UNIVERSIDAD DE CHILE
Facultad de Ciencias Agronómicas

GOBIERNO DE CHILE
FUNDACION PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

INFORME TÉCNICO
Iniciativa de formación FIA – FR- L- 2005 - 2- P- 006

UTILIZACIÓN DE LA LECHE DE DIFERENTES ESPECIES DE MAMÍFEROS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS FABRICADOS EN EL ÁMBITO DE PEQUEÑA EMPRESA.

Santiago Julio de 2006

GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

OFICINA DE PARTES - FIA
RECEPCIONADO
Fecha 27 JUL. 2006
Hora 18:45
Nº Ingreso 3653

INFORME TÉCNICO
Iniciativa de formación FIA – FR- L- 2005 - 2- P- 006

Fecha de entrega del Informe efectiva
Nombre del coordinador de la ejecución
Vicente Guzmán Wemyss
Firma del Coordinador de la Ejecución
Firma del representante legal de la Entidad Responsable

1. ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA

Nombre de la propuesta

UTILIZACIÓN DE LA LECHE DE DIFERENTES ESPECIES DE MAMÍFEROS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS FABRICADOS EN EL ÁMBITO DE PEQUEÑA EMPRESA.

Código

FIA – FR-L-2005-2-P-006

Entidad responsable

Universidad de Chile. Facultad de Ciencias Agronómicas

Coordinador(a)

Vicente Guzmán Wemyss

GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

Lugar donde se realizó la iniciativa de formación (región, ciudad, localidad)
Región Metropolitana, Santiago, Santa Rosa 11315. Comuna La Pintana
Tipo o modalidad de la actividad (curso, pasantía, otros)
Curso
Fecha de realización (inicio y término)
Del 3 de abril de 2006 al 01 de agosto 2006

2. ALCANCES Y LOGROS DE LA PROPUESTA

Problema a resolver, justificación y objetivos planteado inicialmente en la propuesta

La empresa familiar o la pequeña empresa dedicada a la producción de lácteos es, fundamentalmente mono productiva. El principal fruto proveniente de este sector es el queso, ya sea éste de cabra, vaca y recientemente, oveja. Unido a esta realidad, el medio se caracteriza por carecer de la información básica conducente a acceder a técnicas de fabricación de otros productos lácteos posibles de desarrollar en el ámbito de la pequeña empresa.

La falta de conocimientos técnicos conducentes a diversificar la producción de lácteos hicieron necesario haber ofrecido a los interesados, un curso de capacitación que les permita conocer la tecnología esencial de producción de quesos, manjar blanco y yogurt obtenido de leche de cabra, vaca u oveja y así lograr que estas técnicas de producción sean aplicadas en el medio en que se desenvuelven.

El presente trabajo tiene como objetivo lograr enriquecer los conocimientos de pequeños productores de leche de vaca, cabra y oveja en técnicas de procesamiento de queso y algunos productos no tradicionales fabricados con leche obtenida del entorno familiar o de pequeña empresa, de manera de optimizar sus competencias

Objetivos alcanzados tras la realización de la propuesta

Los objetivos planteados anteriormente se cumplieron plenamente. Demuestran tal afirmación el hecho que la actividad fue fundamentalmente práctica y fueron los asistentes al curso quienes fabricaron los productos finales objeto de la actividad, los cuales fueron conocidos y degustados por las autoridades presentes en la ceremonia de clausura, tanto de la Facultad de Ciencias Agronómicas, como del FIA.

Corrobora lo anterior el hecho que, durante las visitas posteriores al curso realizadas por el ejecutor, fue posible comprobar que todos los visitados elaboraron en su medio, los productos objetivos de la capacitación. Algunos de ellos los comercializaron, otros los regalaron como muestra para degustar y así comprometer clientela. Hubo un caso que los productos elaborados por el alumno fueron exhibidos antes las autoridades locales y

difundidos en un diario de la región, (se ajunta fotocopia del artículo) además de una entrevista televisiva en el canal UCV Televisión el día sábado 24 de Junio en un programa que se divulgó por más de una hora.

A continuación se presentan detalles de las visitas realizadas por el ejecutor a los integrantes del curso:

Cajón del Maipo: La señora **María Eugenia Flores Valdés** tiene un rebaño propio de cabras. Vive en el Predio Rio Colorado. Los Maitenes. Alfalfal a 40 kilómetros de San José de Maipo, hacia la cordillera. En el lugar existe una estación eléctrica y muchos operarios permanentes o temporales del complejo eléctrico almuerzan en su casa Después de haber recibido la capacitación comercializa quesos de cabra, manjar y yogurt entre sus pensionistas. Tiene planes de aumentar su ganado debido a que no da abasto a la demanda de sus productos. El sector es hermoso y es visitado permanentemente por una gran cantidad de turistas, especialmente durante los meses de verano, en consecuencia, no necesita vender sus productos en otras localidades. Se adjunta fotografías de la visita.

El mismo día se visitó a la señora **Guillermina Cañas Rojas**. La señora Cañas vive en El Esfuerzo 18192 San José de Maipo. Regularmente vende quesos de cabra. Con la nueva tecnología aprendida durante la capacitación ocupa menos tiempo en la elaboración y el producto ha tenido gran aceptación entre sus clientes. Desgraciadamente, en ese momento tenía muy poca leche, pero espera que durante los meses de primavera y verano pueda vender toda su producción. Desde la capacitación elabora yogurt y manjar para los miembros de su familia.

Coquimbo: El señor **José del Carmen Núñez** hasta el día de la visita no disponía de leche suficiente para comercializar quesos de cabra. Sin embargo hizo pruebas de elaboración ocupando la tecnología enseñada durante la capacitación con resultados exitosos. A nivel particular, en su casa elaboró yogurt para su familia. Se visitó la quesería que posee constatando que tiene equipos suficientes para lograr resultados positivos. Se adjunta fotografías de la visita

Quilpue-Colliguay: Se realizó visita a la señora **Ana María Ponce Peña**. La señora Ponce vive en El Totoral s/n Colliguay. La localidad de Colliguay se encuentra a 51 km. de un desvío del camino Lo Orozco. A mi juicio ha sido la alumna más exitosa del grupo. Cuenta que por intermedio de PRODESAL ofreció cocadas, quesos, manjar y yogurt durante una ceremonia de la Municipalidad de Colliguay y a partir de eso se hizo conocida en el pueblo. (ella vive retirado de la población urbana) Su trabajo fue considerado tan interesante que el periódico "EL OBSERVADOR" publicó un artículo donde se menciona el trabajo de la señora Ana María. (se ajunta fotocopia del artículo) y es más, UCV televisión dedicó un programa completo el día sábado 24 de Junio en el cual mostró el medio donde desempeña su actividad la señora Ponce. Se adjunta fotografía de la visita

Lampa: Don **Domingo Alberto Monserrat** desarrolla su actividad en la parcela 14 de Lo Pinto. Su trabajo, hasta ese momento estaba encaminado a la comercialización de quesos especiales de coagulación ácida, cuya muestra fue ofrecida a los participantes a la ceremonia de clausura del curso. En su medio elabora y comercializa quesos con ciboulete y ajo, aceitunas, finas yerbas, pimienta y carbón. Se adjunta fotografía de la visita.

Til Til: Elena del Carmen Luco Vásquez vive en la Parcela El Quillay 190 A de Til Til. Ella tiene bastante experiencia en el procesamiento del queso de cabra tradicional. Posee un plantel de cabras y desde hace tiempo vende quesos. En la actualidad a adoptado la tecnología aprendida en el curso de capacitación y su clientela ha aceptado con agrado el nuevo queso que elabora. Comentó que demora menos tiempo en su procesamiento y ese hecho le permite hacer mayores cosas durante el día. Ha elaborado sólo para su casa manjar blanco y yogurt. Se adjunta fotografía de la visita

Margarita del Carmen Naranjo Astorga vive en Til Til en la calle Brasil 0128. Su idea es comprar leche ya sea de vaca o cabra y elaborar quesos, yogurt, manjar blanco y cocadas. Por el hecho de vivir en la misma ciudad no tiene la posibilidad de adquirir animales. Sin embargo, con la ayuda de su esposo, quien con mucho ingenio, le construyo una cocina de barro, junto al horno del mismo material, elementos que crean un ambiente ideal para mantener la temperatura de la leche inoculada para la elaboración de yogurt, como también, para la elaboración de quesos. Adquirió, además, una paila de cobre con el propósito de elaborar manjar blanco. Se adjunta fotografía de la visita.

Polpaico: Leonardo Alejandro Acevedo Torres vive en Polpaico Sitio 5 Til Til . Las actividades productivas las comparte con la señora Marta Paola Caviares Lagos. En estos momentos donde ordeñan escasa cantidad de leche han hecho sólo muestras de quesos frescos, manjar y yogurt con bastante éxito. Sus planes futuros conducen a incrementar la masa ganadera mediante la compra de 40 cabezas más. El negocio depende de la aprobación de un proyecto presentado a PRODESAL Til Til el cual financia parte de la compra de ganado. Se adjunta fotografía de la visita

La ligua. La señora **Rosa Antonieta Ayala Molina** vive en la parcela N° 31 Sector Quinquimo en la localidad de La Ligua. La señora Ayala y su esposo disponen de 21 cabezas de ganado bovino incluyendo terneros, vacas secas y en ordeño. Cuenta que realizó una muestra de los productos elaborados en el curso con PRODESAL La Ligua. Ellos se comprometieron a ayudarla a manera de INDAP financie parte de una quesería construida de un container. La razón de aquello es que la familia vive en un terreno arrendado y no están dispuestos a dejar su inversión en el caso que abandonen el lugar. El sector de la Ligua es famoso por sus dulces que entre sus ingredientes necesarios para la fabricación de ellos se cuenta con el manjar blanco. De manera que ha elaborado regularmente este producto junto con el quesos fresco. Piensa que cuando se incremente la producción de leche, todo el excedente de leche lo destinará a la fabricación de manjar blanco. Tiene la venta del producto asegurad. La visita sirvió, además, para aclarar algunas respecto a la elaboración de quesos, las cuales fueron aclaradas en la ocasión. Me llamó la atención el ingenio para cambiar los moldes antiguos que eran de hojalata, producto que rápidamente se oxidaba. Copiando los que trabajó en el curso, confeccionó otros de plástico. Está muy contenta por todo lo sucedido, porque según dijo, el curso "le cambió la vida", tiene más tiempo para ayudar a su marido en las tierras y recordó en tono jocoso que nunca en su vida "había sido atendida", ella siempre atendió a otros. Jamás le sirvieron a la mesa, nunca le habían hecho la cama. Se adjunta fotografías de la visita.

Cabildo. El señor **Francisco Eugenio Silva Abarca** trabaja en el PRODESAL de Cabildo. Desempeña sus labores en la Avenida Humeres 499. Cuenta que tiene a su cargo 12 productores de quesos de cabra. Estos productores tienen, lo que él llama "casetas sanitarias", que son construcciones de dos dependencias acondicionadas para

ser ocupadas una como sala de elaboración y la otra como sala de maduración. El grupo no pudo participar del curso debido a que estaban capacitándose en otro de "Enfermeros de ganado". El piensa que cuando se inicie la producción de leche en la zona, trasmitirá los conocimientos adquiridos en la capacitación, especialmente aquellos referentes a la pasteurización de la leche para quesos. Así, también, enseñará a producir manjar blanco, aprovechando la cercanía con La Ligua. Se adjunta fotografías de la visita.

Colina. Santiago Montenegro Vásquez Vive en Fundo Tupaco por lal Autopista Los Libertadores km. 55. En contacto con don Santiago, acordamos postergar o la visita debido a que los caminos se encontraban intransitables. Contó, en esa oportunidad que estaba proyectando la compra de más ganado caprino porque tiene un punto de ventas en la carretera Los libertadores y las nuevas tecnologías de elaboración de lácteos adquiridas en la capacitación, lo motivan a diversificar su oferta de productos. Tiene una clientela fija para la venta de quesos. Piensa que es, precisamente, este producto el que considerará el principal.

Machali. La señora **Laura Pérez Pezóa** vive a un costado del cerro San Luis de machalí en el sector La Puntilla s/n. En este momento el fuerte de su producción es el queso fresco. Ha llegado a vender 125 unidades en un día. Cuenta, en este momento con 10 vacas en ordeño y pronto a parir, tres más. Parte de la producción de leche la destina a la elaboración de manjar blanco y los resultados de la venta han sido excelentes. A sacado sus cuentas y concluyó que con la venta del manjar, la leche utilizada en esa producción equivale a un precio de 1.000 pesos el litro. Ha deseado vender yogurt, pero su familia lo ha ingerido todo, antes de la comercialización. Se adjunta fotografías de la visita.

