



Fundación para la  
Innovación Agraria

RECEPCIONADO  
Fecha 31 MAR 2015  
Hora 15:20  
Nº Ingreso 20248

Formulario de Postulación - Convocatoria 2015

REALIZACIÓN DE EVENTOS DE INNOVACIÓN

CÓDIGO  
(uso interno)

EUR-2015-0325

## SECCIÓN I: ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA

### 1. ¿Cuál es el nombre del evento técnico a realizar?

Foro, salón de Frutos de Bosuqe, feria del tiempo Rimu

### 2. ¿Cuál es el nombre de la entidad postulante? (Razón Social)

Sociedad silvoagropecuaria y alimentos Nut Shop Ltda.

### 3. ¿Qué tipo de evento se realizará? (Marque con una x)

Seminario <input checked="" type="checkbox"/>	Simposio
Congreso	Feria tecnológica <input checked="" type="checkbox"/>

### 4. ¿Dónde se realizará el evento?

Región (es) IX  
Provincia (s) Cautín  
Comuna (s) Villarrica  
Ciudad (es) Villarrica

### 5. ¿En qué sector se enmarca el evento?

(Marque con una x)

Agrícola  
Pecuario  
Forestal

### 6. ¿Cuál es el área de innovación a la que contribuye el evento?

(Marque con una x)

Producto o Servicio   
Proceso productivo  
Proceso de gestión   
Proceso de comercialización

### 7. ¿Cuáles son las fechas de inicio y término del evento?

Programa de actividades  
(Incluye la preparación y realización del evento)

Inicio:	22 Marzo	Término:	29 Abril
---------	----------	----------	----------

Evento

Inicio:	30 Abril	Término:	2 Mayo
---------	----------	----------	--------

## SECCIÓN II: ANTECEDENTES DE LOS PARTICIPANTES DEL EVENTO

### 9. Entidad postulante

- Adjuntar como anexo 2 los antecedentes curriculares de la entidad postulante.
- Adjuntar como anexo 3 la carta de compromiso de la entidad postulante.
- Adjuntar como anexo 8 la personería jurídica, certificado de vigencia e informes comerciales.

#### Antecedentes generales

Nombre: Sociedad Silvoagropecuaria y Alimentos Nut Shop Limitada

RUT:

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

Dirección comercial:

Ciudad:

Región: IX

Fono:

Fax:

Correo electrónico:

Clasificación (público o privada):

Giro:

#### Representante legal de la entidad postulante

Nombre completo: Mónica Alvarez

Cargo del representante legal: Directora

RUT:

Fecha de nacimiento:

Nacionalidad:

Dirección:

Ciudad:

Comuna:

Región: Metropolitana

Fono:

Fax:

Celular:

Correo electrónico:

Profesión: Dentista

Género (Masculino o Femenino): Fem

Etnia (indicar si pertenece a alguna etnia):

**Si corresponde contestar lo siguiente:**

Tipo de productor (pequeño, mediano, grande):

Rubros a los que se dedica:

### Hacer una breve reseña de la entidad postulante

(Máximo 1000 caracteres)

El ejecutor lleva 13 años industrializando la avellana chilena, iniciando sus actividades como proveedor de semilla seca para la industria de aceites esenciales. A fin del año 2011 reorienta su objetivo hacia la agroindustria alimentaria mediante el desarrollo de productos con carácter étnico para posicionarse en el nicho de mercado de alimentos gourmet. En su área de innovación gastronómica elaboramos productos mix a base de harina fina y pura de avellana chilena y especias como merken, orégano, finas hierbas (hierbas provenzales), miel y pasta de cacao o chocolate de Ecuador. Este último es producido por la **Cooperativa de Confites El Salinerito**, quien es a su vez socio estratégico. Recientemente opera bajo la marca "Gustos del Bosque", y cuenta con una planta de procesamiento primaria de frutos frescos de avellana chilena con estándares de calidad, logro alcanzado el año 2012, se ubica en la localidad de Hualapulli Liumalla desde donde se coordina una red de recolectores de 57 sectores entre Villarica y Panguipulli, con el apoyo de la Fundación Amancay, Incubatec y el programa CIEM, ambos de la Universidad de la Frontera. En el año 2014 y 2015 ejecuta el proyecto FIA **"Fortalecimiento e innovación en la cadena de valor de la avellana chilena: consolidar un nicho de productos gourmet de calidad"**, con el cual se han logrado avances importantes en procesos tecnológicos y en un modelo de gestión innovador basado en economía solidaria y comercio justo considerando dimensiones de sustentabilidad ambiental del bosque y relaciones interculturales en el contexto campesino y mapuche de la región.

**Entidad asociada** (si corresponde se debe repetir ficha para cada uno de los asociados)

Se debe adjuntar:

- Ficha de antecedentes de anexo 1
- Antecedentes curriculares de la entidad asociada
- Carta de compromiso de la entidad asociada

Nombre		RUT o N° Pasaporte
1	Cooperativa F&N	
2		
3		

## 10. Coordinador del evento

Nombre completo: Gonzalo Silva Urbina

Pertenece a la entidad postulante	SI:	<input checked="" type="checkbox"/>	Cargo en la entidad postulante:	Coordinador Proyecto y Gestión Territorial
	No:	<input type="checkbox"/>	Institución a la que pertenece: Vinculación a la entidad postulante:	

Fono de contacto (fijo o celular):

Correo electrónico:

\_\_\_\_\_

Firma

## SECCIÓN III: DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA

### 11. ¿Cuál es el objetivo general del evento técnico?

Se debe indicar claramente que se busca conseguir con la realización del evento.

O.G.: Dar a conocer propuestas de innovación tecnológica y de modelos de gestión en el trabajo con frutos del bosque en un espacio de foro y feria con el objeto de vincular la dimensión de la alimentación con el intercambio de productos, de conocimientos y del encuentro con el bosque.

Los objetivos específicos se han definido del siguiente modo:

- Generar una sensibilización en torno al tema medioambiental de la zona, específicamente respecto al bosque nativo y el potencial nutricional de sus productos.
- Dar a conocer las metodologías y modelos de trabajo con que se están desarrollando productos propios de la zona, (relevar enfoques de economía solidaria, comercio justo, biodiversidad, sustentabilidad, gestión e identidad, desarrollo territorial)
- Conocer y dialogar entorno a los enfoques de la política de fomento en el tema

### 12. Resumen y justificación de la propuesta

Gustos del bosque (NUt Shop Ltda), como parte de un proceso de trabajo cuyo objetivo ha sido revalorizar e innovar en torno a la avellana chilena-ñefn, y gracias a logros obtenidos con el proyecto “Fortalecimiento e innovación en la cadena de valor de la avellana chilena: consolidar un nicho de productos gourmet de calidad”, ha generado aprendizajes técnicos y un modelo de gestión que articula el trabajo de recolectores campesinos y mapuche, construyendo redes de colaboración desde un enfoque de fortalecimiento de circuitos económicos territoriales.

Gracias a esto se pueden ofrecer ya una serie de productos naturales elaborados a base de frutos silvestres del bosque nativo chileno, buscando incidir en la recuperación del consumo local y el reposicionamiento en segmento de mercado gourmet. El trabajo técnico de Gustos del Bosque y de Gestión territorial de la Red de Ferias y la Cooperativa Fën, generan el evento para mostrar y reflexionar en torno a las potencialidades de los productos y los entornos de fomento y modelos de gestión favorables para la consolidación de una industria en base a los productos del bosque nativo y en base a enfoques de gestión asociativa y cooperativa.

### 13. Importancia del conocimiento y experiencia a difundir en el evento

Más de 15 años de experiencia, procesos de mejora con la transferencia tecnológica y logros en el desarrollo de productos con innovación, han permitido generar tecnologías apropiadas para el proceso de frutos del bosque con un set de productos novedosos de alta calidad y clara distinción de identidad regional, las cuales se comparten y promueven con este evento de difusión.

En este caso se habla de equipos y procedimiento que no existen en el mercado y que se han desarrollado durante el proceso. También se han generado protocolos de trabajo con el avellano chileno Ñefn que responden a procesos de estabilización y mejora de la calidad de la materia prima. Los productos que actualmente se disponen también son nuevos y no existen en los mercados y que particularmente responden a la creciente demanda de alimento sano y nutritivo, finalmente el evento permite discutir y relevar modos de gestión y trabajo respetuoso con bosques, con comunidades y con el consumidor!

### 14. Equipo organizador del evento Se debe: Adjuntar carta de compromiso en anexo 4.

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

Nut Shop-Gustos del Bosque desarrolla su trabajo bajo un principio de asociatividad y redes de colaboración, lo cual ha permitido un trabajo a nivel del territorio de recolección (alianza con Cooperativa Fën y la Escuela Rural de Hualapulli-Liumalla), luego se ha trabajado internamente en el desarrollo técnico con la experiencia del equipo profesional (Ing. Forestal, Ing Comercial, Técnico de Procesos, Abogado, Profesinal área de la salud) y los acuerdos con las redes de economía solidaria y

comercio justo ha permitido vincular procesos de trabajo y coordinación con mercados y grupos de consumidores organizados.

Es decir como base del diseño de este evento se cuenta con un equipo colaborativo de diversos profesionales, técnicos y dirigentes, comprometidos con un trabajo inserto en dicho territorio.

