

Modelo de Producción y Procesamiento Orgánico de Ajo Chilote
Base de sustentabilidad para comunidades aisladas en situación de pobreza
en la Península de Comau, X Región.

**Un proyecto para la Fundación para la Innovación Agraria
(FIA)
Ministerio de Agricultura**

Concurso 2000





FOLIO DE BASES

CÓDIGO (uso interno)

C 00 - 1 - A-162

1. ANTECEDENTES GENERALES DEL PROYECTO

NOMBRE DEL PROYECTO:

Modelo de Producción y Procesamiento Orgánico de Ajo Chilote: Base de sustentabilidad para comunidades aisladas en situación de pobreza en la Península de Comau, X Región

Línea Temática:

- 1.- Agricultura Orgánica y Sustentable
- 2.- Generación y com. de productos con mayor valor agregado.
- 3.- Diferenciación y Calidad de los productos.

Rubro:

Región(es) de Ejecución:

Península de Comau, Comuna de Chaitén, Provincia de Palena, X Región de los Lagos.

Fecha de Inicio:

DURACIÓN:

Fecha de Término:

AGENTE POSTULANTE:

Nombre : FUNDACION AYACARA
 Dirección : Av. Los Leones 493, Providencia, Santiago
 RUT : 72.721.300-7
 Teléfono : 2323407 - 3338505 Fax: 2323407- 2336801

AGENTES ASOCIADOS: Agromar Ltda.; Lab.de Biofísica de la U. de Chile; Inversiones Aspen S.A.

REPRESENTANTE LEGAL DEL AGENTE POSTULANTE:

Nombre: Miguel Sándor Ecklerlin
 Cargo en el agente postulante: Presidente del Directorio
 RUT: Firma.....
 Dirección: Av. Los Leones 493, Providencia, Santiago.
 Fono: 232 34 07 Fax:233 68 01

COSTO TOTAL DEL PROYECTO

(Valores Reajustados) : \$

FINANCIAMIENTO SOLICITADO

(Valores Reajustados) : \$

APORTE DE CONTRAPARTE

(Valores Reajustados) : \$





2. EQUIPO DE COORDINACIÓN Y EQUIPO TÉCNICO DEL PROYECTO

2.1. Equipo de coordinación del proyecto

(presentar en Anexo A información solicitada sobre los Coordinadores)

COORDINADOR DEL PROYECTO

NOMBRE Luis Raúl Valladares Faúndez	RUT	FIRMA
AGENTE Fundación Ayacara		DEDICACIÓN PROYECTO (%/año) 30%
CARGO ACTUAL Gerente Ambiental, Fundación Ayacara		CASILLA
DIRECCIÓN Rosales 1922, Pje. Francisco Flores del Campo 1833		CIUDAD Peñaflor Santiago
FONO 8120001 2323407 3338505	FAX 8120001 2323407 2336801	E-MAIL Ayacara@ia.cl

COORDINADOR ALTERNO DEL PROYECTO

NOMBRE Carlos Foix	RUT	FIRMA
AGENTE Fundación Ayacara		DEDICACIÓN PROYECTO %/AÑO 50%
CARGO ACTUAL Director de Investigaciones Agronómicas		CASILLA
DIRECCIÓN Los Guindos 301		CIUDAD Puerto Montt
FONO 09-8832841	FAX 2-2336801	EMAIL ayacara@ia.cl



2.2 . Equipo Técnico del Proyecto

(presentar en Anexo A información solicitada sobre los miembros del equipo técnico)

Nombre Completo y Firma	RUT	Profesión	Especialidad	Función y Actividad en el Proyecto	Dedicación al Proyecto (%/año)
Ana María Aguilera Fuentes		Biólogo	Magister en Ciencias Ambientales y Biomedicina	Coordinador de Capacitación e Investigación, investigador, monitor de capacitación	100%
Carlos Foix		Ingeniero Agrónomo		Director de Producción Orgánica, monitor de capacitación	50%
Sergio Bernardo Figueroa Alarcón		Ingeniero Comercial	Administración de Empresas	Gerente de la Planta Procesadora de Alimentos, investigador, monitor de capacitación	100%
Luis Raúl Valladares Faúndez		Biólogo	Gestión Ambiental	Investigador, monitor de capacitación	30%
José Salinas		Ingeniero Agrónomo	Entomología	Capacitación	10%
Sergio Contreras		Lic. En Química	Biofísica	Diseño, implementación y monitoreo Planta de Tratamiento de Residuos	10%
Esther Cristina Arancibia Espinoza		Ingeniero Agrónomo (E)		Asistente Técnico de Producción Orgánica, investigador, monitor de capacitación	100%
Esedin Alonso Cárdenas		Microempresario Agricultor		Coordinador Comunitario	20%



FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES DEL EQUIPO PROFESIONAL DEL PROYECTO.

COORDINADOR GENERAL.

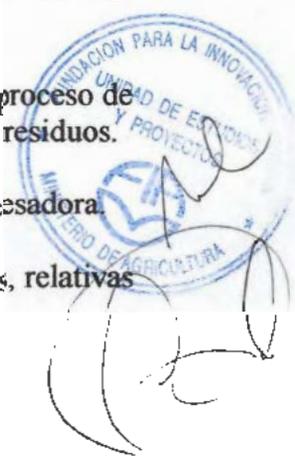
- 1.- Coordinar las actividades globales del proyecto, relacionándose con los profesionales a su cargo e impartiendo las directrices generales para la correcta ejecución del proyecto.
- 2.- Manejar las relaciones con la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) y los organismos asociados.

COORDINADOR ALTERNO Y DIRECTOR DE AGRONOMIA.

- 1.- Suplir al Coordinador General en sus funciones, cuando la ocasión lo amerite.
- 2.- Supervisar la labor de la Asistente Técnico de Producción Orgánica en sus labores de terreno.
- 3.- Asesorar a la Planta Procesadora de Alimentos en su gestión de producción y comercialización agroindustrial.
- 4.- Coordinar las actividades de entrega de los productos en los mercados regionales, como también las actividades promocionales que se llevarán a cabo con los distribuidores.

GERENTE DE PLANTA.

- 1.- Planificar, organizar, dirigir y controlar las actividades de la Planta Procesadora de Alimentos y sus relaciones con los proveedores de insumos y servicios, clientes, asesores, organismos fiscalizadores y certificadores y la comunidad en general.
- 2.- Diseñar y aplicar estrategias de comercialización del producto elaborado en base al ajo orgánico chilote.
- 3.- Coordinar y supervisar las actividades que se desarrollarán durante el proceso de construcción e implementación de las plantas procesadora y de tratamiento de residuos.
- 4.- Participar en el proceso de adquisición de los equipos de la planta procesadora.
- 5.- Participar como relator en las actividades de capacitación programadas, relativas a su especialidad.



DIRECTORA DE CAPACITACION E INVESTIGACION.

- 1.- Organizar y coordinar la ejecución de los 12 cursos de capacitación contemplados durante los 3 años de duración del proyecto.
- 2.- Contratar los servicios de capacitación externos.
- 3.- Evaluar los programas de capacitación propuestos al efecto.
- 4.- Diseñar los programas de capacitación que corresponda, detallando objetivos, metodología, contenidos y material didáctico.
- 5.- Coordinar viajes y estadía de los monitores externos.
- 6.- Adquirir y organizar el material didáctico necesario para cada curso.
- 7.- Supervisar cada curso de capacitación.
- 8.- Supervisar el buen funcionamiento de la Planta de Tratamiento de Residuos.
- 9.- Operar el Laboratorio de Investigación y Control de Calidad, estandarizando técnicas para su aplicación al procesamiento orgánico de alimentos.
- 10.- Impartir la capacitación en el manejo del Laboratorio de Control de Calidad.
- 11.- Llevar a cabo la investigación agroecológica relevante del proyecto.
- 12.- Sintetizar los resultados de la investigación, a objeto de publicarlos en el Manual de Producción Orgánica de Ajo Chilote.
- 13.- Relacionarse con organismos de certificación nutricional y otros laboratorios externos.

ASISTENTE TECNICO DE PRODUCCIÓN ORGÁNICA.

- 1.- Otorgar la asistencia técnica permanente, durante los 3 años que dura el proyecto, a todos y cada uno de los pequeños agricultores productores de ajo orgánico.
- 2.- Llevar, organizar, y analizar los registros generados a partir de la investigación agroecológica.
- 3.- Coordinar las actividades con el organismo de certificación orgánica, en lo referente a la certificación de predios y cosecha.
- 4.- Llevar a cabo las acciones tendientes a la formación de una entidad gremial que agrupe a los agricultores orgánicos de la Península de Comau.



5.- Mantenerse al tanto de los avances de la agricultura orgánica de Chile y el mundo, a fin de aplicar, en la medida de lo posible, las técnicas de manejo más recientes en la materia.

6.- Planificar – en conjunto con los pequeños agricultores – las actividades de transición al manejo orgánico de los predios, de rotación de cultivos, preparación de suelos, siembra, riego, fertilización, control de malezas, enfermedades y plagas, despitonado, cosecha, curado, traslado y acopio de ajo orgánico.

7.- Participar como relatora en las actividades de capacitación, relativas a su especialidad.



A handwritten signature in black ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke, positioned below the official stamp.

3. BREVE RESUMEN DEL PROYECTO

La calidad de vida de las comunidades aisladas del sur de Chile está seriamente amenazada por la falta de fuentes laborales perdurables y la sistemática destrucción de los recursos de los cuales dependen. El problema del manejo inadecuado y desinformado de los recursos ha afectado directamente la sustentabilidad de las principales fuentes laborales, tanto agroforestales como pesqueras. La grave merma del stock de recursos naturales tradicionalmente usados con fines de subsistencia, genera un cuadro social crítico con elevados niveles de cesantía, en una comunidad que posee un alto grado de aislamiento en condiciones climáticas rigurosas.

Actualmente la comunidad de Reldehue basa su economía en la agricultura tradicional de subsistencia, no siendo esta una actividad comercial que les permita mejorar sus ingresos, debido a la baja rentabilidad económica de los cultivos, cuya causa radica principalmente en la inexistencia de un poder comprador, la imposibilidad de dar valor agregado a los productos, y los costos de traslados a los centros de consumo.

El objetivo del proyecto es implementar un modelo de producción y procesamiento orgánico para el desarrollo sustentable de la localidad de Reldehue y sus alrededores, que contribuya al mejoramiento de la calidad de vida de sus habitantes. Para esto se propone potenciar y promover la producción orgánica a través de la construcción y operación de una planta procesadora comunitaria, que inicie su actividad con ajo chilote orgánico y cuya experiencia sirva de base a la producción orgánica de otros recursos agrícolas.

El proyecto contempla, en esta parte, mejorar la capacidad técnica de los pequeños agricultores en el manejo orgánico y sustentable de la producción de ajo chilote, para esto, los especialistas diseñarán e impartirán cursos que integren los conceptos necesarios con la experiencia de terreno, realizando un traspaso gradual desde los cultivos tradicionales a los de carácter orgánico. Al mismo tiempo, se llevará a cabo un plan de monitoreo biológico de los agroecosistemas dirigido por el equipo profesional del proyecto y que contará con la participación activa de la comunidad.

Una vez cosechado el ajo, éste será trasladado y acopiado en la planta procesadora comunitaria, perteneciente a la Microempresa Alimentos Naturales Agromar Ltda., constituida por habitantes de la comunidad de Reldehue, quienes transformarán, bajo estrictas medidas de higiene ambiental, el producto en una pasta de ajo que será envasada y comercializada, en una primera etapa, en los mercados regionales y nacionales. La finalidad de la planta es darle salida a productos agrícolas orgánicos, otorgándole valor agregado a precios de mercado, por lo cual la planta ha sido financiada con una finalidad social productiva, manejando sus utilidades en beneficio de la salida gradual y competitiva del producto elaborado, permitiendo impulsar la agricultura orgánica, cubriendo los costos de operación y mantenimiento de la misma.

Esta planta integrará un sistema de tratamiento biológico que permitirá manejar adecuadamente los residuos de la producción como los domésticos y que será especialmente diseñada para este proceso productivo. Esta investigación estará a cargo del Laboratorio de Biofísica de la Universidad de Chile, que se encargará de diseñarla, implementarla, operarla y monitorearla durante el periodo que dure el proyecto.

Fundación Ayacara y los beneficiarios aportan la infraestructura de la planta procesadora de alimentos, el terreno para su construcción, los trámites requeridos para la puesta en marcha y una parte de la capacitación a los agricultores y microempresarios. Como un aporte al proyecto se considera además la participación de un tercer organismo asociado, la cadena de supermercados Full-Fresh Market con asiento en las ciudades de Pto. Montt y Pto. Varas que compromete su participación en la comercialización del producto, apoyando la estrategia promocional y educativa del proyecto, dirigida al consumidor.

Se espera contar al término del proyecto, con una importante producción y comercialización de ajo orgánico procesado en Reldehue y sus alrededores, cuya experiencia permita incorporar el concepto de trabajo orgánico a otros productos, convirtiéndose en una alternativa laboral que produzca un mejoramiento sustantivo de la calidad de vida de la comunidad rural de Reldehue y sus alrededores.



4. IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA A RESOLVER

En la zona de Chiloé Continental se evidencia uno de los principales problemas de desarrollo social, el de la pobreza en condiciones de aislamiento, que se ve aún más agravada por la rigurosidad climática imperante durante gran parte del año en la zona. Es aquí donde llama la atención el contraste entre la gran riqueza biogenética y paisajística y los altos niveles de pobreza existentes. Ecosistemas prístinos del tipo Bosque Templado Lluvioso Costero, con características únicas en el mundo, permiten asentamientos humanos, principalmente compuestos por pescadores artesanales y agricultores de subsistencia, que se desarrollan a base de los recursos sobre los cuales poseen limitada capacidad de explotación. No obstante, dada la fuerte presión sostenida sobre estos ecosistemas, tanto por los habitantes, como por las grandes empresas extractivas, se ha generado un cuadro económico y social crítico, viéndose afectada por una parte la calidad de vida y por otra, disminuyendo en forma sostenida e irreversible gran parte de los recursos tradicionalmente aprovechados.

La pobreza existente en Chiloé continental es coincidente con el aislamiento geográfico y la falta de inversión privada y pública. Las comunidades existentes en el área de influencia directa e indirecta del proyecto formadas por alrededor de ochocientas familias, viven una crítica situación debido a la disminución considerable de los recursos naturales de los cuales dependen.

Con la finalidad de intervenir dentro de la comunidad en forma pertinente, Fundación Ayacura encargó a la Universidad Austral el levantamiento de una línea de base socioantropológica a cargo de la Dra. Priscila Délano a principios del año 1995. La necesidad que se presenta como más apremiante en la comunidad es la obtención de fuentes de trabajo estables, planteando como posibles fuentes de trabajo la instalación de empresas pesqueras-salmoneras, madereras, mineras y piscicultura, en las cuales emplearse.

Los bajos niveles de educación y capacitación presentes en esta comunidad, ha impedido un desarrollo económico en tales condiciones de aislamiento, reconociendo la falta de organización, que de acuerdo a ellos, se debe a que los jóvenes migran por motivos de trabajo, por lo cual se hace difícil formar agrupaciones estables. La comunidad reconoce la necesidad de capacitación laboral y plantean como otro problema grave la atención de urgencias médicas que deben ser atendidas en Chaitén. Otro punto de inquietud importante percibido, es el sentimiento de aislamiento en que se encuentran, dado la falta de preocupación que demuestran las autoridades por sus necesidades y problemas. Existe consenso en que la prioridad es conseguir fuentes de trabajo, tanto en nuevas formas productivas o extractivas como la existencia de poder comprador para los productos agrícolas, marinos y forestales.

La desvalorización de las condiciones ecológicas, con la consiguiente desorganización de las prácticas productivas de las sociedades rurales ha traído como consecuencia el empobrecimiento de éstas comunidades, que han desencadenado procesos de degradación de su patrimonio de recursos naturales.

De acuerdo al estudio del Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA), "Los pobres rurales son pobres por inadecuada gestión de los recursos naturales y del medio ambiente, sí como por la falta de acceso directo y condiciones de autogestión de los recursos productivos. De esta forma, empieza a aceptarse que la prosperidad de los pobres depende del mejoramiento de los medios de producción a que tengan acceso directo y al desarrollo de sus capacidades institucionales locales.

A pesar de poseer terrenos para agricultura, ésta solo se ha desarrollado a un nivel de subsistencia. Esta actividad presenta potencialidades, dada la existencia de terrenos y la actividad agrícola misma, pero se encuentra limitada por la falta de un poder comprador y la ausencia de capacidad para dar un valor agregado a los productos.

Por otra parte, la experiencia económica ha demostrado que, aquellas zonas en donde se producen y se comercializan productos sin valor agregado, vale decir en sus estados primarios, tienen pocas posibilidades de alcanzar grados razonables de desarrollo. Entonces viene la emigración de sus habitantes y la frustración por no poder alcanzar mejores condiciones de vida.



5. ANTECEDENTES Y JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

ANTECEDENTES Y JUSTIFICACIÓN GENERAL DEL PROYECTO

La problemática mundial de generar recursos alimenticios de mejor calidad y con un menor costo ambiental es una de las temáticas prioritarias en toda agenda gubernamental.

Por un lado el aumento de la población y la necesidad de solucionar el problema de la demanda por alimentos, ha llevado a una sobreexplotación de recursos, erosionando vastas zonas de nuestro país con la consecuente reducción de productividad y de calidad de los productos agrícolas.

Si bien la agricultura tradicional ha logrado avances significativos en la producción de alimentos, es crecientemente criticada por sus impactos negativos en las comunidades rurales y en el ambiente, lo que junto a una mayor educación de los efectos nocivos de los agroquímicos, ha ido generando una demanda creciente de productos orgánicos.

En los países desarrollados existe una creciente preocupación por recrear una producción más sana y sin depredar el medio ambiente. Esta preocupación se ha hecho extensiva, en los últimos años a países como Chile, donde existe una búsqueda de tecnologías más limpias que permitan generar alimentos libres de contaminantes.

En América Latina y en Chile, el desarrollo de la agricultura orgánica ha estado ligado a la defensa de un desarrollo rural realmente sustentable, equitativo e integral. Durante la última década se ha desarrollado en el país una interesante producción de alimentos orgánicos, concentrándose esta actividad entre la V y X regiones y abarcando tanto productos frescos, como deshidratados y congelados, tales como frutas, hortalizas e hierbas medicinales. La producción intensiva de la gran variedad de hortalizas orgánicas en pequeña superficie, ha superado en Chile los 5.000 huertos familiares. El documento "Chile Naturally Grown Organic Products" elaborado por PROCHILE, se menciona al ajo entre las especies hortícolas con gran potencial para ser producidas orgánicamente.

La investigación científica en Chile respecto a la agricultura orgánica ha sido llevada a cabo principalmente por la Corporación de Investigación en Agricultura Alternativa (CIAL), el Centro de Educación y Tecnología (CET), el Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIA) y el Centro de Desarrollo Sustentable (CDS) de la Universidad Católica de Temuco. Sus resultados han sido orientados a pequeños productores con un fuerte componente de subsistencia y autoconsumo, incrementando la producción y mejorando el ecosistema predial y la calidad de vida del grupo familiar. Su objetivo es el mejoramiento equitativo de la calidad de vida, de manera de no comprometer las expectativas de las generaciones futuras.

El sustentabilidad agrícola está basada en generar las condiciones básicas que permitan compatibilizar el proceso de crecimiento económico, con la protección del medio ambiente y el uso conservativo de la biodiversidad, en un contexto de equidad social y económica.

La agroecología promueve sistemas de producción sustentables, basados en los recursos locales como suelo, agua, biodiversidad, el reciclado de materiales orgánicos y otros recursos disponibles localmente. Se basa en la rotación de cultivos, utilización de estiércol, leguminosas, abonos, residuos orgánicos externos al predio, cultivo mecánico, minerales naturales y aspectos de control biológico de plagas para mantener la estructura y productividad del suelo, proveer nutrientes para las plantas y controlar insectos, malezas y otras plagas.

Esta forma de trabajo otorga la posibilidad de desarrollar el potencial agroeconómico de las comunidades aisladas, dotándolas de mayor capacidad técnica, científica, administrativa y financiera, para la autogestión, la que ha de desarrollarse en pleno conocimiento y respeto del saber tradicional agrícola acumulado durante generaciones, valorando el derecho a desarrollarse según sus tradiciones.

Las posibilidades para el desarrollo de una agricultura ecológica u orgánica de la península están siendo amenazada por la incorporación de agrotóxicos, por parte de algunos programas de





desarrollo agrícola no considerando las posibilidades que tienen los pequeños productores familiares debido a que se basa en los recursos locales y prescinde del uso de agrotóxicos.

Los sistemas alternativos mejoran la eficiencia de los sistemas productivos al disminuir los impactos sobre el ambiente y rentabilizar adecuadamente, lo que ha sido demostrado en experiencias desarrolladas en Chile, a través de un manejo orgánico integral.

En virtud de lo anterior el proyecto hace precisa la búsqueda de soluciones que incorporen el concepto de ventajas comparativas que les permitirán mejorar los índices de rentabilidad de las actividades agrícolas. Un componente importante del proyecto es la activación del rol de la mujer como factor productivo. Este componente atraviesa todo el proyecto en su espectro, pues muchas de las actividades relacionadas a la temática de trabajo, requieren un equilibrio en la participación de hombres y mujeres. Además, gran parte de las actividades tradicionales involucradas en el proyecto son la responsabilidad de la mujer (ej: recolección de mariscos, huertas, apicultura, etc.)



6. MARCO GENERAL DEL PROYECTO

Marco Nacional

Chile es un país en desarrollo con un crecimiento económico que alcanza tasas anuales de alrededor del 7%, con un ingreso per cápita que se acerca a los 5.000 dólares. No obstante, existe preocupación por la marcada diferencia en la distribución de los ingresos, con una fuerte concentración del ingreso: 20 % más pobre sólo percibe el 6% del ingreso nacional (INE, 1999).

Por otro lado, las características económicas del país, principalmente exportador, ha permitido un gran desarrollo del área del comercio exterior, siendo un fuerte proveedor de materias primas. Sin embargo, este tipo de economía, ha implicado un uso intensivo de los ecosistemas, generando un deterioro de los recursos, cuyos costos no ha sido internalizados dentro de la economía.

Lo anterior ha marcado las políticas sociales de estos últimos años en el país, dirigidas a generar capacidades productivas y organizacionales, que permitan revertir la situación de pobreza que se encuentra presente en todas las regiones del país. La preocupación existente por la baja presentada en los últimos años, en la actividad agrícola, han llevado a las políticas de este sector a buscar la manera de innovar en el mercado internacional y de que pequeños agricultores queden en condiciones de mejorar la rentabilidad de sus cultivos y dar valor agregado a sus productos, instalando capacidades para la autogestión.

Queda claro que en Norteamérica y los países europeos, la agricultura orgánica ha ido ganando terreno hasta alcanzar en países como Austria, un porcentaje de hectáreas destinadas a la producción orgánica aproximada del 7,5%, habiendo promulgado la Comunidad Europea en 1991, el reglamento CEE 2092/91, con el propósito de garantizar una producción orgánica de calidad homogénea.

En Chile existe alguna experiencia en el tema tanto en términos de comercialización interna como de exportación, interviniendo el Ministerio de Agricultura, a través del departamento de Desarrollo Sustentable de la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias, elaborando un Reglamento de Normas Técnicas sobre Agricultura Orgánica, oficializado a comienzos de 1999. Por otro lado, ya existe una Ley de certificación y un mecanismo para acreditarse como organismo certificador, a disposición de aquellas empresas que deseen certificar.

Dentro de este marco, un incipiente pero creciente mercado tanto nacional como internacional, ha ido privilegiando el desarrollo de productos que por un lado, les otorgan seguridad alimenticia y por otro, que representen sistemas de producción no depredatorios y no contaminantes. Este es el caso de los productos orgánicos y si bien existe consenso que el mercado nacional estos productos no es lo suficientemente grande, también existe consenso que este va en crecimiento y de que para poder alcanzar una mayor preponderancia, se debe trabajar en el desarrollo tanto de productos orgánicos en volúmenes y calidad a costos competitivos, como en las estrategias de comercialización que involucren la educación del consumidor, agente económico fundamental.



Marco Local

Desde 1994, Fundación Ayacara (FAYA) ha desarrollado importantes esfuerzos por detener el deterioro de los recursos naturales de los cuales dependen las comunidades presentes en la península de Comau. Con el objetivo de mejorar la calidad de vida de los habitantes de la península, a través de un uso eficiente de los recursos, FAYA ha desarrollado un modelo de intervención social en el que se enmarca el presente proyecto, basado en la participación activa de los habitantes, motivados por las posibilidades laborales, educacionales y de desarrollo personal que ofrecen los diferentes proyectos. El modelo está basado en cuatro puntos básicos interactuantes:

Investigación Científica

Un adecuado conocimiento del ecosistema y una comprensión fundamental de los mecanismos mediante los cuales las actividades humanas afectan a los sistemas naturales, son la base sobre la cual descansa el modelo. Para lo cual se ha desarrollado un programa de monitoreo de ecosistemas remotos de la península, habiéndose instalado en 1995 la primera estación remota de ecosistemas forestales en Chile.

Educación

La transmisión de los conocimientos adquiridos mediante la investigación hacia la sociedad de manera asimilable, es el segundo pilar del modelo. La comprensión y manejo adecuado de la biosfera requiere de información adaptada a las posibilidades de asimilación de cada grupo humano. Para este fin se han desarrollado programas educacionales, contando en la actualidad con un Centro de Educación Ambiental que operará, a partir del año 2001, como Liceo Técnico, donde se instruirá formalmente acerca de tecnologías y métodos sustentables de producción.

Producción Sustentable

La adaptación de los sistemas productivos a la dinámica del ecosistema, es la condición fundamental para alcanzar un desarrollo sustentable en el tiempo. Este es el tercer punto pivotal del modelo. Aplicando adecuadamente los conocimientos científicos al manejo productivo de los recursos naturales y basándose en una fuerza laboral informada en materia ambiental y con una vasta tradición artesanal, el modelo pretende ampliar los horizontes productivos con nuevos productos y servicios incrementando el valor agregado a las materias primas, aprovechando los recursos escénicos y generando así nuevos, más dignos y perdurables empleos. Para esto se han capacitado alrededor de sesenta personas de la comunidad, constituyendo microempresas comunitarias de las cuales tres están en operación: Astilleros Comau Ltda., la empresa de ecoturismo Tres Mares Ltda y la empresa Tintes y Textiles Comau Ltda.

