

INFORME TÉCNICO

PROGRAMA DE FORMACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

1. Antecedentes Generales de la Propuesta

Nombre " *Capacitación en Chocolatería y Pastelería en Puerto Ing. Ibáñez* "

Código FR01-1-AL-017

Entidad Responsable Postulante Individual

Coordinador: Julio Valdés Gajardo.

Lugar de Formación (País, Región, Ciudad, Localidad)

Chile - XI Región, Comuna de Río Ibáñez, Puerto Ing. Ibáñez

Tipo o modalidad de Formación

Fecha de realización 05 al 16 de noviembre del 2001

Participantes

En el siguiente cuadro se indican las señoras que participaron del curso realizado, la actividad que realizan en relación a la asesoría, la actividad con la que se identifican cotidianamente y el tipo de trabajo que desarrollan, adjuntándose además una copia de la lista que se firmó cada día durante el transcurso de la formación.

Nombre	Institución/Empresa	Cargo/Actividad	Tipo Productor (si corresponde)
Violeta Millalonco	Servicio de comida y repostería	Dueña de casa	Independiente
Zulema Antrillao	Servicio de comida	Dueña de casa	Independiente
Angélica Bustamante	Elaboración de mermeladas	Dueña de casa	Independiente
Patricia Pérez	Servicio de comida	Dueña de casa	Independiente
Violeta Medina	Servicio de comida	Dueña de casa	Independiente
Ruth Ballesteros	Servicio de repostería	Dueña de casa	Independiente
Victoria González	Comerciante	Dueña de casa	Independiente
Gloria Neira	Servicio de repostería	Dueña de casa	Independiente
Juana Jara	Comerciante/Panadería	Dueña de casa	Independiente
Yolanda Ibero	Chocolates tradicionales	Dueña de casa	Independiente
Claudia Vásquez	Chocolates tradicionales	Dueña de casa	Independiente
Myriam Ojeda	Servicio de comida	Dueña de casa	Independiente
Mónica Asencio	Elaboración de mermeladas	Dueña de casa	Independiente
Ingrid Molina		Dueña de casa	Independiente

INFORME TÉCNICO

PROGRAMA DE FORMACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

1. Antecedentes Generales de la Propuesta

Nombre " Capacitación en Chocolatería y Pastelería en Puerto Ing. Ibáñez "

Código FR01-1-AL-017

Entidad Responsable Postulante Individual

Coordinador

Lugar de Formación (País, Región, Ciudad, Localidad)

Chile - XI Región, Comuna de Río Ibáñez, Puerto Ing. Ibáñez

Tipo o modalidad de Formación

Fecha de realización 05 al 16 de noviembre del 2001

Participantes

En el siguiente cuadro se indican las señoras que participaron del curso realizado, la actividad que realizan en relación a la asesoría, la actividad con la que se identifican cotidianamente y el tipo de trabajo que desarrollan, adjuntándose además una copia de la lista que se firmó cada día durante el transcurso de la formación.

Nombre	Institución/Empresa	Cargo/Actividad	Tipo Productor (si corresponde)
Violeta Millalonco	Servicio de comida y repostería	Dueña de casa	Independiente
Zulema Antrillao	Servicio de comida	Dueña de casa	Independiente
Angélica Bustamante	Elaboración de mermeladas	Dueña de casa	Independiente
Patricia Pérez	Servicio de comida	Dueña de casa	Independiente
Violeta Medina	Servicio de comida	Dueña de casa	Independiente
Ruth Ballesteros	Servicio de repostería	Dueña de casa	Independiente
Victoria González	Comerciante	Dueña de casa	Independiente
Gloria Neira	Servicio de repostería	Dueña de casa	Independiente
Juana Jara	Comerciante/Panadería	Dueña de casa	Independiente
Yolanda Ibero	Chocolates tradicionales	Dueña de casa	Independiente
Claudia Vásquez	Chocolates tradicionales	Dueña de casa	Independiente
Myriam Ojeda	Servicio de comida	Dueña de casa	Independiente
Mónica Asencio	Elaboración de mermeladas	Dueña de casa	Independiente
Ingrid Molina		Dueña de casa	Independiente

