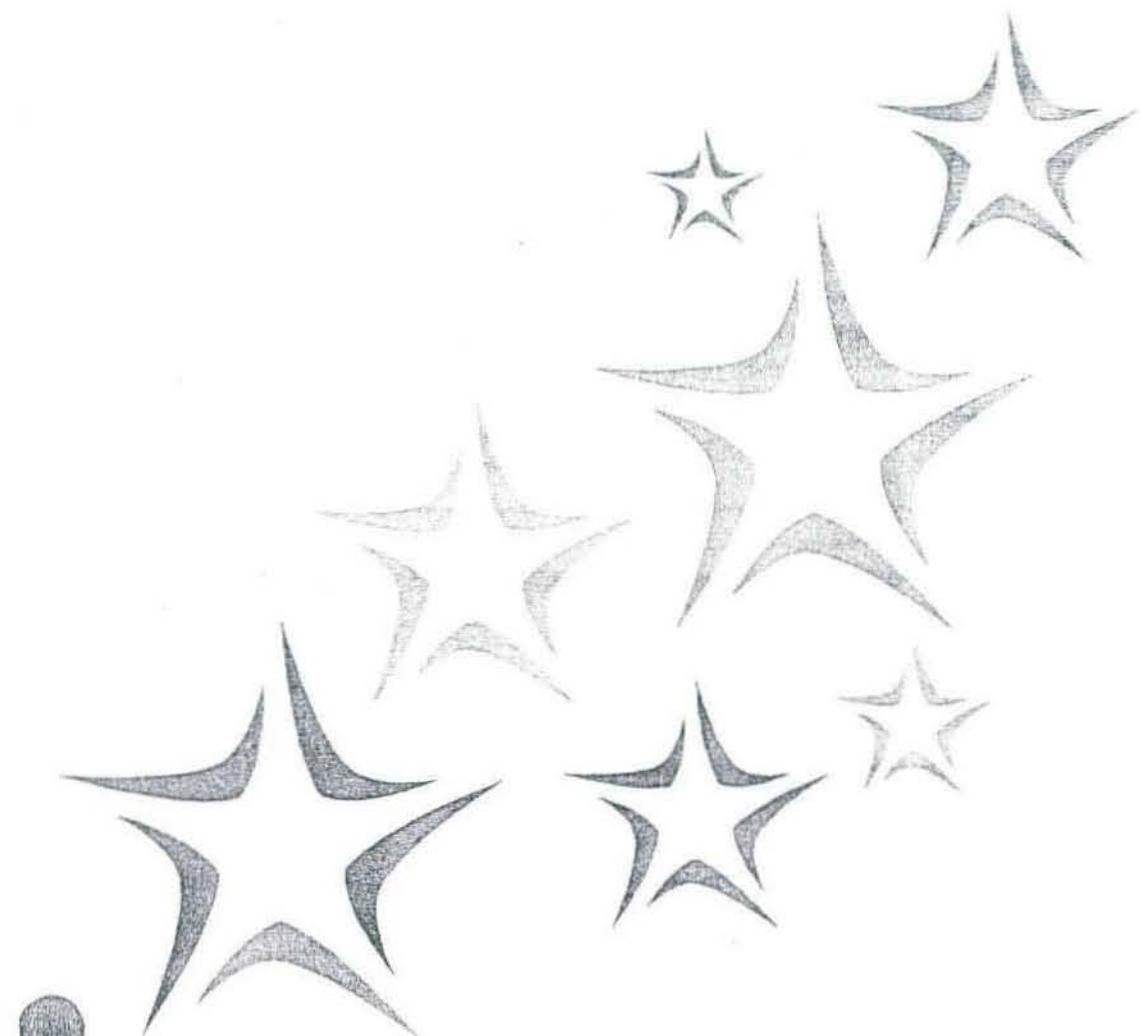


OFICINA DE PARTES - FIA  
RECEPTE 08 FEB. 2008  
Fecha .....  
Hora ..... 13:52  
Nº Ingreso ..... 465



**ima**

**INNOVACION MARKETING  
AGROALIMENTARIO**

AGREGUE VALOR A SU PRODUCTO

# **FORMULARIO PROGRAMA DE TRABAJO**

---

**CONVOCATORIA 2007**

## **TABLA DE CONTENIDOS**

### **A. GENERAL DE LA PROPUESTA**

- I. ANTECEDENTES GENERALES**
- II. OBJETIVOS**
- III. CARTA GANTT**
- IV. HITOS**
- V. PRESUPUESTO CONSOLIDADO**

### **B. PARA CADA INSTRUMENTO**

#### **B1. ESTUDIO Y PROYECTO**

- I. TIPO**
- II. ANTECEDENTES GENERALES**
- III. OBJETIVOS**
- IV. METODOLOGIA**
- V. RESULTADOS E INDICADORES**
- VI. COSTOS Y APORTES**
- VII. EQUIPO PROFESIONAL**

#### **B2. CURSO O PASANTIA**

- I. LUGAR DE LA ACTIVIDAD DE FORMACION**
- II. FECHA DE LA ACTIVIDAD DE FORMACION**
- III. INSTITUCION O ENTIDAD RESPONSABLE QUE DICTA U ORGANIZA LA ACTIVIDAD DE FORMACION**
- IV. PARTICIPANTES DE LA ACTIVIDAD DE FORMACION**
- V. OBJETIVOS**
- VI. RESULTADOS**
- VII. PROGRAMA DE LA ACTIVIDAD DE FORMACION**

FOLIO BASES:	CÓDIGO (Uso interno)	FIA-	-C-2007-1		
--------------	----------------------	------	-----------	--	--

## A. GENERAL DE LA PROPUESTA

### 1. ANTECEDENTES GENERALES

<b>1. NOMBRE DE LA PROPUESTA:</b>	
Exportaciones de Marken Chileangourmet y Kultrun Chileangourmet (aceite de oliva aromatizado con Marken) a Europa. Enfrentando un nuevo mercado: nuevas regulaciones y exigencias a cumplir.	
<b>2. SECTOR:</b>	Agroindustria
<b>3. PRODUCTO:</b>	Hortalizas (ají cacho de cabra)
<b>4. REGIÓN:</b>	IX y RM
<b>5. PERIODO DE EJECUCION:</b>	
FECHA DE INICIO	Diciembre 2007
FECHA DE TÉRMINO	Noviembre 2008
DURACIÓN	11 meses
<b>6. IDENTIFICACION DE LA EMPRESA POSTULANTE (Anexos I y II)</b>	
NOMBRE EMPRESA	Inmobiliaria, Inversiones y Asesorías Los Leones Limitada (Chileangourmet)
REPRESENTANTE LEGAL:	Paulina Ximena Peñalza Montealegre
FIRMA	

**II. OBJETIVOS****Objetivo general**

El objetivo que se pretende alcanzar con la ejecución de esta iniciativa es lograr la exportación e introducción de los productos Marken Chileangourmet y Kultrun Chileangourmet a 2 países de Europa, cumpliendo con las normas de exigencias de trazabilidad, etiquetado, inocuidad e información nutricional correspondiente a cada uno de ellos.

**III. CARTA GANTT** (Presentar en Anexo III)**IV. HITOS****Instrumento 1: Estudio**

- Finalización Análisis de Brechas
- Finalización estudio de Mercado
- Fin del desarrollo de Instrumento Estudio.

**Instrumento 2: Proyecto**

- Certificación HACCP
- Fin del desarrollo de Instrumento Proyecto.

**V. PRESUPUESTO CONSOLIDADO DE LA PROPUESTA**

ITEM (a)	FIA		EMPRESA		TOTAL	
	M\$	%	M\$	%	M\$	%
RRHH						
EQUIPAMIENTO (b)						
INFRAESTRUCTURA						
VIATIVOS/MOVILIZACION						
MATERIALES E INSUMOS						
SERVICIOS DE TERCEROS						
CAPACITACION						
DIFUSION						
GASTOS GENERALES						
GASTOS DE ADMINISTRACION						
IMPREVISTOS						
<b>TOTAL</b>						

(a) La pertinencia de los ítems está asociada al tipo de instrumento. A excepción de infraestructura, la que no se puede financiar con aportes en ninguno de los instrumentos que componen la convocatoria.

(b) En cualquier caso, los aportes FIA sólo permiten financiar equipamiento menor.

**B. PARA CADA INSTRUMENTO****B1. ESTUDIO Y PROYECTO****I. TIPO**

Estudio y proyecto

**II. OBJETIVOS****Objetivo Instrumento 1: ESTUDIO**

El objetivo de este instrumento es caracterizar el mercado gourmet europeo y particularmente los países Suecia, Italia, y Reino Unido, focalizándose en los requerimientos normativos existentes en lo relativo a alimentos en el nicho de las especias o condimentos y aceites de oliva aromatizados. A partir de ello será posible determinar las brechas existentes con respecto a dichos mercados.

**Objetivo Instrumento 2: PROYECTO**

El objetivo de este instrumento es ajustar los estándares productivos y comerciales actuales de los productos Chileangourmet a los requerimientos del mercado europeo, aplicando acciones correctivas al sistema ya existente y teniendo especial interés en los países Suecia, Italia, y Reino Unido.

Nº	Instrumento	Objetivos específicos (priorizar no más de 5 objetivos por instrumento)
1	Estudio	Realizar un Análisis de Brechas relativo a la inocuidad por manipulación de alimentos en la producción de Marken Chileangourmet y Kultrín Chileangourmet con respecto a la normativa vigente en los países objetivos de esta propuesta y establecer las acciones correctivas para superarlas.
2	Estudio	Realizar un Estudio de Mercado para los alimentos en el nicho de las especias o condimentos y aceites aromatizados, orientados al mercado gourmet en los países Suecia, Italia y Reino Unido, especialmente enfocado a las regulaciones y normativas propias de cada uno de estos países, lo que permitirá conocer las exigencias mínimas a cumplir para ingresar a los mercados estudiados.
3	Proyecto	Implementar certificación HACCP para producción de Marken Chileangourmet y Kultrín Chileangourmet.
4	Proyecto	Imprimir etiquetas para los productos en idioma sueco, italiano e inglés cumpliendo con las regulaciones de etiquetado e información nutricional correspondiente a cada país considerado por el proyecto.

5	Proyecto	Diseñar e imprimir material gráfico (fichas técnicas de productos) en idioma sueco, italiano e inglés.
6	Proyecto	Desarrollar un recetario en los idiomas de interés de la propuesta para educar en el uso del Merken. Involucra: diseño, producción de recetas por parte de un chef, fotografías de gran calidad e impresión final del material.
7	Proyecto	Desarrollar un pack de regalo en sueco, italiano e inglés para el conjunto de Merken Chileangourmet y Kultrun Chileangourmet para su comercialización en el mercado gourmet institucional y de regalos de canastillos.

### III. METODOLOGIA

#### **Instrumento 1: ESTUDIO**

Acorde a los objetivos buscados con la ejecución de este instrumento, se contemplan dos actividades:

- Desarrollo Análisis de Brechas
- Desarrollo Estudio de Mercado

#### ***1.- Realización de un análisis de brechas***

Considerando los requisitos legales exigidos por la Unión Europea para asegurar la inocuidad de los alimentos, Chileangourmet contempla el desarrollo de un Programa orientado a la obtención de la certificación HACCP, requisito básico para la exportación a Europa. Para la realización del Programa antes mencionado, se contratará el servicio de Asistencia Técnica de Soluciones de Ingeniería y Gestión Medio Ambiental S.A. (SIGMA), consultora especializada en gestión, asesoría y comercialización de desechos industriales, con lo cual será posible racionalizar los procesos de Chileangourmet a fin de cumplir con la normativa referida al riesgo sanitario por la manipulación de alimentos y la inocuidad de éstos. Mediante esta asesoría se realizará el Análisis de Brechas y la Implementación del Sistema HACCP.

El Programa de Certificación HACCP se sustenta en la realización de un análisis de brechas, equivalente a la primera etapa de desarrollo del Programa, el que permitirá determinar la situación actual en cuanto de los pre-requisitos necesarios para la implementación del sistema HACCP. Mediante dicho análisis será posible identificar las mejoras o adaptaciones necesarias de incurrir en los procesos productivos para lograr la introducción de los productos Merken Chileangourmet y Kultrun Chileangourmet al mercado gourmet europeo, las que se harán efectivas en la segunda etapa del Programa de Certificación HACCP correspondiente a la Implementación y Certificación del Sistema.

El análisis de brechas se inicia con la realización de un estudio diagnóstico de la situación operativa de la planta, detallando los procesos y prácticas productivas realizadas por el personal de Chileangourmet, a partir de los cuales se desprenderán las opciones de mejoramiento en la inocuidad de los alimentos manipulados por la empresa, basándose en la normativa asociada y los pre-requisitos necesarios para la implementación del Sistema HACCP.

La situación diagnóstico se realizará mediante la aplicación de una Lista de Chequeo de Inocuidad Alimentaria, con los pre-requisitos reglamentarios según el D.S. 977/96, para la

aplicación de HACCP como base fundamental para la seguridad alimentaria sobre los sistemas de aseguramiento de calidad, con relación a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y a los Procedimientos Operativos Estándar de Limpieza y Sanitización (SSOP). En la Lista se incorpora la evaluación de cada parámetro mediante puntaje de 1 a 3, donde 1 indica que no se cumple el parámetro; 2 que se da cumplimiento parcial o con observaciones al parámetro (cumplimiento sobre 60% del parámetro) y 3 que se da cumplimiento total al parámetro, pudiendo indicar cuando un parámetro no aplica, consignando N/A, sin puntaje. Los puntos verificados en la lista se detallan en la tabla 1.

Tabla 1. Lista de Chequeo de Inocuidad Alimentaria.

Instalaciones			
	Parámetro	Ptje.	Observación
1	La instalación se encuentra alejada de focos de insalubridad, olores, humo, polvo y otros contaminantes y no expuesta a inundaciones		
2	Las vías de acceso y zonas de circulación que se encuentran dentro del recinto del establecimiento o de sus inmediaciones tiene superficie dura, pavimentada o tratada de tal manera que se controla el polvo ambiental		
3	El establecimiento de elaboración de alimentos cuenta con áreas de recepción, selección y limpieza de las materias primas; producción y almacenamiento de materias primas y del producto terminado de modo de evitar la contaminación cruzada.		
4	Los pisos en la zona de preparación de alimentos son de material impermeable, no absorbente, lavable, antideslizante y atóxico, no presentan grietas y son fáciles de limpiar, con adecuados desagües según sea el caso, y se mantienen limpios.		
5	Las paredes en la zona de preparación de alimentos son de material impermeable, no absorbente, lavable, atóxicos y de color claro, hasta una altura mínima de 1,80 mts., son lisas y sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar y se mantienen limpias.		
6	Los cielos en la zona de preparación de alimentos no permiten la acumulación de suciedad, son de fácil limpieza, y reducen al mínimo la condensación de agua de vapor y la formación de mohos y están limpios.		
7	Las ventanas y otras aberturas en la zona de preparación de alimentos no permiten la acumulación de suciedad y las que se abren están provistas de protección contra vectores y están limpias.		
8	Las puertas en la zona de preparación de alimentos son de superficie lisa y no absorbente y, cuando proceda, éstas cuentan con cierre automático y están limpias.		
9	Las escaleras, montacargas y otras estructuras auxiliares (plataformas, rampas, escaleras de manos) están situadas y/o construidas de manera que no causen contaminación de los alimentos y están limpias.		
10	La instalación cuenta con iluminación natural o artificial adecuada, no altera los colores y permite una adecuada manipulación y control de los alimentos.		
11	La intensidad de la iluminación es adecuada a la actividad que se realiza.		
12	Las lámparas suspendidas sobre material alimentario, en cualquier fase de producción, son de fácil limpieza y están protegidas en caso de rotura.		
13	Las aberturas de ventilación están provistas de rejillas u otras protecciones de material anticorrosivo y pueden retirarse fácilmente para su limpieza.		
14	Dispone de una ventilación adecuada para evitar calor excesivo, la condensación de vapor de agua, acumulación de polvo y para eliminar el aire contaminado.		