Conservación

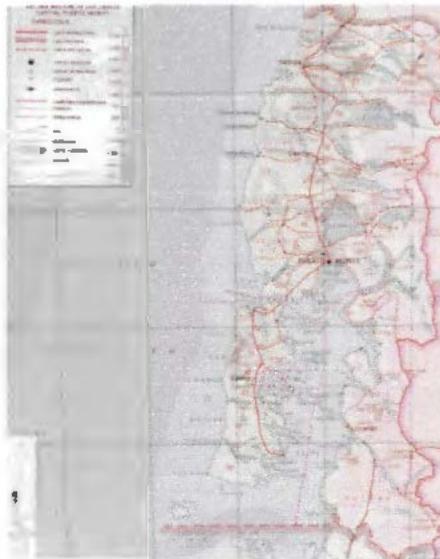
Los ecosistemas nativos poseen una importancia enorme para la mantención de las condiciones necesarias para sostener la vida orgánica. Es, por lo tanto, una necesidad urgente preservar ciertas áreas de suma importancia biológica de manera de contar con un reservorio genético para futuras generaciones. A su vez, la conservación del ecosistema en general será determinante en la estabilidad del equilibrio climático y ecológico no sólo de las áreas involucradas sino también a escala global. De esta manera la Fundación administra 18.000 hás de bosques nativos del tipo Templado Lluvioso Costero.



7. UBICACIÓN GEOGRÁFICA DEL PROYECTO

(Anexar además un plano o mapa de la ubicación del proyecto)

El proyecto se desarrollará en la comunidad de Reldehue, ubicada en la Península de Comau, Comuna de Chaitén, Provincia de Palena, X Región de Los Lagos. Las comunidades de esta península viven en la aislada zona de Chiloé continental de nuestro país, debido a la geografía abrupta que la caracteriza, donde la Cordillera de los Andes cae directamente al Océano Pacífico, creando fiordos, islas y penínsulas de difícil acceso. Su ubicación es de $42^{\circ} 09' - 42^{\circ} 37'$ latitud sur y $72^{\circ} 17' - 72^{\circ} 51'$ longitud oeste. Esta península es uno de los lugares que no tiene conexión vial terrestre, con el resto del continente y cuenta con un riguroso clima, alcanzando una pluviometría cercana a los 4.000 mm anuales.



Biológicamente, este aislamiento y humedad permiten la existencia de uno de los tipos forestales más frágiles y escasos del planeta: el *Bosque Templado Lluvioso Costero*, que da origen a los suelos agrícolas a través de actividades de roce.



8. OBJETIVOS DEL PROYECTO

8.1. GENERAL:

Implementar un modelo de capacitación, investigación, producción, procesamiento y comercialización, con base en el cultivo orgánico de ajo chilote que permita mejorar la calidad de vida de los habitantes de la localidad de Reldehue y sus alrededores en la Península de Comau, Chiloé continental.

8.2 ESPECÍFICOS:

Los objetivos específicos han sido planteados de acuerdo a las unidades de acción propuestas (ver siguiente página):

- 1.-Mejorar la capacidad técnica de la comunidad en el manejo orgánico y sustentable de los agroecosistemas de ajo chilote, en las tecnologías de procesamiento de alimentos y el tratamiento de residuos, incorporando la investigación en estas áreas, que garantice el cumplimiento de las normativas orgánica y sanitaria vigentes.
- 2.- Producir en forma gradual y eficiente (minimizando costos y maximizando rendimientos) ajo chilote orgánico certificado, en cantidad y calidad adecuadas a las necesidades de la planta de procesamiento.
- 3.-Implementar un sistema de procesamiento de ajo orgánico y de tratamiento de residuos, que permita abrir un poder comprador y otorgue valor agregado a productos con calidad certificada.
- 4.- Colocar en el mercado el producto elaborado en la planta, logrando continuidad en las ventas mediante la estrategia de comercialización que se formule al efecto.



9. METODOLOGÍA Y PROCEDIMIENTOS

(Describir en detalle la metodología y procedimientos a utilizar en la ejecución del proyecto)

La estrategia de intervención ocupada por este proyecto está orientada a rentabilizar las características ambientales territoriales, dada las ventajas comparativas que pueden llegar a tener los productos generados bajo el concepto de producción sana en uno de los lugares más descontaminados del planeta. Estos productos además serán producidos y procesados en forma semiartesanal por las propias comunidades organizadas y bajo estrictos estándares de calidad del producto y respeto por el ambiente.

Por tratarse de una actividad exploratoria en la zona, se instalarán capacidades profesionales permanentes para el desarrollo en terreno del proyecto, con el fin de impulsar un cambio gradual e informado de los tipos de cultivo, desde el tradicional al orgánico, asegurando una asesoría integral a la comunidad en todas las etapas del proyecto.

El Proyecto permite transformar las limitaciones que posee la agricultura tradicional de la zona en grandes oportunidades de mercado buscando adecuar los precios del producto a un nivel competitivo, apoyado por una estrategia de educación al consumidor. El aislamiento que impide, en la actualidad, hacer llegar los productos agrícolas a los mercados regionales, el bajo nivel de agrotóxicos usados en la actualidad, principalmente provenientes de los programas gubernamentales, las necesidades apremiantes de trabajo de la comunidad local, así como la tradición de cultivos del ajo chilote en la zona, son ventajas comparativas para la comercialización de estos productos y de los cuales se posee un bajo nivel exploratorio en el país.

Por otro lado prevalecen las ventajas otorgadas por la importante cantidad de agricultores existentes en Chiloé continental, la falta de competencia para el procesamiento abriendo una demanda orgánica, la existencia de interés por parte de los mercados regionales de contar con este tipo de productos y la experiencia y apoyo de Fundación Ayacura, que otorga un respaldo institucional y técnico fundamental. Además, el proyecto cuenta con la participación de la Microempresa de Alimentos Naturales Agromar Ltda. en Reldehue, que procesará el ajo y que se encuentra consciente que los beneficios económicos se generarán en forma gradual y que se sostienen en el esfuerzo y la motivación permanente.

El proyecto se orienta a la entrega de herramientas logísticas, técnicas y de administración adecuadas y pertinentes para la autogestión de la comunidad local. El proyecto se ha diseñado como parte de una estrategia de intervención más amplia llevada a cabo por Fundación Ayacura desde 1994, tendiente a instalar un modelo de sustentabilidad en la península de Comau, en un ámbito territorial a escala real, que involucra e interrelaciona la investigación científica, la educación ambiental y la capacitación y producción en técnicas y tecnologías sustentables, aspirando a lograr un uso conservativo y armónico con el patrimonio natural y cultural de la zona.

El presente proyecto pretende revitalizar la actividad agrícola local a partir de uno de los "recursos con mayor potencialidad como es el ajo chilote" (PROCHILE, documento: Chile Naturally Grown Organic Products), dada las características de este tipo de cultivo en cuanto a sus requerimientos específicos, su productividad y sus posibilidades de mercado.

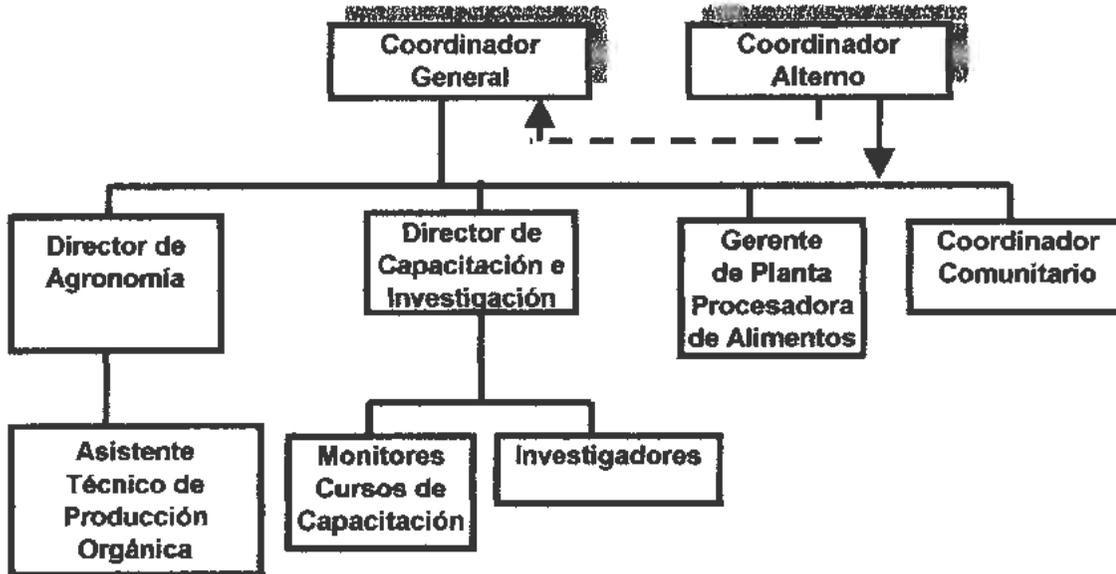
Para efectos de la ejecución del proyecto, se han determinado 4 unidades de acción que han sido denominadas:

- Unidad de Capacitación e Investigación
- Unidad de Producción Orgánica
- Unidad de Procesamiento
- Unidad de Comercialización y Ventas



Considerando lo anterior, los profesionales participantes del proyecto trabajarán organizados, a través de cargos definidos para las distintas unidades de acción, de la siguiente manera:

Organización de cargos para la ejecución del proyecto



Metodología de la Unidad de Capacitación e Investigación:

La unidad de capacitación e investigación del proyecto estará a cargo del Director de esta área, que en el tema de capacitación tendrá entre sus obligaciones organizar y coordinar la ejecución de los cursos de capacitación, contratar los servicios de capacitación externos, evaluar los programas y diseñar los que corresponda, incluyendo objetivos, metodologías, contenidos y material didáctico, coordinar viajes y estadías de los monitores, adquirir y organizar el material didáctico necesario para cada curso y finalmente supervisar el correcto funcionamiento de éstos.

Los cursos de capacitación serán dictados por los profesionales participantes de este proyecto, así como por profesionales externos. Los cursos se dictarán durante los tres años que dure el proyecto y los meses en que se dictarán así como los temas están descritos en la sección N° 10: Actividades del proyecto.

La capacitación estará dirigida, en carácter de obligatoria, a todos los pequeños agricultores de la Península de Comau, que serán futuros proveedores de materia prima (ajo) para la planta procesadora de alimentos, así como para los operadores de ésta. Estos cursos serán de duración variable y su modalidad contempla: charlas explicativas con material audiovisual adecuado, procedimientos experimentales básicos y un fuerte componente de actividades en terreno.

Los coordinadores comunitarios del proyecto serán los encargados de citar a los agricultores a los cursos y fijar con ellos las fechas de éstos, dentro del mes que corresponda.

Productos de actividades previas de Fundación Ayacara, enmarcadas en otros proyectos comunitarios, varios de estos temas han sido tratados de manera informal con los habitantes de la península. La idea es que con este proyecto se puedan reafirmar conocimientos previos y aplicarlos a una actividad específica.

Las clases teóricas de los cursos de capacitación serán dictadas en dependencias del actual Centro de Educación Ambiental y Desarrollo Sustentable (futuro Liceo Ambiental Ayacara), perteneciente a Fundación Ayacara y ubicado en la localidad del mismo nombre. Este local cuenta con salas de clases implementadas con televisor, videograbador, proyectores de diapositivas y transparencias.

Las investigaciones de laboratorio y de campo del agroecosistema de ajo chilote, así como del tratamiento biológico de sus residuos, garantizarán la certificación orgánica y resolución sanitaria de su procesamiento, así como el mejoramiento de su producción.

Para las actividades de investigación se contará con un espacio, al interior de la planta procesadora de alimentos, que será habilitado como laboratorio, el que estará implementado con una lupa estereoscópica, un microscopio, ambos, como aportes de Fundación Ayacara. La idea es que este mismo espacio sea habilitado también como laboratorio de control de calidad de alimentos, con el equipamiento mínimo necesario consistente en: un espectrofotómetro, un consistómetro, un refractómetro, una balanza, un pHmetro e insumos básicos de laboratorio, lo que permitirá estandarizar técnicas de control de calidad. El curso de capacitación N° 6 tendrá por objetivo capacitar a los operarios de la planta en el manejo del instrumental y técnicas de control de calidad, para que una vez finalizado el proyecto, sean ellos mismos (uno o dos de ellos) los operadores de laboratorio.

La investigación agroecológica es de gran relevancia para cumplir los objetivos del proyecto y en ésta se harán investigaciones tales como: efecto de dosis de fertilizantes en la calidad del producto (calibre, color, aroma, sabor, etc.), uso de diferentes técnicas de producción (control de malezas, de enfermedades y de plagas, análisis de suelos, etc.).

