

FORMULARIO INFORME TECNICO

GIRAS DE INNOVACIÓN 2016

Nombre de la gira de innovación

Incorporación y adopción del modelo de innovación público-privada en el mejoramiento de calidades de quesos artesanales en la República Oriental del Uruguay

Código FIA

GIT-2016-0469

Fecha de realización de la gira

25 de Septiembre 2016 al 01 de Octubre 2016

Ejecutor

COOPERATIVA CAMPESINA EL PRADO

Coordinador

MAX THOMET ISLA

País (es) visitado (s)

Republica del Uruguay

Firma del coordinador



Instrucciones:

- La información presentada en el informe técnico debe estar directamente vinculada a la información presentada en el informe financiero, y ser totalmente consistente con ella
- El informe técnico debe incluir información en todas sus secciones, incluidos los anexos
- Los informes deben ser presentados en versión digital y en papel (dos copias), en la fecha indicada como plazo de entrega en el contrato firmado entre el ejecutor y FIA

1. Identificación de los participantes de la gira de innovación

Nombre y apellido	Entidad donde trabaja	Profesión, especialización	Correo electrónico	Teléfono	Dirección
1 MAX FELIPE THOMET ISLA	QUESERIA THOMET	PRODUCTOR DE QUESOS			
2 RODRIGO CATALAN SANHUEZA	ILUSTRE MUNICIPALIDAD DE LONCOCHE	ING. AGRONOMOJEFE TECNICO			
3 ALDO MANZATI PANDE	MAESTRANZA EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL	EMPRESA TECNOLOGIA QUESERA			
4 JAIME FERREIRA MENDOZA	QUESERIA CLAN FERREIRA	PRODUCTOR DE QUESOS			
5 KLAUS NEBE MIRANDA	QUESOS NEVE	PRODUCTOR DE QUESOS			
6 PEDRO PARRA NOVOA	QUESOS "SAN PEDRO"	PRODUCTOR DE QUESOS			
7 SUSANA VALENZUELA ARAVENA	UNIVERSIDAD DE LA FRONTERA	INVESTIGACION - FORMACION			
8 ERICA RIOS VARGAS	QUESOS ARTESANALES COLLICO BAJO	PRODUCTORA DE QUESOS			
9 MODESTO ALARCON ILLANES	COOPERATIVA CAMPESINA EL PRADO	PRODUCTOR LECHERO			
10 HUMBERTO AMADOR AGUILERA PEÑA	COOPERATIVA CAMPESINA EL PRADO	PRODUCTOR LECHERO			

2. Itinerario realizado en la gira de innovación

Entidad (institución/empresa/ productor)	Ciudad y país	Describe las actividades realizadas	Nombre y cargo de la persona con quien se realizó la actividad en la entidad visitada	Temática tratada en la actividad	Fecha (día/mes/año)
Visita al INALE	Montevideo	Visita a las dependencias del INALE Reunión Equipo técnico de apoyo queserías Artesanales	Ing. Ernesto Triñanes. Coord. Programas Quesería Artesanal	Presentación INALE Situación Quesería artesana en el Uruguay. Proyectos Actuales	26.09.16
Visita FEPALE	Montevideo	Visita a las dependencias Reunión Ariel Londinsky	Ariel Londinsky Gerente General.	Presentación FEPALE Análisis Coyuntura Láctea. Proyecciones Para la quesería en América Latina.	26.09.16
Visita LATU	Montevideo	Visita a las dependencias Reunión Proyectos en ejecución	Ing. Ronny Pelaggio Dra. Rosa Marquez	Presentación de los objetivos de LATU. Programas de investigación en quesos.	26.09.16
Visita Tienda <i>Say Cheese</i>	Montevideo	Visita a las dependencias Presentación de la gestión de la tienda	Paola Betancor Propietaria Tienda Gourmet	Origen de la Tienda. Principales productos y estrategia de ventas	26.09.16
Quesería GASAEEL	La Boyada, Dpto. San José	Visita a la Quesería	Ruben y Santiago Martínez	Historia de la Quesería. Principales Obstáculos. Canales de comercialización	27.09.16
Quesería La Cumbre	Col. Valdense. Dpto.	Visita a la Quesería	Enrique Celio	Historia de la Quesería. Principales Obstáculos. Canales de	27.09.16