15	La dirección de la corriente de aire no se desplaza de una zona sucia a una limpia.		
16	En la instalación, las operaciones se realizan en las debidas condiciones higiénicas y se garantiza la fluidez del proceso de elaboración desde la llegada de la materia prima hasta la obtención del producto terminado, asegurando además, condiciones de temperatura apropiadas para el proceso de elaboración.		
17	El establecimiento, los equipos, utensilios y demás instalaciones, incluidos los desagües, se mantienen en buen estado, limpios y ordenados.		
18	Los materiales de revestimiento aplicados a las superficies de trabajo y a los equipos que entran en contacto directo con los alimentos, no ceden a éstos sustancias tóxicas, contaminantes o que modifiquen los caracteres organolépticos o nutricionales.		
19	La instalación dispone de abundante abastecimiento de agua de calidad potable a presión y temperatura conveniente.		
20	Cuenta con instalaciones apropiadas para el almacenamiento y distribución del agua de calidad potable, con protección contra la contaminación.		
21	El vapor de agua utilizado en contacto directo con alimentos no contiene ninguna sustancia que pueda contaminar el alimento.		
22	Se mantiene un sistema eficaz de evacuación de aguas residuales y en buen estado de funcionamiento.		
23	Todos los conductos de evacuación (incluido los sistemas de alcantarillado) están diseñados para soportar cargas máximas y están contruidos de manera que se evita la contaminación del abastecimiento de agua potable (art. 31, D.S. 977/96).		
24	Dispone de un espacio físico suficiente para el almacenamiento de productos alimenticios devueltos al establecimiento por cualquier causa relacionada con la inocuidad de los mismos, identificándolos con una letra "x" en color rojo que cruce de extremo a extremo la cara principal del producto a desechar (art. 36, D.S. 977/96).		
25	Dispone de instalaciones separadas del lugar de elaboración para el almacenamiento de los desechos y materiales no comestibles, donde permanecen hasta su eliminación (art. 36, D.S. 977/96).		
26	Los servicios higiénicos para el personal se encuentra amenos de 75 metros de distancia del área de trabajo.		
27	Dispone de servicios higiénicos para el personal separados por sexo, cuenta con excusado y lavamanos en cantidad suficiente de acuerdo al número de trabajadores (art. 32, D.S. 977/96).		
28	Dispone de servicios higiénicos bien iluminados y ventilados y no se comunican directamente con la zona de manipulación de los alimentos.		
29	Dispone de un recinto de vestidores separados por sexo provistos con casilleros guardarropas, en buenas condiciones, ventilados y en número igual al número de trabajadores (art. 32, D.S. 977/96).		
	Programa de Control de Materias Primas		
30	Las materias primas y los ingredientes almacenados en los locales del establecimiento están en condiciones de que evitan su deterioro y contaminación (art. 62, D.S. 977/96).		
31	Las materias primas provienen de establecimientos autorizados por la autoridad de salud competente (art. 96, D.S. 977/96).		
32	Todos los alimentos y materias primas responden en su composición química, condiciones microbiológicas y caracteres organolépticos, a sus nomenclaturas y denominaciones legales y reglamentarias establecidas (art. 96, D.S. 977/96).		
33	En la elaboración se utilizan materias primas o ingredientes en buen estado de conservación (art. 61, D.S. 977/96).		

34	Cuenta con refrigeradores, vitrinas refrigeradas o cámaras frigoríficas según corresponda para mantener, almacenar o exhibir alimentos o materias primas, que precisan de frío para su conservación. Además, estos equipos están provistos de un termómetro o de un dispositivo para el registro de la temperatura.		
35	Los utensilios, recipientes y aparatos destinados a la elaboración, conservación, fraccionamiento y distribución de los alimentos, están contruidos o revestidos con materiales resistentes al producto y no ceden sustancias tóxicas, contaminantes o modificadoras de los caracteres organolépticos o nutricionales de dichos productos (art. 123, D.S. 977/96).		
36	Los medios de transportes de los productos alimenticios recolectados son de materiales y construcción tales que permiten una limpieza fácil y completa (art. 21, D.S. 977/96).		
37	El equipo y los utensilios empleados para materias no comestibles o desechos están identificados, respecto a su utilización y no son empleados para productos comestibles.		
38	En la manipulación de los alimentos solo se utiliza agua de calidad potable.		
	Programa de Control de Envases		
39	Los envases, embalajes y envoltorios destinados a la conservación, fraccionamiento y distribución de los alimentos, están contruidos o revestidos con materiales resistentes al producto y no ceden sustancias tóxicas, contaminantes o modificadoras de los caracteres organolépticos o nutricionales de dichos productos.		
40	Tienen envases de retorno (art. 128, D.S. 977/96). RESPONDER CON SI O NO.		
41	El material de envase y embalaje se mantiene en condiciones que eviten su contaminación (art. 129, D.S. 977/96).		
	Especificaciones en el Control de Producción y Controles de Calidad		
42	Se realizan controles periódicos de calidad sanitaria en toda su línea de producción (recepción materia prima, proceso y producto terminado) y se rechaza todo alimento no apto para el consumo humano (art. 69, D.S. 977/96).		
43	El sistema de aseguramiento de calidad utilizado, incluye las tolerancias permitidas por la empresa y tiene acciones correctivas en caso de incumplimiento (art. 69, D.S. 977/96).		
44	Se realizan análisis a los productos terminados (microbiológicos, pruebas de durabilidad, químicos-bromatológicos, etc) (art. 69, D.S. 977/96).		
45	Existen registros de producción y control de cada lote y se conservan como mínimo durante 90 días posteriores al periodo en que el fabricante garantiza el producto (art. 66, D.S. 977/96).		
	Especificaciones de Etiquetado		
46	Todos los productos alimenticios que se almacenan, transportan o expenden envasados cuentan con rotulación reglamentaria (art. 107, D.S. 977/96).		
47	Todos los alimentos que en su rotulación o publicidad declaran propiedades nutricionales o, cuando su descripción produzca el mismo efecto o, para aquellos que establezca el reglamento sanitario de los alimentos, rotulan la declaración de nutrientes tal como lo establece el reglamento sanitario de los alimentos (art. 113, D.S. 977/96).		
48	Los alimentos que en su rotulación o publicidad declaran propiedades saludables o, cuando su descripción produce el mismo efecto, rotulan la declaración de nutrientes. Estas declaraciones de propiedades saludables se enmarcan a la resolución 556/05 del MinSal (art. 114,		

	D.S. 977/96).		
	Condiciones de Recepción, Almacenamiento y Distribución de Alimentos.		
49	Durante la descarga de materias primas, alimentos terminados, etc. Las operaciones se realizan en las debidas condiciones higiénicas tendientes a garantizar que no se contaminen los alimentos (art. 24, D.S. 977/96)		
	Procedimientos y Planes de Limpieza y Sanitización		
50	La empresa cuenta con manuales de procedimientos para realizar el aseo y Sanitización del establecimiento en general, equipos, superficies de trabajo y utensilios, etc. (art. 41, D.S. 977/96).		
51	Cuenta con un calendario de limpieza y desinfección permanente, con atención especial a las zonas, equipos y materiales de más alto riesgo (art. 41, D.S. 977/96).		
52	Tanto el local como los equipos, superficies de trabajo, utensilios (vajillas, recipientes, bandejas, etc.), desagües se mantienen en buen estado, limpios y ordenados.		
53	Se mantienen limpias las salas de vestuario, servicios higiénicos, vías de acceso y los patios situados en las inmediaciones de los locales y que sean parte de éstos.		
54	Inmediatamente después de terminar los trabajos de la jornada o cuantas veces sea necesario los pisos, desagües, estructuras auxiliares y paredes de la zona de manipulación de alimentos son limpiados minuciosamente.		
55	Los desechos son retirados de las zonas de manipulación y otras zonas de trabajo cuantas veces sea necesario y por lo menos una vez al día (art. 39, D.S. 977/96).		
56	La disposición de desechos o basuras se realiza en la sala de basura o, contenedores en forma adecuada, sin sobrellenado, sin escurrimiento de líquidos, y se mantienen contenedores y áreas limpias (art. 40, D.S. 977/96).		
	Control para el Almacenamiento y Uso de Productos Químicos para la Limpieza y Desinfección		
57	No se almacenan en la zona de manipulación de alimentos ninguna sustancia que pueda contaminar los alimentos ni depositarse ropa u otros objetos personales en la zona de manipulación de alimentos.		
	Higiene Personal		
58	Los manipuladores mantienen una esmerada limpieza personal, no usan objetos de adornos en sus manos cuando manipulan alimentos y mantienen uñas cortas, limpias y sin barniz.		
59	Los manipuladores de alimentos mientras realizan sus funciones llevan ropa protectora, tal como cofia o gorro que cubra la totalidad de cabello y delantal.		
60	Los manipuladores de alimentos no realizan practicas que puedan contaminar los alimentos, como comer, fumar, masticar chicle u otras practicas antihigiénicas, tales como escupir (art. 57, D.S. 977/96).		
61	La zona de elaboración cuenta con lavamanos provisto de jabón y medios higiénicos para secarse las manos.		
62	El personal que manipula alimentos se lava y cepilla siempre las manos antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso de los servicios higiénicos, después de manipular material contaminado y todas las veces que sea necesario (art. 55, D.S. 977/96).		

63	Si el manipulador de alimentos usa guantes, éstos se mantienen en perfectas condiciones de limpieza e higiene (art. 58, D.S. 977/96).		
64	La empresa toma las medidas necesarias para evitar que el personal que padece o es portador de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o tenga heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarrea, trabaje en las zonas de manipulación de alimento en las que haya probabilidad que pueda contaminar directa o indirectamente con microorganismos patógenos. La(s) persona(s) que se encuentran en esas condiciones comunican inmediatamente al supervisor su estado de salud (art. 53, D.S. 977/96).		
65	Los servicios higiénicos del personal cuentan con lavamanos con agua fría y caliente y en todo momento dispone de jabón y medio higiénico de secado de manos.		
66	Cuenta con duchas para el personal con agua fría y caliente.		
	Control de Plagas		
67	Se mantiene la zona de almacenamiento de desechos limpia y libre de plagas		
68	Se realizan inspecciones periódicamente en los establecimientos y las zonas circundantes para		
	Sistemas de Capacitación de los Empleados		
69	El personal que manipula alimentos recibe instrucción adecuada y continua en materia de manipulación higiénica de los alimentos e higiene personal (art. 52, D.S. 977/96).		
70	Todo el personal de aseo está capacitado en técnicas de limpieza (art. 41, D.S. 977/96).		

A partir del diagnóstico generado, se definirán los riesgos para la inocuidad de los alimentos debidos a la manipulación de los mismos, para los cuales se detectarán y describirán las tecnologías blandas que pudieran establecerse. A fin de disminuir las brechas con respecto a las normativas y exigencias europeas.

## **2.- Desarrollo de un Estudio de Mercado**

Con el fin de conocer las regulaciones y normativas vigentes para la comercialización de productos agroalimentarios en Europa, y más específicamente en Suecia, Italia y Reino Unido, se llevará a cabo un Estudio de Mercado orientado al nicho gourmet con énfasis en lo relativo a etiquetado, información nutricional e inocuidad alimentaria para los productos categorizados como Especies o Condimentos y Aceites de Oliva Aromatizados.

Para la realización de este estudio se contratará el servicio de Asesoría de la empresa Plataforma Consultoría, directamente del señor Kamal Sará Betinyani, Gerente Proyectos, especializados en esta temática. La descripción del mercado en estudio se sustentará en la ejecución de una serie de actividades y finalmente se verá plasmada en un informe final.

De la ejecución de este estudio se quiere lograr los siguientes objetivos específicos:

1. Analizar la oferta y demanda internacional de productos gourmet en los últimos 5 años y su evolución en el tiempo.
2. Identificar las principales regiones demandantes de productos gourmet en Europa como nivel general y en Suecia, Italia y Reino Unido en específico.
3. Definir las normativas y exigencias mínimas referidas a la inocuidad alimentaria

vigentes en Suecia, Italia y Reino Unido.

4. Definir las normativas y exigencias mínimas referidas al etiquetado necesarias de cumplir para ingresar al mercado europeo, y particularmente aquellas vigentes en Suecia, Italia y Reino Unido.
5. Identificar los principales canales de comercialización utilizados por los productos gourmet para su introducción y comercialización en los mercados sueco, italiano y de Reino Unido.

Para cada uno de los objetivos específicos planteados, se espera la obtención de resultados que verifiquen el cumplimiento de los mismos.

Objetivo específico 1:

*Analizar la oferta y demanda internacional de productos en los últimos 5 años y su evolución en el tiempo.*

Resultados Esperados:

- i. Definir los productos similares a Marken Chileangourmet y Kultrun Chileangourmet indicando sus variables oferta, demanda, precio promedio FOB, volúmenes de importación y origen, considerando el comportamiento durante los últimos 5 años, indicando además aquellos con mayores crecimientos.
- ii. Análisis y definición de las causas que explican las fluctuaciones más importantes en la oferta, demanda y precio unitario ocurridas en los últimos 5 años de aquellos productos similares a Marken Chileangourmet y Kultrun Chileangourmet.

Objetivo específico 2:

*Identificar las principales regiones demandantes de productos gourmet en Europa como nivel general y en Suecia, Italia y Reino Unido en específico.*

Resultado Esperado:

- i. Identificar los principales países europeos importadores de aquellos productos similares a Marken Chileangourmet y Kultrun Chileangourmet y los principales compradores de estos productos en Suecia, Italia y Reino Unido, indicando al menos las variables de oferta, demanda, precio promedio FOB, volúmenes de importación y origen.

Objetivo específico 3

*Definir las normativas y exigencias mínimas referidas a la inocuidad alimentaria necesarias de cumplir para ingresar al mercado europeo, y particularmente aquellas vigentes en Suecia, Italia y Reino Unido.*

Resultados Esperados:

- i. Definición de las normativas y exigencias relativas a la inocuidad de los alimentos vigentes en Europa y particularmente de Suecia, Italia y Reino Unido para los productos gourmet, específicamente aquellos similares a Marken Chileangourmet y Kultrun Chileangourmet.
- ii. Definición de las brechas existentes entre los mercados analizados y la situación específica de Chileangourmet.

**Objetivo específico 4**

*Definir las normativas y exigencias mínimas referidas al etiquetado necesarias de cumplir para ingresar al mercado europeo, y particularmente aquellas vigentes en Suecia, Italia y Reino Unido.*

**Resultados Esperados:**

- i. Definición de las normativas y exigencias relativas al etiquetado vigentes en Europa y particularmente de Suecia, Italia y Reino Unido para los productos gourmet, específicamente aquellos productos similares a Marken Chileangourmet y Kultrun Chileangourmet.
- ii. Definición de las brechas existentes entre los mercados analizados y la situación específica de Chileangourmet.

**Objetivo específico 5**

*Identificar los principales canales de comercialización utilizados por los productos gourmet para su introducción y comercialización en los mercados sueco, italiano e inglés.*

**Resultados Esperados:**

- i. Definición de los principales canales de comercialización existentes en Europa, con énfasis en los de mayor importancia en Suecia, Italia y Reino Unido.
- ii. Caracterización de los canales de comercialización de mayor uso o importancia para la introducción de nuevos productos de categoría gourmet a Suecia, Italia y Reino Unido, específicamente aquellos productos similares a Marken Chileangourmet y Kultrun Chileangourmet.
- iii. Definición de las brechas existentes entre los mercados analizados y la situación específica de Chileangourmet.

