actual debe responder a las necesidades de los nuevos consumidores, quienes han cambiado sus hábitos alimenticios, llevan un estilo de vida más rápida y cada vez con menos tiempo para cocinar, esto ha provocado una pérdida del uso y de la costumbre de utilizar los interiores del cordero, como por ejemplo: la morcilla, los riñones al jerez o cocinados con chicha de manzana, el queso de cabeza, las panas, las terrinas (bloques de carne que se cuajan), entre otros muchos productos. Actualmente esta oferta de productos no existe por diversas razones, cambios en los hábitos alimenticios, como se mencionaba anteriormente, en la actualidad los

mataderos están en manos de privados y faenan lo que es rentable y en el caso de los ovinos lo rentable es lo exportable, lo que obliga a los mataderos a decomisar, muchas veces hasta los huesos del animal.

Por otra parte la producción ovina, en la Región de Los Lagos se encuentra principalmente en manos de la pequeña agricultura, lo que ha provocado que los animales se comercialicen en el predio y de forma estacional, sin posibilidades de utilización de los interiores, quienes se ven en la obligación de eliminarlos.

Todo esto ha llevado a comercializar el cordero como un producto indiferenciado y estacional en el mercado nacional, aun cuando es un producto único en el mundo. En este sentido, INIA ha generado propuestas con objeto de agregar valor al cordero, una de ellas se enfoca en el cordero chilote, es financiado por FIA y tiene como principal objetivo: "Agregar valor al cordero chilote con identificación geográfica protegida a partir de la caracterización nutricional de los cortes de su carne, su potencial e la cocina gourmet y la aceptabilidad por parte de los consumidores"

Durante el desarrollo de la iniciativa se ha capacitado a productores ovinos, dueños de restaurantes, carniceros y consumidores de cordero, entre otros, en un desposte más eficiente del cordero chilote I.G, con objeto de obtener 10 cortes de carne que el consumidor pueda disfrutar de manera constante y cómoda y que además el sector HORECA disponga de este producto todo el año y así vencer la estacionalidad del cordero en la isla de Chiloé. Producto de las capacitaciones, participación en ferias y reuniones de trabajo con los distintos actores que involucra la propuesta surgió la inquietud de rescatar el uso de los interiores de este animal, como subproductos con valor patrimonial al igual que a principios de siglo, cuando el animal se consumía entero por los habitantes de lo que hoy se conoce como Patagonia Norte.

Por las razones expuestas, la propuesta tiene como eje principal valorizar la utilización del cordero como una forma de producción económica directamente relacionada con el estilo de vida y el patrimonio cultural chilote extendida también por la Patagonia Norte (región de Los Lagos).

12.2 Valor patrimonial

Describa por qué los productos y/o procesos identificados anteriormente, tienen valor patrimonial. Para esto, considere la definición de FIA sobre patrimonio agrario[1].

Adjuntar en el Anexo 6, la literatura citada que respalde los antecedentes entregados.

El cordero llega a Chile con el español y encuentran en nuestro país el clima, y una riqueza territorial diferente en comparación a la del viejo mundo. Por eso no es raro que hoy, sea de los productos alimentarios locales, que mayor identidad patrimonial incorpore a las regiones de Chile, que se han destacado en su crianza (Hidalgo, 2016).

La herencia próxima en el uso de la carne de cordero, se la debemos a los últimos realistas enamorados de nuestro Chile, que se refugian con sus pertrechos y animales de cabaña en Chiloé

[1] Productos y procesos que tienen una significación social y simbólica, y que son parte de la historia y del desarrollo particular de una comunidad asociada a un territorio.

en el siglo XVIII; y a diferencia del cerdo, conocido como: "despensa de la conquista". El cordero arriba con el propósito y profundo significado de estratificar al nuevo Español de las Américas: libre, feudal y Católico, y de preservar las costumbres de la mesa noble española. Con recetas señoriales y religiosas como: el Cordero Pascual, cuyo nombre coincide,- no sólo con la preparación-, sino con el periodo de crecimiento y posterior beneficio de los primeros animales (Hidalgo, 2016).

El cordero es el paradigma bíblico, que entregaba su vida, como ofrenda en estas fechas (Navidad y Pascua de Resurrección) a la mesa bendecida. En Chile esta costumbre, aún vigente en especial en las regiones australes, también llamada, Patagonia Norte, donde se preservan intactas. No sólo por el resguardo inequívoco de todas las tradiciones chilenas en regiones aisladas; sino porque el animal es parte de la identidad y su configuración territorial; sus fiestas religiosas; sus Iglesias Centenarias, y el cordero se entrelazan, como la misma vegetación que las cubre y alimenta (Hidalgo, 2016).

Por otra parte, la Patagonia es un concepto originado en los viajes de Hernando de Magallanes en 1520 al extremo sur del continente americano y de las primeras relaciones entre la cultura europea e indígena (Fantini, 2007)

De acuerdo a diversos autores antiguos (Falkner, 1774; Lacroix, 1841; Darwin, 1835) la Patagonia comprende por el norte desde Valdivia por el lado chileno y desde el río Colorado en la sección argentina, en ambos casos el límite sur es el Cabo de Hornos. Sin embargo, durante el siglo XIX y XX el Imaginario Colectivo, producto de la configuración de los Estados Nacionales y de sus transformaciones culturales, ha desplazado esas fronteras y ha creado nuevas.

Actualmente se está consolidando el concepto de Patagonia Norte en Chile, el que abarcaría la actual Región de Los Lagos. La llegada de los conquistadores españoles en el siglo XVI a la Patagonia Norte se tradujo en la fundación de las ciudades de Valdivia (1552), Osorno (1558) y Castro (1567) con lo que se incorporó este territorio hasta que en 1598 se produjo la gran rebelión de Curalaba que permitió que todo el territorio al sur del río Bío Bío volviera a ser dominado por las distintas culturas indígenas, la única excepción fue Chiloé en donde los españoles resistieron y recibieron el apoyo de la corona pues era considerado el bastión militar de la Patagonia para impedir el paso al Océano Pacífico de las potencias enemigas europeas.

En el periodo de la conquista, la ingeniería de la preservación alimentaria, para viajar y guerrear (charquis, ahumados, y charcutería: longaniza blanca de cordero) tiene su apogeo. Pero fue periodo de la abundancia y entendimiento colonial, que el mestizaje y el mundo criollo, cimento las bases de las cocinas regionales Chilenas; es donde podemos identificar con certeza, lo nuestro y lo adquirido. El Español, ahora es Chileno independentista, y sigue siendo el señor y siempre ha de comer carne, **los interiores** (tripas, bofe, corazón, etc.) como lo podemos revisar en todo Latinoamérica quedaron para el indio doméstico: "yanacona"; que maneja con destreza; la olla, el asador y el horno de barro en sus naturales gredas. Pero ahora ven la luz en la historia de nuestra patria 6 guisos, de las cocinas de las nanas a la mesa del Chileno acaudalado, y desde los mataderos públicos, hasta los solares de los cuales de cordero conocemos; los chupes (potage andino) hecho siempre de sesos, corazón y tripas bien picaditos y sazonados con; perejil, sal, ají y cebollas: sabores del nuevo mundo. La campesina y gaucha "Chaifana"; que se consume aún en tierra del fuego, sin prejuicios sanitarios (del bofe y otros interiores, empezado con el pan duro del conquistador) (Hidalgo, 2016).

Hoy, a la industria del cordero chileno arraigado al clima y el territorio con su sabor es una cara de Chile en el extranjero, a pesar de que no ha desarrollado valor agregado ligado al contexto comercial mundial: materia prima, o producto difusor de calidad austral e imagen patrimonial?. Son pendientes urgentes de abarcar. Indiscutible es la versión del Chile a través del cordero al palo Magallánico, o el cordero de secano con chuchoca al hoyo, en la zona central. El cordero Victoriano o Araucano, en los guisos con legumbres. Y nuestro Cordero Chilote, fundamental animal que cubre; genética, patrimonial, e históricamente en su vigencia como herramienta cultural, la visión global de una forma de vida ancestral al sur del mundo; desde una patria mitológica. Redes y redes se forman a través de los productos que están pendientes.

Más que necesidad es, por lo tanto, una consecuencia natural el desarrollo de la charcutería en base a los interiores de cordero habiendo ya establecido un nuevo mapeo cárnico para este animal; e interpretar esta carne con el arte maestro del mundo culinario de excelencia: Charcuteria. Hoy el recetario profesional local, carece de estos desarrollos propios de las naciones con visón comercial del valor agregado en sus productos distintivos. Sin embargo, en el recetario de la memoria gastronómica de nuestro país, es donde están los argumentos de la identidad para desarrollarlos.

El avance técnico, tecnológico e industrial es una realidad actual, para los productos con identidad de un país, como el nuestro: potencia alimentaria del futuro. Y es una necesidad comercial, patrimonial, y turística de la profesionalización de las áreas industriales y de servicio de un país. Creer en lo nuestro, conocerlo, y reencontrar nuestra identidad única e irrepetible, por aquellos factores que lo vuelven la imagen del Chile del 2000.

12.3 Vinculación con la pequeña agricultura

Describa claramente cómo los productos y/o procesos a ser valorizados en la propuesta, se vinculan con la pequeña agricultura.

Actualmente, la Región de Magallanes cuenta con la mayor población ovina del país con 2,2 millones de cabezas, con un tamaño promedio de los rebaños por explotación de 4.053 ovinos, el más grande a nivel nacional. La segunda región en orden de importancia es la de Los Lagos con 8,1 % de la masa ovina (315 mil animales) y la tercera es Aysén con 7,8 % (304.936 animales).

La producción ovina en la Región de Los Lagos está en manos de pequeños agricultores y usuarios de INDAP en su totalidad, quienes poseen más del 80% del inventario con dotaciones promedio de 10 ovejas por explotación en los sectores costeños y 50 ovejas en Chiloé. Lo cual ha provocado que la tecnología empleada sea de muy bajo nivel tanto en la base del sistema productivo ganadero, las praderas y en la producción ovina propiamente tal.

Por otra parte, la venta y consumo de cordero a nivel nacional es bastante informal, los corderos de los grandes productores se destinan a exportación (especialmente en la región de Magallanes), mientras que los pequeños productores comercializan sus animales en el mismo predio y no cuentan ni con cadena de frio ni con las mínimas condiciones de inocuidad requeridas para el desarrollo de productos derivados de los interiores del animal. No obstante, existe un potencial de pasar al canal formal, puesto que existe infraestructura para faena, comercialización y distribución de canales, cortes cárnicos y subproductos de cordero.

Además, la producción ovina desde el punto de vista económico se caracteriza por la pequeña propiedad, normalmente cercana al borde costero desde donde extraen los recursos que necesitan los que complementan con una producción agrícola y de ganadería en pequeños volúmenes. Desde la perspectiva de esta estructura existente desde los tiempos coloniales, resultaría muy importante realizar esta propuesta ya que beneficiaría a cientos de familias que poseen números relativamente menores de corderos que de otra manera no podrían acceder al mercado.

Por ello, agregar valor al cordero mediante el rescate, valorización y utilización de sus subproductos en la gastronomía de la Patagonia Norte de Chile y así promover la formalización de la producción de carne de cordero, es una inmensa posibilidad para que los productores locales puedan mejorar sus ingresos.

En este sentido destaca el trabajo que está desarrollando la Sociedad de Fomento Ovejero de Chiloé, SOFOCH A.G, que representa a productores, artesanos y chefs locales junto a INIA-Remehue, apoyando distintas iniciativas con el propósito de comercializar y agregar valor a su producción.

12.4 Orientación de mercado

Identifique el mercado objetivo y/o potencial del producto y/o proceso patrimonial puesto en valor. Se debe considerar la demanda y oferta actual y/o potencial.

El sur de Chile, también conocido como la Patagonia Norte chilena, ha desarrollado una imagen gastronómica y cultural que a nivel nacional congrega a un importante número de turistas nacionales e internacionales que son atraídos por sus atractivos naturales, tradiciones, cultura, patrimonio y gastronomía, las cuales se fundieron en la mezcla de las culturas huilliche y de los colonos españoles. En este sentido, los turistas buscan degustar y disfrutar de la carne de cordero. Debido a la popularidad del cordero de esta zona, anualmente se producen y faenan, sólo en la isla de Chiloé, más de 200.000 animales, los cuales no cubren la demanda y se hace necesario importar alrededor de 7.000 corderos provenientes de la zona central. Por su parte la provincia de Osorno faena al rededor de 110.000 animales, pero en ambos casos los interiores no son aprovechados por que los productores ovinos pequeños, no poseen los conocimientos técnicos ni menos la infraestructura para conservarlos y posteriormente utilizarlos.

Es importante, considerar que el turista, sí consume y quiere llevar interiores de cordero y que mejor que en formatos que aumenten la vida útil. Además, el productor hoy pierde todos los interiores si pudiésemos rescatar estos subproductos podríamos aumentar la rentabilidad de los productores ovinos y mejorar la oferta gastronómica para atender a los turistas nacionales e internacionales, mediante la elaboración de productos de Charcutería y Preparaciones Gastronómicas finas.

La demanda actual está dada mayoritariamente por el sector HORECA Premium quienes utilizan las lenguas, riñones, mollejas, cuadrillas entre otros, pero la oferta está en manos de los mataderos más grandes a nivel nacional los que a su vez son los exportadores de estos subproductos. Esto ha desencadenado en una pérdida de costumbre por falta de oferta juntamente con los cambios en los hábitos alimenticios, resultado de una vida diaria más acelerada y enfocada en la practicidad y comodidad.

