



FORMULARIO DE PRESENTACIÓN DE PROPUESTA PROGRAMA DE FORMACIÓN PARA LA PARTICIPACIÓN

FOLIO
BASES

088

CÓDIGO
(Uso interno)

SECCIÓN 1 : ANTECEDENTES GENERALES DE LA POSTULACIÓN

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD A LA CUAL ESTÁ POSTULANDO

Participación en III International Chestnut Symposium (Chaves, Portugal)
Visita a la Facultad de Ciencias de la Universidad de Vigo (Orense), centro de estudio de castaña

ANTECEDENTES PERSONALES DEL POSTULANTE

- Nombres y Apellidos : Ana María Estévez Alliende

- Lugar o Institución donde trabaja: Facultad de Ciencias Agronómicas, Universidad de Chile.
- Cargo o actividad principal : Vicedecano/ Académico
- Tipo de Relación contractual con la empresa u organismo donde trabaja : Jornada Completa en planta
- Dirección : Santa Rosa 11315
- Comuna : La Pintana
- Ciudad : Santiago
- Región : Metropolitana
- Fono : 678 5755
- Fax : 541 7055
- E-mail : aestevez@uchile.cl

ENTIDAD PATROCINANTE (En caso que corresponda)

- **Nombre** : Facultad de Ciencias Agronómicas,
Universidad de Chile
- **RUT** : 60. 910.000-1
- **Dirección** : Santa Rosa 11315
- **Comuna** : La Pintana
- **Ciudad** : Santiago
- **Región** : Metropolitana
- **Fono** : 678 5753
- **Fax** : 541 7055
- **E-mail** : agrodec@uchile.cl
- **Web** : http://agronomia.uchile.cl

TIPO DE ENTIDAD PATROCINANTE

- **Tipo de Entidad** : Universidad

(Señalar si corresponde a una empresa productiva y/o de procesamiento; organización o agrupación de productores pequeños, o medianos a grandes; asociación gremial de productores pequeños, o medianos a grandes; universidad; instituto de investigación, u otra entidad según punto 1.5 de las Bases Generales)

- **Institución o Entidad** : Pública X Privada

(Marcar con una cruz en el espacio en blanco si la entidad responsable corresponde a una pública o privada)

ANTECEDENTES REPRESENTANTE LEGAL DE LA ENTIDAD PATROCINANTE

- **Nombres y Apellidos** : Mario Silva Genneville
- **Cargo o actividad que realiza**
Entidad patrocinante : Decano
- **Dirección** : Santa Rosa 11315
- **Comuna** : La Pintana
- **Ciudad** : Santiago
- **Región** : Metropolitana
- **Fono** : 678 5753
- **Fax** : 541 7055
- **E-mail** : msilva@uchile.cl
- **Firma**





FECHA DEL PROGRAMA DE ACTIVIDADES

FECHA DE INICIO
(dd/mm/aaaa)

18 /10/04

FECHA DE TÉRMINO
(dd/mm/aaaa)

21/01/05

COSTO TOTAL DE LA PROPUESTA : \$

\$2.004.613

FINANCIAMIENTO SOLICITADO A FIA : \$

\$1.194.350

59.6 %



SECCIÓN 2 : JUSTIFICACIÓN DE PARTICIPACIÓN EN LA ACTIVIDAD DE FORMACIÓN

(Indique el objetivo general y específicos de su participación en la Actividad de Formación para la cual solicita financiamiento, relacionando su trabajo con el evento al cual desea asistir)

Objetivo General

Participar en el III International Chestnut Symposium (Chaves, Portugal) que reunirá a los especialistas más destacados del mundo en la producción, conservación y procesamiento de castañas

Objetivos Específicos

1. Presentar a la comunidad científica parte de los resultados de una investigación sobre el efecto de las condiciones postcosecha sobre la calidad del fruto de castaña para la elaboración de "marrón glacé". (se adjunta el resumen).
2. Actualizar los conocimientos sobre producción, conservación y procesamiento de castañas.
3. Crear vínculos con especialistas de Portugal, España y otros países (como Italia o Turquía) que permitan realizar intercambio de información.
4. Conocer los avances desarrollados en la Universidad de Vigo en la Industrialización de castaña
5. Hacer transferencia al medio nacional de los conocimientos desarrollados y adquiridos en las investigaciones realizadas y en la asistencia al III International Chestnut Symposium

Dentro del marco de la línea de investigación **Optimización de la calidad y uso postcosecha de nueces y frutos secos**, que he mantenido en la Facultad desde hace años (desde 1995), hemos trabajado en la conservación e industrialización de diversos frutos secos, entre los que se cuentan, nuez de nogal, macadamia, coquitos de palma, castaña, piñones. En castaña se ha estudiado la aplicación de diversas condiciones de atmósfera modificada y controlada y su efecto sobre la calidad del fruto para la elaboración de "marrón glacé" que es una de las principales vías de industrialización de este fruto. Además se estudió las líneas de flujo para la obtención de almidón de castaña y la caracterización funcional de este producto, lo que se podría transformar en una alternativa para la castaña fuera de calibre.

En la actualidad, el grupo de trabajo está participando como Entidad Asociada en un proyecto sobre conservación y procesamiento de piñón con financiamiento FIA, **Bases técnicas para el desarrollo del piñón en la IX Región. Características de la**

producción, técnicas de postcosecha y desarrollo de productos. Dada la similitud de la composición química existente entre ambas especies y por los resultados preliminares obtenidos, tanto en postcosecha, como en las posibilidades de industrialización, los conocimientos adquiridos y los contactos establecidos también serán de utilidad para la ejecución de dicho proyecto.

Los conocimientos generados en las actividades mencionadas, tanto como lo obtenido con la asistencia al III International Chestnut Symposium podrán ser difundidos en un Seminario organizado para ello y/o en actividades organizadas por el FIA.

Nota: En esta o en las otras secciones del documento se pueden agregar cuántas hojas el postulante estime necesario. Al final del Formulario se adjuntan hojas en blanco para anexar.



SECCIÓN 3 : RESULTADOS E IMPACTOS ESPERADOS

(Indique los resultados esperados producto de su participación en la Actividad de Formación para la cual solicita financiamiento, señalando los ámbitos específicos en los cuales aplicará los conocimientos y/o contactos adquiridos, tanto en el corto, como en el mediano y largo plazo)

Conocimientos del estado del arte actual sobre conservación y procesamiento de castañas.

