



POSTULACIÓN EVENTOS TÉCNICOS PARA LA INNOVACIÓN

CONVOCATORIA NACIONAL 2016



EXE
DESIGN

DISEÑO
IMPRESIÓN
REDACCIÓN



FORMULARIO DE POSTULACIÓN EVENTOS TÉCNICOS PARA LA INNOVACIÓN CONVOCATORIA NACIONAL 2016

CÓDIGO
(uso interno)

EVR - 2016 - 0341

SECCIÓN I: ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA

1. NOMBRE DEL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN

Ingredientes y Materias Primas para una Alimentación Saludable

2. TIPO DE EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN A REALIZAR

Seminario	X	Simposio	
Congreso		Feria tecnológica	

3. LUGARES DONDE SE REALIZARÁ EL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN

Región (es)	Metropolitana
Provincia (s)	Santiago
Comuna (s)	Providencia
Ciudad (es)	Santiago

4. PILAR Y/O TEMA QUE ABORDARÁ EL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN

De acuerdo a lo establecido en las bases de postulación, el evento técnico debe estar directamente vinculado a los pilares y/o temas indicados a continuación:

Pilar (marcar con una X)		Tema (marcar con una X)	
1. Recursos Naturales		Apicultura	
2. Productividad y sustentabilidad		Berries	
3. Alimentos saludables	X	Cereales y quínoa	
		Frutales	
		Frutos secos y deshidratados	
		Hortalizas y papas	
		Leguminosas	
		Pecuario	
		Plantas medicinales, aromáticas y especias	
		Productos forestales no madereros	

		Vitivinícola	
5. FECHA DE INICIO Y TÉRMINO DEL PROGRAMA DE ACTIVIDADES			
INICIO Y TÉRMINO DEL PROGRAMA DE ACTIVIDADES (Incluye la preparación y realización del evento técnico)			
Inicio:	Marzo 2016	Término:	Agosto 2016
EVENTO TÉCNICO			
Inicio:	10 de agosto	Término:	10 de agosto

6. ESTRUCTURA DE COSTO DE EL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN

Los valores del cuadro deben corresponder a los valores indicados en el Excel "Memoria de cálculo Eventos Técnicos para la innovación 2016".

Se debe adjuntar cotizaciones que respalden los montos indicados en la memoria de cálculo en anexo 4.

ITEM	Aporte FIA Monto (\$)	Aporte contraparte Monto (\$)	Total (FIA + Contraparte)
1. VIÁTICOS Y MOVILIZACIÓN			
2. SERVICIOS DE TERCEROS			
3. DIFUSION			
5. GASTOS GENERALES (sólo contraparte)	-		
6. GASTOS ADMINISTRATIVOS (sólo contraparte)	-		
TOTAL (\$)			
PORCENTAJE (%)			

SECCIÓN II: ANTECEDENTES DE LOS PARTICIPANTES DEL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN

7. ENTIDAD POSTULANTE

Se debe adjuntar:

- Certificado de personería jurídica y vigencia de la entidad postulante en anexo 5.

Nombre: Consultoría y Producción Grafica EXE Ltda.

RUT:

Identificación cuenta bancaria (tipo de cuenta, banco y número):

Dirección comercial: Av. Bilbao 3775 Of. 4

Ciudad: Santiago

Región: Metropolitana

Teléfono:

Correo electrónico:

Clasificación (público o privada): Privada

Giro: Servicios de Publicidad

Breve reseña de la entidad postulante:

EXE Ltda. es una empresa con 20 años dedicada a la difusión y comunicación publicitaria. Nuestra fortaleza es la realización de propuestas creativas, definición de conceptos, creación de piezas publicitarias e implementación de campañas para empresas alimentarias fundamentalmente.

Dentro de nuestros variados proyectos está la revista InduAlimentos de mayor difusión en Chile con distribución en las principales empresas de alimentos de Brasil, Argentina y México. Actualmente se distribuye online a más de 15.000 contactos en Chile y Latinoamérica y en sus 20 años ha entregado al mercado información actualizada en tecnología, tendencias, innovación, nuevos productos, packaging, legislación, etc., constituyéndose de este modo en una de las revistas más difundidas en la industria alimentaria.

Durante este periodo hemos organizado seminarios en conjunto con varias entidades como PROCHILE, SOCHITAL y recientemente en convenio con PIA-S, la organización y realización de varios stands para diferentes empresas nacionales, la organización, difusión y convocatoria para la realización de showroom para empresas alimentarias de Estados Unidos y Brasil respectivamente.

Representante legal de la entidad postulante:

Nombre completo: Luis Antonio Lara Palma

Cargo: Director EXE LTDA -Editor Revista INDUALIMENTOS

RUT:

Fecha de nacimiento: 01/08/1950

Nacionalidad: Chilena

Dirección: Aguas Claras 1551-D, Dpto. 302

Ciudad y comuna: Santiago, La Reina

Región: Metropolitana

Teléfono:

Celular:

Correo electrónico:
Profesión: Diseñador Gráfico
Género (Masculino o Femenino): Masculino
Etnia (indicar si pertenece a alguna etnia): No
Tipo de productor (pequeño, mediano, grande): Pequeño
Rubros a los que se dedica: Publicidad-Difusión
La entidad postulante se compromete a: - Ser responsable de la ejecución del evento técnico para la innovación. - A realizar un aporte de \$ _____ [indicar monto de aporte en pesos (\$)], para financiar la contraparte de la propuesta, en caso que ésta resulte aprobada.
 Firma Representante Legal de la entidad postulante

8. COORDINADOR DEL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN				
Se debe completar la ficha de antecedentes del equipo organizador del evento técnico en anexo 1.				
Nombre completo: Luis Antonio Lara Palma				
RUT:				
Pertenece a la entidad postulante:	Si	☒	Cargo en la entidad postulante:	Director
	No		Institución a la que pertenece:	EXE Ltda
			Vinculación a la entidad postulante:	Director y Editor Revista InduAlimentos
Teléfono de contacto (fijo o celular):				
Correo electrónico:				
Breve reseña del coordinador, considerando su experiencia en los últimos 5 años.				
El coordinador del evento cuenta con más de treinta años de experiencia ligado a la industria de los alimentos, asesorando a importantes empresas del rubro, diseñando imagen corporativa, y veinte años como editor de la revista InduAlimentos, cuenta con un amplio conocimiento de la industria alimentaria, actualizando constantemente la información presentada en la revista. Además ha sido invitado a participar en eventos relacionados con esta industria en Chile y el extranjero. Ha participado también en giras tecnológicas incorporando información privilegiada para difundir y dar a conocer las últimas tecnologías y tendencias en el área de los alimentos.				

Además de lo descrito anteriormente, el coordinador tiene la experiencia en organización y realización de seminarios, ya que en años anteriores se han ejecutado exitosamente.

Dado lo anterior, su experiencia y know how demuestran que es la persona capacitada para coordinar, organizar y llevar a cabo este evento exitosamente.

SECCIÓN III: DESCRIPCION DE EL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN

9. IDENTIFICACION DEL PROBLEMA Y/U OPORTUNIDAD

Se debe describir claramente el problema y/u oportunidad que justifica la realización del evento técnico para la innovación.

La realización de **TECFOOD 2015 en convenio con PIA-S** marcó un precedente para abordar nuevamente la realización de un segundo seminario con las mismas características pero enfocado especialmente en la alimentación saludable, fue muy importante la encuesta realizada ya que nos confirmó que la innovación y la alimentación saludable eran aspectos relevantes para tratar nuevamente.

Actualmente la industria alimentaria cambia constantemente producto de la incorporación de nuevas tecnologías y nuevos hábitos en la alimentación de la población a raíz del aumento de enfermedades crónicas no transmisibles como la diabetes, hipertensión arterial, obesidad, entre otras. Por ello, es de suma importancia entender los cambios que ha experimentado también nuestra sociedad que demanda con más frecuencia el consumo de alimentos saludables, lo que sin duda obliga a las empresas y profesionales del rubro a estar siempre actualizados, conociendo la legislación vigente, sus regulaciones, mercado, tendencias, tecnologías y especialmente innovación, temas relevantes para incorporar alimentos e ingredientes saludables a nuestra alimentación.

La actual tendencia en el mundo hacia lo saludable está revolucionando la industria alimenticia con el nuevo concepto de "alimentación saludable" y por lo tanto, la industria debe estar preparada para anticiparse a estos cambios y producir ingredientes y materias primas que demandan tanto la población nacional como la mundial.

Lamentablemente, hoy en día gran parte de nuestras exportaciones son commodities, y es sabido que el crecimiento en base a esta forma de competir no será eterno, por ello es necesario que la industria aporte nuevas ideas para promover alimentos saludables e innovadores. Con el uso de buenas herramientas se debería disminuir la brecha que existe actualmente en este aspecto.

Otro tema relevante es que la industria esté al tanto de cómo afrontar y aplicar correctamente la nueva legislación de rotulado que entrará en vigencia los próximos meses.

Considerando los problemas descritos anteriormente y las sugerencias de los asistentes a TECFOOD 2015 "Ingredientes y Aditivos Alimentarios" en convenio con PIA+S, hemos propuesto este nuevo Seminario donde se presentará información actualizada y ejemplos prácticos para la industria.

10. OBJETIVO DEL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN

El Seminario TECFOOD 2016 “Ingredientes y Materias Primas para una Alimentación Saludable”, tiene como objetivo principal informar y actualizar a los profesionales y emprendedores que trabajan directamente con todas las áreas de la industria de alimentos para dar a conocer las nuevas tecnologías, tendencias, innovación y legislación que se está aplicando actualmente en Chile y en el mundo.

Como objetivo específico, se pretende identificar y dar posibles soluciones a la brecha que existe en el mercado agroalimentario descrito anteriormente.

Para cumplir estos objetivos contaremos con experimentados oradores, conocedores de la industria, reconocidos por su trayectoria profesional, preparados para entregar información relevante a la industria para innovar en alimentación saludable. La experiencia de cada uno se detalla en los currículos adjuntos al ANEXO 3.

11. CONTRIBUCION DEL EVENTO TÉCNICO A LOS PROCESOS DE INNOVACION

Describir:

- Como el evento técnico contribuirá a resolver el problema y/u oportunidad planteado.
- Cuál es la importancia del conocimiento y experiencia a difundir en el evento técnico para el sector agrario, agroalimentario y forestal.

El evento entregará información actualizada y casos prácticos que resuelvan las brechas existentes en temas como legislación, tendencias, tecnologías, inocuidad, innovación y procesos, entre otros, en el área de materias primas e ingredientes para una alimentación saludable. Además, los asistentes podrán interactuar con los expositores mediante preguntas y coworking, permitiendo así un espacio de interacción que permita resolver todas las inquietudes específicas.

Por otro lado, se pretende dar a conocer todos los avances en innovación que se observaran en una de las ferias más importantes del mundo como Alimentaria 2016 y su aplicación en productos chilenos.

