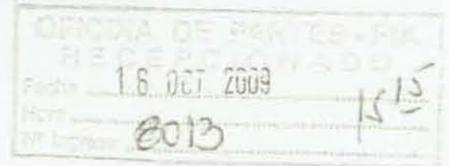




GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA



PLAN OPERATIVO P UFF 73 01

Innovación en Marketing Agroalimentario 2009

NOMBRE INICIATIVA:	NUEVOS ENVASES PARA MERCADO ALEMAN
EJECUTOR:	AGRÍCOLA LUXCAMP S.A.
CODIGO:	IMA-2009-00437
FECHA:	29 de septiembre de 2009

FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

EJECUTOR o COORDINADOR PRINCIPAL

CODIGO (Uso interno)	IMA-2009-0437
----------------------	---------------

I. ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA

1. LINEA(S) DE FINANCIAMIENTO:

PLAN DE MARKETING	x	SONDEO DE MERCADO		DISEÑOS	x
-------------------	---	-------------------	--	---------	---

2. NOMBRE DE LA PROPUESTA:

NUEVOS ENVASES PARA MERCADO ALEMÁN

3. SECTOR:

AGRÍCOLA

4. PRODUCTO(S):

HIERBAS MEDICINALES AROMÁTICAS Y CULINARIAS

5. UBICACIÓN GEOGRAFICA:

REGION DEL MAULE	LOCALIDAD SAN RAFAEL, TENO
---------------------	-------------------------------

6. PERIODO DE EJECUCION:

FECHA DE INICIO	15 de septiembre de 2009
FECHA DE TÉRMINO	15 de marzo de 2010
DURACIÓN (Máximo 6 meses)	6 MESES

7. RESUMEN DE COSTOS Y APORTES:

FIA	%	EMPRESA(S)	%	COSTO TOTAL

8. IDENTIFICACION DE LAS EMPRESAS POSTULANTES (Completar Anexos I y II)

NOMBRE EMPRESA	GIRO / ACTIVIDAD	RUT EMPRESA	REPRESENTANTE LEGAL	FIRMA
AGRÍCOLA LUXCAMP S.A.	DESHIDRATADOR, ENVASADOR Y COMERCIALIZADOR DE PRODUCTOS DE YERBAS AROMÁTICAS Y ESPECIAS, HORTALIZAS Y FRUTAS.		GERMÁN EDUARDO GALLEGOS MIRANDA	

9. IDENTIFICACION DE LA EMPRESA POSTULANTE RESPONSABLE (En el caso de postulaciones de más de una empresa, identifique la responsable):

NOMBRE EMPRESA	AGRÍCOLA LUXCAMP S.A.
----------------	-----------------------

10. IDENTIFICACION DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA POSTULANTE RESPONSABLE

NOMBRE	GERMÁN EDUARDO GALLEGOS MIRANDA
RUT	
TELEFONO	
E-MAIL	
FIRMA	

11. IDENTIFICACION DEL COORDINADOR DE LA INICIATIVA (Completar Anexo III)

NOMBRE	GERMÁN EDUARDO GALLEGOS MIRANDA
RUT	
TELEFONO	
E-MAIL	
FIRMA	

12. OBJETIVOS DE LA PROPUESTA

General:
Expandir la empresa hacia el comercio justo vía internacionalización de la marca y lograr posicionamiento de ésta.
Específicos: (Máximo 3)
<ol style="list-style-type: none">1. Elaborar un Plan de Marketing orientado al mercado alemán y realizar un sondeo de mercado de nuevos envases.2. Aumentar la cartera de clientes con la incorporación del nuevo envase.3. Implementar dentro de la empresa nuevas estrategias entregadas por el Plan de Marketing.

II. PARA CADA LINEA DE FINANCIAMIENTO

II.1 PLAN DE MARKETING

1. ESTRUCTURA DE FINANCIAMIENTO:

FIA	%	EMPRESA(S)	%	COSTO TOTAL

2. PERÍODO DE EJECUCIÓN:

FECHA DE INICIO	15 de septiembre de 2009
FECHA DE TÉRMINO	15 de diciembre de 2009
DURACIÓN	3 meses

3. OBJETIVOS:

General:
Elaboración de plan de Marketing orientado al mercado alemán.
Específicos: (Máximo 3)
1. Definir lineamientos a seguir para introducir nuevos envases al mercado alemán. 2. Definir estrategias comerciales. 3. Identificar nuevos potenciales clientes.

4. METODOLOGÍA (Detalle el proyecto de Plan de Marketing a desarrollar)

El Plan de Marketing se elaborará por un asesor externo, el cual a través de reuniones con expertos y un estudio acabado, recopilará y analizará información relacionada con el mercado de las hierbas, tanto a nivel nacional, como internacional, dando principal énfasis al mercado del comercio justo alemán, que es donde se pretende incorporar el nuevo envase. Además se definirá las estrategias y programas de acción según segmentación de los mercados más relevantes. El plan de marketing arrojará la información de mercado requerida para encontrar potenciales clientes y antecedentes del envase exigidos por éstos. El tiempo de duración es de seis meses, período flexible según las condiciones y avances que éste vaya presentando.

Los principales puntos que se abordarán son:

- Análisis de la situación de la empresa y del entorno.
- Competencia (nacional e internacional)
- Demanda (nacional e internacional)
- Segmentación de Mercado
- Análisis FODA
- Análisis de las 4p
- Análisis de las variables del Marketing Mix.
- Estrategias de incorporación y posicionamiento de los nuevos envases.

5. RESULTADOS ESPERADOS E INDICADORES

Nº	Descripción	Indicador de cumplimiento	Nº del objetivo al que responde
1	Coordinar reuniones periódicas con asesor para definir los lineamientos a seguir en el diseño y elaboración del plan de marketing		1
2	Levantamiento de información de mercado nacional e internacional		1
	Definir las estrategias y programas de acción según segmentación.		2
	Análisis del nuevo envase, características.		1
	Desarrollo de la estrategia de Marketing		2
	Contacto con Diseñador Gráfico publicitario para formatos de nuevos envases		1
	Contacto con Publicista para formatos de nuevos envases		1
	Generar nuevos contactos con clientes y fortalecer los actuales.		3
	Implementar y controlar (mensualmente) las acciones de marketing		1

6. ESTRUCTURA DE COSTOS (Adjuntar en archivo Excel, de acuerdo al detalle de la estructura de costos FIA)

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

(a) Los ítems Equipamiento, Infraestructura, Capacitación, Difusión y Gastos de Administración no son financiados por FIA.

7. EQUIPO PROFESIONAL

Nombre	Tipo (1)	Función o tarea a desarrollar
Marilyn Canales	Administrativo	Secretaria
Germán Gallegos	Coordinador	Dirección y control del proyecto
Jenny Helmo	Asesor externo	Elaboración Plan de Marketing

(1) Utilizar las siguientes categorías:

- a. Coordinador
- b. Asesor o consultor externo
- c. Técnico de apoyo
- d. Administrativo
- e. Empresa de servicios (como ejemplos: publicista, diseñador gráfico)

Completar en Anexo IV las fichas del equipo técnico y el Anexo V los Currículum Vitae y cotizaciones en el caso de contratar un Servicio de Terceros.

8. CARTA GANTT

II.3 DISEÑOS

1. ESTRUCTURA DE FINANCIAMIENTO:

FIA	%	EMPRESA(S)	%	COSTO TOTAL

2. PERÍODO DE EJECUCIÓN:

FECHA DE INICIO	16 de diciembre de 2009
FECHA DE TÉRMINO	15 de marzo de 2010
DURACIÓN	3 MESES

3. OBJETIVOS

General:
Evaluar los factores determinantes que influyen en el diseño del nuevo envase.
Específicos: (Máximo 3)
1. Evaluar imagen que proyecta el envase. 2. Diagnosticar problemas e identificar prospectos de envases.

4. METODOLOGÍA

Se trabajará con un profesional experto en publicidad y marketing y con una imprenta gráfica, los cuales en conjunto desarrollarán pruebas de prospectos del nuevo envase, dando énfasis a los requerimientos de los potenciales clientes del mercado alemán, en cuanto a calidad y diseño.

5. RESULTADOS ESPERADOS E INDICADORES

Nº	Descripción	Indicador de cumplimiento	Nº del objetivo al que responde
	Análisis de las características de diseño y gráfica deseadas por clientes alemanes para el nuevo envase.		1
	Análisis de las características técnicas deseadas por clientes alemanes para el nuevo envase.		1
	Diseños de envases de muestra.		2
	Análisis de impacto en clientes potenciales del nuevo envase.		2

6. ESTRUCTURA DE COSTOS Adjuntar en archivo Excel, de acuerdo al detalle de la estructura de costos FIA)

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

(a) Los ítems Equipamiento, Infraestructura, Capacitación, Difusión y Gastos de Administración no son financiados por FIA.

7. EQUIPO PROFESIONAL

Nombre	Tipo (1)	Función o tarea a desarrollar
Germán Gallegos	Coordinador	Dirección y control del proyecto
Patricio Aguilera	Asesor externo	Publicista, encargado de marketing del nuevo envase
Julián Maldonado	Asesor Externo	Diseñador, encargado del diseño del nuevo envase

(1) Utilizar las siguientes categorías:

- a. Coordinador
- b. Asesor o consultor externo
- c. Técnico de apoyo
- d. Administrativo
- e. Empresa de servicios (como ejemplos: publicista, diseñador gráfico)

Completar en Anexo IV las fichas del equipo técnico y el Anexo V los Currículum Vitae y cotizaciones en el caso de contratar Servicio de Terceros.

8. CARTA GANTT

ANEXOS

ANEXO I: FICHA DE DATOS DE LA(S) EMPRESA(S) POSTULANTE(S)

Ficha Empresa(s) Postulante(s)

NOTA. Si participan varias empresas, cada una deberá llenar su ficha de datos.

Nombre de la organización, institución o empresa	AGRICOLA LUXCAMP S.A.		
RUT de la Organización			
Tipo de Organización	Pública	<input type="checkbox"/>	Privada <input checked="" type="checkbox"/>
Dirección			
País	CHILE		
Región	DEL MAULE		
Ciudad o Comuna			
Fono			
Fax			
Email			
Web	www.luxcamp.cl		
Tipo entidad (A)	Empresas productivas y/o de procesamiento		

(A) Tipo de entidad

Universidades Nacionales
Universidades Extranjeras
Instituciones o entidades Privadas
Instituciones o entidades Públicas
Instituciones o entidades Extranjeras
Institutos de investigación
Organización o Asociación de Productores pequeños
Organización o Asociación de Productores mediano-grande
Empresas productivas y/o de procesamiento
Sin clasificar

ANEXO II: FICHA DE DATOS PERSONALES REPRESENTANTE LEGAL

Ficha Representante(s) Legal(es)

NOTA: Se deberá completar esta ficha tantas veces como números de representantes legales participen.