Información para la búsqueda de nuevas alternativas para el manejo de la producción chilena de la castaña y el piñón

Contactos para compartir conocimientos y búsqueda de soluciones a problemas detectados durante la conservación y procesamiento de dichos frutos.

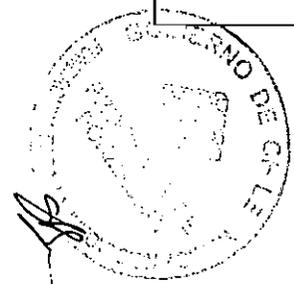


SECCIÓN 4: ITINERARIO DE TRABAJO

FECHA (Día-mes-año)	ACTIVIDAD	OBJETIVO	LUGAR
20-23 de octubre de 2004	Participación en III International Chestnut Symposium	1,2,3	Chaves, Portugal
25-27 de octubre de 2004	Visita a la facultad de Ciencias de la Universidad de Vigo para intercambiar experiencias con los profesores Lorenzo Pastrana y Jorge de la Montaña, especialistas en procesamiento de castaña	2,4	Orense, (Galicia), España
20-27 de octubre de 2004	Observación de productos derivados de la castaña en venta en el mercado de Portugal y España	2	Chaves, Portugal Orenese, España

SECCIÓN 5: ACTIVIDADES DE DIFUSIÓN

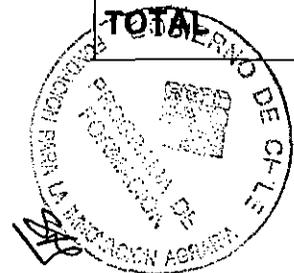
FECHA <i>(Día-mes-año)</i>	TIPO DE ACTIVIDAD	OBJETIVO	LUGAR	N° y TIPO BENEFICIARIOS	INFORMACIÓN A ENTREGAR
13-12-2004	Publicación sobre el simposio	Difundir los conocimientos del estado actual del rubro a nivel internacional		Personas vinculadas al rubro	Conocimientos desarrollados adquiridos en la actividad
5-01-2005	Charla	Entregar conocimientos del estado actual del rubro a nivel internacional	VIII Región	20 personas, productores y procesadores	Conocimientos desarrollados adquiridos en la actividad





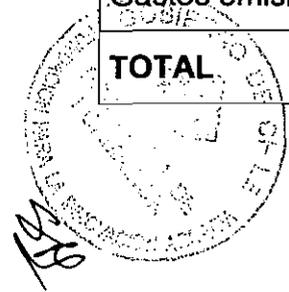
SECCIÓN 6: COSTOS TOTALES Y ESTRUCTURA DE FINANCIAMIENTO DE LA PROPUESTA (EN PESOS)

ÍTEM	COSTO TOTAL	APORTE POSTULANTE	APORTE SOLICITADO A FIA	N° DE COTIZACIÓN (Según Anexo 4)
Pasajes Aéreos y Tasas de Embarque Internacionales	753.350		753.350	
Pasajes Aéreos Nacionales				
Tasas de Embarque				
Seguro de Viaje	61.000		61.000	
Pasajes terrestres internacionales	97.500	97.500		
Pasajes terrestres nacionales				
Alojamiento	468.000	468.000		
Viático Alimentación y Movilización	234.000	234.000		
Matrícula o costo de la Actividad de Formación	380.000		380.000	
Materiales de trabajos y libros				
Material de Difusión				
Gastos emisión de Garantía	10.763	10.763		
TOTAL	2.004.613	810.263	1.194.350	



6.1. Procedencia de Aporte de Contraparte (En pesos):

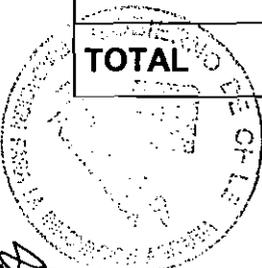
ÍTEM	APORTE FIA	APORTE DIRECTO DEL POSTULANTE	APORTE DE LA ENTIDAD PATROCINANTE (Si corresponde)	APORTE OTRA PROCEDENCIA (Especificar)
Pasajes Aéreos y Tasas de Embarque Internacionales	753.350	-		
Pasajes Aéreos Nacionales				
Tasas de Embarque				
Seguro de Viaje	61.000			
Pasajes terrestres internacionales		97.500		
Pasajes terrestres nacionales				
Alojamiento		468.000		
Viático Alimentación y Movilización		234.000		
Matrícula o costo de la Actividad de Formación	380.000			
Materiales de trabajos y libros				
Material de Difusión				
Gastos emisión de Garantía		10.763		
TOTAL	1.194.350	810.263		



6.2. Detalle de Cálculo de Costos (En pesos)

(Cuadro Ejemplo)

ÍTEM DE FINANCIAMIENTO	COSTO UNITARIO	Nº UNIDADES (CANTIDAD)	COSTO TOTAL	Nº COTIZACIÓN RESPECTIVA
Pasajes Aéreos y Tasas de Embarque Internacionales	753.350	1	753.350	
Pasajes Aéreos Nacionales				
Tasas de Embarque				
Seguro de Viaje	61.000	1	61.000	
Pasajes terrestres internacionales	24.375	4	97.500	
Pasajes terrestres nacionales				
Alojamiento	52.000	9	468.000	
Viático Alimentación y Movilización	26.000	9	234.000	
Matrícula o costo de la Actividad de Formación	380.000	1	380.000	
Materiales de trabajos y libros				
Material de Difusión				
Gastos emisión de garantía	10.763	1	10.763	
TOTAL			2.004.613	



MARRON GLACÉ QUALITY AFFECTED BY STORAGE CONDITIONS OF THE CHESTNUT FRUIT

A.M. Estévez, A.L. Lizana and M.X. González

Facultad de Ciencias Agronómicas, Universidad de Chile, Santa Rosa 11315, Santiago Chile.
aestevez@uchile.cl

Chestnut fruit conventionally stored, loose quality by dehydration, hardening and/or mold development, affecting its processing suitability for "marrón glacé". In this research, quality of "marrón glacé" prepared with fresh fruits stored during eight months at 0°C and 90% RH, under six different conditions were evaluated: Controlled Atmosphere with three gas concentrations: 0.03%CO₂/21%O₂ (CA/0.03-21), 10%CO₂/5%O₂ (CA/10-5) and 20%CO₂/5%O₂ (CA/20-5); Modified Atmosphere in two types of bags: Cryovac BK and BB4 and 800gr plastic net bag in conventional storage. Every two months, "marrón glacé" were prepared by fruit peeling, cheesecloth wrapping, blanching, 5 min boiling in 35°B syrup, immersion in syrup for two days, boiling in 70° B syrup, immersion in syrup for two days, draining and packing. Texture, pH, soluble solids and water activity was measured; sensory quality and acceptability was evaluated by a trained panel. Soluble solids increased in all treatments from 61.0 to 66.5°B, being the highest one, the treatment CA/10-5. Reducing sugars of the fruits showed the same tendency during the eighth month of storage. Control fruits stored in net bags showed an increased hardening of the pulp, lowering its quality; Opposite, treatment CA/10-5 was able to keep suitable quality texture until the end of the storage period. Texture difference was also detected by the panel. Treatments that showed the best product quality at the end of the storage period were CA/10-5 followed by Cryovac BB4 bags (impermeable to gases and water vapor). Results allowed "marrón glacé" processing during eight month after fruit harvest without altering the quality of end product.

