



FORMULARIO DE POSTULACIÓN GIRAS DE INNOVACION CONVOCATORIA 2012/2013

CÓDIGO
(uso interno)

615-2013-0115

1. NOMBRE DE LA GIRA DE INNOVACION

“Actualización para la Innovación en el Manejo Tecnológico, mejoramiento de aspectos de cosecha y Post cosecha y Técnicas de Deshidratado de Damascos en Turquía”

2. LUGARES VISITADOS EN LA GIRA

País (es)	TURQUIA
Ciudad (es)	ESTAMBUL Y MALATYA

3. ÁREA O SECTOR DONDE SE EMARCA LA GIRA DE INNOVACION (marque con una x)

Agrícola	☒
Pecuario	☐
Forestal	☐
Dulceacuícola	☐
Gestión	☐
Alimentos	☐
Otros	☐

4. FECHA DE INICIO Y TÉRMINO DEL PROGRAMA DE ACTIVIDADES

INICIO Y TÉRMINO DEL PROGRAMA DE ACTIVIDADES

(Incluye la preparación de la gira, el viaje y las actividades de difusión)

Inicio:	19-05-2013	Término:	17-09-2013
---------	------------	----------	------------

INICIO Y TÉRMINO DE LA GIRA (sólo viaje)

Fecha Salida:	27-08-2013	Fecha Llegada:	06-09-2013
---------------	------------	----------------	------------

5. COSTO TOTAL GIRA DE INNOVACIÓN

	\$	%
COSTO TOTAL GIRA		
APORTE FIA		
APORTE CONTRAPARTE		

6. ENTIDAD POSTULANTE

Se debe adjuntar:

- Antecedentes curriculares de la entidad en Anexo 2
- Personería jurídica e informes comerciales en Anexo 8 y 9 respectivamente

Nombre: Fundación Minera Los Pelambres

RUT:

Identificación cuenta bancaria (Banco y número):

Dirección comercial:

Ciudad:

Región: Coquimbo

Fono:

Fax:

Correo electrónico:

Clasificación (público o privada):

Giro:

7. REPRESENTANTE LEGAL DE LA ENTIDAD POSTULANTE

Nombre completo: Ramón Jara Araya/ Manuel Farías Viguera

Cargo del representante legal: Presidente/Gerente

RUT:

Fecha de nacimiento:

Nacionalidad:

Dirección:

Ciudad:

Comuna:

Región: Coquimbo

Fono:

Fax:

Celular:

Correo electrónico:

Profesión: Abogado/Planificador Social

Género (Masculino o Femenino):Masculino/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:

Firma

8. COORDINADOR DE LA PROPUESTA

Se debe completar la ficha de antecedentes de participantes en Anexo 1.

Nombre completo: Carlos Alejandro Núñez Collado

Cargo en la entidad postulante: Encargado de Programas de Innovación y transferencia y Eficiencia Hídrica

RUT:

Dirección:

Ciudad:

Región: Coquimbo

Comuna:

Fono:

Fax:

Celular:

Correo electrónico:

9. PARTICIPANTES DE LA GIRA DE INNOVACIÓN

Se debe:

- Considerar en la lista a todos los participantes de la gira, incluido al coordinador.
- Completar el cuadro N°1 archivo Microsoft Excel del formulario de postulación.
- Completar la ficha de antecedentes de los participantes de la gira en Anexo 1.
- Adjuntar en el Anexo 4 la fotocopia de la cédula de identidad de todos los participantes de la gira .
- En caso que el participante pertenezca a una institución pública, se debe presentar la autorización del director de la misma en el Anexo 10.

Nombre y apellidos		RUT	Lugar o entidad donde trabaja	Región	Actividad que realiza (productor, investigador, docente, empresario, otro)
1	Manuel Farías Viguera		Fundación Minera Los Pelambres	Coquimbo	Gerente
2	Carlos Núñez Collado		Fundación Minera Los Pelambres	Coquimbo	Ingeniero Agrónomo, Encargado de Programas de Innovación y transferencia y Eficiencia Hídrica
3	Mario Pérez Won		Universidad de La Serena	Coquimbo	Director de la Escuela de Ingeniería en Alimentos
4	Nelson Durán Porras		Cooperativa Agro frutícola Chiltepín	Coquimbo	Productor de damascos y Presidente cooperativa que asocia a más de 70 socios pequeños productores de damascos
5	Bernardo Veas		Sociedad Agrícola Chiltepín	Coquimbo	Productor, representante de sociedad de mas de 25 productores de damascos

10. ANTECEDENTES DE LAS ENTIDADES A VISITAR EN LA GIRA DE INNOVACION

Se debe adjuntar antecedentes adicionales de las entidades visitadas en la gira en el Anexo 6.

Nombre entidad 1:	ProChile, Oficina Comercial Turquía		
Descripción:	Institución dependiente del Ministerio de Relaciones Exteriores de Chile, con oficinas en países estratégicos, como Turquía, encargada de promover las exportaciones de productos y servicios del país, además de contribuir a la difusión de la inversión extranjera y al fomento del turismo. Apoya la internacionalización de productos y servicios a través de una amplia gama de herramientas entre las que destacan sistemas de información de alta calidad, participación en las ferias internacionales más importantes del mundo y programas diseñados para el desarrollo de capacidades exportadoras.		
Dirección:			
Ciudad:	Estambul	País:	Turquía
Página Web:	http://www.prochile.gob.cl/paises/turquia		
Nombre de contacto:	Gülşan Atalay, Representante comercial		
E-mail:		Teléfono:	
Nombre entidad 2:	Reunión con organización de productores o comercializadores de damascos deshidratados		
Descripción:	Reunión gestionada por Pro Chile con el fin de conocer modelo de Asociatividad empresarial y acompañamiento gubernamental, conociendo experiencias reales de parte de las organizaciones contactadas. Establecer relaciones, que permitan desarrollar lazos comerciales entre las organizaciones chileno turcas, para el intercambio de experiencias, productivas y comerciales.		
Dirección:			
Ciudad:	Estambul	País:	Turquía
Página Web:			
Nombre de contacto:	Gülşan Atalay		
E-mail:		Teléfono:	
Nombre entidad 3:	MERCADO DE ESTAMBUL		
Descripción:	Reunión gestionada por ProChile, con comerciantes mayoristas y minoristas del Mercado De Estambul, con el fin de conocer mercados y sus condiciones		
Dirección:			
Ciudad:	Estambul	País:	Turquía
Página Web:			
Nombre de contacto:	Gülşan Atalay		
E-mail:		Teléfono:	

Nombre entidad 4:	Universidad de İnönü, Malatya		
Descripción:	Universidad fundada en 1975 que cuenta con facultades de ciencias, salud, educación entre otras. Cuenta con la Facultad de Agricultura donde se desarrolla investigación en los ámbitos de producción primaria como fertilización, control de plagas, poda, etc, además de las técnicas de deshidratación, en las cuales cuentan con experiencia reconocida a nivel mundial. Por otra parte dicha universidad cuenta con el Centro de Investigación del Damasco donde el Dr. Bayram Murat Asma desde el año 1990 ha estudiado y desarrollado nuevas variedades de damasco o albaricoque que responde a las características edafoclimáticas de Malatya y otorgan mejores rendimientos de fruta y grados brix, contando con un vivero exclusivo para estas variedades.		
Dirección:			
Ciudad:	Malatya	País:	Turquía
Página Web:	www.inonu.edu.tr		
Nombre de contacto:	Ergun Dogan/Bayram Murat Asma		
E-mail:		Teléfono:	
Nombre entidad 5:	Entegree Food Industry CO.,INC		
Descripción:	Empresa dedicada al rubro desde 1990, con mas de 6000 ton de capacidad de producción anual total, convirtiéndola en una de las principales empresas proveedoras de frutos secos distribuyendo a más de 40 países a través de sus programas de deshidratación de damascos, pasas, nueces, condimentos y especias. Cuentan con innovadores sistemas de empaque para entregar la más fina calidad a sus clientes.		
Dirección:			
Ciudad:	Malatya	País:	Turquía
Página Web:	www.entegre.com		
Nombre de contacto:	Mete GUMUSTEKIN		
E-mail:		Teléfono:	

11. IDENTIFICACION DEL PROBLEMA Y/U OPORTUNIDAD

Se debe describir claramente el problema y/u oportunidad que da origen a la gira de innovación.

ANTECEDENTES GENERALES

La producción de damascos para consumo fresco, es uno de los rubros con menor desarrollo dentro del sector frutícola chileno, cultivándose 2.500 ha. desde la IV a la VI región. Se caracteriza porque sólo un 10% de la producción se destina a la exportación como producto fresco principalmente al hemisferio norte, alcanzando volúmenes promedio de 3.000 ton. Entre las variedades plantadas en el país, predominan aquellas de doble propósito (industria y consumo fresco) que presentan una producción muy concentrada a fines de primavera. Estas variedades no tienen una adecuada vida de post cosecha y tienen una pobre calidad organoléptica para los consumidores de los principales mercados de destino. Por otra parte, son tipos de fruta de piel amarilla-anaranjada, siendo las variedades con mejillas rojizas aquellas más demandadas internacionalmente.

Esta situación determina que los damascos chilenos obtengan precios 50% menores que los de sus competidores directos (Nueva Zelanda). Por otra parte, desde un punto de vista técnico, tanto el manejo de huerto como las técnicas de post cosecha empleadas en esta especie, no han sido innovadas como ha ocurrido en otras especies de carozo. Desde el punto de vista sanitario, la producción chilena de damascos se desarrolla sobre la base de variedades altamente susceptibles al Sharka, enfermedad que podría diezmar la producción local en el mediano plazo. Si la industria chilena del damasco se organizara e impulsara un sistema que busque innovar aquellos aspectos técnicos y comerciales del producto que limitan su desarrollo, orientando y dirigiendo la investigación hacia el desarrollo de nuevas variedades que satisfagan la exigente demanda internacional, la oferta chilena de damascos liderará el mercado mundial.

La producción de damascos en Chile ha presentado un estancamiento y una leve tendencia a la disminución de su superficie, en los últimos años se han hecho cada vez más habituales los replantes de huertos de damascos por otras especies como ciruelo.

El cultivo posee una superficie de alrededor de 1,900 hectáreas que se concentran en la Región Metropolitana (44% de la producción), V Región (21 % de la producción nacional) y IV Región. Esta superficie arroja una producción que, dependiendo de las condiciones climáticas, fluctúa entre 24.000 y 35.000 toneladas.

En cuanto al destino de la producción, el 45% se destina a la industria de conservas, jugos, pulpas y congelados, y solo un 12% a la exportación en fresco (alrededor de 400 mil cajas de 6 kilos). En orden de importancia, los principales destinos de los damascos que Chile exporta son Latinoamérica, Estados Unidos y Europa.

SITUACION DEL CULTIVO DE DAMASCOS EN LA REGION DE COQUIMBO

El cultivo del damasco en la Región de Coquimbo, ocupa una superficie de 583,9 hectáreas, de las cuales 468,3 ha., es decir un 80,2%, se encuentran en la Provincia del Choapa concentrándose el cultivo en los sectores altos de la Comuna de Salamanca, con una superficie plantada de 448,5 ha., correspondiendo a un 97,5% de la superficie provincial y a un 76,8% de la superficie regional, como lo muestra el siguiente cuadro.

**SUPERFICIE PLANTADA DAMASCO
PAIS, REGION, PROVINCIA Y COMUNA**

PAÍS, REGIÓN, PROVINCIA, COMUNA	Superficie total (ha)
Damasco	
TOTAL PAIS	1.877,85
CUARTA REGION	583,90
PROVINCIA DEL CHOAPA	468,30
COMUNA DE SALAMANCA	448,50

Censo Agropecuario y Forestal 2007

CARACTERIZACION DE LOS PRODUCTORES DE DAMASCOS DE LA PROVINCIA DEL CHOAPA

El cultivo del damascos en la Provincia del Choapa, es realizado por pequeños y medianos agricultores de perfil tradicional y en su gran mayoría pertenecientes al segmento de la Agricultura Familiar Campesina (AFC) de INDAP, los que en su mayoría, se encuentran agrupados en dos organizaciones, una la Cooperativa Agro Frutícola Chillepín y la Sociedad Agrícola Chillepín, con 70 y 22 socios respectivamente, ambas organizaciones producen alrededor del 95% del damasco del territorio, el restante 5% corresponde a productores independientes, que comercializan su fruta a través de estas organizaciones o con compradores de temporada.

Las variedades cultivadas son Tilton, Dina, Paterson y Modesto, los rendimientos promedio que se obtienen, están en 25 ton/hectárea.

PROBLEMAS QUE ENFRENTAN LOS PRODUCTORES DE DAMASCOS DEL CHOAPA

Los problemas que enfrentan los productores de damascos del Choapa, se centran en aspectos de falta de valor agregado al producto, uso de variedades, manejo productivo, y comercialización.

- **FALTA DE VALOR AGREGADO**

Como se mencionó anteriormente, cerca del 95% del damasco producido en el Choapa se destina a pulpa ya que hasta ahora los productores no habían tenido la posibilidad de agregarle valor a sus producciones, solo algunas iniciativas de deshidratar en forma artesanal o la preparación de jugos también de manera artesanal.

Al existir solo una forma de venta, fresco para pulpa, se generan ciertas distorsiones del mercado, ya que se concentra el producto en dos o tres compradores, que por su parte han desincentivado a los productores, los que frente a los bajos precios ofertados, han reaccionado produciendo, o solo volumen o lo que el árbol pueda producir con un mínimo manejo, de poda, raleo, riego y fertilización.

Al mantenerse esta figura de venta de un Commodity, el problema que enfrentan los productores,

no solo se relaciona al precio pagado por la industria, sino también a los volúmenes requeridos por esta, los que presentan variaciones anuales, que implican en algunas oportunidades la pérdida de cosechas por falta de demanda o por una saturación del mercado con productos frescos de baja calidad.

El cuadro siguiente muestra una serie de precios entre los años 2009 y 2013:

PRECIOS POR KILO

2009-2013

AÑO	PRECIO
2009	\$50
2010	\$80
2011	\$113
2012	\$100
2013	\$110

Esta situación, ha llevado a que los productores, dejen de realizar inversiones y terminen aplicando prácticas y técnicas, que solo les permitan a lo menos obtener volumen de producto.

Adicionalmente a esto, el damasco es un fruto altamente perecible, lo que impide su almacenamiento o conservación, en condiciones de campo o bodegaje, con el objetivo de controlar oferta, para así obtener una mejora en los precios.

La alternativa de venta en fresco, se ve limitada por el alto volumen ofertado y la calidad del producto, la que no siendo importante para la industria de la pulpa, sí lo es para la venta en fresco en el comercio local, nacional o internacional.

La producción de damascos, para la agroindustria y la venta en fresco, no han resultado rentables, para los productores locales.

El problema planteado anteriormente da paso a una oportunidad para los productores locales, desde el punto de vista de la concentración de esta fruta en la zona, la experiencia de producción y las características organizativas de ellos, es así como frente al escenario planteado en el texto precedente sobre la situación actual del cultivo del damasco en la provincia del Choapa y la comuna de Salamanca en particular, la Fundación Minera Los Pelambres, decidió, en el año 2011 la construcción de una planta de Deshidratado de frutas, especialmente pensada en la situación del damasco local.

Dicha planta inició su fase de prueba durante el fin del año 2012 e inicios de este año 2013, obteniendo satisfactorios resultados de damascos deshidratados.

Dicha y moderna planta posee una línea de proceso para la preparación de la fruta, lavado, descarga, descarozado y aplicación de productos de conservación, se compone de cuatro túneles tipo "californiano" que utilizan quemadores a gas y aire forzado en paralelo.

La planta posee una capacidad de proceso cercano a los 10.000 kilos por día.