Nombres	GERMÁN EDUARDO		
Apellido Paterno	GALLEGOS		
Apellido Materno	MIRANDA		
RUT Personal			
Nombre de la Organización o Institución donde trabaja	AGRÍCOLA LUXCAMP S.A.		
RUT de la Organización			
Tipo de Organización	Pública	<input type="checkbox"/>	Privada <input checked="" type="checkbox"/>
Cargo o actividad que desarrolla en ella	GERENTE GENERAL		
Dirección (laboral)			
País	CHILE		
Región	DEL MAULE		
Ciudad o Comuna			
Fono			
Fax			
Celular			
Email			
Web	www.luxcamp.cl		
Género	Masculino	<input checked="" type="checkbox"/>	Femenino <input type="checkbox"/>
Etnia (A)			
Tipo (B)	PROFESIONAL		

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

(A) Etnia

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

(B) Tipo

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

ANEXO III: FICHA DE DATOS PERSONALES COORDINADOR

Nombres	GERMÁN EDUARDO		
Apellido Paterno	GALLEGOS		
Apellido Materno	MIRANDA		
RUT Personal			
Nombre de la Organización o Institución donde trabaja	AGRÍCOLA LUXCAMP S.A.		
RUT de la Organización			
Tipo de Organización	Pública	<input type="checkbox"/>	Privada
Cargo o actividad que desarrolla en ella	GERENTE GENERAL		
Profesión	Profesor de Educación General Básica		
Especialidad			
Dirección (laboral)			
País	CHILE		
Región	DEL MAULE		
Ciudad o Comuna			
Fono			
Fax			
Celular			
Email			
Web	www.luxcamp.cl		
Género	Masculino	<input checked="" type="checkbox"/>	Femenino
Etnia (A)			
Tipo (B)	PROFESIONAL		

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

(A) Etnia

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

(B) Tipo

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

ANEXO V: CURRICULUM VITAE Y COTIZACIONES DE CONTRATACION DE SERVICIOS A TERCEROS.

CURRICULUM VITAE

Jenny E. Helmo Rojas.

▪ NOMBRE	Jenny E. Helmo Rojas
-----------------	----------------------

▪ ESTUDIO BÁSICOS Y MEDIA	Instituto Santa Marta, Curicó.
▪ ESTUDIOS SUPERIORES	<ul style="list-style-type: none"> - Diplomado en Gestión de la Innovación Orientada al Mercado, Universidad de Santiago de Chile, Chile. - Administración de Negocios Internacionales, Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas, Universidad de Valparaíso, Chile. - Técnico en Administración Financiera, Instituto Santa Marta, Curicó, Chile.

▪ PERFIL DE COMPETENCIAS PROFESIONALES	<p>Titulada de la carrera de Administración de Negocios Internacionales de la Universidad de Valparaíso, con conocimientos en Integración Comercial, Preparación y Evaluación de Proyectos, Finanzas, Marketing, Aspectos Legales de la Empresa, entre otras materias que comprenden el área de Negocios, Comercio Exterior y Administración de Empresas.</p> <p>Capacitada para realizar Estudios de Mercado nacionales e internacionales, gestionar nuevos negocios, comprender otras culturas, negociar y desempeñarse en el rol de Gestor del conocimiento y Agente facilitador, además de realizar investigaciones, análisis y evaluaciones de información para planificación y organización de objetivos.</p> <p>Capacidad de trabajo en equipo y de liderazgo.</p> <p>Experiencia en Fundación Grameen Mendoza, ciudad de Mendoza, República de Argentina apoyando a empresarios en el desarrollo de nuevos negocios, gestión financiera y administrativa y seguimiento y control de los emprendimientos.</p>
---	--

▪ SÍNTESIS PRINCIPALES ACTIVIDADES LABORALES

PERÍODO	ENTIDAD	ACTIVIDAD	FUNCIONES
2009	LICEO TÉCNICO PROFESIONAL	DOCENTE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cátedra de Gestión Empresarial, alumnos de tercer año.

	LUXEMBURGO		
2008 - 2009	AGRÍCOLA LUXCAMP S.A.	Gerente Comercial	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dirección de personal. ▪ Gestión comercial. ▪ Contacto con clientes. ▪ Análisis de mercado y detección de nuevos negocio.
2008	SERCOTEC, FUNDACIÓN LUXEMBURGO, CHILEMPRENDE	Coordinadora Programa Reducción de Brechas y Profesionalización de Empresarios, Cuenca del Mataquito.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elaboración del Programa. ▪ Coordinación, gestión y control del Programa. ▪ Convocatoria empresarios. ▪ Dirección de personal. ▪ Realización de Relatorias. ▪ Elaboración de Planes de Negocio de empresarios.
2008	FOSIS, FUNDACIÓN LUXEMBURGO	Asistencia profesional en Programa de Apoyo a la Actividad Económica (PAAE)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elaboración de Planes de Negocio de Empresarios. ▪ Realización de relatorias a empresarios de cuatro comunas de la ciudad de Curicó.
2008	FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA (FIA), AGRÍCOLA LUXCAMP S.A.	Asesor externo	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elaboración de Plan de Negocio de Agrícola Luxcamp S.A. para proyecto financiado por FIA, aprobado existosamente.
2008	FOSIS, FUNDACIÓN LUXEMBURGO	Asistencia profesional en Programa de Apoyo al Micro Emprendimiento (PAME)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Realización de relatorias a empresarios de cuatro comunas de la ciudad de Curicó.
2007	CONSULTORAS DEL MAULE S.A.	Encargada de Marketing y Ventas a Microempresarios, Organización de cursos de capacitación.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Realización de relatorias a microempresarios. ▪ Elaboración de cursos de capacitación a microempresarios. ▪ Contacto de clientes.
2007	CORFO INNOVA CHILE	Realización de Mapa de Oportunidades de Innovación en Productos Biotecnológicos Botánicos.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Apoyo en el desarrollo de la metodología de estudio. ▪ Apoyo en el desarrollo del área de Negocios y formulación de proyecto.
2006	UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN, NEOS, CORFO.	Centro de Investigación Avanzada en Biomedicina.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Apoyo en el desarrollo de Estudio de Mercado. ▪ Apoyo en el desarrollo de Plan de Negocios y formulación de proyecto.

2004 - 2005	COFFEE BUSINESS	Gerente de Nextport.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Iniciación de nueva Unidad de Negocios perteneciente al Grupo Coffee Business, desarrollando funciones de Exportaciones, Importaciones, Estudios de Mercados y asesorías a Micro-empresarios en el desarrollo de nuevos proyectos.
2004 Julio- Diciembre	FUNDACIÓN GRAMEEN MENDOZA	Práctica Profesional	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Realizada en Fundación Grameen, en la ciudad de Mendoza, República de Argentina, desempeñándose en el área de los Micro-créditos.
2003	UNIVERSIDAD DE VALPARAISO	Ayudantía de Finanzas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Realización de clases de ayudantía a alumnos de 3° año de la carrera de Administración de Negocios Internacionales de la Universidad de Valparaíso.
2000	EXPORTADORA FRUTÍCOLA CHIQUITA ENZA CURICÓ LTDA.	Pre-práctica Profesional	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Realiza Pre-práctica Profesional desempeñándose en las áreas de Administración y Finanzas de la empresa.

▪ OTROS ESTUDIOS REALIZADOS

- Cumbre Internacional Gestión Tecnológica Universidad-Empresa, 8 y 9 de Noviembre 2006, Universidad Andrés Bello, Santiago.
- IV Congreso de Innovación y Tecnología, compitiendo por el Futuro, Icare, realizado el 30 de agosto de 2006 en Santiago.
- Seminario "Trabajo, Futuro y Emprendimiento" Realizado el día 8 de Noviembre de 2004 en Santiago.
- Seminario "Oportunidades de Integración Comercial entre Chile y Argentina" Realizado en ciudad de Córdoba, República de Argentina, los días 30 y 31 de Octubre de 2003.
- Seminario "Nuevas Oportunidades de Emprendimiento en Chile" Realizado los días 20 y 21 de Noviembre en la ciudad de Valparaíso en 2002.
- Seminario de Mejoramiento de la Educación Universitaria en Sudamérica 1 er. Semestre 2000, organizado por Universidades de la V región.

▪ RECOMENDACIONES

- Germán Gallegos Miranda, Secretario Ejecutivo, Fundación Luxemburgo, Curicó.
- Claudia Seco Farias, Gerente Chilemprende, San Antonio.
- Osvaldo Alcázar, Jefe Provincial SERCOTEC, Curicó
- Claudio Soto Marambio, Gerente Chilemprende, Cuenca del Mataquito.
- Mónica Pescarmona, Directora Fundación Grameen Mendoza, Argentina.

Antecedentes Personales

Nacionalidad Chilena

Antecedentes Académicos

Enseñanza Básica

1º A 7º Colegio Antonio Varas, Vicuña

8º Instituto San Martín, Curicó

Enseñanza Media

1º A 4º Liceo de Hombres Luis Cruz Martínez de Curicó

Educación Superior

1991 - 1996 Comunicación Audiovisual
Universidad De Las Artes Y Ciencias de la
Comunicación UNIACC

Cursos

1994 Dirección de Cine, Taller Dictado por Miguel Littin
1996 Taller de Documentales , Uniacc
1997 Proceso Creativo Uniacc
Nuevas Herramientas Digitales Uniacc -Adobe

Antecedentes Laborales

- 1991 Dirección Documental Génesis de una Pintura
Material de Estudio Universidad Metropolitana de las
Ciencias de la Educación
- 1992 Dirección Cortometraje Rebelde
- 1993 Dirección Cortometraje Tensión
- 1994 Asistente de Dirección y Camarógrafo Cortometraje
16mm La Soledad Envejece Sin Amor
- 1995 Director de Programas Unitv Uniacc
- 1995 Productor Eventos Innova Producciones
- 1996 Productor Comercial Padre Machado Iquique
Productor y Director Artístico Evento Padre Machado
Iquique
Asistente de Dirección y Camarógrafo Vides Clip
"Blodent Wedt" Ganador Mejor Vides Metalero 1997
- 1997 Dirección Documental "Día de la Provincia de Curico"
- 1997 -1998 Productor Audiovisual, Agencia de Publicidad
Mc Cann-Erickson Chile
- 1998-2000 Director Artístico y Creativo Cadena Radia Neura Fm
Arica Iquique Y Antofagasta
Productor General
Innova Producciones y Espectáculos
- 2001-2002 Profesor de Cine Juventud 2mil, Providencia Santiago
Director de proyecto emprendimiento y
microempresas en San Miguel de Tucumán,
Argentina, Comunidad para el Desarrollo Humano
Accesorias de imagen publicitaria para
microempresarios de San Miguel de Tucumán.
- 2003 Seminario Cine Historia y Futuro Universidad Católica
del Maule
- 2003-2008 Visual Merchandising Multitiendas La Polar S.A.
Profesor de Cine Centro de Extensión de Universidad
Católica del Maule
Profesor de Cine y Periodismo
Prodemu
Realizador Documentales y Muestras de Cine
Accesorias Comunicacionales y Estudio de Mercado.
Profesor Marketing , Imagen Corporativa y
Merchandising en Instituto Profesional La Araucana,
Cede Curicó
Realización de videos para empresas tales como La
Polar y fundación Luxemburgo
Productor eventos Verano en Buena, territorios : 6ª y
7ª region, proyecto Recreación en tu Barrio, JUNAEB
2009- Fundación Luxemburgo.
Creación, diseño y aplicación imagen corporativa de
eventos recreativos "Verano en Buena" , Fundación
Luxemburgo

Áreas De Dominio

- Producción Publicitaria
- Publicidad Audiovisual
- Publicidad Grafica
- Marketing
- Merchandising
- Estrategia de Medios
- Computación
- Fotografía
- Dirección y Producción de Radio Cine Televisión eventos y Multimedios.

Patricio Javier Aguilera Hasen
Comunicador Audiovisual

CURRICULUM VITAE

Antecedentes Personales

nombre - Julián Osvaldo Maldonado Pino

nacionalidad - Chileno

sitio web - www.disenic.cl
portafolio - <http://www.disenic.cl/portafolio.htm>

Antecedentes Académicos

educación superior - 1995 -1999
Instituto Profesional INACAP - Apoquindo
Carrera Diseño Gráfico Publicitario

conocimientos - Enero 2003
Facultad de ciencias de la Comunicación e Información Universidad Diego Portales.
Desarrollo de Sitios Web y Multimedia Interactiva.
Programas en Plataformas Macintosh y Windows

- FreeHand
- Photoshop
- PageMaker
- Illustrator
- Dremweaver
- Fireworks
- Flash

Antecedentes Laborales

Actualmente me desempeño como Diseñador Grafico Independiente con el nombre de DISENIC / PRODUCCIONES CREATIVAS / www.disenic.cl / con experiencia en:

IMAGEN / Imágenes Corporativas / Logotipos / Asesoría Corporativa
INTERNET / Sitios Web / Banners Publicitarios / Animación Digital
GRAFICA / Publigafía - Diseño Editorial - Gigantografías - Envases

2002

Diseñador Gráfico, en el departamento creativo de la agencia publicitaria Martínez & Sarría de la ciudad de Curicó.

