

MINISTERIO DE AGRICULTURA
FUNDACION PARA LA INNOVACION AGRARIA

FORMULARIO PARA LA PRESENTACION DE PROYECTOS

CODIGO
(Uso Interno)

C96-1-A-067

1.- ANTECEDENTES GENERALES DEL PROYECTO

1.1.- TITULO DEL PROYECTO: CONSTRUCCION DE 16 DESHIDRATADORES DE HONGOS
COMESTIBLES, COMUNA DE PAREDONES.

1.2. HONGOS COMESTIBLES.

1.3. DURACION : 25 MESES

Fecha de Inicio del Proyecto: 12/1996 Fecha de término: 12/1998

1.4. ENTIDAD EJECUTORA:

Nombre : SUR Profesionales Consultores Ltda.

Dirección: José Manuel Infante N°. 85, Providencia, Santiago.

1.5.- INSTITUCIONES ASOCIADAS:

1.6. REPRESENTANTE LEGAL DE LA ENTIDAD EJECUTORA:

Nombre: Enzo Gazzolo Torrealba

Cargo en la Entidad : DIRECTOR

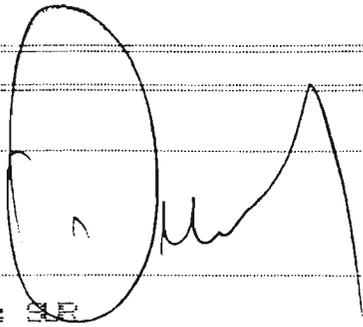
Firma:.....

1.7. COSTO TOTAL DEL PROYECTO:

1.8. FINANCIAMIENTO SOLICITADO

MINISTERIO DE AGRICULTURA
 FUNDACION PARA LA INNOVACION AGRARARIA

2.- EQUIPO PARTICIPANTE DEL PROYECTO
 2.1 Equipo de Coordinación del Proyecto

COORDINADOR GENERAL	
NOMBRE : Jorge Wilson Iturrieta Cabrera.	FIRMA: 
ENTIDAD: SUR Profesionales Consultores Ltda.	SIGLA : SUR
CARGO ACTUAL: Coordinador Provincia de Cardenal Caro VI Región.	CASILLA: Correo Pichilemu.
DIRECCION : Dionisio Acevedo Of. 5	
FONO:	EMAIL:
COORDINADOR ALTERNADO	
NOMBRE : Yamir José Jadue Bravo	FIRMA:
ENTIDAD : SUR Profesionales Consultores Ltda.	SIGLA : SUR
CARGO ACTUAL: Encargado Area Agrícola	CASILLA: Correo Pichilemu
DIRECCION: Dionisio Acevedo Nº. 318 of-5	
FONO:	EMAIL :

MINISTERIO DE AGRICULTURA
 FUNDACION PARA LA INNOVACION AGRARIA

2.2. EQUIPO TECNICO:

(Presentar en Anexo A información detallada sobre cada uno de los miembros del equipo técnico)

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA	FIRMA	PROFESION	ESPECIALIDAD	DEDICACION AL PROYECTO (%/AÑO)
Yamir José Jadue Bravo		Ingeniero Agrónomo	Fitotécnia.	70 %
Jorge Wilson Iturrieta Cabrera.		Técnico Agrícola	Frutales Ganadería y hortalizas.	40 %
María Raquel Norambuena Aliaga		Técnico Agrícola	Hortalizas y Hongos Comestibles. (Relatora de Capacitación)	10 %
José Antonio Valdés Olivares		Técnico Pesquero	Pesca artesanal y deshidratado de productos hortícolas y del mar. (Asistente Técnico)	51 %

MINISTERIO DE AGRICULTURA
FUNDACION PARA LA INNOVACION AGRARIA

3.- BREVE RESUMEN DEL PROYECTO:

(Completar ésta sección al finalizar el proyecto)

El proyecto pretende la construcción de 16 deshidratadores de hongos comestibles de 3X3 mts. en adobe, e incorporar Tecnologías de Deshidratado; Capacitación en la Manipulación e Higiene; Comercialización y Detección de Mercados Directos y apoyo en Asesoría Técnica en los diferentes procesos productivos. Todo lo anterior inserto en un proceso constante de evaluación y seguimiento, que permita recoger información de la fuente misma, con el objeto de lograr la replicabilidad del sistema en otros sectores de la Provincia y en general en zonas potenciales de producción.

Se ejecutará en los sectores de Foblación, Quebrada Los Romeros y Pedro de Alcántara, Comuna de Paredones, Provincia de Cardenal Caro. La Comuna objetivo se inserta centro de los sectores priorizados por la comisión nacional contra la pobreza. Se ubica en el lugar NE. 91, dentro de las cien comunas más pobres del país.

