

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		
--------------	--	----------------------	------	--	-----------	--	--

Antes de iniciar el llenado del Formulario, se recomienda leer con detención el Instructivo, a fin de evitar errores que posteriormente dificulten su seguimiento por parte de FIA.

A. GENERAL DE LA PROPUESTA

I. ANTECEDENTES GENERALES

1. NOMBRE DE LA PROPUESTA:
"Estudio de brecha para determinar las normas de calidad a implementar en la planta y productos de Carnes Andes Sur S.A."

2. SECTOR:	Pecuario
-------------------	----------

3. PRODUCTO:	Carne de Ternero
---------------------	------------------

4. REGIÓN:	VII - Región del Maule
-------------------	------------------------

5. PERIODO DE EJECUCION:

FECHA DE INICIO	03-03-2008
FECHA DE TÉRMINO	30-06-2008
DURACIÓN	4 meses

6. IDENTIFICACION DE LA EMPRESA POSTULANTE (Anexos I y II)

NOMBRE EMPRESA	Carnes Andes Sur S.A.
REPRESENTANTE LEGAL:	Patti English Hermes
FIRMA	

II. OBJETIVOS

Objetivo general

Determinar la brecha técnica y económica que existe en términos de normas de calidad para implementarlas en las instalaciones y productos de Carnes Andes Sur y que puedan insertarse en los mercados internacionales más exigentes.

III. CARTA GANTT (Presentar en Anexo III)

IV. HITOS

Instrumento 1: Estudio

	Hito	Descripción breve	Fecha
1	Norma HACCP CAS	Desarrollo de norma adecuada a la empresa	28-04-08
2	Diagnóstico CAS	Diagnóstico en la norma	28-05-08
3	Análisis de Brecha	Análisis técnico y económico de la brecha	30-06-08

Instrumento 2: Proyecto

No Aplica

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						
TOTAL						

(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.

Presupuesto consolidado Propuesta

(En M\$ = Millones de pesos chilenos)

ITEM	FIA		EMPRESA		TOTAL	
	M\$	%(1)	M\$	%(1)	M\$	%(1)
RRHH						
EQUIPAMIENTO						
INFRAESTRUCTURA						
VIATICOS/MOVILIZACION						
MATERIALES E INSUMOS						
SERVICIOS DE TERCEROS						
CAPACITACION						
DIFUSION						
GASTOS GENERALES						
GASTOS DE ADMINISTRACION						
IMPREVISTOS						
TOTAL	#####		#####		#####	
%(2)						

(1) En sentido vertical

(2) En sentido horizontal

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

Estudio

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

Determinar la brecha técnica y económica que existe en términos de normas de calidad para implementarlas en las instalaciones y productos de Carnes Andes Sur y que puedan insertarse en los mercados internacionales más exigentes.

Objetivo Instrumento 2: PROYECTO

No Aplica

Nº	Instrumento	Objetivos específicos (priorizar no más de 5 objetivos por instrumento)
1	Estudio	Definir los requerimientos en materia de calidad y seguridad alimentaria del mercado de USA e interno, determinados como objetivos, para Carnes Andes Sur.
2	Estudio	Definir los pre-requisitos necesarios, para desarrollar un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC), basado en el Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP).
3	Estudio	Diagnosticar y evaluar en términos de calidad y seguridad alimentaria las instalaciones, procedimientos y productos elaborados, además de toda la cadena productiva y de valor de la carne de Ternero Andes Sur.
4	Estudio	Establecer y analizar la brecha técnica y económica existente, para el desarrollo y puesta en marcha de un Sistema de Aseguramiento de la Calidad basado en la metodología de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP) en CAS.

III. METODOLOGIA**Instrumento 1: ESTUDIO**

Para un mayor ordenamiento y facilitar la aplicación del estudio, el análisis de brecha se abordará en cuatro líneas de investigación. Con posterioridad a la entrega y aprobación del informe final, se realizarán 2 o 3 acciones de capacitación (al menos una por cada capítulo), a objeto de internalizar en la empresa los resultados del estudio.

identificación de las responsabilidades, etc, para finalmente determinar el plan de trabajo de la implementación y un check list de control y evaluación del estado en el cual se encuentra la empresa.

3.- DIAGNOSTICO PARA EL DESARROLLO Y PUESTA EN MARCHA DEL HACCP Y SU SISTEMA DOCUMENTAL, EN CAS.

Se aplicará el check list desarrollado en el punto N°2, de manera de evaluar el pie en el cual se encuentra la empresa en materia de calidad, de manera de determinar el punto de partida para la implementación de las normas HACCP.

Una vez determinado el punto de partida se implementarán aspectos básicos del sistema HACCP, como la definición de peligros, determinación de los puntos críticos, diseño de planillas de control, acciones correctivas y mantención de los sistemas de registro, de manera de efectuar un diagnóstico del personal respecto a los potenciales problemas de implementación que se pueden presentar y tener una aproximación respecto a la calidad del factor humano para abordar esta normativa.

Los puntos a abordar en la puesta en marcha se detallan en la carta Gantt.

4.- ANALISIS DE BRECHA

4.1.- Síntesis y análisis de brecha técnica

Finalmente, teniendo los antecedentes respecto al SAC, basado en los alcances específicos de una Norma HACCP para Carnes Andes Sur, además de el diagnóstico efectuado a la planta, local de venta y empresa, se determinará la brecha técnica existente y necesaria de abordar para implementar la norma HACCP.

Se analizará cada uno de los puntos, de manera de exponer la forma en que se abordará la brecha técnica existente. Cabe señalar que la brecha técnica involucra tanto las acciones que se efectúan a nivel interno de la empresa como el cumplimiento de las normas impuestas por las autoridades, por lo que el análisis también estará enfocado en estos aspectos.

4.2.- Síntesis y análisis de brecha económica

De la misma manera que en el punto 4.1 se abordará la brecha desde el punto de vista económico determinando el costo que involucra implementar en todos sus aspectos la norma, cumplir con las formalidades y regulaciones de las autoridades, capacitar al personal, mantener y llevar registros, probablemente contratar gente, etc.

Este análisis va ligado a cada una de las etapas pendientes que se determine en la brecha técnica.

4.3.- Síntesis de factibilidad y plan de implementación

Finalmente, se determinará la factibilidad desde el punto de vista operacional, financiero y de infraestructura existente, desarrollando un plan maestro de implementación.

Instrumento 2: PROYECTO

No Aplica

1.- ACTUALIZACIÓN Y DEFINICIÓN REQUERIMIENTOS SAC POR MERCADO**1.1.- Actualización requerimientos mercado nacional**

Se realizará un levantamiento de información, enfocada a las normas que dicen relación con la calidad de los alimentos y específicamente de las carnes y referida a los requerimientos actuales del mercado nacional, para lo cual se consultarán las fuentes y bases disponibles. (SAG, Servicio de Salud, Código Sanitario de los Alimentos, INN)

1.2.- Actualización requerimientos mercado USA

Del mismo modo anterior se levantará información referida al mercado americano que fue el que la empresa definió como potencial destino de sus productos. En este sentido se analizará la norma para países exportadores en las áreas que conciernen a la calidad de los alimentos y en específico de las carnes. Además, y dado que la empresa cuenta con contactos en California, se buscará levantar información a través de este conducto. La finalidad de esta actividad es definir los parámetros de calidad de la carne para que pueda ingresar a este mercado enfocándose a los clientes más exigentes.

1.3.- Actualización exigencias autoridades relevantes (SAG, SNS, SESMA, etc.)

Se definirá una pauta de trámites y de exigencias de las autoridades más relevantes tanto para la comercialización a nivel nacional, como para la exportación y habilitación de infraestructura. El objetivo es determinar las tramitaciones necesarias para poder contar con una planta certificada HACCP y habilitada para exportar sin saltarse a ninguna de las entidades competentes en la materia.

Se determinará la complejidad de los trámites y plazos, de manera de poder evaluar los esfuerzos y costos que involucran estas gestiones.

1.3.1.- Recopilación actualizada información primaria

Se concertarán reuniones con las entidades locales y regionales si es que fuese necesario para levantar información respecto a como abordar la implementación. Recopilar formularios y determinar las gestiones para implementar la norma HACCP.

1.3.2.- Recopilación actualizada información secundaria

Se realizará el levantamiento de información a partir de búsquedas en la red Internet, revisando los sitios de las entidades que se verán involucradas en la futura implementación y certificación de la planta HACCP.

1.3.3.- Asist. Sem. Aplicac. Sistema HACCP de la industria Alimentaria NCh ISO 22000

Se enviarán dos funcionarios de la empresa a un seminario de actualización de conceptos HACCP, de manera de levantar información actualizada de las tendencias mundiales en esta materia.

2.- ALCANCE Y DEFINICIÓN DE PRE REQUISITOS, PARA EL DESARROLLO DE UN PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD BASADO EN EL SISTEMA HACCP.

Se definirá un Sistema de Aseguramiento de Calidad (SAC) basado en HACCP específico para los requerimientos de Carnes Andes Sur, de manera que cumpla con las exigencias de los mercados y clientes a los cuales se ha enfocado la empresa. Para esto se desarrollará y evaluará en cada uno de los pasos y etapas del HACCP, adecuándolo a la realidad, características y procedimientos de la empresa.

Como se detalla en la carta Gantt se irá etapa a etapa desarrollando, los manuales, registros,

IV. RESULTADOS E INDICADORES

Nº	Resultado o producto		Indicador de cumplimiento	Nº del objetivo al que responde
	Nombre	Descripción		
1	Requerimientos de Calidad Mercados	Definir los requerimientos del mercado objetivo de CAS en materia de Normas de Calidad	Estado de Avance	1
2	Definir Pre requisitos HACCP	Definir los pre-requisitos de un Sistema de Aseguramiento de Calidad basado en HACCP	Estado de Avance	2
3	Diagnóstico HACCP	Diagnosticar a CAS respecto a los requisitos determinados.	Estado de Avance	3
4	Análisis de Brecha	Determinar la brecha técnica y económica para que CAS implemente un sistema de HACCP	Estado de Avance	4

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 FIA Instrumento 1: ESTUDIO

(En M\$ = Millones de pesos chilenos)

ITEM	Total	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5
RRHH						
EQUIPAMIENTO						
INFRAESTRUCTURA						
VIATICOS/MOVILIZACION						
MATERIALES E INSUMOS						
SERVICIOS DE TERCEROS						
CAPACITACION						
DIFUSION						
GASTOS GENERALES						
GASTOS DE ADMINISTRACION						
IMPREVISTOS						
TOTAL						

Flujo mensual de Aportes FIA Instrumento 2: PROYECTO

(En M\$ = Millones de pesos chilenos)

ITEM	Total	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5
RRHH						
EQUIPAMIENTO						
INFRAESTRUCTURA						
VIATICOS/MOVILIZACION						
MATERIALES E INSUMOS						
SERVICIOS DE TERCEROS						
CAPACITACION						
DIFUSION						
GASTOS GENERALES						
GASTOS DE ADMINISTRACION						
IMPREVISTOS						
TOTAL						

Flujo mensual de Aportes FIA Instrumento 3: CURSO O PASANTIA

(En M\$ = Millones de pesos chilenos)

ITEM	Total	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5
RRHH						
EQUIPAMIENTO						
INFRAESTRUCTURA						
VIATICOS/MOVILIZACION						
MATERIALES E INSUMOS						
SERVICIOS DE TERCEROS						
CAPACITACION						
DIFUSION						
GASTOS GENERALES						
GASTOS DE ADMINISTRACION						
IMPREVISTOS						
TOTAL						

Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12	Mes 13

Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12	Mes 13

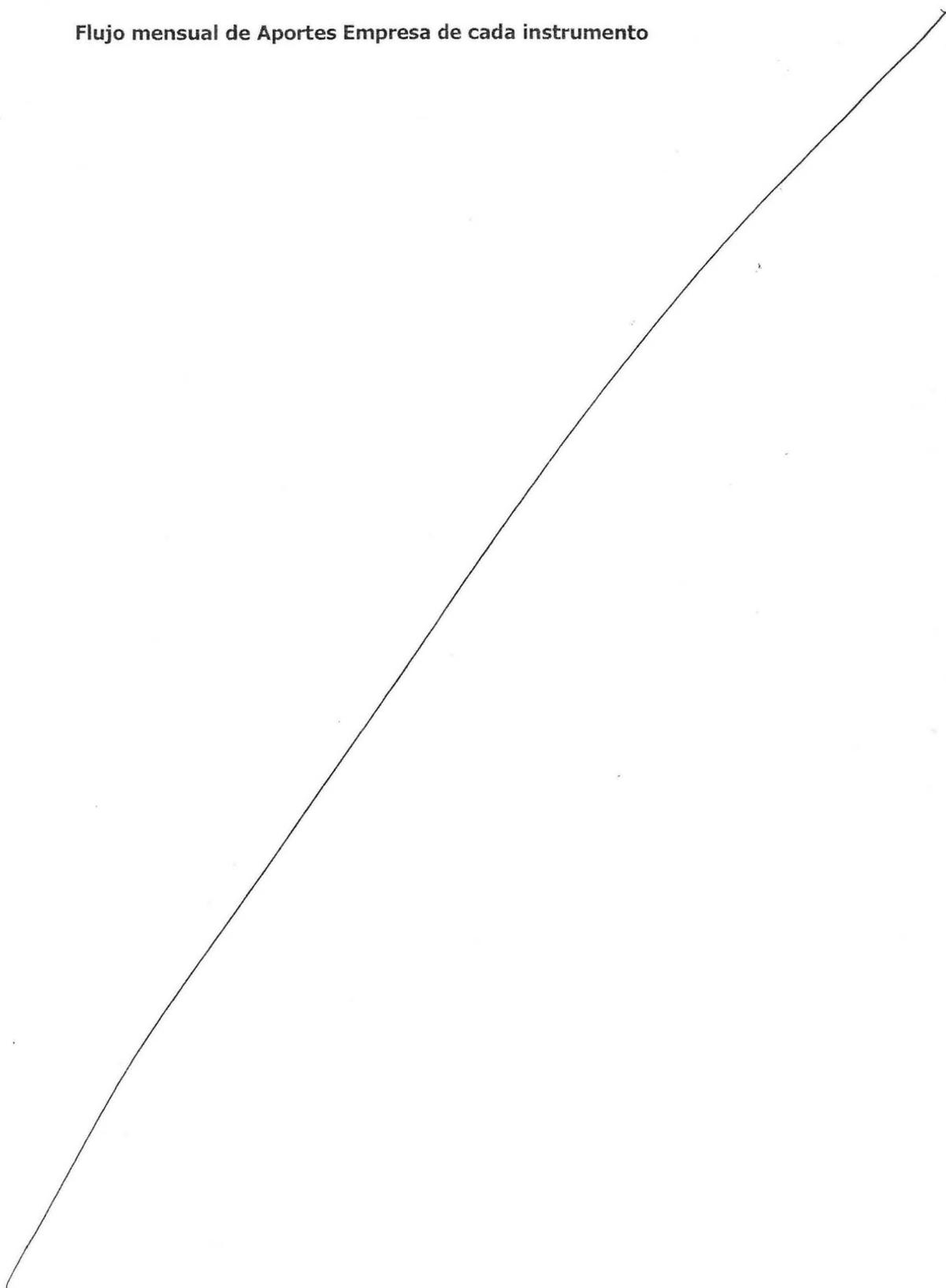
Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12	Mes 13

Mes 14	Mes 15	Mes 16	Mes 17	Mes 18

Mes 14	Mes 15	Mes 16	Mes 17	Mes 18

Mes 14	Mes 15	Mes 16	Mes 17	Mes 18

Flujo mensual de Aportes Empresa de cada instrumento



Flujo mensual de Aportes Empresa Instrumento 1: ESTUDIO

(En M\$ = Millones de pesos chilenos)

ITEM	Total	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8
RRHH									
EQUIPAMIENTO									
INFRAESTRUCTURA									
VIATICOS/MOVILIZACION									
MATERIALES E INSUMOS									
SERVICIOS DE TERCEROS									
CAPACITACION									
DIFUSION									
GASTOS GENERALES									
GASTOS DE ADMINISTRACION									
IMPREVISTOS									
TOTAL									

Flujo mensual de Aportes Empresa Instrumento 2: PROYECTO

(En M\$ = Millones de pesos chilenos)