Fundación Ayacara posee instalaciones científicas y un Programa de Investigación para ecosistemas forestales en la península, en que científicos de instituciones extranjeras como el Jardín Botánico de Edinburgo, y de instituciones chilenas como la Universidad de Chile desarrollan investigaciones. Dado que los agroecosistemas tienen como origen ecosistemas boscosos que por ocupación humana han sido transformados en áreas de cultivo, éstos concitan un alto interés para comprender sus patrones ecológicos, en especial, aquellos referentes a la ecofisiología de las plantas y a los cambios de balance de nutrientes, entre otros. Como parte de la política del proyecto, se cursarán invitaciones a científicos nacionales y extranjeros, otorgándoles las facilidades técnicas y logísticas para que desarrollen estudios ecológicos.

Los resultados de las investigaciones serán presentados en Seminarios y Congresos de área y sistematizados en un documento que hemos denominado "Manual de Producción Orgánica de Ajo Chilote".

Metodología de la Unidad de Producción Orgánica:

El ajo chilote o blandino (*Allium ampelosaprum*) se caracteriza por su mayor tamaño respecto de otras variedades conocidas (70 mm de diámetro promedio). Se cultiva en la zona, entre los meses de mayo y junio, para cosecharlo en enero y febrero.

La producción orgánica de esta especie se llevará a cabo siguiendo un método que resultará de la aplicación de las técnicas sintetizadas en el "Manual de Producción Orgánica de Ajo Chilote"; documento que será generado a partir de una fusión entre el conocimiento y las técnicas tradicionales de cultivo de los agricultores de Reldehue, con el "Manual de Producción Orgánica", editado en 1998 en virtud de un convenio entre el SAG, el Centro de Desarrollo Sustentable, CDS y el Centro de Educación y Tecnología, CET.

El trabajo agrícola será realizado por cada agricultor en particular, los que contarán con la asistencia técnica de un Ingeniero Agrónomo (Asistente Técnico de Producción Orgánica), que visitará los predios regularmente. Este profesional será el encargado de llevar los registros para la generación de datos estadísticos que permitan su análisis y estudio en la unidad correspondiente. Asimismo, coordinará



con la empresa certificadora las acciones tendientes a la obtención de la certificación orgánica de los predios y sus productos. Por último, se abocará a la formación de una entidad gremial denominada Agrupación de Agricultores Orgánicos de la Península de Comau.

Metodología de la Unidad de Procesamiento:

La planta procesadora de alimentos, se levantará en parte por un aporte de la contraparte del proyecto (Fundación Ayacara) y será construida por la propia comunidad que ya se encuentra organizada en la Microempresa Alimentos Naturales Agromar Ltda. Esta empresa está formada por personas de la comunidad de Reldehue que obtuvieron una capacitación preliminar, orientada al desarrollo del presente proyecto, en el área de la producción agrícola, agroecología y administración de empresas.

Durante los primeros meses del proyecto se construirá la planta procesadora de ajo. Una vez terminada la obra gruesa, será equipada con la implementación básica necesaria para su operación: máquinas molidoras, mesones, lavaderos, pesas y otros equipos menores. El equipamiento de la planta permitirá producir las distintas recetas de pasta de ajo, que se investigarán y estandarizarán durante el primer año del proyecto. El envasado se hará con el sistema de envasado en caliente, para lo que se requieren frascos de vidrio de calidad para conservas, termómetro, fondos u ollas y bateas para enfriamiento. Se contempla también la compra de insumos básicos para manipuladores de alimentos como: mascarillas, guantes, delantales, gorras, botas, detergentes, entre otros.

Además, se enviarán muestras de pasta de ajo para análisis de composición nutricional, a fin de conseguir el etiquetado nutricional del INTA y para análisis microbiológico (1 en cada temporada de producción).

Dentro de los equipos considerados se encuentra también un sistema de tratamiento de residuos que consiste en un reactor biológico que será especialmente diseñado por el Laboratorio de Biofísica de la Universidad de Chile para tratar los residuos generados en la planta.

Una vez implementada la planta, ésta se encontrará en condiciones de recibir, limpiar, acopiar y procesar el ajo producido en forma orgánica. Los encargados de la operación de la planta serán los microempresarios de Agromar Ltda. quienes serán guiados y capacitados por los profesionales participantes del proyecto para llevar adelante esta tarea.

La empresa encargada de la planta será capacitada por el proyecto para garantizar a través de un sistema de evaluación predial, la condición orgánica de los cultivos, comprando el producto y acopiándolo para su selección, limpieza y procesamiento en la planta. El administrador de ésta será el encargado de disponer cumplir con el sistema de contabilidad y organizar las actividades mencionadas como las referente al envase, certificación y distribución de los productos. La empresa Agromar ya cuenta con un sistema de organización administrativa interna.

Metodología de la Unidad de Comercialización y Ventas:

La base para el cumplimiento del objetivo de esta unidad es la definición de la estrategia de comercialización de la pasta de ajo chilote. Dicha estrategia deberá ser formulada en consideración del aporte de antecedentes de una investigación y prueba de mercado. Los cuatro aspectos que considera esa estrategia son:

- **El Producto:** corresponde a la definición de textura, color, cantidad, características nutricionales y duración de la pasta de ajo, como asimismo de la determinación de su envase y embalaje.
- **El Precio:** se establecerá en función del análisis de los precios de productos similares, como de la rentabilidad esperada para el proyecto.



- La Distribución: la pasta de ajo será vendida directamente a la cadena de supermercados Full-Fresh Market, para abastecer sus locales en Puerto Montt y Puerto Varas. Contamos con una carta-compromiso con dicha empresa, comprometiéndose a adquirir productos orgánicos de la península de Comau.(ver anexo D). Cada traslado de productos, que se coordinará oportunamente, será efectuado por vía terrestre hasta Ayacara y desde ahí, por vía marítima hasta Puerto Montt, donde será recibida la mercadería y trasladada a la bodega central del supermercado.

- La Promoción: parte importante de ésta, corresponderá a una acción conjunta entre Full-Fresh Market y el proyecto, a fin de promocionar genéricamente los productos orgánicos, mediante eventos especiales. Paralelamente, se llevarán a cabo acciones orientadas a ampliar las posibilidades de mercado para el producto, tales como el envío de muestras a distintos destinos, la participación en ferias y muestras especializadas en alimentación y la inclusión en la red internet, esto último, en el marco de un proyecto de Fundación Ayacara que actualmente se encuentra en sus etapas finales.

Por último, otras acciones importantes de esta unidad serán: la negociación de los acuerdos de pago, de los descuentos, la facturación y la cobranza. Como se esperan ventas para el tercer año del proyecto (2002), la estrategia comercial será pre-formulada a objeto del cálculo de costos e ingresos y las pruebas de mercado. No obstante, será probablemente modificada a fin de adaptarse a las condiciones futuras del mercado.



METODOLOGIA DE PRODUCCION ORGANICA DE AJO CHILOTE.

Se considerarán las siguientes etapas:

I.- TRANSICION DE PREDIOS TRADICIONALES A PREDIOS ORGANICOS.

Esta primera etapa se extenderá, en promedio, por 24 meses, pudiendo reducirse a 12 meses en casos calificados por el organismo certificador, o extenderse hasta 36 meses.

Los propósitos de esta etapa son:

- a) Recuperar la biodiversidad.
- b) Integrar la producción animal y vegetal.
- c) Reciclar la mayor cantidad de desechos animales y vegetales.
- d) Controlar en forma natural las plagas y enfermedades.
- e) Ordenar el predio y planificar la producción.

Son 3 las sub-etapas a considerar:

1º) Aumento de la eficiencia. Se aprovecharán al máximo los recursos con que se cuenta, como el guano de ovejas y residuos vegetales (cáscaras de papas, restos de podas, etc.). Se evitarán cultivos que no correspondan al tipo de suelo o clima de la zona. Se regará en forma eficiente, evitando la erosión.

2º) Sustitución de insumos. Se eliminará el uso de fertilizantes químicos sintéticos, reemplazándolos por compost, guano, abonos verdes y purines. Para controlar plagas, se aumentará el uso de malezas en los bordes de camino, como “cultivos trampa” y rejillas en los surcos de riego.

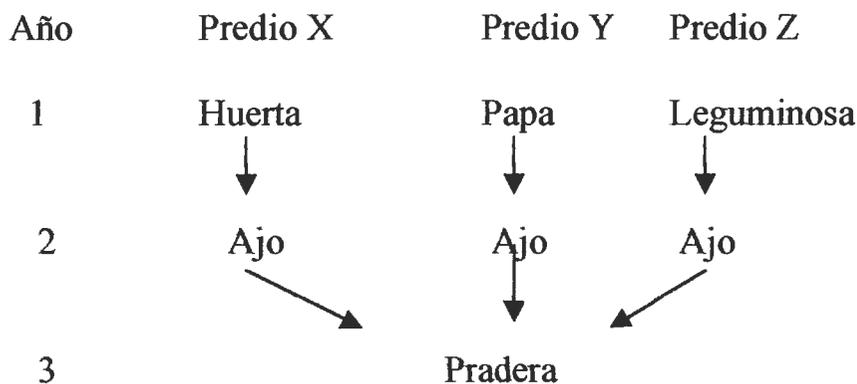
3º) Rediseño del predio en forma de optimizar el uso del suelo; tomando en cuenta la producción y sustentabilidad del predio. Por otra parte, planificarán los cultivos realizando una rotación de éstos.



[Handwritten signature]

II. ROTACION DE CULTIVOS.

Las mejores condiciones para cultivar ajo chilote se presentan en un suelo que haya sido cultivado anteriormente (papa, trigo, etc.). Para la zona, se plantea lo siguiente:



III.- PREPARACION DEL SUELO.

Esta labor considera el uso de arado, el cual debe remover y soltar el suelo para lograr un mullimiento acabado de éste, por otra parte se debe controlar malezas, incorporar residuos vegetales y fertilizantes orgánicos, rompiendo el sellamiento superficial del suelo.

Se debe tratar de dar vuelta el suelo lo menos posible, ya que los microorganismos de las capas más profundas no son los mismos que colonizan la superficie, al cambiarlos de lugar muchos morirán.

Aradura: se utilizará el arado cincel, ya que este implemento suelta el suelo sin invertirlo ni mezclarlo a profundidades menores a los 30 cms.

Rastraje: su objetivo es preparar la zona de la semilla, a través del mullimiento del suelo para lograr un íntimo contacto entre éste y la semilla, favoreciendo así una buena germinación. Se deben evitar los terrones ya que dificultan la



emergencia de la planta. Por otra parte, la rastra permite el control de malezas existentes, las cuales serán incorporadas en forma de “abono verde”; antes de que semillen; para esto, el suelo debe mantenerse húmedo y esperar aproximadamente 1 mes antes de ser sembrado, para asegurar la descomposición total.

Estas labores comenzarán 2 a 3 meses antes de siembra, vale decir Enero, Febrero y Marzo, y la cantidad de cada labor depende de los cultivos previamente existentes en los predios.

IV. INICIO DEL CULTIVO.

a) Origen de la semilla: será obtenida preferentemente de productores orgánicos de la Isla Grande de Chiloé o de la propia Península de Comau.

b) Desgrane: se realizará en Mayo y pocas horas antes de la siembra, ya que al separar los bulbillos, éstos no se conservan bien. Es conveniente desgranar y luego clasificar por tamaño para sembrar material uniforme. Se trabajará con los bulbos de mayor tamaño como semilla, ya que éstos dan origen a bulbos de mayor calibre y a mayores rendimientos.

c) Selección: se elegirán los dientes exteriores, sanos, bien conformados, eliminando los interiores por ser pequeños.

Categoría de la semilla de ajo chilote:

Categoría	Peso fresco del diente (grs.)
Grande	> 35
Mediano	20-35
Pequeño	< 20

Desinfección de la semilla; esto se podrá realizar mediante:

1.- Tratamiento con agua caliente a unos 50° C.



2.- Macerado de ajo; que contiene una sustancia natural de excelente acción nematocida; el método consiste en hacer una preparación de 25 kgs. de ajo molido disuelto en 100 lts. de agua, donde se sumergen 100 kgs. de semilla durante 20 hrs. Para este fin se puede utilizar todo el ajo de desecho, la solución no se degrada y tiene la ventaja de no ser tóxica para el hombre.

V. SIEMBRA.

Esta se realizará entre los meses de Abril y Mayo.

a) Dosis de semilla: fluctúa entre 3.500 y 4.000 kgs./ha.(350 a 400 grs./m²).

b) Distancia de plantación:

Sobre hilera: 15- 16 cms.

Entre hilera: 50 cms.

c) Sistema de plantación: en hileras simples, con distancia de plantación anteriormente descrita; a una profundidad de 10 a 15 cms. El diente debe colocarse en correcta posición para asegurar una emergencia homogénea. Una vez plantada, se deposita sobre el campo un mulch de paja de aproximadamente 5 cms. para protegerla del frío; luego regar si fuese necesario. Transcurrida una semana a 10 días desde el inicio de la emergencia de las plántulas, debe revisarse el campo para determinar si es necesario replantar algún sector.

Participarán en la siembra, 35 pequeños agricultores agrupados en una organización informal, denominada “Comité de Pequeños Agricultores de Reldehue”. Esta agrupación reúne a 28 familias y sus respectivos huertos y predios.