Malloa. El señor **Carlos Eugenio Valenzuela Rojas**, funcionario de PRODESAL de Malloa fue exonerado de su carga días después de regresar de la capacitación. Según la Jefe Técnico señora Roneya Barra quedaron inconclusa la capacitación de parte del señor Valenzuela a 15 familias de la zona.

Placilla. El señor **Pablo Faúndez Saavedra** es funcionario de PRODESAL de Placilla. En el momento de la visita se encontraba asistiendo a otra capacitación. Fui atendido por la señora Marcia Soto, Jefe Técnico de PRODESAL de Placilla. Informó que el señor Faúndez está a cargo del programa de desarrollo de INDAP (PDI) para mujeres en el sector de la Dehesa Peñuelas y Manantiales. Se adjunta fotografías de la visita

Santa Cruz. La señora **Julia del Carmen González González** vive en el sector de Rincón de Yaquil, próximo a santa cruz. Ha recibido ayuda de PRODESAL de Santa Cruz. En este momento no se inicia la lactancia de 200 cabezas de ganado caprino. Está postulando al programa PDI de INDAP. Está recibiendo ayuda de PRODESAL para la construcción de una nueva sala de elaboración y la adquisición de equipos de elaboración. Se adjunta fotografías de la visita

Las localidades de **Pitrufquén y Tolten** donde viven la señora **Gabriela Manque Manque** y Walter **Juan de la Cruz Bustamante Calcumir** respectivamente no fue posible visitarlos debido a que, según sus opiniones, estos sectores estaban prácticamente aislados debido a los temporales invernales. Además no contaban con el abastecimiento de leche. Solicitaron que la visita se efectuara durante la primavera. Sin embargo, en atención a que el informe final de la actividad debía enviarse a FIA a más tardar el día 1 de agosto, se decidió no realizar dichas visitas.

GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

Resultados e impactos esperados inicialmente en la propuesta

Se espera que cada asistente al curso incluya dentro de su quehacer productivo la tecnología de elaboración de quesos, manjar blanco y yogurt, cualquiera sea el tipo de leche que produzca.

Resultados obtenidos

Descripción detallada de los conocimientos y/o adiestramientos adquiridos. Explicar el grado de cumplimiento de los objetivos propuestos de acuerdo a los resultados obtenidos.

En relación con las **características y composición de leche de cabra, vaca y oveja** contempló el desarrollo de las siguientes materias:

Características y composición de las leches de cabra, vaca y oveja, higiene en el ordeño, tratamiento de la leche recién ordeñada, conservación de la leche, antecedentes básicos relativos a la microbiología de la leche, deterioro de la materia prima por causas del desarrollo de microorganismos, higiene de los utensilios, higiene personal, detergentes y sanitizantes. Se cumplió íntegramente con el objetivo específico N° 1 y N° 2

Respecto a los fundamentos de la producción de quesos, el contenido de esta parte del curso consideró dar a conocer las principales etapas de la elaboración. Se dio énfasis en lo concerniente a higiene en la obtención y tratamiento de la materia prima, especialmente en la etapa de pasteurización de la leche. Se incluyó, además el desarrollo de temas como recepción de la materia prima, higienización (filtrado), pasteurización de la leche, incorporación de fermentos lácticos, incorporación de cloruro de calcio, incorporación de cuajo, corte de la cuajada, control y manejo de temperaturas de trabajo, desuerado, salado (diferentes métodos de salazón), moldeado, prensado, maduración y/o conservación, envasado, distribución y venta. Se cumplió con el objetivo específico N° 3

El contenido del programa considerado para la **producción de manjar blanco** fue el siguiente: calidad de la materia prima a utilizar, neutralización de la matera prima, incorporación de edulcorantes, estabilizantes, conservantes permitidos, saborizantes u otros elementos, envasado, enfriado, conservación y distribución y venta. Se cumplió con el objetivo específico N° 3.

Los temas a desarrollados para la **elaboración de yogurt** fue el siguiente: elección de la leche para yogurt, incorporación de sólidos, pasteurización de la mezcla, enfriamiento a 45° C, inoculación, incubación, determinación de la maduración, enfriamiento, incorporación de conservantes, saborizantes, edulcorantes, colorantes, envasado y condiciones de conservación del producto final. Se cumplió con el objetivo específico N° 3.

Por último se organizó una sesión de discusión de los temas contemplados en el curso con participación activa de los asistentes. Aquellas materias consideradas en el curso que, eventualmente manifestaron ciertas dudas por algunos, fueron resuelta mediante discusión de otros hasta llegar a un consenso. En esta jornada se preparó productos

especiales derivados de aquellos fabricados anteriormente tales como quesos con especies, quesos en aceite de oliva, manjar con nueces, almendras y coco; yogurt con cereales, mermeladas y pulpas. El propósito de tal acción fue dar a conocer, que para la comercialización de sus productos, existen otras alternativas de presentación, que para el consumidor, pueden ser novedosas.

Al finalizar la jornada se hizo una evaluación de los participantes mediante prueba escrita dividida en secciones que consideró preguntas con alternativas de respuesta y verdadero y falso.

Valoración desde los participantes Análisis de la recepción por parte de los participantes de la temática abordada en la iniciativa de formación, y si es posible obtener alguno de los impactos esperados, a partir de las capacidades y conocimientos adquiridos.
Adjunto encontrará los resultados de una encuesta anónima realizada a cada participante después de hacer dado a conocer los resultados de la prueba escrita.
Resultados adicionales Describir los resultados obtenidos que no estaban contemplados inicialmente como por ejemplo: formación de una organización, incorporación de alguna tecnología, desarrollo de un proyecto, firma de un convenio, entre otros posibles.
La gran mayoría de los asistentes seleccionados forman parte de PRODESAL y fueron los funcionarios de esa organización, las personas que gestionaron la participación de sus dirigidos, por lo tanto es responsabilidad de ellos la formación de una organización que considere dentro de sus objetivos el desarrollo de algún proyecto o convenio. Es necesario dejar constancia que los interesados a participar del curso llegaron a 96 y FIA optó por la modalidad de elección de una persona por sector. Esto quiere decir, que será necesario repetir cuantas veces sea necesario la iniciativa de capacitación de manera de lograr adiestrar a más productores interesados y así justificar un proyecto o convenio.
Aplicabilidad Explicar la situación actual del rubro y/o temática en Chile (región), compararla con las tendencias y perspectivas presentadas en la iniciativa de formación y explicar la posible incorporación de los conocimientos adquiridos por parte de los participantes, en el corto y mediano plazo, los procesos de adaptación necesarios y los apoyos tanto técnicos como financieros necesarios para hacer posible su incorporación en nuestro país (región).
Actualmente, el sector de producción de quesos de cabra y de vaca de la pequeña empresa y la de origen familiar, aunque han recibido capacitación por parte de instrumentos del Estado, no han logrado marcar un avance efectivo en el conocimiento de la tecnología de la leche. Por lo general sus conocimientos respecto al tema han sido heredados de padres a hijos y de familias en familias. Se puede afirmar con certeza, que a pesar de los esfuerzos realizados, los progresos no pueden ser considerados como

significativos.

En particular la iniciativa de formación, sin duda fue un aporte, sin embargo, el universo de interesados o necesitados de capacitación fue tremendamente superior al número de productores que recibieron la instrucción, por lo tanto a nivel regional, no creo que se note un cambio relevante, salvo que la capacitación se realice localmente y con ello puedan acceder una mayor número de interesados.

La aplicabilidad de los resultados puede considerarse efectiva. Esta afirmación se fundamenta en la percepción de este instructor obtenida durante las visitas posteriores a la instrucción que se hicieron a los alumnos.

En el corto y mediano plazo, será necesario incentivar a personas jóvenes a desarrollar su actividad laboral en la producción de lácteos en el ámbito de la pequeña empresa. Los jóvenes presentan una mejor disposición a los cambios y apoyados en esta característica se los debiera alentar, no sólo en el tema de la tecnología de la leche sino, además en aspectos relacionados con la higiene de los alimentos, con el proyecto y construcción de establecimientos dedicados a la producción de alimentos, dependencias, donde deben estar situados, vías de acceso, edificios, instalaciones y equipamiento. Instrucción en gestión empresarial etc.

Detección de nuevas oportunidades y aspectos que quedan por abordar

Señalar aquellas iniciativas que surgen como ideas para realizar un aporte futuro hacia el rubro y/o temática en el marco de los objetivos iniciales de la propuesta, como por ejemplo la posibilidad de realizar nuevas iniciativas de formación.

Indicar, además, en función de los resultados obtenidos, los aspectos y vacíos tecnológicos que aún quedan por abordar para ampliar el desarrollo del rubro y/o temática abordada en la iniciativa de formación.

Sugiero que la iniciativa de formación se ofrezca como una actividad regular, (anual) de modo que el interesado tenga conocimiento que puede acceder a la instrucción en algún momento. Sugiero, además que la actividad se realice en regiones en atención a que la mujer campesina el dejar el hogar por un tiempo prolongado traba la posibilidad de acceder a la capacitación.

GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

3. ASPECTOS RELACIONADOS CON LA ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN DE LA PROPUESTA

Programa de la actividad

PROGRAMA
" ELABORACION DE QUESOS, MANJAR BLANCO Y YOGURT CON LECHE DE VACA, CABRA U OVEJA"

FECHA	ACTIVIDAD	
Lunes 22 de Mayo **"Características y composición de leche de cabra, vaca y oveja"**	09:00- 10:00. Acreditación de los participantes 10.00-11:00 Exposición 11:00-11:15 Café 11.15-13:00 Exposición 13:00-14:00 Almuerzo 14:00-16:00 Laboratorio análisis de Leche 16:00-16.15 Café 16:15-18:00 Laboratorio análisis de Leche	
Martes 23 de Mayo **"Fundamentos de la producción de quesos"**	09.00-11:00 Exposición 11:00-11:15 Café 11.15-13:00 Sesión practica Elaboración queso 13:00-14:00 Almuerzo 14:00-16:00 Sesión practica Elaboración queso 16:00-16.15 Café 16:15-18:00 Sesión practica Elaboración queso	
Miércoles 24 de Mayo **"Producción de manjar blanco"**	09.00-11:00 Exposición 11:00-11:15 Café 11.15-13:00 Sesión practica Elaboración manjar 13:00-14:00 Almuerzo 14:00-16:00 Sesión practica Elaboración manjar 16:00-16.15 Café 16:15-18:00 Sesión practica Elaboración manjar	
Jueves 25 de Mayo **"Producción de yogurt"**	09.00-11:00 Exposición 11:00-11:15 Café 11.15-13:00 Sesión practica Elaboración yogurt 13:00-14:00 Almuerzo 14:00-16:00 Sesión practica Elaboración yogurt 16:00-16.15 Café 16:15-18:00 Sesión practica Elaboración yogurt	

Viernes 26 de Mayo **"Evaluación de los productos obtenidos en la jornada anterior"**	09.00-11:00 Evaluación de productos 11:00-11:15 Café 11.15-13:00 Evaluación de productos 13:00-14:00 Almuerzo 14:00-14.30 Café 14:30-16:30 Discusión de resultados 16:30-18:00 Prueba escrita	
Sábado 27 de Mayo **Ceremonia de clausura**	11:00-13:00 Entrega de Certificados Degustación de variedades de quesos y cóctel de despedida.	

GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

Ficha de docentes o expositores, según el siguiente cuadro Se deben completar tantas fichas como docentes participaron en la actividad de formación	
Nombre	**Vicente**
Apellido Paterno	**Guzmán**
Apellido Materno	**Wemyss**
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	**Santa Rosa 11315, La Pintana. Región Metropolitana**
Fono y Fax	**Fono: 9785731- Fax 9785796**
E-mail	**Vguzman@uchile.cl**
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	**Universidad de Chile. Facultad de Ciencias Agronómicas**
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	
Cargo o actividad que desarrolla	**Profesor Asistente**
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	**Tecnología de la leche**

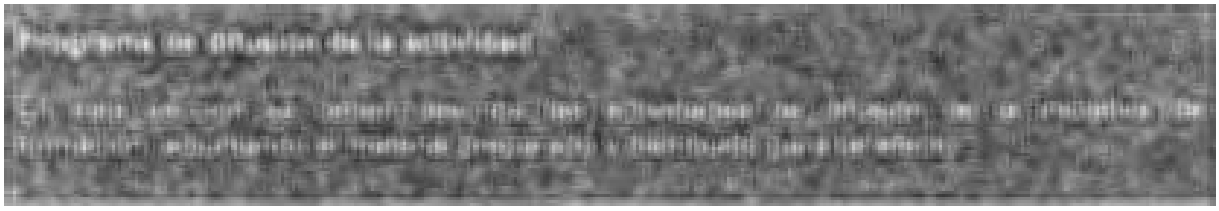
Material elaborado

Entregar un listado del material elaborado y distribuido con motivo de la actividad. Además, se debe entregar adjunto al informe un set de todo el material desarrollado y/o entregado para la iniciativa de formación o promoción (escrito y audiovisual) ordenado de acuerdo al cuadro que se presenta a continuación.