Problema a Resolver

Con la participación en esta actividad de capacitación en Chocolatería y Pastelería a través de un monitor perteneciente al programa de Expertos Suizos SWISSCONTACT, se buscó brindar a algunas personas de Puerto Ing. Ibáñez, que desempeñan actividades productivas en el rubro de la repostería, un sello de especialización en dicha actividad, es decir, no agregar un número más amplio de recetas, si no principalmente a las recetas ya conocidas perfeccionarlas y presentarlas de mejor manera para asegurar su buena calidad, duración y optimización de los ingredientes.

Con ello se generaría en las mujeres que principalmente desarrollan la actividad en la localidad un cierto grado de seguridad en lo que están realizando y capacidad de generar una salida económica a sus productos.

Objetivos de la Propuesta

- ♦ Entregar a un grupo de mujeres de la localidad de Puerto Ing. Ibáñez, los conocimientos necesarios para la elaboración de Chocolates y Pasteles.
- ♦ Utilizar materias primas locales para la elaboración de productos del rubro de repostería.
- ♦ Generar a partir de la elaboración de productos de repostería y pastelería una alternativa económica concreta a un grupo de mujeres de la localidad, que pudiera traducirse en un negocio con proyección a nivel local y regional
- ♦ Ofrecer al turista una alternativa gastronómica diferente, que brinde un sello particular a la localidad

2. Antecedentes Generales

La principal fuente de ingresos a nivel comunal lo constituye el trabajo relacionado con el sector ganadero y hortícola, enfocado principalmente al sector rural. Aspecto que tiende a bajar el perfil de las actividades de menor impacto que se desarrollan en las localidades pobladas de la comuna, las cuales por diversos factores tanto educacionales, de estrategias regionales y de aislamiento coartan la eficacia de dichas intervenciones. Sin embargo y gracias al esfuerzo y tesón de algunos pobladores locales, se ha logrado focalizar algunas alternativas económicas principalmente en torno a la mujer, quienes muchas veces se alejan de sus parejas para acompañar a sus hijos en sus estudios, generando un nivel muy elevado de mujeres desempleadas.

A este importante grupo de características emprendedoras es que estuvo dirigida la realización del curso, principalmente a quienes ven en el rubro de la elaboración y preparación de alimentos una alternativa complementaria que pudiera generar a futuro un ingreso al grupo familiar, especialmente en Puerto Ing. Ibáñez que durante el próximo año se verá conectado con un camino apto y atractivo hacia la capital regional, abriendo innumerables puertas para las actividades productivas de la comuna.

Es por ello la necesidad de ampliar los conocimientos técnicos de algunas actividades emergentes en el rubro productivo que pudieran transformarse en un foco económico que además caracterice a la localidad a través del aprovechamiento del recurso humano y material.

En el siguiente cuadro se indican los aspectos que se consideraron para el curso y su grado de satisfacción:

Contenidos	Por parte de las Alumnas	
	Logro de conocimientos	Experiencia adquirida
Selección de materias primas para la preparación en repostería y chocolatería	Se logró conocer las virtudes y desventajas de la utilización de ciertos insumos más utilizados en repostería y que son de fácil acceso en la región	
Utilización de dichas materias primas	Aprender en qué productos de repostería se pueden utilizar las materias primas locales e insumos	- En la elaboración de productos de alta calidad, con excelentes terminaciones y diseños
Conocer recetas de repostería	Se dieron a conocer 23 recetas de repostería	- Considerar la duración de las materias primas para la preparación de los productos
Conocer recetas de chocolatería	Se dieron a conocer 7 recetas de chocolates, trufas y confituras	- Considerar la duración del producto terminado
Generar capacidades y entregar herramientas para la creación de una línea de productos	A partir de una receta base (masa de azúcar) tuvieron la posibilidad de aplicarla a recetas ya conocidas y con ello optimizar los insumos	- Contemplar todos los factores antes mencionados para la comercialización de los productos
Preparación de una exposición con los productos trabajados	Las alumnas realizaron una exposición de los productos aprendidos en el curso, a modo de identificar además cuáles de ellos presentaban mayor aceptación y su rentabilidad al momento de su preparación	