Los beneficiarios corresponden a 16 familias campesinas y pequeños productores agrícolas de rubros tradicionales, que actualmente trabajan los hongos en estado fresco y en mínimas cantidades deshidratados; adoleciendo éstos de todo proceso tecnológico, calidad e higiene; lo que provoca un bajo retorno por la venta del producto, considerando la gran demanda y las condiciones naturales de producción en los bosques de la zona.

La metodología a utilizar es del tipo activo-participativo; donde se articulan conocimientos históricos, sobre las formas de deshidratación de hongos y las tecnologías alternativas actuales, que mejoran la eficiencia y la presentación del producto, lo que se traducirá en una mejor competitividad de los beneficiarios; acorde con las exigencias de los mercados internos y externos, mejorando sus retornos.

El proyecto tendrá un costo de \$ 29.959.000, de los cuales se solicita a la FUNDACION PARA LA INNOVACION AGRARIA la suma de \$ 19.919.000.- para cubrir los costos de INMERSION, gastos de PERSONAL, gastos de CAPACITACION y gastos de OPERACION durante un período de 25 meses que dura la propuesta. La contraparte SUR PROFESIONALES Y BENEFICIARIOS, hacen un aporte de \$ 10.040.000.- traducidos en aportes de personal, infraestructura mano de obra y materiales.

MINISTERIO DE AGRICULTURA
FUNDACION PARA LA INNOVACION AGRARIA

4.- IDENTIFICACION DEL PROBLEMA A RESOLVER :

El proceso de subdivisión de la tierra, que genera pequeños propietarios, trae consecuencias en el sobre-uso de las tierras agropecuarias, en respuesta se inicia un proceso de forestación lenta y parcializada de los terrenos, sin cubrir la totalidad del área, ante la necesidad de una agricultura complementaria de sustento.

La presencia del bosque joven (3 a 10 años) trae asociado la aparición de callampas y champiñones, la necesidad de buscar fuentes adicionales para sobrevivir impulsa al pequeño propietario y su grupo familiar a participar en la recolección de hongos silvestres en predios propios y de terceros (grandes empresas propietarias de bosques).

La recolección y deshidratado de Hongos Comestibles a pasado a ser en los últimos años un importante aporte a la economía doméstica en los sectores de Los Romeros, San Pedro de Alcántara y La Población, Comuna de Paredones , aprovechando las grandes extensiones de pino insigne de la zona. En las labores participa todo el grupo familiar, dedicándose en el día a la recolección y en la noche a despielar para luego proceder a deshidratar; todos estos pasos se realizan en forma muy artesanal sin medidas higiénicas. Para deshidratar usan sus rústicas "cocinas" o tienden el producto al aire libre. Estos procedimientos impiden una optima elaboración del producto, en cantidades y de buena calidad, requisitos fundamentales para su comercialización por ser un producto dirigido de preferencia a mercados externos.

Otro factor importante se refiere a las fases de secado en los periodos de lluvia y pocos días de sol, que existen en la zona en los meses de recolección. Este problema obliga a las familias a vender su producto en fresco, ya que no cuentan con deshidratadores para procesar la producción.

Otro problema relevante es la comercialización de los hongos deshidratados la cual se realiza a través de intermediarios, estos entregan el producto a empresas exportadoras de Stgo o Valparaíso, recibiendo las familias recolectoras un bajo precio, los intermediarios aducen la mala calidad de los productos y las exigencias del mercado.

Este grupo de recolectores de hongos, debido a su ubicación geográfica, desconocimiento de los mercados existentes, exigencias sanitarias; falta de conocimientos técnicos y recursos económicos, sumado a los bajos precios que pagan los comerciantes intermediarios, están impedidos de lograr mejores ingresos y con ello su desarrollo productivo, reflejándose el problema, en el bajo nivel de vida en los sectores objetivo.

MINISTERIO DE AGRICULTURA FUNDACION PARA LA
INNOVACION AGRARIA

5.- ANTECEDENTES Y JUSTIFICACION DEL PROYECTO:

ANTECEDENTES

La masa forestal de pino insigne (Pinus radiata) en la Sexta Región, se encuentra en constante incremento. Actualmente sobrepasa las 40.000 ha, por lo que resulta cada día más interesante la presencia de hongos comestibles asociadas a este tipo de bosque, (anexo D).

