

GOBIERNO DE CHILE  
FUNDACIÓN PARA LA  
INNOVACIÓN AGRARIA

# PROGRAMA DE FORMACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA



PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS  
POR VENTANILLA ABIERTA



FORMULARIO

MARZO 2001



# PROGRAMA DE FORMACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

F01-1-01-093

FOLIO DE  
BASES

059

CÓDIGO  
(uso interno)

F01-01-01-093

## 1.- ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA

### NOMBRE DE LA PROPUESTA

Curso de especialización en olivicultura y elaiotecnia

### LUGAR DE FORMACIÓN

País : España

Ciudad : Córdoba y Sevilla

### TIPO O MODALIDAD DE FORMACION

Curso de especialización de postgrado

### AREA DE FORMACIÓN

Rubro: Olivícola (agrícola, industrial y comercialización)

Tema: Actualización de bases científicas y tecnológicas

### INSTITUCION O ENTIDAD RESPONSABLE QUE DICTA U ORGANIZA LA ACTIVIDAD DE FORMACIÓN A LA CUAL SE POSTULA

Nombre: La Universidad de Córdoba(UCO), la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía(CAP), el Consejo Superior de Investigaciones Científicas(CSIC), el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria(INIA), el Consejo Oleícola Internacional(COI) y el Centro Internacional de Altos Estudios Agronómicos Mediterráneos(CIHEAM) a través del Instituto Agronómico Mediterráneo de Zaragoza(IAMZ).

### POSTULANTE INDIVIDUAL

Nombre: Carlos Hirth Infante

RUT: 9.739.512-8

Dirección comercial: Av. Kennedy 5146 p8 Vitacura, Santiago.

Dirección particular: Camino Los Maquis s/n°, Pelequén, Comuna de Malloa, VI región. Clasificador 17, La Verdad, Pelequén

Fono: 09-4526633

Fax: 2185515 of

E-mail: carlos@vallearriba.cl

T: 2190080 of

Fax:72-384020 Pelequén

carloshirth@hotmail.com

Firma



**ENTIDAD PATROCINANTE (en caso que corresponda)**

Nombre Entidad: Agrocomercial Valle Arriba S.A.

RUT: 86.790.600-2

Dirección : Av. Kennedy 5146 p8, Vitacura, Santiago

Fono: 2190080

Fax: 2185515

E-mail: carlos@vallearriba.cl

Representante Legal: Gastón Cardemil Quezada

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: 24 de septiembre de 2001

Término: 31 de mayo de 2002

COSTO TOTAL DE LA PROPUESTA

COSTO TOTAL DE LA PROPUESTA

\$ . 5.423.642



FINANCIAMIENTO SOLICITADO	\$ 1.500.000 por 60 días	28%
FINANCIAMIENTO CONTRAPARTE	\$ 3.423.642	76%

## 2. JUSTIFICACIÓN DE PARTICIPACIÓN EN LA PROPUESTA

La importancia de participar en esta propuesta pasa por varios aspectos. Primeramente tengo un interés personal de profundizar en conocimientos científicos, tecnológicos y económicos en el tema de olivicultura e industrialización de la aceituna tanto para aceite como para consumo de mesa. Hace tres años trabajo en Agrocomercial Valle Arriba S.A. donde como ing. Agrónomo administrador del predio del mismo nombre debí evaluar distintos proyectos, entre ellos el de olivos desarrollado por los consultores Pellizzón y Fernández Méndez asociados, que fue el elegido y ejecutado dada la realidad de Valle Arriba y de las perspectivas del mercado. Como consecuencia de mi aceptación en el curso de especialización hubo un real interés de Valle Arriba en patrocinarme, dado que en el tema de olivicultura y elaiotecnía hay pocos especialistas en Chile, que para la realidad olivícola chilena son insuficientes, dado el desarrollo que ha estado experimentando en los últimos años.

En Chile en la última década hubo un aumento de aprox. 1500 ha nuevas registrándose en el año 1997 cerca de 4500 ha plantadas correspondiendo principalmente a plantaciones nuevas de olivos para aceituna de mesa. Desde el año 1997 a la fecha ha habido un incremento de alrededor de 700 ha de olivos plantadas principalmente para producción de aceite de oliva, superficie que sigue en incremento para este mismo fin. A nivel agroindustrial de haber 2 fábricas funcionando hasta el año 1999, al día de hoy son 7 las fábricas de distintos tamaños que están en operaciones y hay proyecciones de mediano plazo para 2 más y ampliaciones en algunas de las ya existentes.

En cuanto al mercado nacional ha habido un sostenido aumento en el consumo de aceite de oliva reflejado en la oferta de supermercados que se abastecen en más de un 90% con importaciones de distintos orígenes. A nivel mundial el consumo aumentó desde 1700000 toneladas en la temporada 90/91 hasta las 2400000 toneladas en los años 98/99. La proyección es que el consumo siga en aumento aunque probablemente a tasas inferiores que las registradas en la última década. Esto abre reales perspectivas para Chile debido a que en el país existen zonas agroclimatológicas ideales para la producción de aceitunas para la elaboración de un aceite de oliva de calidad excepcional. Además en la actualidad se cuenta en el país con bastantes variedades de olivo adecuadas para este fin, métodos de propagación y formas de cultivo acordes a la nueva olivicultura, tecnología industrial ya disponible pero que se requiere conocer más y una experiencia en el ámbito frutícola que favorece el desarrollo. A todo esto hay que sumar el tema del mercado de los vinos que con su experiencia favorecería al mercado de



los aceites de oliva, ya que como productos siguen los mismos canales de comercialización aunque a distintas escalas. Tanto vinos como aceites de oliva tienen muy buenas propiedades para la salud de los consumidores por lo que en la medida que se vayan conociendo más y sean más accesibles, habrá un mayor consumo de estos.

A nivel laboral el impacto social de la olivicultura puede llegar a ser importante debido a que la aceituna se cosecha en meses donde ya se han cosechado las demás especies frutales, por lo menos en la zona centro sur del país, dando reales posibilidades de trabajo a nivel agrícola en meses de menor actividad.

También hay que tener presente que la olivicultura da posibilidades a pequeños productores tanto en producción de aceituna de mesa para mercados bien locales como en producción de aceituna aceitera para abastecimiento de las fábricas de aceite en el país.

