CHILE
POTENCIA ALIMENTARIA Y FORESTAL

GOBIERNO DE CHILE
MINISTERIO DE AGRICULTURA
FIA

FORMULARIO DE POSTULACIÓN
CONVOCATORIA DE INSTRUMENTOS COMPLEMENTARIOS 2009/2010

Componente: REALIZACIÓN EN EVENTOS TÉCNICOS

CÓDIGO (uso interno)	EVR - 2010 - 0011

1. NOMBRE DE LA PROPUESTA

1° Seminario de la Gastronomía Multicultural para el fortalecimiento de la cadena agroalimentaria Osorno 2010

2. LUGAR DEL EVENTO TÉCNICO

Región:	Decima Región de Los Lagos
Ciudad (es):	Osorno

3. ÁREAS O SECTORES

X	Agrícola	X	Pecuario		Forestal	X	Dulceacuícola relacionado con agricultura		Gestión

4. FECHA DE INICIO Y TÉRMINO DEL PROGRAMA DE ACTIVIDADES

INICIO Y TÉRMINO DEL PROGRAMA DE ACTIVIDADES (Incluye la preparación, realización del evento técnico y difusión de los resultados)			
Inicio:	25-01-2010	Término:	13-02-2010
INICIO Y TÉRMINO DEL EVENTO TÉCNICO A REALIZAR			
Inicio:	04-02-2010	Término:	05-02-2010

5. COSTO TOTAL INICIATIVA

	$	%
COSTO TOTAL INICIATIVA		
APORTE FIA		
APORTE CONTRAPARTE		

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

6. ENTIDAD RESPONSABLE (Antecedentes curriculares en relación con la iniciativa Anexo 2) (Personería Jurídica e Informes Comerciales Anexos 9 y 10 respectivamente)

Nombre: Sociedad Agrícola y Ganadera de Osorno - Asociación Gremial - SAGO AG
RUT:
Identificación cuenta bancaria:
Dirección comercial: calle Mackenna Nº 904
Ciudad: Osorno
Región: de los Lagos
Fono:
Fax:
Correo electrónico:

7. REPRESENTANTE LEGAL DE LA ENTIDAD RESPONSABLE
(Completar adicionalmente la Pauta de Antecedentes del Representante Legal en Anexo 1A)

Nombre: Tomas Erber Rudolph
Cargo en la Entidad Responsable: Presidente
RUT:
Dirección: calle Mackenna Nº 904
Ciudad: Osorno
Región: de los Lagos
Fono:
Fax:
Correo electrónico:

Firma

8. TIPO DE ENTIDAD RESPONSABLE (Giro)

Asociación Gremial del Giro Fomento Agrícola

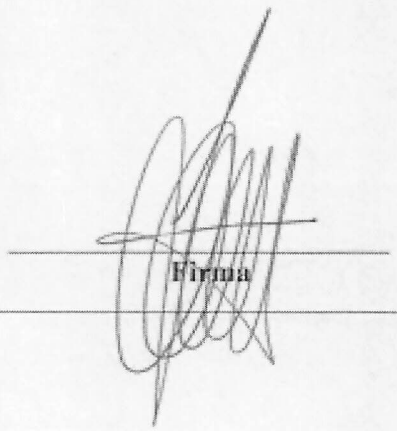
9. NATURALEZA DE LA ENTIDAD RESPONSABLE

[ ] Pública [X] Privada

10. COORDINADOR DE LA PROPUESTA
(Completar adicionalmente la Pauta de Antecedentes del Coordinador en Anexo 1B)

(Esta sección no aplica para el apoyo a la asistencia a Eventos Técnicos o Ferias Tecnológicas de un postulante individual)

Nombre: Julián Goñi Melias
Cargo en la Entidad Responsable: Director Ejecutivo
RUT:
Dirección: Cochrane 759, interior
Ciudad: Osorno
Región: de los Lagos
Fono:
Fax:
Correo electrónico:



11. RESUMEN Y JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA
(Máximo media página)

El 1° Seminario de la Gastronomía Multicultural para el fortalecimiento de la cadena agroalimentaria Osorno 2010, es la fase uno del programa "Osorno cinco continente, puesta en valor de la gastronomía alimentaria con identidad multicultural", programa diseñado para establecer mejoras en la competitividad de la cadena agroalimentaria y rescatar las diferentes culturas existente en la provincia de Osorno, la fase uno de dicho programa tiene como objetivo interrelacionar las culturas presentes en zona; Árabe-Francesa-Española-Huilliche-Alemana-Criolla, con los producto existen y típicos; Carne bovina- carne ovina-leche-queso-avellanas europeas-berry-flores-nalca-maqui-trigo mote, la idea es que con la experiencia de la personas de cada colonia unida a calidad profesional de los Masterchef entreguen al final del seminario el primer menú multicultural, el cual tendrá como contenido un plato por país y los ingredientes de dicho platos serán los productos descrito anteriormente, la importancia de este menú radica en que el día 27 y 28 de enero del 2010 durante el festival de la leche y la carne se promocionara este seminario aprovechando el desarrollo comunicacional y difusión de dicho festival.

La metodología empleada para el desarrollo del 1° Seminario de la Gastronomía Multicultural para el fortalecimiento de la cadena agroalimentaria Osorno 2010, se concentra en actividades teóricas y practicas ha realizarse los días 4 y 5 de febrero del 2010, el primer día se realizaran charlas técnicas a cargo de los chef y exposiciones de las diferentes colonias, mientras que en el segundo día y final se realizaran talleres prácticos donde se entrelazan las experiencia de los chef, con la visión de

productores de los productos típicos de la zona y las tradiciones de la colonias del territorio.
Este seminario descansa como el comienzo de una iniciativa que busca rescatar las tradiciones y productos del territorio, y poder entregar un oferta gastronómica con identificación multicultural y generar mejorar en la competitividad de la cadena agroalimentaria, utilizando materias primas de la provincia de Osorno, al corto plazo se insertar este menú en la oferta gastronómica territorial y luego nacional, por ultimo generar las internacionalización (en el largo plazo) de las materia primas utilizadas en los platos del menú multicultural, para ello se genera un desarrollo estratégico apoyo por PROCHILE.

12. OBJETIVO GENERAL DE LA PROPUESTA

Promover y Desarrollar la cadena agroalimentaria a través gastronomía multicultural y generar el mejoramiento de la competitividad del sector agropecuario en la provincia de Osorno.

13. PROFESIONALES DEL EQUIPO ORGANIZADOR - Cuadro N°1 archivo Microsoft Excel (Completar la Pauta de Antecedentes de los Organizadores del Evento Técnico en Anexo 1C)

	NOMBRE Y APELLIDOS DE LOS ORGANIZADORES [1]	RUT O PASAPORTE	LUGAR O ENTIDAD DONDE TRABAJA	PAÍS/ REGIÓN/ CIUDAD	PROFESIÓN, ESPECIALIZACIÓN Y NIVEL DE FORMACIÓN	ROL A CUMPLIR EN LA ORGANIZACIÓN DEL EVENTO
1	Julian Goñi Melias		Corporacion de Osorno	Chile, Los Lagos, Osorno	Director de CorpOsorno	Coordinador de Seminario
2	Fabián Carrasco		Condorvision	Chile, Los Lagos, Osorno	Ing. Civil Industrial	Enc. Gestión Operativa
3	Dante Olivares Hevia		Condorvision	Chile, Los Lagos, Osorno	Ingeniero en Turismo	Enc. De Logística
4	Beatriz Díaz M.		Corporacion de Osorno	Chile, Los Lagos, Osorno	Ingeniero comercial	Enc. De Finanzas
5	Claudia Mátamala		Corporacion de Osorno	Chile, Los Lagos, Osorno	Ingeniero comercial	Encargada de convocatoria
6	Norca Montiel		Corporacion de Osorno	Chile, Los Lagos, Osorno	Secretaria Ejecutiva	Encargada de Difusión
7	Solange Pérez		Corporacion de Osorno	Chile, Los Lagos, Osorno	Ingeniero comercial	Encargada de equipamiento
8	Ximena Díaz		Corporacion de Osorno	Chile, Los Lagos, Osorno	Administración de empresas	Encargada de Contabilidad

[1] Nota: Todos los profesionales organizadores individualizados en este cuadro, deben llenar la pauta de antecedentes personales en Anexo 1C.