Chile, es un país carente de hábitos de consumo de hongos, por lo que el mercado interno es insignificante; no así el mercado externo el cual se ha convertido en los últimos años en el destinatario principal de la producción de dos productos básicos del hongo Boletus luteus, la callampa deshidratada y salmuerada, para estos productos los mercados más importantes son Estados Unidos, Alemania y Francia, la producción de paredones es recolectada por la empresa exportadora Antiquina de Buin, el mercado para los hongos deshidratados es amplio, (anexo E).

la producción nacional obtiene precios mucho más bajos que otros proveedores un factor es la disgregación de la oferta chilena, dando muchas veces la impresión de una sobreoferta a nuestros demandantes, otro factor se relaciona con la principal variedad exportada por Chile Boletus luteus, que presenta precios internacionales más bajos, en lo concerniente a deshidratados el gran problema es la baja calidad del producto.

En la VIII Región SERCOTEC diseñó un deshidratador industrial para hongos comestibles, el cual si bien es altamente rentable, está al margen de la realidad de los pequeños productores de hongos; Fundación CRATE en la VII Región el año 1995 se adjudicó un proyecto para 10 familias de un sector de Licantén en el que cada núcleo construyó su propio deshidratador, si bien los beneficiarios han podido secar hongos de muy buena calidad el problema de la comercialización aún existe; un proyecto similar se ejecuta con el apoyo de desarrollo rural de la I. Municipalidad de Constitución en el sector de Carrizalillo, prácticas parecidas se realizan con apoyo del FOSIS en las Comunas de Curepto y Empedrado.

Al analizar todas las experiencias se puede concluir que:

- 1)- El deshidratado de hongos no funciona en forma de cooperativa por las actividades y la condición natural de la gente, que es reacia a la organización.
- 2)- Los deshidratadores deben funcionar con leña, aprovechando los desechos forestales, otros combustibles encarecen los procesos.
- 3)- Los deshidratadores deben estar separados unos 3 Km. para que las familias no compitan por la materia prima.
- 4)- El adobe es el material más óptimo para la construcción de los secadores, por su bajo costo y ser un buen aislante térmico.

MINISTERIO DE AGRICULTURA FUNDACION PARA LA
INNOVACION AGRARIA

5.- ANTECEDENTES Y JUSTIFICACION DEL PROYECTO

Antecedentes de producción.

La producción de Suillus luteus corresponde al 85% del total de hongos prospectados en la Región.

El nivel de rendimiento de Suillus luteus fue de 305,5 Kg/ha, valor moderadamente alto por:

- a)- Estimaciones con metodologías confiables de muestreo indican valores entre 80 a 460 Kg/ha.
- b)- Esta producción se estimó sólo a base del 60% (8 de Agosto al 12 de Diciembre 1984) del período potencial de fructificación (Mayo a Diciembre).

Fuente: Estudio de Rendimiento y comercialización de hongos silvestres comestibles en bosques de la VI Región, Universidad de Chile, CONAF, Intendencia VI Región.

Beneficios técnicos.

Mejorar las experiencias usadas en la VII Región () e implementar un deshidratador familiar acorde a la realidad de la VI Región, pudiéndose replicar la experiencia en otras Comunas.

Aplicar las leyes de la termodinámica, preservación de alimentos al desarrollo productivo del sector rural.

Mejorar la presentación del producto en cuanto al color, % de humedad, presencia de suciedad, % de partículas de carbón, acorde a las exigencias de los mercados externos, actualmente nuestros hongos tienen precios bastante inferiores a los demás proveedores internacionales (anexo 2).

Beneficios sociales

16 Familias mejoran sus ingresos económicos al producir 360 Kg mensuales de hongos deshidratados cada una durante 4 meses (Mayo, junio, julio, agosto).

Participación de la mujer en el proceso productivo y comercialización de los hongos deshidratados, siendo clave su disposición para el éxito del proyecto.

Beneficios económicos

Creación de una nueva actividad productiva fuente de ingresos al aprovechar este recurso hasta ahora sub-utilizado, solamente se aprovecha el hongo de menor tamaño (champiñón), las callampas son secadas después de la temporada de lluvias en forma natural (agosto- noviembre).

MINISTERIO DE AGRICULTURA
FUNDACION PARA LA INNOVACION AGRARIA

6.- MARCO GENERAL DEL PROYECTO

CONTEXTO INTERNACIONAL

El actual modelo económico imperante en el mundo, con la apertura de los mercados a echo de este una aldea global; los convenios internacionales, la Unión Europea, MERCOSUR, NAFTA, AFEC; donde se tiende a abrir el mercado levantando las barreras proteccionistas; por otro lado existe una necesidad de alimentos debido al rápido aumento de la población. Se espera que en el año 2000 se llegue a los 6 mil millones de habitantes, esta situación para nuestro proyecto es una ventaja favorable ya que el 90 % de la producción nacional de hongos va a mercados externos, los principales abastecedores son China, Taiwan, Corea y en Europa, Holanda, Francia y España, por otro lado los mercados demandantes tradicionales son Estados Unidos, Alemania, Canadá y Japón, es decir, aquellos que presentan un fuerte desarrollo en su industria alimentaria.