ITEM	Total	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8
RRHH									
EQUIPAMIENTO									
INFRAESTRUCTURA									
VIATICOS/MOVILIZACION									
MATERIALES E INSUMOS									
SERVICIOS DE TERCEROS									
CAPACITACION									
DIFUSION									
GASTOS GENERALES									
GASTOS DE ADMINISTRACION									
IMPREVISTOS									
TOTAL									

Flujo mensual de Aportes Empresa Instrumento 3: CURSO O PASANTIA

(En M\$ = Millones de pesos chilenos)

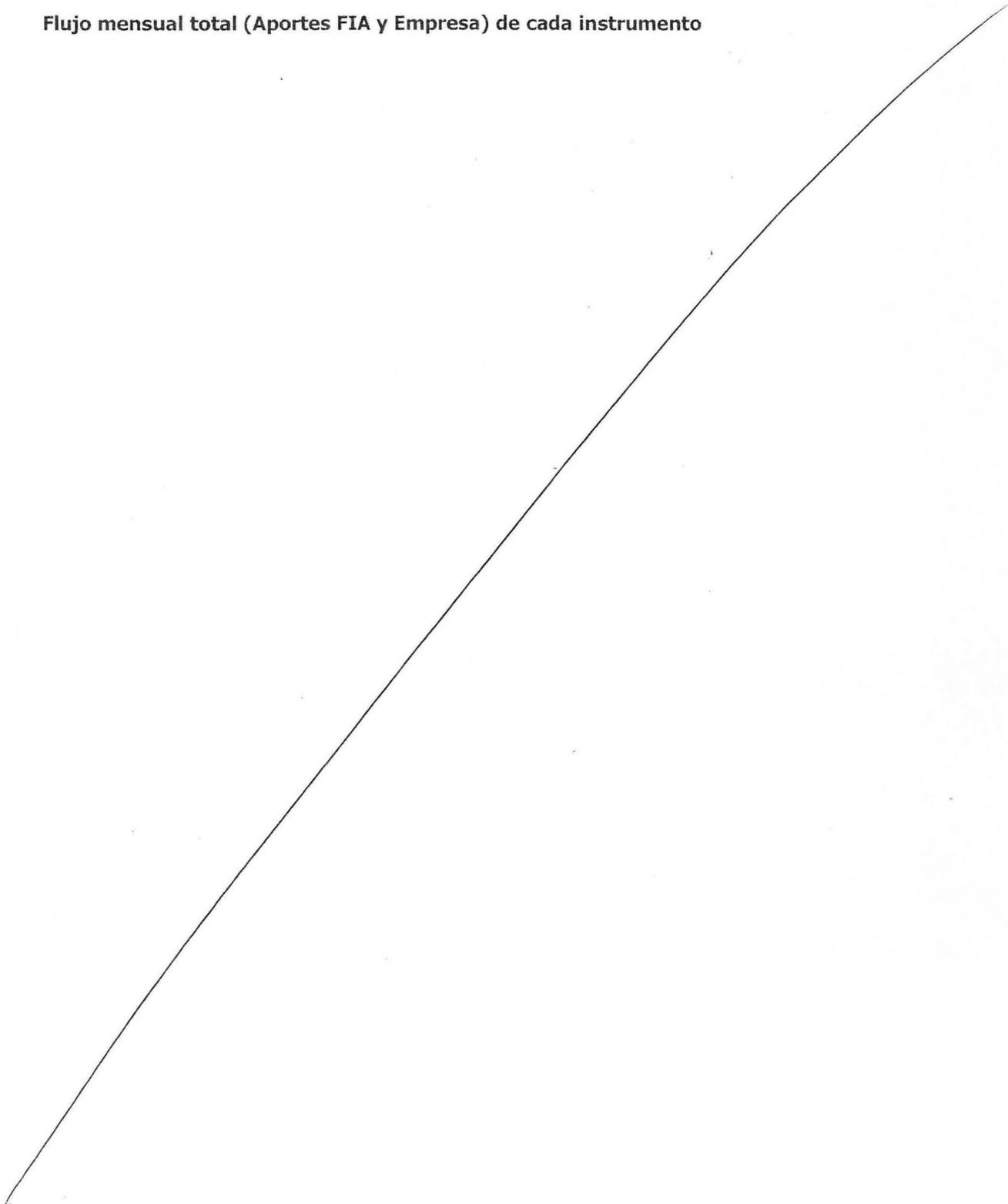
ITEM	Total	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8
RRHH									
EQUIPAMIENTO									
INFRAESTRUCTURA									
VIATICOS/MOVILIZACION									
MATERIALES E INSUMOS									
SERVICIOS DE TERCEROS									
CAPACITACION									
DIFUSION									
GASTOS GENERALES									
GASTOS DE ADMINISTRACION									
IMPREVISTOS									
TOTAL									

Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12	Mes 13	Mes 14	Mes 15	Mes 16	Mes 17	Mes 18

Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12	Mes 13	Mes 14	Mes 15	Mes 16	Mes 17	Mes 18

Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12	Mes 13	Mes 14	Mes 15	Mes 16	Mes 17	Mes 18

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



Flujo mensual total (Aportes FIA y Empresa) Instrumento 1: ESTUDIO

(En M\$ = Millones de pesos chilenos)

ITEM	Total	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8
RRHH									
EQUIPAMIENTO									
INFRAESTRUCTURA									
VIATICOS/MOVILIZACION									
MATERIALES E INSUMOS									
SERVICIOS DE TERCEROS									
CAPACITACION									
DIFUSION									
GASTOS GENERALES									
GASTOS DE ADMINISTRACION									
IMPREVISTOS									
TOTAL									

Flujo mensual total (Aportes FIA y Empresa) Instrumento 2: PROYECTO

(En M\$ = Millones de pesos chilenos)

ITEM	Total	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8
RRHH									
EQUIPAMIENTO									
INFRAESTRUCTURA									
VIATICOS/MOVILIZACION									
MATERIALES E INSUMOS									
SERVICIOS DE TERCEROS									
CAPACITACION									
DIFUSION									
GASTOS GENERALES									
GASTOS DE ADMINISTRACION									
IMPREVISTOS									
TOTAL									

Flujo mensual total (Aportes FIA y Empresa) Instrumento 3: CURSO O PASANTIA

(En M\$ = Millones de pesos chilenos)

ITEM	Total	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8
RRHH									
EQUIPAMIENTO									
INFRAESTRUCTURA									
VIATICOS/MOVILIZACION									
MATERIALES E INSUMOS									
SERVICIOS DE TERCEROS									
CAPACITACION									
DIFUSION									
GASTOS GENERALES									
GASTOS DE ADMINISTRACION									
IMPREVISTOS									
TOTAL									

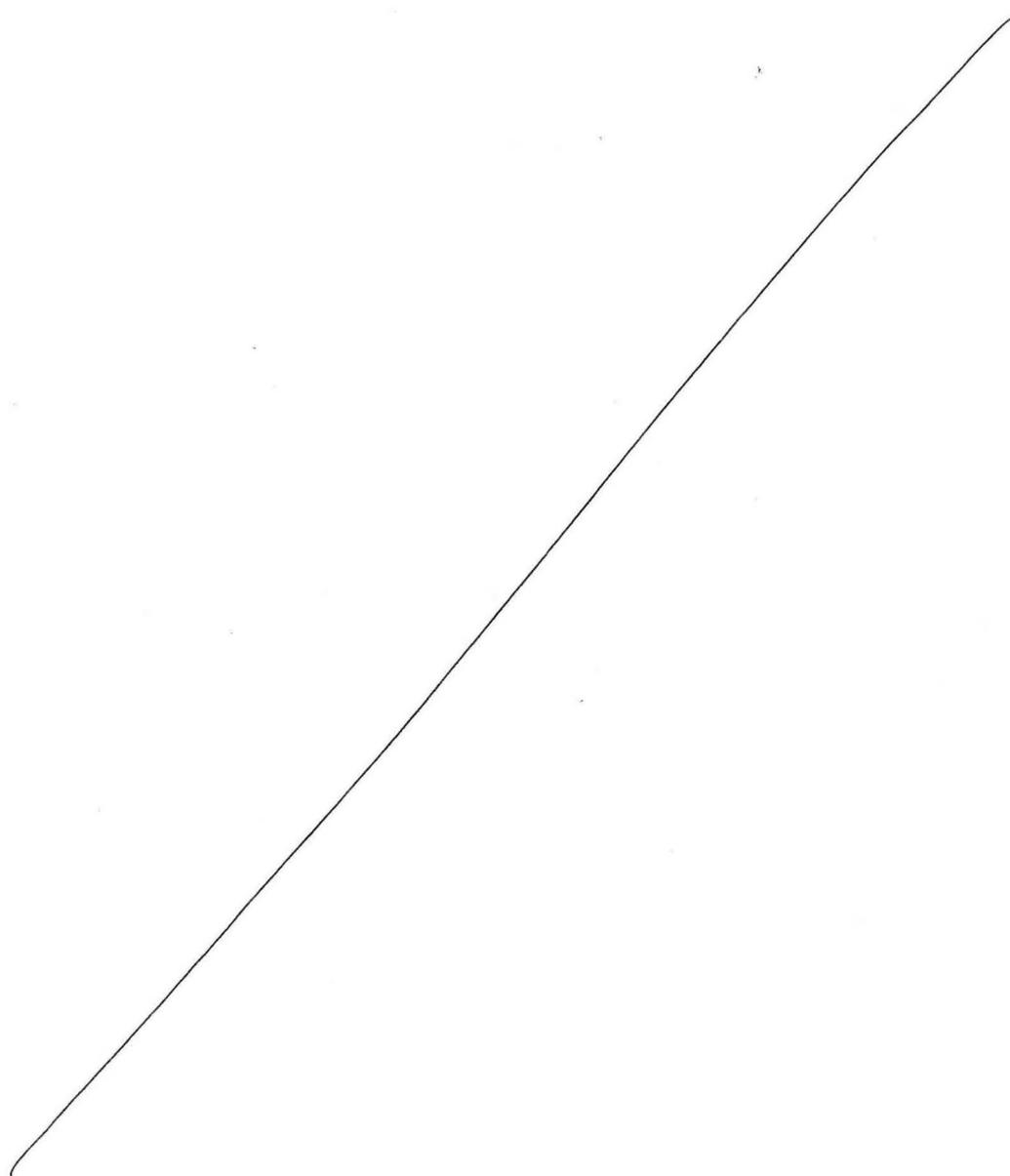
Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12	Mes 13	Mes 14	Mes 15	Mes 16	Mes 17	Mes 18

Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12	Mes 13	Mes 14	Mes 15	Mes 16	Mes 17	Mes 18

Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12	Mes 13	Mes 14	Mes 15	Mes 16	Mes 17	Mes 18

Presupuesto consolidado del instrumento

Para completar dichos cuadros, se debe usar una **Memoria de cálculo**, la cual también está incluida en el archivo Excel mencionado.



Presupuesto consolidado Instrumento 1: PROYECTO

(En M\$ = Millones de pesos chilenos)

ITEM	FIA		EMPRESA		TOTAL	
	M\$	%(1)	M\$	%(1)	M\$	%(1)
RRHH						
EQUIPAMIENTO						
INFRAESTRUCTURA						
VIATICOS/MOVILIZACION						
MATERIALES E INSUMOS						
SERVICIOS DE TERCEROS						
CAPACITACION						
DIFUSION						
GASTOS GENERALES						
GASTOS DE ADMINISTRACION						
IMPREVISTOS						
TOTAL	#####				#####	
%(2)						

Presupuesto consolidado Instrumento 2: PROYECTO

(En M\$ = Millones de pesos chilenos)

ITEM	FIA		EMPRESA		TOTAL	
	M\$	%(1)	M\$	%(1)	M\$	%(1)
RRHH						
EQUIPAMIENTO						
INFRAESTRUCTURA						
VIATICOS/MOVILIZACION						
MATERIALES E INSUMOS						
SERVICIOS DE TERCEROS						
CAPACITACION						
DIFUSION						
GASTOS GENERALES						
GASTOS DE ADMINISTRACION						
IMPREVISTOS						
TOTAL						
%(2)						

Presupuesto consolidado Instrumento 3: CURSO O PASANTIA

(En M\$ = Millones de pesos chilenos)

ITEM	FIA		EMPRESA		TOTAL	
	M\$	%(1)	M\$	%(1)	M\$	%(1)
RRHH						
EQUIPAMIENTO						
INFRAESTRUCTURA						
VIATICOS/MOVILIZACION						
MATERIALES E INSUMOS						
SERVICIOS DE TERCEROS						
CAPACITACION						
DIFUSION						
GASTOS GENERALES						
GASTOS DE ADMINISTRACION						
IMPREVISTOS						
TOTAL						
%(2)						

MEMORIA DE CALCULO

(M\$ = Millones de pesos chilenos)

Mes	Instrumento	Código de items y subitems	Item	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario	Costo Total	Aporte FIA %	Aporte Empresa %	Total aporte %	Aporte FIA M\$	Aporte Empresa M\$
-----	-------------	----------------------------	------	------------------	----------	----------------	-------------	--------------	------------------	----------------	----------------	--------------------

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
Patti English H.	1	Coordinar, supervisar y revisar la ejecución del estudio y logro de los resultados.	Estudio
Asycal Ltda..	5	Consultora encargada de ejecutar las actividades planteadas en el estudio.	Estudio

B2. CURSOS O PASANTIAS

VIII. LUGAR DE LA ACTIVIDAD DE FORMACION

País	
Ciudad	

IX. FECHA DE LA ACTIVIDAD DE FORMACION

Fecha Inicio	
Fecha Final	

X. INSTITUCION O ENTIDAD RESPONSABLE QUE DICTA U ORGANIZA LA ACTIVIDAD DE FORMACION

XI. PARTICIPANTES DE LA ACTIVIDAD DE FORMACION

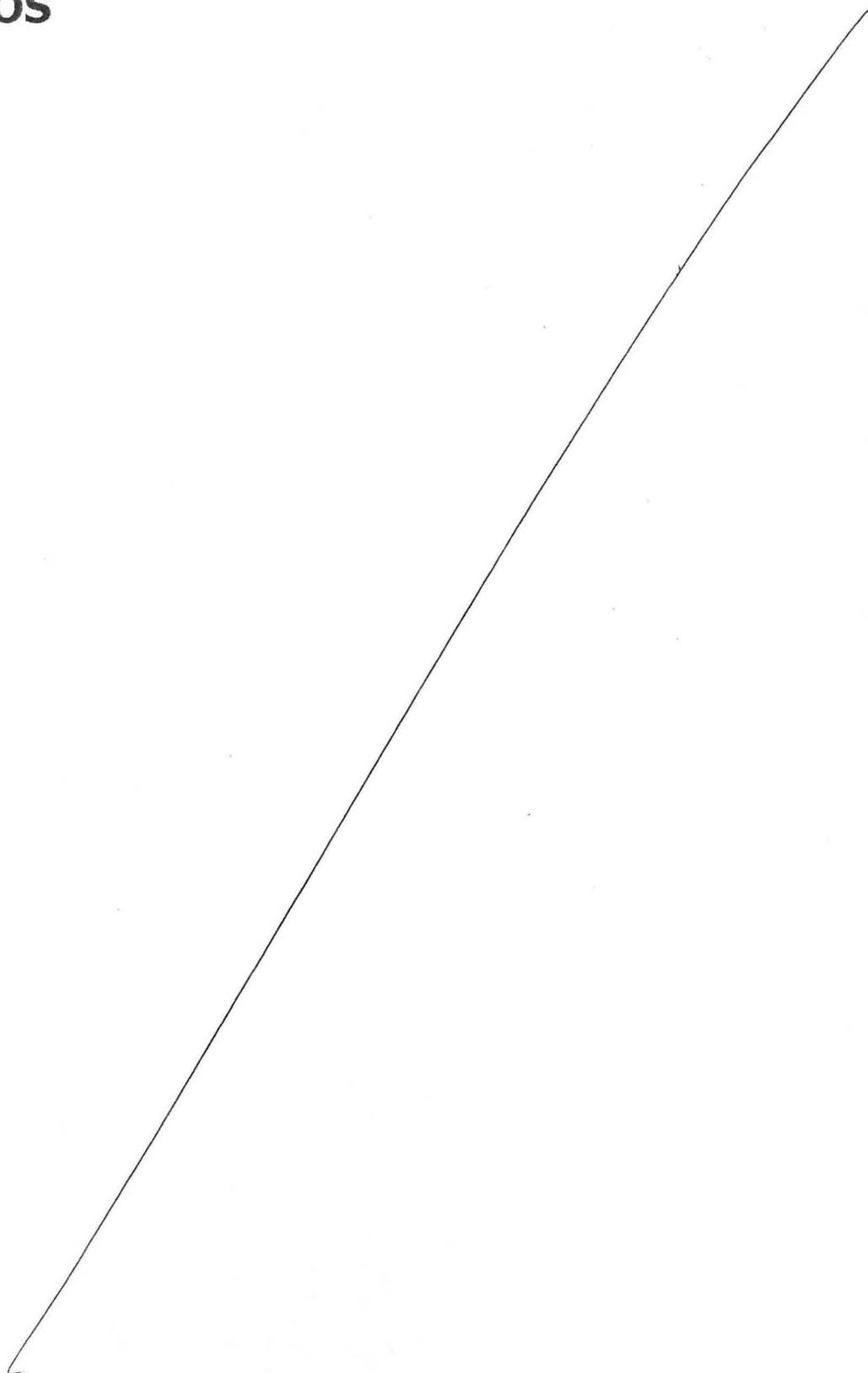
Nombre participante	RUT	Cargo dentro de la empresa