14. EQUIPO DE EXPOSITORES - Cuadro N°2 archivo Microsoft Excel
(Completar la Pauta de Antecedentes de los Expositores del Evento Técnico en Anexo 1D)
(Entregar antecedentes curriculares de los expositores en Anexo 3 y cartas de compromiso en Anexo 6)

	NOMBRE Y APELLIDOS DE LOS ORGANIZADORES [2]	RUT O PASAPORTE	LUGAR O ENTIDAD DONDE TRABAJA	PAÍS/ REGIÓN/ CIUDAD	PROFESIÓN, ESPECIALIZACIÓN Y NIVEL DE FORMACIÓN	CONOCIMIENTOS O COMPETENCIAS EN EL TEMA A EXPONER
1	Raúl Corre Brahm		I. Municipalidad De Vitacura	Chile, Metropolitana, Santiago	Chef y empresario	Trayectoria y expericiencia que lo avalan
2	Christian Alan González		Chef y propietario de Divino Meson bistrot	Chile, Los Lagos, Puerto Varas	Chef y empresario	Trayectoria y expericiencia que lo avalan
3	Clementina Mayor Pérez		Director de Carrera "GASTRONOMÍA, HOTELERIA Y TURISMO" en INACAP Sede Osorno.	Chile, Los Lagos, Osorno	Directora de Carrerra	Trayectoria y expericiencia que lo avalan

15. DESTINATARIOS DEL EVENTO TÉCNICO (Público objetivo)

El área de influencia es a nivel nacional (convocatoria), el publico objetivo son los servicios gastronómico que forman parte de la oferta nacional y que presente intereses multiculturales , además los productores de las materias primas de la cadena agroalimentaria en la provincia de Osorno y por último el público en general a nivel nacional que se identifique con la colonias árabe, alemana, española, francesa, Huilliche y criolla.
Este evento tiene una cobertura de 200 personas.

16. PROGRAMA DEL EVENTO TÉCNICO
(Adjuntar antecedentes complementarios en el Anexo 7)

Este evento técnico está programado para realizarse los días 04 y 5 de febrero del 2010, la metodología empleada es teórica-practica y establece que el primer día del seminario se realizaran tres charlas relacionada con la cadena agroalimentaria y gastronómica, están las dictaran tres chef con prestigio a nivel nacional, además en éste día expondrán cada representante de las colonias árabe, alemana, española, francesa, Huilliche y criolla. Los tiempos y temas específicos a tratar en el primer día se encuentran en el anexo 7.
El segundo día se realizaran talleres prácticos entre los chef y representantes de las distintas colonias, además los productores locales que aportaran las materias primas definidas por los chef, estos talleres son tres y el objetivo es confeccionar los platos típico de cada colonia con materias primas producida en este territorio, para ir definiendo el menú multicultural, que es el producto final esperado de este 1° Seminario de la Gastronomía Multicultural para el fortalecimiento de la cadena agroalimentaria Osorno 2010.

[2] Nota: Todos los expositores individualizados en este cuadro, deben llenar la pauta de antecedentes personales en Anexo 1D.

17. MÉTODOS Y TÉCNICAS A UTILIZAR

ESTRATEGIA DE LA CONVOCATORIA AL EVENTO (ASISTENTES E INVITADOS)

Se extenderán invitaciones a todos los productores agrícolas perteneciente SAGO (Sociedad Agrícola y ganadera Osorno), además se entregaran invitaciones a los cónsules y colonias árabes, alemana, española, francesa, Huilliche y criolla de la provincia de Osorno. Para cerrar el círculo de participantes al evento técnico se entregar invitación a la oferta gastronómica nacional con interés potencial en la gastronomía multicultural, empresarios gastronómicos y sus respectivos equipos que tenga relación con el evento.

INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO, MATERIALES

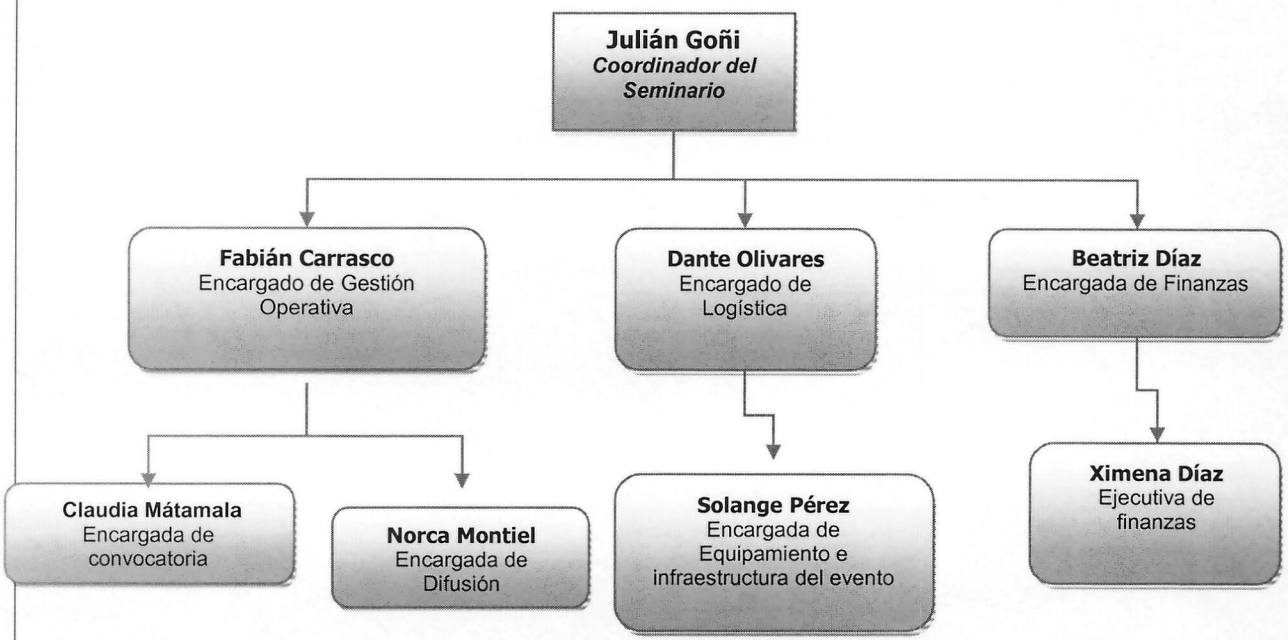
La infraestructura utilizada para este seminario será en Sonesta Hotel Osorno, cuenta con un salón en formato auditorio con amplificación (manipulada por personal del hotel) además incluye estación de café y servicio de almuerzo para las 200 personas estimadas para el seminario, para los días 4 y 5 de Febrero de 2010. (ver cotización en el anexo 8)

ORGANIZACIÓN DE CHARLAS, EXPOSICIONES, PANELES, SESIONES, ETC.

Día uno: 04 de FEBRERO 2010	
Horario	**Actividad**
9:30 – 10:00 hrs.	Acreditación para evento técnico
10:00 – 11:00 hrs.	Charla técnica: MasterChef Sr. Raúl Corre Brahm Tema: "Gastronomía Multicultural, un nicho regional con desarrollo internacional"
11:00 – 11:30 hrs.	Preguntas del público o coffee break
11:30 – 11:45 hrs.	Exposición : Colonia Árabe
11:45 – 12:00 hrs.	Exposición: Colonia Alemana
12:00 – 13:00 hrs.	Charla Técnica: MasterChef Sr. Christian Alvan Tema: " Puesta en valor de Materias primas para la gastronomía Multicultural y decoración de platos"
13:00 – 13:15 hrs.	Exposición: Colonia Criolla
13:15 – 13:30 hrs.	Exposición: Colonia Francesa
13:30 – 14:30 hrs.	Almuerzo
15:00 – 16:00 hrs.	Charla técnica: Jefa de Unidad de gastronómica, INACAP Osorno Sra: Clementina Mayor Pérez
16:00 – 16:15 hrs.	Preguntas del público
16:15 – 17:15 hrs.	Charla Técnica: Sociedad Agrícola y Ganadera de la provincia de Osorno (SAGO): Producción y comercialización de materias primas para su inserción en la oferta gastronómica multicultural en la región de los lagos.
17:15 – 17:30 hrs.	Preguntas del público
17:30 – 17:45 hrs.	Exposición: Colonia Española
17:45 – 18:00 hrs.	Exposición: Colonia Huilliche

