

GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

028

PROGRAMA DE FORMACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

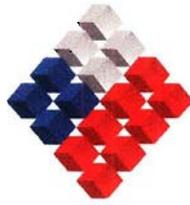


**PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS
POR VENTANILLA ABIERTA**



FORMULARIO

MARZO 2001



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

PROGRAMA DE FORMACION PARA LA INNOVACION AGRARIA

ENTRENAMIENTO EN LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD DE LECHE

OTOÑO DE 2001



PROGRAMA DE FORMACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

FOLIO DE
BASES

28

CÓDIGO
(uso interno)

F0-01-7-059

1.- ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA

NOMBRE DE LA PROPUESTA

Entrenamiento en Laboratorio de Control de Calidad de Leche.

LUGAR DE FORMACIÓN

País: España

Ciudad : Cantabria, Santander

TIPO O MODALIDAD DE FORMACION

Pasantía

AREA DE FORMACIÓN

Rubro: Calidad de Productos

Tema: Calidad de Leche

INSTITUCION O ENTIDAD RESPONSABLE QUE DICTA U ORGANIZA LA ACTIVIDAD DE FORMACIÓN A LA CUAL SE POSTULA

Nombre: Laboratorio Interprofesional Lechero de Cantabria

POSTULANTE INDIVIDUAL

Nombre: Paola Inés Fajardo Rossel.

RUT: 10.908.796 - 3

Dirección comercial: Santa Rosa 11.610 La Pintana

Dirección particular: Eyzaguirre 0566. San Bernardo

Fono: 541.72.23

Fax: 541.72.23 anexo 120

E-mail: pfajardo@platina.inia.cl

Firma

ENTIDAD PATROCINANTE (en caso que corresponda)

Nombre Entidad: Instituto de Investigaciones Agropecuarias CRI La Platina

RUT: 61.312.000 - 9

Dirección : Santa Rosa 11.610 LA Pintana

Fono: 541.72.23

Fax: 541.76.67

E-mail: jovalenz@platina.inia.cl

Representante Legal: Jorge Valenzuela B.

Nombre Entidad: Instituto de Investigaciones Agropecuarias CRI La Platina

RUT: 61.312.000 - 9

Dirección : Santa Rosa 11.610. La Pintana

Fono: 541 7223

Fax: 541 7667

E-mail: jovalenz@platina.inia.cl

Firma



ENTIDAD RESPONSABLE (Para propuestas grupales)

Nombre:

RUT:

Dirección comercial:

Dirección particular:

Fono:

Fax:

E- MAIL:

Firma

COORDINADOR DE LA PROPUESTA (Para propuestas grupales)

Nombre:

Cargo en la Entidad Responsable:

RUT

Dirección:

Fono:

Fax:

E-mail:

Firma

FECHA DE REALIZACION

Inicio: Sábado 13 de Octubre de 2001

Termino: Viernes 02 de Noviembre de 2001

COSTO TOTAL DE LA PROPUESTA

\$ 2.843.886

FINANCIAMIENTO SOLICITADO

\$ 1.918.277

67 %

FINANCIAMIENTO CONTRAPARTE

\$ 925.609

33 %



2. JUSTIFICACIÓN DE PARTICIPACIÓN EN LA PROPUESTA

El laboratorio de Calidad de Leche del INIA – CRI LA Platina, ha dedicado su labor en una década de vida a la investigación en calidad de leche cruda. Su accionar ha permitido determinar los efectos que produce la mastitis sobre la producción lechera. Fruto de esta labor se han publicado numerosos trabajos que constituyen las principales referencias nacionales sobre el tema. La creación del Laboratorio del CRI La Platina del INIA, ha sido el punto inicial para la difusión en el país de nuevas técnicas analíticas que permitieron el control masivo de parámetros tales como el recuento celular y determinación de sólidos totales (proteínas, lactosa y materia grasa) al disponer de modernos equipos dotados con tecnología FOSS.

Rápidamente surgieron otros laboratorios similares en el país como los de Cooprinsem, Carillanca, y Cafra que se abocaron al servicio en las principales zonas lecheras del país, permitiendo de paso la aplicación de nuevas pautas de pago de leche por calidad.

Por otra parte, el laboratorio a través de la prestación de servicios a colaborado en múltiples investigaciones realizadas por universidades estatales y privadas, dentro de ellas “ Descripción de la curva de producción y composición de la leche de oveja de raza Laxta en condiciones de confinamiento, criadas en la zona Central de Chile”, desarrollada por la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad de Chile en 1995 con financiamiento FIA. Adicionalmente este laboratorio presta servicios a terceros como productores privados, plantas elaboradoras de productos lácteos (SOPROLE S.A, QUILLAYES PETEROA LTDA, LOS FUNDOS, entre otros) e instituciones públicas (Fiscalía Nacional Económica). Dentro de las labores realizadas se contemplan cursos breves para pequeños productores, entrenamientos sobre temas de obtención de leche de buena calidad.

Las actividades de análisis e investigación de este Laboratorio han constituido el substrato sobre el cual se han desarrollado mis actividades laborales desde el período comprendido entre el egreso y práctica profesional hasta mi contratación definitiva en el INIA.

Durante mi permanencia en el Programa de Producción de Leche he tenido la oportunidad de colaborar en el desarrollo de variadas experiencias de investigación que han culminado en publicaciones en las cuales participo como coautor. (ver C.Vitae Anexo 8).

Actualmente mi labor en el Laboratorio abarca principalmente la realización de análisis, la entrega de información mediante medios electrónicos y la mantención de bases de información con fines de investigación y administrativos. Además de conformar equipo para la realización de los diferentes ensayos en ejecución.

Actualmente, el laboratorio desarrolla su accionar sin contar con la acreditación del INN. Las metas son obtener en el futuro próximo este status y luego optar a la acreditación de las normas internacionales ISO 9002.

Es importante señalar que la entidad en la cual se llevará a cabo la pasantía, realiza todo su trabajo bajo normas ISO 9002, las cuales regirán a futuro el funcionamiento de los laboratorios de referencia de nuestro país.



La implementación en Chile de nuevas pautas de pago por calidad de leche, que incorporan parámetros tales como recuento de células somáticas y proteína láctea, ha generado una gran demanda de información de parte de los productores lecheros al determinar éstos importantes diferencias de precios en el producto final (Litro de leche cruda) lo que muchas veces representan el margen de utilidad.

Los antecedentes que ha proporcionado el laboratorio de Leche del CRI La Platina permiten afirmar que: la producción de leche disminuye en vaquillas y vacas en forma cuadrática a razón de $-0,77 \times \text{RANGO} + 0,014 \times \text{RANGO}^2$ y $-0,79 \times \text{RANGO} + 0,092 \times \text{RANGO}^2$ kg. Día⁻¹, respectivamente, por cada incremento de una unidad de rango de células somáticas. Los componentes de la leche, ST, MG Y SNG, también se afectan negativamente en diferentes magnitudes, según se incrementa el rango celular. (Agricultura Técnica Vol.60. N°3. 200, pág 251 – 258).

Una de los principales objetivos es observar como se realizan las determinaciones antes mencionadas con un alto grado de precisión con lo cual se pretende disponer de una mejor base de conocimientos que permita satisfacer los requerimientos de los productores y de la industria láctea.

En relación a la obtención de muestras en los predios se observa en nuestro país una heterogeneidad de procedimientos, que indiscutiblemente afectan negativamente los resultados de los análisis y por añadidura el precio final del producto. Esta situación es especialmente relevante en los parámetros relacionados con recuento total de bacterias, materia grasa y en menor proporción proteína.. De acuerdo a la información de la literatura es fundamental obtener una muestra representativa y de alta calidad.

La información de análisis de leche proporcionada por el laboratorio de Cantabria, es incorporada en un sistema computacional que determina las bonificaciones de precio que deben experimentar las leches de los productores analizados. Este sistema es de extraordinario interés dado que entrega la responsabilidad a un ente neutral dándole absoluta transparencia al sistema de pago. Esta situación es uno de los puntos críticos en el sistema de pago por calidad en Chile.



3. OBJETIVOS DE LA PROPUESTA

3.1. GENERAL:

Ampliar los conocimientos sobre control de calidad de alimentos lácteos en una entidad que desarrolla su accionar bajo normas ISO 9002

3.2 ESPECÍFICOS:

Conocer la realidad internacional, en una entidad pionera en los sistemas de control de calidad de leche.

Conocer nuevas técnicas de control de leche cruda de recepción.

Obtener información sobre la obtención de muestras, bajo estándares de alta exigencia.

Obtener información sobre técnicas analíticas de referencia, según procedimientos ISO 9002

Obtener información sobre gestión del laboratorio y su relación con el sistema de pago por calidad.

Realizar entrenamiento de las técnicas analíticas bromatológicas y microbiológicas utilizadas, incorporándose para ello, en las líneas de análisis dentro de la rutina diaria del laboratorio.