XII. OBJETIVOS

XIII. RESULTADOS

XIV. PROGRAMA DE LA ACTIVIDAD DE FORMACION (Adjuntar en Anexo VII la carta de aceptación del participante(s) a la actividad de formación)

ANEXOS



ANEXO I: FICHA DE DATOS INSTITUCIONALES

Ficha Empresa Postulante

Nombre de la organización, institución o empresa	Carnes Andes Sur S.A.		
RUT de la Organización			
Tipo de Organización	Pública	<input type="checkbox"/>	Privada <input checked="" type="checkbox"/>
Dirección			
País	Chile		
Región	VII – Región del Maule		
Ciudad o Comuna			
Fono			
Fax			
Email			
Web			
Tipo entidad (C)	Organización o Asociación de Productores pequeños		

(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)

Nombres	Patti		
Apellido Paterno	English		
Apellido Materno	Hermes		
RUT Personal			
Nombre de la Organización o Institución donde trabaja	Carnes Andes Sur S.A.		
RUT de la Organización			
Tipo de Organización	Pública	<input type="checkbox"/>	Privada <input checked="" type="checkbox"/>
Cargo o actividad que desarrolla en ella	Gerente		
Dirección (laboral)			
País	Chile		
Región	VII – Región del Maule		
Ciudad o Comuna			
Fono			
Fax			
Celular			
Email			
Web			
Género	Masculino	<input type="checkbox"/>	Femenino <input checked="" type="checkbox"/>
Etnia (A)			
Tipo (B)	Profesional		

(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)

Nombres	Patti		
Apellido Paterno	English		
Apellido Materno	Hermes		
RUT Personal			
Nombre de la Organización o Institución donde trabaja	Carnes Andes Sur S.A.		
RUT de la Organización			
Tipo de Organización	Pública	<input type="checkbox"/>	Privada <input checked="" type="checkbox"/>
Cargo o actividad que desarrolla en ella	Gerente		
Profesión	Médico Veterinario		
Especialidad	Rumiantes		
Dirección (laboral)			
País	Chile		
Región	VII – Región del Maule		
Ciudad o Comuna			
Fono			
Fax			
Celular			
Email			
Web	www.carnesandessur.cl		
Género	Masculino	<input type="checkbox"/>	Femenino <input checked="" type="checkbox"/>
Etnia (A)			
Tipo (B)	Profesional		

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

(A) Etnia

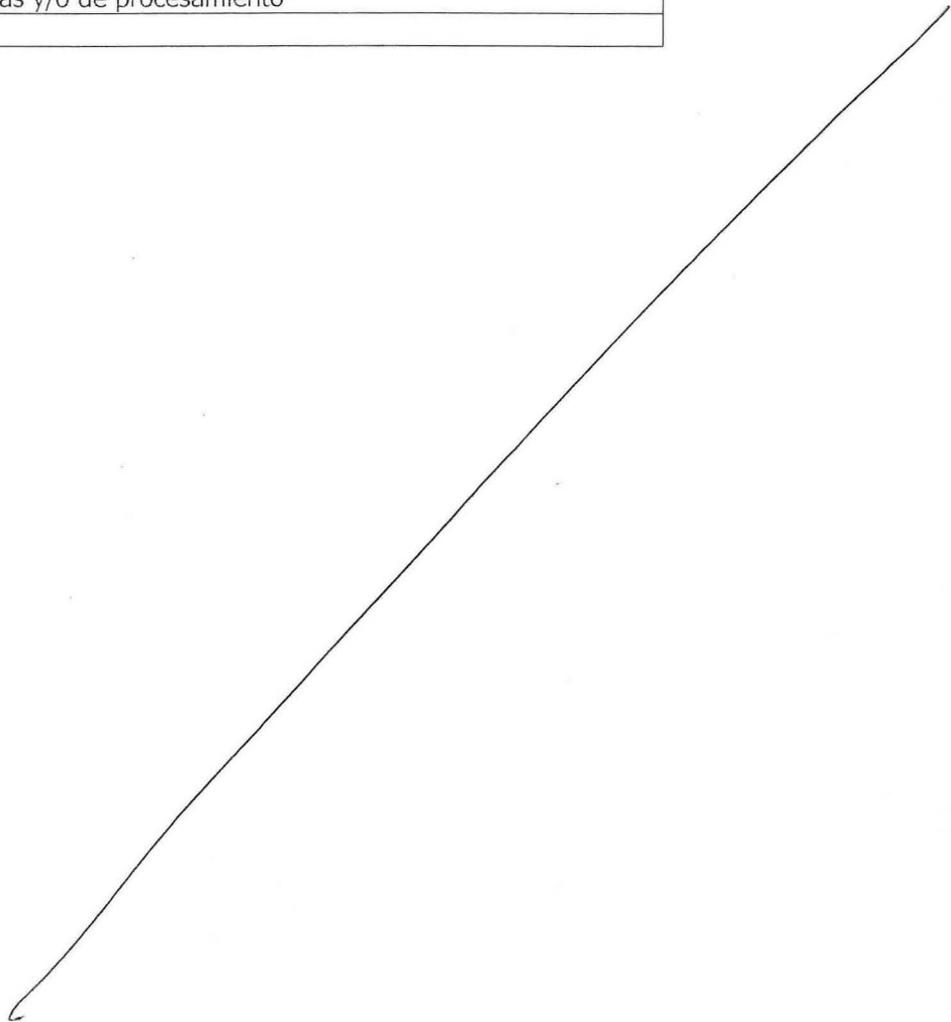
Mapuche
Aimará
Rapa Nui o Pascuense
Atacameña
Quechua
Collas del Norte
Kawashkar o Alacalufe
Yagán
Sin clasificar

(B) Tipo

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

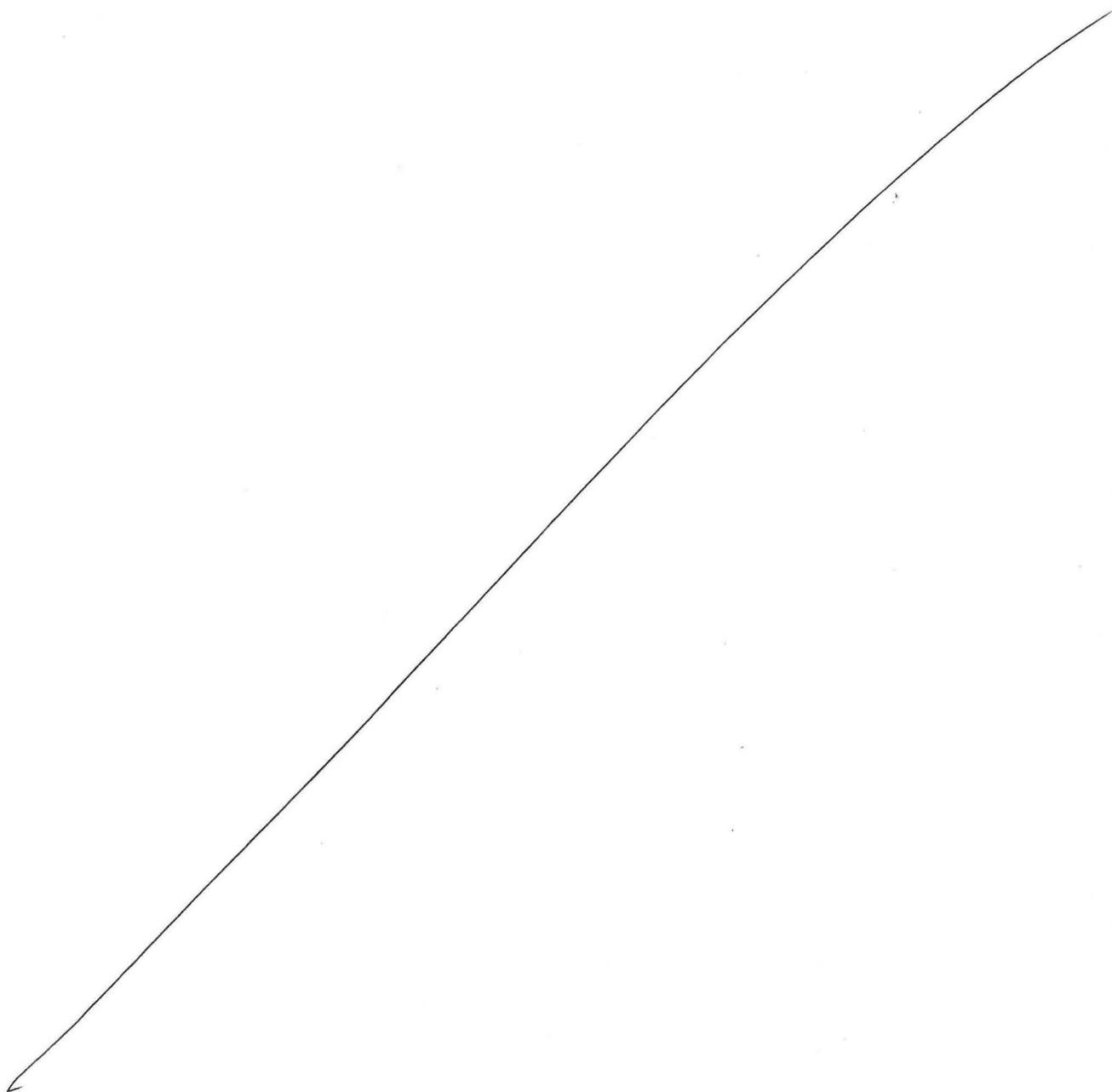
(C) Tipo de entidad

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

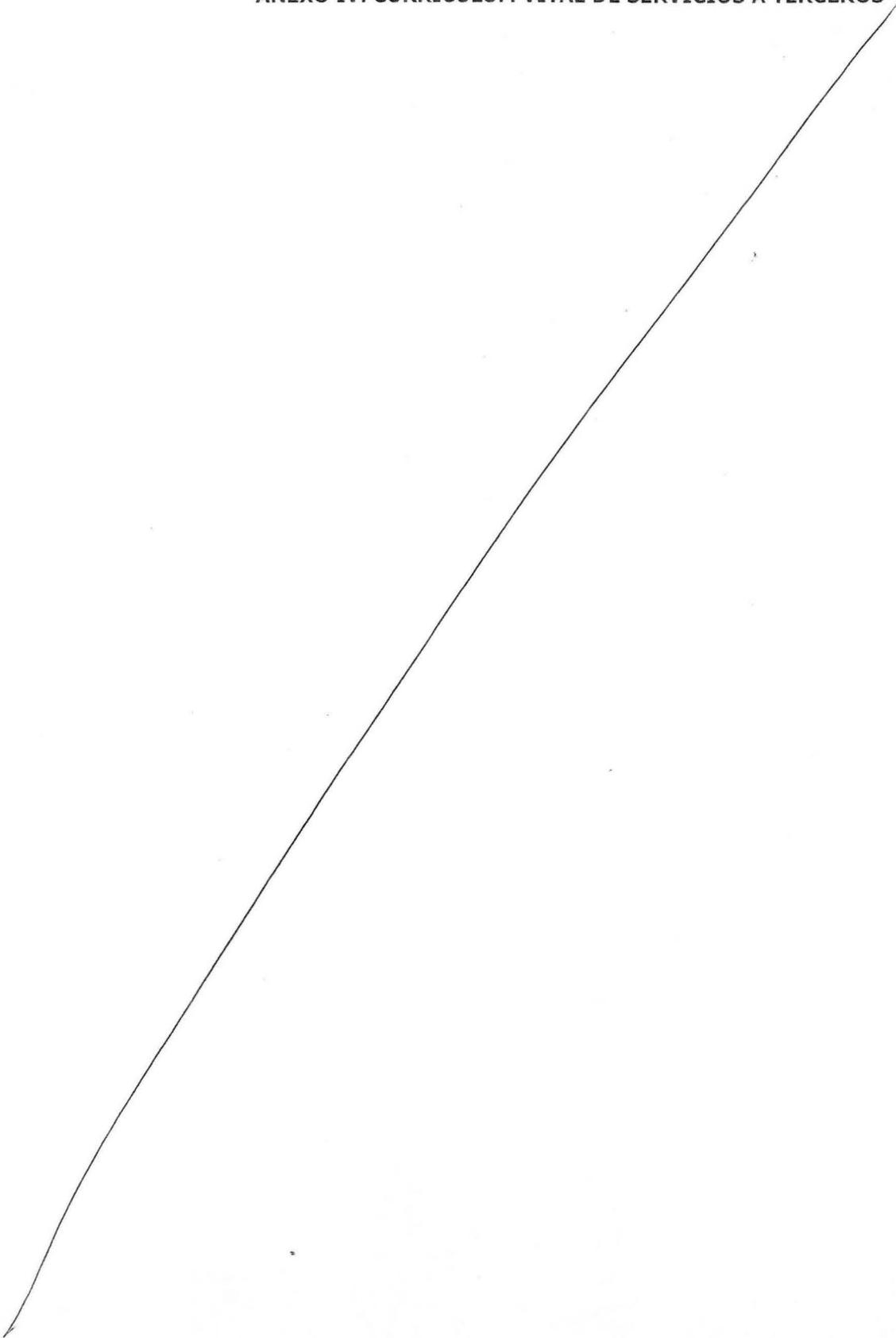
Instrumento	Actividad	Meses																	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Estudio	INICIO PROGRAMA IMA CAS: ESTUDIO																		
Estudio	ACTUALIZACIÓN Y DEFINICIÓN REQUERIMIENTOS SAC POR MERCADO																		
Estudio	Actualización requerimientos mercado nacional																		
Estudio	Actualización requerimientos mercado USA																		
Estudio	Actualización exigencias autoridades relevantes (SAG, SNS, SESMA, etc.)																		
Estudio	Recopilación actualizada información primaria																		
Estudio	Recopilación actualizada información secundaria																		
Estudio	Asist. Sem. Aplicac. Sistema HACCP de la industria Alimentaria NCh ISO 22000																		
Estudio	RV: Exigencias de mercado y grupos relevantes determinados																		
Estudio	ALCANCE Y DEFINICIÓN DE PRE REQUISITOS, PARA EL DESARROLLO DE UN PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD BASADO EN EL SISTEMA HACCP.																		
Estudio	Conceptos Básicos Oficiales de BPM, BPG, BPA y HACCP																		
Estudio	Definición de Términos de Referencia del HACCP																		
Estudio	Formación de un Equipo HACCP																		
Estudio	Descripción de Producto y Proceso productivo																		
Estudio	Peligros que afectan a la inocuidad de los alimentos																		
Estudio	Principales peligros microbiológicos, físicos y Químicos																		
Estudio	Medidas de Control																		
Estudio	Análisis de Peligros																		
Estudio	Principio N°1. Concepto de Peligro Significativo																		
Estudio	Técnicas de Análisis de Peligros																		
Estudio	Identificación de medidas de Control																		
Estudio	Estrategias de Control del HACCP																		
Estudio	Principios N° 2, 3, 4, y 5																		
Estudio	Árbol de decisiones del Codex Alimentarius																		
Estudio	Puntos de Críticos de Control y Límites Críticos																		
Estudio	Establecimiento de Acciones Correctivas																		
Estudio	Control de Procesos y Monitoreo HACCP																		
Estudio	Control Estadístico de Procesos																		
Estudio	Conceptos de desviación e intervención de Procesos																		
Estudio	Documentación y verificación																		
Estudio	Principios 6 y 7																		
Estudio	Documentación de Planes de BPM y HACCP																		
Estudio	Conceptos básicos de validación, verificación y auditoría																		
Estudio	Programas de verificación interna de BPM y HACCP																		
Estudio	Proceso de implementación de BPM y HACCP																		

29

Instrumento	Actividad	Meses																	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Estudio	Etapas de Implementación																		
Estudio	Plan de Trabajo																		
Estudio	<i>RV Conceptos y definiciones de pre-requisitos HACCP aplicables a CAS</i>																		
Estudio	DIAGNOSTICO PARA EL DESARROLLO Y PUESTA EN MARCHA DEL HACCP Y SU SISTEMA DOCUMENTAL, EN CAS.																		
Estudio	Definición y análisis de pre requisitos del HACCP, para CAS																		
Estudio	Alcance del Sistema de Aseguramiento de la Calidad																		
Estudio	Organigrama																		
Estudio	Definición de la Política de Calidad de Carnes Andes Sur S. A.																		
Estudio	Misión																		
Estudio	Visión																		
Estudio	Diseño de Fichas técnicas de productos																		
Estudio	Desarrollo documental base																		
Estudio	Flujogramas de procesos productivos																		
Estudio	Análisis y definición de peligros																		
Estudio	Diseño de un árbol de decisiones																		
Estudio	Definición e Identificación de PCC																		
Estudio	Diseño de planillas de monitoreo de PCC																		
Estudio	Sistema de Monitoreo																		
Estudio	Acciones Correctivas																		
Estudio	Mantenión y retroalimentación del Sistema de Documentación y Registros.																		
Estudio	<i>RV: Diagnóstico para implementación HACCP en CAS</i>																		
Estudio	ANALISIS DE BRECHA																		
Estudio	Síntesis y análisis de brecha técnica																		
Estudio	Para mercado interno																		
Estudio	Para mercado USA																		
Estudio	Para autoridades relevantes																		
Estudio	Síntesis y análisis de brecha económica																		
Estudio	Para mercado interno																		
Estudio	Para mercado USA																		
Estudio	Para autoridades relevantes																		
Estudio	Síntesis de factibilidad y plan de implementación																		
Estudio	<i>RV: Análisis de brecha para implementación de HACCP en CAS</i>																		
Estudio	INFORME FINAL																		

30

ANEXO IV. CURRICULUM VITAE DE SERVICIOS A TERCEROS



ASYCAL LTDA.

