F01-1-0-103
2001
2633 C.1
Caja Nº 256

F01-1-0-103

184

GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

PROGRAMA DE FORMACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

PRESENTACION DE PROPUESTAS POR VENTANILLA ABIERTA

⇨ **FORMULARIO**

MARZO 2001

GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

PROGRAMA DE FORMACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

FOLIO DE BASES: 184

CÓDIGO (uso interno): FOI - 1 - 0 - 103

1.- ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA

NOMBRE DE LA PROPUESTA
Entrenamiento práctico en elaboración de queso de oveja y manejo de lecherías ovinas en España.

LUGAR DE FORMACIÓN
País : España
Ciudad :Zamora y País Vasco

TIPO O MODALIDAD DE FORMACION
Pasantía en elaboración de quesos.

AREA DE FORMACIÓN
Rubro: Lácteos
Tema: Elaboración de quesos de oveja y producción de leche ovina

Nombre de la Entidad que dicta u Organiza la Actividad : Fábrica de queso artesano "Vicente Pastor" y visitas a queserías artesanales en el País Vasco.

POSTULANTE INDIVIDUAL

Nombre: María Magdalena Silva Jerez
RUT: 9078361 – 0
Dirección comercial: Las Lengas 1450
Dirección particular: Camino Teniente Vidal Km. 2,5
Fono: (67)233366 Fax: (67)233270 E-mail:

Firma

ENTIDAD PATROCINANTE (en caso que corresponda)

Nombre Entidad: INSTITUTO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS
RUT: 61.312.000-9
Dirección :LAS LENGAS 1450
Fono: 237754 Fax: 237754 E-mail:
Representante Legal Hernan Felipe Elizalde Valenzuela
Nombre Entidad: INSTITUTO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS
RUT: 61.312.000-9
Dirección :Las lengas 1450 Coyhaique
Fono: (67)233366 Fax: (67)233270 E-mail:helizald@tamelaike.inia.
Firma

ENTIDAD RESPONSABLE (Para propuestas grupales)

Nombre:
RUT:
Dirección comercial:
Dirección particular:
Fono:
Fax:
E- MAIL:

Firma

COORDINADOR DE LA PROPUESTA (Para propuestas grupales)

Nombre:
Cargo en la Entidad Responsable:
RUT
Dirección:
Fono:
Fax:
E-mail:

Firma

FECHA DE REALIZACION

Inicio: ~~18 agosto 2001~~ 15-9-01
Termino: ~~05 septiembre 2001~~ 3-10-01

COSTO TOTAL DE LA PROPUESTA	~~$ 2.052.860~~	2.348.134
FINANCIAMIENTO SOLICITADO	$ ~~1.642.283~~	~~80%~~ 1.787.556 76%
FINANCIAMIENTO CONTRAPARTE	$ ~~410.578~~ 560.578	~~20~~ % 24%

2. JUSTIFICACIÓN DE PARTICIPACIÓN EN LA PROPUESTA

La Propuesta de Formación de un técnico lechero en el ámbito de la elaboración de quesos artesanales de oveja, se enmarca dentro del Plan Estratégico definido para el Centro Regional de Investigación Agropecuaria INIA Tamel Aike. El CRI Tamel Aike se encuentra ejecutando, desde 1996, proyectos en el ámbito de la producción ovina de leche. Es así como se ha ido acumulando cierta información en el tema del manejo ovino, introducción de razas especializadas y elaboración de lácteos. Una importante proporción de los proyectos de innovación ejecutados en Chile en el rubro ovinos de leche, ha tenido como objetivos principales la introducción de material genético y validación de sistemas de producción, si bien el aspecto de elaboración de lácteos de origen ovino ha sido cubierto en muchas de éstas iniciativas, éste último aspecto adolece de un gran vacío a nivel nacional, debido principalmente a que la experiencia chilena es muy reciente. Un entrenamiento del personal INIA en la elaboración artesanal de quesos de oveja es poco probable que pueda ser llevado a cabo en Chile, ya que el rubro es incipiente. Se hace, por lo tanto, necesario poder conocer la experiencia extranjera al respecto. Especialmente adecuado resulta poder conocer la experiencia europea, en particular la española, donde, desde siempre, se han venido elaborando este tipo de lácteos.

INIA Tamel Aike cuenta con una pequeña planta quesera artesanal, que tiene por objetivo promover la adopción del rubro lechero ovino en la cuenca del Valle del río Simpson, en la XI Región. Desde hace dos temporadas elabora queso de oveja, puro o en mezcla con leche de vaca, en pequeñas partidas que son comercializadas en la Región. A través de esta pequeña planta, se espera ofrecer un servicio de quesería a los agricultores que están actualmente incursionando en el rubro ovino lechero en dicha cuenca.

Sin embargo, es necesario mejorar la calidad de los quesos que actualmente se fabrican, ya que la tecnología que maneja INIA Tamel Aike en materia de fabricación de quesos, es solo la copia de algunas pautas o recetas europeas, sin haber tenido nunca la oportunidad de conocer los detalles prácticos de elaboración de quesos de leche de oveja por alguien que tenga más experiencia.