#### Identificación de los integrantes del equipo organizador del evento

Se debe:

- Considerar en la lista a todos los integrantes del equipo organizador

Nombre y apellidos	RUT o N° Pasaporte	Nacionalidad	Entidad donde trabaja	Cargo o actividad principal que realiza
1	Gonzalo Silva Urbina		Nut Shop	Coordinador
2	Joaquin Manzano		Independiente	Asesor
3	Jorge Pereira		Cooperativa Fén	Dirigencia y asesoría
4	Orietta Jara Cadagan		Nut Shop	Producción
5				

#### 15. Expositores del evento

Se debe:

Adjuntar currículum, carta de compromiso y fotocopia del documento de identidad de cada expositor en anexo 5.

#### Identificación de expositores en el evento

Se debe:

- Considerar en la lista a todos los expositores del evento

Nombre y apellidos	RUT o N° Pasaporte	Nacionalidad	Entidad donde trabaja	Cargo o actividad principal que realiza
1	Natalia Ulloa Muñoz		Universidad de Concepción	Directora Centro Nutrición y Dpto Bioquímica
2	Pedro Ñanco Ñanco		Escuela Puchilco, comuna de Tolten	Facilitador Intercultural
3	Jose Ayiwin		Universidad Austral y OC	Experto en DDHH
4	Carlos Ravanal		CONAF	Jefe sección Bosque Nativo
5	Ana Epulef		Red Walung Kurarrewé	Alimento mapuche

## 16. Público objetivo al cual está destinado el evento

Se debe describir claramente el tipo de destinatario, características y cantidad de éstos que espera en el evento.

Adjuntar carta de compromiso en anexo 4.

*Público invitación directo ligado al objetivo de transferencia aprendizajes y gestión técnica trabajo con el bosque:*

- Socios Red de ferias y Mercados Mapuche (Adjunto carta compromiso). Socios de comunidades mapuche y grupos campesinos de 6 territorios de la araucanía, que trabajan con la recuperación de productos nativos y del bosque. (30 participantes, hombres y mujeres, productores, recolectores y dirigentes de 6 comunas de la región)*
- Socios y participantes de la Red de Recolectores de la avellana chilena-ñefn: 15 productores y recolectores de la comuna de Villarrica y Panguipulli.*
- Equipo de trabajo, profesores y apoderados y niño(a)s vinculadas a la escuela Rural Hualapulli-Liumalla (12 personas).*
- Bosque Modelo y alianza Parlamento mapuche de KozKoz, Panguipulli, (20 participantes dirigentes, recolectores y técnicos asesores de las unidades de producción campesina)*
- Socios ligados al proyecto FIA de procesamiento de la avellana del sector Pucura, Panguipulli. (10 personas). Aquí se consideran otros invitados de participantes de proyectos FIA*
- Socios y dirigentes (10 personas) ligadas a Prodesal y PDTI Indap de Nahuelbuta, grupo de recolectores de avellanas*
- Grupo y asesores procesos Slowfood-Chile: (12 participantes) Promotores, chef y productores de los convivium, comunidades de alimento de Concepción, Santiago y Valdivia*
- Público general de la comuna (estudiantes, profesores, consumidores vecinos de la comuna)*

## 17. Programa del evento

Se debe detallar al menos:

Horario según actividad

Descripción de la actividad

Objetivos de la actividad

ACTIVIDAD	Objetivo	LUGAR	FECHA/HORA
<b>BLOQUE FOROS</b>			
Foro bosque, trabajo, alimento y política de fomento	Compartir aprendizajes en una reflexión desde 4 visiones: académica, cultural, técnica y política	Salón Municipal	30 Abril 11:00 hrs
Charla Slowfood: Alimento Patrimonio de la Humanidad	Conocer los objetivos, actividades y protocolos de Slowfood Chile.	Salón Municipal	30 Abril 16:00 hrs
Foro - Programa radial	Compartir aprendizajes en una reflexión el Bosque Alimentador	Radio Correo del Lago y Wayon	Martes 28 Abril 10:00 hrs – Réplica 30 Abril 20:00 hrs
<b>BLOQUE SALON, TALLERES Y DEGUSTACIÓN PRODUCTOS</b>			
Salon - Feria	Mostrar las potencialidades de los productos del Bosque	Plaza ciudadana villarrica	30 Abril y 1 Mayo (todo el día)
Salon de Chef: Testeo y Cata de Productos	Conocer y degustar productos con innovación	Salón-Feria	30 Abril -19 hrs
Taller gastronomía mujeres	Manejar las posibilidades de los productos para la cocina local	Politécnico	28 Abril – 16 hrs
Taller bosque y agua	Reconocer el bosque como protector y alimentador	Salón municipal	1 Mayo – 11 hrs
<b>BLOQUE SENSIBILIZACIÓN GENERAL</b>			
Concurso escolar: dibujo virtual	Conocer las propuestas de los niños y jóvenes a fin de cuidar el Bosque	Liceos y Colegios Villarrica	Semana del 27 Abril al 1 Mayo
Gira Juvenil: encuentro con el bosque nativo	Encuentro Juventud y Bosque, para nuevo futuro	Liceos Villarrica	28 Abril
Video Bosque y Mapu	Descubrir Bosque belleza y emergencia	Centro Cultural de Villarrica	29 Abril

## 18. Métodos y técnicas a utilizar

Se debe describir claramente la metodología, técnicas, infraestructura, equipamiento y material de apoyo a utilizar.

La realización y convocatoria despliega la coordinación de múltiples momentos y actores, gracias a la red de colaboración en la gestión de alternativas de trabajo y economía. Esto se basa en métodos de participación y de articulación de redes. Para los encuentros se usan aspectos de constructivismo y protocolos mapuche como el trafkintu y el trawün.

Respecto a las condiciones de lugar, espacios y logísticas se ha coordinado con el Municipio el uso de la Plaza ciudadana (frontis municipal) y el Salon del Consejo, con lo cual se puede integrar actividades de reflexión con las prácticas de trabajo con frutos del bosque. Los aspectos de estadía se cuenta con acuerdo con hostel Dn Juan, sus cabañas y salones de reunión.

## 19. Inscripción y becas para participantes

### Características de la inscripción

Se debe detallar el costo de inscripción, modalidad de pago, beneficios y materiales que éste incluye.

El evento es abierto, y la inscripción es en el lugar del foro (previo aviso telefónico o correo-e) si bien se dará un cocktail a los invitados al foro. Material de expositores se enviará por correo-e. La opción de material impreso se contempla el lanzamiento y entrega del libro de lecciones aprendidas del Gustos del Bosque.

Para los servicios la inscripción está condicionado según la pertenencia a las redes que se contactan en a invitación. NO hay costo de inscripción.

La actividad de foro está asociada a la visita a la feria donde se comparten materiales y trabajos específicos de los productos.

### Becas

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

Se darán 30 becas de pasaje, alimentación y estadía con un costo de \$22mil por persona/día. (Se asignan según a la distancia de donde vienen los participantes). Los beneficiarios se definen por cupos por las redes invitadas, de calidad de socio confirmada por dirigentes.

15 Becas de Gira al Bosque (viaje y guía):                    por joven (ase solicita aporte de rokin). Los cupos se definen según carta de invitación con cupos a los colegios quienes seleccionan a los jóvenes.

Respaldo firma en planilla de participación.



## ANEXO 1

### Ficha de antecedentes personales participantes en la realización del evento de Innovación (Esta ficha debe ser llenada por el coordinador)

#### ANTECEDENTES PERSONALES

Nombre completo	Gonzalo Silva Urbina
RUT	
Fecha de Nacimiento	
Nacionalidad	
Dirección particular	
Comuna	
Región	IX
Fono particular	
Celular	
E-mail	
Profesión	Ing. Comercial
Género (Masculino o femenino)	Masc
Indicar si pertenece a alguna etnia (mapuche, aymará, rapa nui, atacameño, quechua, collas, alacalufe, yagán, huilliche, pehuenche)	
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	<p>Docente: UPS- Ecuador – UFRO y UCT</p> <p>Asesor en Gestión: Proyecto CIEM – UFRO “Apoyo Centro de innovación y emprendimiento Mapuche</p> <p>Autogestión: Creación y Operación Cooperativa de Servicios Fén; Desarrollo Empresa Nut Shop – Gustos del Bosque</p> <p>Coordinación ejecución de proyectos de NUT ShopLtda; Mejora Condiciones de Producción de la avellana chilena (Fund. Amancay) y Proyecto Agregación de Valor y nicho gourmet Avellana Nativa (FIA)</p>

#### ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL

Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	Nut Shop Ltda.
Rut de la Institución o Empresa	
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	Mónica Alvarez
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	
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**

## ANEXO 2: ANTECEDENTES CURRICULARES DE LA ENTIDAD POSTULANTE

### Datos

El ejecutor Nut Shop Ltda., con su nombre comercial de Gustos del Bosque, es una sociedad limitada que opera bajo formas de empresa cooperativa, con 9 socios trabajadores, perteneciente a redes de colaboración de las que forma parte con la cooperativa Fën, la red de Ferias y Mercados y la Red de Economía Solidaria de Chile.