Asesorías integrales en la Industria de Alimentos

DESCRIPCIÓN CONSULTORA

Giro y Orientación: Asesorías en la Industria de Alimentos. Capacitación y Transferencia tecnológica. Diseño y ejecución de estudios y proyectos en el rubro alimentos. Diseño y habilitación de plantas de proceso de alimentos. Implementación de Normas de Calidad. Producción más Limpia. Articulación Público - Privado. En general, agregación de valor en la Industria de Alimentos.

CONTACTOS ASOCIADOS:

- Universidades e Instituciones Tecnológicas del sector agropecuario en Chile, España y UK.
- Contactos comerciales en: Argentina, Brasil, Alemania, Bélgica, Holanda, Dinamarca, Suecia, UK, España, Israel, México, USA y Japón.

ACTIVIDADES REALIZADAS:

I. Asesoría y Capacitación en la Industria de Alimentos:

- Conceptos de ergonomía aplicados al puesto de trabajo.
- Buenas Prácticas de Manufactura en faena y desposte de Ovinos, Bovinos, Cerdos, y especies exóticas (emú, avestruz y jabalí).
- BPM en industria de Lácteos y cecinas.
- HACCP proceso de Ovinos, Bovinos, Lácteos y Cecinas.
- Detección de Necesidades de Capacitación.

II. Diseño y Habilitación de Plantas de Proceso de Alimentos:

- Desarrollo e implementación de GMP, HACCP y normativas específicas, para mercado exportación de alimentos y subproductos comestibles a Japón, UE, USA, México e Israel.
- Diseño e implementación de modificación estructural de plantas de proceso de alimentos, según requisitos Japón, UE, USA, México e Israel.
- Diseño, implementación y puesta en marcha de plantas de proceso de alimentos.
- Diseño y fabricación de maquinaria específica para PFC.

III. Desarrollo Comercial:

- Participación en giras de prospección (PROCHILE, GTZ, CAMCHAL) a UE y Mx.
- Gira comercial a ANUGA y UK.
- Gira comercial de la Asociación Alemana de la carne (VDF) en Chile.
- Diseño y construcción de maquinaria específica PFC (sustitución de importación).
- Capacitación en desarrollo comercial a pequeños productores bovinos y ovinos.

ASYCAL LTDA.

Asesorías integrales en la Industria de Alimentos

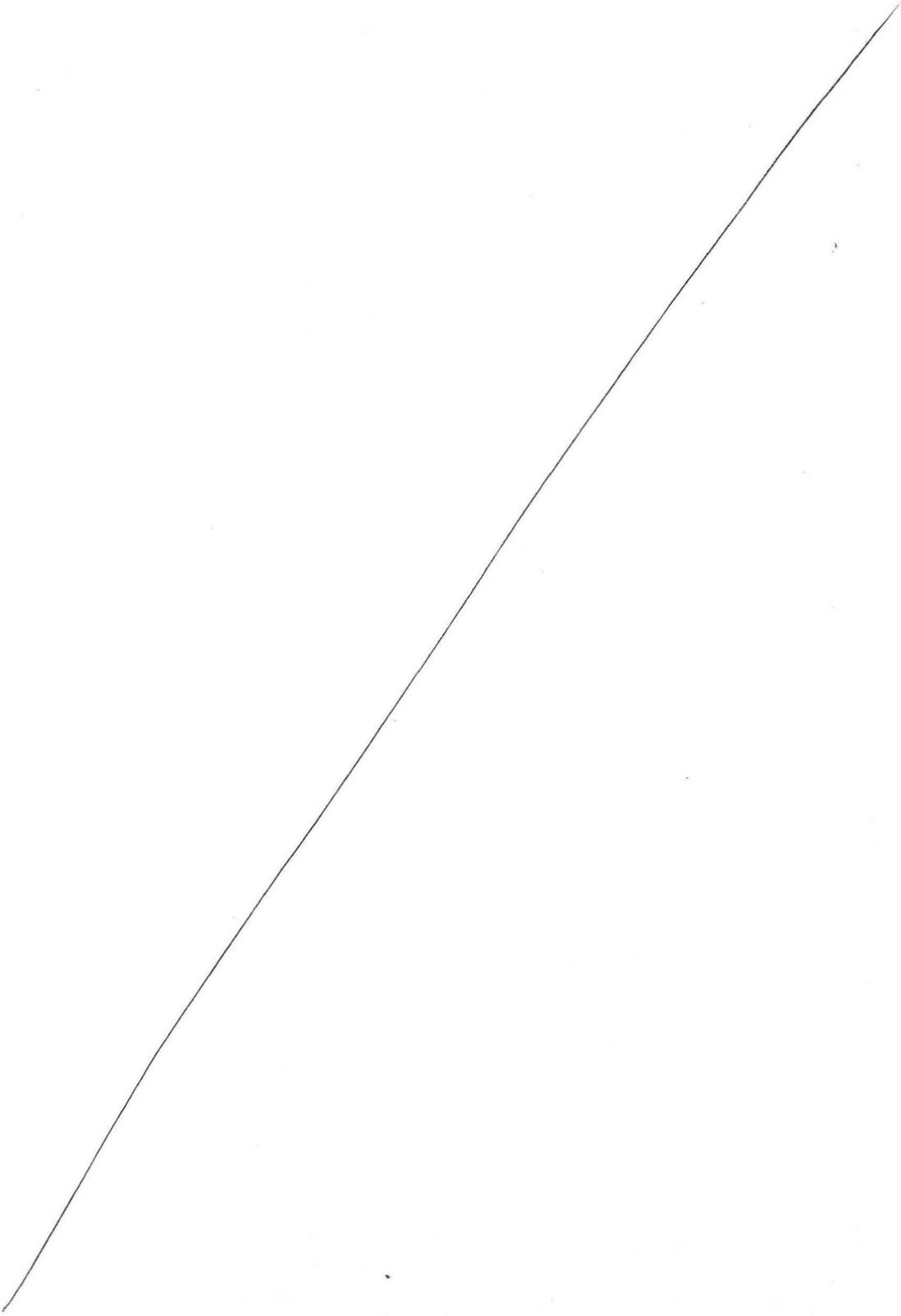
CLIENTES:

- PFC Hesklin Ltda. (rediseño planta, habilitación BPM y DS 61/2004, Chile).
- Carnes Ñuble S.A. (rediseño planta, P+L, habilitación Israel, Japón, Mx, UE, USA)
- Carnes Andes Sur S. A. (habilitación UE, Israel, Mx).
- PFC Agrolomas Ltda. (rediseño planta, habilitación Israel, Japón, Mx).
- PFC Frigosorno S. A. (diseño y fabricación de maquinaria específica).
- PFC Trelke Aike Ltda. (habilitación BPM Chile).
- PFC Angol. (Rediseño planta, habilitación BPM, DS 61/2004).
- PFC FAMISA. (diseño y fabricación de maquinaria línea subproductos)
- Gacel – Florentino S. A. (diseño planta proceso, habilitación GMP Alemania).
- Carnes y Cecinas Pincheira Ltda. (rediseño planta, BPM, HACCP).
- Lácteos San Sebastián Ltda. (rediseño planta, BPM, HACCP).
- Faenadora Victoria S. A. (rediseño planta, P+L, habilitación BPM y DS 61/2004).
- Red Sur Ganaderos S. A. (desarrollo sala de desposte y porcionado carne).
- Frigosur Ltda. (rediseño planta, habilitación GMP Japón).
- Sociedad Aguas Longaví Ltda. - CNR (apoyo en programa de desarrollo ganadero).
- Carnes y Cecinas Emmanuel Ltda. (rediseño planta, habilitación GMP Chile).
- Biotecnología Agropecuaria S. A. (diseño faenadora Bovinos).
- Nippon Meat Packers Inc. Chile Ltda. (Programa de Desarrollo de Proveedores).
- INDAP - GTZ (gestión y capacitación a pequeños productores del agro).
- Ilustre Municipalidad de San Carlos (proy. desarrollo ganadero bovino y ovino).
- Emporio Alemán S. A. (rediseño planta, habilitación BPM).
- Ganadera Santa Sara S. A. (desarrollo sala de desposte y porcionado carne).
- Cerro Florido Ltda. (desarrollo proyecto en plantel porcino).
- Agrícola Don Victor Ltda. (desarrollo proyecto en plantel porcino).
- Ferias Araucanía S. A. (perfil PFC y opciones de agregación de valor).
- Comercial Bucalemu Ltda. (desarrollo de proveedores de subproductos PFC).
- Pet Food Ltda. (abastecimiento de subproductos desde PFC).

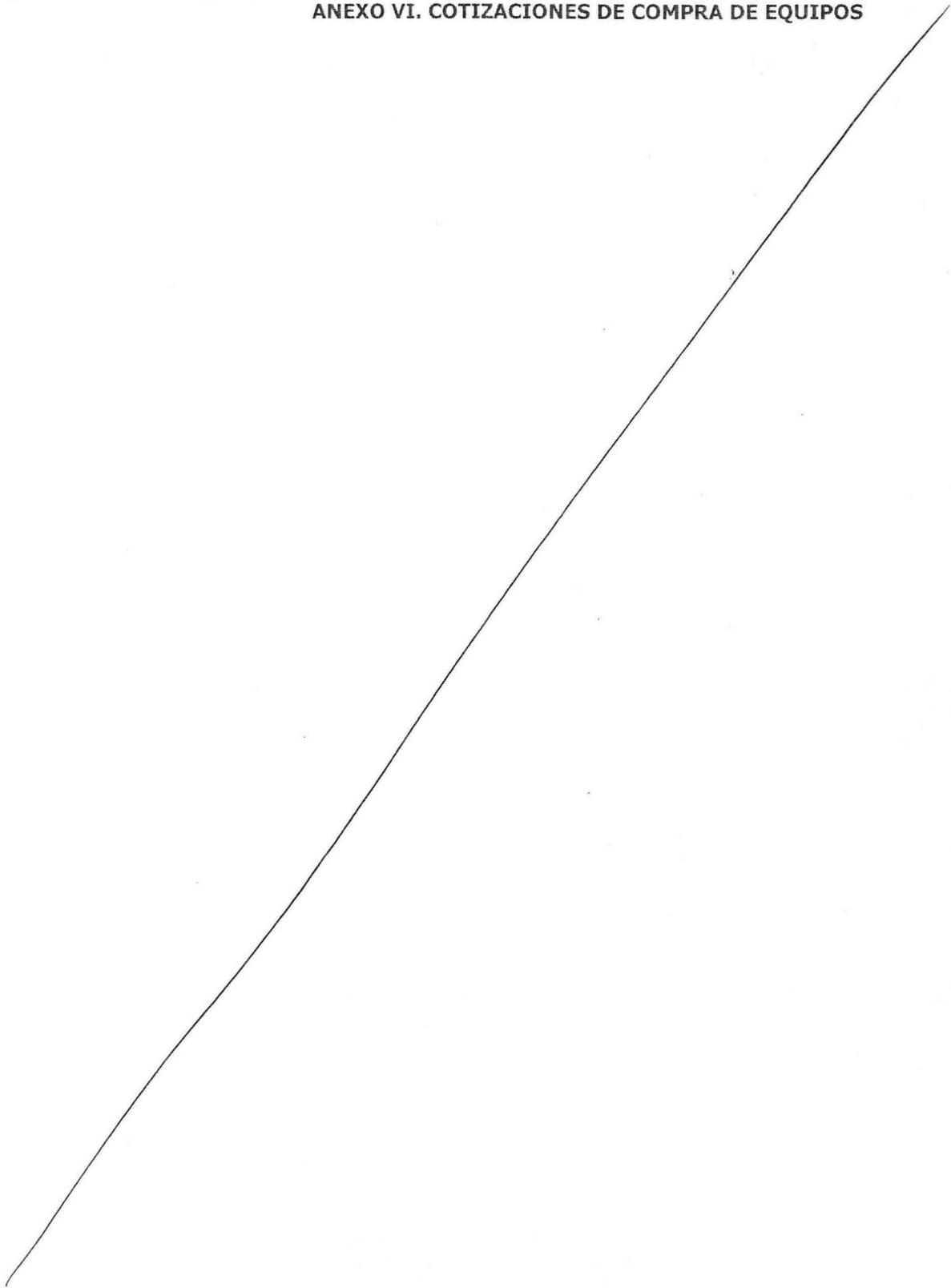
PROYECTOS EN ETAPA DE ESTUDIO AVANZADO O PREFACTIBILIDAD

- Apoyo en Factibilidad de Implantación de un Centro Tecnológico de la Carne en la Provincia de Ñuble.
- Factibilidad de desarrollo de una PFC para exportación de Carne de Bovino, Ovino y/o Porcino en la Región del Bío Bío.
- Factibilidad de habilitación de sala de desposte para los mercados de Asia, NAFTA y UE, en 7ª y 8ª regiones.
- Factibilidad Plantel Porcino de Carne, para los mercados de Asia y NAFTA.
- Evaluación de uso de insumos alternativos renovables, para generación de energía en PFC (modificación calderas, diseño y construcción prototipo cinerario).

ANEXO V. COTIZACIONES CONTRATACION DE SERVICIOS DE TERCEROS



ANEXO VI. COTIZACIONES DE COMPRA DE EQUIPOS



ANEXO VII. ANTECEDENTES DE MERCADO DEL PRODUCTO OBJETIVO**Mercado General****11.1.1.- Mercado Mundial de Carne Bovina**

Para el comercio mundial de carnes se espera una recuperación del impacto producido por los brotes de fiebre aftosa, encefalopatía espongiforme bovina (BSE) e influenza aviar. Las buenas perspectivas del sector ganadero a nivel mundial podrían verse amagadas por nuevos brotes de enfermedades zoonóticas y no zoonóticas, como ha sido la constante en los últimos años, si las medidas de prevención establecidas no son respetadas por todos. Este tipo de episodios genera costos de control y erradicación, retrasan inversiones en el sector y, más importante en el largo plazo, desvían el consumo potencial hacia otros productos y bienes.