Por otra parte y mientras se construía esta planta, la Fundación Minera Los Pelambres, con el

objetivo de apoyar integralmente a los productores de damascos locales, postuló, ganó y se encuentra ejecutando un Programa de Difusión Tecnológica (PDT) de corfo denominado “Difusión y transferencia tecnológica a productores de damascos y arándanos para producir fruta deshidratada destinada a mercados: inclusivos, nacional e internacional” con código 11PDT-11929.

Sin embargo la construcción y puesta en marcha de dicha planta de proceso, genera nuevos desafíos, problemas y oportunidades, como por ejemplo y a partir de las pruebas realizadas inicialmente, la necesidad de nuevas variedades con mayores niveles de grados Brix para obtener un producto deshidratado de mejor calidad, así como también un manejo agronómico especial y diferenciado orientado particularmente a la obtención de fruta de calidad para deshidratar.

Actualmente y luego de que la Fundación anunciara el traspaso de la planta de deshidratados a los productores de damascos del valle alto de la comuna de Salamanca, específicamente de la localidad de Chillepín, los productores se encuentran en una etapa de organización para lograr el óptimo manejo de dicha planta, desde el punto de vista técnico-comercial y administrativo.

- **Uso de nuevas Variedades**

Como se menciona anteriormente las variedades cultivadas actualmente en el valle del Choapa poseen un carácter de doble propósito, fresco y agroindustria, habiendo en otros países como Turquía, quienes tienen un amplio desarrollo del cultivo del damasco y su industrialización, variedades exclusivamente destinadas al deshidratado.

Se hace necesario conocer, alternativas a estas variedades que puedan adaptarse a la realidad local y generen nuevas opciones específicas para el deshidratado.

- **Manejo agro productivo**

Actualmente los manejos agronómicos que se realizan al cultivo, van en directa relación con la finalidad de la fruta, vale decir como la mayoría de la fruta se destina a pulpa, los manejos son mínimos y precarios.

Se hace necesario actualizar estos manejos, conocer nuevas técnicas específicas que ayuden a lograr fruta de óptima calidad para ser deshidratada.

Para el caso de la operación de la planta de deshidratados, también se hace necesario conocer técnicas y manejos específicos para lograr un producto de alto estándar.

- **Comercialización**

Dadas las condiciones de producción y venta de fruta, dirigida solamente a pulpa en la cual los productores interactúan con dos o tres compradores, se genera un bajo poder de negociación de éstos.

En ello influye importantemente las cuotas de fruta que se destinan a los distintos mercados. Si los productores logran abrir eficientemente el pool de opciones de comercialización a través de nuevos productos con mayor valor agregado, podrían tener un mayor poder de negociación solamente a través de los equilibrios de oferta y demanda.

OPORTUNIDADES

Para poder enfrentar las diversas problemáticas, se hace necesaria, la búsqueda de nuevas técnicas de manejo agronómico, de nuevas alternativas de diversificación productiva y de nuevas variedades, que puedan ser introducidas en el país, que generen y den valor agregado al producto,

a fin de buscar nuevos espacios de comercialización en mercados tanto a nivel nacional como internacional.

Por ello, se presenta una oportunidad para prospectar y adquirir nuevas tecnologías en un país pionero en la producción y procesamiento del damasco, además para conocer un modelo de negocio asociado a la producción de damascos frescos, secos y deshidratados, con probado éxito internacional, como lo es Turquía.

Valida esta opción de búsqueda, el constante crecimiento de la demanda mundial, por productos sanos y naturales, espacio en que pueden participar los productores de damascos del Choapa, una vez que incorporen capacidades, conocimientos y valor agregado al cultivo y al fruto del damasco.

12. JUSTIFICACION DE LA GIRA DE INNOVACION

Para justificar adecuadamente la gira de innovación se debe:

1. Describir las posibles soluciones innovadoras que se pretenden conocer a través de la gira para abordar el problema y/u oportunidad identificado.
2. Describir el por qué los lugares y entidades a visitar son los más apropiados para conocer y contribuir a implementar las soluciones innovadoras.

La Gira de Innovación “**Actualización para la Innovación en el Manejo Tecnológico, mejoramiento de aspectos de cosecha y Post cosecha y Técnicas de Deshidratado de Damascos en Turquía**” comprende un completo programa de visitas a diversas entidades vinculadas con la producción, propagación, cosecha, post cosecha, procesamiento para deshidratado y comercialización de damascos en fresco y deshidratados en Turquía, país líder mundial en la producción y exportación de esta fruta.

A través de esta gira, se pretende prospectar y adquirir nuevas tecnologías y prácticas innovadoras en el cultivo del damasco, permitiendo de esta manera determinar las brechas existentes, entre las modernas tecnologías utilizadas en Turquía, con aquellas que se manejan actualmente en la producción de damascos en la Cuarta región de Coquimbo, además, conocer experiencias que permitan transferir e implementar, de acuerdo a la realidad local, soluciones para mejorar la competitividad del rubro, a través de la aplicación de tecnologías, evaluación de nuevas variedades, mejoramiento de manejo técnico e innovación en la producción y deshidratado de damascos.

Esto permitirá aportar en base a la experiencias recogidas , conocimientos con la finalidad de mejorar la productividad del cultivo y la calidad de la materia prima, para así, ofrecer mejores alternativas para el procesamiento y transformación del damasco, en un marco agroalimentario.

Turquía se divide en nueve regiones agro-ecológicas con terreno montañoso en la periferia, una meseta relativamente plana central y una estrecha franja costera. Este país tiene ambiente diverso, con montañas, valles, llanuras y numerosos ríos y lagos. Más de un cuarto del país está cubierto de selvas y bosques. Esto da lugar a marcadas diferencias en el clima y la vegetación alrededor del país. Turquía e Irán (meseta de Irán) son centros de origen y diversidad de especies de frutas, como manzana, pera, cereza, rosa, nuez, cereza, almendra y más. Los carozos comprenden 20,0% de la producción total de la fruta en Turquía y el damasco ocupa el primer lugar entre entre ellos.

El damasco se puede cultivar en todas las regiones de Turquía, excepto en la región oriental del mar negro y en las altas mesetas de la región de Anatolia oriental. Turquía es un productor líder

tanto en damascos frescos y secos en el mundo. Aunque el porcentaje del comercio damasco fresco no es significativo, Turquía puede ampliar este potencial en un futuro cercano.

Principal Zona de Producción de Damasco en Turquía

Aunque el damasco se cultiva en prácticamente toda Turquía, cerca de la mitad de la cosecha se produce en la región Central de Anatolia Oriental. Los más importantes centros de producción de damascos en Turquía son Malatya, Erzincan, Valle de Aras (Igdir - Kagizman), Icel (Mut), las provincias de Elazığ, Sivas, Kahramanmaraş, Kayseri, Niğde, Hatay y Nevşehir. Sin embargo, las 4 primeras provincias producen 70-75% de la producción total de damascos de Turquía con un 60% de los árboles (Anon, 2008a). Los damascos de mejor calidad provienen de Malatya con su sabor único y aroma, debido a sus características ecológicas y suelo únicas (Edelweiss et al., 1997; Altındag et al., 2006). Esta región cuenta también con suministros 65-70% de la producción de damasco seco del mundo.

Altitud

Las altitudes de localizaciones de los huertos de damasco en zonas de cultivo en Malatya, Erzincan, Valle de Aras (Igdir-Kagizman) y Icel (Mut) oscilan entre 850-1700 m, 1150-1600, 830-870 m y 200-600 m, respectivamente. Frutas en el valle de Sakit (Hatay) y Icel (Mut) (Hatay) madura más temprano, seguido por el valle de la provincia de Aras (Igdir - Kagizman) y son enviados a mercados antes debido al impacto de baja altura en comparación con las otras provincias. Icel (Mut) y el valle de Sakit son también los primeros damascos que se producen en la zona europea.

Clima en Turquía

El damasco se cultiva en una amplia gama de condiciones climáticas. El clima en los valles de Igdir, Icel y Sakit son bastante suaves y Erzincan es una meseta. Según los registros climáticos, las temperaturas medias, total de precipitaciones y humedad relativa de la zona principal de cultivo del damasco, Malatya, Erzincan, Valle de Aras (Igdir-Kagizman) e Icel (Mut) son 13,7, 10,7, 11.2 y 16.2 ° C; 382, 374, 251 y 404 mm y 51, 58, 62 y 49% en estas provincias. El clima es muy frío durante el invierno y muy árido durante el verano en las tres primeras provincias. Sin embargo, el clima de Icel (Mut) es semiárido, con veranos cálidos e inviernos fríos. Tener huertos a distintas alturas en Malatya, Erzincan, Icel (Mut), valle de Sakit y Sivas evita que los huertos damascos sufran con las heladas de primavera. Puesto que no hay diferencias de altitud entre huertos en el valle de Aras, especialmente la provincia de Igdir, los huertos de damascos han sufrido heladas de primavera en algunos años.

Cultivares

Las características exigidas por los consumidores turcos son simetría, homogeneidad en tamaño, sabor, y un atractivo color superficial. La variedad más común cultivada en Malatya es Hacı Haliloglu (85-90%) pero con las nuevas plantaciones en los últimos años cv. Kabaası también que se utiliza comúnmente porque tiene frutos más grandes que los otros cultivares de damasco y también es más resistente a las heladas tardías de primavera. La variedad más común cultivada en Erzincan es Hasanbey (60-65%), seguido de Sekerpare (Shekarpereh) (25-30%). Shekarpereh significa "pedazo de azúcar" en lengua persa. En la provincia del Valle de Aras, cv reto (Salak) (90-95%) es dominante y seguido por cv. Tabarzeh (Tebereze). Por otra parte, cv Y. Tokaloglu, P. de Thyrinthe, Ninfa es dominante en la provincia de Icel (Mut) (Ayanoglu y Kaska, 1995; Edelweiss et al., 1997, Bircan et al., 2007). Todas las variedades cultivadas en la región de Icel, valle de Sakit, Valle de Kahramanmaraş, Kayseri y Aras pueden utilizarse para consumo en fresco. En las provincias de Malatya, Elazığ, Nevşehir, Niğde y Sivas, los damascos generalmente se producen para el consumo seco y en la región de Erzincan para consumo fresco y seco.

Producción

Damasco fresco

La producción mundial de damascos frescos fue 2.670.000 toneladas métricas como media desde el año 2000 a 2007. Los países más importantes de la producción de damascos son Turquía, Irán, Italia, Pakistán, Francia, España, Marruecos, Siria, China, Estados Unidos, Egipto y Grecia. Esos países producen más de la mitad de la producción mundial de damascos. Turquía es un país líder en producción de damascos con alrededor del 22%. Otros países productores importantes son Irán (12,2%), Italia (7,3%) y Pakistán (6.7%), respectivamente.

Damascos Secos en Turquía

Turquía, Irán, China, Estados Unidos, Australia y Sudáfrica son los mayores productores de damasco seco. Turquía produce casi el 80% de los damascos secos en el mundo sin ningún competidores serio. Turquía es también el mayor exportador de damascos que equivale al 70% del total de exportaciones mundiales.

El damasco se seca mediante dos métodos diferentes en Turquía, llamado 'Gun Kurusu' (secado natural) y 'Kukurtleme' (azufrado). El azufrado es útil para acortar el tiempo de secado, para preservar el color natural, para evitar que el producto se infecte por plagas y para aumentar el período de almacenamiento. La fruta secada en forma natural resulta de un color marrón y sabor diferente. El Reglamento de la Unión Europea restringe la cantidad de azufre en damascos secos a 2000 ppm; el límite se aplica como 2500 ppm en Canadá y 3000 ppm en Estados Unidos.

Exportación

Turquía está ampliando la exportación de damascos frescos en Europa y otros países del mundo. Sin embargo, las exportaciones de Turquía de damascos frescos no han alcanzado aún los niveles deseados. Turquía es el tercer más importante exportador después de Francia y España. Grecia e Italia tienen la misma cantidad de nivel de exportación a Turquía. La exportación de 15 mil toneladas de damascos frescos de Turquía es insignificante comparado con su potencial existente. Turquía abarca sólo 7-8% del total de las exportaciones de damasco fresco en el mundo. Francia (63 mil toneladas) y España (48 mil toneladas) captan el mercado de damasco fresco en el mercado europeo con el 25 y 19%. Sin embargo, Turquía tiene la gran oportunidad para exportar sus damascos frescos debido a las ventajas ecológicas que Francia, España y Grecia. El transporte es uno de los mayores problemas que enfrentan los exportadores de fruta fresca de Turquía. Por tierra los camiones han sido el modo de transporte más común para Europa y el motivo por el cual se dificulta la preservación de la calidad de la fruta después de viajes prolongados. Exportaciones turcas de damascos frescos son sometidas al régimen de la Comunidad Europea sobre frutas y hortalizas frescas. Por consiguiente, un sistema de precios de referencia es aplicable para julio de cada año. Este sistema crea dificultades para exportadores e importadores y es una causa de interrupción en la fluidez del comercio. Los países más importantes importadores de damasco fresco de Turquía son Rusia (9,175 toneladas), Alemania (2,548 toneladas) y Arabia Saudita (917 toneladas), respectivamente.

En lo que respecta a damascos secos, Turquía es el principal país exportador en el mundo abarcando el 70% del mercado mundial de damascos secos.

Considerando lo anterior las organizaciones productoras de damascos de la Provincia del Choapa ven en la Gira de Innovación una importante oportunidad para conocer tecnologías y oportunidades de innovación en el cultivo del damasco en Turquía que les permitirá optimizar la productividad, calidad, mecanización de procesos, deshidratado y la comercialización del damasco en fresco y deshidratado en la Región de Coquimbo con énfasis en los siguientes aspectos:

- Identificar nuevas técnicas de manejo agronómico en huertos: suelo, poda, riego y fertirrigación, manejo de pre cosecha para obtención de uniformidad de color y grado de azúcar en la fruta.)
- Conocer e identificar nuevas variedades y porta injertos, que permitan mejorar la productividad en aspectos como volumen de producción, uniformidad de color y azúcar en la fruta.
- Conocer y capturar las ultimas tecnologías de cosecha, post cosecha y deshidratado de damascos.
- Conocer los modelos de promoción y comercialización del damasco deshidratado en el mercado interno y de exportación de Turquía, replicando a nivel local, la experiencia y los modelos que permitan potenciar el mercado del damasco deshidratado de la Región de Coquimbo.
- Asociatividad empresarial y acompañamiento gubernamental, conocer el modelo de asociatividad empresarial y apoyo gubernamental, a fin de complementar lo existente en el país, incluyendo si fuese pertinente alguna experiencia desarrollada en Turquía.

La importancia para los beneficiarios de realizar esta gira de innovación para abordar el problema que enfrentan, se vincula:

- A la búsqueda de innovación y transferencia de know how, desarrollado en Turquía, en materia de investigación, desarrollo y la optimización técnico productiva en el cultivo del damasco.
- Conocer tecnologías avanzadas en mecanización de cosecha, post cosecha y deshidratado del damasco, a fin de mejorar las condiciones de competitividad en el mercado nacional e internacional.
- A la real y potente oportunidad para que los productores conozcan y adquieran practicas, conocimiento y experiencias que permitan producir un cambio importante en la manera de trabajar en su sector y que este, se refleje en el cierre o disminución de las brechas existentes, en el ámbito filogenético, en las practicas agronómicas, en el manejo de cosecha.

13. OBJETIVO DE LA GIRA DE INNOVACIÓN

En base a los puntos 11 y 12, indique claramente el objetivo general de la gira de innovación.