Anexos

Primer lugar concurso afiche Fiesta de la Vendimia Curicó 1999.

Primer lugar concurso de la nueva imagen corporativa de la Comuna de Licantén, Provincia de Curicó 2002.





GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA

III. DETALLES ADMINISTRATIVOS

- Los Costos Totales de la Iniciativa serán (\$):

Costo total de la Iniciativa	
Aporte FIA	
Total Contraparte	

Período ejecución	
Fecha inicio:	15 de septiembre de 2009
Fecha término:	15 de marzo de 2010
Duración (meses)	6 meses

- Calendario de Desembolsos

Fecha	Requisito	Observación	Monto (\$)
05/10/2009	Firma de Contrato		
12/02/2010	Aprobación informes técnico y financiero N°1 (Plan de Marketing)		
12/05/2010	Aprobación Informes téc. y financiero finales		
Total			

* El Informe Financiero Final debe justificar el gasto de este aporte

- Calendario de Entrega de Informes

Informes Técnicos	
Informe Técnico de Avance 1:	23 de diciembre de 2009

Informes Financieros	
Informe financiero de avance 1	23 de diciembre de 2009



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA

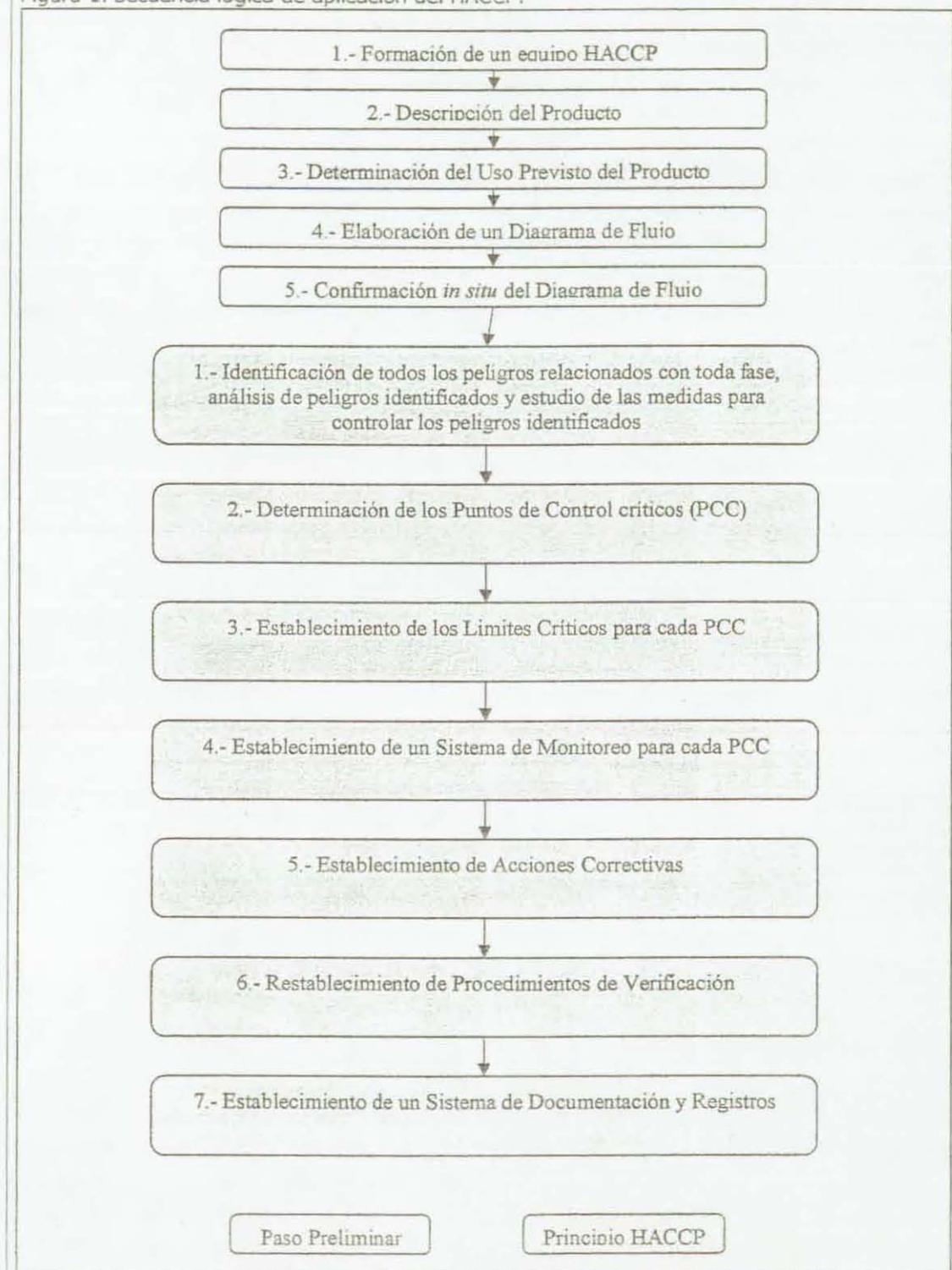
INFORME TECNICO FINAL:	24 de marzo de 2010
INFORME FINANCIERO FINAL:	24 de marzo de 2010

CONFORME CON PLAN OPERATIVO

EJECUTOR O COORDINADOR PRINCIPAL

Para asegurar que el equipo tenga conocimientos claves para la implementación del sistema, sus integrantes serán capacitados en las áreas de Implementación de HACCP, Documentación de un sistema HACCP, Auditorías Internas de HACCP y Entrenamiento en terreno en Sistemas de Monitoreo y Acciones correctivas.

Figura 1. Secuencia lógica de aplicación del HACCP.



ii.- Descripción del Producto y Determinación del Uso Previsto del Producto

Se formulará una descripción completa del producto, incluyendo el uso previsto y la información pertinente sobre su inocuidad, su composición, estructura físico/química, tratamientos estáticos para la destrucción de los microbios (por ejemplo, los tratamientos térmicos, de congelación, salmuera, ahumado, etc.), forma de consumo, envasado (tipo de empaque e indicaciones de etiquetado), durabilidad, condiciones de almacenamiento y sistema de distribución. Se incorporará además definiciones de posibles mercados destino y consumidor final.

iii.- Elaboración de un Diagrama de Flujo

Se preparará una descripción preliminar de los procesos y procedimientos realizados al interior de la planta (abarcando desde la recepción de las materias primas hasta la distribución del producto terminado) en un modelo de Diagrama de Flujo, como representación sistemática de la secuencia de fases u operaciones llevadas a cabo en la elaboración de cada uno de los productos, es decir, Merken Chileangourmet y Kultrun Chileangourmet, indicando todos los pasos claves e incorporando adjunto un documento descriptivo de cada paso en el proceso.

iv.- Confirmación in situ del Diagrama de Flujo

Se requiere una confirmación en terreno del Diagrama de Flujo del Proceso, por lo cual se realizará una verificación por parte del Jefe del Equipo HACCP.

Principios HACCP**i.- Identificación de todos los peligros relacionados con toda fase, análisis de peligros identificados y estudio de las medidas para controlar los peligros identificados.**

Por concepto de este principio y conforme la Nch2861, se recolectará y evaluará toda la información sobre los peligros y las condiciones que los originan para decidir cuales son significativos para la inocuidad de los alimentos. Luego de identificar y evaluar cada uno de los peligros, será posible determinar las medidas de control pertinentes para prevenir, eliminar o reducir a un nivel aceptable aquellos de riesgo significativo para la inocuidad de los alimentos.

El equipo HACCP deberá enumerar todos los peligros que razonablemente puedan preverse ocurrirán en cada fase, esto al ir analizando cada una de las actividades realizadas en el proceso productivo de la planta (incluyendo almacenamiento y distribución), los equipos o herramientas en ellas utilizadas y los ingredientes o materiales involucrados.

En la evaluación de los peligros el equipo de HACCP decide cuales de ellos serán incluidos en el plan de HACCP, considerando la severidad del posible daño y la probabilidad de ocurrencia del peligro. Esta evaluación permitirá categorizar los diferentes peligros de acuerdo a su Factor de Riesgo según la probabilidad de exposición y consecuencias de la enfermedad si el peligro no se controla. Con ello se facilita la elección de los peligros cuya eliminación o reducción a niveles aceptables resulta indispensable, por su naturaleza, para producir un alimento inocuo.

Al realizar un análisis de peligros se incluirán, siempre que sea posible, los siguientes factores:

- la probabilidad de que surjan peligros y la gravedad de sus efectos perjudiciales para la salud;
- la evaluación cualitativa y/o cuantitativa de la presencia de peligros;
- la supervivencia o proliferación de los microorganismos involucrados;
- la producción o persistencia de toxinas, sustancias químicas o agentes físicos en los alimentos; y

- las condiciones que pueden originar lo anterior.

El cálculo del Factor de Riesgo se realizará bajo los parámetros expuestos en la tabla 3.

Tabla 3. Fórmula y parámetros para el cálculo del Factor de Riesgo.

$$\text{Factor del Riesgo} = (\text{Probabilidad de Ocurrencia} \times \text{Efecto})$$

Criterios Aplicados para la Determinación del Efecto del Peligro		
Valor	Alcance	Criterio
Menor	SEGURIDAD	Sin lesión o enfermedad
Moderado	SEGURIDAD	Lesión o enfermedad leve
Serio	SEGURIDAD	Lesión o enfermedad, sin incapacidad permanente
Muy Serio	SEGURIDAD	Incapacidad permanente o pérdida de vida o de una parte del cuerpo. Falta de cumplimiento a la legislación, los compromisos asumidos voluntariamente por la empresa o políticas corporativas.

Calificaciones por Probabilidad de Ocurrencia del Peligro		
Valor	Probabilidad	Significado
4	Frecuente	Más de dos veces al año
3	Probable	No más de 1 a 2 veces cada 2 ó 3 años
2	Ocasional	No más de 1 a 2 veces cada 5 años
1	Remota	Muy poco probable, pero puede ocurrir alguna vez

Criterios para la Determinación de un Peligro Significativo					
¿Es peligro significativo?		Probabilidad			
		4	3	2	1
		Frecuente	Probable	Ocasional	Remota
Efecto	Muy Serio	SI	SI	SI	SI
	Serio	SI	SI	NO	NO
	Moderado	NO	NO	NO	NO
	Menor	NO	NO	NO	NO

A partir de lo anterior, se realizará un registro mediante planillas integrando para cada paso operacional los insumos involucrados, la operación a realizar con ellos y los peligros que tienen asociados (ver ejemplo de planilla en Tabla 4).

El paso lógico siguiente es el establecimiento de las Medidas de Control Preventivas necesarias para los peligros significativos identificados, para lo cual se contemplan la exclusión (impedir la posibilidad de un peligro), control físico (control y monitoreo continuo), control formal (para mantener la conformidad de criterios documentados), control informal (monitoreo del proceso sin registro formal), capacitación y

adiestramiento del personal responsable del proceso, para prevenir el peligro. Además se considerará que todos los POES y POE son medidas preventivas.