Se anexa a este documento, un listado con los 35 miembros del comité.



La superficie promedio de cada predio es de 16,68 hás. (mediana=10 hás.); teniendo en consideración que hay predios de 3 hás. y otros de 73 hás.

Dado que en el año 2001 se dispondrá de 2.700 kgs. para siembra, y considerando los siguientes parámetros, se estima que la superficie a sembrar, será de 6.923 m². (0.69 hás.). Esto corresponde a un promedio de 247.5 m² en cada predio (28).

Parámetros utilizados en el calculo:

SH: 16 cms.

EH: 50 cms. → 13 plantas/dientes por m².

Peso promedio bulbo: 150 grs.

Nº prom.dientes por bulbo: 5 → Peso promedio diente: 30 grs.

→ 13 dientes x 30 grs.=390 grs. por m².

→ 2.700 kgs. de semilla requieren superficie mínima de 6.923 m².

En los años 2002 y 2003, la planta requerirá procesar 8.000 kgs./año, lo que significará una superficie mínima de 4.715 m², considerando un nivel de pérdidas de plantas del 13%.

(Rendimiento teórico: 1 diente de 30 grs. produce un bulbo de 150 grs., vale decir 13 bulbos de 0.15 kgs. por m²= 1.95 kgs./m². Considerando una pérdida del 13%, el rendimiento se reduce a 1.6965 kgs./m². Entonces, 8.000 kgs./ 1.6965 kgs./m² = 4.715 m²., ó 168 m² en promedio por huerto).

VI.- RIEGO.

Se regará por surco entre las hileras; el agua deberá penetrar hasta los 40 cms. de profundidad y llegar a las raíces por infiltración desde el surco. No es posible determinar una frecuencia de riego ya que en la zona las precipitaciones son abundantes.



VII.-FERTILIZACION.

La fertilización se basa en la aplicación de compost, abono verde, guano y purines de animales y productos de origen vegetal.

Con respecto al compost o abono orgánico compuesto, se realizará una aplicación al voleo al preparar el suelo para el cultivo, o bien, localizado alrededor de la planta cuando comience la formación del bulbo (Agosto-Septiembre). Se aplicará en una proporción de 1 kg/m² de suelo. Los productos de origen animal como guano y purines se mezclarán con restos vegetales, para fermentar 2 meses antes de ser utilizados y serán aplicados en una proporción de 3 lts./m² de suelo.

Composición promedio de estiércoles de distintos animales domésticos existentes en la localidad, expresados en % de materia seca:

Estiércol	Contenido nutrientes		
	Nitrógeno	Fósforo	Potasio
Oveja	2,82	0,41	2,62
Ave piso	2,89	1,43	2,14
Vacuno	0,94	0,42	1,89

La cantidad de fertilizante a aplicar está en directa relación con la extracción de nutrientes que realiza el ajo chilote desde el suelo, del cultivo anterior y de la disponibilidad de nutrientes del suelo.

La extracción de nutrientes estimada para el ajo chilote es de 148 kgs. de nitrógeno; 14,5 kgs. de fósforo; 37 kgs. de calcio; 10 kgs. de magnesio; 148 kgs. de potasio y 26,5 kgs. de azufre.

VIII.- CONTROL DE MALEZAS.

Se realizará en forma manual, con rasqueta. Esta labor deberá hacerse en forma oportuna y cuidadosa, para evitar el daño a las plantas de ajo. También se utilizará el cubrir el suelo con mulch vegetal (aplicación de lama, alga marina existente en la zona sur) o plástico, los cuales ayudan a evitar una excesiva evaporación y controlar patógenos.



El primer control deberá hacerse con el 100% de las plantas emergidas y con un desarrollo de 8 a 10 cms. de altura, para después hacer de 3 a 5 limpiezas, dependiendo de cada situación en particular.

Por otra parte, se deberá hacer un manejo de las malezas, el cual consiste en dejarlas crecer en los bordes de los potreros, para que en ellas se refugien y reproduzcan enemigos naturales, y por último, cuidar de sembrar en la fecha indicada, ya que un retraso en la siembra hace más susceptible el cultivo al ataque de las malezas.

IX.- CONTROL DE ENFERMEDADES Y PLAGAS.

Las plagas y enfermedades que atacan al ajo chilote, más comunes de la zona y de mayor importancia, son:

a) *Ditylenchus dipsaci*: nemátodo del tallo y de los bulbos.

Lo primordial es realizar un control preventivo basado en el uso de semilla sana y realizar la siembra en un suelo libre de nemátodos. También deben realizarse controles curativos como desinfección de la semilla, control cultural realizando rotación de cultivos de 4 ó 5 años con cultivos que no son afectados por el nemátodo, eliminación de rastrojos de plantas infectadas y limpieza de herramientas de los restos de tierra adheridos a ellas.

b) *Penicillium corymbiferum*: moho azul.

Control curativo, realizando un buen curado de los bulbos para semilla, evitando las heridas en el proceso de desgrane de los bulbos y eliminando bulbillos semilla dañados.

c) *Sclerotinium cepivorum*: pudrición blanca.

Control preventivo, sembrando en suelos sin historial de pudrición blanca y uso de semilla sana y desinfectada; además de un control cultural con rotación de cultivos.

X.- DESPITONADO.

Remoción manual del tallo floral en crecimiento para favorecer el desarrollo del bulbo. Esta labor se realiza en Noviembre.



XI COSECHA.

Se realizará entre fines de Diciembre y la primera quincena de Enero, cuando el 70% del follaje se encuentre senescente. También se utiliza como índice de cosecha, la relación del diámetro ecuatorial del bulbo con el grosor del cuello de la planta. La relación indicada es 3,5 a 4.

XII.-CURADO.

Es la última etapa del proceso de producción orgánica de ajo chilote. Consiste en la deshidratación final del follaje y hojas envolventes al aire, no al sol, con el objetivo de lograr un nivel adecuado de humedad del bulbo para su posterior utilización y una maduración completa del mismo, para adquirir el color típico de la variedad.

La duración de este proceso será de unos pocos días después de terminada la cosecha, y se utilizará el sistema de colgar los ajos sobre caballetes de madera y coligue, dispuestos como rucas, en cada uno de los huertos. En estas localidades, debido a las abundantes y frecuentes lluvias, se acostumbra cosechar el ajo tardíamente, para no prolongar el proceso de curado y exponerse a las lluvias.

XIII.-TRASLADO A PLANTA.

Una vez curado, el ajo será trasladado a la planta, - en camioneta - , donde será acopiado para su posterior procesamiento.

Todos los procesos antes descritos, serán supervisados por la profesional denominada "Asistente de Producción Orgánica".



**Anexo: LISTADO DE MIEMBROS DEL COMITÉ DE
PEQUEÑOS AGRICULTORES DE RELDEHUE.**

- 1.-José Guillermo Gallardo Bahamondes
- 2.-José Guillermo Serón Paredes
- 3.-José Mauricio Alonso Barrientos
- 4.-José Esteban Barrientos Barrientos
- 5.-Esedín Alonso Cárdenas
- 6.-Clementina Barrientos Barrientos
- 7.-Elisa del Carmen Ruiz Soto
- 8.-María Isaura Velásquez Barrientos
- 9.-Jovita del Carmen Barrientos Barrientos
- 10.-Patrocinia Ruiz Alonso
- 11.-José Reinaldo Velásquez Oyarzo
- 12.-Rosa Elba Díaz Santana
- 13.-María Tulia Alonso Cárdenas
- 14.-Sandra del Carmen Cárcamo Mayorga
- 15.-Eliet del Carmen Gallardo Oyarzo
- 16.-Hermes Alex Gallardo Muñoz
- 17.-Edelmiro Gaster Velásquez Ruiz
- 18.-Hugo Alfonso Velásquez Ruiz
- 19.-María Marcia Gallardo Gallardo
- 20.-Cristian Salvador Gallardo Mayorga
- 21.-José Arturo Jara Muñoz
- 22.-Gabriel Alejandro Barrientos Alonso
- 23.-Alberto Gallardo Gallardo
- 24.-Celso Barrientos Barrientos
- 25.-José Enérico Mayorga Paredes
- 26.-Adriana de Lourdes Gutiérrez Gutiérrez
- 27.-Ramiro Ruiz Alonso
- 28.-José Alamiro Barrientos Llanquín
- 29.-José Gilmar Tureuna Barrientos
- 30.-José Emilio Ruiz Soto
- 31.-Víctor Antonio Antigual Hernández
- 32.-Germán Barrientos Llanquín
- 33.-José Gabriel Barrientos Barria
- 34.-Eric Italo Barrientos Alonso
- 35.-Claudio Andrés Gatica Ruiz



[Handwritten signature]

METODOLOGIA DE IMPLEMENTACION Y PROCESOS DE LA PLANTA ELABORADORA DE PASTA DE AJO CHILOTE.

ANTECEDENTES.

La construcción de la planta se inició durante la primera quincena de Octubre del 2000. Tal como se señala en el Proyecto, su construcción corresponde a los aportes de contraparte: Fundación Ayacara (MM\$ 5) y Agromar Ltda.(MM\$ 1 para la construcción más el aporte del terreno: 2.000 m² x \$1.000=MM\$ 2).

ASPECTOS TECNICOS DE LA CONSTRUCCION.

OBRA GRUESA

- Cimientos de fundación en poyos cónicos de hormigón armado de 8" de diámetro.
- Vigas de fundación en Coigüe de 3" x 8", según plano de cálculo. Las maderas de cimientos y vigas de fundación llevan baño de impregnación triple en carbonileo 25.
- Vigas de piso en Canelo de 2" x 5".
- Membrana impermeabilizante de papel fieltro de 1.2 mm.
- Aislación térmica en termopol de 20 mm.
- Estructura de tabiquería en Canelo de 3" x 3" y 2" x 3".
- Forro exterior en tablas de Canelo de 1" x 8".
- Cubierta de zinc acanalado, onda pequeña y planchas de fibra de vidrio traslúcida en tragaluces. Costaneras en madera de Canelo de 2" x 3".
Membrana impermeabilizante de papel fieltro de 1.2 mm. Canaletas y bajadas de aguas lluvias en hojalata. Disposición final de las aguas lluvias en ductos de drenaje hacia el mar.



TERMINACIONES

PISO

Se contempla piso de madera en pino machihembrado de 1" x 4" en las áreas de oficinas, sala de reuniones y sala de clases. En los baños, bodegas, salas de procesamiento y áreas exteriores de recepción y despacho se contempla piso de intermit de 8 mm. con revestimiento en flexit liso de alto tráfico (lavable) sobre entablado de piso en pino machihembrado de 3/4" x 4".

MUROS

Se contempla forro en tabla de pino machihembrado con chaflán de 1/2" x 4" en las áreas de oficinas, sala de reuniones y sala de clases. En los baños, bodegas y salas de procesamiento se contempla intermit de 4.2 mm con revestimiento vinílico lavable.

CIELOS

Se contempla forro en tabla de pino machihembrado con chaflán de 1/2" x 4" en las áreas de oficinas, sala de reuniones y sala de clases.

PINTURAS

Se contempla pintura sobre exteriores en óleo opaco en colores verde (muros), azul (techo), rojo (ventanas), en toda la superficie del local.

IMPLEMENTACION DE LA PLANTA.

Una vez avanzada la fase de construcción – Abril del 2001 – se comenzará con la instalación de las máquinas y equipos adquiridos, cuyos elementos principales son los siguientes:

- 1 moladora de ajo
- 1 cocina a gas semi-industrial
- 1 mesón-lavaplatos
- 1 romana
- 1 balanza digital
- Equipamiento del Laboratorio de Control de Calidad.

A mediados del 2001 se contempla tener completa esta fase de implementación.



PROCESOS DE LA PLANTA.

Marcha blanca.

Entre Abril y Mayo del 2001 se iniciará un proceso de marcha blanca de la planta, produciendo experimentalmente pasta de ajo. El proceso, que se extenderá hasta Diciembre del 2001, permitirá ejecutar buena parte de los procedimientos abajo descritos, logrando una adecuada estandarización de recetas y técnicas de control de calidad, un amplio conocimiento de las técnicas y procesos de elaboración de alimentos y de eliminación y tratamiento de residuos, como asimismo la pre-formulación, revisión y formulación final de la mezcla de marketing que se implementará.

Todo lo anterior se complementará con el aporte teórico-práctico de 2 cursos de capacitación relativos a los procesos principales de la planta (Procesamiento de Alimentos I y Manejo del Laboratorio de Control de Calidad).

Procesos Regulares.

1.-Proceso de Recepción de Materias Primas e Insumos.

Implica las siguientes actividades:

- 1.1.- Recepción de carga (ver **Anexo 101**, para detalle anual de adquisiciones)
- 1.2.- Pesaje, medición y/o conteo de la carga
- 1.3.- Visación guía de transporte/despacho o emisión de guía de recepción.
- 1.4.- Almacenaje de materias primas e insumos.

2.- Proceso de Producción de Pasta de Ajo.(ver Ppto. de Prod.en **Anexo 101**)

Se desarrolla como sigue:

- 2.1.- Pesaje de ajos que pasan al proceso de pelado.
- 2.2.- Desgrane y Pelado; proceso manual que tiene como objetivo dejar los dientes libres de sus catáfilas (hojas protectoras externas).
- 2.3.- Lavado de los dientes de ajo con agua fría, a fin de eliminar impurezas adheridas a estos.
- 2.4.- Pesaje de los dientes de ajo para establecer los parámetros de rendimiento.