El objetivo de la Gira de Innovación es: Conocer tecnologías y oportunidades de innovación en el cultivo del damasco en Turquía, para optimizar la productividad, calidad, mecanización de procesos, deshidratado y la comercialización del damasco en fresco y deshidratado en la Región de Coquimbo y que en su conjunto permitan:

- Adaptar e incorporar tecnologías capturadas para el procesamiento de damascos deshidratados.
- Aumentar rendimientos, ya sea por manejo o por incorporación de nuevas tecnologías, a un menor costo.
- Conocer alternativas de diversificación en la producción agrícola para el cultivo de damasco
- Mejorar la calidad de la materia prima.
- Aprender de experiencias exitosas en cuanto a producción y procesamiento de damascos en el ámbito agroindustrial.
- Explorar alternativas de cultivos, posibles de introducir, masificar y con mercados interesantes para la pequeña y mediana agricultura.
- Analizar y conocer alternativas de productos con mayor valor agregado a fin de ser introducidos en el mercado nacional y/o internacional.

14. PERTINENCIA DEL GRUPO PARTICIPANTE

Se debe indicar de qué forma están relacionados los distintos participantes de la gira, entre ellos, con la entidad postulante y con el problema y/u oportunidad identificado.

Fundación Minera Los Pelambres en conjunto con Sociedad Agrícola Chillepín Ltda. y Cooperativa Agro frutícola Chillepín han realizado en los últimos años un trabajo conjunto con la finalidad de aumentar y/o mejorar las capacidades de productores de damascos de la provincia del Choapa que de acuerdo al último Censo Agrícola, poseen el 30% de la superficie de damascos plantados en Chile. Eso significa una producción de entre ocho a diez millones de kilos de la fruta

Este trabajo se ha sustentado en un apoyo sustantivo por parte de la Fundación a los productores de damascos, conforme a su modelo de intervención, que se ha traducido en una mayor productividad de estos frutales en el valle y que se orienta a contribuir a la generación de productos con mayor valor agregado.

Con ese objetivo se desarrolló un Programa de Difusión y Transferencia Tecnológica a productores de damascos para producir fruta deshidratada destinada a mercados inclusivo, nacional e internacional, cofinanciado por Corfo y desarrollado con el INIA, la Universidad de La Serena y la Escuela de Agronegocios de la Universidad de Chile.

El proyecto culminó con la construcción de la planta deshidratadora de frutas “Alto Choapa”, en la localidad de Chillepín la cual consta de cuatro hornos, que en su totalidad producen diez mil kilos por ciclo de secado. La energía principal que ocuparán es el gas, la cual en el corto plazo se verá suplida en una parte por energía solar.

La Fundación Minera Los Pelambres aportó el capital para construir e implementar la planta, no obstante lo anterior, la administración de ésta, quedará en manos de los productores de damascos, quienes se han agrupado en sociedades para hacerlo. De esta forma se han creado las sinergias necesarias para constituir una empresa que conciba un producto y que los recursos que éste genere, se destinen a un fondo que desarrolle a los pequeños agricultores para mejorar las

prácticas en el cultivo de los damascos y la calidad de vida de productores en la provincia del Choapa.

Previamente, durante los años 2010 y 2011, se desarrolló el PDTE Agroalimentario, cofinanciada por Corfo y la Fundación Minera Los Pelambres en alianza con el INIA, la Universidad de La Serena y la Universidad Católica del Norte, que fortaleció sustantivamente la capacidad y productividad de las parcelas locales.

15. RESULTADOS ESPERADOS

Se debe indicar el resultado que el grupo participante espera de la realización de la gira de innovación.

La importancia para las organizaciones productoras de damasco de la región de Coquimbo de realizar esta gira de innovación se relaciona con la oportunidad de :

- Aumentar Conocimientos y aprender de experiencias exitosas para el procesamiento de damascos secos y deshidratados.
- Conocer nuevas alternativas de productos deshidratados en base a damasco para ser introducidos en sus procesos.
- Incorporar nuevas tecnologías ya sea para aumentar rendimientos, mejorar calidad de productos, disminuir costos.
- Conocer canales de distribución y comercialización de damascos secos y deshidratados en Turquía.
- Conocer alternativas de mayor valor agregado para productos derivados del damasco.
- Actualización, a nivel de vanguardia, de primera fuente sobre tecnologías, prácticas y modelos de negocios asociados a la producción de damascos frescos, secos y deshidratados.
- Identificar posibilidades de generar asociaciones o convenios de trabajo con organizaciones similares.
- Incorporar la producción de nuevas variedades de damascos en la producción local que se adapten a procesos de deshidratación.
- Difundir la aplicación de tecnologías de punta para el procesamiento de nuevas variedades de damascos.
- Dar valor agregado a los desechos de la producción del damasco (carozo)
- Disminuir costos de producción por aplicación de nuevas tecnologías.

16. ITINERARIO PROPUESTO

Se debe:

- Completar el cuadro N°2 archivo Microsoft Excel del formulario de postulación.
- Adjuntar cartas de compromiso de cada entidad visitada en Anexo 5.

Entidad (Institución/ Empresa/Productor)	Descripción de las actividades a realizar	Nombre y cargo de la persona con quien se realizará la actividad en la entidad a visitar	Temática a tratar en la actividad	Lugar y País	Fecha (día/mes/año)
PRO CHILE	Reunión con encargada comercial de Pro Chile en Estambul	Gülşan Atalay	Conocer modelos de Asociatividad empresarial y acompañamiento gubernamental. Modelos de comercialización de frutos secos en Turquía.	Estambul Turquía	29-08-2013
PROCHILE	Reunión con cámara de comercio u organización de productores o comercializadores de damascos deshidratados.	Gülşan Atalay	Conocer modelo de Asociatividad empresarial y acompañamiento gubernamental, conociendo experiencias reales de parte de las organizaciones contactadas. Establecer relaciones, que permitan desarrollar lazos comerciales entre las organizaciones chileno- turcas, para el intercambio de experiencias, productivas y comerciales.	Estambul, Turquía	29-08-2013
PROCHILE	Reunión con comerciantes mayoristas y minoristas del Mercado de Estambul	Gülşan Atalay	Conocer los modelos de promoción y comercialización del damasco deshidratado en el mercado interno al por	Estambul, Turquía	30-08-2013

			menor y mayor y de exportación de Turquía. Alternativas para la agregación de valor del damasco deshidratado. Visitar tiendas de distintos tamaños, conociendo packaging, promoción y sistemas de venta.		
Universidad de İnönü	Reunión de Coordinación	Ergün Dogan/ Bayram Murat Asma	Reunión para coordinación de visitas en Malatya	Malatya, Turquía	31-08-2013
Entegre Food	Reunión de trabajo	Mete Gumustekin	Visita a empresa que produzca, deshidrate, empaque y comercialice damascos, tanto para mercado interno como exportación, a fin de conocer las ultimas tecnologías de cosecha, post cosecha y deshidratado de damascos.	Malatya, Turquía	31-08-2013
Día Libre organizado por Universidad de İnönü	Día Libre	Ergün Dogan	Visita a lugares Históricos de Malatya	Malatya, Turquía	01-09-2013
Universidad de İnönü	Visita Centro del Damasco y terreno	Ergün Dögan/Bayram Murat	Manejo agronómico del damasco, nutrición, poda, control de plagas y enfermedades. Técnicas para obtener uniformidad de color, manejo para obtención de grado de azúcar deseado, técnicas de	Malatya, Turquía	02-09-2013

			eliminación de cuesco, sin producir daño mecánico a la fruta, otras técnicas innovadoras que estén utilizándose en Turquía		
Universidad de İnönü	Visita en terreno	Ergün Dögan/Bayram Murat	Manejo de cosecha y post cosecha, tipos de cosecha, manual o mecánica, si es mecánica, maquinas utilizadas.	Malatya, Turquía	02-09-2013
Universidad de İnönü	Visita en Terreno	Ergün Dögan/Bayram Murat	PLANTAS Y VIVEROS: variedades de damascos utilizadas en Turquía, requerimientos edafo climáticos, características generales y particulares de variedades posibles de utilizar en Chile. Visita a vivero experimental de la Universidad.	Malatya, Turquía	03-09-2013
Visita Mercado de Malatya y Retail	Visita gestionada por Universidad de İnönü	Ergün Dogan	Conocer los modelos de promoción y comercialización del damasco deshidratado en el mercado interno al por menor y mayor y de exportación de Turquía. Visitar mercados de retail para conocer	Malatya, Turquía	03-08-2013

Universidad de Inönü	Reunión gestionada por Universidad de Inönü	Ergun Dogan/Bayram Murat	Reunión con asociación de productores de damascos u otra organización afín tanto de producción y/o comercialización Conocer modelo de Asociatividad empresarial y acompañamiento gubernamental, conociendo experiencias reales de parte de las organizaciones contactadas. Establecer relaciones, que permitan desarrollar lazos comerciales entre las organizaciones chileno-turcas, para el intercambio de experiencias, productivas y comerciales. Reunión de cierre de gira	Malatya, Turquía	04-08-2013

17. ACTIVIDADES DE DIFUSIÓN

Se debe completar el cuadro N°3 archivo Microsoft Excel del formulario de postulación.

Fecha (día/mes/año)	Tipo de actividad (charla, taller de discusión de resultados y/o publicación)	Justificación de la actividad	Tipo de participantes (indicar hacia quien está orientada la actividad)
17-09-2013	Charla	A fin de difundir los aprendizajes obtenidos en la misión de innovación, se realizara una charla a productores de damascos de la Provincia del Choapa, a fin de que conozcan nuevas técnicas de manejo productivo y de deshidratado	Participarán agricultores de la provincia del Choapa y trabajadores agrícolas y a técnicos y profesionales ligados a este sector productivo

ANEXO 1

ANEXOS

ANEXO 1:

Esta ficha debe ser llenada por cada uno de los participantes en la gira, incluido el coordinador.
Participante n° 1

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES PARTICIPANTES EN LA GIRA DE INNOVACION	
ANTECEDENTES PERSONALES	
Nombre completo	Manuel Ángel Farías Viguera
RUT	
Fecha de Nacimiento	
Nacionalidad	
Dirección particular	
Comuna	
Región	Coquimbo
Fono particular	
Celular	
E-mail	
Profesión	Planificador Social
Género (Masculino o femenino)	Masculino
Indicar si pertenece a alguna etnia (mapuche, aymará, rapa nui, atacameño, quechua, collas, alacalufe, yagán, huilliche, pehuenche)	
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	Gerente de Fundación Minera Los Pelambres

ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL	
Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	Fundación Minera Los Pelambres
Rut de la Institución o Empresa	
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	Manuel Farias Viguera
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	Gerente
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	
Fono	
Fax Comercial	
E-mail	
Clasificación de público o privado	

Participante N° 2

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES PARTICIPANTES EN LA GIRA DE INNOVACION	
ANTECEDENTES PERSONALES	
Nombre completo	Carlos Alejandro Núñez Collado
RUT	
Fecha de Nacimiento	
Nacionalidad	
Dirección particular	
Comuna	
Región	Coquimbo
Fono particular	
Celular	
E-mail	
Profesión	Ingeniero Agrónomo, Diplomado en Inversión Social Privada
Género (Masculino o femenino)	Masculino
Indicar si pertenece a alguna etnia (mapuche, aymará, rapa nui, atacameño, quechua, collas, alacalufe, yagán, huilliche, pehuenche)	
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	2009-2010: Encargado de programas de transferencia y asistencia técnica en frutales con agricultores del Choapa en Instituto de Investigaciones Agropecuarias, INIA Choapa. 2011-2013; Encargado de Programas de Innovación y Eficiencia Hídrica.

ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL	
Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	Fundación Minera Los Pelambres
Rut de la Institución o Empresa	
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	Manuel Farias Viguera Ramón Jara Araya
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	Encargado de Programas de Innovación y transferencia y Eficiencia Hídrica
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	
Fono	
Fax Comercial	
E-mail	
Clasificación de público o privado	

Participante 3

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES PARTICIPANTES EN LA GIRA DE INNOVACION	
ANTECEDENTES PERSONALES	
Nombre completo	Mario Pérez Won
RUT	
Fecha de Nacimiento	
Nacionalidad	
Dirección particular	
Comuna	
Región	Coquimbo
Fono particular	
Celular	
E-mail	
Profesión	Ingeniero en Alimentos
Género (Masculino o femenino)	Masculino
Indicar si pertenece a alguna etnia (mapuche, aymará, rapa nui, atacameño, quechua, collas, alacalufe, yagán, huilliche, pehuenche)	
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	Academico Departamento Ingeniería en Alimentos, Universidad de La Serena Director del Departamento Ingeniería en Alimentos Universidad de La Serena Investigador Responsable, Co- Investigador de Proyectos FONDEF, Innova Corfo, Fondecyt etc

ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL	
Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	Universidad de La Serena
Rut de la Institución o Empresa	
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	Nibaldo Aviles Pizarro
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	Académico. Director Depto. Ingeniería en Alimentos
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	
Fono	
Fax Comercial	
E-mail	
Clasificación de público o privado	

Participante N° 4

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES PARTICIPANTES EN LA GIRA DE INNOVACION	
ANTECEDENTES PERSONALES	
Nombre completo	Nelson de Jesús Durán Porras
RUT	
Fecha de Nacimiento	
Nacionalidad	
Dirección particular	
Comuna	
Región	Coquimbo
Fono particular	
Celular	
E-mail	
Profesión	Administrador empresarial con mención en cooperativismo
Género (Masculino o femenino)	Masculino
Indicar si pertenece a alguna etnia (mapuche, aymará, rapa nui, atacameño, quechua, collas, alacalufe, yagán, huilliche, pehuenche)	
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	Productor Agrícola

ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL	
Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	Cooperativa Agrofruticola Chillepín
Rut de la Institución o Empresa	
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	Nelson Durán Porras Isauro Cuevas Maldonado
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	Presidente
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	
Fono	
Fax Comercial	
E-mail	
Clasificación de público o privado	

ACTIVIDAD COMO PRODUCTOR (Completar sólo si se dedica a esta actividad)	
Tipo de productor (pequeño, mediano o grande)	
Nombre de la propiedad en la cual trabaja	
Cargo (dueño, administrador, etc.)	
Superficie Total y Superficie Regada	
Ubicación (detallada)	
Rubros a los que se dedica (incluir desde cuando se trabaja en cada rubro) y niveles de producción en el rubro de interés	
Organizaciones (campesinas, gremiales o empresariales) a las que pertenece y cargo, si lo ocupa	

Participante N° 4

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES PARTICIPANTES EN LA GIRA DE INNOVACION	
ANTECEDENTES PERSONALES	
Nombre completo	Bernardo Alonso Veas Pizarro
RUT	
Fecha de Nacimiento	
Nacionalidad	
Dirección particular	
Comuna	
Región	Coquimbo
Fono particular	
Celular	
E-mail	
Profesión	Técnico Agrícola especialidad fruticultura- Pequeño empresario agrícola PROPYME
Género (Masculino o femenino)	Masculino
Indicar si pertenece a alguna etnia (mapuche, aymará, rapa nui, atacameño, quechua, collas, alacalufe, yagán, huilliche, pehuenche)	
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	Fruticultor

ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL	
Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	Sociedad Agrícola Chillepín Ltda.
Rut de la Institución o Empresa	
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	Bernardo Veas Pizarro Max Pablo Saavedra Duran Juan Castro Cofré
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	Mandatario
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	
Fono	
Fax Comercial	
E-mail	
Clasificación de público o privado	

ACTIVIDAD COMO PRODUCTOR (Completar sólo si se dedica a esta actividad)	
Tipo de productor (pequeño, mediano o grande)	
Nombre de la propiedad en la cual trabaja	
Cargo (dueño, administrador, etc.)	
Superficie Total y Superficie Regada	
Ubicación (detallada)	
Rubros a los que se dedica (incluir desde cuando se trabaja en cada rubro) y niveles de producción en el rubro de interés	
Organizaciones (campesinas, gremiales o empresariales) a las que pertenece y cargo, si lo ocupa	

