

B-00-11
2000
7900.L



FUNDACION PARA LA INNOVACION AGRARIA

PROPUESTA DEFINITIVA	"Visita de experto para asesoría de faenamiento y desposte de avestruces"
CODIGO	B-00-11
ENTIDAD RESPONSABLE	BTA S.A.
SUPERVISOR PROPUESTA	Ignacio Briones
COORDINADOR EJECUCION	Eduardo Uribe Mella
MODIFICACIONES	

A handwritten signature in black ink, consisting of several loops and flourishes, positioned above a horizontal line.

COORDINADOR PROPUESTA

A handwritten signature in black ink, featuring a large, sweeping loop and a sharp downward stroke, positioned above a horizontal line.

SUPERVISOR
FIA



FORMULARIO
PRESENTACIÓN DE PROPUESTA
PROGRAMA DE CONSULTORES CALIFICADOS

FOLIO DE
BASES

61

CÓDIGO
(uso interno)

B - 00-11

SECCIÓN 1: ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA

TITULO DE LA PROPUESTA

"Visita de Experto para asesoría de Faenamiento y Desposte de Avestruces"

ESPECIALIDAD

Producción de Avestruces

IDENTIFICACIÓN CONSULTOR (adjuntar *currículum vitae*, Anexo 1 y carta de compromiso, Anexo 2)

Nombre: Warren Dyck

Institución / Empresa: Winkler Meat Ltda.

Dirección Postal: Box 756, Winkler, Manitoba R6W 4^a8

Teléfono: 204 224 2039

Fax: 204 224 2039 email: comet@escape.ca

Ciudad: Winkler

País: Canadá

ENTIDAD RESPONSABLE

Biotechnología Agropecuaria S.A. (BTA S.A.)

REPRESENTANTE LEGAL DE LA ENTIDAD RESPONSABLE

Nombre: Rodrigo Navarro Silva

Cargo en la Entidad Responsable: Gerente

RUT: 9.135.909-K

Firma:

Dirección: Silvina Hurtado 1844 Providencia

Fono: 2698136

Fax: 2743295

COORDINADOR DE LA EJECUCIÓN (adjuntar *currículum vitae* completo, Anexo 3)

Nombre: Eduardo J. Uribe Mella

Cargo en la Entidad Responsable: Asesor de Proyectos

RUT: 12.546.751-2

Firma:

Fono: 2698136

Fax: 2743295

Dirección: Silvina Hurtado 1844 Providencia

E-mail: euribe@bta.cl

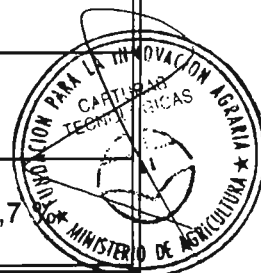
COSTO TOTAL DE LA PROPUESTA

\$ 4.002.927

FINANCIAMIENTO SOLICITADO

\$2.669.792

66,7 %



TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA EL CONSULTOR

El desarrollo de la consultoría especializada en faenamiento y desposte de avestruces contempla la asesoría teórica y práctica en terreno de las distintas etapas necesarias para el acabado proceso de los animales.

El consultor aportará sus conocimientos en el área a través de reuniones y charlas técnicas que contemplan las fases necesarias para el aprendizaje a nivel nacional de los conocimientos en la materia. Las áreas de trabajo o aporte técnico del consultor serán las siguientes:

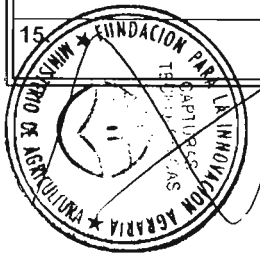
1. El consultor deberá recomendar y apoyar la realización práctica de los mecanismos de transporte, preparación y carga de los animales desde el predio al frigorífico de manera de contrastar y/o validar los procedimientos adoptados a nivel nacional. Planteará modificaciones operativas prácticas de acuerdo a las condiciones observadas.
2. Deberá presentar, explicar y realizar, paso a paso, el procedimiento de faena empleado y más recomendado para la especie. Del mismo modo identificará los puntos críticos del proceso, los potenciales problemas que se pueden generar y la forma más adecuada de solucionarlos.
3. Deberá indicar, explicar y realizar la metodología de desposte e identificación de cortes de carne, a nivel primario y secundario, además de las variables que se presentan dependiendo de los productos procesados que se determine efectuar.
4. Deberá recomendar los análisis y criterios necesarios para el manejo del efecto post mortem de la faena y maduración en frío de la carne.
5. Deberá hacer un análisis crítico de la infraestructura y equipamiento disponible para los procedimientos indicados anteriormente, y recomendar modificaciones o complementaciones requeridas para una adecuado procesamiento y presentación del producto final.
6. Una vez establecidos los criterios teóricos de faenamiento, desposte y maduración, se procederá a efectuar sesiones prácticas mediante la faena de animales destinados especialmente para la ocasión. Se desarrollarán videos explicativos y se orientará a especialistas nacionales del área a que asistan a dichos encuentros.
7. Deberá recomendar y explicar las mejores técnicas que él estime necesarias para el procesamiento de subproductos principalmente cueros y plumas extraídas durante la faena. Al menos deberá indicar el procedimiento o pre-tratamiento para entregar los subproductos al procesador siguiente.





SECCIÓN 2: PROPONENTES (adjuntar c. vitae resumido de acuerdo a pauta adjunta, Anexo 4)

NOMBRE	RUT	FONO	DIRECCIÓN POSTAL	REGIÓN	LUGAR DE TRABAJO	ACTIVIDAD PRINCIPAL	FIRMA
1. Manuel Camiruaga L.	4.693.216-1	6864145	Vic. Mackenna 4860 Macul, Santiago	R.M.	P. Universidad Católica de Chile	Profesor	
2. Alvaro García M.	10.436.251-6	6864142	Vic. Mackenna 4860 Macul, Santiago	R.M.	P. Universidad Católica de Chile	Investigador Asociado	
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							
9.							
10.							
11.							
12.							
13.							
14.							
15.							



SECCIÓN 3: DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA

3.1. Objetivo general (técnico y económico)

Evaluar e implementar a nivel nacional un sistema de faenamiento y desposte de avestruces que permita abordar el abastecimiento del mercado nacional.

3.2. Objetivos específicos (técnicos y económicos)

- **Evaluar e Implementar la técnica de faena de avestruces**
- **Evaluar e implementar el desposte primario de las canales**
- **Desarrollar e implementar el desposte secundario**
- **Evaluar prácticas de maduración y conservación del producto bajo estándares de mercado.**
- **Evaluar sistemas económicamente rentables de transporte y manejo de los animales desde predio a frigorífico.**
- **Recomendar mejoramientos a la infraestructura y equipamiento para un adecuado faenamiento y procesamiento de avestruces.**
- **Recomendar alternativas de manejo y proceso de subproductos especialmente cueros y plumas.**



SECCIÓN 3: DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA**3.3. Justificación de la necesidad y oportunidad de contar con el apoyo de un consultor**

La introducción de avestruces para la producción comercial de sus productos es un rubro de reciente data en el país, por lo cual el conocimiento técnico y científico desarrollado se basa en la información recabada desde el exterior y por el desarrollo del proyecto que posee en la actualidad la Fundación para la Innovación Agraria denominado "Evaluación de la Adaptación y Desarrollo de un Sistema de Producción de Avestruces en la Zona Central (V, VI y R.M.), para la producción de Carne, Cuero, Aceite y Plumas de Calidad de Mercado" el cual tiene por objetivo evaluar la adaptabilidad y capacidad productiva de la avestruz en las condiciones de la zona central del país y desarrollar un sistema de producción comercial intensivo en base al uso de recursos alimenticios de bajo costo, para producir carne, cuero, plumas y aceite de alta calidad, que generen una alternativa de producción pecuaria sustentable.

Bajo este marco se han desarrollado una serie de actividades de producción que han incluido el desarrollo de una captura tecnológica a Francia e Israel, con el objetivo de tener una visión más acabada del sistema productivo y poder contar con información que refuerce el trabajo desarrollado a nivel nacional.