X-Authentication-Warning: hermes.dic.uchile.cl: Host ermelo.utad.pt [193.136.40.6] claimed to be marao.utad.pt

From: "Afonso Martins" <amartins@utad.pt>

To: "Ana María Estevez" <aestevez@uchile.cl>

Subject: RE: Abstract for III International Chestnut Congress

Date: Mon, 3 May 2004 10:49:00 +0100

X-Mailer: Microsoft Office Outlook, Build 11.0.5510

Thread-Index: AcQu6LZc53E1shgVSyWicQYNS47VXgCCuWig

X-Virus-Scanned: by amavisd-new

X-MIME-Autoconverted: from quoted-printable to 8bit by villarrica.sti.uchile.cl id i439siAs012419

Dear Colleague Ana Maria:

We just received your abstract. You don't need to send another one by regular mail. Thank you for joining us. Please send your registration form as soon as possible.

Receive our best wishes

Afonso

-----Mensagem original-----

De: Ana María Estevez [<mailto:aestevez@uchile.cl>]

Enviada: sexta-feira, 30 de Abril de 2004 20:28

Para: amartins@utad.pt

Assunto: Abstract for III International Chestnut Congress

Dear Sir:

Attached I am sending an abstract for the III International Chestnut Congress; on monday I will send it by regular mail.

Please confirm te reception of the abstract.

Thank you very much,

Ana María Estévez

Ana María Estévez A

Vicedecano

Facultad de Ciencias Agronómicas

Universidad de Chile

Tel: 56 (2) 678 5755

Fax:56 (2) 541 7055

X-Authentication-Warning: hermes.dic.uchile.cl: Host nautilus.iim.csic.es [193.144.47.33] claimed to be nautilus2.iim.csic.es
From: "Lorenzo Pastrana" <lpastran@iim.csic.es>
To: Ana María Estevez <aestevez@uchile.cl>
Cc: Cristina López <lmc@uvigo.es>, <agrasar@uvigo.es>
Subject: Re: castañas
Date: Fri, 14 May 2004 10:45:58 +0200
X-Mailer: Microsoft Outlook Express 6.00.2720.3000
X-Scanner: exiscan *1BOY0x-0006af-00*PIGxpJJ1NuU*Instituto de Investigaciones Marinas - Vigo
X-MIME-Autoconverted: from 8bit to quoted-printable by hermes.dic.uchile.cl id i4E8kKIm013604
X-MIME-Autoconverted: from quoted-printable to 8bit by villarrica.sti.uchile.cl id i4E8ijZE013431

Estimada Ana:

Será para mí un gran placer recibirte en el laboratorio que dirijo y aprovechar para identificar conjuntamente con mis colaboradores posibles líneas de trabajo.

Supongo que ya sabrás que Chaves se encuentra muy cerca de mi laboratorio a poco más de 100 Km, por lo que será fácil el encuentro.

Quedo, pues, a la espera de tus noticias

Un cordial saludo

Lorenzo Miguel Pastrana Castro

Laboratorio de Biotecnología
Area de Bioquímica
Facultade de Ciencias de Ourense
Universidade de Vigo

As lagoas s/n 32004 Ourense

tel: 34 (9)88387062

fax: 34 (9)88 387001

----- Original Message -----

From: "Ana María Estevez" <aestevez@uchile.cl>

To: <pastrana@uvigo.es>

Sent: Thursday, May 13, 2004 11:39 PM

Subject: castañas

> Estimado Lorenzo:

> Soy una investigadora chilena que ha trabajado desde hace algunos años en
> la conservación postcosecha e industrialización de castañas. Me he
> enterado, a través de sus publicaciones, que en la Facultad de Ciencias de
> la Universidad de Vigo han trabajado en temas complementarios a los que yo
> he desarrollado. Dado que pienso asistir al III Simposio internacional de

ANEXO 1
CURRICULUM VITAE DEL POSTULANTE

CURRICULUM VITAE

Nombre : **ANA MARIA ESTEVEZ ALLIENDE**
Lugar de trabajo : Facultad de Ciencias Agronómicas, Universidad de Chile.
 Casilla 1004, Santiago, Chile.
 : Profesor Asociado jornada completa
Teléfono : 562 - 678 5755
Fax : 562 - 541-7055
E-mail : aesteve@uchile.cl
Idiomas : Inglés, habla y escribe en buen nivel
 : Portugués, entiende

Experiencia académica

- Ingeniero Agrónomo 1973 Universidad de Chile
- Master of Science en Food Science, 1982 Universidad de California, Davis.
- Especialista en procesamiento frutos secos y granos
- Profesora de Tecnología de Cereales; Tecnología de Azúcares; y Valor nutritivo y Procesamiento de Alimentos
- Proyectos de investigación: 22, incluyendo:
 - Bases técnicas para el desarrollo del piñón en la IX Región. Características de la producción, técnicas de postcosecha y desarrollo de productos. FIA 2003-2005.
 - Uso de berries no tradicionales para el desarrollo de un alimento tipo "snack", rico en fibra dietaria. Dirección de Investigación, Universidad de Chile, 2003-2004.
 - Hidrocoloides de especies de zonas áridas: extracción, caracterización y aplicaciones. Fondecyt 2001-2003.
 - Desarrollo de productos extruídos de fácil consumo utilizando materias primas de importancia local.1992-1996. FONTEC-Empresa Privada.
 - Optimización de la calidad y uso post-cosecha de nueces y frutos secos. 1992-1996. FONDEF y Empresa Privada.
 - Leguminosas: Características nutricionales y potencial tecnológico-funcional. 1992-1994. FONDECYT.
 - El Amaranto: Características químico-nutricionales y desarrollo de productos" 1990-1992. FONDECYT.
 - Desarrollo de alimentos de consumo inmediato "tipo snack" de alto aporte calórico-proteico" 1989-1995. DTI, Universidad de Chile-Empresa Privada.
- Presentaciones a congresos y simposios: 97, incluyendo:
 - Escobar, B., Estévez, A.M. y Venegas, D.."Elaboración de hojuelas fritas de harina de trigo con harina de cotiledón de algarrobo (*Prosopis chilensis* (Mol) Stuntz)". XIII Congreso Latinoamericano de Nutrición. Noviembre 2003, Acapulco, México.