2.5.- Molienda. Proceso mecánico de trituración y particulación de los dientes de ajos.

2.6.- Mezcla; o incorporación de ingredientes (aceite vegetal, sal, pimienta y orégano) según receta estándar. Se revuelve hasta conseguir una pasta homogénea.

Culminada esta etapa, se derivan muestras al Laboratorio de Control de Calidad, para su correspondiente análisis.

2.7.- Envasado. Dosificación de la mezcla para ir llenando los frascos de vidrio. Luego viene el sellado, que consiste en calentar los frascos cerrados, en bañomaría, hasta alcanzar una temperatura de 80°C.

3.- Procesos de Etiquetado, Embalaje y Bodegaje.

3.1.- Etiquetado. Una vez enfriados los frascos sellados, se le colocan las etiquetas y rótulos autoadhesivos.

3.2.- Embalado. Se procede a llenar las cajas de 48 unidades c/u, al sellado con cinta de embalaje y al rotulado de la caja, con indicaciones de la partida de producción.

3.3.- Bodegaje. A continuación se almacenan las partidas, según el criterio que permita dar posterior salida de bodega a las primeras partidas ingresadas.

4.- Proceso de Despacho de Productos (ver Ppto.de Despacho en **Anexo 102**)

Requerido el despacho, se emite guía de despacho y carga, autorizándose la salida de la mercadería (ver Ppto. de Ventas en **Anexo 100**)

5.- Aseo y Mantenición.

Estos procesos auxiliares, se llevan a cabo por ciclos productivos, ciclos diarios, semanales, mensuales y anuales; según los planes de aseo y mantención que se diseñarán para la Planta.



ANEXO 100

PRESUPUESTO DE VENTAS ANUALES DE PASTA DE AJO

AÑOS 2000 - 2005 (PESOS CHILENOS)

	Año 2000				Año 2001			
	Cantidad	Unidad	Precio c/IVA	Total	Cantidad	Unidad	Precio c/IVA	Total
Ingresos por Ventas Pasta de Ajo								

Año 2002				Año 2003			
Cantidad	Unidad	Precio c/IVA	Total	Cantidad	Unidad	Precio c/IVA	Total
8000	kilos			8000	kilos		
40000	frascos 200cc	\$ 960.00	\$ 38,000,000.00	40000	frasco 200cc	\$ 988.00	\$ 39,520,000.00

Año 2004 (aumento 5%)				Año 2005 (aumento 7,14%)			
Cantidad	Unidad	Precio c/IVA	Total	Cantidad	Unidad	Precio c/IVA	Total
8400	kilos			9000	kilos		
42000	frasco 200cc	\$ 1,027.52	\$ 43,155,840.00	45000	frasco 200cc	\$ 1,068.62	\$ 48,087,936.00

TOTAL VENTAS 2002-2005): \$ 168,763,776.00



PRESUPUESTO DE PRODUCCION ANUAL DE PASTA DE AJO

AÑOS 2000-2005

(Valores reajustados al 4% anual a partir del año 2000)

CONCEPTO	Cantidad	Año 2000		Total	Cantidad	100		Total
		Unidad	Costo unitario			Unidad	Costo unitario	
Ajos			\$700		100	kilos	\$ 728.00	72,800
Aceite vegetal			\$750		10	litros	\$ 780.00	7,800
Otros insumos (orégano, sal, pimienta)			\$1		500	porciones	\$ 1.04	520
Envases (frasco vidrio 200cc)			\$120		500	unidad	\$ 124.80	62,400
Etiquetas			\$10		500	Unidad	\$ 10.40	5,200
Rótulos fecha			\$0.3		500	Unidad	\$ 0.31	156
Caja embalaje (48 frascos x caja)			\$40		10.42	Unidad	\$ 41.60	433
Huincha adhesiva (0,9 mts x caja)			\$10		9.375	metros	\$ 10.40	98
Etiqueta caja			\$5					
Flete marítimo-terrestre (1)			\$25		100	kilos	\$ 26.00	2,600

CONCEPTO	Cantidad	Año 2002		Total	Cantidad	8000		Total
		Unidad	Costo unitario			Unidad	Costo Unitario	
Ajos	8000	kilos	\$ 757.12	\$6,056,960	8000	kilos	\$ 787.20	6,299,238
Aceite vegetal	800	litros	\$ 811.20	\$648,960	800	litros	\$ 843.65	674,918
Otros insumos (orégano, sal, pimienta)	40000	porciones	\$ 1.08	\$43,264	40000	porciones	\$ 1.12	44,995
Envases (frasco vidrio 200cc)	40000	unidad	\$ 114.40	\$4,576,000	40000	unidad	\$ 118.98	4,759,040
Etiquetas	40000	Unidad	\$ 5.40	\$216,000	40000	Unidad	\$ 5.62	224,640
Rótulos fecha	40000	Unidad	\$ 0.32	\$12,979	40000	Unidad	\$ 0.34	13,498
Caja embalaje (48 frascos x caja)	833.33	Unidad	\$ 37.80	\$31,500	833.33	Unidad	\$ 39.31	32,760
Huincha adhesiva (0,9 mts x caja)	750	metros	\$ 10.82	\$8,112	750	metros	\$ 11.25	8,436
Etiqueta caja	833.33	Unidad	\$ 5.40	\$4,500	833.33	Unidad	\$ 5.62	4,680
Flete marítimo-terrestre (1)	8000	kilos	\$ 31.64	\$253,120	8000	kilos	\$ 32.90	263,200

CONCEPTO	Cantidad	Año 2004		Total	Cantidad	9000		Total
		Unidad	Costo unitario			Unidad	Costo unitario	
Ajos	8400	kilos	\$ 818.90	\$6,878,768	9000	kilos	\$ 851.66	7,664,913
Aceite vegetal	840	litros	\$ 877.39	\$737,011	900	litros	\$ 912.49	821,241
Otros insumos (orégano, sal, pimienta)	42000	porciones	\$ 1.17	\$49,134	45000	porciones	\$ 1.22	54,749
Envases (frasco vidrio 200cc)	42000	unidad	\$ 123.74	\$5,196,872	45000	unidad	\$ 128.68	5,790,800
Etiquetas	42000	Unidad	\$ 5.84	\$245,307	45000	Unidad	\$ 6.07	273,342
Rótulos fecha	42000	Unidad	\$ 0.35	\$14,740	45000	Unidad	\$ 0.36	16,425
Caja embalaje (48 frascos x caja)	875.00	Unidad	\$ 40.88	\$35,774	937.50	Unidad	\$ 42.52	39,862
Huincha adhesiva (0,9 mts x caja)	787.5	metros	\$ 11.70	\$9,213	843.75	metros	\$ 12.17	10,266
Etiqueta caja	875.00	Unidad	\$ 5.84	\$5,111	937.50	Unidad	\$ 6.07	5,695
Flete marítimo-terrestre (1)	8400	kilos	\$ 36.85	\$309,540	9000	kilos	\$ 38.32	344,880

(1) : VER ANEXO 102

COSTOS FLETES MARITIMO TERRESTRES Y DISTRIBUCION DE CARGA POR DESTINO
(Valorfes reajustados al 4% anual a contar del año 2000)

		Año 2001			Año 2002				
DESDE	HASTA	Costo flete por kilo	% carga	100 kilos	total	Costo flete por kilo	% carga	8000 kilos	total
Reldehue	Pto. Montt	\$26.00	100%	100	\$2,600	\$27.04	60%	4800	\$129,792
Reldehue	Pto. Varas	\$28.60		0	\$0	\$29.74	10%	800	\$23,795
Reldehue	Osorno	\$32.50		0	\$0	\$33.80	10%	800	\$27,040
Reldehue	Valdivia	\$37.70		0	\$0	\$39.21	10%	800	\$31,366
Reldehue	Temuco	\$49.40		0	\$0	\$51.38	10%	800	\$41,101
	Promedio	\$26.00		100	\$2,600	\$31.64		8000	\$253,094

		Año 2003			Año 2004				
DESDE	HASTA	Costo flete por kilo	% carga	8000 kilos	total	Costo flete por kilo	% carga	8400 kilos	total
Reldehue	Pto. Montt	\$28.12	60%	4800	\$134,984	\$29.25	50%	4200	\$122,835
Reldehue	Pto. Varas	\$30.93	10%	800	\$24,747	\$32.17	10%	840	\$27,024
Reldehue	Osorno	\$35.15	10%	800	\$28,122	\$36.56	10%	840	\$30,709
Reldehue	Valdivia	\$40.78	10%	800	\$32,621	\$42.41	10%	840	\$35,622
Reldehue	Temuco	\$53.43	10%	800	\$42,745	\$55.57	20%	1680	\$93,355
	Promedio	\$32.90		8000	\$263,218	\$36.85		8400	\$309,545

		Año 2005			
DESDE	HASTA	Costo flete por kilo	% carga	9000 kilos	total
Reldehue	Pto. Montt	\$30.42	50%	4500	\$136,873
Reldehue	Pto. Varas	\$33.46	10%	900	\$30,112
Reldehue	Osorno	\$38.02	10%	900	\$34,218
Reldehue	Valdivia	\$44.10	10%	900	\$39,693
Reldehue	Temuco	\$57.79	20%	1800	\$104,024
	Promedio	\$38.32		9000	\$344,921



10. ACTIVIDADES DEL PROYECTO (adjuntar Carta Gantt mensual)
AÑO ..2001

Objetivo Especif. N°	Actividad N°	Descripción	Fecha Inicio	Fecha Término
1	1.6	Curso de Capacitación N°1: Agroecología	ENERO	ENERO
1	1.7	Elaboración de una Declaración de Impacto Ambiental para la planta procesadora de alimentos	ENERO	ABRIL
3	3.2	Compra y traslado de equipos, maquinarias y mobiliario para la planta procesadora de alimentos	ENERO	JUNIO
2	2.3	Preparación de suelos y fertilizantes	FEBRERO	JUNIO
2	2.4	Certificación orgánica de predios y cosecha	ENERO	OCT. →
1	1.8	Curso de Capacitación N° 2: Control Fitosanitario	FEBRERO	FEBRERO
3	3.3	Inauguración y puesta en marcha de la Planta Procesadora de Alimentos	MAYO	JUNIO
4	4.2	Fomulación de pre-estrategia comercial	ABRIL	JUNIO
1	1.9	Curso de Capacitación N° 3: Producción Agrícola Orgánica del Ajo	ABRIL	ABRIL
1	1.10	Compra y traslado de equipos e insumos para el laboratorio de control de calidad y habilitación de éste: estandarización de técnicas	ABRIL	JUNIO
4	4.3	Adquisición de envases para pruebas y muestras	JUNIO	JULIO
3 y 4	3.4	Adquisición de materias primas e insumos para producción de pasta de ajo	ENERO	JUNIO
3	3.5	Producción experimental de pasta de ajo chilote y estandarización de recetas	MAYO	OCTUBRE
3	3.6	Monitoreo de la calidad de la pasta de ajo en el laboratorio de control de calidad de la planta procesadora	JUNIO	JUNIO →
2	2.5	Siembra	MAYO	JUNIO →
1	1.11	Reuniones del equipo del proyecto para evaluar el primer semestre del área de capacitación y elaborar informe de sistematización	JUNIO	JUNIO
1	1.12	Curso de Capacitación N° 4: Procesamiento de Alimentos I	JUNIO	JUNIO
1	1.13	Monitoreo del Sistema de Tratamiento de Residuos	MAYO	DIC. →
1	1.14	Análisis microb. anual y análisis único de composición nutric. de la producción de pasta de ajo chilote	AGOSTO	AGOSTO →





2	2.6	Asistencia Técnica a los predios de producción orgánica: cuidado de los cultivos	ENERO	DIC. →
1	1.15	Curso de Capacitación N° 5: Control Biológico y Entomología	JULIO	JULIO
4	4.4	Tramitación del permiso sanitario (Resolución Servicio Salud X Región de Los Lagos)	JULIO	DIC.
4	4.5	Envío de muestras a los clientes	AGOSTO	OCTUBRE
1	1.16	Curso de Capacitación N° 6: Manejo del Laboratorio de Control de Calidad	OCTUBRE	OCTUBRE
4	4.6	Realización de pruebas de mercado	SEPT.	NOV.
4	4.7	Formulación final estrategia de comercialización	NOV.	DIC.
1	1.17	Reuniones del equipo del proyecto para evaluar el primer año de capacitación e investigación y elaborar informe de sistematización	NOV.	DIC.
3	3.7	Reuniones del equipo ejecutor del proyecto para evaluar el primer año en la unidad de procesamiento. Sistematización de la información	DIC.	DIC.