En la actualidad se cuenta con animales producidos por varios criaderos nacionales los cuales han logrado parámetros aceptables de eficiencia productiva, pero no han podido penetrar el mercado en forma estandarizada por la falta de un producto de calidad homogénea, situación que se debe en gran medida a la falta de conocimientos empíricos de faena y desposte de las aves.

Esta situación queda de manifiesto al sondear la oferta presentada por algunos restaurantes respecto de la carne de avestruz los cuales luego de promocionarla no la ofrecen por carecer de seguridad de que el producto presenta la calidad mínima exigida por el consumidor. Del mismo modo la disponibilidad en el mercado es mínima por un bajo nivel de penetración logrado por los productores.

Los frigoríficos y mataderos no poseen el conocimiento técnico – práctico para desarrollar estas labores ya que el volumen de carne para el cual ellos pueden prestar el servicio no justifica la inversión en investigación y desarrollo. Los conocimientos teóricos desarrollados se han basado en experiencias capturadas en Francia e Israel, países en los cuales el rubro presenta gran avance respecto a la realidad nacional. De esta forma se cae en un círculo vicioso en el cual por una parte los productores no invierten ni desarrollan el área dado sus escasos conocimientos y por el otro los frigoríficos no ven en el desarrollo un negocio interesante para invertir por el escaso número de productores dispuestos a ingresar al negocio.



SECCIÓN 3: DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA**3.4. Antecedentes técnicos y viabilidad de incorporación al sistema productivo nacional de la(s) tecnología(s) involucrada(s)****3.4.1 Evaluación e Implementación de la Técnica de Faena de Avestruces**

Se procederá a revisar material audiovisual recopilado respecto a faena de avestruces al cual asistirán los operarios, técnicos y profesionales del Frigorífico Lo Valledor y Frigorífico Temuco, los cuales se trasladarán a la capital. Además asistirá el personal de investigación del proyecto en desarrollo financiado por FIA el cual se compone de profesionales e investigadores de la Pontificia Universidad Católica de Chile y Biotecnología Agropecuaria S.A. En esta sesión se procederá a visualizar el esquema básico de faena de los animales, detectando los problemas presentados, los puntos críticos de la operación y todos los aspectos que resulten de importancia para los asistentes.

Posteriormente a esta sesión se incorporará el experto canadiense el cual revisará en una sesión similar a la anterior la línea base del procedimiento general. Además responderá a las consultas surgidas en la sesión anterior las cuales pretenden servir de nexo entre los asistentes y el consultor. En esta etapa se destaca la presencia de un traductor técnico de alto nivel capaz de poder formular las preguntas y las respuestas en un marco adecuado al nivel de la consultoría planteada.

Para la fase práctica se traerá dos avestruces pertenecientes al proyecto FIA de producción de avestruces actualmente en ejecución, hasta las dependencias del frigorífico Lo Valledor, el cual previamente ha sido habilitado en una de sus salas de faena para el proceso. Los animales se someterán a condiciones de traslado recomendadas por el experto el cual posteriormente efectuará una inspección técnica del traslado. Los animales serán mantenidos en reposo por lo menos 6 horas previas a la faena.

La jornada siguiente se llevará a cabo la faena en dos etapas, la primera consistirá en la faena de un animal mediante la utilización del método de inmovilización seccionando el bulboraquídeo y la segunda mediante el empleo de descarga eléctrica. Ambas se han reportado como efectivas en la inmovilización del animal. Sin embargo existen contradicciones respecto del daño que puede sufrir la canal que pueda afectar la maduración y desposte posteriores. A ambos animales se les efectuará el desangrado mediante la sección de la aorta y posteriormente el desplumado, descuerado y eviscerado. Con respecto a estos dos últimos puntos se probará técnicas diferentes para diferenciar una línea alta de faena y una baja (a media altura) situaciones que se pueden presentar en otros mataderos o en caso de emergencia en los predios. Además el experto demostrará dos técnicas de salado y curado del cuero para su conservación, análisis que serán contrastado con los antecedentes recopilados de la literatura y de la visita a plantas procesadoras de cuero efectuadas por los investigadores en



el proyecto.