- Estévez, A. M., Escobar, B. y Venegas, D.. "Almacenamiento de hojuelas fritas de trigo con cotiledón de algarrobo: cambio en las características químicas y sensoriales". XIII Congreso Latinoamericano de Nutrición. Noviembre 2003, Acapulco, México.
- Escobar, B., Estévez, A.M. y Jerez, J.F. "Elaboración de un budín de chocolate con incorporación de goma de semilla de algarrobo (*Prosopis chilensis* (Mol) Stuntz)". XIII Congreso Latinoamericano de Nutrición. Noviembre 2003, Acapulco, México.
- Bernuy, E., Estévez, A.M., Sáenz, C. y Figuerola, F.. "Obtención y caracterización de fibra de algarrobo (*Prosopis chilensis* (Mol) Stuntz)". XIII Congreso Latinoamericano de Nutrición. Noviembre 2003, Acapulco, México.
- Sáenz, C., Estévez, A.M. y Sanhueza, S.. "Elaboración de un "snack" utilizando fibra dietética proveniente de la industria de jugos de naranja". XIII Congreso Latinoamericano de Nutrición. Noviembre 2003, Acapulco, Mexico.
- Estévez, A.M. y Bernuy, E. "Determinación de las propiedades texturales de dos fuentes de fibra obtenidas a partir del fruto de *Prosopis chilensis* (Mol) Stuntz". I Congreso Internacional de Bosques Secos. Noviembre 2003, Piura, Perú.
- Estévez, A. M., Escobar, B. y Labbé, C. "Incorporación de harina de avena en la elaboración de barras rellenas con pasta de ciruelas". IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería en Alimentos CIBIA IV. Octubre 2003, Valparaíso, Chile.
- Escobar, B., Estévez, A.M. y Labbé, C.. "Almacenamiento de "snack" de harina de avena rellenos con pasta de ciruelas". IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería en Alimentos CIBIA IV. Octubre 2003, Valparaíso, Chile.
- Sáenz, C., Escobar, B., Estévez, A.M. Hurtado, M.L. y Sepúlveda, E. "Estudios preliminares de propiedades funcionales de hidrocoloides de zonas áridas" IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería en Alimentos CIBIA IV. Octubre 2003, Valparaíso, Chile.
- Sáenz, C. Estévez, A.M., Espinoza, S. Matsuhiro, B., Escobar, B. y Sepúlveda, E.. "Efecto de la concentración y el pH sobre la viscosidad de dispersiones de hidrocoloide de nopal" III Simposio Internacional sobre Flora Silvestre de Zonas Áridas. Octubre 2002, Hermosillo, México.
- Hurtado, M.L., Estévez, A.M. y Sáenz, C.. "Separación mecánica de las semillas de algarrobo (*Prosopis chilensis* (Mol) Stuntz) desde la vaina" III Simposio Internacional sobre Flora Silvestre de Zonas Áridas. Octubre 2002, Hermosillo, México.
- Escobar, B., Estévez, A.M., Calderón, V., Hurtado, M. L. y Nuñez, H. "Elaboración de higos en almibar variedad larga de burdeos utilizando medios de empaque a dos concentraciones" XII Seminario de Ciencia y Tecnología de Alimentos de América y el Caribe, Julio 2002. Asunción, Paraguay.
- Figuerola, F., Hurtado, M.L., Chiffelle, I., Estévez, A.M. y Asenjo, F. "Evaluación de algunas propiedades funcionales y características químicas de residuos de manzana y avena para uso como fuentes de fibra" XII Seminario de Ciencia y Tecnología de Alimentos de América y el Caribe, Julio 2002. Asunción, Paraguay.
- Hurtado, M. L., Chiffelle, I., Figuerola, F., Estévez, A.M. y Asenjo, F. "Cáscara de cítricos como fuente de fibra dietaria: evaluación de algunas características químicas y funcionales". XII Seminario de Ciencia y Tecnología de Alimentos de América y el Caribe, Julio 2002. Asunción, Paraguay.
- Estévez, A.M., Escobar, B., y Véliz, N. "Características químicas y nutricionales de queques elaborados con harina de quinoa y lactosuero". XII Seminario de Ciencia y Tecnología de Alimentos de América y el Caribe, Julio 2002. Asunción, Paraguay.