DATOS PERSONALES

NOMBRE

Nelson Duran

ANTECEDENTES TÉCNICO PRODUCTIVO

N° DE CUARTEL	1	2	3	4 (A y B)	5
CULTIVAR	Tilton / Modesto	Tilton	Dina	Tilton	Tilton
SUPERFICIE	1,0	0,5	0,7	1,0	1,1
MARCO DE PLANTACIÓN	7 X 7	6 X 6	6 X 6	5 X 5	5 X 5
N° DE PLANTAS	T 50 – M 154	139	195	204	450
AÑO PLANTACIÓN	1984	2006	2004	2004	2000
SISTEMA DE RIEGO	Surco	Surco	Surco	Surco	Surco
RENDIMIENTO (2009)	10.000				
RENDIMIENTO (2010)	36.000				
RENDIMIENTO (2011)	27.000				
RENDIMIENTO (2012)	19.000				



Norte	Este
6470927	335570

Asesor	Agricultor
--------	------------

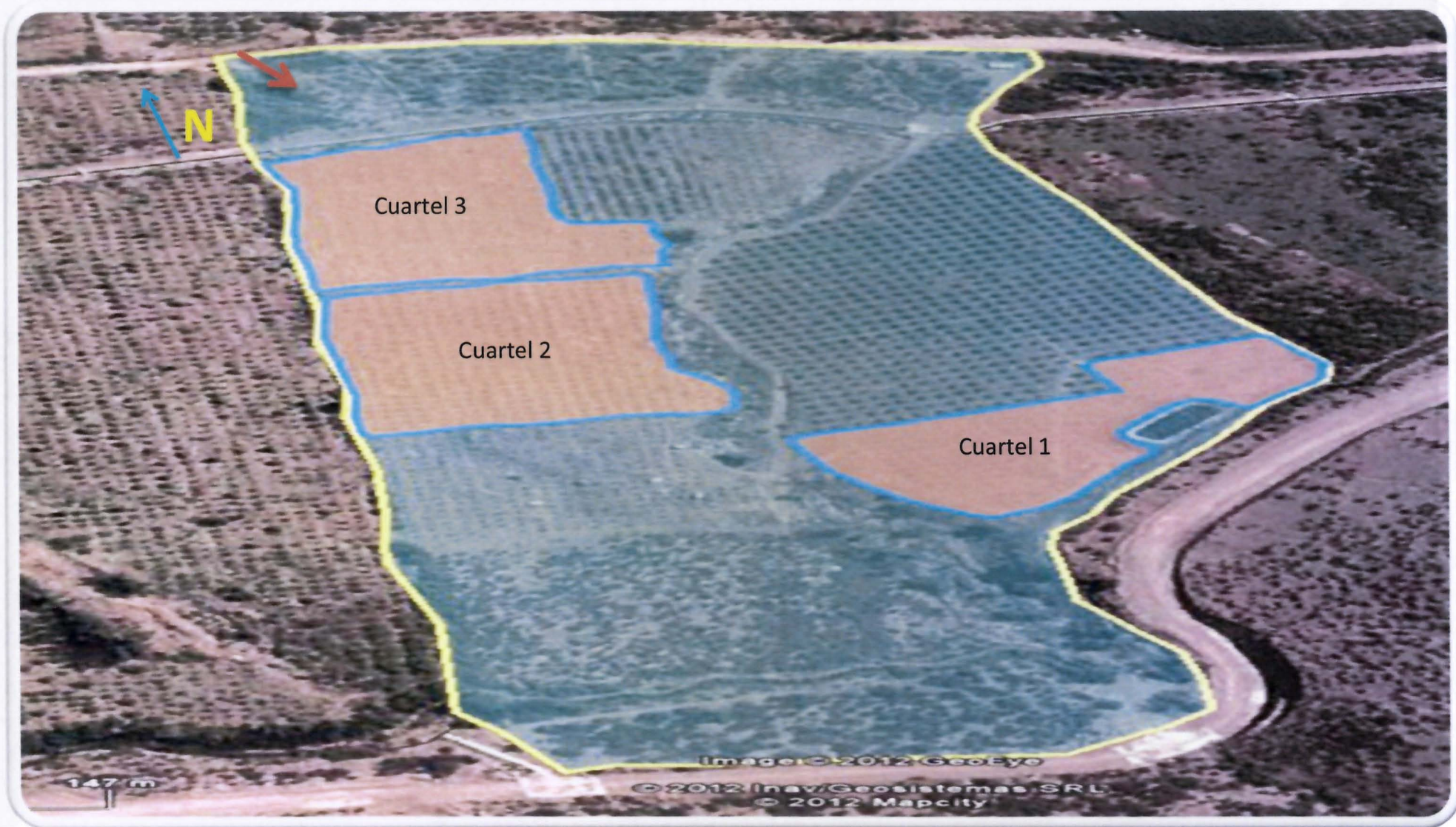
DATOS PERSONALES

NOMBRE

Bernardo Veas

ANTECEDENTES TÉCNICO PRODUCTIVO

N° DE CUARTEL	1	2	3
CULTIVAR	Tilton	Tilton	Dina
SUPERFICIE	0,75	1,2	1,0
MARCO DE PLANTACIÓN	5 X 5	5 X 5	5 X 5
N° DE PLANTAS	375	450	400
AÑO PLANTACIÓN	2009	2009	2002
SISTEMA DE RIEGO	Gotero	Gotero	Surco
RENDIMIENTO (2009)	20.000		
RENDIMIENTO (2010)	30.000		
RENDIMIENTO (2011)	42.000		
RENDIMIENTO (2012)	30.000		



Norte

6469789

Este

334909

Asesor

Agricultor

ANEXO 2

INFORMACIÓN CURRICULAR

Nombre Entidad	Fundación Minera Los Pelambres
Giro Principal:	Fundación
Razón Social:	Fundación Minera Los Pelambres

Web:	www.fundacionmlp.cl
Nombre y Cargo Representante Legal:	Manuel Farías Viguera – Gerente Ramón Jara Araya – Presidente
Foco de los proyectos a apoyar:	Emprendimientos tradicionales agropecuarios, micro empresariales urbanos (de desarrollo), de educación, cultura e innovativos. Provincia del Choapa y IV Región de Chile.

1. ANTECEDENTES Y EXPERIENCIA DE LA ENTIDAD.

Fundación Minera Los Pelambres (FMLP) es una corporación privada sin fines de lucro, creada en el año 2002 con el propósito de fomentar el desarrollo económico del Valle del Choapa y promover un crecimiento equilibrado entre los habitantes de este territorio, a través de la implementación de iniciativas productivas y educacionales que beneficien a la comunidad.

Su misión: “Generar capacidades para el desarrollo de la educación, el emprendimiento y la optimización del recurso hídrico, en la provincia del Choapa y eventualmente en la región de Coquimbo, vinculando instituciones, personas, ideas y recursos, basadas en relaciones de respeto, confianza, cooperación y beneficio mutuo”.

Su visión: “Ser un referente para la comunidad en el proceso de agregación de valor sustentable de Minera Los Pelambres, a través de nuestro compromiso con el desarrollo territorial, la valoración de la cultura e identidad local y el fomento de las capacidades emprendedoras e innovadoras de las personas que, preferentemente, desarrollan actividades en la provincia del Choapa y eventualmente en la región de Coquimbo”.

En relación a los recursos humanos, la FMLP cuenta con un equipo de profesionales y asesores externos de excelencia, destacando ingenieros agrónomos con importante experiencia y conocimiento de la realidad local.

Durante 2012 FMLP establece dos grandes focos estratégicos que guiarán sus actividades: Desarrollo de Capacidades y Fomento al emprendimiento. (Figura N° 1). que se desarrollan a través de tres áreas de acción: Educación, Fomento productivo (agropecuario, microempresa, pesca) y eficiencia hídrica.



LA INTEGRACION FOCOS AREAS



Figura N° 1.- Focos Estratégicos FMLP



A través de sus diversos programas FMLP durante su trayectoria ha apoyado más de 1.500 iniciativas de emprendimientos para MIPYMES provinciales en sectores de la economía asociados a la agricultura, alimentación, hospedaje y servicios varios vinculados a las necesidades de la industria minera y sus colaboradores tales como transporte, mecánica, comunicaciones, diseño e impresión, electricidad así como iniciativas ligadas al turismo de intereses especiales, comercio y otros. Su modelo de gestión 2012 consecuente con sus definiciones estratégicas se muestra en la figura siguiente:

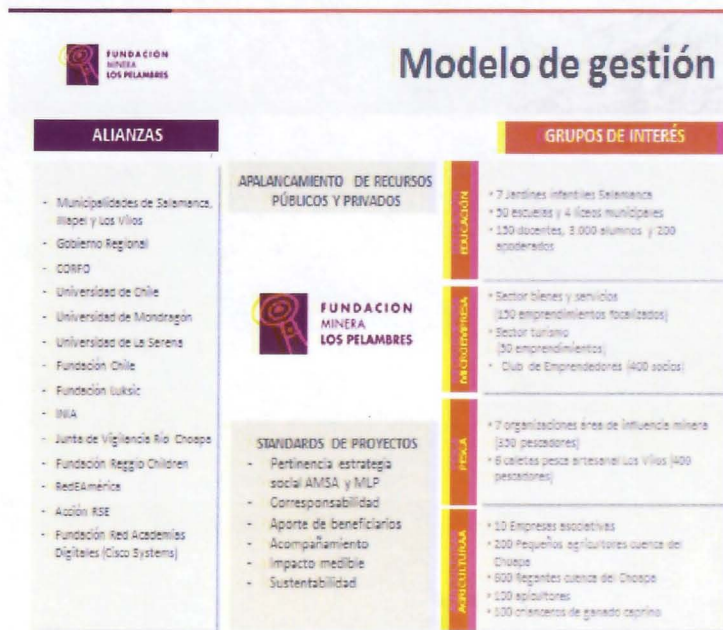


Figura N° 2: Modelo de Gestión FMLP-

En el área de desarrollo agropecuario y de eficiencia de recursos hídricos específicamente, la Fundación ha beneficiado a más de 1000 productores tanto individuales como de diversas organizaciones productivas, dentro de las cuales destacan las organizaciones de productores de nueces, miel y damascos.

Estas últimas organizaciones son responsables de que hoy día el valle del Choapa sea el lugar en Chile donde hay una mayor superficie dedicada al cultivo del damasco, y han sido apoyados por la Fundación en diversas áreas de manera integral, como por ejemplo:

a) Programas de Difusión Tecnológica

A través de programas de **Difusión Tecnológica (PDT de Corfo)**: A la fecha se han desarrollado dos programas de este tipo, el cual incluye financiamiento de Corfo y la Fundación MLP y la ejecución de entidades como el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), quien otorga asistencia técnica en los predios, la Universidad de La Serena, encargado de dar valor a los productos y Universidad Católica del Norte y Universidad de Chile, encargada de entregar capacitación en temas de gestión predial y comercialización. De esta manera se abarca toda la cadena de valor de los productores con el fin de disminuir sus brechas, aumentando su productividad y diversificando productos.

b) Planta Deshidratadora

Construcción de una planta para el deshidratado de fruta, ubicada en la localidad de Chillepín, centro de producción más importante del valle, se emplaza una agroindustria con capacidad para procesar 10.000 kilos/día. Esta planta de deshidratado será traspasada y administrada por la Sociedad Agrícola de Chillepín y la Cooperativa Agrofrutícola de Chillepín, quienes en conjunto agrupan a mas de 100 productores de damascos en el valle del Choapa, producción que históricamente ha sido entregada a la industria de la pulpa.

Esta diversificación de producción desde pulpa de damasco a deshidratado permitirá alcanzar valores mayores de comercialización dando valor agregado a la fruta.

Otros programas del Área de Emprendimiento de Fundación Minera Los Pelambres

Fondos Concursables

a) Contigo Emprendo, Fomento a la Actividad Microempresarial.

El Fondo para el Desarrollo de la Microempresa, es un instrumento enmarcado dentro del Fondo Concursable, Contigo Emprendo, el cual permite a los beneficiarios, a través de un concurso, el acceso a financiamiento para el desarrollo de inversiones en el ámbito de la micro pequeña empresa urbana y rural.

Su Objetivo es mejorar empleos e ingresos de los habitantes de las comunas de Illapel, Salamanca y Los Vilos, a través del financiamiento de iniciativas microempresariales sustentables, innovadoras y acordes a la realidad local

El monto máximo entregado por proyecto es de \$2.000.000. para el caso del Contigo Emprendo microempresa.-

- Antecedentes Históricos
 - Sobre 400 proyectos financiados 2004 – 2012
 - Inversión FMLP M\$ 748.000
 - Aporte Solidario 25%
 - Apalancamiento cercano 30%
 - Índice de Retorno 600%, enriquecimiento territorial.¹
 - Genera 70 puestos permanentes y 35 temporales por año.
 - Alto grado de satisfacción con los servicios prestados (índice de Satisfacción cercano al 90%)
- Focos Actuales
 - Apoyar la creación y desarrollo de microempresas capaces de ofertar servicios y productos que generen empleo y mejores ingresos para los habitantes del Choapa, que sean posibles de articular con las demandas que genera el negocio minero de la provincia y dinamizar la economía local.

¹ Fuente: Estudio de Evaluación de Impacto programas FMLP, Geo Consultores, 2012

b) Contigo Emprendo Fomento a la Inversión Agrícola

El Fondo para el Fomento a la Inversión Agrícola, es un instrumento enmarcado dentro del Fondo Concursable, Contigo Emprendo, el cual permite a los beneficiarios, a través de un concurso, el acceso a cofinanciamiento para inversión en sus huertos agrícolas

Su Objetivo es aumentar la producción y/o productividad de los huertos de agricultores de la pequeña agricultura familiar campesina del valle del Choapa.

Las categorías de postulación son

Individual, en el cual el monto máximo entregado por proyecto es de \$900.000.-

Asociativo, en el cual el monto máximo entregado es de \$3.500.000.-

Crianceros caprinos, en el cual el monto máximo entregado es de \$150.000.-

- Antecedentes Históricos
 - Sobre 300 proyectos financiados 2011 – 2012
 - Inversión FMLP M\$ 200.000.-
 - Aporte Solidario 10%
 - Apalancamiento cercano 30%
 -
- Focos Actuales
 - Apoyar la inversión agrícola relacionada principalmente con el aumento de la eficiencia hídrica,, maquinaria, insumos, etc.

c) Fondepoc

Es un instrumento de financiamiento articulado con los municipios, dirigido a iniciativa de emprendedores.

Se constituye en una oportunidad para aquellos que no cuentan con acceso a mecanismos tradicionales y en una herramienta para desarrollar las capacidades comerciales y productivas de las comunas de Illapel, Salamanca y Los Vilos.

Su Objetivo es contribuir a mejorar la calidad de vida de sus habitantes, a través del fomento de iniciativas sustentables en el tiempo.

Monto máximo por proyecto: \$700.000.-

- Antecedentes Históricos
 - 1.100 proyectos financiados 2003-2011
 - Inversión FMLP M\$444.000
 - Aporte Solidario 30%
 - Apalancamiento sobre 30%
 - Evaluación de Impacto Geo Consultores
 - 80% proyectos operativos
 - Índice de Satisfacción cercano a 80%
 - Impacto positivo en índices de Bienestar: felicidad y conformidad de vida.

- Índice de Retorno² 1000%
- Productividad impacto 120%

Plan Apícola

Este programa tiene por objetivo el desarrollo de la apicultura en el valle del Choapa y la generación de negocios inclusivos que mejoren la calidad de vida de las comunidades locales.

La incorporación de blíster de miel en la dieta de los trabajadores de Minera Los Pelambres responde a una iniciativa conjunta de los Productores de miel del Choapa, Fundación Minera Los Pelambres, Sodexo y Minera Los Pelambres.