El proceso de las canales seguirá con la realización de lavado de las mismas las cuales posteriormente serán sometidas a frío de acuerdo a las recomendaciones del experto.

Al día siguiente se procederá a faenar dos animales más, esta vez por los técnicos y operarios, bajo la supervisión del experto canadiense, el cual corregirá las anomalías que detecte en el proceso.

Se efectuará un registro fotográfico y de película de todo el proceso.

3.4.2 Evaluación e Implementación del Desposte Primario de la Canal

Posterior a la faena se procederá a determinar la forma más conveniente de fraccionar la canal de acuerdo a la realidad productiva nacional, la cual está fuertemente ligada al destino final que se le quiera dar al producto. El grado de dificultad sólo se presenta en determinar el lugar de corte y el tipo de implemento a utilizar (sierra o cuchillo). Sin embargo se solicitará al experto canadiense demostrar cortes primarios efectuados comúnmente para el consumo directo de carnes, posterior desposte secundario o almacenamiento prolongado.

Las canales a despostar corresponderán a los cuatro animales faenados. Los participantes podrán consultar e intervenir en la demostración.

3.4.3 Evaluación e Implementación del desposte secundario

Las instalaciones destinadas a desposte con que cuenta el frigorífico cumplen la normativa vigente impuesta por los servicios de salud, por lo cual no es posible ingresar a la línea de desposte los avestruces. Sin embargo se utilizará la sala frigorizada del matadero de emergencia como lugar de realización de la demostración.

Se debe señalar que los intentos de desposte secundario realizados en el país han llegado incluso a nivel de disecciones, pero no se conoce una adecuada técnica que agrupe cortes de gran valor, y que haga más eficiente el proceso. Por este motivo se procederá a despostar un animal basándose en los usos principales empleados en Canadá, los cuales principalmente apuntan al consumo directo y al procesamiento de carnes para consumo como cecinas.

Los participantes podrán interactuar en el proceso y efectuar las consultas que, dado su experiencia serán de mucha utilidad para el adecuado aprendizaje. Los registros de la experiencia serán material fotográfico y video.



3.4.4 Evaluación de técnicas de maduración de la carne

Se efectuará una charla resumen del proceso realizado y explicado en los puntos anteriores en el cual se abordará el tema de la maduración y conservación de la carne para que se altere su calidad nutricional y organoléptica.

Los principales parámetros de calidad que se deterioran con el almacenaje pueden ser solucionados otorgando condiciones adecuadas de maduración en frío y envasado al vacío técnicas que serán discutidas en dicha ocasión. Del mismo modo se someterá muestras de carne a diferentes procesos de frío y almacenaje, las que serán medidas en el tiempo respecto del cambio de pH y color registrado.

Las canales que se sometan a almacenaje sin desposte secundario, serán evaluadas al momento del desposte para los parámetros de terneza, jugosidad, pH y colorimetría. Dichos análisis serán realizados en forma independiente por el frigorífico en plazos variables de acuerdo a la información aportada por el experto.

3.4.5 Evaluación de Sistema de Transporte y Manejo de Animales

Se efectuará un análisis de los factores que afectan el transporte de los animales, orientado a implementar un sistema que minimice el estrés y los golpes o daños que afecten la calidad final del producto.

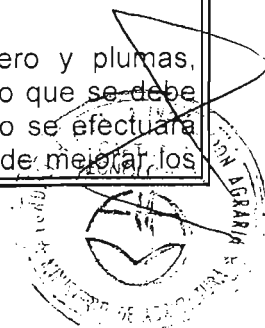
Para ello se trasladará al experto canadiense a la V región lugar productivo de los animales en el cual se le mostrará las habilitaciones diseñadas para el traslado y se solicitarán los comentarios que parezcan pertinentes. Se procederá además a efectuar un análisis de las características del traslado, indicando los manejos en el mismo que se deben practicar.

Del mismo modo se diseñará una cartilla de transporte y se estudiará la legislación actual respecto al traslado de las aves, el uso de guías de libre tránsito, facturas y su manejo en el matadero con respecto a los aspectos sanitarios hoy en práctica en el resto de las especies comerciales.