	Colonia			Comercialización	
Encuentro con Grupo Los Treinta	Colonia Suiza	Intercambio de experiencias y convivencia	Quincho Familiar	Presentación de los asistentes. Puesta en común de los elementos comunes y diferenciadores de la Producción de leche y quesos entre Chile y Uruguay. Experiencia de articulación en el Cluster quesero Historia y modelo de asociatividad que han ido construyendo en la Organización.	27.09.16
Quesería Nicant	Colonia Suiza	Visita a la Quesería	Nelson Celio	Historia de la Quesería. Principales Obstáculos. Canales de comercialización	28.09.16
Quesería Landkase	Colonia Suiza	Visita a la Quesería Visita Lechería	Erich Schaffner	Historia de la Quesería. Participación en el INALe repr. Quesería Artesanales. Principales Obstáculos. Canales de comercialización	28.09.16
Quesería La Rosita	Col. Valdense	Visita a la Quesería Visita Lechería	Alberto O'Brien	Historia de la Quesería. Principales Obstáculos. Canales de	28.09.16

				comercialización	
Queseria La Brida	Col. Valdense	Visita a la Queseria	Daniel y Brigitte Malán	Historia de la Quesería. Principales Obstáculos. Canales de comercialización	28.09.16
COLAVECO.	Colonia Suiza	Visita Laboratorio de Leche	Dra. Cecilia Abelenda	Mision-Vision del Laboratorio. Cobertura Regional. Servicios mas Demandados.	29.09.16
UTEC	La Paz Colonia Piamontesa	Visita Universidad y dependencias	Dr. Tomás López	Origen de la Universidad. Perfil de los Estudiantes. Malla curricula. Infraestructura. Integración a la cadena Láctea y del quesos	29.09.16
Sociedad de Fomento Rural de Colonia Suiza	Colonia Suiza	Reunión Gerente Sociedad de fomento	Ing. Whyldé Gonnet	Origen de la Sociedad. Objetivo y primeros logros. Orgánica Institucional. Evaluación a los 100 años de su Fundación. Desafíos Futuros.	29.09.16
Escuela de Lechería	Colonia Suiza	Visita a sala de ordeñe y planta láctea	Prof. Carlos Vaz Nobre	Plan de estudio Campo laboral. Sistema de Intercambio Extranjeros y pasantías	30.09.16
La Chacra	La Paz, Canelones,	Visita a quesería emprendimiento agroturístico	Yamandú Costa	Gestión quesería Cabra. Servicio agro turísticos.	30.09.16

Taller de Concurso de Quesos.	La Paz, Canelones	Taller Metodología y gestión de un concurso de quesos	Sergio Borbonet y Martín Mondelli	Porque el concurso de quesos. Metodología de su preparación capacitación de jurados	30.09.16
-------------------------------	-------------------	---	--------------------------------------	---	----------

2.1 Indicar si hubo cambios respecto al itinerario original

El itinerario se cumplió según lo programado para los distintos establecimientos a visitar, solo hubo un cambio en la secuencia, donde Las Visita al LATU, COLAVECO Y LA SOCIEDAD DE FOMENTO RURAL, fueron trasladados del día 2 señalados en el itinerario original, al día 4 de la gira ejecutada.

3. Indicar el problema y/o oportunidad planteado inicialmente en la propuesta

En los últimos 5 años el consumo per cápita de quesos y quesillos por los chilenos se ha incrementado significativamente, evolucionando su consumo de 6 kilos per cápita el 2009 a los 9,5 kilos per cápita el 2013. En general, el mercado de productos lácteos ha venido creciendo a tasas altas en los últimos años, siendo quesos y quesillos los de mayor incremento (Estrategia, 2014).

En línea con dicho comportamiento, destaca el gasto per cápita de los chilenos en los distintos tipos de quesos, llegando a ser los terceros que más gastan de Latinoamérica con US\$59,9 al año, sólo por debajo de Argentina (US\$88,8) y Venezuela (US\$83,4), según el tipo de cambio oficial, de acuerdo a datos entregados por Euromonitor International (Estrategia 2014).

Así, esta cifra ha aumentado en un 72,2% entre los años 2009 y 2014, pasando de US\$34,1 a US\$60,0; y se proyecta que a 2019 el incremento sería de un 63,5%, llegando a gastar cada chileno en promedio US\$99,9 al año en este tipo de productos.¹ (Retail, 2015) .