**METODOLOGÍA PROPUESTA:****1. Reunión inicial Chileangourmet - Consultores:**

Tema 1) Inicio estudio - unificación de criterios

Tema 2) Discusión y definición de productos similares a Marken Chileangourmet y Kultrun Chileangourmet

**2. Levantamiento de información de mercado:**

- a) Comercio exterior de productos relevantes en Europa en general y en Suecia, Italia y Reino Unido
- b) Compradores en Suecia, Italia y Reino Unido
- c) Canales de comercialización en Europa, y en particular en Suecia, Italia y Reino Unido
- d) Normativas aplicables sobre inocuidad alimentaria en Europa en general y en Suecia, Italia y Reino Unido
- e) Requisitos generales de etiquetado en Europa y específicos para Suecia, Italia y Reino Unido

3. Análisis de Información de mercado:

- a) Determinación de causas de fluctuaciones en la oferta, demanda y precio de productos relevantes, en los últimos 5 años
- b) Identificación de los principales compradores en Suecia, Italia y Reino Unido, para productos similares a los analizados
- c) Identificación y caracterización de los principales canales de comercialización utilizados para productos similares a los del estudio, en Suecia, Italia y Reino Unido.

4. Reunión Chileangourmet - Consultores:

Tema 1) Informe de avance del estudio que incluirá:

- a) Conclusiones sobre el comportamiento del mercado relevante para el estudio extraídas del análisis del comercio exterior
- b) Los principales compradores identificados en Suecia, Italia y Reino Unido
- c) Información preliminar relativa a cualquier oportunidad o amenaza relevante para la empresa que se haya identificado en el levantamiento de información efectuado

Tema 2) Consultores se informan sobre situación actual de la empresa en: estándares de inocuidad y etiquetado actual (contenido y forma)

Tema 3) Consultores se informan sobre capacidades de producción y restricciones logísticas de los productos en estudio, así como de los márgenes de comercialización mínimos esperados, con el objetivo de relacionar la situación de la empresa con los canales de comercialización disponibles para introducir productos gourmet en los mercados de interés

5. Análisis de normativas y exigencias mínimas de inocuidad alimentaria y etiquetado en mercados en estudio para productos similares a Marken Chileangourmet y Kultrun Chileangourmet

6. Definición de las brechas existentes entre los mercados analizados y la situación específica de Chileangourmet en cuanto a:

- a) Normativas de inocuidad alimentaria y etiquetado
- b) Canales de comercialización utilizados en Suecia, Italia y Reino Unido para introducir nuevos productos gourmet

7. Reunión Chileangourmet - Consultores para presentación y entrega de Informe Final del Estudio, que incluirá:

- a) Análisis de la oferta y demanda internacional de productos gourmet similares a Marken Chileangourmet y Kultrun Chileangourmet indicando sus variables oferta, demanda, precio promedio FOB, volúmenes de importación y origen, considerando el comportamiento durante los últimos 5 años en los últimos 5 años y su evolución en el tiempo.
- b) Identificación de las principales regiones demandantes de productos gourmet en

Europa como nivel general y en Suecia, Italia y Reino Unido en específico.

- c) Definición de las normativas y exigencias mínimas referidas a la inocuidad alimentaria necesarias de cumplir para ingresar al mercado europeo, y particularmente aquellas vigentes en Suecia, Italia y Reino Unido.
- d) Definición de las normativas y exigencias mínimas referidas al etiquetado necesarias de cumplir para ingresar al mercado europeo, y particularmente aquellas vigentes en Suecia, Italia y Reino Unido.
- e) Identificación de los principales canales de comercialización utilizados por los productos gourmet para su introducción y comercialización en los mercados sueco, italiano y de Reino Unido.
- f) Definición de las brechas existentes entre los mercados analizados y la situación específica de Chileangourmet, en relación a normativas de inocuidad alimentaria, requisitos mínimos de etiquetado y canales más utilizados para la introducción de nuevos productos de tipo gourmet en los mercados de Suecia, Italia y Reino Unido"

#### FUENTES DE INFORMACIÓN:

Estadísticas comercio exterior: Swedish National Board of Trade, UNITED KINGDOM Office for National Statistics, Istituto Nazionale di Statistica (Italia), EUROSTAT, UNCTAD Commodity Price Statistics

Normativa alimentos y aspectos fitosanitarios: Servicio de Protección Fitosanitaria Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), Directorate General of the European Commission for Health and Consumer Protection, USDA Foreign Agricultural Service, Departamento de Comercio Exterior - Ministerio de Economía (Chile), Food Standards Agency (Reino Unido)

Estudios de mercado y perfiles sectoriales en mercados externos: Prochile, ICEX (España) , CBI (Holanda), Swedish International Development Co-operation Agency (Sida), Consejo Oleícola Internacional, Istituto per studi, ricerche e informazioni sul mercato agricolo

#### PLAZO ENTREGA INFORME FINAL:

5 semanas desde la reunión inicial con Chileangourmet para el inicio del Estudio

#### **Instrumento 2: PROYECTO**

Para el logro de los objetivos planteados para este instrumento, se proponen las siguientes actividades:

**1.- Implementación y Certificación del Sistema HACCP.**

**2.- Realización Análisis Nutricional** a los productos Marken Chileangourmet y Kultrun Chileangourmet, con el fin de cumplir con la información exigida por los mercados de interés en cuanto a su composición química.

**3.- Desarrollo de etiquetas** para los productos Marken Chileangourmet y Kultrun Chileangourmet, acordes a las regulaciones de etiquetado e información nutricional de cada uno

de los países involucrados en el estudio, y en los idiomas que correspondan a los países objetivos de la presente propuesta.

4.- *Desarrollo de fichas técnicas* en los idiomas correspondientes a los países implicados en la propuesta.

5.- *Desarrollo de recetario* a fin de educar en la amplia variedad de usos del Marken.

6.- *Desarrollo de pack de regalo* para el conjunto de productos Marken Chileangourmet y Kultrun Chileangourmet, para comercializarlo en el mercado gourmet institucional y de regalos de canastillos, considerando que este tipo de presentación está de moda en Europa.

### **1.- IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS (HACCP)**

La NCh 2861.Of2004 define al HACCP como un sistema de carácter preventivo que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos (principalmente peligros tóxicos microbiológicos, físicos y químicos). Esta norma establece los requisitos para el desarrollo, y la implementación efectiva de un programa funcional de control de peligros en procesos de producción de alimento, para asegurar la inocuidad de los alimentos.

Antes de aplicar el sistema HACCP, la empresa deberá tener implementado los programas de pre-requisitos, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) y Procedimientos Operativos Estándar (POE). La adopción de los programas mencionados simplificará la aplicación de los planes de HACCP, lo que permitirá mantener la integridad de los planes de HACCP y la inocuidad del producto manufacturado. A continuación se describen estos pre-requisitos y las actividades a realizar para la implementación de éstos.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), son los pasos o procedimientos que controlan las condiciones ambientales dentro de una planta, los cuales proporcionan una base para la producción segura de alimentos.

Para su implementación se seguirá la siguiente metodología:

- a) Realizar una investigación completa para determinar si la planta y el equipamiento son adecuados respecto de su construcción y mantenimiento.
- b) Identificar toda falencia que pudiera dificultar la implementación del sistema HACCP y afectar de cualquier modo la inocuidad del producto.
- c) Corregir todas las falencias identificadas en las construcciones de la planta y su mantenimiento, y establecer límites de tiempos apropiados para su ejecución.
- d) Identificar todas las necesidades relacionadas con la operación y la sanitización de la planta y el equipamiento.
- e) Identificar las no conformidades respecto a la normativa sanitaria de los alimentos aplicable (D.S. 977 reglamento sanitario de los alimentos).

Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), permiten el monitoreo y la verificación de aspectos de las BPM, que son necesarios controlar en forma permanente para asegurar la inocuidad de los alimentos. Su definición hace referencia a los siguientes aspectos:

- Mantenimiento general.
- Sustancias usadas para limpieza y saneamiento.

- Almacenamiento de materiales tóxicos.
- Control de plagas.
- Higiene de las superficies de contacto con alimentos.
- Almacenamiento y manipulación de equipos y utensilios limpios.
- Retirada de la basura y residuos.

Cada procedimiento debe incorporar el objetivo, alcance, responsabilidades, definiciones, desarrollo del monitoreo, documentos y registros, por lo que se seguirá la estructura expuesta en la Tabla 2.

Tabla 2. Estructura y contenido de los POES.

Objetivo	Contempla el ¿por qué? y el ¿para qué? se hace
Alcance	¿Cuáles son las áreas afectadas? ¿Dónde y Cuando?
Responsabilidades	¿Quiénes lo llevaran a cabo?
Definiciones	Según Normas u Otras
Desarrollo Monitoreo	Materiales y equipos necesarios para la actividad; Forma de hacerlo (quién, cómo, cuándo, dónde)
Documentos	Propios del procedimiento (instructivos)
Registros	Que den validez al procedimiento en sí (planillas, registros, etc).

Procedimientos Operativos Estándar (POE), corresponden a descripciones estándar de cómo se realizan y monitorean labores específicas. Los POE describen una secuencia específica de eventos para ejecutar una actividad. Estos serán definidos para las actividades enumeradas y detalladas a continuación:

1. Manejo Reclamo de Clientes

Se establecerá un procedimiento de respuesta a las quejas de los clientes, orientado a eliminar tendencias de reclamos.

2. Trazabilidad

Se establecerá un sistema de documentación y registros que permita rastrear la ruta que ha seguido el producto "desde el campo a la venta".

3. Retiro de Mercado (Recall)

Para casos de potenciales crisis que se presenten originadas por la menor calidad de los productos, se contará con un equipo de crisis, para el cual será definido un plan de acción y la disposición del producto recuperado.

4. Capacitación

Se realizará un Programa de Capacitación orientado a perfeccionar los conocimientos

del equipo HACCP. Este incluirá 4 cursos:

- Fundamentos HACCP
- Documentación
- Formación de auditores internos
- Entrenamiento en terreno en sistema de monitoreo y acciones correctivas.

Se realizarán clases expositivas de conceptos y ejemplos de documentos del sistema HACCP

5. **Mantenimiento Preventivo de Equipos e Instalaciones**

Se realizarán un programa de mantenencias preventivas en aquellos equipos que resulten determinantes para la Seguridad de Alimentos. Para ello, deberán diseñarse las pruebas y determinar la frecuencia de su aplicación, seguimiento y monitoreo.

6. **Calibración de Equipos e Instrumentos**

Se establecerán patrones referidos a la calibración de equipos e instrumentos, a fin de mantenerlos en condiciones adecuadas para la producción de alimentos inocuos.

7. **Control de Procesos**

Se definirán los procesos de manipulación de manera instructiva, clara y precisa, a fin de garantizar que los procesos se desarrollen bajo control.

8. **Control de Proveedores**

Se identificará a los proveedores de materias primas, con el propósito de resguardar y asegurar el origen y la seguridad sanitaria de todas las materias primas utilizadas en los procesos.

9. **Control de Documentos**

Se establecerá un sistema de control de todos los documentos y registros asociados a los productos (materias primas, procesos, etc), lo que permitirá contar con información de respaldo en caso de ser requerida.

10. **Recepción**

Se establecerán controles para las materias primas e insumos necesarios para realizar el proceso productivo de la empresa. Estas especificaciones estarán relacionadas con los requerimientos de inocuidad de los alimentos definidos por el plan HACCP.

Una vez definidos y establecidos cada uno de los Programas Pre-Requisitos de HACCP, podrá iniciarse la implementación propiamente tal del Sistema. Para ello se seguirá una secuencia dividida en los 5 pasos preliminares y los 7 principios del sistema HACCP, cuyas metodologías están inspiradas en el documento de FAO, SISTEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS – MANUAL DE CAPACITACIÓN (ver Figura 1).

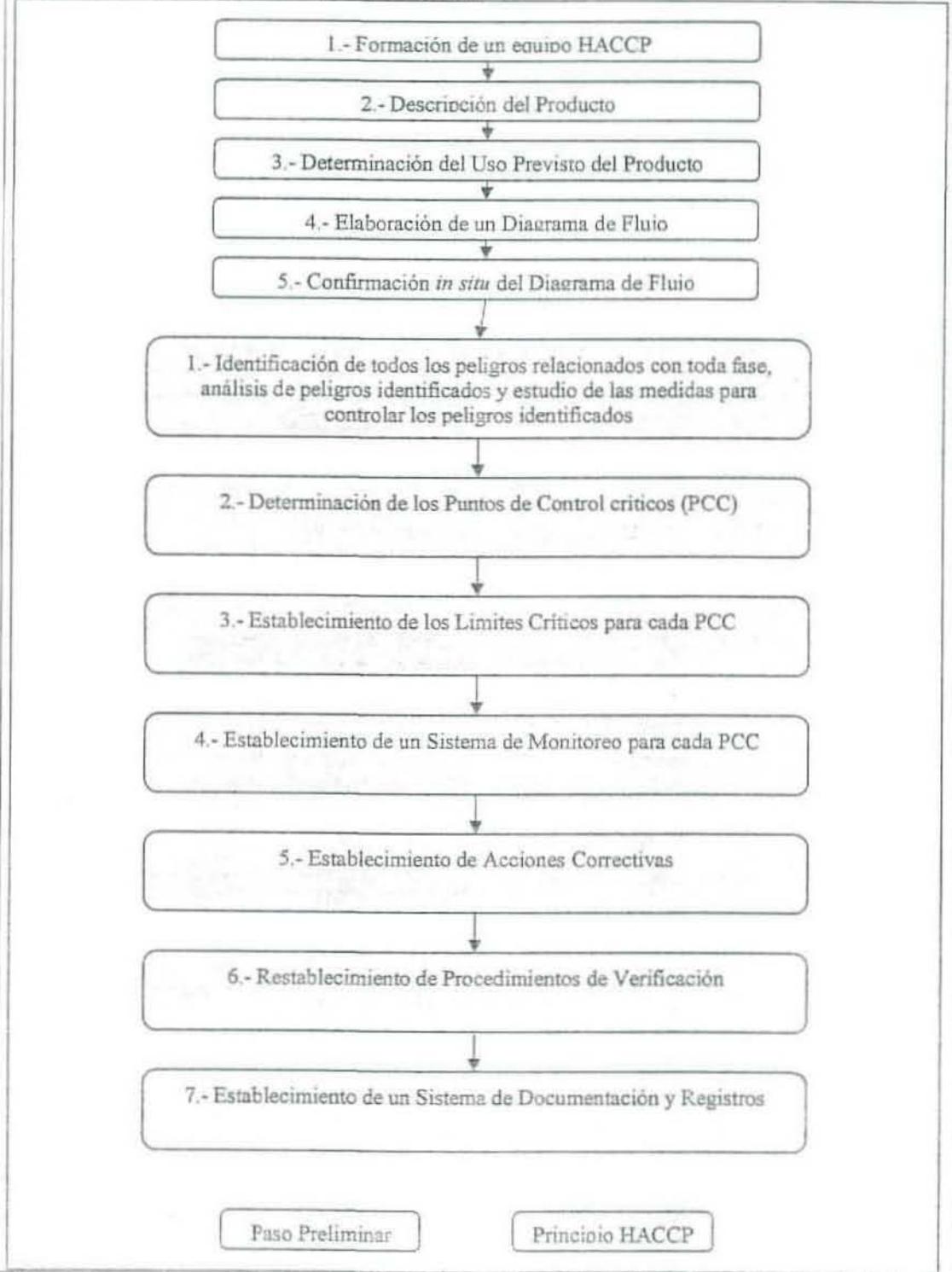
Pasos Preliminares:

i.- **Formación de un Equipo HACCP:**

Bajo la tutoría de la Asistencia Técnica en la temática de HACCP contratada para el proyecto, se formará un equipo multidisciplinario con miembros de la empresa, los que deberán definir el alcance del sistema (dónde comienza, dónde termina y qué incluye el sistema) y el objetivo de éste (la razón para implementarlo). Dentro de los alcances se integran los aspectos de seguridad, salubridad, fraude económico y otros tales como etiquetado, plazo de entrega, etc.