CONTEXTO NACIONAL

El 12 de enero de 1995, comenzó a operar la zona de libre comercio y la unión aduanera "imperfecta" del Mercado Común del Sur MERCOSUR, constituido por Argentina, Brasil, Paraguay y Uruguay en el Tratado de Asunción del 26 de marzo de 1991. El tratado contempla la eliminación de barreras arancelarias para el comercio entre los países miembros, la fijación de un arancel externo común, la coordinación de políticas macroeconómicas y sectoriales y la armonización de legislaciones y normas en las áreas más relevantes, el contexto internacional económico predice crecientes oportunidades de comercio exterior e inversión. Ello fundamentalmente gracias a la megatendencia de globalización de los mercados alimentada por razones tecnológicas y las reformas económicas de los países en desarrollo, así como por las perspectivas de crecimiento de las economías líderes y la conclusión de la Ronda Uruguay. En el caso de nuestro país, se suman las perspectivas de posibles acuerdos con EE. UU o con los países del NAFTA y del MERCOSUR, así como también los acercamientos desarrollados con las economías del Pacífico asiático y las oportunidades abiertas por los acuerdos ya alcanzados. En este positivo escenario para los negocios internacionales, las expectativas presentes y futuras para la exportación de productos con valor agregado, donde se incluyen los hongos en sus diferentes presentaciones.

Chile posee excelentes recursos y un gran potencial para la producción y exportación de hongos silvestres. Las grandes superficies plantadas de pino insigne y el crecimiento esperado de los mismos permiten obtener un abastecimiento de materia prima a niveles tales que incluso llegarían a saturar los mercados internacionales.

MINISTERIO DE AGRICULTURA
FUNDACION PARA LA INNOVACION AGRARIA

7.- OBJETIVOS DEL PROYECTO

7.1 GENERALES

Mejorar los ingresos a través del mejoramiento de la producción y comercialización de hongos deshidratados en los sectores de Los Romeros, San Pedro de Alcantara y La Población, Comuna de Paredones.

7.2 ESPECIFICOS

7.2.1 Capacitar a 16 familias en recolección, manejo post-cosecha, y deshidratado de hongos.

7.2.2 Capacitar a 16 familias en técnicas de comercialización, gestión empresarial y organizacional.

7.2.3 Construcción de 16 deshidratadores de hongos comestibles de 9 Mt² c/u, en los sectores de Los Romeros (8); Pedro Alcantara (4); y La Población (4), Comuna de Paredones.

7.2.4 Incorporar ensayos demostrativos que permitan medir la producción por especie en cada sector objetivo, San Pedro Alcántara, Los Romeros y La Población, Comuna de Paredones.

MINISTERIO DE AGRICULTURA
FUNDACION PARA LA INNOVACION AGRARIA

8.- RESULTADOS ESPERADOS DEL PROYECTO

8.1. TIPOS DE IMPACTOS ESPERADOS

- 8.1.1.- 16 Familias mejoraran sus ingresos económicos al agregar valor a su producción de hongos deshidratados.
- 8.1.2.- Diseño de un deshidratador familiar tipo para ser replicado en otros sectores de la Región.
- 8.1.3.- 16 Familias contarán con infraestructura física con una duración estimada en 7 años.
- 8.1.4.- Las familias aumentan la productividad de hongos deshidratados de cero kilos actuales a 10 kilos diarios, durante los días de lluvia, (Mayo-Agosto).
- 8.1.5.- Las familias mejoran la calidad del producto con la aplicación de tecnologías aplicadas.
- 8.1.6.- Mejorar la comercialización del producto abriendo canales directos de comercialización.
- 8.1.7.- Edición y distribución de la información de cada proceso del proyecto y ensayos demostrativos para su posterior replicabilidad en otros sectores de la Provincia Cardenal Caro.

MINISTERIO DE AGRICULTURA
 FUNDACION PARA LA INNOVACION AGRARIA

8.2. INDICADORES DE RESULTADO

Descripción del Indicador	Unidad de medida	Situación sin PROYECTO		Situación con PROYECTO	
		1 Año	2 Años	1 Año	2 Años
Producción de Hongos Deshidratados de calidad.	Kgs/mes	80	80	80	286
				Promedio entre los meses de Mayo a Diciembre, 9,53 Kg deshidratado diario por familia.	
Mayores ingresos por concepto de un mejor precio.	\$/mes/familia	\$ 80.000	\$ 80.000	\$ 80.000	\$ 286.000
		Proyección basada en la producción actual con secado al sol, meses, Septiembre- Diciembre por familia.		Producción considerando los meses de Mayo a Diciembre a \$ 1.000 el Kg.	
Construcción de hornos deshidratadores.	Hornos Deshidratadores de 3 X 3 mts.	0	0	16	16

MINISTERIO DE AGRICULTURA
FUNDACION PARA LA INNOVACION AGRARIA

9.- METODOLOGIA Y PROCEDIMIENTO

Estrategia adoptada para la ejecución del proyecto.