Representante Legal Mónica Álvarez Ruiz

### Experiencia:

Nut Shop lleva 13 años industrializando la avellana chilena, iniciando sus actividades como proveedor de semilla seca para la industria de aceites esenciales. A fin del año 2011 reorienta su objetivo hacia la agroindustria alimentaria mediante el desarrollo de productos con carácter étnico para posicionarse en el nicho de mercado de alimentos gourmet. En su área de innovación gastronómica elaboramos productos mix a base de harina fina y pura de avellana chilena y especias como merken, orégano, finas hierbas (hierbas provenzales), miel y pasta de cacao o chocolate de Ecuador. Este último es producido por la Cooperativa de Confites El Salinerito, quien es a su vez socio estratégico. Actualmente, contamos con una planta de procesamiento de frutos frescos de avellana chilena con estándares de calidad, logro alcanzado el año 2012, con el apoyo de la Fundación Amancay, Incubatec y el programa CIEM, ambos de la Universidad de la Frontera. En el año 2014 y 2015 ejecuta el proyecto FIA “Fortalecimiento e innovación en la cadena de valor de la avellana chilena: consolidar un nicho de productos gourmet de calidad”, con el cual se han logrado avances importantes en procesos tecnológicos y en un modelo de gestión innovador basado en economía solidaria y comercio justo considerando dimensiones de sustentabilidad ambiental del bosque y relaciones interculturales en el contexto campesino y mapuche de la región.

### Sus Productos:

**1. Untable de Avellana Ñefn:** *“Pasta homogénea y de viscosidad apropiada al caso, gracias a una calculada adición del sano aceite de pepita de uva. Su elaboración a partir del fruto de Gevuina avellana Mol. y su identidad 100% vegetal (sin colesterol), le permiten mantener la mayor parte de sus privilegios alimenticios. Respecto a esta crema de excelente untabilidad, se destaca el contenido mayoritario de ácidos grasos insaturados y, en particular, de un significativo porcentaje de ácidos grasos poli-insaturados (haciéndose notar el Ac. Palmitoleico u Omega-7), los que son recomendados dietéticamente ya que facilitan el tránsito arterial y controlan parcialmente el Colesterol. Se debe remarcar también, la elevada cantidad relativa de fibra existente en este fruto (y que, permanece fuertemente en su harina) y su acotado contenido lipídico global en comparación a diversos frutos secos, así incluso demostrando un nivel energético muy similar. Además, el aceite*

de Gevuina propio de esta Crema Base, presentará una ostensible cantidad de Tocoferol Alfa o Vitamina E, fundamental para la fisiología humana. El fruto de Gevuina, la base única de esta crema, presenta una apropiada cantidad de proteínas, entregando algunos aminoácidos esenciales a nuestra dieta. Por último, esta crema, es una fuente moderada de magnesio y fósforo.”

**4. Untable de Avellana Ñefn -Cacao:** “Desde cacao y pasta de Gevuina, su elaboración a partir de estos la hace muy apetecible y dueña de los beneficios nutricionales de su fruto primordial. En ella, se denota un contenido dominante de ácidos grasos insaturados y un significativo porcentaje de ácidos grasos poli-insaturados (incluyendo Omega-7), los que se encuentran más que recomendados en cuanto a una ingesta periódica, ya que controlan parcialmente el Colesterol de las personas, colaborándoles con un mejor flujo sanguíneo. Debe destacarse también, que en esta crema permanecerá cierta concentración de Vitamina E, importante para nuestro funcionamiento corporal. El fruto de Gevuina, base de esta deliciosa “crema de cacao”, entregará a ésta algunos aminoácidos esenciales, especialmente haciéndose referencia al caso de la Arginina. Tampoco debemos olvidar, para esta crema, una moderada acción antioxidante propia de los polifenoles existentes en el cacao. Es una fuente moderada de magnesio y fósforo.”

**6. Turrón de Avellana Ñefn -Miel:** “Basado en harina de Gevuina, más miel, se logra su delicia y producción, mediante el secado por torrefactado o convección de aire, debido a lo cual mantiene gran parte del alto valor nutricional del que es dueño el fruto Gevuina. En general, este producto mostrará una larga duración, debido su baja actividad de agua y el uso paralelo de miel, en su receta. Así, se hace notar su importante cantidad porcentual de lípidos insaturados provenientes de Gevuina, con una potentada presencia de ácidos grasos poli-insaturados (y de cadena larga, como Omega-7 ó, científicamente denominado, Ac. Palmitoleico), los que son considerados óptimos para consumir por los nutricionistas, ya que lubrican poderosamente nuestro sistema circulatorio, además de ayudar controlar ciertas etapas de la modulación de los distintos tipos de Colesterol. Respecto a las sales minerales y vitaminas existentes nutricionalmente a hacerse notar, debe mencionarse la importante presencia de magnesio y fósforo, además de Tocoferol Alfa (Vitamina E). Por último este magnífico Turrón, pone a nuestra disposición una buena calidad de proteínas y aminoácidos diversos.”

**7. Pre-granola de Avellana Ñefn -Murtilla-Maqui:** “Ella encuentra sus orígenes en la harina de Gevuina, la que unirá tanto a pasas de murtilla como frutitos de maqui. De esta forma, mediante un proceso de torrefactado, se le permite a este complejo producto guardar, bastante intactas, las propiedades nutritivas de sus frutos y componentes derivados. Se hace notar, su importante cantidad porcentual de lípidos insaturados provenientes de Gevuina, además de murtilla y maqui, con una ostensible presencia de ácidos grasos poli-insaturados y de cadena larga (“Omegas” tipo 3-6-7), los que son considerados óptimos para consumir por los nutricionistas, ya que limpian nuestras venas, arterias y vasos sanguíneos en general, además de modular los distintos niveles y tipos de Colesterol. Respecto a las sales minerales, vitaminas y otros elementos nutricionalmente notables, significativos en la oferta de este producto compuesto, deben mencionarse como positivas para la salud las concentraciones existentes de calcio, magnesio, potasio y fósforo, además de los niveles entregados de Vitamina C (ácido ascórbico) y Vitamina E, aparte de diversos polifenoles, provenientes desde los tres frutos aquí involucrados. Por último, esta “Granola Previa”, entre todos sus elementos propios de los frutos de Gevuina, murtilla y maqui, pone a nuestra disposición una buena calidad y mejor diversidad proteica, entregando variados aminoácidos esenciales (Arginina, Metionina, Fenilalanina, entre otros), para nuestra recomendada ingesta periódica.”

**8. Aderezos diversos base Avellana Ñefn:** “Diseñados para acompañar los más diferentes tipos de comidas, su preparación se encuentra basada en el fruto de Gevuina avellana, más una o más especias a elegir (orégano, merquén, comino, entre otras). Estos preparados, fueron previa y tenuemente tostados mediante convección de aire (torrefactado), por lo que mantienen gran parte del alto valor nutricional general, del que Gevuina es poseedor. Así, se destaca un contenido mayoritario de ácidos grasos insaturados y en particular un significativo porcentaje de ácidos grasos poli-insaturados (explicitándose el Omega-7 ó Ac. Palmitoleico), los que son muy recomendados dietéticamente ya que facilitan el tránsito arterial y controlan parcialmente el Colesterol. Hay que adicionar, dentro de este mismo tópico, que de por sí el contenido lipídico de Gevuina y este producto en específico, resulta muy acotado en comparación a diversos frutos secos, aun así generando un nivel calórico bastante parecido. Además, el aceite de Gevuina, presente en este producto, entrega una ostensible cantidad de Tocoferol Alfa o Vitamina E, fundamental para nuestro funcionamiento neuro-celular. Por otro lado, se debe remarcar el importante contenido de fibra existente en este fruto y su harina. Estos aderezos proveen además, desde su harina base, una adecuada cantidad de magnesio y fósforo. Por último, el fruto de Gevuina, la base primordial de esta serie de aderezos, presenta una alta calidad proteica y entrega aminoácidos esenciales para la dieta.”

Aderezo Avellana Ñefn mezcla de Hierbas: “Refinada combinación entre harina levemente tostada de Gevuina avellana Mol., consiguiéndose así una infusión exquisita que contiene una multiplicidad de sabores y aromas, como son el ajo, el pimiento rojo, la pimienta, la salvia y el tomillo.”

## PRODUCTOS EN DESARROLLO

**2. Leche de Avellana Ñefn:** “Derivada directamente desde la crema base de la semilla de Gevuina, esta bebida retiene algunos de los beneficios nutricionales de este fruto seco, destacándose su presencia parcelada de ácidos grasos insaturados (entre ellos, el poli-insaturado Omega-7), los que son nutricionalmente positivos debido a que ayudan con el tránsito arterial y el metabolismo en general. Además, para esta bebida, se debe hacer notar su baja concentración de grasas totales, en comparación a bebidas provenientes de otros frutos secos. Aparte, esta “leche” rescata variados elementos proteicos y algunos aminoácidos esenciales, como resulta ser el caso de la Arginina.”

**3. Licor de Gevuina:** “Derivado directamente desde la crema base de la semilla de Gevuina, este preparado alcohólico extrae variados beneficios nutricionales de dicho fruto seco, destacándose su moderada presencia de ácidos grasos insaturados, además de Omega-7. Estos lípidos, son nutricionalmente muy positivos ya que ayudan con el tránsito arterial y el metabolismo global. Además, se debe remarcar, para este producto, su baja concentración de grasas totales, en comparación a licores provenientes de otros frutos secos. Aparte, éste preparado entrega diversos elementos proteicos y algunos aminoácidos esenciales.”