Tabla 4. Ejemplo Planilla Identificación de Peligros

Paso Operacional	Insumos	Peligros	Operación	Peligros	PC
Preparación cazuela	Agua	Contaminada	Calentar el agua	Sub cocción	Si
	Sal	Sucia	Agregar sal	Dosificación incorrecta	
	Carne	Fuera de especificación	Cortar la carne	Corte incorrecto	
	Zapallo	Inmaduro	Cortar el zapallo	Restos de cáscara	
	Choclo	Con gusanos		Corte incorrecto	

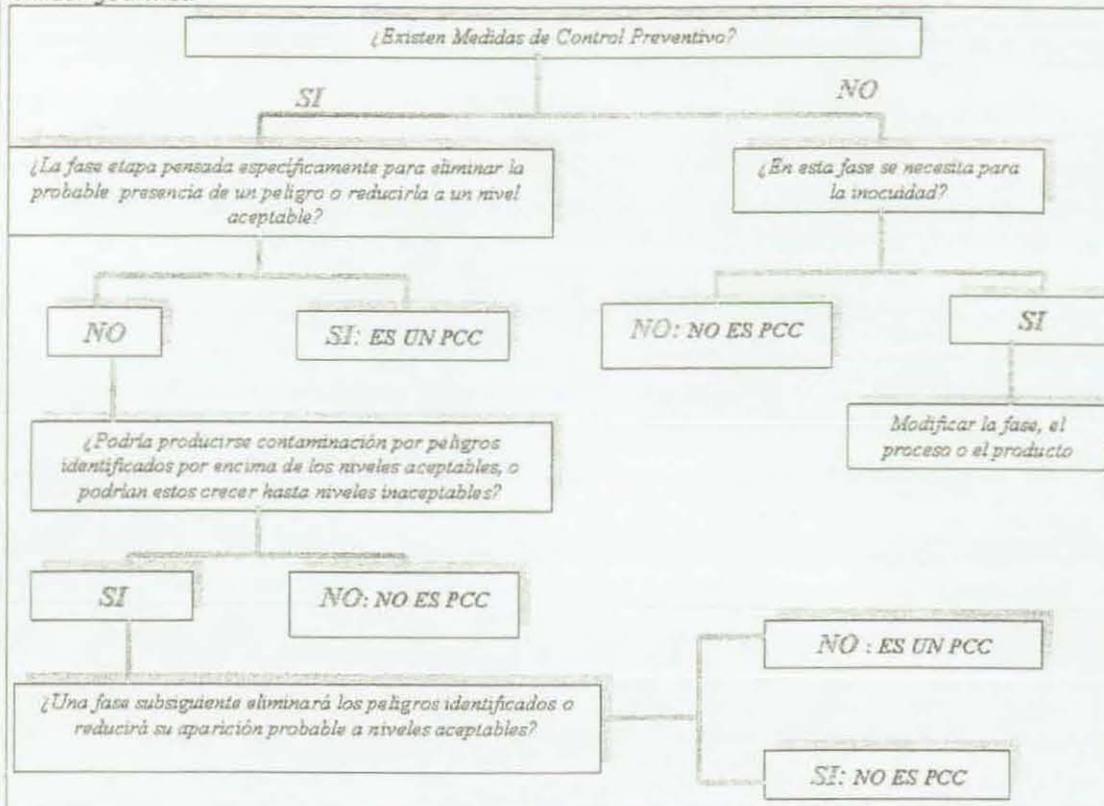
ii.- Determinación de los Puntos de Control críticos (PCC)

La NCH2861 establece que un punto crítico es cualquier paso en que los factores biológicos, químicos o físicos se puedan controlar, y que un Punto de Control Crítico (PCC) es cualquier paso operacional en la elaboración de un alimento, donde la pérdida de control puede automáticamente ocasionar un producto que represente un problema de inocuidad.

Para facilitar la determinación de los PCC se adoptará la recomendación dada por la FAO en el documento SISTEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS – MANUAL DE CAPACITACIÓN, sobre aplicar un Árbol de Decisiones, en el que se indique un enfoque de razonamiento lógico. El Arbol guía para Chileangourmet se expone en la figura 2.

Si se identifica un peligro en una fase en la que el control es necesario para mantener la inocuidad, y no existe ninguna medida de control que pueda adoptarse en esa fase o en cualquier otra, el producto o el proceso deberán modificarse en esa fase, o en cualquier fase anterior o posterior, para incluir una medida de control.

Figura 2. Árbol de Decisión para el establecimiento de Puntos Críticos de Control en Chileangourmet.



iii.- Establecimiento de los Límites Críticos para cada PCC

Un límite crítico es un criterio que diferencia la aceptabilidad o inaceptabilidad del proceso en una determinada fase. Para cada punto crítico de control, deberán especificarse y validarse, si es posible, límites críticos. En determinados casos, para una determinada fase, se elaborará más de un límite crítico.

Para tal efecto, el equipo HACCP de Chileangourmet definirá los valores máximos y/o mínimos en los cuales se debe controlar un parámetro biológico, químico o físico para cada "Punto Crítico de Control" definido anteriormente y así prevenir, eliminar o reducir la ocurrencia de un riesgo en la seguridad alimentaria, manteniendo esta última en un nivel aceptable.

iv.- Establecimiento de un Sistema de Monitoreo para cada PCC

El monitoreo es una secuencia planificada de observaciones o mediciones para evaluar si un PCC está bajo control en relación con sus límites críticos, para lo cual se deberá elaborar un registro exacto para ser usado en futuras verificaciones.

Mediante los procedimientos de monitoreo debiera detectarse a tiempo una pérdida de control en un PCC, como para hacer correcciones que permitan asegurar el control del proceso para impedir que se infrinjan los límites críticos.

Cuando sea posible, los procesos deberán corregirse cuando los resultados de la vigilancia indiquen una tendencia a la pérdida de control en un PCC, y las correcciones deberán efectuarse antes de que ocurra una desviación. Los datos obtenidos gracias a la vigilancia

deberán ser evaluados por una persona designada que tenga los conocimientos y la competencia necesarios para aplicar medidas correctoras, cuando proceda. Si la vigilancia no es continua, su grado o frecuencia deberán ser suficientes como para garantizar que el PCC esté controlado.

La mayoría de los procedimientos de vigilancia de los PCC deberán efectuarse con rapidez porque se referirán a procesos continuos y no habrá tiempo para ensayos analíticos prolongados. Todos los registros y documentos relacionados con la vigilancia de los PCC deberán ser firmados por la persona o personas que efectúan la vigilancia, junto con el funcionario o funcionarios de la empresa encargados de la revisión.

v.- Establecimiento de Acciones Correctivas

Una acción correctiva es aquella que se debe adoptar cuando los resultados del monitoreo en los PCC indican una desviación de los límites críticos establecidos, y debe incluir las acciones a tomar para volver el proceso a control y la disposición del producto afectado.

Considerando las posibles desviaciones que puedan ocurrir, se formularán medidas específicas para cada PCC definido por el equipo HACCP, asegurando que el Punto afectado volverá a estar controlado. De este modo, se establecerán medidas de acción inmediata, preventiva o resolutive acordes a cada PCC, a fin de corregir y eliminar la causa de la desviación y restaurar el control del proceso, estableciendo el responsable para cada una de ellas y el registro correspondiente a la acción correctiva.

En caso de ocurrencia de desviaciones, se deberá decidir el tratamiento o destino del producto generado. Para dicho efecto, se determinará si el producto presenta un peligro para la salud basándose en evaluación por parte de expertos y/o en análisis físicos, químicos o microbiológicos. En caso de determinar que el producto no reviste peligro, el producto será liberado para continuar su proceso hacia el consumidor final. En caso de detectar un peligro potencial en el producto se verá si se soluciona mediante un reprocesado o si deberá desviar el producto hacia un uso seguro. Si nada de lo anterior es posible de realizar, el producto de peligro potencial será destruido.

vi.- Restablecimiento de Procedimientos de Verificación

Por verificación se entienden todas aquellas actividades que a pesar de la validación, determinan la validez del plan HACCP y que el sistema está operando según el plan, constatando así que los elementos del plan HACCP son efectivos.

Para determinar si el sistema de HACCP funciona eficazmente, se establecerán procedimientos de verificación, pudiendo utilizarse métodos, procedimientos y ensayos de verificación y comprobación, incluidos el muestreo aleatorio y el análisis. La frecuencia de las comprobaciones será suficiente para confirmar que el sistema de HACCP está funcionando eficazmente. Por tal motivo podrán realizarse verificaciones diarias, periódicas o integrales, según sea necesario.

Entre las actividades de verificación se encontrarán las siguientes:

- examen del sistema de HACCP y de sus registros
- examen de las desviaciones y los sistemas de eliminación del producto;
- confirmación de que los PCC siguiesen estando controlados.
- Auditorías.

Cuando sea posible, las actividades de validación deberán incluir medidas que confirmen la eficacia de todos los elementos del plan de HACCP.

Elementos de la Verificación

- Validación
- Actividades de verificación de los PCC
 - Calibración de los instrumentos de monitoreo
 - Muestreos y análisis dirigidos
 - Revisión de Registros de PCC
- Verificación Sistema HACCP
 - Auditorias

vii.- Establecimiento de un Sistema de Documentación y Registros

Para la correcta aplicación y operación de un sistema HACCP es fundamental contar con un sistema de registro eficaz y preciso, puesto que permitirá demostrar si todas y cada una de las actividades de control definidas en el Plan HACCP fueron realizadas.

El diseño de los Registros permitirá hacer registros de manera fácil y simple, sin burocracias; incluirá firmas, fechas y folios pertinentes que permitan hacer trazabilidad.

Los registros generados serán guardados adecuadamente, archivados, guardados por un periodo de tiempo específico y permanentemente actualizados. De este modo, se define que en el sistema se incorporarán documentos referidos a los procedimientos del sistema HACCP y los registros asociados realizados. Para la toma de registros se prohibirá el uso de datos que hayan sido pre-registrados; usar la memoria como referencia y borrar los registros. Se usarán formatos estándares e impresos, los que deberán ser revisados regularmente.

Como parte del Sistema HACCP se mantendrán cuatro clases de registros:

- El Plan HACCP y los documentos de apoyo que se utilizaron como base en el desarrollo del plan.
- Los registros de monitoreo de PCC.
- Los registros de acciones correctivas
- Los registros de actividades de verificación

A fin de responder las preguntas ¿QUÉ se controla?, ¿DÓNDE se controla?, ¿QUIÉN es el responsable de llenar el registro?, ¿CUÁNDO se hace el control? y ¿CÓMO se hace el control?, los Formularios de Registros de Monitoreo del Plan HACCP deben contener la siguiente información:

- El título y fecha del registro (Codificación PCC).
- Nombre de la Empresa (logos)
- Identificación del producto (código, fecha y hora).
- Los materiales y equipos utilizados.
- Las operaciones realizadas.

- Criterio y límites críticos.
- Acción correctiva que se tomará y la persona que ejecutará.
- Firma o iniciales del MONITOR.
- Firma o iniciales del VERIFICADOR.
- Observación o Medición al momento
- Fecha de la verificación.

Se realizarán registros tales como:

- Registros de las reuniones del equipo HACCP.
- Registros del producto, proceso, diagramas de flujo.
- Registros con certificaciones de proveedores.
- Registros de monitoreo y resultados de análisis realizados.
- Registros de desviaciones y acciones correctivas.
- Reportes de auditorias.
- Registros de capacitación.

Se integrarán documentos tales como:

- Documentos inherentes al análisis de peligros.
- Documentos de la determinación de los PCC.
- Documentos de la determinación de Límites Críticos.
- Documentos que avalen técnicamente los métodos usados en el monitoreo.
- Referencias técnicas de las acciones correctivas.

Una vez finalizada la implantación del Sistema HACCP, se contratará el servicio especializado como certificadora HACCP de la empresa Boreal Veritas Certification Chile, para obtener la acreditación de Chileangourmet como empresa que trabaja asegurando la inocuidad y calidad de sus productos.

Tal acreditación se sustentará en la metodología propuesta por la empresa certificadora.