4. A QUIÉN ESTÁ DIRIGIDA LA PROPUESTA

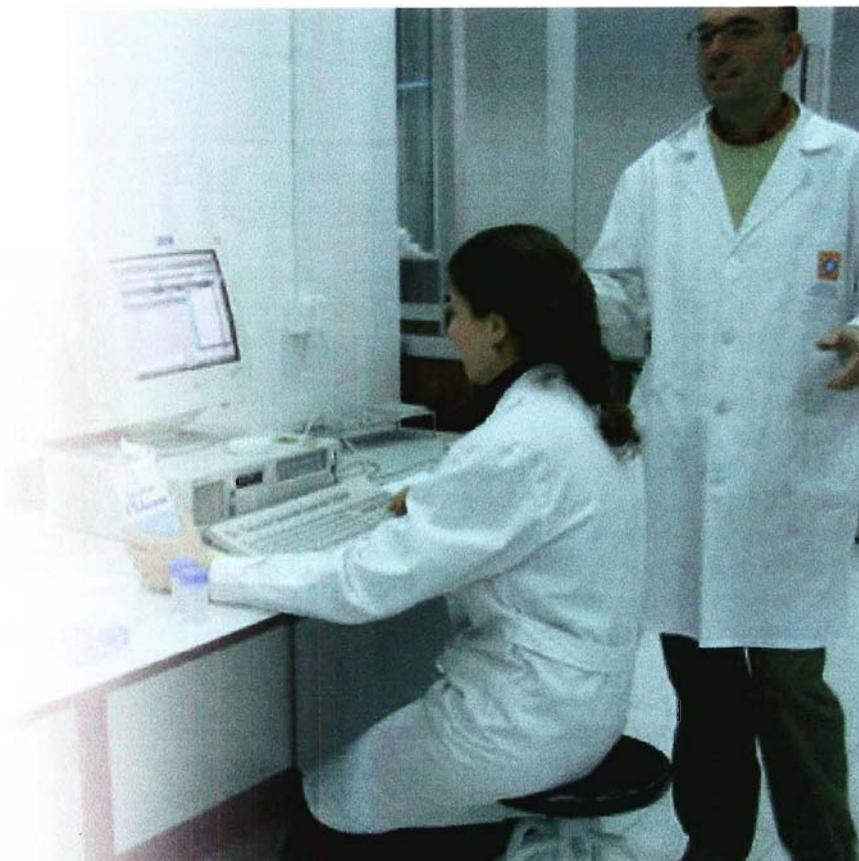
El entrenamiento solicitado está dirigido a profesionales, técnicos y académicos, que se desempeñan en el control de calidad de leche y derivados lácteos, así como también a profesionales que laboran en plantas lecheras, fundamentalmente en programas de control de calidad y gestión de estos centros, pudiendo pertenecer al ámbito privado ó público.

Es recomendable que quienes desarrollen el entrenamiento cuenten con una preparación previa de trabajo en un laboratorio de análisis físico, químico y microbiológico, de productos lácteos, así como tener un acabado conocimiento del instrumental de que dispone este centro de análisis.

5. ANTECEDENTES DE LA INSTITUCION QUE DICTA LA ACTIVIDAD DE FORMACIÓN (Adjuntar antecedentes adicionales en el Anexo N° 2)

El laboratorio Interprofesional Lechero de Cantabria (LILC) ubicado en la provincia de Santander, España, es una entidad sin fines de lucro, que se funda en 1990 como consecuencia del acuerdo entre industrias lácteas y sindicatos ganaderos. Su objetivo es la mejora de la calidad de la leche, la cual ha convertido a esta entidad en un foco de riqueza para Cantabria, ya que de las 12.000 explotaciones que gestiona, 7.000 son de fuera de esta región.

Este laboratorio Interprofesional Lechero está acreditado por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC), para la realización de análisis en leche y productos lácteos. Esta acreditación concede a los análisis de este laboratorio valor pericial legal a nivel internacional.





Este laboratorio ofrece los siguientes análisis en:

Leche cruda:

De vaca

De oveja

De cabra

Producto acabado

Leche pasteurizada

Leche UHT

Leche concentrada

Yogurt

Mantequilla

Queso

Nata

Suero

Agua





El laboratorio Interprofesional Lechero pone a disposición de los usuarios goteros, gradillas, frascos de boca ancha (precintables y con precinto), valijas de porexpan, etiquetas de código de barras y los servicios de una empresa de transporte urgente. Enviando los resultados por correo convencional e internet. (3).



José Álvarez Gancedo, Consejero Ganadero del Gobierno de Cantabria, señala que el LILC es “un instrumento de valor social y económico inestimable del progreso del sector y que se ha convertido en un instrumento imprescindible para el control del saneamiento ganadero, así como para la calidad sanitaria de la leche”.



Este laboratorio analiza 1 millón de muestras anualmente. Y además, de cumplir una labor de servicio de análisis a productores y plantas elaboradoras de productos lácteos, gestiona la actividad predial y participa activamente en el desarrollo de investigación sobre el tema, con lo cual genera una incalculable fuente de información científica y divulgativa (1), sin contar con una actividad analítica de excelencia en constante evolución. Por otro lado, maneja el pago de la leche, siendo este un ente independiente de productores y plantas.

Es destacable señalar, que en febrero de 1999, la Consejería Ganadera del Gobierno de Cantabria, concedió una subvención de 60,7 millones de pesetas, esta cifra corresponde al 52,7 % de los 116,7 millones de pesetas subvencionables, cifra que el laboratorio invirtió en la renovación de equipos informáticos y analíticos en los años 97 – 98. La inversión total de estos dos años ascendió a 140 millones de pesetas (2)

Con los antecedentes antes mencionados, es importante señalar que este nivel de excelencia solo es alcanzado con procedimientos bajo normativa ISO9002, la cual rige la totalidad de las funciones de la empresa, tales como, obtención, transporte, almacenamiento y análisis de muestras; manejo del personal; compra y almacenamiento de insumos; manejo y mantención de equipos; imprevistos, reclamos; gestión empresarial etc.

1: <http://www.exopol.com/general/circulares/01circ.html>

2: <http://www.afca.es/Noticias/1999/hemeroteca.htm>

3: <http://www.liic.es>

6. PROGRAMA DE ACTIVIDADES DE LA PROPUESTA

El primer día de estadía, esta destinado a la presentación y reconocimiento del Laboratorio Interprofesional de Cantabria, el objetivo que se persigue es tomar contacto con las diferentes áreas de trabajo como son recepción y distribución de muestras, sala de instrumental, sala de análisis químicos, sala de análisis microbiológicos, administración, informática, inspección, dirección y con el personal que allí trabaja. Además, obtención de la documentación que controla los procedimientos, operativos e instructivos técnicos de los equipos analíticos

En el segundo día, el trabajo se desarrollará en la sala de recepción y distribución de muestras, el objetivo de esta actividad es la instrucción del procedimiento que conduce esta sala, además de observar las soluciones que se dan a posibles eventualidades.

Desde los días 3° al 6°, el trabajo estará destinado al entrenamiento con equipamiento FOSSELECTRIC, como son Bactoscan y Combifoss. En este entrenamiento el objetivo es la instrucción del uso de estos equipos en el análisis de muestras en serie, por métodos electrónicos.

7° día, se desarrollará un trabajo de laboratorio específicamente en la detección de inhibidores, Robots multiuso, placas Br – Test. El objetivo que se persigue es la instrucción y práctica de los diferentes métodos utilizados para la detección de inhibidores en leche.

Desde el 8° a 10°, el trabajo se llevará a cabo en ensayos de laboratorios de confirmación de Br – Test y además del entrenamiento en ensayos químicos, tales como materia grasa, fosfatasa y proteína. El objetivo es reconocer, y practicar las técnicas de referencias utilizadas para la determinación de los distintos componentes de la leche.

Los días 11°, 12° y 13°, estarán destinados al entrenamiento en los distintos ensayos de microbiología de referencia. El objetivo de esta actividad es el conocimiento y práctica de los ensayos microbiológicos de referencia.

Día 14°, salida a terreno para realizar la recogida y transporte de muestras, el objetivo es tener una visión clara de cómo se toma una buen muestra y el mejor método para su transporte hasta el laboratorio.

15° día, salida a terreno con el inspector, es decir esta actividad tiene como objetivo conocer toda el área de influencia del laboratorio, y conocer en terreno las diferentes labores de campo.

Día 16°, entrenamiento en la elaboración de informes de ensayo, esta actividad tiene como objetivo conocer el procedimiento bajo ISO 9002, de la realización de los informes de laboratorios y su entrega ó distribución a los productores y plantas.

17°, este día estará destinado a realizar un resumen de todas las actividades desarrolladas en la pasantía. El objetivo es discutir las diferentes etapas de la pasantía y la posible aplicación del conocimiento en Chile.



6.1 CARTA O CERTIFICADO DE ACEPTACION DEL POSTULANTE © GRUPO A LA ACTIVIDAD DE FORMACIÓN (Anexar)

Se adjunta anexo N°3.



7. RESULTADOS E IMPACTOS ESPERADOS

El entrenamiento solicitado contribuirá a mi formación profesional, dado que aprenderé técnicas referenciales microbiológicas bajo normativa ISO9002, no consideradas en las actuales pautas de pago por calidad de la leche imperantes en Chile, por otro, lado aprenderé técnicas diagnósticas de una serie de enfermedades de animales productores de leche, sistemas de identificación de leches en un queso, análisis físico – químico en productos lácteos, la gestión de este tipo de centro, desde la obtención, almacenamiento y transporte de muestras, compra de insumos, análisis, calificación del personal, comercialización de la leche, control de equipos, calibración de estos, auditoria interna, etc., con el objetivo de poder relacionar todas estas acciones para la obtención de un servicio calificado por ISO 9002 y con la consiguiente transparencia en el proceso de pago por calidad de estos productos.

Los conocimientos adquiridos deberán darse a conocer a todos los actores involucrados en el mercado de los productos lácteos, de tal forma de crear conciencia de la necesidad de contar con un sistema de mayor exigencia y de credibilidad entre los entes involucrados, sistemas que no solo beneficiará en forma económica al país, sino que además, permitirá que la población pueda optar a productos de mayor calidad.

Las implicancias y proyecciones de mi pasantía en el laboratorio Interprofesional de Cantabria tiene beneficios para el ámbito nacional, dado que aprenderé un sistema de mayor exigencia en la calificación de la leche, que sin duda, en el marco de la globalización de los mercados, nos veremos obligados a implementar en el futuro próximo. Esto reportará enormes beneficios a los productores, a las plantas lecheras, a los consumidores y al mercado en general, pues se dispondrá de una metodología de alta sofisticación que permitirá dar mayor transparencia al mercado de los productos lácteos.