3. Itinerario General Realizado

presentación de acuerdo al siguiente cuadro:

Fechas	Actividad	Objetivo	Lugar
05.11.2001	Presentación del Curso	Primer acercamiento entre el monitor y las alumnas del curso	Puerto Ibáñez
06-15.11.2001	Realización del curso de chocolatería y pastelería	Entrega de los contenidos teórico prácticos del curso	Puerto Ibáñez
15-16.11.2001	Cada una de las alumnas debió realizar una preparación en pastelería y una de chocolatería o confituras	Que las alumnas enfrenten de manera individual y pongan en práctica los conocimientos adquiridos	Puerto Ibáñez
16.11.2001	Ceremonia de Cierre del Curso	Dar a conocer a la comunidad local e invitados, los contenidos abordados en el curso	Puerto Ibáñez

4. Resultados Obtenidos

Al iniciar el curso se esperó principalmente que:

- ⌘ las alumnas presentaran una activa participación de las actividades contempladas
- ⌘ al término del curso, el grupo de mujeres involucradas directa o indirectamente en el rubro, puedan elaborar chocolates, pasteles, kuchen y tartalelas, entre otros productos, que aprovechen como insumo algunas materias primas locales

Para describir detalladamente los conocimientos adquiridos se adjunta el Manual del Curso de Repostería y Chocolatería, el cual fuera entregado a cada una de las alumnas asistentes al curso, donde se detallan las preparaciones trabajadas a partir del día 06 hasta el 15 de noviembre, el cual contempla :

⌘ 23 recetas de repostería

masa de azúcar, apfel strudel, salsa de vainilla, torta de manzanas, galletas con mermelada, galletas con crema de limón, galletas rellenas con mermelada, rosetas de limón, galletas con manga, sablés de almendras, torta de limón, meringuache, crema de limón, crema de vainilla, bizcocho de chocolate, torta de nueces, queque navideño, pasteles de mantequilla, paté á choux, eclaires con chocolate, poire belle Hélène, postre a la Peter

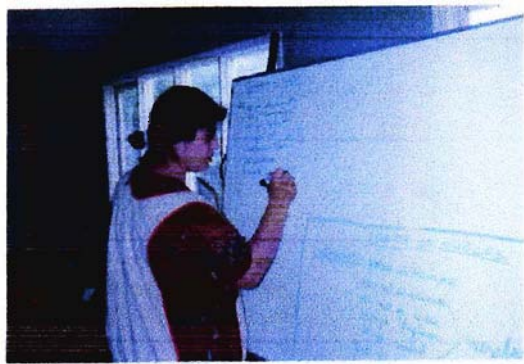
⌘ 7 preparaciones de chocolatería y/o confituras

trufas de café, trufas de vainilla, rochers con chocolate blanco, rochers con chocolate café, bombones tutti frutti, bombones con mermelada, almendras acarameladas

A continuación se detallan las actividades desarrolladas durante el transcurso del curso apoyado de material fotográfico.

A continuación se detallan las actividades desarrolladas durante el transcurso del curso apoyado de material fotográfico.

La metodología general utilizada para la entrega de los contenidos abordados, consistió en que el monitor dictaba las preparaciones que serían trabajadas durante el día, explicando detalladamente las características de las materias primas e insumos utilizados. Las preparaciones a medida que fueron entregadas eran transcritas en una pizarra y cada una de las alumnas copiaba las indicaciones y sugerencias correspondientes.



1

Una vez que todas las alumnas copiaban las indicaciones, el monitor procedía a efectuar las preparaciones, en presencia de ellas.



