

**PROGRAMA DE FORMACIÓN PARA  
LA INNOVACIÓN AGRARIA**

**APOYO A LA PARTICIPACIÓN**

**INFORME TÉCNICO Y DE DIFUSIÓN**

**Participación Feria ECOLIVA 2004**

**FIA – FP – L – 2004 – A – 007**

**Juan Carlos Pérez Orellana**

**Julio 2004**

# INSTRUCTIVO PARA LA PREPARACION DE LOS INFORMES "TÉCNICO Y DE DIFUSIÓN"

## 1. OBJETIVO

Informar al FIA de la forma en que se desarrolló la propuesta, tanto desde el punto de vista técnico, de su gestión administrativa y de las actividades de difusión realizadas. Específicamente, en este informe se deberán describir las visitas y tecnologías conocidas durante la Actividad de Formación, y junto con eso también se deberá contemplar un análisis y reflexión respecto a los conocimientos adquiridos en la actividad y su aplicabilidad concreta en el país o en lugar de origen del participante, incluyendo los desafíos o limitantes que se presentan para su incorporación.

Adjunto al informe se deberá entregar una copia de todo el material o documentación recopilado durante la Actividad de Formación, incluyendo copia del material audiovisual.

El informe deberá adicionalmente describir las actividades de difusión realizadas, de acuerdo con el programa de difusión comprometido en su propuesta, adjuntando el material y documentación utilizada y entregada a los asistentes en dichas actividades. La asistencia de los interesados a estas actividades de difusión deberá ser, naturalmente, sin costo. En la realización de estas actividades, el postulante deberá seguir los lineamientos que establece el "Instructivo de Difusión y Publicaciones" de FIA, que le será entregado oportunamente.

Por último, cabe señalar que cualquier cambio o modificación que sea necesario realizar en el programa de trabajo de la propuesta y/o en el programa de actividades de difusión establecido, deberá ser previamente solicitado a la Dirección Ejecutiva de FIA, quien autorizará dichos cambios sólo en la medida que estén claramente justificados. Por lo tanto, no se aceptarán propuestas que hayan sufrido modificaciones en sus programaciones sin previa autorización de FIA.

## 2. PLAZOS DE ACTIVIDADES Y ENTREGA DE INFORMES

Luego de terminada la Actividad de Formación y del regreso del participante, éste y/o la Entidad Patrocinante tienen un plazo máximo de 2 meses para realizar las actividades de difusión comprometidas en la propuesta. Después de realizada la última actividad de difusión comprometida, disponen de un plazo máximo de 15 días para la entrega a FIA del **Informe Técnico y de Difusión**.

Estos plazos están especificados en el contrato de ejecución respectivo y en la eventualidad de que exista un imprevisto que no le permita al participante y/o Entidad Patrocinante cumplir con dichos plazos, éstos deberán justificar y solicitar por escrito a la Dirección Ejecutiva de FIA la posibilidad de prorrogar los plazos estipulados, los cuales se autorizarán en la medida que existan una razón clara y justificada.

En la eventualidad de que los compromisos antes señalados no se cumplan, se procederá a ejecutar la garantía respectiva y el participante quedará imposibilitado de participar en nuevas iniciativas apoyadas por los diferentes Programas e instrumentos de financiamiento de FIA.

### 3. PROCEDIMIENTO

Los informes deben ser presentados en disquet o disco compacto y en papel (tres copias) de acuerdo a los formatos establecidos por FIA, en la fecha indicada como plazo de entrega en el contrato firmado con el participante y/o Entidad Patrocinante. Los formatos de dichos informes (impresos y en disquet) serán entregados por FIA al postulante o participante de la propuesta.

Los informes deberán ser dirigidos a las oficinas de FIA ubicadas en Avenida Santa María 2120, Providencia, Santiago, y podrán entregarse personalmente en dichas oficinas en horario hábil o enviarse por correo a domicilio en forma oportuna para que llegue en el plazo establecido.

El FIA revisará los informes y dentro de los 45 días hábiles siguientes a la fecha de recepción (plazo máximo) enviará una carta al responsable de la propuesta o participante, informando su aceptación o no aprobación. En caso de no aprobarse el informe FIA comunicará en detalle las razones de dicha decisión. El responsable deberá corregir los reparos u observaciones, motivo del rechazo, dentro del plazo determinado por el FIA.

Tal como se indicó en el punto anterior, en caso de fuerza mayor se podrá solicitar con **anterioridad a la fecha de vencimiento** y por escrito a FIA la postergación de las fechas de entrega de los informes, **quien evaluará la pertinencia de dicha solicitud.**

### 4. CONTENIDO Y FORMATO

La información debe ser presentada en un lenguaje claro, siguiendo las normas de la redacción científica y técnica. El informe debe incluir o adjuntar los cuadros, gráficos, fotografías y diapositivas, publicaciones, material de difusión, material audiovisual y otros materiales que apoyen o complementen la información y análisis presentados en el texto central.