Además, la demanda por corderos está en aumento y se avizora la posibilidad de agregar valor al cordero, en este sentido, el consumidor está buscando alternativas a la compra del animal en pie, buscando cortes específicos y otros productos elaborados con carne de cordero, por lo tanto

aprovechar el arraigo cultural que tiene el cordero a nivel nacional e internacional y dar el paso de vender cordero en pie a carne y derivados cárnicos, se vislumbra como una oportunidad para los productores ovinos y SOFOCH para agregar valor a su producción y aumentar sus ingresos.

Finalmente, el objetivo de esta propuesta tiene relación, no solo con vender el cordero en pie o los subproductos, sino que el consumidor valore el Patrimonio Cultural que hay detrás de una producción económica ligada a una historia de aislamiento vernáculo que dio origen a una de las Identidades Culturales más fuertes de Chile y el mundo por lo que un producto será la elaboración de un relato o narración que lo exprese a partir del rescate de las recetas tradicionales de los pequeños productores. Además, de generar la formalización de la producción ovina, especialmente si los productores visualizan un aumento en sus ingresos.

12. PROPUESTA DE VALORIZACION DEL PATRIMONIO

Describa la propuesta de valorización del producto y/o proceso patrimonial que se pretende realizar. En esta descripción consideré si la valorización se realizará mediante: el rescate, protección y/o el acceso a los mercados.

La propuesta pretende rescatar, valorizar y utilizar los subproductos del cordero en la gastronomía de la Patagonia Norte de Chile, con objeto de agregar valor al rubro ovino y promover la formalización de la producción de carne de cordero, generada por la agricultura familiar campesina.

Para alcanzar este objetivo se realizará un estudio histórico-gastronómico de utilización del cordero, que rescate las recetas, sobre todo sus interiores en la vida cotidiana de los habitantes de la Patagonia Norte chilena, considerando como bases que la ganadería ovina tiene una historia de más de 400 años en la zona sur de Chile, pues la primeras ovejas llegaron como parte del proceso de conquista española. Las recetas serán elaboradas y validados sus procesos tecnológicos para así cumplir con las normas de higiene, seguridad e inocuidad imperantes en nuestros días, también se generará la información nutritiva de cada producto.

Por otra parte se evaluará la aceptabilidad de los productos rescatados, por parte de los consumidores del siglo XXI y así generar información útil para que el sector HORECA pueda dirigir sus preparaciones y productos a un determinado público.

Esta propuesta tiene dentro de sus objetivos capacitar en las bases del emprendimiento, modelo de negocio, entre otros para que los estudiantes de último año de la especialidades de procesamiento de alimentos, gastronomía e ingeniería en alimentos, puedan vislumbrar las posibilidades que se abren por medio del rescate de los productos y los puedan llevar al consumidor de nuestros días.

Finalmente se trabajará en la difusión y transferencia de los resultados obtenidos para captar nuevos mercados y potenciales consumidores.

13. PROPIEDAD INTELECTUAL

14.1 Protección de los resultados

- Indique si el la propuesta aborda la protección del producto y/o proceso patrimonial puesto en valor. (Marque con una X)

SI		**NO**	x

- Si su respuesta anterior fue Si, indique cuál o cuáles de los siguientes mecanismos tiene previsto utilizar para la protección. (Marque con una X)

Indicación geográfica (IG)	
Denominación de origen (DO)	
Marca colectiva	
Marca de certificación	
Otra	Especificar:

- Justifique el o los mecanismos de protección seleccionados:

14.2 Conocimiento, experiencia y "acuerdo marco" para la protección y gestión de resultados.

- Indique si la entidad postulante y/o asociados cuentan con conocimientos y experiencia en protección a través de derechos de propiedad intelectual.(Marque con una X)

SI	x	**NO**	

- Si su respuesta anterior fue Si, detalle conocimiento y experiencia.

El Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) cuenta con un equipo de profesionales que estudia la propiedad intelectual de los resultados de cada proyecto (Carlos Fernández: quien puede ser consultado sin problema durante la ejecución del proyecto.

- Indique si la entidad postulante y sus asociados han definido un "acuerdo marco preliminar" sobre la titularidad de los resultados protegibles por derechos de propiedad intelectual y la explotación comercial de estos.(Marque con una X)

SI		**NO**	x

- Si su respuesta anterior fue Si, detalle sobre titularidad de los resultados y la explotación comercial de éstos.

14. OBJETIVOS DE LA PROPUESTA

A continuación indique cuál es el objetivo general y los objetivos específicos de la propuesta.

15.1 Objetivo general[2]

Agregar valor al cordero mediante el rescate, valorización y utilización de sus subproductos en la gastronomía de la Patagonia Norte de Chile y así promover la formalización de la producción de carne de cordero.

15.2 Objetivos específicos[3]

Nº	Objetivos Específicos (OE)
1	Recuperar y compilar recetas ancestrales a partir de la utilización de los interiores del cordero en el territorio Patagonia Norte de Chile
2	Elaborar un recetario de platos gastronómicos y productos de charcutería utilizando los interiores del cordero
3	Validar los procesos tecnológicos de los productos de charcutería mediante estudio de vida útil y análisis nutricional
4	Estudiar la aceptabilidad de los consumidores por medio del análisis sensorial de los productos de charcutería elaborados.
5	Promover la innovación y emprendimiento de estudiantes y profesionales del sector HORECA mediante la capacitación en charcutería y preparaciones gastronómicas
6	Difundir y transferir los principales resultados a los beneficiarios del proyecto

15. MÉTODOS

Indique y describa detalladamente **cómo** logrará el cumplimiento de los objetivos plateados en la propuesta. Considerar cada uno de los procedimientos que se van a utilizar, como análisis, ensayos, técnicas, tecnologías, etc.

Método objetivo 1: Recuperar y compilar recetas ancestrales a partir de la utilización de los interiores del cordero en el territorio Patagonia Norte de Chile

Para el cumplimiento de este objetivo se trabajará en un trabajo conjunto con un historiador con experiencia en antropología del territorio y un cocinero con experiencia en valorización y rescate de recetas ancestrales. Quienes apoyarán al equipo técnico del proyecto en el rescate de los diferentes usos (gastronómicos y culturales) que presentaban los interiores del cordero a principios del siglo y con identidad local.

La valorización del cordero de la Patagonia Norte se realizará a partir de la identificación de las formas ancestrales de uso del producto por parte de las familias tradicionales ligadas a la producción ovina. Para ello se realizarán entrevistas en profundidad, visitas al territorio, documentación de procesos productivos y redacción de una narración que refleja la importancia

[2] El objetivo general debe dar respuesta a lo que se quiere lograr con la propuesta. Se expresa con un verbo que da cuenta de lo que se va a realizar.

[3] Los objetivos específicos constituyen los distintos aspectos que se deben abordar conjuntamente para alcanzar el objetivo general de la propuesta. Cada objetivo específico debe conducir a un resultado. Se expresan con un verbo que da cuenta de lo que se va a realizar.

que ha tenido en su forma de vida. Por otro lado, se contextualizarán esas historias de vida con la historia de la Patagonia Norte para comprender su importancia y significado.

Método objetivo 2: Elaborar un recetario de platos gastronómicos y productos de charcutería utilizando los interiores del cordero

Para la selección de las recetas y/o productos a rescatar se formará una comisión de evaluadores, integrada por el equipo técnico del proyecto y un representante de los asociados.
Algunos de los criterios que se utilizarán para la selección de las recetas es que estas puedan atender las necesidades del sector HORECA (para que los restaurantes puedan ofrecer preparaciones tradicionales o adaptadas tanto a turistas como al público local tradicional). En el caso particular de los productos de charcutería estarán pensados en consumidores y turistas que buscan un producto listo para consumo, práctico, conveniente y con identidad cultural, que lo puedan consumir en sus casas.
Una vez seleccionada cada receta y/o preparación, se analizará la factibilidad de generar los productos de charcutería y/o platos fríos o calientes seleccionados para cada víscera y finalmente esta información será compilada en un recetario con fotografías.

Método objetivo 3: Validar los procesos tecnológicos de los productos de charcutería mediante estudio de vida útil y análisis nutricional

Se validaran los procesos tecnológicos de al menos 4 productos elaborados en el objetivo 2. Para eso se contará con el apoyo de profesionales de la Universidad de Los Lagos, que ayudarán a optimizar los procesos tecnológicos y establecer el tiempo de vida útil para cada producto.

Una vez listos los productos se realizará el etiquetado nutricional de cada uno de ellos, por medio del análisis químico proximal completo (humedad, proteínas, grasa, cenizas y sodio), perfil de ácidos grasos y colesterol (Aldai et al., 2012) y la energía se determinará de forma indirecta a partir de la información del análisis químico (factor Atwate), todos estos análisis se realizaran en el laboratorio de calidad de alimentos del Instituto de Investigaciones Agropecuarias Remehue.

Método objetivo 4: Estudiar la aceptabilidad de los consumidores por medio del análisis sensorial de los productos de charcutería elaborados.

Para evaluar la aceptabilidad de los productos de charcutería, utilizando los interiores del cordero, se trabajará con 100 consumidores de Chiloé y 100 consumidores de Osorno, los cuales serán invitados a evaluar sensorialmente 3 o 4 productos elaborados. Los consumidores serán seleccionados de acuerdo a un muestreo estratificado que incluya ambos géneros de entre 18 a 65 años. Los consumidores deberán indicar su nivel de agrado o desagrado en relación a la apariencia, sabor, textura y evaluación global utilizando una escala hedónica de 7 puntos. También se les solicitará completar una encuesta sobre hábitos de consumo, creencias y percepciones sobre interiores de cordero y datos socio-demográficos.

Los estudios de aceptabilidad se realizarán en Ferias Agrícolas, como SAGO en Osorno y alguna feria costumbrista en Chiloé (p. ej. Feria costumbrista de Castro). Los consumidores serán invitados a acercarse al stand INIA para realizar la prueba sensorial. También se realizarán pruebas para la evaluación de la apariencia de los productos generados. Si algún consumidor no desea participar en la degustación se le invitará a realizar una encuesta para determinar el por qué no le gusta el cordero o en específico la charcutería de interiores. Con los datos de este estudio se podrá determinar cuáles son los productos con mayor aceptación por parte de los consumidores. Asimismo se identificarán diferentes segmentos de consumidores por edad, género y/o condición socio-económica.

Método objetivo 5: Promover la innovación y emprendimiento de estudiantes y profesionales del sector HORECA mediante la capacitación en charcutería y preparaciones gastronómicas
Para el desarrollo de este objetivo se realizarán 2 cursos de capacitación especializada y de Creación e Innovación en Charcutería y cocina original con los interiores de Cordero, dictado por un Chef, con experiencia en valorización y rescate de recetas ancestrales y tradicionales. Cada curso de capacitación tendrá una duración de 24 horas y se impartirá en dos territorios de la Patagonia Norte de Chile. La primera de las capacitaciones se realizara en Chiloé, específicamente en el Liceo Insular de Achao y será dirigida a los alumnos de último año, de las especialidades de procesamiento de alimentos y gastronomía, al sector HORECA del archipiélago y asociados, tendrá como énfasis el rescate de recetas y para vislumbrar diferentes oportunidades de negocio. La segunda capacitación se realizará en Osorno y estará dirigida a los alumnos de último año de la carrera de ingeniería en alimentos de la Universidad de Los Lagos, sector HORECA del territorio y a los asociados. El curso de charcutería se impartirá en dependencias de la Universidad de Los Lagos mientras que la capacitación en preparaciones gastronómicas se realizará en las dependencias del Instituto Profesional La Araucana. En total se capacitara a una media de 60 participantes. Además, el centro de Desarrollo de negocios, con quienes INIA posee un convenio de colaboración, nos apoyarán en la realización de dos cursos de capacitación para el público objetivo (estudiantes, sector HORECA, productores ovinos, entre otros), en las temáticas: actitud para emprender, planes de negocio y redes sociales. Los cursos serán ofrecidos como complemento a todo personal que haya participado en los cursos anteriores (Charcutería o Preparaciones Gastronómicas).
Método objetivo 6: Difusión y transferencia de los principales resultados a los beneficiarios del proyecto
En la formulación y ejecución de la presente iniciativa participan un equipo multidisciplinario del área agroalimentaria con experiencia en la temática y en la difusión de la información al sector productivo. Se realizarán reuniones de trabajo con la participación del equipo técnico y los asociados para empoderarlos de la importancia que tiene el rescate patrimonial, la calidad, la formalización de la producción de carne y subproductos bajo condiciones de seguridad alimentaria y como esto provoca la diferenciación de los productos regionales y establece relaciones con el sector público y privado. La información obtenida en la caracterización nutritiva de cada de cada subproducto será entregada a los productores locales y SOFOCH, con quienes previamente se realizará una capacitación en la cual se explique la importancia y los beneficios que tiene el etiquetado nutricional de los alimentos. En el transcurso del proyecto se realizarán seis capacitaciones dirigidas a estudiantes, sector HORECA, y asociados, en charcutería, preparaciones gastronómicas y emprendimiento. Se elaborará un dossier de prensa (resumen ejecutivo del proyecto, con datos de contactos para que los periodistas puedan solicitar más información). Se elaborarán cartillas informativas con las recetas y los datos nutricionales de cada producto y que se entregarán en las diversas actividades de difusión comprometidos en la presente iniciativa. Se elaborara un video con todo el material generado quedando disponible en la biblioteca virtual de INIA-Remehue (www.inia.cl/remehue) y en la plataforma de youtube e instagram.