Fuentes bibliográficas :

- El Cultivo del Olivo, diagnóstico y perspectivas. FIA, Ministerio de Agricultura de Chile, septiembre 1999.
- Revista Olivae n°77, junio 1999 y n°79, diciembre 1999. Consejo Oleícola Internacional.
- La Agroindustria del Mercosur y la Globalización. Dra. María Beatriz Nofal, Seminario Arauco 99, Mendoza, Argentina.
- Estrategia competitiva de la cadena olivícola. Ing. Agr. Alejandro Gennari, Seminario Arauco 99, Mendoza, Argentina.
- Análisis de la situación económica actual y perspectiva futura de la olivicultura argentina. Ing. Agr. Jorge Tacchini, Seminario Arauco 99, Mendoza, Argentina
- Revista Natinal Geographic. Septiembre 1999.
- Seminario Internacional Olivícola 1997. FIA, Ministerio de Agricultura de Chile
- Boletín Olivícola n° 2 agosto 1999, n° 3 noviembre 1999 y n°5 mayo 2000. FIA, Ministerio de Agricultura de Chile.

Otras fuentes bibliográficas :

- Antecedentes recogidos por Agrocomercial Valle Arriba S.A. en el mercado nacional.



### **3. OBJETIVOS DE LA PROPUESTA**

#### **3.1. GENERAL:**

El objetivo general es aumentar el conocimiento referente al manejo agronómico y agroindustrial del olivo, actualizando las bases científicas y tecnológicas y de esta manera introducir nuevas técnicas y/o mejorar las ya existentes en Chile respecto al manejo moderno de plantaciones de olivos para el procesamiento de las aceitunas tanto para consumo fresco como para la elaboración de aceite de oliva.

#### **3.2 ESPECÍFICOS:**

- 1- Profundizar en conocimientos del olivo como cultivo en relación a su botánica y fisiología.
- 2- Mejorar y aumentar el conocimiento respecto a las técnicas de cultivo (manejos de riego, fertilización, podas, cosecha, establecimiento de plantaciones, protección ante plagas y enfermedades, etc.).
- 3- Incrementar conocimientos y ganar experiencia en relación al procesamiento de la aceituna tanto para la elaboración para consumo de mesa como para la fabricación de aceite de oliva.
- 4- Profundizar en conocimientos respecto a la obtención de productos de calidad (aceitunas y aceite de oliva), pasando por los temas de almacenamiento, envasado, distribución y comercialización.
- 5- Ganar experiencia en los temas de control de procesos y calidad en la gestión productiva industrial.
- 6- Alcanzar mayores conocimientos respecto de los sistemas de comercialización y marketing de los productos derivados del olivo y cómo se presenta el panorama internacional de acuerdo a la demanda y consumo de estos.

#### **4. A QUIÉN ESTÁ DIRIGIDA LA PROPUESTA**

El curso de especialización está dirigido a profesionales y técnicos preferentemente de las áreas de Agronomía, Biología, Agroindustrias, Química y Tecnología de los alimentos del ámbito público y privado y tiene una matrícula para 30 alumnos en total.

En mi caso particular quedé seleccionado siendo Ingeniero Agrónomo del ámbito privado.

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

La Universidad de Córdoba, España, posee una página web que es [www.uco.es](http://www.uco.es) en donde presentan toda la información de la institución pasando por temas curriculares, administrativos, estudiantiles, etc. Al revisar la página se puede ver un directorio de temas de importancia el cual fue revisado completamente, pero no se encontraron antecedentes generales de la Universidad, solamente cosas más específicas referentes a los temas antes mencionados.

En todo caso la Universidad posee una Facultad de Agronomía que dicta la carrera. En el anexo n°2 se adjuntan tesis defendidas en la Universidad de temas de olivicultura y elaiotecnia. Esta información se obtuvo de una página web de la Universidad diseñada para el máster al cual pertenece el Curso de especialización. La página es [www.uco.es/estudia/masters/olivicultura](http://www.uco.es/estudia/masters/olivicultura)



## 6. PROGRAMA DE ACTIVIDADES DE LA PROPUESTA

En el curso se contemplan clases, salidas a terreno y prácticas y está dividido en tres grandes temas : Producción (módulos 1 a 13), Industrialización (módulos 14 a 22) y Economía (módulos 23 a 25).

Todas las actividades están diseñadas dentro de módulos (25 en total) siendo cada uno de los módulos un tema en particular dentro de los tres grandes temas del curso.

Ordenamiento de actividades de acuerdo a fecha :

- De octubre a diciembre de 2001, trimestre 1 en Sevilla. Tema Industrialización, módulos 14 al 20. Principalmente clases y hay una práctica en el módulo 18 (Elaboración de aceite de oliva virgen) con una estancia en industrias.
- De octubre a diciembre de 2001, trimestre 1 en Sevilla. Tema Producción, módulo 11 (Cosecha) con clases y salidas a terreno.
- Diciembre de 2001, final de trimestre 1 en Córdoba. Tema Industrialización, módulo 21 (Proyectos Industriales) que son clases.
- De enero a marzo de 2002, trimestre 2 en Córdoba. Tema Industrialización, módulo 22 (El aceite de oliva en la nutrición y salud humana) que son clases.
- De enero a mayo de 2002, trimestres 2 y 3 en Córdoba. Tema Producción, módulos 1 a 10, 12 y 13). Son clases.
- De enero a mayo de 2002, trimestres 2 y 3 en Córdoba. Tema Economía, módulos 23 a 25, siendo clases.

Ordenamiento de actividades de acuerdo a objetivos específicos :

- Clases y salidas a terreno del tema Producción, de acuerdo a objetivos específicos n° 1 y 2
- Clases y prácticas en terreno del tema Industrialización, de acuerdo a objetivos específicos n° 3, 4 y 5.
- Clases del tema Economía, de acuerdo a objetivo específico n° 6



## **6.1 CARTA O CERTIFICADO DE ACEPTACION DEL POSTULANTE O GRUPO A LA ACTIVIDAD DE FORMACIÓN (Anexar)**

Está la copia de la carta firmada por el Director del Programa, en el anexo n°3

## 7. RESULTADOS E IMPACTOS ESPERADOS

Se espera que el curso de especialización produzca un gran impacto en cuanto a la amplitud de conocimientos y profundidad de estos en el tema de olivicultura e industrialización de la aceituna. Esto desde distintos puntos de vista, en el ámbito de campo a nivel del cultivo y en el ámbito industrial en cuanto a la preparación de aceitunas de mesa por una parte y en la elaboración de aceites de oliva por otra. Los puntos de vista son : 1- Identificar y conocer muy bien estos dos ámbitos para manejarlos con claridad sabiendo especificar el cómo y por qué del comportamiento o funcionamiento de estos, en otras palabras conocer sus fundamentos. 2- Ser capaz de identificar problemas o falencias en estos sistemas y poder plantear soluciones efectivas y poder ejecutarlas con éxito para lograr resultados satisfactorios.

En cuanto al tema de comercialización y marketing de productos derivados del olivo se espera poder conocer el contexto global de la comercialización de estos, identificando formas y sistemas, políticas sectoriales, proyecciones y las fuentes de información a las que se puede recurrir para evaluar el comportamiento del mercado internacional e identificar tendencias.

