

FOLIO
BASES

CÓDIGO
(Uso interno)

FIA-ES-V-2006-1- A - 004

SECCIÓN 1 : ANTECEDENTES GENERALES DEL ESTUDIO

NOMBRE DEL ESTUDIO: ANALISIS QUIMICO Y SENSORIAL DE LAS
NUECES CHILENAS.

LÍNEA(S) TEMÁTICA(S): CALIDAD Y DIFERENCIACION DE LOS PRODUCTOS.
(Señalar Línea Temática según sección VIII.2 de las Bases)

RUBRO(S): FRUTALES
(Señalar el o los rubros definidos para cada línea temática)

REGION(ES) DE EJECUCIÓN:

FECHA DE INICIO (dd/mm/aaaa):	Dic/2006
FECHA DE TÉRMINO (dd/mm/aaaa):	Ago/2007
DURACIÓN (meses)	9 MESES

AGENTE POSTULANTE O EJECUTOR

(Completar además los datos de la persona u organización, según corresponda, en la Ficha respectiva del Anexo 1)

- **Nombre** : GTT Nogales de Buin A.G.
- **RUT** : 65.673.110-9
- **Dirección** : Camino Los Guindos 450
- **Región** : Región Metropolitana
- **Ciudad** : Buin
- **Fono** : 8212122
- **Fax** : 8212122
- **E-mail** : agronuez@manquehue.net
- **Web** :

AGENTES ASOCIADOS

(Completar además los datos de la persona u organización, según corresponda, en la Ficha respectiva del Anexo 1)

- **Nombre** : CHILENUT
- **RUT** : s/rut
- **Dirección** : San Antonio 220, of 301
- **Región** : Región Metropolitana
- **Ciudad** : Santiago
- **Fono** : 5854500
- **Fax** : 5854501
- **E-mail** : chilenut@chilenut.cl
- **Web** : www.chilenut.cl
- **Cuenta Bancaria (Tipo, N°, banco)** :

(Se deberá repetir esta información tantas veces como números de asociados participen)

REPRESENTANTE LEGAL DEL AGENTE POSTULANTE

(Completar además los datos personales en la Ficha del Anexo 1)

- **Nombres y Apellidos:** Guillermo Valdés Ch.
- **Región:** Región Metropolitana
- **Ciudad:** Buin
- **Fono:** 8212425
- **Fax:** 8212425
- **E-mail:** agronuez@manquehue.net

- **Firma** : _____

REPRESENTANTE LEGAL DEL AGENTE ASOCIADO

(Completar además los datos personales en la Ficha del Anexo 1)

- Nombres y Apellidos : Juan Luís Vial C.
- Dirección y Comuna : San Antonio 220, Oficina 301
- País : Chile
- Región : Región Metropolitana
- Ciudad : Santiago
- Fono : 5854500
- Fax : 5854501
- E-mail : chilenut@chilenut.cl

- Firma : _____

(Se deberá repetir esta información tantas veces como números de asociados participen)

COSTO TOTAL DEL ESTUDIO

(Valores Reajustados)

: \$

14.703.120

FINANCIAMIENTO SOLICITADO A FIA

(Valores Reajustados)

: \$

11.327.000

77

%

APORTE DE CONTRAPARTE

(Valores Reajustados)

: \$

3.376.120

23

%

SECCIÓN 2 : EQUIPO DE COORDINACIÓN Y EQUIPO TÉCNICO DEL ESTUDIO

2.1. Equipo de Coordinación del Estudio

(Completar además los datos personales en la Ficha del Anexo 1 y presentar los curriculum vitae en Anexo 2)

COORDINADOR DEL ESTUDIO

- Nombres y Apellidos : Guillermo Valdés Ch.
- Dedicación al Estudio (% año) : 4
- Cargo o actividad que realiza : Presidente GTT Nogales de Buin A.G.
- Región : Región Metropolitana
- Ciudad : Santiago
- Fono : 8212425
- Fax : 8212425
- E-mail : agronuez@manquehue.net

- Firma : _____

COORDINADOR ALTERNO DEL ESTUDIO

2.2. Equipo Técnico del Estudio

(Completar además los datos personales en la Ficha del Anexo 1 y presentar los curriculum vitae en Anexo 2)

Nombre Completo	Profesión	Especialidad	Función y Actividad en el Estudio	Dedicación al Estudio (% año)
Gerard Cassaubon	Ing. Agr.	Ciencias sensoriales y Estudio de Consumidores	Jefe Unidad Ciencias sensoriales y estudios hedónicos	5.6
Pedro Vial	Ing. Agr.	Manejo de huertos, producción y calidad de nuez, comercialización	Asesor técnico	4
Juan Enrique Vial	Ing. Agr.	Manejo de huertos, producción y calidad de nuez, comercialización	Asesor técnico	4
Cecilia Gutiérrez	Bióloga, Ing. Agr. MSC.	Manejo de huertos, producción y calidad de nuez, Fisiología vegetal, estrés hídrico	Asesor técnico	4.5

2.3. Participantes o Beneficiarios Directos del Estudio

(Completar los datos de las personas u organizaciones, según corresponda, en la Ficha del Anexo 1).

Nombre Completo	Profesión o actividad que desarrolla	Lugar de trabajo	Tipo de participación en el Estudio
<u>Productores:</u> Gtt. Nogales de Buin A. G.	Producción de Nueces	Buin	Patrocinante
<u>Productores:</u> Chilenut	Promoción de la Industria de la nuez	Santiago	Patrocinante
<u>Asesores técnicos:</u> Cecilia Gutiérrez	Productor y Asesor	Paine	Asesor técnico
<u>Asesores técnicos:</u> Pedro Pablo Vial	Productor	Buin	Asesor técnico
<u>Asesores técnicos:</u> Juan Enrique Vial	Productor	Buin	Asesor técnico



SECCIÓN 3 : BREVE RESUMEN DEL ESTUDIO

(Se recomienda completar esta sección al finalizar la formulación del Estudio)

Resumen:

Las características químicas, en general, y aromáticas, en particular, son propiedades de las nueces que están poco estudiadas en el mundo. Cada vez los consumidores a nivel global están más interesados en las características organolépticas y sensoriales de los productos que consumen. Los extensos estudios realizados en diferentes tipos de alimentos ricos en fibras, en aceites y en antioxidantes, entre otros, han abierto un campo en la industria alimentaria donde ya no solo se venden alimentos sino productos alimenticios con valor agregado, capaces de mejorar la calidad de vida de aquellos que los consumen. Con este trabajo proponemos ahondar en el conocimiento de los componentes químicos y sensoriales que caracterizan a las 3 principales variedades de nueces producidas en Chile y representadas en las cuatro regiones más importantes para la industria nacional. Hacemos esto con el objetivo de poder comparar, definir y diferenciar nuestro producto respecto de los competidores extranjeros. Pensamos que la excelente calidad de nuestras nueces debe tener una base sustancial sobre la cual poder emitir algunas afirmaciones sin caer en la especulación. Esperamos que nuestros resultados preliminares puedan contribuir a sentar las bases para una posible denominación de origen y a la apertura de nuevos nichos específicos de comercialización para las nueces chilenas.

SECCIÓN 4 : IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA A RESOLVER

Un país como el nuestro que tiene una producción en volumen comparativamente pequeña con sus competidores debe diferenciar su producto en el mercado de manera de constituirse como un proveedor de algo diferente y deseable. La finalidad de este estudio es crear una herramienta de evaluación objetiva de las cualidades de nuestras nueces que nos permita conocer las características que posee el bien que estamos tranzando, herramienta fundamental al momento de gestionar la venta de cualquier producto. Esta herramienta permitirá tener un conocimiento integral de nuestras nueces a nivel regional y nacional, posibilitara futuras comparaciones con las nueces de nuestros competidores y diversificara la oferta del mercado posibilitando la consolidación de nuevos y específicos nichos de mercado.

SECCIÓN 5 : ANTECEDENTES Y JUSTIFICACIÓN DEL ESTUDIO

5.1. Antecedentes generales y justificación

La mayoría de los estudios que han abordado el tema de las nueces son de tipo clínico, asociados al consumo en la dieta de ácidos grasos poli-insaturados, o bien químico descriptivo para el uso en dietas animales. No existiendo información de estudios realizados en nuestro país sobre el sabor y aroma de los frutos secos, en particular de las nueces, proponemos un estudio que se avoque a descubrir cuales son aquellos **descriptores sensoriales y químicos** que caracterizan a las nueces de Chile y con esta información construir **el primer léxico para las nueces**.

Creemos que tanto en Chile como en el mundo el consumidor está cada vez más preocupado del sabor y calidad de los alimentos que consume, así lo demuestran en el marco de las negociaciones varios compradores europeos durante las dos últimas temporadas (comunicación libre).

Las características organolépticas y sensoriales en particular están siendo mencionadas cada vez con mayor frecuencia en informes y estudios de mercado internacionales (Mercado Español). Muchos productores y exportadores han escuchado de parte de los importadores en las ferias alimentarias de Europa que las nueces de Chile son muy apetecidas, no solamente por su color, tamaño y sanidad, sino que además por su sabor. Sin embargo, estas son apreciaciones basadas en observaciones poco objetivas y que no tienen una base cuantificable o reproducible.



La finalidad de este estudio es crear una herramienta de evaluación objetiva de las cualidades de nuestras nueces que nos permita conocer las características que posee el bien que estamos tranzando, herramienta fundamental al momento de gestionar la venta de cualquier producto. Un país como el nuestro que tiene una producción, en volumen, comparativamente pequeña con sus competidores debe diferenciar su producto en el mercado de manera de constituirse como un proveedor de algo diferente y deseable.

Pensamos que al finalizar este trabajo contaremos con el primer léxico para la nuez que exista en nuestro país, que nos permitirá a futuro identificar objetivamente las características sensoriales más apreciadas por los consumidores (nacionales y extranjeros), comparar la calidad sensorial de las nueces chilenas respecto de las nueces producidas en otros países. Además, una vez conocidos los atributos deseados por los consumidores se pueden buscar y desarrollar técnicas de manejo a nivel de huerto y en la poscosecha para promover y preservar la presencia de éstas cualidades. O también se pueden buscar nichos de mercado no explotados que aprecien un tipo especial de producto. Como una forma de diversificar la oferta.

Es importante destacar el rol que este proyecto puede jugar para los pequeños productores de nueces ya que este estudio busca ser una herramienta para valorizar el producto, para así mejorar los retornos que se puedan obtener a futuro. Por otro lado este proyecto busca posicionar a la nuez "chilena o aconcagüina" como un producto de excelentes características de sabor lo cual puede ser una ayuda para mejorar sus ventas en Chile y en el extranjero. De la misma manera podremos incluir algunas de las variedades Astorga, desarrolladas en Chile y que hoy en día al menos una exportadora está solicitando.