Esta tendencia responde, además, a un mayor consumo de quesos finos en el país, incitado en parte por la producción de quesos de mayor valor por parte de las empresas y por las mayores importaciones, lo que se suma a la tendencia genérica por parte de los consumidores hacia la búsqueda de alimentos cada vez más Premium. El crecimiento en cantidad y calidades de queso es una tendencia creciente en Chile y otros países emergentes. Junto a esto, debe recordarse que, a nivel mundial, el desarrollo del turismo está muy relacionado con el de la gastronomía, dentro de la cual los quesos ocupan un lugar importante. Ejemplos de ello se pueden observar en países europeos como España, Francia, Italia y Grecia, en Latinoamérica se destacan la experiencia del Cluster quesero artesanal en el Uruguay. Esta experiencia permitió un fortalecimiento de la quesería artesanal, apuntando el apoyo al capital humano y estrategias de mejoramiento de las calidades de los quesos artesanales como es la experiencia del Concurso de quesos. Esto motiva a conocer la historia y los aprendizajes de los actores involucrados en el Cluster quesero artesanal en Uruguay.

¹ <http://www.retailfinanciero.org/noticiasrss/chilenos-aumentan-72-gasto-per-capita-en-quesos-en-cinco-anos/>

4. Indicar el objetivo de la gira de innovación

Conocer la experiencia de articulación pública-privado en mejoramiento de calidad, innovación y gestión organizacional que se ha desarrollado en los últimos 10 años en el Cluster quesero artesanal en el Uruguay.

5. Describa clara y detalladamente la o las soluciones innovadoras encontradas en la gira

1.- Visibilización y diferenciación de la quesería Artesanal. La producción artesanal deja de ser vista como una actividad marginal, fortaleciéndola en las diversas regiones lecheras. La quesería artesanal se diferencia de la producción industrial de quesos a través de un marco normativo que define el sistema de producción y los procedimientos de su trazabilidad (Desde La quesería hasta el consumidor final). En la actualidad la quesería artesanal es un actor en las diversas instancias gremiales y de fomento económico en el país.-

2.- Formación de capital humano a través de la escuela de lechería y UTEC. Existe un fuerte vínculo entre el sector productivo y las entidades educativas de nivel técnico-profesional en la producción láctea y quesera. La gestión y dirección de los establecimientos se hace en una relación entre las Sociedades de fomento y el Ministerio del Trabajo, lo que permite ir adaptando los planes de formación a las necesidades de las empresas vinculadas a la cadena láctea. Este modelo aplicado a la producción láctea y de quesos ha tenido un éxito valorado por su trayectoria (+ 80 años y la calidad técnica de los egresados) diversos gremios de América Latina (Argentina, Costa Rica, Cuba, Brasil) han estado enviando en los últimos años a estudiantes a formarse en distintos niveles a la Escuela de Lechería y la UTEC.

3.- Mejoramiento de la inocuidad y calidad organoléptica de los quesos artesanales.

Una de las soluciones innovadoras que más llamo la atención al grupo fue la estrategias que han desarrollado en el marco del Cluster quesería artesanal para ir mejorando las calidades de los quesos. Esto en Uruguay se ha desarrollado a través de la metodología de los concursos de quesos, iniciativa que lleva más de 10 años realizándose en diversas regiones.

Existe un gran esfuerzo en el proceso de organización siendo muy transparente para no invalidar y desprestigiar la convocatoria.

Se prepara a Jueces en la metodología y utilizando Planillas validadas de Jura para cada categoría de queso.

Cada categoría de quesos dispone de una pauta sensorial que fue trabajada con anterioridad (Se generaron estudios que permitieron consensuar las características deseadas de un queso Colonia, Dambo, Mozzarella, quesillo, etc) Esto facilita y entrega una herramienta más objetivas para la evaluación sensorial de los quesos.

Antes de cada concurso se realiza simulacro de Jura para verificar el desempeño individual y/o grupal y el grado interpretación y entendimiento de los evaluadores respecto a los perfiles de cada categoría de quesos.

Se selecciona el Coordinador de Mesa de Jura que actúa como autoridad. Se distribuyen los quesos en cada mesa, en donde se encuentran los evaluadores más idóneos para cada categoría.