Para asegurar que el equipo tenga conocimientos claves para la implementación del sistema, sus integrantes serán capacitados en las áreas de Implementación de HACCP, Documentación de un sistema HACCP, Auditorías Internas de HACCP y Entrenamiento en terreno en Sistemas de Monitoreo y Acciones correctivas.

Figura 1. Secuencia lógica de aplicación del HACCP.



**ii.- Descripción del Producto y Determinación del Uso Previsto del Producto**

Se formulará una descripción completa del producto, incluyendo el uso previsto y la información pertinente sobre su inocuidad, su composición, estructura físico/química, tratamientos estáticos para la destrucción de los microbios (por ejemplo, los tratamientos térmicos, de congelación, salmuera, ahumado, etc.), forma de consumo, envasado (tipo de empaque e indicaciones de etiquetado), durabilidad, condiciones de almacenamiento y sistema de distribución. Se incorporará además definiciones de posibles mercados destino y consumidor final.

**iii.- Elaboración de un Diagrama de Flujo**

Se preparará una descripción preliminar de los procesos y procedimientos realizados al interior de la planta (abarcando desde la recepción de las materias primas hasta la distribución del producto terminado) en un modelo de Diagrama de Flujo, como representación sistemática de la secuencia de fases u operaciones llevadas a cabo en la elaboración de cada uno de los productos, es decir, Merken Chileangourmet y Kultrun Chileangourmet, indicando todos los pasos claves e incorporando adjunto un documento descriptivo de cada paso en el proceso.

**iv.- Confirmación in situ del Diagrama de Flujo**

Se requiere una confirmación en terreno del Diagrama de Flujo del Proceso, por lo cual se realizará una verificación por parte del Jefe del Equipo HACCP.

**Principios HACCP****i.- Identificación de todos los peligros relacionados con toda fase, análisis de peligros identificados y estudio de las medidas para controlar los peligros identificados.**

Por concepto de este principio y conforme la Nch2861, se recolectará y evaluará toda la información sobre los peligros y las condiciones que los originan para decidir cuales son significativos para la inocuidad de los alimentos. Luego de identificar y evaluar cada uno de los peligros, será posible determinar las medidas de control pertinentes para prevenir, eliminar o reducir a un nivel aceptable aquellos de riesgo significativo para la inocuidad de los alimentos.

El equipo HACCP deberá enumerar todos los peligros que razonablemente puedan preverse ocurrirán en cada fase, esto al ir analizando cada una de las actividades realizadas en el proceso productivo de la planta (incluyendo almacenamiento y distribución), los equipos o herramientas en ellas utilizadas y los ingredientes o materiales involucrados.

En la evaluación de los peligros el equipo de HACCP decide cuales de ellos serán incluidos en el plan de HACCP, considerando la severidad del posible daño y la probabilidad de ocurrencia del peligro. Esta evaluación permitirá categorizar los diferentes peligros de acuerdo a su Factor de Riesgo según la probabilidad de exposición y consecuencias de la enfermedad si el peligro no se controla. Con ello se facilita la elección de los peligros cuya eliminación o reducción a niveles aceptables resulta indispensable, por su naturaleza, para producir un alimento inocuo.

Al realizar un análisis de peligros se incluirán, siempre que sea posible, los siguientes factores:

- la probabilidad de que surjan peligros y la gravedad de sus efectos perjudiciales para la salud;
- la evaluación cualitativa y/o cuantitativa de la presencia de peligros;
- la supervivencia o proliferación de los microorganismos involucrados;
- la producción o persistencia de toxinas, sustancias químicas o agentes físicos en los alimentos; y

– las condiciones que pueden originar lo anterior.

El cálculo del Factor de Riesgo se realizará bajo los parámetros expuestos en la tabla 3.

Tabla 3. Fórmula y parámetros para el cálculo del Factor de Riesgo.

Factor del Riesgo = (Probabilidad de Ocurrencia x Efecto)

Criterios Aplicados para la Determinación del Efecto del Peligro		
Valor	Alcance	Criterio
Menor	SEGURIDAD	Sin lesión o enfermedad
Moderado	SEGURIDAD	Lesión o enfermedad leve
Serio	SEGURIDAD	Lesión o enfermedad, sin incapacidad permanente
Muy Serio	SEGURIDAD	Incapacidad permanente o pérdida de vida o de una parte del cuerpo. Falta de cumplimiento a la legislación, los compromisos asumidos voluntariamente por la empresa o políticas corporativas.

Calificaciones por Probabilidad de Ocurrencia del Peligro		
Valor	Probabilidad	Significado
4	Frecuente	Más de dos veces al año
3	Probable	No más de 1 a 2 veces cada 2 ó 3 años
2	Ocasional	No más de 1 a 2 veces cada 5 años
1	Remota	Muy poco probable, pero puede ocurrir alguna vez

Criterios para la Determinación de un Peligro Significativo					
¿Es peligro significativo?		Probabilidad			
		4	3	2	1
		Frecuente	Probable	Ocasional	Remota
Efecto	Muy Serio	SI	SI	SI	SI
	Serio	SI	SI	NO	NO
	Moderado	NO	NO	NO	NO
	Menor	NO	NO	NO	NO

A partir de lo anterior, se realizará un registro mediante planillas integrando para cada paso operacional los insumos involucrados, la operación a realizar con ellos y los peligros que tienen asociados (ver ejemplo de planilla en Tabla 4).

El paso lógico siguiente es el establecimiento de las Medidas de Control Preventivas necesarias para los peligros significativos identificados, para lo cual se contemplan la exclusión (impedir la posibilidad de un peligro), control físico (control y monitoreo continuo), control formal (para mantener la conformidad de criterios documentados), control informal (monitoreo del proceso sin registro formal), capacitación y

adiestramiento del personal responsable del proceso, para prevenir el peligro. Además se considerará que todos los POES y POE son medidas preventivas.

Tabla 4. Ejemplo Planilla Identificación de Peligros

Paso Operacional	Insumos	Peligros	Operación	Peligros	PC
Preparación cazuela	Agua	Contaminada	Calentar el agua	Sub cocción	Si
	Sal	Sucia	Agregar sal	Dosificación incorrecta	
	Carne	Fuera de especificación	Cortar la carne	Corte incorrecto	
	Zapallo	Inmaduro	Cortar el zapallo	Restos de cáscara	
	Choclo	Con gusanos		Corte incorrecto	

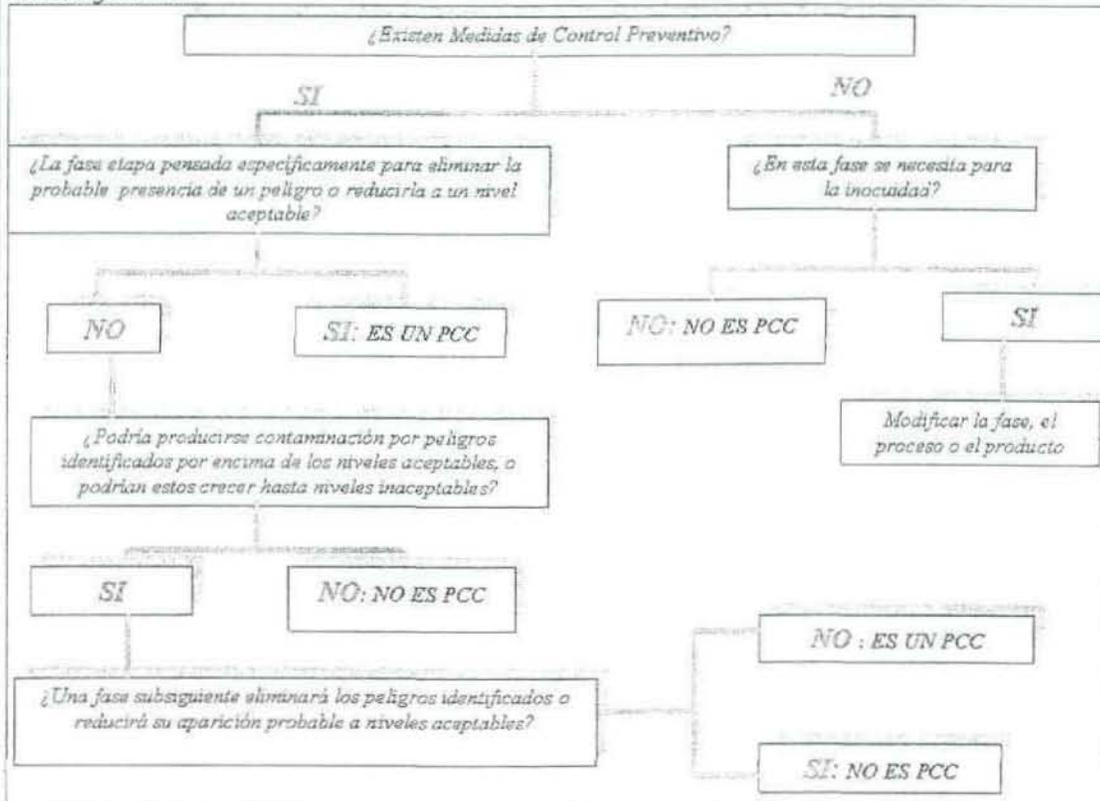
#### ii.- Determinación de los Puntos de Control críticos (PCC)

La NCH2861 establece que un punto crítico es cualquier paso en que los factores biológicos, químicos o físicos se puedan controlar, y que un Punto de Control Crítico (PCC) es cualquier paso operacional en la elaboración de un alimento, donde la pérdida de control puede automáticamente ocasionar un producto que represente un problema de inocuidad.

Para facilitar la determinación de los PCC se adoptará la recomendación dada por la FAO en el documento SISTEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS – MANUAL DE CAPACITACIÓN, sobre aplicar un Árbol de Decisiones, en el que se indique un enfoque de razonamiento lógico. El Arbol guía para Chileangourmet se expone en la figura 2.

Si se identifica un peligro en una fase en la que el control es necesario para mantener la inocuidad, y no existe ninguna medida de control que pueda adoptarse en esa fase o en cualquier otra, el producto o el proceso deberán modificarse en esa fase, o en cualquier fase anterior o posterior, para incluir una medida de control.

Figura 2. Árbol de Decisión para el establecimiento de Puntos Críticos de Control en Chileangourmet.



iii.- Establecimiento de los Límites Críticos para cada PCC

Un límite crítico es un criterio que diferencia la aceptabilidad o inaceptabilidad del proceso en una determinada fase. Para cada punto crítico de control, deberán especificarse y validarse, si es posible, límites críticos. En determinados casos, para una determinada fase, se elaborará más de un límite crítico.

Para tal efecto, el equipo HACCP de Chileangourmet definirá los valores máximos y/o mínimos en los cuales se debe controlar un parámetro biológico, químico o físico para cada "Punto Crítico de Control" definido anteriormente y así prevenir, eliminar o reducir la ocurrencia de un riesgo en la seguridad alimentaria, manteniendo esta última en un nivel aceptable.

iv.- Establecimiento de un Sistema de Monitoreo para cada PCC

El monitoreo es una secuencia planificada de observaciones o mediciones para evaluar si un PCC está bajo control en relación con sus límites críticos, para lo cual se deberá elaborar un registro exacto para ser usado en futuras verificaciones.

Mediante los procedimientos de monitoreo debiera detectarse a tiempo una pérdida de control en un PCC, como para hacer correcciones que permitan asegurar el control del proceso para impedir que se infrinjan los límites críticos.

Cuando sea posible, los procesos deberán corregirse cuando los resultados de la vigilancia indiquen una tendencia a la pérdida de control en un PCC, y las correcciones deberán efectuarse antes de que ocurra una desviación. Los datos obtenidos gracias a la vigilancia

deberán ser evaluados por una persona designada que tenga los conocimientos y la competencia necesarios para aplicar medidas correctoras, cuando proceda. Si la vigilancia no es continua, su grado o frecuencia deberán ser suficientes como para garantizar que el PCC esté controlado.

La mayoría de los procedimientos de vigilancia de los PCC deberán efectuarse con rapidez porque se referirán a procesos continuos y no habrá tiempo para ensayos analíticos prolongados. Todos los registros y documentos relacionados con la vigilancia de los PCC deberán ser firmados por la persona o personas que efectúan la vigilancia, junto con el funcionario o funcionarios de la empresa encargados de la revisión.

#### v.- Establecimiento de Acciones Correctivas

Una acción correctiva es aquella que se debe adoptar cuando los resultados del monitoreo en los PCC indican una desviación de los límites críticos establecidos, y debe incluir las acciones a tomar para volver el proceso a control y la disposición del producto afectado.

Considerando las posibles desviaciones que puedan ocurrir, se formularán medidas específicas para cada PCC definido por el equipo HACCP, asegurando que el Punto afectado volverá a estar controlado. De este modo, se establecerán medidas de acción inmediata, preventiva o resolutoria acordes a cada PCC, a fin de corregir y eliminar la causa de la desviación y restaurar el control del proceso, estableciendo el responsable para cada una de ellas y el registro correspondiente a la acción correctiva.

En caso de ocurrencia de desviaciones, se deberá decidir el tratamiento o destino del producto generado. Para dicho efecto, se determinará si el producto presenta un peligro para la salud basándose en evaluación por parte de expertos y/o en análisis físicos, químicos o microbiológicos. En caso de determinar que el producto no reviste peligro, el producto será liberado para continuar su proceso hacia el consumidor final. En caso de detectar un peligro potencial en el producto se verá si se soluciona mediante un reprocesado o si deberá desviar el producto hacia un uso seguro. Si nada de lo anterior es posible de realizar, el producto de peligro potencial será destruido.

#### vi.- Restablecimiento de Procedimientos de Verificación

Por verificación se entienden todas aquellas actividades que a pesar de la validación, determinan la validez del plan HACCP y que el sistema está operando según el plan, constatando así que los elementos del plan HACCP son efectivos.

Para determinar si el sistema de HACCP funciona eficazmente, se establecerán procedimientos de verificación, pudiendo utilizarse métodos, procedimientos y ensayos de verificación y comprobación, incluidos el muestreo aleatorio y el análisis. La frecuencia de las comprobaciones será suficiente para confirmar que el sistema de HACCP está funcionando eficazmente. Por tal motivo podrán realizarse verificaciones diarias, periódicas o integrales, según sea necesario.

Entre las actividades de verificación se encontrarán las siguientes:

- examen del sistema de HACCP y de sus registros
- examen de las desviaciones y los sistemas de eliminación del producto;
- confirmación de que los PCC siguiesen estando controlados.
- Auditorías.

Cuando sea posible, las actividades de validación deberán incluir medidas que confirmen la eficacia de todos los elementos del plan de HACCP.

#### Elementos de la Verificación

- Validación
- Actividades de verificación de los PCC
  - Calibración de los instrumentos de monitoreo
  - Muestreos y análisis dirigidos
  - Revisión de Registros de PCC
- Verificación Sistema HACCP
  - Auditorías

#### vii.- Establecimiento de un Sistema de Documentación y Registros

Para la correcta aplicación y operación de un sistema HACCP es fundamental contar con un sistema de registro eficaz y preciso, puesto que permitirá demostrar si todas y cada una de las actividades de control definidas en el Plan HACCP fueron realizadas.

El diseño de los Registros permitirá hacer registros de manera fácil y simple, sin burocracias; incluirá firmas, fechas y folios pertinentes que permitan hacer trazabilidad.

Los registros generados serán guardados adecuadamente, archivados, guardados por un periodo de tiempo específico y permanentemente actualizados. De este modo, se define que en el sistema se incorporarán documentos referidos a los procedimientos del sistema HACCP y los registros asociados realizados. Para la toma de registros se prohibirá el uso de datos que hayan sido pre-registrados; usar la memoria como referencia y borrar los registros. Se usarán formatos estándares e impresos, los que deberán ser revisados regularmente.