Estudios sensoriales en nueces se han realizado solamente en España, Italia y Francia. Estados Unidos recién incursiona en las almendras desde 2005 y no faltara poco para que extiendan estos estudios sensoriales a las nueces, aunque aun no es una prioridad para la industria. En Chile la industria de la nuez esta en un momento histórico en que puede ponerse a la cabeza de estudios sensoriales que pueden marcar la diferencia, cuantificar y calificar el producto que se comercializa. Conocer mejor nuestro producto y la variabilidad asociada a el por origen y/o manejo, nos permite medirnos con las nueces de nuestra competencia y abre grandes posibilidades en la diversificación de nuestro producto. Pensamos, además, que estudios de este tipo son la primera piedra del camino hacia una denominación de origen para nuestra nuez.



5.2. Antecedentes del producto y/o tecnología a nivel internacional

Existe un creciente interés en las composiciones lipídica de los aceites vegetales. Más y más consumidores están demandando productos alimenticios que combinen sabores agradables con beneficios nutricionales. Las nueces, así como otros frutos de nuez, han sido estudiadas para evaluar los posibles beneficios a la salud asociados a su consumo, especialmente en lo concerniente a los efectos protectores contra las enfermedades cardiovasculares y del corazón. Muchos estudios indican que un frecuente consumo de cantidades moderadas de nueces modificarían favorablemente el perfil lipoproteico y disminuiría los niveles totales de colesterol del suero. Adicionalmente y de manera más reciente se han documentado beneficios adicionales en la prevención de la diabetes-2 y el cáncer de mama y de próstata.

De los tres frutos secos mas importantes que se comercializan en el mundo, la nuez contiene la fracción lipídica con el más alto contenido de ácidos grasos poli-insaturados (PI). Estos rangos varían entre un 62 a un 72%. Los ácidos grasos PI mas abundantes son el ácido Linoleico (49-72%), el α -Linolenico (8-25%). Este alto grado de insaturación de los ácidos grasos tiene un impacto negativo en la vida de poscosecha de las nueces comparada con otros frutos de nuez así como también contribuyen de manera importante al sabor y aroma de las nueces. Los aceites vegetales tienen una corta vida de poscosecha que se relaciona directamente con el grado de insaturación de los ácidos grasos PI que poseen. Un alto nivel de insaturación de ácidos grasos favorece el enranciamiento de la nuez y su deterioro en poscosecha.

Además de ácidos grasos PI, las nueces son ricas en proteínas, potasio, fósforo, magnesio, calcio, aminoácidos, Retinol, tocoferoles, carotenos, polifenoles y fitoesteroles. Los fitoesteroles son moléculas que inhiben la absorción de colesterol en nuestro sistema digestivo y cuyo efecto benéfico se ha descubierto en los últimos años, siendo común hoy en día encontrar productos alimenticios como leche y mantequillas enriquecidos con ellos. Las nueces tienen muy bajos contenidos de sodio lo que las hace un alimento seguro para aquellas personas que sufren de hipertensión arterial. Toda esta información proviene de estudios realizados principalmente en el extranjero, con diferentes variedades y muchas de ellas que no corresponden a lo que comercializa nuestro País. A través de este estudio contaremos por primera vez con información nacional.

Existe muy poca literatura sobre estudios realizados en la fracción aromática de nueces, pero se sabe que existe mas de 100 compuestos volátiles, y que son especialmente abundantes el 1-pentanal, 1-hexanol y el hexanal los tres derivados del metabolismo del ácido linoleico. Esto sugiere que los aldehidos y cetonas son importantes contribuyentes del aroma típico de las nueces (nutty flavor). Incrementos en las cantidades de hexanal se ha asociado a un deterioro de la calidad sensorial de las nueces.



El análisis descriptivo es el método sensorial más utilizado en la caracterización sensorial de productos. A través de este método, los atributos relacionados con una sensación sensorial particular en un producto alimenticio son identificados y cuantificados por sujetos humanos con un alto nivel de entrenamiento y experiencia. La sensibilidad del método del perfil descriptivo se basa en la habilidad de los panelistas de realizar sus evaluaciones con un alto grado de repetitibilidad y precisión, y con un alto nivel de concordancia con los otros panelista. Las coincidencias con otros panelistas es difícil de alcanzar entre paneles descriptivos de diferentes países debido a las diferencias en el entrenamiento y experiencia o debido a sus lenguajes y también a la alimentación culturalmente diversa.

5.3. Antecedentes del producto y/o tecnología a nivel nacional

En Chile no hay estudios realizados en la composición aromática y química de las nueces, así como tampoco estudios clínicos relacionados con los efectos del consumo moderado. Existen muchos laboratorios disponibles donde hacer los análisis químicos de las nueces ya que la técnica involucrada no es compleja. En cambio, en lo sensorial existe solo un centro con la tecnología y la experiencia para hacer los estudios en nuestro país. El Centro de Aromas de la Pontificia Universidad Católica cuenta con la infraestructura y el equipo profesional calificado y experimentado para hacer estos estudios al más alto nivel y con estándares internacionales. Su mayor experiencia se basa en trabajar desde hace varios años con la industria Vitivinícola, sin embargo, han realizado evaluaciones sensoriales en miel (unifloras y monofloras) y otros productos con mucho éxito. Han manifestado su interés desde el comienzo en el proyecto y han estado en permanente contacto con el equipo gestor. Existe al menos un laboratorio adicional que cuenta con la infraestructura y equipamiento (Fundación Chile), pero adolecen de falta de experiencia en el montaje y evaluación de análisis sensoriales por lo que hemos preferido trabajar con el Centro de Aromas de la PUC.

5.4. Antecedentes del producto y/o tecnología a nivel local

Como se mencionó anteriormente no existen estudios a nivel local de la composición química y/o de las nueces, orientados a caracterizar las variedades producidas en Chile.



SECCIÓN 6 : MARCO GENERAL DEL ESTUDIO

No existiendo en nuestro país antecedentes sobre las características químicas y sensoriales de las nueces que se comercializan, nos parece de vital importancia un estudio como el que se propone con lo objeto de contar con bases científica y concreta durante la negociación. Este estudio nos permitirá conocer acabadamente nuestro producto química y sensorialmente con la posibilidad objetiva, cuantificable y replicable de hacer análisis comparativos dentro y fuera del país. Actualmente, algunos los mercados (por mencionar algunos: España y Japón) están requiriendo características sensoriales específicas de las nueces que consumen, algunas de estas características han sido objetadas a las nueces chilenas basados en argumentos sin ninguna base científica y mas bien inspirados en la subjetividad. Ya que se habla de atributos sensoriales sin que exista una base sólida que avale estas afirmaciones nos parece vital para toda la industria el contar con estudios que caractericen nuestras nueces. Pensamos que la comparación entre variedades y localidades de producción dentro del país, además, nos permitirá sentar las bases para una denominación de origen de las nueces para Chile.



SECCIÓN 7 : UBICACIÓN GEOGRÁFICA DEL ESTUDIO

(Anexar además un plano o mapa de la ubicación del estudio)

Propietario : Jorge Vial Montes
Rut :
Dirección : Camino Los Guindos 450
Fono : 8212122
Fax : 8212122
E-mail : ppvial@puc.cl
Región : Metropolitana
Provincia : Maipo
Comuna : Buin
Localidad : Buin se encuentra 35 km al sur de Santiago

DESCRIPCIÓN UNIDADES PRODUCTIVAS PARTICIPANTES (Unidades de ensayo, demostrativas y/o de réplica)

UNIDAD PRODUCTIVA 1

Propietario : Centro de Aromas de la Universidad Católica, DICTUC.
RUT :
Dirección : Vicuña Mackenna 4860, Macul, Santiago
Fono : (56-2)3547259- 3547095
Fax : (56-2)3547125
E-Mail/WEB : www.centroaromas.cl
Región : Metropolitana
Provincia : Santiago
Comuna : Santiago
Localidad : Santiago

UNIDAD PRODUCTIVA 2

Propietario : Oficinas FEDEFRUTA/ Chilenut
Dirección : San Antonio 220, of 301
Fono : (56-2)5854500
Fax : (56-2)5854501
E-Mail/WEB : chilenut@chilenut.cl
Región : Metropolitana
Provincia : Santiago
Comuna : Santiago



UNIDAD PRODUCTIVA 3

Propietario : Sonia Silva Morgado

Rut :

Dirección : Parcela 8, Ex-Fundo San Eugenio.

Fono : (56-2) 8242988

Fax : (56-2) 8242988

E-Mail/WEB : gals@terra.cl

Región : Metropolitana

Provincia: Maipo

Comuna: Buin

Localidad: Linderos

SECCIÓN 8 : OBJETIVOS DEL ESTUDIO

8.1. Objetivos Generales

Determinar aquellos atributos sensoriales y químicos presentes en las nueces chilenas provenientes de las cuatro regiones más representativas del país, que nos permitan generar estándares de calidad para las nueces.

8.2. Objetivos Específicos

Objetivos específicos

- Analizar químicamente los componentes esenciales de las nueces muestreadas.
- Establecer una metodología para la evaluación sensorial y la identificación de descriptores específicos en las nueces chilenas.
- Implementar paneles de evaluación sensorial para las distintas zonas y variedades producidas en el país.
- Generar un Léxico de la nuez.
- Comparar sensorialmente las tres variedades más importantes en el país y determinar si existen y cuales son las diferencias más importantes entre ellas.
- Comparar sensorialmente cuatro zonas geográficas del país donde se concentra la producción de nueces y determinar diferencias significativas entre ellas.
- Con estos resultados, entregar nuevas herramientas a la industria de la nuez para potenciar estrategias comerciales que permitan posicionar a la nuez chilena en el mercado mundial y mejorar los retornos de todo el sector.
- Entregar información técnica que resuma los resultados obtenidos de los análisis sensoriales y químicos y que permita a los productores (pequeños, medianos y grandes) y exportadores un acabado conocimiento de las características del producto que poseen.