Proceso:

- FMLP realiza acompañamiento de los grupos de apicultores –algunos de ellos conformados exclusivamente por mujeres jefas de hogar – proporcionando capacitación y asesoría a productores de miel.
- Se instaló y certificó con los más altos estándares internacionales una planta de extracción comunitaria.
- Se favoreció el trabajo y confianza entre los productores, así como su formalización en un Comité, en la perspectiva de un nuevo negocio.
- Se generó el proceso tendiente a la producción de un nuevo producto, atractivo para potenciales clientes.
- Los Blister de 20 grs. de Pura Miel ingresan a la cadena de valor de Minera Los Pelambres al incorporarse en la alimentación de sus trabajadores a través de Sodexo.
- Se estableció un modelo de negocios y formuló un plan de negocios para escalamiento comercial a través de la conformación de una Cooperativa Apículo en el Choapa, proceso en curso.

Logros

- Demanda se incrementa de 6 mil unidades mensuales a 48 mil, durante el primer mes de venta.
- Se incrementa sustantivamente el ingreso de las familias, pese a la baja de la demanda internacional y el descenso del precio en el mercado interno.
- Los productores tienen vendida la totalidad de su producción actual-

Innovación

- Desarrollo de un Modelo de Negocios con participación activa de los productores.
- Se genera una nueva presentación del producto, adecuada a la necesidad del mercado (Blister unipersonal).

² Por cada peso financiado por FMLP, retornan \$10 al territorio. Fuente: Estudio Evaluación Impacto Programas FMLP, Geo Consultores, 2012.

- Productores se organizan en función de una oportunidad de negocios.
- Se ofrece un producto saludable acorde a las necesidades de la minería de altura.

Programa de Eficiencia Hídrica

Este programa tiene como objetivo optimizar el recurso hídrico para riego en la cuenca del río Choapa a través del pre financiamiento para la ejecución de obras de riego extraprediales aprobadas por la CNR y el cofinanciamiento de diseños y pre inversión de obras de riego intrapredial en el marco de la ley 18.450 de fomento a la inversión privada en obras de riego.

Sus objetivos específicos son:

- Promover y difundir el programa entre los productores agropecuarios regantes del río Choapa y sus afluentes.
- Promover la asociatividad para la presentación de proyectos extraprediales.
- Facilitar la presentación de proyectos a través del cofinanciamiento de diseños de obras intraprediales y a través del pre financiamiento de obras intra y extraprediales.
- Conformar un comité técnico para la administración del programa intrapredial.
- Garantizar que las presentaciones de diseños y obras de riego se haga en forma expedita y transparente

Club de Emprendedores

- Objetivo: Generar un espacio formal de interacción para la masa crítica empresarial (actual y potencial) sujeto de apoyo de la Fundación, que contribuya progresivamente al fortalecimiento de sus capacidades de gestión e incentive la competencia y colaboración frente a sus distintos grupos de interés.
- Puesta en Marcha 2012
- Servicios (charlas, talleres, ruedas de negocio, información, redes)
- 400 participantes
- Carnet Socio

Entorno Emprendedor Jóvenes Escolares (Corfo Aliado Estratégico)

- Objetivos: Potenciar y dinamizar el entorno emprendedor en estudiantes de enseñanza media, docentes, apoderados y tutores relacionados con establecimientos educacionales de la Provincia de Choapa y sus comunidades, a través de programas de fomento al espíritu Emprendedor, generando habilidades y competencias en los beneficiados.
- Metodología de carácter lúdico: aprender a emprender motivando, jugando, aprendiendo y emprendiendo.
- 240 beneficiados directos y 400 indirectos Salamanca – Los Vilos
- Participación de Mentores
- Apalancamiento sobre 45%

REDES DE CONTACTO Y VINCULACIÓN CON INVERSIONISTAS U OTROS ACTORES PARA EL APOYO DE LOS PROYECTOS DE EMPRENDIMIENTO.

FMLP trabaja con una extensa red de alianzas estratégicas las cuales continuamente se van actualizando e incrementando acorde a los objetivos estratégicos de la institución. En tabla a continuación se indican algunas de ellas.-

Red / Alianza con ... (especificar institución)	A partir de... (año)	Servicios que a través de la red estarán al servicio del emprendedor...
Municipalidad de Salamanca, Illapel, Los Vilos	2003	Servicios de coordinación e información (recepción de iniciativas, información potenciales emprendimientos, apoyos a convocatorias, etc.)
CORFO	2009	SSAF-D y otros instrumentos relacionados con emprendimiento e innovación. Apoyos financieros Programas de Difusión Tecnológica (PDT)
Universidad De Chile	2011	Validación de mercado con evaluación sensorial y comercial. Adquisición de conocimiento relevante. Desarrollo de prototipaje y pruebas de concepto en el mercado. Prospección comercial. Desarrollo comercial de productos o servicios Difusión comercial Laboratorio Iriem
Universidad De Mondragón ³	2009	Adquisición de conocimiento Relevante Participación paneles de expertos Planes de Negocio Apoyo en revisión perfiles de proyectos Apoyo metodológico para Modelos y Planes de Negocios Transferencia de capacidades beneficiarios, equipos profesionales y mentores
Universidad De La Serena	2010	Adquisición conocimientos relevantes, a través de

³ La Universidad de Mondragón, es una cooperativa perteneciente al grupo Corporación Mondragón, actualmente uno de los grupos empresariales más importantes de España y el mayor grupo cooperativo del mundo. Su experiencia parte hace 50 años como formadores en temas de emprendimiento y asociatividad en una escuela de aprendices, desde la cual se comenzaron a formar cooperativas. Desarrolla con éxito programas de iniciativa emprendedora en centros de formación profesional del País Vasco y programas de creación de empresas en liceos. A través del "modelo Saiolan" colabora con organismos públicos y privados de otras regiones y países en proyectos de transferencia del modelo emprendedor, experimentado y desarrollado a lo largo de más de 50 años de experiencia, adaptándose a la realidad económica, social y cultural del contexto en el que se desee actuar.



		programas de Difusión Tecnológica y servicios de especiales.
Red América	2011	Adquisición conocimientos relevantes. Talleres, seminarios Experiencias internacionales negocios inclusivos.
INIA	2008	Adquisición conocimiento relevante. Publicaciones técnicas de interés. Investigación
Momento Cero	2010	Charlas, talleres, seminarios sobre emprendimiento e innovación. Juego "El Plan"
Vortice Consultores	2009	Estudios de Mercado Desarrollo de prototipaje y pruebas de concepto en el mercado Desarrollo de Proveedores Modelos de Negocios Planes de Negocios
Universidad Mayor (Empretec) ⁴	2012	Desarrollo de Negocios Adquisición de conocimientos relevantes Charlas, talleres, seminarios sobre emprendimiento e innovación. Mentoring de Empretec Implementación Sistemas de Gestión
Minera Los Pelambres	2003	Cofinanciamientos Incorporación de Mentores Programa Desarrollo de Proveedores Acceso a canales de distribución
INDAP	2010	Cofinanciamiento de proyectos que acceden a fondos concursables de Fundación MLP, en base a sus programas habituales y especiales (Plan Choapa) del INDAP.
CEAZA	2012	Servicios de consultoría en áreas de producción de alimentos.
Junta de Vigilancia del Río Choapa	2009	Como entidad de cofinanciamiento, apoyo administrativo y enfoque de programas para el aumento de la Eficiencia Hídrica del valle del Choapa tanto extra como intrapredial.

⁴ Empretec es el centro de Emprendimiento e Innovación Empresarial de la Universidad Mayor y que nace al alero de un Programa de Naciones Unidas para el fortalecimiento de la capacidad emprendedora de las empresas de menos tamaño. A Chile llegó el año 1990 por iniciativa de Fundación Chile. A través de un proceso coherente de actividades, Empretec proporciona las herramientas prácticas para administrar los recursos con eficiencia, potenciar los esfuerzos comerciales y promover la innovación en los negocios.

El Programa Empretec es un proceso de entrenamiento intensivo para el desarrollo de la capacidad emprendedora y el mejoramiento de la gestión empresarial.



Organigrama y CV equipo de trabajo

La estructura siguiente es la utilizada para la gestión actual de FMLP en forma permanente y se complementa adicionalmente con otros profesionales no informados en la tabla siguiente y consultores externos a cargo de proyectos específicos. Por otra parte, para efectos de operación de programas de Subsidio Semilla de Asignación Flexible, FMLP dispondrá adicionalmente de recurso humano que complemente la organización actual y se disponga específicamente para dichos programas.

Estructura Organizacional (permanente) Fundación Minera Los Pelambres

DIRECTORIO	Ramón Jara Araya	Presidente (Director Antofagasta plc)
	Juan Claro González	Director (Director Antofagasta plc)
	Alberto Cerda Mery	Director (Gerente General de Minera Los Pelambres)
	Francisco Velozo Barraza	Director (Vicepresidente de Asuntos Corporativos de Antofagasta Minerals S.A.)
	Miguel Sánchez	Director (Gerente de Asuntos Públicos de Minera Los Pelambres).
GERENCIA	Manuel Farias Viguera	Licenciado en Castellano y Filosofía. Diplomado en Inversión Social Privada en Desarrollo de Base. Master en Planificación Social
Coordinadora de Planificación Territorial	Beatriz Lizana Fuentes	Ingeniera Agrónoma, M.Sc
AREA DE GESTIÓN DEL EMPRENDIMIENTO		
Jefe de Área	Ruben Godoy	Ingeniero Agrónomo Diplomado en Desarrollo Territorial Diplomado en Inversión Social Privada en Desarrollo de Base. Master en microfinanzas y desarrollo social.-
Profesional de Apoyo	Ingrid Rozas Jamett	Ingeniero Agrónomo Diplomado en Inversión Social Privada en Desarrollo de Base
Profesional de Apoyo	Carlos Nuñez Collado	Ingeniero Agrónomo Diplomado en Inversión Social Privada en Desarrollo de Base



Profesional de Apoyo	Rolando Rubio Vives	Médico Veterinario Diplomado en Inversión Social Privada en Desarrollo de Base
Profesional de Apoyo	Juan Seleme Yagnam	Ingeniero Civil Industrial Diplomado en Gestión de Empresas. Postítulo en Formulación, Evaluación y Administración de Proyectos. Magister en Desarrollo Territorial
Profesional de Apoyo	Michele Cordero Aguilar	Ingeniera en Control de Gestión.
AREA DE GESTIÓN DE CAPITAL HUMANO	Boris González	Licenciado en Historia
Profesional de Apoyo	Margarita Concha	Educadora de Párvulos Diplomado en Inversión Social Privada en Desarrollo de Base
Profesional de Apoyo	Macarena Vivanco	Socióloga
Profesional de Apoyo	Santiago Canales	Sociólogo
AREA PESCA		
Coordinador	Eugenio Bruce Laurie	Ingeniero Industrial Master en Medio Ambiente Magister en Administración y Gestión de Empresas.
AREA ADMINISTRACION Y FINANZAS		
Coordinadora	Claudia Zepeda Araya	Ingeniero Comercial Magister en Gestión de Personas y Desarrollo Organizacional
Asistente Administrativo	Laura Contreras Navea	Asistente Judicial Contadora
CONTROL DE GESTIÓN		
Encargado	Luis Martinez Cardenas	Contador Auditor
COMUNICACIONES (M+E)		
Jefe Comunicaciones FMLP	Alejandra Fiabane Sule	Periodista MA in Communication Studies
Asistente	Ana Silva Chacón	Periodista
Asistente	Pilar Loeza Martinez	Relacionadora Pública

ANEXO 3

CARTA COMPROMISO

En Salamanca, con fecha 31 de Junio de 2013, Fundación Minera Los Pelambres a través de sus representantes legales don Ramón Jara Araya Presidente, y don Manuel Farías Viguera Gerente, como entidad postulante a la gira de Innovación ***“Actualización para la Innovación en el Manejo Tecnológico, Mejoramiento de Aspectos de Cosecha y Post cosecha y Técnicas de Deshidratado de Damascos en Turquía”*** compromete lo siguiente;

- Fundación Minera Los Pelambres compromete y se hace responsable de la ejecución de la gira de innovación mencionada y postulada.
- Fundación Minera Los Pelambres se compromete a la entrega de los aportes de la contraparte para la ejecución de la gira de innovación mencionada y postulada.

Dicha carta ha sido expedida con el fin de ser presentada a la postulación de financiamiento para la Gira de Innovación ***“Actualización para la Innovación en el Manejo Tecnológico, Mejoramiento de Aspectos de Cosecha y Post cosecha y Técnicas de Deshidratado de Damascos en Turquía”***, a la Fundación para la Innovación Agraria, FIA.

Manuel Farías Viguera
Gerente
Fundación Minera Los Pelambres

Ramón Jara Araya
Presidente
Fundación Minera Los Pelambres

ANEXO 4

CARTA COMPROMISO

En Salamanca, con fecha 01 de Junio de 2013, Yo, **Manuel Farías Viguera**, **Nacionalidad Chilena**, comprometo la participación de todas las actividades programadas de la gira de Innovación ***“Actualización para la Innovación en el Manejo Tecnológico, Mejoramiento de Aspectos de Cosecha y Post cosecha y Técnicas de Deshidratado de Damascos en Turquía”***.

Dicha carta ha sido expedida con el fin de ser presentada a la postulación de financiamiento para la Gira de Innovación ***“Actualización para la Innovación en el Manejo Tecnológico, Mejoramiento de Aspectos de Cosecha y Post cosecha y Técnicas de Deshidratado de Damascos en Turquía”***, a la Fundación para la Innovación Agraria, FIA.

Manuel Farías Viguera

Gerente

Fundación Minera Los Pelambres

CARTA COMPROMISO

En Salamanca, con fecha 01 de Junio de 2013, Yo, **Carlos Núñez Collado**,
Nacionalidad Chilena, comprometo la participación de todas las actividades programadas de la
gira de Innovación ***“Actualización para la Innovación en el Manejo Tecnológico, Mejoramiento de
Aspectos de Cosecha y Post cosecha y Técnicas de Deshidratado de Damascos en Turquía”***.

Dicha carta ha sido expedida con el fin de ser presentada a la postulación de financiamiento para
la Gira de Innovación ***“Actualización para la Innovación en el Manejo Tecnológico, Mejoramiento
de Aspectos de Cosecha y Post cosecha y Técnicas de Deshidratado de Damascos en Turquía”***, a
la Fundación para la Innovación Agraria, FIA.

Carlos Núñez Collado
Encargado Programa Deshidratados
Fundación Minera Los Pelambres



CARTA COMPROMISO

En Salamanca, con fecha 31 de Junio de 2013, Yo **MARIO OSVALDO PÉREZ WON,**

Nacionalidad **CHILENA**, me comprometo a participar de todas las actividades programadas de la gira de Innovación *“Actualización para la Innovación en el Manejo Tecnológico, Mejoramiento de Aspectos de Cosecha y Post cosecha y Técnicas de Deshidratado de Damascos en Turquía”*.

Dicha carta ha sido expedida con el fin de ser presentada a la postulación de financiamiento para la Gira de Innovación *“Actualización para la Innovación en el Manejo Tecnológico, Mejoramiento de Aspectos de Cosecha y Post cosecha y Técnicas de Deshidratado de Damascos en Turquía”*, a la Fundación para la Innovación Agraria, FIA.

Dr. Mario Pérez Won

CARTA COMPROMISO

En Salamanca, con fecha 01 de Junio de 2013, Yo, **Nelson Durán Porras**,
Nacionalidad Chilena, comprometo la participación de todas las actividades programadas de la
gira de Innovación ***“Actualización para la Innovación en el Manejo Tecnológico, Mejoramiento de
Aspectos de Cosecha y Post cosecha y Técnicas de Deshidratado de Damascos en Turquía”***.