También se deben adjuntar fotografías correspondientes a la actividad desarrollada. El material se debe adjuntar en forma impresa y en un medio magnético (disquete o disco compacto).

Tipo de material	Nombre o identificación	Preparado por	Cantidad
Manual	Utilización de la leche de diferentes especies de mamíferos en la elaboración de productos fabricados en el ámbito de la pequeña empresa	Vicente Guzmán Wemyss	35 unidades
Material de trabajo	Botas, gorros máscaras, guantes de goma, delantales, termómetros	Adquiridos en el comercio	18
Aditivos para la elaboración de productos lácteos	Fermentos lácticos para yogurt Fermentos lácticos para quesos Cuajo líquido Chimogen, cloruro de calcio, estabilizantes para manjar.	Adquiridos en el comercio	18 unidades de cada aditivo

GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA



EL CURSO SE DIFUNCIÓ A TRAVÉS DE UN DÍPTICO CUYO CONTENIDO SE AJUNTA AL INFORME.

GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

SE AJUNTA FICHA DE ASISTENTES AL CURSO

Participantes en la actividad El listado de asistentes a cualquier actividad deberá al menos contener la siguiente información de quienes participan. Esta ficha se debe completar tantas veces como personas asistieron a la iniciativa de formación	
Nombre	
Apellido Paterno	
Apellido Materno	
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	
Fono y Fax	
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	
Cargo o actividad que desarrolla	
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	

4. EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA
Evaluación de la iniciativa de formación
En esta sección se debe evaluar la actividad en cuanto a los siguientes ítems:
a) Efectividad de la convocatoria:
Hubo 96 inscritos para 18 cupos. Por lo tanto, la convocatoria fue un éxito
b) Grado de participación de los asistentes (interés, nivel de consultas, dudas, etc)
Se apreció un real interés conocer y entender las materias en estudio. Se creó un espíritu de amistad que facilitó, en gran medida, la confianza de los asistentes en hacer consultas y resolver dudas. Como resultado de la visita posterior, me enteré que muchos de ellos continúan en contacto.
c) Nivel de conocimientos adquiridos por los participantes, en función de lo esperado (se debe indicar si la actividad contaba con algún mecanismo para medir este punto y entregar una copia de los instrumentos de evaluación aplicados)

Se aplicó una prueba de conocimientos al final del curso, cuyos resultados fueron satisfactorios.

A continuación se presenta un facsímil del documento:

PRUEBA CURSO ELABORACIÓN DE QUESOS, MANJAR BLANCO YOGURT CON LECHE DE VACA, CABRA U OVEJA

NOMBRE COMPLETO----------

FECHA----------

1.- Construya, sólo con las palabras que a continuación se presentan, de modo de formar una línea de flujo para la elaboración de quesos, marcando de 1 a 7 el orden de las etapas de elaboración:

- [ ] Pasteurización
- [ ] Moldeado
- [ ] Agregación de cuajo
- [ ] Agregación de sal
- [ ] Agregación de fermentos lácticos
- [ ] Prensado
- [ ] Selección de la materia prima

2.- Construya, sólo con las palabras que a continuación se presentan, de modo de formar una línea de flujo para la elaboración de manjar blanco, marcando de 1 a 7 el orden de las etapas de elaboración:

- [ ] Incorporación de nueces
- [ ] Selección de la materia prima
- [ ] Ebullición de la mezcla
- [ ] Envasado
- [ ] Llenado de envases
- [ ] Agregación de glucosa
- [ ] Agregación de estabilizante para manjar

3.- Construya, sólo con las palabras que a continuación se presentan, de modo de formar una línea de flujo para la elaboración de yogurt, marcando de 1 a 7 el orden de las etapas de elaboración:

- [ ] Pasteurización de la leche
- [ ] Agregación de sólidos a la leche
- [ ] Agregación mermeladas
- [ ] Agregación de azúcar
- [ ] Envasado
- [ ] Enfriamiento del producto
- [ ] Selección de la materia prima

4.-Conteste verdadero (V) o falso (F), según lo que Ud. estime correcto a los siguientes conceptos:

a.- ( ) La densidad es un análisis realizados a la leche con el propósito de detectar el fraude del aguado en ella.

b.- ( ) La grasa de la leche es más pesada que el resto los otros componentes

c.- ( ) Los sólidos de la leche se encuentran en mayor cantidad que el agua

d.- ( ) La lactosa se encuentra disuelta en la leche.

e - ( ) La acidez de la leche puede afectar la proteína de la leche

f.- ( ) La grasa de la leche se encuentra en forma globular en partículas formando pelotitas en la leche.

g. -( ) Es posible hacer un tipo de queso utilizando las proteínas del suero .

5.-Conteste verdadero (V) o falso (F), según lo que Ud. estime correcto a los siguientes conceptos:

a.- ( ) La incorporación de sal al queso puede agregarse en forma de salmuera

b.- ( ) La salmuera se agrega fria a la cuajada.

c.- ( ) Los fermentos lácticos se agregan después de la agregación de cuajo

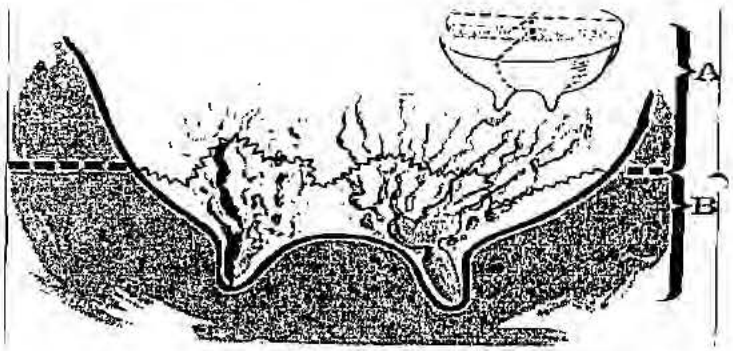
d.- ( ) La temperatura de pasteurización de la leche para quesos puede ser de 65°C.

e.- ( ) El tiempo de pasteurización de la leche para quesos es de 10 minutos

f.- ( ) El tiempo de pasteurización de la leche para yogurt es de 30 minutos

g. -( ) La temperatura de pasteurización de la leche para quesos puede ser de 90°C

6.- Nombre siete conceptos que tengan relación con la glándula mamaria de la vaca



1.----------

2.----------

3.----------

4.----------

5.----------

6.----------

7.----------

d) Problemas presentados y sugerencias para mejorarlos en el futuro (incumplimiento de horarios, deserción de participantes, incumplimiento del programa, otros)

No hubo incumplimiento de horario debido a que los asistentes al curso se les alojó en un lugar común para todos y el transporte se realizó en forma colectiva.

No hubo deserción.

El programase cumplió en su totalidad.

Sugiero que si existe interés en llevar a efectos futuros cursos, estos se realicen en aquellos lugares donde se solicite. La razón de mi sugerencia se debe a que para la mujer, especialmente campesina, es extremadamente difícil ausentarse de su hogar por una semana completa.

Aspectos relacionados con la postulación al programa de formación de FIA

a) Apoyo de la Entidad Responsable

X____ bueno ____ regular ____ malo

Justificar: Recibí un apoyo constante en todo momento, Tanto vía mail, teléfono o personal.

b) Información recibida por parte de FIA para realizar la postulación

X____ amplia y detallada ____ aceptable ____ deficiente

Justificar:
Los documentos entregado por FIA son claros y no conducen a equívocos.

c) Sistema de postulación al Programa de Formación (según corresponda)

____ adecuado ____ aceptable ____ deficiente

Justificar: No corresponde

GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

d) Apoyo de FIA en el proceso de selección de los participantes para la iniciativa de formación:

X____ bueno ____ regular ____ malo

Justificar: La idea de seleccionar a los participantes considerando localidades en el país fue muy adecuada y tal idea nació de FIA.

e) Apoyo de FIA en la realización de los trámites de viaje de expositores internacionales (pasajes, seguros, otros) (sólo cuando corresponda)

X____ bueno ____ regular ____ malo

Justificar: No corresponde

f) Apoyo de FIA en la realización de acciones dirigidas a difundir la iniciativa de formación:

X____ bueno ____ regular ____ malo

Justificar: Se me proporcionó un listados de nombres y direcciones destinado a dar a conocer la iniciativa por parte de FIA. Además, este organismo contribuyó en forma significativa a que la propuesta fuera conocida ampliamente en el país.

g) Recomendaciones (señalar aquellas recomendaciones que puedan aportar a mejorar los aspectos administrativos antes indicados)
FIA debe seguir con la misma disposición demostrada en esta iniciativa. Felicitaciones

GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

Organización durante la actividad (indicar con cruces)			
Item	**Bueno**	**Regular**	**Malo**
Nº asistentes	X		
Aspectos logísticos	X		
Calidad de la actividad	X		
Cumplimiento del programa y horarios	X		
En caso de existir un ítem Malo o Regular, señalar los problemas enfrentados durante el desarrollo de la actividad, la forma como fueron abordados y las sugerencias que puedan aportar a mejorar los aspectos organizacionales en futuras actividades.			

5. Conclusiones Finales

Considero que fue una excelente iniciativa, el la cual se apreció un real interés de los productores en capacitarse. (hubo 96 interesados)

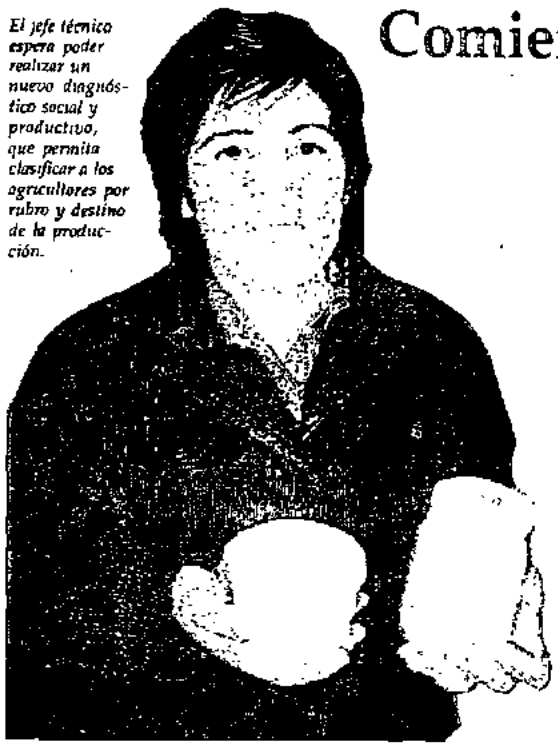
La selección de los postulantes al curso debió ser, necesariamente, limitada en razón a que, dentro de su programación se consideró importante incluir gran cantidad de actividades prácticas y estas actividades tuvieron una atención personalizada. El punto positivo fue que al brindar una atención personalizada, la posibilidad que los conocimientos sean asimilados por el alumno, son efectivamente mayores.

El punto negativo tiene relación con el número de personas que fueron seleccionadas. En efecto, atendiendo a la naturaleza del curso, los seleccionados fueron pocos y el universo de postulantes fue muy alto. En definitiva, dentro del grupo objetivo (pequeños productores de leche y/o quesos) **a nivel regional**, no causa un efecto de cambio de conductas que pueda considerarse, localmente, significativo, salvo que la actividad se repitiera cuantas veces sea necesario. Por lo tanto, sugiero que esta acción pudiera repetirse en un futuro próximo. Me baso, no solamente, en una apreciación personal, sino, más bien, en el sinnúmero de peticiones que se recibieron solicitando ampliar los cupos de seleccionados.

Por lo tanto, tal como se mencionó en párrafos anteriores, sugiero que la iniciativa de formación se ofrezca como una actividad regular, (anual) de modo que el interesado tenga conocimiento que puede acceder a la instrucción en algún momento y no cuando ocasionalmente se ofrezca y tenga la suerte de tomar conocimiento de la iniciativa.

Sugiero, además que la actividad se realice en regiones en atención a que la mujer campesina, dado el rol que desempeña en la familia, el dejar el hogar por un tiempo prolongado, produce tal alteración en la dinámica del hogar que, en definitiva, traba la posibilidad de acceder a la capacitación.

Comienza temporada 2006 de Prodesal Colligu



El jefe técnico espera poder realizar un nuevo diagnóstico social y productivo, que permita clasificar a los agricultores por rubro y destino de la producción.