3. OBJETIVOS DE LA PROPUESTA

3.1. GENERAL:

Capturar tecnología probada, en producción, elaboración y comercialización de productos lácteos ovinos, de tipo artesanal.

3.2 ESPECÍFICOS:

a) Mejorar la calidad del producto que actualmente se elabora en Valle Simpson, Coyhaique.

b) Desarrollar nuevos productos, introduciendo recetas y tecnologías de elaboración que sean competitivas a nivel nacional e internacional.

c) Mejorar la calidad higiénica de leche a partir del manejo de la ordeña.

d) Conocer estrategias de presentación y comercialización de quesos, con el fin de poder aplicarlas en Chile.

4. A QUIÉN ESTÁ DIRIGIDA LA PROPUESTA

Esta actividad está dirigida a una técnico agrícola de la zona, funcionaria del Instituto de Investigaciones Agropecuarias, encargada de la elaboración de queso de oveja en la Quesería Artesanal y Centro de Acopio Lechero que esta Institución mantiene en su Centro de Investigación Tamel Aike, en la XI Región.

5. ANTECEDENTES DE LA INSTITUCION QUE DICTA LA ACTIVIDAD DE FORMACIÓN (Adjuntar antecedentes adicionales en el Anexo N° 2)

1 Quesería Artesanal Vicente Pastor
Dueño : Felix Pastor

Antecedentes :
Felix Vicente pastor, cinco cursos de Maestro Quesero en Laboratorios Arroyo en los años 1986, 1987,1989 y 1990.
Miembro del comité de cata del Consejo Regulador del Queso Zamorano.
Varios cursos de análisis sensorial y cata dirigida de quesos.
Participación como asesor práctico en la elaboración de queso artesano en el proyecto del I.C.I. Instituto de Cooperación Iberoamericano, dirigido por D. Angel Ruiz Mantecón sobre desarrollo del ovino de leche en Argentina, con tres visitas desde España, una a la Plata Provincia de Buenos Aires y dos en Tandil.

2. Visitas a queserías artesanales y lecherías de oveja dentro del país vasco.

6. PROGRAMA DE ACTIVIDADES DE LA PROPUESTA

18/08/01	: Viaje Balmaceda Santiago
19/08/01	: Viaje Santiago Madrid y Zamora
20 al30 /08/01	; Prácticas en quesería "Vicente Pastor"
31/08/01	: Viaje Zamora Madrid Bilbao
01 y o2 del 09/01	: Visita Queserías de la zona vasca
03/09/01	: Visita Establecimientos bajo la supervisión de Angel Ruiz en León.
04/09/01	: Viaje Madrid - Santiago de Chile
05/09/01	: Viaje Santiago - Balmaceda.

6.1 CARTA O CERTIFICADO DE ACEPTACION DEL POSTULANTE O GRUPO A LA ACTIVIDAD DE FRMACIÓN (Anexar)

7. RESULTADOS E IMPACTOS ESPERADOS

A la vuelta del entrenamiento, la persona deberá estar capacitada para introducir las modificaciones necesarias a la cadena de elaboración de quesos de la Planta Artesanal de INIA Tamel Aike.
Se espera lograr capacitación en las siguientes áreas:

a) Manejo e higiene de leche de oveja.
b) Ingredientes y aditivos
c) Manejo adecuado de los factores de maduración y almacenaje del producto
d) Defectos sensoriales del queso de oveja y control de hongos
e) Presentación final del producto
f) Estrategias de venta en circuitos de turismo rural.
g) Equipos e instalaciones de quesería.

8. COMPROMISO DE TRANSFERENCIA

El entrenamiento tiene como finalidad poder capacitarse en el área de la elaboración de quesos artesanales de oveja, para poder entregar un mejor servicio de elaboración de quesos a los productores locales que están iniciándose en el rubro de la producción de leche ovina. De esta forma, los agricultores se verán beneficiados en el sentido que podrán acceder a un Centro de Acopio y Elaboración de lácteos, el que producirá un producto homogéneo y de calidad.

Sin perjuicio de lo anterior, INIA Tamel Aike estará en posición de poder organizar jornadas de capacitación a productores y pequeñas queserías artesanales que se encuentran fuera del área de la cuenca mencionada y que deseen capacitarse en el tema.

GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

9.- PARTICIPANTES A LA ACTIVIDAD DE FORMACIÓN (Adjuntar *c. vitae* de acuerdo a pauta adjunta, según Anexo 7)

NOMBRE	RUT	FONO	DIRECCIÓN POSTAL	REGIÓN	LUGAR DE TRABAJO	ACTIVIDAD PRINCIPAL	FIRMA
1. María Magdalena Silva Jerez	9078361-0	234560	Camino Tte. Vidal km 2,5	XI Aysén	Instituto de Investig. Agrop.	Quesería Ovina	
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							