SECCIÓN 9 : METODOLOGÍA Y PROCEDIMIENTOS

(Describir en detalle la metodología y procedimientos a utilizar en la ejecución del estudio. En esta sección además de detallar la metodología para cada uno de los objetivos a abordar, se deben señalar aspectos tales como: la organización del equipo técnico, el detalle de las responsabilidades de cada profesional y/o técnico y la relación con los agentes asociados)

1.- Elección de zonas y variedades a muestrear

Para la elección de zonas se utilizará la información estadística proporcionada por oficinas de del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), Centro de Información de Recursos Naturales (Ciren), oficinas de Chilenuit y algunas exportadoras, donde se señala cual es la distribución por regiones, provincias y localidades menores de la producción de nueces. Cuales son los volúmenes exportados por regiones. Estadísticas de la superficie plantada y de los niveles de producción de las mismas. Esto requiere además de una actualización de la base de datos disponible por fecha de plantación de los huertos, información no disponible pero que podemos actualizar a través del contacto directo con los productores. Para esto ha será fundamental la ayuda del Chilenuit: Comité de nueces. El trabajo del equipo técnico requerirá la asignación de tareas y encargarse cada uno de ellos de proporcionar, analizar e integrar la información obtenida para llevarla a la mesa de trabajo.

2.- Selección de productores

El equipo técnico distribuido en las diferentes zonas seleccionadas tendrá la responsabilidad de establecer contacto directo con productores que pertenecen a las zonas y variedades elegidas lo que se realizara mediante visita personal a los huertos y la posterior comunicación directa telefónica o vía fax/e-mail. La selección final de los productores dependerá del grado de compromiso de los mismos, interés manifestado en el proyecto, edad de los huertos, variedades plantadas, manejo del huerto, rendimientos exportados y calidades obtenidas en el tiempo. Esta decisión será tomada en conjunto por la mesa de trabajo con todos los antecedentes a la vista y posteriormente mediante carta a cada productor elegido se le solicitara las cantidades necesarias de nueces a aportar. Estas cantidades se discutirán con el Centro de Aromas y el laboratorio de análisis químico a utilizar, según sean los requerimientos para los análisis.

3.- Recolección de muestras

Los miembros del equipo técnico serán los encargados de recolectar las muestras con los productores y de llevarlas al centro de acopio para posterior etiquetado, pesaje y almacenamiento en las bodegas seleccionadas.

4.- Analizar químicamente los componentes esenciales de las nueces muestreadas.

Laboratorio de Análisis (QUALIM), Facultad de Química y Farmacia, UChile.

Se procederá a realizar análisis de laboratorio para la determinación de características químicas de las nueces seleccionadas por variedad y origen.

Los análisis a realizar se detallan a continuación:

- Determinación del índice de peróxido (mide grado de oxidación)
- Análisis proximal (Humedad, proteínas, lípidos, hidratos de carbono, fibra y cenizas)
- Análisis de proteínas (perfil de aminoácidos)
- Análisis de lípidos (Perfil de ácidos grasos, contenido de tocoferoles y fitoesteroles)
- Análisis de cenizas y contenido de Sodio, Hierro y Calcio)
- Contenido de polifenoles totales

5.- Establecer una metodología para la evaluación sensorial y la identificación de descriptores específicos en las nueces chilenas.

En el Centro de Aromas, DICTUC, PUC.

- Conformación de un panel experto, que trabajara en sucesivas sesiones de evaluación sensorial, estado del arte. Paneles integrados por profesionales ligados a la industria productora y comercializadora de nueces, y profesionales expertos del centro de aromas.
- Implementar paneles de evaluación sensorial para las distintas zonas y variedades producidas en el país.

En el Centro de Aromas, DICTUC, PUC.

- Generar un Léxico de la nuez.

En el Centro de Aromas, DICTUC, PUC.

- Comparar sensorialmente las tres variedades más importantes en el país y determinar si existen y cuales son las diferencias más importantes entre ellas.

En el Centro de Aromas, DICTUC, PUC.

- Comparar sensorialmente tres zonas geográficas del país donde se concentra la producción de nueces y determinar diferencias significativas entre ellas.

En el Centro de Aromas, DICTUC, PUC.

- Comparar sensorialmente las nueces chilenas con otras provenientes de Europa, Asia y Estados Unidos.

6.- Evaluación químico- sensorial comparativa por espectroscopia RAMAN.

En la Facultad de Ciencias de la Universidad de Chile, en el departamento de Química y en el laboratorio de Espectroscopía.

- Compararemos por espectroscopia RAMAN los principales grupos químicos-aromáticos que caracterizan las nueces de Chile, en sus distintas variedades y también con muestras procedentes de Europa, Asia y Estados Unidos.

SECCIÓN 10 : ACTIVIDADES DEL ESTUDIO

(Adjuntar Carta Gantt mensual para la totalidad del estudio)

AÑO **2006**

Objetivo Especif. N°	Actividad N°	Descripción	Fecha Inicio	Fecha Término
Planteamiento del Proyecto	1	Definición de bases y objetivos del Proyecto, reuniones de pauta y desarrollo de estrategias.	Dic	Dic
Selección de muestras	2	Determinación: localidades productivas, variedad por localidad, selección predios, acuerdo productores; toma de muestra, procesamiento, identificación y guarda.	Dic	Ene
Análisis químico seleccionado	3	Caracterizar químicamente los componentes de las nueces, por variedad y localidad. Espectroscopia RAMAN.	Ene	Feb
Análisis sensoriales	4	Panel experto	Ene	Feb

AÑO **2007**

Objetivo Especif. N°	Actividad N°	Descripción	Fecha Inicio	Fecha Término
Análisis sensorial	4	Desarrollo de un lenguaje descriptivo	Feb	Abr
	4	Elaboración de protocolos de evaluación sensorial	Feb	Abr
	4	Paneles de cata	Feb	Abr
	4	Compilación resultados	Abr	Abr
	4	Mesa de validación resultados	Abr	Abr
	4	Perfil de libre elección	May	May
	4	Selección de atributos sensoriales	May	May
Análisis químico seleccionado	3	Caracterizar químicamente los componentes de las nueces, por variedad y localidad. Espectroscopia RAMAN.	May	May



Análisis sensorial comparativo	5	Preparación de estándares	May	May
	5	Mesa de validación de resultados	May	May
	5	Entrenamiento panel centro de aromas	May	May
	5	Evaluación sensorial de las muestras	May	Jun
	5	Mesa de validación de resultados	Jul	Jul
Informe final	6	Compilación de resultados, difusión	Ago	Ago

SECCIÓN 11: RESULTADOS ESPERADOS E INDICADORES

11.1. Resultados Esperados por Objetivo

Obj. Esp. N°	Activ. N°	Producto esperado	Indicador
4,6	3	Caracterizar químicamente las nueces	Características químicas de las nueces Chilenas
5	4	Estado del arte, panel experto conformado, lenguaje descriptivo para las nueces, Protocolos de elaboración de estándares, uniformar criterios sobre resultados obtenidos, análisis generalizado procrustes, Protocolo para elaboración de estándares	Lexico de la nuez
5	5	Intensidad relativa de las muestras respecto de atributos, establecer grupos de muestras y determinar posibles diferencias, uniformar criterios sobre resultados obtenidos	Comparaciones de muestras dentro de Chile, las diferentes variedades y zonas y comparación con muestras extranjeras
5,6	3,5	Caracterización sensorial de las muestras. Caracterización químico-sensorial por espectroscopia comparativo.	Identificación de grupos químicos aromáticos que caracterizan las nueces de Chile y extranjeras

12. COSTOS TOTALES DEL ESTUDIO: CUADRO RESUMEN

(resultado de la sumatoria de los cuadros 13.1 y 13.3)

ÍTEM	COSTO TOTAL	Dic-06	Ene-07	Feb-07	Mar-07	Abr-07	May-07	Jun-07	Jul-07	Ago-07
1. RECURSOS HUMANOS										
1.1 Equipo Técnico	1.224.000	1.224.000	0	0	0	0	0	0	0	0
1.2 Asesorías										
1.2.1 Honorarios de asesores para las mesas de validación de resultados	1.482.000	0	0	510.000	0	459.300	0	0	0	512.700
1.2.2 Honorarios de asesores para la organización de la propuesta	1.635.000	1.125.000	0	0	210.000	0	0	0	0	300.000
2. MATERIALES E INSUMOS										
2.1 Importación de muestras	600.000	0	0	0	0	600.000	0	0	0	0



3. SERVICIOS DE TERCEROS										
3.1 Identificación de muestras y otros gastos	258.057	129.028	0	0	0	0	129.029	0	0	0
3.2 Gastos de análisis químicos	3.540.000	0	1.830.000	0	0	0	1.710.000	0	0	0
3.3 Gastos de análisis sensoriales	4.070.000	0	1.850.000	0	0	0	1.900.000	0	0	320.000
3.4 Transporte de muestras	1.600.000	800.000	0	0	0	0	800.000	0	0	0
4 IMPREVISTOS										
4.1 Imprevistos	294.063	147.032	0	0	0	0	147.000	0	0	0
SUBTOTAL	14.703.120	3.425.060	3.680.000	510.000	210.000	1.059.300	4.686.060	0	0	1.132.700
TOTAL	14.703.120									

13.1. Financiamiento Aporte de la contraparte: Cuadro Resumen

ÍTEM	APORTE DE CONTRA PARTE	COSTO TOTAL CONTRAPARTE								
	Dic-06	Ene-07	Feb-07	Mar-07	Abr-07	May-07	Jun-07	Jul-07	Ago-07	
1. RECURSOS HUMANOS										
1.1 Equipo Técnico	1.224.000	0	0	0	0	0	0	0	0	1.224.000
1.2 Asesorías										
1.2.1 Honorarios de asesores para las mesas de validación de resultados	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1.2.2 Honorarios de asesores para la organización de la propuesta	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2. MATERIALES E INSUMOS										

2.1 Importación de muestras	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3. SERVICIOS DE TERCEROS										
3.1 Identificació n de muestras y otros gastos	129.028	0	0	0	0	129.029	0	0	0	258.057
3.2 Gastos de análisis químicos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3.3 Gastos de análisis sensoriales	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3.4 Transporte de muestras	800.000	0	0	0	0	800.000	0	0	0	1.600.000
4 IMPREVIST OS										
4.1 Imprevistos	147.032	0	0	0	0	147.031	0	0	0	294.063
SUBTOTAL	2.300.060	0	0	0	0	1.076.060	0	0	0	3.376.120
TOTAL										3.376.120

13.2. Aportes de contraparte: criterios y métodos de valoración

- Las horas profesionales se han estimado como valor a 0,97 UF
- En la elaboración y secretaría de proyecto están incluidos los gastos generales y de administración.
- En los gastos de recolección, procesamiento, identificación y guarda se han incluido los servicios de arriendo de vehículo para el desplazamiento y transporte de toda la gestación del proyecto y recolección de muestras. Así como también el arriendo de bodega.
- En actividad 2 se han incluido gastos de emisión de garantías y suscripción de contratos.