La información presentada en el informe de avance técnico y de difusión debe estar directamente vinculada a la información presentada en el informe financiero, y ser totalmente consistente con ella.

El informe de avance técnico y de difusión debe incluir a lo menos información sobre todos y cada uno de los puntos mencionados a continuación, y siguiendo en lo posible el orden indicado. .

## CONTENIDO DEL INFORME TÉCNICO Y DE DIFUSIÓN

### 1. Antecedentes Generales de la Propuesta

Nombre Participación en Feria ECOLIVA 2004

Código FIA-FP-L-2004-1-A-007

Postulante Juan Carlos Pérez

Entidad Patrocinante  
Corporación CIAL y Olivícola La Estrella

Lugar de Formación  
Puente de Génave, Jaén. España

Tipo o Modalidad de Formación  
Feria Internacional, ECOLIVA 2004

Fecha de realización  
Desde el 20 al 23 de Mayo 2004

#### Justificación y Objetivos de la Propuesta

Mejorar el servicio de asesoría que brindo a pequeños productores de aceituna de mesa, muchos de ellos en situación de pobreza, a través de la entrega de información de mercado y tecnológica asociado a los sistemas de producción olivícola orgánica.

Mejorar el manejo de mi huerto de olivos informándome de manejos de fertilidad de suelos y manejos orgánicos de control de plagas y enfermedades comunes a las producciones olivícolas aceiteras y de mesa.

Promocionar entre compradores internacionales asistentes al evento, las bondades de las aceitunas de mesa producidas y procesadas en la VI región de Chile y el impacto social positivo en el que dicha producción se enmarca para generar oportunidades de negocios para Olivícola La Estrella S.A., sociedad que actualmente presido.

Contactar a procesadores de aceitunas de mesa internacionales para intercambiar experiencias tecnológicas y de mercadeo.

## Resultados e Impactos Esperados

Mejoramiento en la calidad de las asesorías técnicas que brindo a olivicultores de la Comuna de Marchigüe VI Región en el marco de la ejecución del proyecto “Desarrollando capacidades empresariales para dar un carácter sustentable a la pequeña agricultura de la comuna de Marchigüe”, programa en el que trabajo como técnico agrícola contratado por Corporación CIAL.

Mejoramiento en la dirección y orientación de mercado que brindo a los 36 socios de Sociedad Olivícola La Estrella S.A., empresa que actualmente presido.

Mejoramiento en el manejo de fertilidad de suelos y manejo y control de plagas, enfermedades y malezas de mi huerto de olivos producto de la información recibida en las charlas técnicas a las que asistiría durante la realización del evento.

Mayor información y motivación para emprender la creación de una zona de olivicultura limpia (certificación de buenas prácticas agrícolas) u orgánica también bajo el esquema de certificación, para los pequeños agricultores del secano costero e interior de la VI región (La Estrella, Marchigüe, Lolol y Litueche).

### **2. Breve Resumen de los Resultados:**

En el desarrollo de las distintas exposiciones se logro adquirir conocimientos y ganar experiencias respecto a la producción de olivicultura ecológica, en los campos del manejo de suelo, fertilización, control de plagas y enfermedades. Todos estos temas fueron de mucha relevancia para la olivicultura de la VI región debido al gran desarrollo en el manejo de huertos existente en España.

Como persona nacida en la región del Secano Interior de la VI región, fue una gran experiencia personal el poder participar de un viaje al extranjero, compartir experiencias con gente de muchos países y visitar lugares para mi totalmente desconocidos. Después de una experiencia como ésta, mi motivación por trabajar en el tema de los olivos es mucho mayor.

He sentido mucha seguridad en mis conocimientos al realizar las charlas de difusión. Fue bueno aprender a preparar y manejar una presentación en Power Point como lo hacían los expositores de ECOLIVA 2004. Los asistentes encontraron muy entretenida la presentación por la gran cantidad de fotos que esta incluía.