10.- ITINERARIO PROPUESTO

FECHA (Día-mes-año)	ACTIVIDAD	OBJETIVO	LUGAR
20 al 30 Agosto 2001	Trabajo práctico en elaboración de queso artesanal de oveja.	Aprender, el manejo de una lechería de oveja, técnicas de elaboración de queso artesanal de oveja , manejo de salas de maduración y control de hongos, presentación y almacenaje.	Quesería Vicente Pastor, en Zamora.
31 Agosto 2001	Viaje Zamora - Bilbao		
01 al 02 Septiembre 2001	Visita a queserías de la zona vasca.	Captar experiencias respecto del manejo de ovejas lecheras, rutinas de ordeña, detalles prácticos de elaboración de queso y estrategias comercialización del producto.	País Vasco.
03 Septiembre 2001	Visita a establecimientos del rubro, bajo la supervisión de D. Angel Ruiz Mantecón.	Captar estrategias de presentación y comercialización del queso de oveja y otros productos lácteos con leche de oveja.	León.

11.- COSTOS TOTALES Y ESTRUCTURA DE FINANCIAMIENTO DE LA PROPUESTA (EN PESOS)

ÍTEM	COSTO TOTAL	APORTE PROPIO	APORTE SOLICITADO	Número de cotización adjunta (según Anexo 5)
Pasajes aéreos internacionales	~~775878~~ 915.244	0	~~775878~~ 915.244	
Pasajes aéreos nacionales	0	0	0	
Tasas de embarque .	~~23820~~ 24.156	0	~~23820~~ 24.156	
Seguro de viaje	~~63542~~ 69.113	0	~~63542~~ 69.113	
Pasajes terrestres internacionales	100329	0	100329	
Pasajes terrestres nacionales	15000	15000	0	
Alojamiento	357072	0	357072	
Viático Alimentación y Movilización	409650	136886	272764	
Matrícula o costo de la actividad de formación				
Materiales de trabajos y libros	209814	209814	0	
Material de difusión	150.000	150.288		
Gastos emisión de garantía				
Imprevistos	97755	48878	48878	
TOTAL	**2052860**	**410578**	**1642283**	
	2.348.134	560.578	1.787.556	

11.1. PROCEDENCIA DEL APORTE DE CONTRAPARTE (EN PESOS)

ÍTEM	APORTE ENTIDAD RESPONSABLE	APORTE DIRECTO DE LOS PARTICIPANTES	APORTE OTRA PROCEDENCIA (ESPECIFICAR)	APORTE TOTAL DE CONTRAPARTE
Pasajes a reos internacionales	0			0
Pasajes aéreos nacionales	0			0
Tasas de embarque	0			0
Seguro de viaje	0			0
Pasajes terrestres internacionales	0			0
Pasajes terrestres nacionales	15000			15000
Alojamiento	0			0
Viático Alimentación y Movilización	136886			136886
Matrícula o costo de la actividad de formación				0
Materiales de trabajos	209814			209814
Material de difusión	150.000			0
Gastos emisión de garantía				0
Imprevistos	48878			48878
TOTAL	**410578**			**410578**

1.2 DETALLE DEL CALCULO DE LOS COSTOS

Pasaje aéreos y terrestres nacionales e internacionales se calculan según cotización en dólares de agencia de viajes.

Valor dólar $ 668.86 (19/08/01)

*Tramo : Balmaceda - Santiago - Madrid Madrid - Santiago - Balmaceda
U$ 1.160 x $ 668.86= $**775.878** Clase turista.

- Tramo : Madrid - Zamora - Madrid (en tren) U$ 75 X $668.86 = $ **50164.5.**
- Tramo : Madrid - Bilbao - Madrid (en tren) U$ 75 X $668.86 = $ **50.164.5.**
- Pasajes terrestres nacionales : se calculan según costo de transfers : Coyhaique Balmaceda Coyhaique **$ 5.000** Aeropuerto Santiago al centro ida y regreso **$10.000.**
- Tasas de embarque según cotización anexa : Tasa embarque nacional **$ 7.768.**
- Tasas de embarque internacional U$24 x 668.86 **= $16.052.**
- Seguro de viaje según cotización anexa U$ 95 X $ 668.86 = $ **63.542.**
- Alojamiento y Viático de alimentación y movilización : se calculó en base a U$63.6/ día multiplicado por 18 días, arroja una cifra aproximada a **$ 766.722** de los cuales se destinarán **$ 357.072** para alojamiento y **$409.650** para alimentación y movilización.
- Materiales de trabajo : se calcularon U$100 x 668:86 = **209.814**
- **Subtotal $ 1.955.105**
- Imprevistos : es un 5% del total = **97.755**

Total de la propuesta : $ 2.052.860

ANEXO 1:
ANTECEDENTES DEL POSTULANTE O COORDINADOR DE LA PROPUESTA

CURRICULUM VITAE

I. ANTECEDENTES PERSONALES

Nombre	:	María Magdalena Silva Jerez
Cédula de Identidad	:	9.078.361-0
Fecha de Nacimiento	:	29 de Mayo de 1965
Estado Civil	:	Casada
Nacionalidad	:	Chilena
Domicilio	:	Camino Tte. Vidal km. 2,5
Comuna	:	Coyhaique
Teléfono	:	(67) 234560
Licencia de Conducir	:	Clase "A2/B" otorgada 10/06/88.