Identificación y Selección de los Beneficiarios.

Los Beneficiarios serán seleccionados en conjunto con PRODEMU Asociación Gremial Colchagua, oficina Paredones e I.M de Paredones, se considerará:

- Experiencia en Deshidratación de hongos.
- Disponibilidad de terreno e infraestructura de adobe de 9 Mt² para la implementación del deshidratador y un lugar seco para acopiar leña.
- Presencia de bosques de pino insigne mayores de 5 años cercana al beneficiario.
- Disponibilidad de leña cercana al deshidratador.

Capacitación teórico práctica.

Los contenidos serán entregados en base a una metodología activo participativa donde la experiencia de cada beneficiario sea enriquecida con nuevos conceptos.

Por la complejidad de algunos temas y el nivel educacional de los beneficiarios, la capacitación se entregara por medio de talleres.

Taller Nº1 : Comercialización. Nº Hrs : 4

Contenidos :
Políticas de la pequeña empresa.
Producto
Precio
Plaza
Promoción
La estrategia comercial

Taller Nº2 : Gestión Empresarial. Nº Hrs : 4

Contenidos :
Concepto de costo
Punto de equilibrio
Depreciación
Alternativas de producción
Capacidad productiva
Control de calidad

Taller Nº3 : Gestión Organizacional Nº Hrs : 4

Contenidos :
Beneficios de la Organización
Como vender unidos
Cooperativismo
Asociaciones Gremiales
Sociedades de responsabilidad limitada

MINISTERIO DE AGRICULTURA
FUNDACION PARA LA INNOVACION AGRARIA

9.- METODOLOGIA Y PROCEDIMIENTO
(Continuacion)

Taller Nº4	: Manipulación de hongos comestibles.	Nº. de horas : 4
Contenidos	: Manejo en la recolección Manejo post cosecha y acopio Despielado y trozado (calibres) Tratamiento en bastidores Envasado	
Taller Nº5	: Deshidratado de hongos silvestres	Nº. de horas : 4
Contenidos	: Principios generales de Termodinámica Porcentajes de humedad Carga de bastidores Manejo de temperaturas adecuadas Aplicación de preservantes	

Los talleres serán efectuados en el colegio del sector de San Pedro Alcántara, por lo cual el proyecto considera el traslado de los beneficiarios desde el sector de La Población y Los Romeros, mediante la contratación de un vehículo, además se considera otorgar una colación y carpetas con apuntes técnicos.

Construcción e implementación de los Deshidratadores.
Construcción

Los Beneficiarios, apoyados por el Dpto. de Obras de la I.M de Paredones y SUR Profesionales, realizará la primera etapa de la obra que consiste en :

- Elección del sitio de ubicación (buena aireación, cerca de vivienda).
- Corte de adobes
- Cuadratura y nivelado de terreno
- Confección de zanjas
- Acopio de áridos
- Recolección de varas
- Confección de paredes
- Colocación de tijerales

SUR Profesionales previo chequeo del Dpto. de Obras hará entrega del resto de los materiales para concluir la construcción por parte de los beneficiarios.

- Colocación de techo, Zinc
- Colocación de puertas y ventanas
- Confección de bastidores
- Instalación de sistema de deshidratado (Tambor, extractor, chimenea, calefactor).
- Instalación de bastidores en el interior del secador

MINISTERIO DE AGRICULTURA
FUNDACION PARA LA INNOVACION AGRARIA

9.- METODOLOGIA Y PROCEDIMIENTO
(Continuación)

Ensayos demostrativos

Los ensayos están insertos en el proyecto, con el objetivo de medir la cantidad de hongos por especie en los diferentes sectores objetivo.

Metodología:

Considerando la información básica que entreguen los beneficiarios con respecto a los sectores potenciales de producción, se operará de la siguiente forma:

- Definición de sectores objetivo y confección de parcelas demostrativas.

Materiales y métodos.

Se realizarán 2 visitas a terreno por sector, Sector 1, La Población. Sector 2, Los Romeros, Sector 3, San Pedro de Alcántara por parte de un beneficiario y un técnico del proyecto, la movilización se realizará en una camioneta nissan doble cabina, año 1992. En la visita se procederá a la demarcación con spray o lápiz cera los árboles en el perímetro de la parcela (25 Mts 2. 5x5 Mts), ésta actividad se realizará durante el mes de marzo de 1997.