Todo ello hace que este evento sea un seminario referente y que podría influir en los procesos innovadores de las industrias agroalimentarias chilenas.

12. EQUIPO ORGANIZADOR

Describir la capacidad del equipo para organizar, convocar y dar facilidades a los participantes para asistir al evento técnico.

El equipo organizador está compuesto por experimentados profesionales de reconocida trayectoria en el campo de las comunicaciones y organización de eventos y publicaciones especializadas, como LUIS ANTONIO LARA, diseñador gráfico y comunicador visual de la Universidad de Chile, con más de treinta años organizando eventos, participando en giras tecnológicas a Argentina, Brasil, Estados Unidos, Inglaterra, Francia, España y Alemania, recopilando información de gran trascendencia para la industria agro alimentaria, también ha sido invitado a las principales ferias alimentarias del mundo. Actualmente es editor de la revista InduAlimentos.

LORENA YURI SALOMÓN, Diseñadora de la Universidad de Chile, con más de veinte años como relacionadora y coordinadora de las ferias y eventos nacionales e internacionales donde InduAlimentos se ha presentado con stand. También se desempeña como Directora de Cuentas y Planificación de EXE LTDA.

KATHERINE CALSOW, Educadora de la Universidad Arturo Prat. Trabajó cinco años como coordinadora y relacionadora con organismos e instituciones educacionales y de capacitación, para gestionar la concreción y realización de eventos organizados por variadas entidades públicas y privadas, actualmente es miembro de nuestro equipo y está a cargo de las Relaciones Públicas de EXE LTDA, lo que incluye la organización, coordinación y planificación de eventos.

SARA GODOY CARRASCO, Secretaria y gestiona, responsable de incorporar, actualizar y revisar constantemente la base de datos de la industria Agroalimentaria del país y del exterior.

El equipo ha organizado múltiples seminarios, congresos y ferias alimentarias, razón por la cual está capacitado para llevar a cabo dicho evento. Otro punto a favor es la realización y organización exitosa de **Primer Seminario TecFood 2015 en convenio con el PIA-S** el cual tuvo la máxima asistencia de la capacidad existente del salón.

Toda la experiencia acumulada durante 20 años en organización de eventos, conocedores del comportamiento de la industria agroalimentaria y la edición de la Revista InduAlimentos nos permite convocar, preparar, difundir y llevar a cabo TecFood 2016.

La convocatoria se realizará por medio escrito, e-mailing masivo, colegios profesionales y personalmente comunicándose con los avisadores y profesionales del rubro.

Además se darán todas las facilidades para que los asistentes cuenten con un lugar adecuado, alimentación saludable, cercanía a una estación de Metro, para que así todos los participantes se beneficien cómodamente de este Seminario.

Identificación de los integrantes del equipo organizador del evento técnico:

Se debe:

- Considerar en la lista a todos los integrantes del equipo organizador, incluido al coordinador.
- Completar la ficha de antecedentes del equipo organizador del evento técnico en anexo 1.

N°	Nombre completo	Nacionalidad	Lugar o entidad donde trabaja donde trabaja	Cargo o actividad principal que realiza
1	Luis Antonio Lara Palma	Chilena	EXE Ltda. / Revista InduAlimentos	Coordinador Editor
2	Lorena Isabel Yuri Salomón	Chilena	EXE Ltda. / Revista InduAlimentos	Directora de Cuentas.
3	Katherine Calsow Cabañas	Chilena	EXE Ltda. / Revista InduAlimentos	Relaciones Públicas.
4	Sara Godoy	Chilena	EXE Ltda. / Revista InduAlimentos	Secretaria

13. EXPOSITORES DEL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN

Se debe adjuntar:

- Curriculum vitae y fotocopia de documento de identificación de él o los expositores en anexo 3.
- Carta de compromiso de él o los expositores en anexo 3.

N°	Nombre completo	Nacionalidad	Lugar o entidad donde trabaja donde trabaja	Cargo o actividad principal que realiza
1	Fátima Linares	Boliviana	Euromonitor International	Analista de Mercado
2	Purificación Pérez	Española	Sociedad Chilena De Microbiología e Higiene de los Alimentos (SOCHMHA)	Abogado
3	Pedro Prieto	Español	Universidad SEK	Director de Investigación y Publicaciones
4	Carmen Soto	Chilena	Centro Regional de Estudios en Alimentos (CREAS)	Investigador Unidad de Procesos
5	Andrés Vidal	Chileno	Centro de Marketing Industrial. Universidad de Chile	Gerente de Negocios
6	Fernando Monckeberg	Chileno	Corporación para la Nutrición Infantil. (CONIN)	Fundador y Presidente de CONIN

14. PÚBLICO OBJETIVO AL CUAL ESTÁ DESTINADO EL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN

Se debe describir el tipo de asistentes, sus características y cantidad estimada que se espera en el evento técnico.

El público objetivo al que se destina este evento técnico son en mayoría las personas que están directamente relacionadas con las tomas de decisiones en una empresa, pero se invita a toda la planta relacionada con el tema de ingredientes y materias primas. A continuación se detallan los profesionales invitados.

Gerentes Generales, Gerentes de Desarrollo de Productos e Innovación, Gerentes de Marketing y Comerciales, Gerentes de Venta, Gerentes de Producción, de Calidad y Técnicos, Gerentes de Capacitación, Emprendedores en el Área, Empresarios Agrícolas, Jefes de Planta, Académicos y Docentes, Investigadores, Ingenieros en Alimentos, Pequeños y Medianos Empresarios del Área, Estudiantes y Profesionales relacionados con la Industria de Alimentos.

La cantidad estimada de participantes será de 100 asistentes con un máximo de 120.

15. PROGRAMA DEL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACION

Se debe describir:

- Las actividades del evento técnico, considerando horario, descripción y objetivos de cada actividad.
- La metodología, técnicas, infraestructura, equipamiento y material de apoyo a utilizar en cada actividad.

08:00 a 8:30 **Acreditación y Café de Bienvenida**

08:30 a 9:00 **Bienvenida**

09:00 a 9:40 **TENDENCIA; Tendencias y estrategias exitosas en alimentos saludables.**

Fátima Linares. Country Manager en Euromonitor International.

09:40 a 09:50 *Preguntas.*

09:50 a 10:30 **LEGISLACION; Restricciones de Publicidad, prohibición de venta y oportunidades de reformulación de alimentos “alto en” en el contexto de la entrada en vigencia del DS N° 13/2015 Minsal. Nuevos descriptores nutricionales.**

Purificación Pérez. Representante de Sochmha para la Revisión y Actualización permanente del Reglamento Sanitario de los Alimentos.

10:30 a 10:40 *Preguntas.*

10:40 a 11:20 **INNOVACION; Innovación a partir de Productos e Ingredientes Nativos. Rescate de Identidad Chilena.**

Pedro Prieto. Director de Investigación y Publicaciones de la Universidad SEK.

11:20 a 11:30 *Preguntas.*

11:30 a 11:50 **Coffee Break**

11:50 a 12:30 **TECNOLOGIA; Nuevas Tecnologías y Desarrollo de Ingredientes a partir de Residuos Alimenticios.**

Carmen Soto. Centro de Regional de Estudios en Alimentos Saludables. (CREAS)

12:30 a 12:40 *Preguntas.*

12:40 a 13:20 **MERCADO; Desarrollo de la Cadena Industrial de Alimentos en Tiempos de Crisis.**

Andrés Vidal. Director Centro de Marketing Industrial Universidad de Chile.

13:20 a 13:30 *Preguntas.*

13:30 a 15:00 **Almuerzo**

15:00 a 15:20 **Reconocimiento a la trayectoria del Dr. Monckeberg.**

15:20 a 15:50 **SALUD; Una Alimentación Saludable Influye en el Progreso de un País Dr. Fernando Monckeberg**

15:50 a 16:00 *Preguntas.*

16:00 a 16:20 **Presentación de los 20 años de InduAlimentos,**

16:20 a 17:00 **Reunión de camaradería y coworking. Café de Despedida y Torta 20 años.**

16. INSCRIPCION Y BECAS PARA PARTICIPANTES

16.1. Características de la inscripción

Detallar el costo de inscripción, modalidad de pago, beneficios y materiales que éste incluye.

A continuación se detalla el costo de las inscripciones.

- Primer inscrito \$ 185.000 p/p
- Segundo inscrito \$ 170.000 p/p
- Tercer inscrito y más \$ 155.000 p/p

La modalidad de pago es al contado, las inscripciones que se efectúen con fecha tope 15 de julio tendrán un beneficio de descuento de un 10%. Valores + IVA

Los materiales que incluye son: Carpeta, block de notas, lápiz, además de coffee break y almuerzo.

16.2. Becas

Indicar si se entregarán becas, en qué consistirán, su número total y los criterios con que se asignarán.

Para este evento se hará entrega de cuatro becas para investigadores o iniciativas relacionadas con FIA y la Alimentación Saludable. Estas no tendrán costo.

Se entregarán invitaciones de cortesía a organismos relacionados con la industria de alimentos, tales como: Ministerio de Agricultura, Ministerio de Salud, ISP, ACHIPIA, INTA, INDAP, INIA, entre otros.

ANEXOS

Completar una por el coordinador, integrantes del equipo organizador y una por expositor.

ANEXO 1:

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES DEL EQUIPO ORGANIZADOR DEL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN	
Esta ficha debe ser llenada por el coordinador, integrantes del equipo organizador y expositores del evento de innovación.	
Tipo de participante (Marque con una X)	
Coordinador	Participante
ANTECEDENTES PERSONALES	
Nombre completo	
RUT	
Fecha de Nacimiento	
Nacionalidad	
Dirección particular	
Comuna	
Región	
Fono particular	
Celular	
E-mail	
Profesión	
Género (Masculino o femenino)	
Indicar si pertenece a alguna etnia	
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	
ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL	
Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	
Rut de la Institución o Empresa	
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	
Fono	
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 (especificar comuna)	
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	

ANEXO 2: CARTAS DE COMPROMISO DE LOS PARTICIPANTES Y FOTOCOPIA DE CÉDULA DE IDENTIDAD DE CADA UNO ELLOS

La carta de compromiso se debe ajustar al siguiente formato:

Señores FIA Loreley 1582 La Reina Estimados señores: Yo [Nombre del Participante], manifiesto mi compromiso de participar en el equipo organizador de las actividades programadas en la propuesta denominada [Título de la propuesta], a realizarse entre el [fecha realización], presentada por [Entidad Postulante] a la Convocatoria Nacional Eventos Técnicos para la Innovación 2016. Sin otro particular, le saluda atentamente Firma Nombre completo Rut.

ANEXO 3: CURRICULUM, CARTA DE COMPROMISO Y FOTOCOPIA DE DOCUMENTO DE IDENTIFICACION DE LOS EXPOSITORES

La carta debe indicar que el participante se compromete a participar en las actividades del evento técnico de innovación.