2



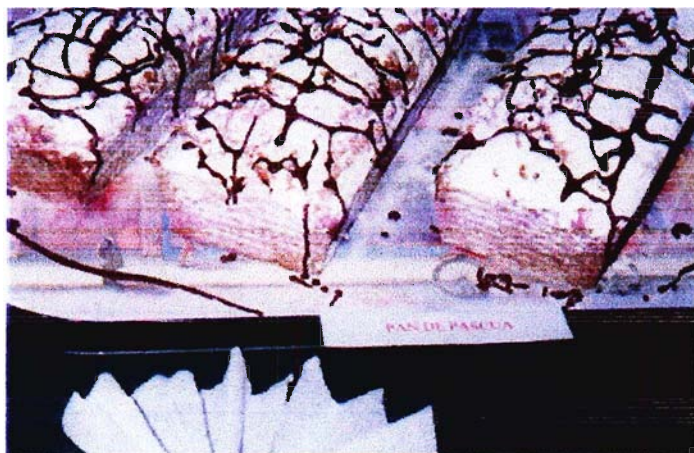
3

Una vez que el producto finalizaba su proceso de elaboración se generaba entre las alumnas y el monitor la discusión de la metodología utilizada



4

Así fue el proceso que se desarrolló durante los días que se entregaron las preparaciones, situación que se extendió hasta que las propias alumnas fueron quienes elaboraron los productos, algunos de los cuales se muestran a continuación:



5



6



7

Para la preparación de la ceremonia de cierre del curso, las alumnas en conjunto con el monitor prepararon una muestra de los productos elaborados.



8



9

El grupo que participó del curso se muestra en la siguiente foto acompañados de don Emilio Alarcón, Alcalde de la Comuna de Río Ibáñez; la señora Erika Holzer quien participó muy gentilmente del curso como traductora y don Peter Battaglia, monitor.



10

5. Aplicabilidad

Explicar la situación actual del rubro en Chile (región), compararla con la tendencias y perspectivas en el país (región) visitado y explicar la posible incorporación de los conocimientos adquiridos, en el corto, mediano o largo plazo, los procesos de adaptación necesarios, las zonas potenciales y los apoyos tanto técnicos como financieros necesarios para hacer posible su incorporación en nuestro país (región).

Con el presente curso se pretendió fortalecer a éste grupo de dueñas de casa del sector de Río Ibañez de manera que puedan mejorar sus ingresos con la venta de estos productos. La localidad de Río Ibañez en la época de verano es visitada por turistas que vienen a la Región por lo que es necesario capacitar en éstas actividades permitiendo al turista obtener estos productos a un precio adecuado y de origen local

6. Contactos Establecidos

Para la presentación de esta propuesta se realizaron los siguientes contactos que llevaron a buen término la iniciativa de formación laboral, según se indica en el siguiente cuadro:

<i>Institución/Empresa</i>	<i>Persona de Contacto</i>	<i>Cargo/Actividad</i>	<i>Fono/Fax</i>	<i>Dirección</i>	<i>E-mail</i>
Municipalidad de Río Ibáñez	Emilio Alarcón Escobar	Alcalde		Carlos Soza N°161 Puerto Ing. Ibáñez XI región	-
	Paola Salazar Quilaleo	Profesional Oficina Fomento Productivo			
SWISS CONTACT	Hans Kleber	Representante nacional Fundación Suiza		Correo San Enrique Santiago	hkleber@terra.cl
SEREMI Agricultura	Alberto Saini Baroni	SEREMI		Avda. Ogana N°1060 3 ^{er} Piso Coyhaique XI región	Seremi11@minagri.gob.cl
	Julio Valdés	Coordinador Propuesta			
SEREMI Agricultura	Gianella Saini	Funcionaria de INDAP		Avda. Ogana N°1060 3 ^{er} Piso Coyhaique XI región	
SEREMI Agricultura	Juan Ramón Pradenas	Funcionario de la SEREMI		Avda. Ogana N°1060 3 ^{er} Piso Coyhaique XI región	