3. Itinerario de Trabajo Realizado: presentación de acuerdo al siguiente cuadro:

Fecha	Actividad	Objetivo	Lugar
JUEVES, día 20 de MAYO de 2004.	10:30 hrs. Recepción de participantes  13:00 hrs. Inauguración Oficial y mesa redonda	Recepción de participantes. Mesa redonda donde participarán todos/as los/as agricultores/as ecológicos/as. con la idea de recoger ideas, problemas, colaboraciones, etc. que ellos/as consideran pertinentes, después de darles la bienvenida.	Recinto feria, Sierra de Segura, Jaén, España
JUEVES, día 20 de MAYO de 2004	11:30hrs Taller de Campo: Control natural de plagas del olivar	Entrega de información técnica	Recinto feria, Sierra de Segura, Jaén, España
JUEVES, día 20 de MAYO de 2004	16:30hrs La investigación y Transferencia en torno al olivar ecológico	Entrega de información técnica	Recinto feria, Sierra de Segura, Jaén, España
JUEVES, día 20 de MAYO de 2004.	18:00 hrs. Conferencia Marco. Salón de actos Siglo XXI. El Olivar, una fuente de vida sustentable. Inauguración de Cooperativa Ecológica SCA La Vicaría	Entregar informaciones generales de las oportunidades y potencialidades del cultivo orgánico del olivo.	Recinto feria, Sierra de Segura, Jaén, España
VIERNES, día 21 de MAYO de 2004.	10:00 hrs. Mesa Redonda. Oportunidades de empleo en el olivar sustentable	Entrega de informaciones relativas a servicios asociados a la olivicultura ecológica.	Recinto feria, Sierra de Segura, Jaén, España
VIERNES, día 21 de MAYO de 2004.	12:00 hrs. Mesa Redonda. Modelos actuales de sustentabilidad en la cultura del olivar.	Generar un espacio para el intercambio de opiniones e informaciones entre productores y profesionales relacionados a la olivicultura orgánica.	Recinto feria, Sierra de Segura, Jaén, España
VIERNES, día 21 de MAYO de 2004.	17:00 hrs. 1º Sesión Grupo de Trabajo: Modelos de b.- Agroecología del olivar	Entrega de información técnica relativa al manejo técnico del olivar ecológico.	Recinto feria, Sierra de Segura, Jaén, España

SÁBADO, día 22 de MAYO de 2004.	10:00 hrs. Mesa Redonda. Marketing del aceite ecológico: el producto, la gestión de la calidad y procesos de control.	Entrega de información tecnológica relacionada al procesamiento, trazabilidad del producto, tratamiento de residuos de cosecha entre otros.	Recinto feria, Sierra de Segura, Jaén, España
SÁBADO, día 22 de MAYO de 2004.	12:00 hrs. Mesa Redonda. El precio, la promoción y la distribución de los productos del olivar ecológico.	Entrega de información de mercado y comercialización específica para los productos orgánicos derivados de la olivicultura.	Recinto feria, Sierra de Segura, Jaén, España
SÁBADO, día 22 de MAYO de 2004	17:00 hrs. 2º Sesión Grupos de Trabajo: b.- Agroecología del olivar	Generación de espacios para intercambio de ideas y experiencias de productores y comercializadores.	Recinto feria, Sierra de Segura, Jaén, España
DOMINGO, día 23 de MAYO de 2004.	10:00 hrs. Visita de fincas de olivares y almazaras ecológicas.	Entrega de información de manejo de producciones y procesamiento orgánico de aceitunas en forma práctica.	Predios y plantas de proceso de Sierra de Segura, Jaén, España
DOMINGO, día 23 de MAYO de 2004.	13:30 hrs. Entrega de Diplomas a Inscritos y Clausura de ECOLIVA 2004.	Finalización oficial del evento.	Recinto feria, Sierra de Segura, Jaén, España

En el caso que corresponda, señalar las razones por las cuales algunas de las actividades programadas no se realizaron como estaba previsto o se modificaron.

**4. Resultados Obtenidos:** descripción detallada de los conocimientos y/o adiestramientos adquiridos. Explicar el grado de cumplimiento de los objetivos propuestos, de acuerdo a los resultados obtenidos. Incorporar en este punto fotografías relevantes que contribuyan a describir las actividades realizadas.

Recibí información técnica y de mercado referida a la olivicultura en España y el mundo (ver anexo 1ª y 1b: Manual para el Cultivo Ecológico del Olivar y Mercado del Aceite de Oliva).

Recibí información relevante para el control de las principales plagas y enfermedades del olivo en Chile: Repilo, Repilo Plumizo, Conchuela Negra del Olivo y Barrenillo (ver anexo 2a y 2b: Presentaciones de Divulgación de Feria ECOLIVA 2004).

Las salidas a terreno me permitieron verificar en la práctica muchos de los manejos ecológicos propuestos para el olivar (ver anexo 3: Fotos Feria ECOLIVA 2004).

**5. Aplicabilidad:** explicar la situación actual del rubro en Chile (región), compararla con la tendencias y perspectivas en el país (región) visitado y explicar la posible incorporación de los conocimientos adquiridos, en el corto, mediano o largo plazo. los procesos de adaptación necesarios, las zonas potenciales y los apoyos tanto técnicos como financieros necesarios para hacer posible su incorporación en nuestro país (región).

La superficie de olivos en Chile se distribuye entre las regiones I y VIII, pero se localiza principalmente en la I y III Región. La superficie de olivos se estima en 5.300 ha, de las cuales cerca de 60% se destina a la elaboración de aceitunas de mesa, esto es, alrededor de 3.200 ha con una producción caracterizada por añerismo que fluctúa entre 6.000 y 10.000 ton. Entre las variedades de mesa destacan Sevillano, Azapa (variedad local), Ascolano y Araucana (ODEPA, 2001). En el caso español, la superficie de olivos supera las dos millones de hectáreas plantadas, siendo la Región de Andalucía la que concentra la mayoría de la producción de aceituna de mesa, siendo la variedad más utilizada, la Gordal, que se asemeja a la Sevillana chilena, siendo esta última más pequeña.