A partir de la información obtenida se generará un manual que contendrá: : a) Una introducción al Patrimonio Cultural de la Patagonia Norte b) Un recetario y forma de presentación para los platos gastronómicos y charcutería utilizando los interiores del cordero c) Los resultados obtenidos de los procesos tecnológicos de los productos mediante estudio de vida útil, análisis nutricional y sensorial para que los asociado al proyecto los pueda replicar sin inconvenientes, d) Los resultados del estudio de aceptabilidad por parte de los consumidores y e) Una guía de recomendaciones para comenzar un emprendimiento relacionado con los productos generados en el proyecto.

Se participará en ferias y fiestas costumbristas, del territorio Patagonia Norte, para dar a conocer los productos y/o procesos al público en general.

Se realizarán dos seminarios finales (Castro y Osorno), con objeto de capturar interesados a nivel nacional y regional principalmente del rubro HORECA y comercializadores de carne, donde se darán a conocer los resultados más importantes del proyecto, además de degustar las distintas alternativas de preparación de productos utilizando los interiores del cordero.

Además, se postulará a la convocatoria FIA "Realización de eventos técnicos de innovación" para realizar un seminario ampliado en la ciudad de Santiago para todo el segmento HORECA y principales consumidores del país, con objeto de dar a conocer el rescate gastronómico de este animal, su caracterización nutricional y de esta manera posicionar la carne de cordero y sus subproductos en la cocina chilena del nuevo milenio.

16. RESULTADOS ESPERADOS E INDICADORES					
Indique los resultados esperados y sus indicadores para cada objetivo específico.					
Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado[4] (RE)	Indicador[5]	Línea base del indicador (al inicio de la propuesta)	Meta del indicador (al finalde la propuesta)
1	1	Información compilada sobre el uso ancestral de los subproductos del cordero a disposición de los asociados y publico objetivo	Recuperación de recetas ancestrales a partir del uso de los interiores del cordero	No existe un recetario físico y disponible con la forma de preparación y usos de los interiores del cordero perteneciente al territorio Patagonia Norte	Un informativo que contenga una narración con las formas tradicionales y ancestrales de uso del producto por parte de las familias ligadas a la producción ovina en el territorio Patagonia Norte
2	1	Un recetario de preparaciones gastronómicas y productos de charcutería utilizando los subproductos del cordero a disposición de los asociados y publico objetivo	Recetario de preparaciones gastronómicas y charcutería utilizando los subproductos del cordero	No existe un recetario de preparaciones gastronómicos y charcutería utilizando los subproductos del cordero perteneciente al territorio Patagonia Norte	Recetario con fotografías que contenga todos los productos elaborados
3	1	Un informe sobre vida útil de los productos de charcutería	Estudio de vida útil de los productos de charcutería elaborados bajo distintos procesos tecnológicos	No existe información sobre vida útil de los productos de charcutería elaborados a partir de los interiores del cordero	Informe para cada producto de charcutería elaborado a partir de los interiores del cordero perteneciente al territorio Patagonia Norte

[4] Considerar que el conjunto de resultados esperados debe dar cuenta del logro del objetivo general de la propuesta.

[5]Indicar el indicador del resultado esperado.

		entregado a los asociados		perteneciente al territorio Patagonia Norte	
3	2	Etiqueta nutricional para cada producto de charcutería elaborado a disposición del asociado	Análisis nutricional de los productos de charcutería elaborados utilizando los interiores del cordero perteneciente al territorio Patagonia Norte	No existe análisis nutricional de los productos de charcutería elaborados utilizando los interiores del cordero perteneciente al territorio Patagonia Norte	Etiqueta nutricional con 8 parámetros de calidad para cada producto de charcutería elaborado utilizando los interiores del cordero perteneciente al territorio Patagonia Norte
4	1	Un informe sobre aceptabilidad de los consumidores frente a los productos de charcutería elaborados a disposición de los asociados	Estudio realizado con potenciales consumidores de productos elaborados con los interiores del cordero	No existe información sobre aceptabilidad de los consumidores asociados al uso de los subproductos del cordero	Un informe de aceptabilidad de consumidores emitido
5	1	Capacitación a una media de 60 personas entre estudiantes y sector HORECA en la elaboración de charcutería y preparaciones gastronómicas utilizando los interiores del cordero realizada	Publico objetivo y asociado capacitados en charcutería y preparaciones gastronómicas	No se han realizado cursos de capacitación especializadas en charcutería y preparaciones gastronómicas en la región de Los Lagos.	Cursos especializados en charcutería y preparaciones gastronómicas utilizando los subproductos del cordero en Chiloé y Osorno realizados
5	2	Capacitación a una media de 60 personas entre	Publico objetivo y asociado capacitados en	No se han realizado cursos de capacitación en emprendimiento e innovación	Cursos de emprendimiento e innovación a partir del uso de los subproductos del cordero en Chiloé y Osorno realizados

		estudiantes y sector HORECA en emprendimiento e innovación a partir de los subproductos del cordero realizada	emprendimiento e innovación	a partir de los subproductos del cordero al publico objetivo y asociado	
6	1	Cinco talleres de trabajo con los asociados al proyecto	Talleres de trabajo	No se han realizado talleres de trabajo con los asociados al proyecto	El 80% de los convocados asisten a cada taller
6	2	Un dosier de prensa, a disposición del público en general	Dossier de prensa	No existe un dossier de prensa con datos de contacto	Un resumen ejecutivo del proyecto, con los datos de contacto para que periodistas puedan solicitar más información, escrito
6	3	Doscientas cartillas informativas, a disposición del público en general	Cartillas informativas	No existen cartillas con información sobre los	Cartillas informativas con los datos nutricionales y como utilizarlos de una manera alternativa al tradicional asado al palo impresas
6	4	Un video de difusión, a disposición del público en general	video	No existen videos que den cuenta de cómo aumentar el valor agregado del cordero a partir del uso de los interiores	Un video que dé cuenta de cómo aumentar el valor agregado del cordero a partir de la calidad nutricional, aceptabilidad por parte de los consumidores y la utilización de las recetas en la cocina gourmet, editado.
6	5	Dos seminarios, realizados para SOFOCH, sector HOERCA, estudiantes y público en general	Seminarios	No se han realizados seminarios junto al público objetivo y asociado en el cual se muestren los distintos usos de los subproductos del cordero	Seminarios junto a los asociados, sector HORECA y público en general realizados
6	6	Una encuesta de satisfacción	Encuesta de satisfacción	No aplica	Encuesta de satisfacción durante el seminario final aplicada

6	7	Un manual, a disposición del público en general	Numero de manuales	No existe un manual que contenga información relevante de como agregar valor al cordero mediante el rescate, valorización y utilización de sus subproductos en la gastronomía de la Patagonia Norte de Chile y así promover la formalización de la producción de carne de cordero	Un manual con todos los resultados del proyecto editado e impreso

17. HITOS CRÍTICOS DE LA PROPUESTA		
Hitos críticos[6]	**Resultado Esperado[7] (RE)**	**Fecha de cumplimiento (mes y año)**
Un informativo que contenga una narración con las formas tradicionales y ancestrales de uso del producto por parte de las familias ligadas a la producción ovina en el territorio Patagonia Norte	Información compilada sobre el uso ancestral de los subproductos del cordero a disposición de los asociados y publico objetivo	Febrero 2017
Recetario con fotografías que contenga todos los productos elaborados	Un recetario de platos gastronómicos y charcutería utilizando los interiores del cordero a disposición de los asociados y publico objetivo	Agosto 2017
Informe para cada producto de charcutería elaborado a partir de los subproductos del cordero perteneciente al territorio Patagonia Norte	Un informe sobre vida útil de los productos entregado a los asociados	Julio 2017
Etiqueta nutricional con 8 parámetros de calidad para cada producto de charcutería elaborado utilizando los subproductos del cordero perteneciente al territorio Patagonia Norte	Etiqueta nutricional para cada producto de charcutería elaborado a disposición del asociado	Diciembre 2017
Un informe de aceptabilidad de consumidores emitido	Un informe sobre aceptabilidad de los consumidores frente a los productos elaborados a disposición de los asociados	Julio 2018
Cursos especializados en charcutería y preparaciones gastronómicas utilizando los subproductos del cordero en Chiloé y Osorno realizados	Se capacitará a una media de 60 personas entre estudiantes y sector HORECA en la elaboración de charcutería y preparaciones gastronómicas utilizando los interiores del cordero	Abril 2017
Cursos de emprendimiento e innovación a partir del uso de los subproductos del cordero en Chiloé y Osorno realizados	Se capacitará a una media de 60 personas entre estudiantes y sector HORECA en emprendimiento e innovación a partir de los subproductos del cordero	Abril 2017

[6] Un hito representa haber conseguido un logro importante en la propuesta, por lo que deben estar asociados a los resultados de éste. El hecho de que el hito suceda, permite que otras tareas puedan llevarse a cabo.

Actividades de difusión y transferencia realizadas	Realización de todas las actividades de difusión y transferencia comprometidas	Agosto 2018

[7] Un hito puede estar asociado a uno o más resultados esperados y/o a resultados intermedios.

18. CARTA GANTT

Indique las actividades que deben realizarse para el desarrollo de los métodos descritos anteriormente y su secuencia cronológica.

Nº OE	Nº RE	Actividades	Año 2016											
			Trimestre											
			E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
1	1	Entrevistas a productores ovinos sector Patagonia Norte										x	x	x
1	1	Recuperación documental de productores ovinos sector Patagonia Norte										x	x	x
1	1	Generación Documento												
2	1	Reunión de trabajo: Selección de recetas												
2	1	Preparación y adaptación de recetas												
2	1	Generación de recetario con material grafico												
3	1	Estudio de vida Útil												
3	2	Análisis nutricional												
3	2	Elaboración de etiquetado nutricional												
3	1 y 2	Reunión de trabajo: Análisis de datos y Elaboración informe												
4	1	Degustación en Osorno, de los productos de charcutería elaborados												

4	1	Degustación en Chiloé, de los productos de charcutería elaborados													
4	1	Reunión: análisis de datos													
4	1	Generación informe de aceptabilidad por parte de los consumidores													
5	1	Capacitación a estudiantes y sector HORECA en Chiloé sobre charcutería													
5	1	Capacitación a estudiantes y sector HORECA en Chiloé sobre preparaciones gastronómicas a partir de los interiores del cordero													
5	1	Capacitación a estudiantes y sector HORECA en Osorno sobre charcutería													
5	1	Capacitación a estudiantes y sector HORECA en Osorno sobre preparaciones gastronómicas a partir de los interiores del cordero													
5	2	Capacitación a estudiantes y sector HORECA en Chiloé sobre													

		emprendimiento e innovación													
5	2	Capacitación a estudiantes y sector HORECA en Osorno sobre emprendimiento e innovación													
6	1	talleres de trabajo con los asociados al proyecto									x				
6	2	1 dosier de prensa													
6	3	200 cartillas informativas													
6	4	Un video de difusión													
6	5	Dos seminarios, para SOFOCH, sector HOERCA, estudiantes y público en general													
6	6	Una encuesta de satisfacción													
6	7	Un manual													

19. CARTA GANTT

Indique las actividades que deben realizarse para el desarrollo de los métodos descritos anteriormente y su secuencia cronológica.

Nº OE	Nº RE	Actividades	Año 2017											
			Trimestre											
			E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
1	1	Entrevistas a productores ovinos sector Patagonia Norte												
1	1	Recuperación documental de productores ovinos sector Patagonia Norte												
1	1	Generación Documento	x	x										
2	1	Reunión de trabajo: Selección de recetas		x										
2	1	Preparación y adaptación de recetas		x	x									
2	1	Generación de recetario con material grafico				x	x	x	x	x				
3	1	Estudio de vida Útil					x	x	x					
3	2	Análisis nutricional					x	x	x	x	x	x		
3	2	Elaboración de etiquetado nutricional										x	x	
3	1 y 2	Reunión de trabajo: Análisis de datos y Elaboración informe											x	x

4	1	Degustación en Osorno, de los productos de charcutería elaborados													x
4	1	Degustación en Chiloé, de los productos de charcutería elaborados													x
4	1	Reunión: análisis de datos													
4	1	Generación informe de aceptabilidad por parte de los consumidores													
5	1	Capacitación a estudiantes y sector HORECA en Chiloé sobre charcutería			x	x									
5	1	Capacitación a estudiantes y sector HORECA en Chiloé sobre preparaciones gastronómicas a partir de los interiores del cordero			x	x									
5	1	Capacitación a estudiantes y sector HORECA en Osorno sobre charcutería			x	x									
5	1	Capacitación a estudiantes y sector HORECA en Osorno sobre preparaciones gastronómicas a partir de los interiores del cordero			x	x									

5	2	Capacitación a estudiantes y sector HORECA en Chiloé sobre emprendimiento e innovación					x	x							
5	2	Capacitación a estudiantes y sector HORECA en Osorno sobre emprendimiento e innovación					x	x							
6	1	talleres de trabajo con los asociados al proyecto			x						x				
6	2	1 dosier de prensa													
6	3	200 cartillas informativas													
6	4	Un video de difusión													
6	5	Dos seminarios, para SOFOCH, sector HOERCA, estudiantes y público en general													
6	6	Una encuesta de satisfacción													
6	7	Un manual													

19. CARTA GANTT

Indique las actividades que deben realizarse para el desarrollo de los métodos descritos anteriormente y su secuencia cronológica.