Finalmente se efectuarán las modificaciones que se determinen necesarias para un adecuado traslado de los animales.

3.4.6 Alternativas de Uso de Subproductos

Se evaluará con el experto las alternativas de manejo de cuero y plumas, subproductos de la faena, básicamente orientado al procesamiento que se debe efectuar para la obtención de productos de calidad. En este punto se efectuará una demostración de las formas de procesamiento con el objetivo de mejorar los





actualmente desarrollados a nivel nacional.

En el caso específico de las plumas se procederá a comparar las técnicas de secado y lavado empleadas y cuales serían las recomendaciones para mejorar dicho proceso.

En el caso del cuero se evaluará el valor relativo de las diversas piezas en las que se descompone de manera de aumentar el valor y relacionar los cortes del descuerado con el mayor valor.

Se documentará fotográficamente todo el proceso de curado y descuerado.



SECCIÓN 3: DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA

a. Coherencia de la propuesta con las actividades innovativas que los proponentes desean desarrollar en el corto plazo

Básicamente la propuesta se presenta para poder desarrollar con un nivel tecnológico adecuado todos los procesos que comprende la faena en forma industrial, aséptica y que provoque el menor daño al producto y al animal.

El desarrollo de estas actividades en sí son innovativas y se transforman en indispensable para proseguir el escalamiento industrial y crecimiento en el cual se encuentran enfrascados todos los productores nacionales de avestruz.

Con respecto a la técnica de faena, esta en la actualidad se ha desarrollado de manera experimental y en forma amateur, tanto por los investigadores y profesionales del proyecto actualmente en desarrollo, como por parte de los productores que abastecen en forma esporádica el mercado. Junto con mejorar el proceso, se pretende conseguir la aprobación del mismo por las autoridades sanitarias correspondientes, ventaja que además permitirá contar con dos mataderos de primer nivel en el país para la faena autorizada, uno en la zona central y otro en el sur del país.

El desarrollo del desposte primario y secundario permitirá establecer los parámetros técnicos de manejo de las canales ya sea para su almacenamiento como para su distribución y venta. Esto permitirá estandarizar el producto a nivel nacional y crear la base sobre la cual se desarrollará la cadena de comercialización de los productos, hoy muy deprimida por la falta de conocimiento respecto a los grados de calidad y a la periodicidad en la entrega. Estas técnicas de desposte además permitirán establecer rendimientos de producción, parámetros básicos para la adecuada evaluación del negocio y establecimiento de políticas de precio, conocimiento que hoy sólo existe a través de datos recopilados en el extranjero y repetidos por diversas fuentes.

Los tiempos y parámetros de maduración de la carne son una incógnita y no permiten establecer el período mínimo de espera antes de consumir el producto para mejorar su calidad. Del mismo modo no se conoce los tipos de fenómenos más determinantes en el manejo de la carne ni cuales son las parámetros a medir, por lo que resulta fundamental poder determinar una cartilla técnica de procedimientos que de luces respecto de cómo se debe manejar el producto.

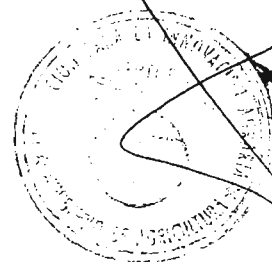
Si bien el traslado de los animales parece una situación menor comparada con todos los procedimientos adicionales que se deben manejar, el hecho de que anatómicamente sean tan distintos a las especies habitualmente faenadas, reporta un grado de complejidad que merece atención. Esto es aún más importante debido al fuerte estrés que significa para estas aves cualquier cambio a la rutina y la posibilidad de que dicho cambio altere la calidad del producto final.





por desgarros o fracturas. Cabe mencionar que el traslado provoca un estrés que desencadena enfermedades o alteraciones manifestadas en el animal en forma subclínica que pueden incluso llevar a la muerte al animal y por consiguiente ser decomisado en el matadero. De hecho basta que el animal llegue "caído" para ser automáticamente decomisado. Todo lo anterior genera una pérdida irreparable en el sistema productivo, por lo que se debe realizar un programa profesional que minimice los riesgos. Por lo tanto la implementación de estas medidas de transporte son vitales para el buen desempeño del negocio.