- Escobar, B., Estévez, A.M. y Suckel, L. "Elaboración de "miel" de higo variedad Kadota obtenida por dos métodos de extracción" XII Seminario de Ciencia y Tecnología de Alimentos de América y el Caribe, Julio 2002. Asunción, Paraguay.
- Estévez, A.M., Escobar, B., y Castillo, E. "Extracción, rendimiento y propiedades funcionales de almidón de camote (*Ipomoea batata* L.(lam))". XII Seminario de Ciencia y Tecnología de Alimentos de América y el Caribe, Julio 2002. Asunción, Paraguay
- Escobar, B., Estévez, A.M. y Benucci, C. "Elaboración de un aderezo tipo salsa utilizando mucílago de algarrobo (*Prosopis chilensis* (Mol) Stuntz) como agente espesante". XII Seminario de Ciencia y Tecnología de Alimentos de América y el Caribe, Julio 2002. Asunción, Paraguay.
- Espinoza, S., Estévez, A.M., Sáenz, C, y Escobar, B. "Evaluación de la viscosidad de dispersiones de goma de algarrobo obtenida por dos métodos y estabilidad de las espumas formuladas". XII Seminario de Ciencia y Tecnología de Alimentos de América y el Caribe Julio 2002. Asunción, Paraguay
- Estévez, A.M., Escobar, B, y Garín, L. "Extracción y rendimiento de almidón de quínoa y amaranto" 2ª Jornadas Internacionales de Alimentos de Origen Agropecuario, Septiembre 2000, Mendoza, Argentina.
- Escobar, B., Estévez, A.M. y Garín, L. " Características funcionales de almidón de quínoa y amaranto" 2ª Jornadas Internacionales de Alimentos de Origen Agropecuario, Septiembre 2000, Mendoza, Argentina.
- Estévez, A.M., Sáenz, C.; Fontanot, M.; Araya, E.; Pak, N. "Análisis sensorial de galletas de avena con adición de harina de nopal rica en fibra dietética" XI Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Mayo 2000, Santiago, Chile.
- Hurtado. M.L.; Estévez, A.M. y Figuerola, F. "Efecto de coberturas comestibles de almidón de maíz sobre las características químicas y sensoriales de nueces almacenadas" XI Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Mayo 2000, Santiago, Chile.
- Cavieres, E., Guarda, A., Estévez, A.M., Negrete, C., Galotto, M.J. " Efecto del envasado con atmósfera modificada sobre las características físico-químicas de pan tipo marraqueta precocido" XI Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Mayo 2000, Santiago, Chile.
- Negrete, C.; Cavieres, E.; Galotto, M.J.; Estévez, A.M.; Guarda, A. " Análisis del perfil de temperaturas en función del tiempo de cocción en productos de panificación y su efecto en las propiedades físicas" XI Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Mayo 2000, Santiago, Chile.
- Estévez, A.M.; Mejía, J.; Escobar, B." Características físicas, químicas y sensoriales de yogur elaborado con leche de soya" XI Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Mayo 2000, Santiago, Chile.
- Estévez, A.M.; Véliz, N., Escobar, B. "Características físicas y sensoriales de queques elaborados con harina de quínoa y lactosuero" XI Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Mayo 2000, Santiago, Chile.
- Estévez, A.M.; Escobar, B.; Díaz, L. "Extracción y rendimiento de almidón de piñón y castaña" XI Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Mayo 2000, Santiago, Chile.
- Escobar, B.; Estévez, A.M.; Díaz, L. "Características funcionales de almidón de piñón y castaña" XI Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Mayo 2000 , Santiago, Chile.

- Hurtado, M.L.; Estévez, A.M. and Luchsinger, L. "Effect of starch edible coatings on the respiration rate evolution of walnut cv Vina" 4th International Conference on Postharvest Science. March 2000, Jerusalem, Israel.
- Hurtado, M.L.; Estévez, A.M. and Figuerola, F. "Chemical and sensorial characteristics of edible coated walnuts, stored during six months" 4th International Conference on Postharvest Science. March 2000, Jerusalem, Israel.
- Hurtado, M.L.; Estévez, A.M. and Barbosa-Cánovas, G. "Physical characterization of a potato starch edible coating used in walnut storage" 4th International Conference on Postharvest Science. March 2000, Jerusalem, Israel.
- Escobar, B.; Estévez, A.M.; Calderón, V y Araya, E. "Características sensoriales de higos en almíbar" Segundo Simposium Iberoamericano de Análisis Sensorial Octubre 1999, Ciudad de México, México.
- Fontanot, M.; Sáenz, C.; Araya, E. y Estévez, A.M. "Diseño de una pauta no estructurada para medir calidad sensorial en galletas de avena con adición de fibra dietética de nopal" Segundo Simposium Iberoamericano de Análisis Sensorial Octubre 1999, Ciudad de México, México.
- Botti C.; Estévez, A. M. y Escobar B. "Barras rellenas con pasta de higo negro criollo" IV Jornadas Internacionales de Bromatología, Abril 1999, Córdoba, Argentina
- Sáenz, C.; Estévez, A.M. and Stier, A. "Fruit leathers from kiwi and apple pulp" 4th International Symposium on Kiwifruit. Enero 1999, Santiago, Chile.
- Escobar, B. y Estévez, A. M. "Elaboración de una pasta de higo negro criollo (*Ficus carica*)" IX Congreso Latinoamericano de Horticultura, 30 Noviembre-3 Diciembre 1998 Santiago, Chile.
- Estévez, A. M., Sáenz, C. y Stier, A. "Caracterización física y sensorial de láminas deshidratadas de pulpa de kiwi y manzana". Jornadas Internacionales de Alimentos de Origen Agropecuario. 30 Septiembre-2 Octubre 1998 Mendoza, Argentina.
- Escobar, B., Estévez, A. M. y Fuentes, C. "Incorporación de harina de cotiledón de algarrobo en la elaboración de galletas". Jornadas Internacionales de Alimentos de Origen Agropecuario 30 Septiembre-2 Octubre 1998. Mendoza, Argentina.
- Estévez, A. M., Escobar, B., Zacarías, I. y Ramirez, L. "Caracterización y almacenamiento de un "snack" de maíz y garbanzos fritos". Jornadas Internacionales de Alimentos de Origen Agropecuario 30 Septiembre-2 Octubre 1998. Mendoza, Argentina.
- Estévez, A. M., Escobar, B. y Valenzuela, P. "Características físicas de galletas elaboradas con harina de trigo suplementadas con harina de quinoa". X Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 18-20 de Septiembre 1997. Buenos Aires, Argentina.
- Escobar, B., Estévez, A. M. y Valenzuela, P. "Caracterización química y sensorial de galletas elaboradas con harina de quinoa sometida a dos métodos de desamargado" X Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos 18-20 de Septiembre 1997. Buenos Aires, Argentina.
- Estévez, A. M., Escobar, B., König, H. y Hurtado, M.L. "Elaboración de un producto tipo "snack" tostado y salado de garbanzo cv Aurora-Inia". X Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 18-20 de Septiembre 1997 Buenos Aires, Argentina.
- Escobar, B., Estévez, A. M., König, H. y Hurtado, M.L. "Desarrollo de un "snack" de alto aporte calórico-proteico a partir de garbanzo cv Alfa-Inia". X Seminario Latinoamericano y

del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos., 18-20 de Septiembre 1997 Buenos Aires, Argentina.

-Estévez, A. M. and Galletti, L. "Postharvest storage of piñones from *Araucaria araucana* (Mol.) C.Koch) under controlled atmosphere conditions" International Controlled Atmosphere Research Conference. Julio 1997 Davis, California, Estados Unidos.

-Estévez, A. M., González; X. and Lizana, L. A. "Modified atmosphere storage of chestnut fruit". International Congress for Plastics in Agriculture. March 5-7 1997 Te-Aviv, Israel.

-Estévez, A. M., Galletti, L., Fichet, T. y Oteiza, E. "Almacenamiento de coquitos de palma chilena en atmósfera controlada" 47 Congreso Agronómico, Noviembre 1996, Santiago, Chile.