La carta de compromiso se debe ajustar al siguiente formato:

Señores FIA Loreley 1582 La Reina Estimados señores: Estimados señores: Yo [Nombre del Expositor], manifiesto mi compromiso de participar, como expositor, en el evento denominado [Título de la propuesta] en el tema [Nombre del tema], a realizarse entre el [fecha realización], presentada por [Entidad Postulante] a la Convocatoria Nacional Eventos Técnicos para la Innovación 2016. Sin otro particular, le saluda atentamente Firma Nombre completo Rut.

ANEXO 4: COTIZACIONES QUE RESPALDEN LA MEMORIA DE CÁLCULO

ANEXO 5: PERSONERIA JURIDICA Y VIGENCIA DE LA ENTIDAD POSTULANTE

Certificado de vigencia de la entidad y personería del representante legal de la entidad

ANEXO 6: CARTA DE COMPROMISO DE APORTES DE TERCEROS

La carta debe indicar el compromiso, y además describir el tipo de aporte comprometido.

ANEXO 1

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES DEL EQUIPO ORGANIZADOR DEL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN

ORGANIZADORES

ANEXO 1:

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES DEL EQUIPO ORGANIZADOR DEL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN

Esta ficha debe ser llenada por el coordinador, integrantes del equipo organizador y expositores del evento de innovación.

Tipo de participante (Marque con una X)

Coordinador	☒		Participante	☐
-------------	-------------------------------------	--	--------------	--------------------------

ANTECEDENTES PERSONALES

Nombre completo	Luis Antonio Lara Palma
RUT	
Fecha de Nacimiento	01 Agosto 1950
Nacionalidad	Chilena
Dirección particular	Aguas Claras 1551-D Dpto. 303
Comuna	La Reina
Región	Metropolitana
Fono particular	-
Celular	
E-mail	
Profesión	Diseñador Grafico
Género (Masculino o femenino)	Masculino
Indicar si pertenece a alguna etnia	
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	Director de Exe Ltda, y editor de Revista InduAlimentos.

ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL

Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	EXE Ltda.
Rut de la Institución o Empresa	
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	Luis Antonio Lara Palma
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	Director Editor
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	Bilbao 3775
Fono	
E-mail	
Clasificación de público o privado	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 (especificar comuna)	
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	

ANEXO 1:

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES DEL EQUIPO ORGANIZADOR DEL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN

Esta ficha debe ser llenada por el coordinador, integrantes del equipo organizador y expositores del evento de innovación.

Tipo de participante (Marque con una X)

Coordinador		Participante	X
-------------	--	--------------	---

ANTECEDENTES PERSONALES

Nombre completo	Lorena Isabel Yuri Salomón
RUT	
Fecha de Nacimiento	10 Abril 1956
Nacionalidad	Chilena
Dirección particular	Aguas Claras 1551-D Dpto. 302
Comuna	La Reina
Región	Metropolitana
Fono particular	-
Celular	
E-mail	
Profesión	Diseñadora.
Género (Masculino o femenino)	Femenino
Indicar si pertenece a alguna etnia	
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	Directora de Cuentas y Planificación de Exe Ltda.

ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL

Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	EXE Ltda.
Rut de la Institución o Empresa	
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	Luis Antonio Lara Palma
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	Directora de Cuentas y Planificación
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	Bilbao 3775
Fono	
E-mail	
Clasificación de público o privado	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 (especificar comuna)	
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	

ANEXO 1:

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES DEL EQUIPO ORGANIZADOR DEL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN

Esta ficha debe ser llenada por el coordinador, integrantes del equipo organizador y expositores del evento de innovación.

Tipo de participante (Marque con una X)

Coordinador		Participante	X
-------------	--	--------------	---

ANTECEDENTES PERSONALES

Nombre completo	Katherine Calsow Cabañas
RUT	
Fecha de Nacimiento	29 Noviembre 1983
Nacionalidad	Chilena
Dirección particular	Lynch Norte 121 Dpto C
Comuna	La Reina
Región	Metropolitana
Fono particular	
Celular	
E-mail	
Profesión	Educadora de Párvulos
Género (Masculino o femenino)	Femenino
Indicar si pertenece a alguna etnia	No
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	Desempeño en Área de Educación Actualmente encargada de relaciones Publicas en Exe Ltda.

ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL

Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	EXE Ltda.
Rut de la Institución o Empresa	
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	Luis Antonio Lara Palma
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	Relaciones Publicas y Nuevos Negocios
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	Bilbao 3775
Fono	
E-mail	
Clasificación de público o privado	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 (especificar comuna)	
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	

ANEXO 1:

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES DEL EQUIPO ORGANIZADOR DEL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN

Esta ficha debe ser llenada por el coordinador, integrantes del equipo organizador y expositores del evento de innovación.

Tipo de participante (Marque con una X)

Coordinador		Participante	X
-------------	--	--------------	---

ANTECEDENTES PERSONALES

Nombre completo	Sara Luisa Godoy Carrasco
RUT	
Fecha de Nacimiento	08 Marzo 1958
Nacionalidad	Chilena
Dirección particular	Berlaine 3040
Comuna	Puente alto
Región	Metropolitana
Fono particular	
Celular	
E-mail	
Profesión	Secretaria
Género (Masculino o femenino)	Femenino
Indicar si pertenece a alguna etnia	
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	Secretaria de Exe Ltda.

ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL

Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	EXE Ltda.
Rut de la Institución o Empresa	
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	Luis Antonio Lara Palma
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	Gestión Comercial y Nuevos Negocios
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	Bilbao 3775
Fono	
E-mail	
Clasificación de público o privado	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 (especificar comuna)	
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	

EXPOSITORES

ANEXO 1:

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES DEL EQUIPO ORGANIZADOR DEL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN			
Esta ficha debe ser llenada por el coordinador, integrantes del equipo organizador y expositores del evento de innovación.			
Tipo de participante (Marque con una X)			
Coordinador	☐	Participante	☒
ANTECEDENTES PERSONALES			
Nombre completo	Andrés Esteban Vidal Iluffi		
RUT			
Fecha de Nacimiento	18-05-1985		
Nacionalidad	Chilena		
Dirección particular	Holanda 3193 Depto 304		
Comuna	Ñuñoa		
Región	Metropolitana		
Fono particular			
Celular			
E-mail			
Profesión	Ingeniero Comercial		
Género (Masculino o femenino)	Masculino		
Indicar si pertenece a alguna etnia			
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	Gerente Centro de Gestión del Conocimiento en Consultora Innspiral Consultor Senior en Evaluación de Proyectos para el desarrollo de prefactibilidades DOP, Investigaciones de Mercados y desarrollo de nuevos negocios. Desarrollo de Negocios internacionales entre Chile y China Gerente de Negocios del Centro de Marketing Industrial de La Universidad de Chile		
ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL			
Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	Centro de Marketing Industrial de la Universidad de Chile		
Rut de la Institución o Empresa			
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	Flavio Andrés Salazar Onfray		
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	Gerente de Negocios- Centro de Marketing Industrial		
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	Diagonal Paraguay 257		
Fono			
E-mail			
Clasificación de público o privado	Público		

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 (especificar comuna)	
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	

ANEXO 1:

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES DEL EQUIPO ORGANIZADOR DEL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN			
Esta ficha debe ser llenada por el coordinador, integrantes del equipo organizador y expositores del evento de innovación.			
Tipo de participante (Marque con una X)			
Coordinador	☐	Participante	☒
ANTECEDENTES PERSONALES			
Nombre completo	Carmen Gloria Soto Maldonado		
RUT			
Fecha de Nacimiento	22 Agosto 1974		
Nacionalidad	Chilena		
Dirección particular	Av. Torpederas #40, depto. 1007, P. Ancha		
Comuna	Valparaíso		
Región	Valparaíso		
Fono particular			
Celular			
E-mail			
Profesión	Ingeniero Civil Bioquímico		
Género (Masculino o femenino)	Femenino		
Indicar si pertenece a alguna etnia	no		
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	Actividades principalmente como investigador con grado de doctor, en la unidad de procesos de CREAS; considera desarrollo de distintos proyectos de investigación tanto con fondos concursables como con fondos privados. Además de participación y/o asistencia a distintos eventos (seminarios, simposios, congresos entre otros), y participación en dirección de tesis de alumnos del área de ingeniería bioquímica, bioprocesos, nutrición y química y farmacia, para pre y postgrado.		
ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL			
Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	Centro Regional de Estudios en Alimentos Saludables (CREAS)		
Rut de la Institución o Empresa			
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	María Elvira Zúñiga Hansen		
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	Investigador Unidad de Procesos		
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	Av. Universidad 330, Curauma de Placilla, Valparaíso		
Fono			
E-mail			
Clasificación de público o privado	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 (especificar comuna)	
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	

ANEXO 1:

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES DEL EQUIPO ORGANIZADOR DEL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN			
Esta ficha debe ser llenada por el coordinador, integrantes del equipo organizador y expositores del evento de innovación.			
Tipo de participante (Marque con una X)			
Coordinador	☐	Participante	☒
ANTECEDENTES PERSONALES			
Nombre completo	Fátima Varinia Linares Pacheco		
RUT			
Fecha de Nacimiento	14 Mayo 1975		
Nacionalidad	Boliviana		
Dirección particular	El Dante 4200		
Comuna	Las Condes		
Región	Metropolitana		
Fono particular			
Celular			
E-mail			
Profesión	Ingeniera Industrial		
Género (Masculino o femenino)	Femenino		
Indicar si pertenece a alguna etnia			
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	Country Manager, Research Manager		
ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL			
Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	Euromonitor International South America SpA		
Rut de la Institución o Empresa			
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	Fátima Varinia Linares Pacheco		
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	Country Manager		
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	Av. Apoquindo 4501 Of 1102		
Fono			
E-mail			
Clasificación de público o privado	Público		

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 (especificar comuna)	
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	

ANEXO 1:

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES DEL EQUIPO ORGANIZADOR DEL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN

Esta ficha debe ser llenada por el coordinador, integrantes del equipo organizador y expositores del evento de innovación.

Tipo de participante (Marque con una X)

Coordinador	☐	Participante	☒
--------------------	--------------------------	---------------------	-------------------------------------

ANTECEDENTES PERSONALES

Nombre completo	Fernando Rafael Mönckeberg Barros
RUT	2.445.016-3
Fecha de Nacimiento	26/06/1926
Nacionalidad	Chilena
Dirección particular	Gertrudis Echeñique 165 Depto. 131
Comuna	Las Condes
Región	Metropolitana
Fono particular	227857437
Celular	985273775
E-mail	fernandomonckeberg@conin.cl
Profesión	Médico Pediatra
Género (Masculino o femenino)	Masculino
Indicar si pertenece a alguna etnia	
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	

ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL

Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	Corporación para la Nutrición Infantil CONIN
Rut de la Institución o Empresa	
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	Cristian Delgado González
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	Presidente
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	Av. Pedro de Valdivia 1880 - Providencia
Fono	
E-mail	
Clasificación de público o privado	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 (especificar comuna)	
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	

ANEXO 1:

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES DEL EQUIPO ORGANIZADOR DEL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN

Esta ficha debe ser llenada por el coordinador, integrantes del equipo organizador y expositores del evento de innovación.