**5. Mazapán de Avellana Ñefn:** “Se elabora mezclando las entrañas del fruto de Gevuina, más el sabor y textura de la azúcar flor. Este mazapán mantiene el gran valor nutricional del fruto de Gevuina, debido lo simple de su proceso de manufactura. Así, debe destacársele su notable concentración de ácidos grasos insaturados, con una peculiar y ostensible presencia de lípidos poli-insaturados (y de cadena larga, como Omega-7 ó, científicamente denominado, Ac. Palmitoleico), los que son considerados óptimos para consumir por los nutricionistas, ya que

limpian nuestras venas, arterias y vasos sanguíneos en general, además de modular los distintos niveles de colesterol. Hay que adicionar, dentro de este mismo tópico, que de por sí el contenido lipídico de Gevuina y este producto en específico, resulta notoriamente bajo en comparación a diversos frutos secos, aun así generando un nivel calórico bastante parecido. Además, el aceite de Gevuina, presente en este producto, entrega una ostensible cantidad de Vitamina E, fundamental para nuestro funcionamiento general y más explícitamente el nervioso. Por otro lado, se debe remarcar el importante contenido de fibra existente en la harina y el respectivo fruto. Adicionalmente, éste muy agradable mazapán, entregará adicionalmente algunas importantes sales minerales, presentes en el fruto y semilla de Gevuina, como es el caso del magnesio y el fósforo, entre otros. Por último, éste también posee una espuria calidad y cantidad proteica (más aún con la adición de clara de huevo, en la receta) y variados aminoácidos esenciales, para cooperar con nuestra ingesta diaria recomendada.”

8. Base para Café a la Avellana-Ñefn: “Torrefactado de la semilla con azúcar y crema pulverizado para disolución y batido en Café. Aromas y gusto exclusivo para una bebida cálida ”

### TABLA DE PRECIOS

<u>Producto</u>	<u>Formato</u>	<u>Precio</u> (sin IVA)	<u>Usos</u>
<b>Crema Pura</b>	Frasco 150 grs	4000	Gastronomía en general, aplicaciones dulces y saladas, comidas y tragos
<b>Crema Cacao (tipo Nutella)</b>	Frasco 125 grs	2000	Consumo directo y aplicaciones para postres
<b>Turrón</b>	Bolsita 50 grs	600	Barra dietética
<b>Base para Granola</b>	Bolsita 120 grs	1200	Alimento integral, consumo directo o complemento yoguort, helados y postres
<b>Aderezos</b>	Frasco 80 grs	2000	Complemento comidas en la mesa base para preparación de carnes, pescados y salsas untables



EDUCACION, INVESTIGACION, CAPACITACION, ECONOMIA SOLIDARIA Y ASESORIAS EN EL AMBITO DE LA GESTION, EL DESARROLLO LOCAL, LA AGROECOLOGIA Y EL MANEJO SUSTENTABLE DE RECURSOS NATURALES

## PERFIL ORGANIZACIONAL

### Cooperativa de trabajo y Servicios

Wallmapu, Junio 2014

**La Cooperativa Fën** es una organización orientada a diseñar, promover y aplicar sistemas y metodologías que permitan un desarrollo basado en el buen vivir, es decir recuperar la capacidad y sabiduría del ser humano para vivir de forma sostenible con su entorno, el cual se entiende como un todo del cual las comunidades forman parte, con el cual se deben satisfacer las necesidades y la vida de forma íntegra, con armonía y reciprocidad. Para ello Fën realiza estudios, asesorías, formación, emprendimientos y capacitaciones desde el enfoque asociativo, el emprendimiento autogestionario con identidad ligada al territorio y al diálogo de saberes.

Fën forma parte de una alianza de colaboración con instituciones, redes y universidades, cuyo objetivo es la promoción de la sustentabilidad y la recuperación de circuitos económicos territoriales y desde lo local, como modelos pertinentes para el desarrollo en el Wallmapu.

#### **Metodología y Áreas de Trabajo**

En su trabajo tanto interno (en su centro demostrativo) y externo con organizaciones e instituciones, Fen considera la construcción participativa del aprendizaje a partir de enfoques pertinentes al trabajo en contextos de diversidad cultural y de gestión sustentable. Las bases metodológicas se asocian a los procesos participativos de diálogo de saberes y la educación popular, la gestión asociativa, el coaching ontológico y la autogestión cooperativa.

La cooperativa desde hace más de 3 años ha desarrollado trabajos de



EDUCACION, INVESTIGACION, CAPACITACION, ECONOMIA SOLIDARIA Y ASESORIAS EN EL AMBITO DE LA GESTION, EL DESARROLLO LOCAL, LA AGROECOLOGIA Y EL MANEJO SUSTENTABLE DE RECURSOS NATURALES

capacitación, estudios y asesoría con organizaciones campesinas, mapuche y con instituciones públicas, con énfasis en los campos de:

- ° Fortalecimiento asociativo y desarrollo organizacional
- ° Diseño y asesoría para la generación de Modelos de Negocios con enfoque sustentable y solidario
- ° Recuperación y construcción de Circuitos Económicos para la Vida (encadenamientos productivos y redes)
- ° Formulación de Proyectos y la Planificación de la gestión productiva y comercial.
- ° Fortalecimiento de capacidades para el uso de las TIC (Tecnologías de Información y comunicación)
- ° Promoción de los Derechos Humanos, la Agroecología y el Comercio Justo

**La Cooperativa de Trabajo Fën**, está conformada por 16 socios

y es representada por su Gerente Don Jorge Ignacio Pereira Roa,

Su personería jurídica consta en el

Acta de Constitución y Estatutos con el repertorio n°6722 – 2011 legalizada con fecha 16 de noviembre de 2011 por el Notario Público Héctor Basualto Bustamante en la ciudad de Temuco, y publicada en el Diario Oficial el día jueves 22 de Diciembre de 2011, con domicilio en la localidad de Copihuelpe de los límites de las comunas de Loncoche, Villarrica y Panguipulli.

### **Sus integrantes**

Fën está conformada por personas con experiencias, profesiones, saberes y herramientas muy diversas, que abarcan aspectos como las ciencias sociales y la gestión, la economía solidaria, la agroecología, los derechos humanos, la bioconstrucción y la permacultura, aspectos aplicados al trabajo práctico con organizaciones y territorios urbanos y rurales del sur de Chile.

Su modo de organización es de tipo cooperativa y busca ligar saberes prácticos y teóricos a proceso de desarrollo local, bajo ópticas de trabajo interdisciplinario y de diversidad cultural.



EDUCACION, INVESTIGACION, CAPACITACION, ECONOMIA SOLIDARIA Y ASESORIAS EN EL AMBITO DE LA GESTION, EL DESARROLLO LOCAL, LA AGROECOLOGIA Y EL MANEJO SUSTENTABLE DE RECURSOS NATURALES

## Participan en este proyecto

- Jorge Pereira Roa

Licenciatura en Antropología Social. Asesor en gestión cooperativa y procesos de gestión territorial. Fortalecimiento organizacional y comunicación para el desarrollo. Rol en el proyecto: Coordinador técnico de la Asesoría. Encargado de relevamiento de saberes e identidad. Asesor en diseño modelo de negocios y gestión comercial con pertinencia cultural.

- Nicolás Andrés Cabezas Smöltz

Ingeniero Civil Informático. Asesor en procesos de diseño y gestión, en aplicaciones organizacionales y modelos de producción en permacultura y bioconstrucción. Rol en el proyecto: Apoyo en diseño modelo de negocios y gestión comercial e imagen organizacional. Encargado de generación de página web. Encargado de Capacitación en TIC's.

- Gonzalo Segundo Silva Urbina

Ingeniero Comercial con especialización en Finanzas y Desarrollo Económico Local, con enfoques DESC y Economía de la Solidaridad. Experiencia en gestión en organizaciones en contexto campesino e indígena, promotor de redes de comercio justo y economía solidaria a nivel nacional y latinoamericano. Rol en el proyecto: Diseño de modelo de negocios y gestión comercial con enfoque intercultural.

- Miriam Amélica Lourdes Ortega Araya

Asesora cooperativa, especialista en Permapicultura y Apiterapia. Trayectoria en educación popular, fortalecimiento organizacional y asociatividad. Rol en el proyecto: Asesor en actividades de fortalecimiento organizacional y capacitación en TIC's.

- Orietta Irene Jara Cadagan

Licenciada en Ciencias Jurídicas. Asesora en desarrollo organizacional y gestión de conflictos, especialista en derechos humanos e indígenas.

Rol en el proyecto: Encargada de proceso de fortalecimiento organizacional, y sistematización de procesos para la gestión del conocimiento.



EDUCACION, INVESTIGACION, CAPACITACION, ECONOMIA SOLIDARIA Y ASESORIAS EN EL AMBITO DE LA GESTION, EL DESARROLLO LOCAL, LA AGROECOLOGIA Y EL MANEJO SUSTENTABLE DE RECURSOS NATURALES

- Karen Coles Herlitz

Licenciatura en Arqueología. Asesora en procesos de gestión patrimonial y proyectos socioeconómicos para la puesta en valor con pertinencia cultural.