Dicha carta ha sido expedida con el fin de ser presentada a la postulación de financiamiento para
la Gira de Innovación ***“Actualización para la Innovación en el Manejo Tecnológico, Mejoramiento
de Aspectos de Cosecha y Post cosecha y Técnicas de Deshidratado de Damascos en Turquía”***, a
la Fundación para la Innovación Agraria, FIA.

Nelson Durán Porras

Presidente

Cooperativa Agrofruticola Chillepín



CARTA COMPROMISO

En Salamanca, con fecha 01 de Junio de 2013, Yo, **Bernardo Veas Pizarro**,
Nacionalidad Chilena, comprometo la participación de todas las actividades programadas de la
gira de Innovación ***“Actualización para la Innovación en el Manejo Tecnológico, Mejoramiento de
Aspectos de Cosecha y Post cosecha y Técnicas de Deshidratado de Damascos en Turquía”***.

Dicha carta ha sido expedida con el fin de ser presentada a la postulación de financiamiento para
la Gira de Innovación ***“Actualización para la Innovación en el Manejo Tecnológico, Mejoramiento
de Aspectos de Cosecha y Post cosecha y Técnicas de Deshidratado de Damascos en Turquía”***, a
la Fundación para la Innovación Agraria, FIA.

Bernardo Veas Pizarro

Mandatario

Sociedad Agrícola Chillepín Ltda.

ANEXO 5

T.C
INONU UNIVERSITY
FACULTY OF AGRICULTURE



Invitation Letter

Inonu Universitesi Ziraat Fakültesi
Battalgazi Yerleşkesi, Battalgazi.

Malatya

To whom it may concern,

Faculty of agriculture, Inonu university of Turkey, has close cooperation with the The corporation to promote the production CORFO-Chile and MINING FOUNDATION los pelambresto exchange knowledge about apricot farming.

It is my pleasure to invite the chilean Team formed by researchers and farmers who will undertake a study visit to Turkey and specifically to Malatya for a week period. The expenses related to this visit will be founded by CORFO-Chile including the return international tickets, travel, medical insurance, living allowance, accomidiation and others.

Prof. Dr. Bayram Murat ASMA
Dean of the Faculty of Agriculture
Inonu University, Turkey



SANTIAGO, 18 Junio 2013

De nuestra consideración;

Junto con saludar cordialmente, confirmamos el apoyo de ProChile y de nuestra Representación Comercial en Estambul a la Fundación Minera Los Pelambres, en la gira de Innovación ***“Actualización para la Innovación en el Manejo Tecnológico, Mejoramiento de aspectos de cosecha y Post cosecha y Técnicas de Deshidratado de Damascos en Turquía”***, que se desarrollará entre los días 26 de Agosto y 05 de Septiembre del presente año.

Gülşan Atalay, Representante Comercial de ProChile en Estambul, apoyará la gestión de reuniones en la ciudad de Estambul, con productores de damascos y fruto secos, comerciantes del Mercado de Estambul y otros que fuesen pertinentes.

Dicha carta ha sido extendida para ser presentada ante la Fundación para la Innovación Agraria.

MARIELA DÍAZ Z.
Subdirectora Internacional
ProChile

ANEXO 6

APRICOT RESEARCH AND APPLICATION CENTER

"Apricot Research Center, developed as a result of the breeding apricot Dilbay earliness in August 2009, made the necessary application for registration of the Ministry of Agriculture and registration is ongoing

GENERAL INFORMATION

GENERAL INFORMATION

I. Administrative Status

Director: Assoc. Dr. Murat Bayram

Expert: Zir. Eng. Tuncay BLOOD

II. Information on the organization

2.1. Establishment

Article 1 Depending on the Presidency of Inonu University, No. 2880 No. 2547 and the Higher Education Council in accordance with Article 7/d-2 B.30.0.EÖB.0.00.00.03-4.4-48-61 dated 7.11.1992 Decree No. "**Apricot Research and Application Centre**" has been established. Establishment and regulation of the center of the issue of the Official Gazette 21673 dated 19 August 1993 entered into force by being published.

2.2. Purpose

Article 2-Purpose Center

Apricot trees, which flower, fertilization harvest, processing marketing of the product until the search for solutions to all your problems.

2.3. Studies

Article 3 - Objectives of the line;

a) To investigate the problems of apricot sulfurization, dry kayısıdaki sulfur content is reduced to below international standard adopted by countries sulfurization healthy development of techniques and methods,

b) Bitter apricot kernel, and other aspects of the assessment of dietary,

c) Apricot trees, flowers late spring frosts, delaying flowering by using certain chemicals to prevent damage to the investigation,

d) Dry and wet apricot clarification of some sort-quality dispersion relations,

e) Drying conducive to adaptation studies outside the realm of Malatya apricot varieties

f) Dried apricots laboratory for quality control analysis of an arbitrator to set up and develop methods of analysis,

- g) Export of food and other purposes not suitable for evaluation of apricots
- h) The fight against diseases and pests, diseases and pests Apricot life cycles, ecology and biology research carried out by, so you can permanently reduce environmental pollution by providing economic and struggle,
- i) Area farmers benefit from the establishment of a soil analysis laboratory in collaboration with relevant organizations on a regular basis to analyze the territory of the region,
- j) Development of new products according to market demand, to do research on the improvement of drying methods,
- k) A way to increase the efficiency of Apricot determine the appropriate dosage of fertilizer,
- l) The scientific direction on various issues related to farmers in the region to educate kayııcılıkla necessary, advising,
- m) Apricot and technology, national and international issues, seminars, panel discussions, symposiums and congresses,
- n) In the world that have been published to date, apricot and kayııcılıkla to ensure the books and literature, then by providing publications, "Apricot Research and Application Center Library" then to establish
- o) To do research on Kayııcılık, to allow those who do research, to ensure the coordination of people and organizations who work on these issues in Turkey
- p) Of the Turkish Kayııcılık Scientists and Specialists trained in foreign countries to provide follow important developments on the subject,
- r) apricot products, promote domestic and foreign markets, according to market requirements in terms of product weight and appearance to the work of determining the most appropriate form of ackaging.

2.4. Organs

Article 4, and Director of the Center for Research and Application Center Management is based bodies.

Manager

Article 5 Director of the Center, Inonu University, all colleges and schools on the subject, including the relevant sections of the academic staff appointed by the President for three years. Since the expiry of the ending may be dismissed as the manager can be assigned again.

Rektörce proposed by the Director appointed deputy director can be found one or two. As helpers, the principal task ends, ends automatically.

Duties of the Director

Article 6-a) represents the Apricot Research and Application Center and chairing the board of directors.

b) to carry out administrative work of the Center, Office of the President to present to prepare the budget proposal,

c) to carry out its work in collaboration with relevant organizations to provide mutual aid projects, and suitable for the purpose,

d) the annual report of the Center to provide the Board of Directors after consultation with the Rector.

e) The land in consultation with the Board of Directors to organize their work and research.

f) Working capital services within the scope of co-operation between the central coordinator to make the revolving funds.

Board of Directors

Article 7 - of course, members of the Board of Directors shall consist of five members including the manager. The other four members who work in areas suitable for the purpose of faculty members appointed by the President for a period of three years. The Board of Directors meets, and often decides the most part.

Duties of Y önetim

Article 8-a) the purpose of this regulation, and the organization to determine the layout of the center's work,

b) For the purpose of organization, work to examine and adjudicate petitions,

c) the end of the year to prepare annual reports,

d) Research Center conducted research and researchers, and patent rights related to the application of the principles, according to the legislation on income distribution and to identify ways of using,

e) researcher and practitioner research and publication elements adjudicate on requests for financial support,

f) The courses are held in the center, to determine the cost of services.

Collection of the Board of Directors

Article 9 At the invitation of the director of the Board of Directors meets at least once a month.

Director of Attorney

Article 10 - The manager on duty in the absence of leaves deputy director of the trustee. Deputy director of the found, one of the members of the board of directors as a proxy leaves. Left and the power of attorney shall not exceed six months.

Lineups

Article 11 of the center's academic, technical and administrative staff need to be allocated according to the procedure Rector appointments to positions, contract staff assigned by the President or by the law elamanlarla 2547 are met.

Financial Provisions

Article 12 - The Centre's revenue are as follows:

a) Appropriations to be allocated to the budget of the University

b) Income from office activities,

c) Domestic and foreign income from research activities and practical projects,

- d) Help and donations,
- e) Other income.

Article 13, the center's expenses are as follows:

- a) The implementation and realization of operating costs related to subjects,
- b) Administrative and personnel expenses,
- c) Expenses to be made with the decision of the Central Board of Directors.

Article 14 - the Center Rektördür authorizing officer. Delegate authority to the central directorate of the Rector disburser.

Article 15 - This Regulation shall be taken in accordance with the general provisions on matters not included.

Force

Article 16 This Regulation shall enter into force on the date of publication in the official gazette.

Executive

Article 17 - The provisions of this regulation will execute İnönü University Rector.

III. Building Condition: N

GENERAL INFORMATION ABOUT THE APRICOT

Apricot Systematic

Team: Rosales

Family: Rosaceae (Rosaceae)

Old Family: Prunoidae

Type: Prunus

Sub-Type: Prunophora

Genre: *Prunus armeniaca* L.

Recently, some kind of systematizers because it contains a large number of dissimilar genus *Prunus* genus by including apricots *Armeniaca A*, *rmeniaca vulgaris* Lam. designates as the.

All types of apricot eight pairs of chromosomes ($2n = 16$) has a. Apricot *P. Armeniaca*, *P. sibirica*, *P. mandshurica* and *P.* There is no problem with intra-species crosses *mume*. However, only one type of apricot and plum hybrid and *Prunus X dasycarpa P.* and as well as *P. cerasifera i l e* crosses the back *armeniaca* fail. Hybridization between species by the addition of almonds and peach crosses between plums and apricots easier and more successful results.

Famous Russian systematizers Vavilov, and Kostina apricot apricots that grow naturally in many geographic material selectable Yalta, Nikita Botanical garden around the region and collected Experiment Station of Central Asia in Tashkent. At the end of the research conducted on approximately 700 genotypes in the culture of the majority of apricots *P. armeniaca* L. species,

respectively. Reproduction of apricot seeds and cultivating for hundreds of years as a result of different ecological conditions, the numbers 6-8, depending on the plant sistematikçilerine Ecogeographic groups and 13 regional sub-group has been formed. Considering the adaptation to the ecological status of apricot apricot breeding a grouping of researchers who are working on will be useful.

PROJECTS AND RESEARCH ACTIVITY

RESEARCH PROJECTS AND ACTIVITIES

1 Completed Projects

1.1.1. Project Title: Investigation of problems and solutions in Malatya Apricot Culture

Project Supported by: Inonu Ü. Research funds (AFS IU 99/12)

Project Duration: 1 year (01.05.1999-01.05.2000)

Project Coordinator:

Asst. Dr. B. Murat ASMA, Inonu Ü. Faculty of Arts and Sciences. Department of Biology

Objectives of the project: the world's manufacturing center in Malatya apricots dried apricots önemliyaş and local manufacturers in the production of research and practical solutions aimed to investigate the problems they encounter. \$ 100-150 million per year in foreign exchange that the country's economy with dried apricots need to apply to the producers and researchers who are working on this issue as well as taking into consideration the lack of resources is primarily a book of local manufacturers to meet the needs of an apricot cultivation for the production of the book has been prepared and dried apricots.

1.1.2. Project Name: Apricot Collection Project (Phase I)

Project Supported by: Inonu Ü. Research funds (AFS IU 99/13)

Project Duration: 3 years (01.03.1999-01.03.2002)

Project Leaders

Prof. Dr. Lion Al, İnönü Ü. College of education

Assoc. Dr. Turgay BRILL, Inonu Ü. Faculty of Arts and Sciences. Chemistry Ch.

Asst. Assoc. Dr. B. Murat ASMA, Inonu Ü. Faculty of Arts and Sciences. Dept. of Biology.

Sedat USLU, Fruit Research Institute

Objectives of the project: The project is to encourage markets in scientific research done in our country, apricot, these studies contribute to the degree possible, the correct name for scientific research scion, pollen, flowers, leaves, fresh and dry fruits provide, as well as the cultural practices of the local producers apricot breeding yürütölmektedir.Bu aim to provide practical information on campus in April 1999, 250 apricot trees were planted in the field. In August, 30 local and foreign apricot cultivars seedlings can not be found and stagnant budding scion were provided. Provided material support to scientific research carried out in our country under the project 5.

1.1.3. Project Name: Hacıhaliloğlu and Criteria and Optimum Harvest Time of Harvest Determination of Apricot Varieties Kabaası

Project Supported by: TUBITAK (TARP-2573-11).

Project Duration: 32 months (01.03.2000-01.12.2003)

Project Leaders:

Assoc. Dr. Ibrahim Bolat, Harran Ü. Faculty of Agriculture. Garden plants. Department

Asst. Assoc. Dr. B. Murat ASMA, Inonu Ü. Faculty of Arts and Sciences. Department of Biology

Mustafa Sahin, Fruit Research Institute

Sedat USLU, Fruit Research Institute

Naim DEMİRTAŞ, Fruit Research Institute

Investigation on Tariq, Foundation for Research and Promotion of Apricot Malatya Governorship

Objectives of the project: (Malatya, the two most important varieties of dried apricot apricot cultivars harvested Hacıhaliloğlu and Kabaası criteria and determined the optimum harvest time.

1.1.4. Project Title: Determination of Malatya Important Fruit Genetic Resources Preservation

Project Supported by: Inonu Ü. Research funds (AFS 2000/21)

Project Duration: 3 years (01.05.2000-30.04.2003)

Project Leaders:

Asst. Assoc. Dr. B. Murat ASMA, Inonu Ü. Faculty of Arts and Sciences. Department of Biology

Expert Ogun BİRHANLI, Inonu Ü. Faculty of Education. Teacher of Science

Assoc. Dr. Turgay BRILL, Inonu Ü. Faculty of Arts and Sciences. Department of Biology

Expert Tuncay BLOOD, Inonu Ü. Apricot Directorate of Research and Application Center

Project Objective: Malatya assortment of fruit types and the most comprehensive study to date between the years of 1933-1936 Prof. Dr. By Lutfi ULKUMEN. 12 years of the study, Malatya, local apples, pears, and 11 plum cultivars was 12. The names of the above study, a preliminary investigation conducted between 1994-1996 the apple, pear and plum varieties were lost many. In recent years, all over the world to prevent the loss of biodiversity and the conservation of existing species made extensive studies on this issue and emphasized. This project is the local varieties of fruit species to determine the presence of a variety of Malatya, a detailed study of the biological characteristics and aims to be protected. Many of them began to disappear under the project Barguzu, Red Kav, fragrant apple tart Çıtlık), Çıtlık (Sweet), British, Yellow Kav, Tavşanbaşı, SARBAK, Networking Apple, Abbas Effendi, Kafagıran, Honey Pear, Pear Dudunun, Aliseydi Pear, Mint, Göksulu, Bright (Ankara), Winter Pear, Winter lord, Lemon pears and apricots Sarılök protection Inonu University was founded Fruit Genetic Resources in the garden.