Como parte del Sistema HACCP se mantendrán cuatro clases de registros:

- El Plan HACCP y los documentos de apoyo que se utilizaron como base en el desarrollo del plan.
- Los registros de monitoreo de PCC.
- Los registros de acciones correctivas
- Los registros de actividades de verificación

A fin de responder las preguntas ¿QUÉ se controla?, ¿DÓNDE se controla?, ¿QUIÉN es el responsable de llenar el registro?, ¿CUÁNDO se hace el control? y ¿CÓMO se hace el control?, los Formularios de Registros de Monitoreo del Plan HACCP deben contener la siguiente información:

- El título y fecha del registro (Codificación PCC).
- Nombre de la Empresa (logos)
- Identificación del producto (código, fecha y hora).
- Los materiales y equipos utilizados.
- Las operaciones realizadas.

- Criterio y límites críticos.
- Acción correctiva que se tomará y la persona que ejecutará.
- Firma o iniciales del MONITOR.
- Firma o iniciales del VERIFICADOR.
- Observación o Medición al momento
- Fecha de la verificación.

Se realizarán registros tales como:

- Registros de las reuniones del equipo HACCP.
- Registros del producto, proceso, diagramas de flujo.
- Registros con certificaciones de proveedores.
- Registros de monitoreo y resultados de análisis realizados.
- Registros de desviaciones y acciones correctivas.
- Reportes de auditorías.
- Registros de capacitación.

Se integrarán documentos tales como:

- Documentos inherentes al análisis de peligros.
- Documentos de la determinación de los PCC.
- Documentos de la determinación de Límites Críticos.
- Documentos que avalen técnicamente los métodos usados en el monitoreo.
- Referencias técnicas de las acciones correctivas.

Una vez finalizada la implantación del Sistema HACCP, se contratará el servicio especializado como certificadora HACCP de la empresa Boreal Veritas Certification Chile, para obtener la acreditación de Chileangourmet como empresa que trabaja asegurando la inocuidad y calidad de sus productos.

Tal acreditación se sustentará en la metodología propuesta por la empresa certificadora.

#### METODOLOGIA CERTIFICACION HACCP

##### 1. Auditoría de pre-certificación:

- La Auditoría de Pre-Certificación es un ejercicio en el que se efectúa un levantamiento general del Sistema de Gestión, considerándose una revisión de los requisitos normativos, siendo una **evaluación muestral**.
- Con un mínimo de 15 días de anticipación se requiere el Manual de Gestión correspondiente, se hace una revisión de este documento y eventualmente se entregan observaciones. Además, se planifica la Auditoría de Pre-Certificación.
- De acuerdo a la planificación de la auditoría se realiza una visita general a todas las instalaciones de la organización, posteriormente se hace una revisión a los procedimientos y documentos relacionados al Sistema de Gestión, y se desarrollan entrevistas a los distintos cargos de la organización, según sea requerido. Todo proceso de auditoría tiene considerado una reunión de apertura y una reunión de cierre.

- Durante el proceso de auditoría se elabora un resumen de los requisitos observados en cada area auditada y se detallan las No Conformidades u observaciones detectadas, todo se resume en el informe correspondiente, el cual es entregado a más tardar 10 días posteriores al cierre de la auditoría en terreno.

En cumplimiento con sus procedimientos internos, Bureau Veritas Certification – Chile ofrece servicios de pre-certificación respetando las siguientes premisas:

- Bureau Veritas Certification – Chileno efectúa actividades con propósitos de consultoría, No se dará asesoramiento en lo que respecta a NO CONFORMIDADES detectadas. Sin embargo, se entregara en detalle, en forma clara y entendible al personal involucrado en el informe correspondiente.
- No se darán garantías que si NO CONFORMIDADES no son detectadas durante la Auditoría de Pre-Certificación, las mismas no serán observadas durante la Certificación.

## 2. Auditoría de Certificación:

- Revisión de Manual HACCP: con un mínimo de 15 días de anticipación se requiere el Manual del Sistema de Gestión de HACCP, el cual deberá ser enviado por sistema electrónico, se hace una revisión de este documento y se entregan observaciones en formulario Bureau Veritas Certification Chile (si correspondiese). Además, se planifica la Auditoría Principal de Certificación (que en el caso del HACCP, contempla una Auditoría Inicial (etapa I) y la Auditoría Final (etapa II) y se envía el programa correspondiente. El programa de la auditoría será provisto con una semana de anticipación al comienzo de la (s) misma (s).
- La **Auditoría Inicial (Etapa I)**, se realiza con el fin de verificar el diseño del sistema incluyendo la revisión del Análisis de Peligros, aspectos legales y se realiza una visita a las Instalaciones para revisar la infraestructura, prácticas operativas e higiénicas.
- En el caso de identificar alguna no conformidad, idealmente deben ser resueltas para pasar a la etapa II.
- La **Auditoría Principal (Etapa II)** o de certificación es un proceso en el que se efectúa un levantamiento general del Sistema de Gestión, verificándose la correcta implementación del sistema y su cumplimiento en terreno de las actividades planificadas, tanto en procedimientos como en programas de gestión, considerándose una revisión a todos los requisitos normativos, siendo una evaluación muestral, son verificados nuevamente y con mayor énfasis el programa de pre-requisitos.
  - De acuerdo a la planificación de la auditoría se realiza una visita general a todas las instalaciones de la organización, posteriormente se hace una revisión a los procedimientos y documentos relacionados al Sistema de Gestión, y se desarrollan entrevistas a distintos cargos de la organización, según sea requerido. Todo proceso de auditoría tiene considerado una reunión de apertura y una reunión de cierre.
  - Las observaciones, comentarios generales y no conformidades detectadas en la Auditoría Principal de Certificación se reportan en el formulario *Bureau Veritas Certification Chile* "Reporte de No Conformidades", y son entregadas en reunión de cierre.
  - Durante el proceso de auditoría se elabora un resumen de los requisitos observados en cada área auditada y se detallan las no detectadas, todo se resume en el formulario *Bureau Veritas Certification Chile* – audit. Summary Report. El equipo auditor preparará y presentará a la dirección del cliente un

informe de la auditoría, sus hallazgos, el alcance de la certificación, y acordará la naturaleza de las acciones correctivas que resulten apropiadas.

### 3. Auditorías de Seguimiento: auditorías de mantención o de vigilancia

- La certificación se mantiene a través de un programa de visitas establecidas durante un periodo que pueden ser realizadas cada 6 meses o una vez al año dependiendo del tamaño y del personal de la organización.
- Cabe destacar que la cantidad de días auditor a realizarse en el periodo de un año es establecida de acuerdo a las tablas de IAF (Foro Internacional de Acreditadores).
- El objetivo de la Auditoría de Seguimiento al Sistema de Gestión HACCP, es verificar en forma general el sistema de gestión siga operando de manera eficiente según lo establecido por los procedimientos y política de la Empresa. Razón por la cual Bureau Veritas Certification Chile debe asegurar que las auditorías se realicen en el plazo previsto como una forma de verificar la validez del certificado entregado.

NOTA: en cumplimiento de sus procedimientos internos Bureau Veritas Certification Chile realiza el servicio de Auditoría Principal y de Seguimiento respetando las premisas:

- Para el cierre de No Conformidades detectadas durante el ejercicio de las Auditorías de certificación y/o de seguimiento, se da un plazo máximo de 90 días. Con todas las no conformidades cerradas se recomienda la Certificación y se mantiene el certificado, respectivamente.

### 4. Visita Especial de Vigilancia o "follow up"

Son aquellas visitas que eventualmente se deban desarrollar para el cierre de no conformidades que requieran verificación en terreno, la auditoría se programa en función de verificar en terreno las acciones correctivas propuestas e implementadas. Esto de acuerdo a lo recomendado por el auditor líder.

### 5. Emisión y entrega del Certificado

(Plazo estimado 20 días una vez cerradas las No Conformidades y entregados todos los antecedentes)

La certificación solamente puede ser otorgada, y los certificados emitidos, cuando todas las acciones correctivas acordadas entre el cliente y el equipo de auditores han sido implementadas y verificadas.

El certificado detallará la(s) norma(s) que con la(s) cual(es) se certifica el Sistema de Gestión y el alcance de los productos o servicios cubiertos. Este tendrá una duración de 3 años a partir de la fecha de ejecución de la auditoría de certificación.

La certificación otorgada no exime al cliente de sus obligaciones legales respecto de los productos y servicios certificados.

La correcta emisión de los certificados es responsabilidad de **Inmobiliaria, Inversiones y asesorías Los Leones Limitada**, quien deberá aprobar el borrador enviado por nuestra área técnica confirmando los datos correspondientes. No se emitirán certificados hasta no haber recibido dicha confirmación.

### 6. Recertificación o Renovación de la Certificación

- Una vez que se ha realizado la última visita de seguimiento, Bureau Veritas Certification Chile contacta nuevamente a la organización para establecer las condiciones de la

renovación del contrato.

- El proceso y metodología de la re-certificación es igual al descrito anteriormente; sin embargo pudiera ser eliminada la auditoría de primera fase o auditoría inicial si la organización no ha efectuado cambios en el alcance, procesos y lugar con respecto a la auditoría de certificación original.

## **2.- REALIZACIÓN ANÁLISIS NUTRICIONAL**

Se hará un análisis nutricional de Merken Chileangourmet y Kultrun Chileangourmet que involucre el contenido de cada uno de los compuestos de importancia requeridos por las normativas existentes en cada uno de los países de interés de esta propuesta. Para ello se contratarán los servicios de laboratorio del Área Alimentos y Análisis Químico de la División Ingeniería Química y Bioprocesos perteneciente a DICTUC.

## **3.- DESARROLLO DE ETIQUETAS**

Para lograr la introducción de los productos Merken Chileangourmet y Kultrun Chileangourmet a los mercados europeos de interés de la presente propuesta, se desarrollarán etiquetas para incorporando las posibles preferencias de los consumidores gourmet en cuanto a imagen; las regulaciones y exigencias de etiquetado e información nutricional de cada uno de los países involucrados en el estudio, además de reseñas sobre usos de los productos, su historia, posibilidad de combinación con otros alimentos, y otras características como sabor, aroma, composición, propiedades funcionales, etc.

Este desarrollo se inicia con el diseño de las etiquetas por parte de Paulina Manieu Arenas, Diseñadora Gráfica, con estrecha colaboración de Paulina Peñaloza, Coordinadora de Proyecto, a fin de resguardar y potenciar la imagen corporativa de Chileangourmet y por sobre todo la de los productos Merken y Kultrun, destacando su exclusivo origen y elaboración en la Región de la Araucanía de Chile a manos de la comunidad nativa Mapuche.

Se considerarán de importancia el mantener la línea gráfica ya existente y cumplir con los conceptos de imagen de un producto gourmet.

El trabajo de diseño incorpora el establecimiento de ideas y conceptualización; la entrega de bocetos de cada pieza (distribución de elementos y composición); digitalización de cada archivo; correcciones y la creación y entrega del archivo original para la imprenta.

Chileangourmet cuenta con los textos a utilizar en los idiomas sueco, italiano e inglés, los que irán insertos en las etiquetas a fin de que estén en el idioma propio del país objetivo al que se destinen los productos.

Se dará término a esta actividad con la impresión de las etiquetas diseñadas.

## **4.- DESARROLLO DE FICHAS TÉCNICAS**

Se desarrollarán fichas técnicas para los productos Merken Chileangourmet y Kultrun Chileangourmet, orientadas a satisfacer la necesidad de información propia del consumidor gourmet. En este sentido, las fichas técnicas permitirán dar a conocer los usos de los productos, su historia, posibilidad de combinación con otros alimentos, y otras características como sabor, aroma, composición, propiedades funcionales, etc.

El proceso de diseño a cargo de la diseñadora gráfica Paulina Manieu con colaboración de Paulina Peñaloza, es equivalente al del diseño de las etiquetas del punto antes detallado, manteniendo los intereses, metodología, y objetivos básicos en él planteados. Del mismo modo,

se usarán textos en sueco, italiano e inglés, los cuales ya fueron desarrollados por Chileangourmet.

Se dará término a esta actividad con la impresión de las fichas técnicas diseñadas.

#### **5.- DESARROLLO DE RECETARIO**

Considerando que el público gourmet tiene un alto grado de interés por nuevas recetas, se desarrollará un recetario por cada país objetivo de la propuesta y en su respectivo idioma (Chileangourmet ya desarrolló los textos en sueco, italiano e inglés). La metodología básica usada en el diseño, al igual que los intereses resguardados, es similar a la etapa de diseño de las etiquetas y fichas técnicas, con la salvedad de que se incorporan nuevas actividades, específicamente la producción de recetas con un chef y la realización de fotografías de excelente calidad de platos y productos.

Se dará término a esta actividad con la impresión y configuración física del recetario.

**6.- DESARROLLO DE PACK DE REGALO** para el conjunto de productos Marken Chileangourmet y Kultrun Chileangourmet, para comercializarlo en el mercado gourmet institucional y de regalos de canastillos, considerando que este tipo de presentación está de moda en Europa. Al igual que en actividades anteriores, el diseño será realizado por Paulina Manieu con colaboración de Paulina Peñaloza, manteniendo todas las consideraciones de las actividades 3, 4 y 5 antes detalladas; la utilización de textos en sueco, italiano e inglés ya desarrollados por Chileangourmet y la actividad se dará por terminada con la obtención física del empaque tipo pack.

**IV. RESULTADOS E INDICADORES**

Resultado o producto		Descripción	Indicador de cumplimiento	Nº del objetivo al que responde
Nº	Nombre			
1	Análisis de Brechas	Definición de las brechas existentes en el proceso productivo para los productos Merken Chileangourmet y Kultrun Chileangourmet en cuanto a los requerimientos de un sistema HACCP de seguridad alimentaria. También se incorpora la propuesta de las medidas o tecnologías blandas o duras necesarias de incurrir a fin de disminuir las brechas identificadas.	Informe Análisis de Brechas de inocuidad y propuesta de medidas para disminuirlas.	1
2	Caracterización del Mercado	Caracterización del Mercado lograda a partir de la realización de un Estudio de mercado orientado al nicho gourmet de los países Suecia, Italia y Reino Unido; señalando las regulaciones de etiquetado, normas de información nutricional y aspectos de certificaciones de calidad para áreas de productos como Especies o Condimentos y Aceite de Oliva Aromatizado. Incluye la definición de brechas existentes con los mercados estudiados para la situación particular de Chileangourmet.	Entrega de Documento Estudio de Mercado	2
3	Certificación HACCP	Certificación HACCP para la producción de Merken Chileangourmet y Kultrun Chileangourmet.	Obtención de certificación	3
4	Caracterización nutricional de los Productos	Análisis Nutricional para Merken Chileangourmet y Kultrun Chileangourmet adaptado a las exigencias de las normas de cada país objetivo de la propuesta.	Análisis nutricional realizado	4
5	Etiquetas	Etiquetas impresas en los idiomas sueco, italiano e inglés, cumpliendo las normativas de etiquetado de cada país considerado en la propuesta.	Etiquetas impresas	4
6	Fichas técnicas	Fichas técnicas desarrolladas e impresas en los idiomas sueco, italiano e inglés, para describir los productos Merken Chileangourmet y Kultrun Chileangourmet.	Fichas técnicas impresas	5
7	Recetario	Recetario desarrollado en los idiomas señalados en la propuesta.	Recetario impreso	6

8	Pack de Regalo	Pack de Regalo con los productos Marken Chileangourmet y Kultrun Chileangourmet, desarrollado en los idiomas sueco, italiano e inglés.	Obtención física del pack	7
9	Aceptación de los Productos	Aceptación y exportación de los productos Chileangourmet a 2 países de Europa dentro del periodo de ejecución de la propuesta, cumpliendo con las normas de calidad en la producción, etiquetado e información nutricional específicas para cada uno de ellos.	Exportación	Objetivo General

#### V. ESTRUCTURA DE COSTOS Y APORTES

En el archivo Excel que se adjunta, "Estructura de Costos y Aportes.xls" deben completarse los siguientes cuadros:

##### **Flujo mensual de Aportes FIA de cada instrumento**

**Flujo mensual de Aportes Empresa de cada instrumento**

**Flujo mensual total (Aportes FIA y Empresa) de cada instrumento**

**Presupuesto consolidado del instrumento**

**VI. EQUIPO PROFESIONAL** (Debe adjuntar en Anexo IV y V los Currículum Vitae y cotizaciones en el caso de contratar un Servicio de Terceros)

Para completar el cuadro refiérase a los siguientes tipos:

1. Coordinador
2. Asesor o consultor externo
3. Técnico de Apoyo
4. Administrativo
5. Empresa de Servicios (como ejemplos: publicista, diseñador gráfico)

Nombre	Tipo	Función o tarea a desarrollar	Instrumento
Paulina Peñaloza	Coordinador	Coordinar y supervisar las actividades contempladas en la propuesta, a fin de lograr los objetivos buscados.	Estudio y Proyecto
Julio Aguilera	Consultor externo	Desarrollo del Análisis de Brechas e Implementación del Sistema HACCP.	Estudio y Proyecto
Kamal Sará	Consultor externo	Desarrollo del Estudio de Mercado.	Estudio
Hanja Yutronic	Administrativo	Coordinar y ejecutar las actividades contempladas en la propuesta, a fin de lograr los objetivos buscados.	Estudio y Proyecto
Paulina Manieu	Diseñadora Gráfica	Desarrollo del diseño de etiquetas, fichas técnicas, recetarios y pack de regalo para los productos Merken Chileangourmet y Kultrun Chileangourmet.	Proyecto

## **ANEXOS**

## ANEXO I: FICHA DE DATOS INSTITUCIONALES

**Ficha Empresa Postulante**

<b>Nombre de la organización, institución o empresa</b>	Inmobiliaria, Inversiones y Asesorías Los Leones Limitada.		
<b>RUT de la Organización</b>			
<b>Tipo de Organización</b>	Pública	<input type="checkbox"/>	Privada <input checked="" type="checkbox"/>
<b>Dirección</b>			
<b>País</b>	Chile		
<b>Región</b>	Metropolitana		
<b>Ciudad o Comuna</b>			
<b>Fono</b>			
<b>Fax</b>			
<b>Email</b>			
<b>Web</b>	<a href="http://www.chileangourmet.cl">www.chileangourmet.cl</a>		
<b>Tipo entidad (C)</b>	Empresa productiva y/o procesamiento		

(C) Ver notas al final de este anexo

## ANEXO II: FICHA DE DATOS PERSONALES

**Ficha Representante(s) Legal (es)**

(Esta ficha debe ser llenada tanto por el Representante Legal de la Empresa que postula)

<b>Nombres</b>	Paulina Ximena		
<b>Apellido Paterno</b>	Peñalosa		
<b>Apellido Materno</b>	Montealegre		
<b>RUT Personal</b>			
<b>Nombre de la Organización o Institución donde trabaja</b>	Inmobiliaria, Inversiones y Asesorías Limitada		
<b>RUT de la Organización</b>			
<b>Tipo de Organización</b>	Pública	<input type="checkbox"/>	Privada <input checked="" type="checkbox"/>
<b>Cargo o actividad que desarrolla en ella</b>	Gerente Comercial & Marketing		
<b>Dirección (laboral)</b>			
<b>País</b>	Chile		
<b>Región</b>	Metropolitana		
<b>Ciudad o Comuna</b>			
<b>Fono</b>			
<b>Fax</b>			
<b>Celular</b>			
<b>Email</b>			
<b>Web</b>	www.chileangourmer.cl		
<b>Género</b>	Masculino	<input type="checkbox"/>	Femenino <input checked="" type="checkbox"/>
<b>Etnia (A)</b>			
<b>Tipo (B)</b>	Profesional (Ingeniero Agrónomo Master en Marketing y Ventas)		

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

Nota: Se deberá repetir esta información tantas veces como números de representantes legales participen

**Ficha Coordinador**

(Esta ficha debe ser llenada tanto por el Coordinador de la propuesta)

<b>Nombres</b>	Paulina Ximena		
<b>Apellido Paterno</b>	Peñaloza		
<b>Apellido Materno</b>	Montealegre		
<b>RUT Personal</b>			
<b>Nombre de la Organización o Institución donde trabaja</b>	Inmobiliaria, Inversiones y Asesorías Limitada		
<b>RUT de la Organización</b>			
<b>Tipo de Organización</b>	Pública	<input type="checkbox"/>	Privada <input checked="" type="checkbox"/>
<b>Cargo o actividad que desarrolla en ella</b>	Gerente Comercial & Marketing		
<b>Profesión</b>	Ingeniero Agrónomo y Master en Marketing & Ventas		
<b>Especialidad</b>	Marketing y Ventas		
<b>Dirección (laboral)</b>			
<b>País</b>	Chile		
<b>Región</b>	Metropolitana		
<b>Ciudad o Comuna</b>			
<b>Fono</b>			
<b>Fax</b>			
<b>Celular</b>			
<b>Email</b>			
<b>Web</b>	<a href="http://www.chileangourmer.cl">www.chileangourmer.cl</a>		
<b>Género</b>	Masculino	<input type="checkbox"/>	Femenino <input type="checkbox"/>
<b>Etnia (A)</b>			
<b>Tipo (B)</b>	Profesional		

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

**(A) Etnia**

Mapuche
Aimará
Rapa Nui o Pascuense
Atacameña
Quechua
Collas del Norte
Kawashkar o Aicalufe
Yagán
Sin clasificar

**(B) Tipo**

Productor individual pequeño
Productor individual mediano-grande
Técnico
Profesional
Sin clasificar

**(C) Tipo de entidad**

Universidades Nacionales
Universidades Extranjeras
Instituciones o entidades Privadas
Instituciones o entidades Públicas
Instituciones o entidades Extranjeras
Institutos de investigación
Organización o Asociación de Productores pequeños
Organización o Asociación de Productores mediano-grande
Empresas productivas y/o de procesamiento
Sin clasificar

**ANEXO III: CARTA GANTT GENERAL DE LA PROPUESTA**

(VER FORMATO SUGERIDO EN ARCHIVO EXCEL "FORMATO CARTA GANTT.XLS")

**CARTA GANTT GENERAL DE LA PROPUESTA**

Instrumento	Actividad	Meses										
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
<b>Estudio</b>	Desarrollo Estudio de Mercado		x	x								
	Desarrollo Análisis de Brechas	x	x									
	Realización Análisis Nutricional	x										
	Difusión de los resultados de la etapa estudio			x								
<b>Proyecto</b>	Implementación y certificación de Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP)				x	x	x	x	x	x	x	x
	Desarrollo de etiquetas						x	x	x	x	x	x
	Desarrollo de fichas técnicas						x	x	x	x	x	x
	Desarrollo de recetario						x	x	x	x	x	x
	Desarrollo de pack de regalo						x	x	x	x	x	x
	Difusión de los resultados de la etapa Proyecto											x

---

**ANEXO IV. CURRICULUM VITAE DE SERVICIOS A TERCEROS**

# JULIO GERMÁN AGUILERA FARIÑA

## PERFIL PROFESIONAL

---

Biólogo y Máster de ingeniería ambiental, con 13 años de experiencia en el tema de gestión e ingeniería ambiental, posee 4 años de experiencia en la gestión y ejecución de proyectos de certificación mediante sistemas de gestión ISO, Euregap, BRC y HACCP. Estos cargos le han permitido liderar equipos profesionales multidisciplinarios y vincularse con el sector privado y con el sector público.

Ha dictado cursos de manejo de residuos sólidos y líquidos, legislación ambiental, acústica ambiental, diseño de sistemas de tratamiento de residuos sólidos y líquidos, sistemas de gestión ISO 14.001, ISO 9.001, Sistemas HACCP y ecología.

## ANTECEDENTES ACADÉMICOS

---

1. Master en Ingeniería Ambiental, Facultad de Ingeniería, Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, España (1998).
2. Postulado en Gestión y Ordenamiento Ambiental, Facultad de Ingeniería, Universidad de Santiago de Chile (1996).
3. Licenciado en Ciencias Biológicas, Facultad de Ciencias Biológicas, Pontificia Universidad Católica de Chile (1993).

## CURSOS DE CAPACITACIÓN

---

1. Auditorias Internas Sistema de Gestión HACCP (16 horas) SGS. 2007
2. Implementación de Sistemas de Gestión ISO 9.000, ISO 14.000 y OSHAS 18.000. Instituto Nacional de Normalización. 2004. (24 horas).
3. Implementación de Sistema de Gestión Integrado, ISO 9.000 e ISO 14.000. Bureau Veritas. 2003. (24 horas).
4. Implementación de Sistemas de Gestión Ambiental ISO 14.000. Instituto Nacional de Normalización. 2003. (24 horas).

## IDIOMAS

---

*Inglés avanzado*

## EXPERIENCIA LABORAL

---

2007-2008

**Director Empresa Ecoingeniería Integral**

2006

**Socio consultor de la Empresa Soluciones de Ingeniería y Gestión Medioambiental, UP-GRADE S.A.**

Bajo este cargo ha liderado los siguientes proyectos:

Aplicación del primer Acuerdo de Producción Limpia Territorial en Chile de la Asociación de Industrias de San Bernardo, Empresa Comercial LML. Lo Espejo 2006.

Declaración de Impacto Ambiental Proyecto "Sistema de lavado y reciclaje de Envases" Empresa Clariant Chile Ltda. Cerrillos 2006.

Auditoría de cumplimiento legal ISO 9001 e ISO 14.001, Empresa ARCOR - DOS en UNO. Planta Cerrillos, Santiago 2006.

2003 -2006

**Gerente de Medio Ambiente, Integral Chile Ltda.**

Bajo este cargo ha liderado los siguientes proyectos:

Diagnóstico Programa de Desarrollo de Proveedores, para la empresa Xpovin Ltda. Santiago 2003.

Programa de Producción Limpia, Diseño de Sistema de Tratamiento de RILes y Declaración de Impacto Ambiental para el Proyecto Sistema de Tratamiento de Riles, empresa David del Curto S.A. Planta Kalinka, Calera de Tango. 2003

Programa de Producción Limpia, Diseño de Sistema de Tratamiento de RILes y Declaración de Impacto Ambiental para el Proyecto Sistema de Tratamiento de Riles, empresa David del Curto S.A. Planta Kalinka, Calera de Tango. 2003

Desarrollo de Manual de Gestión Ambiental ISO 9.001 e ISO 14.001 para empresa Desarrollos Constructivos Axis S.A. Santiago, 2003

Programa de Desarrollo de Proveedores para Productores de Arándanos, empresa Sociedad de Representaciones Internacionales, SRI Ltda. X, IX, VIII, VII, VI, V y Región Metropolitana, 2003

Diagnóstico Ambiental y Sanitario para Descongelamiento según Resol 5, 2002, Gobierno Regional para empresa Vulco S.A. San Bernardo, 2003.

Diagnóstico Ambiental y Sanitario para Descongelamiento según Resol 5, 2002, Gobierno Regional y Desarrollo de Plan de Normalización para empresa Hunter Douglas S.A. S.A. San Bernardo, 2003.

Diagnóstico Ambiental y Sanitario para Descongelamiento según Resolución 5, 2002, Gobierno Regional para empresa Minera Trucco Ltda. San Joaquín, 2003.

Diagnóstico Ambiental y Sanitario para Descongelamiento según Resolución 5, 2002, Gobierno Regional para empresa Bodegal, San Joaquín, 2003.

Diagnóstico Ambiental y Sanitario para Descongelamiento según Resolución 5, 2002, Gobierno Regional para empresa Constructora B & D Ltda. San Joaquín, 2003.

Proyecto FAT PL, Programa de Producción Limpia empresa Biotec Chile S.A. Renca, 2004.

Implementación de Sistema Integrado de Gestión de la Calidad y Ambiental, ISO 9000 e ISO 14000, empresa Quimac Ltda. Copiapó 2004.

Implementación de Sistema Integrado de Gestión de la Calidad y Ambiental, ISO 9000 e ISO 14000, empresa Repval Ltda. Copiapó 2004.

Implementación de Sistema Integrado de Gestión de la Calidad y Ambiental, ISO 9000 e ISO 14000, empresa Hugo Ramos y Cía Ltda. Copiapó 2004.

Implementación de Sistema Integrado de Gestión de la Calidad y Ambiental, ISO 9000 e ISO 14000, empresa M&C Ltda. Copiapó 2004.

Implementación de Sistema Integrado de Gestión de la Calidad y Ambiental, ISO 9000 e ISO 14000, empresa Transporte San Miguel S.A. Copiapó 2004.

Implementación de Sistema Integrado de Gestión de la Calidad y Ambiental, ISO 9000 e ISO 14000, empresa Metalcrom Ltda. Copiapó 2004.

Proyecto FAT PL, Programa de Producción Limpia empresa Constructora B & D Ltda. San Joaquín, 2004.

Proyecto FAT PL, Programa de Producción Limpia empresa Minera Trucco. San Joaquín, 2004.

Implementación de Sistema Integrado de Gestión de la Calidad y Ambiental, ISO 9000 e ISO 14000, empresa Treck S.A. Santiago. 2005.

Implementación de Sistema Integrado de Gestión de la Calidad y Ambiental, ISO 9000 e ISO 14000, empresa Prosiñq Ltda. Santiago. 2005.

Implementación de Sistema Integrado de Gestión de la Calidad y Ambiental, ISO 9000 e ISO 14000, empresa Inacom Ltda. Santiago, 2005.

Proyecto FAT PL, Programa de Producción Limpia empresa Química Hewstone S.A., 2005.

Proyecto FAT PL, Programa de Producción Limpia empresa Provequín S.A. San Joaquín, 2005.

Proyecto FAT PL, Programa de Producción Limpia empresa Viña Chocalán, Melipilla, 2005.

Proyecto FAT PL, Programa de Producción Limpia empresa Metalúrgica Javier Solari Ltda. San Bernardo, 2005.

**2003** Jefe de Proyecto "Sistematización del Caso Contaminación con Asbesto en Villa Pizarreño, Maipú" CONAMA Región Metropolitana.

**2002-2003** Consultor Asociado Empresa ICSA Ingenieros Consultores S.A.

**1998-2001** Gerente de Estudios Medioambientales, Promoción para la Empresa Ecoeficiente Latinoamericana. FUNDES - PROPEL Chile S.A.

Bajo este cargo lideró los siguientes estudios y proyectos:

Diagnóstico Ambiental de la empresa Indugas S.A., Santiago, 2001.

Obtención de Calificación Técnica Sanitaria favorable para la Planta de Esmaltado de la empresa Ursus Trotter S.A., Santiago, 2001.

Diseño de Sistema de Tratamiento de RILes para empresa de galvanoplastía Oscar Toro Matus, Santiago, 2000.

Diseño y Aplicación de Programa de Producción Limpia empresa Cosmética Nacional S.A., Santiago, 2000

Declaración de Impacto Ambiental y Obtención de Calificación Técnica Sanitaria favorable para la relocalización de la empresa metalmecánica Copermetal Ltda., Santiago, 2000.

Declaración de Impacto Ambiental para Sistema de Tratamiento de Riles de la empresa Curtiembre Talca S.A., Talca 2000.

Plan de Ecoeficiencia, Producción Limpia, y Obtención de Resolución Sanitaria favorable empresa Industria de Partes y Piezas de Automóviles Inppa Ltda. Santiago, 2000.

Declaración de Impacto Ambiental y Obtención de Calificación Técnica Sanitaria favorable para la relocalización de la empresa Química Ferson S.A., Santiago, 2000.

Desarrollo y aplicación de Programa de Producción Limpia para Curtiembre en la empresa Curtiembre Talca S.A. Talca, 1999.

Desarrollo y aplicación de Programa de Producción Limpia para Curtiembre en la empresa Curtiembre Aureliano Ezquerro e Hijos Ltda. Santiago, 1999.

Obtención de Resolución Sanitaria Favorable para la empresa Curtiembre Talca S.A. ante el Servicio de Salud del Maule, Talca, 1999.