Ganadería, frutales, chacarería y apicultura siguen siendo rubros prioritarios para productores de Quilpué

"Yo siempre hacía quesos, pero no con las técnicas de elaboración como las que aprendí en el curso. Prodesal me ayuda mucho, de lo contrario no habría accedido a esa capacitación y no tendría las cuatro vacas de raza Jersey que tengo hoy", relata con entusiasmo **Ana María Ponce Peña**, una modesta campesina de Colliguay.

El de ella es sólo un ejemplo del impacto económico y social del Programa de Desarrollo Agrícola Local impulsado por Indap y el Municipio de Quilpué, el mismo que en el último año captó casi 49 millones de pesos en incentivos, créditos y otros aportes.

Así fue dado a conocer este martes durante la cuenta pública del programa, que contó con la presencia del director regional de Indap, Víctor Medina, el alcalde de Quilpué, Mauricio Viñambres, y numerosos agricultores. En la oportunidad, el jefe comunal instó a los habitantes de Colliguay a sentirse tan parte de la comuna como quienes habitan en la ciudad de Quilpué, y a invertir de buena forma los recursos entregados por el gobierno.

Esta oficina de desarrollo cumplirá tres años de existencia en octubre de este año. En la actualidad atiende a 124 campesinos de escasos recursos, donde el 34 % corresponde a mujeres. Entre los rubros explotados destacan la ganadería, frutales, chacarería, apicultura, cultivo forzado de hortalizas, turismo rural y flores. Las necesidades de asesoría son cubiertas por el propio equipo técnico encargado del pr bien, a través de la contratación de especialistas

Poderosa herramienta

"Entre los logros de la temporada pasada se realización de siete operativos veterinarios, con un t animales supervisados, así como capacitación para dedican a ese rubro. Otro punto a favor lo con adjudicación de recursos para trece proyectos prese Programa de Desarrollo de Inversiones (PDI) del accediendo a incentivos por más de trece millone ellos fue precisamente el que permitió a Ana Marí animales de mejor raza.

Jessica González Cubillos, jefe técnico del progra ra poder realizar un nuevo diagnóstico social y pr que permita clasificar a los agricultores por rubro diendo si el trabajo de la tierra está dirigido al auto comercialización en el mercado interno, o prod mayor potencial de expansión.

Un siguiente paso sería proveer de asesoría con mejorar los procesos productivos, agregar valor –p procesados por ejemplo-, diversificar y fort asociatividad. En el ámbito de la gestión, se plantea tación en normas de gestión integral para pymes, q tiría mejorar de paso la competitividad de los p campesinos.

Víctor Medina definió el programa como "un t esfuerzo y una tremenda herramienta", pues la cap captar recursos dispersos en distintas instituciones zarlos hacia las necesidades concretas de cada locali le convierte en un ejemplo de gestión territorial potencial.

La Red de Turismo Rural sigue extendiéndose

Encargado del Programa Nacional de Turismo Rural de Indap se reunió con la asociación gremial

Un acabado plan de trabajo, que acentúa aspectos como la difusión y capacitación, guía los pasos de la recientemente conformada Asociación Gremial Red de Turismo Rural Región de Valparaíso (Redetur). La agrupación, integrada actualmente por diez emprendimientos campesinos apoyados por Indap, recibió días atrás la visita del encargado nacional del Programa de Turismo Rural de

Llaman a participar en concurso de Historias y Cuentos del Mundo Rural

Plazo de entrega final del certamen organizado por Fucoa vence el 15 de agosto

Los Ministerios de Agricultura y Educación, a través de la Fundación de Comunicaciones, Capacitación y Cultura del Agro (Fucoa), organizan el 14º

categorías. La "A", para mayores de 18 años, donde debe estar relacionado con las fiestas populares can y la "B", para menores de 18, también conocido com contó mi abuelito». Cave destacar que sólo en est podrán participar niños que vivan en el mundo ru países vecinos, quienes optarán al Premio Único E

CURSO DE ELABORACIÓN DE QUESOS, MANJAR BLANCO Y YOGURT CON LECHE DE VACA, CABRA U OVEJA
FIA-FR-L-2005-2-P-006

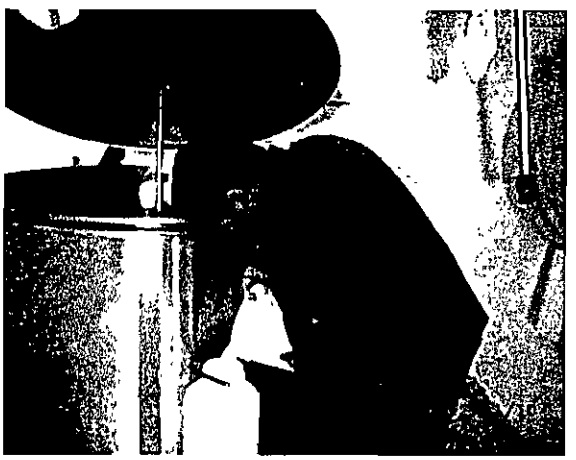
ALUMNOS EN TRABAJO PRÁCTICO DE ANÁLISIS DE LECHE
CURSO FIA-FR-L-2005-2-P-006

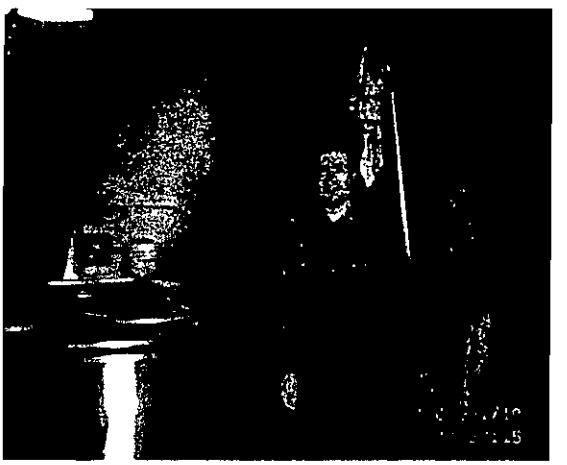
VISITA A ALUMNA SEÑORA MARÍA EUGENIA FLORES VALDÉS
FIA-FR-L-2005-2-P-006

VISITA A ALUMNA SEÑORA MARGARITA DEL CARMEN NARANJO ASTORGA
FIA-FR-L-2005-2-P-006

VISITA A COQUIMBO ALUMNO SEÑOR JOSÉ DEL CARMEN NUÑEZ CURSO
FIA-FR-L2005-2-P-006

VISITA A COQUIMBO ALUMNO SEÑOR DOMINGO ALBERTO MOMSERRAT ESPINOZA CURSO
FIA-FR-L2005-2-P-006





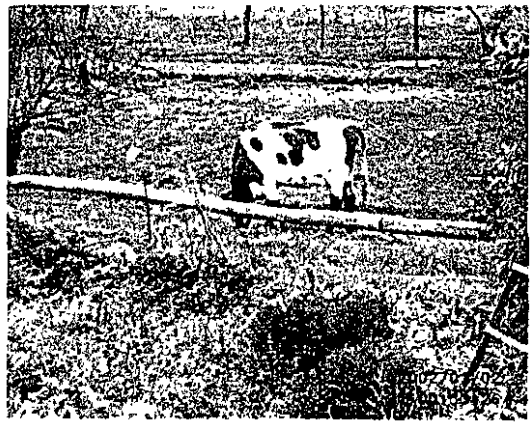
VISITA A LA SEÑORA MARTA PAOLA CAVIERES LAGOS
FIA-FR-L-2005-2-P-006

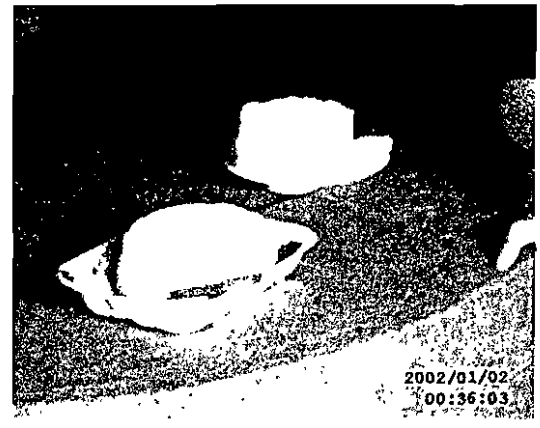
VISITA A LA SEÑORA MARTA PAOLA CAVIERES LAGOS
FIA-FR-L-2005-2-P-006

VISITA ALUMNA SEÑORA ANA MARÍA PONCE PEÑA
FIA-FR-L-2005-2-P-006

VISITA AL SEÑOR FRANCISCO EUGENIO SILVA ABARCA EN CABILDO
CURSO FIA-FR-L-2005-2-P-006

VISITA A LA SEÑORA ROSA ANTONIA AYALA MOLINA EN LA LIGUA
CURSO FIA-FR-L-2005-2-P-006

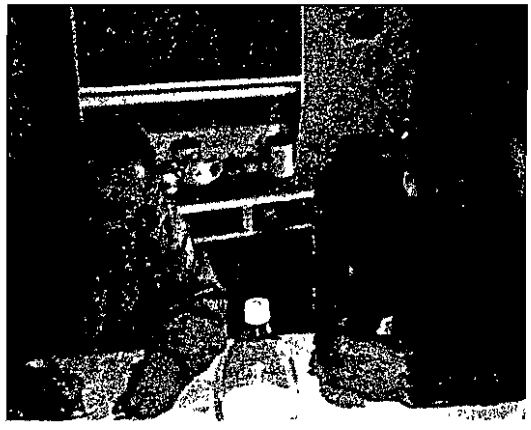




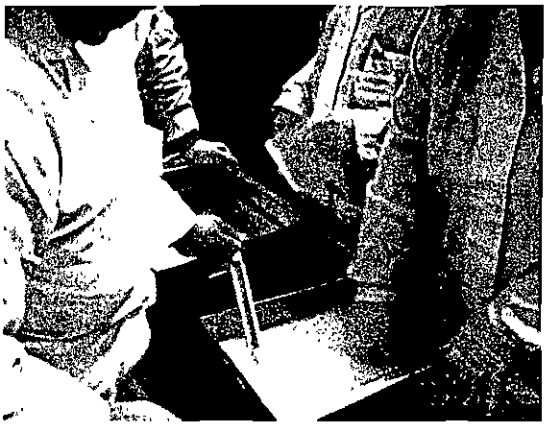
VISITA A PLACILLA
CURSO FIA-FR-L-2005-2-P-006

VISITA A LA ALUMNA SEÑORA JULIA DEL CARMEN GONZÁLEZ GONZALEZ EN SANTA CURZ
CURSO FIA-FR-L-2005-2-P-006

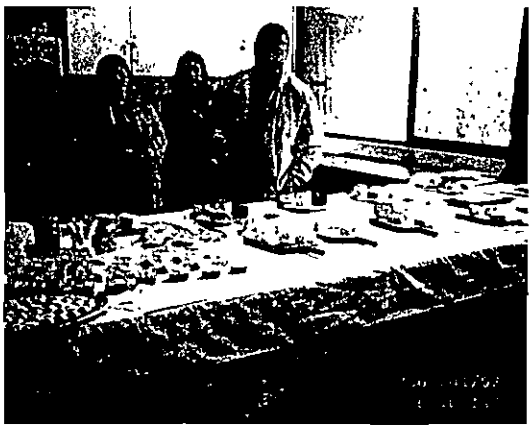
VISITA A LA SEÑORA LAURA PÉREZ PEZOA DE MACHALÍ
CURSO FIA-FR-L-2005-2-P-006

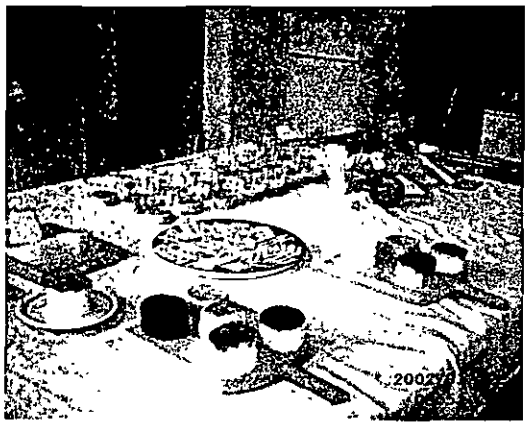


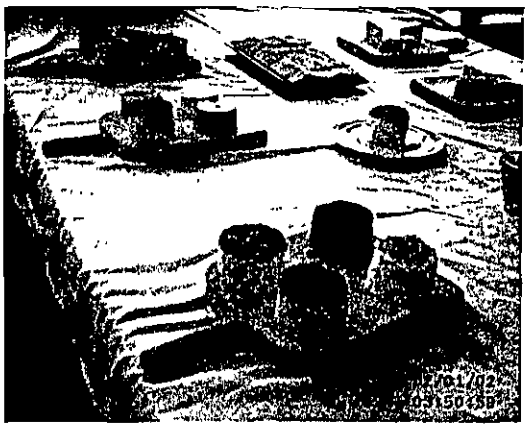
CLASES TEÓRICAS Y PRÁCTICAS DEL CURSO FIA-FR-L-2005-2-P-006
(Elaboración de yogurt, manjar blanco y quesos)

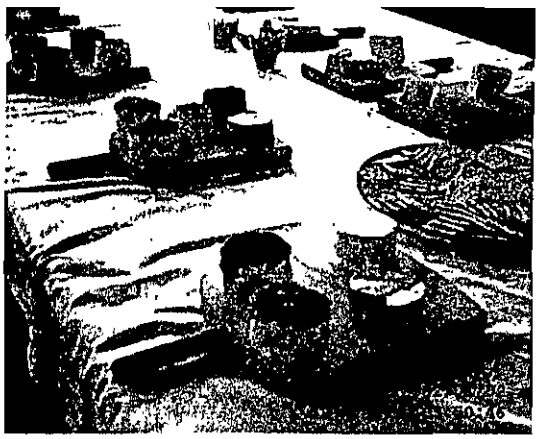


VARIEDADES DE QUESOS YOGURT Y MANJAR BLANCO ELABORADO POR ALUMNOS CURSO FIA-FR-L-2005-2-P-006









GOBIERNO DE CHILE
FUNDACION PARA LA
INNOVACION AGRARIA

Participantes en la actividad

El registro de asistentes a cualquier actividad deberá, al menos, contener la siguiente información de quienes participan. Esta ficha se debe completar todas veces como personas asistan a la iniciativa de formación.