- Fechas de emergencia de los hongos

Materiales y métodos.

Una vez confeccionadas las parcelas se realizarán muestreos quincenales de hongos, desde el 12 de Mayo al 30 de Septiembre, esta actividad se realizara en vasijas de recolección de polietileno del tipo gamelas en las cuales se trasladarán en camioneta al colegio de San Pedro de Alcántara, identificadas por parcela y sector.

- Detección y clasificación de especies

Materiales y métodos.

Recolectado el producto se medirá con un pie de metro y se pesará en una balanza electrónica de precisión, los datos serán tabulados por parcela y sector.

La clasificación de especies se determinará comparando las muestras con hongos ya clasificados y conservados en formalina, los datos serán tabulados por parcela y sector.

Informe final, Contendrá los resultados, discusión y conclusiones del ensayo, se entregará al termino del proyecto, Noviembre/1988.

MINISTERIO DE AGRICULTURA
 FUNDACION PARA LA INNOVACION AGRARIA

10.- ACTIVIDADES DEL PROYECTO AFD 1 (Dic.96 - Nov. 97)				
OBJETIVO	Actividad Nº.	Descripción	Fecha Inicio	Fecha Término
7.2.1-a Promoción del Proyecto	7.2.1.1	Dar a conocer el proyecto en conjunto con el Dpto. Social del Municipio y A.G. Colchagua, en los sectores objetivo.	02.12.96	07.12.96
7.2.1.-b Conformación Grupos de Trabajo.	7.2.1.2	Coordinación de las Instituciones para determinar las responsabilidades de las etapas. (comisiones o grupos)	09.12.96	16.12.96
7.2.1.c Selección de Beneficiarios.	7.2.1.3	Determinar el perfil de las familias en base a las capacidades y responsabilidades ya conocidas en los sectores de: La Población; Los Romeros y San F. de Alcántara.	17.12.96	30.12.96

MINISTERIO DE AGRICULTURA
FUNDACION PARA LA INNOVACION AGRARIA

10.- ACTIVIDADES DEL PROYECTO				
AÑO 1				
OBJETIVO	Activid Nº.	Descripción	Fecha Inicio	Fecha Término
7.2.1- Capacitar a 16 familias en recolación, manejo post- cosecha y desh. de hongos	7.2.1.4	-Taller manipulación	14.03.97	14.03.97
	7.2.1.5	-Taller deshidratado	17.03.97	14.03.97
7.2.2. Capacitar a 16 familias en técnicas de comercialización, Gestión Empresarial y Organizacional.	7.2.2.1	-Taller comercializac.	19.03.97	19.03.97
	7.2.2.2	-Taller Gest. Empres.	21.03.97	21.03.97
	7.2.2.3	-Taller Gest.Organiz.	24.03.97	24.03.97
7.2.3. Construcción de 16 deshidratadores de 9 mts.2.	7.2.3.1	-Ubicac. sitio p/const.	05.02.97	07.02.97
	7.2.3.2	-Corte de adobes	10.02.97	15.02.97
	7.2.3.3	-Cuadrado y nivelado	17.02.97	19.02.97
	7.2.3.4	-Excavaciones	20.02.97	20.02.97
	7.2.3.5	-Acopio de áridos	05.02.97	05.02.97
	7.2.3.6	-Construcción paredes	03.03.97	05.03.97
	7.2.3.7	-Enmaderado y techado	06.03.97	13.03.97
	7.2.3.8	-Instalación interior	15.03.97	16.03.97
7.2.4. Incorporar ensayos demostrativos que permitan medir la producción por especie en cada sector objetivo.	VISITAS TERRENO			
	7.2.4.1	-Medir parc. sector 1	17.03.97	18.03.97
	7.2.4.2	-Medir parc. sector 2	19.03.97	20.03.97
	7.2.4.3	-Medir parc. sector 3	21.03.97	22.03.97
	7.2.4.4	-Recolecc. Hongos S/1	01.04.97	15.12.97
	7.2.4.5	-Recolecc. Hongos S/2	02.04.97	16.12.97
	7.2.4.6	-Recolecc. Hongos S/3	03.04.97	17.12.97
7.2.4.7	TRABAJO DE LABORATORIO			
	-Clasificación, Pesaje, Medición.	01.04.97	18.12.97	