8. COMPROMISO DE TRANSFERENCIA

Una de las vías de difusión del aprendizaje y observación, producto del desarrollo del entrenamiento y de la obtención de material bibliográfico, de la pasantía, será la elaboración de un manual de procedimientos desde la obtención, almacenamiento y transporte de muestras, recepción de estas, análisis a realizar, elaboración de informes, y comercialización de la leche, bajo la normalización ISO9002. Este manual deberá ser difundido a productores grandes y pequeños, plantas elaboradoras de productos lácteos, laboratorio de servicio de análisis, profesionales del agro e investigadores relacionados con el sector lácteo. La entrega de este documento se estima que se producirá el día 4 de enero de 2002. La forma de distribución de este manual será por medio del Departamento de Comunicaciones del CRI La Platina, a cargo del Señor Patricio Trebilcock. Otro medio de distribución a utilizar será la Red Tecnológica de INIA, la cual abarca un número de 3.448 productores de bovinos.

Por otro lado, se considera la realización de dos charlas divulgativas de la observación del sistema de mercado bajo normativa ISO 9002, imperante en Europa, estas estarán destinadas a dos grupos de productores:

1° Charla: grandes y medianos productores lecheros; esta charla se realizará a los productores y profesionales de apoyo de la Cooperativa Agrícola y Lechera Casablanca Ltda.

Fecha: Enero. 28.2002

Lugar: Salón de reuniones, Cooperativa Agrícola y Lechera Casablanca Ltda.

Dirección: Portales 90, Casablanca.

2° Charla: pequeños productores lecheros: esta charla se desarrollará en la provincia de Melipilla, asociaciones de MELILACT y UFOCO, quienes en su conjunto agrupan aproximadamente a 120 pequeños productores de la zona, y a los profesionales asesores de dichos centros.

Fecha: Febrero.04.2002.

Lugar: Salón de reuniones, empresa asesora MELILAC S.A.

Dirección: Merced 912, Melipilla

Además, se maximizarán los esfuerzos para hacer extensiva la información a otros grupos de productores, especialmente asociados en cooperativas en VI y VIII región.

Los temas contenidos en las charlas serán:

Factores que inciden en la determinación de la calidad láctea.

Obtención de muestras de leche en terreno.

Transporte de las muestras obtenidas.

Recepción y análisis de rutina de las muestras.

Análisis específicos de muestras especiales.

Elaboración y entrega de informes.

Pautas de pago y formas de pago de la leche.

Gestión del laboratorio en los predios.



9.- PARTICIPANTES A LA ACTIVIDAD DE FORMACIÓN (Adjuntar *c. vitae* de acuerdo a pauta adjunta, según Anexo 7)

NOMBRE	RUT	FONO	DIRECCIÓN POSTAL	REGIÓN	LUGAR DE TRABAJO	ACTIVIDAD PRINCIPAL	FIRMA
1. Paola Inés Fajardo Rossel	10.908.796-3	5417223	443 correo 3, Santiago	R.M.	Instituto de Investigaciones Agropecuarias, Centro Regional de Investigación La Platina.	Ayudante de Investigación, Programa de Producción de Leche. Encargada del Laboratorio de Calidad de Leche del CRI La Platina.	
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							

10.- ITINERARIO PROPUESTO			
FECHA (Día-mes-año)	ACTIVIDAD	OBJETIVO	LUGAR
15-10-01	Presentación y reconocimiento del Laboratorio Interprofesional de Cantabria (LILC)	Tomar contacto con las diferentes áreas de trabajo y el personal. Obtención de los manuales de procedimientos del laboratorio	Laboratorio Interprofesional Lechero de Cantabria
16-10-01	Trabajo en sala de recepción y distribución de muestras	Instrucción del procedimiento que conduce esta sala, y observar las medidas correctivas en caso de imprevistos	Laboratorio Interprofesional Lechero de Cantabria
17-10-01	Trabajo de laboratorio en análisis electrónicos con equipamiento FOOSELECTRIC	Instrucción del uso de equipos Bactoscan y Combifoss, en el análisis de muestras en serie	Laboratorio Interprofesional Lechero de Cantabria
18-10-01	Trabajo en laboratorio de análisis electrónicos con equipamiento FOOSELECTRIC	Instrucción del uso de equipos Bactoscan y Combifoss, en el análisis de muestras en serie	Laboratorio Interprofesional Lechero de Cantabria
19-10-01	Trabajo en laboratorio de análisis electrónicos con equipamiento FOOSELECTRIC	Instrucción del uso de equipos Bactoscan y Combifoss, en el análisis de muestras en serie	Laboratorio Interprofesional Lechero de Cantabria
22-10-01	Trabajo en laboratorio de análisis electrónicos con equipamiento FOOSELECTRIC	Instrucción del uso de equipos Bactoscan y Combifoss, en el análisis de muestras en serie	Laboratorio Interprofesional Lechero de Cantabria
23-10-01	Trabajo en laboratorio de análisis de detección de inhibidores en leche	Instrucción práctica de los diferentes métodos utilizados para la detección de inhibidores en leche	Laboratorio Interprofesional Lechero de Cantabria

24-10-01	Trabajo en laboratorio de confirmación de análisis de detección de inhibidores	Instructivo práctico de la ejecución de análisis de confirmación de inhibidores	Laboratorio Interprofesional Lechero de Cantabria
25-10-01	Trabajo de laboratorio de ensayos bromatológicos	Practicar técnicas referenciales utilizadas en la determinación de los distintos componentes de la leche y productos lácteos	Laboratorio Interprofesional Lechero de Cantabria
26-10-01	Trabajo de laboratorio de ensayos bromatológicos	Practicar técnicas referenciales utilizadas en la determinación de los distintos componentes de la leche y productos lácteos	Laboratorio Interprofesional Lechero de Cantabria
29-10-01	Trabajo en laboratorio de ensayos referenciales microbiológicos en leche y productos lácteos	Entrenamiento de técnicas referenciales microbiológicas en leche y productos lácteos	Laboratorio Interprofesional Lechero de Cantabria
30-10-01	Trabajo en laboratorio s de ensayos referenciales microbiológicos en leche y productos lácteos	Entrenamiento de técnicas referenciales microbiológicas en leche y productos lácteos	Laboratorio Interprofesional Lechero de Cantabria
31-10-01	Trabajo en laboratorio s de ensayos referenciales microbiológicos en leche y productos lácteos	Entrenamiento de técnicas referenciales microbiológicas en leche y productos lácteos	Laboratorio Interprofesional Lechero de Cantabria
01-11-01	Salida a terreno, para la recolección de muestras y transporte de estas al laboratorio	Conocer técnicas de recolección y transporte de muestras, bajo los procedimientos establecidos y probados	Provincia de Cantabria
02-11-01	Salida a terreno con el inspector	Conocer el área de influencia del laboratorio	Provincia de Cantabria



02-11-01	Trabajo en oficina de informática, para la elaboración de informes y su distribución	Conocer los procedimientos de la elaboración y distribución de informes de análisis bajo ISO9002	Provincia de Cantabria17
02-11-01	Reunión de trabajo	Resumir las actividades desarrolladas en la pasantía y aclarar posibles dudas.	Laboratorio Interprofesional Lechero de Cantabria

11.- COSTOS TOTALES Y ESTRUCTURA DE FINANCIAMIENTO DE LA PROPUESTA (EN PESOS)

ÍTEM	COSTO TOTAL	APORTE PROPIO	APORTE SOLICITADO	Número de cotización adjunta (según Anexo 5)
Pasajes aéreos internacionales	722.766		722.766	
Pasajes aéreos nacionales				
Tasas de embarque	22.787		22.787	
Seguro de viaje	85.278		85.278	
Pasajes terrestres internacionales				
Pasajes terrestres nacionales				
Alojamiento	430.160	430.160		Anexo 5, Cot. N°2: Valor promedio
Viático Alimentación y Movilización	331.000	331.000		Estimación
Matrícula o costo de la actividad de formación	1.045.298		1.045.298	Anexo 5, Cot. N° 3
Materiales de trabajos y libros				
Material de difusión	100.000	100.000		Anexo 5, Cot. N°4
Gastos emisión de garantía	22.301	22.301		
Imprevistos 3%	84.296	42.148	42.148	Estimación sobre valor total de ítems anteriores.
TOTAL	2.843.886	925.609	1.918.277	



11.1. PROCEDENCIA DEL APORTE DE CONTRAPARTE (EN PESOS)

ÍTEM	APORTE ENTIDAD RESPONSABLE	APORTE DIRECTO DE LOS PARTICIPANTES	APORTE OTRA PROCEDENCIA (ESPECIFICAR)	APORTE TOTAL DE CONTRAPARTE
Pasajes aéreos internacionales				
Pasajes aéreos nacionales				
Tasas de embarque				
Seguro de viaje				
Pasajes terrestres internacionales				
Pasajes terrestres nacionales				
Alojamiento	498.080			498.080
Viático Alimentación y Movilización	364.100			364.100
Matrícula o costo de la actividad de formación				
Materiales de trabajos				
Material de difusión				
Gastos emisión de garantía				
Imprevistos	10.078			10.078
TOTAL	872.258			872.258



11.2 DETALLE DEL CALCULO DE LOS COSTOS

Base Cálculo:

US\$ 1: \$662
US\$ 1: 190 pesetas

Permanencia Total: 22 días
Permanencia Total Pasantía: 19 días, cancelación al LILC solo días hábiles (15 días)
Permanencia Estudio Mercado de Cecinas: 3 días