Rol en el proyecto: Apoyo en producción y realización de actividades y relevamiento de saberes e identidad.

- Carolina Venegas Delgado

Licenciatura en Pedagogía, Historia y Geografía, Magister(c) en Cs Sociales.

Trabajo docente e instituciones educativas y asesor social en instituciones públicas, área educacional.

Rol en el proyecto: Asesor metodológico procesos de capacitación.

- Danielle Mastropaolo

Estudios Superiores en Antropología especialización en mediación cultural.

Asesoría en organizaciones e instituciones para procesos de relaciones interculturales en contextos de complejidad.

Rol en el proyecto: Soporte para la gestión interna y administración cooperativa.

Consultar <http://www.cooperativafen.cl/>

Atte,

Jorge Pereira Roa  
Presidente  
Cooperativa de Trabajo  
Fën

<http://www.cooperativafen.cl/>



**ANEXO 4: CARTAS DE COMPROMISO DE LOS INTEGRANTES EQUIPO ORGANIZADOR Y FOTOCOPIA DE CÉDULA DE IDENTIDAD DE CADA UNO ELLOS**

La carta debe indicar la labor que llevará a cabo para la organización del evento.

La carta de compromiso se debe ajustar al siguiente formato:

Señores  
FIA  
Loreley 1582  
La Reina

Estimados señores:

Yo Orietta Jara Cadagan manifiesto mi compromiso de participar en el equipo organizador de las actividades programadas en la propuesta denominada **“Foro y Salón Frutos del Bosque – Feria del tiempo Rimu”**, a realizarse entre el 30 de Abril y el 2 de Mayo del 2015, presentada por “la sociedad Nut Shop Ltda-Gustos del Bosque” a la Convocatoria de Realización de Eventos de Innovación 2015.

Sin otro particular, le saluda atentamente,

Señores

FIA

Loreley 1582

La Reina

Estimados señores:

Yo Joaquin Manzano González manifiesto mi compromiso de participar en el equipo organizador de las actividades programadas en la propuesta denominada "**Foro y Salón Frutos del Bosque – Feria del tiempo Rimu**", a realizarse entre el 30 de Abril y el 2 de Mayo del 2015, presentada por "la sociedad Nut Shop Ltda-Gustos del Bosque" a la Convocatoria de Realización de Eventos de Innovación 2015.

Sin otro particular, le saluda atentamente,

Señores  
FIA  
Loreley 1582  
La Reina

Estimados señores:

Yo Jorge Pereira Roa manifiesto mi compromiso de participar en el equipo organizador de las actividades programadas en la propuesta denominada **“Foro y Salón Frutos del Bosque – Feria del tiempo Rimu”**, a realizarse entre el 30 de Abril y el 2 de Mayo del 2015, presentada por “la sociedad Nut Shop Ltda-Gustos del Bosque” a la Convocatoria de Realización de Eventos de Innovación 2015.

Sin otro particular, le saluda atentamente,

**ANEXO 5: 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 de innovación.

La carta de compromiso se debe ajustar al siguiente formato:

Señores

FIA

Loreley 1582

La Reina

Estimados señores:

Yo Carlos Ravanal Espina, manifiesto mi compromiso de participar, como expositor, en el evento denominado **"Foro y Salón Frutos del Bosque – Feria del tiempo Rimu"** en el tema "Políticas Públicas y Gestión territorial en zonas de Bosque Nativo" a realizarse entre el 30 de Abril y el 2 de Mayo del 2015, presentada por "la sociedad Nut Shop Ltda-Gustos del Bosque" a la Convocatoria de Realización de Eventos de Innovación 2015.

Sin otro particular, le saluda atentamente,

## **CURRICULUM VITAE**

### **1. ANTECEDENTES GENERALES**

**Nombre** : Carlos Alberto Ravanal Espina

### **2. ANTECEDENTES ACADÉMICOS**

- 1967-1971** : Enseñanza Básica, Escuela N°7, San Bernardo.
- 1972-1978** : Enseñanza Básica y Media, Instituto Sagrado Corazón, San Bernardo.
- 1979-1985** : Carrera de Ingeniería Forestal, Facultad de Ciencias. Agrarias y Forestales, Universidad de Chile.
- 1995** : Diplomado en Gestión de Proyectos, Departamento de Administración, Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas, Universidad de Chile.

### 3. TÍTULOS Y GRADOS

1985 : Grado de Licenciado en Ciencias Forestales

1990 : Título de Ingeniero Forestal

### 4. PRÁCTICA CURRICULAR

1984 : Práctica profesional en Forestal Celco, Unidad de Estudios. Apoyo Simulador Radiata.

### 5.- ANTECEDENTES LABORALES

Junio 2014 a la fecha: Jefe Sección Plantaciones y Bosque Nativo  
Depto. Forestal, Conaf Metropolitana de  
Santiago; Encargado Unidad Dendoenergía y  
Cambio Climático.

Junio 2010 a Mayo 2014: Encargado Bosque Nativo y Proyecto  
Dendoenergía y Cambio Climático, Sección  
Plantaciones y Bosque Nativo, Conaf Metropolitana  
de Santiago.

Julio 2008 a Mayo 2010: Analista Forestal Dpto. Forestal, CONAF  
Metropolitana de Santiago.

Abril 2006 a Junio 2008 : Encargado Regional CONAF Metropolitana  
Sección Fomento Áreas Silvestres Protegidas y  
Analista Forestal Dpto. Forestal, CONAF  
Metropolitana de Santiago.

- Marzo 2005 a Dic 2011 : Profesor titular curso Comercialización Forestal. Carrera Ingeniería en Agronegocios. Facultad Tecnológica. Universidad de Santiago de Chile. 4 hr semanal.
- Marzo 2005 a Dic 2006 : Profesor titular curso Sistemas de Producción Silvoagropecuaria. Carrera Ingeniería en Agronegocios. Facultad Tecnológica. Universidad de Santiago de Chile 4 horas semanal.
- Mayo 2000 a Abril 2006 : Director CONAF Región Metropolitana.
- Marzo 1999- Agosto 2000: Profesor alterno, Cátedra de Áreas Silvestres Protegidas, Universidad Santo Tomás.
- Abril 1998 – Nov. 2000: Jefe Proyecto Desarrollo Productivo de Avellana chilena. Fundación Raíces e Innovación Agraria (FIA).
- Marzo 1997 a Agosto 2003: Profesor Cátedra Silvicultura Urbana, U. Santo Tomás.
- Enero 1997 a Enero 2003 : Profesor titular práctica profesional Universidad Santo Tomás, Reserva Nacional Malcalhuello., Comuna Curacautín.
- Julio 1994 – Mayo 2000 : Corporación Nacional Forestal, Jefe Unidad de Estudios Región Metropolitana. Áreas Temáticas: Planificación Territorial Regional y Comunal, Comité Desarrollo Productivo Gobierno Regional, Preparación y Evaluación de Proyectos de Inversión Pública.
- Enero 1993-Junio 1994 : Corporación Nacional Forestal, Encargado Programa de Manejo y Desarrollo Forestal Área Valparaíso. Proyectos de Forestación, Manejo de Bosques de Pino Radiata y Eucalyptus globulus, Explotación y Raleo Bosques de Pino Radiata en

Reserva Nacional Lago Peñuela. Supervisor  
Viveros Forestales.

- Dic 1990-Enero 1993 : Corporación Nacional Forestal, Departamento Control Forestal, Encargado Sección Estudios e Investigación.
- Marzo-Agosto 1990 : Instituto Forestal, División Silvicultura, Proyecto Ensayos de Introducción de Especies Area Semiárida de Chile.
- Sept. 1989-Marzo 1990 : Empresa Geocom Ltda, Ejecutivo de Ventas Instrumental de mensura, Area Forestal.

## 6. CURSOS, SEMINARIOS, DIPLOMADOS

- Abril 1988 : Curso Básico Aplicaciones de los Sistemas de Información Geográficos al Manejo de Recursos Naturales Renovables. Centro de Estudios Espaciales. Universidad de Chile.
- Junio 1995 : Curso Interamericano sobre Evaluación y Jerarquización de Proyectos y Desarrollo Sustentable. Centro Interamericano de Enseñanza de Estadística (CIENES), dependiente de la Organización de los Estados Americanos (OEA). 3 al 7 de Junio.
- Julio-Agosto 1995 : Curso Interamericano sobre Cuentas Ambientales y de Recursos Naturales. CIENES-OEA. 31 de Julio al 11 de Agosto
- Abril-Dic 1995 : Diplomado en Gestión de Proyectos, Escuela de Administración, Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas, Universidad de Chile.

- Enero 1996 : Seminario Internacional George Washington University, Business and Administration School. Washington D.C.
- Agosto 1997 : Conferencia IUFRO sobre Silvicultura y Mejoramiento de Eucalyptus , Salvador, Brasil.
- Diciembre 2000 : Curso capacitación, Facilitación de Consumo Dinámico, Entrenamiento de Facilitadores, dictado por Sra. Betty Didcoct, TIES Consulting.
- Julio 2012 : Curso uso y aplicación Sistema Spring 4.3.3 CONAF-INPE.