Día dos: 05 de FEBRERO 2010	
Horario	**Taller**
10:00 – 10:30 hrs.	Taller de coordinación : "Programa Osorno Cinco continente; Colonia árabe y francesa " MasterChef Sr. Raúl Corre Brahm y del puerto varas, realizan una reunión técnica con los representante de las colonias y productores de materias primas para trazar las directrices de los platos típicos de sus países de orígenes.
10:30 – 11:00 hrs.	Descanso y cambios de equipos (coffe break)
11:00 – 11:30 hrs.	Taller de coordinación : "Programa Osorno Cinco continente; Colonia Española y Alemana " MasterChef Sr. Raúl Corre Brahm y del puerto varas, realizan una reunión técnica con los representante de las colonias y productores de materias primas para trazar las directrices de los platos típicos de sus países de orígenes.
11:30 – 12:00 hrs.	Descanso y cambios de equipos (Coffe break)
12:00 – 12:30 hrs.	Taller de coordinación : "Programa Osorno Cinco continente; Colonia Criolla y Huilliche " MasterChef Sr. Raúl Corre Brahm y del puerto varas, realizan una reunión técnica con los representante de las colonias y productores de materias primas para trazar las directrices de los platos típicos de sus países de orígenes.
12:30 – 14:30 hrs.	Almuerzo
15:00 – 16:30 hrs.	Presentación de los plato del menú del programa "Osorno cinco continente, puesta en valor de la gastronomía con identidad multicultural "

DESCOMPOCISION FUNCIONAL DEL 1° SEMINARIO DE LA GASTRONOMÍA MULTICULTURAL PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA CADENA AGROALIMENTARIA OSORNO 2010.



(ver en el anexo 7)

DIFUSIÓN DEL EVENTO TÉCNICO Y DE LOS RESULTADOS GENERADOS

El desarrollo comunicacional del seminario gastronómico multicultural contiene los siguientes elementos de difusión:

- Elaboración de 4 pendones publicitarios tipo roller.
- Folletería promocional.
- Carpetas para cada participante
- Publicación en medio local (escritos y audiovisuales)
- Resmas y sobres institucionales con membrete

Respecto al difusión de los resultados del seminario se confeccionara un Informe tipo "memoria" (5 ejemplares) en papel couché, tapas duras con el resultado (menú multicultural) todo ello con los respectivos "masters" digitales de respaldo" para su posterior réplica a las entidades respectivas.

18. RESULTADOS ESPERADOS (ENUMERE)

CONVOCATORIA AL EVENTO

productores agrícolas (50), empresarios gastronómicos (50), chef nacionales (50), colonias (50)

CALIDAD TÉCNICA Y ORGANIZATIVA DEL EVENTO

Calidad técnica: 7,0 - Organización del evento: 7,0

IMPACTOS ESPERADOS EN EL SECTOR AGRÏCOLA ASOCIADO AL EVENTO

Puesta en valor de las materia primas para la elaboración de los platos, que forman parte del menú multicultural, lo que establece mejoras en la competitividad de la cadena agroalimentaria y por ende una nueva opción para el sector agrícola ya que se abre un nuevo mercado nacional (oferta gastronómica) y una visión internacional en la mediano plazo, que involucrar el programas "Osorno cinco continente, puesta en valor de gastronomía multicultural".

Además se genera un impacto social al rescatar las tradiciones de las distintas colonias presente en la provincia de Osorno.

19. ASPECTOS ECONÓMICOS DEL EVENTO TÉCNICO

CARACTERÍSTICAS DE LA MATRÍCULA O INSCRIPCIÓN (MONTO, MODALIDAD DE PAGO, BENEFICIOS Y MATERIALES QUE INCLUYE)

La metodología para la convocatoria al seminario será por invitación a través de carta certificada y no tendrá costo asociado.

Se entregar una carpeta con el afiche oficial del seminario, además de hojas y lápiz para tomar apuntes.

ANEXOS

ANEXO 1A: PAUTA DE ANTECEDENTES DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA ENTIDAD RESPONSABLE

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES RESUMIDA REPRESENTANTE LEGAL DE LA ENTIDAD RESPONSABLE	
ANTECEDENTES PERSONALES **(Obligatorio para todos los participantes o postulantes)**	
Nombre completo	Tomas Erber Rudolph
RUT	
Fecha de Nacimiento	12 de septiembre de 1956
Nacionalidad	Chileno
Dirección particular	Fundo Tres Esteros
Comuna	Río Negro
Región	De Los Lagos
Fono particular	No tiene
Celular	
E-mail	
Profesión	Médico Veterinario
Género (Masculino o femenino)	Masculino
Indicar si pertenece a alguna etnia (mapuche, aymará, rapa nui, atacameño, quechua, collas, alacalufe, yagán, huilliche, pehuenche)	
Nombre y teléfono de la persona a quien avisar en caso de emergencia	Marianne Wilhelm
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	Cargos gremiales: Director y Presidente de SAGO, director Soc Chilena de Buiatria, Presidente Corpcarne, Director FEDECARNE. Médico Veterinario Agricultor
ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL (ACTUAL) **(Los agricultores deben llenar la sección siguiente)**	
Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	Sociedad Agrícola y Ganadera de Osorno - Asociación Gremial - SAGO AG,
Rut de la Institución o Empresa	
Nombre y Rut del Representante Legal de la empresa	Tomas Erber Rudolph
Cargo del participante en la Institución o Empresa	Presidente
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	Calle Mackenna Nº 904, Osorno
Fono	
Fax Comercial	
E-mail	
Clasificación de público o privado	Privado

ACTIVIDAD COMO AGRICULTOR (ACTUAL) (Completar sólo si se dedica a esta actividad)	
Tipo de Agricultor (pequeño, mediano o grande)	Mediano
Nombre de la propiedad en la cual trabaja	Fundo Tres Esteros
Cargo (dueño, administrador, etc.)	Dueño
Superficie Total y Superficie Regada	419 Há. Sin riego
Ubicación (detallada)	Camino Real, Km 22,3
Rubros a los que se dedica (incluir desde cuando se trabaja en cada rubro) y niveles de producción en el rubro de interés	Crianza y engorda de ganado bovino desde 1977.
Resumen de sus actividades	
Organizaciones (campesinas, gremiales o empresariales) a las que pertenece y cargo, si lo ocupa	Presidente de SAGO Director Fedecarne Presidente Corpcarne Socio: Colegio Médico Veterinario, Soc. Chilena de Buiatria

ANEXO 1B: PAUTA DE ANTECEDENTES DEL COORDINADOR DE LA INICIATIVA

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES RESUMIDA COORDINADOR DE LA INICIATIVA	
ANTECEDENTES PERSONALES (Obligatorio para todos los participantes o postulantes)	
Nombre completo	**Julián Goñi Melias**
RUT	
Fecha de Nacimiento	**28 de abril de 1961**
Nacionalidad	**Chilena**
Dirección particular	**Cervantes 1841**
Comuna	**Osorno**
Región	**De los Lagos**
Fono particular	
Celular	
E-mail	
Profesión	**Administrador Público – U. de Chile** **Magíster en Desarrollo Económico Territorial – U.A.H.C** **Doctor en Economía Regional – U. de Sevilla**
Género (Masculino o femenino)	**Masculino**
Indicar si pertenece a alguna etnia (mapuche, aymará, rapa nui, atacameño, quechua, collas, alacalufe, yagán, huilliche, pehuenche)	**No**
Nombre y teléfono de la persona a quien avisar en caso de emergencia	**Beatriz Díaz**
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	**CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA PROVINCIA DE OSORNO** **Cargo:** Director Ejecutivo **Año** 2009 **_ CHILE EMPRENDE** **Cargo:** Director proyecto de apoyo a los territorios emprende en la elaboración de los presupuestos operativos 2008. **Año** 2007 - 2008 **_ SERCOTEC** **Cargo:** Director "Programa de apoyo a la Comisión de Fomento Productivo de la Asociación Chilena de Municipalidades" **Año** 2007 – 2008 **Cargo**: Director del proyecto "Levantamiento de Información sobre Fallas de Mercado a Nivel Local" **Año** 2008 **_ UNIVERSIDAD DE LOS LAGOS** **Cargo:** Director del "Programa de Desarrollo Económico Territorial" del Departamento de Ciencias Administrativas y Económicas de la universidad. **Cargo**: Académico del Magister en Gestión Pública **Año** 2008 **Cargo:** Profesor del diplomado en Desarrollo Económico Territorial **Año** 2008 **_ AGENCIA REGIONAL DE DESARROLLO PRODUCTIVO REGIÓN DE LOS LAGOS** **Cargo:** Consultor Senior **Año** 2007 **Cargo**: Consultor Senior **Año** 2007 – 2008 **_ FUNDACIÓN CHINQUIHUE** **Cargo:** Consultor Externo **Año** 2006 **_ MUNICIPALIDAD DE PUERTO MONTT** **Cargo:** Consultor Externo **Año** 2006 **Cargo**: Consultor Externo **Año** 2006 **_ ASSESSOR CONSULTORES ASOCIADOS** **Cargo:** Profesional asociado y Gerente del área de Proyectos **Funciones:** Dirección de los equipos de evaluación ex ante de proyectos sociales y de fomento productivo en las regiones VIII, IX y X; Estudios de Desarrollo Organizacional; Relator en el área de administración para cursos de capacitación; Preparación de propuestas de Planificación Económica