Una vez seleccionado los quesos mejor evaluados se reconoce a los mejores y se mantiene el anonimato de los demás concursantes. Se reconocen a los mejores quesos y se difunden en el país. En la actualidad los concursos de quesos se han estado desarrollando en el marco de las catas de Vino.

6. Indique la factibilidad de implementar en el país la o las soluciones innovadoras encontradas en la gira

Las soluciones innovadoras encontradas en la Gira presentan una alta factibilidad para ser implementadas en el país. El contexto visitado es muy similar a la realidad lechera y quesera del sur del país.

Paso 1.- Para seguir los pasos de manera similar a la experiencia del clúster; primero es poder definir que entendemos por quesería artesanal (En el Uruguay se define a la quesería artesanal a quien elabora quesos con leche producida en el mismo predio. Para Chile podemos considerar además la categoría de escala o volúmenes de venta y/o distancia de recolección de leche como en la UE).

Paso 2.- Una caracterización de los quesos artesanales existentes en la región sea por formas de preparación, territorio o escala, identificando las principales brechas de la producción artesanal.

Paso 3.- La implementación de concursos de quesos es factible a desarrollar en diversas comunas y regiones lecheras con el objetivo de ir marcando referentes de calidad e inocuidad en la distinta categoría.

De manera transversal ir fomentando la asociatividad entre las queserías, generando vinculaciones con centros universitarios y de formación técnica como los CFT para mejorar las Buenas prácticas de Manufactura, estrategias comerciales, de trazabilidad e implementar una estrategia de diferenciación de la producción artesanal de quesos.

Finalmente una solución de más larga gestión es el reconocimiento de la quesería artesanal a través de un estatuto legal.

7. Indique y describa los contactos generados en el marco de la realización de la gira de innovación

Nombre del contacto	Institución a la que pertenece	Descripción de su trabajo en la institución	Teléfono	Correo electrónico	Dirección
Ernesto Triñanes	INALE	Gerente área proyectos queseros			
Rosa Márquez	LATU	Investigadora Senior Gerencia I+D+i			
Tonny Pelaggio	LATU	Researcher R&D Division			
Tomás López	UTEC	Coord. De carrera Licenciatura en Leche y prod.lacteos			
Erich Schaffner	Queseria LandKase	Productores de quesos artesanales y representante queseros en INALE			
Thylde Gonnet	Sociedad Fomento rural	Gerente general			
Brigitte Malan	Quesos Brida (Azul)	Propietarios queseros			

8. Indique posibles ideas de proyectos de innovación que surgieron de la realización de la gira

1.- Caracterización sensorial y territorial de quesos artesanales en la región de la Araucanía.

2.- Diseño e implementación de una metodología de concurso de quesos para el mejoramiento de las calidades de los quesos artesanales

3.- Formación de capital humano para las queserías artesanales en la región de la Araucanía.

4.- Desarrolla de un sistema de trazabilidad para quesos artesanales.

9. Resultados obtenidos

Resultados esperados inicialmente	Resultados alcanzados
Queserías artesanales visitadas	8 Queserías artesanales visitadas
Cluster queso visitado en sus diversos actores	Actores motores del Cluster queso visitados
Concurso de quesos artesanales capacitado	Taller de sobre concurso de quesos realizado

10. Actividades de difusión de la gira de innovación

Fecha (día/mes/año)	Tipo de actividad (charla, taller de discusión de resultados y/o publicación)	Tipo de participantes (indicar hacia quien está orientada la actividad)	N° de participantes
07.10.16	Taller de difusión de resultados	Campeños, productores locales de leche, queserías artesanales	80
07.10.16	Difusión en medio Radial Radio Loncoche transmite en 1410 en la AM, 88.7 en la FM.	Entrevista a participantes de la gira. Productores locales, profesionales, ciudadanos de la comuna.	5.000
10.10 al 17.10	Redes sociales y prensa regional	Productores locales, profesionales, ciudadanos de la comuna y Región	1.000

11. Indique cualquier inconveniente que se haya presentado en el marco de la realización de la gira de innovación

ANEXOS

1) **ANEXO 1: DOCUMENTOS TÉCNICOS RECOPIADOS EN LA GIRA DE INNOVACIÓN**

VER CARPETA **ANEXO N°1** EN SOPORTE DIGITAL

2) **ANEXO 2: MATERIAL AUDIOVISUAL RECOPIADO EN LA GIRA DE INNOVACIÓN**

VER CARPETA ANEXO N°2 EN SOPORTE DIGITAL

- 3) **ANEXO 3:** LISTA DE PARTICIPANTES DE LA ACTIVIDAD DE DIFUSIÓN, INDICANDO NOMBRE, APELLIDO, ENTIDAD DONDE TRABAJA, TELÉFONO, CORREO ELECTRÓNICO Y DIRECCIÓN.