## **7. ESTUDIOS DE INVESTIGACIÓN**

- Marzo-Septiembre 1996 : Estudio exploración de usos alternativos del fruto de la Gevuina avellana Mol en chocolatería y pastelería. Investigador principal. Proyecto INFOR-Diversificación Forestal.
- Abril 1998 a Junio 2000: Jefe Proyecto Estudio estimación cuantitativa de la producción potencial de avellana chilena para una localidad rural del secano costero de la Región del Maule y desarrollo de un modelo tecnológico para incorporar calidad exportable a productos comestibles. Investigador principal. Proyecto financiado por Fundación Innovación Agraria (FIA).
- Octubre 2002 a Abril 2003: Investigador Asociado, proyecto FONDEF DO111139, Universidad Católica de Temuco, Desarrollo Productivo Avellana Chilena. Modelo de Gestión de Renovales de Avellano para producción Frutal.

Marzo 2004 Enero 2006 : Asesor interno, proyecto FIA, Desarrollo Productivo Piñón, Corporación Nacional Forestal Región de la Araucanía, Facultades de Agronomía y Cs. Forestales U. De Chile y Bosque Modelo Araucarias del Alto Malleco. Área de estudio de mercado y de prefactibilidad de centro de acopio.

Enero a Dic 2007 : Especialista en Proyecto Modelo de Gestión Forestal y Ordenación en Bosques Mediterráneos, Universidad Mayor. CONICYT-KAWAX.

### **8.- PUBLICACIONES**

AGRICULTURA FAMILIAR CAMPESINA Y DESARROLLO FORESTAL (Pag 195-218). EN NUEVA RURALIDAD Y AGRICULTURA FAMILIAR CAMPESINA, 1999. EDITORES BARRERA, ROJAS, TOMIC.

MODELO DE GESTIÓN FORESTAL Y ORDENACIÓN EN BOSQUES MEDITERRANEOS 2007. COAUTOR CAPITULO RESEÑA HISTÓRICA DE LA ORDENACIÓN FORESTAL EN CHILE.

### **8.- OTRAS ACTIVIDADES**

1984 : Miembro Ballet Antumapu, Gira Internacional Francia y España.

1992 : Miembro Coro Museo de Bellas Artes, Santiago, Gira Internacional España, Francia, Suiza, Alemania y Bélgica.

**ANEXO 5: 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 de innovación.

La carta de compromiso se debe ajustar al siguiente formato:

Señores  
FIA  
Loreley 1582  
La Reina

Estimados señores:  
Yo Natalia Ulloa Muñoz, manifiesto mi compromiso de participar, como expositor, en el evento denominado **“Foro y Salón Frutos del Bosque – Feria del tiempo Rimu”** en el tema **“Políticas Públicas y Gestión territorial en zonas de Bosque Nativo”** a realizarse entre el 30 de Abril y el 2 de Mayo del 2015, presentada por **“la sociedad Nut Shop Ltda-Gustos del Bosque”** a la Convocatoria de Realización de Eventos de Innovación 2015.

Sin otro particular, le saluda atentamente,

## **ANTECEDENTES CURRICULARES**

---

*Actualizado, Marzo 2015*

### **ANTECEDENTES PERSONALES**

NOMBRE : Natalia Verónica Ulloa Muñoz

TITULO PROFESIONAL : Bioquímico  
GRADOS ACADÉMICO : Magíster en Bioquímica Clínica,  
Universidad de Concepción.  
Doctor en Ciencias Biológicas, mención Biología molecular,  
Universidad de Concepción

### **CARGOS DESEMPEÑADOS EN LA FACULTAD DE FARMACIA, DEPTO. DE BIOQUÍMICA CLÍNICA E INMUNOLOGÍA.**

CARGOS : Profesor Asociado, a partir de Julio año 2000.  
Director de Departamento de Bioquímica Clínica e  
Inmunología, Facultad de Farmacia, Universidad de  
Concepción.  
Miembro del Comité técnico del Programa Estrategia Contra la  
Obesidad UDEC, ECO-UDEC

ÁREA DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA: Enfermedades Cónicas de Origen metabólico:  
Dislipidemias, Diabetes Mellitus, Obesidad.

## **CONTRIBUCIÓN A LA DOCENCIA UNIVERSITARIA**

### **DIRECCIÓN DE TESIS O HABILITACIONES PROFESIONALES**

Ha dirigido numerosas Tesis de pre-grado y de post-grado a nivel de magíster

### **DOCENCIA UNIVERSITARIA IMPARTIDA PARA**

- Programa de Magíster en Bioquímica Clínica e Inmunología
- Programa Magister en Nutrición y Dietética
- Carrera de Bioquímica
- Carrera de Química y Farmacia
- Carrera de Nutrición y Dietética
- Carrera de Medicina
- Carrera de Educación Física

## **CONTRIBUCIÓN A LA INVESTIGACIÓN**

---

### **PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN**

**Financiado por Ministerio de Educación del Gobierno de Chile, MINEDUC**

CD UCO1201: Diseño y Desarrollo de un Modelo Territorial integrado para la promoción de los estilos de vida saludable, prevención y manejo de la obesidad. 2012-2015.

Calidad: Directora Ejecutiva

MECESUP UCO 0609: Modelo Educativo transdisciplinario para la prevención de la Obesidad infante juvenil. 2007-2011 (Fase Desarrollo Proyecto) / 2012-2014

Calidad: Directora

**Financiado por CORFO, INNOVA CHILE**

07CN13ISM-196 Desarrollo de una estrategia territorial integrada transdisciplinaria para la prevención de la obesidad en la comunidad escolar. 2007 - 2010

**Financiado por CORFO, INNOVA BIO-BIO.**

FIT 05-A1-328 Factibilidad técnico económica para la producción de hormonas esteroidales, estradiol y progesterona a partir de sueros de yeguas preñadas a través de cromatografía de inmuno-afinidad con anticuerpos policlonales y osmosis reversa. 2005-2006

**Financiados por la Comisión Nacional de Ciencia y Tecnología (CONICYT, FONDECYT)**

**FONIS SA08I20059** Desarrollo, aplicación y evaluación de un programa de intervención de los estilos de vida en adolescentes portadores de obesidad y factores asociados de riesgo cardiometabólico.

**FONIS SA05I20020** Prevalencia de síndrome metabólico, pre-diabetes y diabetes

mellitus tipo 2 en adolescentes obesos. años 2006 - 2007

**FONDECYT 1960668** Caracterización de anticuerpos monoclonales con apolipoproteína AI y AII humanas. Estudio molecular de epítopes. años 1996 - 1998.

**FONDECYT 1951127** Partículas lipoproteicas LpAI, LpAI:AII, LpB, LpAI-glic y LpB-glic. Estudio de su valor predictivo de riesgo Cardiovascular. años 1995 - 1997

**FONDECYT 92-0218** Desarrollo de una metodología para la cuantificación de partículas lipoproteicas LpA-I. LpA-I:A-II y LpB en plasma humano. Años 1992 - 1994.

**FONDECYT 90-0274** Identificación del sitio de glicosilación de la apolipoproteína A-I en pacientes Diabéticos: Relación a sus propiedades físico-química y fisiológicas. Años 1990-1991.

**CONICYT 247-88** Influencia de la dieta rica en leguminosas sobre los lípidos biliares del hombre y la rata: caracterización de un factor de riesgo de colestiasis. Años 1988-1990.

**CONICYT 099-86** Estudio sobre factores de riesgo de patología biliar de alta incidencia en Chile. Colelitiasis y cáncer vesicular. Años 1986-1987.

## **PUBLICACIONES**

### **EN REVISTAS INDEXADAS, CON COMITÉ EDITORIAL, ISI:**

33

Ibañez L, Sanzana R, Salas C, Navarrete C, Cartes-Velásquez R, Rainqueo A, Jara T, Pérez-Bravo F, **Ulloa N**, Calvo C, Miquel JF, Celis-Morales C. [Prevalence of metabolic syndrome in Mapuche individuals living in urban and rural environment in Chile]. Rev Med Chil. 2014 Aug;142(8):953-60.

Orellana G, Sapunar J, Sáez K, Aguayo C, Calvo C, Radojkovic C, Riffo B, Gleisner A, Asenjo S, **Ulloa N**. [Association between adiponectin gene polymorphisms and obesity in school age children from Hualpén, Chile]. Rev Med Chil. 2012 Oct;140(10):1245-52

Riffo B, Asenjo S, Sáez K, Aguayo C, Muñoz I, Bustos P, Celis-Morales C, Lagos J, Sapunar J, **Ulloa N**. FTO gene is related to obesity in Chilean Amerindian children and impairs HOMA-IR in prepubertal girls. Pediatr Diabetes. 2012 Aug;13(5):384-91.

Celis-Morales CA, Pérez-Bravo F, Ibañez L, Sanzana R, Hormazábal E, **Ulloa N**, **Calvo C**, Bailey ME, Gill JM. Insulin resistance in Chileans of European and indigenous descent: evidence for an ethnicity x environment interaction. PLoS One. 2011; 6 (9): e 24690.