ITEMES

1. Pasajes aéreos:

US\$ 1.187 * \$662= \$785.794

2. Tasa de Embarque

US\$ 32 * \$662= \$21.184

3. Seguro

US\$ 112 * \$ 662 = \$74.144

4. Alojamiento

6.500 pesetas * US\$ 1 =34,2 US\$
190 pesetas

34,2 US\$ * \$ 662 = \$ 22.640

\$ 22.640 * 22 días = \$ 498.080 \$498.080

5. Viáticos de Alimentación

4.750 pesetas * US\$1 = US\$ 25
190 pesetas

25 US\$ * \$662 = \$ 16.550

\$ 16.550 * 22 días = \$ 364.100 \$364.100

obs: se consideran tres comidas diarias



**ANEXO 1:
ANTECEDENTES DEL POSTULANTE O COORDINADOR DE LA
PROPUESTA**



PAUTA DE CURRICULUM VITAE RESUMIDO

ANTECEDENTES PERSONALES

Nombre completo	Paola Inés Fajardo Rossel
RUT	10.908.796 - 3
Fecha de Nacimiento	8 de marzo de 1970
Nacionalidad	Chilena
Dirección particular	Eyzaguirre 0566 San Bernardo
Fono particular	443.96.11
Fax particular	-----
Dirección comercial	Santa Rosa 11.610 La Pintana
Fono y Fax comercial	541.72.23 y 541.76.67
Nombre y teléfono de la persona a quien avisar en caso de emergencia	Berta Rossel Labbé, 443.96.11 ó 09 - 326.41.94

ESTUDIOS

Educación básica	Colegio Inglés Isaac Newton
Educación media	Colegio Inglés Isaac Newton
Educación técnica	Universidad de Santiago de Chile
Educación profesional	Universidad de Santiago de Chile
Estudios de post grado	-----



Completar ambas secciones o sólo una de ellas, según corresponda

EXPERIENCIA PROFESIONAL Y/O COMERCIAL	
Nombre y RUT de la Institución o Empresa a la que pertenece	Instituto de Investigaciones Agropecuarias CRI La Platina. 61.312.000 - 9
Cargo	Encargada del Laboratorio de Calidad de Leche CRI La Platina
Antigüedad	10 años
Resumen de las labores y responsabilidades a su cargo	Dentro de las actividades que desarrollo en el laboratorio se encuentran el análisis de muestras de leche fresca ovina, caprina y ovina; elaboración de informes, todas estas enmarcadas dentro de servicios o apoyo a la investigación de instituciones públicas y privadas. Por otro lado me desempeño como ayudante de investigación del Centro Lechero Humán.
Otros antecedentes de interés	Participación como coinvestigador en el proyecto "Industrialización de especies alternativas: un camino a la diversificación de la producción pecuaria nacional", además de desarrollar una actividad académica en la Universidad Santo Tomás hace dos años, en la carrera de Ingeniería Ejecución Agropecuaria en su 8º semestre.
EXPERIENCIA COMO AGRICULTOR	
Tipo de Agricultor (pequeño, mediano o grande)	
Nombre de la propiedad en la cual trabaja	
Cargo (dueño, administrador, etc.)	
Superficie Total y Superficie Regada	
Ubicación (detallada)	



Rubros a los que se dedica (incluir desde cuando se trabaja en cada rubro) y niveles de producción en el rubro de interés	
Resumen de sus actividades	
Organizaciones (campesinas, gremiales o empresariales) a las que pertenece y cargo, si lo ocupa	
Descripción de la principal fuente de ingreso	
Objetivos personales de la actividad de formación	



Otros antecedentes

ANEXO 2
ANTECEDENTES DE LA INSTITUCION QUE EFECTUA O DICTA LA
ACTIVIDAD DE FORMACIÓN

ANEXO 2. ANTECEDENTE DE LA INSTITUCIÓN QUE EFECTUA O DICTA LA ACTIVIDAD DE FORMACIÓN.

NOMBRE: Laboratorio Interprofesional Lechero de Cantabria

DIRECCIÓN: C/ Peña Veja s/nº. 39011 - Santander, España.

FONO: (942) 32.17.20

FAX: (942) 32.17.56

E-MAIL: labcan@lilc.es

REPRESENTANTE LEGAL: Juan Moragas Encuentra, Director - Gerente.

PAGINA WEB: WWW.LILC.ES



ANEXO 3
CARTA O CERTIFICADO DE ACEPTACION DEL POSTULANTE O
GRUPO A LA ACTIVIDAD DE FORMACIÓN

LABORATORIO INTERPROFESIONAL
LECHERO DE CANTABRIA
C / Peña Vejo s/nº
39011 -- SANTANDER (ESPAÑA)
TEL: (942) 32 17 20 / FAX: (942) 32 17 56
E - mail : labcan@lilc.es

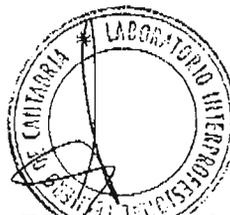
Instituto de Investigaciones Agropecuarias
Centro Regional de Investigación La Platina
Sta. Rosa, 11610, Parad. 33
La Pintada - Casilla 439/3
Santiago de Chile
Fax: 00-56-2-5417667
ATT.: SR. CARLOS PEDRAZA

Santander, 19 de Julio de 2001

Muy Sr. Nuestro:

Adjunto remito el documento solicitado.

Atentamente.



Fdo.: DPTO. ADMON.

P.O.

Anexo: Documento mencionado

LABORATORIO INTERPROFESIONAL
LECHERO DE CANTABRIA
C / Peña Vejo s/nº
39011 - SANTANDER (ESPAÑA)
TF.: (942) 32 17 20 / FAX: (942) 32 17 56
E - mail : labcan@lile.es

FLA
(Fundación para la Innovación Agraria)
(Chile)

D. JUAN MORAGAS ENCUESTRA, Director-Gerente del LILC, con D.N.I. 37.669.226-X,
expide el presente documento como

ACEPTACION FORMAL a la estancia de la Srta. **PAOLA FAJARDO ROSSEL**, Ingeniero
en Alimentos del Laboratorio de Control de Calidad de leche del CRI la Platina del INIA Chile,
según el programa indicado en nuestra carta del pasado 22 de Junio de 2001.

Inicio: Lunes día 15 de Octubre/01

Final: Viernes día 02 de Noviembre/01

Lo que firmo en Santander el trece de julio de 2001.



Fdo.: JUAN MORAGAS ENCUESTRA
DIRECTOR-GERENTE



ANEXO 4
ANTECEDENTES CURRICULARES Y/O
CONTENIDOS DE LA ACTIVIDAD DE FORMACIÓN

LABORATORIO INTERPROFESIONAL
LECHERO DE CANTABRIA
C/ Peña Vejo s/n
39011 – SANTANDER (ESPAÑA)
TF.: (942) 32 17 20 / FAX: (942) 32 17 30
E – mail : labcan@lilc.es

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS
CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION LA PLATINA
SANTA ROSA 11610, PARAD. 33, LA PINTADA

Fax: 00-56-2-5417667

Att. Sr. Carlos Pedraza

Santander, 22 de Junio de 2001

Estimado Amigo:

Enciso a indicarte las cuestiones que me planteas, respecto a la estancia de la Srta. Paola Fajardo Ressel.

Horario de Trabajo: En el turno que le corresponda (De 7:00 h a 14:00 h. de 14:00 a 22:00h, de 10:00 a 22:00 h., de 6:00 a 14:00 h.)

Distribución tiempo y tareas:

1º Día:

-Entrega de documentación (Procedimientos Generales, Operativos e Instrucciones Técnicas Bactoscan 8000, Bactoscan FC, Combifoss 4400, Combifoss 5500, Br-Test)

- Toma de contacto general con las diferentes áreas del Laboratorio: Recepción y distribución de muestras, sala de instrumental, sala de análisis químicos manuales, sala de análisis microbiológicos manuales, administración, informática, inspección y dirección)

Horario: 9:30 a 14:00 horas

LABORATORIO INTERPROFESIONAL
LECHERO DE CANTABRIA
C / Peña Vejo s/nº
39011 – SANTANDER (ESPAÑA)
TF.: (942) 32 17 20 / FAX: (942) 32 17 56
E – mail : labcan@lile.es

1º Día:

-Recepción y distribución de muestras

Horario: 7:00 a 14:00 horas.

3º y 4º - Día:

Bactoscans

Horario: 6:30 a 14:50 h. (*) ó 14:00 a 22:00 h.

5º y 6º Día:

Combifoss

Horario: 7:00 a 15:00 h. (*) ó de 14:00 a 22:00 h.

7º. Día

Inhibidores, Robots multiuso, placas Br-Test.

Horario: 7:00 a 15:00 h.

LABORATORIO INTERPROFESIONAL
LECHERO DE CANTABRIA
C / Peña Vejo s/nº
39011 – SANTANDER (ESPAÑA)
TF.: (942) 32 17 20 ; FAX: (942) 32 17 56
E – mail labcan@lifc.es

8º, 9º v 10º Día

Confirmación Br-Test y ensayos químicos (grasa, proteína, fosfatasa, etc...)

Horario: 7:00 a 15:00 h.

11º, 12º v 13º Día

Microbiología manuales (antibiogramas, listeria, salmonella, etc...)

Horario: 7:00 a 15:00 h.

14º Día

Recogida de muestras

Horario: 11:00 a 22:00 h.

15º Día:

Salida al campo con el inspector.

Horario: 6:00 a

LABORATORIO INTERPROFESIONAL
LECHERO DE CANTABRIA
C / Peña Vejo s/nº
39011 - SANTANDER (ESPAÑA)
TF : (942) 32 17 20 / FAX: (942) 32 17 36
E - mail : labcan@lilc.es

16º Día:

Informes de ensayo

17º Día:

Visión general resumen

NOTA: Los dos días que nos salimos de los 15 días lectivos se ajustará de forma que quede todo en 15 días.

** La propia persona podrá modificar el programa sobre la marcha.

** El objetivo es que esté el mayor tiempo posible al lado de sus compañeros y cuando haya cualquier incidencia, avería, etc... pueda ver cómo se va solucionando.