7. Detección de nuevas oportunidades y aspectos que quedan por abordar

En el siguiente cuadro resumen se indican las externalidades que se generaron a partir de la realización del Curso, ya sea a corto plazo y como fruto de un proceso mayor, considerando las posibilidades de abordar temas que complementarían la actividad en el sector:

Aspectos Detectados	Externalidades	
	A Corto Plazo	A Futuro
Desarrollo y Formación Personal	Debido a que las integrantes del curso prácticamente en su totalidad desarrollaban alguna actividad relacionada con el área entregada, el hecho de quedar seleccionadas y acceder a participar del curso les significó revalorarse a si mismas como generadoras de un área del desarrollo económico a nivel local, considerando este aspecto de gran importancia por rescatar la autoestima de mujeres que sin tener estudios especializados y dedicarse desde muy jóvenes a dueñas de casa, y conseguir el logro de elaborar con sus propias manos productos de repostería de gran calidad y proyección.	Se espera rescatar en este grupo de mujeres de la localidad, su gran espíritu emprendedor, característico de todas ellas. Durante el primer trimestre del año 2002, se realizará en Puerto Ibáñez un curso de Formación de Líderes, en el cual varias de las asistentes del curso participarán, fortaleciendo su capacidad de gestión y dedicación a su actividad. Esto en el marco de otras actividades encabezadas por el Municipio para fortalecer las organizaciones y principalmente a sus integrantes.
Actividades Económicas	De las 14 alumnas que participaron activamente en el curso: - 3, conforman un grupo de cocinería "El Mirador". Quienes en el mes de enero próximo terminarán la construcción de un pequeño local para la atención de público en el rubro de preparación de comida típica y de repostería. - 2, son socias de un grupo establecido de elaboración de mermeladas. El "Grupo Delicias de Ibáñez" desde 2 temporadas atrás que se encuentra entregando su producto artesanal, además han participado de ferias como la Expo Mundo Rural y entregan a la tienda Sabores del Campo en Santiago su producción desde este año. Ahora presentan como objetivo principal diversificar su producción con la elaboración de chocolates artesanales.	En un plazo no muy alejado las expectativas que presentan principalmente algunas integrantes del curso corresponden a: - ampliar el rubro de elaboración de mermeladas Delicias de Ibáñez a Chocolates artesanales de Ibáñez - para las dos personas que trabajan en una panadería realizarán la inversión de comprar una vitrina refrigerada para la venta de artículos de repostería en la localidad - actualmente el grupo de cocinería El Mirador ya está vendiendo las preparaciones entregadas en el curso Lo anterior corresponde a acciones concretas que se



- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">- 2, trabajan en panadería y pastelería. Ambas por separado desarrollan la actividad de elaboración de masas dulces y derivados pero no contaban con una especialización en este rubro, presentando una deficiencia en la preparación de recetas de mayor calidad, factor que fue atacado y aprovechado completamente por las alumnas.- 2, desarrollan temporalmente la producción de chocolates. Una madre y su hija de manera muy rústica comercializan chocolates en la época de invierno, no caracterizándose por la innovación y por las buenas terminaciones, con lo cual este curso favoreció el espíritu de superación en cuanto a la calidad de sus productos, permitiendo que visualizaran la necesidad de dar una buena apariencia a su producción.- 5, se caracterizan por la prestación de servicios individuales en la preparación de productos de repostería y comidas en general. Estas mujeres al igual que muchas de las anteriores han tenido cursos básicos en la elaboración de productos de repostería, sin embargo no se han caracterizado por la utilización y priorización de materias primas locales, aspecto que se trabajó en esta ocasión muy fuertemente, al igual que la particularidad de que cada una pueda crear productos diferentes a partir de una masa que permite un número bastante amplio de preparaciones a partir de ella. | <p>desarrollarán en la localidad, por lo cual se entiende que este curso ha significado un aporte real en determinadas iniciativas productivas.</p> |
|---|---|

8. Resultados adicionales

Capacidades adquiridas por el grupo o entidad responsable, como por ejemplo, formación de una organización, incorporación (compra) de alguna maquinaria, desarrollo de un proyecto, firma de un convenio, etc.