-Estévez, A. M., Lizana, L.A. y Gonzalez, M. X. "Effect of controlled atmosphere storage on chestnut quality" International Conference on Controlled Atmosphere and Fumigation in Stored Products" Abril 1996, Nicosia, Chipre.

-Escobar, B. Estévez, A. M. y Ramírez, L. "Elaboración de un Snack por fritura profunda de maíz amarillo" IX Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Marzo 1996, La Habana, Cuba.

-Civit, D. Escobar, B., Estévez, A. M. y Guzmán, E. "Estudio de almacenamiento de extruídos de mezclas de cereales y leguminosas" IX Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Marzo 1996, La Habana, Cuba.

-Civit, D., Estévez, A. M., Escobar, B. y Zacarías, I "Composición química y evaluación nutricional de extruídos de mezclas de cereales y leguminosas" IX Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Marzo 1996, La Habana, Cuba.

-Sáenz, C., Mecklenburg, P. Estévez, A. M. and Sepúlveda, E. "Natural liquid sweetener of cactus pear: obtention and characteristics". Third International Congress on Cactus Pear and Cochenille. Enero 1996, South Africa.

-Fichet, T., Vega, A. Castillo, E. y Estévez, A. M. "Características físicas y químicas de piñones de *Araucaria araucana* (Mol) C. Koch) en el último período de crecimiento" 46 Congreso Agronómico, Noviembre 1995, La Serena, Chile.

-Estévez, A. M., Galletti, L. y Rojas, I. "Aplicación de atmósfera modificada en la conservación de piñones de *Araucaria araucana* (Mol.) C. Koch)" 46 Congreso Agronómico, Noviembre 1995, La Serena, Chile.

• Publicaciones en revistas: 39, incluyendo:

- Estévez, A.M., Escobar, B., Zacarías, I y Hurtado, M.L. 2003 "Evaluación nutricional y almacenamiento acelerado de mezclas de frejol y maíz fritos". Archivos Latinoamericanos de Nutrición 53 (1): 70-73.

- Sáenz, C. Estévez, A.M., Espinoza, S. Matsuhiro, B., Escobar, B. y Sepúlveda, E. 2002. "Efecto de la concentración y el pH sobre la viscosidad de dispersiones de hidrocoloide de nopal" In: Memorias III Simposio Internacional sobre Flora Silvestre de Zonas Áridas: 152-154.

- Hurtado, M.L., Estévez, A.M. y Sáenz, C. 2002. "Separación mecánica de las semillas de algarrobo (*Prosopis chilensis* (Mol) Stuntz) desde la vaina" In: Memorias III Simposio Internacional sobre Flora Silvestre de Zonas Áridas: 278-281.

- Sáenz, C., Estévez, A.M. Fontanot, M. y Pak, N. 2002 "Oatmeal cookies enriched with nopal flour as dietary fiber source: physical and chemical characteristics" IV International Congress on Cactus Pear and Cochineal. Acta Horticulturae 581 (August): 275-278.

-Hurtado, M.L; Escobar, B y Estévez, A.M. 2001 "Mezclas legumbre/cereal por fritura profunda de maíz amarillo dentado y de tres cultivares de fréjol par consumo snack". Archivos Latinoamericanos de Nutrición 51 (3): 303-308.

-Hurtado, M.L, Estévez, A.M. y Escobar, B. 2001"Elaboración y caracterización de frejoles fritos tipo "snack" cultivar Pinto 114, Suave85 y Tórtola Inia" Archivos Latinoamericanos de Nutrición 51(2): 204-209.

- Hurtado. M.L.; **Estévez, A.M.** and Barbosa-Cánovas, G. 2001 "Physical characterization of a potato starch edible coating used in walnut storage" Proceedings of the 4th International Conference on Postharvest Science Vol 2 Acta Horticulturae 533 (June): 627-629

-Estévez, A.M. y Escobar, B. "Posibilidades agroindustriales para higos. 2000 In: Simposio Internacional "Cultivos Frutales para Zonas Aridas" Departamento de Producción Agrícola. Facultad de Ciencias Agronómicas. Universidad de Chile: 191-218.

-Estévez, A.M. , Escobar, B. y Ugarte, V. 2000. "Utilización de cotiledones de algarrobo (*Prosopis chilensis* (Mol) Stuntz) en la elaboración de barras de cereales" Archivos Latinoamericanos de Nutrición 50: 148-151

-Escobar, B., Estévez, A.M. y Guíñez M. A .2000 "Almacenamiento de barras de cereales elaboradas con cotiledones de algarrobo (*Prosopis chilensis* (Mol) Stuntz)." Archivos Latinoamericanos de Nutrición 50: 152-156.

-Estévez, A.M., Escobar, B., Tepper, A. y Castillo, E. 1998 "Almacenamiento y uso de antioxidantes en barras de cereales y maní". Archivos Latinoamericanos de Nutrición 48(2):160-164.

-Escobar, B., Estévez, A.M., Tepper, A. y Aguayo, M. 1998 "Características nutricionales de barras de cereales y maní". Archivos Latinoamericanos de Nutrición 48(2):156-159.

-Sáenz, C., Estévez, A.M., Sepúlveda, E. and Mecklenburg, P. 1998 "Cactus pear fruit: A new source for a natural sweetner". Plant Foods for Human Nutrition 52:141-149.

-Escobar, B. y Estévez, A.M. 1997 "Elaboración y almacenamiento de un snack de haba portuguesa" Alimentos 21 (3-4). 45-54.

-Estévez, A.M. and Galletti, L. 1997 "Postharvest storage of piñones from *Araucaria araucana* (Mol) C. Koch, under controlled atmosphere conditions". In: Kader, A. 7th International Controlled Atmosphere Research Conference Proceedings Volume 3: Fruits other than apples and pears: 185-189. Postharvest Horticulture Series N°17.

-Saénz, C. Mecklenburg, P., Estévez, A.M. and Sepúlveda, E. 1997 "Natural Liquid sweetner of cactus pear: obtention and characteristics" Acta Horticulturae 438: 135-138.

-Estévez, A.M. "Deterioro de la calidad de nueces en almacenamiento" 1995 Publicaciones. Misceláneas Agrícolas 42: 55-58. Universidad de Chile.

-Estévez, A. M.; Escobar, B.; Vásquez, M.; Castillo, E.; Araya, E. and Zacarias, I.1995. "Cereal and nut bars; nutritional quality and storage stability". Plant Foods for Human Nutrition 47: 309-317.