13.3. *Financiamiento Solicitado a FIA: Cuadro Resumen*

ÍTEM	APORTE SOLICITADO	COSTO TOTAL SOLICITADO								
	Dic-06	Ene-07	Feb-07	Mar-07	Abr-07	May-07	Jun-07	Jul-07	Ago-07	
1. RECURSOS HUMANOS										
1.1 Equipo Técnico	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1.2 Asesorías										
1.2.1 Honorarios de asesores para las mesas de validación de resultados	0	0	510.000	0	459.300	0	0	0	512.700	1.482.000
1.2.2 Honorarios de asesores para la organización de la propuesta	1.125.000	0	0	210.000	0	0	0	0	300.000	1.635.000
2. MATERIALES E INSUMOS										
2.1 Importación de muestras	0	0	0	0	600.000	0	0	0	0	600.000



3. SERVICIOS DE TERCEROS										
3.1 Identificación de muestras y otros gastos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3.2 Gastos de análisis químicos	0	1.830.000	0	0	0	1.710.000	0	0	0	3.540.000
3.3 Gastos de análisis sensoriales	0	1.850.000	0	0	0	1.900.000	0	0	320.000	4.070.000
3.4 Transporte de muestras	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4 IMPREVISTOS										
4.1 Imprevistos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SUBTOTAL	1.125.000	3.680.000	510.000	210.000	1.059.300	3.610.000	0	0	1.132.700	11.327.000
TOTAL										11.327.000

13.4. Financiamiento solicitado a FIA: criterios y métodos de valoración

- En el mes de Julio se han incluido \$360.000 que corresponden a gastos por imprevistos
- Item \$740.000 de análisis comparativo de muestras esta en conversaciones para ser renegociado con el CA, sin embargo, no podemos adelantar nada sobre el éxito de esta gestión
- Las cifras expresadas por actividad se ajustan a presupuestos obtenidos y adjuntados a la propuesta de Consultoría presentada anteriormente. Los flujos de caja han considerado adelantos del 60% en efectivo al momento de entregar las muestras para la actividad y el 40% restante al término e informe de cada actividad realizada. Según requerimientos de las entidades que prestaran los servicios.
- Las horas indicadas por asesor jefe de la Unidad Centro de Aromas están incluidas dentro del presupuesto presentado por el CA para todas las actividades a desarrollar.



14. CAPACIDAD DE EJECUCIÓN DEL ESTUDIO

14.1. Antecedentes y experiencia del agente postulante y agentes asociados

Entidad responsable: El GTT Nogales de Buin A. G. fue formado en Noviembre de 2002 como un grupo de transferencia tecnológica promovido por el INIA Los Tilos que reúne a 17 productores de nueces que en conjunto suman alrededor 317 ha de nogales en la zona central del país.

El objetivo de esta asociación gremial es promover tecnología, desarrollo y protección de la actividad común de sus socios, cual es el cultivo del nogal.

El espíritu de esta asociación es dar cabida a todo tipo de productores de nuez.

Entidad asociada: El Comité de Nueces, organización integrada a Fedefruta F.G., fue creada en diciembre de 2002 como una instancia para desarrollar acciones que permitan el desarrollo técnico de la producción y procesamiento de la nuez y sus productos relacionados, permitir un manejo fluido en la comercialización de los productos y fomentar la exportación y la imagen de la nuez chilena en el exterior.

Así se extrae de sus objetivos:

- El fomento y desarrollo de la actividad productiva

- La racionalización de los canales de comercialización

- Su relación e integración con actividades exportadoras a fines.

- El interés de mantener sistemas de información

- La contribución a la integración de los productores locales con sus pares internacionales, con el propósito de intercambiar experiencias a nivel técnico, de manejo empresarial, y de comercialización.

- La promoción del consumo de nueces en el ámbito internacional y nacional,

- El establecimiento y difusión de estándares y criterios mínimos de calidad para nueces de establecimiento y difusión de estándares y criterios mínimos de calidad para nueces de exportación

- La contribución a mejorar los canales de comunicación de todas las partes involucradas en la industria, con el fin de ordenar la oferta del producto chileno y maximizar los retornos de la industria, entre otros.

A esta gran iniciativa, que en sus inicios comenzara con 7 productores, se adhieren en su lanzamiento el 7 de agosto del año 2003, en el "Primer Encuentro Nacional de productores de Nueces de nogal" más de 30 nuevos productores de diverso tamaño y que a la fecha ya suman más de 125 socios activos.



14.2. Instalaciones físicas, administrativas y contables

1. Facilidades de infraestructura y equipamiento importantes para la ejecución del estudio.

El GTT Nogales de Buin AG, previo a su formación en el año 2006 se ha reunido ininterrumpidamente durante mas de tres años mensualmente en los diferentes predios de sus socios. Actualmente como AG seguimos reuniéndonos para contrastar experiencias como productores y también intercambiar información técnica y comercial. Se han implementado numerosos talleres y seminarios. Cuenta con equipamiento audiovisual propio y otros elementos tecnológicos de administración y difusión.

2. Capacidad de gestión administrativo-contable.

El GTT Nogales de Buin cuenta con asesoría contable de acuerdo a las capacidades y experiencias de sus socios.



15. OBSERVACIÓN SOBRE POSIBLES EVALUADORES

(Identificar a el o los especialistas que estime inconveniente que evalúen la propuesta. Justificar)

Nombre	Institución	Cargo	Observaciones



ANEXO 1
FICHAS DATOS PERSONALES Y DATOS DE ORGANIZACIONES

ANEXO 1.1 : FICHA DATOS PERSONALES

Ficha Representante(s) Legal(es)

(Esta ficha debe ser llenada tanto por el Representante Legal del Agente postulante o Ejecutor como por el Representante Legal del Agente Asociado)

Tipo de actor en el Estudio (A)	Agente Postulante		
Nombres	Guillermo		
Apellido Paterno	Valdés		
Apellido Materno	Ch.		
RUT Personal			
Nombre de la Organización o Institución donde trabaja	GTT Nogales de Buin Asociación Gremial		
RUT de la Organización	65.673.110-9		
Tipo de Organización	Pública	<input type="checkbox"/>	Privada <input checked="" type="checkbox"/>
Cargo o actividad que desarrolla en ella	Presidente		
Dirección (laboral)	Camino Los Guindos 3283		
País	Chile		
Región	Región Metropolitana		
Ciudad o Comuna	Buin		
Fono	8213875		
Fax	8212425		
Celular			
Email	agronuez@manquehue.net		
Web			
Género	Masculino	<input checked="" type="checkbox"/>	Femenino <input type="checkbox"/>
Etnia (B)			
Tipo (C)	Profesional		

(A), (B), (C): Ver notas al final de este anexo

(Se deberá repetir esta información tantas veces como números de representantes legales participen)



Ficha Coordinadores y Equipo Técnico

(Esta ficha debe ser llenada tanto por el Coordinador Principal, Coordinador Alterno y cada uno de los integrantes del Equipo Técnico)

Tipo de actor en el Estudio (A)	Coordinador		
Nombres	Guillermo		
Apellido Paterno	Valdés		
Apellido Materno			
RUT Personal			
Nombre de la Organización o Institución donde trabaja			
RUT de la Organización			
Tipo de Organización			
Cargo o actividad que desarrolla en ella			
Profesión			
Especialidad			
Dirección (laboral)			
País			
Región			
Ciudad o Comuna			
Fono			
Fax			
Celular			
Email			
Web			
Género	Masculino		Femenino
Etnia (B)			
Tipo (C)	Profesional		

(A), (B), (C): Ver notas al final de este anexo

(Se deberá repetir esta información tantas veces como números de coordinadores e integrantes del equipo técnico participen)



Ficha Participantes o Beneficiarios Directos

(Esta ficha debe ser llenada por cada uno de los beneficiarios directos o participantes vinculados al estudio)

Tipo de actor en el Estudio (A)	Asesor técnico		
Nombres	Pedro Pablo		
Apellido Paterno	Vial		
Apellido Materno	Garrido		
RUT Personal			
Nombre de la Organización o Institución donde trabaja	Fundo Los Tilos (Jorge Vial Montes)		
RUT de la Organización			
Tipo de Organización	Pública	<input type="checkbox"/>	Privada <input checked="" type="checkbox"/>
Cargo o actividad que desarrolla en ella	Administrador General		
Profesión	Ingeniero Agrónomo		
Especialidad			
Dirección (laboral)	Camino Los Tilos 450		
País	Chile		
Región	Metropolitana		
Ciudad o Comuna	Buin		
Fono	8212122		
Fax			
Celular			
Email	ppvial@puc.cl		
Web			
Género	Masculino	<input checked="" type="checkbox"/>	Femenino <input type="checkbox"/>
Etnia (B)			
Tipo (C)	Profesional, productor individual pequeño-mediano		

(A), (B), (C): Ver notas al final de este anexo

(Se deberá repetir esta información tantas veces como números de participantes o beneficiarios directos participen y/o estén vinculados al estudio)

Ficha Participantes o Beneficiarios Directos

(Esta ficha debe ser llenada por cada uno de los beneficiarios directos o participantes vinculados al estudio)

Tipo de actor en el Estudio (A)	Asesor técnico		
Nombres	Juan Enrique		
Apellido Paterno	Vial		
Apellido Materno	Larraín		
RUT Personal			
Nombre de la Organización o Institución donde trabaja	Agrícola Los Llanos LTDA.		
RUT de la Organización	78.207.210-2		
Tipo de Organización	Pública	<input type="checkbox"/>	Privada <input checked="" type="checkbox"/>
Cargo o actividad que desarrolla en ella	Gerente		
Profesión	Ingeniero Agrónomo		
Especialidad			
Dirección (laboral)	Parcela 53, El Transito		
País	Chile		
Región	Metropolitana		
Ciudad o Comuna	Paine		
Fono	8212122		
Fax			
Celular			
Email	jovial@vtr.net		
Web			
Género	Masculino	<input checked="" type="checkbox"/>	Femenino <input type="checkbox"/>
Etnia (B)			
Tipo (C)	Profesional, productor individual pequeño-mediano		

(A), (B), (C): Ver notas al final de este anexo

(Se deberá repetir esta información tantas veces como números de participantes o beneficiarios directos participen y/o estén vinculados al estudio)



Tipo de actor en el Estudio (A)	Asesor técnico		
Nombres	Cecilia Fabiola		
Apellido Paterno	Gutiérrez		
Apellido Materno	Meneses		
RUT Personal			
Nombre de la Organización o Institución donde trabaja	Marcos Gutiérrez M.		
RUT de la Organización			
Tipo de Organización	Pública	<input type="checkbox"/>	Privada <input checked="" type="checkbox"/>
Cargo o actividad que desarrolla en ella	Gerente Producción y Ventas		
Profesión	Bióloga, Magíster en Ciencias, Ingeniero Agrónomo		
Especialidad	Fisiología vegetal, ecofisiología, estrés hídrico		
Dirección (laboral)	Calle las rosas 480, Paula Jaraquemada		
País	Chile		
Región	Metropolitana		
Ciudad o Comuna	Paine		
Fono	8242343		
Fax			
Celular			
Email	ceciliagutierrez@terra.cl; painenut@gmail.com		
Web			
Género	Masculino	<input type="checkbox"/>	Femenino <input checked="" type="checkbox"/>
Etnia (B)			
Tipo (C)	Profesional, productor individual pequeño		