Tipo de participante (Marque con una X)

Coordinador	☐	Participante	☒
--------------------	--------------------------	---------------------	-------------------------------------

ANTECEDENTES PERSONALES

Nombre completo	Pedro Luis Prieto Hontoria
RUT	
Fecha de Nacimiento	11/07/1981
Nacionalidad	Española
Dirección particular	Doctor Ramón Corvalán Melgarejo 8, Dpto 808
Comuna	Santiago
Región	Metropolitana
Fono particular	
Celular	
E-mail	
Profesión	Académico, investigador, asesor y consultor
Género (Masculino o femenino)	Masculino
Indicar si pertenece a alguna etnia	-
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	Doctor en Alimentación, Fisiología y Salud por la Universidad de Navarra (España), Magíster Europeo en Nutrición y Metabolismo en la Universidad de Navarra, magíster en Gestión Integrada y Prevención de Riesgos Laborales, licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y grado en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad San Pablo CEU (España). Ha ejercido labores de investigación post-doctoral en la Universidad de Navarra en el campo de la biología molecular y mecanismos implicados en la obesidad y ha sido consultor, analista de laboratorio y jefe de control de calidad en diferentes empresas del rubro de la alimentación. Actualmente Director de Investigación y Publicaciones de la Universidad SEK(Chile), miembro de la Red Científica de ACHIPIA (Agencia Chilena para la Inocuidad Alimentaria), dependiente del Ministerio de Agricultura de Chile y miembro del comité científico asesor de la Fundación Chile Vive Sano y revolución saludable Fundación Chile. Asesor-consultor de innovación agroalimentaria para empresas en Perú y Chile y diferentes programas gubernamentales. Ha publicado más de 50 artículos en revistas indexadas y de divulgación, además de tres capítulos de libros. Ha realizado multitud de

	conferencias en países como Francia, Italia, España, Perú, Argentina y Chile. Ha dirigido numerosos trabajos de fin de grado y de magister. Es miembro del editorial board de la revista Journal of Nutrigenetics and Nutrigenomics y revisor de revistas internacionales relacionadas con la nutrición y la tecnología alimentaria
ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL	
Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	Universidad SEK
Rut de la Institución o Empresa	
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	Carlos Rodolfo Pereira Albornoz
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	Director de Investigación y Publicaciones
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	Fernando Manterola 0789. Providencia. Santiago. Región Metropolitana
Fono	
E-mail	
Clasificación de público o privado	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 (especificar comuna)	
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	

ANEXO 1:

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES DEL EQUIPO ORGANIZADOR DEL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN			
Esta ficha debe ser llenada por el coordinador, integrantes del equipo organizador y expositores del evento de innovación.			
Tipo de participante (Marque con una X)			
Coordinador		Participante	x
ANTECEDENTES PERSONALES			
Nombre completo	MARÍA DE LA PURIFICACIÓN PÉREZ ESCOBEDO		
RUT			
Fecha de Nacimiento	9 FEBRERO 1965		
Nacionalidad	CHILENA		
Dirección particular	PASEO BULNES 377		
Comuna	SANTIAGO		
Región	METROPOLITANA		
Fono particular			
Celular			
E-mail			
Profesión	Abogado		
Género (Masculino o femenino)	Femenino		
Indicar si pertenece a alguna etnia			
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	Ejercicio liberal de la profesión de abogado		
ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL			
Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece			
Rut de la Institución o Empresa			
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa			
Cargo del Participante en la Institución o Empresa			
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	PASEO BULNES 377 OF. 407 SANTIAGO		
Fono			
E-mail			
Clasificación de público o privado	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 (especificar comuna)	
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	

ANEXO 3

**CURRICULUM, CARTA DE COMPROMISO
Y FOTOCOPIA DE DOCUMENTOS DE
IDENTIFICACIÓN DE LOS EXPOSITORES**

CURRICULUM VITAE

1. ANTECEDENTES PERSONALES

Nombre	ANDRES VIDAL ILUFFI		
RUN		Nacionalidad	CHILENA
Dirección Postal	Calle	Extensión Calle B	N° 5904 Casa N°13
Ciudad	Talcahuano	Comuna	Talcahuano
Teléfono		Fono Fax	
Correo Electrónico			
Cargo	Gerente de Negocios	Institución	Universidad de Chile

2. ANTECEDENTES ACADÉMICOS O PROFESIONALES

TITULOS O GRADOS	UNIVERSIDAD O INSTITUCIÓN	PAIS	AÑO
Ingeniero Comercial	Universidad de Concepción	Chile	2009
Diplomado en Gestión del Conocimiento	Universidad de Chile	Chile	2011
Magister en Administración MBA ©	Universidad de Chile	Chile	2015

3. RESUMEN EXPERIENCIA PROFESIONAL

Segundo Semestre 2008

Investigador en el área economía, Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas de la Universidad de Concepción.

Primer semestre 2009

Analista de Estudios, ENDESA

Segundo 2009 a marzo 2011

Consultor, INNSPIRAL Coordinador Gestión del Conocimiento.

Marzo 2011 a Noviembre 2011

Jefe de Proyectos en Gestión del Conocimiento, INTELECTS

Abril 2011 a Octubre 2013

Acua Ltda., Consultor y coordinador en el área financiera, control de gestión, evaluación de proyectos, estudios (turismo y pesca) de la empresa.

Julio 2013 a Noviembre 2013

Docente Relator en el área de economía y emprendimiento, Instituto Chileno Francés.

Mayo de 2013 a Diciembre 2014

QProject S.A., a partir del año 2013 se integra al staff de profesionales de la Consultora, desarrollando funciones como Especialista en Evaluación de Proyectos de estudios de Prefactibilidad y Diseño, Turismo y Pesca. A partir de mayo de 2014 pasa a formar parte del equipo de profesionales permanentes de la consultora.

Enero de 2015 a la Actualidad

Universidad de Chile. Centro de Marketing Industrial, a partir de enero 2015 se integra al staff de profesionales de la Universidad en calidad de Gerente de Negocios, asumiendo el desafío de llevar adelante el Centro de Marketing Industrial de la Universidad, manteniendo la relación con los miembros actuales, buscando nuevos desafíos en industrias y empresas no exploradas, planificando la consolidación a nivel internacional y velando por estar a la vanguardia en desarrollo e investigación a nivel Latinoamericano.

3.1 Experiencia Laboral en estudios de Prefactibilidad y Diseño, en Ejecución:

EMPRESA	TIPO DE ESTUDIO	NOMBRE / CARGO / MANDANTE	LUGAR	PERIODO
QProject S.A.	Estudios de Prefactibilidad y planificación territorial	Estudio: "Análisis de Demanda Infraestructura Portuaria y Turística Lacustre, Regiones de Los Ríos, Los Lagos, Aysén del General Carlos Ibáñez del Campo y Magallanes y Antártica Chilena". Cargo: Especialista en Evaluación de Proyectos. Encargado de Turismo Mandante: Dirección de Obras Portuarias, MOP.	Regiones de Los Ríos, Los Lagos, Aysén del General Carlos Ibáñez del Campo y Magallanes y Antártica Chilena	De: 24/03/2014 A: 13/05/2015
		Estudio: "Análisis y medición de variables indicadores de planes territoriales de infraestructura y gestión del recurso hídrico MOP, segunda etapa". Cargo: Especialista en Evaluación de Proyectos Mandante: Dirección General de Obras Públicas	Nacional	De: 18/8/2014 A: 05/05/2015
		Estudio: "Plan Marco Desarrollo Territorial Valle de Azapa y Bordo Costero" Cargo: Especialista en Turismo Mandante: Gobierno Regional de Arica y Parinacota.	Región de Arica y Parinacota	
		Estudio: "Análisis potencial productivo y turístico en Bahía Mansa, Región de Magallanes y Antártica Chilena". Cargo: Especialista en Evaluación de Proyectos. Encargado de Turismo Mandante: Dirección de Obras Portuarias	Región de Magallanes y Antártica Chilena	De: 23/08/2014 A: 04/07/2015
		Estudio: "Diagnóstico condiciones de caletas sin infraestructura – Región de Coquimbo" Cargo: Especialista en Evaluación de Proyectos. Encargado de Turismo Mandante: Dirección de Obras Portuarias	Región de Coquimbo	En elaboración de resolución de adjudicación.

3.2 Experiencia Laboral en estudios de Prefactibilidad y Diseño, Gestión Pública:

EMPRESA O INSTITUCION	TIPO DE ESTUDIO	NOMBRE / CARGO / MANDANTE	PERIODO
Acua Ltda.	Control de Gestión	Estudio: Consultoría para el Diseño y Actualización de la Planificación Institucional del Gobierno Regional de la Araucanía. Mandante: Gobierno Regional de Araucanía Cargo: Se realiza diseño de Planificación Estratégica Institucional: levantamiento y optimización de procesos, mediante el uso de metodologías participativas, que permiten la apropiación de las definiciones estratégicas y construcción de indicadores de gestión por parte de los colaboradores institucionales. Estudio: "Regla de Financiamiento de Inversión" de la empresa sanitaria SMAPA. Funciones: levantar información histórica de la empresa, desarrollar bases de datos, analizar series de datos y realizar proyecciones de flujos futuros para la empresa sanitaria.	2011 a 2012
	Estudios de Prefactibilidad Experiencia en Evaluación de Proyectos, Estudios de Demanda, Estudios de Diagnóstico en base a observación en terreno, elaboración y aplicación de encuestas.	Estudio: Estudio de Prefactibilidad Mejoramiento Borde Costero Arica Sector Ex Isla Alacrán, Comuna de Arica, Región de Arica y Parícuta. Mandante: Dirección de Obras Portuarias, MOP. Diagnóstico territorial, ambiental, económico, y de condiciones naturales, elaboración de alternativas de anteproyectos de ingeniería y arquitectura para el mejoramiento del borde costero de Arica en el sector de la Ex Isla Alacrán. Elaboración y Aplicación de encuestas en terreno. Estudio: Estudio de Prefactibilidad Mejoramiento Playa Ponciano Castro, Comuna de Cuncu, Región de la Araucanía. Mandante: Dirección de Obras Portuarias, MOP. Diagnóstico territorial, ambiental, económico, y de condiciones naturales, elaboración de alternativas de anteproyectos de ingeniería y arquitectura para el mejoramiento del borde costero de Playa Ponciano Castro. Diagnóstico del área, análisis de demanda, evaluación socioeconómica y análisis multicriterio. Estudio: Formulación Plan de Desarrollo Territorial, Territorio Borde Mar, Región de Aysén. Gobierno Regional de Aysén. Mandante: Gobierno Regional de Aysén Realización de Evaluación Económica, Social y Privada de los Proyectos que conforman la cartera de proyectos del PMDT. Trabajo de campo en terreno, elaboración y diseño de perfiles de proyectos.	