Nº OE	Nº RE	Actividades	Año 2018											
			Trimestre											
			E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
1	1	Entrevistas a productores ovinos sector Patagonia Norte												
1	1	Recuperación documental de productores ovinos sector Patagonia Norte												
1	1	Generación Documento												
2	1	Reunión de trabajo: Selección de recetas												
2	1	Preparación y adaptación de recetas												
2	1	Generación de recetario con material grafico												
3	1	Estudio de vida Útil												
3	2	Análisis nutricional												
3	2	Elaboración de etiquetado nutricional												
3	1 y 2	Reunión de trabajo: Análisis de datos y Elaboración informe												

4	1	Degustación en Osorno, de los productos de charcutería elaborados	x	x	x										
4	1	Degustación en Chiloé, de los productos de charcutería elaborados	x	x	x										
4	1	Reunión: análisis de datos				x	x								
4	1	Generación informe de aceptabilidad por parte de los consumidores					x	x	x						
5	1	Capacitación a estudiantes y sector HORECA en Chiloé sobre charcutería													
5	1	Capacitación a estudiantes y sector HORECA en Chiloé sobre preparaciones gastronómicas a partir de los interiores del cordero													
5	1	Capacitación a estudiantes y sector HORECA en Osorno sobre charcutería													
5	1	Capacitación a estudiantes y sector HORECA en Osorno sobre preparaciones gastronómicas a partir de los interiores del cordero													

5	2	Capacitación a estudiantes y sector HORECA en Chiloé sobre emprendimiento e innovación													
5	2	Capacitación a estudiantes y sector HORECA en Osorno sobre emprendimiento e innovación													
6	1	talleres de trabajo con los asociados al proyecto													
6	2	1 dosier de prensa					x								
6	3	200 cartillas informativas						x	x						
6	4	Un video de difusión								x					
6	5	Dos seminarios, para SOFOCH, sector HOERCA, estudiantes y público en general													
6	6	Una encuesta de satisfacción								x					
6	7	Un manual									x				

19. ORGANIZACIÓN Y EQUIPO TECNICO DE LA PROPUESTA	
20.1 Organización de la propuesta Describa el rol del ejecutor, asociados (si corresponde) y servicios de terceros (si corresponde) en la propuesta.	
	Rol en la propuesta
Ejecutor: INIA	Aporta con un equipo de profesionales altamente capacitados en elaboración, ejecución, difusión y transferencia de proyectos. Modernos laboratorios y con personal calificado para realizar los análisis físico-químicos de los productos. Realiza el análisis de los datos, elabora los informes técnicos y financieros, entre otras funciones
Asociado 1: SOFOCH	Posibles emprendedores Participación en reuniones de trabajo Actividades difusión del proyecto
Asociado 2: ULA	Coloca a disposición del proyecto su planta procesadora de alimentos para realizar la capacitación en charcutería y sus profesionales para realizar las pruebas de vida útil
Asociado 3: Liceo Insular de Achao	Colocar a disposición su planta procesadora y línea gastronómica para realizar las capacitaciones.
Asociado 4: FRIMA	Aportara con los interiores de 80 corderos, debidamente procesados bajo estrictas normas de calidad e inocuidad
Servicios de terceros: Contratación Historiador	Se contrata un historiador con experiencia en antropología del territorio, quien además participo como impulsor e investigador de la nueva ruta turística patrimonial del Camino Real de la Región de Los Lagos (NODO CORFO) así como investigador del proyecto "Revalorización del Patrimonio Quesero de la Agricultura Familiar de la Región de Los Lagos (Proyecto FIA PYT 2015-0399)"
Servicios de terceros: Contratación Chef	Se contratara a un especialista para elaborar y adaptar las recetas recuperadas y ser el relator de los cursos especializados de charcutería y preparaciones gastronómicas
Contratación Infraestructura especializada	En Osorno será necesario arrendar dependencias para capacitar preparaciones gastronómicas a partir de los interiores del cordero, puesto que la Universidad solo cuenta con planta piloto de proceso.
20.2 Equipo técnico	

Identificar y describir las funciones de los integrantes del equipo técnico de la propuesta. Además, se debe adjuntar:

- Carta de compromiso del coordinador y cada integrante del equipo técnico (Anexo 3)
- Curriculum vitae (CV) de los integrantes del equipo técnico (Anexo 4)
- Ficha identificación coordinador y equipo técnico (Anexo 5)

La columna 1 (N° de cargo), debe completarse de acuerdo al siguiente cuadro:

1	Coordinador principal	4	Profesionales o técnico de apoyo[8]
2	Coordinador alterno	5	Apoyo Administrativo
3	Equipo Técnico[9]		

Nº Cargo	Nombre persona	Formación/ Profesión	Describir claramente la función	Horas de dedicación totales
1	Iris Lobos	Ingeniero en alimentos /Dra. en Alimentación y Medio Ambiente	Dirección estratégica y técnica de proyecto Comunicaciones grupo trabajo Administración proyecto Exposición taller y trabajo con los chefs Análisis de resultados Contacto con fuente de financiamiento y comunicación a asociados Elaboración de Informes Preparación publicaciones divulgativas	35,2
2	Rodrigo Morales	Med. Vet. / Mg. Cs. / Dr. Cs.	Reemplazo al coordinador de la propuesta Dirección estratégica y técnica de proyecto Comunicaciones grupo trabajo Administración proyecto Exposición taller y trabajo con los chefs Análisis de resultados Contacto con fuente de financiamiento y comunicación a asociados. Elaboración de Informes	17,6

			Preparación publicaciones divulgativas	
3	Ignacio Subiabre	Ing. Alim.	Encargado de análisis de laboratorio Apoyo en la elaboración del recetario	8,8
3	Paulo Guarda	Técnico Agrícola	Apoyo en terreno y trabajo con productores	17,6
4	NN	Ing. Alim./o carrera a fin	Coordinación actividades proyecto Mediciones en terreno y apoyo en estudios de consumidores Análisis de laboratorio Análisis de resultados Apoyo en la elaboración del recetario Elaboración de Informes Preparación publicaciones divulgativas	176
5	Elisa Barria	Periodista	Apoyo en la actividades de difusión y transferencia tecnológica	8,8
5	María Elena Ojeda	Secretaria Ejecutiva	Apoyo en la gestión proyecto Apoyo en la actividades de transferencia tecnológica	8,8
5	Jaime Carrillo	Contador General con Mención Auditoria	Apoyo en la gestión proyecto y rendiciones.	8,8

20. MODELO DE SOSTENIBILIDAD

Indique cual será el modelo de sostenibilidad del producto y/o proceso patrimonial puesto en valor en el corto y mediano plazo.

En el caso de propuestas que aborden el acceso a los mercados de los productos patrimoniales durante la ejecución, se debe describir el modelo de negocio[10].

El modelo de sostenibilidad del producto se relaciona con el desarrollo de productos y su inclusión en la cocina tradicional de la región y del país. Por esta razón la información generada será transferida a los distintos actores de la industria ovina, consumidores, asociaciones de productores y sector HORECA (acrónimo de hoteles, restaurante y café) a través de distintas actividades de difusión en el marco del proyecto, como por ejemplo: a) Talleres de trabajo (Workshops) para dar a conocer las implicancias y resultados de los estudios realizados. Con objeto de capacitar a los productores ovinos, estudiantes y sector HORECA en la importancia de la inocuidad alimentaria, etiquetado nutricional y como esto da valor agregado a su producto, b) cartillas con la información obtenida de la caracterización nutricional, evaluación sensorial para cada uno de productos, c) Dossier de prensa con los resultados del proyecto (resumen ejecutivo del proyecto, con datos de contactos para que los periodistas puedan solicitar más información, d) Video con todo el material generado, e) Seminarios (dos) con objeto de empoderar a las autoridades, emprendedores, sector HORECA y productores ovinos en la calidad de sus productos locales y así poder utilizarlos en su oferta turística-gastronómica.

Por su parte, para el desarrollo de la presente iniciativa participan un equipo multidisciplinario (profesionales del agro, cocineros, historiadores, periodistas, entre otros) con experiencia en la temática y en la difusión de la información al sector productivo. Si bien el proyecto se desarrollara principalmente en Chiloé y Osorno los resultados tendrán transcendencia nacional al rescatar y valorizar el uso de los subproductos del cordero y con ello diferenciarlo de cualquier otro producto similar generado en otras zonas del país. Para informar y difundir la información generada INIA-REMEHUE realizará actividades de trasferencia tecnológica y de la mantención de la información generada una vez terminado el proyecto, de manera coordinada con SOFOCH.

Toda esta información quedará disponible en la biblioteca virtual de INIA-REMEHUE (www.inia.cl/remehue).

En este sentido y para que los productos estén el mercado de forma efectiva a parte de las capacitaciones técnicas se incluirán actividades para desarrollar y fomentar el emprendimiento en el marco de este proyecto: A través del desarrollo de estos nuevo productos en pequeñas empresas o través de emprendedores que vislumbren el desarrollo de estos productos alternativa factible de

[10] Para describir el modelo de negocio, considere: el mercado al cual se orienta el producto, los clientes potenciales y cómo se relacionarán con ellos, la propuesta de valor y cómo se generarán los ingresos y los costos del negocio.

negocios. Se debe considerar que los productos que se desarrollarán están orientados al canal HORECA Premium y durante el proyecto se buscarán alternativas de acercamiento entre los dos eslabones (Oferta y demanda).

21. POTENCIAL IMPACTO A continuación seleccione los potenciales impactos que se generan con la realización de la propuesta y el alcance de sus resultados esperados.
Contribución de la valorización patrimonial al desarrollo económico y social de la pequeña agricultura.
La pequeña agricultura es la base de la actividad económica de la mayoría de las familias campesinas en la Patagonia Norte, se encuentra amenazada por la dificultad para acceder a los mercados dados los altos estándares de todo tipo que deben sortear los productores. Un proyecto como el planteado agrega valor a sus productos y permite que de manera asociativa puedan bajar los costes y mejorar la calidad del producto, el que con todo el relato del significado de ese patrimonio cultural adjunto permitirá alcanzar un mejor precio en el mercado. Además, los beneficiarios directos del proyecto dispondrán de herramientas como el etiquetado nutricional y el estudio de aceptabilidad para diferenciarse de cualquier otro producto en otras zonas del país.
Contribución de la valorización patrimonial a la conservación de la mega diversidad de los recursos genéticos
El Instituto de Investigaciones Agropecuarias, esta trabajando fuertemente en los sellos de origen de la Región de Los Lagos, junto a las asociaciones gremiales y de productores en diversos rubros. Fue así como ya en el año 2015 el cordero chilote, obtuvo la indicación geográfica protegida, lo cual lo hace un cordero único en el mundo, para este año se trabajara en la caracterización del cordero costeño. Por lo cual este es un primer paso de la cadena que permitirá diferenciar la producción ovina de la Patagonia Norte.
Contribución de la valorización patrimonial al fortalecimiento de la identidad territorial y al desarrollo de actividades económicas asociadas al territorio.
El proyecto "Rescate, valorización y utilización de los subproductos del cordero en la gastronomía de la Patagonia Norte de Chile" fortalecerá la Identidad Cultural de la zona ya que al fortalecer a los pequeños productores se rescata y potencia su rol en una región en que la ruralidad representa el doble en promedio que la del país, pero que por el auge de la industria de la salmonicultura no se aprecia su aporte. Lograría también este proyecto generar más que puestos de trabajo, fortalecer las familias campesinas para disminuir la constante migración a las grandes ciudades y el literal despoblamiento de la mayor parte de las comunas rurales que están sufriendo ese proceso.

ANEXOS

ANEXO 1. Certificado de vigencia de la entidad postulante.
Se debe presentar el Certificado de vigencia de la entidad, emanado de la autoridad competente, que tenga una antigüedad máxima de 60 días anteriores a la fecha de postulación.

ANEXO 2. Certificado de iniciación de actividades.
Se debe presentar un documento tributario que acredite la iniciación de actividades.
(Como por ejemplo: Certificado de situación tributaria, Copia Formulario 29 pago de IVA, Copia de la solicitud para la iniciación de actividades ante el Servicio de Impuestos Internos).-

ANEXO 3. Carta compromiso del coordinador y cada integrante del equipo técnico

Se debe presentar una carta de compromiso de cada uno de los integrantes identificados en el equipo técnico, según el siguiente modelo:

Lugar, Osorno
Fecha 18/04/2016

Yo **Iris Lobos Ortega**, vengo a manifestar mi compromiso de participar activamente como **Ingeniero en Alimentos, Dra. en Alimentación y Medio Ambiente** en la propuesta denominada **"Rescate, valorización y utilización de los subproductos del cordero en la gastronomía de la Patagonia Norte de Chile".** Para el cumplimiento de mis funciones me comprometo a participar trabajando **35,2 horas** por mes durante un total de **24** meses, servicio que tendrá un costo total de como aportes no pecuniarios.