ANEXO 1.2 : FICHA DATOS ORGANIZACIÓN

Ficha Agentes Postulantes y Asociados

(Esta ficha debe ser llenada tanto por el Agente Postulante o Ejecutor, como por cada uno de los Agentes Asociados al estudio)

Tipo de actor en el Estudio (D)	Asociación Gremial		
Nombre de la organización, institución o empresa	GTT Nogales de Buin AG		
RUT de la Organización	65.673.110-9		
Tipo de Organización	Pública	<input type="checkbox"/>	Privada <input checked="" type="checkbox"/>
Dirección	Camino Los Guindos 450		
País	Chile		
Región	Metropolitana		
Ciudad o Comuna	Buin		
Fono	8213875		
Fax			
Email			
Web			
Tipo entidad (E)	Asociación de productores pequeños		

(D), (E) : Ver notas al final de este anexo

Ficha Organizaciones Participantes o Beneficiarios Directos

(Esta ficha debe ser llenada por cada una de las organizaciones, instituciones o empresas que participan y/o están vinculadas al estudio)

Tipo de actor en el Estudio (D)			
Nombre de la organización, institución o empresa	Chilenut		
RUT de la Organización	s/RUT		
Tipo de Organización	Pública	<input type="checkbox"/>	Privada <input checked="" type="checkbox"/>
Dirección	San Antonio 220, oficina 301		
País	Chile		
Región	Metropolitana		
Ciudad o Comuna	Santiago		
Fono	5854500		
Fax	5854501		
Email	chilenut@chilenut.cl		
Web	www.chilenut.cl		
Tipo entidad (E)	Asociación de productores pequeños, medianos y grandes, y empresas productivas y/o de procesamiento.		

(D), (E) : Ver notas al final de este anexo



ANEXO 2
**CURRICULUM VITAE DEL EQUIPO DE COORDINACIÓN Y
EQUIPO TÉCNICO DEL ESTUDIO**

ANEXOS

ANEXO 1: CURRICULUM VITAE

del Coordinador de la propuesta, postulantes (profesionales), integrantes de equipo técnico, consultor, según corresponda

CURRICULUM VITAE FORMATO TIPO

ANTECEDENTES PERSONALES CONSULTOR

Apellidos y nombres:	Gerard Hernán Casaubon Cruzat
Fecha de nacimiento y lugar:	25/12/1974
Nacionalidad:	Chilena
RUT o Número de Pasaporte:	
Domicilio particular:	René Maruri 7352, La Reina
Región:	RM
Teléfono particular:	(56-2)2738352
Lugar de trabajo:	Centro Aromas, DICTUC
Dirección laboral:	Vicuña Mackenna 4860, Macul, Santiago.
Región:	RM
Teléfono laboral:	(56-2)3547259
Fax laboral:	(56-2)3547125
E-mail:	gcausaubo@puc.cl
Profesión:	Ingeniero Agrónomo
Idiomas que maneja:	Inglés
En caso de emergencia avisar a:	
Nombre	
Teléfono	

2. ANTECEDENTES ACADÉMICOS (CV Adjunto)

3. ESTUDIOS SUPERIORES (CV Adjunto)

4. EXPERIENCIA PROFESIONAL (últimos cuatro años) (CV Adjunto)

5. PUBLICACIONES (últimos cuatro años) (CV Adjunto)

6. ACTIVIDADES DE FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN en que ha participado (últimos cuatro años) (CV Adjunto)

GERARD HERNÁN CASAUBON CRUZAT

Fecha Nacimiento: 25/12/1974

Nacionalidad: Chilena

Estado Civil: Soltero

Dirección:

Rene Maruri 7352, La Reina

Santiago - Chile

(09) 318 16 91

(56 2) 273 83 52

gcasaubo@puc.cl

ESTUDIOS

1993 - 2000

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DE CHILE

Ingeniero Agrónomo.

Mención viticultura y enología.

Proyecto de Título: Análisis Sensorial Descriptivo de Muestras Comerciales de Piscos Chilenos

1981 - 1992

COLEGIO CALASANZ

Enseñanza Básica y Media

EXPERIENCIA LABORAL

2002 - a la fecha

CENTRO DE AROMAS, DICTUC

Jefe Unidad Evaluación Sensorial y Estudios Hedónicos.

- Creación y liderazgo de una nueva unidad de negocios dentro de DICTUC S.A.
- Diseño e implementación del plan estratégico y de negocios para la unidad.
- Elaboración de Proyectos I&D en el área con el sector público-privado.
- Asesorías, estudios y servicios en calidad organoléptica y correlación químico-sensorial para la industria vitivinícola.

Director Alterno SubProyecto Vinnova S.A

Perfiles de Estilos de Vinos Competitivos y Estudio Preliminar de las Preferencias de los Consumidores Nacionales e Internacionales.
Periodo: 2006 - 2008
Presupuesto: USD 380.000

Jefe Proyecto FDI 04C10PAD-01

Caracterización Químico-Sensorial de *Vitis vinifera* cv. Sauvignon blanc en el valle de Casablanca: Perfeccionamiento Aromático para competir en los mercados internacionales.
Periodo: 2005 -2007
Presupuesto: USD 550.000

Jefe Proyecto Innova 204-4131

Desarrollo y aplicación de nuevos procesos de destilación para satisfacer las preferencias de los consumidores.
Periodo: 2004 - 2006
Presupuesto: USD 90.000

2001 - 2002

CENTRO DEL VINO PUC e INRA Paris Grignon.

Jefe del panel de evaluación sensorial
Proyecto Fondef D97I1013 "Optimización de procesos de producción y recuperación de aromas en jugos, vinos y destilados".

Feb. 01 - Abr. 01

COUSIÑO MACUL S.A.

Asistente de enólogo durante vendimia.
Labores de recepción, molienda, prensado y vinificación.

FORMACIÓN PROFESIONAL

• **Pasantías**

Compusense Inc., Canadá.

Capacitación en modelamientos matemático-estadísticos de estudios de consumidores y análisis sensorial (Preference Mapping).
Mayo de 2006

Compusense Inc., Canadá.

Capacitación en entrenamiento de paneles sensoriales, diseño de estudios de consumidores y manejo de software *Compusense five*.
Noviembre de 2005

Innovinum, Canadá

Capacitación en *Wine Descriptive Analysis* y manejo de laboratorios de Evaluación Sensorial
Octubre 2004

- **Certificados**
Applied Sensory Science and Consumer Testing Certificate Program
University of California, Davis. USA
Septiembre 2005 – Agosto 2006
- **Cursos e-learning**
Marketing estratégico: la organización orientada al cliente
La Clase Ejecutiva, PUC.
Año 2003

OTROS

Idioma

Inglés: escritura y lectura nivel avanzado; conversación nivel intermedio.

Informática

MS Office nivel avanzado.
Manejo de diversos software estadísticos.

Otras actividades

Deportes: tenis, ajedrez y montañismo

PUBLICACIONES

Peña y Lillo, M., Latrille, E., Casaubon, G., Agosín, E., Bordeu, E., Martin, N. (2003). Panel and individual performance in orthonasal and retronasal profiles of Chilean Pisco Spirit. Abstracts of papers of the American Chemical Society. 226: 162-AGFD Part 1

Peña y Lillo, M; Latrille, E; Casaubon, G; Agosin, E; Bordeu, E. and Martin, N. Comparison between odour and aroma profiles in Chilean Pisco Spirit, Food Quality and Preferences 16 (1): 59-70 JAN 2005.

REFERENCIAS

Edmundo Bordeu, Ph D.
Profesor Titular de la Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal de la Pontificia Universidad Católica de Chile.
Director CEVIUC.
Fono: 354 4167
e-mail: ebordeu@puc.cl

Eduardo Agosín, Ph D.
Director Centro de Aromas, DICTUC S.A.
Fono: 354 4253

e-mail: agosin@ing.puc.cl

CURRICULUM VITAE FORMATO TIPO

1. ANTECEDENTES PERSONALES COORDINADOR

Apellidos y nombres:	Cecilia Fabiola Gutiérrez Meneses
Fecha de nacimiento y lugar:	2/10/1964, Santiago
Nacionalidad:	Chilena
RUT o Número de Pasaporte:	
Domicilio particular:	Arrayan rojo 8935, Jardines de la Viña, La Florida
Región:	RM
Teléfono particular:	(56-2)2979126
Lugar de trabajo:	PAINENUT
Dirección laboral:	Callejón las rosas, parcela 12, Paula Jara quemada
Región:	RM
Teléfono laboral:	(56-2)8242343
Fax laboral:	
E-mail:	<u>ceciliagutierrez@terra.cl</u> ; <u>painenut@gmail.com</u>
Profesión:	Bióloga, Ingeniero Agrónomo
Idiomas que maneja:	Inglés, Francés
En caso de emergencia avisar a:	
Nombre	Marcos Gutiérrez Meneses
Teléfono	093315995

2. ANTECEDENTES ACADEMICOS (CV Adjunto)

3. ESTUDIOS SUPERIORES (CV Adjunto)

4. EXPERIENCIA PROFESIONAL (últimos cuatro años) (CV Adjunto)

6. PUBLICACIONES (últimos cuatro años) (CV Adjunto)

6. ACTIVIDADES DE FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN en que ha participado (últimos cuatro años) (CV Adjunto)

CURRÍCULO VITAE

DATOS PERSONALES

Nombre y Apellidos : **Cecilia Fabiola Gutiérrez Meneses**

Fecha de nacimiento : 2 de octubre de 1964

Lugar de nacimiento : Santiago

RUT :

Dirección : Arrayán Rojo 8935- Jardines de la Viña, La Florida, Santiago.