Todo los conocimientos adquiridos facilitarán mi quehacer futuro como miembro de Agrocomercial Valle Arriba debido a que son temas en que permanentemente estamos trabajando debido al rubro agrícola, industrial y comercial que desarrollamos.

En el ámbito nacional se cree que será muy importante la proyección de esto porque en Chile se está creciendo en el tema de la nueva olivicultura y como especialista se podrán dar asesorías, participar en charlas y conferencias como expositor, en mesas de trabajo, etc, para que el rumbo de esta nueva olivicultura vaya por buen camino y crezca de buena forma; para que pueda ser, al igual que el vino, ser un rubro interesante para el país en cuanto a posibilidades de desarrollo y de trabajo, al comercializar productos de calidad y con un valor agregado.

De acuerdo a como se desarrolle esto en el país beneficiará a sectores agrícolas, industriales y comerciales. Agrícolas porque es un rubro que da para todos los niveles, de pequeños parceleros a grandes agricultores, solos o en cooperativas y la relación que tengan con la industria procesadora de aceitunas, tanto para mesa como para aceite.

Industriales porque el rubro de agroindustrias procesadoras de aceites y de aceitunas requieren de equipamientos, de productos y servicios. Finalmente Comerciales y en esto entran desde transportes hasta agentes de comercio exterior.

Como se puede ver en la medida que existan los conocimientos en el país y se den las condiciones para desarrollar la actividad, tanto políticas como de mercado se esperan grandes perspectivas para el tema olivícola chileno, para el cual el cual la experiencia ganada en el curso de especialización puede ser de gran aporte.



## 8. COMPROMISO DE TRANSFERENCIA

El compromiso de transferencia que se adquiere es que el ingeniero agrónomo especialista universitario en olivicultura y elaiotecnia Sr. Carlos Hirth efectúe en el mes de agosto de 2002, dos charlas del tema olivicultura especialmente enfocadas para dos grupos de pequeños agricultores.

Una primera charla para alrededor de 20 a 30 agricultores del Valle de Los Maquis, Cuenca y Rigolemu, dándoles a conocer del tema olivícola y sus perspectivas; sobretodo tomando en cuenta que es un valle pobre en agua, que muchas de las tierras no tienen muchas otras opciones de cultivos por la calidad de suelos, que a diferencia de otros frutales es de menor exigencia en muchos factores, que la fábrica de Valle Arriba está en el sector como un poder de compra a futuro, que la olivicultura es un rubro que el Gobierno de Chile ha estado impulsando en el último tiempo, etc.

Una segunda charla para alrededor de 30 a 40 agricultores olivicultores del sector de La Estrella, dándoles a conocer de técnicas de cultivo.

La primera charla se realizaría en la sede social de Cuenca o en las instalaciones de Valle Arriba siempre y cuando fuera factible y la segunda charla se efectuaría en las instalaciones de la Olivícola La Estrella en el pueblo del mismo nombre. En ambos casos se entregaría información oral y un paper con la información adecuada para cada caso.

Queda también la posibilidad de que el postulante participe como expositor en una actividad organizada por el FIA respecto al tema olivicultura.



**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	FIR
1. Carlos Hirth Infante	9.739.512-8	094526633	Clasificador 17, La Verdad, Correo Pelequén	VI	Agrocomercial Valle Arriba S.A.	Administrador general	
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							



<b>10.- ITINERARIO PROPUESTO</b>			
<b>FECHA (Día-mes-año)</b>	<b>ACTIVIDAD</b>	<b>OBJETIVO</b>	<b>LUGAR</b>
24/9/01 a 30/11/01	Clases de temas de industrialización	Nº3 Incrementar conocimientos y ganar experiencia en relación al procesamiento de la aceituna tanto para la elaboración para consumo de mesa como para la fabricación de aceite de oliva. Nº4 Profundizar en conocimientos respecto a la obtención de productos de calidad (aceitunas y aceite de oliva), pasando por los temas de almacenamiento, envasado, distribución y comercialización. Nº5 Ganar experiencia en los temas de control de procesos y calidad en la gestión productiva industrial.	SEVILLA, ESPAÑA
Octubre a Diciembre de 2001	Práctica en terreno del módulo de Elaboración de aceite de oliva virgen, dentro de los temas de industrialización	Nº3 Incrementar conocimientos y ganar experiencia en relación al procesamiento de la aceituna tanto para la elaboración para consumo de mesa como para la fabricación de aceite de oliva. Nº4 Profundizar en conocimientos respecto a la obtención de productos de calidad (aceitunas y aceite de oliva), pasando por los temas de almacenamiento, envasado, distribución y comercialización. Nº5 Ganar experiencia en los temas de control de procesos y calidad en la gestión productiva industrial.	SEVILLA, ESPAÑA
Octubre a Diciembre de 2001	Clases y salidas a terreno del módulo de recolección, dentro de temas de producción	Nº2 Mejorar y aumentar el conocimiento respecto a las técnicas de cultivo (manejos de riego, fertilización, podas, cosecha, establecimiento de plantaciones, protección ante plagas y enfermedades, etc.).	SEVILLA, ESPAÑA
Diciembre de 2001	Clases del módulo de proyectos industriales en el tema de industrialización	Nº3 Incrementar conocimientos y ganar experiencia en relación al procesamiento de la aceituna tanto para la elaboración para consumo de mesa como para la fabricación de aceite de oliva. Nº4 Profundizar en conocimientos respecto a la obtención de productos de calidad (aceitunas y aceite de oliva), pasando por los temas de almacenamiento, envasado, distribución y comercialización.	CORDOBA, ESPAÑA
Enero a Marzo de 2002	Clases del módulo nutrición y salud, dentro del tema de industrialización	Nº4 Profundizar en conocimientos respecto a la obtención de productos de calidad (aceitunas y aceite de oliva), pasando por los temas de almacenamiento, envasado, distribución y comercialización.	CORDOBA, ESPAÑA
Enero a Mayo de 2002	Clases de los módulos de temas de producción	Nº1 Profundizar en conocimientos del olivo como cultivo en relación a su botánica y fisiología. Nº2 Mejorar y aumentar el conocimiento respecto a las técnicas de cultivo (manejos de riego, fertilización, podas, cosecha, establecimiento de plantaciones, protección ante plagas y enfermedades, etc.).	CORDOBA, ESPAÑA



Enero a Mayo de 2002	Clases de los módulos de temas de economía	N°6 Alcanzar mayores conocimientos respecto de los sistemas de comercialización y marketing de los productos derivados del olivo y cómo se presenta el panorama internacional de acuerdo a la demanda y consumo de estos.	CORDOBA, ESPAÑA
-------------------------	---	--	-----------------