** Para darse una idea del período que nosotros estimamos para realizar la cualificación de una persona en varias técnicas (por ejemplo Bactoscan, Combifoss) no baja del mes, por lo tanto aquí lo que se trata es de tener unos conocimientos iniciales y llevarse una documentación escrita de lo que se está realizando en la práctica.

Pensamos que en estos 15 días lectivos esta persona puede salir con unos conocimientos base de gran utilidad para el laboratorio que quieren montar.

Para un período tan largo de tiempo (3 semanas) nos convendría que viniese una vez todo el personal haya disfrutado del período de vacaciones, a partir del 1º de Octubre '01.

Esperando vuestras noticias, recibe un cordial saludo.


Fdo.: JUAN MORAGAS ENCUENTRA
Director-Gerente

LABORATORIO INTERPROFESIONAL**LECHERO DE CANTABRIA**

Anexo en Rev.: 0 Fecha: 19-10-00

Proc.: LB-G-051

**ANEXO XIV. "LISTADO DE PROCEDIMIENTOS E INSTRUCCIONES EN VIGOR"
RG-051-14**

CODIGO	NOMBRE	REV.	FECHA
LB-G-011	Revisión del sistema de calidad por parte de la dirección	2	17-06-97
LB-G-031	Revisión de los contratos	3	30-06-97
LB-G-051	Control de la documentación	14	19-10-00
LB-G-061	Evaluación de proveedores y subcontratistas	5	22-06-00
LB-G-062	Gestión de Compras	4	10-07-97
LB-G-071	Control de los productos suministrados por los clientes	3	08-06-99
LB-G-081	Identificación y trazabilidad de los productos	5	21-06-01
LB-G-101	Control de recepción de productos y servicios	4	11-07-97
LB-G-111	Control de los equipos de inspección, medición, ensayo	9	28-06-00
LB-G-131	Control de nos conformidades	7	01-02-00
LB-G-141	Acciones correctoras y preventivas	6	29-09-99
LB-G-151	Manipulación, almacenamiento y entrega de los resultados de los análisis	10	21-06-01
LB-G-161	Gestión de los registros de calidad	5	09-06-99
LB-G-171	Auditorías Internas	3	14-07-97
LB-G-181	Formación y cualificación del personal	6	19-10-00
LB-O-01	Tratamiento de recepción de muestras	12	27-09-00
LB-O-02	Distribución y clasificación de muestras para análisis	7	27-09-99
LB-O-03	Análisis estándar	7	05-01-00
LB-O-04	Análisis de muestras para control lechero	1	30-09-97
LB-O-05	Distribución del material para la recogida de muestras de los clientes	0	07-06-99
LB-O-06	Servicio del laboratorio a los clientes	5	04-09-00
LB-O-08	Muestras destinadas a análisis especiales	6	26-02-01
LB-O-09	Elaboración de patrones	7	11-02-00
LB-O-10	Reclamación de los clientes	3	21-12-98
LB-O-11	Cómo realizar procedimientos	1	30-06-97

LABORATORIO INTERPROFESIONAL**LECHERO DE CANTABRIA**

Anexo en Rev.: 0 Fecha: 19-10-00

Proc.: LB-G-051

CODIGO	NOMBRE	REV.	FECHA
LB-I-27	Campana flujo laminar	2	26-01-00
LB-I-28	Control de calidad de medios de cultivo	3	06-09-00
LB-I-29	Electroforesis: Detección de mezclas de leche en queso	1	18-09-97
LB-I-30	Enterobacterias	1	18-09-97
LB-I-31	Recuento en placa de microorganismos psicótrofos	5	06-09-00
LB-I-32	Termoresistentes	1	18-09-97
LB-I-33	Listeria	0	18-09-97
LB-I-34	Investigación de Salmonella	4	06-09-00
LB-I-35	Identificación de gérmenes y antibiogramas	1	08-06-99
LB-I-36	Urea	0	18-09-97
LB-I-37	Combifoss 5000	4	12-03-01
LB-I-38	U.F.C. / ml. – Bactoscan 8.000 S	2	13-05-98
LB-I-39	Control de estufas	1	09-05-00
LB-I-40	Phmetro	1	27-11-98
LB-I-41	Patrones para el Bactoscan	0	04-02-98
LB-I-42	Recuento de células somáticas por el método de recuento electrónico de partículas	0	13-05-98
LB-I-43	Determinación del contenido en materia grasa, lactosa y proteína en leche por IR.	2	12-03-01
LB-I-44	Recuento en placa e identificación de Staphylococcus Coagulasa positivo	4	06-09-00
LB-I-45	Destiladores analizadores	0	29-06-98
LB-I-46	Digestores	0	25-06-98
LB-I-47	Rotavapor	0	26-06-98
LB-I-48	Autoclaves	1	26-01-00
LB-I-49	U.P.S.	0	06-08-98
LB-I-50	Lector de microplacas	3	29-06-98
LB-I-51	Recuento de Escherichia Coli β -Glucuronidasa + (Petrifilm)	3	06-09-00
LB-I-52	Recuento de coliformes en petrifilm	2	17-12-99
LB-I-53	Recuento de microorganismos aerobios mesófilos (petrifilm)	2	17-12-99
LB-I-54	Inhibidores: Preparación de placas de Br-Test	2	17-12-99

**LABORATORIO INTERPROFESIONAL
LECHERO DE CANTABRIA**
Anexo en Rev.: 0 Fecha: 19-10-00
Proc.: LB-G-051

CODIGO	NOMBRE	REV.	FECHA
LB-O-12	Cálculo de incertidumbres	0	30-09-97
LB-O-13	Sistema informático	3	21-06-01
LB-I-01	Conservantes: Azidol y Ercriopol	1	18-09-97
LB-I-02	Inhibidores-Br Test y confirmación	9	09-11-00
LB-I-03	Electroforesis	1	18-09-97
LB-I-04	U.F.C. / ml. – Bactoscan 8000	2	13-05-98
LB-I-05	U.F.C. / ml. – Bactoscan FC	3	09-04-99
LB-I-06	Combifoss S.4000	5	12-03-01
LB-I-07	Combifoss 360	2	13-05-98
LB-I-08	Crioscopios	2	13-05-98
LB-I-09	Saneamiento: "I.B.R." (Técnica Elisa)	1	18-09-97
LB-I-10	Saneamiento: "B.V.D." (Técnica Elisa)	1	18-09-97
LB-I-11	Saneamiento: "Brucelosis" (Técnica Elisa)	1	18-09-97
LB-I-12	Saneamiento: "Leucosis" (Técnica Elisa)	1	18-09-97
LB-I-13	Esporas butíricas	1	18-09-97
LB-I-14	U.F.C. / ml. – Leche pasteurizada	1	18-09-97
LB-I-15	Coliformes	1	18-09-97
LB-I-16	Equipo de agua	2	10-09-99
LB-I-17	Recuento en placa de microorganismos aerobios mesófilos	5	17-12-99
LB-I-18	Grasa por el método Rösse-Gottlieb (Leche líquida)	6	20-06-01
LB-I-19	Grasa mediante el método Gärber	3	20-06-01
LB-I-20	Proteína mediante el método Kjeldahl	4	26-02-01
LB-I-21	Lactosa mediante el método de Cloramina-T	1	18-09-97
LB-I-22	Extracto seco total (leche líquida)	5	20-06-01
LB-I-23	Control de baños maría	1	18-09-97
LB-I-24	Control de frigoríficos	1	18-09-97
LB-I-25	Cenizas	4	20-06-01
LB-I-26	Compresores de aire	1	18-09-97

LABORATORIO INTERPROFESIONAL**LECHERO DE CANTABRIA**

Anexo en Rev.: 0 Fecha: 19-10-00

Proc.: LB-G-051

CODIGO	NOMBRE	REV.	FECHA
LB-I-55	Identificación de listeria monocitógenas	3	06-09-00
LB-I-56	Limpieza, desinfección y mantenimiento del departamento de microbiología	2	26-01-00
LB-I-57	Preparación de las muestras para análisis microbiológicos	2	08-06-99
LB-I-58	Utilización de cepas de referencia de los distintos medios de cultivo	1	06-09-00
LB-I-59	Preparación y limpieza del material microbiológico	0	08-03-99
LB-I-60	Fosfatasa	3	06-09-00
LB-I-61	Determinación del contenido en extracto en leche por IR	1	12-03-01
LB-I-62	Acidez (leche líquida)	1	20-06-01
LB-I-63	Grasa por método Röse Gottlieb (Cremas y nata)	1	20-06-01
LB-I-64	Extracto Seco Total (Cremas y nata)	1	20-06-01
LB-I-65	Acidez (Cremas y nata)	1	20-06-01
LB-I-66	Grasa, Extracto Seco Magro y Humedad (Mantequilla)	2	20-06-01
LB-I-67	Yogurt y leches fermentadas (Grasa)	0	26-02-01
LB-I-68	Grasa por método Röse Gottlieb (Leche en polvo)	1	20-06-01
LB-I-69	Leche en polvo (Proteína)	0	26-02-01
LB-I-70	Humedad (Leche en polvo)	1	20-06-01
LB-I-71	Grasa (Leche concentrada)	1	20-06-01
LB-I-72	Leche concentrada (Proteína)	0	26-02-01
LB-I-73	Extracto seco total (Leche concentrada)	1	20-06-01
LB-I-74	Grasa método Gravimétrico (Queso)	1	20-06-01
LB-I-75	Queso (Proteína por el método Kjeldahl)	1	20-06-01
LB-I-76	Queso (E.S.T. y Humedad)	0	26-02-01
LB-C-01	Balanzas	5	12-08-98
LB-C-02	Milkoscans (Equipos 4.000 y 5.000)	4	12-08-98
LB-C-03	Milkoscan 605	4	12-08-98
LB-C-04	Bactoscans II y 8.000	4	29-06-98