Nombre Iris Lobos
Cargo Coordinadora del Proyecto

Osorno, 18 de abril de 2016

Yo **Rodrigo Morales P.**, vengo a manifestar mi compromiso de participar activamente como **Médico Veterinario, Mg Cs/Dr. Cs** en la propuesta denominada **"Rescate, valorización y utilización de los subproductos del cordero en la gastronomía en la Patagonia Norte de Chile"** . Para el cumplimiento de mis funciones me comprometo a participar trabajando **17,6 horas** por mes durante un total de **24** meses, servicio que tendrá un costo total de como aportes no pecuniarios.

Rodrigo Morales P.
Cargo Coordinador Alterno

ANEXO 3. Carta compromiso del coordinador y cada integrante del equipo técnico

Se debe presentar una carta de compromiso de cada uno de los integrantes identificados en el equipo técnico, según el siguiente modelo:

Lugar, Osorno
Fecha 18/04/2016

Yo **Ignacio Subiabre**, vengo a manifestar mi compromiso de participar activamente como **Ingeniero en Alimentos** en la propuesta denominada **"Rescate, valorización y utilización de los subproductos del cordero en la gastronomía de la Patagonia Norte de Chile"**. Para el cumplimiento de mis funciones me comprometo a participar trabajando **8,8 horas** por mes durante un total de **24 meses**, servicio que tendrá un costo total de como aportes no pecuniarios.

Nombre Ignacio Subiabre
Cargo Ingeniero en Alimentos

ANEXO 4. Currículum Vitae (CV) de los integrantes del Equipo Técnico

Se debe presentar un currículum breve, de **no más de 3 hojas**, de cada profesional integrante del equipo técnico que no cumpla una función de apoyo. La información contenida en cada 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 5. Ficha identificación coordinador y equipo técnico. Esta ficha debe ser llenada por el coordinador y por cada uno de los profesionales del equipo técnico.

Nombre completo	Ignacio Subiabre
RUT	
Profesión	Ingeniero en Alimentos
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	
Teléfono fijo	

ANEXO 3. Carta compromiso del coordinador y cada integrante del equipo técnico

Se debe presentar una carta de compromiso de cada uno de los integrantes identificados en el equipo técnico, según el siguiente modelo:

Lugar, Osorno
Fecha 18/04/2016

Yo **María Elena Ojeda Pailapichún**, vengo a manifestar mi compromiso de participar activamente como **Secretaria Ejecutiva** en la propuesta denominada **"Rescate, valorización y utilización de los subproductos del cordero en la gastronomía de la Patagonia Norte de Chile"**. Para el cumplimiento de mis funciones me comprometo a participar trabajando **8,8 horas** por mes durante un total de **24 meses**, servicio que tendrá un costo total de como aportes no pecuniarios.

Nombre María Elena Ojeda Pailapichún
Cargo Secretaria Ejecutiva

ANEXO 5. Ficha identificación coordinador y equipo técnico. Esta ficha debe ser llenada por el coordinador y por cada uno de los profesionales del equipo técnico.

Nombre completo	María Elena Ojeda Pailapichún
RUT	
Profesión	Secretaria Ejecutiva
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) Centro Regional de Investigación Remehue
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	
Teléfono fijo	
Teléfono celular	
Email	
Género (Masculino o Femenino):	Femenino
Etnia (indicar si pertenece a alguna etnia):	
Si corresponde contestar lo siguiente:	
Tipo de productor (pequeño, mediano, grande):	
Rubros a los que se dedica:	

ANEXO 3. Carta compromiso del coordinador y cada integrante del equipo técnico

Se debe presentar una carta de compromiso de cada uno de los integrantes identificados en el equipo técnico, según el siguiente modelo:

Lugar, Osorno
Fecha 18/04/2016

Yo **Paulo Guarda**, vengo a manifestar mi compromiso de participar activamente como **Técnico Agrícola** en la propuesta denominada "**Rescate, valorización, y utilización de los subproductos del cordero en la gastronomía de la Patagonia Norte de Chile**". Para el cumplimiento de mis funciones me comprometo a participar trabajando **17,6 horas** por mes durante un total de **24** meses, servicio que tendrá un costo total como aportes no pecuniarios.

Nombre Paulo Guarda
Cargo Administrador Campo Experimental Butalcura

ANEXO 4. Currículum Vitae (CV) de los integrantes del Equipo Técnico

Se debe presentar un currículum breve, de **no más de 3 hojas**, de cada profesional integrante del equipo técnico que no cumpla una función de apoyo. La información contenida en cada 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 5. Ficha identificación coordinador y equipo técnico. Esta ficha debe ser llenada por el coordinador y por cada uno de los profesionales del equipo técnico.

Nombre completo	Paulo Guarda
RUT	
Profesión	Técnico Agrícola
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	
Teléfono fijo	
Teléfono celular	

ANEXO 3. Carta compromiso del coordinador y cada integrante del equipo técnico

Se debe presentar una carta de compromiso de cada uno de los integrantes identificados en el equipo técnico, según el siguiente modelo:

Lugar, Osorno
Fecha 18/04/2016

Yo **Elisa Barría Lorca**, vengo a manifestar mi compromiso de participar activamente como **Periodista** en la propuesta denominada **"Rescate, valorización y utilización de los subproductos del cordero en la gastronomía de la Patagonia Norte de Chile"**. Para el cumplimiento de mis funciones me comprometo a participar trabajando **8,8 horas** por mes durante un total de **24** meses, servicio que tendrá un costo total de como aportes no pecuniarios.

Nombre Elisa Barría
Cargo Periodista

ANEXO 4. Currículum Vitae (CV) de los integrantes del Equipo Técnico

Se debe presentar un currículum breve, de **no más de 3 hojas**, de cada profesional integrante del equipo técnico que no cumpla una función de apoyo. La información contenida en cada 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 5. Ficha identificación coordinador y equipo técnico. Esta ficha debe ser llenada por el coordinador y por cada uno de los profesionales del equipo técnico.

Nombre completo	Elisa Barría Lorca
RUT	
Profesión	Periodista
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	
Teléfono fijo	
Teléfono celular	

ANEXO 3. Carta compromiso del coordinador y cada integrante del equipo técnico

Se debe presentar una carta de compromiso de cada uno de los integrantes identificados en el equipo técnico, según el siguiente modelo:

Lugar, Osorno
Fecha 18/04/2016

Yo **Jaime Carrillo**, vengo a manifestar mi compromiso de participar activamente como **Contador General** en la propuesta denominada **"Rescate, valorización y utilización de los subproductos del cordero en la gastronomía de la Patagonia Norte de Chile"**. Para el cumplimiento de mis funciones me comprometo a participar trabajando **8,8 horas** por mes durante un total de **24** meses, servicio que tendrá un costo total de como aportes no pecuniarios.

Nombre Jaime Carrillo
Cargo Contador General

ANEXO 4. *Currículum Vitae* (CV) de los integrantes del Equipo Técnico

Se debe presentar un currículum breve, de **no más de 3 hojas**, de cada profesional integrante del equipo técnico que no cumpla una función de apoyo. La información contenida en cada 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 5. Ficha identificación coordinador y equipo técnico. Esta ficha debe ser llenada por el coordinador y por cada uno de los profesionales del equipo técnico.

Nombre completo	Jaime Carrillo Hohmann
RUT	
Profesión	Contador General
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	
Teléfono fijo	
Teléfono celular	

ANEXO 4. Currículum Vitae (CV) de los integrantes del Equipo Técnico

Se debe presentar un currículum breve, de **no más de 3 hojas,** de cada profesional integrante del equipo técnico que no cumpla una función de apoyo. La información contenida en cada 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.

CURRICULUM VITAE

DATOS PERSONALES

Nombre: **IRIS ANDREA LOBOS ORTEGA**

FORMACION ACADEMICA

- Ingeniero en Alimentos Licenciada en Ciencias de la Ingeniería en la Universidad de La Frontera, Temuco, Chile.
- Licenciada en Educación en la Universidad de La Frontera, Temuco, Chile.
- Diploma de Estudios Avanzados (DEA) Universidad de Salamanca, España.
- Doctora en Alimentación y Medio Ambiente: Aspectos Sanitarios y Analíticos por la Universidad de Salamanca. Departamento de Química Analítica, Nutrición y Bromatología de la Universidad de Salamanca.
- Posdoctorado "Uso de NIR para balances de nitrógeno en praderas para alimentación de rumiantes en el marco de un uso sustentable de los recursos", INIA-Remehue.

PUBLICACIONES CIENTIFICAS

- González-Martín, J. M. Hernández-Hierro, I. Revilla, A. Vivar-Quintana, I. Lobos-Ortega and C. González-Pérez. 2009. CHANGES IN THE MINERAL CONTENT IN CHEESES OF DIFFERENT COMPOSITIONS DURING 6 MONTHS OF RIPENING. Czech Journal of Food Sciences. Vol 27. S1-S5. Sppecial Issue.
- González-Martín, MaríaInmaculada; Hernández-Hierro, José Miguel; Revilla, Isabel; Vivar-Quintana, Ana; Lobos Ortega, Iris.2011.THE MINERAL COMPOSITION (Ca, P, Mg, K, Na) IN CHEESES (COW'S EWE'S AND GOAT'S) WITH DIFFERENT RIPENING TIMES USING NEAR INFRARED SPECTROSCOPY (NIRS) WITH A FIBRE-OPTIC PROBE. Food Chemistry.127. 147-152.
- González-Martín, María Inmaculada; Severiano-Pérez, Patricia; Revilla, Isabel; Vivar-Quintana, Ana; Hernández-Hierro, José Miguel; González-Pérez, Claudio; Lobos-Ortega, Iris Andrea.2011. PREDICTION OF SENSORY ATTRIBUTES OF CHEESE BY NEAR-INFRARED SPECTROSCOPY. Food Chemistry.127.256-301.

- González-Martín, María Inmaculada; Hernández-Hierro José Miguel; Revilla, Isabel; Vivar-Quintana, Ana; González-Pérez Claudio; García LG, Riocerezo CP; Lobos Ortega, Iris Andrea. 2011. DIFFERENTIATION OF ORGANIC AND NON ORGANIC EWE'S CHEESES USING MAIN MINERAL COMPOSITION OR NEAR INFRARED SPECTROSCOPY COUPLED TO CHEMOMETRIC TOOLS: A COMPARATIVE STUDY. Talanta. 85. 1915-1919.
- Lobos-Ortega, Iris; Revilla, Isabel; González-Martín, María Inmaculada; Hernández-Hierro, José Miguel; Vivar-Quintana, Ana; González-Pérez, Claudio.20121. CONJUGATED LINOLEIC ACID CONTENTS IN CHEESES OF DIFFERENT COMPOSITIONS DURING 6 MONTHS OF RIPENING. Czech Journal of Food Sciences. 220-226.

- González-Martín, Inmaculada; Villaescusa-García, V; López-González, F; Oiz-Jiménez, C; Lobos-Ortega, I. A; Gordillo, B; Hernández-Hierroc, J. M.2013. CONTROL OF QUALITY AND SILO STORAGE OF SUNFLOWER SEEDS USING NEAR INFRARED TECHNOLOGY. Grasas y AceitesInternational Journal of Fats and Oils. 64 (1).30-35.

- Lobos, Iris; Gou, Pera; Hube, Sara; Saldaña, Rodolfo; Alfaro, Marta. 2013. EVALUATION OF POTENTIAL NIRs TO PREDICT PASTURES NUTRITIVE VALUE. Journal of Soil Science and Plant Nutrition. 463-468.

- Soto-Barajas, Milton Carlos; González-Martín, María Inmaculada; Salvador-Esteban, Javier; HernándezHierro, José Miguel; Moreno-Rodilla, Vidal; Vivar-Quintana, Ana María; Revilla, Isabel; Lobos-Ortega, Iris Andrea; Morón-Sancho, Raúl; Curto-Diego, Belén. 2013. PREDICTION OF THE TYPE OF MILK AND DEGREE OF RIPENING IN CHEESES BY MEANS OF ARTIFICIAL NEURAL NETWORKS WITH DATA CONCERNING FATTY ACIDS AND NEAR INFRARED SPECTROSCOPY. Talanta.50-55.

- González-Martín, María Inmaculada; Wells Moncada, Guillermo; González-Pérez, Claudio; Zapata San Martín, Nelson; López-González, F; Lobos Ortega, Iris; Hernández-Hierro, José Miguel. 2014. CHILEAN FLOUR AND WHEAT GRAIN: TRACING THEIR ORIGIN USING NEAR INFRARED SPECTROSCOPYAND CHEMOMETRICS. Food Chemistry. 802-806.

- González-Martín, María Inmaculada; Hernández-Hierro, José Miguel; González-Pérez, Claudio; Revilla, Isabel; Vivar-Quintana, Ana; Lobos Ortega, Iris. 2014. POTENTIAL OF NEAR INFRARED SPECTROSCOPY FOR THE ANALYSIS OF VOLATILE COMPONENTS IN CHEESES. LWT-Food Science and Technology. 666-673.

- Lobos-Ortega, Iris; Alfaro, Marta y José Martínez-Lagos. 2015. SOIL NITROGEN CONTRIBUTION TO GRASSLANDS AND ITS IMPLICATION FOR NITROGEN USE EFFICIENCY. Journal of Soil Science and Plant Nutrition, en revision.