- Participación en cursos y conferencias: 42, incluyendo

- Estévez, A.M. "Elaboración de Snack por Extrusión" Primer Congreso de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Zona Central. Santiago, Septiembre 2002.

- Estévez, A.M. "Tendencias del consumo de "snack" Curso Perspectivas de la industria de snack Universidad de Chile, Sociedad Chilena de Tecnología de Alimentos. Santiago, Diciembre 2000

-Estévez, A.M. "Producción de "snack extruidos" Curso Perspectivas de la industria de snack Universidad de Chile, Sociedad Chilena de Tecnología de Alimentos. Santiago, Diciembre 2000

-Estévez, A.M. " Impacto nutricional del consumo de "snack" Universidad de Chile, Sociedad Chilena de Tecnología de Alimentos. Santiago, Diciembre 2000

-Estévez, A.M. " The use of discarded grapes for raisins" Postharvest Update Workshop. RONCO/ATUT/HEIA/UCD, Abril 2000. El Cairo, Egipto.

-Estévez, A.M. y Escobar, B. "Posibilidades agroindustriales para higos" Simposio Internacional: Cultivos frutales para zonas áridas. Facultad de Ciencias Agronómicas, Universidad de Chile, Abril 2000, Santiago, Chile.

-Estévez, A.M. "Fitatos y Taninos. Su influencia en la nutrición humana". Taller: Evaluación de factores antinutricionales (FAN) en alimentos vegetales procesados. Red Iberoamericana de Composición de Alimentos, Mayo, 2000 Santiago, Chile

-Estévez, A.M. "Tecnología de postcosecha de menestras" X Taller Latinoamericano de Postcosecha de Grano" INDDA/FAO. Lima, Perú, Mayo 1999

-Estévez, A.M. "Extracción y utilización de almidón en la industria de alimentos" IV Jornadas Internacionales de Bromatología, Abril 1999, Córdoba, Argentina.

-Estévez, A.M. "Desarrollo de alimentos de bajas calorías" IV Jornadas Internacionales de Bromatología, Abril 1999, Córdoba, Argentina.

-Estévez, A.M. "La investigación en agroindustria y postcosecha en Chile" FIA, Octubre 1999, Santiago, Chile.

Experiencia profesional

Consultor de instituciones gubernamentales

Consultor de PNUD.

Asesor de industria privada.

Sociedades científicas

- Sociedad Chilena de Tecnología de Alimentos.
- Sociedad Agronómica de Chile.
- Red Iberoamericana de Postcosecha (RITEP).

SANTIAGO, Mayo, 2004.

UNIVERSIDAD DE CHILE

Por cuanto D^{ña} María Estévez Alliende
ha rendido las pruebas prescritas por la Universidad para obtener
el título de Ingeniero Agrónomo
y ha sido en ellas aprobado con distinción
le otorgo este diploma en Santiago a veintidos de
Diciembre de mil novecientos veintea y tres

[Signature]
Rector

[Signature]
Firma del interesado

[Signature]
Prorector



THE REGENTS OF THE

University of California

ON THE NOMINATION OF THE
GRADUATE COUNCIL OF THE DAVIS DIVISION
HAVE CONFERRED UPON

ANAMARIA ESTEVEZ

THE DEGREE OF MASTER OF SCIENCE
IN FOOD SCIENCE

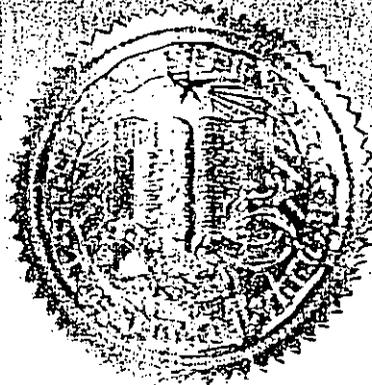
WITH ALL THE RIGHTS AND PRIVILEGES THERETO PERTAINING

GIVEN AT DAVIS

THIS ELEVENTH DAY OF DECEMBER IN THE YEAR
NINETEEN HUNDRED AND EIGHTY-TWO

Edmund G. Brown
GOVERNOR OF CALIFORNIA AND
PRESIDENT OF THE REGENTS

David S. Saxon
PRESIDENT OF THE UNIVERSITY



J. H. Meyer
CHANCELLOR AT DAVIS

Allen H. Mann
DEAN OF THE GRADUATE DIVISION
AT DAVIS



ANEXO 2:
PAUTA DE ANTECEDENTES RESUMIDA DE POSTULANTE

PAUTA DE ANTECEDENTES RESUMIDA

Antecedentes Personales

Nombre Completo	Ana María Estévez Alliende		
Rut			
Número de Pasaporte			
Fecha de Nacimiento			
Nacionalidad	Chilena		
Dirección Particular			
Fono Particular			
Fax Particular			
E-mail	aestevez@uchile.cl / fer55@mi.cl		
Género	Masculino	<input type="checkbox"/>	Femenino <input checked="" type="checkbox"/>
Banco y Número de cuenta corriente para depósito de fondos correspondientes			
Nombre y Teléfono de la persona a quien avisar en caso de emergencia	María Trinidad Figuerola Estévez Montserrat Figuerola Estévez		



Completar ambas secciones o sólo una de ellas, según corresponda

Actividad Profesional y/o Comercial (Actual)

Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece, RUT, tipo de Institución (pública o privada) dirección, fono, fax, e-mail, web, etc.	Facultad de Ciencias Agronómicas, Universidad de Chile 60.910.000-1. Universidad. Santa Rosa 11315 678 5753
Cargo	Vicedecano. Académico
Antigüedad	31 años
Resumen de las labores y responsabilidades a su cargo	Vicedecano: responsable de aspectos administrativos y de gestión de la Facultad. Académico: docencia de pre y postgrado e investigación en industrialización de granos y frutos secos
Otros antecedentes de interés	



ANEXO 3
CARTA COMPROMISO DE PARTICIPACIÓN Y
APORTES DEL POSTULANTE



**UNIVERSIDAD DE CHILE
FACULTAD DE CIENCIAS AGRONÓMICAS**

SANTIAGO, mayo 14 de 2004

Señora
MARGARITA D'ETIGNY
Directora Ejecutiva FIA
PRESENTE

Sra Directora:

Tengo el agrado de hacerle llegar una propuesta de apoyo del FIA para asistir al III International Chestnut Symposium que se efectuará entre el 20 y 23 de octubre de 2003 en Chaves, Portugal y para visitar los laboratorios de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Vigo en Orense a cargo del profesor Lorenzo Pastrana, quien trabaja en conservación y procesamiento de castañas.