En Chile, existen alrededor de 30 empresas medianas y pequeñas elaboradoras de aceitunas que operan en Arica, Copiapó y Región Metropolitana, que contrastan con un gran número de productores que se localizan preferentemente en los valles de Azapa y Huasco y la comuna de Til Til. (ODEPA, 2002). En España, existe un gran número de productores y procesadores, concentrados principalmente en Andalucía (mas detalles en anexo 2).

Con validez a partir del 01/10/96, los efectos del tratado MERCOSUR para la industria aceitunera chilena han sido menores. Sin embargo, el acuerdo celebrado entre Chile y Perú vigente a partir del 1º de julio de este año, estableciendo la desgravación total de aranceles que pesaban sobre las aceitunas, ha tenido como resultado un fuerte aumento de las importaciones de producto peruano equivalentes a 143% para aceitunas en salmuera y 55% para aceitunas preparadas, al comparar los períodos agosto – diciembre del año 2002 y 2003. En los mismos períodos, se hace sentir el empeoramiento de la situación económica argentina, con su devaluación de moneda aparejada, traducido en el aumento de las importaciones del producto en salmuera argentino, que pasó de las 28 a las 280 toneladas.

Producto de los brusco descenso de precios experimentados por el producto argentino durante el presente año (US \$1,084 en 2002 y US \$498/ton CIF en 2003), y peruano (US \$349 y US \$264/ton CIF para 2002 y 2003 respectivamente), el precio CIF promedio de la tonelada de aceitunas importadas en salmuera descendió de los US \$1200 a US \$ 372 durante los bienios 2000/01 y 2002/03. Esta situación ha afectado severamente a los productores chilenos de aceituna de mesa. Por el contrario, las aceitunas procesadas mantuvieron sus precios y cantidades importadas relativamente estables, registrándose un precio de US \$871/ton CIF para el período enero - agosto 2003, lo que considerando las fluctuaciones históricas de precios para el producto, puede considerarse como normal (ODEPA, 2003).

Las exportaciones de aceituna en salmuera han aumentado significativamente, sobrepasándose las 1,500 toneladas durante el período enero – agosto 2003. Sin embargo, los precios 2003 han descendido un 50% con respecto a la temporada anterior. Para el producto procesado, se registra la tendencia exactamente contraria, destacando significativos aumentos en las exportaciones a Arabia Saudita, a pesar de los cual finalmente se registró una contracción en las exportaciones

totales del 20% y un aumento en los precios promedio de 28% al comparar iguales períodos de las temporadas 2002 y 2003.

La reciente firma del tratado de libre comercio con los Estados Unidos, aparece como favorable para el sector aceitunero chileno, ya que desgrava en un 100% el actual arancel de 6% que pesa sobre el producto aceituna de mesa conservada, a partir del 1° de enero del año 2004. Esto podría revertir la tendencia decreciente que han exhibido las exportaciones del producto, con valores que van desde las 82 a las 11 toneladas entre los años 2001 y lo que va corrido del año 2003.

Como se verifica en el cuadro mostrado a continuación, el reciente tratado de libre comercio firmado entre Chile y la Unión Europea (UE), no aparece como favorable en lo inmediato para el sector aceitunero chileno. Todos los aranceles que pesaban sobre las importaciones de aceituna europea se redujeron de 6% a cero a partir del 1° de enero del año 2003 (destacadas como Año 0 en el cuadro resumen). mientras que sobre nuestras exportaciones de aceituna en salmuera a la UE, pesan aranceles de 6,4% con desgravación lineal. llegando a arancel cero el año 2006 (Año 4). En el caso de aceitunas conservadas, los aranceles son de 8,9% desgravándose linealmente hasta el año 2009 (Año 7).

De las experiencias visitadas, es muy destacable el masivo desarrollo de la olivicultura orgánica y el cuidado medioambiental. Este último se ve reflejado, primero, en la lucha contra la erosión que el Estado Español libra para disminuir sus efectos en plantaciones de olivos. Segundo, se nota una gran preocupación por el efecto que tienen sobre el medio ambiente los residuos derivados del procesamiento de aceite de oliva y aceituna de mesa.

Muchas de las experiencias pueden ser efectivamente replicadas en Chile. La más notoria es el potencial de desarrollo del olivar ecológico en Chile, debido principalmente a la ausencia de plagas de difícil control, como son el Prays y la Mosca del Olivo. Nuestras plagas se limitan principalmente a la Conchuela Negra del Olivo, la cual tiene eficaz tratamiento en base a Aceite Mineral, el cual está aceptado como insumo dentro de la producción orgánica.