A través de INDAP y la Ilustre Municipalidad de Río Ibáñez se continuará capacitando a gran parte de éste grupo principalmente en Formación de Líderes, gestión , agroturismo.

Es importante destacar la importancia de la presente capacitación ofrecida en gran parte con aportes del FIA, en consideración a que las participantes viven en un lugar aislado y que ofrece un gran potencial turístico en donde la mayoría de los ingresos provienen del sector agropecuario, existiendo interés de parte del Ministerio de Agricultura ir fortaleciendo el agroturismo.

9. Material Recopilado

junto con el informe técnico se debe entregar un set de todo el material recopilado durante la actividad de formación (escrito y audiovisual) ordenado de acuerdo al cuadro que se presenta a continuación (deben señalarse aquí las fotografías incorporadas en el punto 4):

<i>Tipo de Material</i>	<i>Nº Correlativo (si es necesario)</i>	<i>Caracterización (título)</i>
RECETARIO DEL CURSO	UNO	CURSO REPORTERÍA Y CHOCOLATERIA
FOTOS CAP.4:		
FOTO	UNO	RECETAS
FOTO	DOS	INGREDIENTES
FOTO	TRES	PREPARACION
FOTO	CUATRO	REPAZO
	CINCO	PAN DE PASCUA
	SEIS	GALLETAS
	SIETE	CHOCOLATES
	OCHO	CEREMONIA CLUSURA
	NUEVE	MUESTRAS DIVERSAS DE CHOCOLATES, PASTELES , TORTAS GALLETAS ETC.
ALBUM FOTOGRAFICO	UNO	DIVERSAS FOTOS DEL CURSO.

10. Aspectos Administrativos

10.1. Organización previa a la actividad de formación

a. Conformación del grupo

_____ muy difícil _____ x sin problemas _____ algunas dificultades

(Indicar los motivos en caso de dificultades)

b. Apoyo de la Entidad Responsable

x bueno _____ regular _____ malo

(Justificar)

c. Información recibida durante la actividad de formación

_____ amplia y detallada _____ x aceptable _____ deficiente

d. Trámites de viaje (visa, pasajes, otros)

_____ bueno _____ regular _____ malo

e. Recomendaciones (señalar aquellas recomendaciones que puedan aportar a mejorar los aspectos administrativos antes indicados)

10.2. Organización durante la actividad (indicar con cruces)

Ítem	Bueno	Regular	Malo
Recepción en país o región de destino			
Transporte aeropuerto/hotel y viceversa	x		
Reserva en hoteles	x		
Cumplimiento del programa y horarios	x		

Observaciones:

- ⊕ Como un aspecto importante de considerar en futuras asesorías es el tema del idioma, que si bien es un factor que es difícil de manejar en el trabajo con entidades extranjeras, se ve acentuado por la dificultad de encontrar traductores en los sectores rurales. Sin embargo si se conocen las limitaciones de los monitores en cuanto al lenguaje, con anterioridad sería más fácil de abordar.



12.-Conclusiones individuales.

En Anexo se entregan evaluaciones individuales.

Fecha, 18/12/2001.

Nombre y Firma coordinador de la ejecución: Julio Valdés Gajardo

AÑO 2001

11.-Conclusiones Finales.

Este curso de capacitación fue de gran interés para los participantes que como se puede observar en el listado de asistencia esta fue buena (ver anexo).

Uno de los problemas que finalmente no lo fue es que el profesor no dominaba el idioma español y gracias al apoyo de la Sra. Erica Holzer como traductora del idioma alemán , también apoyó la coordinadora de la Municipalidad Sra. Paola Zalazar en traducción del Inglés se pudo superar.

Por otra parte se usó el sistema el de aprender haciendo, donde cada participante anotaba de la pizarra las recetas. Finalmente hay que señalar que a cada una de las alumnas se les entregó un recetario como el que se anexa.