METODOLOGIA CERTIFICACION HACCP

1. Auditoría de pre-certificación:

- La Auditoría de Pre-Certificación es un ejercicio en el que se efectúa un levantamiento general del Sistema de Gestión, considerándose una revisión de los requisitos normativos, siendo una **evaluación muestral**.
- Con un mínimo de 15 días de anticipación se requiere el Manual de Gestión correspondiente, se hace una revisión de este documento y eventualmente se entregan observaciones. Además, se planifica la Auditoría de Pre-Certificación.
- De acuerdo a la planificación de la auditoría se realiza una visita general a todas las instalaciones de la organización, posteriormente se hace una revisión a los procedimientos y documentos relacionados al Sistema de Gestión, y se desarrollan entrevistas a los distintos cargos de la organización, según sea requerido. Todo proceso de auditoría tiene considerado una reunión de apertura y una reunión de cierre.

- Durante el proceso de auditoría se elabora un resumen de los requisitos observados en cada area auditada y se detallan las No Conformidades u observaciones detectadas, todo se resume en el informe correspondiente, el cual es entregado a más tardar 10 días posteriores al cierre de la auditoría en terreno.

En cumplimiento con sus procedimientos internos, Bureau Veritas Certification – Chile ofrece servicios de pre-certificación respetando las siguientes premisas:

- Bureau Veritas Certification – Chileno efectúa actividades con propósitos de consultoría, No se dará asesoramiento en lo que respecta a NO CONFORMIDADES detectadas. Sin embargo, se entregara en detalle, en forma clara y entendible al personal involucrado en el informe correspondiente.
- No se darán garantías que si NO CONFORMIDADES no son detectadas durante la Auditoría de Pre-Certificación, las mismas no serán observadas durante la Certificación.

2. Auditoría de Certificación:

- **Revision de Manual HACCP:** con un mínimo de 15 días de anticipación se requiere el Manual del Sistema de Gestión de HACCP, el cual deberá ser enviado por sistema electrónico, se hace una revisión de este documento y se entregan observaciones en formulario Bureau Veritas Certification Chile (si correspondiese). Además, se planifica la Auditoría Principal de Certificación (que en el caso del HACCP, contempla una Auditoría Inicial (etapa I) y la Auditoría Final (etapa II) y se envía el programa correspondiente. El programa de la auditoría será provisto con una semana de anticipación al comienzo de la (s) misma (s).
- **La Auditoría Inicial (Etapa I),** se realiza con le fin de verificar el diseño del sistema incluyendo la revisión del Análisis de Peligros, aspectos legales y se realiza una visita a las Instalaciones para revisar la infraestructura, practicas operativas e higiénicas.
- En el caso de identificar alguna no conformidad, idealmente deben ser resueltas para pasar a la etapa II.
- **La Auditoría Principal (Etapa II)** o de certificación es un proceso en el que se efectúa un levantamiento general del Sistema de Gestión, verificandose la correcta implementacion del sistema y su cumplimiento en terreno de las actividades planificadas, tanto en procedimientos como en programas de gestión, considerándose una revisión a todos los requisitos normativos, siendo una evaluación muestral, son verificados nuevamente y con mayor énfasis el programa de pre-requisitos.
 - De acuerdo a la planificación de la auditoría se realiza una visita general a todas las instalaciones de la organización, posteriormente se hace una revisión a los procedimientos y documentos relacionados al Sistema de Gestión, y se desarrollan entrevistas a distintos cargos de la organización, según sea requerido. Todo proceso de auditoría tiene considerado una reunión de apertura y una reunión de cierre.
 - Las observaciones, comentarios generales y no conformidades detectadas en la Auditoría Principal de Certificación se reportan en el formulario *Bureau Veritas Certification Chile* "Reporte de No Conformidades", y son entregadas en reunion de cierre.
 - Durante el proceso de auditoría se elabora un resumen de los requisitos observados en cada área auditada y se detallan las no detectadas, todo se resume en el formulario *Bureau Veritas Certification Chile* – audit. Summary Report. El equipo auditor preparará y presentará a la dirección del cliente un

informe de la auditoría, sus hallazgos, el alcance de la certificación, y acordará la naturaleza de las acciones correctivas que resulten apropiadas.

3. Auditorías de Seguimiento: auditorías de mantención o de vigilancia

- La certificación se mantiene a través de un programa de visitas establecidas durante un periodo que pueden ser realizadas cada 6 meses o una vez al año dependiendo del tamaño y del personal de la organización.
- Cabe destacar que la cantidad de días auditor a realizarse en el periodo de un año es establecida de acuerdo a las tablas de IAF (Foro Internacional de Acreditadores).
- El objetivo de la Auditoría de Seguimiento al Sistema de Gestión HACCP, es verificar en forma general el sistema de gestión siga operando de manera eficiente según lo establecido por los procedimientos y política de la Empresa. Razón por la cual Bureau Veritas Certification Chile debe asegurar que las auditorías se realicen en el plazo previsto como una forma de verificar la validez del certificado entregado.

NOTA: en cumplimiento de sus procedimientos internos Bureau Veritas Certification Chile realiza el servicio de Auditoría Principal y de Seguimiento respetando las premisas:

- Para el cierre de No Conformidades detectadas durante el ejercicio de las Auditoría de certificación y/o de seguimiento, se da un plazo máximo de 90 días. Con todas las no conformidades cerradas se recomienda la Certificación y se mantiene el certificado, respectivamente.

4. Visita Especial de Vigilancia o "follow up"

Son aquellas visitas que eventualmente se deban desarrollar para el cierre de no conformidades que requieran verificación en terreno, la auditoría se programa en función de verificar en terreno las acciones correctivas propuestas e implementadas. Esto de acuerdo a lo recomendado por el auditor líder.

5. Emisión y entrega del Certificado

(Plazo estimado 20 días una vez cerradas las No Conformidades y entregados todos los antecedentes)

La certificación solamente puede ser otorgada, y los certificados emitidos, cuando todas las acciones correctivas acordadas entre el cliente y el equipo de auditores han sido implementadas y verificadas.

El certificado detallará la(s) norma(s) que con la(s) cual(es) se certifica el Sistema de Gestión y el alcance de los productos o servicios cubiertos. Este tendrá una duración de 3 años a partir de la fecha de ejecución de la auditoría de certificación.

La certificación otorgada no exime al cliente de sus obligaciones legales respecto de los productos y servicios certificados.

La correcta emisión de los certificados es responsabilidad de **Inmobiliaria, Inversiones y asesorías Los Leones Limitada**, quien deberá aprobar el borrador enviado por nuestra área técnica confirmando los datos correspondientes. No se emitirán certificados hasta no haber recibido dicha confirmación.

6. Recertificación o Renovación de la Certificación

- Una vez que se ha realizado la última visita de seguimiento, Bureau Veritas Certification Chile contacta nuevamente a la organización para establecer las condiciones de la

renovación del contrato.

- El proceso y metodología de la re-certificación es igual al descrito anteriormente; sin embargo pudiera ser eliminada la auditoría de primera fase o auditoría inicial si la organización no ha efectuado cambios en el alcance, procesos y lugar con respecto a la auditoría de certificación original.

2.- REALIZACIÓN ANÁLISIS NUTRICIONAL

Se hará un análisis nutricional de Marken Chileangourmet y Kultrun Chileangourmet que involucre el contenido de cada uno de los compuestos de importancia requeridos por las normativas existentes en cada uno de los países de interés de esta propuesta. Para ello se contratarán los servicios de laboratorio del Área Alimentos y Análisis Químico de la División Ingeniería Química y Bioprocesos perteneciente a DICTUC.

3.- DESARROLLO DE ETIQUETAS

Para lograr la introducción de los productos Marken Chileangourmet y Kultrun Chileangourmet a los mercados europeos de interés de la presente propuesta, se desarrollarán etiquetas para incorporando las posibles preferencias de los consumidores gourmet en cuanto a imagen; las regulaciones y exigencias de etiquetado e información nutricional de cada uno de los países involucrados en el estudio, además de reseñas sobre usos de los productos, su historia, posibilidad de combinación con otros alimentos, y otras características como sabor, aroma, composición, propiedades funcionales, etc.

Este desarrollo se inicia con el diseño de las etiquetas por parte de Paulina Manieu Arenas, Diseñadora Gráfica, con estrecha colaboración de Paulina Peñaloza, Coordinadora de Proyecto, a fin de resguardar y potenciar la imagen corporativa de Chileangourmet y por sobre todo la de los productos Marken y Kultrun, destacando su exclusivo origen y elaboración en la Región de la Araucanía de Chile a manos de la comunidad nativa Mapuche.

Se considerarán de importancia el mantener la línea gráfica ya existente y cumplir con los conceptos de imagen de un producto gourmet.

El trabajo de diseño incorpora el establecimiento de ideas y conceptualización; la entrega de bocetos de cada pieza (distribución de elementos y composición); digitalización de cada archivo; correcciones y la creación y entrega del archivo original para la imprenta.

Chileangourmet cuenta con los textos a utilizar en los idiomas sueco, italiano e inglés, los que irán insertos en las etiquetas a fin de que estén en el idioma propio del país objetivo al que se destinen los productos.

Se dará término a esta actividad con la impresión de las etiquetas diseñadas.

4.- DESARROLLO DE FICHAS TÉCNICAS

Se desarrollarán fichas técnicas para los productos Marken Chileangourmet y Kultrun Chileangourmet, orientadas a satisfacer la necesidad de información propia del consumidor gourmet. En este sentido, las fichas técnicas permitirán dar a conocer los usos de los productos, su historia, posibilidad de combinación con otros alimentos, y otras características como sabor, aroma, composición, propiedades funcionales, etc.

El proceso de diseño a cargo de la diseñadora gráfica Paulina Manieu con colaboración de Paulina Peñaloza, es equivalente al del diseño de las etiquetas del punto antes detallado, manteniendo los intereses, metodología, y objetivos básicos en él planteados. Del mismo modo,

se usarán textos en sueco, italiano e inglés, los cuales ya fueron desarrollados por Chileangourmet.

Se dará término a esta actividad con la impresión de las fichas técnicas diseñadas.

5.- DESARROLLO DE RECETARIO

Considerando que el público gourmet tiene un alto grado de interés por nuevas recetas, se desarrollará un recetario por cada país objetivo de la propuesta y en su respectivo idioma (Chileangourmet ya desarrolló los textos en sueco, italiano e inglés). La metodología básica usada en el diseño, al igual que los intereses resguardados, es similar a la etapa de diseño de las etiquetas y fichas técnicas, con la salvedad de que se incorporan nuevas actividades, específicamente la producción de recetas con un chef y la realización de fotografías de excelente calidad de platos y productos.

Se dará término a esta actividad con la impresión y configuración física del recetario.

6.- DESARROLLO DE PACK DE REGALO para el conjunto de productos Marken Chileangourmet y Kultrun Chileangourmet, para comercializarlo en el mercado gourmet institucional y de regalos de canastillos, considerando que este tipo de presentación está de moda en Europa. Al igual que en actividades anteriores, el diseño será realizado por Paulina Manieu con colaboración de Paulina Peñaloza, manteniendo todas las consideraciones de las actividades 3, 4 y 5 antes detalladas; la utilización de textos en sueco, italiano e inglés ya desarrollados por Chileangourmet y la actividad se dará por terminada con la obtención física del empaque tipo pack.