TALLER DE DIFUSION GIRA TECNOLOGICA

Incorporación y adopción del modelo de innovación público-privada en el mejoramiento de calidades de quesos artesanales en la República Oriental del Uruguay

Loncoche, 07.OCTUBRE.206

N°	NOMBRE COMPLETO	ORGANIZACION	FONO
1	Victor Muñoz S	Sector Elcozan.	
2	Francisco Paillalef h	Comunidad Epul	
3	WILDO EPUL SARRAN	HUACUI	
4	SONIA REINANTE C.	NILCAHUIN BASO	
5	M ^{ra} Angelica Monqueltipe	SECTOR MALHUEHUE	
6	Lihan Vidal Losquez	malhuehue	
7	Roberto Chuin Soto	MALHUEHUE	
8	Celestino Huemumilla de	com. Junta cañuela	
9	Hector Caldera M.	LOLORIDA	
10	Luis MANUEL IPE RODRIGUEZ	NILCAHUIN BASO	
11	Victor M. Chouquapán	NILCAHUIN BASO	
12	Ornel Piñero	malhuehue	
13	Yoma Chuin Soto.	MALHUEHUE.	
14	Modesto Antyax	Ornquea	



15	Rafael Antonio Pailhegón	Nilcahuín Bajo	
16	Rodrigo Francisco N.	APROLECHE ARAUCAN	
17	Luisa Avelina A.	Cochue Alto	
18	Ornel Quintero	Cochue Alto	
19	Rafael Sandoval P. P. P.	Cochue, La Paz	
20	^{mucho} Teresita Morales D.	el Cochue La Paz	
21	Julio Rodríguez M.	el Cochue La Paz	
22	Clara Murguía R.	el Cochue La Paz	
23	Leonardo Fuentes H.	"CUNO"	
24	Luis E. Briccio	San Ramón	
25	Victor Mofirgneo	Pinzapulli	
26	David Huechilla	Ranchohue	
27	PATRICIO PEREZ C.	PINDAPULLI	
28	Hector Luyfalo A.	Liglalpin	
29	J. Chiribin	J. Chiribin	
30	Juan Estelón C.	Jurard	
31	Juan Antonio Manguel Pe	Nilcahuín Bajo	
32	Jane Soto Morales	Cuno	
33	Tecun Quirquehuela	Sistema	

53	Yudy Roldanquez	Sisteron	
54	Oras Alfaro		
55	Marcos Alfaro		
56	Jesus Calhina	d	
57	Ricardo Flores B.		
58	Isaías Edilberto A.	C. Manuel Wauquel	
59	Sharon Wadell	Malhuetue	
60	Angelica Monque Lye	res Huehue	
61	IDA CALFO CALFO	Nilcahuin Alto	
62	Angelica Antillanca	Nilcahuin Alto	
63	Maria Lefra C.	nilcahuin alto	
64			
65			
66			
67			
68			
69			
70			
71			

4) **ANEXO 4: MATERIAL ENTREGADO EN LAS ACTIVIDADES DE DIFUSIÓN**

VER CARPETA **ANEXO N°4** EN SOPORTE DIGITAL

5) **ANEXO 5.** ENCUESTA DE SATISFACCIÓN DE PARTICIPANTES DE GIRAS PARA LA INNOVACIÓN

Encuesta de satisfacción de participantes de giras para la innovación

Nombre de la Entidad	Coop. Campesina El Prado		
Dirección:			
Teléfono:		Mail:	
Coordinador (a):	Max Thomet Isla		

Valore de 1 a 5 cada uno de los aspectos referentes al encuentro, teniendo en cuenta que la puntuación más negativa es 1 y la más positiva es 5.