MINISTERIO DE AGRICULTURA
 FUNDACION PARA LA INNOVACION AGRARIA

10.- ACTIVIDADES DEL PROYECTO AÑO 2				
OBJETIVO	ACTIVIDAD Nº.	DESCRIPCION	FECHA INICIO	FECHA TERMINO
7.2.4. Incorporar ensayos demostrativos que permitan medir la producción por especie en cada sector objetivo.	7.2.4.1	VISITAS TERRENO -Recolecc. Hongos S/1	01.04.98	15.12.98
	7.2.4.2	-Recolecc. Hongos S/2	02.04.98	16.12.98
	7.2.4.3	-Recolecc. Hongos S/3	03.04.98	17.12.98
	7.2.4.7	TRABAJO DE LABORATORIO -Clasificación, Pesaje, Medición.	01.04.98	18.12.98
NOTA: Nº. 1		Las mediciones se realizarán cada 15 días, comenzando la primera de ellas el 01.04.98 y terminando el 17 de Diciembre de 1988.		
NOTA Nº. 2		El Informe Final se confeccionará durante el mes de Diciembre, para ser entregado en el mes de Enero de 1999 al FIA, contemplándose la entrega de resultados al sector Científico y Productivo a través de un paquete Tecnológico; que considerará planos, rendimientos, especies clasificadas y proyecciones económicas de la actividad, entre otros.		

MINISTERIO DE AGRICULTURA
FUNDACION PARA LA INNOVACION AGRARIA

11.- METAS ANUALES DEL PROYECTO (al final de cada año)

obj. esp.	Descripción de la Meta	Unidad de Medida	No. de Unidades
AÑO 1			
7.2.1	Selección de familias beneficiarias, de los sectores de La Población (4), Los Romeros (8) y San Pedro de Alcántara (4).	Familias inscritas	16
7.1	Aumentar en un 100% la producción de hongos deshidratados mensual, por familia en los sectores de La Población, Los Romeros y San Pedro de Alcántara, Comuna de Paredones.	Kgs de hongos deshidratados.	2.240
7.2.1	Familias capacitadas en manipulación de hongos comestibles.	Familias capacitadas	16
	Familias capacitadas en deshidratado de hongos comestibles.	Familias capacitadas	16
7.2.2	Familias capacitadas en Comercialización.	Familias capacitadas	16
	Familias capacitadas en Gestión Empresarial.	Familias capacitadas	16
	Familias capacitadas en Gestión Organizacional.	Familias capacitadas	16
7.2.3	Deshidratadores de 9 Mts 2, de adobe con techo de zinc, puerta y ventana.	Deshidratadores.	16
	Deshidratadores implementados con tambor, calefactor, extractor de aire, chimenea y 20 Mt 2 de bastidores con malla metálica.	Deshidratadores implementados	16
7.2.4	Confección de parcelas demostrativas de 25 Mt2, (3 parcelas por sector).	Parcelas demostrativas	9
	Toma de muestras en terreno quincenales.	Muestras	54

MINISTERIO DE AGRICULTURA
FUNDACION PARA LA INNOVACION AGRARIA

11.- METAS ANUALES DEL PROYECTO (al final de cada año)

obj. esp.	Descripción de la Meta	Unidad de Medida	Nº. de Unidades
--------------	------------------------	---------------------	--------------------

AÑO 2

7.2.3	Mantenición de hornos.	tambores con base.	16
7.2.4	Toma de muestras en terreno quincenales.	Muestras	54
	Editar y distribuir un documento con los resultados de los ensayos demostrativos del proyecto.	Documento anillado	30
7.1	Aumentar en un 30% la producción de hongos deshidratados mensual, por familia en los sectores de La Población, Los Romeros y San Pedro de Alcántara, Comuna de Paredones.	Kgs Hongos deshidratados.	672

MINISTERIO DE AGRICULTURA
FUNDACION PARA LA INNOVACION AGRARIA

15.- ESTRATEGIA DE TRANSFERENCIA DE RESULTADOS

A partir de Septiembre de 1987, SUR Profesionales, Oficina Pichilemu dispondrá de un paquete tecnológico que consiste en:

Información de producción.

- planos del deshidratador.
- producción media por secador.
- costos variables y fijos de operación.
- Punto de equilibrio.

Información de comercialización.

- Precios promedio.
- Direcciones de Empresas Exportadoras.
- Retornos a productor.
- Calidades de producción.

Distribución por especie de hongos.

- Producción mensual por hectárea.
- Variables de producción por tipo de bosques.

Factores positivos que podrían potenciar la transferencia.

La presencia de una oficina de SUR en la Provincia Cardenal Caro, (Pichilemu), donde se contará con variado material bibliográfico para consulta, además de informes trimestrales con avances de la investigación, producción e informes de comercialización.

Factores negativos que podrían afectar la transferencia.

El ocultamiento de datos por parte de los Beneficiarios.