IV. RESULTADOS E INDICADORES

Resultado o producto		Descripción	Indicador de cumplimiento	Nº del objetivo al que responde
Nº	Nombre			
1	Análisis de Brechas	Definición de las brechas existentes en el proceso productivo para los productos Merken Chileangourmet y Kultrun Chileangourmet en cuanto a los requerimientos de un sistema HACCP de seguridad alimentaria. También se incorpora la propuesta de las medidas o tecnologías blandas o duras necesarias de incurrir a fin de disminuir las brechas identificadas.		1
2	Caracterización del Mercado	Caracterización del Mercado lograda a partir de la realización de un Estudio de mercado orientado al nicho gourmet de los países Suecia, Italia y Reino Unido; señalando las regulaciones de etiquetado, normas de información nutricional y aspectos de certificaciones de calidad para áreas de productos como Especies o Condimentos y Aceite de Oliva Aromatizado. Incluye la definición de brechas existentes con los mercados estudiados para la situación particular de Chileangourmet.		2
3	Certificación HACCP	Certificación HACCP para la producción de Merken Chileangourmet y Kultrun Chileangourmet.		3
4	Caracterización nutricional de los Productos	Análisis Nutricional para Merken Chileangourmet y Kultrun Chileangourmet adaptado a las exigencias de las normas de cada país objetivo de la propuesta.		4
5	Etiquetas	Etiquetas impresas en los idiomas sueco, italiano e inglés, cumpliendo las normativas de etiquetado de cada país considerado en la propuesta.		4
6	Fichas técnicas	Fichas técnicas desarrolladas e impresas en los idiomas sueco, italiano e inglés, para describir los productos Merken Chileangourmet y Kultrun Chileangourmet.		5
7	Recetario	Recetario desarrollado en los idiomas señalados en la propuesta.		6

8	Pack de Regalo	Pack de Regalo con los productos Merken Chileangourmet y Kultrun Chileangourmet, desarrollado en los idiomas sueco, italiano e inglés.		7
9	Aceptación de los Productos	Aceptación y exportación de los productos Chileangourmet a 2 países de Europa dentro del periodo de ejecución de la propuesta, cumpliendo con las normas de calidad en la producción, etiquetado e información nutricional específicas para cada uno de ellos.		Objetivo General

V. ESTRUCTURA DE COSTOS Y APORTES

En el archivo Excel que se adjunta, "Estructura de Costos y Aportes.xls" deben completarse los siguientes cuadros:

Flujo mensual de Aportes FIA de cada instrumento

Flujo mensual de Aportes Empresa de cada instrumento

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

Presupuesto consolidado del instrumento

VI. EQUIPO PROFESIONAL (Debe adjuntar en Anexo IV y V los Currículum Vitae y cotizaciones en el caso de contratar un Servicio de Terceros)

Para completar el cuadro refiérase a los siguientes tipos:

1. Coordinador
2. Asesor o consultor externo
3. Técnico de Apoyo
4. Administrativo
5. Empresa de Servicios (como ejemplos: publicista, diseñador gráfico)

Nombre	Tipo	Función o tarea a desarrollar	Instrumento
Paulina Peñaloza	Coordinador	Coordinar y supervisar las actividades contempladas en la propuesta, a fin de lograr los objetivos buscados.	Estudio y Proyecto
Julio Aguilera	Consultor externo	Desarrollo del Análisis de Brechas e Implementación del Sistema HACCP.	Estudio y Proyecto
Kamal Sará	Consultor externo	Desarrollo del Estudio de Mercado.	Estudio
Hanja Yutronic	Administrativo	Coordinar y ejecutar las actividades contempladas en la propuesta, a fin de lograr los objetivos buscados.	Estudio y Proyecto
Paulina Manieu	Diseñadora Gráfica	Desarrollo del diseño de etiquetas, fichas técnicas, recetarios y pack de regalo para los productos Merken Chileangourmet y Kultrun Chileangourmet.	Proyecto

ANEXOS

ANEXO I: FICHA DE DATOS INSTITUCIONALES

Ficha Empresa Postulante

Nombre de la organización, institución o empresa	Inmobiliaria, Inversiones y Asesorías Los Leones Limitada.		
RUT de la Organización			
Tipo de Organización	<input type="checkbox"/> Pública	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Privada
Dirección			
País	Chile		
Región	Metropolitana		
Ciudad o Comuna			
Fono			
Fax			
Email			
Web	www.chileangourmet.cl		
Tipo entidad (C)	Empresa productiva y/o procesamiento		

(C) Ver notas al final de este anexo

ANEXO II: FICHA DE DATOS PERSONALES

Ficha Representante(s) Legal (es)

(Esta ficha debe ser llenada tanto por el Representante Legal de la Empresa que postula)

Nombres	Paulina Ximena		
Apellido Paterno	Peñaloza		
Apellido Materno	Montealegre		
RUT Personal			
Nombre de la Organización o Institución donde trabaja	Inmobiliaria, Inversiones y Asesorías Limitada		
RUT de la Organización			
Tipo de Organización	Pública	<input type="checkbox"/>	Privada <input checked="" type="checkbox"/>
Cargo o actividad que desarrolla en ella	Gerente Comercial & Marketing		
Dirección (laboral)			
País	Chile		
Región	Metropolitana		
Ciudad o Comuna			
Fono			
Fax			
Celular			
Email			
Web	www.chileangourmer.cl		
Género	Masculino	<input type="checkbox"/>	Femenino <input checked="" type="checkbox"/>
Etnia (A)			
Tipo (B)	Profesional (Ingeniero Agrónomo Master en Marketing y Ventas)		

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

Nota: Se deberá repetir esta información tantas veces como números de representantes legales participen

Ficha Coordinador

(Esta ficha debe ser llenada tanto por el Coordinador de la propuesta)

Nombres	Paulina Ximena		
Apellido Paterno	Peñaloza		
Apellido Materno	Montealegre		
RUT Personal			
Nombre de la Organización o Institución donde trabaja	Inmobiliaria, Inversiones y Asesorías Limitada		
RUT de la Organización			
Tipo de Organización	Pública		Privada <input checked="" type="checkbox"/>
Cargo o actividad que desarrolla en ella	Gerente Comercial & Marketing		
Profesión	Ingeniero Agrónomo y Master en Marketing & Ventas		
Especialidad	Marketing y Ventas		
Dirección (laboral)			
País	Chile		
Región	Metropolitana		
Ciudad o Comuna			
Fono			
Fax			
Celular			
Email			
Web	www.chileangourmer.cl		
Género	Masculino		Femenino
Etnia (A)			
Tipo (B)	Profesional		

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

(A) Etnia

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

(B) Tipo

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

(C) Tipo de entidad

Universidades Nacionales
Universidades Extranjeras
Instituciones o entidades Privadas
Instituciones o entidades Públicas
Instituciones o entidades Extranjeras
Institutos de investigación
Organización o Asociación de Productores pequeños
Organización o Asociación de Productores mediano-grande
Empresas productivas y/o de procesamiento
Sin clasificar

ANEXO III: CARTA GANTT GENERAL DE LA PROPUESTA

(VER FORMATO SUGERIDO EN ARCHIVO EXCEL "FORMATO CARTA GANTT.XLS")

CARTA GANTT GENERAL DE LA PROPUESTA

Instru mento	Actividad	Meses										
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Estudio	Desarrollo Estudio de Mercado		x	x								
	Desarrollo Análisis de Brechas	x	x									
	Realización Análisis Nutricional	x										
	Difusión de los resultados de la etapa estudio			x								
Proyecto	Implementación y certificación de Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP)				x	x	x	x	x	x	x	x
	Desarrollo de etiquetas						x	x	x	x	x	x
	Desarrollo de fichas técnicas						x	x	x	x	x	x
	Desarrollo de recetario						x	x	x	x	x	x
	Desarrollo de pack de regalo						x	x	x	x	x	x
	Difusión de los resultados de la etapa Proyecto											x

ANEXO IV. CURRICULUM VITAE DE SERVICIOS A TERCEROS

JULIO GERMÁN AGUILERA FARIÑA

PERFIL PROFESIONAL

Biólogo y Máster de ingeniería ambiental, con 13 años de experiencia en el tema de gestión e ingeniería ambiental, posee 4 años de experiencia en la gestión y ejecución de proyectos de certificación mediante sistemas de gestión ISO, Euregap, BRC y HACCP. Estos cargos le han permitido liderar equipos profesionales multidisciplinarios y vincularse con el sector privado y con el sector público.

Ha dictado cursos de manejo de residuos sólidos y líquidos, legislación ambiental, acústica ambiental, diseño de sistemas de tratamiento de residuos sólidos y líquidos, sistemas de gestión ISO 14.001, ISO 9.001, Sistemas HACCP y ecología.

ANTECEDENTES ACADÉMICOS

1. Master en Ingeniería Ambiental, Facultad de Ingeniería, Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, España (1998).
2. Postulado en Gestión y Ordenamiento Ambiental, Facultad de Ingeniería, Universidad de Santiago de Chile (1996).
3. Licenciado en Ciencias Biológicas, Facultad de Ciencias Biológicas, Pontificia Universidad Católica de Chile (1993).

CURSOS DE CAPACITACIÓN

1. Auditorías Internas Sistema de Gestión HACCP (16 horas) SGS. 2007
2. Implementación de Sistemas de Gestión ISO 9.000, ISO 14.000 y OSHAS 18.000. Instituto Nacional de Normalización. 2004. (24 horas).
3. Implementación de Sistema de Gestión Integrado, ISO 9.000 e ISO 14.000. Bureau Veritas. 2003. (24 horas).
4. Implementación de Sistemas de Gestión Ambiental ISO 14.000. Instituto Nacional de Normalización. 2003. (24 horas).

IDIOMAS

Inglés avanzado

EXPERIENCIA LABORAL

2007-2008

Director Empresa Ecoingeniería Integral

2006

Socio consultor de la Empresa Soluciones de Ingeniería y Gestión Medioambiental, UP-GRADE S.A.

Bajo este cargo ha liderado los siguientes proyectos:

Aplicación del primer Acuerdo de Producción Limpia Territorial en Chile de la Asociación de Industrias de San Bernardo, Empresa Comercial LML. Lo Espejo 2006.

Declaración de Impacto Ambiental Proyecto "Sistema de lavado y reciclaje de Envases" Empresa Clariant Chile Ltda. Cerrillos 2006.

Auditoria de cumplimiento legal ISO 9001 e ISO 14.001, Empresa ARCOR - DOS en UNO. Planta Cerrillos, Santiago 2006.

2003 -2006

Gerente de Medio Ambiente, Integral Chile Ltda.

Bajo este cargo ha liderado los siguientes proyectos:

Diagnóstico Programa de Desarrollo de Proveedores, para la empresa Xpovin Ltda. Santiago 2003.

Programa de Producción Limpia, Diseño de Sistema de Tratamiento de RILes y Declaración de Impacto Ambiental para el Proyecto Sistema de Tratamiento de Riles, empresa David del Curto S.A. Planta Kalinka, Calera de Tango. 2003

Programa de Producción Limpia, Diseño de Sistema de Tratamiento de RILes y Declaración de Impacto Ambiental para el Proyecto Sistema de Tratamiento de Riles, empresa David del Curto S.A. Planta Kalinka, Calera de Tango. 2003

Desarrollo de Manual de Gestión Ambiental ISO 9.001 e ISO 14.001 para empresa Desarrollos Constructivos Axis S.A. Santiago, 2003

Programa de Desarrollo de Proveedores para Productores de Arándanos, empresa Sociedad de Representaciones Internacionales, SRI Ltda. X, IX, VIII, VII, VI, V y Región Metropolitana, 2003

Diagnóstico Ambiental y Sanitario para Descongelamiento según Resol 5, 2002, Gobierno Regional para empresa Vulco S.A. San Bernardo, 2003.

Diagnóstico Ambiental y Sanitario para Descongelamiento según Resol 5, 2002, Gobierno Regional y Desarrollo de Plan de Normalización para empresa Hunter Douglas S.A. S.A. San Bernardo, 2003.

Diagnóstico Ambiental y Sanitario para Descongelamiento según Resolución 5, 2002, Gobierno Regional para empresa Minera Trucco Ltda. San Joaquín, 2003.

Diagnóstico Ambiental y Sanitario para Descongelamiento según Resolución 5, 2002, Gobierno Regional para empresa Bodegal, San Joaquín, 2003.