De acuerdo a estimaciones preliminares, la producción mundial de carne bovina en el año 2006 sería de 53,5 millones de toneladas, con una proyección a 2007 de 54,7 millones de toneladas. De acuerdo a OECD-FAO, la producción mundial de carne bovina crecerá a una tasa anual promedio de 1,9%, para el período 2006-2015, mientras que el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) estima un crecimiento de alrededor de 2% para 2007.

El consumo mundial de carne bovina para el año 2006 alcanzaría a 51,5 millones de toneladas, con una proyección a 2007 de 52,6 millones, lo que representa un crecimiento de 2,14% para el año 2007. Durante el año 2006, el consumo mundial fue liderado por Estados Unidos, con 12,8 millones de toneladas, seguido por la Unión Europea, China y Brasil, con consumos de 8.2, 7.4 y 6.9 millones de toneladas, respectivamente (USDA, 2006). El consumo chino se mantendrá fuerte a partir del crecimiento económico del país y el desvío del consumo de ave a carne bovina, debido a la presencia de la influenza aviar.

En relación al comercio internacional, se espera una recuperación del sector, luego de los brotes de EEB y fiebre aftosa. La tasa de crecimiento esperable del comercio mundial de carne bovina hasta el año 2015 sería de 3% anual, llegando a comercializarse 8,6 millones de toneladas, con una producción mundial de 61,9 millones de toneladas. El principal motor sería una fuerte demanda, basada en un sólido y sustentable crecimiento económico, en muchas regiones, en un rango que oscilaría entre 3,4% y 6,6%. Entre los factores que se señalan como causas de esta demanda creciente se encuentran:

- Cambios en la dieta alimenticia (especialmente en China y en los países del sudeste asiático);
- Crecimiento demográfico;
- Aumento de la demanda en el corto plazo por parte de Japón y Corea, luego de los sucesos de la BSE;
- Aumento en el nivel de ingreso de países como Egipto, Indonesia, México, Filipinas y Rusia;
- Cambios de exportadores netos a importadores netos de mercados como China y la Unión Europea.

En el curso de 2006, los principales países compradores disminuyeron sus importaciones de carne bovina con respecto a 2005. El efecto de los brotes de fiebre aftosa y BSE continúa afectando el comercio e influyendo en el consumo de carne bovina. Las principales bajas se observan en Rusia, Corea, EE.UU. y la UE, con 21%, 15%, 12% y 10%, respectivamente. Por otra parte, Japón disminuyó sus importaciones levemente (1%), mientras que México aumentó sus internaciones en 12%.

De acuerdo a datos OECD-FAO e informes del USDA, se espera que los principales mercados importadores aumenten sus adquisiciones de carne bovina durante el año 2007. Los mercados que las incrementarían más significativamente serían Japón y Corea, en 10% y 19%, respectivamente. Las importaciones japonesas podrían subir, principalmente con envíos desde Estados Unidos, país que desplazaría a Australia de ese mercado. Se espera que las importaciones desde EE.UU. disminuyan las presiones al alza, sobre el precio de la carne en Japón y estimulen el consumo, el cual disminuyó en 2006.

11.1.2.- Mercado Nacional de Carne Bovina

En relación a la producción de carne bovina, durante el año pasado el sector presentó un crecimiento de 10,2% con respecto a 2005, produciéndose 237.552 toneladas de carne en vara, la producción más alta desde 1998. Por categoría, la producción de 2006 se distribuyó en 130.837 toneladas de carne de novillos, 53.310 toneladas de carne de vacas y 35.693 toneladas de carne de vaquillas, con crecimientos de 7,7%, 13,0% y 16,4%, respectivamente.

Durante el año 2006, el precio nominal promedio anual en ferias para el novillo gordo fue \$703,2 por kg. Este valor es un 4,2% más alto que el precio promedio de 2005, y es respuesta al déficit de oferta derivado de la caída de las importaciones brasileñas y argentinas, y al alto precio internacional observado en el año pasado.

El total de carne bovina importada en 2006 fue 87.877 toneladas, por un valor de US\$ 309,4 millones. Este volumen de importación es 38% menor que el de 2005, pero en valor la disminución es sólo un 10%, debido a los precios de importación significativamente más altos en 2006. Los principales países exportadores de carne bovina a Chile fueron: Paraguay, cuyos envíos totalizaron US\$ 111,35 millones; Argentina, que, pese a las restricciones sanitarias y políticas, logró en los últimos meses del año incrementar fuertemente su presencia en el mercado chileno, con exportaciones totales por US\$ 88,8 millones, y Uruguay, que registró el mayor crecimiento como proveedor de carne a Chile, con US\$ 88,7 millones, frente a sólo US\$ 8,8 millones en 2005.

En el año 2006 el total exportado de carne bovina alcanzó a 8.227 toneladas, por un valor de US\$ 26,7 millones. Estas cifras representan una caída de 56% en volumen y 51% en valor con respecto a lo registrado en 2005. De acuerdo al valor de las exportaciones, los principales destinos fueron México, Reino Unido, Cuba y Alemania. Las bajas más relevantes se observan en las exportaciones hacia México y Japón, y se explican por los altos precios en el mercado chileno, que desincentivaron la exportación, dados sus reducidos márgenes de utilidad.

Los principales destinos son México, Cuba y Reino Unido. Es interesante el volumen exportado en este período hacia EE.UU. (204 toneladas), que representa una variación de 500% con respecto al año pasado a la misma fecha. Las principales bajas se presentan en México, Japón y Reino Unido, con disminuciones de envíos de 19%, 28% y 44%, respectivamente. La reducción de ventas hacia México es importante, porque ese país es el principal destino de nuestras exportaciones y es un mercado al cual Uruguay está entrando con importantes volúmenes. Por su parte, a pesar de la baja que se observa hasta ahora, Japón presenta buenas perspectivas futuras, apoyadas en el TLC recién firmado y en sus altas exigencias sanitarias y de calidad, lo que restringe la potencial competencia para nuestros productos.

La tabla 1, presenta el consumo aparente per cápita desde el año 2000 hasta 2006. Puede observarse que el consumo aparente de carne de bovino en 2006 disminuyó en 12,6% con respecto al del año 2005, alcanzando 22 kg/habitante. Esto se debió a las dificultades que se presentaron para cubrir las cantidades que debieron haberse importado desde Brasil y Argentina. Por su parte, el consumo de carnes de cerdo y ave aumentó a 22,5 y 33,9 kg por

38

habitante, respectivamente. En promedio, los chilenos consumieron 79,3 kg de carne per cápita, lo que significa un aumento en el consumo total de carne de 5% con respecto a 2005. En el caso del consumo ovino, el aumento de 100 gramos per cápita podría ser reflejo de la mayor disponibilidad de este tipo de carne en el mercado, dado el aumento de 20% en la producción de 2006 con respecto al año anterior.

Tabla 1
Disponibilidad per cápita de carnes en el período 2000 - 2006
(toneladas)

Años	Bovinos	Ovinos	Porcinos	Aves	Otras	Total
2000	23,1	0,5	16,3	27,3	0,6	67,8
2001	22,2	0,4	17,9	29,4	0,7	70,5
2002	22,2	0,4	19,4	27,6	0,7	70,3
2003	23,2	0,3	19,1	27,7	0,6	70,9
2004	24,1	0,3	18,3	30,6	0,6	73,9
2005	25,2	0,2	19,3	30,3	0,5	75,5
2006	22,0	0,3	22,5	33,9	0,6	79,3
Var 06/05	-12,6%	48,2%	16,7%	11,8%	5,7%	5,0%

Fuente: elaborado por ODEPA con información de INE, Banco Central de Chile y Servicio Nacional de Aduanas.
Nota: otras carnes comprende equino y caprino.

En el corto plazo se espera que el precio internacional de la carne bovina se mantenga en los niveles actuales. La demanda de países emergentes continúa como el incentivo principal para la industria mundial. En el plano doméstico, el precio debería seguir la tendencia internacional, debido a que nuestros principales proveedores (Argentina, Paraguay y Uruguay) son también fuertes exportadores a otros mercados. En el caso de Argentina, su Gobierno fijó un cupo de exportación mensual equivalente al 50% del promedio mensual del volumen físico total exportado en el período de referencia, comprendido entre el 1 de enero y el 31 de diciembre de 2005. El día viernes 1 de junio de 2007 se publicó, en el Boletín Oficial de Argentina, la Resolución N° 367 del Ministerio de Economía, que prorroga la restricción a las exportaciones de carne bovina hasta el 31 de diciembre próximo.

Por otra parte, el cierre parcial del mercado brasileño continuará, al menos, por el primer semestre del año, extendiendo el déficit de oferta registrado durante el año pasado y presionando el precio al alza.

La perspectiva de precios estables debería sostener un crecimiento de la producción de carne similar al de 2006. Se debe tener presente que el alza de ciertos insumos agropecuarios, como fertilizantes y maíz, puede afectar el rendimiento y por ende la producción final del sector, aunque no en la magnitud que afectará a las carnes blancas.

La pérdida de competitividad que puedan sufrir las carnes blancas, debido al aumento de precios del maíz, debería ser aprovechada por el sector bovino, implementando una promoción a nivel de consumidor que le permita no sólo aprovechar el posible mejoramiento de los precios relativos, sino también informarle sobre las bondades de la carne roja y presentarla como una alternativa más allá del factor precio. Un reciente estudio de ODEPA confirmó que el consumo de carne en Chile sigue siendo determinado, principalmente, por el precio del producto. Sin embargo, el mayor poder adquisitivo de los chilenos en los últimos años está determinando que la preferencia de los consumidores sea crecientemente influida por otros factores, tales como atributos de calidad (terneza, sabor), seguridad alimentaria (productos que no afecten la salud humana), funcionalidad (productos fáciles y listos para preparar, orientados a niños, adolescentes y adultos mayores) y diversidad de presentaciones (envasados, preparados,

porcionados, etc). Estos cambios han sido internalizados por la industria de aves y cerdos y son un paso obligado para el sector bovino, lo cual lo ha entendido Carnes Andes Sur, motivo por el cual está presentando esta iniciativa.

Un aspecto positivo, que demuestra la madurez que poco a poco alcanza la cadena de la carne, es que, a pesar de la coyuntura negativa que atravesó al sector, tanto productores como industriales mantienen su confianza en la estrategia exportadora establecida en los últimos años. En este sentido, las apuestas de la empresa están en trabajar en aspectos como: productividad y nivel de producción, valor agregado para los productos de la cadena e integración entre los diferentes eslabones.

Mercado Objetivo

El mercado objetivo interno corresponde al segmento de hoteles y restaurantes (HORE) de alto poder adquisitivo, que demandan productos finos, exóticos y de alta calidad organoléptica y de presentación. Asimismo, estos consumidores, son cada vez más exigentes en cuanto a la variedad de productos porcionados y diferentes presentaciones, dependiendo del uso final del producto. Particularmente, con esta herramienta de FIA se buscará ampliar la cartera de clientes a través de un plan de marketing a nivel nacional.

Con respecto al mercado objetivo externo, este corresponde a distribuidores de hoteles, restaurantes y supermercados especializados en productos de alta calidad, mercados de nicho, muy exigentes, como el de la carne natural. A la fecha, la empresa sólo ha exportado a Israel en el año 2003, aunque cuenta con importantes contactos comerciales en Europa (Inglaterra y Alemania) y USA, adquiridos mediante misiones de prospección de mercado (PROCHILE) y una gira de captura tecnológica (FIA). Con la implementación de esta propuesta se concretará la estrategia de marketing que permitirá penetrar los mercados de Estados Unidos.

Carne Natural

Las noticias europeas sobre el llamado "mal de la vaca loca" y el debate nacional sobre los transgénicos, ponen en primer plano la importancia del contexto ecológico para el sector agropecuario. La demanda por alimentos de calidad y el énfasis en la producción bajo condiciones naturales ofrecen oportunidades comerciales y ecológicas para el país. Las exportaciones de productos orgánicos es un ejemplo que demuestra cómo se puede avanzar en el camino de complementar las medidas ambientales con el desarrollo económico. Bajo una producción ganadera orgánica se contemplan medidas como la prohibición del uso de agroquímicos en el predio, no se ofrecen complementos de raciones de proteínas animales ni derivados de transgénicos, el ganado pastorea al aire libre, y se prohíbe el uso de hormonas.

La demanda por estos productos va en aumento, especialmente en los países desarrollados. Los llamados "factores no económicos" de los alimentos, tales como la calidad sanitaria, las condiciones ecológicas de producción, o el bienestar animal, llegan a representar el 30% del precio promedio. El dinero que se mueve en el mercado orgánico también aumenta. Por ejemplo, en los Estados Unidos, ese rubro superó los \$ 6.600 millones de dólares en el año 2000, y crece a un ritmo mayor que el mercado de alimentos tradicionales. La demanda por carne natural se estima que aumentará hasta un 8% en el futuro cercano, con sobrepuestos que van del 10% al 200%. Estos y otros aspectos demuestran que han quedado atrás los tiempos donde se suponía que las medidas ambientales entorpecían el desarrollo agropecuario. Por el contrario, hoy en día una buena calidad ambiental también ofrece ventajas comerciales. Estos hechos no escapan a muchos productores rurales. Existen promesas de beneficios actuales, a las que se suma la necesidad de prepararnos para un futuro cercano, donde todo hace suponer que los estándares de "carne natural" serán la referencia obligada en el comercio internacional. Esta estrategia a su vez posee evidentes beneficios ambientales para el país, en especial por la

reducción de la contaminación por agroquímicos, detener la contaminación de las aguas subterráneas, recuperar praderas nativas y prestar mayor atención a la conservación de la diversidad biológica.

Los países que han avanzado en este sentido han contado con la asistencia estatal en áreas como la generación de un sistema de certificación ecológica que sea confiable, la adaptación de las prácticas agropecuarias a las condiciones locales, y el diseño de estrategias de marketing y canales de comercialización. En nuestro país es urgente dotar de contenido al rótulo de "Carne natural", determinando las condiciones bajo las cuales se otorgarán los sellos de certificación, y permitiendo un sistema de trazabilidad de esa calidad. Es indispensable reconocer que un aumento en la calidad de la producción agropecuaria redundará tanto en beneficios comerciales, como en mejorar la calidad ambiental del país, y de los alimentos que todos nosotros tenemos, día a día, en nuestras mesas.

A este nicho de mercado se está enfocando la empresa en el corto plazo, para lo cual buscará abordar el mercado Americano que posee una gran demanda para este tipo de productos.

Competidores:

A nivel nacional y específicamente en los clientes que demandan cortes finos, la empresa tiene la competencia de empresas que poseen plantas de desposte y porcionado y que, por ende, pueden entregar un mejor servicio, sin embargo, ninguno de ellos posee el producto diferenciado que produce y comercializa Carnes Andes Sur ("Ternero Natural Andes Sur"). La empresa se ha preocupado de desarrollar un producto que no es replicable por la simple producción ganadera, dado que en el proceso ha introducido certificaciones, alta genética, BPG y asociatividad, entre otros, que lo diferencian de todas las otras carnes de ternero del mercado nacional y de exportación.

A nivel del local de venta propio, ubicado en la ciudad de Parral, y dado que ahí se venden los demás cortes (distintos a los finos), la competencia es con el resto de las carnicerías de la ciudad y con los supermercados. Aquí la disposición a pagar más por este tipo de producto no es tan clara, por lo que básicamente se constituye en la alternativa de sacar el remanente de cortes, que no es posible colocar en los otros nichos.