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

AÑO		NÚMEROPROYECTO Y TITULO	FUNCION	FUENTE FINANCIAMIENTO
Inicio	Término			
2009	2011	PCI Iberoamérica A/023960/09, del Programa de Cooperación interuniversitaria e Investigación Científica entre España e Iberoamérica. Proyecto en conjunto con la Universidad de Concepción sede Chillan.	Investigador	PCI
2011	2013	Proyecto FONDECYT Nº 3120069 "Uso de NIR para balances de Nitrógeno en praderas para alimentación de rumiantes en el marco de un uso sustentable de los recursos".	Inv. Responsable	FONDECYT
2013	2015	Utilización de escoria negra EAF, originada en la industria metalúrgica para el desarrollo de insumo agrícola con característica de fertilizante (silicio) y de enmienda para suelos ácidos.	Investigador	FIA
2014	2016	Herramienta rápida para la optimización de la fertilización nitrogenada de praderas	Co-Investigador	FIC-Los Lagos
2014	2017	Developing the near-infrared spectroscopy (NIRS) technique to optimize nitrogen fertilizer application in pastures.	Inv. Responsable	FONDECYT Iniciación
Dic-2015	Dic-2016	Proyecto "Agregación de valor del cordero chilote con identificación geográfica protegida a partir de la caracterización nutricional de los cortes de su carne, su potencial en la cocina gourmet y la aceptabilidad por parte de los consumidores"	Inv. Responsable	FIA

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

- Realiza curso "Desarrollo y Aplicación de Planes HACCP para Plantas de Proceso" dictados por INTESAL con la obtención de la Credencial Sernapesca.
- Realiza curso "Procedimientos de Control Sanitario para el Procesamiento de Productos Pesqueros (POS)" dictados por INTESAL con la obtención de la Credencial Sernapesca.
- Realiza curso de Análisis Estadístico de datos con SPSS, Universidad de Salamanca. España

- Realiza curso de Iniciación al Análisis Estadístico de datos con Excel, Universidad de Salamanca. España

- Realiza curso sobre "Principios Teóricos y Prácticos de Cromatografía de Gases" Universidad de Salamanca. España

CURRICULUM VITAE

Rodrigo Andrés Morales Pavez

EXPERIENCIA PROFESIONAL

2009-actual Investigador INIA-Remehue, Chile. Área calidad de alimentos.

2008-2009 Investigador instituto CIEN-Austral, Chile. Área tecnología de los alimentos.

2008 Investigador IRTA-Tecnologia delsAliments. Monells (Girona), España. Varios proyectos relacionados con la reducción de sal en los productos elaborados a base de carne.

2005-2008 Becario doctoral en IRTA-TecnologiadelsAliments. España. Tesis *"Caracterización de jamones curados con textura adecuada para el loncheado mecánico y aceptables para los consumidores"*. Proyecto AGL2003-04612. Ministerio de Ciencia y Tecnología. Gobierno de España.

2004-2005 Coinvestigador del Proyecto. Universidad de Concepción, Chile. "*Adaptación del sistema porcino outdoor a jabalí para la exportación de carne a la Unión Europea*". FDI-CORFO, Gobierno de Chile.

PARTICIPACIÓN PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

1. **FIA** (2015-2017) PYT-2015-0375 Agregación de valor del corderochilote con identificacióngeográficaprotegida a partir de la caracterizaciónnutricional de los cortes de su carne, supotencial en la cocina gourmet y la aceptabilidadpor parte de los consumidores. **Coinvestigador.** 2 años.
2. **FIA** (2015) EVR-2015-0374 Primer encuentro de futurosemprendedores de LiceosAgropecuarios de lasRegiones de Los Lagos y Los Ríos. **Coinvestigador.**
3. **FONDECYT REGULAR** (2015-2018) **1151095.** Potential of the condensed tannins of *Lotus uliginosus* to inhibit biohydrogenation and improve beef quality. **InvestigadorResponsable**. 4 años.
4. **FONDECYT REGULAR** (2015-2017) **1151355.** Effects of oilseed supplementation on methane emissions, nitrogen utilization efficiency and milk fatty acid profile of dairy cows. **Coinvestigador.** 3 años.
5. **INNOVA-CORFO** (2014-2017) **14BPC4-28535. Desarrollo de estrategias de diferenciación de calidad de carnes rojas (bovino y ovino) en base a los recursos forrajeros de ambientes contrastantes de la zona Sur y La Patagonia de Chile.**Coinvestigador. 3 años.
6. **INNOVA-CORFO** (2013-2014) **12PDT-16713.Optimización de la crianza de hembras de reemplazo de lechería mejorando aspectos económicos y productivos del rebaño a través de difusión y transferencia de nuevos instrumentos y**

metodologías tecnológicas, para aumentar la competitividad de los productores lecheros de la Región de Los Lagos. Director proyecto. 2 años.

7. **FIC-R(2012-2014) BIP 30128358-0. Desarrollo de una huella digital de praderas de la Región de Los Lagos como sistema de diferenciación de productos cárnicos por origen. Director proyecto. 2 años.**
8. **FONDEF-R(2011-2014) D10R1012. Desarrollo de una línea base para la potencial generación de productos lácteos diferenciados y protocolos de producción de leche y derivados de alto valor nutricional. Director proyecto. 3 años.**
9. **INNOVA-CORFO** (2012-2013) **12IDL1-13157. Butirato en leche, nuevos productos funcionales para mejorar la competitividad de la industria láctea.** Director Alterno. 5 meses.
10. **FNDR** (2011-2012) Programa y transferencia: **Creación de unidades de negocios para la producción de carne y mejoramiento de competencias.** Coordinador proyecto.2 años.
11. **INNOVA-CORFO/PROCARNE** (2010-2013) Unidad de negocio permanente a través de modelos de engorda de vacas excedentes de rebaños lecheros. **Coordinador proyecto.** 3 años.
12. **INNOVA-CORFO** (2009-2010) Proyecto de Centro de Extensionismo de Carnes Rojas (CECAR): Asesoría Continua para la Innovación.**Director Alterno,** 5 meses.
13. **FONDECYT de iniciación**(2009-2011) **11090062.** Effect of traditional cattle feeding and breed on beef quality and consumer preference in animals raised in the grazing livestock systems of the temperate rainy regions of Chile. **InvestigadorResponsable**, 3 años.

FORMACIÓN ACADÉMICA

2005-2008 Doctor en Ciencias de los Alimentos, Universitat Autònoma de Barcelona, Barcelona, España.

2003-2005 Magíster en Ciencias Veterinarias mención Higiene y Tecnología de los alimentos, Universidad de Concepción, Chillán, Chile.

1998-2004 Médico Veterinario, Universidad de Concepción, Chillán, Chile.

BECAS RECIBIDAS

2005-2008 Beca para estudios de doctorado, *"Presidente de la República"*, Ministerio de Planificación Nacional, Gobierno de Chile, Chile.

2003-2005 Beca para estudios de Magíster, Universidad de Concepción, Chile.

CURRICULUM VITAE

Nombre: **Ignacio Andrés Subiabre Riveros**

Resumen

Ingeniero en Alimentos, con experiencia en muestreo, análisis y producción de Leche y análisis en carne. Poseo habilidades en Gestión, liderazgo, trabajo en equipo y generación de redes. En este contexto, he participado en la organización de Ferias de exposición y congresos, tales como la Feria Agroalimentaria Expo-INIA 2012, el Congreso Nacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de Los Alimentos - 2010, y el Congreso de la Sociedad Chilena de Producción Animal SOCHIPA 2013, con el objetivo de contribuir de manera positiva al crecimiento y desarrollo de las instituciones. Actualmente me desempeño como profesional de apoyo de todas las investigaciones realizadas en el Laboratorio de Calidad de Alimentos del Instituto de Investigaciones Agropecuarias INIA Remehue.

Objetivos

Aportar, aprender e intercambiar herramientas y conocimientos adquiridos. Con expectativas de nuevos desafíos que puedan complementar mi formación profesional y como ser humano, para así contribuir positivamente al desarrollo económico de la empresa y la sociedad.

Experiencia Laboral

INIA Remehue
2011 a la fecha **Profesional de apoyo** en todas las investigaciones realizadas en el Laboratorio de Calidad de Alimentos.

INIA Remehue – 2012-2013 **Asistente técnico Proyecto Fondef en calidad de Leche**.Dentro de mis responsabilidades se encuentra el trabajo en terreno, donde se realiza, en predios Colún adheridos al proyecto, el muestreo mensual de leche cruda y suplementos alimentarios, evaluando la calidad de los sistemas de producción.

INIA Remehue – 2010

Tesis titulada "Efecto del biotipo sobre lacalidad de carne de animales alimentados conpradera mejorada de la Región de Los Lagos". Proyecto conjunto INIA – FRIMA S. A.Desempeñándome en área agrícola y laboratorio.

Soprole – 2010

Práctica profesional. Donde tuve la oportunidad de conocer las distintas áreas de la empresa, principalmente de producción ycalidad. Además de adquirir experiencia en control y toma de muestra de leche predial desde el predio hasta la planta, recorriendo con transportistas los predios de la región.

Estudios

Estudios Superiores

Ingeniería en Alimentos, Universidad de LosLagos, Osorno: 2005-2009.

Colegio

Liceo Osorno College, Región de Los Lagos,Osorno: 1993-2004.

Cursos y Congresos

Beca de inglés CORFO – Agosto a Noviembre 2012.
Adjudicación de beca y aprobación curso nivel intermedio profesional, 200 horas.

Universidad de La Frontera – 12 y 13 Enero 2012.
Participación en el curso "Metodologías para el estudio de la calidad de carne".

SOCHITAL Valdivia 2011.
Expositor de poster con Investigación titulada:
"Efecto del biotipo sobre la calidad de carne de animales alimentados con pradera mejorada de la Región de Los Lagos".

CURRICULUM VITAE

ANTECEDENTES PERSONALES

Nombre: **Paulo Enrique Guarda Cañulef**

ANTECEDENTES ACADEMICOS

Enseñanza media:

1996 a 1999	1 a 4 medio, en Escuela Agrícola de Chiloé
	Practica de la carrera Técnico Agrícola, en Instituto de Investigaciones Agropecuarias INIA Chiloé

Enseñanza Técnico Profesional.

2000 a 2002	Estudia la carrera de Técnico en Recursos Marinos, en Unidad tecnológica de Chiloé, perteneciente a la Universidad de los Lagos.
Enero A Marzo DE 2001	Pre practica en Empresa Marine Harvest Chile, en Centro de cultivo Chequián, engorda de Salmon Coho.
Enero A Marzo DE 2002	Pre practica en Empresa Marine Harvest Chile, en Centro de cultivo Pillihué, engorda de Salmón Coho.

ANTECEDENTES LABORALES

Abril-mayo 2003	Muestreador proceso de Screening, laboratorio de servicios para Empresa InvertecSeafood
Junio 2003- Octubre 2003	Encargado de Selección y Cosecha de Abalón en Empresa Semillas Marinas SA
Noviembre 2003-	

Septiembre 2007	Se desempeña como Asistente de Centro de Engorda en Empresa Semillas Marinas SA, ubicado en sector Huenao, Comuna Curaco de Vélez. Empresa Dedicada a la producción de Abalón Rojo.
Octubre de 2007 -Junio de 2008	Se desempeña como Jefe Operaciones de Cultivo en la Empresa AquamontSeafood SA, ubicada en la Comuna Curaco de Vélez, Chiloé Empresa Dedicada a la producción de Abalón Rojo.
Octubre de 2008 a Diciembre de 2008	Se desempeña como Control de Producción en Planta de Proceso de Salmón COMSUR.
Enero de 2009	Se desempeña como Técnico de investigación en Instituto de Investigaciones Agropecuarias INIA, Centro Experimental Butalcura.
Enero 2010 a la Fecha	-Administrador de Centro Experimental Butalcura, del Instituto de Investigaciones Agropecuarias INIA. -Encargado del Núcleo Genético de Oveja Chilota INIA Chiloé. -Inspector de razas ovinas Chilota, Suffolk Down, Dorset, Texel.

OTRAS CERTIFICACIONES.

- Excel medio y avanzado, otorgado por INACAP.
- Participa en curso "Actualización de Competencias en Acuicultura" impartido por el Liceo Insular de Achao".
- Participa en el "Programa de Entrenamiento Tecnológico Integrado para Estudiantes de Carreras Silvoagropecuarias", efectuado en el Centro Experimental Butalcura del INIA (Instituto de Investigaciones Agropecuarias)

Entre 7 agosto a 20 diciembre de 2002

- Curso: Prevención de Riesgos para Supervisores, dictado por la Asociación Chilena de Seguridad.
- Seminario Normas OSHAS 18001: "Sistemas de Seguridad y Salud Ocupacional", dictado por la Asociación Chilena de Seguridad ACHS.
- Curso de INSEMINACION ARTIFICIAL INTRA-CERVICAL EN OVINOS CON SEMEN FRESCO, dictado entre el 8 al 12 de junio de 2009, en Centro Regional de Investigación INIA Kampenaike, Punta Arenas.
- Curso MANEJO DE OVINOS PARA ENCARGADOS RURALES, dictado por Consorcio Ovino SA, realizado 18 al 20 de octubre de 2010.
- Curso de ACONDICIONAMIENTO Y CLASIFICACION DE LANAS, dictado entre el 25 y el 27 de octubre de 2010,dictado por Centro Regional de Investigación INIA Kampenaike, Punta Arenas.
- Curso INSEMINACION ARTIFICIAL INTRAUTERINAPOR LAPAROSCOPIA EN OVINOS, dictado por Centro Regional de Investigación INIA Kampenaike, Punta Arenas.
- DIPLOMADO ASISTENCIA TÉCNICA A PLANTELES OVINOS, Dictado por Universidad Santo Tomas y el Instituto de Investigaciones agropecuarias INIA, entre Agosto y diciembre de 2011.
- Curso de Curtiembre de Cueros, Dictado por Curtiembre "OnaAustralis", Porvenir ; Tierra del Fuego, Región de Magallanes y Antártica Chilena.