	Estudio: Formulación Plan de Desarrollo Territorial, Territorio Lago General Carrera, Región de Aysén. Gobierno Regional de Aysén. Mandante: Gobierno Regional de Aysén Realización de Evaluación Económica, Social y Privada de los Proyectos que conforman la cartera de proyectos del PMDT. Trabajo de campo en terreno, elaboración y diseño de perfiles de proyectos. Estudio: Consultoría Mejoramiento Borde Costero de Iquique sectores El Morro, Balmaceda y Península de Cavancha, Región de Tarapacá. Mandante: Dirección de Obras Portuarias, MOP. Diagnóstico del área, análisis de demanda, evaluación socioeconómica y análisis multicriterio. Estudio: Estudio de Prefactibilidad Mejoramiento Borde Costero Curanipe – Pelluhue, Comuna de Pelluhue, Región del Maule. Mandante: Dirección de Obras Portuarias, MOP. Diagnóstico del área, análisis de demanda, evaluación socioeconómica, análisis multicriterio y participación ciudadana. Estudio: Estudio de Prefactibilidad Mejoramiento Borde Costero Llico, Boyeruca y Lago Vichuquén, Comuna de Vichuquén, Región del Maule. Mandante: Dirección de Obras Portuarias, MOP. Diagnóstico del área, análisis de demanda, evaluación socioeconómica, análisis multicriterio y participación ciudadana. Estudio: Mejoramiento Caleta Guayacán, Comuna de Coquimbo, Región de Coquimbo. Mandante: Dirección de Obras Portuarias, MOP. Evaluación Socioeconómica de Alternativas. Estudio: Estudios Básicos y Diseño de Ingeniería Construcción Infraestructura Portuaria Caleta Estaquilla. Comuna de Los Muermos, Región de Los Lagos. Mandante: Dirección de Obras Portuarias, MOP. Evaluación Socioeconómica de Alternativas	
--	---	--

3.3 Experiencia Laboral en Cargos Públicos y Privados

INSTITUCION O EMPRESA	DESCRIPCION	PERIODO
INTELECTS Jefe de Proyectos en Gestión del	✓ Consultoría Implementación Sistema en Gestión del Conocimiento.	Marzo 2011 a Noviembre 2011

Conocimiento		Empresa INNPIRAL. Diagnóstico, Evaluación y Proposición de Metodología en Gestión del Conocimiento. ✓ Estudios y Consultoría desarrollo de La Gestión del Conocimiento en Anglo American Chile. Estudio de Desarrollo e investigación en sistemas de Compensación, Beneficios No Monetario, Equidad de Género y Control de Gestión, Implementación de Metodología de Coordinación de Proyectos, Sistematización y Estandarización de Procesos para el mejoramiento de la gestión interna. ✓ Estudio de Mercado Instituto de Secretariado INSEC. Análisis de las principales carreras técnicas impartida por Institutos en Chile. Situación Laboral, Proyección y Desarrollo a Largo Plazo; Diagnóstico y Evaluación de la factibilidad de impartir la carrera de Contador para el Instituto.	
INNPIRAL Coordinador Gestión del Conocimiento		Consultor Desarrollando investigaciones de tendencias de mercado 2010 y 2011, tendencias en la industria minera 2011 y estudios de mercado en los sectores retail, hortofrutícola y alimentos procesados para el desarrollo de nuevas oportunidades de la empresa PETROQUIM. Sus principales responsabilidades fueron: Coordinar equipos de trabajo, levantar información secundaria, diseñar bases de datos, procesar información y desarrollar informes.	Segundo 2009 a marzo 2011
ENDESA		Analista de Estudios Área explotación Chile, desarrollando el presupuesto 2010 de la compañía. Sus principales responsabilidades fueron: levantar información histórica de la empresa, tabular datos y desarrollar bases de datos.	Primer semestre 2009
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas de la Universidad de Concepción.		Investigador en el área economía, desarrollando la investigación de la relación entre desempleo y redes sociales. Sus principales responsabilidades fueron: tabular datos, desarrollar bases de datos y analizar series de datos.	Segundo semestre 2008

4. OTROS

Otros Antecedentes

- ✓ Presidente del CAA de la carrera de Ingeniería Comercial durante el periodo 2006.
- ✓ Inglés nivel intermedio, obtenido en EE.UU. durante dos pasantías de trabajo realizadas en el periodo universitario.
- ✓ Manejo de Office, nivel intermedio.
- ✓ Manejo de Access, nivel avanzado.

Carmen Gloria Soto Maldonado

Chilena

i. ANTECEDENTES ACADÉMICOS

- **Ingeniero Civil Bioquímico** Escuela de Ingeniería Bioquímica, Facultad de Ingeniería, P. Universidad Católica de Valparaíso, Valparaíso, Chile.
- **Magíster en Ciencias de la Ingeniería con Mención en Ingeniería Bioquímica**, Escuela de Ingeniería Bioquímica, Facultad de Ingeniería, P. Universidad Católica de Valparaíso.
- **Doctor en Cs. de la Ingeniería con mención en Ingeniería Bioquímica**, Escuela de Ingeniería Bioquímica, Facultad de Ingeniería, P. Universidad Católica de Valparaíso.
- **Diplomado** en "Actualización en Enfermedad Celíaca, Intolerancias y Alergias Alimentarias", INTA.

ii. EXPERIENCIA LABORAL (últimos años)

- Marzo 2008 – a la fecha: Investigador del Centro Regional de Estudios en Alimentos Saludables (CREAS), Unidad de Procesos, Pontificia Universidad Católica de Valparaíso.
- Dic. 2008 – Mayo 2012: Investigador principal proyecto FONDEF D07i1045. Desarrollo de un proceso biotecnológico para la revalorización de descartes de la industria de procesamiento de berries; CREAS-Escuela de Ing. Bioquímica, P. Universidad Católica de Valparaíso.
- Nov. 2008 – Noviembre 2011: Investigador responsable proyecto FONDECYT 11080254. Effect of operational culture conditions, and oligosaccharide incorporation on conjugated linoleic acid production using lactic bacteria; CREAS-Escuela de Ing. Bioquímica, P. Universidad Católica de Valparaíso.
- Ene. 2009 – Enero 2011: Investigador contratado proyecto COPEC-UC QC074. Obtención de un concentrado de ácido gama linolénico a partir del aceite de borraja; CREAS-Escuela de Ing. Bioquímica, P. Universidad Católica de Valparaíso.
- Oct.2010 – Febrero, Agosto 2011: Investigador responsable proyecto relación CREAS-empresa Algamar.
- Mar 2011 – Enero 2012: Director Proyecto "Ciencia y Tecnología al servicio de la Alimentación" (EXPLORA-CONICYT). CREAS-PUCV. ED15040.
- Agosto 2012 – Marzo 2013: Director Proyecto "Desarrollo Tecnológico de un Ingrediente Alimentario funcional a partir de descartes de plátanos". INNOVA-CORFO 12IDL1-13187.
- Agosto 2012 – Marzo 2013: Director Alterno Proyecto "Uso de antimicrobianos naturales para el control de Listeriosis: Prospección en la Industria Cecinera". INNOVA-CORFO 12IDL1-13188.
- Julio 2013 – Mayo 2015: Investigador sede CREAS (responsable INFOR), proyecto "Producción de Alimentos funcionales con semillas de *Acacia saligna*". FIA PYT-2013-0010.
- Marzo 2013 – Diciembre 2013: Director Alterno Proyecto "Obtención de biopesticidas y su uso en control de plagas sobre huertas escolares" (EXPLORA-CONICYT). CREAS-PUCV. ED17031.
- Julio 2013 – Agosto 2013: Investigador en propuesta relación Conservera Pentzke-CREAS.
- Marzo 2014 – : Director A. Proyecto "Desarrollo de un Proceso de obtención de juglona desde residuos de la industria procesadora de nuez común" FONDEF IDEA CA13I10166.
- Marzo 2014:: Investigador Responsable proyecto "Development of an enzymatic process for obtaining a functional food ingredient, rich in resistant starch, dietary fiber and other bioactive compounds, from banana wastes", FONDECYT regular 1140909.
- Noviembre 2015:: Proyecto "Valorización de los desechos de alcachofas: un aporte a la agroindustria de la Región de Valparaíso", Fortalecimiento I+D con PYMES R15F10006.

ii. Cursos y Simposios asistidos (últimos años)

Septiembre 2008 **Simposio de Alimentos Funcionales: Mejorando la Calidad de Vida.** Hotel

Marzo 2010	Sheraton Miramar. Organiza Ilsi Sur Andino, Viña del Mar, Chile. Actualización y revisión de los efectos de la fibra en terapéutica. Barcelona, España
Marzo 2009	Entrenamiento en GC y GC/MS. Escuela de Ingeniería Bioquímica, Universidad Católica de Valparaíso, Valparaíso. Organizado por PERKIN ELMER.
Abril 2011	"II Conferencia Latinoamericana de Cereales, ICC 2011. Hotel W, Santiago, Chile.
Marzo 2014	"Formación de Auditores Internos en HACCP". GCL Capacita Santiago, Chile.
Septiembre 2014	"Trazabilidad de Alimentos". ILSI SUR-ANDINO Santiago, Chile.

iii. PUBLICACIONES (últimos años)