### 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	917900	0 917.900	-	-
Pasajes aéreos nacionales	-	-	-	-
Tasas de embarque	32106	0 32.106	-	N°1
Seguro de viaje y salud	498.624	0	498.624	N°2
Pasajes terrestres internacionales	93800	93800	0	-
Pasajes terrestres nacionales	-	-	-	-
Alojamiento	1.188.000	1.188.000	0	-
Viático Alimentación y Movilización	1.029.600	1.029.600	0	-
Matrícula o costo de la actividad de formación	1320000	318.624	0 1.001.376	N°3
Materiales de trabajos y libros	33500	33500	0	-
Material de difusión	120000	400.000	-	-
Gastos emisión de garantía	10500	10500	0	-
Imprevistos	179.612	179.612	0	-
<b>TOTAL</b>	<b>5.423.642</b>	<b>3.423.642</b>	<b>1.500.000</b>	



### 11.1. PROCEDENCIA DEL APOORTE DE CONTRAPARTE (EN PESOS)

ÍTEM	APOORTE ENTIDAD RESPONSABLE	APOORTE DIRECTO DE LOS PARTICIPANTES	APOORTE OTRA PROCEDENCIA (ESPECIFICAR)	APOORTE TOTAL DE CONTRAPARTE
Pasajes aéreos internacionales	0 917.900	0	0	0 917.900
Pasajes aéreos nacionales	-	-	-	-
Tasas de embarque	0 32.106	0	0	0 32.106
Seguro de viaje y salud	0 498.624	0	0	0 498.624
Pasajes terrestres internacionales	93800	0	0	93800
Pasajes terrestres nacionales	-	-	-	-
Alojamiento	11.188.000	0	0	11.188.000
Viático Alimentación y Movilización	1.029.600	0	0	1.029.600
Matrícula o costo de la actividad de formación	318.624	0	0	318.624
Materiales de trabajos	33500	0	0	33500
Material de difusión	0 120.000	0	0	120.000
Gastos emisión de garantía	10500	0	0	10500
Imprevistos	174.612	0	0	174.612
<b>TOTAL</b>	<b>13.923.642</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>13.923.642</b>



## 11.2 DETALLE DEL CALCULO DE LOS COSTOS

El cálculo estimado de costos se realizó en base a cotizaciones y a antecedentes apoertados por personas del rubro que han estado en giras técnicas en España en los últimos 12 meses.

### Consultados :

- Sr. Juan Fuentes. Gerente de Olivícola La Estrella T : 72-933842, quien estuvo en Andalucía en marzo de 2000.
- Sr. Néelson Valdebenito. Asesor en preparación de aceitunas del Fundo Bellavista, Sr. Homero Callejas de Huasco. T : 09-2487645, quien viajó a Andalucía, España en junio de 2000.
- Sr. Daniel Pellizzón. Asesor en olivos de Agrocomercial Valle Arriba S.A. T : 09-4526634, quien estuvo en Andalucía en los meses de junio y diciembre de 2000.

-Pasaje aéreo Santiago-Madrid via Varig con 2 meses de permanencia en España U\$1370, tomando t/c de \$670 = \$917900 pesos. Cotización telefónica a agencia Travel Club y comparado con cotización de Lan Chile U\$1671. En consulta telefónica a Iberia, tienen tarifas similares a Lan Chile.

-Estadía en España por 250 días en hotel clase económica \$6000 pesetas (ptas) por día y multiplicando por 3.3 para su conversión en pesos = \$4950000 pesos

Referencia Hotel Venecia, Sevilla. Calle Trajano n°31, T : 954381161. 41002 Sevilla

-Tasa de embarque aeropuerto U\$23.96 t/c \$670 = \$16053 pesos x 2 = \$32106 asumiendo que en Madrid la tasa de embarque tiene un valor similar a la de Santiago.

-Alimentación, considerando desayuno \$1000 ptas, almuerzo \$2000 ptas y cena \$2000 ptas, implica un gasto diario de \$5000 ptas. Por 3.3 para conversión en pesos = \$4125000.

-Transporte urbano considerando 2 viajes diarios \$100 ptas c/u implica \$200 ptas/día por 250 días = \$50000 ptas. por 3.3 para conversión en pesos = \$165000 pesos.

-Transporte en tren (valores aproximados) Madrid-Sevilla U\$50, Sevilla-Córdoba U\$40 y Córdoba-Madrid U\$50. En total U\$140 por t/c \$670 = \$93800 pesos

-Gastos de matrícula del curso \$400000 ptas. por 3.3 para convertibilidad a pesos \$1320000 pesos.

-Asignación para material de trabajo Se han considerado U\$50 con t/c \$670 = \$33500 pesos

-Gastos de difusión estimados al hacer impresión de papers, elaboración del material escrito y visual de las charlas, atención a los asistentes, viaje al lugar de exposición, etc., para todo esto se ha estimado un costo de \$120000.

-Imprevistos. Esto se ha estimado como un porcentaje de un 3.43% del monto total de la propuesta y significan \$436413 pesos

-Gastos de emisión de garantía. Por gastos de emisión de un pagaré a la vista como garantía, se cobra por ley el 0.5% del monto de la garantía más \$3000 pesos por concepto de firma que cobra la Notaría (de Rengo donde se consultó). Por lo tanto si el monto de la garantía es \$1500000, el 0.5% es \$7500 más los \$3000 pesos que cobra la Notaría por la firma. Total \$10500 pesos

-Seguro de viaje se ha tomado en relación a una cotización de la Compañía aseguradora Interamericana, tomando como base el máximo del periodo de cobertura que son 180 días con el plan más económico. U\$ 733 con t/c \$670 = \$491110 pesos.



**ANEXO 1:  
ANTECEDENTES DEL POSTULANTE O COORDINADOR DE LA  
PROPUESTA**



## PAUTA DE CURRÍCULUM VITAE RESUMIDO

### ANTECEDENTES PERSONALES

Nombre completo	Carlos Enrique Hirth Infante
RUT	9.739.512-8
Fecha de Nacimiento	23 de mayo de 1969
Nacionalidad	Chileno
Dirección particular	Camino Los Maquis s/n°, Pelequén, VI región
Fono particular	09-4526633
Fax particular	72-384020 Centro de llamados de Pelequén
Dirección comercial	Av. Kennedy 5146 p 8, Vitacura, Santiago
Fono y Fax comercial	2190080 y fax 2185515
Nombre y teléfono de la persona a quien avisar en caso de emergencia	Daniel Pellizzón T: 09-4526634 Clasificador 17, La Verdad, Correo Pelequén Mail : daniel@vallearriba.cl

### ESTUDIOS

Educación básica	Liceo Alemán de Santiago. 1975 a 1982
Educación media	Liceo Alemán de Santiago. 1983 a 1986
Educación técnica	-
Educación profesional	Pontificia Universidad Católica de Chile. 1987 a 1992
Estudios de post grado	-