CURRICULUM VITAE

ANTECEDENTES PERSONALES

Nombre : María Elena Ojeda Pailapichún

ANTECEDENTES EDUCACIONALES

Enseñanza Básica : Escuela Particular Nº126 "Eleuterio Ramírez", Osorno.
1977 – 1985

Enseñanza Media : Liceo Comercial B-20, Osorno,
1986 – 1990 Especialidad Secretariado Ejecutivo.

Título : **SECRETARIA EJECUTIVA**
1992

ANTECEDENTES PROFESIONALES

1990 a 1991: Práctica Profesional de 600 horas cronológicas en el Departamento de Extensión y Comunicaciones de la Universidad de Los Lagos, (Ex I.P.O.) Osorno, entre los meses, diciembre 1990 hasta abril de 1991.

1991: Trabajó como Secretaria en el Departamento de Extensión y Comunicaciones de la Universidad de Los Lagos (Ex I.P.O.), Osorno, mediante Convenio a Honorarios, entre los meses de mayo a julio de 1991. Este Departamento, es uno de los más importantes de esta Casa de Estudios; de él depende el prestigio, la imagen y la forma de proyectar la institución hacia el exterior, tanto a nivel nacional, regional y provincial. Informa las diversas actividades que a diario se realizan como por ejemplo: Actos, Charlas, Visitas de diferentes autoridades nacionales y extranjeros, Cursos, Conferencias, etc.

ACTIVIDADES REALIZADAS: Clasificadas en Ordinarias, Secundarias y Extraordinarias.

ORDINARIAS:

- Mecanografiar: trabajó con diferentes tipos de máquinas de escribir electrónica, marcas Olivetti y Olimpia
- Recepción y Despacho de Correspondencia.
- Correspondencia Recibida. Recepción Oficios, Cartas, Memorándum, Decretos, Circulares, Publicaciones e Invitaciones.
- Atención de Público y Teléfono.

- Control de material de oficina.
- Despacho de invitaciones.

SECUNDARIAS:

- Digitación del Informativo Interno, realizada en el Computador.
- Mantención actualizada del Fichero del Departamento; aquí se colocaban todas las fotos actualizadas de todas las actividades que realizaba el Instituto.

EXTRAORDINARIAS:

- Participación en Comisiones de carácter Institucional: colaboración, organización y participación en los diferentes Actos, Charlas, Seminarios, Cursos de nivel institucional, en ellos participó también en la recepción de autoridades.
- Inauguración Muestra Regional de Cine Chileno, elaborando invitaciones y confirmando asistencia de los invitados.
- Recopilación Periodística.
- Organización de Archivo Maestro.

CURSOS Y/O SEMINARIOS

Junio 1992 : Ingresa como socia al Colegio de Secretarias Regional Osorno A.G.
: Participa en Seminario-Taller sobre Aspectos Secretariales, "Atención de Público y Teléfono"; "Redacción Comercial Moderna".

Julio 1992 : Charla con médico psiquiatra, Dr. René Muñoz sobre "Necesidades Emocionales "¿Quién Acoge a la Secretaria?".
: Charla "La Excelencia de nuestra imagen".

Agosto 1992 : Curso "Liderazgo" dictado por el Sr. Hernán Briones Toledo, con un total de 8 horas.

Noviembre 1992 : Curso de Computación Programa Wordstar, con un total de 18 hrs., dictado en el Centro de Formación Técnica Osorno (CFT).

Diciembre 1993 : Simposium "Palabras de Dudosa Ortografía", dictado por el Profesor Sr. Ernesto Málaca Muñoz de CIPECH, Osorno.

Mayo 1999 : 2º Simposio Nacional de Secretarias Ejecutivas, 27,28 y 29 de Mayo 1999, dictado por SISPER-CARPE DIEM Instituto de Liderazgo y Desarrollo Personal, realizado en el Centro de Convenciones Diego Portales, Santiago-Chile.

Junio 2000 : 3er Simposio Nacional de Secretarias Ejecutivas, 23 y 24 de Junio 2000, dictado por SISPER-Consultoría-Desarrollo Ejecutivo-Eventos, con un total de 15 horas cronológicas realizado en el Club Manquehue de Vitacura, Santiago-Chile.

Octubre 2002 : Curso de "Diseño y Programación de Página Web con un total de 60 horas cronológicas, 04 de octubre de 2002 al 13 de diciembre de 2002, realizado en el Tecnológico de la Universidad de Los Lagos de Osorno, dictado por el profesor Sr. Francisco José Kroff Trujillo.

Septiembre 2008 : Curso Inglés Intermedio, 26 de septiembre de 2008 al 25 de Octubre de 2008, realizado por la Universidad Santo Tomás de Osorno, 30 horas cronológicas, dictador por el profesor Sr. César Muñoz Delgado.

OTROS ANTECEDENTES

Dactilografía	:	50 p.p.m.
Redacción Comercial	:	Redacción propia.
Documentación	:	Manejo total.
Administración	:	Conocimiento General.
Técnicas de Archivo	:	Conocimiento de los distintos sistemas de archivo.
Computación	:	Window, Office.
Central Telefónica	:	Dominio y manejo Central Telefónica.
Contabilidad	:	General.

ANTECEDENTES LABORALES

1991 a 1993, se desempeñó como Secretaria en el Servicio de Transferencia Tecnológica AGROCOSTA LTDA., entre los meses de agosto de 1991 hasta abril de 1993.

Desde **abril de 1993 a la fecha**, trabaja como **Secretaria de Investigación** en el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), Centro Regional de Investigación Remehue.

Realiza las siguientes funciones:

Atención de teléfono, recepción y entrega de mensajes.
Llamar agricultores por reuniones, por visitas a los predios de las reuniones mensuales.
Digitar y arreglar en el computador diferentes trabajos, tales como: memos internos, externos, Informes de investigación (Informes Avances-Finales), Convenios, cartas, Memos, currículum en diferentes formatos, solicitud cotizaciones por mail, Rendiciones de peajes y boletas, escaneo de diferentes documentos, traspaso a PDF, etc.

- Digitar análisis del Laboratorio de Suelo (junio-julio) Programas SAG e INDAP., Sistemas de Incentivos de Recuperación de Suelos Degradados (SIRSD).
- Digitalización de Viáticos y Rendiciones,
- Notas de pedido.
- Clasificar archivos personales. (investigadores).
- Atención de Visitas al CRI, nacionales y extranjeros, (Reuniones INIA-Indap- INIA-GTT, INIA-Seremi, agricultores).
- Archivar y llevar un orden de toda la correspondencia de los investigadores.
- Recepcionar y Despachar correspondencia interna y externa.
- Participación y Organización en las Inscripciones de Congresos, Días de Campo, Seminarios, Charlas Técnicas, Workshop, etc.
- Enviar invitaciones por mail, llamar por teléfono confirmación de asistencia, armar carpetas con información dependiendo de la actividad, credenciales.
- Atención de Tesistas y Estudiantes en Práctica.
- Fotocopias e impresiones.

ELISA BARRIA LORCA

Perfil

Periodista de la Universidad de la Frontera, con experiencia laboral en medios de comunicación y en servicios públicos, siendo el cargo de Encargada de la Unidad Comunicaciones del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) para las regiones de Los Ríos y Los Lagos la ocupación que a la fecha se desempeña, involucrándose directamente en la administración de los recursos asociados a labores de difusión del quehacer de la institución en la prensa, el desarrollo de productos de marca corporativa, el manejo del protocolo y logística de eventos comunales, provinciales y de alcance regional.

En trabajo prensa, posee experiencia en medios escritos, especialmente el Diario Austral de Osorno, donde formó parte del equipo de Sociedad Periodística Araucanía en dicha ciudad; donde destacó por su alta capacidad para trabajar en equipo y bajo presión; toma de decisiones, actitud proactiva con el trabajo y motivación por el logro.

ANTECEDENTES LABORALES

2000 – 2001 (enero y febrero)	Presta servicios en el Departamento de Prensa de **Radio Bio Bio Osorno**, que tiene que ver con la elaboración y despacho de notas para los noticieros locales y aportes de tipo nacional.
2001	Presta servicios en el Departamento de Prensa de **Radio Universidad de La Frontera, Temuco**, en la elaboración de notas y locución de noticiero.
2002	Colabora con la Unidad Comunicaciones del **Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) Remehue**, Osorno, en la difusión de prensa del trabajo del servicio y de la generación de noticias de corte corporativo. Asimismo, colabora en la organización de eventos destinado al sector agrícola.

2003	Se desempeña en la elaboración de revistas institucionales para el **Programa Comuna Segura, de la Municipalidad de Osorno y para el Departamento Provincial de Educación Provincial, Osorno.** Con responsabilidad en la redacción y en el diseño del producto.
Enero 2003	Se desempeña como Editor Comercial de **El Diario Austral de Osorno,** elaborando los contenidos para revistas insertas en el diario local.
Marzo 2003 a Abril 2007	Se desempeña como Periodista de **El Diario Austral de Osorno,** desarrollando acciones en torno al subsector Economía principalmente, y prestando apoyo periódico en la en materia de edición. Asimismo, colabora con la elaboración de artículos para la Revista del Campo Sureño, de la misma empresa. En el periodo, también presta apoyo en Radio Digital FM Osorno, medio de propiedad de la misma empresa.
2006 - 2009	Presta colaboración como periodista a la **Revista D Leche y D Carne,** especializadas en el sector agropecuario con circulación nacional.
2007	Se desempeña como Encargada de la Unidad de Comunicaciones del **Instituto de Desarrollo Agropecuario en la Región de Los Lagos,** Puerto Montt, desarrollando actividades en torno a la gestión de medios y difusión del trabajo del servicio público perteneciente al Ministerio de Agricultura.
2008 – febrero 2014	Se desempeña como Encargada de la **Unidad de Comunicaciones del Instituto de Desarrollo Agropecuario en la Región de Los Ríos,** Río Bueno. Esto, implica que a la fecha realiza funciones en torno a la difusión del accionar de INDAP en diversos medios de la región y de circulación nacional. Prepara protocolo de eventos para la visita de autoridades nacionales, como también gestiona los recursos humanos para llevar a cabo eventos locales y de carácter regional. Asimismo, entrega soporte técnico, en el área de comunicaciones, a todas las unidades de INDAP y agencias de Área en la Región de Los Ríos, encargándose además de la gestión de la marca institucional.
febrero 2014 - noviembre 2014	Encargada de Comunicaciones de la **Secretaría Regional Ministerial de Agricultura de la Región de Los Lagos,** sede Puerto Montt, donde desempeñó actividades de coordinación de difusión del Ministerio de Agricultura, apoyo en la sistematización de agenda de la seremi de Agricultura.

Noviembre 2014 - a la fecha	Encargada de Comunicaciones del **Centro de Investigación INIA Remehue**, que atiende las regiones de Los Ríos y Los Lagos, desde donde apoya la gestión de la marca corporativa, la puesta en marcha plan de medios, producción de eventos, elaboración de artículos de prensa y de carácter técnico, como también la entrega de asesoría comunicacional a la jefatura y directivos.

ANTECENDENTES ACADÉMICOS

Enseñanza Superior

	Universidad de La Frontera
1998-2002	Carrera Periodista
2001-2002 (Enero-Abril)	**Centro Regional de Investigación INIA Remehue** Práctica Profesional y Tesis de Grado

Enseñanza Media

1991-1996	**Liceo Comercial Osorno,** Especialidad Ventas y Publicidad.

Enseñanza Básica

1987-1988	**Escuela N.2 Santa María** Cursa Kinder a 4° Año de Enseñanza Básica.
1989-1992	**Escuela Sor Teresa de Los Andes** Cursa 5° a 8° Año de Enseñanza Básica

OTROS CONOCIMIENTOS

Conocimientos computacionales, Software y Tecnologías:

- Diplomado en Ceremonial y Protocolo, dictado por el Ministerio de Relaciones Exteriores.

- Office Nivel Usuario Avanzado: excel, access, word, power point.
- Conocimiento en programas computacionales para la edición de revistas Pagemarket, Publisher, Indesing;
- Conocimiento computacional para la edición en radio mediante el Adobe Audition, Cool Edit Pro.
- Conocimiento computacional para la edición de Televisión. Adobe Premiere, Sony.

CURRICULUM VITAE

Nombre: **JAIME PATRICIO CARRILLO HOHMANN**
Título: **CONTADOR GENERAL CON MENCION AUDITORIA**

FORMACIÓN ACADÉMICA

Nivel de estudios	:	**Profesional – Completo**
Enseñanza Superior	:	**Centro de Formación Técnica Tecnologías Contemporáneas Osorno**
Título	:	**Contador General con Mención en Auditoría**
Año de titulación	:	2000
Años de estudio	:	4
Enseñanza Media	:	**Liceo de Hombres de Osorno.**
Año de egreso	:	1982
Años de estudio	:	4

EXPERIENCIA LABORAL

Encargado Unidad de Proyectos: Instituto de Investigaciones Agropecuarias INIA Remehue
2003-a la fecha.
Área de desempeño: Administración.