LABORATORIO INTERPROFESIONAL**LECHERO DE CANTABRIA**

Anexo en Rev.: 0 Fecha: 19-10-00

Proc.: LB-G-051

LB-C-05	Crioscopio	4	12-08-98
LB-C-06	Control, calibración o verificación del material volumétrico	3	12-08-98
LB-C-07	Tecan (sembrador automático)	3	12-08-98
LB-C-08	pHmetro	4	12-08-98
LB-C-09	Pesas patrón	2	29-06-98
LB-C-10	Termómetros patrón	2	29-06-98
LB-C-11	Termómetros de control	4	12-08-98
LB-C-12	Rabit	2	29-05-98
LB-C-13	Frigoríficos	2	29-03-98
LB-C-14	Estufas	1	29-03-98
LB-C-16	Disolución tampón pH	3	29-03-98
LB-C-17	CL 10 micro	0	18-03-97
LB-C-18	Equipos térmicos	5	10-04-00
LB-C-19	Fossomatic	2	12-03-93

Fecha / Firma

Se han realizado los cambios según solicitud de modificación de fecha 15-01-01
 Se han realizado los cambios según solicitud de modificación de fecha 07-03-01
 Se han realizado los cambios según solicitud de modificación de fecha 08-03-01
 Se han realizado los cambios según solicitud de modificación de fecha 20-06-01



**ANEXO 5
COTIZACIONES**

Maitur



AGENCIA DE VIAJES

CHACABUCO 40

FONOS: 5314596 - 5314616 - ANEXO 7

FAX: 5315500 - MAIPU

ATT: PADLA TAJARDO

DE: RICARDO

REF: COTIZACION.

Ruta: Itap / SANTANDER / 5160
Viaje: 1^{er} dias octubre.

Tarifa: Iberia:

Us\$ 1.149 - Descto = 1.138 + 32 TAX = 1.170 x 638
= \$ 746.460 (Para viajar de Lunes a Jueves)

Us\$ 1.199 - Descto = Us\$ 1.187 + 32 TAX = 1.219 x 638
= \$ 777.722 (Para viajar Vies. e Domingo).

Tarifa de 1 mes.

LAN CHILE:

Us\$ 1.029 - Descto = 1.019 + 32 TAX = Us\$ 1.051 x 638
= \$ 670.538 (Para viajar en semana.)

Us\$ 1.079 - Descto = 1.164 + 32 TAX = Us\$ 1.196 x 638
= \$ 753.048 (Para viajar en Fin de semana.)

Tarifa Maximo 21 dias.

Us\$ 1.179 - Descto = 1.167 + 32 TAX = Us\$ 1.199 x 638
= \$ 764.962 (Para viajar en semana)

Us\$ 1.229 - Descto = Us\$ 1.217 + 32 TAX = Us\$ 1.249 x 638
= \$ 776.862 (Para viajar fin de semana.)

Tarifa de 1 mes.

Tarifas sujetas a cambio sin previo aviso.

Maitur

AGENCIA DE VIAJES
CHACABUCO 40
FONOS: 5314596 - 5314616 - ANEXO 7
FAX: 5315500 - MAIPU



Seguro de Asistencia: Assist Card.

Seguro integral de asistencia en caso de:

- enfermedad o accidente
- Convalecencia.
- traslado sanitario
- Problema Odontológico
- extravío de equipaje.
- Problemas legales
- Perdida de documentos
- Vuelos cancelados o demorados.
- o algo inesperado.

Tarifa:	US\$ 99	16 días.
	US\$ 112	22 días.
	US\$ 122	30 días.

Cambio del dólar, vigente al día de compra.

Cualquier duda llamemos.

gracias

COTIZACION 2.

<http://www.periplo.com/andariveles/index.htm>

Barrio Vinueva 181 / 39590-Quijas
Tel.: 942 82 09 24 - 630 70 71 49

TARIFAS:			
	Temporada baja:	Temporada media:	Temporada alta:
Hab. doble/uso individual	6.000 pts.	8.500 pts.	9.500 pts.
Hab. doble	7.000 pts.	9.500 pts.	10.500 pts.
Hab. doble/especial	8.000 pts.	10.500 pts.	11.500 pts.
Suite	12.000 pts.	14.000 pts.	16.000 pts.
Apartamento	10.000 pts.	12.000 pts.	14.000 pts.
Temporada alta: Agosto.			
Temporada media: Semana Santa, Puentes, Julio y 1/15-9.			

<http://www.periplo.com/salceda/index.htm>

Barrio La Plaza 16
39592 TRECEÑO
Tel.: 942 70 50 75 - Fax: 942 70 50 71

TARIFAS		
	Temporada baja:	Temporada alta
Habit. doble	8.000 pts.	11.000 pts.
Habit. individual	6.500 pts.	9.000 pts.
Habit. con salón(dos per.)	11.000pts.	14.000 pts.
Suite(dos per.)	13.000 pts.	16.000 pts.
Cama supletoria	2.500 pts.	2.500 pts.
Temporada alta: 15 de Julio al 15 de Septiembre, Semana Santa y Puentes		
Cerrado: 24-25 de Diciembre y 8/1-8/2.		

<http://www.periplo.com/cautivos/index.htm>

Barrio Caborredondo

39525 - OREÑA

Tel.: 942 71 60 70 - Fax: 942 71 60 39

TARIFAS			
	Hab. doble	Hab. individual	Suite
T. Baja	7.500	6.000 ✓	10.000
T. Media	9.000	6.800	12.500
T. Alta	12.000	9.600	16.000
T. Alta: 15/ 7 al 15/ 9, Semana Santa y Navidad			
T. Media: Viernes, Sábados y Puentes			
Cama supletoria: 1.800/2.400.			

<http://www.periplo.com/vinias/index.htm>

c/ Las Viñas / 39180 - Noja

Tel.: 942 62 88 90 - 659 50 20 30

Fax: 942 62 88 91

TARIFAS:	
Temporada baja:	Habitación doble: 7.000 pts.
Temporada media:	Habitac. doble: 10.500 pts.
Temporada alta:	Habitación doble: 12.000 pts.
Temporada media: 1/7 a 14/7, 1/9 a 14/9 y Puentes	
Temporada alta: 15/7 a 31/8, Semana Santa y Navidad	

Cueva de Altamira a 1 km.
 Cuevas de Puente Viesgo a 25 km.
 Parque de la Naturaleza de Cabárceno a 30 km.
 Zonas de pesca y playas a 4 km. y 11 km.
 Torrelavega a 6 km.
 Santander a 24 km.

<http://www.periplo.com/guela/index.htm>

Calle Los Hornos 9 39330-Santillana del Mar

Tel.: 942 81 82 50 - Fax: 942 84 01 83

<mailto:campingsantillan@ceocant.es> <mailto:campingsantillan@ceocant.es>

TARIFAS			
	Temporada alta: (1/7 - 31/8) (Semana Santa)	Temporada media: (Todos los Fines de Semana)	Temporada baja: (De lunes a jueves inclusive)
Hab. doble:	16.000	12.000	7.000
Hab. individual:	12.000	10.000	6.000 ✓
Precios por Habitación y noche. + IVA: 7%.			

<http://www.periplo.com/fontibre/index.htm>

El Molino 23

39212 - FONTIBRE

Tel.: 942 77 96 55 / 619 71 07 10

Fax: 942 77 96 67

TARIFAS		
	Hab. doble	Hab. individual
T. Baja	8.500	6.500 ✓
T. Media	10.600	7.700
T. Alta	13.200	9.000
T. Media: Viernes, Sábados y puentes T. Alta: Semana Santa, 20/ 7 al 9/9 y 22 al 24 de Septiembre		

Desayuno: 625

<http://www.periplo.com/sitio/index.htm>

Barrio Perelada 39525 OREÑA

Tel.: 942 71 62 04

TARIFAS:		
	Temporada baja:	Temporada alta:
Hab. doble:	7.500 pts.	10.000 pts.
Cama supl.	2.000 pts.	2.000 pts.
IVA no incluido.		
Temporada alta: Semana Santa, Puentes, 15/7 al 15/9.		

<http://www.periplo.com/hospederia/index.htm>

Calle Los Hornos 10 39330-Santillana del Mar

Tel.: 942 81 82 50 - Fax: 942 84 01 83

TARIFAS			
	Temporada alta: (1/7 - 31/8) (Semana Santa)	Temporada media: (Todos los Fines de Semana)	Temporada baja: (De lunes a jueves inclusive)
Hab. doble:	10.000	8.000	6.000
Hab. individual:	9.000	7.000	5.000 ✓
Precios por Habitación y noche. + IVA: 7%			

COTIZACION 3.

LABORATORIO INTERPROFESIONAL
LECHERO DE CANTABRIA
C / Peña Vejo s/nº
39011 - SANTANDER (ESPAÑA)
TF.: (942) 32 17 20 - FAX: (942) 32 17 36
E - mail : labcan@lilc.es

Instituto de Investigaciones Agropecuarias
Centro Regional de Investigación La Platina
Sta. Rosa, 11610, Parad. 33
La Pintada - Casilla 439/3
Santiago de Chile
Fax: 00-56-2-5417667
ATT.: SR. CARLOS PEDRAZA

Santander, 30 de mayo de 2001

Estimado Carlos:

Hemos recibido tu atenta de mayo/01 y me enorgullece que tengáis un buen recuerdo.

Comentado el tema con José Emilio Martín y Cristina Malanda (la persona encargada del tema de mamitis) no habría ningún inconveniente en ninguna fecha, excepto en el mes de Julio por vacaciones de José Emilio Martín ni del 1 al 15 de Agosto, y del 15 al 30 de septiembre por vacaciones de Cristina Malanda.

El único inconveniente de que escojer las quincenas de agosto y septiembre lo ibais a tener en el alojamiento, pues por ser ésta una región turística los hoteles suelen estar al completo.