En el tema del reciclaje de residuos derivados de la olivicultura, también es mucho lo que se puede aprender de los Españoles. Tratamientos de compostaje de alperujo (residuo del aceite de oliva), mezclados con guano, son de utilización cada vez mas común en el olivar Español. El caso de los residuos de la aceituna de mesa es un poco más complicado. El uso de las piscinas de evaporación sin filtraciones a las napas subterráneas, circunscribe el problema a la disposición de lodos salinos al final de la temporada en vertederos autorizados. Existen experiencias piloto en España en base a osmosis inversa (desalinización), y tratamientos físico químicos (sedimentación acelerada), pero aún no son de uso masivo ni comercial.

### Chile: desgravación arancelaria de las exportaciones de aceitunas - 2003

Código del S.A.	Glosa	ACE35 Mercosur 01/10/1996	TLC Unión Europea 2003
7099031	Aceitunas *, frescas o congeladas. Para otros usos que la producción de aceite		4,5% arancel (Año 0)
7099039	Otros		13,1 EUR/100 kg net (E)
7112010	Aceitunas provisionalmente preservadas, no aptas para el consumo humano. Para otros usos que la producción de aceite	ARG 100% desgravación BRA 100% Cupo anual 14.000 ton, 3% arancel fuera de cupo, 70% preferencia arancelaria	6,4% arancel (Año 4)
7112090	Otros	URU, PAR 3% arancel, 70% pref.aranc.	(E)
20019065	Aceitunas preparadas en vinagre o ácido acético		12,5% arancel (Año 10)
20057010	Aceitunas en conserva preparadas de otro modo que en vinagre o ác. acético. En envases de un contenido neto igual o inferior a 5 kg	0,98% arancel, DG 93%	8,9% arancel (Año 7)
20057090	Otros (en conserva)	01.01.2004 0%	8,9% arancel (Año 7)

\* Perú: Desde el 1 de julio de 2003, las exportaciones tienen 0% de arancel.

### Chile: desgravación arancelaria de las importaciones de aceitunas - 2003

Código del S.A.	Glosa	ACE35 Mercosur 01/10/1996	TLC Unión Europea 2003
07112000 07112010 07112090	Aceitunas • En salmuera Las demás	ARG 0% arancel, 100% preferencia arancelaria BRA, PAR, URU 1,8% arancel, 70% preferencia arancelaria	6% arancel (Año 0) 6% arancel (Año 0) 6% arancel (Año 0)
20057000	Aceitunas (en conserva)	0,42% arancel, DG ** 93% 01.01.2004 0%	6% arancel (Año 0)

\* Perú: Desde el 1 de julio de 2003, las importaciones tienen 0% de arancel. \*\* DG: Desgravación General, a ocho años, arancel cero a partir del 01 de enero del 2004, partiendo de 30%. Fuente: elaborado por ODEPA con información de distintos Acuerdos Comerciales.

**6. Contactos Establecidos:** presentación de los antecedentes de los contactos establecidos durante el desarrollo de la propuesta (profesionales, investigadores, empresas, etc.), de acuerdo al siguiente cuadro:

Institución/Empresa	Persona de Contacto	Cargo	Fono/Fax	Dirección	E-mail
D.A.P (Desarrollo Agrario y Pesquero).	Encarnación Martínez Navarro	Subdirectora de innovación y desarrollo	955059700 955059712	Calle Bergantín 39.41012	<a href="mailto:dtoro@dap.es">dtoro@dap.es</a>
Asociación Pélagie (Productores/Procesadores orgánicos)	Aurore Val	Coordinadora	+33(0)4.90.84.43.43 +33(0)4.90.23.80.59	Batiment Agriscope- BP 1205-84911 Avignon cedex 9	<a href="mailto:assopelgie@hotmail.com">assopelgie@hotmail.com</a>
Eurobusiness (Productores/Procesadores orgánicos)	Carlos Gómez Pérez	Departamento de Consultoría	(34)915-551-380	Edificio Eurocentro Empresarial 28020Madrid, España.	<a href="mailto:cgomez@braidot.com">cgomez@braidot.com</a> <a href="mailto:eurobusiness@braidot.com">eurobusiness@braidot.com</a>
ICEA (Istituto per la certificazione Etica Ambientale) Empresa Certificadora Orgánica	Geatano Paparella	Presidente del Instituto	+39.0805582512 Móvil 39.335.5976742	Vía Firenze, 37- Andria Puglia. Italia	<a href="mailto:presidente@icea.info">presidente@icea.info</a>
Certi CAAE Empresa Certificadora Orgánica	Francisco Casero Rodríguez	Presidente	34/954689390 34/954680435	Cortijo de Cuarto, s/n 41014 Sevilla	<a href="mailto:fcasero@caae.es">fcasero@caae.es</a> <a href="http://www.caae.es">www.caae.es</a>
IMIA (Instituto Madrileño de Investigación Agraria y Alimentaria)	Cristina de Lorenzo Carretero	Jefe de Departamento de Desarrollo Rural	918879484 / 400 918879492	Finca "El Encin" Apdo.127 Ctra. N-II, Km 38,200	<a href="mailto:Cristina.delorenzo@imiamadri.org">Cristina.delorenzo@imiamadri.org</a>

**7. Detección de nuevas oportunidades y aspectos que quedan por abordar:** señalar aquellas iniciativas detectadas en la actividad de formación, que significan un aporte para el rubro en el marco de los objetivos de la propuesta, como por ejemplo la posibilidad de realizar nuevos cursos, participar en ferias y establecer posibles contactos o convenios. Indicar además, en función de los resultados obtenidos, los aspectos y vacíos tecnológicos que aún quedan por abordar para la modernización del rubro.