- Antioxidants Contents in Oil and Defatted Meal of Borage Seeds Produced by Enzymatic-Assisted Cold Pressing (2008). **Soto, C.**, Concha, J., Zúñiga, M.E. *Process.Biochemistry*. 43:696-699
- Supercritical extraction of borage seed oil coupled to conventional solvent extraction of antioxidants.(2008). **Soto, C.**, Conde, E., Moure, A.; Zúñiga, M.; Domínguez, H. *Eur. J.Lipid Sci. Technol.* 110:1035-1044.
- Raspberry phenolic antioxidants extraction. 2008. Laroze, L.; Zúñiga, M. E.; **Soto, C.** *Journal of Biotechnology* 136S: S728.
- Effect of conditions culture on growth and lipids accumulation by *Schizochytrium limacinum* in continuous culture (2008). Romero, J.; Gentina, J.C., Zúñiga, M.E.; **Soto, C.** *Journal of Biotechnology* 136S: S321-S322
- Factor affecting borage oil hydrolysis. (2008) **Soto, C.**; Zúñiga, M.E. *Journal of Biotechnology* 136S: S322
- Raw material pre-treatment effect on the phenolic antioxidants extraction of berries and their concentrated processing wastes (2009). M.E. Zúñiga-Hansen, P. Poirrier-Gonzalez y C. Soto-Maldonado. *New Biotechnology*.vol 25, supl 1, s180-s181.
- Efecto de la incorporación de inulina sobre el crecimiento y perfil de ácidos grasos de *Lactobacillus plantarum*.(2010). C.Soto, F.Acevedo. *Nutrición Hospitalaria*. V 25 supl1. 120.
- Phenolic antioxidant extraction from raspberry wastes assisted by-enzymes. (2010). *Electronic journal of biotechnology*, vol 13, nº 6. <http://dx.doi.org/10.2225/vol13-issue6-fulltext-12>
- *Lactobacillus plantarum* as source of conjugated linoleic acid: Effect of pH, incubation Temperature and inulin incorporation. (2013). Carmen Soto. *Journal of Biochemical Technology*. 5 (1), 649-653.
- The enhancement of antioxidant compounds extracted from *Thymus vulgaris* using enzymes and the effect of extracting solvent. (2013). Alejandra Cerda, María Eugenia Martínez, Carmen Soto, Paola Poirrier, Jose R. Perez-Correa, Jose R. Vergara-Salinas, María Elvira Zúñiga. *Food Chemistry*, 139 (1-4): 138-143.
- Effect of isomaltooligosaccharide and gentiooligosaccharide on the growth and fatty acid profile of *Lactobacillus plantarum*. (2013).Carmen Soto. *Electronic Journal of Biotechnology*, vol 16, nº4. Doi: 10.2225/vol16-issue4-fulltext-9.
- Production of structured lipids type MLM catalyzed by immobilized lipases from both thermomyces lanuginose (Lipozyme TL IM) and rhizomucor mihei (Lipozyme RM IM) using avocado oil and caprylic acid as substrates (2012). E.Caballero, A. Olivares, C.Soto.*New Biotechnology*. 29 suppl:S84.
- Effect of extraction conditions on total phenolic content and antioxidant capacity of pretreated wild *Peumus boldus* leaves from Chile. (2014). Carmen Soto, Eduardo Pérez, Eduardo Caballero, María Elvira Zúñiga, *Food and Bioproducts Processing*. 92:328-333.

- Potential Use of Avocado Oil on Structured Lipids MLM-Type Production Catalysed by Commercial Immobilised Lipases (2014). Caballero E, Soto C, Olivares A, Altamirano C. PLoS ONE 9(9): e107749. doi:10.1371/journal.pone.0107749
- Methanisation of spent maqui berry pomace via enzymatic treatment. (2016). Cerda A., Martínez ME, Soto, C, Zúñiga ME, Poirrier P. Renewable Energy, 87(1), 326–331

iv. CAPÍTULOS DE LIBRO (últimos 5 años)

- M.E. Zúñiga, C.Soto, J. Concha and E.Pérez. Application of enzyme assisted oil extraction technology in the processing of Nutraceuticals and functional food / Handbookk of nutraceuticals : vol II: Scale Up, processing and automation. Pathak Editor. CRS PRESS; 2011; ISBN: 9781439823682.

vi. Solicitud de Patentes (últimos 5 años)

- M.E. Zúñiga, C.Soto, P.Poirrier. Proceso comercial para la recuperación de compuestos fenólicos con capacidad antioxidante a partir de Descartes de la industria procesadora de berries. N° Solicitud 201403118, INAPI.

vii. TRABAJOS PRESENTADOS EN CONGRESOS (últimos años)

- Soto C., Concha J., Zúñiga ME. Determination of the presence of antioxidant compounds in peels of overripe bananas. TotalFood2014, Noviembre 2014, Norwich, UK.
- Caballero E., Soto C., Zúñiga ME. Development of an extract with high content of antioxidant compounds produced from the wastes of minimally processed foods as ready to eat salads. 7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, Estambul, Turquía, Octubre 2014.
- Soto C., Caballero E., Zúñiga ME. Determination of the antioxidant capacity of extracts obtained from walnut shells and husks. 7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods. Estambul, Turquía, Octubre 2014.
- Soto C., Olivares, Effect over viability in microencapsulated probiotics to use as functional ingredient. A. 7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods. Estambul, Turquía, Octubre 2014.
- Soto C., Olivares A., Campaña C., Tan A., Efecto de la concentración de encapsulante en la viabilidad y actividad de *Lactobacillus casei*. International Workshop. New trends in encapsulation of bioactives compounds: Applications for Food Industry. Octubre 2014, Santiago, Chile.
- Soto C., Concha J., Zúñiga M.E. Discards of overripe Banana (*Musa cavendish*) as source of Dietary Fiber and Other Healthy Compounds. 16th International Biotechnology Symposium and Exhibition Biotechnology for the Development of a Green Economy. Fortaleza, Brasil. Septiembre 2014.
- C. Soto, A. Olivares. Recovery of antioxidant compounds from fermented raspberry pomace with *Lactobacillus* bacteria. 16th World Congress of Food Science and Technology : "Addressing Global Food Security and Wellness through Food Science and Technology", FOz de Iguacu, Brasil, Agosto 2012.
- ME.Zuñiga, C.Soto, P.Poirrier. Effect of raw material on oligosaccharide production: comparison between a fresh and depleted berry pomace. ICoFF 2011 (2011 International Conference on Food Factors), Taipei, Taiwan. Noviembre 2011.
- C.Soto. Effect of oligosaccharide supplementation in *Lactobacillus* bacteria culture over its growth and fatty acid profile". 2011 ISNFF Conference (ISNFF : International Society for nutraceuticals & functional foods). Sapporo, Japón, Noviembre 2011
- C.Soto, M.E. Zúñiga, P.Poirrier. Enzyme application during blueberry antioxidant extraction". 2011 ISNFF Conference (ISNFF : International Society for nutraceuticals & functional foods). Sapporo, Japón, Noviembre 2011
- C.Soto. Effect of pH culture on growth and fatty acid profile of *Lactobacillus plantarum* bacteria. 11th International Congress on Engineering and Food (ICEF), Atenas, Grecia, Mayo 2011
- C.Soto. Inulin incorporation in cultura media of *Lactobacillus plantarum* bacteria: effect on growth and fatty acid profile. International Food Congress: Novel Approaches in Food Industry (NAFI 2011). Cesme, Turquía, mayo 2011.

- M.E.Martinez, **C.Soto**, P.Poirrier, M.E.Zúñiga. Temperature effect on extraction of antioxidant compounds from raspberry pomace. International Food Congress: Novel Approaches in Food Industry (NAFI 2011). Cesme, Turquía, mayo 2011.
- A. Cerda, **C.Soto**, P.Poirrier, M.E.Zúñiga. Maqui berry pomace as a source of hemicellulosic and oligosaccharides material. International Food Congress: Novel Approaches in Food Industry (NAFI 2011). Cesme, Turquía, mayo 2011.
- E.Caballero, **C.Soto**. Caracterización de las propiedades antioxidantes de pétalos de flores comestibles. I Simposio de Radicales Libres y Antioxidantes, Valparaíso, Chile, Dic.2010.
- **C.Soto**, M.E.Zúñiga. Growth of *Bifidobacterium breve* bacteria using different corn oil amounts in the broth media. 14th International Biotechnology Symposium and Exhibition (IBS 2010). Rimini, Italia, Sept.2010
- **C.Soto**, M.E.Zúñiga. Polyunsaturated fatty acid enrichment using a *Candida cylindracea* lipase. 14th International Biotechnology Symposium and Exhibition (IBS 2010). Rimini, Italia, Sept.2010
- M.E.Zúñiga, P.Poirrier, **C.Soto**. Effect of solvent type on *Rubus ulmifolius* (Blackberry)'s phenolic antioxidant recovery. 14th International Biotechnology Symposium and Exhibition (IBS 2010). Rimini, Italia, Sep.2010
- **C. Soto**. E. Pérez. Recuperación de compuestos fenolicos con actividad antioxidante a partir de hojas de canelo. I Congreso Iberoamericano de Biotecnología y Biodiversidad. Manizales, Colombia, Oct.2010.
- **C.Soto**. Efecto de la temperatura en el crecimiento y perfil de ac.grasos de *L.plantarum* en cultivos enriquecidos con aceites altos en LA. I C. Iberoam.de Biotecnol.y Biod. Manizales, Colombia, Oct.2010
- **C.Soto**, M.E. Zúñiga. Effect of oil supplementation in *Bifidobacterium breve* broth medium, on its growth and fatty acid profile. 15 World Congress of Food Science and Technology. C.del Cabo, Sudafrica, Ago. 2010
- **C.Soto**, F.Acevedo. Efecto de la incorporación de inulina sobre el crecimiento y perfil de ácidos grasos de *Lactobacillus planatarum*. II Congreso de la FESNAD: Hacia una alimentación responsable. Barcelona, España, Marzo 2010.

CURRICULO



Nombre : Fátima Varinia Linares Pacheco

Fecha nacimiento : 14 de mayo de 1975

Nacionalidad : Boliviana

Dirección : El Dante 4200, Las Condes

Actividad : Country Manager en Euromonitor International

Ingeniera Industrial de la Universidad Mayor de San Andrés-Bolivia, MBC en Marketing y Dirección Comercial de la Escuela de Negocios MBA de España.

Amplia experiencia en Marketing y Ventas en empresas líderes de consumo masivo en Bolivia entre los años 2000 al 2007.

Trabaja en Euromonitor International como Research Analyst desde el 2009, inicialmente como responsable de la investigación en Bolivia, posteriormente como Gerente de Investigación de Latinoamérica Sur (Argentina, Bolivia, Chile, Perú, Uruguay). Actualmente, además de liderar la investigación en Latinoamérica Sur, Fatima se desempeña como Country Manager en la oficina de Santiago.



DR. FERNANDO MÖNCKEBERG BARROS
Curriculum resumido

*El doctor **Fernando Mönckeberg Barros** se tituló de médico el año 1952, en la Universidad de Chile. Realizó estudios de Bioquímica en la Universidad de Harvard (beca Guggenheim). Donde se desempeñó, además, como Profesor Asociado. También fue académico, durante 30 años, en la Universidad de Chile.*

*Fundador y Director del Instituto de Nutrición y Tecnología de Alimentos (**INTA**) y fundador y Presidente de la Corporación para la Nutrición Infantil (**CONIN**) cargo que ejerce en la actualidad. Es Director de la Publicación Científica y Tecnológica **creces.cl** que edita dicha Corporación.*

Su labor más trascendente se encuentra reflejada en el progreso que Chile ha experimentado en la mejoría de la nutrición infantil, hecho que ha colocado a nuestro país en una posición destacada en el concierto internacional. A ello hay que agregar sus contribuciones científicas y tecnológicas relacionadas con los recursos agropecuarios y del mar, no sólo como alimento, sino también como una herramienta útil en la modernización de la economía del país y su inserción internacional.

Su labor científica se encuentra en más de 130 trabajos publicados en revistas nacionales y extranjeras. Ha sido también invitado a escribir capítulos en libros especializados, casi todos extranjeros y en idioma inglés (65 libros).