	Territorial. **Año** 2000 - 2005 **_ GOBIERNO REGIONAL DE LOS LAGOS** **Cargo**: Asesor Concejo Regional **Año** 2000 – 2002
ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL (ACTUAL) **(Los agricultores deben llenar la sección siguiente)**	
Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	**CORPOSORNO**
Rut de la Institución o Empresa	
Nombre y Rut del Representante Legal de la empresa	**Julián Goñi Melias**
Cargo del participante en la Institución o Empresa	**Director Ejecutivo**
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	**Lord Cochrane 759, interior**
Fono	
Fax Comercial	
E-mail	
Clasificación de público o privado	**Publico y privado**

ANEXO 1C: PAUTA DE ANTECEDENTES DE LOS ORGANIZADORES DEL EVENTO

Esta ficha debe ser llenada para cada uno de los profesionales del equipo organizador del evento

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES RESUMIDA PROFESIONAL DEL EQUIPO ORGANIZADOR	
ANTECEDENTES PERSONALES (Obligatorio para todos los participantes o postulantes)	
Nombre completo	DANTE LEONARDO OLIVARES HEVIA
RUT	
Fecha de Nacimiento	01-12-1971
Nacionalidad	CHILENO
Dirección particular	ARTURO PRAT 281 DPTO. C
Comuna	PUERTO VARAS
Región	LOS LAGOS
Fono particular	
Celular	
E-mail	
Profesión	INGENIERO EN TURISMO
Género (Masculino o femenino)	MASCULINO
Indicar si pertenece a alguna etnia (mapuche, aymará, rapa nui, atacameño, quechua, collas, alacalufe, yagán, huilliche, pehuenche)	
Nombre y teléfono de la persona a quien avisar en caso de emergencia	MARÍA SONIA HEVIA
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	- GERENTE GRUPO CONDOR VISION. - JEFE DE PROYECTOS CONDOR VISION. - JEFE DE PROYECTOS DTS CONSULTORES. - PROFESOR TITULAR MARKETING TURÍSTICO IP DE CHILE. - PROFESOR TITULAR MARKETING TURÍSTICO UNIVERSIDAD DEL PACÍFICO. - JEFE DE PROYECTOS UNIVERSIDAD DEL PACÍFICO. - DIRECTOR DE TURISMO MUNICIPALIDAD DE JUAN FERNANDEZ

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES RESUMIDA PROFESIONAL DEL EQUIPO ORGANIZADOR	
ANTECEDENTES PERSONALES (Obligatorio para todos los participantes o postulantes)	
Nombre completo	HECTOR FABIAN CARRASCO WETZEL
RUT	
Fecha de Nacimiento	22-01-1982
Nacionalidad	CHILENO
Dirección particular	CERRO BLANCO #1629 JARDIN ORIENTE
Comuna	PUERTO MONTT
Región	DE LOS LAGOS
Fono particular	
Celular	
E-mail	
Profesión	INGENIERO CIVIL INDUSTRIAL
Género (Masculino o femenino)	MASCULINO
Indicar si pertenece a alguna etnia (mapuche, aymará, rapa nui, atacameño, quechua, collas, alacalufe, yagán, huilliche, pehuenche)	NO
Nombre y teléfono de la persona a quien avisar en caso de emergencia	ORIETA GALLARDO ALVRADO- 09- 99541232
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	- JEFE DEL PROYECTO: ELABORACION DE PLAN ESTRATEGICO DE DESARROLLO TERRITORIAL PARA BORDE COSTERO DEL PACIFICO, REGION DE LOS LAGOS. (SUBDERE) (2009) . - ASESOR DE PROYECTO, GRUPO CODORVISION (2009). - ANALISTA DE ABASTECIMIENTO MULTIEXPORTFOOS S.A. (2008). - RELATOR COACHING PROFESIONA GESTION DE ABASTECIMIENTO Y PROCESO LOGISTICO (2007) - ENCARGADO DE GESTIÓN DE MANTENIMIENTO EMBLAJES PUERTO MONTT S.A. (2007). - ANALISTA DE SISTEMA SIPP, MARINE HARVEST CHILE S.A. (2006)

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES RESUMIDA PROFESIONAL DEL EQUIPO ORGANIZADOR	
ANTECEDENTES PERSONALES (Obligatorio para todos los participantes o postulantes)	
Nombre completo	PATRICIO RAFAEL OVANDO CASANOVA
RUT	
Fecha de Nacimiento	23-12-1982
Nacionalidad	CHILENO
Dirección particular	LOS DIGITALES 1772, DEPARTAMENTO 20
Comuna	OSORNO
Región	DE LOS LAGOS
Fono particular	
Celular	
E-mail	
Profesión	TECNICO DE NIVEL SUPERIOR EN COCINA INTERNACIONAL
Género (Masculino o femenino)	MASCULINO
Indicar si pertenece a alguna etnia (mapuche, aymará, rapa nui, atacameño, quechua, collas, alacalufe, yagán, huilliche, pehuenche)	NO
Nombre y teléfono de la persona a quien avisar en caso de emergencia	DANTE OLIVARES
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	- PROFESOR DEL ÁREA DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA, LICEO BENJAMÍN MUÑOZ GAMERO, PUERTO OCTAY. (2009) . - CHEF DE COCINA DEL RESTAURANT BURGUÉS Y BOHEMIO OSORNO. (2008). - CHEF DE COCINA DEL CLUB DE CAMPO OSORNO. (2007). - MAESTRO DE COCINA CLUB ALEMÁN DE OSORNO. (2006) - SUB. CHEF HOTEL CABAÑAS DEL LAGO PUERTO VARAS. (2006)

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES RESUMIDA PROFESIONAL DEL EQUIPO ORGANIZADOR	
ANTECEDENTES PERSONALES (Obligatorio para todos los participantes o postulantes)	
Nombre completo	**Beatriz Díaz Molsalvez**
RUT	
Fecha de Nacimiento	**23 de octubre de 1974**
Nacionalidad	**Chilena**
Dirección particular	**Hnos. Philippi 1496**
Comuna	**Osorno**
Región	**De los Lagos**
Fono particular	
Celular	
E-mail	
Profesión	**Ingeniero comercial**
Género (Masculino o femenino)	**Femenino**
Indicar si pertenece a alguna etnia (mapuche, aymará, rapa nui, atacameño, quechua, collas, alacalufe, yagán, huilliche, pehuenche)	**No**
Nombre y teléfono de la persona a quien avisar en caso de emergencia	**Julian Goñi**
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	**CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA PROVINCIA DE OSORNO** **Cargo:** Directora de Proyectos **Año** 2009 **_ EMPRESAS DE LA ZONA** **Cargo:** Relatora de talleres de capacitación orientados a desarrollar el trabajo en equipo y la comunicación efectiva. Algunas de las empresas e instituciones capacitadas son: Feria Osorno, Colegio San Mateo, Ministerio Público, Frigosorno Osorno, Salfa Sur, Colegio Alemán de la Unión. **Año** 2006 – a la fecha **_ UNIVERSIDAD DE LOS LAGOS** **Cargo:** Profesor asignatura Emprendimiento y Empleabilidad **Año** 2007 **Cargo:** Coach ontológico en el proyecto "Implementación y puesta en marcha de las agencias regionales de Desarrollo Productivo de la Región de Los Ríos" **Año** 2007 - 2008 **_ PYME A.G. OSORNO** **Cargo:** Representante del Organismo Técnico de Capacitación de Pyme AG Osorno. **Año** 2003 – 2006 **Cargo**: Directora Pyme AG Osorno **Año** 2001 – 2003