II. ANTECEDENTES ACADEMICOS

Enseñanza Básica	:	Escuela D-21 Coyhaique Año Ingreso 1974 - Año término 1981
Enseñanza Media	:	Liceo Agrícola de la Patagonia Año ingreso 1982 año egreso 1985
Título Profesional	:	Técnico Agrícola (con mención en ganadería)
Curso Técnico	:	Técnicas de elaboración de lácteos. "Escuela de lechería, Colonia Suiza en Uruguay. (duración del curso : 20 días en Octubre de 1997)
Curso Técnico	:	Inseminación Artificial en Bovinos. Dictado por "ABS en Coyhaique. Duración : 5 días.
Seminarios	:	Participa en seminario de producción de leche X Región, organizado por INIA Remehue.
Giras Tecnológicas	:	Participa en gira tecnológica, con un grupo de agricultores lecheros de la zana, visitando, lecherías y Centros de Acopio de leche en la X Región.

II. ANTECEDENTES LABORALES

En el año 1986 ingresa al Centro Regional de Investigación INIA Tamel Aike, perteneciente al Instituto de Investigaciones Agropecuarias, ubicado en Coyhaique, desempeñándose como secretaria, contadora y labores de ayudante de investigación en terreno en los distintos ensayos que el INIA desarrolla en la Región, hasta 1990. Desde ese año a 1998 se desempeña como ayudante de investigación en los ensayos de Transferencia en Producción de leche bovina y otros similares que el INIA mantiene en la zona.

En 1999, Inicia labores como encargada del Centro de Acopio Lechero. Además de elaborar productos lácteos (Queso -Yoghurt) en la Quesería experimental ubicada en Villa Frei (INIA)

Sociedad Nacional de Agricultura
Corporación Educacional
Escuela Agrícola de la Patagonia - Coyhaique

CERTIFICADO N° 136/2001.

CORPORACION EDUCACIONAL S.A. ESC. AGRICOLA DE LA PATAGONIA DIRECTOR

JORGE A. SAAVEDRA YANTANI, Ingeniero Agrónomo, Director del Liceo Agrícola de la Patagonia de Coyhaique, certifica que:

Doña, **MARIA MAGDALENA SILVA JEREZ** , RUT: 9.078.361-0, recibió su título de Técnico Agrícola en nuestro establecimiento, lo que consta en Registro Interno N° 234 , y Registro MINEDUC N° 12.771 de 22 de Junio 1987

Se extiende el presente Certificado a petición del Interesado, para ser presentado en INIA.

Coyhaique, 12 de Julio de 2001.

KM3 CAMINO COYHAIQUE ALTO
FONO: 56-(67)216620 - FONO FAX: 56-(67) 234410
COYHAIQUE - CHILE

PAUTA DE CURRICULUM VITAE RESUMIDO	
ANTECEDENTES PERSONALES	
Nombre completo	MARIA MAGDALENA SILVA JEREZ
RUT	9.078.361-0
Fecha de Nacimiento	29 MAYO 1965
Nacionalidad	CHILENA
Dirección particular	CAMINO TENIENTE VIDAL KM. 2,5 COYHAIQUE
Fono particular	234560
Fax particular	000
Dirección comercial	LASLENGAS 1450
Fono y Fax comercial	233366 233270
Nombre y teléfono de la persona a quien avisar en caso de emergencia	JUAN CALZADO MILLAR 234560 098711636
ESTUDIOS	
Educación básica	SI
Educación media	SI
Educación técnica	SI
Educación profesional	NO
Estudios de post grado	

Completar ambas secciones o sólo una de ellas, según corresponda

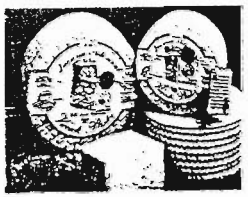
EXPERIENCIA PROFESIONAL Y/O COMERCIAL	
Nombre y RUT de la Institución o Empresa a la que pertenece	INSTITUTO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS 61.312.000-9
Cargo	AYUDANTE DE INVESTIGACION
Antigüedad	15 AÑOS
Resumen de las labores y responsabilidades a su cargo	Técnico encargada proyecto lecheria ovina y elaboración de productos lácteos (queso de oveja, queso mezcla vaca/oveja y yogur.
Otros antecedentes de interés	Coordinadora de grupo de agricultores productores de leche ovina y bovina.
EXPERIENCIA COMO AGRICULTOR	
Tipo de Agricultor (pequeño, mediano o grande)	
Nombre de la propiedad en 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	
Resumen de sus actividades	

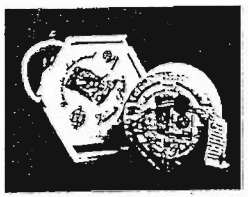
Organizaciones (campesinas, gremiales o empresariales) a las que pertenece y cargo, si lo ocupa	
Descripción de la principal fuente de ingreso	
Objetivos personales de la actividad de formación	Conocer en detalle el proceso de producción de leche ovina y elaboración de queso maduro con leche de oveja en España.
Otros antecedentes	

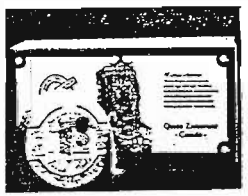
ANEXO 2
ANTECEDENTES DE LA INSTITUCION QUE EFECTUA O DICTA LA ACTIVIDAD DE FORMACIÓN

Vicente Pastor
QUESERÍA ARTESANAL

OUR CHEESE
(NUESTROS QUESOS)







Our hand-made cheese is processed with a limitation on the curdling of our own sheeps milk. Our chesse has a buttery compact consistancy with very little holes and irregularities. It's cured with an intense, aromatic, wine cellar taste.