Definitivamente el rubro orgánico, es una de las alternativas para diferenciar comercialmente, y con valor agregado, la pequeña superficie chilena de olivo en el mercado internacional. Ya lo están haciendo en forma pionera. Valle Grande en Melipilla, produciendo aceite con certificación orgánica.

Los vacíos tecnológicos detectados en el caso de la aceituna de mesa, son nuestro excesivo uso de preservantes (la mayoría en desuso en Europa), y la deficiente duración de nuestros productos, la mayoría preparada artesanalmente. Las técnicas españolas, incluyen la esterilización, los envases PET (plástico transparente), la preparación sin sal y sin preservantes, entre otros. Todas son tecnologías que son posibles de adoptar en Chile.

**8. Resultados adicionales:** capacidades adquiridas por el participante o entidad patrocinante, como por ejemplo, formación de una organización, incorporación (compra) de alguna maquinaria, desarrollo de un proyecto, firma de un convenio, etc.

**9. Material Recopilado:** junto con el informe técnico se debe entregar un set de todo el material recopilado durante la actividad de formación (escrito y audiovisual) ordenado de acuerdo al cuadro que se presenta a continuación (deben señalarse aquí las fotografías incorporadas en el punto 4):

Tipo de Material	Nº Correlativo (si es necesario)	Caracterización (título)
Libro	1	La Práctica de la Agricultura y ganadería Ecológicas
Libro y Revistas	2	Plan Andaluz de la Agricultura Ecológica
Libro	3	Empresa Pública Desarrollo Agrario y Pesquero ( memoria anual 2002)
Revista		Producción Ecológica



Texto		Elaboración de productos Ecológicos
Boletín	Nº 1	Método Alternativo al Control Químico de plagas y Enfermedades
Revista Agrícola y Ganadera	Nº 252, 266 y 271	Asociación Agraria Jóvenes Agricultores
Revista		Maquinaria Agrícola para el Olivar
Revista		La Lección del olivo y del aceite en Andalucía
Revista		Especial Transgénicos
Carpeta		Varias informaciones
CD	Nº 1	
CD	Nº 2	

## 10. Aspectos Administrativos

### 10.1. Organización previa al inicio de la actividad de formación

#### a. Apoyo de la Entidad Patrocinante

bueno       regular       malo

(Justificar)

Corporación CIAL ayudaron económicamente a financiar el viaje y dieron las facilidades para ausentarme de mi trabajo durante una semana.

#### b. Información recibida por parte de FIA para realizar la Postulación

detallada       aceptable       deficiente

(Justificar)

Paulina Erdmann entrego toda la información solicitada en forma oportuna y clara.

#### c. Sistema de Postulación al Programa de Formación de FIA

adecuado       aceptable       deficiente



(Justificar)

Deberían aumentar los plazos y la difusión general de las excelentes oportunidades de capacitación que representan los diferentes programas de FIA.

d. Apoyo de FIA en la realización de los trámites de viaje (pasajes, seguros, otros)

bueno       regular       malo

(Justificar)

Consiguió los tickets de avión para las fechas y horas solicitadas.

e. Recomendaciones (señalar aquellas recomendaciones que puedan aportar a mejorar los aspectos administrativos antes indicados)

10.2. Organización durante la actividad (indicar con cruces)

Ítem	Bueno	Regular	Malo
Recepción en país o región de destino según lo programado	X		
Cumplimiento de reserva en hoteles	X		
Cumplimiento del programa y horarios según lo establecido por la entidad organizadora	X		
Facilidad en el acceso al transporte	X		
Estimación de los costos programados para toda la actividad	X		

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

## 11. Programa de Actividades de Difusión

En esta sección se deberán describir detalladamente las actividades de difusión realizadas, tales como publicaciones, charlas, seminarios u otras actividades similares, comparando con el programa establecido inicialmente en la propuesta. Se deberá también describir y adjuntar el material de difusión preparado y/o distribuido en dichas actividades.

Cabe señalar, que toda actividad de difusión deberá ser confirmada y coordinada previamente con FIA a través del supervisor del proyecto correspondiente. Así mismo, en los casos que corresponda,



toda publicación deberá ser previamente revisada y aprobada por FIA antes de su edición final y distribución.

En la realización de estas actividades, el postulante deberá seguir los lineamientos que establece el “Instructivo de Difusión y Publicaciones” de FIA, que le será entregado junto con el instructivo y formato para la elaboración del Informe Técnico y de Difusión.