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES RESUMIDA PROFESIONAL DEL EQUIPO ORGANIZADOR	
ANTECEDENTES PERSONALES (Obligatorio para todos los participantes o postulantes)	
Nombre completo	**Claudia Mátamala Perales**
RUT	
Fecha de Nacimiento	**26 de Enero 1978**
Nacionalidad	**Chilena**
Dirección particular	**Cachiyuyo 1017**
Comuna	**Osorno**
Región	**De los Lagos**
Fono particular	
Celular	
E-mail	
Profesión	**Ingeniero comercial**
Género (Masculino o femenino)	**Femenino**
Indicar si pertenece a alguna etnia (mapuche, aymará, rapa nui, atacameño, quechua, collas, alacalufe, yagán, huilliche, pehuenche)	**No**
Nombre y teléfono de la persona a quien avisar en caso de emergencia	**Beatriz Díaz**
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	**_ a la fecha CORPOSORNO** Ejecutiva de Proyectos **_ Dic 2008 ILUSTRE MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN DE LA COSTA. Proyectos "Autoconsumo 2008" y "Habitabilidad 2008".** **_Jul 2007–Mar 2009 ILUSTRE MUNICIPALIDAD DE OSORNO. Servicio Público.** Encargada de Fomento Productivo **_Mar 2007– Jun 2007 FOSIS – ILUSTRE MUNICIPALIDAD DE OSORNO. Proyecto: "Desarrollo de Competencias Innovadoras y Emprendedoras".** Coordinadora de Proyecto **_Nov 2005 - Oct 2006 FOSIS – SERCOTEC. Osorno. Proyecto: "Disminuyendo la Brecha entre las Familias Puente y la Red de Fomento Productivo".** Coordinadora de Proyecto **_Jul 2004 - Oct 2005 LEONARDO CARTES Y CÍA LTDA, Castro. Distribuidor Autorizado MOVISTAR.** Supervisora de Ventas

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES RESUMIDA PROFESIONAL DEL EQUIPO ORGANIZADOR	
ANTECEDENTES PERSONALES (Obligatorio para todos los participantes o postulantes)	
Nombre completo	**Solange Pérez Rosas**
RUT	
Fecha de Nacimiento	**18 de Diciembre de 1979**
Nacionalidad	**Chilena**
Dirección particular	**Senderos del Tepual 3503**
Comuna	**Puerto Montt**
Región	**De los lagos**
Fono particular	
Celular	
E-mail	
Profesión	**Ingeniero comercial**
Género (Masculino o femenino)	**Femenino**
Indicar si pertenece a alguna etnia (mapuche, aymará, rapa nui, atacameño, quechua, collas, alacalufe, yagán, huilliche, pehuenche)	**No**
Nombre y teléfono de la persona a quien avisar en caso de emergencia	**Beatriz diaz**
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	**_Corposorno** Cargo: Coordinadora de Proyectos "Plataforma Australis", aprobado recientemente por CORFO. Año: 2009 (02/11/09 hasta ahora) **_Ingematik Ltda.** Cargo: Encargada de Proyectos Municipales para el Gobierno Regional de los Lagos, de las comunas de Achao y Dalcahue, creación de perfiles de proyectos para las etapas de diseño y ejecución, de acuerdo con las metodologías de Mideplan. Análisis de costos, variables económicas, legales y de impacto Social. Año: 2009 (19/03/09 hasta ahora) **_Aquamotion Ltda.** Cargo: Encargada de Proyecto_ Evaluación de proyecto Imagen País, para ser presentado a CORFO. Análisis de costos, estudios económicos, financieros y legales. Año: 2008 (18/12/08 al 09/01/09) 2007-2008 Viaje a Australia, para mejorar mi nivel de ingles realizando un curso en AMES, Sydney. **PricewaterhouseCoopers** Cargo: Asistente A Año: 2006-2007 Revisión de Auditorias financieras en compañías de la región, revisión de inventarios, actividades de control interno, revisión de estados financieros y conciliaciones. **S.A.I.C Hoffmann** Cargo: Evaluador de Proyectos Año: 2005 Evaluación de proyecto nueva planta aplicando estudios económicos, financieros, legales, ambientales y sociales. También la evaluación de dos proyectos internos de la empresa junto con los estudios económicos, financieros, ambientales y sociales, gestionando todas las etapas del proyecto, preparación de los documentos para ser presentados en la CORFO.

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES RESUMIDA PROFESIONAL DEL EQUIPO ORGANIZADOR	
ANTECEDENTES PERSONALES (Obligatorio para todos los participantes o postulantes)	
Nombre completo	**Norca Montiel Rivera**
RUT	
Fecha de Nacimiento	**3 de enero de 1987**
Nacionalidad	**Chilena**
Dirección particular	**Haydn 1983, Los clásicos**
Comuna	**Osorno**
Región	**De los Lagos**
Fono particular	
Celular	
E-mail	
Profesión	**Técnico en secretariado**
Género (Masculino o femenino)	**Femenino**
Indicar si pertenece a alguna etnia (mapuche, aymará, rapa nui, atacameño, quechua, collas, alacalufe, yagán, huilliche, pehuenche)	**No**
Nombre y teléfono de la persona a quien avisar en caso de emergencia	**Beatriz Díaz**
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	**_CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA PROVINCIA DE OSORNO Cargo:** Secretaria Ejecutiva **Año** 2009 **_ COMERCIAL GOMAC LTDA Cargo:** Digitadora; Desarrollo Página Web de la empresa **Año** 2008 **_ UNIVERSIDAD DE LOS LAGOS Cargo:** Práctica profesional en el Departamento de Educación **Año** 2008 **_ LICEO COMERCIAL, Osorno Cargo:** Reemplazo secretaria del instituto **Año** 2006 **_ LICEO COMERCIAL, Osorno Cargo:** Pre práctica Secretariado Instituto **Año** 2004 - 2005

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES RESUMIDA PROFESIONAL DEL EQUIPO ORGANIZADOR	
ANTECEDENTES PERSONALES **(Obligatorio para todos los participantes o postulantes)**	
Nombre completo	**Ximena Díaz Vega**
RUT	
Fecha de Nacimiento	8 de octubre 1986
Nacionalidad	**Chilena**
Dirección particular	**Brasil 837**
Comuna	**Osorno**
Región	**De los Lagos**
Fono particular	
Celular	
E-mail	
Profesión	**Administración de empresas**
Género (Masculino o femenino)	**Femenino**
Indicar si pertenece a alguna etnia (mapuche, aymará, rapa nui, atacameño, quechua, collas, alacalufe, yagán, huilliche, pehuenche)	**No**
Nombre y teléfono de la persona a quien avisar en caso de emergencia	**Beatriz Díaz - 98842587**
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	**_CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA PROVINCIA DE OSORNO Cargo:** Contador **Año** 2009 **_ HOTEL TERMAS DE PUYEHUE Cargo:** Ayudante Contador **Año** 2009 **_ ABASTIBLE S.A., Osorno Cargo:** Administrativo Contable – Práctica Profesional **Año** 2008 **_ MULTITIENDAS CORONA S.A., Osorno Cargo:** Administrativo de Crédito y Cobranzas **Año** 2006 **_ HOTEL TERMAS DE PUYEHUE Cargo:** Asistente Contable – Práctica Profesional **Año** 2005

ANEXO 1: PAUTA DE ANTECEDENTES DE LOS EXPOSITORES

Esta ficha debe ser llenada para cada uno de los expositores del evento

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES RESUMIDA EXPOSITOR	
ANTECEDENTES PERSONALES (Obligatorio para todos los participantes o postulantes)	
Nombre completo	**Raúl Correa Brahm**
RUT	
Fecha de Nacimiento	24 de Abril de 1952
Nacionalidad	Chilena
Dirección particular	Avda. Santa María 9.100 depto. 122
Comuna	Vitacura
Región	Metropolitana
Fono particular	
Celular	
E-mail	
Profesión	Empresario
Género (Masculino o femenino)	Masculino
Indicar si pertenece a alguna etnia (mapuche, aymará, rapa nui, atacameño, quechua, collas, alacalufe, yagán, huilliche, pehuenche)	No
Nombre y teléfono de la persona a quien avisar en caso de emergencia	Carolina Ortúzar
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	**ANTECEDENTES ACADÉMICOS** Instituto de San Martín de Curicó hasta segundo medio y finalizó sus estudios en la Escuela Militar. **TRAYECTORIA** Empresario gastronómico, desarrolla su actividad en los restaurantes "Raúl Correa & familia" de Avda. Las Condes y del Boulevard del Parque Arauco. Creador de los restoranes: Ibis en Puerto Varas, Ibis de Puerto varas en BordeRío, La hacienda de Don Raúl en Puerto Montt, Restaurante del Aeropuerto El Tepual. Miembro de la agrupación "Tocas Negras", que reúne a destacados empresarios gastronómicos. Ganador del Concurso Gastronómico "Olimpíadas del Salmón". Columnista del Diario El Llanquihue, de la revista CAV, de la revista Air-Comet, de la revista Vea y del diario Crónica Sur. En la actualidad es columnista de la revista Ercilla. Conductor de programas de TV en diferentes canales y de radio en radios Agricultura y El Conquistador. Director de un conjunto folklórico, con el que lanzó la producción musical "Las Cuecas Gastronómicas de Raúl Correa" de la que es autor, compositor e intérprete. Conferencista invitado por el Consejo Superior de Turismo de la Cámara Regional de Comercio de Valparaíso, donde expuso en el