En fin estaremos encantados de recibir 1 ó 2 personas como me señalas, aunque no olvides que algo hay que cobrar (es así por acuerdo ya antiguo de nuestra Junta Directiva cobrar una cantidad por día de asesoramiento y persona). En esta ocasión serían 20.000 Ptas./ persona/ día de formación, donde no está incluido ni los gastos de hotel, vuelos, ni ningún otro.

Esperamos vuestra respuesta lo antes posible sobre todo si queréis venir en agosto, septiembre para ver si hay hotel.

Un cordial saludo,



Fdo.: JUAN MORAGAS ENCUESTRA

DIRECTOR-GERENTE



ANEXO 6
CARTAS DE COMPROMISO DE APORTES DE CONTRAPARTE



GOBIERNO DE CHILE
INIA LA PLATINA

Santiago, 23 de Julio de 2001

Sres.
Fundación para la Innovación Agraria
FIA
Unidad de Estudios y Proyectos
Programa de Formación para la Innovación
Presente

La presente tiene por objeto comunicar a ustedes, nuestro respaldo institucional y apoyo financiero a la Srta. Paola Fajardo Rossel, en la presentación de su propuesta "Entrenamiento en Laboratorio de Control de Calidad de Leche", para el Programa de Formación Agraria de vuestra Institución.

Es de nuestro interés que este Programa de Entrenamiento se lleve a cabo dada la importancia que reviste el perfeccionamiento de uno de nuestros funcionarios en una institución de prestigio en la gestión de laboratorios de calidad de alimentos bajo normativa ISO 9002, con el consiguiente reconocimiento internacional.

Sin otro particular, les saluda,



Dr. JORGE VALENZUELA B.
Director Regional
CRI La Platina

PFR/vs



ANEXO 7
ANTECEDENTES DE LOS POSTULANTES O GRUPO



PAUTA DE CURRICULUM VITAE RESUMIDO

ANTECEDENTES PERSONALES

Nombre completo	
RUT	
Fecha de Nacimiento	
Nacionalidad	
Dirección particular	
Fono particular	
Fax particular	
Dirección comercial	
Fono y Fax comercial	
Nombre y teléfono de la persona a quien avisar en caso de emergencia	

ESTUDIOS

Educación básica	
Educación media	
Educación técnica	
Educación profesional	
Estudios de post grado	



Completar ambas secciones o sólo una de ellas, según corresponda

EXPERIENCIA PROFESIONAL Y/O COMERCIAL	
Nombre y RUT de la Institución o Empresa a la que pertenece	
Cargo	
Antigüedad	
Resumen de las labores y responsabilidades a su cargo	
Otros antecedentes de interés	
EXPERIENCIA COMO AGRICULTOR	
Tipo de Agricultor (pequeño, mediano o grande)	
Nombre de la propiedad en la cual trabaja	
Cargo (dueño, administrador, etc.)	
Superficie Total y Superficie Regada	
Ubicación (detallada)	
Rubros a los que se dedica (incluir desde cuando se trabaja en cada rubro) y niveles de producción en el rubro de interés	



Organizaciones (campesinas, gremiales o empresariales) a las que pertenece y cargo, si lo ocupa	
Descripción de la principal fuente de ingreso	
Objetivos personales de la actividad de formación	
Otros antecedentes	



ANEXO 8
PAGARÉ CON VENCIMIENTO A LA VISTA
FORMATO EJEMPLO
(Se presenta sólo si la propuesta es aprobada)



Propuesta:

PAGARE

\$.....Vencimiento "A LA VISTA" .

Pagaré a la "FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA" "FIA" o a quien sus derechos represente, "A LA VISTA" la suma de \$ (.....) (en letras) .

El pago lo efectuaré en Santiago, en el domicilio del FIA, Avda. Santa María 2120, Providencia, Santiago; antes de las 12 horas del día siguiente en que venza el requerimiento de pago.

Se deja constancia que esta obligación tiene el carácter de indivisible y su pago podrá ser exigido a mis herederos y/o legítimos sucesores.

Libero expresamente al tenedor del presente instrumento de la obligación de protesto. Si este se efectúa, me obligo a pagar los gastos e impuestos de esta diligencia.

Santiago, _____

Firma del aceptante o suscriptor

Nombre del Aceptante: _____

Domicilio: _____

RUT:

Nombre del Representante Legal: _____

Domicilio: _____

RUT:

"FIRMÓ ANTE MI" :

.....

NOTARIO PÚBLICO

Este documento está afecto al Impuesto de Timbres y Estampillas que fija el Art. 15 N°2 del Decreto-Ley N°347.

ANEXO 9
CURRICULUM IN EXTENSO DEL POSTULANTE

CURRICULUM VITAE

ANTECEDENTES PERSONALES

NOMBRE : PAOLA INÉS FAJARDO ROSSEL
FECHA DE NACIMIENTO : 8 de Marzo de 1970
ESTADO CIVIL : Soltera, sin hijos
CARNET DE IDENTIDAD : 10.908.796-3
PROFESIÓN : Ingeniero de Ejecución en Industria Alimentaria
DIRECCIÓN : Eyzaguirre N° 0566, San Bernardo
TELÉFONO PARTICULAR : 443.96.11
TELÉFONO CELULAR : (09) 221.62.31
CORREO ELÉCTRONICO : pfajardo@platina.inia.cl ó pfajardo@entelchile.net
LICENCIA DE CONDUCIR : Clase B

ANTECEDENTES ACADÉMICOS

1984 - 1987 : Colegio Inglés Isaac Newton, San Bernardo.
1988 – 1991 : Tecnología en Alimentos, Universidad de Santiago de Chile.
Marzo 1991 - Octubre 1991 : Realiza trabajo de Tesis en INIA, CRI La Platina, titulado “DETERMINACIÓN DE VALORES DE CORRELACIÓN Y REGRESIÓN ENTRE RECUENTO DE CÉLULAS SOMÁTICAS Y OTROS COMPONENTES EN LECHE FRESCA DE VACAS LECHERAS”.
Junio 1992 : Rinde examen de grado, obteniendo nota 7.
1995 – 1999 : Ingeniería de Ejecución en Industria de Alimentos, Universidad de Santiago de Chile.

Enero 1999 – Agosto 1999 : Realiza trabajo de Tesis en INIA, CRI La Platina, titulado “ USO DE CEREALES ROLEADOS EN ALIMENTACIÓN DE ENGORDA”.

Abril 2000 : Rinde examen de grado, obteniendo nota 7.

ANTECEDENTES LABORALES

Enero 1991 - Marzo 1991 : Se desempeña como laborista en control de calidad. Industrial Sub-Andina S.A.

Marzo 1991 a la fecha : Se desempeña en el Instituto de Investigaciones Agropecuarias, CRI La Platina, cumpliendo dos funciones:

- Encargada Laboratorio Calidad de Leche
- Ayudante de Investigación, Depto. Prod. Animal

Agosto 1998 - Diciembre 1998 : Participa como profesora invitada en la Cátedra de Nutrición para la carrera de Medicina Veterinaria de la Universidad Santo Tomás.

Marzo 1999 - Julio 1999 : Tuvo a su cargo la Cátedra de Procesos Agroindustriales para la carrera Ingeniería de Ejecución Agropecuaria en la Universidad Santo Tomás.

Agosto 1999 - Diciembre 1999 : Tuvo a su cargo la Cátedra de Conservación e Industrialización de Productos Agroindustriales para la carrera de Ingeniería de Ejecución Agropecuaria en la Universidad Santo Tomás.

Marzo 2000 – Julio 2000 : Tuvo a su cargo la Cátedra de Procesos Agroindustriales para la carrera de Ingeniería de Ejecución Agropecuaria en la Universidad Santo Tomás.

Agosto 2000 – Diciembre 2000 : Tuvo a su cargo la Cátedra de Conservación e Industrialización de Producción Agroindustriales, para la Carrera de Ingeniería en Ejecución Agropecuaria en la Universidad Santo Tomás.

Marzo 2001 – Junio del 2001 : Tiene a su cargo la Cátedra de Procesos Agroindustriales para la carrera de Ingeniería de Ejecución Agropecuaria en la Universidad Santo Tomás.

Agosto 2001 – Diciembre 2001 : Tendrá a su cargo la Cátedra de Conservación e Industrialización de Producción Agroindustriales, para la Carrera de Ingeniería en Ejecución Agropecuaria en la Universidad Santo Tomás.

OTROS

A. Participación en Seminarios y Congresos

- Octubre 1992 : XVII Congreso de Sociedad Chilena de Producción Animal, presentando trabajo "MASTITIS SUBCLÍNICA Y CALIDAD LÁCTEA EN CHILE", como coautora. Obteniendo el premio al mejor trabajo de la Jornada.
- Octubre 1993 : 1° Jornada de la Leche. Cooperativa Agrícola de Santiago.
- Octubre 1994 : 2° Jornada de la Leche. Cooperativa Agrícola de Santiago.
- Noviembre 1994 : Seminario de "Reproducción programada", y "Producción de leche de calidad". Temas abordados por el Sr. John Luchsinger y el Dr. W. Nelson Philpot, respectivamente.
- Octubre 1995 : XX Reunión Anual Sociedad Chilena de Producción Animal (SOCHIPA). Centro de Estudios de Zonas Áridas, CEZA.
- Abril 1996 : XVIII Congreso Chileno de Microbiología. Centro Eventos INTA, Santiago, Chile.
- Noviembre 1996 : Curso de capacitación para Instrumento Milko-Scan 133B dictado en Ch. Hansen Argentina S.A.I.C., Quilmes, Buenos Aires, Argentina.
- Agosto 1997 : Curso de Métodos rápidos para el Control de Alimentos. Dictado por PROFASS, Profesionales Asesores. Santiago, Chile.
- Agosto 1998 : Curso de Elaboración de Queso Chanco con Leche Pasteurizada. Organizado por el Depto. de Agroindustria y Tecnología de Alimentos de la Fac. de Cs. Agrarias y Forestales de la Universidad de Chile. Dictado por el Sr. Vicente Guzmán.
- Octubre 1998 : Participa en "WORKSHOP NEOGEN DE MÉTODOS RÁPIDOS PARA LABORATORIO". Organizado por Neogen Corporation. Tema abordado por el Sr. Chuck Birb. Gerente de Desarrollo de Neogen Corporation.