Completar ambas secciones o sólo una de ellas, según corresponda

<b>EXPERIENCIA PROFESIONAL Y/O COMERCIAL</b>	
Nombre y RUT de la Institución o Empresa a la que pertenece	Agrocomercial Valle Arriba S.A. 86.790.600-2
Cargo	Administrador general. Ing. Agrónomo
Antigüedad	Desde marzo de 1998. 3 años y 3 meses
Resumen de las labores y responsabilidades a su cargo	Administración del personal, insumos, herramientas, maquinarias y equipos del predio. Tomas de decisión de labores diarias, adquisición de insumos, control de guías y facturas. Estudio, implementación y manejo de las actividades del predio. Relaciones públicas.
Otros antecedentes de interés	Participación en seminarios de olivicultura en Chile y Argentina.
<b>EXPERIENCIA COMO AGRICULTOR</b>	
Tipo de Agricultor (pequeño, mediano o grande)	Mediano
Nombre de la propiedad en la cual trabaja	Fundo Valle Arriba
Cargo (dueño, administrador, etc.)	Administrador general
Superficie Total y Superficie Regada	Superficie total 600 ha (450 ha de cerro y 150 ha de planos y lomajes) Superficie regada 105 ha de riego tecnificado
Ubicación (detallada)	Camino Los Maquis s/n°, km 8 al oriente de Pelequén, sector La Verdad. Comuna de Malloa.
Rubros a los que se dedica (incluir desde cuando se trabaja en cada rubro) y niveles de producción en el rubro de interés	Olivos, proyecto desde el año 1999. Plantaciones desde enero de 2000 por cuanto los niveles de producción de aceitunas aún son insignificantes. Agroindustria aceitera desde abril de 2001. Niveles de producción incipientes principalmente para probar las performances de los equipos, irlos calibrando y ganar experiencia.



Resumen de sus actividades	Administración del personal, insumos, herramientas, maquinarias y equipos del predio. Tomas de decisión de labores diarias, adquisición de insumos, control de guías y facturas. Estudio, implementación y manejo de las actividades del predio. Relaciones públicas. Administración del personal
Organizaciones (campesinas, gremiales o empresariales) a las que pertenece y cargo, si lo ocupa	Presidente del tranque comunitario La Verdad que abastece a 8 parcelas de la parcelación La Verdad de las cuales Valle Arriba son 5 parcelas. Presidente de la Toma La Lopina que recoge aguas del Estero Los Maquis para el sector Los Maquis y La Verdad.
Descripción de la principal fuente de ingreso	Unica fuente de ingresos como Ingeniero Agrónomo, administrador del predio Valle Arriba.
Objetivos personales de la actividad de formación	<ul style="list-style-type: none"><li>-Ganar conocimientos y experiencia en el tema olivícola en relación al olivo como planta, técnicas de cultivo e industrialización para preparación de aceitunas de mesa y elaboración de aceite de oliva.</li><li>-Conocer acerca de las investigaciones en el tema olivícola y la tecnología existente asociada.</li><li>-aumentar conocimientos en referencia a diseño industrial, calidad de gestión, control de procesos y obtención de productos de calidad en la agroindustria de aceitunas y aceite de oliva.</li><li>-Conocer en profundidad acerca de los temas de beneficios o perjuicios a la salud producidos por los diferentes tipos de aceite de oliva.</li><li>-Estudiar y conocer el mercado de los aceites de oliva y aceitunas. Formas y canales de comercialización, marketing, oferta, demanda, consumo y proyecciones.</li><li>-Conocer el mundo de la olivicultura y productos relacionados, profesores, investigadores y gente involucrada en el tema de la principal zona olivarera</li></ul>



	<p>del mundo con más del 98% de la producción. -Llegar a Chile como especialista en el tema olivícola para poder trabajar ideas y dar soluciones a dudas y problemas en toda la innovación y desarrollo que ha presentado el rubro en el último tiempo.</p>
Otros antecedentes	<p>Referencias que avalan al postulante :</p> <p>1- Sr. Daniel Pellizzón, especialista asesor en olivos de Agrocomercial Valle Arriba S.A. Dirección : Camino Los Maquis s/n°, sector La Verdad, Pelequén. Teléfono : 09-4526634</p> <p>2- Sr. Gastón Cardemil, representante legal de Agrocomercial Valle Arriba S.A. Dirección : Av. Kennedy 5146 p8, Vitacura, Santiago Teléfono : 2190080</p>

## CURRICULUM VITAE

Nombre : CARLOS ENRIQUE HIRTH INFANTE  
 Nacionalidad : CHILENO  
 Rut - Pasaporte : 9.739.512-8  
 Estado civil : CASADO  
 Título universitario : INGENIERO AGRONOMO  
 Dirección : CAMINO LOS MAQUIS S/N, PELEQUEN, COMUNA MALLOA, 6ª  
**REGION, CHILE**  
 Dirección postal : AV. KENNEDY 5146 PISO 8, VITACURA, SANTIAGO, CHILE  
 Teléfono : 2190080 (código país 56, código ciudad 2)  
 Fax : 2185515  
 Idiomas : Español; Inglés técnico

### Antecedentes académicos

1975 a 1982 : Estudios primarios en el Liceo Alemán de Santiago.  
 1983 a 1986 : Estudios secundarios en el Liceo Alemán de Santiago.  
 1987 a 1992 : Estudios universitarios en la Pontificia Universidad Católica de Chile, donde obtiene el título de Ingeniero Agrónomo en la especialidad de Fitotecnia en agosto de 1993  
 1997 a 1998 : Estudio de curso de inglés en Tronwell Institute

### Antecedentes laborales

#### Como estudiante :

Temporada `88-`89 : Exportadora Frupac. Calera de Tango (Chiquita Banana).  
 Asistente de ingeniero agrónomo en cosecha y embalaje de fruta para exportación.

Temporada `89-`90 : Agrícola Sierra Nevada. Pirque. Control de calidad en procesamiento de frambuesas y frutillas para congelado.

Temporada `91-`92 : Huerto Santa María de las Rosas. Machalí. Encargado de cosecha y packing de fruta de exportación.

Temporada `92-`93 : Uren S.A. Loncoche a Purranque. Control de calidad zona sur de Chile en procesamiento de frambuesas y otros berries para congelados de exportación.

#### Como Ingeniero Agrónomo :

1993 a 1994 : Deshidratados industriales S.A. Pertenece al equipo de planificación, desarrollo y asistencia técnica de cultivos industriales de pimiento, tomate y puerro para deshidratado.

1995 a 1996 : Semillas Agrical S.A. Creación y desarrollo del programa de introducción a Chile de variedades de tomates larga vida de la compañía De Ruiters Seeds de Holanda.