- Control presupuestario de todos los proyectos con financiamiento externo
- Manejo de todos sistemas de rendición de las distintas fuentes de financiamiento (FIA, INNOVA-CORFO, FONDEF, FONDECYT.)
- Contacto permanente con los ejecutivos Técnicos y Financieros de las diferentes fuentes de financiamiento
- Apoyo a los Directores de proyectos con la información financiera oportuna para procesos de reitemización
- Preparación de la documentación de gastos para las auditorias de las fuentes externas

Encargado Unidad Bienestar | Instituto de Investigaciones Agropecuarias INIA Remehue
1995 - 2003
Área de desempeño: Recursos Humanos.

- Control de Ingresos y pagos de beneficios Bienestar de Operarios
- Pagos y Rendiciones Bienestar de Empleados
- Proceso de descuentos mensuales personal Empleado y Operarios CRI Remehue.
- Pagos convenios casas comerciales.

CURSOS DE CAPACITACION

- Curso "Especialización Básica en Informática para Trabajadores". C.C.A.F. La Araucana.
- Conducción Vehículos motorizados Clase B. Automóvil Club de Chile sede Osorno.

CAPACIDADES Y APTITUDES

Personales : Habilidad y Capacidad para:
- Relacionarse y comunicarse con las personas.
- Coordinación y administración de personas, proyectos y equipos de trabajo, en labores de formación y asesorías.
- Trabajar en entornos multiculturales, en puestos donde la comunicación es importante y en situaciones donde el trabajo en equipo resulta esencial.
- Analizar y diagnosticar situaciones organizacionales

Informática : Excel Avanzado

ANEXO 5. Ficha identificación coordinador y equipo técnico. Esta ficha debe ser llenada por el coordinador y por cada uno de los profesionales del equipo técnico.

Nombre completo	Iris Lobos Ortega
RUT	
Profesión	Ing. Alimentos / Dra. Alimentación y Medio Ambiente
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	Instituto de Investigaciones Agropecuarias
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	
Teléfono fijo	
Teléfono celular	
Email	
Género (Masculino o Femenino):	Femenino
Etnia (indicar si pertenece a alguna etnia):	
Si corresponde contestar lo siguiente:	
Tipo de productor (pequeño, mediano, grande):	
Rubros a los que se dedica:	

ANEXO 5. Ficha identificación coordinador y equipo técnico. Esta ficha debe ser llenada por el coordinador y por cada uno de los profesionales del equipo técnico.

Nombre completo	Rodrigo Andrés Morales Pavez
RUT	
Profesión	Médico Veterinario /Mg. Cs Vet. / Dr. Cs.
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	Instituto de Investigaciones Agropecuarias
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	
Teléfono fijo	
Teléfono celular	
Email	
Género (Masculino o Femenino):	Masculino
Etnia (indicar si pertenece a alguna etnia):	
Si corresponde contestar lo siguiente:	
Tipo de productor (pequeño, mediano, grande):	
Rubros a los que se dedica:	

ANEXO 5. Ficha identificación coordinador y equipo técnico. Esta ficha debe ser llenada por el coordinador y por cada uno de los profesionales del equipo técnico.

Nombre completo	Ignacio Subiabre Riveros
RUT	
Profesión	Ingeniero en Alimentos
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	
Teléfono fijo	
Teléfono celular	
Email	
Género (Masculino o Femenino):	Masculino
Etnia (indicar si pertenece a alguna etnia):	
Si corresponde contestar lo siguiente:	
Tipo de productor (pequeño, mediano, grande):	
Rubros a los que se dedica:	

ANEXO 5. Ficha identificación coordinador y equipo técnico. Esta ficha debe ser llenada por el coordinador y por cada uno de los profesionales del equipo técnico.

Nombre completo	Paulo Guarda
RUT	
Profesión	TécnicoAgrícola
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	
Teléfono fijo	
Teléfono celular	
Email	
Género (Masculino o Femenino):	Masculino
Etnia (indicar si pertenece a alguna etnia):	
Si corresponde contestar lo siguiente:	
Tipo de productor (pequeño, mediano, grande):	
Rubros a los que se dedica:	

ANEXO 5. Ficha identificación coordinador y equipo técnico. Esta ficha debe ser llenada por el coordinador y por cada uno de los profesionales del equipo técnico.

Nombre completo	Elisa Barría Lorca
RUT	
Profesión	Periodista
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	
Teléfono fijo	
Teléfono celular	
Email	
Género (Masculino o Femenino):	Femenino
Etnia (indicar si pertenece a alguna etnia):	
Si corresponde contestar lo siguiente:	
Tipo de productor (pequeño, mediano, grande):	
Rubros a los que se dedica:	

ANEXO 5. Ficha identificación coordinador y equipo técnico. Esta ficha debe ser llenada por el coordinador y por cada uno de los profesionales del equipo técnico.

Nombre completo	María Elena Ojeda P.
RUT	
Profesión	Secretaria Ejecutiva
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	
Teléfono fijo	
Teléfono celular	
Email	
Género (Masculino o Femenino):	Femenino
Etnia (indicar si pertenece a alguna etnia):	
Si corresponde contestar lo siguiente:	
Tipo de productor (pequeño, mediano, grande):	
Rubros a los que se dedica:	

ANEXO 5. Ficha identificación coordinador y equipo técnico. Esta ficha debe ser llenada por el coordinador y por cada uno de los profesionales del equipo técnico.

Nombre completo	Jaime Carrillo H.
RUT	
Profesión	Contador General
Nombre de la empresa/organización donde trabaja	Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias
Dirección (calle, comuna, ciudad, provincia, región)	
Teléfono fijo	
Teléfono celular	
Email	
Género (Masculino o Femenino):	Masculino
Etnia (indicar si pertenece a alguna etnia):	
Si corresponde contestar lo siguiente:	
Tipo de productor (pequeño, mediano, grande):	
Rubros a los que se dedica:	

ANEXO 6. Literatura citada

Darwin, Charles (1835). Narrative of the surveying voyages of hismajesty's ships adventure and Beagle, between the years 1826 and 1836, describing the irexamination of thesouthernshores of Southamerica, and theBeagle'scircumnavigation of theglobe. Disponible en http://darwin-online.org.uk/content/frameset?itemID=F10.2&viewtype=text&pageseq=1, accedido en 10/4/2016.

Fantini, Francisco (2007). Patagonia Chilena, Historia. Santiago, Chile: Editorial Patagonia Media.

Faulkner, Thomas (1774). A Description of Patagonia and theadjoiningparts of South America, with a grammar and a short vocabulary, and someparticularsrelatingtoFalkland'sIslands.Disponible en https://repository.library.brown.edu/studio/item/bdr:577134/ Accedido en 10/4/2016.

Hidalgo, Ximena (2016). Texto original. contenidos en el blog Buena Vida y Atelier de la Patagonia obtenida de texto de historias de recetas de convento.

Lacroix, Federico (1841). Historia de la Patagonia, Tierra del Fuego e Islas Malvinas. Disponible en https://es.wikisource.org/wiki/Historia_de_la_Patagonia,_Tierra_del_Fuego,_%C3%A9_Islas_Malvinas, accedido en 10/4/2016

ANEXO 7. Identificación sector, subsector y rubro.

Sector	Subsector	Rubro
AGRICOLA	Cultivos y Cereales	Cereales
	Cultivos y Cereales	Cultivos Industriales
	Cultivos y Cereales	Leguminosas
	Cultivos y Cereales	Otros Cultivos y Cereales
	Cultivos y Cereales	General para Subsector Cultivos y Cereales
	Flores y Follajes	Flores de Corte
	Flores y Follajes	Flores de Bulbo
	Flores y Follajes	Follajes
	Flores y Follajes	Plantas Ornamentales
	Flores y Follajes	Otras Flores y Follajes
	Flores y Follajes	General para Subsector Flores y Follajes
	Frutales Hoja Caduca	Viñas y Vides
	Frutales Hoja Caduca	Pomáceas
	Frutales Hoja Caduca	Carozos
	Frutales Hoja Caduca	Otros Frutales Hoja Caduca
	Frutales Hoja Caduca	General para Subsector Frutales Hoja Caduca
	Frutales Hoja Persistente	Cítricos
	Frutales Hoja Persistente	Olivos
	Frutales Hoja Persistente	Otros Frutales Hoja Persistente
	Frutales Hoja Persistente	General para Subsector Frutales Hoja Persistente
	Frutales de Nuez	Frutales de Nuez
	Frutales de Nuez	General para Subsector Frutales de Nuez
	Frutales Menores	Berries
	Frutales Menores	Otros Frutales Menores
	Frutales Menores	General para Subsector Frutales Menores
	Frutales Tropicales y Subtropicales	Frutales tropicales y subtropicales
	Frutales Tropicales y Subtropicales	General para Subsector Frutales Tropicales y Subtropicales
	Otros Frutales	Otros Frutales
	Otros Frutales	General para Subsector Otros Frutales
	Hongos	Hongos comestibles
	Hongos	Otros Rubros
	Hongos	General para Subsector Hongos
	Hortalizas y Tubérculos	Hortalizas de Hoja
	Hortalizas y Tubérculos	Hortalizas de Frutos
	Hortalizas y Tubérculos	Bulbos
	Hortalizas y Tubérculos	Tubérculos
	Hortalizas y Tubérculos	Otras Hortalizas y Tubérculos

Sector	Subsector	Rubro
	Hortalizas y Tubérculos	General para Subsector Hortalizas y Tubérculos
	Plantas Medicinales, aromáticas y especias	Plantas medicinales, aromáticas y especias
	Plantas Medicinales, aromáticas y especias	General para Subsector Plantas Medicinales, aromáticas y especias
	Otros Agrícolas	Otros Rubros Agrícolas
	Otros Agrícolas	General para Subsector Otros Agrícolas
	General para Sector Agrícola	General para Subsector Agrícola
	Praderas y Forrajes	Praderas artificiales
	Praderas y Forrajes	Praderas naturales
	Praderas y Forrajes	Cultivos Forrajeros
	Praderas y Forrajes	Arbustos Forrajeros
	Praderas y Forrajes	Otras Praderas y Forrajes
	Praderas y Forrajes	General para Subsector Praderas y Forrajes
PECUARIO	Aves	Aves tradicionales
	Aves	Otras Aves
	Aves	General para Subsector Aves
	Bovinos	Bovinos de carne
	Bovinos	Bovinos de leche
	Bovinos	Otros Bovinos
	Bovinos	General para Subsector Bovinos
	Caprinos	Caprinos de leche
	Caprinos	Caprinos de carne
	Caprinos	Caprinos de fibra
	Caprinos	Otros Caprinos
	Caprinos	General para Subsector Caprinos
	Ovinos	Ovinos de leche
	Ovinos	Ovinos de carne
	Ovinos	Ovinos de lana
	Ovinos	Otros Ovinos
	Ovinos	General para Subsector Ovinos
	Camélidos	Camélidos domésticos
	Camélidos	Camélidos silvestres
	Camélidos	Otros Camélidos
	Camélidos	General para Subsector Camélidos
	Cunicultura	Conejos de Carne
	Cunicultura	Conejos de Pelo
	Cunicultura	Otros Conejos
	Cunicultura	General para Subsector Cunicultura
	Equinos	Equinos Trabajo
	Equinos	Equinos Carne

Sector	Subsector	Rubro
	Equinos	Otros Equinos
	Equinos	General para Subsector Equinos
	Porcinos	Porcinos Tradicionales
	Porcinos	Porcinos no Tradicionales
	Porcinos	Otros Porcinos
	Porcinos	General para Subsector Porcinos
	Cérvidos	Cérvidos
	Cérvidos	General para Subsector Cérvidos
	Ratites	Ratites
	Ratites	General para Subsector Ratites
	Insectos	Apicultura
	Insectos	Crianza de otros insectos
	Insectos	Insectos
	Insectos	General para Subsector Insectos
	Otros Pecuarios	Otros Pecuarios
	Otros Pecuarios	General para Subsector Otros Pecuarios
	General para Sector Pecuario	General para Subsector Pecuario
	Gusanos	Lombricultura (gusanos segmentados o Anélidos)
	Gusanos	Gusanos segmentados (Anélidos)
	Gusanos	Nemátodos (Nematelmintos)
	Gusanos	Gusanos planos (Platelmintos)
	Gusanos	General para Subsector Gusanos
FORESTAL	Bosque Nativo	Bosque Nativo
	Bosque Nativo	General para Subsector Bosque Nativo
	Plantaciones Forestales Tradicionales	Plantaciones Forestales Tradicionales
	Plantaciones Forestales Tradicionales	General para Subsector Plantaciones Forestales Tradicionales
	Plantaciones Forestales no Tradicionales	Plantaciones Forestales no Tradicionales
	Plantaciones Forestales no Tradicionales	General para Subsector Plantaciones Forestales no Tradicionales
	Otros Forestales	Otros Rubros Forestales
	Otros Forestales	General para Subsector Otros Forestales
	General para Sector Forestal	General para Subsector Forestal
GESTION	Gestión	Gestión
	Gestión	General para Subsector Gestión
	Agroturismo	Agroturismo
	Agroturismo	General para Subsector Agroturismo
	General para Sector Gestión	General para General Subsector Gestión

Sector	Subsector	Rubro
GENERAL	General para Sector General	General para Subsector General