	Casino de Viña del Mar, el tema "La importancia de la Gastronomía en el Turismo, ante Alcaldes y altos funcionarios Municipales del país. En el año 2004, recibió del Comandante en Jefe del Ejército de Chile, el premio "Reservista Destacado". Premio Empresario Emprendedor otorgado por el instituto profesional de chile, Octubre 2007. En la actualidad, Concejal de Vitacura.

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES RESUMIDA EXPOSITOR	
ANTECEDENTES PERSONALES (Obligatorio para todos los participantes o postulantes)	
Nombre completo	**Christian Alvan González**
RUT	
Fecha de Nacimiento	**24 de Febrero de 1974**
Nacionalidad	**Chilena**
Dirección particular	**Calle Mirador 135 casa A**
Comuna	**Puerto Varas**
Región	**De los Lagos**
Fono particular	
Celular	
E-mail	**Christian Alvan González**
Profesión	**Empresario**
Género (Masculino o femenino)	**Masculino**
Indicar si pertenece a alguna etnia (mapuche, aymará, rapa nui, atacameño, quechua, collas, alacalufe, yagán, huilliche, pehuenche)	**No**
Nombre y teléfono de la persona a quien avisar en caso de emergencia	**Marla Olivares F.**
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	**ANTECEDENTES ACADÉMICOS** □ Gastronomía en Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo de Sant Pol de Mar , Cataluña ,España **MBA** en Boston University USA, Master Enfocado a la Área De restauración y Hotelería, alta dirección de negocios Hoteleros en A&B. **TRAYECTORIA** Chef y Propietario de Divino Mesón Bistrot Con Cocina en vivo y a la vista, en Puerto Varas. **Diciembre 2007 –Julio 2008** Chef Ejecutivo Asesor y encargado de Alimentos y Bebidas en Melia Patagonia Convention Center 5 Estrellas **Junio 2007 –Noviembre 2007** **Chef Asesor Tecnológico "Marina Hoteles"** hoteles situados en Mallorca España **Enero 2007 -- Junio 2007** **Instituto Culinario Cualti** Tampico ,México Responsable de la creación de los planes de Estudio para la licenciatura de gastronomía del instituto y conformación de el Staff de Profesores, diseño de aulas de estudio y practicas. **3 Congreso Internacional de Chefs Cancún** ; Aquí es invitado por la asociación Culinaria de México como

	Conferencista de cocina Molecular y Nitrógeno Liquido **Septiembre 2006—Diciembre 2006** Es Contratado por Small Luxury Hotels Asociation Como Chef de apertura para la inauguración de un Hotel Small Luxury en **Antigua Guatemala ," Finca Filadelfia Spa and Resort",** Complejo hotelero ubicado dentro de una Finca de café operativa **Diciembre 2004—Agosto2006** Es contratado Por Ayco of Lind Hurst Como **Corporate Chef y Director de Alimentos y Bebidas ,** Grupo Gastronómico Con sede Principal en UK para sus operaciones en La Costa del Sol en España **Octubre 2004-Noviembre 2004** Se traslada Hasta Cannes Para realizar un reemplazo al Jefe de Cocina que se encuentra de Vacaciones del Restaurante El Félix Ubicado en la calle La Criosette en la avenida principal de Cannes. Restaurante con reconocida trayectoria culinaria en la costa Azul, candidato a estrella Michelín para el 2006. **Enero 2004 –Septiembre 2004** Durante el periodo 2004 es reclutado por FTF Catering para sus operaciones en Malabo, Guinea Ecuatorial, África central como Chef Executive Manager **Marzo 2003-Septiembre 2003** Durante este periodo es contratado por Esgant Escuela de Gastronomía Medellín Colombia, como profesor de Los últimos cursos de la Promoción 2003, También se destaca su participación en festivales Gastronómicos en la Universidad de Medellín y el estudio de las raíces Culinarias de Sudamérica conociendo en terreno las costumbres Gastronómicas de los indígenas del sector de Colombia, Venezuela y Panamá. **2002 - 2003** Es reclutado por El Bulli en la costa Brava España como Sous Chef Cuarto Caliente , tras su paso por el forum Gastronómico de Barcelona , en donde conoce a Ferran Adria , quien lo invita a formar parte de su Staff de cocineros , sus responsabilidades eran las de coordinar junto con los Jefes de Cocina la producción Gastronómica y participar en la producción misma , en los meses de invierno se traslada a el Bulli Taller y a fines de 2004 es enviado a realizar un Stage con Heston Blumentall del Fast Duck en UK, Ambos Restaurantes 3 Estrellas Michelin. **PREMIOS Y DISTINCIONES** Reconocimiento de Asociación culinaria de México Como uno de los Chef de mayor influencia de la década , Cancún Quintana Roo, Junio de 2007 Premio "Al-Andalus" de Gastronomía Otorgado por el presidente de la comunidad de Andalucía Su Exelecia Manuel Chaves 2004 . **U.S.A.'s Chef of the Year Award** Premio otorgado por American Culinary Federation En New York El Año 2000 Gold Seal Award Otorgado Por Professional chef Association USA. El año 1999.

ANEXO 2: ANTECEDENTES CURRICULARES DE LA ENTIDAD RESPONSABLE EN RELACIÓN CON LA INICIATIVA

ANEXOS

ANEXO 1A: PAUTA DE ANTECEDENTES DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA ENTIDAD RESPONSABLE

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES RESUMIDA REPRESENTANTE LEGAL DE LA ENTIDAD RESPONSABLE	
ANTECEDENTES PERSONALES **(Obligatorio para todos los participantes o postulantes)**	
Nombre completo	Tomas Erber Rudolph
RUT	
Fecha de Nacimiento	12 de septiembre de 1956
Nacionalidad	Chileno
Dirección particular	Fundo Tres Esteros
Comuna	Río Negro
Región	De Los Lagos
Fono particular	No tiene
Celular	
E-mail	
Profesión	Médico Veterinario
Género (Masculino o femenino)	Masculino
Indicar si pertenece a alguna etnia (mapuche, aymará, rapa nui, atacameño, quechua, collas, alacalufe, yagán, huilliche, pehuenche)	
Nombre y teléfono de la persona a quien avisar en caso de emergencia	Marianne Wilhelm
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	Cargos gremiales: Director y Presidente de SAGO, director Soc Chilena de Buiatria, Presidente Corpcarne, Director FEDECARNE. Médico Veterinario Agricultor
ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL (ACTUAL) **(Los agricultores deben llenar la sección siguiente)**	
Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	Sociedad Agrícola y Ganadera de Osorno - Asociación Gremial - SAGO AG,
Rut de la Institución o Empresa	
Nombre y Rut del Representante Legal de la empresa	Tomas Erber Rudolph
Cargo del participante en la Institución o Empresa	Presidente
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	Calle Mackenna Nº 904, Osorno
Fono	
Fax Comercial	
E-mail	
Clasificación de público o privado	Privado

6. ENTIDAD RESPONSABLE (Antecedentes curriculares en relación con la iniciativa Anexo 2) (Personería Jurídica e Informes Comerciales Anexos 9 y 10 respectivamente)

Nombre: Sociedad Agrícola y Ganadera de Osorno - Asociación Gremial - SAGO AG
RUT:
Identificación cuenta bancaria:
Dirección comercial: calle Mackenna Nº 904
Ciudad: Osorno
Región: de los Lagos
Fono:
Fax:
Correo electrónico:

7. REPRESENTANTE LEGAL DE LA ENTIDAD RESPONSABLE
(Completar adicionalmente la Pauta de Antecedentes del Representante Legal en Anexo 1A)

Nombre: Tomas Erber Rudolph
Cargo en la Entidad Responsable: Presidente
RUT:
Dirección: calle Mackenna Nº 904
Ciudad: Osorno
Región: de los Lagos
Fono:
Fax:
Correo electrónico:

Firma

8. TIPO DE ENTIDAD RESPONSABLE (Giro)

Asociación Gremial del Giro Fomento Agrícola

9. NATURALEZA DE LA ENTIDAD RESPONSABLE

[ ] Pública [X] Privada

ANEXO 3: ANTECEDENTES CURRICULARES EXPOSITORES

Raúl Correa & familia

RAÚL CORREA BRAHM
Chileno
RUT:
Casado.
Cinco hijos, 3 nietos.