1997 a 1998 : Sociedad con el agricultor Sr. Eugenio Infante Barros en la creación de un vivero para la producción de plantines de hortalizas y flores de pote.

1998 a la fecha : Agrocomercial Valle Arriba S.A. Evaluación y desarrollo de la primera etapa de un proyecto agrícola de 120 ha de olivos aceiteros con vivero para la producción de plantas y construcción de la fábrica para el procesamiento de la aceituna y la elaboración de aceite de oliva. Además evaluaciones de proyectos olivícolas y asistencia técnica a agricultores privados y a grupos de agricultores con apoyo estatal, que en conjunto suman aproximadamente 150 pequeños productores.

#### **Cursos y seminarios de olivicultura**

1999. Seminario de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) del Ministerio de Agricultura. Situación actual y perspectivas de la olivicultura chilena. Santiago, Chile.

1999. Seminario de olivicultura Arauco 99. Mendoza, Argentina.

2000. Seminario de olivicultura Arauco 2000. Catamarca, Argentina.

2000. Seminario Internacional de Fruticultura orgánica. Curicó, Chile



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



## Antecedentes de la Institución que efectúa la actividad de formación

En estos antecedentes se presentan las tesis de máster de olivicultura y elaiotecnia de la Universidad de Córdoba, defendidas en los últimos tres años incluyendo el 2001.

### Año 2001

- **Campogna Daniela.** Influencia del sistema de extracción en la calidad del aceite de oliva virgen.
- **Tapia C. Francisco.** Prospección y caracterización morfológica de las variedades de olivo cultivadas en las regiones III y IV de Chile.
- **Costagli Giacomo.** Crecimiento de la aceituna: desarrollo y procesos celulares del mesocarpo bajo diferentes condiciones hídricas.
- **Rodriguez Navarro Josefina.** Estudio y control de las plagas y enfermedades del olivar en la A.T.R.I.A. (Agrupación para tratamientos integrados) la Loma de Ubeda II en Ubeda (Jaén) en la campaña de 1999.

### Año 2000

- **Abazi Uran.** Propagación de progenies de olivo por estaquillado semileñoso bajo nebulización.

### Año 1999

- **Kouraba Karim.** Aptitud de variedades de olivo a la recolección mecánica por vibración.
- **Asmani Taous.** Aplicación de marcadores de AFLP a la identificación de variedades de olivo (*Olea europaea* L.).
- **Yousfi Khaled.** Desarrollo de técnicas postcosecha para la eliminación del amargor en el aceite de oliva.
- **Kasem Iman.** Influencia de parámetros físicos del sistema de elaboración en la calidad del aceite de oliva virgen.
- **Bouhmidi Karim.** Caracterización morfológica y patogénica de aislados de *Colletotrichum* spp, causantes de la "Aceituna Jabonosa" del olivo.
- **Pérez M. Juan Diego.** Variabilidad de la composición del aceite de oliva de las variedades Frantoio y Picual en función de la época de maduración y medio agroecológico.

Para mayores referencias consultar [www.uco.es/estudia/masters/olivicultura](http://www.uco.es/estudia/masters/olivicultura)



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



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA



CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL



CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA JUNTA DE ANDALUCÍA



CENTRO INTERNACIONAL DE ALTOS ESTUDIOS AGRONÓMICOS MEDITERRÁNEOS (C.I.H.E.A.M.)



CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS



MINISTERIO DE AGRICULTURA Y ALIMENTACION INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGRARIA Y ALIMENTARIA (INIA)

Carlos Hirth Infante  
Av. Kennedy 5146 Piso8  
Vitacura, Santiago  
Chile

Nos es grato comunicarle que el comité de Selección de Candidaturas ha aceptado su solicitud de admisión para participar en el Curso de Especialización Postuniversitaria del Programa Máster en Olivicultura y Elaiotecnia, organizado conjuntamente por UCO, CAP (JA), CSIC, INIA, COI y CIHEAM, que se impartirá desde el 24 de septiembre de 2001 hasta el 31 de mayo del 2002.

Lamentamos, no obstante, comunicarle que su solicitud de beca a las instituciones organizadoras del Máster no ha podido ser atendida. En consecuencia, los gastos de inscripción, desplazamiento y alojamiento deberán correr a su cargo o al de la institución que le envíe.

Deseamos informarle que el pago del curso podrá fraccionarlo, debiendo ingresar antes del día 30 de septiembre 200.000 pesetas y las otras 200.000 pesetas en el mes de enero del 2002. Deberá realizar dicho pago a través de una transferencia bancaria a la c/c 2024-0000-89-3800001212 de la Oficina Central de Cajasur en Córdoba, con la indicación "Universidad de Córdoba, Máster en Olivicultura, Unidad de Gasto nº 652900". Una vez efectuada la transferencia, rogamos nos remita a la mayor brevedad una fotocopia del ingreso para nuestro control contable.

Le agradeceríamos una confirmación urgente de la asistencia al curso antes del 15 de mayo. Si no recibimos su confirmación en esa fecha consideraremos que no desea participar en el curso y, por lo tanto, pondríamos su plaza a disposición de otro candidato. Adjunto le remito un formulario donde vienen reseñadas las normas generales del curso, que le ruego nos devuelva debidamente firmado a la mayor brevedad posible para completar su expediente.

En caso de aceptación, le enviaremos por correo información adicional sobre su incorporación al curso e indicaciones sobre la obtención del visado en la Embajada Española.

Atentamente le saluda,

Ricardo Fernández Escobar  
Director del Programa  
Máster en Olivicultura y Elaiotecnia



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



## Descripción de contenidos del curso de especialización en olivicultura y elaiotecnia.

### Tema Producción (270 hr)

#### I.- La Planta

- Botánica (Módulo 1)
- Fisiología del cultivo (Módulo 2)
- Material vegetal y mejora (Módulo 3)
- Propagación (Módulo 4)

#### II.- Técnicas de cultivo

- Diseño y establecimiento de plantaciones (Módulo 5)
- Poda (Módulo 6)
- Nutrición y Fertilización (Módulo 7)
- Manejo del suelo (Módulo 8)
- Riego (Módulo 9)
- Proyecto de riego (Módulo 10)
- Recolección (Módulo 11)

#### III.- Protección del Cultivo

- Plagas (Módulo 12)
- Enfermedades y sanidad de Cultivo (Módulo 13)

### Tema Industrialización (270 hr)

#### I.- Elaboración de aceitunas de mesa

- Tipo verdes (Módulo 14)
- Tipo negras (Módulo 15)

#### II.- Elaboración y calidad de aceites

- Elaboración de aceite de oliva virgen : separación sólido-líquido (Módulo 16)
- Elaboración de aceite de oliva virgen : separación líquido-líquido (Módulo 17)
- Elaboración de aceite de oliva virgen : prácticas, estancia en industrias (Módulo 18)
- Calidad, almacenamiento, envasado y comercialización de aceite de oliva virgen (Módulo 19)



- La calidad en la gestión (Módulo 20)
- Proyectos Industriales (Módulo 21)

### III. - Nutrición y salud

- El aceite de oliva en la nutrición y salud humana (Módulo 22)

### Tema Economía (60 hr)

- Sistemas de producción, demanda y consumo (Módulo 23)
- Comercialización y marketing (Módulo 24)
- Estrategias empresariales y comercio internacional (Módulo 25)

Fin.