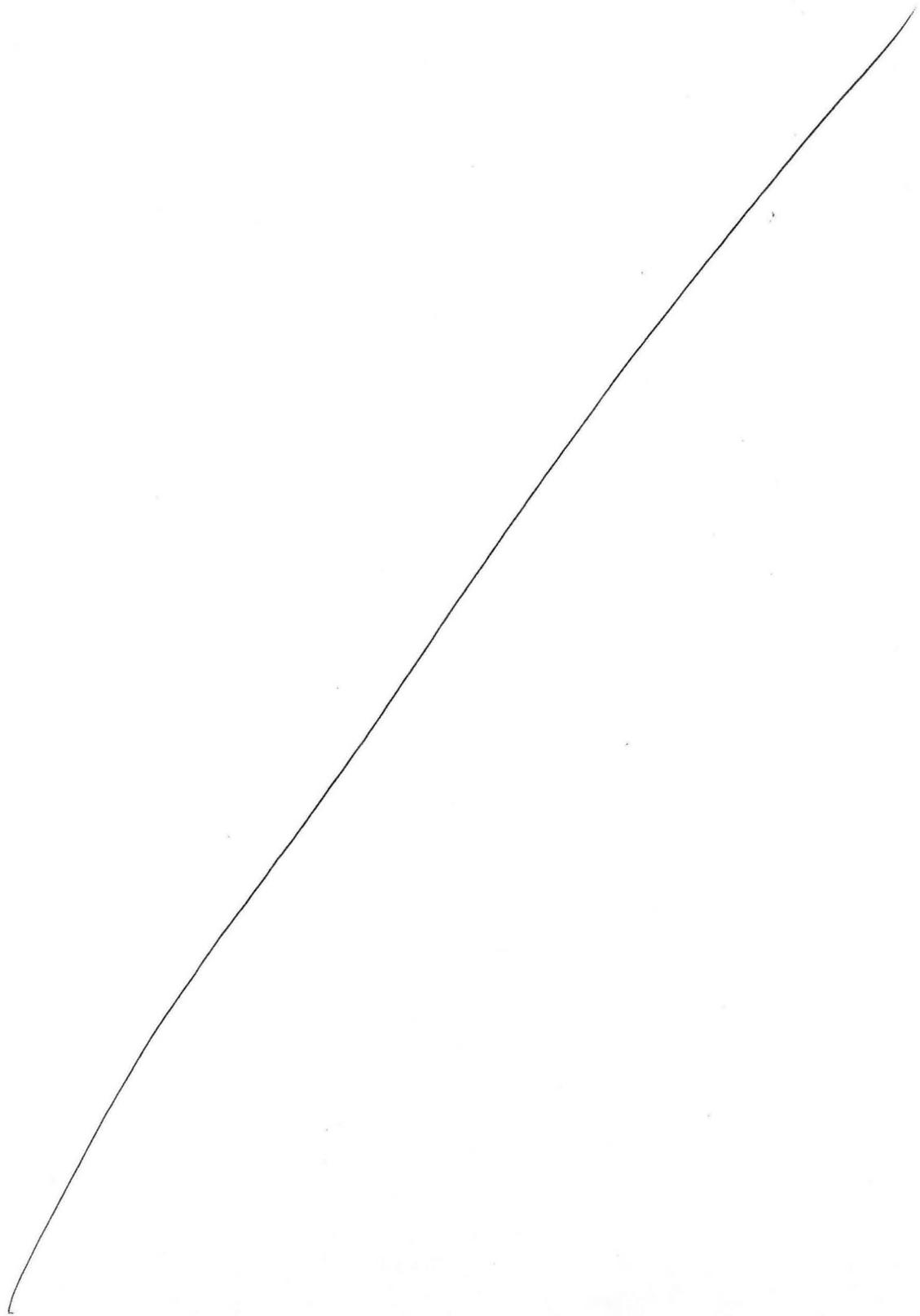
Proveedores:

Los proveedores de Carnes Andes Sur, están constituidos en número importante por los mismos socios de la empresa, el resto de los proveedores de terneros, ha sido incorporado a través de un PDP – CORFO, motivo por el cual existe un positivo margen de seguridad de contar en forma permanente con materia prima de la calidad requerida.

Productos sustitutos:

Los productos sustitutos lo constituyen, principalmente, el resto de las carnes finas y exóticas de alta calidad. Dado que los principales clientes son empresas del área gastronómica, éstos están constantemente variando sus cartas y productos, sin embargo, la carne de ternero, al ser de vacuno, está menos sujeta a esos cambios. Por otro lado, dado el posicionamiento que se ha logrado del producto entre los clientes, la sustitución podría pasar, más que por aspectos del mercado, por algún problema interno que afecte la calidad por la cual es reconocida esta carne.

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



OFICINA DE PARTES - FIA	
RECEPCIONADO	
Fecha	28 FEB 2008
Hora	17:00
Nº Ingreso	983

42

**FORMULARIO PARA INSTRUMENTOS
(COMPLEMENTO A PROGRAMA DE TRABAJO)**

CÓDIGO (Uso interno)	
----------------------	--

I. IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO (identifique con una X)

Proyecto	
Estudio	X
Gira	
Consultoría	
Curso	
Otro	

Si la respuesta en el punto anterior fue "otro", especificar:

--

II. ANTECEDENTES GENERALES DEL INSTRUMENTO

1. Nombre de la propuesta:

Estudio de brecha para determinar las normas de calidad a implementar en la planta y productos de Carnes Andes Sur S.A.

2. Estructura de financiamiento:

	Valor	%
FIA		
Contraparte		
Total		

3. Lugar de ejecución:

País (es)	Chile
Localidad (es)	Parral

4. Período de ejecución:

Fecha de inicio	03/03/2008
Fecha de término	30/06/2008
Duración (meses)	4 meses

5. Nombre de la Entidad Responsable:

CARNES ANDES SUR S.A.

6. Identificación del estado de constitución legal de la Entidad Responsable al momento de ser presentado el formulario:

	Situación (marcar con X)
Constituida	X
No constituida	

7. Identificación del representante de la Entidad Responsable del instrumento:

Nombre	Patti English Hermes
Rut	
Profesión	Médico Veterinaria
Dirección (comercial)	
Teléfono	
Fax	
E-mail	
Firma	

8. Identificación del coordinador del instrumento:

Nombre	Patti English Hermes
Rut	
Profesión	Médico Veterinaria
Dirección (comercial)	
Teléfono	
Fax	
E-mail	
Firma	

9. Identificación del equipo técnico del instrumento:

Nombre	Rut	Profesión	E-mail	Teléfono	Dirección (comercial)	Firma
Patti English H.		Med. Veterinario				
Asycal Ltda.		Consultora				

10. Visualización trimestral del instrumento en relación a los restantes instrumentos. Por ejemplo, rellenar y destacar usando diferente grosor de línea.

	Instrumento	2008			2009			2010			2011		
1	Estudio												
2													
3													

III. INFORMACIÓN ESPECÍFICA DEL INSTRUMENTO

11. Resumen del instrumento

El estudio a desarrollar busca determinar aquellos aspectos relevantes para la toma de decisiones en el ámbito de las normas de calidad y seguridad alimentaria a implementar en la sala de ventas y planta de desposte y ciclo III de Carnes Andes Sur S.A. y de sus productos (carne de ternero) para abordar las nuevas exigencias del mercado nacional y, en el futuro cercano, mercados internacionales como Estados Unidos.

El estudio plantea en una primera instancia el levantamiento de información relativa a los alcances de las normas de calidad y requisitos exigidos por los mercados externos e interno, dado que la empresa Carnes Andes Sur ha definido como los destinos potenciales de comercialización de sus productos, carne, porcionados y elaborados. Los resultados del estudio permitirán a la empresa evaluar los esfuerzos técnicos y económicos necesarios para abordar dichos mercados y priorizar, en razón de estos, aspectos de cómo y cuándo se abordan.

Posteriormente, el estudio procederá a determinar y definir los requisitos y pre-requisitos necesarios para desarrollar un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC), basado en el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) para Carnes Andes Sur. Esto permitirá determinar la meta a cumplir tanto por los productos, como las instalaciones y los procesos.

Con los antecedentes de los mercados y teniendo claro los requisitos de HACCP para Carnes Andes Sur se realizará un diagnóstico de las instalaciones actuales y futuras, de los procedimientos, y de los productos que se generarán, de manera de determinar cual es el estado actual de la empresa para la implementación de las normas de calidad HACCP.

Finalmente, se analizará la brecha, técnica y económica, que presenta Carnes Andes Sur, para abordar concretamente la implementación de HACCP en sus instalaciones, procesos y productos, de modo que pueda tomar la mejor decisión de inversión al respecto, siempre en vista de el mercado objetivo escogido.

El presente Estudio requerirá de una dedicación de 4 meses continuos por parte de la empresa asesora especializada Asycal, en la planta de proceso y labores de escritorio, así como también del personal de la planta, desde los obreros especializados hasta los niveles de gerencia técnica y administrativa. El costo total será de _____ con un subsidio de FIA de _____

12. Objetivos del instrumento:

<p>13.1 Objetivo general Determinar la brecha técnica y económica que existe en términos de normas de calidad para implementarlas en las instalaciones y productos de Carnes Andes Sur y que puedan insertarse en los mercados internacionales más exigentes.</p>
<p>13.2 Objetivos específicos (enumerar máximo 5)</p> <p>1.- Definir los requerimientos en materia de calidad y seguridad alimentaria del mercado de USA e interno, determinados como objetivos, para Carnes Andes Sur.</p> <p>2.- Definir los pre-requisitos necesarios, para desarrollar un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC), basado en el Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP).</p> <p>3.- Diagnosticar y evaluar en términos de calidad y seguridad alimentaria las instalaciones, procedimientos y productos elaborados, además de toda la cadena productiva y de valor de la carne de Ternero Andes Sur.</p> <p>4.- Establecer y analizar la brecha técnica y económica existente, para el desarrollo y puesta en marcha de un Sistema de Aseguramiento de la Calidad basado en la metodología de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP) en CAS.</p>

14. Identificación y análisis del problema (oportunidad-brecha) que intenta resolver: Para facilitar el desarrollo de esta sección puede ser conveniente efectuar un análisis y reflexión del "árbol de problema"

Actualmente, las ventas de la empresa se han estancado producto de lo estrecho del mercado nacional así como la falta de una estrategia de promoción que permita ampliar la cartera de clientes y aumentar los volúmenes tranzados.

Por otro lado si bien el producto (cortes de desposte primario) cumple con toda las exigencias para exportar a Europa a través de terceros, la empresa no posee cuota de exportación de carne a ese destino, por lo que el mercado objetivo actual es Estados Unidos, dado que es ilimitado y no menos exigente valorando los productos de alta calidad. Para poder abordar nuevos mercados es necesario avanzar en la cadena de valor ofreciendo productos de desposte secundario, porcionado y procesados, además de cumplir con los requisitos que estos exigen para que terceros países puedan exportar.

Actualmente, existe una serie de cortes del terneros que son muy difíciles de colocar en el mercado dado que los restaurantes están cegados a los cortes más nobles, a través del estudio se buscará determinar los estándares de calidad y de seguridad para poder mejorar la comercialización de dichos productos los cuales son vendidos actualmente en el mercado local de Parral sin mayor valor agregado que el de carne bovina.

Cabe señalar que dado que la carne de ternero Andes Sur es un producto de alta calidad, con categoría de Premium y certificado, se hace muy necesario otorgarle atributos extrínsecos de

manera de diferenciarse y evitar la competencia con productos de calidad intrínseca similar.

Finalmente, se buscará darle mayor valor agregado a la carne de ternero a través de sus atributos extrínsecos como la calidad y la seguridad, avanzando en la cadena de valor de producto llegando a porcionados y habilitando las instalaciones de Carnes Andes Sur para los mercados externos, cumpliendo con las normas HACCP.

15. Resultados esperados del instrumento (enumerar): ejemplo

Objetivo Espec. N°	Resultado	Indicador	Actual	Meta Final	Parcial	
					Meta	Plazo
1	Requerimientos de Calidad Mercados	Estado de Avance	0%	100 %	50 %	3ª Sem Mar 2008
					85 %	4ª Sem Mar 2008
					100 %	2ª Sem Abr 2008
2	Definir Pre requisitos HACCP	Estado de Avance	0%	100%	50%	4ª Sem Mzo 2008
					85%	3ª Sem Abr 2008
					100%	4ª Sem Abr 2008
3	Diagnóstico HACCP	Estado de Avance	0%	100%	50%	2ª Sem May 2008
					100%	4ª Sem May 2008
4	Análisis de Brecha	Estado de Avance	0%	100%	50%	2ª Sem Jun 2008
					85%	3ª Sem Jun 2008
					100%	4ª Sem Jun 2008

16. Análisis de los principales resultados esperados críticos de éxito e indicadores propuestos

El estudio generará resultados parciales durante la ejecución y que serán críticos en el desarrollo y logro de los objetivos planteados. La sumatoria de estos resultados permitirá a la empresa tomar decisiones trascendentales en el marco de la estrategia a seguir tanto en el ámbito productivo, comercial y financiero.

Los resultados planteados se describen a continuación:

1.- Exigencias de mercado y grupos relevantes determinados:

Se determinarán las exigencias relativas a normas de calidad y reglamentación del mercado interno y Norteamericano, el cual fue definido por la empresa como potencial destino de los productos. Esta información permitirá enfocar el desarrollo de las normas de calidad para cumplir y satisfacer los requisitos de los mercados a los cuales se orientará la empresa.

Los indicadores para este resultado es la identificación de los factores de calidad exigidos por los mercados y de los grupos relevantes para la implementación y certificación de las normas de calidad.

2.- Conceptos y definiciones de pre-requisitos HACCP aplicables a CAS.

Se determinarán los conceptos y definiciones de pre-requisitos para desarrollar e implementar un Sistema de Aseguramiento de Calidad basado en la norma HACCP. Se identificarán cada

uno de los aspectos relevantes aplicables a CAS considerando los resultados y aspectos identificados en el punto 1 para cada uno de los mercados.

Los indicadores de resultado serán los manuales, planillas y registros para CAS, además de un Check List.

3.- Diagnóstico para implementación HACCP en CAS

Se aplicará el check list a la infraestructura, procedimientos, procesos y productos de CAS. Esto permitirá determinar el estado en que se encuentra la empresa para implementar las normas HACCP.

El indicador de resultado es el Check List aplicado a la empresa.

4.- Análisis de brecha para implementación de HACCP en CAS

Finalmente, con los antecedentes del HACCP que debiera implementarse en CAS, dado por los antecedentes de mercado y las características de la empresa, además del diagnóstico de ésta, se determinará la brecha técnica y económica que es necesaria para la implementación de las normas.

El indicador de resultado es cuanto le cuesta a la empresa implementar estas normas dadas sus características y cuales son los procedimientos técnicos, determinando tiempos y actividades requeridas para implementarlas y certificarlas.

17. Impacto: Identificar cual sería el impacto para el postulante de obtenerse los resultados esperados.

Los impactos inmediatos para la empresa se basan principalmente en tres aspectos:

1.- La empresa tendrá a disposición antecedentes que le permitan definir una estrategia para el corto y mediano plazo en materia de implementación de las normas HACCP. Estos antecedentes le permitirán a la empresa tomar decisiones en el ámbito comercial, productivo y financiero, dado que la implementación implica inversiones, capacitación y procedimientos. Esto le permitirá procesar productos y ampliar en el mediano plazo la gama de productos a ofrecer a sus clientes.

2.- El otro impacto es el valor agregado que le otorgará la implementación a los productos comercializados por la empresa. En la actualidad la carne de ternero se encuentra certificada por la Universidad de Concepción como "Carne Natural", por lo que certificarla HACCP le entrega otro atributo extrínseco que hoy está siendo muy valorado por los consumidores y los mercados.

3.- Finalmente, este acabado estudio permitiría una precisa y rápida implementación de un HACCP exclusivo para CAS que disminuirá los riesgos de contaminación, alargando la vida útil del producto y otorgándole al consumidor seguridad alimentaria, aspecto muy valorado por el cliente final.

18. Hitos: Identificar los hitos principales del instrumento:

	Hito	Descripción breve	Fecha
1	Norma HACCP CAS	Desarrollo de norma adecuada a la empresa	28-04-08
2	Diagnóstico CAS	Diagnóstico en la norma	28-05-08
3	Análisis de Brecha	Análisis técnico y económico de la brecha	30-06-08

19. Metodología:

Para un mayor ordenamiento y facilitar la aplicación del estudio, el análisis de brecha se abordará en cuatro líneas de investigación. Con posterioridad a la entrega y aprobación del informe final, se realizarán 2 o 3 acciones de capacitación (al menos una por cada capítulo), a objeto de internalizar en la empresa los resultados del estudio.

1.- ACTUALIZACIÓN Y DEFINICIÓN REQUERIMIENTOS SAC POR MERCADO

1.1.- Actualización requerimientos mercado nacional

Se realizará un levantamiento de información, enfocada a las normas que dicen relación con la calidad de los alimentos y específicamente de las carnes y referida a los requerimientos actuales del mercado nacional, para lo cual se consultarán las fuentes y bases disponibles. (SAG, Servicio de Salud, Código Sanitario de los Alimentos, INN)

1.2.- Actualización requerimientos mercado USA

Del mismo modo anterior se levantará información referida al mercado americano que fue el que la empresa definió como potencial destino de sus productos. En este sentido se analizará la norma para países exportadores en las áreas que conciernen a la calidad de los alimentos y en específico de las carnes. Además, y dado que la empresa cuenta con contactos en California, se buscará levantar información a través de este conducto.