Teléfonos: (56-2) 2979126- 93374768

E-mail: ceciliagutierrez@terra.cl; painenut@gmail.com

FORMACIÓN ACADÉMICA

- 2003- Magíster(c) en Ecología de Zonas Áridas, Universidad de La Serena,
2000 La Serena.
- 1990- Ingeniero Agrónomo, Universidad Católica de Chile, Santiago.
1994
- 1987- Licenciado en Biología, Facultad de ciencias, Universidad de Chile,
1983 Santiago.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

- 2006- Gerente de Producción y ventas, Huerto de Nogales, Empresa
- 2003 Painenut, Paine. Empresa familiar.
- 2003- Académico Facultad de Ciencias, departamento de Agronomía,
1998 Universidad de La Serena. Cursos: Fisiología de Poscosecha, Cultivos
anuales y Métodos de cultivo. Profesor responsable de los cursos.
- 1999- Laboratorios de Ecofisiología Vegetal, Facultad de Ciencias,
2002 Universidad de La Serena.
- 1999- Administrador Vivero Tecnocitrus LTDA. Vivero de cítricos, vides y
1998 paltos. Propagación de plantas comerciales. Parcela 8ª Carachilla,
Ovalle.
- 1998- Productor independiente de Hortalizas para ser comercializadas en la
1996 vega central (Santiago) y en distintos supermercados de La Serena.
- 1995 Productor de Pimentón deshidratado para exportadora de Raúl Navarro
Chile.
- 1992 Producción de semilla híbrida de melones y de pimentón. Estación
experimental Universidad Católica de Chile, Pirque.
- 1991 Administrador de Packing de uva de exportación a EU y a USA, Paine.
- 1990- Investigador Asociado en el Centro de Investigación de la Ulcera,
1988 Departamento de Medicina de la Universidad de California (UCLA), Los
Angeles, CA, USA.

PASANTIAS, CURSOS Y SEMINARIOS

- 2005 Trabajo en proyectos de manejo de riego y déficit hídrico en nogales y almendros, Departamento de Fruticultura, Davis, California, USA.
- 2003 Curso Internacional Plant Interaction: Facilitation, Facultad de ciencias, departamento de Ecología, Universidad de Concepción, Chile. Enero 9-14.
- 2001 Functional Diversity in Ecosystems, Facultad de ciencias, departamento de Ecología, Universidad de Concepción, Chile. Enero 7-12.
- 2000 Taller Internacional de Resistencia a bajas temperaturas en plantas, Facultad de ciencias, departamento de Ecología, Universidad de Concepción, Chile. Enero 10-22.

Poseo varias presentaciones a congresos en Chile y en el extranjero así como también publicaciones científicas. Sin embargo, respecto de estas últimas, no he publicado nada en los últimos 4 años como se me solicita.

IDIOMAS

INGLÉS Fluido (avanzado) oral y escrito

FRANCÉS Fluido (avanzado) oral y escrito intermedio

Poseo experiencia en traducción de manuales y proyectos para empresas chilenas y extranjeras y he coordinado congresos internacionales en el país actividades todas para las cuales mi nivel avanzado de idiomas me ha sido de gran utilidad.

OTROS

Deportes / hobby: Montañismo, pesca y natación.



CURRICULUM VITAE FORMATO TIPO

1. ANTECEDENTES PERSONALES PARTICIPANTES

Apellidos y nombres:	Vial Garrido Pedro Pablo
Fecha de nacimiento y lugar:	14-12-1977, Santiago de Chile
Nacionalidad:	Chileno
RUT o Número de Pasaporte:	
Domicilio particular:	Av. Américo Vesputio Norte 568 Dpto. 901
Región:	Metropolitana
Teléfono particular:	9-2495628
Lugar de trabajo:	Fundo Los Tilos (Jorge Vial Montes)
Dirección laboral:	Camino Los Tilos 450, Buin
Región:	Metropolitana
Teléfono laboral:	2-8212122
Fax laboral:	2-8212122
E-mail:	ppvial@puc.cl
Profesión:	Ingeniero Agrónomo
Idiomas que maneja:	Español e Inglés
En caso de emergencia avisar a:	Jorge Vial Montes
Nombre	
Teléfono	2-8212122 – 9-2246501

2. ANTECEDENTES ACADÉMICOS

Educación primaria y secundaria en el Saint George's College de Santiago de Chile

Verano 1995. Estudio de Inglés en Lewiston Porter Highschool, Lewistown, New York, USA.

3. ESTUDIOS SUPERIORES

1998-2003 Ingeniero Agrónomo de la Pontificia Universidad Católica de Chile, con mención en ciencias Vegetales. Graduado con dos votos de distinción.

1996-1997 Bachiller en Ciencias Sociales y Humanidades de la Pontificia Universidad Católica de Chile.

4. EXPERIENCIA PROFESIONAL (últimos cuatro años)



2003 – 2006 Administración general del Fundo Los Tilos, dedicado a nogales y carozos principalmente.

7. PUBLICACIONES (últimos cuatro años)

Mayo 2004, presentación y defensa de Tesis de grado; “Creación de un sistema de información geográfica a nivel predial basado en Agricultura de Precisión”.

6. ACTIVIDADES DE FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN en que ha participado (últimos cuatro años)

Enero 2005; participación en el curso “Negociación efectiva para ejecutivos y profesionales”

Agosto 2004; participación en el programa empretec: “Programa de desarrollo del comportamiento emprendedor”.

Enero 2003; Participación en el “1^{er} Taller de Agricultura de Precisión” dictado por el Centro de agricultura de precisión de la Pontificia Universidad Católica de Chile (CAPUC).

Apellidos y nombres:	Vial Larrain Juan Enrique
Fecha de nacimiento y lugar:	27 de Febrero 1947 Santiago Chile
Nacionalidad:	Chileno
RUT o Número de Pasaporte:	
Domicilio particular:	Los Gladiolos 2975
Región:	Metropolitana
Teléfono particular:	2 – 474 1602
Lugar de trabajo:	Parcela 53 El Transito Paine
Dirección laboral:	Parcela 53 El Transito Paine
Región:	Metropolitana
Teléfono laboral:	2- 821 6855
Fax laboral:	2- 225 9744
E-mail:	jovial@vtr.net
Profesión:	Ingeniero Agronomo
Idiomas que maneja:	Español – Ingles
En caso de emergencia avisar a:	
Nombre	Gloria Valenzuela
Teléfono	09 2225576 – 474 1602

2. ANTECEDENTES ACADEMICOS (CV adjunto)

3. ESTUDIOS SUPERIORES (CV adjunto)

4. EXPERIENCIA PROFESIONAL (últimos cuatro años) (CV adjunto)

5. **PUBLICACIONES** (últimos cuatro años) **(CV adjunto)**

6. **ACTIVIDADES DE FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN** en que ha participado (últimos cuatro años) **(CV adjunto)**

CURRICULUM VITAE

ANTECEDENTES PERSONALES

Nombre : Juan Enrique Vial Larrain
Fecha de nacimiento : 27 de febrero de 1947
Nacionalidad :
Rut :
Domicilio : Los Gladiolos 2975, Providencia / Santiago
Telefono : 474 1602 - 225 9744 - 09 879 6060
Lugar de Trabajo : Parcela N° 53 El Transito Paine
Telefono : 821 6855 Fax 222 5576
Mail : jevial@vtr.net
Profesion : Ingeniero Agrónomo

ANTECEDENTES LABORALES

1992 – 1999 : Participa como Socio y Director de Xilo S.A.
(Fabrica de Muebles de Niños)
1999-2006 : Administra su propiedad Agrícola (Paine) con
Plantaciones de Nogales y Cerezos

ACTIVIDADES FORMACION

Cursos de Especialización:

- Diversos cursos de Producción y Procesamientos Fruta en Fundación Chile.
- Seminario Evaluación de Proyectos, Facultad Economía U. de Chile, .
- Curso de Administración de Empresas, Facultad de Economía U. de Chile,

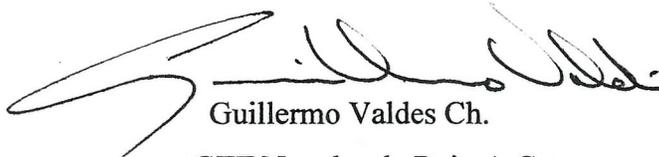


ANEXO 3
**CARTAS DE COMPROMISO DE LAS RESPONSABILIDADES
Y APORTES DE CONTRAPARTE
(AGENTE POSTULANTE Y ASOCIADOS)**

CERTIFICADO

Presente

Por la siguiente se deja constancia de que la entidad responsable del proyecto Caraterizacion del Sabor de la Nuez Chilena, que será presentado como proyecto ventanilla a FIA es el GTT Nogales de Buin A. G., Rut N°: 65.673.110-9 representado legalmente por su presidente, don Guillermo Valdés Ch.



Guillermo Valdés Ch.
pp GTT Nogales de Buin A.G.

Buin, 24 de julio de 2006

Santiago, 20 de julio de 2006

Señores
Fundación para la Innovación Agraria
PRESENTE

Muy señores nuestros:

Entre los objetivos y metas más valoradas por Chilenut están los de fomentar el desarrollo e investigación en áreas relacionadas con el sector y de crear un entorno favorable a la innovación, de modo que nuestra industria logre diferenciarse y posicionarse en la producción y comercialización de productos de alta calidad, dirigidos a mercados exigentes y exclusivos.

Para aspirar a lograr la situación descrita, es de suma relevancia convencer a nuestros clientes en el mundo de que Chile entrega un producto diferente, especialmente en sus cualidades que pueden ser distinguidas por el consumidor, como son las características aromáticas y de sabor.

Por estas razones apoyamos con entusiasmo el proyecto "Análisis sensorial de las Nueces Chilenas", que será presentado próximamente a la Fundación para la Innovación Agraria, por el GTT Nogales de Buin A.G.. Por otro lado, podemos manifestarles que cooperaremos con los recursos que sean necesarios para que el proyecto mencionado sea exitoso y podamos mostrarlo en el exterior como un distintivo de nuestros productos.

Sin otro particular, les saluda atentamente,



Juan Luis Vial C.

Presidente Chilenut

Santiago: 14 de junio de 2006

A : *GTT Nogales de Buin A. G.*

DE: *Gerard Casaubon C.*

RE: *Consultoría Estudio Sensorial*

Estimados Srs.

A través de la presente deseo dejar constancia de nuestro interés en participar activamente como consultores en los estudios que está llevando a cabo *GTT Nogales de Buin A. G.* en el área de estudios y caracterización sensorial de nueces.

Sin otro particular, saluda cordialmente a Uds.



Gerard Casaubon C.
Unidad de Estudios Sensoriales y Hedónicos
Centro de Aromas, DICTUC S.A.