**ANEXO 5  
COTIZACIONES**




## COTIZACION

CARLOS HIRTH INFANTE  
NOMBRE DEL PASAJERO

07-4526633  
TELEFONO N° DE SOCIO LANPASS

MADRID DESTINO SOLICITADO  
SEPTIEMBRE FECHA DE VIAJE

VALOR	CLP	USD	ADULTO	MENOR	INFANTE	TIPO DE CAMBIO
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	1677	1724		675
IMPTO. AEROPORTO			(8 mens)	(4 en 8 mens)		
TOTAL AEROPORTO			U\$ 23,96			AL 31, 07, 2001

CODIGO DE RESERVA CODIGO TARIFA

ACUMULACION LANPASS

DOCUMENTACION:  PASAPORTE  CEDULA DE IDENTIDAD  VISA  
 AUT NOTARIAL  OTROS

## REGULACION TARIFARIA:

3 DIAS ESTADIA MINIMA  
3 MESES ESTADIA MAXIMA  
USD 1000 CAMBIOS DE FECHA

TIEMPO LIMITE DE COMPRA TIEMPO LIMITE RESERVA

DEVOLUCIONES REMISIONES

## LAN CREDITO:

TOTAL CREDITO PIE N° CUOTAS VALOR CUOTAS TASA DE INTERES

SOLO IDA U\$ 1533 20 ago / 16 sept 01.  
OBSERVACIONES

AGENTE DE VENTAS OFICINA DE VENTAS FECHA

RESERVAS LADECO 600 6613000

RESERVAS LAN CHILE 600 5262000

COTIZACION VALIDA HASTA  
TARIFAS SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO  
RESERVAS SUJETAS A CONFIRMACION

RESPONSABILIDAD DEL PASAJERO CUMPLIR  
CON REQUISITOS DE DOCUMENTACION PARA  
INGRESAR AL PAIS DE DESTINO

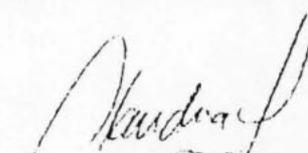
**SERVICIO AL CLIENTE****Envío de fax**

**Para:** Señor Carlos Hirt                      **Fax:** (72) 384020  
**De:** Claudia Celedón                      **Fecha:** miércoles 25 de julio de 2001  
**Asunto:** Seguro de Viaje                      **Páginas:** 2  
**AT::**

Por medio del presente y de acuerdo a lo solicitado, adjunto Beneficios y Coberturas de nuestro seguro de Asistencia Internacional plan Silver por 180 días que es el tope máximo.

Este seguro tiene un costo de US\$ 733 por 180 días, y la asistencia internacional cubre las 24 horas y los 365 días.

Sin otro particular se despide atentamente a usted,

  
**Claudia Celedón**  
**AIG ASSISIT**  
**800 204 204**

**COBERTURAS Y TARIFAS**  
**PLAN ASISTENCIA INTERNACIONAL**

34

Beneficio	SILVER	GOLD	PLATINUM
Asistencia Internacional las 24 hrs.	Incluido	Incluido	Incluido
Evacuación Médica	US\$ 50.000	US\$ 100.000	US\$ 250.000
Gastos Médicos por Accidente/Enfermedad	US\$ 15.000	US\$ 50.000	US\$ 100.000
Gastos Odontológicos por Accidentes	US\$ 1.000	US\$ 2.500	US\$ 10.000
Gastos Odontológicos por Enfermedad	US\$ 250	US\$ 500	US\$ 1.000
Medicamentos (Recetas Medicas)	US\$ 1.000	US\$ 2.500	US\$ 10.000
Recuperación en Hotel (hasta 10 días)	Topo US\$100 diarios	Topo US\$100 diarios	Topo US\$100 diarios
Repatriación de Restos Mortales	US\$ 5.000	US\$10.000	US\$25.000
Perdida de Equipaje	US\$ 1.000	US\$2.000	US\$4.000
Muerte Accidental / Desmembramiento			
a) Muerte en Transporte Público	US\$ 40.000	US\$100.000	US\$ 250.000
b) Muerte por Asalto	US\$ 20.000	US\$ 50.000	US\$ 250.000
c) Cualquier otro Accidente Durante las 24 hrs.	US\$ 10.000	US\$ 25.000	US\$ 250.000
Retraso del Viaje (Clima, falla del equipo, huelga)	US\$ 500	US\$ 1.000	US\$ 2.500
Interrupción del viaje (Muerte, accidente o enfermedad)	US\$ 1.000	US\$ 2.500	US\$ 5.000
Interrupción del viaje (Enfermedad, lesiones o fallecimiento)	Incluido	Incluido	Incluido
Pago de Honorarios Legales	US\$ 500	US\$ 1.000	US\$ 2.500
Pago de Fianza	US\$ 500	US\$ 1.000	US\$ 2.000

**TARIFAS**

TOTAL DE DÍAS	SILVER		GOLD		PLATINUM	
	Individual	Cada Hijo	Individual	Cada Hijo	Individual	Cada Hijo
05 días	US\$50	US\$38	US\$63	US\$47	US\$70	US\$53
08 días	US\$63	US\$47	US\$79	US\$59	US\$92	US\$69
10 días	US\$79	US\$59	US\$92	US\$69	US\$110	US\$83
12 días	US\$87	US\$65	US\$105	US\$79	US\$125	US\$94
15 días	US\$95	US\$71	US\$120	US\$90	US\$144	US\$108
20 días	US\$105	US\$79	US\$135	US\$101	US\$184	US\$138
22 días	US\$115	US\$86	US\$142	US\$107	US\$198	US\$149
25 días	US\$122	US\$92	US\$155	US\$119	US\$210	US\$158
30 días	US\$133	US\$100	US\$170	US\$128	US\$233	US\$175
Día Adicional	US\$ 4	US\$ 3	US\$ 5	US\$ 4	US\$ 8	US\$ 6

**Condiciones Asistencia Internacional**

- Se considerará tarifa hijos, para todos aquellos que viajen junto al titular, menor de 18 años o 23 años solteros y vivan junto a éste.
- Se considera Día adicional a partir del día 30 en adelante hasta un máximo de 180 días.
- Tarjeta Silver, Gold y Platinum tienen un límite de edad de 75 años\*

\*Egualdad sobre 70 y hasta 75 años reciben solo el 50% de los beneficios del Seguro de Accidentes Personales y Gastos Médicos por Accidente ó Enfermedad. El resto de los beneficios no tiene ninguna limitación.