Diagnóstico Ambiental y Sanitario para Descongelamiento según Resolución 5, 2002, Gobierno Regional para empresa Constructora B & D Ltda. San Joaquín, 2003.

Proyecto FAT PL, Programa de Producción Limpia empresa Biotec Chile S.A. Renca, 2004.

Implementación de Sistema Integrado de Gestión de la Calidad y Ambiental, ISO 9000 e ISO 14000, empresa Quimac Ltda. Copiapó 2004.

Implementación de Sistema Integrado de Gestión de la Calidad y Ambiental, ISO 9000 e ISO 14000, empresa Repval Ltda. Copiapó 2004.

Implementación de Sistema Integrado de Gestión de la Calidad y Ambiental, ISO 9000 e ISO 14000, empresa Hugo Ramos y Cía Ltda. Copiapó 2004.

Implementación de Sistema Integrado de Gestión de la Calidad y Ambiental, ISO 9000 e ISO 14000, empresa M&C Ltda. Copiapó 2004.

Implementación de Sistema Integrado de Gestión de la Calidad y Ambiental, ISO 9000 e ISO 14000, empresa Transporte San Miguel S.A. Copiapó 2004.

Implementación de Sistema Integrado de Gestión de la Calidad y Ambiental, ISO 9000 e ISO 14000, empresa Metalcrom Ltda. Copiapó 2004.

Proyecto FAT PL, Programa de Producción Limpia empresa Constructora B & D Ltda. San Joaquín, 2004.

Proyecto FAT PL, Programa de Producción Limpia empresa Minera Trucco. San Joaquín, 2004.

Implementación de Sistema Integrado de Gestión de la Calidad y Ambiental, ISO 9000 e ISO 14000, empresa Treck S.A. Santiago. 2005.

Implementación de Sistema Integrado de Gestión de la Calidad y Ambiental, ISO 9000 e ISO 14000, empresa Prosing Ltda. Santiago. 2005.

Implementación de Sistema Integrado de Gestión de la Calidad y Ambiental, ISO 9000 e ISO 14000, empresa Inacom Ltda. Santiago. 2005.

Proyecto FAT PL, Programa de Producción Limpia empresa Química Hewstone S.A., 2005.

Proyecto FAT PL, Programa de Producción Limpia empresa Provequín S.A. San Joaquín, 2005.

Proyecto FAT PL, Programa de Producción Limpia empresa Viña Chocalán, Melipilla, 2005.

Proyecto FAT PL, Programa de Producción Limpia empresa Metalúrgica Javier Solari Ltda. San Bernardo, 2005.

2003 Jefe de Proyecto "Sistematización del Caso Contaminación con Asbesto en Villa Pizarreño, Maipú" CONAMA Región Metropolitana.

2002-2003 Consultor Asociado Empresa ICSA Ingenieros Consultores S.A.

1998-2001 Gerente de Estudios Medioambientales, Promoción para la Empresa Ecoeficiente Latinoamericana. FUNDES - PROPEL Chile S.A.

Bajo este cargo lideró los siguientes estudios y proyectos:

Diagnóstico Ambiental de la empresa Indugas S.A., Santiago, 2001.

Obtención de Calificación Técnica Sanitaria favorable para la Planta de Esmaltado de la empresa Ursus Trotter S.A., Santiago, 2001.

Diseño de Sistema de Tratamiento de RILes para empresa de galvanoplastía Oscar Toro Matus, Santiago, 2000.

Diseño y Aplicación de Programa de Producción Limpia empresa Cosmética Nacional S.A., Santiago, 2000

Declaración de Impacto Ambiental y Obtención de Calificación Técnica Sanitaria favorable para la relocalización de la empresa metalmecánica Copermetal Ltda., Santiago, 2000.

Declaración de Impacto Ambiental para Sistema de Tratamiento de Riles de la empresa Curtiembre Talca S.A., Talca 2000.

Plan de Ecoeficiencia, Producción Limpia, y Obtención de Resolución Sanitaria favorable empresa Industria de Partes y Piezas de Automóviles Inppa Ltda. Santiago, 2000.

Declaración de Impacto Ambiental y Obtención de Calificación Técnica Sanitaria favorable para la relocalización de la empresa Química Ferson S.A., Santiago, 2000.

Desarrollo y aplicación de Programa de Producción Limpia para Curtiembre en la empresa Curtiembre Talca S.A. Talca, 1999.

Desarrollo y aplicación de Programa de Producción Limpia para Curtiembre en la empresa Curtiembre Aureliano Ezquerro e Hijos Ltda. Santiago, 1999.

Obtención de Resolución Sanitaria Favorable para la empresa Curtiembre Talca S.A. ante el Servicio de Salud del Maule, Talca, 1999.

Diseño de Sistema de Tratamiento de RILes de la empresa Curtiembre Talca S.A., Talca, 1999.

Auditoría ambiental de la empresa metalmecánica Aluminios Anodizados Ferrer, Santiago, 1998.

Auditoría ambiental de la empresa Productos Alimenticios La Parva, Santiago, 1998.

Auditoría ambiental de la empresa Química Ferson S.A., Santiago, 1998.

Desarrollo y aplicación de Programa de Producción Limpia para Curtiembre en la empresa Curtiembre Etalfa S.A.C.e I. Santiago, 1998.

Desarrollo y aplicación de Programa de Producción Limpia para Curtiembre en la empresa Curtiembre Polpaico S.A. Santiago, 1998.

1998 **Caracterización Física, Biológica y Paisajística del sector de Las Rocas de Sansón, Comuna de San Pedro, Provincia de Melipilla, Región Metropolitana, Proyecto "Planteles de Engorda de Ganado Porcino, Agrícola Super Ltda.". 1998. Mandante: Poch-Bresh Ambiental Ltda.**

1997-1998 **Monitoreo y Diseño de Soluciones para Planta Depuradora de Aguas Servidas de la Ciudad de Las Palmas de Gran Canaria, España.**

1994-1996 **Jefe de Área Medioambiental de la Empresa Consultora y Gestora de Inversiones y Proyectos, CINPRO LTDA.**

Bajo este cargo lideró los siguientes estudios y proyectos

Realización de Diagnóstico del Actual Sistema de Tratamiento para Aguas Servidas, Diseño del Nuevo Sistema de Tratamiento para Aguas Servidas y Estudio de Factibilidad Ambiental del Sistema de Tratamiento para Aguas Servidas de Panquehue, Proyecto "Diseño del Sistema de Alcantarillado y Tratamiento de Aguas Servidas

·Domiciliarias del Sector La Pirca, Comuna de Panquehue" Provincia de San Felipe, V Región. 1996. Mandante: Ilustre Municipalidad de Panquehue, Secplac.

Estudio de Factibilidad Ambiental y Diseño del Sistema de Tratamiento para Aguas Servidas, Proyecto "Diseño del Sistema de Alcantarillado y Tratamiento de Aguas Servidas Domiciliarias del Sector Viña Errázuriz, Comuna de Panquehue" Provincia de San Felipe, V Región. 1996. Mandante: Ilustre Municipalidad de Panquehue, Secplac.

Diseño de Sistema de Tratamiento de Aguas Servidas Domiciliarias y Estudio de Impacto Ambiental del Proyecto "Diseño del Sistema de Tratamiento para las Aguas servidas de la Localidad de Nueva Toltén, Provincia de Cautín, IX Región. 1996.

Estudio de Factibilidad Ambiental del Diseño del Sistema de Tratamiento de Aguas Servidas, Proyecto "Diseño para el Mejoramiento del Sistema de Alcantarillado y Tratamiento de Aguas Servidas Domiciliarias y Estudio de Factibilidad para el Diseño de Casetas Sanitarias, Diversos Sectores de San José de Maipo", Región Metropolitana. 1995. Mandante: Ilustre Municipalidad de San José de Maipo, Secplac.

Diseño del Sistema de Tratamiento para Aguas Servidas, Proyecto "Diseño para el Mejoramiento del Sistema de Alcantarillado y Tratamiento de Aguas Servidas Domiciliarias y Estudio de Factibilidad para el Diseño de Casetas Sanitarias, Diversos Sectores de San José de Maipo", Región Metropolitana. 1995. Mandante: Ilustre Municipalidad de San José de Maipo, Secplac.

Estudio de Factibilidad Ambiental del Sistema de Tratamiento para Aguas Servidas, Proyecto "Diseño del Sistema de Alcantarillado y Tratamiento de Aguas Servidas Domiciliarias de la Localidad de Río Blanco". Comuna de Los Andes, V Región. 1995. Mandante: Ilustre Municipalidad de Los Andes, Secplac.

Diseño del Sistema de Tratamiento para Aguas Servidas, Proyecto "Diseño del Sistema de Alcantarillado y Tratamiento de Aguas Servidas Domiciliarias de la Localidad de Río Blanco". Comuna de Los Andes, V Región. 1995. Mandante: Ilustre Municipalidad de Los Andes, Secplac.

Formulación de Proyecto "Caracterización y Optimización del Manejo de Residuos Sólidos Urbanos del Valle de Huasco". Comuna de Freirina, Provincia de Huasco, III Región. 1994.

Estudio de Impacto Ambiental del Proyecto "Diseño del Sistema de Alcantarillado y Tratamiento de Aguas Servidas de la Localidad de Huasco". Provincia de Huasco, III Región. 1994.

Términos de Referencia para Auditoría Ambiental de planta de Beneficio "Osvaldo Martínez". Mandante: Gerencia de Minería, ENAMI. III Región. 1993.

1992-1994

Cargo Académico Instructor de Investigación, Facultad de Ciencias Biológicas, Pontificia Universidad Católica de Chile.

PUBLICACIONES INTERNACIONALES

1. Aguilera J.G. "Archipiélago de Juan Fernández. Una oportunidad para el Desarrollo Sostenible". Tesis de Máster de Ingeniería Ambiental, Departamento de Procesos, Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, España. 1998
2. Villalón M., Budinich M., Hermoso M., Aguilera J. And Saéz J.C. Regulation of the smooth muscle activity and Gap Junctions by sexual hormones in the oviduct In : R Latorre and J.C. Saéz. (Eds: From Ionic Channel to cell-to-cell Conversation. New York, Plenum, (1999)
3. Villalón M., Budinich M., Hermoso M., Aguilera J. And Saéz J.C. "Smooth muscle activity in the oviduct is regulated by sexual hormones" *Biology of Reproduction* 54 (Supl 1), 144 XXIX Meeting Annual Soc. Study Reproduction, Ontario, Canadá, (1996).
4. L.A. Velasquez, J.G. Aguilera and H.B. Croxatto. "Possible role of Platelets Activating Factor in embryonic signalling during oviductal transport in the hamster" *Journal Biology of reproduction* 52, 1302-1306 (1995).
5. Villalón M., Budinich M., Hermoso M., Aguilera J. And Saéz J.C. "Regulation of the smooth muscle activity and Gap Junctions by sexual hormones in the oviduct" Simposium "From Ions Channels to cell to cell Conversation", (CECS), Santiago de Chile (1995).

PUBLICACIONES NACIONALES

1. Artículo "Ecoeficiencia una oportunidad para el desarrollo sustentable" *Revista Enfoque*, Concepción, 2000.
2. Trabajo de incorporación a la Sociedad de Biología de Chile, "Posible role of platelets Activating Factor (PAF) in embryo signalling during oviductal transport in the hamster". L.A. Velasquez, J.G. Aguilera and H.B. Croxatto XXXVII Reunión Anual de la Sociedad de Biología de Chile, Puyehue, 1994.
3. "Efecto del estradiol sobre el movimiento de microesferas en el oviducto de la rata" (Effects of oestradiol upon the movement of micropheres in the rta oviduct) Aguilera J.G. XXXVI Reunión Anual de la Sociedad de Biología de Chile, Osorno, 1993.