1.1.5. Name of Project: Improvement Through Research on Selection of apricot near Malatya.

Supporters:

İnönü Ü. Scientific Research Projects Unit (BAP-2002/20)

Malatya Apricot Research, Development and Promotion Foundation

Malatya Exporters Association

Project Duration: 2 years (2002-2004)

Project Leaders:

Asst. Assoc. Dr. B. Murat ASMA, Inonu Ü. Faculty of Arts and Sciences. Department of Biology

Expert Ogun BİRHANLI, Inonu Ü. Faculty of Education. Teacher of Science

Expert Tuncay BLOOD, Inonu Ü. Apricot Directorate of Research and Application Center

Project objective: This study was a high yield and fruit quality for the purpose of breeding new varieties of apricot apricot production is done intensively carried out between 2002-2004 in Eastern Anatolia and the Mediterranean region. Selected in the kernel of the apricot fruit types, weights, soluble solids content, flowering and harvest dates and other fruits evaluated in terms of features. Best features of the investigated types 44 K 02, 44 K 04, 44 K 05, K 23 44 K 07 and 44 are selectable. Also found during the study apricots Sarılök long been lost. Phenological types to be selected and protected apricot, and other fruit characteristics evaluated in relation to pomologic continue.

1.1.6. Project Title: Analysis of scientific studies done so far in the sulfation and dry Kayısıdaki to obtain data that will contribute to the solution of sulfur Problem

Project Supported by:

Undersecretariat of Foreign Trade Aegean, Istanbul and Southeastern Anatolia Exporters Union,

Project Duration: 2 years (2004-2005)

Project Leaders:

Asst. Assoc. Dr. B. Murat ASMA, Inonu Ü. Faculty of Arts and Sciences. Department of Biology

Assistant Professor Ahmet Gültek, Inonu Ü. Adiyaman, Faculty of Arts and Sciences. Department of Chemistry

Expert Tuncay BLOOD, Inonu Ü. Apricot Directorate of Research and Application Center

Expert Ogun BİRHANLI, Inonu Ü. Faculty of Education. Teacher of Science

Project Objective: In recent years, excessive sulfur dry kayısıdaki began to adversely affect our exports become a major problem in the future if measures are not taken signaled the future. Apricot on sulfation and drying at home and abroad to bring together research, analyze and document a large number of practical results achieved in this project, which aims to achieve. Sulfation of the scope of the project apricots, drying, storage, and removal of excess sulfur on apricot prepared a

training film. In addition to the problem of sulfur apricot producers point of view of a survey was conducted to elucidate the net. After evaluating the data obtained are summarized and "apricot Sulfur Problem" by pressing a book dealing with the issue for the benefit of producers and search what.

1.2. Ongoing Projects

1.2.1. Project Title: Reforming Through Late Ripening Table Apricot Cultivars Crossing (First Tranche)

Project Supported by: TUBITAK (TOGTAG-3099)

Undersecretariat of Foreign Trade, Aegean Exporters' Associations

Malatya Apricot Research, Development and Promotion Foundation

Malatya Chamber of Agriculture

Project Duration: 3 years (2003-2006)

Project Leaders:

Asst. Assoc. Dr. B. Murat ASMA, Inonu Ü. Faculty of Arts and Sciences. Department of Biology

Abdullah Erdogan, Malatya Fruit Research Institute

Expert Tuncay BLOOD, Inonu Ü. Apricot Directorate of Research and Application Center

Expert Ogun BİRHANLI, Inonu Ü. Faculty of Education. Teacher of Science

The purpose of the project: In recent years, exports of dried apricots in Malatya, the corresponding increases in the production of dried apricots dried apricots adoption and export price fall has led to problems. This work by late maturing breeding new varieties of apricot order to increase the consumption of fresh apricots. To this end 36 different combinations are obtained and terrain conditions around 2000 apricot çöğür quoted.

1.2.2. Project Name: Hacıhaliloğlu Apricot Variety Yield and Fruit Characteristics Breeding Through Crossing.

Supporters:

State Planning Organization

Undersecretariat of Foreign Trade, Aegean Exporters' Associations

Project Duration: 3 years (2003-2006)

Project Leaders:

Asst. Assoc. Dr. B. Murat ASMA, Inonu Ü. Faculty of Arts and Sciences. Department of Biology

Abdullah Erdogan, Malatya Fruit Research Institute

Expert Tuncay BLOOD, Inonu Ü. Apricot Directorate of Research and Application Center

Expert Ogun BİRHANLI, Inonu Ü. Faculty of Education. Teacher of Science

The purpose of the project: The project Hacıhaliloğlu'nun world's most important varieties of dried apricot fruit size, yield and other negative characteristics aims at breeding through hybridization. To this end 8 of approximately 1300 different combinations are obtained and apricot çöğür transferred to field conditions.

1.2.3. Project Title: Early apricot breeding through hybridization.

Supporters:

Undersecretariat of Foreign Trade, Aegean Exporters' Associations

Project Duration: 3 years (2005-2012)

Project Leaders:

Asst. Assoc. Dr. B. Murat ASMA, Inonu Ü. Faculty of Arts and Sciences. Department of Biology

Expert Tuncay BLOOD, Inonu Ü. Apricot Directorate of Research and Application Center

Expert Ogun BİRHANLI, Inonu Ü. Faculty of Education. Teacher of Science

The purpose of the project: The project early maturing varieties of apricot fruit quality breeding aims high table. To this end about 2000 made in 2005, 56 in combination artificial hybridization apricot seeds were obtained.

Research and publication activities

RESEARCH AND PUBLICATION

1 - Asma, BM 2000. Growing Apricots. 250 Pages. 17 X 24 glossy, 60 Color Photo. Printing: Offset of the house.

Turkey ranks first in the production of dried apricots world age and its ecological potential and will continue for many more years, this state seems to be. Our country is not native to the apricots for over two thousand years due to the Anatolian apricots are grown on this land has become a second home. Today, apricot apricots grown in Mediterranean countries, the yield per tree, whereas in our country over 100 kg yield per tree is about 30-40 kg. In our country, the most important reason for low productivity in the late spring frosts. But today, irrigation, fertilization, variety selection, such as disease and pest issues affecting the yield and quality of the wrongs. Book in our country based on the absence of a resource, applying to people who are interested with apricot Inonu Inonu University Research Fund, with the support of Ü. Apricot has been prepared by the Centre for Research and Practice. Book apricot homeland, its history, types of apricot, apricot eco-geographical groups, world apricot production features 27 domestic and 14 apricot varieties of fruit, apricot tree, botanical characteristics, ecological requirements of apricot, apricot seedlings reproduction, the establishment of a modern garden apricot, apricot, irrigation, pruning, fertilizing and so on. such as annual maintenance works, apricot diseases and pests, harvest, late spring

frost and prevention methods apricot trees, apricot konubunda given comprehensive information on the breeding work.

2 - Asma, BM, Gültek, A, Blood, T, Birhanlı, O. In 2005. Apricot Sulfur Problem, 108 pages. Offset printing Özgayret

Dried apricots, nuts, raisins and dried figs are among the products of our country's major agricultural exports. In recent years, excessive sulfur dry kayısıdaki begun to adversely affect our exports and measures taken in the future if the signs of the future has become a major problem. Sulfation of the scope of the project apricots, drying, storage, and removal of excess sulfur on apricot prepared a training film. In addition to the problem of sulfur apricot producers point of view of a survey was conducted to elucidate the net. After evaluating the data obtained are summarized and made into a book.

Chapters of the book: 1-input, 2 - Fruit and vegetable products and microbiology of the causes of deterioration, methods based on a three-fruits and vegetables, 4 - Sulfur dioxide analysis methods, 5 - Apricot sulfation of the work done so far in the 6 - Age sulfation and drying of apricots , 7 - Apricot producers of the results of the survey, 8 - Conclusion

3 - Asma, BM, 2002. Late Maturing Apricot Type Yield and Fruit Characteristics of Levent. XVI. National Biology Congress (4-7 September 2002) Malatya.

ABSTRACT: In this study, found by chance late ripening and late ripening apricot type Levent carried out in order to determine whether the property is inherited. Levent efficiency and pomologic apricot type in two different areas were determined. Malatya apricot type Levent conditions were ripe for between 10 to 25 September. Pomological analyzes, fruit thickness, 34.77-37.45 mm, 33.11-34.47 mm fruit length, fruit width 33.05-34.55 mm, 22.2-23.8 g fruit weight, kernel weight 2.0-2.2 g, pH 3.7-3.9, the amount of soluble solids 19.2- 20.3, fruit rind and flesh color is yellow, the middle level of grain yield was sweet.

APRICOT FRUIT CHARACTERISTICS AND YIELD ON LATE TYPE BEAM RIPENING

ABSTRACT: This study determined the need of upgrades being carried out in order to Levent is the late ripening apricot germplasm dependent type. This type has been planted in two different fields and the pomological Characteristics of fruit were overdetermined. The ripening period of the fruit from this variety was Determined to be from 10 to 15 September for Malatya. The pomological karakteristikleri 34.77-37.45 mm thickness were overdetermined as fruit, fruit height 33.11-34.47 mm, 33.05-34.55 mm breadth, fruit weight 22.2-23.8 g, pit weight 2.0-2.2 g, 3.7-3.9 pH, total soluble solid contents 19.02 -20.3, fruit skin and flesh color yellow, sweet fruit yield of seeds and an moderate level.

4 - Suspension of the UN, Erdogan A., Kan, T., Birhanlı, O. In 2002. Late maturing through Crossing Stuffed Apricot Breeding. XVI. National Biology Congress (4-7 September 2002) Malatya.

ABSTRACT: In this study, late-maturing varieties of table grapes chastening Malatya apricots offer a new alternative to the production of dried apricots and apricot in the market for a long time by having carried out to increase the consumption of apricots. For this purpose, high-quality fruit Hasanbey, Soğancı Aprikoz Late Aprikoz, Fall Aprikozu, Alyanak, Paviot, Levent Hacıhaliloğlu and late maturing varieties of apricot apricot Kabaaşı used. Toplam196 hybrid seed in 2001, and 71 hybrid plants were obtained from seeds 1087melez in 2002. Fruit apricot varieties in the study are binding, hybrid seeds, germination percentage, degree of transmission of heredity hybrids properties, morphological and phenological characteristics of hybrid plants examined.

CROSSING THROUGH THE BREEDING OF LATE Apricots consumed TABLE RIPENING

ABSTRACT: This study has been being carried out in order to breed late ripening varieties as an alternative to dry apricot apricot production in this region, so that's an Important proportion of apricots produced can be consumed table. Apricot varieties from the two groups were selected for hybridization with Important Characteristics. First group varieties, as Hasanbey, Soğancı Aprikoz Late Aprikoz, Fall Aprikozu, Alyanak, Paviot Kabaası had Hacıhaliloğlu and high quality but early ripening fruit, the second group with late ripening Levent type. It has been 196 Obtained hybrid hybrid seeds and 71 plants in 2001, 1,087 in 2002 hybrid seeds. The fruit set of the parent, the ratio of Germination of hybrid seeds, the distribution of genetic markers to the morphological and phenological Characteristics of hybrids and hybrid plants and their fruits to be studied have been.

TABLE 5-late maturing through Crossing APRICOT BREEDING * (2001-2003 GMT). Turkey IV. National Horticultural Congress, 8 to 12 September 2003 Antalya S: 43-45

Abdullah Bayram Murat Erdogan Tuncay BLOOD Ogun BİRHANLI SUSPENDEED

ABSTRACT: In this study, late-maturing varieties of table grapes chastening Malatya apricots offer a new alternative to the production of dried apricots and apricot in the market for a long time by having carried out to increase the consumption of apricots. For this purpose, high-quality fruit Hasanbey, Soğancı Aprikoz, Alyanak, Paviot and Late Aprikoz late maturing varieties of apricot apricot with Levent, Roksana, Tardif de Bordaneil, and Fall Aprikozu apricot cultivars. In 2001, a total of 196 hybrid core and 71 hybrid plants, hybrid core 758 in 2002, 168 in 2003 and the 3956 hybrid hybrid plants were obtained from the core. Fruit apricot varieties in the study are binding, hybrid seeds, germination percentage, degree of transmission of heredity hybrids properties, morphological and phenological characteristics of hybrid plants examined.

CROSSING THROUGH THE BREEDING OF LATE RIPENING TABLE consumed apricots (2001-2003 PERIOD)

ABSTRACT: This study has been being carried out in order to breed late ripening varieties as an alternative to dry apricot apricot production in this region, so that's an Important proportion of apricots produced can be consumed table. Apricot varieties from the two groups were selected for hybridization with Important Characteristics. First group varieties, as Hasanbey, Soğancı Aprikoz Late Aprikoz, Fall Aprikozu, Alyanak, Paviot Kabaası had Hacıhaliloğlu and high quality but early ripening fruit, the second group with late ripening Levent type. It has been 196 Obtained hybrid hybrid pits and 71 plants in 2001, 758 in 2002 hybrid pits and 168 hybrid plants, hybrid pits in 2003 and 3956. The fruit set of the parent, the ratio of Germination of hybrid pits, the distribution of genetic markers to the morphological and phenological Characteristics of hybrids and hybrid plants and their fruits to be studied have been.

6 - DOMESTIC AND FOREIGN apricots SOME WINTER AND SPRING 2004 Frost Damages. Cannery Magazine s 20 points: 42-46

Suspended Murat Tuncay Blood Feast

ABSTRACT: Apricot trees can only be grown for environmental conditions. Apricot trees are too damaged for a long time in Turkey. Domestic and foreign apricot varieties of winter and spring of this study was conducted to determine frost damages. Kabaası for the winter chill, Aprikoz, Hello-Eskimalatya, Perecoce de Colomer and Hungarian Best, the Kabaası to spring frosts, Çataloğlu, Aprikoz and précocé also been found to be resistant to Colemer'in.

SOME LOCAL AND LATE IN SPRING AND WINTER FROST foregin APRICOT varieties Damages

Abstract: Apricot trees are not ubiquitous in a sense that they can only grow Favourable A Certain regions where the environmental conditions are. For many years, late spring frosts have been

damaged to apricot production in Turkey. This research was complete full package Private in order to determined the winter and late frost damages in local and foreign apricot varieties. Kabaası, Aprikoz, Hello-Eskimalatya, Precoce de Colomer and Hungarian Best for winter frosts, and Kabaası, Çataloğlu, Aprikoz Precoce de Colomer for late spring frosts and to resistance were founded.

7 - Analysis of morphological, karakteristikleri pomological and yield of some apricot germplasm in Turkey. Genetic Resources and Crop Evolution (2005): 305-313

Kadir Murat Bayram Ozturk Suspended ^{1*} & ²

Abstract: The purpose of this study was to characterize Irano-Caucasian apricot germplasm that was collected in Anatolia, Turkey. Fifteen [pomological, phenological, and yield] parameters were studied in this germplasm, consisting of 128 apricot cultivars and types. A wide variation was found in the harvest season, fruit yield, total soluble solids (TSS), total acidity, fruit, pit, and kernel mass. Most of the cultivars and types you had a relatively small fruit, fruit had a mass of only 7³ 50 g. In general, fruits had yellow skin and flesh color as well as the ground color mostly sweet kernels and high TSS. While there was a high correlation between fruit, pit and kernel mass and also between TSS and total acidity, a low or no pomological or other of significant correlation between phenological karakteristikleri was overdetermined. The Levent type possessed a substantially late ripening apricot with a total of 190 to 200 days for fruit development period, a characteristic that makes this type highly suitable for breeding studies apricot.