**Natalia Ulloa**, Jorge Sapunar, Paula Bustos, Katia Sáez, Sylvia Asenjo, Marcela Taibo, Amalia Cornejo. Epidemiología del sobrepeso y obesidad infanto-juvenil en las comunas de Concepción, Coronel y Hualpén, VIII Región de Chile. Rev Med Chile (en prensa)

Bustos P, Sáez K, Gleisner A, **Ulloa N**, Calvo C, Asenjo S. Metabolic syndrome in obese adolescents. *Pediatr Diabetes*. 2010 Feb;11(1):55-60.

Bustos P, Duffau C, Pacheco C, **Ulloa N**. beta-Sitosterol modulation of monocyte-endothelial cell interaction: a comparison to female hormones. *Maturitas*. 2008 Jul-Aug;60(3-4):202-8.

Villagra A, **Ulloa N**, Zhang X, Yuan Z, Sotomayor E, Seto E. Histone deacetylase 3 down-regulates cholesterol synthesis through repression of lanosterol synthase gene expression. *J Biol Chem*. 2007 Dec 7;282(49):35457-70.

Bustos P, Radojkovic C, **Ulloa N**, Munoz M, Martinez A, Calvo C, Asenjo S. Lipoprotein Composition in Children and Adolescents with type 1 Diabetes Mellitus *Journal of pediatric endocrinology & metabolism* 18(3) 257-264. 2005

**Ulloa N**, Arteaga E, Bustos P, Durán-Sandoval D, Schulze K , Castro G, Jauhiainen M , Fruchart JC, and Calvo C. Estrogen-Progestin Replacement Therapy Modifies the Composition and Functional Properties of High Density Lipoprotein (HDL) in Postmenopausal women. *Metabolism* 2002; 51: 1410-1417.

Bustos P, **Ulloa N**, Calvo C, Muller D, Durán D, Martínez J, Salazar L, Quiroga A. Monoclonal antibodies to human apolipoproteins: application to the study of high density lipoprotein subpopulations. *Clin Chim Acta*. 299:151-67, 2000.

Calvo C, Olmos A, **Ulloa N**, Bustos A, Toledo L, Duran D, Naveas R. Lipoprotein particles LpA-I, LpA-I: A-II and LpB in coronary artery disease. *Rev Méd Chile* 128: 9-16. 2000.

**Ulloa N**, Bustos P, Castro G, Fruchart J, Vera M, Fruchart JC, Calvo C. Characterization of monoclonal antibodies against apolipoproteins A-I and A-II. Epitope expression in LpA-I and LpA-I:A-II particles. *Hybridoma*. 18:513-520, 1999.

Bustos P, Calvo C, **Ulloa N**, Quiroga A, Sepulveda J. An immunoenzymatic procedure for human apo B-containing particles quantification using monoclonal antibodies. *Hybridoma*. 17:395-401, 1998.

**Ulloa N**, Verdugo C., Ríos M., Sepúlveda J., Sepúlveda S., and Calvo C. Increased activity of Lecithin cholesterol acyl transferase during short-term oral estrogen progestin replacement therapy in a group of post-menopausal women *Metabolism*. 47: 297-300, 1998

Calvo C, Bustos P, Giraudo P, **Ulloa N**, Sepulveda J, Verdugo C, Toledo L. A monoclonal antibody-based enzyme immunoassay for the measurement of native and glycated apolipoprotein B-containing particles. *J Atheroscler Thromb.*; 4:45-49, 1997

Casanueva V., Cid X., Calvo C., Chiang MT., **Ulloa N**., Rodríguez W., y Elgueta F. Lipoproteina (a) en pediatría: relación con historia familiar de enfermedad coronaria. *Rev Med de Chile*. 124: 799-804, 1996.

Calvo C, Bustos P, Sepúlveda J, **Ulloa N**, Sepúlveda V. Development of monoclonal antibodies for the selective isolation of plasma apolipoprotein A-containing particles. *Hybridoma*. 14: 603-607, 1995

Perez R, García M, **Ulloa N**, Jara C, Bardisa L and Rudolph I. A single intravenous high dose of cholic acid to apregnant ewe does not affect fetal well-being. *Res Exp Med* 194: 63-67, 1994.

**Ulloa N**, Padilla L, Verdugo C, Bustos P, y Calvo C. Radio.inmuno-análisis para la cuantificación plasmática de apolipoproteína B: Un índice de riesgo cardiovascular. *Anales Médicos de Concepción*. 31: 11-17. 1994

Calvo C, **Ulloa N**, Del Pozo R, and Verdugo C. Abnormal activation of lecithin:cholesterol acyl transferase by glycated apolipoprotein A-I *Eur J Clin Chem and Clin Biochem*. 31: 217- 220, 1993.

Calvo C, **Ulloa N**, Campos M, Verdugo C, and Ayrault-Jarrier M. The preferential site of non-enzymatic glycation of human apolipoprotein A-I in vivo *Clin Chin Acta*. 217: 193-198, 1993.

Nervi F, Cobarruvias C, Bravo P, Velasco N, **Ulloa N**, Cruz F, Fava M, Severin C, Del Pozo R, Antezana C, Valdivieso V, and Areteaga A. Influence of legume intake on biliary lipids and cholesterol metabolism in young chilean men. *Gastroenterol*. 96: 825-830, 1989

Rigotti A, Marzolo MP, **Ulloa N**, González O, and Nervi F. Effect of bean intake on biliary lipid secretion and on hepatic cholesterol metabolism in the rat. *J Lipid Res*. 30: 1041-1048, 1989

Nervi F. Marinovic I, Rigotti A, and **Ulloa N**. Regulation of biliary cholesterol secretion. *J Clin Invest*. 82: 1818-1825, 1988.

**Ulloa N.**, Garrido J. And Nervi F. Ultracentrifugal isolation of vesicular carriers of cholesterol in native human and rat bile. *Hepatology*. 7: 235-243, 1985.

**Ulloa N.** and Nervi F. Mechanism and kinetic characteristic of de uncoupling by plant steroids of biliary cholesterol from bile salt output *Biochim et Biophys Acta*. 837: 181.189, 1985.

### ***Publicaciones no ISI***

**Ulloa N.** Genes y obesidad. *Revista de la Facultad de Salud Pública y Nutrición (Monterrey, N.L. México)* *Revista de la Facultad de Salud Pública y Nutrición (Monterrey, N.L. México)* 10: 2010.

**Ulloa N.** Contexto Internacional del laboratorio Clínico y el Impacto de la Gestión de Calidad. *Revista de la Facultad de Salud Pública y Nutrición (Monterrey, N.L. México)* 1: 6-22, 2010.

Asenjo S., Sáez K., **Ulloa N.**, Gleisner A., Calvo C., Martínez T., Lezana A., Muñoz I. y Bustos P. Impacto de la Obesidad en los factores de riesgo del Síndrome Metabólico. Vol XVI: 1, 2008.

Efecto del uso sistémico del fluoruro en la salud integral del ser humano y en el medio-ambiente. Eds. Luz Vivaldi y **Natalia Ulloa**. Enero, 1994.

**Ulloa Natalia.** Control de Calidad en la Fases Instrumental, En: Bases para un programa de Control de Calidad en Laboratorios Clínicos, Ed. Servicio de Salud del Maule. 1995.-

## CONFERENCIAS RECIENTES

### CONFERENCIAS INTERNACIONALES

- **Polimorfismos genéticos asociado con obesidad común y riesgo metabólico en población chilena.** Jornadas de Obesidad y Co-morbilidades, Octubre 2011  
Facultad de Medicina, Dirección de Estudios de Postgrado.  
Universidad de Concepción, Octubre 2011.
- **Genética de la Obesidad.** Congreso Internacional de Químico Farmacéutico Biólogo 2010. Universidad Autónoma de NL, 23-27 Agosto 2010, México.
- **La experiencia Chilena del Abordaje Científico Académico de la obesidad como pandemia global.** Congreso Internacional de Químico Farmacéutico Biólogo 2010  
Universidad Autónoma de NL, 23-27 Agosto 2010, México.
- **HRM (*Hight Resolution Melting*) como herramienta para la identificación de polimorfismos genéticos.** Congreso Internacional de Químico Farmacéutico Biólogo 2010, Universidad Autónoma de NL, 23-27 Agosto 2010, México.
- **Contexto Internacional del laboratorio Clínico y el Impacto de la Gestión de Calidad.** Congreso Internacional de Químico Farmacéutico Biólogo 2009.  
Universidad Autónoma de NL, Septiembre 2009, México.