Empresario Gastronómico.

ANTECEDENTES ACADÉMICOS
Instituto de San Martín de Curicó hasta segundo medio y finalizó sus estudios en la Escuela Militar.

TRAYECTORIA
Empresario gastronómico, desarrolla su actividad en los restaurantes "Raúl Correa & familia" de Avda. Las Condes y del Boulevard del Parque Arauco.

Creador de los restoranes: Ibis en Puerto Varas, Ibis de Puerto varas en BordeRío, La hacienda de Don Raúl en Puerto Montt, Restaurante del Aeropuerto El Tepual.

Miembro de la agrupación "Tocas Negras", que reúne a destacados empresarios gastronómicos.

Ganador del Concurso Gastronómico "Olimpíadas del Salmón".

Columnista del Diario El Llanquihue, de la revista CAV, de la revista Air-Comet, de la revista Vea y del diario Crónica Sur. En la actualidad es columnista de la revista Ercilla.

Conductor de programas de TV en diferentes canales y de radio en radios Agricultura y El Conquistador.

Director de un conjunto folklórico, con el que lanzó la producción musical "Las Cuecas Gastronómicas de Raúl Correa" de la que es autor, compositor e intérprete.

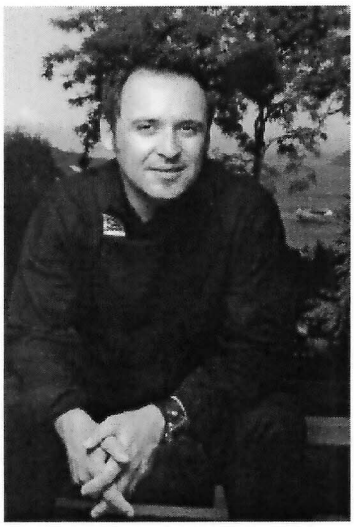
Conferencista invitado por el Consejo Superior de Turismo de la Cámara Regional de Comercio de Valparaíso, donde expuso en el Casino de Viña del Mar, el tema "La importancia de la Gastronomía en el Turismo, ante Alcaldes y altos funcionarios Municipales del país.

En el año 2004, recibió del Comandante en Jefe del Ejército de Chile, el premio "Reservista Destacado".

Premio Empresario Emprendedor otorgado por el instituto profesional de chile, Octube 2007.

Avda. Las Condes 10.480 (A pasos de Estoril) Fono Reserva: 243.47.47.
E-Mail: raulcorrea@mi.cl Web: www.raulcorreayfamilia.cl

Christian Alvan



Historia

Chef y actor , chileno-español nacido en Viña del Mar, Chile el 24 de febrero de 1974.

Como actor comienza su carrera en los 90 realizando diferentes producciones dramáticas en Chile. Marrón Glasé ""Canal 13"" UC[1], Loca Piel ""TVN"" Televisión Nacional de Chile y Santiago City, telenovela que con un pésimo Rating obligó por primera vez en Chile a Sacar del aire una producción dramática . También fue rostro de la ya legendaria estación de televisión: Rock and Pop, considerada semillero de artistas, de donde posteriormente después de su desaparición, saldrían rostros tan emblemáticos como los de Sergio Lagos, quien con los años sería el animador del Festival de la Canción de Viña del Mar. También fue animador del primer programa en vivo por televisión por cable en Chile bajo la dirección de Carlos Vázquez, realizó algunas incursiones en la televisión Peruana y Mejicana sin mucho éxito, se retiró de la televisión para dedicarse a su pasión "*la cocina*" .

Hijo de emigrantes Europeos, de madre y abuela cocineras, desde pequeño demuestra gran interés por las artes culinarias, inquieto y vivaz el Joven Christian ya a sus 15 años se vislumbra con un don que sus padres supieron encausar.

Comienza su carrera profesional en España, graduado de San Pol de Mar, en la costa Brava, a poco andar, demuestra su talento ganando numerosos concursos de bastante importancia, es así como en 1997, gana el premio Andaluz de Gastronomía, luego Iron Chef en EE.UU., entre otros . Dinámico y con gran proyección, es el primer latino-americano en ser miembro de Euro Toques, Comunidad Europea de Cocineros.

Reconocido por sus investigaciones en cocina molecular y Nitrógeno, con algas del Pacífico sur, Reconocido por La asociación culinaria de México como uno de los Chefs más importante de la década en 2007. También se destaca en sus trabajos con Heston Blumenthal, Gordon Ramsay y Frerrán Adriá , aquí es donde se considera que Christian Alvan termina por desarrollar una Gastronomía de nivel y con su propia identidad .

Desde 2007 está radicado en Puerto Varas con su propio restaurante "Travesía de Alvan".

Trabajos destacados

Desde 2008 es chef de Turismo Chile, entidad Público Privada, orientada a la difusión de Chile en el extranjero como destino turístico, realiza las ferias, Chile Market Place, en distintas cuidades y capitales de América Latina como: Bogotá, Medellín, San Pablo, Buenos Aires, entre otras .

Durante 2007 crea Manquehue Producciones, en la ciudad de Tampico, México [2], empresa dedicada a la creación de Productos audiovisuales Gastronómicos para Televisa el Golfo.

en 2006 Destaca la Recuperación de los restaurantes de los Hoteles Marina en Palma de Mallorca e Ibiza, imprimiéndole su propio estilo .

También hay que mencionar algunos Lugares en los cuales el chef no sólo fracasó, también son motivo de disputa hasta hoy , Felix en Cannes, Francia, Restaurante El Parron en las Ramblas de Barcelona.

Desde 2005, trabaja experimentando con Algas Marinas del Pacífico Sur, tratando de utilizarlas en procesos gastronómicos e industriales .

Personalidad

De carácter fuerte y dominante, es uno de los chefs con mas proyección internacional que tiene Chile, introvertido pero a la vez muy social, es considerado un ermitaño a la hora de crear, es considerado un verdadero artesano de la cocina, revitalizándola con nuevas formas de entender la gastronomía internacional, hurgando en las recetas de sus ancestros, encuentra el valor a los productos, sin demasiadas luces de fantasía, rescatando el sabor original de sus insumos.

Travesía de Alvan

Restaurante emplazado en La X Región de los Lagos, Chile, en la Ciudad de las Rosas, Puerto Varas. Considerado uno de los mejores restaurantes de Chile, tiene una reputación que traspasa sus fronteras. Restaurante de autor con matices Mediterráneos, es considerado el único restaurante de América del Sur que realiza sus creaciones en el minuto que el chef las ofrece en la mesa, a gusto del comensal. Día a día se elabora una nueva carta compuesta de 20 platillos- 86k - [3]. Se destacan sus helados elaborados in-situ a base de nitrógeno liquido, técnica perfeccionada por Christian Alvan.

Enlaces

[2] [4] - 13k - [5] - 2k - [6] , [7]

Referencias

[1] http://www.canal13.cl
[2] http://www.manquehue.com.mx
[3] http://www.restaurantes.emol.com/ficha/index.asp?id_restaurante=6427
[4] http://www.christianalvan.cl
[5] http://www.alimentacion-sana.com.ar/informaciones/Chef/amigos%206.htm
[6] http://www.rednetchile.cl/maquetas/christianalvan2/
[7] http://www.revistalabarra.com.co/larevista/edicion-30/personajes-13/concejo-del-propietario-3.htm

CURRICULUM VITAE.