Nombre	Rosa Antonieta
Apellido Paterno	Ayala
Apellido Materno	Molina
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Parcela N° 31 Quinquimo La Ligua V Región
Fono y Fax	09-5850615
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Parcela N° 31.
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agricola o predio en caso de ser agricultor	
Cargo o actividad que desarrolla	Crianza; ordeña y comercialización
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	ganadero

GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

Participantes en la actividad

El listado de asistentes a cualquier actividad deberá, al menos, contener la siguiente información de quienes participan. Esta ficha se debe completar tantas veces como personas estuvieron en la iniciativa de formación.

Nombre	PABLO CÉSAR
Apellido Paterno	FAUNDEZ
Apellido Materno	SAAVEDRA.
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	ARTURO PRAT 251 PUCALEMU PLACILLA SEXTA REGIÓN
Fono y Fax	072 - 856068 072-858398
E-mail	W3 PRODESAL @ MUNICIPALIDAD PLACILLA.CL
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	PRODESAL PLACILLA INDAP. / MUNICIPALIDAD.
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agricola o predio en caso de ser agricultor	I. MUNICIPALIDAD DE PLACILLA.
Cargo o actividad que desarrolla	ASESOR TÉCNICO. II TRANSFERENCIA TECNOLOGICA.
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	GANADERIA, BOVINA., SANIDAD, ALIMENTACIÓN, PROD SUB PRODUCTOS.

GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

Participantes en la actividad

El listado de asistentes a cualquier actividad deberá al menos contener la siguiente información de quienes participan. Esta ficha se debe completar tantas veces como personas asistieron a la iniciativa de formación.

Nombre	JOSÉ DEL CARMEN
Apellido Paterno	NUÑEZ
Apellido Materno	TORREJON
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	IV
Fono y Fax	8 5871775
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	U. CHILE LAS. CARDAS.
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	
Cargo o actividad que desarrolla	AUXILIAR.
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	CABRAS

GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

Participantes en la actividad El listado de asistentes a cualquier actividad deberá al menos contener la siguiente información de quienes participan. Esta ficha se debe completar tantas veces como personas asistieron a la iniciativa de formación.	
Nombre	Domingo Alberto
Apellido Paterno	MONTSERRAT
Apellido Materno	ESPINOZA
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	LAMPA SANTIAGO
Fono y Fax	8426158 F 6211304
E-mail	- -
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	CRIADERO LOS OLIVARES LECHERIA Y LACTEOS
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	
Cargo o actividad que desarrolla	MAESTRO QUESERO
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	PRODUCCION

GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

Participantes en la actividad

El listado de asistentes a cualquier actividad deberá al menos contener la siguiente información de quienes participan. Esta ficha se debe completar tantas veces como personas asistieron a la iniciativa de formación.

Nombre	Gabriela Hortensia
Apellido Paterno	Manque Manque
Apellido Materno	
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Molhuidaucle Km 30 camino a tolten comuna Pitrufquen.
Fono y Fax	84256697
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Parcela el Arrayan.
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agricola o predio en caso de ser agricultor	
Cargo o actividad que desarrolla	
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	lechería, ganadera

GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

Participantes en la actividad

El listado de asistentes a cualquier actividad deberá al menos contener la siguiente información de quienes participan. Esta ficha se debe completar tantas veces como personas asistieron a la iniciativa de formación.

Nombre	Carlos Eugenio
Apellido Paterno	Valenzuela
Apellido Materno	Rojas
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Riquelme 301 Rengo Sexta Region.
Fono y Fax	515216.
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	PRODESAL MALLOA
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	
Cargo o actividad que desarrolla	TECNICO PECUARIO del PRODESAL MALLOA.
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	UNIDAD 2 PRODESAL Rigolemu Cuenca Los Maquis lecheria ovejuda. caprinos vacunos.

GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

Participantes en la actividad

El listado de asistentes a cualquier actividad deberá al menos contener la siguiente información de quienes participan. Esta ficha se debe completar tantas veces como personas asistieron a la iniciativa de formación.

Nombre	FRANCISCO Eufemio
Apellido Paterno	SILVA.
Apellido Materno	ABARCA.
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	AV. Humeres 499 Cabildo Prov Petorca V Región
Fono y Fax	033 - 762100 ANEXO 727
E-mail	fsilvaabarca@yahoo.es
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Prodesal Cabildo Comuna: Cabildo Provincia: Petorca Region: Valparaiso
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	
Cargo o actividad que desarrolla	Técnico del Programa.
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Cabras y Vacunos.

GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

Participantes a la actividad:

La ficha de asistentes a cualquier actividad deberá, al menos, contener la siguiente información de quienes participan. Esta ficha se debe completar antes, durante o después de la actividad a la iniciativa de formación.

Nombre	MARIA PAULA
Apellido Paterno	CAVIERES
Apellido Materno	LAGOS.
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	TL-TL. PLAZUELA PAD #5 SILOZB
Fono y Fax	8411146
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	PRODESAL. - LEMA Sociedad.
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	
Cargo o actividad que desarrolla	
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Agricultor (INACA)

GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

Participantes en la actividad

El listado de asistentes a cualquier actividad deberá al menos contener la siguiente información de quienes participan. Esta ficha se debe completar tantas veces como personas asistieron a la iniciativa de formación.

Nombre	Leonardo Alejandro
Apellido Paterno	Acevedo
Apellido Materno	Torres.
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Polpaico Calle nº 5 Til-Til.
Fono y Fax	84111146
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Prodesal. Lema Sociedad
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	
Cargo o actividad que desarrolla	
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Agricultor (VACA)

GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

Participantes en la actividad

El listado de asistentes a cualquier actividad deberá al menos contener la siguiente información de quienes participan. Esta ficha se debe completar tantas veces como personas asistieron a la iniciativa de formación.

Nombre	Laura
Apellido Paterno	Pérez
Apellido Materno	Pezoa
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	La Puntilla S/N, Machalí, VI reg.
Fono y Fax	08-3486656
E-mail	–
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Sector La Puntilla s/n
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	
Cargo o actividad que desarrolla	Varios (venta, elaboración, etc)
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Lechería bovina, quesería

GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

Participantes en la actividad

El listado de asistentes a cualquier actividad deberá al menos contener la siguiente información de quienes participan. Esta ficha se debe completar tantas veces como participantes asistieron a la iniciativa de formación.

Nombre	SANTIAGO HUMBERTO
Apellido Paterno	MONTENEGRO
Apellido Materno	VÁSQUEZ
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	AUTOPISTA LOS LIBERTADORES KM55 FUNDO TUPACO COLINA
Fono y Fax	09-5724180
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	FUNDO TUPACO
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	
Cargo o actividad que desarrolla	CABRERO
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	CRIANSERO Y QUESERO

GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

Participantes en la actividad

El listado de asistentes a cualquier actividad deberá al menos contener la siguiente información de quienes participan. Esta ficha se debe completar tantas veces como personas asistieron a la iniciativa de formación.

Nombre	Guillermina Rachel
Apellido Paterno	Cañas.
Apellido Materno	Rojas
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Av. el esfuerzo 18192 S J Maipo.
Fono y Fax	8619037
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	El Esfuerzo 18192. San Jose de Maipo.
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agricola o predio en caso de ser agricultor	
Cargo o actividad que desarrolla	Elaboración de Quesos.
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Crianza de Cabra.

GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

Participantes en la actividad

El listado de asistentes a cualquier actividad deberá al menos contener la siguiente información de quienes participan. Esta ficha se debe completar tantas veces como personas asistieron a la iniciativa de formación.

Nombre	Walter Hilario
Apellido Paterno	Bustamante
Apellido Materno	Calcumil
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	
Fono y Fax	08-2832396
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Juan de la Cruz Pinchumilla Comunidad.
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	
Cargo o actividad que desarrolla	Ganadero Quesero
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Ganadería

GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

Participantes en la actividad El listado de asistentes a cualquier actividad deberá al menos contener la siguiente información de quienes participan. Esta ficha se debe completar tantas veces como personas asistieron a la iniciativa de formación.	
Nombre	Margarita del Carmen
Apellido Paterno	Naranjo
Apellido Materno	Astorga.
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Brasil N.° 018 Pto Pto, Xet.
Fono y Fax	8107835 - 8100834
E-mail	margarita.naranjo@yahoo.es
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Ilustre Municipalidad de Pto Pto. - Producción [illegible] de Fomento Productivo. (Los [illegible] - La [illegible])
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	
Cargo o actividad que desarrolla	Administrativo - (Secretaria)
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Productivo - Agricultura - [illegible], [illegible] / agricultura

GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

Participantes en la actividad

El listado de asistentes a cualquier actividad deberá al menos contener la siguiente información de quienes participan. Esta ficha se debe completar tantas veces como personas asistan a la iniciativa de formación.

Nombre	Mª EUGENIA
Apellido Paterno	FLORES
Apellido Materno	VALDÉS
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	ALFALFA K23 San José de Maipo
Fono y . =	8611629.
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	PREDIO RIO COLORADO LOS MAITENES - ALFALFAL SAN JOSE DE MAIPO
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	
Cargo o actividad que desarrolla	
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	CABRAS - OVEJA

GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

Participantes en la actividad

Ilustración de asistentes: la cualquier actividad deberá, al menos, contener la siguiente información de quienes participan. Esta ficha se debe completar antes (recibe) como personas asistieron a la iniciativa de formación.

Nombre	Ana María
Apellido Paterno	Ponce
Apellido Materno	Peña
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	ALTO EL TOTORAL S/N Collipulli IX
Fono y Fax	096665803
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	El Totoral. Collipulli
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	EL TOTORAL
Cargo o actividad que desarrolla	GANADERÍA
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Venta: Queso, Leche manjar

GOBIERNO DE CHILE
FUNDACION PARA LA
INNOVACION AGRARIA

Participantes en la actividad El listado de asistentes a cualquier actividad deberá al menos contener la siguiente información de quienes participan. Esta ficha se debe completar tantas veces como personas asistieron a la iniciativa de formación.	
Nombre	Julia del Carmen
Apellido Paterno	Gonzalez
Apellido Materno	Gonzalez
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Sta Cruz VI Region
Fono y Fax	08324945
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Rincon de Yaquil
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	
Cargo o actividad que desarrolla	
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Ganado Caprino

GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

Participantes en la actividad El listado de asistentes a cualquier actividad deberá, al menos, contener la siguiente información de quienes participan. Esta ficha se debe completar tantas veces como personas asistieron a la iniciativa de formación.	
Nombre	Elena del Carmen
Apellido Paterno	Lueo
Apellido Materno	Vasquez
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	El sauce 190-A Til-Til
Fono y Fax	8461387
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	~~J. Municipalidad~~ Til. Til Prodisal Parcela El Sauce 190-A
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	
Cargo o actividad que desarrolla	Agricultor
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Frutas

Participantes en la actividad El listado de asistentes a cualquier actividad deberá al menos contener la siguiente información de quienes participan. Esta ficha se debe completar tantas veces como personas asistieron a la iniciativa de formación	
Nombre	
Apellido Paterno	
Apellido Materno	
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	
Fono y Fax	
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agricola o predio en caso de ser agricultor	
Cargo o actividad que desarrolla	
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	

Apellido Paterno	Apellido Materno	Nombres	RUT
Montserrat	Espinoza	Domingo Alberto	
Faundez.	Saavedra	Pablo César	
[illegible]	Lagos	Marta Paola	
Acevedo	Torres	Leonardo A.	
Silva	Abarca	Francisco E.	
Lueo	Vasquez	Elena del C.	
Valenzuela	Rojas	Carlos Eugenio	
[illegible]	Astorga	Margarita del Carmen	
Bustamante	Calcumil	Walter Alonso	
Montenegro	Vasquez	Santiago Humberto	
Muñez	Torrejón	José del Carmen	
Ponce	Peña	Ana María	
Perez	Pezoa	Laura	
Manque	Manque	Gabriela Hortensia	
~~[illegible]~~ Gonzalez	Gonzalez	Julia Del Carmen	
Ayala	Molina	Rosa Antonieta	
Cañas.	Rojas	Guillermina Rachel	
Flores	Valdes	Mª Eugenia	

Evaluación

Curso "Elaboración de productos con leche de vaca, cabra, u oveja"

Para mejorar el proceso formativo y adecuarlo en todo lo posible a sus necesidades y expectativas, le proponemos que conteste a las siguientes preguntas:

1.¿ Ha asistido con anterioridad a algún otro curso?