8 - Characterization of genetic resources in promising apricot in Malatya, Turkey. Genetic Resources and Crop Evolution

Murat Bayram Suspended ^{1*}, Tuncay Blood ² and ³of Ogun Birhanlı

Abstract: The study here was complete full package Private apricot seedlings on nearly 12,000 in the Malatya Region in the Eastern part of Turkey. This region is famous for its horticulture based mainly on production and the Country's Highest apricot apricot production originates from this region. The flower and fruit of all karakteristikleri Populations, which include apricot seedlings, were Evaluated in the region. Based on their horticultural performances, 13 genotypes were selected, seven of which were served in dried form, and six as apricots Considered as consumption in the form table. Among the selected genotypes, the fruit weight ranged between 28.5-71.19 g, soluble solids ranged between 12.7-26.5%, while the range was between 0.35-1.80% in total acidity and fruit development period was between 87 to 183 days. To determined the performance of the selected genotypes in a similar environment, they were grafted on to four-year-old rootstocks. These combinations showedthat there was some decrease from the results, especially in fruit size and soluble solids, when performance Compared to the results in the genotypes of the initial observations. Some differences were also detected in taste, fruit shape, seed shape, fruit flesh firmness, skin and flesh colors. The dry fruit yield was overdetermined as 22:50% - 28.36% for the selected dry apricot genotypes. The dry fruit yield consumption of all seven genotypes were similar to dry Considered for 'Hacıhaliloğlu' and higher than 'Canino', which were as Evaluated control cultivars

CONFERENCES AND SEMINARS

CONFERENCES AND SEMINARS

Apricot Turkey Production, Problems and Solutions

Date: 07/08/1999

Location: Faculty of Science Briefing Room

2 - Malatya Apricot Dried Apricot Exports Farming and Problems

Date: 05/17/2000

Location: Agricultural Vocational High School

3 - Apricot Trees Watering, Fertilizing and Disease Control

Date Place

Teachers Battalgazi 02/21/2001

28/02/2001 Teacher Akçadağ home

14/03/2001 Teacher Hekimhan home

03/27/2001 Darende Adult Education Center

4 - Apricot Breeding Projects

Date: 06/04/2005

Location: Malatya Apricot Research, Development and Promotion Foundation

5 - Recent Developments in Plant Breeding

Date: 04/20/2005

Location: Malatya Agricultural Vocational High School

6 - "The World Malatya apricots dried apricot production and Quality Characteristics

Date: 07/04/2005 I. International Symposium on Apricot

Location: Malatya Municipality conference

7 - Wet and Dry apricot and Product Development Studies Projects for high value added products Apricot International Market Share Increase

Date: 31/10/2006 IX Foreign Trade Week Activity Program

Location: Malatya Chamber of Commerce Conference Room

8 - apricot trees losses caused by spring frosts and frost damage detection

Date: 03/10/2007 Meeting of Experts TARSİM

Location: Malatya Provincial Directorate of Agriculture Meeting Room

9 - Apricot Cultivation Problems and Solutions

Date: 03.03.2007

Location: Village You can Akçadağ-Oren All

10 - Apricot agriculture, where are we?

Date: 14.03.2007

Location: Meeting Room KAYEP hotels Akkoza I. Strategic Working Meeting

11 - Recent Developments in World Farming Apricots and Apricot Production (KAYEP)

Date Place

30/03/2007 Battalgazi Adult Education Center

03/04/2007 Teacher Akçadağ home

04/13/2007 Teacher Hekimhan home

20/04/2007 Darende Adult Education Center

12 - Apricot Trees Annual Maintenance Works and Important Considerations (KAYEP)

Date Place

16/05/2007 Battalgazi Adult Education Center

05/23/2007 Teacher Hekimhan home

01/06/2007 Darende Adult Education Center

13 - Malatya Kayırsıcılığı, Problems and Solutions

Date: 26/06/2007

Location: Meeting Room-KAYEP hotels in Golden Apricot II. Strategic Working Meeting

14 - "75 years of Malatya Apricot Breeding"

Date: April 16, 2009

Location: Süreya Aybar Conference Hall

15 - "to encourage producers and apricot panel"

Date: 21/07/2009 Friday 13:00

Location: Village-Kuluncak Konaktepe

16 - "Apricot Culture, Problems and Solutions"

Date: 20/10/2009 Tuesday at 13:30

Location: Ayvalı-Darande

17 - "Voyage to The Orient Disease Apricot Varieties Against Indigenous Studies in the breeding"

Date: 17.12.2009 Thursday

Location: U of Mustafa Kemal. Rector's Conference Hall

18 - "apricot trees pox and prevention of disease"

Date: February 26, 2010

Location: Malatya Municipality Conference Hall

English

Doç.Dr. Bayram Murat ASMA

Arama

Hızlı Erişim

Web Sayfama Hoşgeldiniz



Inönü Üniversitesi Merkez Kampüsü

InönüUniversitie

Foundation

Inonu University was founded on 3 April 1975, with two faculties, Faculty of Basic Sciences and Faculty of Education. Two years after, Physics, Chemistry, and Mathematics departments under the Faculty of Basic Sciences began recruiting students and started education in 1977. Malatya Vocational School was founded in 1976 as affiliated to the Department of Formal Higher Education under Ministry of Education and it has been affiliated to our University since 1982.

Following a reconstruction by Board of Higher Education in 1982, the name of "Basic Sciences Faculty" was changed to "Faculty of Arts and Sciences", and "Economic and Commercial Sciences Academy of Adana" and "Malatya School of Economics and Commercial Sciences" were affiliated to Inonu University under "Faculty of Economics and Administrative Sciences".

Location

Our University was moved to its current campus area in 1984-1985 academic year, which has enabled its rapid progress. As large as 700 hectares, the campus is located on about 12 km. away from Malatya city center on eastern highway No.309. The main campus hosts some of the faculties and vocational schools, a good deal of administrative bodies and social facilities, and TurgutÖzal Medical Center. In addition to the main campus, Tacan campus (built on 40 hectares) was recently turned over from 2nd Army Command, where university began admitting students as of 2007 - 2008 academic year.

Academic units

Inonu University has given great importance to opening faculties, vocational schools and institutes which, with a universal approach, will serve for the development of our country, contribute to meet the need for qualified staff. In this regard, 9 Vocational Schools, 2 Colleges, 9 Faculties and the 3 Institutes have been established so far:

Founded in 1987, Arapgir Vocational School currently provides economic, social and cultural contributions to the District.

Medical School and Faculty of Engineering were established on 18.06.1987 and started education in 1988 - 1989 academic year.

Health Services Vocational School was established in 1989 and continues education and instruction in the campus.

Darende Faculty of Theology was established on 03.07.1992. Faculty began recruiting students in 1992 - 1993 academic year. In 2001 - 2002 academic year, the Faculty was moved to campus.

Battalgazi and Kale Vocational Schools were established on 16.11.1994.

Malatya School of Health was opened on 10.10.1996.

Akçadağ, Doğanşehir, Sürgü, Yakınca, Hekimhan, and Mustafa-İclâlBaşer Vocational Schools were opened in 1997. Moreover, Yakınca, Akçadağ and Battalgazi Vocational Schools moved to Tacan campus, in Battalgazi, in 2007 - 2008 academic year. Mustafa-İclâlBaşer Vocational School carried out training and education services between 1997 - 2001 academic years.

School of Physical Education and Sport was established on 12.08.1998.

More recently in 2001 establishment of Faculty of Pharmacy, Faculty of Dentistry, and the Faculty of Fine Arts was approved by the Board of Ministers. Accordingly, Faculty of Pharmacy began education in 2002 - 2003 academic year, Faculty of Fine Arts began education in 2004 - 2005 academic year. Finally, Faculty of Dentistry began recruiting its students in 2009 - 2010 academic year.

Moreover, the Institute of Social Sciences and the Graduate School of Sciences were established in 1982 and Institute of Health Sciences was established in 1993 to offer post-graduate education. State Conservatory was established on 05.10.2006 and began education in 2007.2008 academic year.

Mission

To educate qualified individuals who are open to universal values besides adopting their own values; and to give contribution to its region, nation and the world through good quality education, scientific research, artistic activities and health services.

Vision

To be an internationally prestigious university in the fields of education, scientific research, art and most notably health services.

Values

- Innovativeness and Creativity
- Participation
- Respect for Individual, Social and Cultural Values
- Academic Freedom
- Sensitive to Environment
- Justice and Merit
- Accountability
- Universalism



ENTEGRE FOOD INDUSTRY CO., INC.

Search...

Search

Language:



Quality Driven Company

[Home](#)

[Company](#)

[Products](#)

[Certificates](#)

[Contact Us](#)



Dried Apricots



[Home](#)

[Company](#)

[Products](#)

[Certificates](#)

[Contact Us](#)

Product Catalog



[Download](#)

Health Benefits of Apricots



Dried apricot contains Vitamin A, which helps to revert skin problems
lik [...]

The world prefers dried fruits for healthy generations



Live a healthy future with dried apricots

International Exhibitions That We Attend





ENTEGRE FOOD INDUSTRY CO., INC.

Search...

Search

Language:



Quality Driven Company

[Home](#)

[Company](#)

[Products](#)

[Certificates](#)

[Contact Us](#)

Delightful tastes
from Turkey



[Home](#)

Company

[Our Vision](#)

[Our Mission](#)

[Products](#)

[Certificates](#)

[Contact Us](#)

Product Catalog



[Download](#)

Health Benefits of Apricots



Dried apricot contains
Vitamin A, which helps to
revent skin problems
[lik \[... \]](#)

Entegre Food Industry Co. Inc.

Having established in 1990 over a total of 11,000 sqm of facilities, 5,500 sqm out of which is closed area, the Company Entegre Food Industry Co., Inc. has emerged, with more than 6,000 tons of total production capacity a year, as a leading dried fruits, nuts and seeds supplier to the global market. The Entegre branded products have been reaching their destination in more than 40 countries worldwide, with year round programmes for dried apricots, raisin sultanas and dried figs, apricot kernels, hazelnut kernels, a range of seeds, spices and condiments, and olive oils.

Through its continuous improvement policy into business processes, our company contributes to the fulfillment of the requirements and specifications demanded of and conforms to ISO 22000:2005 quality management system.

All employees are trained and given assistance, on a regular basis and should the occasion arise, to follow good hygiene practices so as to prevent microbial, chemical and physical contamination and foodborne hazards of dried fruits in accordance with existing laws and regulations that apply to facility sanitation and food safety practices.

Our company, draws the maximum attention relating to the safety practises, premises and equipment standards in such a way to prevent, at the highest level, the exposure to unacceptable levels of microbiological agents and chemicals in dried fruit for human health and consumer interests.

The company Entegre Food Industry, with its 200 committed employees, will be at your full disposal to offer you finest quality goods with innovative packaging solutions in parallel with your needs. Please do not hesitate to contact us.

Awaiting to hear from you soon!



pro|CHILE

El apoyo que necesitas para exportar tus productos y servicios.

Exportadores

[Home](#)[Herramientas](#)[Sectores](#)[Calendario Actividades](#)[Noticias](#)[ProChile en el](#)[Home](#) [Europa](#) [Turquía](#)

ProChile en el Mundo



Istambul

Gülşan Atalay, Representante Comercial

Asistente: Irem Dikici

Contacta a la oficina comercial



Estudios de mercado

- ABR - 2013 Estudio de Mercado Productos del Mar en Europa
- ABR - 2013 Comercio Exterior Chile - Turquía 2012
- FEB - 2013 Estudio del Mercado Halal en Turquía
- DIC - 2012 Estudio de Mercado Videojuegos - Turquía
- NOV - 2012 Estudio de Mercado Vino - Turquía
- AGO - 2012 Estudio de Mercado Pescado en Conserva - Turquía
- AGO - 2012 Estudio de Mercado Turismo - Turquía
- MAY - 2012 Cómo Establecerse en Turquía 2011
- DIC - 2011 Oportunidades para la Inversión de Turquía en Chile
- NOV - 2011 Estudio de Mercado Leche en Polvo - Turquía
- NOV - 2011 Estudio de Mercado Salmón - Turquía

ProChile en tu Región



IMAGINACHILE
2013 Año de la Innovación

Centro Exportador Santiago

[Webmail](#)

[Intranet](#)

[Políticas de Privacidad](#)

Síguenos



El apoyo que necesitas para exportar tus productos y servicios.

Exporta con ProChile

Exportadores

[Home](#)
[Herramientas](#)
[Sectores](#)
[Calendario Actividades](#)
[Noticias](#)
[ProChile en el Mundo](#)
[ProChile en tu Región](#)

[Home](#) [¿Quiénes Somos?](#)

¿Quiénes Somos?



Somos la institución del Ministerio de Relaciones Exteriores encargada de promover las exportaciones de productos y servicios del país, además de contribuir a la difusión de la inversión extranjera y al fomento del turismo. Ponemos a tu disposición una red de más de 50 Oficinas Comerciales en el mundo y 15 Oficinas Regionales a lo largo del país, con el conocimiento e información que se necesita para poder potenciar el sector exportador nacional.

Apoyamos la internacionalización de tus productos y servicios a través de una amplia gama de herramientas entre las que destacan sistemas de información de alta calidad, participación en las ferias internacionales más importantes del mundo y programas diseñados para que puedas desarrollar al máximo tus capacidades exportadoras.

Así, ProChile se presenta como un socio estratégico que aporta su experiencia en gestión y promoción de negocios internacionales a cada etapa de tu proceso exportador.

Nuestras tareas

Apoyar con nuestros servicios a un 60% de los exportadores nacionales.

Contribuir a disminuir los riesgos inherentes al proceso de internacionalización para que al menos 500 empresas puedan diversificarse y conquistar un nuevo mercado de destino, con foco en aquellas que actualmente exportan a sólo uno o dos lugares en el mundo.

Potenciar la internacionalización de la innovación a través de programas y capacitaciones de apoyo al exportador, a fin de contar con al menos 500 empresas con una oferta exportable diferenciadora basada en la innovación.

Si te interesa conocer la fundamentación jurídica que regula la existencia y propósito de ProChile, podrás acceder a los siguientes documentos:

Decreto con Fuerza de Ley 53 - Crea la Dirección General de Relaciones Económicas Internacionales del Ministerio de Relaciones Exteriores y establece Estatuto Orgánico.

Decreto Ley 740 - Crea el Instituto de Promoción de Exportaciones de Chile (ProChile).

Acerca de nuestro Director

Carlos Honorato Comandari, Director de Promoción de Exportaciones, ProChile. Ministerio de Relaciones Exteriores Ingeniero Comercial de la Universidad Finis Terrae y MBA en Babson College (Estados Unidos), donde obtuvo el Premio Espíritu Emprendedor otorgado en conjunto por profesores y el centro de alumnos (2006), y participó como copresidente del 4.º Foro de Emprendimiento e Innovación (2005). Sus estudios de educación básica y media los cursó en el colegio Newland.

Prensa Institucional

jun
25
2013

China e India: Las oportunidades para Chile en dos mercados milenarios de Asia

jun
21
2013

Primera Macrorrueda de la Alianza Pacífico dejó más de US\$ 104 millones en expectativas de negocios

jun
20
2013

Feria "Construyendo 2013" en Ecuador se inaugura con la presencia de ProChile como expositor

jun
04
2013

Primera misión chilena pública privada llega a Israel a conocer las mejores prácticas del ecosistema de innovación y emprendimiento

jun
03
2013

Vinos chilenos viven su mejor semana en Asia

[Ver Prensa Institucional](#)

En 2010 asumió como Subdirector Internacional de ProChile, a cargo de la red de más de 50 oficinas comerciales de la institución en el exterior, con un fuerte énfasis en la promoción de la oferta exportable con valor agregado y alto componente de innovación.

Antes de su cargo en ProChile se desempeñó en puestos gerenciales en empresas multinacionales y locales, como British American Tobacco Company y Construmart, además de la gerencia general de Kitchen Center, donde lideró el desarrollo e implementación del plan de expansión a regiones y nuevos mercados.

Carlos Honorato es casado y tiene dos hijos.



Centro Exportador Santiago

[Webmail](#)

[Intranet](#)

[Políticas de Privacidad](#)

Síguenos

ProChile en tu Región

Arica y Parinacota	Tarapacá
Antofagasta	Atacama
Coquimbo	Valparaíso
O'Higgins	Maule
Biobío	La Araucanía
Los Ríos	Los Lagos
Aysén	Magallanes
Metropolitana	

ANEXO 7

ANEXO 8

ANEXO 9

ANEXO 10

ANEXO 11