**Importante**

Los alcances y limitaciones de los servicios y beneficios son los que se establecen y describen ampliamente en las Condiciones Generales de la Prestación del Servicio.



La admisión de técnicos del sector como participantes en determinados módulos, una vez iniciado el Programa, deberá contar con la aprobación del Director del mismo a propuesta del coordinador del área correspondiente.

## Diplomas

Los participantes en el Curso de Especialización que hayan superado las pruebas establecidas, recibirán el **Título de Especialista Universitario en Olivicultura y Elaiotecnia**.

Los alumnos que hayan realizado la Tesis de Máster y haya sido defendida ante un jurado calificador nombrado al efecto, obtendrán el **Título Master of Science especialidad Olivicultura y Elaiotecnia**.

Ambos títulos serán otorgados conjuntamente por las instituciones organizadoras.

Los técnicos del sector que asistan a los módulos establecidos al efecto, recibirán un **Diploma de Asistencia** al módulo o módulos correspondientes.

## Inscripción

Las solicitudes de inscripción debidamente cumplimentadas, deberán dirigirse al Director del Programa:

Prof. Ricardo Fernández Escobar  
Departamento de Agronomía  
Universidad de Córdoba  
Apartado 3048, 14080 Córdoba (España)  
Fax: +34 957 218569

Junto con la solicitud de inscripción deberá enviarse un Currículum Vitae detallado en el que figuren, debidamente justificados en su caso, titulación, experiencia profesional y conocimiento de idiomas. Para los técnicos del sector que se inscriban en módulos individuales, será requisito imprescindible su vinculación laboral con una empresa del sector:

**El plazo de admisión de solicitudes finaliza el 15 de abril de 2001.** En la selección de los participantes se considerarán los méritos de los candidatos y la fecha de registro de la solicitud. La aceptación provisional se comunicará debidamente y se hará definitiva en el momento de realizar el pago de los derechos de inscripción.

Los candidatos que no puedan presentar sus expedientes completos el efectuar la solicitud, o que deban obtener autorización previa para participar en el curso, podrán ser admitidos a título provisional.

## Derechos de inscripción

Los derechos de inscripción al Curso de Especialización ascienden a 400.000 pesetas y los de inscripción por módulos para técnicos del sector a 40.000 pesetas por módulo. El importe incluye la asistencia a clases teóricas y prácticas, la documentación y los gastos de desplazamiento en los viajes de prácticas y visitas técnicas. En ningún caso incluyen los gastos de alojamiento y manutención.



**ANEXO 6**  
**CARTAS DE COMPROMISO DE APORTES DE CONTRAPARTE**

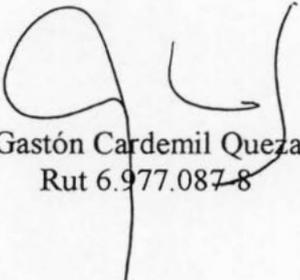


Santiago, 26 de julio de 2001

Señores  
Fundación para la Innovación Agraria  
Presente

Por medio de esta y en mi calidad de representante legal de Agrocomercial Valle Arriba S.A., rut 86.790.600-2, con domicilio en Av. Kennedy 5146 p8, Vitacura, Santiago suscribo la presente carta de compromiso con el Sr. Carlos Hirth Infante rut 9.739.512-8, Ingeniero Agrónomo, administrador general del predio de Valle Arriba S.A. para patrocinarlo en el Curso de Especialización en Olivicultura y Elaiotecnia a realizarse en Córdoba y Sevilla, España; financiando el 50.77% de los costos de la propuesta presentada a la Fundación para la Innovación Agraria, como a su vez todos los costos del programa que están fuera de la propuesta, salvo los de difusión que deberán ser financiados por el Sr. Hirth.

Sin otro particular, les saluda atentamente



Gastón Cardemil Quezada  
Rut 6.977.087-8



**ANEXO 7**  
**ANTECEDENTES DE LOS POSTULANTES O GRUPO**



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



**Propuesta: Curso de especialización de olivicultura y elaiotecnia**

PAGARE

\$1500000.....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 \$ 1500000...pesos.....  
( Un millón quinientos mil pesos ..... ) (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, agosto de 2001\_\_\_\_\_

Firma del aceptante o suscriptor

Nombre del Aceptante: \_Agrocomercial Valle Arriba S.A.\_\_\_\_\_

Domicilio: \_Av. Kennedy 5146 p8, Vitacura, Santiago\_\_\_\_\_ RUT: 86.790.600-2

Nombre del Representante Legal: \_Gastón Cardemil Q.\_\_\_\_\_

Domicilio: \_Av. Kennedy 5146 p8, Vitacura, Santiago\_\_\_\_\_ RUT: 6.977.087-8

"FIRMÓ ANTE MI" :  
.....

NOTARIO PÚBLICO

Este documento está afecto al Impuesto de Timbres y Estampillas que fija el Art. 15 N°2 del Decreto-Ley N°347.



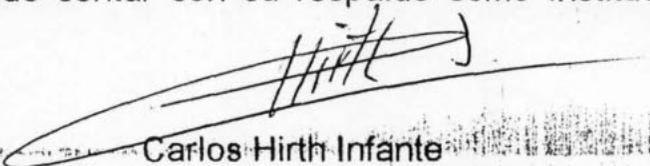
Señores  
Fundación para la Innovación Agraria  
Presente

Por medio de esta carta les quiero expresar que el realizar el Curso de Especialización para el Máster en Olivicultura y Elaiotecnia organizado por varias prestigiosas instituciones internacionales y de España, es de gran interés personal y también ha sido de gran interés para la empresa Valle Arriba en donde trabajo sobretodo cuando presenté el programa de formación y por lo cual han estado dispuestos a patrocinarme. Creo que para el FIA también es una propuesta que podría considerarse de alto interés. Eso espero.

Cabe considerar también que este Curso es de alta demanda y está diseñado solamente para 30 personas y yo afortunadamente quedé entre los seleccionados, lo que no deja de ser una gran suerte y una buena oportunidad de desarrollo personal y profesional y lo más importante con una proyección real en el país.

Es por esto que espero poder contar con el apoyo del FIA, no considerando exclusivamente el apoyo económico, que no deja de ser importante (del total de la propuesta por 60 días, el aporte FIA representa el 49.23% y del total general que está fuera de las normas, el 11.8%) sino que también el hecho de ir respaldado por una Institución del Ministerio de Agricultura de Chile.

Sin otro particular y esperando contar con su respaldo como Institución, les saluda cordialmente.



Carlos Hirth Infante