NO

En caso afirmativo, señale cuál/es y si su asistencia fue voluntaria u obligatoria.

2. ¿ Que expectativas tiene ante este curso?. A futuro como piensa aplicar los conocimientos adquiridos en este curso.

Aprender a elaborar queso de calidad. y distintas variedades. Pienso aplicar los conocimientos aprendido tanto a nivel personal como grupal, para mejorar la calidad

3.¿ Se considera lo suficientemente informado sobre los distintos aspectos que conforman este Curso (contenidos, objetivos, metodologia,...)?

SI	NO
(X)	( )

4.¿Si existiese la posibilidad de seguir capacitándose, asistiría a otro curso de capacitación?

SI

5. ¿Cómo evaluaria el sistema de postulación al curso?. ¿Considera adecuado el sistema de selección de los participantes?.

Bueno.
en la selección de los participantes se le da mas preferencia a los productores que a los técnico

Organización durante el curso (indicar con cruces)				
Item	**Muy Bueno**	**Bueno**	**Regular**	**Malo**
Cumplimiento del programa y horarios	X			
Calidad del alojamiento		X		
Calidad de las comidas	X			
Calidad del transporte	X			
Calidad de las sesiones prácticas	X			
Calidad de las sesiones teóricas	X			
Calidad de materiales a entregar (manual y otros)	X			
Calidad del curso	X			

En caso de existir un ítem Malo o Regular, señalar los problemas enfrentados durante el desarrollo de la actividad, la forma como fueron abordados y las sugerencias que puedan aportar a mejorar los aspectos organizacionales en futuras actividades.

Recomendarían usted este curso:

SI (X) NO ( )

Evaluación

Curso "Elaboración de productos con leche de vaca, cabra, u oveja"

Para mejorar el proceso formativo y adecuarlo en todo lo posible a sus necesidades y expectativas, le proponemos que conteste a las siguientes preguntas:

1.¿ Ha asistido con anterioridad a algún otro curso?

NO

En caso afirmativo, señale cuál/es y si su asistencia fue voluntaria u obligatoria.

2. ¿ Que expectativas tiene ante este curso?. A futuro como piensa aplicar los conocimientos adquiridos en este curso.

aprender a elaborar queso de buena calidad

3.¿ Se considera lo suficientemente informado sobre los distintos aspectos que conforman este Curso (contenidos, objetivos, metodología,...)?

SI (/) NO ( )

4.¿Si existiese la posibilidad de seguir capacitándose, asistiría a otro curso de capacitación? SI

5. ¿Cómo evaluaría el sistema de postulación al curso?. ¿Considera adecuado el sistema de selección de los participantes?. Si

Organización durante el curso (indicar con cruces)				
Item	**Muy Bueno**	**Bueno**	**Regular**	**Malo**
Cumplimiento del programa y horarios	✓			
Calidad del alojamiento			✓	
Calidad de las comidas			✓	
Calidad del transporte	✓			
Calidad de las sesiones prácticas	✓			
Calidad de las sesiones teóricas	✓			
Calidad de materiales a entregar (manual y otros)	✓			
Calidad del curso	✓			

En caso de existir un item Malo o Regular, señalar los problemas enfrentados durante el desarrollo de la actividad, la forma como fueron abordados y las sugerencias que puedan aportar a mejorar los aspectos organizacionales en futuras actividades.

Recomendarían usted este curso:

SI (✓) NO ( )

Evaluación

Curso "Elaboración de productos con leche de vaca, cabra, u oveja"

Para mejorar el proceso formativo y adecuarlo en todo lo posible a sus necesidades y expectativas, le proponemos que conteste a las siguientes preguntas:

1.¿ Ha asistido con anterioridad a algún otro curso?

NO.

En caso afirmativo, señale cuál/es y si su asistencia fue voluntaria u obligatoria.

2. ¿ Que expectativas tiene ante este curso?. A futuro como piensa aplicar los conocimientos adquiridos en este curso.

QUE FUE MUY BUENO, EJERSIENDO LO APRENDIDO Y ENTREGANDO INFORMASION A LAS PERSONAS QUE LES INTERESE.

3.¿ Se considera lo suficientemente informado sobre los distintos aspectos que conforman este Curso (contenidos, objetivos, metodología,...)?

SI (X) NO ( )

4.¿Si existiese la posibilidad de seguir capacitándose, asistiría a otro curso de capacitación?

SI.

5. ¿Cómo evaluaría el sistema de postulación al curso?. ¿Considera adecuado el sistema de selección de los participantes?.

Organización durante el curso (indicar con cruces)				
Item	**Muy Bueno**	**Bueno**	**Regular**	**Malo**
Cumplimiento del programa y horarios	X			
Calidad del alojamiento		X		
Calidad de las comidas		X		
Calidad del transporte		X		
Calidad de las sesiones prácticas	X			
Calidad de las sesiones teóricas	X			
Calidad de materiales a entregar (manual y otros)	X			
Calidad del curso	X			

En caso de existir un ítem Malo o Regular, señalar los problemas enfrentados durante el desarrollo de la actividad, la forma como fueron abordados y las sugerencias que puedan aportar a mejorar los aspectos organizacionales en futuras actividades.

Recomendarían usted este curso:

SI	NO
(X)	( )

Evaluación

Curso "Elaboración de productos con leche de vaca, cabra, u oveja"

Para mejorar el proceso formativo y adecuarlo en todo lo posible a sus necesidades y expectativas, le proponemos que conteste a las siguientes preguntas:

1.¿ Ha asistido con anterioridad a algún otro curso?

Sí

En caso afirmativo, señale cuál/es y si su asistencia fue voluntaria u obligatoria.

Elaboración de queso fresco con sabores.
Asistencia totalmente voluntaria

2. ¿ Que expectativas tiene ante este curso?. A futuro como piensa aplicar los conocimientos adquiridos en este curso.

Una gran oportunidad para adquirir conocimientos y mejorar las técnicas ya manejadas. Me permitirá ampliar la gama de productos para la venta y elevar la calidad de los que ya producía.

3.¿ Se considera lo suficientemente informado sobre los distintos aspectos que conforman este Curso (contenidos, objetivos, metodología,...)?

SI	NO
(X)	( )

4.¿Si existiese la posibilidad de seguir capacitándose, asistiría a otro curso de capacitación?

¡Por supuesto que sí!

5. ¿Cómo evaluaría el sistema de postulación al curso?. ¿Considera adecuado el sistema de selección de los participantes?.

Me vi favorecida con la posibilidad de realizarlo, pero creo que el cupo de participantes podría beneficiar a más personas. En mi caso me seleccionaron por ser una de las personas que iba a aprovechar mejor los conocimientos entregados

Organización durante el curso (indicar con cruces)				
Item	**Muy Bueno**	**Bueno**	**Regular**	**Malo**
Cumplimiento del programa y horarios	X			
Calidad del alojamiento		X		
Calidad de las comidas	X			
Calidad del transporte	X			
Calidad de las sesiones prácticas	X			
Calidad de las sesiones teóricas	X			
Calidad de materiales a entregar (manual y otros)	X			
Calidad del curso	X			

En caso de existir un ítem Malo o Regular, señalar los problemas enfrentados durante el desarrollo de la actividad, la forma como fueron abordados y las sugerencias que puedan aportar a mejorar los aspectos organizacionales en futuras actividades.

Recomendarían usted este curso:

SI (X) NO ( )

Evaluación

Curso "Elaboración de productos con leche de vaca, cabra, u oveja"

Para mejorar el proceso formativo y adecuarlo en todo lo posible a sus necesidades y expectativas, le proponemos que conteste a las siguientes preguntas:

1.¿ Ha asistido con anterioridad a algún otro curso?

Si

En caso afirmativo, señale cuál/es y si su asistencia fue voluntaria u obligatoria.

- BPA. producción Berries, Miel
- Conservación de Suelos SIESD.

2. ¿ Que expectativas tiene ante este curso?. A futuro como piensa aplicar los conocimientos adquiridos en este curso.

- Ambiciosas, al tratar de mezclar nuevas técnicas adquiridas, con las ya existentes en mano de los Agricultores

3.¿ Se considera lo suficientemente informado sobre los distintos aspectos que conforman este Curso (contenidos, objetivos, metodología,...)?

SI (X) NO ( )

4.¿Si existiese la posibilidad de seguir capacitándose, asistiría a otro curso de capacitación?

Si, entre más conocimiento de un tema mejor es su manejo y proyección

5. ¿Cómo evaluaría el sistema de postulación al curso?. ¿Considera adecuado el sistema de selección de los participantes?.

NO, YA QUE EL NIVEL DE CONOCIMIENTO EN FUE REGULAR EN EL GRUPO.

Organización durante el curso (indicar con cruces)				
Item	**Muy Bueno**	**Bueno**	**Regular**	**Malo**
Cumplimiento del programa y horarios				
Calidad del alojamiento				
Calidad de las comidas				
Calidad del transporte				
Calidad de las sesiones prácticas				
Calidad de las sesiones teóricas				
Calidad de materiales a entregar (manual y otros)				
Calidad del curso				

En caso de existir un ítem Malo o Regular, señalar los problemas enfrentados durante el desarrollo de la actividad, la forma como fueron abordados y las sugerencias que puedan aportar a mejorar los aspectos organizacionales en futuras actividades.

Recomendarían usted este curso:

SI (X) NO ( )

Evaluación

Curso "Elaboración de productos con leche de vaca, cabra, u oveja"

Para mejorar el proceso formativo y adecuarlo en todo lo posible a sus necesidades y expectativas, le proponemos que conteste a las siguientes preguntas:

1.¿ Ha asistido con anterioridad a algún otro curso? No

En caso afirmativo, señale cuál/es y si su asistencia fue voluntaria u obligatoria. No

2. ¿ Que expectativas tiene ante este curso?. A futuro como piensa aplicar los conocimientos adquiridos en este curso. Considero que este curso ha sido de muy buena utilidad, ya que aprendí cosas que yo no conocía y voy a tratar de aplicar todos mis conocimiento a quien quiera aprender.

3.¿ Se considera lo suficientemente informado sobre los distintos aspectos que conforman este Curso (contenidos, objetivos, metodología,...)?

SI	NO
X	

4.¿Si existiese la posibilidad de seguir capacitándose, asistiría a otro curso de capacitación?

Si

5. ¿Cómo evaluaría el sistema de postulación al curso?. ¿Considera adecuado el sistema de selección de los participantes?.

Organización durante el curso (indicar con cruces)				
Item	**Muy Bueno**	**Bueno**	**Regular**	**Malo**
Cumplimiento del programa y horarios	X			
Calidad del alojamiento	X			
Calidad de las comidas	X			
Calidad del transporte	X			
Calidad de las sesiones prácticas	X			
Calidad de las sesiones teóricas	X			
Calidad de materiales a entregar (manual y otros)	X			
Calidad del curso	X			

En caso de existir un ítem Malo o Regular, señalar los problemas enfrentados durante el desarrollo de la actividad, la forma como fueron abordados y las sugerencias que puedan aportar a mejorar los aspectos organizacionales en futuras actividades.