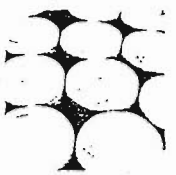
Included in the "Denominación de Origen Queso Zamorano (D.O. status)". For commercialization we work with 1,250 and 2,800 kilogram pieces. We also make cheese cured in olive oil and rosemary which are packaged in 250 grams, 500 grms and 1 kilograms glass jars net weight.

Elaboramos el Queso Artesano "Vicente Pastor" con la limitación al cuajado de la leche de nuestro rebaño. Es un queso graso curado, mantecoso de pasta cerrada y compacta con pocos ojos e irregulares, aromático de sabor intenso y regusto a bodega. Se incluye dentro de la Denominación de Origen Queso Zamorano.

Para su comercialización lo elaboramos en piezas de queso de 1.250 y 2.800 Kgs. Y también queso curado en aceite de oliva y romero, en tarros de cristal de 250 grs. 500 grs. y 1 Kg. de peso neto.

Vicente Pastor
QUESERÍA ARTESANAL

OUR JOB WELL DONE
(NUESTRO BUEN HACER)



Our constand watch over the health standards start from the moment we begin milking. The sheep are milked in the morning and in the evening during which we deposit the milk into 4° Centigrade refrigerator tanks. The milk is stored until the chesse process begins.

The complex and elaborate process is as follows: a natural cudling at 32° centigrades, the cutting of the curdle, draining the water filling the molds, a constant care over the cheese , dunking them in salmuera and keeping an ideal temperatura. Next the cheese is to be cures with care and time. First in a 10 ° Centigrades chamber for two months in a subterran wine cellar typical from this area and later it is kept until it reaches a full 8 months curation.

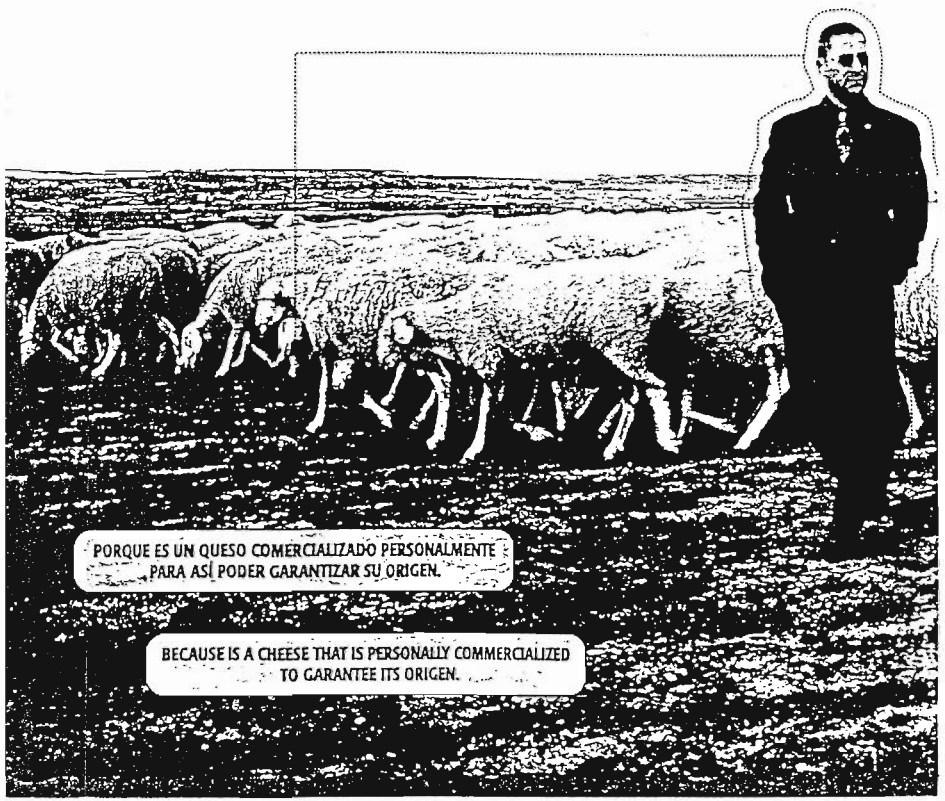
This hand-made way of producing our cheese is the ideal form of conserving the bonties that nature offers in this milk and maintain the old flavour. This process also respects the envirnment maintaining an equilibriam with the ecosystem and using all of natures resourses. .