DICTUC es una filial de la Pontificia Universidad Católica de Chile

Vicuña Mackenna 4860, Macul, Santiago – Chile / Fono: (56-2) 354 7259 – 354 7095/
Fax: (56-2) 3547125 www.dictuc.cl; www.centroaromas.cl



ANEXO 4
**CARTAS DE COMPROMISO DE PARTICIPACIÓN
DEL EQUIPO TÉCNICO, DE COORDINACIÓN Y DE
LOS BENEFICIARIOS DIRECTOS**



ANEXO 5
CARTAS DE COMPROMISO, ACUERDOS O CONVENIOS
ENTRE EJECUTOR Y ASOCIADOS



ANEXO 6 **FLUJOS DE CAJA MENSUAL**



ANEXO 7
**ANTECEDENTES LEGALES Y FINANCIEROS, Y PERFIL DEL
AGENTE POSTULANTE Y ASOCIADOS**

CHILENUT

El Comité de Nueces, organización integrada a Fedefruta F.G., fue creada en diciembre de 2002 como una instancia para desarrollar acciones que permitan el desarrollo técnico de la producción y procesamiento de la nuez y sus productos relacionados, permitir un manejo fluido en la comercialización de los productos y fomentar la exportación y la imagen de la nuez chilena en el exterior.

Así se extrae de sus objetivos:

- El fomento y desarrollo de la actividad productiva
- La racionalización de los canales de comercialización
- Su relación e integración con actividades exportadoras a fines.
- El interés de mantener sistemas de información

La contribución a la integración de los productores locales con sus pares internacionales, con el propósito de intercambiar experiencias a nivel técnico, de manejo empresarial, y de comercialización.

La promoción del consumo de nueces en el ámbito internacional y nacional, El establecimiento y difusión de estándares y criterios mínimos de calidad para nueces de establecimiento y difusión de estándares y criterios mínimos de calidad para nueces de exportación

La contribución a mejorar los canales de comunicación de todas las partes involucradas en la industria, con el fin de ordenar la oferta del producto chileno y maximizar los retornos de la industria, entre otros.

A esta gran iniciativa, que en sus inicios comenzara con 7 productores, se adhieren en su lanzamiento el 7 de agosto del año 2003, en el "Primer Encuentro Nacional de productores de Nueces de nogal..." más de 30 nuevos productores de diverso tamaño y que a la fecha ya suman más de 125 socios activos.

GTT INIA Los Tilos - Reunión Constitutiva

Se inició la reunión a las 16 :30 horas del día 20 de Noviembre de 2002, con la asistencia de las personas indicadas en lista adjunta.

El expositor Sr. Gamalier Lemus manifestó que INIA ha firmado un convenio con Codeser, entidad que se ha encargado de formar los grupos de transferencia tecnológica (GTT) en la agricultura y tenía el encargo de formar cuatro grupos en la Región Metropolitana. Explicó que el objetivo de estos grupos es intercambiar las experiencias que cada agricultor ha tenido, con el fin de mejorar la eficiencia en esta actividad. INIA ha invitado a los agricultores presentes para formar un primer GTT compuesto por productores que cultivan el Nogal. Presenta al Sr. Sergio Villaseca Cambiaso, experto en suelos de INIA, el que actuaría como Coordinador del grupo.

El Sr. Villaseca expresa que los integrantes del grupo se deben comprometer a tener una reunión mensual para tratar temas o problemas técnicos y abrir su huertos a los demás componenetes del grupo. Consecuente con ello, los presentes que estén de acuerdo con lo anterior deben manifestar su intención llenando el formulario que se hace circular, indicando nombre, razón social, superficie del huerto y superficie dedicada a nogales, lo que hace cada uno de los presentes.

Directiva.- El Coordinador Sr. Villaseca recomienda elegir una primera directiva del grupo, la que queda formada por las siguientes personas :

Presidente : Sr. Guillermo Domínguez Errázuriz

Secretario : Sr. Agustín Ossa Bezanilla

Tesorera : Sra. Carmen Pérez Torres

Los directores elegidos agradecen la confianza depositada en ellos.

Temas próximos a tratar.- Se mencionan como posibles temas a tratar, enfermedades como Fitoftora, Riego, Pestes como peste negra, Control de Polilla, Poda de Verano, Cosecha, entre otros posibles. - Se acuerda tratar **Control de Escama, Polilla y Arañitas** en la primera reunión de trabajo.

Próxima Reunión .- Se acuerda fijar la próxima reunión el día **Martes 10 de Diciembre de 2002 a las 9 :30 horas en el predio de Sociedad. Agrícola El Remanso en la localidad de El Monte.** El anfitrión Sr. Luis Curilen se comprometió a enviar un croquis con la ubicación del predio.

Se levantó la reunión a las 18 :15 horas.



ANEXO 8: COTIZACIONES QUE RESPALDEN CÁLCULOS DE COSTOS

Deben incluirse identificadas con un número

COTIZACION N° 308

Santiago: 9 de enero de 2006

A : Sr. Pedro Pablo Vial.

DE: Gerard Casaubon C.

Fono: (02) 354 7095

RE: Asesoría en Caracterización Sensorial de Nueces

Estimado Sr. Vial,

Acorde a nuestra conversación, a continuación informo a usted las actividades y valores asociados para cada una de las etapas definidas en la asesoría "Caracterización Sensorial Preliminar de Nueces".

Etapas I: Desarrollo del lenguaje descriptivo y estándares respectivos

Actividades

- Conformación de un panel experto

En conjunto con el cliente se procederá a conformar un panel experto en el cual participarán profesionales ligados a la industria productora y comercializadora de nueces, quienes sumados a los profesionales del Centro de Aromas trabajarán en sucesivas sesiones de evaluación sensorial (5 sesiones).

- Desarrollo del lenguaje descriptivo.

A partir del estado del arte y la experiencia personal de los panelistas se desarrollará el lenguaje descriptivo que permitirá describir apropiadamente las características organolépticas de las muestras en estudio.

- Elaboración de los protocolos de evaluación sensorial y preparación de los estándares aromáticos.

A partir del estado del arte y el "know-how" del Centro de Aromas se procederá a elaborar los respectivos estándares para los distintos términos descriptivos generados por el panel experto.

- Perfil de Libre Elección

El panel realizará la caracterización de las muestras mediante la técnica de Perfil de Libre Elección, información que será analizada mediante Análisis Generalizado Procrustes a través del software Senstools.

Comentarios

Los panelistas externos serán contactados por el cliente y su participación será voluntaria.

Las muestras serán provistas por el cliente y el número de éstas será definido en conjunto con el cliente en una reunión de coordinación previa.

Resultados Esperados

- Panel experto en evaluación sensorial de nueces conformado
- Protocolos para la evaluación sensorial de nueces desarrollados.
- Protocolos para la elaboración de los estándares de referencias desarrollados.
- Lenguaje sensorial descriptivo elaborado.
- Caracterización de las muestras mediante *Perfil de Libre Elección* por el panel experto obtenido.

Valor: \$1.850.000

Etapa II: Caracterización Sensorial Descriptiva Cuantitativa de las nueces

Actividades

- Conformación del panel de evaluación sensorial y definición de las interrogantes a responder por el estudio

Se conformará un panel de evaluación sensorial de 8 panelistas a partir de la base de datos del Centro de Aromas, quienes serán testeados respecto a sus habilidades sensoriales particulares para la evaluación sensorial de nueces.

En conjunto con el cliente se deberá determinar cuales son las interrogantes a responder por el estudio

Ej.: ¿Cuáles son los atributos sensoriales en que se diferencian y asemejan las nueces nacionales de muestras de nueces de los principales países productores del mundo?

- Entrenamiento del panel

Se procederá a entrenar al panel en sucesivas sesiones (14 sesiones) de manera de lograr que el grupo sea discriminante, repetible, consistente y reproducible. Para ello se utilizarán diversos tipos de test sensoriales, análisis estadísticos, software apropiados y estándares de referencia.

COTIZACION N° 392**Santiago: 13 de junio de 2006****A : Sr. Pedro Pablo Vial.****DE: Gerard Casaubon C.****Fono: (02) 354 7095****RE: Caracterización Sensorial Preliminar de Nueces mediante Pruebas de Elección Forzada**

Estimado Sr. Vial,

Acorde a nuestra última conversación, a continuación informo a usted la actividad "Caracterización Sensorial Preliminar de Nueces mediante Pruebas de Elección Forzada" y su costo asociado para un total de 12 muestras.

Actividades

- Selección a partir del estado del arte de los principales atributos sensoriales que permitan diferenciar apropiadamente las muestras en estudio.
- Preparación de los estándares respectivos a partir de los protocolos disponibles en el estado del arte.
- Entrenamiento del panel del Centro de Aromas con los estándares elaborados (2 sesiones).
- Evaluación sensorial de las muestras mediante pruebas de elección forzada de los atributos descriptivos seleccionados (6 sesiones).

Resultados Esperados

- Atributos sensoriales y protocolo para la elaboración de los estándares seleccionados.
- Panel entrenado en la terminología descriptiva seleccionada.
- Caracterización de las muestras mediante *Pruebas de Elección Forzada* que permitirán establecer la intensidad relativa de las muestras respecto a los atributos descriptivos seleccionados, establecer grupos de muestras y determinar si existen diferencias significativas debido a la variedad y origen (valles) de las muestras.
- Informe final con análisis de resultados y caracterización sensorial de las muestras

Comentarios

Se utilizará el panel estable del Centro de Aromas (16 personas)

Las muestras serán provistas por el cliente y el número de éstas será definido en conjunto con el cliente en una reunión de coordinación previa.

Valor: \$1.480.000***DICTUC es una filial de la Pontificia Universidad Católica de Chile***

Vicuña Mackenna 4860, Macul, Santiago – Chile / Fono: (56-2) 354 7259 – 354 7095/

Fax: (56-2) 3547125 www.dictuc.cl; www.centroaromas.cl

Saluda cordialmente a Ud.

Gerard Casaubon C.
Unidad de Estudios Sensoriales y Hedónicos
Centro de Aromas, DICTUC S.A.

DICTUC es una filial de la Pontificia Universidad Católica de Chile

Vicuña Mackenna 4860, Macul, Santiago – Chile / Fono: (56-2) 354 7259 – 354 7095/
Fax: (56-2) 3547125 www.dictuc.cl; www.centroaromas.cl

Cecilia F. Gutiérrez

COTIZACIÓN N° 1

De: "Qualim" <qualim@uchile.cl>
Para: <ceciliagutierrez@terra.cl>
Enviado: Miércoles, 19 de Julio de 2006 14:24
Asunto: cotización

Estimada Sra. Cecilia:

Envío la cotización de los análisis solicitados:

Índice de peróxidos \$ 15.000.-

Análisis proximal

Humedad 8.000.-

Proteínas 12.000.-

Lípidos(extracción por Bligh) 25.000.-

Hidratos de carbono 20.000.-

Fibra por diferencia no tiene costo

Cenizas 10.000.-

Perfil de ácidos grasos 70.000.-

Tocoferoles 55.000.-

Si necesita los análisis para Etiquetado Nutricional

Hacer el etiquetado 15.000.-

Necesita Sodio 18.000.-

Calculo de calorías no tiene costo

Todos los valores son por muestra y se encuentran sin IVA.