Recomendarían usted este curso:

SI	NO
X	

Evaluación

Curso "Elaboración de productos con leche de vaca, cabra, u oveja"

Para mejorar el proceso formativo y adecuarlo en todo lo posible a sus necesidades y expectativas, le proponemos que conteste a las siguientes preguntas:

1.¿ Ha asistido con anterioridad a algún otro curso?

NO

En caso afirmativo, señale cuál/es y si su asistencia fue voluntaria u obligatoria.

SI

2. ¿ Que expectativas tiene ante este curso?. A futuro como piensa aplicar los conocimientos adquiridos en este curso.

SI. TRASMITIRLO A. OTRAS PERSONAS

3.¿ Se considera lo suficientemente informado sobre los distintos aspectos que conforman este Curso (contenidos, objetivos, metodología,...)?

SI	NO
(X)	( )

4.¿Si existiese la posibilidad de seguir capacitándose, asistiría a otro curso de capacitación?

SI

5. ¿Cómo evaluaría el sistema de postulación al curso?. ¿Considera adecuado el sistema de selección de los participantes?.

SI

Organización durante el curso (indicar con cruces)				
Item	**Muy Bueno**	**Bueno**	**Regular**	**Malo**
Cumplimiento del programa y horarios	X			
Calidad del alojamiento	X			
Calidad de las comidas	X			
Calidad del transporte	X			
Calidad de las sesiones prácticas	X			
Calidad de las sesiones teóricas	X			
Calidad dc materiales a entregar (manual y otros)	X			
Calidad del curso	X			

En caso de existir un ítem Malo o Regular, señalar los problemas enfrentados durante el desarrollo de la actividad, la forma como fueron abordados y las sugerencias que puedan aportar a mejorar los aspectos organizacionales en futuras actividades.

Recomendarían usted este curso:

SI	NO
(X)	( )

Evaluación

Curso "Elaboración de productos con leche de vaca, cabra, u oveja"

Para mejorar el proceso formativo y adecuarlo en todo lo posible a sus necesidades y expectativas, le proponemos que conteste a las siguientes preguntas:

1.¿ Ha asistido con anterioridad a algún otro curso?

NO

En caso afirmativo, señale cuál/es y si su asistencia fue voluntaria u obligatoria.

mi Asistencia Fue Voluntaria

2. ¿ Que expectativas tiene ante este curso?. A futuro como piensa aplicar los conocimientos adquiridos en este curso.

- Que Fue muy bueno y novedoso
- Enseñandole a las personas de mi comunidad que desconocen parte de la elaboracion de Quesos

3.¿ Se considera lo suficientemente informado sobre los distintos aspectos que conforman este Curso (contenidos, objetivos, metodología,...)?

SI (✓) NO ( )

4.¿Si existiese la posibilidad de seguir capacitándose, asistiría a otro curso de capacitación?

Si

5. ¿Cómo evaluaría el sistema de postulación al curso?. ¿Considera adecuado el sistema de selección de los participantes?.

Si

Organización durante el curso (indicar con cruces)				
Item	**Muy Bueno**	**Bueno**	**Regular**	**Malo**
Cumplimiento del programa y horarios	X			
Calidad del alojamiento	X			
Calidad de las comidas	X			
Calidad del transporte		X		
Calidad de las sesiones prácticas	X			
Calidad de las sesiones teóricas	X			
Calidad de materiales a entregar (manual y otros)				
Calidad del curso	X			

En caso de existir un ítem Malo o Regular, señalar los problemas enfrentados durante el desarrollo de la actividad, la forma como fueron abordados y las sugerencias que puedan aportar a mejorar los aspectos organizacionales en futuras actividades.

Recomendarían usted este curso:

SI	NO
(X)	( )

Evaluación

Curso "Elaboración de productos con leche de vaca, cabra, u oveja"

Para mejorar el proceso formativo y adecuarlo en todo lo posible a sus necesidades y expectativas, le proponemos que conteste a las siguientes preguntas:

1.¿ Ha asistido con anterioridad a algún otro curso?

No

En caso afirmativo, señale cuál/es y si su asistencia fue voluntaria u obligatoria.

2. ¿ Que expectativas tiene ante este curso?. A futuro como piensa aplicar los conocimientos adquiridos en este curso.

las expectativas que tengo referente a este curso es enseñarle a otras personas, dándole charlas en distintos sectores de la Comuna.

3.¿ Se considera lo suficientemente informado sobre los distintos aspectos que conforman este Curso (contenidos, objetivos, metodología,...)?

SI (X) NO ( )

4.¿Si existiese la posibilidad de seguir capacitándose, asistiría a otro curso de capacitación?

Sí

5. ¿Cómo evaluaria el sistema de postulación al curso?. ¿Considera adecuado el sistema de selección de los participantes?.

Organización durante el curso (indicar con cruces)				
Item	**Muy Bueno**	**Bueno**	**Regular**	**Malo**
Cumplimiento del programa y horarios	X			
Calidad del alojamiento	X			
Calidad de las comidas	X			
Calidad del transporte	X			
Calidad de las sesiones prácticas	X			
Calidad de las sesiones teóricas	X			
Calidad de materiales a entregar (manual y otros)	X			
Calidad del curso	X			

En caso de existir un ítem Malo o Regular, señalar los problemas enfrentados durante el desarrollo de la actividad, la forma como fueron abordados y las sugerencias que puedan aportar a mejorar los aspectos organizacionales en futuras actividades.

Recomendarían usted este curso:

SI (X) NO ( )

Evaluación

Curso "Elaboración de productos con leche de vaca, cabra, u oveja"

Para mejorar el proceso formativo y adecuarlo en todo lo posible a sus necesidades y expectativas, le proponemos que conteste a las siguientes preguntas:

1.¿ Ha asistido con anterioridad a algún otro curso?

NO

En caso afirmativo, señale cuál/es y si su asistencia fue voluntaria u obligatoria.

Aprender los procesos de cada una de las productos

2. ¿ Que expectativas tiene ante este curso?. A futuro como piensa aplicar los conocimientos adquiridos en este curso.

Aprender los procesos de c/u de los productos analizados en el curso

3.¿ Se considera lo suficientemente informado sobre los distintos aspectos que conforman este Curso (contenidos, objetivos, metodología,...)?

SI (X) NO ( )

4.¿Si existiese la posibilidad de seguir capacitándose, asistiría a otro curso de capacitación?

SI

5. ¿Cómo evaluaría el sistema de postulación al curso?. ¿Considera adecuado el sistema de selección de los participantes?.

SI

Organización durante el curso (indicar con cruces)				
Item	**Muy Bueno**	**Bueno**	**Regular**	**Malo**
Cumplimiento del programa y horarios	✓			
Calidad del alojamiento	✓			
Calidad de las comidas	✓			
Calidad del transporte	✓			
Calidad de las sesiones prácticas	✓			
Calidad de las sesiones teóricas	✓			
Calidad de materiales a entregar (manual y otros)	✓			
Calidad del curso	✓			

En caso de existir un ítem Malo o Regular, señalar los problemas enfrentados durante el desarrollo de la actividad, la forma como fueron abordados y las sugerencias que puedan aportar a mejorar los aspectos organizacionales en futuras actividades.

Recomendarían usted este curso:

SI (X) NO ( )

Evaluación

Curso "Elaboración de productos con leche de vaca, cabra, u oveja"

Para mejorar el proceso formativo y adecuarlo en todo lo posible a sus necesidades y expectativas, le proponemos que conteste a las siguientes preguntas:

1.¿ Ha asistido con anterioridad a algún otro curso?

NO

En caso afirmativo, señale cuál/es y si su asistencia fue voluntaria u obligatoria.

2. ¿ Que expectativas tiene ante este curso?. A futuro como piensa aplicar los conocimientos adquiridos en este curso.

Aplicarlo a todas las personas que se interesen en aprenderlo especialmente a la gente de Prodesa de mi sector.

3.¿ Se considera lo suficientemente informado sobre los distintos aspectos que conforman este Curso (contenidos, objetivos, metodología,...)?

SI	NO
(X)	( )

4.¿Si existiese la posibilidad de seguir capacitándose, asistiría a otro curso de capacitación?

Si

Evaluación

Curso "Elaboración de productos con leche de vaca, cabra, u oveja"

Para mejorar el proceso formativo y adecuarlo en todo lo posible a sus necesidades y expectativas, le proponemos que conteste a las siguientes preguntas:

1.¿ Ha asistido con anterioridad a algún otro curso? SI

En caso afirmativo, señale cuál/es y si su asistencia fue voluntaria u obligatoria.

VOLUNTARIA

2. ¿ Que expectativas tiene ante este curso?. A futuro como piensa aplicar los conocimientos adquiridos en este curso.

TRABAJAR FIRME

3.¿ Se considera lo suficientemente informado sobre los distintos aspectos que conforman este Curso (contenidos, objetivos, metodología,...)?

SI	NO
(X)	( )

4.¿Si existiese la posibilidad de seguir capacitándose, asistiría a otro curso de capacitación?

SI

5. ¿Cómo evaluaría el sistema de postulación al curso?. ¿Considera adecuado el sistema de selección de los participantes?.

Organización durante el curso (indicar con cruces)				
Item	**Muy Bueno**	**Bueno**	**Regular**	**Malo**
Cumplimiento del programa y horarios	X			
Calidad del alojamiento	X			
Calidad de las comidas	X			
Calidad del transporte	X			
Calidad de las sesiones prácticas	X			
Calidad de las sesiones teóricas	X			
Calidad de materiales a entregar (manual y otros)	X			
Calidad del curso	X			

En caso de existir un ítem Malo o Regular, señalar los problemas enfrentados durante el desarrollo de la actividad, la forma como fueron abordados y las sugerencias que puedan aportar a mejorar los aspectos organizacionales en futuras actividades.

Recomendarían usted este curso:

SI	NO
(X)	( )

Evaluación

Curso "Elaboración de productos con leche de vaca, cabra, u oveja"

Para mejorar el proceso formativo y adecuarlo en todo lo posible a sus necesidades y expectativas, le proponemos que conteste a las siguientes preguntas:

1.¿ Ha asistido con anterioridad a algún otro curso?

NO

En caso afirmativo, señale cuál/es y si su asistencia fue voluntaria u obligatoria.

2. ¿ Que expectativas tiene ante este curso?. A futuro como piensa aplicar los conocimientos adquiridos en este curso.

TRATAR de
TRATAR de MEJORAR Todo
lo PASADO CON MIS VACA

3.¿ Se considera lo suficientemente informado sobre los distintos aspectos que conforman este Curso (contenidos, objetivos, metodología,...)?

SI	NO
X	

4.¿Si existiese la posibilidad de seguir capacitándose, asistiría a otro curso de capacitación?

5. ¿Cómo evaluaría el sistema de postulación al curso?. ¿Considera adecuado el sistema de selección de los participantes?.

Organización durante el curso (indicar con cruces)				
Item	**Muy Bueno**	**Bueno**	**Regular**	**Malo**
Cumplimiento del programa y horarios	X			
Calidad del alojamiento	X			
Calidad de las comidas	X			
Calidad del transporte	X			
Calidad de las sesiones prácticas	X			
Calidad de las sesiones teóricas	X			
Calidad de materiales a entregar (manual y otros)	X			
Calidad del curso	X			

En caso de existir un ítem Malo o Regular, señalar los problemas enfrentados durante el desarrollo de la actividad, la forma como fueron abordados y las sugerencias que puedan aportar a mejorar los aspectos organizacionales en futuras actividades.

Recomendarían usted este curso:

SI (X) NO ( )

Evaluación

Curso "Elaboración de productos con leche de vaca, cabra, u oveja"

Para mejorar el proceso formativo y adecuarlo en todo lo posible a sus necesidades y expectativas, le proponemos que conteste a las siguientes preguntas:

1.¿ Ha asistido con anterioridad a algún otro curso?

Si

En caso afirmativo, señale cuál/es y si su asistencia fue voluntaria u obligatoria.

Comercialización de Productos
Voluntario

2. ¿ Que expectativas tiene ante este curso?. A futuro como piensa aplicar los conocimientos adquiridos en este curso.

- Más conocimientos
- Aplicar los conocimientos y compartirlos.

3.¿ Se considera lo suficientemente informado sobre los distintos aspectos que conforman este Curso (contenidos, objetivos, metodología,...)?

SI	NO
(X)	( )

4.¿Si existiese la posibilidad de seguir capacitándose, asistiría a otro curso de capacitación?

Si

5. ¿Cómo evaluaría el sistema de postulación al curso?. ¿Considera adecuado el sistema de selección de los participantes?.