### CONFERENCIAS NACIONALES

- **Un modelo territorial interdisciplinario para la prevención y reducción de la obesidad en desarrollo . XVI CONGRESO SOCIEDAD CHILENA DE OBESIDAD, Santiago, 4 Octubre 2014 -**

- **Dieta Mediterránea un estilo de vida en la prevención de enfermedades crónicas: Importancia de los fitoquímicos.** XVI Congreso Nacional de Estudiantes de Ciencias y Tecnología de los Alimentos, UdeC , Noviembre, 2014
- **Regulación de la Homeostasis del Gasto Energético y la Ingesta.** Simposio: La Ciencia del Ejercicio y sus beneficios en el tercer Milenio, 22 y 23 de Marzo, 2011. **Patrocinio y Auspicio:** MECESUP UCO 0609. Modelo Educativo transdisciplinario para la prevención de la obesidad
- **Efecto sobre la composición corporal y el estado Nutricional de una intervención en la clase de Educación Física.** Jornada Difusión dirigida a Prof. De Ed. Física. Univ. de Concepción, 18 Octubre, 2010-11-07.
- **Desarrollo de una estrategia territorial integrada transdisciplinaria para la prevención de la obesidad en la comunidad escolar, N° 07CN13ISM-196.** Jornada Difusión dirigida a Nutricionistas. Universidad de Concepción, 19 Octubre, 2010-11-07.
- **Genética de la obesidad y su asociación con fenotipos metabólicos de riesgos.** XIX Congreso Latino Americano de Bioquímica Clínica. Santiago, Abril, 2010
- **Obesidad genes y sus implicancias metabólicas.** Reunión de la Rama de Endocrinología Pediátrica, Abril 2010
- **Genética de la obesidad y su asociación con fenotipos metabólicos de riesgos.** Jornada de Actualizaciones de Investigación Clínica en Diabetes, Obesidad y Enfermedad Cardiovascular. Universidad de Concepción, Enero 2010.
- **Obesidad una pandemia global.** Academia de Profesores Eméritos, Universidad de Concepción, Octubre, 2009

### **PREMIOS Y DISTINCIONES**

#### PRIMER LUGAR CATEGORÍA INNOVACIÓN TECNOLÓGICA E INVESTIGACIÓN

**Trabajo:** Caracterización de indicadores de resistencia a insulina y obesidad en escollares en estadio prepuberal. Muñoz I., Ulloa N., Sáez K., Asenjo S., Bustos P., Calvo C., Gleisner A., Riffo T., Searle A. XIX Congreso Latinoamericano de Bioquímica Clínica y XVI Congreso Chileno de Química Clínica, Santiago, CHILE, Marzo 2010.

PRIMER PREMIO del X Congreso Chileno de Inmunología, al Trabajo:

Anticuerpos monoclonales anti apolipoproteína A-I en el reconocimiento de poblaciones de HDL: Potencial uso como marcador de riesgo cardiovascular.

Ulloa N., Muñoz I., Radojkovic C., Calvo C., Bustos P.

La Serena, Octubre 2006

SEGUNDO PREMIO XIV Congreso Chileno de Química Clínica al trabajo:  
Hormonas sexuales y b-sitosterol regulan vías involucradas en la esterificación y tráfico de colesterol en macrófagos. Radojkovic, Bustos, Vergara I., Barra P., Becerra J., Calvo C., Y Ulloa N. Reñaca, Chile Octubre, 2005

PRIMER LUGAR XV Congreso Chileno de Química Clínica Pucón, Octubre 2007  
al Trabajo: Purificación de 17 b-estradiol y progesterona desde suero de equino con anticuerpos policlonales Muñoz I, Bustos P, Arias D, Lezana A, Calvo C, Ulloa N.

PRIMERA MENCIÓN HONROSA XV Congreso Chileno de Química Clínica Pucón, Octubre 2007 al Trabajo: Efecto del b-sitosterol y de hormonas sexuales femeninas en eventos aterogénicos tempranos Bustos P, Duffau C, Pacheco C, Castillo JL, Ulloa N.

SEGUNDA MENCIÓN HONROSA XV Congreso Chileno de Química Clínica Pucón, Octubre 2007 al Trabajo: Relación de parámetros bioquímicos con los factores de riesgo del síndrome metabólico en adolescentes obesos. Bustos P, Asenjo S, Sáez K, Gleisner A, Martínez T, Calvo C, Ulloa N.

Distinción con el galardón MAS REGIÓN, Corporación Privada de Desarrollo Corbiobio., Julio 2007.

#### ***SOCIEDADES A LAS QUE PERTENECE***

Miembro de la Sociedad Chilena de Química Clínica

Asesora y Conferencista de la Corporación privada de desarrollo CORBIOBIO.

Señores  
FIA  
Loreley 1582  
La Reina

Estimados señores:

Yo José Aylwin Azocar, manifiesto mi compromiso de participar, como expositor, en el evento denominado **"Foro y Salón Frutos del Bosque – Feria del tiempo Rimu"** en el tema "Políticas Públicas y Gestión territorial en zonas de Bosque Nativo" a realizarse entre el 30 de Abril y el 2 de Mayo del 2015, presentada por "la sociedad Nut Shop Ltda-Gustos del Bosque" a la Convocatoria de Realización de Eventos de Innovación 2015.

Sin otro particular, le saluda atentamente,

## CV

- José Aylwin Oyarzún.

Es abogado especialista en derechos humanos y pueblos indígenas. Fue Director del Instituto de Estudios Indígenas de la UFRO entre 1994 y 1997.

Coordinador del Programa de Derechos Indígenas del Instituto (2002-2004). Co Director del Observatorio de Derechos de los Pueblos Indígenas (hoy Observatorio Ciudadano), ONG de documentación, promoción y defensa de derechos humanos de pueblos indígenas en Chile afiliada a FIDH fundada el 2004.

Ha realizado estudios e investigación sobre derechos de pueblos indígenas en América del Norte (maestría en Universidad de British Columbia, Canadá) y Latinoamérica para CEPAL (ONU), Universidad de Montana, el Instituto Interamericano de Derechos Humanos e IWGIA de Dinamarca. Ha escrito varias publicaciones sobre la temática de los derechos humanos y los pueblos indígenas en Chile y el exterior. Es profesor de Derecho Indígena en la Universidad Austral de Chile.

Señores  
FIA  
Loreley 1582  
La Reina

Estimados señores:

Yo Pedro Ñanco Ñanco, manifiesto mi compromiso de participar, como expositor, en el evento denominado **"Foro y Salón Frutos del Bosque – Feria del tiempo Rimu"** en el tema "El tiempo RIMU y el saber mapuche del Bosque Nativo" a realizarse entre el 30 de Abril y el 2 de Mayo del 2015, presentada por "la sociedad Nut Shop Ltda-Gustos del Bosque" a la Convocatoria de Realización de Eventos de Innovación 2015.

Sin otro particular, le saluda atentamente,

## Ficha Curricular Francisco Pedro Ñanco Ñanco

### ANTECEDENTES PERSONALES

**NOMBRE** : **FRANCISCO PEDRO ÑANCO ÑANCO**

### ESTUDIOS

**2006** Educación Intercultural Bilingüe. Consejo de Educación Mapuche AZELUWAM.

**2007** Cosmovision Mapuche. Corporación Manquekurrufw

Formado bajo el programa de Educación Intercultural Bilingüe promovido por el Ministerio de Educación. A través del Consejo de Educación Mapuche AZELUWAM, y con participación de la Universidad Católica de Temuco, se acredita la formación y competencia en ámbitos culturales, lingüísticos Mapuche, bajo los ejes temáticos de lengua, espacio, temporalidad, relaciones sociales y territorialidad.

### ACTIVIDADES LABORALES

**2006 hasta la actualidad**

- Asesor Intercultural Mapuche Escuela Antu Lafquen, sector Los Pinos, Queule.

**2008 hasta la actualidad**

- Asesor Intercultural Mapuche Escuela Padre Isidoro Queule

**2013 hasta la actualidad**

- Asesor Intercultural Mapuche Escuela

**2014 hasta la actualidad**

- Asesor Intercultural Mapuche Escuela Puchilco, comuna de Tolten

**ANEXO 6: CARTAS DE COMPROMISO DE LA O LAS ENTIDADES ASOCIADAS (SI CORRESPONDE)**

La carta debe indicar que la entidad asociada se compromete a:

- Apoyar la ejecución del evento de innovación.
- Entregar los aportes de contraparte comprometidos, si corresponde
- La carta debe ser firmada por el representante legal de la entidad asociada.

La carta de compromiso se debe ajustar al siguiente formato:

Señores  
FIA  
Loreley 1582  
La Reina

Estimados señores:

Yo Jorge Pereira como representante legal de Cooperativa de Servicios Fën, manifiesto mi interés y compromiso de realizar las actividades programadas en la propuesta denominada "**Foro y Salón Frutos del Bosque – Feria del tiempo Rimu**", a realizarse entre el 30 de Abril y el 2 de Mayo del 2015, presentada por "la sociedad Nut Shop Ltda-Gustos del Bosque" a la Convocatoria de Realización de Eventos de Innovación 2015..

Asimismo, me comprometo a realizar un aporte en al sistematización del evento por un valor de para financiar la contraparte de la propuesta, en caso que ésta resulte aprobada.

Sin otro particular, le saluda atentamente,

**ANEXO 7:**

**COTIZACIONES QUE RESPALDEN LA MEMORIA DE CALCULO**

Deben incluirse identificadas con número de referencia correlativo de los cuadros N°20, N°21 y N°22.

**ANEXO 8:**

**PERSONERÍA JURÍDICA DE LA ENTIDAD POSTULANTE**

(Antecedentes legales de constitución, certificado de vigencia de la entidad y antecedentes de la personería en que consten los poderes del representante legal de la entidad).

**ANEXO 9: INFORME COMERCIAL DE LA ENTIDAD POSTULANTE**  
(DICOM de la entidad).

**ANEXO 10: CARTA DE COMPROMISO DE APOORTE DE TERCEROS**

La carta debe indicar que la entidad se compromete a:

- Describir el tipo de aporte comprometido