Diseño de Sistema de Tratamiento de RILES de la empresa Curtiembre Talca S.A., Talca, 1999.

Auditoría ambiental de la empresa metalmecánica Aluminios Anodizados Ferrer, Santiago, 1998.

Auditoría ambiental de la empresa Productos Alimenticios La Parva, Santiago, 1998.

Auditoría ambiental de la empresa Química Ferson S.A., Santiago, 1998.

Desarrollo y aplicación de Programa de Producción Limpia para Curtiembre en la empresa Curtiembre Etalfa S.A.C.e I. Santiago, 1998.

Desarrollo y aplicación de Programa de Producción Limpia para Curtiembre en la empresa Curtiembre Polpaico S.A. Santiago, 1998.

1998 **Caracterización Física, Biológica y Paisajística del sector de Las Rocas de Sansón, Comuna de San Pedro, Provincia de Melipilla, Región Metropolitana, Proyecto "Planteles de Engorda de Ganado Porcino, Agrícola Super Ltda."**. 1998. Mandante: Poch-Bresh Ambiental Ltda.

1997-1998 **Monitoreo y Diseño de Soluciones para Planta Depuradora de Aguas Servidas de la Ciudad de Las Palmas de Gran Canaria, España.**

1994-1996 **Jefe de Area Medioambiental de la Empresa Consultora y Gestora de Inversiones y Proyectos, CINPRO LTDA.**

Bajo este cargo lideró los siguientes estudios y proyectos

Realización de Diagnóstico del Actual Sistema de Tratamiento para Aguas Servidas, Diseño del Nuevo Sistema de Tratamiento para Aguas Servidas y Estudio de Factibilidad Ambiental del Sistema de Tratamiento para Aguas Servidas de Panquehue, Proyecto "Diseño del Sistema de Alcantarillado y Tratamiento de Aguas Servidas

·Domiciliarias del Sector La Pirca, Comuna de Panquehue" Provincia de San Felipe, V Región. 1996. Mandante: Ilustre Municipalidad de Panquehue, Secplac.

Estudio de Factibilidad Ambiental y Diseño del Sistema de Tratamiento para Aguas Servidas, Proyecto "Diseño del Sistema de Alcantarillado y Tratamiento de Aguas Servidas Domiciliarias del Sector Viña Errázuriz, Comuna de Panquehue" Provincia de San Felipe, V Región. 1996. Mandante: Ilustre Municipalidad de Panquehue, Secplac.

Diseño de Sistema de Tratamiento de Aguas Servidas Domiciliarias y Estudio de Impacto Ambiental del Proyecto "Diseño del Sistema de Tratamiento para las Aguas servidas de la Localidad de Nueva Toltén, Provincia de Cautín, IX Región. 1996.

Estudio de Factibilidad Ambiental del Diseño del Sistema de Tratamiento de Aguas Servidas, Proyecto "Diseño para el Mejoramiento del Sistema de Alcantarillado y Tratamiento de Aguas Servidas Domiciliarias y Estudio de Factibilidad para el Diseño de Casetas Sanitarias, Diversos Sectores de San José de Maipo", Región Metropolitana. 1995. Mandante: Ilustre Municipalidad de San José de Maipo, Secplac.

Diseño del Sistema de Tratamiento para Aguas Servidas, Proyecto "Diseño para el Mejoramiento del Sistema de Alcantarillado y Tratamiento de Aguas Servidas Domiciliarias y Estudio de Factibilidad para el Diseño de Casetas Sanitarias, Diversos Sectores de San José de Maipo", Región Metropolitana. 1995. Mandante: Ilustre Municipalidad de San José de Maipo, Secplac.

Estudio de Factibilidad Ambiental del Sistema de Tratamiento para Aguas Servidas, Proyecto "Diseño del Sistema de Alcantarillado y Tratamiento de Aguas Servidas Domiciliarias de la Localidad de Río Blanco". Comuna de Los Andes, V Región. 1995. Mandante: Ilustre Municipalidad de Los Andes, Secplac.

Diseño del Sistema de Tratamiento para Aguas Servidas, Proyecto "Diseño del Sistema de Alcantarillado y Tratamiento de Aguas Servidas Domiciliarias de la Localidad de Río Blanco". Comuna de Los Andes, V Región. 1995. Mandante: Ilustre Municipalidad de Los Andes, Secplac.

Formulación de Proyecto "Caracterización y Optimización del Manejo de Residuos Sólidos Urbanos del Valle de Huasco". Comuna de Freirina. Provincia de Huasco, III Región. 1994.

Estudio de Impacto Ambiental del Proyecto "Diseño del Sistema de Alcantarillado y Tratamiento de Aguas Servidas de la Localidad de Huasco". Provincia de Huasco, III Región. 1994.

Términos de Referencia para Auditoría Ambiental de planta de Beneficio "Osvaldo Martínez". Mandante: Gerencia de Minería ENAMI. III Región. 1993.

1992-1994

Cargo Académico Instructor de Investigación, Facultad de Ciencias Biológicas, Pontificia Universidad Católica de Chile.

## PUBLICACIONES INTERNACIONALES

---

1. Aguilera J.G. "Archipiélago de Juan Fernández. Una oportunidad para el Desarrollo Sostenible". Tesis de Máster de Ingeniería Ambiental, Departamento de Procesos, Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, España. 1998
2. Villalón M., Budinich M., Hermoso M., Aguilera J. And Saéz J.C. Regulation of the smooth muscle activity and Gap Junctions by sexual hormones in the oviduct In : R Latorre and J.C. Saéz. (Eds: From Ionic Channel to cell-to-cell Conversation. New York, Plenum, (1999)
3. Villalón M., Budinich M., Hermoso M., Aguilera J. And Saéz J.C. "Smooth muscle activity in the oviduct is regulated by sexual hormones" Biology of Reproduction 54 (Supl 1), 144 XXIX Meeting Annual Soc. Study Reproduction, Ontario, Canadá, (1996).
4. L.A. Velasquez, J.G. Aguilera and H.B. Croxatto. "Possible role of Platelets Activating Factor in embryonic signalling during oviductal transport in the hamster" Journal Biology of reproduction 52, 1302-1306 (1995).
5. Villalón M., Budinich M., Hermoso M., Aguilera J. And Saéz J.C. "Regulation of the smooth muscle activity and Gap Junctions by sexual hormones in the oviduct" Simposium "From Ions Channels to cell to cell Conversation", (CECS), Santiago de Chile (1995).

## PUBLICACIONES NACIONALES

---

1. Artículo "Ecoeficiencia una oportunidad para el desarrollo sustentable" Revista Enfoque, Concepción, 2000.
2. Trabajo de incorporación a la Sociedad de Biología de Chile, "Posible role of platelets Activating Factor (PAF) in embryo signalling during oviductal transport in the hamster". L.A. Velasquez, J.G. Aguilera and H.B. Croxatto XXXVII Reunión Anual de la Sociedad de Biología de Chile, Puyehue, 1994.
3. "Efecto del estradiol sobre el movimiento de microesferas en el oviducto de la rata" (Effects of oestradiol upon the movement of micropheres in the rta oviduct) Aguilera J.G. XXXVI Reunión Anual de la Sociedad de Biología de Chile, Osorno, 1993.

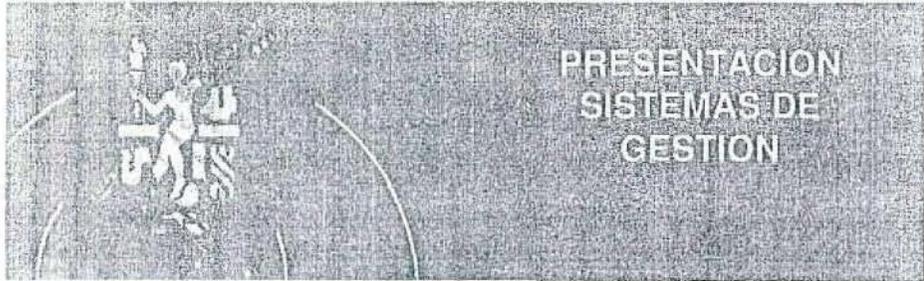
4. "Características morfológicas y funcionales de células epiteliales del oviducto de la rata, in vitro"  
(Functional and morphological characteristics of epithelial cell the rat grown in vitro) Aguilera J.G. y  
Villalón M. XXXV Reunión Anual de la Sociedad de Biología de Chile, Osorno, 1992.

- **Otros**

Jefe de Proyectos Registro CORFO FAT PL

Jefe de Proyecto ISO 14.001 Instituto Nacional de Normalización (INN)

Seleccionado entre los 100 profesionales chilenos más destacados del área de la gestión e ingeniería ambiental. Compendio Nacional "Quién es Quién", Revista INDUAMBIENTE. Bienio 2005-2006.

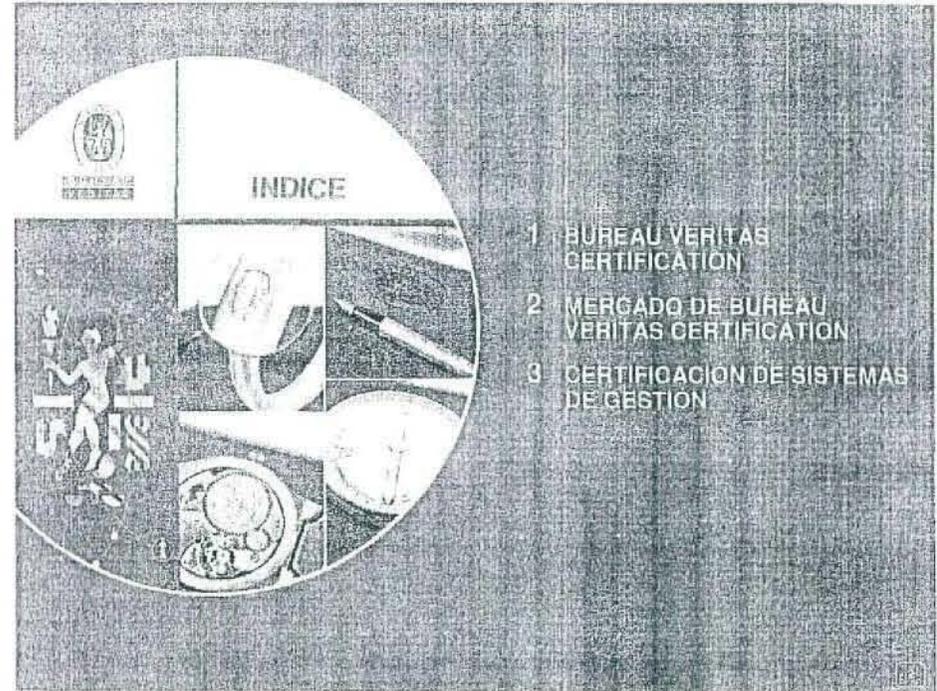


**PRESENTACION  
SISTEMAS DE  
GESTION**

INSTITUTO VENEZOLANO  
DE NORMALIZACION  
Y CERTIFICACION

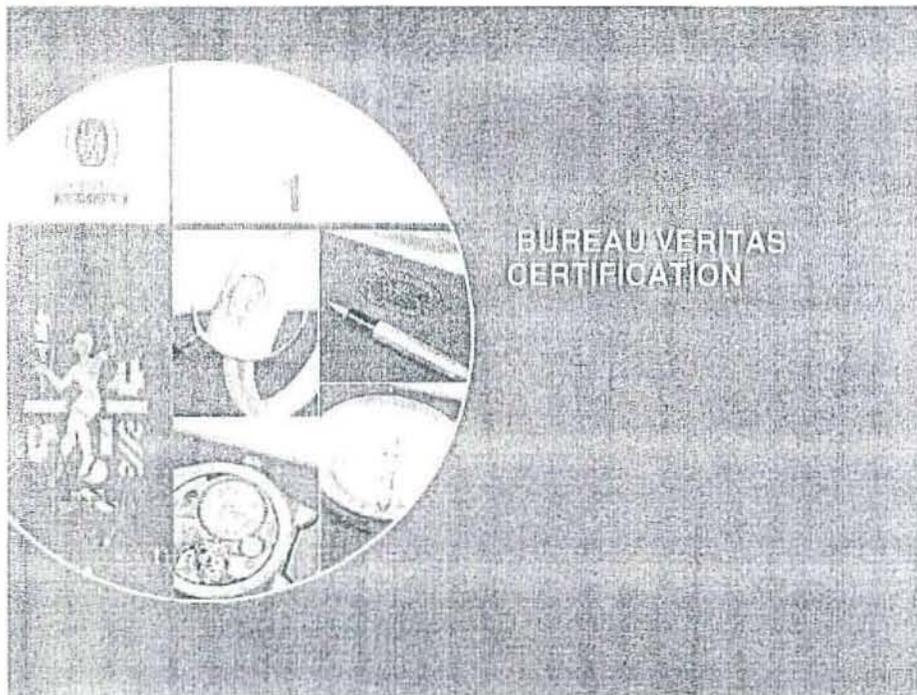


**INSTITUTO VENEZOLANO  
DE NORMALIZACION  
Y CERTIFICACION**



**INDICE**

- 1 BUREAU VERITAS CERTIFICATION
- 2 MERCADO DE BUREAU VERITAS CERTIFICATION
- 3 CERTIFICACION DE SISTEMAS DE GESTION



1

QUIEN ES BUREAU VERITAS  
CERTIFICATION

### Bureau Veritas Certification

- Es una de las mayores y más importantes organizaciones de certificación del mundo
- Fundada en Londres, en 1987
- Perteneciente al Grupo Bureau Veritas (1928)
- El Grupo Bureau Veritas es líder mundial en servicios dedicados a la gestión de Calidad, Higiene, Salud, Seguridad Ocupacional y responsabilidad Social (QHSE-SA) entre otras líneas de negocio.



## Bureau Veritas Certification

- Cuenta con el mayor respaldo técnico, a nivel Mundial, al estar Aprobado por más de 30 Organismos de Acreditación de diversos países.
- Cada uno de los Organismos de Acreditación, que reconocen a Bureau Veritas Certification como "tercera parte independiente", son Organismos Oficiales de Normalización de cada país y que conforman el IAF (Foro Internacional de Cuerpos Acreditadores).



## Bureau Veritas Certification

Bureau Veritas Certification se ha ACREDITADO ante estos Organismos, para ofrecer a todos nuestros Clientes, la seguridad de cumplimiento en todos los aspectos técnicos del IAF, que regulan las Certificaciones en el mundo como por ejemplo se preocupa de:

- Calificación de los Auditores, según sus Competencias técnicas y experiencia.
- Entrega los lineamientos para el cálculo de los días/auditor necesarios técnicamente, para asegurar que la Auditoría de Certificación y las Auditorías de Seguimiento, durante el Proceso de Certificación de 3 años, sean un real aporte al Mejoramiento Continuo del Sistema de Gestión del Cliente.
- Con ésto, Bureau Veritas Certification asegura el respeto y cumplimiento de los Procedimientos del IAF, de forma de garantizar la Certificación con su respectiva Acreditación. -



Reconocimiento Internacional  
→ Acreditaciones Nacionales

PAÍSES BAJOS



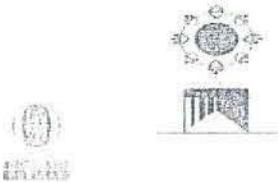
REINO UNIDO



EE.UU.