Ha publicado también 12 libros, entre los que cabe destacar:

- ***"Jaque al Subdesarrollo"** (1973) (16 ediciones y traducido al inglés, francés y árabe).*
- ***"Chile y sus Recursos Naturales"** (1975).*
- ***"Políticas de Alimentación y Nutrición en Chile"** (1976).*
- ***"Crear para Compartir y Compartir para seguir Creando"** (1980).*
- ***"La Revolución de la Bioingeniería"** (1988),*
- ***"Chile en la Encrucijada"** (1989) y,*
- ***"Jaque al Subdesarrollo, Ahora"** (1993).*
- ***"Contra viento y marea. Hasta erradicar la desnutrición"** (2011)*

Ha recibido numerosos premios nacionales e internacionales, entre los que destacan:

- **Premio ICARE (Instituto Chileno de Administración Racional de Empresas)**, por su capacidad de relacionar la ciencia con la empresa.
- **Premio de la Pan American Health Education Foundation**, como el científico más destacado en el campo de la Salud Pública en América.
- **Premio de American Academy of Pediatrics**, como el pediatra del año más destacado a nivel mundial.
- **Premio del World Foundation for Health and Peace**, por su labor por la paz mundial.
- **Premio Nacional de Ciencias Aplicadas y Tecnológicas 1998, Ministerio de Educación Chile.**
- **Premio de Excelencia Académica de la Sociedad Chilena de Pediatría.**
- **Premio Sociedades Científicas Médicas de Chile por su Excelencia en Medicina.**
- **Premio de la “American Society for Nutritional Science” (Fellow).**
- **Premio de la “Internacional Union for Nutritional Science” por sus aportes en nutrición.**
- **Premio “Bicentenario de la Independencia de Chile”, otorgado por la Universidad de Chile por su destacada trayectoria y aporte cultural en el Siglo XX.**
- **Premio Nacional de Medicina 2012**

Elegido:

Miembro de Número por la Academia de Medicina de Chile.

Miembro Honorario de la Academia Científica del Tercer Mundo.

Miembro de la Academia de Pediatría de Estados Unidos.

Miembro de la Academia de Pediatría de Inglaterra.

Miembro de la Academia de Pediatría de España.

Miembro de la Academia de Pediatría de Brasil.

Miembro de la Academia de Medicina de Buenos Aires, Argentina.

Doctor Honoris Causa de la Universidad de Valladolid, España.

Doctor Honoris Causa de la Universidad Nacional de Cuyo, Argentina.

Doctor Honoris Causa de la Universidad de San Luis de Mendoza, Argentina

Asesor de diversos comités de FAO, UNICEF y Organización Mundial de la Salud.

LABOR CREATIVA Y DE ORGANIZACIÓN MÁS DESTACADA

- a) Creador y fundador del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Chile. Este Instituto, cuya formación se inició en 1972, fue reconocido como tal por la Universidad de Chile, seis años más tarde. Desde entonces, bajo su dirección, ha crecido y desarrollado hasta llegar a ser el centro científico más importante de América Latina, en el área de nutrición y ciencias de alimentos.

Actualmente trabajan a tiempo completo y en forma interdisciplinaria, 120 investigadores pertenecientes a diferentes áreas. Sus investigaciones en el área de nutrición básica y aplicada, han contribuido directamente a mejorar la nutrición infantil en nuestro país y en otros países del tercer mundo. Del mismo modo, las investigaciones en ciencia y tecnología de alimentos han contribuido a lograr el mejor uso de los productos agropecuarios y del mar, colaborando así a la mejor alimentación y al desarrollo de la industria alimentaria nacional.

En la actualidad sus áreas de interés se han extendido al estudio de la alimentación de los adultos y a programas de prevención de enfermedades producidas por defectos de la dieta o a elementos nocivos que ella pueda contener.

En 1994, después de 22 años, deja el cargo de Director de ese Instituto.

- b) Entre los años 1984 y 1990, ha formado parte del Consejo Superior de la Universidad de Chile. Dicho Consejo constituido por los Decanos de todas las Facultades, lo ha elegido anualmente y por unanimidad, miembro de él, en su calidad de Académico Distinguido.
- c) Entre los años 1986 y 1990, formó parte de la Junta Directiva de la Universidad de Antofagasta.
- d) En 2000 a 2002, Presidente de la Junta Directiva de la Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación.
- e) En 2002 a Sept. 2009. Decano de la Facultad de "Ciencias de la Salud" de la Universidad Diego Portales (Chile).

LABOR EXTRA UNIVERSITARIA

Su labor más trascendente se encuentra reflejada en el progreso que Chile ha experimentado en la prevención de la desnutrición infantil, hecho que ha colocado a nuestro país en una posición destacada en el concierto internacional. A ello hay que agregar sus contribuciones científicas y tecnológicas relacionadas con los recursos agropecuarios y del mar, no solo como fuentes de alimentos, sino como herramienta útil en la modernización de la economía del país.

En los últimos años su labor se ha concentrado en los procesos de modernización del sistema educacional, especialmente en lo relacionado con la actualización de los contenidos curriculares de los diferentes niveles.

- a) En el año 1974 formó y organizó el Consejo Nacional para la Alimentación y Nutrición (CONPAN). Este organismo interministerial elaboró e implementó una política nacional de alimentación y nutrición, cuyo objetivo fundamental era mejorar la situación nutricional de la población infantil del país. Para ello se desarrollaron diversas intervenciones a nivel nacional, en las áreas de salud primaria, familia, educación, alimentación y saneamiento ambiental.
- b) En el año 1975, funda y organiza la Corporación para la Nutrición Infantil (CONIN). Es ésta una fundación privada sin fines de lucro, cuyo objetivo principal es la recuperación de todos los niños con desnutrición grave del país. Motivando a la comunidad, esta Corporación logró construir, habilitar y poner en marcha 33 centros capacitados para hospitalizar y tratar a 50 lactantes simultáneamente cada uno, totalizando 1700 camas de lactantes a lo largo del país.

Hasta el año 2000, la Corporación ha tratado y recuperado a 85.000 niños con desnutrición grave, previniendo sus daños y recaídas. El programa ha influido directamente en el notable descenso de la mortalidad infantil, observada durante los últimos 15 años en nuestro país.

En la actualidad, habiendo disminuido notablemente la frecuencia de la desnutrición grave, el programa se ha orientado hacia el diagnóstico y tratamiento de lactantes con distintos tipos de enfermedades genéticas y metabólicas, que necesitan de exámenes especializados y tratamientos específicos.

- c) Contribución a la creación de "Fundación Chile", siendo miembro de su Primer Directorio hasta 1978. Esta Fundación ha tenido un destacado papel en el desarrollo tecnológico del país, especialmente en el área de tecnología de los alimentos.
- d) Miembro del Directorio del Instituto Tecnológico de CORFO (INTEC), hasta 1988.
- e) Miembro del Directorio de F.I.A. (Fondo de Investigación Agropecuaria), Ministerio de Agricultura, hasta 1988.
- f) Desde sus inicios (1980), ha formado parte del Directorio de A.F.P Santa María, contribuyendo a su organización y desarrollo. Se trata de un sistema de previsión social, basado en el propio ahorro, cuyos fondos son administrados por instituciones privadas.
- g) Programa de Modernización del Sistema Educacional. A partir de 1988, la Corporación para la Nutrición Infantil ha implementado un programa cuyo objetivo es colaborar en el proceso de modernización de la educación básica y media, a nivel nacional. Para ello y de acuerdo a los programas del Ministerio de Educación, se ha logrado implementar una base de datos actualizada en forma continua, referente a los contenidos curriculares de los diferentes niveles. Se han colocado en Internet un total de 2.300 capítulos, los que están a disposición de los profesores y estudiantes de todo el país, con el objeto que sean utilizados en la labor docente (www.creces.cl)

LABOR DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA

La labor de investigación científica, publicada en numerosas revistas y libros, tanto nacionales como extranjeras, se resume en las siguientes áreas, que han ido evolucionando en el tiempo, siempre llevado por el propósito de contribuir mediante la investigación científica a la solución de los problemas nutricionales del país y muy especialmente, de la población infantil.

1. Investigaciones tendientes a tratar la deshidratación aguda en lactantes desnutridos. Esta área de trabajo se inició en el año 1952, época en que la desnutrición infantil tenía una elevada prevalencia en Chile. Basta señalar que más del 80 de las camas hospitalarias del país, estaban ocupadas por niños con desnutrición grave (kwashiorkor o marasmo). La mortalidad por diarrea aguda y desnutrición era muy elevada y la recuperación difícil e incierta. Durante los meses de verano, morían más de 12 mil niños por desnutrición, diarrea y deshidratación.

Las primeras investigaciones estuvieron dirigidas a buscar un tratamiento racional, con bases científicas, de la deshidratación aguda del lactante desnutrido, ya que ella constituía la primera causa de mortalidad en el menor de un año. Durante cinco años se desarrollaron investigaciones pioneras en esa área, hasta llegar a elaborar tratamientos que corrigieran el desequilibrio hidroelectrolítico, para así iniciar posteriormente la recuperación de su desnutrición.

Se llegó así a elaborar mezclas de sales y glucosa equilibradas, según lo que los estudios señalaron como pérdidas. Con ello se logró descender la mortalidad por deshidratación aguda por diarrea desde un 40 a un 2 (30 trabajos científicos se publicaron en esta área). En la actualidad la Organización Mundial de la Salud y UNICEF recomiendan igual terapia de hidratación oral a países del tercer mundo, donde aún la deshidratación aguda y desnutrición es altamente prevalente.

2. Investigaciones tendientes a conocer los efectos que la desnutrición producía en el organismo infantil y las pautas terapéuticas adecuadas para su corrección. El próximo paso (año 1955 en adelante), estuvo orientado hacia el desarrollo de la investigación necesaria para conocer la fisiopatología de la desnutrición y las pautas necesarias para su tratamiento racional.

Numerosas investigaciones estuvieron dirigidas a investigar los daños que la desnutrición producía en los distintos órganos y sistemas y en el metabolismo en general. Se logró así una idea más clara de la fisiopatología de la desnutrición y de las alteraciones que condicionaban mecanismos adaptativos de sobrevivencia. Como resultados se publicaron más de 60 trabajos en revistas especializadas.

Esto permitió lograr tratamientos exitosos en niños con desnutrición grave, descendiendo así la mortalidad intrahospitalaria de un 24 a un 2%.

3. Investigaciones relacionadas con la desnutrición, pobreza y daño cerebral. La observación de niños con desnutrición grave, permitió comprobar el retraso psicomotor que la desnutrición producía en el niño y su persistencia en la edad adulta. Es así como se iniciaron los trabajos pioneros en esta área, que aún se continúan (desde 1956 hasta la actualidad).