10. ACTIVIDADES DEL PROYECTO (adjuntar Carta Gantt mensual para la totalidad del proyecto)

AÑO 2002

Objetivo Especif. N°	Actividad N°	Descripción	Fecha Inicio	Fecha Término
2	Continuación activ. 2.1	Transición de predios tradicionales a predio orgánico	ENERO	DIC.
2	Continuación activ. 2.4	Certificación orgánica de predios y cosecha	MAYO	OCT. →
1	Continuación activ. 1.13	Monitoreo del Sistema de Tratamiento de Residuos	ENERO	DIC. →
1	Continuación activ. 1.14	Análisis microbiológico anual de la producción de pasta de ajo chilote	AGOSTO	AGOST. →
3	Continuación activ. 3.6	Monitoreo Continuo de Calidad de la pasta de ajo en el laboratorio de control de calidad de la planta procesadora	ENERO	DIC. →
2	2.7	Cosecha y traslado a centro de acopio (planta procesadora)	ENERO	ENERO →
3	3.8	Procesamiento de la pasta de ajo chilote con la nueva cosecha aplicando recetas estandarizadas	ENERO	AGOST. →
4	4.8	Ciclo: venta, despacho, facturación y cobranza	ENERO	DIC. →
4	4.9	Acciones de promoción del producto	SEPT.	SEPT. →
1	1.18	Curso de Capacitación N° 7: Procesamiento de Alimentos II	ENERO	ENERO
1	1.19	Curso de Capacitación N°8: Toxicología Ambiental	MARZO	MARZO
2	2.8	Rotación de cultivos	MARZO	ABRIL →
2	Cont. 2.5	Siembra	MAYO	JUNIO →
2	Cont. 2.6	Asistencia Técnica a los predios de producción orgánica: cuidado de los cultivos	ENERO	DIC. →
1	1.20	Curso de Capacitación N° 9: Sistema de Tratamiento de Residuos	JULIO	JULIO
1	1.21	Curso de Capacitación N° 10: Administración de Empresas	NOV.	NOV.
3	3.9	Reunión del equipo ejecutor del proyecto para evaluar el segundo año de la unidad de procesamiento. Sistematización de la información	DIC.	DIC.
1	1.22	Reuniones del equipo del proyecto para evaluar el segundo año de capacitación e investigación y elaborar informes de sistematización	DIC.	DIC.



10. ACTIVIDADES DEL PROYECTO (adjuntar Carta Gantt mensual para la totalidad del proyecto)

AÑO 2003

Objetivo Especif. N°	Actividad N°	Descripción	Fecha Inicio	Fecha Término
2	Continuación activ. 2.7	Cosecha y traslado a centro de acopio (planta procesadora)	ENERO	FEBRERO
2	Continuación activ. 2.8	Rotación de cultivos	MARZO	ABRIL
2	Continuación activ. 2.4	Certificación orgánica de cosecha	OCT.	OCT.
3	Continuación activ. 3.8	Procesamiento de la pasta de ajo chilote con la nueva cosecha aplicando recetas estandarizadas	ENERO	AGOSTO
1	Continuación activ. 1.13	Monitoreo del Sistema de Tratamiento de Residuos	ENERO	DIC.
1	Continuación activ. 1.14	Análisis microbiológico anual de la producción de pasta de ajo chilote	AGOSTO	AGOSTO
3	Continuación activ. 3.6	Monitoreo Continuo de Calidad de la pasta de ajo en el laboratorio de control de calidad de la planta procesadora	FEBRERO	MAYO
4	Continuación activ. 4.8	Ciclo: venta, despacho, facturación y cobranza	ENERO	DIC.
4	Continuación activ. 4.9	Acciones de promoción del producto	FEBRERO	FEBRERO
1	1.23	Curso de capacitación N° 11: Comercialización	MARZO	MARZO
2	Continuación activ. 2.5	Siembra	MAYO	JUNIO
2	Continuación activ. 2.6	Asistencia Técnica a los predios de producción orgánica: cuidado de los cultivos	ENERO	DIC.
1	1.24	Curso de Capacitación N° 12 (Cierre Ciclo de capacitación):	AGOSTO	AGOSTO
1	1.25	Reuniones del equipo del proyecto para evaluar el tercer año de capacitación e investigación y elaborar informe de sistematización correspondiente	OCTUBRE	NOV.
1	1.26	Reuniones de Evaluación General del proyecto y elaboración del informe final de sistematización. Edición y publicación del "Manual de Producción Orgánica de Ajo Chilote"	AGOSTO	DIC.



11. RESULTADOS ESPERADOS E INDICADORES

11.1 Resultados esperados por objetivo

Obj. Esp. Nº	Resultado	Indicador	Meta Final	Parcial	
				Meta	Plazo
1	Agricultores de la Península de Comau capacitados en técnicas de manejo sustentable de agroecosistemas	% de agricultores capacitados sobre el total de participantes del proyecto	90 %	90%	Agosto 2003
1	Mejor comprensión y rendimiento de los agroecosistemas de ajo chilote a través de la incorporación de investigación	Número de publicaciones especializadas y de difusión	5	5	Dic. 2003
2	Certificación orgánica de los predios y productos	% de los predios abastecedores con certificación orgánica	100 %	100%	Dicbre. 2003
2	Aumento en el rendimiento de la cosecha de ajo chilote orgánico	% de aumento por há (kilos cosecha/ kilos siembra)	3%	1% 3%	Enero 2002 Enero 2003
3	Producción de pasta de ajo	Kilos de pasta de ajo	8000 kilos		Dic. 2003
3	Certificación sanitaria y orgánica "Pasta de Ajo Chilote"	Resolución del Servicio de Salud y Documento de Certificación Orgánica aprobados	Aprobación	Aprobación	Oct. 2001 Y Dic. 2001
3	Permisos Sectoriales para la Planta Procesadora de Alimentos	Permisos Sectoriales aprobados	Aprobación	Aprobación	Dic. 2001
3	Adquisición por parte de la planta de ajo chilote orgánico producido en la península	2800 Kilos recepcionados	2800 Kilos recepcionados	2800 Kilos recepcionados	Enero 2001
4	Autofinanciamiento de la planta procesadora de alimentos	Utilidad ventas	10%	10%	Dic. 2003



11.2 Resultados esperados por actividad

Obj. Esp. N°	Activid. N°	Resultado	Indicador	Meta Final	Parcial	
					Meta	Plazo
1	1.1	Beneficiarios informados sobre la aprobación del proyecto y de los pasos a seguir	% de agricultores asistentes a la reunión	90%	90%	Dic. 2000
1	1.2	Manual de cursos de capacitación con sus objetivos, contenidos, carga horaria y material didáctico	% de elaboración del manual	100%	100%	Marzo 2001
1	1.3	Alumnos matriculados	% de agricultores matriculados del total de agricultores de Reldehue	80%	80%	Feb. 2001
1	1.4	Planta Biológica de Tratamiento de Residuos instalada y operando	% de eficiencia de la operación de la planta	100%	100%	Mayo 2001
1	1.5	Cumplimiento de los objetivos de cada investigación	% Objetivos cumplidos	100%	100%	Dic. 2003
1	1.6	Que se cumplan los objetivos del curso de capacitación (este es el resultado esperado para cada uno de los cursos de capacitación)	% de alumnos que aprueban el curso	80%	80%	Fechas de término de cada curso de capacitación.
1	1.7	Documento de Declaración de Impacto Ambiental (DIA) elaborado y presentado	DIA aprobado por la COREMA, X región	DIA aprobado por la COREMA, X región	DIA aprobado por la COREMA, X región	Junio 2001
1	1.10	Laboratorio de Control de Calidad implementado y operando	% de operación del laboratorio	100%	100%	Abril 2001
1	1.11	Evaluación positiva la capacitación durante el primer semestre (esto también es válido para las actividades 1.17, 1.22 y 1.25)	% de calificaciones positivas sobre el total de calificaciones	90%	90%	Fechas de término de cada grupo de reuniones
1	1.13	Realización de monitoreos semestrales desde la puesta en marcha de la planta de tratamiento	Número de monitoreos realizados durante la ejecución del proyecto	5	1 2 5	Dic.2001 Dic. 2002 Dic. 2003
1	1.14	Análisis microbiológico anual y análisis único de composición nutricional de la pasta de ajo	Número de análisis realizados durante la ejecución del proyecto	Microbiol. 2 Composi- ción nutricional 1	1 1 1 1	Sept. 2001 Sept. 2002 Sept. 2001
1		Cumplimiento de los objetivos	Manual de	Manual de	Manual de	Dic 2003



	1.26	del proyecto, edición y publicación del "Manual de Producción Orgánica de Ajo Chilote"	Producción Orgánica de Ajo Chilote publicado	Producción Orgánica de Ajo Chilote publicado	Producción Orgánica de Ajo Chilote publicado	
2	2.1	Predios operando con producción orgánica	% de predios orgánicos	100%	100%	Dic. 2003
2	2.2	Adquisición de 2800 kilos de ajo chilote cultivado orgánicamente en la zona (para siembra y para producción experimental de pasta de ajo)	% de predios involucrados en el proyecto, abastecidos con ajo para siembra	100%	100%	Enero 2001
2	2.3	Suelos en óptimas condiciones para la siembra	% de predios con suelo en óptimas condiciones	100%	100%	Mayo 2001
2	2.4	Conseguir la certificación orgánica de la cosecha de ajo chilote de acuerdo a la normativa vigente	% de predios con certificación orgánica	100%	100%	Dic. 2003
2	2.5	Predios agrícolas involucrados en el proyecto sembrados con ajo chilote orgánico	% de predios sembrados con ajo chilote orgánico sobre el total de predios involucrados en el proyecto	100%	100% 100% 100%	Mayo 2001 Mayo 2002 Mayo 2003
2	2.6	Cultivos libres de plagas, malezas o enfermedades	% de predios sin plagas, malezas o enfermedades	100%	100% 100%	Dic 2002 Dic 2003
2	2.7	Ajo chilote orgánico cosechado	10.800 kilos por año	8000 kilos por año		Ener 2002 Ener 2003
2	2.8	Predios con cultivos rotados	% Predios con rotación de cultivos	100% 100%	100% 100%	Dic 2001 Dic 2002
3	3.1	Obra gruesa pta. procesadora de alimentos terminada	Permiso Municipal	Otorgado	Otorgado	Abril 2001
3	3.2	Equipos instalados y planta funcionando	Funcionamiento	100%	100%	Junio 2001
3	3.3	Puesta en marcha exitosa	Funcionamiento normal durante la primera semana	100 %	100%	Junio 2001
3	3.4	Producción de muestras de pasta de ajo para análisis y promoción. Recetas estandarizadas	% Pasta de ajo envasada y etiquetada	100%	100%	Julio 2001
3	3.5	Estándares de calidad cumplidos	% de rechazos en control de calidad	0,5%	0,5%	Oct. 2003
3	3.6	Pasta de ajo cumpliendo con los estándares de calidad establecidos en el laboratorio de control de calidad de la planta procesadora	% de procesamiento de mala calidad	0%	10% 5% 0%	Julio 2001 Julio 2002 Julio 2003
3	3.7	Evaluación positiva la unidad	% de	90%	90%	Fecha de

		de procesamiento durante el primer año (esto también es válido para las actividades 3.9)	calificaciones positivas sobre el total de calificaciones			término de cada grupo de reuniones
3	3.8	Aumento de la producción de pasta de ajo	% de utilización de la planta	50%	20% 30% 5%	Dic 2001 Dic 2002 Dic 2003
4	4.1	Elaboración de un catastro actualizado de hortalizas orgánicas y sus derivados	% de supermercados visitados	100%	100%	Mzo. 2001
4	4.2	Pre-estrategia comercial definida	Documento escrito, revisado y aprobado por equipo del proyecto y microempresarios	Aprobación del documento	Aprob. del documento	Junio 2001
4	4.3	Envases con vidrio de calidad adquiridos (para muestras)	Envases en Planta	100%	100%	Julio 2001
4	4.4	Resolución del Serv. De Salud (RSS) aprobada para la pasta de ajo	RSS impresa en etiquetas de envases	RSS aprobada	RSS aprobada	Dic 2001
4	4.5	Muestras enviadas	% de muestras enviadas	100%	100%	Oct 2001
4	4.6	Pruebas de mercado realizadas	% de pruebas realizadas	100%	40% 100%	Oct 2001 Nov 2001
4	4.7	Estrategia comercial definida	Documento escrito, revisado y aprobado por equipo del proyecto y microempresarios	Aprobación del documento	Aprobación del documento	Dic 2001
4	4.8	Cierre primer ciclo exitoso	Productos pagados (primer despacho)	100%	100%	Abril 2002
4	4.9	Primera actividad de promoción realizada con éxito	Aumento de ventas respecto de 30 días antes del evento	5%	5%	Sept. 2002

12. IMPACTO DEL PROYECTO

12.1. Económico

- Reducción de los niveles de cesantía en la península de Comau, mejorando la autogestión comunitaria.
- Mejoramiento del bienestar económico de los agricultores a través de las actividades de agricultura y procesamiento orgánicos, traducido en un mayor nivel de ingreso.
- Generación de una alternativa en la oferta regional y nacional de ajo orgánico procesado estimulando la demanda.
- Incorporación de un componente ético y responsable a la producción agrícola de la península, al preocuparse de la salud del agricultor y del consumidor.
- Mejoramiento de las condiciones de trabajo rural.