11.1. Descripción de las actividades de difusión: se deberán describir por cada actividad realizada al menos los siguientes aspectos:

✓ Tipo de actividad realizada y objetivo principal (incluye elaboración de publicaciones)

Se realizaron dos reuniones técnicas, en las que se entregó un librito como material de divulgación (ver anexo 2a y 2b: resumen presentaciones). Las reuniones fueron apoyadas con diapositivas (data show) en formato de presentación Power point.

el día a las que se invitaron a los 36 socios de Olivícola La Estrella S.A., todos ellos poseedores de huertos de olivos para aceituna de mesa

✓ Fecha y lugar de realización

La primera reunión se realizó el jueves 8 de julio, en la Sede Parroquial de la Comuna de La Estrella, VI Región.

La segunda reunión se realizó el jueves 15 de julio en la Sede Comunitaria de Rinconada de Alcones, en la Comuna de Marchigüe, VI Región.

✓ Temas tratados o exposiciones realizadas

Cada reunión se dividió en dos presentaciones:

a.- Exposición referida a ECOLIVA 2004

Lugar e importancia del olivo en España y el Mundo

Situación general del mercado olivícola en Chile

Características generales de la muestra y organización de ECOLIVA 2004

Control de Plagas y Enfermedades del Olivo en España aplicado al caso chileno

Repilo

Repilo Emplomado

Conchuela Negra del Olivo

Barrenillo o Escolito

Resumen y conclusiones

b.- Exposición del Ingeniero Agrónomo, MSc., Christian Díaz, referida a la gira tecnológica “Procesamiento de Aceituna de Mesa en España e Italia”, gira realizada con el financiamiento de la



Fundación para la Innovación Agraria FIA (Premio a la Calidad 2002 otorgado a Olivícola La Estrella S.A.).

- ✓ Destinatarios de la actividad: especificar el tipo y número de personas que asistieron a la actividad (productores, académicos, investigadores, profesionales, técnicos, etc.). Se deberá adjuntar el listado de asistentes según formato indicado más adelante.

Reunión 8 de Julio:

Los invitados fueron los socios de la planta procesadora de aceituna de mesa "Olivícola La Estrella S.A."

Todos son productores de aceituna de mesa.

Ver listados en el anexo 5

- ✓ Nombre y tipo de las organizaciones u otras instituciones relevantes en el tema o sector que tuvieron representación en la asistencia al evento.
- ✓ Identificación de los expositores que estuvieron a cargo de las presentaciones, indicando su vinculación con la iniciativa y lugar de trabajo

Juan Carlos Pérez, Técnico Agrícola, participante de visita a Feria ECOLIVA 2004

Christian Díaz, Ingeniero Agrícola, participante de gira tecnológica a España e Italia

- ✓ Indicar si se trató de una actividad abierta a todos los interesados, abierta a quienes se inscribieron previamente, o limitada a quienes fueron específicamente invitados.

Se invitó a grupos seleccionados de productores de aceituna de mesa. Sin embargo, éstos a su vez, convidaron a otras personas a las actividades de difusión.

- ✓ En el caso de los seminarios, deberá adjuntarse el Programa de la actividad que se realizó.

11.2. Especificar el grado de éxito de las actividades propuestas, señalando las razones de los problemas presentados y sugerencias para mejorarlos en el futuro. Señalar también las razones por las cuales se hicieron modificaciones al programa propuesto inicialmente, en los casos que corresponda.

Las reuniones tuvieron excelente asistencia. En todos los casos más del 70% de los invitados asistió. Se debe aclarar que los invitados, son grupos de productores con los que el técnico a cargo viene trabajando desde hace tiempo en el tema de los olivos.

11.3. Indicar si se entregó algún material a los asistentes, qué material, o si se exhibió video, data show, entre otros, según que el cuadro que se presenta a continuación. La copia del material entregado y/o exhibido se deberá adjuntar al presente informe en forma impresa y en un medio magnético (disquet o disco compacto).

Tipo de material	Nombre o identificación	Idioma	Cantidad
Primera presentación Power point	56 diapositivas	Español	1
Segunda presentación Power point	49 diapositivas	Español	1
Cuaderno con el resumen de las presentaciones	Resumen Presentaciones (anexo 2a y 2b)	Español	1

11.4. Se deberán registrar los antecedentes de todos los asistentes que participaron en todas las actividades de difusión realizadas.

El listado de asistentes a cualquier actividad de difusión deberá al menos contener la siguiente información de quienes participan:

Nombres	
Apellido Paterno	
Apellido Materno	
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	
Fono y Fax	
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	
Cargo o actividad que desarrolla	
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	

Ver anexo 5 con listados de asistencia

Los asistentes son productores de olivos para producción de aceituna de mesa.