ANTECEDENTES PERSONALES:

Nombre :	Clementina Victoria Mayor Pérez
R.U.T. :	
Fecha de Nacimiento :	Septiembre 23 de 1972
Edad :	36 años
Estado Civil :	Soltera
Nacionalidad :	Chilena
Dirección :	Santa María 2067 dpto 201 block 1, Osorno
Teléfono :	
Título Profesional :	Técnico Nivel Superior en Cocina Internacional.

ANTECEDENTES ACADÉMICOS:

1986 – 1987 :	Enseñanza Media Liceo A-21, Talcahuano.
1988 – 1989 :	Enseñanza Media Técnico Profesional Liceo A-29 CORPRIDE, Concepción. Cursando "Técnico en Alimentos".
1996 – 1997 :	Enseñanza Superior Instituto Nacional de Capacitación Profesional. INACAP, Sede Concepción Carrera: "Cocina Internacional".

ANTECEDENTES LABORALES:

1990 :			Práctica Profesional en "Empresa Hotelera Panamericana", Casino Empochi, Talcahuano.
1990 :	–	1991	Ayudante de Supervisor en "Empresa Hotelera Panamericana", Casino Empochi, Talcahuano.
1991 :	–	1993	Administración y Supervisión de Casino, en "Industria de Jabones Miguel Maritano S.A."
1994 :	–	1995	Administración y Supervisión de Casino en "Centro de Capacitación Forestal", Parque Industrial Escuadrón, Coronel.
1994 :	–	1999	Instructor de Capacitación a Jóvenes en: Programa FOSIS – Sence en el área Gastronomía. Regiones: VI, VII y IX, a través de los siguientes Organismos Técnicos: ECSA LTDA: Empresa de Capacitación Asesoría y Servicios, Concepción. CORPRIDE: Corporación Privada del Desarrollo en la ciudad de Curicó. INACAP: Instituto Nacional de Capacitación Profesional, Concepción. PYDE: Proyectos y Desarrollo Concepción. Capacitación a Microempresarios, Arauco.
Septiembre a Diciembre 1998 :			Práctica Profesional "Cocina Internacional", Hotel Hyatt Regency, Santiago.
Marzo a Diciembre 1999 :			Docente área Gastronómica en Instituto de Capacitación Profesional (INACAP, Osorno y Concepción)
1999 a la fecha :			Instructor de Capacitación (Microempresas) Organización y atención de Eventos a

	particulares y empresas.
Octubre 2002 :	Obtiene el Primer lugar de la Competencia al "Mejor Chef de la Patagonia" a nivel Nacional. Programa de Sernatur, prochile
Enero 2003 :	Pasantía gastronómica realizada en Bélgica en la Escuela de gastronomía Spermalie en la ciudad de Brujas. Pasantia gastronómica realizada en Francia, Hotel Sofitel París.
Actualmente desde año 1999	Director de Carrera "GASTRONOMÍA, HOTELERIA Y TURISMO" en INACAP Sede Osorno.
	Docente área gastronómica INACAP Sede Osorno.

CAPACITACION:

- Cocina Internacional Básica y Especializada.
- Cocina Chilena.
- Cocina Industrial.
- Panadería y Pastelería
- Pastelería y Repostería Internacional.
- Banquetería.

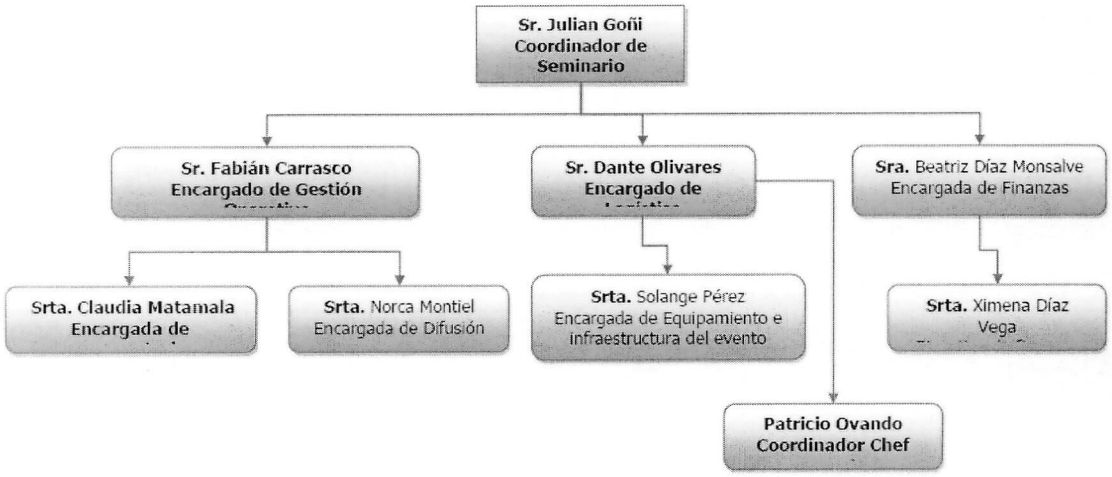
CLEMENTINA MAYOR PÈREZ

ANEXO 7: PROGRAMA DEL EVENTO

Detalle diario de las charlas, ponencias y actividades del evento.

PROGRAMA OFICIAL DEL 1° SEMINARIO DE LA GASTRONOMÍA MULTICULTURAL PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA CADENA AGROALIMENTARIA OSORNO 2010.

Día uno: 04 de FEBRERO 2010	
Horario	**Actividad**
9:30 – 10:00 hrs.	Acreditación para evento técnico
10:00 – 11:00 hrs.	Charla técnica: MasterChef Sr. Raúl Corre Brahm Tema: "Gastronomía Multicultural, un nicho regional con desarrollo internacional"
11:00 – 11:30 hrs.	Preguntas del público o coffee break
11:30 – 11:45 hrs.	Exposición : Colonia Árabe
11:45 – 12:00 hrs.	Exposición: Colonia Alemana
12:00 – 13:00 hrs.	Charla Técnica: MasterChef Sr. Christian Alvan González Tema: " Puesta en valor de Materias primas para la gastronomía Multicultural y decoración de platos"
13:00 – 13:15 hrs.	Exposición: Colonia Criolla
13:15 – 13:30 hrs.	Exposición: Colonia Francesa
13:30 – 14:30 hrs.	Almuerzo
15:00 – 16:00 hrs.	Charla técnica: Jefa de Unidad de gastronómica, INACAP Osorno Sra: Clementina Mayor Pérez
16:00 – 16:15 hrs.	Preguntas del público
16:15 – 17:15 hrs.	Charla Técnica: Sociedad Agrícola y Ganadera de la provincia de Osorno (SAGO): Producción y comercialización de materias primas para su inserción en la oferta gastronómica multicultural en la región de los lagos.
17:15 – 17:30 hrs.	Preguntas del público
17:30 – 17:45 hrs.	Exposición: Colonia Española
17:45 – 18:00 hrs.	Exposición: Colonia Huilliche

Día dos: 05 de FEBRERO 2010	
Horario	**Taller**
10:00 – 10:30 hrs.	Taller de coordinación : "Programa Osorno Cinco continente; Colonia árabe y francesa " MasterChef Sr. Raúl Corre Brahm y del puerto varas, realizan una reunión técnica con los representante de las colonias y productores de materias primas para trazar las directrices de los platos típicos de sus países de orígenes.
10:30 – 11:00 hrs.	Descanso y cambios de equipos (coffe break)
11:00 – 11:30 hrs.	Taller de coordinación : "Programa Osorno Cinco continente; Colonia Española y Alemana " MasterChef Sr. Raúl Corre Brahm y del puerto varas, realizan una reunión técnica con los representante de las colonias y productores de materias primas para trazar las directrices de los platos típicos de sus países de orígenes.
11:30 – 12:00 hrs.	Descanso y cambios de equipos (Coffe break)
12:00 – 12:30 hrs.	Taller de coordinación : "Programa Osorno Cinco continente; Colonia Criolla y Huilliche " MasterChef Sr. Raúl Corre Brahm y del puerto varas, realizan una reunión técnica con los representante de las colonias y productores de materias primas para trazar las directrices de los platos típicos de sus países de orígenes.
12:30 – 14:30 hrs.	Almuerzo
15:00 – 16:30 hrs.	Presentación de los plato del menú del programa "Osorno cinco continente, puesta en valor de la gastronomía con identidad multicultural "

DESCOMPOCISION FUNCIONAL DEL 1° SEMINARIO DE LA GASTRONOMÍA MULTICULTURAL PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA CADENA AGROALIMENTARIA OSORNO 2010.