	1	2	3	4	5
Se ha conseguido el objetivo del gira					X
Nivel de conocimientos adquiridos					X
Aplicación del conocimiento de nuevas tecnologías posibles de incorporar en su quehacer				X	
Estoy satisfecho (a) con la realización de la gira					X
Los lugares de realización de la gira, fueron los adecuados.					X
Los contactos visitados, a través de la gira, fueron un aporte al objetivo de la gira.					X
Organización global de la gira.					X

Comentarios adicionales:

Encuesta de satisfacción de participantes de giras para la innovación

Nombre de la Entidad	Coop. Campesina El Prado		
Dirección:			
Teléfono:		Mail:	
Coordinador (a):	Max Thomet Isla		

Valore de 1 a 5 cada uno de los aspectos referentes al encuentro, teniendo en cuenta que la puntuación más negativa es 1 y la más positiva es 5.

	1	2	3	4	5
Se ha conseguido el objetivo del gira					X
Nivel de conocimientos adquiridos				X	
Aplicación del conocimiento de nuevas tecnologías posibles de incorporar en su quehacer				X	
Estoy satisfecho (a) con la realización de la gira					X
Los lugares de realización de la gira, fueron los adecuados.					X
Los contactos visitados, a través de la gira, fueron un aporte al objetivo de la gira.					X
Organización global de la gira.				X	

Comentarios adicionales: Las queserías tienen beneficios que nosotros no tenemos en Chile, lo que hace difícil hacer varias cosas que los queseros uruguayos pueden realizar.

Fue un programa muy exigente e intenso..

Encuesta de satisfacción de participantes de giras para la innovación

Nombre de la Entidad	Coop. Campesina El Prado		
Dirección:			
Teléfono:		Mail:	
Coordinador (a):	Max Thomet Isla		

Valore de 1 a 5 cada uno de los aspectos referentes al encuentro, teniendo en cuenta que la puntuación más negativa es 1 y la más positiva es 5.

	1	2	3	4	5
Se ha conseguido el objetivo del gira					X
Nivel de conocimientos adquiridos					X
Aplicación del conocimiento de nuevas tecnologías posibles de incorporar en su quehacer					X
Estoy satisfecho (a) con la realización de la gira					X
Los lugares de realización de la gira, fueron los adecuados.					X
Los contactos visitados, a través de la gira, fueron un aporte al objetivo de la gira.					X
Organización global de la gira.					X

Comentarios adicionales:

Encuesta de satisfacción de participantes de giras para la innovación

Nombre de la Entidad	Coop. Campesina El Prado		
Dirección:			
Teléfono:		Mail:	
Coordinador (a):	Max Thomet Isla		

Valore de 1 a 5 cada uno de los aspectos referentes al encuentro, teniendo en cuenta que la puntuación más negativa es 1 y la más positiva es 5.

	1	2	3	4	5
Se ha conseguido el objetivo del gira					X
Nivel de conocimientos adquiridos					X
Aplicación del conocimiento de nuevas tecnologías posibles de incorporar en su quehacer					X
Estoy satisfecho (a) con la realización de la gira					X
Los lugares de realización de la gira, fueron los adecuados.					X
Los contactos visitados, a través de la gira, fueron un aporte al objetivo de la gira.					X
Organización global de la gira.					X

Comentarios adicionales:

Encuesta de satisfacción de participantes de giras para la innovación

Nombre de la Entidad	Coop. Campesina El Prado		
Dirección:			
Teléfono:		Mail:	
Coordinador (a):	Max Thomet Isla		

Valore de 1 a 5 cada uno de los aspectos referentes al encuentro, teniendo en cuenta que la puntuación más negativa es 1 y la más positiva es 5.

	1	2	3	4	5
Se ha conseguido el objetivo del gira				X	
Nivel de conocimientos adquiridos					X
Aplicación del conocimiento de nuevas tecnologías posibles de incorporar en su quehacer				X	
Estoy satisfecho (a) con la realización de la gira					X
Los lugares de realización de la gira, fueron los adecuados.					X
Los contactos visitados, a través de la gira, fueron un aporte al objetivo de la gira.					X
Organización global de la gira.				X	

Comentarios adicionales: Se parecen las realidades pero las queserías en Uruguay tienen más beneficios que ya en Chile no se pueden hacer. Hacer quesos con Leche sin pasteurizar y tener junto las queserías y lecherías.

Encuesta de satisfacción de participantes de giras para la innovación

Nombre de la Entidad	Coop. Campesina El Prado		
Dirección:			
Teléfono:		Mail:	
Coordinador (a):	Max Thomet Isla		

Valore de 1 a 5 cada uno de los aspectos referentes al encuentro, teniendo en cuenta que la puntuación más negativa es 1 y la más positiva es 5.