4. "Características morfológicas y funcionales de células epiteliales del oviducto de la rata, in vitro" (Functional and morphological characteristics of epithelial cell the rat grown in vitro) Aguilera J.G. y Villalón M. XXXV Reunión Anual de la Sociedad de Biología de Chile, Osorno, 1992.

- **Otros**

Jefe de Proyectos Registro CORFO FAT PL

Jefe de Proyecto ISO 14.001 Instituto Nacional de Normalización (INN)

Seleccionado entre los 100 profesionales chilenos más destacados del área de la gestión e ingeniería ambiental. Compendio Nacional "Quién es Quién", Revista INDUAMBIENTE. Bienio 2005-2006.

PRESENTACION SISTEMAS DE GESTION

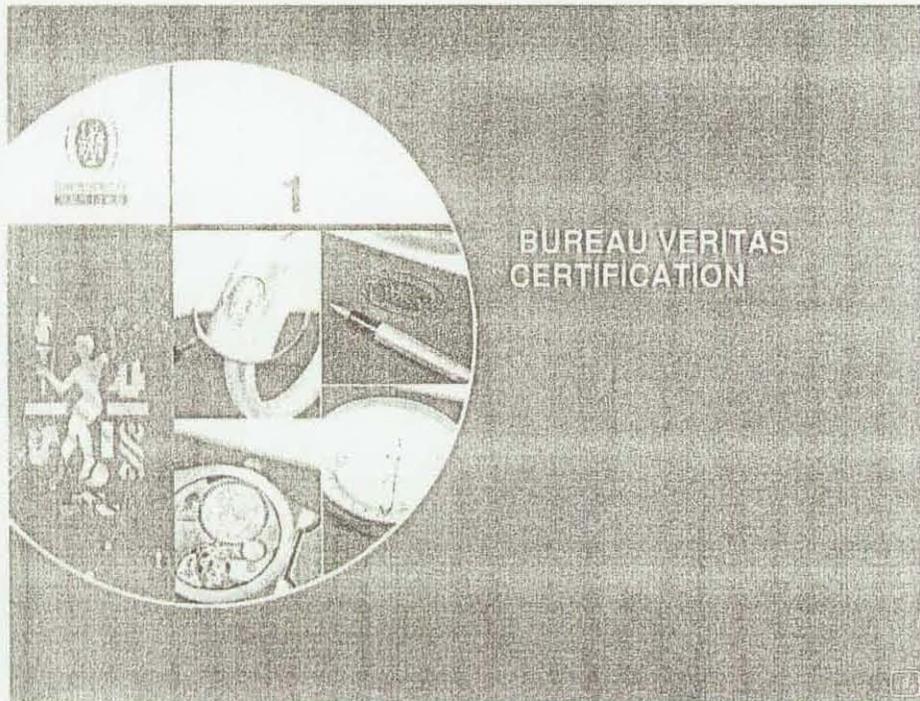
BUREAU VERITAS
CERTIFICACION DE SISTEMAS DE GESTION
EN ESPAÑA (BUREAU VERITAS CERTIFICATION)



www.bureauveritas.com

INDICE

- 1 BUREAU VERITAS CERTIFICATION
- 2 MERCADO DE BUREAU VERITAS CERTIFICATION
- 3 CERTIFICACION DE SISTEMAS DE GESTION



1

BUREAU VERITAS
CERTIFICATION

QUIEN ES BUREAU VERITAS
CERTIFICATION

Bureau Veritas Certification

- Es una de las mayores y más importantes organizaciones de certificación del mundo
- Fundado en Londres, en 1987
- Perteneciente al Grupo Bureau Veritas (1828)
- El Grupo Bureau Veritas es líder mundial en servicios dedicados a la gestión de Calidad, Higiene, Salud, Seguridad Ocupacional y responsabilidad Social (QESH-SA) entre otras líneas de negocio.



Bureau Veritas Certification

- Cuenta con el mayor respaldo técnico, a nivel Mundial, al estar Aprobado por más de 30 Organismos de Acreditación de diversos países.
- Cada uno de los Organismos de Acreditación, que reconocen a Bureau Veritas Certification como "tercera parte independiente", son Organismos Oficiales de Normalización de cada país y que conforman el IAF (Foro Internacional de Cuerpos Acreditadores).



Bureau Veritas Certification

Bureau Veritas Certification se ha ACREDITADO ante estos Organismos, para ofrecer a todos nuestros Clientes, la seguridad de cumplimiento en todos los aspectos técnicos del IAF, que regulan las Certificaciones en el mundo como por ejemplo se preocupa de :

- Calificación de los Auditores, según sus Competencias técnicas y experiencia.
- Entrega los lineamientos para el cálculo de los días/auditor necesarios técnicamente, para asegurar que la Auditoría de Certificación y las Auditorías de Seguimiento, durante el Proceso de Certificación de 3 años, sean un real aporte al Mejoramiento Continuo del Sistema de Gestión del Cliente.
- Con ésto, Bureau Veritas Certification asegura el respeto y cumplimiento de los Procedimientos del IAF, de forma de garantizar la Certificación con su respectiva Acreditación. -



1

ACREDITACIONES

Reconocimiento Internacional
→ Acreditaciones Nacionales

PAÍSES BAJOS



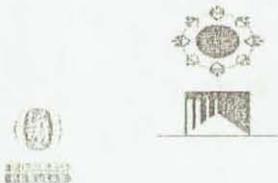
REINO UNIDO



EE.UU.



RESPONSABILIDAD SOCIAL INTERNACIONAL



ENTRENAMIENTO



Title of the presentation - DD/MM/YY

7

1

ACREDITACIONES

ESTADO CERTIFICADO
15-001-02-01030

Reconocimiento Internacional
→ Acreditaciones Nacionales

ARGENTINA



CHINA



ALEMANIA



Title of the presentation - DD/MM/YY

COLOMBIA



INDIA



ÁUSTRIA



REPÚBLICA CHECA



ITALIA



BÉLGICA



DINAMARCA



JAPÓN



BRASIL



FRANCIA



COREA



Title of the presentation - DD/MM/YY

8

Reconocimiento Internacional
→ Acreditaciones Nacionales

PAKISTÁN



POLONIA



PORTUGAL



ESPAÑA



SUECIA



SUÍZA



SINGAPUR



TAIWÁN



UCRANIA



VENEZUELA



- 5 continentes
- 150 países
- Más de 580 oficinas
- Experiencia, seriedad, seguridad y capacidad comprobadas a nivel mundial



1

PRESENCIA MUNDIAL



Title of the presentation - DD/MM/YY

11

2

MERCADO DE BUREAU VERITAS CERTIFICATION



10

2

EMPRESAS CERTIFICADAS POR BUREAU VERITAS CERTIFICATION

NÚMERO DE CERTIFICADOS EMITIDOS POR BUREAU VERITAS CERTIFICATION EN CHILE

ISO 9001 : 1.089 Empresas

Corresponde aprox. al 32% del mercado en Chile

ISO 14001 : 129 Empresas

OHSAAS 18001 : 75 Empresas

HACCP 2861 : 71 Empresas

NOH 2728 : 338 Empresas

Otras (GMP, BRC, 2909) : 46 Empresas

TOTAL : 1.738 Certificados (Aprox. 34% del mercado)



Título de la presentación - DDMMYY

13

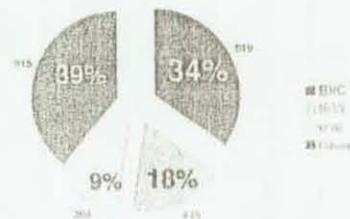
2

BUREAU VERITAS
CERTIFICATION

CERTIFICACION

Chile total Certificates Issued = 2353

BVQi total Certificates Issued = 819 (34%)



Fuente: REVISTA DE CERTIFICACION

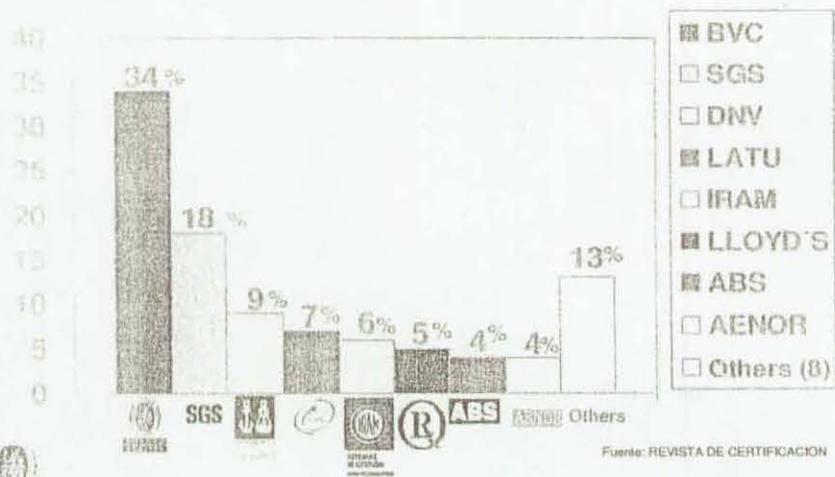
- 1 BVC
- 2 SGS
- 3 DNV
- 4 LATU
- 5 IRAM
- 6 LLOYDS
- 7 ABS
- 8 AENOR
- 9 CESMEC (National CB)
- 10 DOS
- 11 UL DE CHILE
- 12 GLOBAL QUALITY
- 13 TUV
- 14 ICONTEC
- 15 APPLUS
- 16 GLC



Título de la presentación - DDMMYY

14

Total Market Share







SANTO
TOMÁS



UAI
UNIVERSIDAD ADOLFO IBÁÑEZ



UNIVERSIDAD
DE LAS AMÉRICAS



Universidad del
Desarrollo



Universidad
Finis Terrae

UGM
UNIVERSIDAD GABRIELA MISTRAL



UdeC
Capacita



UNIVERSIDAD DE LOS LAGOS



UVM
UNIVERSIDAD DE VALPARAÍSO



Inacap



SEMINARIUM

GRUPO EDUCACIONAL
ICEL

ANEXO V. COTIZACIONES CONTRATACION DE SERVICIOS DE TERCEROS



CURRICULUM '08
paulina manieu arenas

diseñadora gráfica





Curriculum Vitae

estudios secundarios: Colegio María Inmaculada (1998-2001)
estudio universitario: Universidad Diego Portales (2003-2007)

experiencia laboral: Práctica Profesional en
JK design boutique (enero y febrero 2006)

Diseñadora gráfica en
JK design boutique (septiembre y octubre 2006)

Diseñadora gráfica proyecto de
 imagen corporativa y stand de exposición en
Consortio Gourmet Chile (enero y febrero 2007)

Diseñadora gráfica en **Chileangourmet**
 (noviembre 2006 a la fecha)

Diseñadora gráfica en **Cobalto Estudio Diseño**
 (mayo 2007 a septiembre 2007)

Diseñadora gráfica en **Vectus S.A.**
pulicidad & diseño (octubre 2007 a la fecha)

Asesoría en diseño gráfico para:
 KRAS constructora ltda.
 SBG productora de eventos
 INGEPIINT ingeniería en pinturas
 VINAGRES ORIGEN exportador alimentos gourmet
 NEO OILS exportador alimentos gourmet

premios: 1° Lugar "La agenda del estudiante
 Universidad Diego Portales 2006"

4° Lugar en concurso "Afiche de la Educación"
 de la Universidad Diego Portales

Mención Honrosa en concurso "libro álbum"
 creado para incentivar la lectura en pre-adolescentes.

habilidades: Uso de programas de diseño en PC y MAC:
 Freehand, Illustrator, Indesign, Photoshop y Quark.

"Con espíritu y seriedad, con creatividad y búsqueda de
 la innovación caracterizo mi trabajo, donde aplico las
 competencias adquiridas en mis estudios y en la práctica"

Paulina Manieu Arenas

Egresada de Diseño
 Universidad Diego Portales