La vigilancia en las condiciones higiénico sanitarias de la leche comienzan desde el momento del ordeño - mañana y tarde-, durante éste la leche se deposita en tanques de refrigeración a 4º centígrados donde permanece hasta su transformación en queso.

El cuajo natural a 32 grados centígrados, el corte de la cuajada, el desuerado, el llenado de moldes y su cuidado progresivo, la inmersión en salmuera -en concentración y temperatura idóneas- es sin duda un proceso complejo y laborioso

Y ahora ha de madurar con tiempo y cuidados. Primero en una cámara a 10 grados durante 2 meses, para pasar los cuatro siguientes en una bodega subterránea - profunda, de las típicas de esta tierra, más tarde en una cámara de mantenimiento hasta que a los ocho meses alcance su estado idóneo para su degustación y disfrute.

Esta forma artesanal de concebir nuestro queso hace que conserve las bondades que la leche tiene por su naturaleza y que mantenga el sabor de antaño. Para ello su elaboración es respetuosa con el Medio Ambiente, manteniendo un equilibrio con el ecosistema y aprovechando todos sus recursos naturales.


PORQUE ES UN QUESO COMERCIALIZADO PERSONALMENTE PARA ASÍ PODER GARANTIZAR SU ORIGEN.
BECAUSE IS A CHEESE THAT IS PERSONALLY COMMERCIALIZED TO GARANTEE ITS ORIGEN.

PORQUE ES UN QUESO DE LARGA TRADICIÓN ELABORADO ARTESANALMENTE CON LECHE DE NUESTRO PROPIO REBAÑO.
BECAUSE IS A CHEESE WITH A LONG TRADITION THAT IS HAND-MADE WITH MILK FROM OUR OWN SHEEPS.

ANEXO 3
CARTA O CERTIFICADO DE ACEPTACION DEL POSTULANTE O GRUPO A LA ACTIVIDAD DE FORMACIÓN

tamelcoy

De: jesusmanuel_moreno <jesusmanuel_moreno@mundofree.com>
Para: <tamelcoy@entelchile.net>
Enviado: Martes, 17 de Julio de 2001 10:48 a.m.
Asunto: visita técnica a España

Correspondo a su amable fax de fecha 11 de Julio

En los meses de Agosto y Septiembre es difícil el aprovisionamiento de leche de oveja en cantidad suficiente para hacer elaboraciones industriales, pero nuestra empresa tiene capacidad de compra para que concretando bien las fechas disponer de 20.000 o 25.000 litros de leche para realizar las prácticas.

No obstante también elaboramos quesos de pasta semicocida y prensada de leche de vaca, que deben de servir de complemento de la formación técnica.

Por nuestra parte no existe inconveniente en que la Sra. Magdalena Silva pase unos días de formación en nuestra empresa, en la actualidad disponemos de otras dos empresas que también pueden ser visitadas.

También es conveniente concretar como se hará en cuanto al costo de esta formación, nosotros podemos dedicarle 5 días semanales de lunes a viernes en jornada de 8 a 10 horas diarias de las cuales dos serían intensivas de formación técnica.

Dentro de estas jornadas incluiremos las visitas a rebaños de producción de leche, y a otras plantas queseras. El desayuno y la comida serían de nuestra cuenta los días que este con nosotros.

No podemos comprometernos económicamente con el alojamiento, cena y desplazamiento hasta nuestra fábrica. Lamentablemente por encontrarnos en periodo vacional no he podido establecer contacto con las personas que en otras ocasiones se han encargado de estos asuntos y el Consejo Regulador del Idiazabal tiene vacante la plaza de gerencia.. Teniendo en cuenta estos aspectos nosotros estimamos el costo de nuestros servicios en 275.000 pts. X $ 3,5 = $962.500

En caso de una favorable respuesta les pedimos por favor nos lo indiquen cuanto antes para proceder al aprovisionamiento de leche.

ANEXO 4
ANTECEDENTES CURRICULARES Y/O CONTENIDOS DE LA ACTIVIDAD DE FORMACIÓN

Morales del vino (Zamora)
España a 13-07-2001

Quesería Artesanal Vicente Pastor
De Felix Vicente Pastor

A la Att. de Hernán Felipe Elizalde

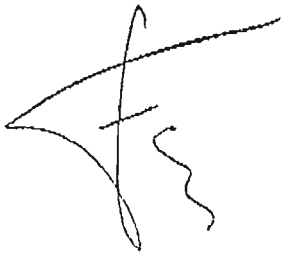
INFORMACION SOLICITADA:

Felix Vicente Pastor, cinco cursos de Maestro Quesero en Laboratorios Arroyo en los años, 1985-1986-1987-1989 y 1990.

Miembro del comité de cata del Consejo Regulador del Queso Zamorano.

Varios cursos de análisis sensorial y cata dirigida de quesos.