La finalidad de esta actividad es definir los parámetros de calidad de la carne para que pueda ingresar a este mercado enfocándose a los clientes más exigentes.

1.3.- Actualización exigencias autoridades relevantes (SAG, SNS, SESMA, etc.)

Se definirá una pauta de trámites y de exigencias de las autoridades más relevantes tanto para la comercialización a nivel nacional, como para la exportación y habilitación de infraestructura. El objetivo es determinar las tramitaciones necesarias para poder contar con una planta certificada HACCP y habilitada para exportar sin saltarse a ninguna de las entidades competentes en la materia.

Se determinará la complejidad de los trámites y plazos, de manera de poder evaluar los esfuerzos y costos que involucran estas gestiones.

1.3.1.- Recopilación actualizada información primaria

Se concertarán reuniones con las entidades locales y regionales si es que fuese necesario para levantar información respecto a cómo abordar la implementación. Recopilar formularios y determinar las gestiones para implementar la norma HACCP.

1.3.2.- Recopilación actualizada información secundaria

Se realizará el levantamiento de información a partir de búsquedas en la red Internet, revisando los sitios de las entidades que se verán involucradas en la futura implementación y

certificación de la planta HACCP.

1.3.3.- Asist. Sem. Aplicac. Sistema HACCP de la industria Alimentaria NCh ISO 22000

Se enviarán dos funcionarios de la empresa a un seminario de actualización de conceptos HACCP, de manera de levantar información actualizada de las tendencias mundiales en esta materia.

2.- ALCANCE Y DEFINICIÓN DE PRE REQUISITOS, PARA EL DESARROLLO DE UN PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD BASADO EN EL SISTEMA HACCP.

Se definirá un Sistema de Aseguramiento de Calidad (SAC) basado en HACCP específico para los requerimientos de Carnes Andes Sur, de manera que cumpla con las exigencias de los mercados y clientes a los cuales se ha enfocado la empresa. Para esto se desarrollará y evaluará en cada uno de los pasos y etapas del HACCP, adecuándolo a la realidad, características y procedimientos de la empresa.

Como se detalla en la carta Gantt se irá etapa a etapa desarrollando, los manuales, registros, identificación de las responsabilidades, etc, para finalmente determinar el plan de trabajo de la implementación y un check list de control y evaluación del estado en el cual se encuentra la empresa.

3.- DIAGNOSTICO PARA EL DESARROLLO Y PUESTA EN MARCHA DEL HACCP Y SU SISTEMA DOCUMENTAL, EN CAS.

Se aplicará el check list desarrollado en el punto N°2, de manera de evaluar el pie en el cual se encuentra la empresa en materia de calidad, de manera de determinar el punto de partida para la implementación de las normas HACCP.

Una vez determinado el punto de partida se implementarán aspectos básicos del sistema HACCP, como la definición de peligros, determinación de los puntos críticos, diseño de planillas de control, acciones correctivas y mantención de los sistemas de registro, de manera de efectuar un diagnóstico del personal respecto a los potenciales problemas de implementación que se pueden presentar y tener una aproximación respecto a la calidad del factor humano para abordar esta normativa.

Los puntos a abordar en la puesta en marcha se detallan en la carta Gantt.

4.- ANALISIS DE BRECHA

4.1.- Síntesis y análisis de brecha técnica

Finalmente, teniendo los antecedentes respecto al SAC, basado en los alcances específicos de una Norma HACCP para Carnes Andes Sur, además de el diagnóstico efectuado a la planta local de venta y empresa, se determinará la brecha técnica existente y necesaria de abordar para implementar la norma HACCP.

Se analizará cada uno de los puntos, de manera de exponer la forma en que se abordará la brecha técnica existente. Cabe señalar que la brecha técnica involucra tanto las acciones que se efectúan a nivel interno de la empresa como el cumplimiento de las normas impuestas por

las autoridades, por lo que el análisis también estará enfocado en estos aspectos.

4.2.- Síntesis y análisis de brecha económica

De la misma manera que en el punto 4.1 se abordará la brecha desde el punto de vista económico determinando el costo que involucra implementar en todos sus aspectos la norma, cumplir con las formalidades y regulaciones de las autoridades, capacitar al personal, mantener y llevar registros, probablemente contratar gente, etc.

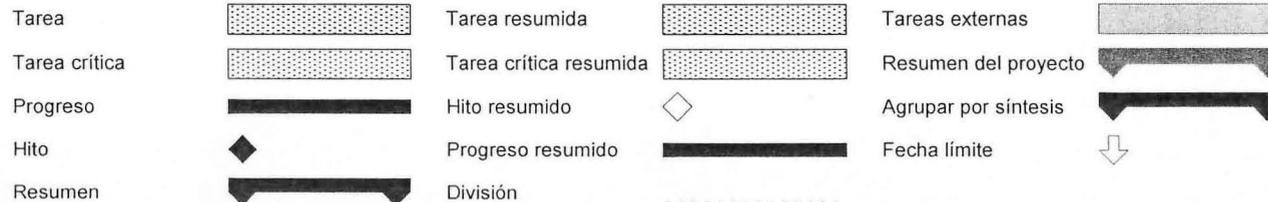
Este análisis va ligado a cada una de las etapas pendientes que se determine en la brecha técnica.

4.3.- Síntesis de factibilidad y plan de implementación

Finalmente, se determinará la factibilidad desde el punto de vista operacional, financiero y de infraestructura existente, desarrollando un plan maestro de implementación.

Id	Nombre de tarea	Duración	Comienzo	Fin	Predecesor:	enero	marzo	abril	mayo	junio	julio
						7	9	11	13	15	17
1	INICIO PROGRAMA IMA CAS: ESTUDIO	0 d	03-03-08	03-03-08							
2	ACTUALIZACIÓN Y DEFINICIÓN REQUERIMIENTOS SAC POR MERCADO	29 d	03-03-08	10-04-08							
3	Actualización requerimientos mercado nacional	25 d	03-03-08	04-04-08	1						
4	Actualización requerimientos mercado USA	25 d	03-03-08	04-04-08	3CC						
5	Actualización exigencias autoridades relevantes (SAG, SNS, SESMA, etc.)	20 d	14-03-08	10-04-08							
6	Recopilación actualizada información primaria	20 d	14-03-08	10-04-08	4CC+9 d						
7	Recopilación actualizada información secundaria	20 d	14-03-08	10-04-08	6CC						
8	Asist. Sem. Aplicac. Sistema HACCP de la industria Alimentaria NCh ISO 2	1 d	14-03-08	14-03-08	7CC						
9	RV: Exigencias de mercado y grupos relevantes determinados	0 d	10-04-08	10-04-08	8,3,4,7						
10	ALCANCE Y DEFINICIÓN DE PRE REQUISITOS, PARA EL DESARROLLO DE UN	41 d	03-03-08	28-04-08							
11	Conceptos Básicos Oficiales de BPM, BPG, BPA y HACCP	3 d	03-03-08	05-03-08	1						
12	Definición de Términos de Referencia del HACCP	5 d	03-03-08	07-03-08	11FF						
13	Formación de un Equipo HACCP	5 d	10-03-08	14-03-08	12						
14	Descripción de Producto y Proceso productivo	7 d	10-03-08	18-03-08	13CC						
15	Peligros que afectan a la inocuidad de los alimentos	7 d	10-03-08	18-03-08	14FF						

Proyecto: IMA CAS v2.mpp
Fecha: 28-02-08

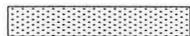


52

Id	Nombre de tarea	Duración	Comienzo	Fin	Predecesor:	enero		marzo		abril		mayo		junio		julio	
						7	9	11	13	15	17	19	21	23	25	27	29
16	Principales peligros microbiológicos, físicos y Químicos	7 d	10-03-08	18-03-08	15CC												
17	Medidas de Control	7 d	10-03-08	18-03-08	16CC												
18	Análisis de Peligros	7 d	10-03-08	18-03-08	17FF												
19	Principio N°1. Concepto de Peligro Significativo	3 d	14-03-08	18-03-08	18FF												
20	Técnicas de Análisis de Peligros	5 d	14-03-08	20-03-08	19CC												
21	Identificación de medidas de Control	5 d	14-03-08	20-03-08	20FF												
22	Estrategias de Control del HACCP	7 d	14-03-08	24-03-08	21CC												
23	Principios N° 2, 3, 4, y 5	8 d	14-03-08	25-03-08	22CC												
24	Árbol de decisiones del Codex Alimentarius	5 d	19-03-08	25-03-08	23FF												
25	Puntos de Críticos de Control y Límites Críticos	5 d	19-03-08	25-03-08	24CC												
26	Establecimiento de Acciones Correctivas	7 d	19-03-08	27-03-08	25CC												
27	Control de Procesos y Monitoreo HACCP	5 d	21-03-08	27-03-08	26FF												
28	Control Estadístico de Procesos	5 d	28-03-08	03-04-08	27												
29	Conceptos de desviación e intervención de Procesos	7 d	28-03-08	07-04-08	28CC												
30	Documentación y verificación	5 d	08-04-08	14-04-08	29												

Proyecto: IMA CAS V2.mpp
Fecha: 28-02-08

Tarea



Tarea resumida



Tareas externas



Tarea crítica



Tarea crítica resumida



Resumen del proyecto



Progreso



Hito resumido



Agrupar por síntesis



Hito



Progreso resumido



Fecha límite



Resumen

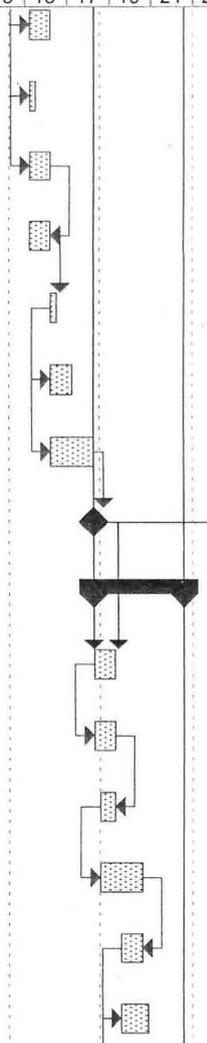


División



53

Id	Nombre de tarea	Duración	Comienzo	Fin	Predecesor:	reero	marzo			abril		mayo		junio		julio	
						7	9	11	13	15	17	19	21	23	25	27	29
31	Principios 6 y 7	5 d	08-04-08	14-04-08	30CC												
32	Documentación de Planes de BPM y HACCP	2 d	08-04-08	09-04-08	31CC												
33	Conceptos básicos de validación, verificación y auditoría	5 d	08-04-08	14-04-08	32CC												
34	Programas de verificación interna de BPM y HACCP	5 d	08-04-08	14-04-08	33FF												
35	Proceso de implementación de BPM y HACCP	2 d	15-04-08	16-04-08	34												
36	Etapas de Implementación	5 d	15-04-08	21-04-08	35CC												
37	Plan de Trabajo	10 d	15-04-08	28-04-08	36CC												
38	RV: Conceptos y definiciones de pre-requisitos HACCP aplicables a CAS	0 d	28-04-08	28-04-08	37												
39	DIAGNOSTICO PARA EL DESARROLLO Y PUESTA EN MARCHA DEL HACCP Y	22 d	29-04-08	28-05-08													
40	Definición y análisis de pre requisitos del HACCP, para CAS	5 d	29-04-08	05-05-08	9,38												
41	Alcance del Sistema de Aseguramiento de la Calidad	5 d	29-04-08	05-05-08	40CC												
42	Organigrama	3 d	01-05-08	05-05-08	41FF												
43	Definición de la Política de Calidad de Carnes Andes Sur S. A.	10 d	01-05-08	14-05-08	42CC												
44	Misión	5 d	08-05-08	14-05-08	43FF												
45	Visión	7 d	08-05-08	16-05-08	44CC												



Proyecto: IMA CAS v2.mpp
 Fecha: 28-02-08

Tarea		Tarea resumida		Tareas externas	
Tarea crítica		Tarea crítica resumida		Resumen del proyecto	
Progreso		Hito resumido		Agrupar por síntesis	
Hito		Progreso resumido		Fecha límite	
Resumen		División			

54

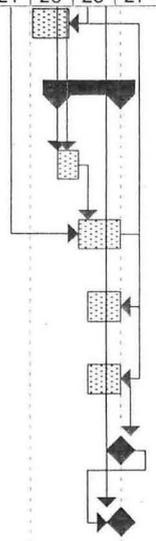
Id	Nombre de tarea	Duración	Comienzo	Fin	Predecesor:	enero	marzo	abril	mayo	junio	julio
						7	9	11	13	15	17
46	Diseño de Fichas técnicas de productos	10 d	08-05-08	21-05-08	45CC						
47	Desarrollo documental base	5 d	08-05-08	14-05-08	46CC						
48	Flujogramas de procesos productivos	12 d	08-05-08	23-05-08	47CC						
49	Análisis y definición de peligros	12 d	08-05-08	23-05-08	48CC						
50	Diseño de un árbol de decisiones	7 d	15-05-08	23-05-08	49FF						
51	Definición e Identificación de PCC	7 d	15-05-08	23-05-08	50FF						
52	Diseño de planillas de monitoreo de PCC	8 d	15-05-08	26-05-08	51CC						
53	Sistema de Monitoreo	10 d	15-05-08	28-05-08	52CC						
54	Acciones Correctivas	6 d	21-05-08	28-05-08	53FF						
55	Mantenimiento y retroalimentación del Sistema de Documentación y Registros.	10 d	15-05-08	28-05-08	54FF						
56	RV: Diagnóstico para implementación HACCP en CAS	0 d	28-05-08	28-05-08	55						
57	ANALISIS DE BRECHA	23 d	29-05-08	30-06-08							
58	Síntesis y análisis de brecha técnica	12 d	29-05-08	13-06-08							
59	Para mercado interno	8 d	29-05-08	09-06-08	55,9						
60	Para mercado USA	12 d	29-05-08	13-06-08	59CC						

Proyecto: IMA CAS v2.mpp
 Fecha: 28-02-08

Tarea		Tarea resumida		Tareas externas	
Tarea crítica		Tarea crítica resumida		Resumen del proyecto	
Progreso		Hito resumido		Agrupar por síntesis	
Hito		Progreso resumido		Fecha límite	
Resumen		División			

55

Id	Nombre de tarea	Duración	Comienzo	Fin	Predecesor:	enero	marzo	abril	mayo	junio	julio
						7	9	11	13	15	17
61	Para autoridades relevantes	10 d	02-06-08	13-06-08	60FF						
62	Síntesis y análisis de brecha económica	15 d	10-06-08	30-06-08							
63	Para mercado interno	5 d	10-06-08	16-06-08	59,9						
64	Para mercado USA	10 d	17-06-08	30-06-08	60CC,63						
65	Para autoridades relevantes	7 d	20-06-08	30-06-08	64FF						
66	Síntesis de factibilidad y plan de implementación	7 d	20-06-08	30-06-08	65FF,61FF						
67	RV: Análisis de brecha para implementación de HACCP en CAS	0 d	30-06-08	30-06-08	66						
68	INFORME FINAL	0 d	30-06-08	30-06-08	67,56,38,9						