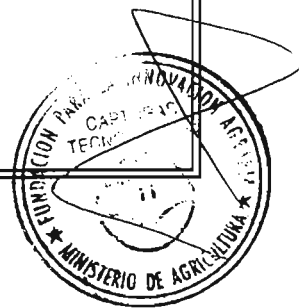
El uso de los subproductos en todas las actividades surge como una respuesta a algún problema. En el caso de la industria del avestruz este surge como una necesidad de mejorar la rentabilidad del negocio principal (producción de carne) ya que puede generar interesantes alternativas de ingresos por la venta de cueros y plumas. Dicho mercado sólo puede ser desarrollado desde la base de un adecuado proceso y manejo de los subproductos, situación que sólo se puede lograr a partir del manejo correcto de dichos subproductos.



SECCIÓN 3: DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA

3.6. Resultados o productos esperados con la realización de la propuesta

- a) Descripción e implementación preliminar de técnica de faenamiento de avestruces para la obtención de productos comerciales.
- b) Descripción e implementación preliminar de desposte completo de las canales de avestruz.
- c) Descripción e implementación preliminar de prácticas de maduración y conservación del producto bajo estándares de mercado.
- d) Descripción e implementación preliminar de sistemas de transporte y manejo de los animales desde predio a frigorífico.
- e) Recomendaciones para el mejoramiento de infraestructura y equipamiento para un adecuado faenamiento y procesamiento de avestruces.
- f) Recomendaciones de manejo y proceso de subproductos especialmente cueros y plumas.



SECCIÓN 4: COMPROMISO DE TRANSFERENCIA

Con la asesoría presentada por el experto canadiense se pretende lograr

- 1.- Frigoríficos aptos para prestar servicio de faena de calidad**
- 2.- Metodología de Desposte**
- 3.- Cortes de alto valor estandarizados y de primera calidad**
- 4.- Desarrollo de técnicas de envasado, maduración y conservación de la carne**
- 5.- Sistema de transporte de avestruces desde los predios al frigorífico**
- 6.- Procesamiento de subproductos**

Estos resultados de la asesoría en general permitirán dar un nuevo impulso a la crianza de los animales en el país, mejorando el servicio que los productores pueden brindar a los potenciales clientes, asegurando la calidad del producto final.

El desarrollo de la consultoría establece en sí misma una transferencia directa a los productores, dado que quedarán habilitados dos frigoríficos de primer nivel para prestar el servicio de faena y desposte de avestruces.

Además se contempla las siguientes actividades de transferencia y difusión

- Participación de operarios, técnicos y profesionales de frigoríficos de primer nivel.
- Invitación a productores de avestruz de acuerdo a la capacidad máxima permitida por las instalaciones del frigorífico Lo Valledor, mediante invitación a la Asociación de Productores de Avestruz.
- Realización de dos charlas y un día de campo durante la permanencia del experto canadiense
- Desarrollo de actividades prácticas de faena en frigorífico.
- Elaboración de un informe de visita y de los puntos desarrollados y antes descritos
- Elaboración de un video divulgativo con las actividades desarrolladas durante la visita.
- Elaboración de un set fotográfico digital con las actividades desarrolladas durante la visita
- Invitación a participar de las actividades a personal sanitario de inspección de los frigoríficos.
- Reunión final de evaluación de la visita.

A lo anterior se suma la experiencia ganada por todos los participantes, conocimientos que no se consideran completamente apropiables, ya que permitirán algún grado de transferencia al sector productivo nacional a través de diversas formas.



SECCIÓN 5: BENEFICIARIOS

Los beneficiarios directos de la realización de la actividad se pueden agrupar en:

- **Productores**
- **Frigoríficos**
- **Comunidad Universitaria**
- **Consumidores**
- **Autoridad Sanitaria**

El beneficio para los productores básicamente reside en el hecho de poder contar con una planta establecida que puede brindar el servicio de faena y desposte con una calidad aceptable y reconocida a un precio de mercado que evita la inmovilización de recursos en instalaciones de alto costo. Del mismo modo asegura un suministro constante del servicio evitando distorsiones que pueden alterar el surgimiento de la actividad.