NO

Organización durante el curso (indicar con cruces)				
Item	**Muy Bueno**	**Bueno**	**Regular**	**Malo**
Cumplimiento del programa y horarios	X			
Calidad del alojamiento			X	
Calidad de las comidas		X		
Calidad del transporte	X			
Calidad de las sesiones prácticas	X			
Calidad de las sesiones teóricas	X			
Calidad de materiales a entregar (manual y otros)	X			
Calidad del curso	X			

En caso de existir un item Malo o Regular, señalar los problemas enfrentados durante el desarrollo de la actividad, la forma como fueron abordados y las sugerencias que puedan aportar a mejorar los aspectos organizacionales en futuras actividades.

Recomendarían usted este curso:

SI	NO
(X)	( )

Evaluación

Curso "Elaboración de productos con leche de vaca, cabra, u oveja"

Para mejorar el proceso formativo y adecuarlo en todo lo posible a sus necesidades y expectativas, le proponemos que conteste a las siguientes preguntas:

1.¿ Ha asistido con anterioridad a algún otro curso?

NO

En caso afirmativo, señale cuál/es y si su asistencia fue voluntaria u obligatoria.

Voluntaria

2. ¿ Que expectativas tiene ante este curso?. A futuro como piensa aplicar los conocimientos adquiridos en este curso.

- Excelente por que mejora la elaboración de los producto que realizo.
- con los nuevos conocimiento, y adaptarlas a las condiciones mia

3.¿ Se considera lo suficientemente informado sobre los distintos aspectos que conforman este Curso (contenidos, objetivos, metodología,...)?

SI	NO
(X)	( )

4.¿Si existiese la posibilidad de seguir capacitándose, asistiría a otro curso de capacitación?

Con mucho gusto para seguir mejorando los conocimientos

5. ¿Cómo evaluaría el sistema de postulación al curso?. ¿Considera adecuado el sistema de selección de los participantes?.

Buena, y ojala siga participando gente que produce real % los productos

Organización durante el curso (indicar con cruces)				
Item	**Muy Bueno**	**Bueno**	**Regular**	**Malo**
Cumplimiento del programa y horarios	X			
Calidad del alojamiento	X			
Calidad de las comidas	X			
Calidad del transporte	X			
Calidad de las sesiones prácticas	X			
Calidad de las sesiones teóricas	X			
Calidad de materiales a entregar (manual y otros)	X			
Calidad del curso		X		

En caso de existir un item Malo o Regular, señalar los problemas enfrentados durante el desarrollo de la actividad, la forma como fueron abordados y las sugerencias que puedan aportar a mejorar los aspectos organizacionales en futuras actividades.

Recomendarían usted este curso:

SI	NO
(X)	( )

Evaluación

Curso "Elaboración de productos con leche de vaca, cabra, u oveja"

Para mejorar el proceso formativo y adecuarlo en todo lo posible a sus necesidades y expectativas, le proponemos que conteste a las siguientes preguntas:

1.¿ Ha asistido con anterioridad a algún otro curso? Si

Capacitación empresarial mi asistencia fue voluntaria

En caso afirmativo, señale cuál/es y si su asistencia fue voluntaria u obligatoria.

2. ¿ Que expectativas tiene ante este curso?. A futuro como piensa aplicar los conocimientos adquiridos en este curso.

mi espectativa es mejorar la calidad de mis productos y a futuro me gustaria poder aplicarlos en la comercialización de estos.

3.¿ Se considera lo suficientemente informado sobre los distintos aspectos que conforman este Curso (contenidos, objetivos, metodología....)?

SI	NO
(X)	( )

4.¿Si existiese la posibilidad de seguir capacitándose, asistiría a otro curso de capacitación?

Si

5. ¿Cómo evaluaría el sistema de postulación al curso?. ¿Considera adecuado el sistema de selección de los participantes?.

Si

Organización durante el curso (indicar con cruces)				
Item	**Muy Bueno**	**Bueno**	**Regular**	**Malo**
Cumplimiento del programa y horarios	X			
Calidad del alojamiento	X			
Calidad de las comidas	X			
Calidad del transporte				
Calidad de las sesiones prácticas	X			
Calidad de las sesiones teóricas	X			
Calidad de materiales a entregar (manual y otros)	X			
Calidad del curso	X			

En caso de existir un ítem Malo o Regular, señalar los problemas enfrentados durante el desarrollo de la actividad, la forma como fueron abordados y las sugerencias que puedan aportar a mejorar los aspectos organizacionales en futuras actividades.

Recomendarían usted este curso:

SI (X) NO ( )

Evaluación

Curso "Elaboración de productos con leche de vaca, cabra, u oveja"

Para mejorar el proceso formativo y adecuarlo en todo lo posible a sus necesidades y expectativas, le proponemos que conteste a las siguientes preguntas:

1.¿ Ha asistido con anterioridad a algún otro curso?

NO

En caso afirmativo, señale cuál/es y si su asistencia fue voluntaria u obligatoria. NO

2. ¿ Que expectativas tiene ante este curso?. A futuro como piensa aplicar los conocimientos adquiridos en este curso.

Tener mas conocimiento . Practicarlos y enseñando a los demás sobre ello.-

3.¿ Se considera lo suficientemente informado sobre los distintos aspectos que conforman este Curso (contenidos, objetivos, metodología,...)?

SI	NO
( )	(X)

4.¿Si existiese la posibilidad de seguir capacitándose, asistiría a otro curso de capacitación?

Sí

5. ¿Cómo evaluaría el sistema de postulación al curso?. ¿Considera adecuado el sistema de selección de los participantes?.

Organización durante el curso (indicar con cruces)				
Item	**Muy Bueno**	**Bueno**	**Regular**	**Malo**
Cumplimiento del programa y horarios	X			
Calidad del alojamiento	X			
Calidad de las comidas	X			
Calidad del transporte	X			
Calidad de las sesiones prácticas	X			
Calidad de las sesiones teóricas	X			
Calidad de materiales a entregar (manual y otros)	X			
Calidad del curso	X			

En caso de existir un ítem Malo o Regular, señalar los problemas enfrentados durante el desarrollo de la actividad, la forma como fueron abordados y las sugerencias que puedan aportar a mejorar los aspectos organizacionales en futuras actividades.

Recomendarían usted este curso:

SI	NO
(X)	( )

Evaluación

Curso "Elaboración de productos con leche de vaca, cabra, u oveja"

Para mejorar el proceso formativo y adecuarlo en todo lo posible a sus necesidades y expectativas, le proponemos que conteste a las siguientes preguntas:

1.¿ Ha asistido con anterioridad a algún otro curso?

Si

En caso afirmativo, señale cuál/es y si su asistencia fue voluntaria u obligatoria.

Voluntaria

2. ¿ Que expectativas tiene ante este curso?. A futuro como piensa aplicar los conocimientos adquiridos en este curso.

aplicar a las ovejas del Rosario (agricultor pequeño que trabajen con leche)

3.¿ Se considera lo suficientemente informado sobre los distintos aspectos que conforman este Curso (contenidos, objetivos, metodología,...)?

SI (X) NO ( )

4.¿Si existiese la posibilidad de seguir capacitándose, asistiría a otro curso de capacitación?

Si

5. ¿Cómo evaluaría el sistema de postulación al curso?. ¿Considera adecuado el sistema de selección de los participantes?.

Organización durante el curso (indicar con cruces)				
Item	**Muy Bueno**	**Bueno**	**Regular**	**Malo**
Cumplimiento del programa y horarios	✓			
Calidad del alojamiento	✓			
Calidad de las comidas	✓			
Calidad del transporte	✓			
Calidad de las sesiones prácticas	✓			
Calidad de las sesiones teóricas	✓			
Calidad de materiales a entregar (manual y otros)	✓			
Calidad del curso	✓			

En caso de existir un ítem Malo o Regular, señalar los problemas enfrentados durante el desarrollo de la actividad, la forma como fueron abordados y las sugerencias que puedan aportar a mejorar los aspectos organizacionales en futuras actividades.

Recomendarían usted este curso:

SI (X) NO ( )

ORGANIZACIÓN

FINANCIADO POR:
Fundación para la Innovación Agraria

EJECUTADO POR
Facultad de Ciencias Agronómicas
de la Universidad de Chile.

Dirección de Extensión

Departamento de Agroindustria y Enología

COORDINADOR
Vicente Guzmán Wemyss

INFORMACIONES E INSCRIPCIONES

CASILLA 1004 - SANTIAGO

Teléfono : (02) 978 57 31
Fax : (02) 978 57 96
e-mail: vguzman@uchile.cl

UNIVERSIDAD DE CHILE
FACULTAD DE CIENCIAS AGRONÓMICAS

GOBIERNO DE CHILE
FUNDACION PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

CURSO DE CAPACITACIÓN
DIRIGIDO A
PRODUCTORES Y PRODUCTORAS
DE LÁCTEOS DE LA
PEQUEÑA EMPRESA

ELABORACIÓN DE QUESOS, MANJAR BLANCO Y YOGURT CON LECHE DE VACA, CABRA U OVEJA.

INTRODUCCIÓN

La capacitación es una herramienta fundamental para que el trabajador tenga la posibilidad de prosperar en la ocupación que desarrolla diariamente. Consecuente con lo anterior, la actividad de formación que la Universidad de Chile en conjunto con FIA ofrece, entrega la oportunidad, a quien se interese, de tener acceso a la información actualizada de técnicas de procesamiento de ciertos productos, algunos no tradicionales, fabricados con leche obtenida del entorno familiar o de pequeñas empresas del país,

La tecnología de elaboración ya sea de quesos, manjar y yogurt es similar, independientemente del animal que provenga la leche. Por esta razón el curso de capacitación pretende entregar las herramientas necesarias conducentes a manejar información respecto a equipos, materiales y utensilios de bajo costo necesarios para la elaboración de estos productos. Así esta la actividad se constituya en una real oportunidad para quien se instruya, se inicie o continúe posteriormente en la fabricación de este tipo de productos lácteos.

Además, el interesado tendrá la ocasión de integrarse al mercado formal y de esta manera de optimizar sus competencias

OBJETIVOS

La presente capacitación tiene como objetivo lograr enriquecer los conocimientos de pequeños productores de leche de vaca, cabra u oveja en técnicas de procesamiento de quesos, manjar blanco y yogurt, de manera que el alumno reciba y entienda los fundamentos teóricos de la fabricación de estos productos.

METODOLOGÍA

Se realizarán sesiones de 6 horas de trabajo diario durante 5 días consecutivos. La actividad diaria contempla descansos intermedios, desarrollando clases teóricas y fundamentalmente prácticas adaptando técnicas simples posibles de ser aplicadas en el ámbito la de empresa familiar. Se dispondrá, para aquello, de salas de clases dotadas con equipos audiovisuales, laboratorios, y planta piloto para el procesamiento de la leche

CURSO DIRIGIDO A

El curso está dirigido fundamentalmente a pequeños productores y productoras de leche de vaca, cabra u oveja que tengan espíritu emprendedor.

DOCUMENTOS REQUERIDOS PARA POSTULAR

- Certificar ser usuario de INDAP
- Saber leer y escribir

PROGRAMA

FECHA	ACTIVIDAD
24 de abril al 12 de mayo	Postulaciones
15 de mayo	Selección de los postulantes
22 de mayo	Composición y características de la leche de cabra, vaca y oveja
23 de mayo	Fundamentos de la fabricación de quesos
24 de mayo	Fundamentos de la fabricación de manjar blanco
25 de mayo	Fundamentos de la fabricación de yogurt
26 de mayo	Mesa redonda de discusión, análisis, degustación de quesc manjar blanco y yogurt
27 de mayo	Acto de clausura, entrega de certificados.
13 al 23 de junio	Visitas a alumnos aprobados del curso

INICIO DE CLASES Y LUGAR DE TRABAJO

El evento se iniciará el lunes 22 de mayo a las 9.00 horas en las dependencias Departamento de Agroindustria y Enología de Facultad de Ciencias Agronómicas la Universidad de Chile. Santa Rosa 11315, paradero 32. Comuna de la Pintar Santiago

VALOR DEL CURSO

El costo de la matrícula es de $ 10.000. El curso considera el transporte desde lugar donde residirán los alumnos seleccionados en Rinconada de Maipú, Estació experimental Agronómica Germán Greve Silva al lugar de capacitación, igualmen los desayunos, almuerzos y cenas, utensilios y aditivos de trabajo. Estos últimc elementos serán entregados en calidad de donación al participante.

La actividad considera, además, la visita posterior al curso de un tutor al lugar c trabajo de cada participante.

EXIGENCIAS Y CERTIFICADO DE APROBACIÓN

Se otorgará un certificado de aprobación del curso sólo a aquellos participantes qu hubieren cumplido con el 100% de asistencia a las clases teóricas y prácticas haber obtenido una calificación en una evaluación igual o superior a 4.0. E documento en cuestión será otorgado por la Facultad de Ciencias Agronómicas d la Universidad de Chile.