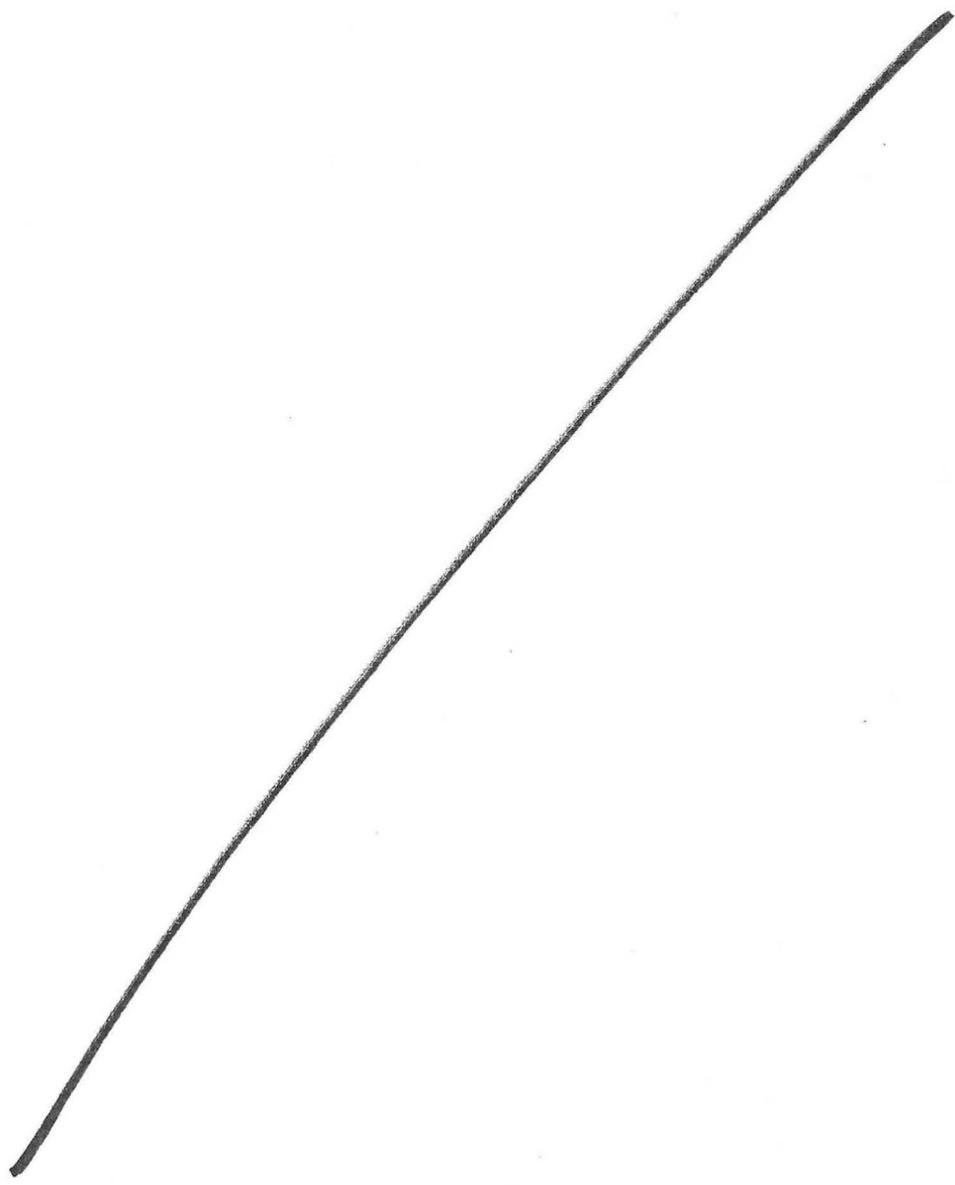


Proyecto: IMA CAS v2.mpp
 Fecha: 28-02-08

Tarea		Tarea resumida		Tareas externas	
Tarea crítica		Tarea crítica resumida		Resumen del proyecto	
Progreso		Hito resumido		Agrupar por síntesis	
Hito		Progreso resumido		Fecha límite	
Resumen		División			

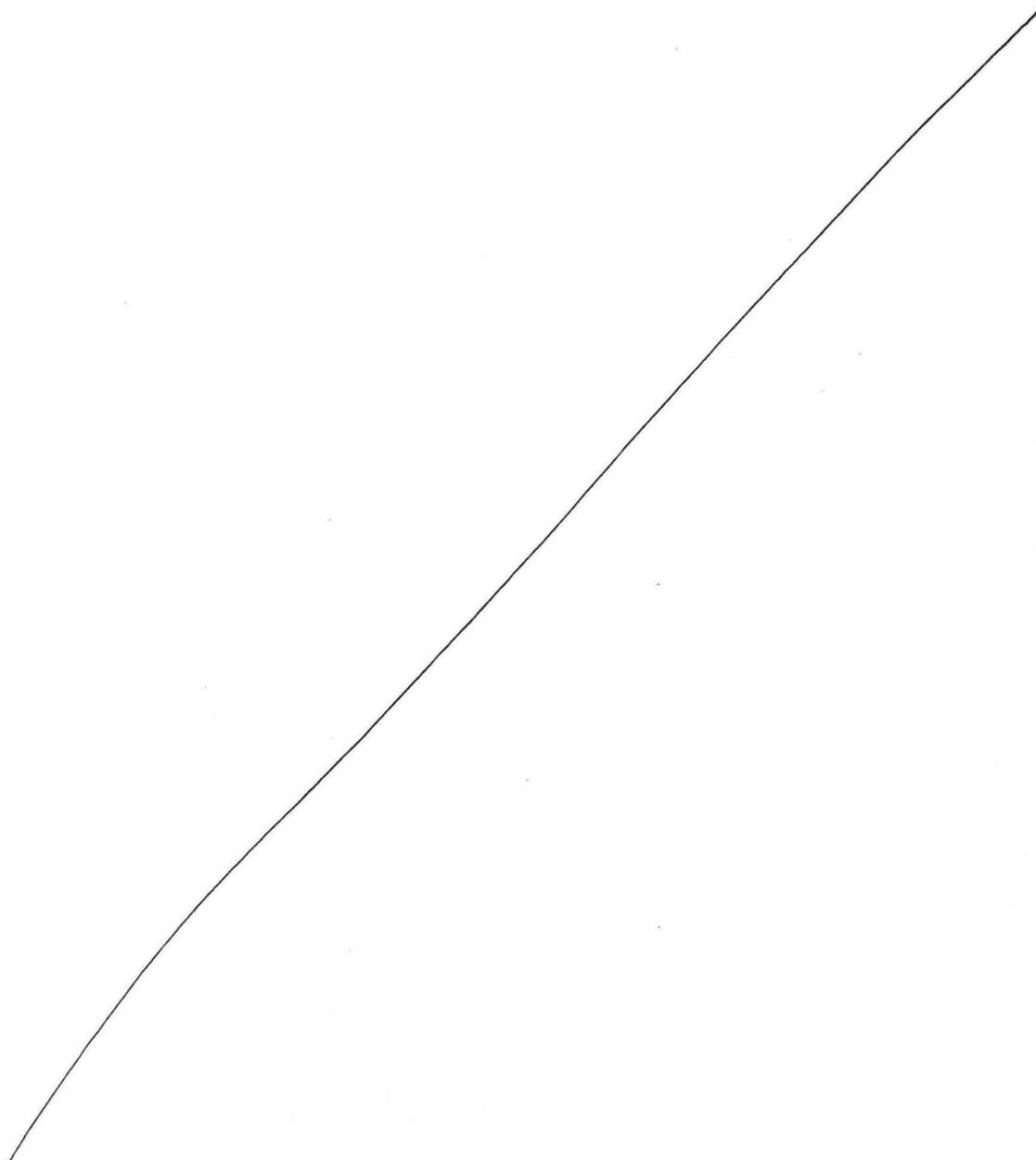
56

21. Descripción de la articulación entre resultados e impactos de este instrumento y la ejecución de los demás instrumentos del programa (escribir en máximo una página):
No aplica dado que se trata de un solo instrumento.

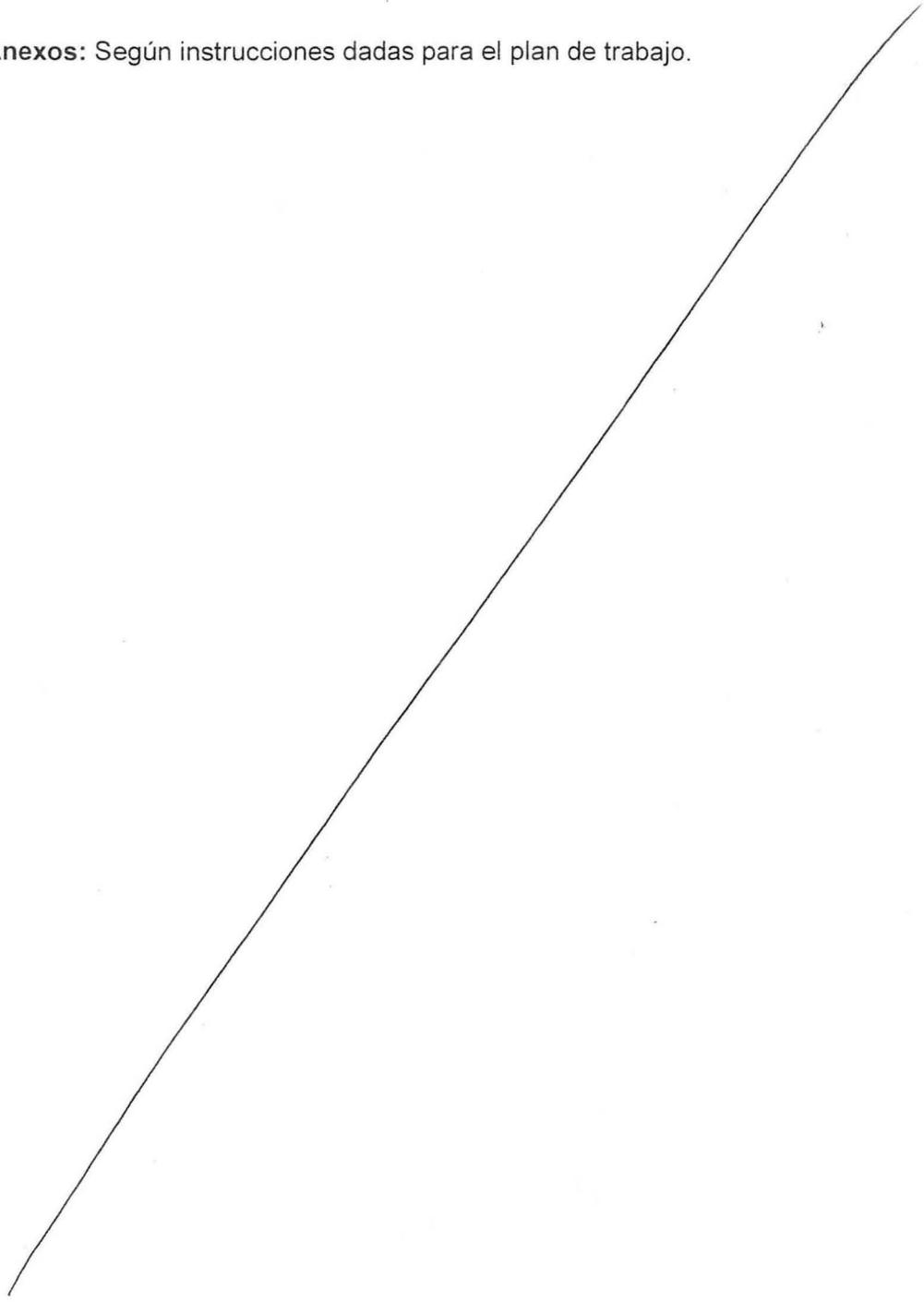


22. Estructura de costos (adjuntar en archivo Excel). Según instrucciones dadas para el plan de trabajo.

Respecto de los costos adjuntos, el detalle mostrado es para su mejor comprensión, sin embargo, la rendición de estos gastos se realizará mediante factura de la consultora Asycal Ltda. la cual involucrará todos los ítems menos el correspondiente al Seminario, el cual será rendido en factura aparte.



23. **Anexos:** Según instrucciones dadas para el plan de trabajo.



ASYCAL LTDA.

Asesorías integrales en la Industria de Alimentos

CLIENTES:

- PFC Hesklin Ltda. (rediseño planta, habilitación BPM y DS 61/2004, Chile).
- Carnes Ñuble S.A. (rediseño planta, P+L, habilitación Israel, Japón, Mx, UE, USA)
- Carnes Andes Sur S. A. (habilitación UE, Israel, Mx).
- PFC Agrolomas Ltda. (rediseño planta, habilitación Israel, Japón, Mx).
- PFC Frigosorno S. A. (diseño y fabricación de maquinaria específica).
- PFC Trelke Aike Ltda. (habilitación BPM Chile).
- PFC Angol. (Rediseño planta, habilitación BPM, DS 61/2004).
- PFC FAMISA. (diseño y fabricación de maquinaria línea subproductos)
- Gacel – Florentino S. A. (diseño planta proceso, habilitación GMP Alemania).
- Carnes y Cecinas Pincheira Ltda. (rediseño planta, BPM, HACCP).
- Lácteos San Sebastián Ltda. (rediseño planta, BPM, HACCP).
- Faenadora Victoria S. A. (rediseño planta, P+L, habilitación BPM y DS 61/2004).
- Red Sur Ganaderos S. A. (desarrollo sala de desposte y porcionado carne).
- Frigosur Ltda. (rediseño planta, habilitación GMP Japón).
- Sociedad Aguas Longaví Ltda. - CNR (apoyo en programa de desarrollo ganadero).
- Carnes y Cecinas Emmanuel Ltda. (rediseño planta, habilitación GMP Chile).
- Biotecnología Agropecuaria S. A. (diseño faenadora Bovinos).
- Nippon Meat Packers Inc. Chile Ltda. (Programa de Desarrollo de Proveedores).
- INDAP - GTZ (gestión y capacitación a pequeños productores del agro).
- Ilustre Municipalidad de San Carlos (proy. desarrollo ganadero bovino y ovino).
- Emporio Alemán S. A. (rediseño planta, habilitación BPM).
- Ganadera Santa Sara S. A. (desarrollo sala de desposte y porcionado carne).
- Cerro Florido Ltda. (desarrollo proyecto en plantel porcino).
- Agrícola Don Victor Ltda. (desarrollo proyecto en plantel porcino).
- Ferias Araucanía S. A. (perfil PFC y opciones de agregación de valor).
- Comercial Bucalemu Ltda. (desarrollo de proveedores de subproductos PFC).
- Pet Food Ltda. (abastecimiento de subproductos desde PFC).

PROYECTOS EN ETAPA DE ESTUDIO AVANZADO O PREFACTIBILIDAD

- Apoyo en Factibilidad de Implantación de un Centro Tecnológico de la Carne en la Provincia de Ñuble.
- Factibilidad de desarrollo de una PFC para exportación de Carne de Bovino, Ovino y/o Porcino en la Región del Bío Bío.
- Factibilidad de habilitación de sala de desposte para los mercados de Asia, NAFTA y UE, en 7ª y 8ª regiones.
- Factibilidad Plantel Porcino de Carne, para los mercados de Asia y NAFTA.
- Evaluación de uso de insumos alternativos renovables, para generación de energía en PFC (modificación calderas, diseño y construcción prototipo cinerario).

69
ASYCAL LTDA.

Asesorías integrales en la Industria de Alimentos

DESCRIPCIÓN CONSULTORA

Giro y Orientación: Asesorías en la Industria de Alimentos. Capacitación y Transferencia tecnológica. Diseño y ejecución de estudios y proyectos en el rubro alimentos. Diseño y habilitación de plantas de proceso de alimentos. Implementación de Normas de Calidad. Producción más Limpia. Articulación Público - Privado. En general, agregación de valor en la Industria de Alimentos.

CONTACTOS ASOCIADOS:

- Universidades e Instituciones Tecnológicas del sector agropecuario en Chile, España y UK.
- Contactos comerciales en: Argentina, Brasil, Alemania, Bélgica, Holanda, Dinamarca, Suecia, UK, España, Israel, México, USA y Japón.

ACTIVIDADES REALIZADAS:

I. Asesoría y Capacitación en la Industria de Alimentos:

- Conceptos de ergonomía aplicados al puesto de trabajo.
- Buenas Prácticas de Manufactura en faena y desposte de Ovinos, Bovinos, Cerdos, y especies exóticas (emú, avestruz y jabalí).
- BPM en industria de Lácteos y cecinas.
- HACCP proceso de Ovinos, Bovinos, Lácteos y Cecinas.
- Detección de Necesidades de Capacitación.

II. Diseño y Habilitación de Plantas de Proceso de Alimentos:

- Desarrollo e implementación de GMP, HACCP y normativas específicas, para mercado exportación de alimentos y subproductos comestibles a Japón, UE, USA, México e Israel.
- Diseño e implementación de modificación estructural de plantas de proceso de alimentos, según requisitos Japón, UE, USA, México e Israel.
- Diseño, implementación y puesta en marcha de plantas de proceso de alimentos.
- Diseño y fabricación de maquinaria específica para PFC.

III. Desarrollo Comercial:

- Participación en giras de prospección (PROCHILE, GTZ, CAMCHAL) a UE y Mx.
- Gira comercial a ANUGA y UK.
- Gira comercial de la Asociación Alemana de la carne (VDF) en Chile.
- Diseño y construcción de maquinaria específica PFC (sustitución de importación).
- Capacitación en desarrollo comercial a pequeños productores bovinos y ovinos.