Estrategia de transferencia de resultados:

Sector Científico:

Envío de información a Universidades, Centros de Formación Técnica, Institutos Profesionales y Organismos Gubernamentales relacionados con el sector forestal. Esta información corresponderá al compendio final del proyecto, la que estará disponible a partir de febrero de 1999.

Sector Privado:

Envío de Información a Empresas Exportadoras de hongos, COFMA, Empresas de Transferencia Tecnológica.

MINISTERIO DE AGRICULTURA
FUNDACION PARA LA INNOVACION AGRARIA

16.- CAPACIDAD INSTITUCIONAL PARA LA EJECUCION DEL PROYECTO

16.1.- ANTECEDENTES Y EXPERIENCIA DE LA INSTITUCION

(Adjuntar Perfil Institucional y Documentación que indique la naturaleza jurídica de la Institución)

RESUMEN DE LA EXPERIENCIA DE LA INSTITUCION EN INVESTIGACION AGROPECUARIA:

Esta se ha dado en el marco de programas relacionados a la Microempresa y creación de medianas agroindustrias. Principalmente en cultivos bajo plástico (Tomates, Claveles, Viveros, agroindustrias), estudios y diagnósticos de zonas y especies frutales susceptibles de introducir, mejorar, industrializar y comercializar su producción.

En el tema relacionado a los hongos, se destaca un estudio de factibilidad para la producción de champiñones (Agaricus bisporus) en crecimiento controlado, realizado en la comuna San Felipe; para la creación de pequeñas empresas. Este estudio se realizó en conjunto con el Técnico agrícola José Luis Berbelagua. Habiendo sido positivo el estudio de factibilidad, no se pudo concretar por problemas de financiamiento.

PROYECTOS RELACIONADOS EJECUTADOS ANTERIORMENTE POR LA INSTITUCION (Indique fecha de inicio y finalización, objetivos, responsables, resultados obtenidos, y cualquier otra información adicional que considere relevante).

En ese contexto se destacan Los siguientes proyectos:

a) Diagnóstico de la producción de aceitunas y apoyo técnico a los olivicultores del sector Jahuel, Comuna de Santa María; dirigido por la Ing. Agrónomo Sra. Marta Jara y Carlos Ibacache. Año 1974-1975. Producto de ésta acción se logró la visita del experto Israelí Sr. Reuben Berger y el apoyo de la Sec. Minist. de Agricultura de la V. Región.

b) Proyecto: Elaboración y Comerc. de conservas, orientado a pequeños productores de la comuna de Fanquehue V. Región. Este proyecto tenía como objetivos el aprovechar los descartes y sobre producción de algunas especies y variedades hortofrutícolas. Año 1994-95. Responsable Jaime Ramirez, técnico en alimentos y Conservaría.

c) Diagnóstico y factibilidad económica de la producción de Papayas en la comuna de Pichilemu, sector de Cahuil. El estudio determinó la potencialidad de aumentar las plantaciones, cambio de variedades, industrialización de la producción, control de plagas y enfermedades, riego, fertilización y otros. Se tomó contacto con la Universidad de la Serena para el apoyo tecnológico. Este proyecto está pendiente de ejecución. El diagnóstico y estudio fue realizado por el Técnico agrícola Alfonso Paredes de Sur Profesionales oficina Rancagua.

MINISTERIO DE AGRICULTURA
FUNDACION PARA LA INNOVACION AGRARIA

16.2. CAPACIDADES FISICAS, ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES

FACILIDAD DE INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO

Sur Profesionales, cuenta con oficina instalada en la Comuna de Pichilemu; disponiendo para la ejecución del Proyectó de las siguientes instalaciones y Equipos:

a) Instalaciones:

-Oficina de 30 mts.2, equipada con mobiliario, biblioteca, teléfono,
Fax (72) 84 19 57

b) Equipos:

- Computador Epson
- Impresora Epson
- Retroproyector
- Proyector diapositivas
- Máquinas Fotográficas
- Ipsómetros
- Brújulas
- Máquina de escribir eléctrica.
- Equipo de Video

c) Vehículos:

Camioneta Marca Nissan año 1992, doble Cabina.

CAPACIDAD DE GESTION ADMINISTRATIVO CONTABLE

Referente a la gestión administrativo contable; se cuenta con un área específica de Administración y Finanzas que opera en Santiago. Para el caso de la ejecución del proyecto, la operatoria será igual a la que se trabaja en la actualidad. Sin embargo, internamente en la oficina de Pichilemu, se manejan todos los presupuestos de los proyectos en ejecución en forma separada con items de centros de costos, formularios, cuenta corriente, balances y estados de situación y avance de cada uno de los proyectos con los cuales se está operando.