La participación en este evento me permitirá que conocer los últimos avances científico-tecnológicos generados en los principales grupos de investigación del mundo en el área de la conservación y procesamiento de castañas y establecer vínculos de trabajo con dichos grupos.

Me comprometo, si la propuesta es aceptada, a realizar actividades de difusión de los conocimientos adquiridos y de los generados en actividades previas realizadas en el rubro.

Sin otro particular, le saluda atentamente,

Ana María Estevez
Profesor Asociado

c.c.: - Dirección de Extensión
- Archivo



ANEXO 4 **COTIZACIONES**

ZIP INTERNATIONAL LTDA.

ITINERARIO COTIZACION

ATT.SRTA MARIA SONIA COUSIÑO
 RUTA: SANTIAGO-LISBOA-SANTIAGO

1.- POSIBILIDAD		IBERIA			
DESDE	HACIA	VUELO	FECHA	SALE	LLEGA
SANTIAGO	MADRID*	IB6832	10 OCT	13.10	06.55+1
MADRID	LISBOA	IB 7656	11 OCT	08.25	08.30
LISBOA	MADRID*	IB3105	18 OCT	20.25	22.35
MADRID	SANTIAGO	IB 6833	18 OCT	23.45	08.25+1

NOTA: IB ES IBERIA-*PUNTO PARA CONECTAR-+1 LLEGADA AL DIA SIGUIENTE.

TARIFA MAS ECONOMICA.....US\$1.139 MAS TAX.....US\$ 73

RESTRICCIONES:MINIMO DE ESTADIA 6 DIAS Y MAXIMO UN MES,PASAJE NO TIENE DEVOLUCION, PERMITE CAMBIO DE FECHA CANCELANDO MULTA DE US\$ 150.

TARIFA SIGUIENTE.....US\$ 1.189 MAS TAX.....US\$ 73

2.- POSIBILIDAD		LAN CON IBERIA			
DESDE	HACIA	VUELO	FECHA	SALE	LLEGA
SANTIAGO	MADRID*	LA 7322	10 OCT	20.00	14.00+1
MADRID	LISBOA	IB 3102	11 OCT	16.05	16.15
LISBOA	MADRID*	IB 3105	18 OCT	20.25	22.35
MADRID	SANTIAGO	LA 7319	18 OCT	23.55	07.40+1

NOTA: LA ES LAN CHILE-IB IBERIA-*PUNTO PARA CONECTAR-+1 LLEGADA AL DIA SIGUIENTE

TARIFA MAS ECONOMICA.....US\$ 1124MAS TAX US\$ 73

TARIFA SIGUIENTE.....US\$ 1.200.....MAS TAX US\$ 73

RESTRICCIONES: MINIMO DE ESTADIA 6 DIAS Y MAXIMO UN MES,PASAJE NO TIENE DEVOLUCION, PERMITE CAMBIO DE FECHA CANCELANDO MULTA DE US\$ 150.

SALUDA MUY CORDIALMENTE,

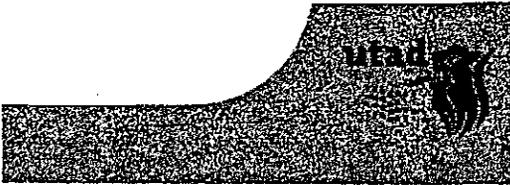
CELSA ZELLER

SANTIAGO, 12 DE MAYO 2004

GALERIA HOLIDAY INN CROWNE PLAZA – ALAMEDA 142 OFICINA 237

FONO: 380 07 93 – 380 07 94 / FAX: 638 26 98

E-MAIL: zipinter@adsl.tic.cl zipinter@hotmail.com



III INTERNATIONAL CHESTNUT CONGRESS
 Forte de S. Francisco, Vila Real, Portugal, 20-22, 2004

[Start](#) | [Meeting Site](#) | [Program](#) | [Sci. Committee](#) | [Fees](#) | [Travelling](#) | [Organisers](#) | [Documents](#)



Fees

Registration Fees

Please fill and return the enclosed registration form as soon as possible. Registration becomes valid only on receipt of your payment. As the capacity of the Forte S. Francisco Hotel Auditorium is limited, the maximum number of participants is set at 150. So, reply soon. All registrations, cancellations and alterations must be sent to the Congress Secretariat:

3rd International Chestnut Congress
 Soil Science Department
 Universidade de Tras-os-Montes e Alto Douro
 Qta. De Prados
 5000-911 Vila Real
 Portugal

Phone: (351) 259 350 209 / 203
 Fax: (351) 259 350 480
 e-mail: amartins@utad.pt

The registration fee includes:

For participants - attendance to all sessions, book of abstracts, 3 lunches, welcoming event, congress-dinner, excursion on Thursday 21st (transport and lunch), mid-morning and afternoon refreshments, one copy of the Acta Horticulturae publication and the benefits of 1 year's ISHS membership for non-members;

For accompanying persons - cultural event, gala-dinner, field trip on Thursday 21st (transport and lunch) and two-days commented tours.

	Received up to July 31, 2004 Euro (€)	Received after to July 31, 2004 Euro (€)
Participant		
All participants (standard)	390	460
ISHS member	350	420
Accompanying persons *		
Package fee	100	125
Lunches	75	75

*no participation in the scientific programme

Payment

Payments should be made in Euro (€), free of all bank charges, through bank transfer or credit card.
 For bank transfer, please remit the total amount to 3rd International Chestnut Congress, Banco Espirito Santo, UTAD.
 IBAN: **PT50 0007 0695 0006 2480 0006 4**; SWIFT: **BESCP TPL**, mentioning also your name and initials and send us a copy of your bank transfer receipt.
 For credit card, please indicate organisation, credit card number, expiration date and name of cardholder.

Confirmation

After receipt of the full amount, at the latest by October 10, 2004, we will confirm your registration by email or fax.

Cancellations

Cancellations and requests for refunds must be made in writing to the Secretariat.
 The Organising Committee will refund 90% of the registration fee if the cancellation is received before August 31, 2004. No refunds will be made for cancellations received after this date

Important Dates

Registration deadline
Abstracts deadline
Manuscripts for Acta Horticulturae
Reduced-fee registration deadline

April 30, 2004
April 30, 2004
September 30, 2004
July 31, 2004

© 2003, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

ANEXO 5
**CARTAS DE COMPROMISO DE APORTES DE LA ENTIDAD
PATROCINANTE O DE TERCEROS**