RESPONSABILIDAD SOCIAL INTERNACIONAL



ENTRENAMIENTO



Reconocimiento Internacional  
→ Acreditaciones Nacionales

ARGENTINA



AUSTRALIA/ NUEVA ZELANDA



AUSTRIA



BÉLGICA



BRASIL



CHINA



COLOMBIA



REPÚBLICA CHECA



DINAMARCA



FRANCIA



ALEMANIA



INDIA



ITALIA



JAPÓN



COREA



Reconocimiento Internacional  
→ Acreditaciones Nacionales

PAKISTÁN



POLONIA



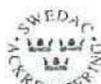
PORTUGAL



ESPAÑA



SUECIA



SUIZA



SINGAPUR



TAIWAN



UCRANIA



VENEZUELA

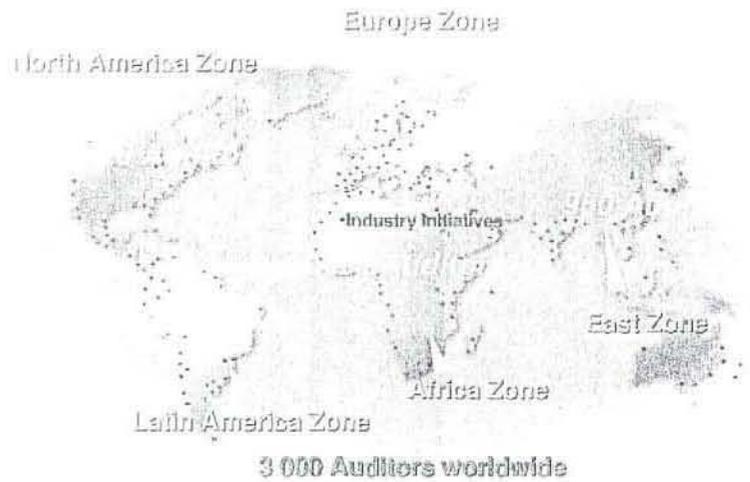


- \* 5 continentes
- \* 150 países
- \* Más de 580 oficinas
- \* Experiencia, seriedad, seguridad y capacidad comprobadas a nivel mundial



1

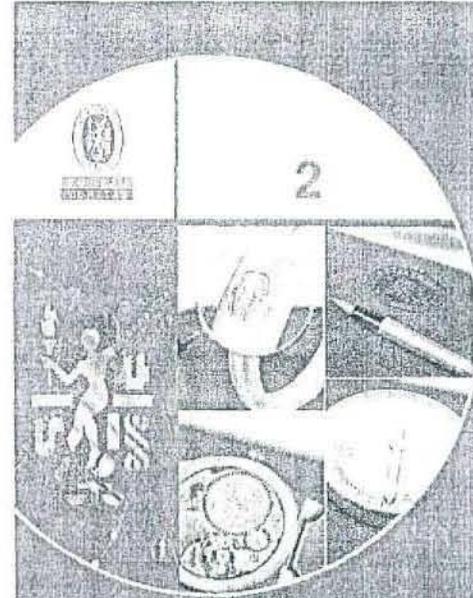
# PRESENCIA MUNDIAL



Title of the presentation - 00/00/00

11

2



# MERCADO DE BUREAU VERITAS CERTIFICATION

11

2

## EMPRESAS CERTIFICADAS POR BUREAU VERITAS CERTIFICATION

EMPRESAS CERTIFICADAS EMITIDAS POR BUREAU VERITAS CERTIFICATION EN CHILE

ISO 9001 1.009 Empresas

Se responde aprox. al 32% del mercado en Chile

ISO 14001 129 Empresas

ISO 18001 70 Empresas

ISO 22000 71 Empresas

ISO 27001 330 Empresas

ISO 50001 (ENP - BRC 2009) 46 Empresas

TOTAL 1.710 Certificados (Aprox. 34% del mercado)



BUREAU VERITAS CERTIFICATION

Title of the presentation - DDMMYY

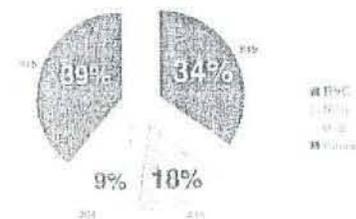
13

2

## CERTIFICACION

Chile total Certificates issued = 2353

BVCI total Certificates Issued = 819 (34%)



Fuente: REVISTA DE CERTIFICACION

1. BVCI
2. SGS
3. DNV
4. LATU
5. IRAM
6. LLOYDS
7. ABS
8. AENOR
9. CESMEC (Asociación CB)
10. BQS
11. UL DE CHILE
12. GLOBAL QUALITY
13. TÜV
14. ICONTEC
15. APPLUS
16. GLC

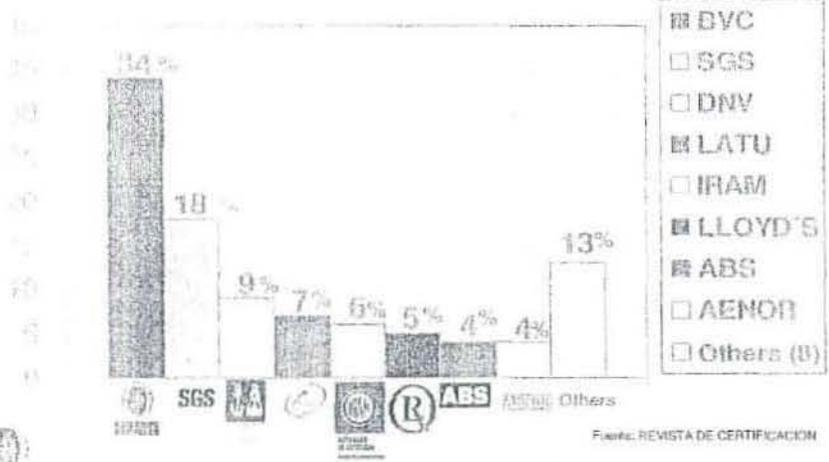


BUREAU VERITAS CERTIFICATION

Title of the presentation - DDMMYY

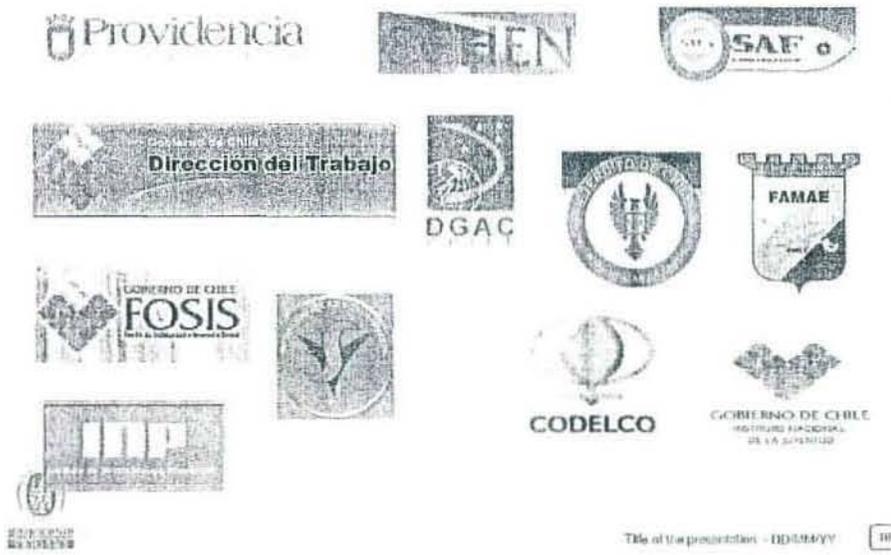
14

Total Market Share

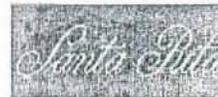


Fuente: REVISTA DE CERTIFICACION

Título de la presentación - OCMA/YY



Título de la presentación - OCMA/YY





SANTO  
TOMÁS



UAI  
UNIVERSIDAD ADOLFO IBÁÑEZ



UNIVERSIDAD  
DE LAS AMÉRICAS



Universidad del  
Desarrollo



Universidad  
Finis Terrae

UGM  
UNIVERSIDAD GABRIELA ANTRAC



UdeC  
Capacita



UVM  
UNIVERSIDAD DE VALPARAÍSO

UNIVERSIDAD DE LOS LAGOS



Inacap

SEMINARIUM

GRUPO EDUCACIONAL  
ICEL

**ANEXO V. COTIZACIONES CONTRATACION DE SERVICIOS DE TERCEROS**



CURRICULUM '08  
paulina manieu arenas

---

diseñadora gráfica



## Curriculum Vitae

*estudios secundarios:* Colegio María Inmaculada (1998-2001)  
*estudio universitario:* Universidad Diego Portales (2003-2007)

*experiencia laboral:* Práctica Profesional en  
**JK design boutique** (enero y febrero 2006)

Diseñadora gráfica en  
**JK design boutique** (septiembre y octubre 2006)

Diseñadora gráfica proyecto de  
imagen corporativa y stand de exposición en  
**Consortio Gourmet Chile** (enero y febrero 2007)

Diseñadora gráfica en **Chileangourmet**  
(noviembre 2006 a la fecha)

Diseñadora gráfica en **Cobalto Estudio Diseño**  
(mayo 2007 a septiembre 2007)

Diseñadora gráfica en **Vectus S.A.**  
**pulicidad & diseño** (octubre 2007 a la fecha)

**Asesoría en diseño gráfico para:**  
KRAS constructora ltda.  
SBG productora de eventos  
INGEPINT ingeniería en pinturas  
VINAGRES ORIGEN exportador alimentos gourmet  
NEO OILS exportador alimentos gourmet

**Paulina Manieu Arenas**

Egresada de Diseño  
Universidad Diego Portales

*premios:* 1º Lugar "La agenda del estudiante  
Universidad Diego Portales 2006"

4º Lugar en concurso "Afiche de la Educación"  
de la Universidad Diego Portales

Mención Honoraria en concurso "libro álbum"  
creado para incentivar la lectura en pre-adolescentes.

*habilidades:* Uso de programas de diseño en PC y MAC:  
Freehand, Illustrator, Indesign, Photoshop y Quark.

En sus proyectos y actividades se ha especializado a través de los cursos de diseño gráfico y en particular en el uso de software gráfico de última generación para el diseño de imágenes y la creación de sitios web.

---

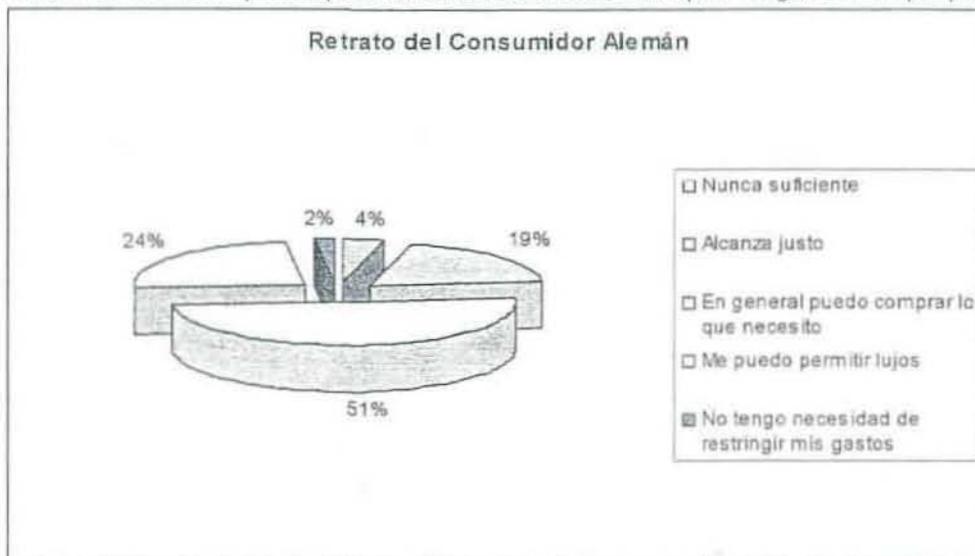
**ANEXO VI. COTIZACIONES DE COMPRA DE EQUIPOS**

**ANEXO VII. ANTECEDENTES DE MERCADO DEL PRODUCTO OBJETIVO**

**Mercado General**

Algunas tendencias generales, según estudio de mercado publicado en Prochile "Hábitos de Consumo y Tendencias en Europa", año 2006.

En el mercado europeo existe una dicotomía entre los consumidores que están orientados hacia precios bajos y productos económicos y aquellos identificados con el segmento Premium. Según un análisis, el 27% de los hogares europeos está en condiciones de comprar todo lo que necesitan, en cuanto el 24% de los hogares tiene recursos bastante más reducidos por lo que están orientados a buscar precios más convenientes. El 50% restante de la población se ubica entre estos dos extremos y dice que está en condiciones de comprar en general lo que precisa.



A pesar que es difícil juntar grupos de consumidores en lugares definidos de compra, se puede constatar que el grupo humano de recursos reducidos es el compuesto por los típicos clientes de discounter. Sin embargo, el 14% de los consumidores Premium hacen sus compras en supermercados de marca, lo que se debe no tanto a la necesidad económica, sino al cambio de mentalidad del consumidor convertido.

Esto permite a la mayoría de la población europea a tener la posibilidad de satisfacer sus necesidades de consumo de manera fácil y sin ningún problema, contribuyendo con la elección productos cada vez más elaborados, cambiando sus preferencias y hábitos de consumo de modo más rápido y buscando siempre algo novedoso.

Sin embargo, se pueden observar algunas tendencias que parecen predominar en la sociedad europea:

- Bienestar
- Comodidad
- Placer

Estas tres tendencias o "Mega-Trends" son predominantes en el comportamiento del consumidor y prometen ser los principales motivos para las decisiones de compras.

→ **Bienestar:** El aspecto más importante es la calidad del producto, en muchos casos se trata de consumidores maduros con ingresos elevados que buscan alimento con alto agregado y beneficios para la salud.

→ **Comodidad:** Se observa una tendencia cada vez mayor hacia productos preparados, no solo

congelados, pero igualmente alimentos refrigerados "chilled food", listos para su consumo inmediato.

→ **Piacer:** Esta tendencia es más importante entre los consumidores mayores de 50 años con ingresos elevados.

#### La vuelta de las marcas - El Consumo Premium

Como se ha descrito anteriormente, las políticas de marcas propias adoptadas por los supermercados y discounters ha crecido demasiado, representando actualmente el 33% del volumen de ventas del sector de alimentos. Así mismo, se registró un crecimiento de los productos con marcas Premium, ocupando actualmente 12,3% del mercado. Estos productos se comercializa con márgenes más amplios y generan mayores ingresos para los supermercados. Se discute dentro del sector retail la "retorno de la marca" y "regreso al lujo". Esta ofensiva de marcas parece paradójica en vista de la situación y la tendencia a economizar. Esta iniciativa se explica parcialmente por los factores sociológicos, una marca de nombre aporta mayor seguridad al consumidor por haber elegido bien, el cual está confundido por la amplia oferta de productos. El consumidor "híbrido" que compra igualmente en los discounters y en las tiendas de lujos, es obligado a elegir diariamente entre miles de productos y busca soluciones rápidas para hacer más fácil su toma de decisiones.

#### Mercado Objetivo

Nuestro mercado objetivo es el nicho de consumidores orientados al lujo o Productos Gourmet de cada país en particular. Estos consumidores son obviamente los segmentos de mayores ingresos, los más educados, los que más viajan y quieren evocar en sus casas las experiencias vividas. Es muy sorprendente que este grupo de consumidores no tenga edad y cada vez sea más transversal. Se ha generado, sobre todo en Europa, una mezcla de factores que potencian cada vez más el consumo de productos gourmet o delicatessen: mayor valorar de la salud y alimentación sana, búsqueda de productos novedosos y únicos, conciencia por ayudar en el desarrollo de comunidades étnicas en lugares remotos de la tierra, tendencias al consumo de productos elaborados artesanalmente y naturales provenientes directamente de la madre tierra, búsqueda de lo bello y finalmente están dispuestos a pagar por ellos. No nos olvidemos que Europa es la cuna donde nace el concepto gourmet, los franceses por ejemplo, son los padres de lo delicatessen y lo viven en el día a día. Entonces, tenemos que estudiar cuáles son las tiendas especializadas en la venta de estos productos únicos, y cuáles son las exigencias para los productos importados que llegan a esas categorías.

**ANEXO VIII. CARTA O CERTIFICADO DE ACEPTACION A LA ACTIVIDAD DE FORMACION**

**ANEXO IX. Otros**