Participación como asesor práctico en la elaboración de queso artesano en el proyecto del I.C.I. Instituto de Cooperación Iberoamericano, dirigido por D. Angel Ruiz Mantecón sobre desarrollo del ovino de leche un Argentina, con tres visitas desde España, una a la Plata provincia de Buenos Aires y dos en Tandíl.



Fdo. Felix Vicente Pastor

ANEXO 5
COTIZACIONES

AERO VIAJES
Agencia de Viajes

COTIZACION

NOMBRE: Silva Magdalena

DIRECCIÓN: INIA

TELÉFONO: 237754 - 233870

AEREO

Desde:	Hacia:	Fecha:
BBA SCL MAD	MAD / SCL / BBA	18/08/01

Hora Salida:	Hora Llegada:	Clase Tarifa:	Estadia Max./Min.:	Validez:
			21 días / 07 Ds.	15 días

Observaciones: Valor del dolar desde el 23/07/01 $668.-

Precio $1160.-

Tren

Desde:	Hacia:	Fecha:
Madrid	Zamora - Madrid	

Hora Salida:	Hora Llegada:	Clase Tarifa:	Estadia Max./Min.:	Validez:
14 hrs.	17 hrs.	2º Clase/asiento		

Observaciones:

Precio Us$ 75

Desde:	Hacia:	Fecha:
Madrid a	Bilbao - Madrid	

Hora Salida:	Hora Llegada:	Clase Tarifa:	Estadia Max./Min.:	Validez:
15 45 hrs.	21 25 hrs.	2ª Clase/asiento		

Observaciones:

Precio $ 75.-

ATENDIDO POR:

TURISMO PATAGONIA LTDA.
77.405.830 - 3

VALIDEZ: 10 días

Tel. (56)(67) 238406 - 233249 Tel/Fax (56)(67) 234098 e-mail: aeroviajes@entelchile.net
Eusebio Lillo Nº 315 Coyhaique Patagonia Chilena www.aeroviajes.cl

COYHAIQUE, 11 JULIO DE 2001.

DE : TURISMO PRADO LTDA.

A : INIA
ATT: MARGARITA

REF.: COTIZACION PASAJES.

ENVIO A USTED TARIFAS SOLICITADAS, SIGUIENTES PASAJES QUE SE ANUNCIAN A CONTINUACION:

TRAMOS	:	BALMACEDA – SANTIAGO - BALMACEDA
VIA	:	LAN CHILE
TARIFA NETA	:	CLP 81.000
IMPTOS AEREOS	:	CLP 7.768
TOTAL	:	CLP 88.768

RECTRICIONES:
- COMPRA 07 DIAS ANTES DEL VIAJE
- NO PERMITE CAMBIO DE FECHA
- ESTADIA MINIMA 4 NOCHES O UNA NOCHE DE SABADO
- ESTADIA MAXIMA 03 MESES

TRAMOS	:	SANTIAGO – MADRID - SANTIAGO
VIA	:	LAN CHILE
TARIFA NETA	:	USD 1249
IMPTOS AEREOS	:	USD 24
TOTAL	:	USD 1272

RECTRICIONES:
- COMPRA 10 DIAS ANTES DEL VIAJE
- CAMBIO DE FECHA MULTA USD 100
- PARA VIAJAR DE LUNES A JUEVES
- ESTADIA MNIMA 07 DIAS
- ESTADIA MAXIMA 21 DIAS
- CANCELACION VIAJE MULTA USD 150

TRAMOS	:	SANTIAGO – MADRID - SANTIAGO
VIA	:	LAN CHILE
TARIFA NETA	:	USD 1299
IMPTOS AEREOS	:	USD 24
TOTAL	:	USD 1323

RECTRICIONES:
- COMPRA 10 DIAS ANTES DEL VIAJE
- CAMBIO DE FECHA MULTA USD 100
- PARA VIAJAR DE VIERNES A DOMINGO
- ESTADIA MNIMA 07 DIAS
- ESTADIA MAXIMA 21 DIAS
- CANCELACION VIAJE MULTA USD 150

ANEXO 6
CARTAS DE COMPROMISO DE APORTES DE CONTRAPARTE

GOBIERNO DE CHILE
INIA - TAMEL AIKE

Coyhaique, 19 de Julio 2001

Señores
Fundación para la Innovación Agraria - FIA
Programa de Formación para la Innovación Agraria.
Presente

De mi consideración :

En relación a la presentación de la propuesta de Formación por parte de nuestra técnico agrícola, señora Magdalena Silva Jerez a la Fundación FIA ; nuestro Centro Regional se compromete a dar amplio respaldo a dicha iniciativa, porque nos parece de la mayor importancia para nuestra Institución. Es así como el INIA se compromete con un aporte en dinero de $ 410.578 (cuatrocientos diez mil quinientos setenta y ocho pesos) correspondiente al 20% del total de propuesta, además, al regreso de la pasantía, la Sra. Silva tendrá a disposición el material de quesería e insumos necesarios para desarrollar su trabajo y poner en práctica la experiencia recogida en España.