Tanto por medio de los estudios bioquímicos, como por análisis de tejido cerebral de animales de experimentación o de niños fallecidos por desnutrición, se pudo comprobar la gravedad de las lesiones cerebrales. Más tarde, muchas de estas alteraciones han sido corroboradas por otros autores. Del mismo modo se pudo también comprobar que el medio ambiente deprivado, propio de la pobreza, producía lesiones semejantes en el sistema nervioso central.

A partir de esos estudios, se logró implementar un tratamiento integral que no sólo incluía aspectos nutricionales, sino también un programa de estimulación psicoafectiva y motora. Con ello se logró recuperar parcialmente dichas lesiones e implementar un sistema de tratamiento que ha alcanzado una amplia cobertura nacional (CONIN). En esta área se publicaron 35 trabajos científicos.

4. Investigaciones destinadas a evaluar la desnutrición infantil en todo el país y su interrelación con factores sociales y económicos. Hasta 1975, las investigaciones se

habían centrado en niños con desnutrición grave que acudían para ser atendidos en los hospitales pediátricos. Desde entonces en adelante se iniciaron estudios destinados a conocer la realidad nutricional de la población infantil del país y sus implicancias socio-económicas.

A través de dichas investigaciones se pudo tomar conciencia de la gravedad del problema, comprobando una sub-alimentación crónica, que afectaba casi al 70 de toda la población menor de 6 años y también a un alto porcentaje de las madres embarazadas y nodrizas. Se evaluó el daño, tanto desde el punto de vista clínico, psicológico, como también desde el punto de vista económico y social.

Se analizaron y estudiaron los factores condicionantes de esta situación, evaluando en qué medida influía cada uno de ellos. Numerosas investigaciones se realizaron, cubriendo el campo de la medicina social, el saneamiento ambiental, la economía, la sociología, la antropología y finalmente la disponibilidad de alimentos. Se inició una política nacional destinada a proteger el desarrollo del niño durante la vida intrauterina y los primeros cinco años de vida. En esta área se publicaron 32 trabajos científicos.

5. Investigaciones en el área de alimentos no convencionales para uso humano. Como una medida práctica para tratar de corregir la sub-alimentación crónica del menor de dos años y de las madres nodrizas y embarazadas y al mismo tiempo cubrir sus deficiencias específicas, se iniciaron investigaciones destinadas a elaborar alimentos de bajo costo y que teniendo todos los elementos y nutritivos necesarios, pudiesen ser empleados en programas nacionales de prevención de la desnutrición. Para tal objeto se desarrollaron trabajos de investigación destinados a lograr alimentos en base a fuentes proteicas no convencionales, tratando de bajar los costos de producción y cubriendo al mismo tiempo las necesidades nutricionales. De ello surgieron, no sólo trabajos de investigación originales, sino que también se investigaron los procesos tecnológicos necesarios para que se montaran las industrias de alimentos que los elaboran (22 trabajos científicos). En la actualidad dichos alimentos forman parte del Programa Nacional de Alimentación Complementaria.
6. Investigaciones en las áreas de políticas y programas de salud y nutrición. Teniendo conciencia que los problemas nutricionales son causados multifactorialmente, se han desarrollado también investigaciones destinadas a cubrir todo el campo de políticas y programas de salud y nutrición. La labor no sólo se redujo a las publicaciones científicas (23 trabajos), sino también se desarrollaron esfuerzos para que los nuevos conocimientos se tradujeran en acciones a nivel nacional. Gracias a ello se ha contribuido a descender notablemente la desnutrición del preescolar (del 75 a 1.2) y la de la madre nodriza y embarazada, disminuyendo notablemente también el porcentaje de recién nacidos de bajo peso (de 18 a 3%).

En resumen, después de cuarenta años de persistente trabajo científico, perfectamente definido a través de un objetivo claro, se han podido recoger los frutos que han sido de enorme importancia para el país. Por otra parte, también se ha logrado estructurar diversos grupos muy eficientes de trabajo científico, que en la actualidad cubren tanto la investigación biológica básica, como la aplicada y operacional, en el área de salud, nutrición y alimentos. Ellos forman el actual Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA), de la Universidad de Chile, bajo su dirección durante 22 años, actualmente es Director Honorario de la institución. La labor actual de este establecimiento se centra en lograr el desarrollo de esas y otras nuevas unidades, que son necesarias para solucionar los problemas nutricionales del país y para utilizar más eficientemente los recursos nutricionales agropecuarios y del mar. Para ello se están implementando las técnicas de bioingeniería y manipulación genética entre otras, para ser aplicadas a productos vegetales y/o animales.

Asesorías en intervenciones nutricionales para los gobiernos de Indonesia, Sudáfrica, México, Argentina y Bolivia.

Pedro Luis Prieto Hontoria

Nacido el 11 de Julio de 1981.

Visa de permanencia definitiva.

Nacionalidad Española.

Formación Académica pregrado y postgrado

Diplomado en Nutrición Humana y Dietética en Universidad San Pablo CEU (España) (2005) y Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en la misma universidad (2007).

Máster en Gestión integrada y Prevención de Riesgos Laborales en el Instituto Madrileño de Formación (2007).

Máster europeo en Nutrición y Metabolismo por la Universidad de Navarra (España) (2008).

Doctor en Alimentación, Fisiología y Salud por la Universidad de Navarra (2011).

Trabajos desempeñados

Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
Freelance	Consultor-Asesor agroalimentario	07/2007 a Actualidad
Universidad SEK (Chile)	Director de Investigación y Publicaciones	07/2013 a Actualidad
Sierra Exportadora (Perú)	Consultor agroalimentario	03/2015 a Actualidad
OcaCert y Global Spain	Certificador de I+D	07/2012 a Actualidad
Pontificia Universidad Católica Chile	Colaborador Postdoctoral	07/2013 a 03/2015
Universidad de Navarra	Investigador Post-doctoral	07/2011 a 07/2013
Valdycomer	Jefe de Control de Calidad	05/2007 a 09/2007
Biomical	Formador, auditor en seguridad alimentaria	06/2006 a 06/2007
Nutriben	Técnico de laboratorio control de calidad (Prácticas)	02/2007 a 05/2007
Sprim. Asociación 5 al día, AEDN	Dietista-Nutricionista	05/2006 a 07/2013
Hospital Clínico San Carlos	Dietista Nutricionista (Prácticas)	04/2005 a 05/2005
Sanatorio San Francisco de Asís	Dietista-Nutricionista (Prácticas)	02/2005 a 04/2005
Consortio Agropecuario Provincia de Segovia	Técnico de Laboratorio (Prácticas)	07/2002 a 09/2002
Alkemi	Técnico de laboratorio (Prácticas)	04/2002 a 07/2002

Publicaciones

Cuenta con más 18 publicaciones ISI en revistas principalmente Q1-Q2 (Obesity, Free RadicBiolMed, Molecular and FoodResearch,Free RadicBiolMed, BBA...) y 3 capítulos de libro. Junto a más de 50 artículos de divulgación o en revistas de corriente principal. Así como informes técnicos para el Ministerio de Agricultura de Chile, Ministerio de Salud de Chile o para el organismo gubernamental Sierra Exportadora adscrito al Ministerio de Agricultura y Riego de Perú.

Participación en Proyectos de Investigación

Investigador Principal: Semaphorin 3c. Chronobiologicalaspects of obesity. Fecha de Inicio 9/12/2013

Investigador Colaborador: Mediadores lipídicos bioactivos derivados de los ácidos grasos omega-3: Potencialaplicación en obesidad, inflamación e insulino-resistenciaBFU2012-36089Fecha de inicio-fin: 01/2013 - 01/07/2013

Investigador Colaborador: Efectos celulares y moleculares del Ácido Lipoico y del Eicosapentaenoico (EPA) entejiado adiposo: Aplicación potencial en obesidad humanaAGL2009-10873/ALIFecha de inicio-fin: 09/2009 - 12/2012

Investigador Colaborador: Ingredientes funcionales en la prevención de la obesidad y la resistencia insulinica:Mecanismos implicadosAGL2006-04716/ALIFecha de inicio-fin: 09/2007 - 09/2009

Se colabora y se ha colaborado activamente en otros proyectos relacionados con empresas y universidades en determinaciones de laboratorio, extracción de DNA, RNA etc en la Pontificia Universidad Católica de Chile y en la Universidad de Navarra.

Otros Méritos y Premios

Dirección de 11 trabajos final de máster o de final de grado.

Más de 40 publicaciones en congresos nacionales e internacionales en formato póster o comunicación oral. Más de 25 participaciones (formato oral) en jornadas, seminarios, talleres de trabajo tanto nacional como internacional.

Beca amigos Universidad de Navarra para la realización de la tesis doctoral (2008-2010)

Beca EASO para asistir al EuropeanCongress of Obesity (2008)

Beca del Instituto Danone (2010-2011)

Beca Fundación La Caixa (2007) para cursar Máster

Beca Asistencia a Curso de Verano Universidad del País Vasco (2008)

Beca asistencia curso de Verano Cátedra Leche Pascual -Universidad Cardenal Herrera CEU (2003, 2004, 2005)

Accésit de Iniciación a la Investigación Cátedra Leche Pascual (2005)

Primer Premio Alimento Imaginario "Inmaculada Concepción" (2006)

Miembro de Red Científica de ACHIPIA (Agencia Chilena para la Inocuidad Alimentaria), dependiente del Ministerio de Agricultura de Chile

Miembro del comité científico asesor de la Fundación Chile Vive Sano.

Miembro del comité científico asesor de Revolución Saludable- Fundación Chile

Multitud de conferencias en países como Francia, Italia, España, Perú, Argentina y Chile entre otros en temas de innovación alimentaria, investigación, y políticas públicas relacionadas con la nutrición.

Miembro del editorial board de la revista Journal of Nutrigenetics and Nutrigenomics y revisor de revistas internacionales.

CURRICULO



Nombre : María de la Purificación Pérez Escobedo

Fecha nacimiento : 09 febrero 1965

Nacionalidad : Chilena

Dirección comercial: Paseo Bulnes 377, Santiago

Profesión : Abogado

Representante de Sochmha para la Revisión
y Actualización permanente del Reglamento
Sanitario de los Alimentos

Diplomada en Comercio Exterior, Universidad de Barcelona/Cámara
de Comercio de Terrassa).

Diplomada en Bioética de la Investigación, Facultad de Medicina
Universidad de Chile.

- Especialista normativa sanitaria en materia de Control de los Alimentos.
- Asesoramiento, defensa y capacitación, específicamente en las áreas de Derecho Sanitario y Comercio Internacional
- Especialista en materia de Propiedad Industrial, Registro de Marcas.
- Tramitación de procedimientos sumariales sanitarios.
- Análisis bioético de protocolos de investigación en seres humanos.

Secretaria de la Sociedad Chilena de Microbiología e Higiene de Alimentos y representante de esta Sociedad en el Comité para la Revisión y Actualización permanente del Reglamento Sanitario de los Alimentos.