El beneficio para las plantas frigoríficas es poder contar con una tecnología de difícil incorporación a un costo mínimo que les permitirá brindar un servicio que puede ser una alternativa real de negocios en el mediano a largo plazo. Del mismo modo diversifica el ámbito de negocios desarrollados mejorando su posición competitiva frente al resto de los frigoríficos.

Para la comunidad universitaria y científica abre la posibilidad de desarrollar una serie de investigaciones de proceso que se unen a las ya desarrolladas en otras áreas tales como el manejo y alimentación. Permite del mismo modo complementar el manejo de estudios en las áreas de uso de subproductos como el cuero y las plumas de manera de entregar mejores alternativas de uso de ellos. Además permite el desarrollo de nuevas líneas de investigación como el desarrollo de cecinas u otros que mejoren el valor del producto final.

A nivel de consumidores o mercado, permite contar con un producto de excelente calidad, homogéneo y altamente estandarizado a un costo menor que se puede transformar en una clara alternativa de desarrollo futuro, reemplazando a otras carnes de consumo habitual.

Para la autoridad sanitaria significa conocer el procedimiento utilizado por países de alto nivel tecnológico y exigente normativa en lo referente a calidad alimentaria y presentación de producto a consumidor, permitiéndole estar al día en el procesamiento de una especie que se presenta con expectativas de alto crecimiento.



SECCIÓN 6: IMPACTOS ESPERADOS

Los impactos esperados como resultado de la visita del experto canadiense corresponden a la obtención de una mayor competitividad a nivel nacional en el rubro lo cual será valorado como el principal activo adquirido por los beneficiarios de la asesoría.

A continuación se presentan los impactos esperados a partir de un desglose por sector productivo

Sector Privado

- **Productores:** los productores se beneficiarán por:

- a) Aumento de la Productividad: la transferencia de las técnicas permitirá el aumento de la competitividad de los productores que las incorporen, principalmente por evitar la ejecución de inversiones millonarias en el desarrollo de plantas de faenamiento o la faena clandestina que ponen en duda el desarrollo futuro de la actividad.
- b) Contacto Comerciales: permitirá el contacto entre empresas del rubro y plantas faenadoras líderes de manera de establecer los primeros contactos para el faenamiento comercial

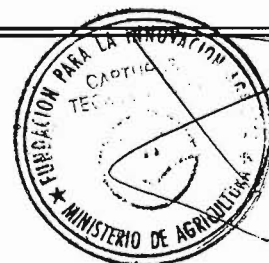
- Procesadores:

- a) Desarrollo de Metodología de Faena: permitirá conocer y aplicar en el país las diferentes técnicas de faena y procesamiento, lo que les permitirá brindar el servicio a nivel nacional para los productores.
- b) Acceso a Tecnología: se tendrá acceso a los implementos y tecnologías empleados en Canadá para las técnicas de corte y empaque al vacío que se utilizan en la actualidad.

Transferencia

- Investigadores y Docentes:

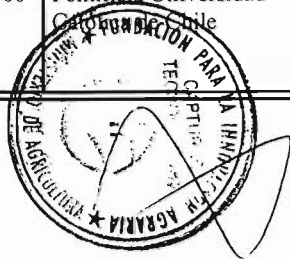
- a) Conocimiento del tema de manera de impartirlo a nivel académico y productivo en el país
- b) Desarrollo de contactos con empresas canadienses lo cual significará un importante flujo de información y conocimientos respecto al tema.
- c) Captura tecnológica que permitirá el desarrollo de proyectos de investigación en el área que repotencien la actividad en el país.