# **ANEXO 5**

CORPORACION CIAI  
FUNDACION ANDES  
PRODECOP MARCHIGUI

ACTIVIDAD : Difusion visita tecnica Ecologica 2004, Jaen España  
: Gira tecnica España e Italia

LOCALIDAD : RINCONADA DE ALCONES

EXPOSITORES : JUAN CARLOS PEREZ O.  
CHRISTIAN DIAZ MARTINEZ

FECHA 15/07/2004

LISTA DE ASISTENCIA

NOMBRE AGRICULTOR

FIRMA

1. JUAN FERRER

2. Juan Ferrer

3. Patricia

4. Jaime

5. Michel

6. Giselle

7. Victoria

8. Claudia

9. Blanca



Theresa ...

...

14 Maria ...

...

15 Rosa Maria ...

...

16

17

18

19

20

21

22

Estado de asistencia reunión Olivícola La Estrella S.A.

1	APELLANOS	WOLBERT
2	ARQUE ARPIE	MARCELO RAMIRO
3	BEAS QUINTANA	DAVID MELANOP
4	BELLAFAGOS	ROBERTO DE JESUS
5	BELTRANDINO	RENE
6	BELTRANDINO	ANTO
7	BELTRANDINO	ANTO
8	BELTRANDINO	ANTO
9	BELTRANDINO	ANTO
10	BELTRANDINO	ANTO
11	BELTRANDINO	ANTO
12	BELTRANDINO	ANTO
13	BELTRANDINO	ANTO
14	BELTRANDINO	ANTO
15	BELTRANDINO	ANTO
16	BELTRANDINO	ANTO
17	BELTRANDINO	ANTO
18	BELTRANDINO	ANTO
19	BELTRANDINO	ANTO
20	BELTRANDINO	ANTO
21	BELTRANDINO	ANTO
22	BELTRANDINO	ANTO
23	BELTRANDINO	ANTO
24	BELTRANDINO	ANTO
25	BELTRANDINO	ANTO
26	BELTRANDINO	ANTO
27	BELTRANDINO	ANTO
28	BELTRANDINO	ANTO
29	BELTRANDINO	ANTO
30	BELTRANDINO	ANTO
31	BELTRANDINO	ANTO
32	BELTRANDINO	ANTO
33	BELTRANDINO	ANTO
34	BELTRANDINO	ANTO
35	BELTRANDINO	ANTO
36	BELTRANDINO	ANTO
37	BELTRANDINO	ANTO
38	BELTRANDINO	ANTO
39	BELTRANDINO	ANTO
40	BELTRANDINO	ANTO
41	BELTRANDINO	ANTO
42	BELTRANDINO	ANTO
43	BELTRANDINO	ANTO
44	BELTRANDINO	ANTO
45	BELTRANDINO	ANTO
46	BELTRANDINO	ANTO
47	BELTRANDINO	ANTO
48	BELTRANDINO	ANTO
49	BELTRANDINO	ANTO
50	BELTRANDINO	ANTO
51	BELTRANDINO	ANTO
52	BELTRANDINO	ANTO
53	BELTRANDINO	ANTO
54	BELTRANDINO	ANTO
55	BELTRANDINO	ANTO
56	BELTRANDINO	ANTO
57	BELTRANDINO	ANTO
58	BELTRANDINO	ANTO
59	BELTRANDINO	ANTO
60	BELTRANDINO	ANTO
61	BELTRANDINO	ANTO
62	BELTRANDINO	ANTO
63	BELTRANDINO	ANTO
64	BELTRANDINO	ANTO
65	BELTRANDINO	ANTO
66	BELTRANDINO	ANTO
67	BELTRANDINO	ANTO
68	BELTRANDINO	ANTO
69	BELTRANDINO	ANTO
70	BELTRANDINO	ANTO
71	BELTRANDINO	ANTO
72	BELTRANDINO	ANTO
73	BELTRANDINO	ANTO
74	BELTRANDINO	ANTO
75	BELTRANDINO	ANTO
76	BELTRANDINO	ANTO
77	BELTRANDINO	ANTO
78	BELTRANDINO	ANTO
79	BELTRANDINO	ANTO
80	BELTRANDINO	ANTO
81	BELTRANDINO	ANTO
82	BELTRANDINO	ANTO
83	BELTRANDINO	ANTO
84	BELTRANDINO	ANTO
85	BELTRANDINO	ANTO
86	BELTRANDINO	ANTO
87	BELTRANDINO	ANTO
88	BELTRANDINO	ANTO
89	BELTRANDINO	ANTO
90	BELTRANDINO	ANTO
91	BELTRANDINO	ANTO
92	BELTRANDINO	ANTO
93	BELTRANDINO	ANTO
94	BELTRANDINO	ANTO
95	BELTRANDINO	ANTO
96	BELTRANDINO	ANTO
97	BELTRANDINO	ANTO
98	BELTRANDINO	ANTO
99	BELTRANDINO	ANTO
100	BELTRANDINO	ANTO

Handwritten notes and signatures on the right side of the page, including the word "NO" and several illegible signatures.