Por otra parte, cabe mencionar que a través del Sr. Angel Ruiz Mantecón hemos hecho los contactos con la quesería de Felix Vicente Pastor, en Zamora, España, quien recibirá a nuestra postulante, sin embargo, por encontrarse él de vacaciones, se ha retrasado el envío de la carta compromiso propiamente tal, esperamos que esto último no sea un inconveniente para la presentación de esta propuesta., la que haremos llegar apenas esté en nuestro poder.

Sin otro particular, saluda atentamente,

HERNAN FELIPE ELIZALDE VALENZUELA
DIRECTOR INIA CRI TAMEL AIKE

HEV/msj

c.c. : archivo

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS
CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION TAMEL AIKE - MINISTERIO DE AGRICULTURA
Las Lengas 1450 · Fono/Fax (67) 233270 - 233366 · Casilla 296 · Coyhaique
Camino Santa Elena Km.6 · Fono/Fax (67) 237754 · Valle Simpson

ANEXO 7
ANTECEDENTES DE LOS POSTULANTES O GRUPO

PAUTA DE CURRICULUM VITAE RESUMIDO	
ANTECEDENTES PERSONALES	
Nombre completo	MARIA MAGDALENA SILVA JEREZ
RUT	9.078.361-0
Fecha de Nacimiento	29 Mayo 1965
Nacionalidad	Chilena
Dirección particular	Camino Tte. Vidal km 2,5 Coyhaique
Fono particular	234560
Fax particular	234560
Dirección comercial	Las Lengas 1450
Fono y Fax comercial	237754
Nombre y teléfono de la persona a quien avisar en caso de emergencia	Juan Calzado Millar (09 8711636)
ESTUDIOS	
Educación básica	Completa
Educación media	Completa
Educación técnica	Completa
Educación profesional	no
Estudios de post grado	no

Completar ambas secciones o sólo una de ellas, según corresponda

EXPERIENCIA PROFESIONAL Y/O COMERCIAL	
Nombre y RUT de la Institución o Empresa a la que pertenece	Instituto de Investigaciones Agropecuarias Rut : 61.312.000-9
Cargo	Ayudante de Investigación Agropecuaria
Antigüedad	15 años
Resumen de las labores y responsabilidades a su cargo	*Encargada de producción de leche de oveja *Encargada de elaboración de queso, puro de oveja, queso mezcla (vaca-oveja) y yoguht. *Encargada de la comercialización de los productos
Otros antecedentes de interés	*Ha realizado otros entrenamientos en esta área en otros países latinoamericanos. *Coordina un grupo de pequeños agricultores lecheros.

EXPERIENCIA COMO AGRICULTOR	
Tipo de Agricultor (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	
Descripción de la principal fuente de ingreso	
Objetivos personales de la actividad de formación	
Otros antecedentes	

ANEXO 8
PAGARÉ CON VENCIMIENTO A LA VISTA
FORMATO EJEMPLO
(Se presenta sólo si la propuesta es aprobada)

P A G A R E

$.....Vencimiento "A LA VISTA" .

Pagaré a la "FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA" "FIA" o a quien sus derechos represente, "A LA VISTA" la suma de $ ..... (.....) (en letras) .

El pago lo efectuaré en Santiago, en el domicilio del FIA, Avda. Santa María 2120, Providencia, Santiago; antes de las 12 horas del día siguiente en que venza el requerimiento de pago.

Se deja constancia que esta obligación tiene el carácter de indivisible y su pago podrá ser exigido a mis herederos y/o legítimos sucesores.

Libero expresamente al tenedor del presente instrumento de la obligación de protesto. Si este se efectúa, me obligo a pagar los gastos e impuestos de esta diligencia.

Santiago, _____

Firma del aceptante o suscriptor

Nombre del Aceptante: _____

Domicilio: _____. RUT:

Nombre del Representante Legal: _____.

Domicilio: _____. RUT:

"FIRMÓ ANTE MI" :

.....

NOTARIO PÚBLICO

Este documento está afecto al Impuesto de Timbres y Estampillas que fija el Art. 15 Nº2 del Decreto-Ley Nº347.

PAGARE

$.....Vencimiento "A LA VISTA"

Pagaré a la "FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA" "FIA" o a quien sus derechos represente, "A LA VISTA" la suma de $ ..... (.....) (en letras) .

El pago lo efectuaré en Santiago, en el domicilio del FIA, Avda. Santa María 2120, Providencia, Santiago; antes de las 12 horas del día siguiente en que venza el requerimiento de pago.

Se deja constancia que esta obligación tiene el carácter de indivisible y su pago podrá ser exigido a mis herederos y/o legítimos sucesores.

Libero expresamente al tenedor del presente instrumento de la obligación de protesto. Si este se efectúa, me obligo a pagar los gastos e impuestos de esta diligencia.

Santiago, _____

Firma del aceptante o suscriptor

Nombre del Aceptante: _____

Domicilio: _____. RUT:

Nombre del Representante Legal: _____.

Domicilio: _____. RUT:

"FIRMÓ ANTE MI" :

.....

NOTARIO PÚBLICO

Este documento está afecto al Impuesto de Timbres y Estampillas que fija el Art. 15 Nº2 del Decreto-Ley Nº347.