SECCIÓN 7: PROGRAMA DE ACTIVIDADES

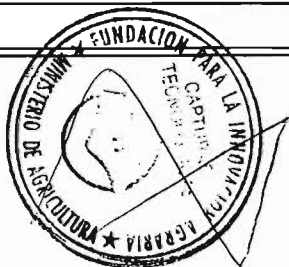
FECHA	LUGAR (Institución/ Empresa/Productor)	ACTIVIDAD	OBJETIVO	Nº y TIPO DE PARTICIPANTES	INFORMACIÓN A ENTREGAR
2/10/2000	Frigorífico Lo Valledor	Video divulgativo de faena de ratites en USA	Evaluar e Implementar la Técnica de Faena de Avestruces	15 participantes Operarios, Técnicos y Profesionales del área	Fotografías Comentarios
2/10/2000	Frigorífico Lo Valledor	Charla del Proceso de Faena y respuesta de consultas	Evaluar e Implementar la Técnica de Faena de Avestruces	15 participantes Operarios, Técnicos y Profesionales del área	Fotografías Video Comentarios
3/10/2000	Frigorífico Lo Valledor	Faena de Avestruz . Método 1	Evaluar e Implementar la Técnica de Faena de Avestruces	15 participantes Operarios, Técnicos y Profesionales del área	Fotografías Video Comentarios
3/10/2000	Frigorífico Lo Valledor	Faena de Avestruz . Método 2	Evaluar e Implementar la Técnica de Faena de Avestruces	15 participantes Operarios, Técnicos y Profesionales del área	Fotografías Video Comentarios
4/10/2000	Frigorífico Lo Valledor	Maduración de la Carne	Evaluación de Prácticas de Maduración y Conservación del Producto bajo estándares de Mercado	15 participantes Operarios, Técnicos y Profesionales del área	Fotografías Video Comentarios
4/10/2000	Día de Campo en San Esteban	Visita a Terreno Traslado de Animales Construcciones	Evaluación de Sistema de Transporte y Manejo de Animales	7 participantes Profesionales del Proyecto Operarios de Campo	Fotografías Video
5/10/2000	Frigorífico Lo Valledor	Desposte Primario	Evaluación e Implementación del Desposte Primario de la Canal	15 participantes Operarios, Técnicos y Profesionales del área	Fotografías Video Comentarios
5/10/2000	Frigorífico Lo Valledor	Desposte Secundario	Evaluación e Implementación del Desposte Secundario	15 participantes Operarios, Técnicos y Profesionales del área	Fotografías Video Comentarios
6/10/2000	Pontificia Universidad Católica de Chile	Charla Técnica Uso de Subproductos	Alternativas de Manejo y Proceso de Subproductos especialmente cueros y plumas	Varios Profesionales, Técnicos, Docentes y Alumnos	Fotografías Video Comentarios





SECCIÓN 8.1: PROCEDENCIA DEL APOORTE DE CONTRAPARTE (EN PESOS)

ÍTEM	APOORTE ENTIDAD RESPONSABLE	APOORTE DIRECTO DE LOS PARTICIPANTES	APOORTE OTRA PROCEDENCIA (ESPECIFICAR)	APOORTE TOTAL DE CONTRAPARTE
Pasajes aéreos internacionales				
Pasajes aéreos nacionales				
Tasas de embarque				
Seguro de viaje				
Honorarios consultor				
Honorarios intérprete				
Arriendo vehículo	100.000			
Gastos bencina	175.000			
Gastos peajes	16.000			
Alojamiento				
Viático Alimentación y Movilización				
Difusión	988.090			
Gasto emisión de pagaré	13.345			
Imprevistos				
TOTAL	1.333.135			



ECCIÓN 8: COSTO TOTAL Y APOORTE SOLICITADO (EN PESOS)

ÍTEM	COSTO TOTAL	APOORTE PROPIO	APOORTE SOLICITADO	Número de cotización adjunta (Anexo 5)
asajes aéreos interna cionales	756.465		756.465	
asajes aéreos nacion ales				
asas de embarque	33.677		33.677	
eguro de viaje	27.750		27.750	
onorarios consultor	1.431.900		1.431.900	
onorarios intérprete	100.000	100.000		
asajes terrestres nacion ales				
rriendo vehículo	175.000	175.000		
astos bencina	40.700	40.700		
astos peajes	16.000	16.000		
lojamiento	315.000		315.000	
diático Alimentación y Movilización	105.000		105.000	
ifusión	988.090	988.090		
asto emisión de pagaré	13.345	13.345		
mprevistos				
TOTAL	4.002.927	1.333.135	2.669.792	