Atentamente,

Graciela Cáceres

Cecilia F. Gutiérrez

REF: Cotización N° 2

De: "Francisco Jerez Bordali" <fjerez@fedefruta.cl>
 Para: <ceciliagutierrez@terra.cl>
 Enviado: Viernes, 04 de Agosto de 2006 10:58
 Asunto: Cotización Boletín

Celcilia:

Según lo solicitado, adjunto varias opciones para tu boletín:

1) Formato 43x28 cms -> doble carta extendido -> Dípticos en couché 250 grms., (+IVA):

a) 2x2 color

1.000.-	\$ 170.000.-
1.500.- ID	191.000.-
2.000.- ID	255.000.-
2.500.- Id	310.000.-

b) 3x3 color.

1.000.- ID	190.000.-
1.500.- ID	230.000.-
2.000.- ID	285.000.-
2.500.- ID	344.000.-

c) 4x4 color.

1.000.- ID	243.000.-
1.500.- ID	307.000.-
2.000.- ID	363.000.-
2.500.- ID	397.000.-

d) Diseño y producción de originales: \$ 150.000 + 10% boleta de honorarios

2) Formato carta extendido -> Dípticos en couché 250 grms. (+IVA):

a) 2x2 col.

1.000.- ID	99.000.-
1.500.- ID	129.000.-

2.000.- ID	165.000.-
2.500.- ID	190.000.-

b) 3x3 color.

1.000.- ID	119.000.-
1.500.- ID	140.000.-
2.000.- ID	185.000.-
2.500.- ID	220.000.-

c) 4x4 color.

1.000.- ID	153.000.-
1.500.- ID	187.000.-
2.000.- ID	229.000.-
2.500.- ID	261.000.-

d) Diseño y producción de originales: \$ 110.000 + 10% boleta de honorarios

Atentamente,

Francisco Jerez Bordalí
Comunicador Social
 Sófocles 8056 - Vitacura
 Santiago
 Teléfono (2) 458 70 60
 Celular 09 811 24 82
 fcojerez@vtr.net

Cecilia F. Gutiérrez

De: "Dario Restaurant" <darioest@terra.cl>
Para: <ceciliagutierrez@terra.cl>
Enviado: Martes, 08 de Agosto de 2006 19:24

Presupuesto

2 jugo natural
1 agua mineral
1 te
2 café
1 torta

Por persona: \$ 2.500 c/u + IVA

Salón privado + estrado

Atte. Dario

Señores
Glt Nogales de Buin AG
Presente

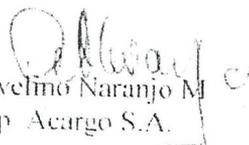
Ref: Cotización recolección muestras nueces

Estimados Señores:

Me es grato cotizar a Uds. El trabajo de consecución, acopio y traslado de las muestras de Nueces por Uds. Identificadas entre las localidades de Salamanca y Requinoa. De acuerdo a las instrucciones recibidas, será necesario realizar diversos viajes, coordinando así las fechas de cosecha de cada productor, y la rápida recolección de la muestra respectiva.

El precio por el trabajo encomendado es de \$ 800.000.- (ochocientos mil pesos) más IVA

Sin otro particular me despido Atentamente


Avelino Naranjo M
p Acargo S.A.

Santiago, 30 de Marzo 2006

A : **MARCOS GUTIERREZ**

Fecha: 05-09-2006

At.Sr(a): **CECILIA GUTIERREZ**

Fono: 2-8242343

Fax: 2-

Email: ceciliagutierrez@terra.cl

De nuestra consideración:

De acuerdo a lo solicitado, presentamos nuestra cotización por ensayos químico en muestra de nueces partidas.

Cant.		Valor Unit.	Neto	Precio
Ensayos				
1	Valor energético (*)	UF	0,00	0,00
1	Proteínas	UF	0,45	0,45
1	Grasa (Extracción Soxhlet)	UF	0,45	0,45
1	Carbohidratos disponibles (*)	UF	0,00	0,00
1	Humedad	UF	0,25	0,25
1	Cenizas	UF	0,34	0,34
1	Fibra dietaria total	UF	5,00	5,00
1	Perfil de ácidos grasos (**)	UF	5,00	5,00
1	Sodio	UF	0,40	0,40
1	Índice de peróxido	UF	0,69	0,69

Notas Importantes del Servicio.

NOTA:

(*) : Estas determinaciones son sin costo, si se solicitan los ensayos de Humedad, Grasa, Proteínas, Cenizas y Fibra dietaria total, pues a partir de ellos se calculan.

(**) : Esta determinación incluye la información de Ácidos grasos saturados, monoinsaturados, poliinsaturados y trans.

Tiempo de respuesta: 10 a 12 días.

Notas Comerciales.**Condición de Pago: Contado Anticipado**

- Los valores indicados son netos y no incluyen el IVA.
- Cesmec aplica en el cobro de sus servicios una factura mínima de 2 UF, por lo que si el valor global facturado no alcanza este valor, se aplicará el cobro mínimo indicado.
- El pago del servicio deberá efectuarse contra entrega del informe y factura correspondiente, documentado a treinta días con cheque nominativo cruzado a nombre de Cesmec Ltda.
- Para la conversión a pesos, se considerará el valor de la UF del día de la facturación.
- Previo al inicio del servicio se requiere su confirmación a través de su Orden de Compra, con los valores y condiciones de pago establecidas.
- Vigencia del Precio: 90 días.

Vea página WEB www.cesmec.cl de nuestros Servicios y Acreditaciones:

Ing. Mecánica



Análisis Químico



Química y Alimentos



Ingeniería Civil



Certificación



Servicios Marítimos



Metrología



Medio Ambiente



Capacitación

Si nos favorece con su aceptación, por favor avisamos si no están correctos los siguientes datos que tenemos de su empresa:

Rut : 3519449-5

Dirección de Facturación : CALLEJON LAS ROSAS, PARCELA 12 PAULA JARA QUEMADA - PAINE

Dirección de Despacho : CALLEJON LAS ROSAS, PARCELA 12 PAULA JARA QUEMADA - PAINE

Esperando que la presente sea de su conveniencia, le saluda cordialmente,

Rodolfo Pizarro H.
División Alimentos
Email: rhpizarro@cesmec.cl

Vea página WEB www.cesmec.cl de nuestros Servicios y Acreditaciones:



Ing. Mecánica



Análisis Químico



Química y Alimentos



Ingeniería Civil



Certificación



Servicios Marítimos



Metrología



Medio Ambiente



Capacitación

Casa Matriz : Avda. Marathon 2595 - Macul - Santiago - Chile Fono: 56 - 2 - 350 21 00

2 de 2

GTT Nogales de Buin A.G.

Estimada Señora Gutiérrez:

De acuerdo a su solicitud, le informo el valor de las siguientes determinaciones en muestras de Nueces:

- * Índice de Peróxido (Ext. en solvente) \$13.841.-
- * Proximal \$37.047.-

Incluye; Humedad, Proteínas, Materia Grasa, Fibra Cruda, Carbohidratos Totales, Cenizas y Calorías)

- * Perfil Ácidos Grasos (Ext. en solvente)\$56.581.-
- * Vitamina E \$70.007.-
- * Carotenos \$71.316.-
- * H. de Carbonos Disponibles \$No lo realizan
- * Fitosteroles \$No lo realizan

Los Valores indicados se entienden por muestra, no incluyen IVA y tienen vigencia hasta el 30.12.2005.

Se requiere como mínimo 550g de muestra y el tiempo de entrega de resultados será de 7 días hábiles una vez ingresada a nuestro laboratorio.

Las condiciones de pago son al contado contra factura o bien enviando una orden de compra a 30 días adjunta a las muestras.

A la espera de sus comentarios, la saluda cordialmente

Antonieta Currihuinca M.

acurrihuina@analab.cl

Dpto. Ventas ANALAB

Transportes y Servicios Consuelo Velasco H.

Señores
Gtt Nogales de Buin A.G.
Presente

Tengo el agrado de cotizar a Uds., lo solicitado, con referencia a la recolección de diversas muestras de Nueces entre las localidades de la IV y VI Región, El valor es de \$ 950.000.- más IVA, pagaderos al contado. Esta servicio se hará en camión cerrado.

Atentamente.

José Fco. Vial L

Santiago, 15 de Abril 2006

Cecilia F. Gutiérrez

De: "Roberto Muñoz R." <visitas@paseodelvino.cl>
Para: "Cecilia Gutierrez M" <ceciliagutierrez@terra.cl>
Enviado: Miércoles, 30 de Agosto de 2006 23:12
Asunto: Cotización Charla Técnica

Estimada Cecilia : Te adjunto cotización

COTIZACION

Evento: Charla Técnica y Cata de Nueces

Fecha : a definir

N de asistentes : 100

Considera Carpa de primer nivel con capacidad para 100 personas sentadas

Recepción con Coffee Break (Café , Té , Jugos Naturales, Galletitas , Pastelitos , Tapaditos)

Mesones decorados para la Cata de nueces

Material audiovisual debe ser proporcionado por la contratante

● ofrece una visita a la bodega acompañado de 1 copa de vino para cerrar el evento

Valor de la actividad \$ 5.000 p/p

Les saluda atentamente ,

Roberto Muñoz Robles
Ing. Agrónomo - Enólogo
PASEO DEL VINO

Fono: 8212520 09-0989666

www.paseodelvino.cl



ANEXO 14: PERSONERÍA JURÍDICA DE LA ENTIDAD RESPONSABLE

EXTRACTO

ASOCIACION GREMIAL GRUPO TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA NOGALES DE BUIN.

En Buin, a 20 del Mes de Abril del Año 2006, en presencia del Notario Publico de Buin Don Ruben Bravo Valenzuela, se constituyó la Asociación Gremial denominada Grupo Transferencia Tecnológica Nogales de Buin. Su domicilio es Agrícola Santa Blanca Ltda, Camino los Guindos N°3283, Ciudad de Buin, Comuna de Buin, de la Provincia de Maipo, Región Metropolitana, Su Objeto es: Promover Tecnología, desarrollo y protección de la actividad común de sus socios, cual es El Cultivo del Nogal. El Directorio de la asociación quedó constituido por:

1. Presidente: Guillermo Valdez Ch.;
2. Vicepresidente: Guillermo Dominguez E.;
3. Secretario: Gonzalo Lopez S.;
4. Tesorero: Oscar Acevedo T.;
5. Director: Agustin Ossa B.;

Asistieron a la constitución de la asociación un total de 16 personas. Quedó inscrita en el Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción bajo el número