	1	2	3	4	5
Se ha conseguido el objetivo del gira				X	
Nivel de conocimientos adquiridos					X
Aplicación del conocimiento de nuevas tecnologías posibles de incorporar en su quehacer					X
Estoy satisfecho (a) con la realización de la gira					X
Los lugares de realización de la gira, fueron los adecuados.					X
Los contactos visitados, a través de la gira, fueron un aporte al objetivo de la gira.					X
Organización global de la gira.					X

Comentarios adicionales:

Encuesta de satisfacción de participantes de giras para la innovación

Nombre de la Entidad	Coop. Campesina El Prado		
Dirección:			
Teléfono:		Mail:	
Coordinador (a):	Max Thomet Isla		

Valore de 1 a 5 cada uno de los aspectos referentes al encuentro, teniendo en cuenta que la puntuación más negativa es 1 y la más positiva es 5.

	1	2	3	4	5
Se ha conseguido el objetivo del gira					X
Nivel de conocimientos adquiridos					X
Aplicación del conocimiento de nuevas tecnologías posibles de incorporar en su quehacer					X
Estoy satisfecho (a) con la realización de la gira					X
Los lugares de realización de la gira, fueron los adecuados.					X
Los contactos visitados, a través de la gira, fueron un aporte al objetivo de la gira.					X
Organización global de la gira.					X

Comentarios adicionales:

Encuesta de satisfacción de participantes de giras para la innovación

Nombre de la Entidad	Coop. Campesina El Prado		
Dirección:			
Teléfono:		Mail:	
Coordinador (a):	Max Thomet Isla		

Valore de 1 a 5 cada uno de los aspectos referentes al encuentro, teniendo en cuenta que la puntuación más negativa es 1 y la más positiva es 5.

	1	2	3	4	5
Se ha conseguido el objetivo del gira					X
Nivel de conocimientos adquiridos					X
Aplicación del conocimiento de nuevas tecnologías posibles de incorporar en su quehacer				X	
Estoy satisfecho (a) con la realización de la gira				X	
Los lugares de realización de la gira, fueron los adecuados.					X
Los contactos visitados, a través de la gira, fueron un aporte al objetivo de la gira.					X
Organización global de la gira.					X

Comentarios adicionales: **Muy buena las experiencias visitadas pero estamos lejos de organizarnos de la misma manera.**

Encuesta de satisfacción de participantes de giras para la innovación

Nombre de la Entidad	Coop. Campesina El Prado		
Dirección:			
Teléfono:		Mail:	
Coordinador (a):	Max Thomet Isla		

Valore de 1 a 5 cada uno de los aspectos referentes al encuentro, teniendo en cuenta que la puntuación más negativa es 1 y la más positiva es 5.

	1	2	3	4	5
Se ha conseguido el objetivo del gira					X
Nivel de conocimientos adquiridos					X
Aplicación del conocimiento de nuevas tecnologías posibles de incorporar en su quehacer					X
Estoy satisfecho (a) con la realización de la gira					X
Los lugares de realización de la gira, fueron los adecuados.					X
Los contactos visitados, a través de la gira, fueron un aporte al objetivo de la gira.					X
Organización global de la gira.					X

Comentarios adicionales: Una gran experiencia y se agradece que me hallan invitado.

Encuesta de satisfacción de participantes de giras para la innovación

Nombre de la Entidad	Coop. Campesina El Prado		
Dirección:			
Teléfono:		Mail:	
Coordinador (a):	Max Thomet Isla		

Valore de 1 a 5 cada uno de los aspectos referentes al encuentro, teniendo en cuenta que la puntuación más negativa es 1 y la más positiva es 5.

	1	2	3	4	5
Se ha conseguido el objetivo del gira					X
Nivel de conocimientos adquiridos					X
Aplicación del conocimiento de nuevas tecnologías posibles de incorporar en su quehacer					X
Estoy satisfecho (a) con la realización de la gira					X
Los lugares de realización de la gira, fueron los adecuados.					X
Los contactos visitados, a través de la gira, fueron un aporte al objetivo de la gira.					X
Organización global de la gira.					X

Comentarios adicionales: Fue una muy buena experiencia conocimos muchas queserías como nosotros y nos damos cuenta que es necesario que nos organicemos las queserías .