- Noviembre 1999 : Participa en el "Primer Seminario de Usuarios BASTOSCAN". Organizado por Chr. Hansen Argentina S.A.I.C. en Quilmes, Buenos Aires, Argentina. Dictado por la Sra. Tove Aswssew, especialista en BSC; de la Empresa FOSS DK, y por el Sr. Flemming Larsen, del área CMT, de la Empresa FOOS DK.
- Noviembre 1999 : Participa y aprueba en el curso "Aplicación de Métodos Microbiológicos en Alimentos", organizado por PROFASS Profesionales asesores Ltda., Capacitación y Asesorías, en Santiago de Chile, dictado por el Dr. Q.F. Luis López, T.M. Josefa Astorga, Dra. Q.F. Ana María Cordano, Dra. Q.F. Eliana Marambio.
- Octubre del 2000 : Participa en la XXV Reunión Anual de la Sociedad Chilena de Producción Animal SOCHIPA, con el trabajo Titulado "Leche de buena calidad en pequeños Productores", como autora y expositora.
- Octubre del 2000 : Participa y aprueba el curso "IMPLEMENTACION DE LA GUIA ISO/IEC 17025 PARA LABORATORIOS DE ENSAYO", dictado por el Instituto de Normalización, INN.

B. Publicaciones

Mastitis subclínica y calidad láctea en Chile. Estimación de pérdidas en producción y su valoración económica. Informe Técnico 1991-1992. Programa Producción de Leche, Instituto de Investigaciones Agropecuarias, CRI La Platina. Publicación restringida.

Ajuste de la lactancia de vacas y vaquillas, según su rango celular mediante modelo matemático. Informe Técnico 1991-1992. Programa Producción de Leche, Instituto de Investigaciones Agropecuarias, CRI La Platina. Publicación restringida.

Análisis de base mastitis año 1991, 1992, 1993. Informe Técnico 1991-1992; 1992-1993; 1993-1994; 1994-1995; 1995-1996; 1996-1997; 1997-1998. Programa Producción de Leche, Instituto de Investigaciones Agropecuarias, CRI La Platina. Publicación restringida.

Evaluación de mastitis subclínica grado tres post-administración parentenal de penicilina G sódica y trimetropinsulfadiazina en vacas en lactancia. Informe Técnico 1991-1992; 1992-1993. Programa Producción de Leche, Instituto de Investigaciones Agropecuarias, CRI La Plaitna. Publicación restringida.

Efecto de tres raciones con diferentes niveles de degradabilidad proteica ruminal sobre la producción de leche. Informe Técnico 1992-1993. Programa Producción de Leche, Instituto de Investigaciones Agropecuarias, CRI La Platina. Publicación restringida.

Efecto de la concentración celular sobre el nivel productivo de vacas lecheras, determinado mediante un modelo múltiple para el ajuste de la curva de lactancia. Informe Técnico 1992-

1993. Programa Producción de Leche, Instituto de Investigaciones Agropecuarias, CRI La Platina. Publicación restringida.

Control de calidad en un predio de alto nivel de producción. Informe Técnico 1992-1993. Programa Producción de Leche, Instituto de Investigaciones Agropecuarias, CRI La Platina. Publicación restringida.

Análisis de información proveniente de controles de calidad de leche en estanques prediales, de productores de CAL Casablanca. Informe Técnico 1992-1993; 1993-1994; 1994-1995; 1995-1996. Programa Producción de Leche, Instituto de Investigaciones Agropecuarias, CRI La Platina. Publicación restringida.

Calidad de leche de ovejas (Integración de ovinos, cultivos, 112-12). Informe Técnico 1993-1994. Departamento de Producción Animal. Proyecto Ovinos. Instituto de Investigaciones Agropecuarias, CRI La Platina. Publicación restringida.

Análisis de bases mastitis año 1995. Informe Técnico 1994-1995. Departamento de Producción Animal, Proyecto Leche. Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), CRI La Platina. Publicación restringida.

Análisis de Información proveniente de controles de calidad de leche en estanques prediales y de productores de C.A.L. Casablanca. Informe Técnica 1994-1995. Departamento de Producción Animal, Proyecto Leche. Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), CRI La Platina.

Efecto de la utilización de dos niveles de suplementación proteica en la calidad de leche de ovinos. Informe Técnico 1994-1995. Depto. de Producción Animal, Proyecto Ovinos del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), CRI La Platina.

Informe anual Cooperativa Agrícola y Lechera Casablanca 1995. Relación entre la concentración de células somáticas y producción diaria de leche, determinado en cinco rebaños de Chile. Agricultura Técnica (CHILE). 54(3):259-267.

Relación entre recuento de células somáticas y características de la curva de lactancia en vacas lecheras. Agricultura Técnica (CHILE). 54(3):268-276.

“Determine el nivel de células somáticas en la leche de sus vacas”. Tierra Adentro N° 14, Mayo-Junio 1997, pág. 52. Publicación restringida.

“Pérdidas económicas asociadas al cuadro de mastitis clínica”. Tierra Adentro N° 15, Julio - Agosto 1997, pág. 52. Publicación restringida.

Informe Anual Cooperativa Agrícola y Lechera Casablanca, 1996.

Informe Anual Cooperativa Agrícola y Lechera Casablanca, 1997.

Análisis de base mastitis 1997. Informe Técnico 1996 – 1997. Depto. de Producción Animal, Proyecto de Leche del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), CRI La Platina.

Análisis de información proveniente de controles de calidad de leche en estanques prediales y de productores de CAL Casablanca. Informe Técnico 1996 – 1997. Depto. de Producción

Animal, Proyecto de Leche del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), CRI La Platina.

Obtención de leche de buena calidad, Curso PII en región Metropolitana según convenio INIA – INDAP. Informe Técnico 1998 – 1999. Depto. de Producción Animal, Proyecto Leche del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), CRI La Platina.

Análisis de información proveniente de controles de calidad de leche en estanques prediales y de productores de CAL Casablanca. Informe Técnico 1998 – 1999. Depto. de Producción Animal, Proyecto de Leche, del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), CRI La Platina.

Uso de cereales roleados en alimentación de engorda. Informe Técnico 1998 – 1999. Depto. de Producción Animal del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), CRI La Platina.

Evaluación del efecto de la mastitis subclínica sobre las fracciones proteicas del suero de leche determinadas mediante electroforesis. Informe Técnico 1998 – 1999. Depto. de Producción Animal, Proyecto de Leche, del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), CRI La Platina.

Informe Anual Cooperativa Agrícola y Lechera Casablanca, 1998.

16° Reunión Latinoamericana de Producción Animal – 3° Congreso Uruguayo de Producción Animal. Uso de cereales roleados en engorda de toritos Hereford. Marzo, 2000

En calidad de leche recuerde que..... Revista Agroanálisis N° 188:32. Abril del 2000

En calidad de leche recuerde queRevista Agroanálisis N° 189:10. Mayo del 2000

En calidad de leche recuerde queRevista Agroanálisis N° 190. Junio del 2000

Establecimiento, uso y manejo de una base computacional para el control de sanidad mamaria y parámetros asociados, en el rebaño experimental de Humán. Informe Técnico 199 – 2000. Depto. de Producción Animal, Proyecto de Leche del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), CRI La Platina.

Análisis de información proveniente de controles de leche en estanques prediales y de productores de CAL Casablanca. Informe Técnico 199 – 2000. Depto. de Ciencias Ambientales, Proyecto de Leche del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), CRI La Platina.

Determinación de Antibióticos en leche cruda. Informe Técnico 199 – 2000. Depto. de Ciencias Ambientales, Proyecto Leche del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), CRI La Platina.

C. Cursos dictados

- Julio 1999 : Participa como orador en el Seminario "Obtención de leche de buena calidad". INIA-INDAP VI Región, San Fernando.
- Julio 23 de 1999 : Participa como orador en el Seminario "Obtención de leche de buena calidad". Centrales de Acopio Lechero San Rafael y Popeta. INIA-INDAP Región Metropolitana, CO-DIGUA.
- Julio 07 de 1999 : Participa como orador en el Seminario "Obtención de leche de buena calidad". Central de Acopio Lechero Santa Elena. INIA-INDAP Región Metropolitana, Mallarauco.
- Julio 14 de 1999 : Participa como orador en el Seminario "Obtención de leche de buena calidad". Central de Acopio Lechero Viña El Campesino. INIA-INDAP Región Metropolitana, Mallarauco.

D. PROYECTOS

- Mayo del 2000 : Participa como co – investigadora; en el proyecto presentado el Fondo por la Innovación Agraria FIA, titulado " Industrialización de especies alternativas: Un camino a la diversificación de la producción pecuaria Nacional". Proyecto aprobado y en ejecución para el Periodo Noviembre 2000 a Mayo del 2003.

E. Detalle actual trabajo

El trabajo que realiza en la actualidad es apoyado por unidades computacionales, por tanto, tiene conocimiento a nivel de usuario de: Word, Lotus 123, HG, Window 95,98; Excel y afines; así como también controla bases computacionales únicas en el lenguaje Dbase y FoxPro.

Por otro lado, se especifica que el Laboratorio, el cual tiene a cargo, además de realizar investigación presta servicio a terceros, por lo que mantiene constante y directo contacto con los clientes a los cuales atiende personalmente y a diario.

PAOLA FAJARDO ROSSEL

Santiago, Julio del 2001