12.2. Social

- Mejora considerable en la calidad de vida de los beneficiarios del proyecto, lo que será logrado en parte a través del mayor nivel de ingreso percibido.
- La capacitación en agricultura orgánica de ajo chilote de estas personas también constituirá un impacto social relevante, ya que la adquisición de conocimientos les permitirán tener una nueva visión de su entorno, mejorar sus expectativas de vida personal y familiar y por otro lado, constituirse en mano de obra mejor calificada.
- Innovación al sistema predial de la península.
- Aumento de la productividad de ajo chilote en la península y revitalización del mismo.
- Impulso del desarrollo agrícola en una comunidad aislada con amplias posibilidades de replicatividad.
- Fortalecimiento de la estructura de organización comercial dentro de la comunidad.
- Mejoramiento de la autoestima de los miembros de la comunidad al valorizar el conocimiento práctico de los agricultores y sus habilidades.
- Empoderamiento - por parte de la comunidad - de los conceptos de calidad de vida, sustentabilidad y bioseguridad.
- Introducción de respuestas innovadoras a los agricultores sin intervenir en contra de la salud de los mismos.

12.3. Otros (legal, gestión, administración, organizacionales, etc.)

Si bien, ya se ha logrado la constitución legal de la Microempresa Alimentos Naturales Agromar Ltda., este hecho por sí sólo ayudará a los beneficiarios a comprender la importancia y los beneficios que les significa trabajar en conjunto a través de organizaciones debidamente constituidas; concepción que se verá reafirmada una vez que ellos se encuentren trabajando y produciendo a través de la operación de la planta procesadora.

13. EFECTOS AMBIENTALES



13.1. Descripción (tipo de efecto y grado)

Los efectos ambientales del proyecto son desde todo punto de vista, positivos, siendo ésta justamente su ventaja comparativa más importante:

-Posibilita la educación ambiental de la comunidad a través de la práctica de una actividad productiva rentable, mejorando la relación de la comunidad con su entorno natural.

-Conserva el banco genético local y de la diversidad biológica presentes en los agroecosistemas, por un uso eficiente y armónico del mismo.

-Disminuye los agentes químicos tóxicos nocivos para las familias de agricultores y consumidores locales.

-Incorpora el concepto de Manejo de Relaciones Ecológicas, que permitirá entender a la comunidad, la importancia de las ciencias ecológicas en su actividad doméstica.

-Maximiza los beneficios a largo plazo, valorando la salud ambiental y humana

-Producto de las investigaciones contempladas en este proyecto se espera obtener información científica detallada y relevante de la estructura y dinámica del agroecosistema local dominado por *Allium ampeloprasum* L. y aplicarla a su manejo sustentable.

13.2. Acciones propuestas

Debido a que esta actividad, como parte de su trabajo integral, tiene como objetivo minimizar todos los impactos negativos de la agricultura tradicional, no se consideran acciones mitigatorias.

13.3. Sistemas de seguimiento (efecto e indicadores)

Como parte del proyecto, se propone un plan de monitoreo, el cual evaluará en forma periódica las condiciones orgánicas de los predios y cosechas, las condiciones de calidad e inocuidad de los productos procesados y el correcto funcionamiento del sistema de tratamiento de residuos.

14. COSTOS TOTALES DEL PROYECTO: CUADRO RESUMEN

(resultado de la sumatoria de los cuadros 15.1 y 15.3)

Ítem de Gasto	AÑO 2001	AÑO 2002	AÑO 2003	AÑO ()	AÑO ()	TOTAL
1.1.- PROFESIONALES	15.350.400	15.748.096	16.490.513			47.917.816
1.4.- ASESORES	450.000					450.000
1.5.- MANO DE OBRA		3.120.000	3.244.800			6.364.800
2.1.1.- EQUIPOS COMPUTAC.	934.100					934.100
2.1.2.- CAMIONETA/MOLEDORA/ETC.	4.106.744					4.106.744
2.1.3.- EQUIPOS LABORATORIO	1.203.800					1.203.800
2.1.4.- EQUIPOS TELEFONO-FAX / MUEBLE	258.000					258.000
3.2.- PLANTA PROC./PLANTA TRAT. / TERRENO	9.800.000					9.800.000
4.1.- VIATICOS NACIONALES	728.000	605.680	78.740			1.412.420
4.4.- PASAJES	1.094.080	1.137.838	1.183.328			3.415.246
4.5.- COMBUSTIBLES Y LUB.	204.000	212.184	220.644			636.828
4.7.- SEGURO 3os.CAMIONETA	97.550	101.452	105.510			304.512
5.2.- INSUMOS LAB./AJOS PRUEBAS	112.800	62.400	64.896			240.096
5.3.- SEMILLA/AJO/OTROS INSUMOS	1.973.920	6.749.184	7.018.851			15.741.955
5.4.- ENVASES Y EMBALAJES	68.287	4.849.091	5.043.054			9.960.432
5.5.- ART.HIG.,SEGURIDAD, ASEO	168.600	212.784	221.295			602.679
6.1.- ANALISIS DE LABORATORIO	236.503	206.672				443.175
6.2.- DISEÑO ETIQUETAS	50.000					50.000
6.3.- SERVICIOS DE TERCEROS	3.803.800	3.096.480	3.220.286			10.120.566
7.3.- CURSOS DE CAPACITACION	500.000	260.000				760.000
7.5.- MANUAL DE PRODUCCION ORGANICA DE AJO CHILOTE			500.000			500.000
7.6.- MATERIAL DIDACTICO CAPACIT	240.000	166.400	86.528			492.928
7.7.- FERIAS, PROMOC.,PUBLIC.		1.200.000	1.600.000			2.800.000
8.1.1.- ENERGIA ELECTRICA	240.000	624.000	649.000			1.513.000
8.1.3.- TELEFONO	300.000	312.000	324.480			936.480
8.1.4.- GAS LICUADO	16.000	33.280	34.611			83.891
8.1.5.- CORREO	24.000	24.960	25.958			74.918
8.3.- MATERIALES OFICINA	84.000	87.360	90.854			262.214
8.4.- SUSCRIPCION REVISTA	21.400	22.256	23.146			66.802
8.5.- MANTENCION PLANTA/EQUIPOS	893.761	929.511	966.692			2.789.964
10.- PAT.MUN./RES.SANIT./DEP.	850.000	802.800	805.712			2.458.512
9.- IMPREVISTOS	1.095.244	1.014.110	1.049.972			3.035.660
TOTAL	44.904.989	41.578.538	43.048.870			129.737.538



15. FINANCIAMIENTO DEL PROYECTO

15.1. Aportes de contraparte: Cuadro Resumen

(utilizar valores reajustados por año según índice anual)

Si hay más de una institución que aporta fondos de contraparte se deben presentar los valores en cuadros separados para cada agente

Ítem de Gasto FUNDACION AYACARA	AÑO 2001	AÑO 2002	AÑO 2003	AÑO ()	AÑO ()	TOTAL
1.1 PROFESIONALES	5.054.400	5.256.576	5.466.844			15.777.820
1.4.-ASESORES	450.000					450.000
2.1.1.- EQUIPOS COMPUTAC.	934.100					934.100
2.1.4.-TELEFONO/FAX/MUEBLE	168.000					168.000
3.2.-PLANTA PROCESAMIENTO	5.000.000					5.000.000
4.1.- VIATICOS NACIONALES	728.000	605.680	78.740			1.412.420
4.4.- PASAJES	328.224	341.349	354.995			1.024.568
4.7.- SEGURO 3ros.CAMIONETA	97.550	101.452	105.510			304.512
5.2.- INSUMOS LABORATORIO	40.000	62.400	64.896			167.296
6.3.- FLETES/CONTAB/EST./D.I.A.	1.051.200	648.960	674.910			2.375.070
7.5.- MANUAL DE PROD.ORGANICA DE AJO CHILOTE			250.000			250.000
7.6.- MAT.DIDACT.CAPACITACIONES	240.000	166.400	86.528			492.928
7.7.-FERIAS, PROM.PUBLICIDAD		1.200.000	1.200.000			2.400.000
8.1.1.- ENERGIA ELECTRICA			649.000			649.000
8.1.4.- GAS LICUADO			34.611			34.611
8.1.5.- CORREO	24.000	24.960	25.958			74.918
8.5.- MANTENCION PLANTA/EQUIP.			966.692			966.692
10.- PAT.MUNIC./RES.SANIT/DEP.	850.000	802.800	805.712			2.458.512
9.- IMPREVISTOS	374.137	230.264	269.110			873.511
TOTAL	15.339.611	9.440.841	11.033.506			35.813.958



15. FINANCIAMIENTO DEL PROYECTO

15.1. Aportes de contraparte: Cuadro Resumen

(utilizar valores reajustados por año según índice anual)

Si hay más de una institución que aporta fondos de contraparte se deben presentar los valores en cuadros separados para cada agente

Ítem de Gasto AGROMAR LTDA.	AÑO 2001	AÑO 2002	AÑO 2003	AÑO ()	AÑO ()	TOTAL
1.5.- MANO OBRA OPERARIOS		1.560.000	3.244.800			4.804.800
3.2.- TERRENO/CONSTR.PLANTA	3.000.000					3.000.000
5.3.- SEMILLA, AJO, OTROS INS.			7.018.851			7.018.851
5.4.- ENVASES Y EMBALAJES			5.043.054			5.043.054
5.5.- ART.HIGIENE, SEGURID, ASEO			221.295			221.295
6.3.- CERT.ORG.PREDIOS/PTA/PROD		2.038.400	2.282.176			4.320.576
9.- IMPREVISTOS	75.000	89.960	445.254			610.214
TOTAL	3.075.000	3.688.360	18.255.430			25.018.790



15.2. Aportes de contraparte: criterios y métodos de valoración

Detallar los criterios utilizados y la justificación para el presupuesto por ítem y por año, indicando los valores unitarios utilizados y el número de unidades por concepto.

(para cada uno de los ítems de gasto se deberán especificar los criterios y metodología de valoración utilizada)

FUNDACION AYACARA.

1.1.- PROFESIONALES

Coordinador General: Gestión encargada a un Biólogo, que hará la coordinación general del proyecto y cuyos honorarios mensuales serán de \$540.000.- (Sus honorarios de \$1.800.000 al 30% de dedicación). Por tanto, tenemos los siguientes valores reajustados:

AÑO	2001	2002	2003
MES/H	4	4	4
SUELDO	561.600	584.064	607.426
TOTAL	2.246.400	2.336.256	2.429.704 = \$ 7.012.360
FINANCIA	FAYA	FAYA	FAYA

Director de Capacitación e Investigación: Gestión encargada a una Biólogo, con honorarios mensuales de \$200.000.- ,a contar de Enero del 2001. Por tanto, al considerar los valores reajustados a partir del 2001, tenemos (FAYA financia el 50%):

AÑO	2001	2002	2003
MES/H	12	12	12
SUELDO	208.000	216.320	224.973
TOTAL	2.496.000	2.595.840	2.699.676
FINANCIA FAYA	1.248.000	1.297.920	1.349.844 = 3.895.764

Director Agronomía: Gestión encargada a un Ingeniero Agrónomo con experiencia en agroindustria y comercialización agrícola, quien también se desempeñará como **Coordinador Alterno del Proyecto**, desarrollando labores de gestión en la comercialización del producto. Sus honorarios mensuales serán de \$250.000.- . Por tanto, tenemos los siguientes valores reajustados, que son financiados en partes iguales por FIA y Fundación Ayacara (FAYA):

AÑO	2001	2002	2003	TOTAL
MES/H	12	12	12	
SUELDO	260.000	270.400	281.216	
TOTAL	3.120.000	3.244.800	3.374.592	
FINANCIA FAYA	1.560.000	1.622.400	1.687.296=	4.869.696

1.4.- ASESORES:

Honorarios Abogados: Se requiere la participación de un profesional a fin de obtener la asesoría y verificaciones legales pertinentes, que permitan determinar la mejor estructuración de la empresa, con los contratos de diversa índole que se suscribirán al efecto.

Su participación está estimada para los primeros 6 meses del proyecto a nivel de asesoría mensual por valor de \$ 75.000.



AÑO 2001
(6 meses)

Valor Asesoría 75.000 /mes

FINANCIA FAYA

2.1.1.- EQUIPOS COMPUTACIONALES:

AÑO 2001:

Computador e impresora:

Aporte de FAYA por un monto total de \$ 584.100.-

Software:

Aporte de FAYA, incluye Office y Project, por un monto total de \$ 350.000.-

2.1.4.- EQUIPO TELEFONO/FAX Y MUEBLE:

AÑO 2001:

Equipo Teléfono/Fax:

FAYA aporta un equipo teléfono-fax, por un valor de \$90.000.

Mueble archivador:

Aporte de FAYA por un monto total de \$ 78.000.-

3.2.- PLANTA DE PROCESAMIENTO:

AÑO 2001:

Construcción Planta de Procesamiento:

El costo total de \$ 6.000.000 de este ítem se encuentra financiado por la Agencia Cordaid (ex Bilance), en el marco de un proyecto de financiamiento a **Fundación Ayacara** para sus proyectos comunitarios. En el Anexo D: Convenios, se adjunta fotocopia del Contrato de Financiamiento con la citada entidad. Así, **FAYA aporta \$ 5.000.000.-**

4.1.- VIATICOS NACIONALES:

Viáticos (alimentación y alojamiento): Se contempla el siguiente gasto total:
190 viáticos x \$ 7.000 más reajuste.

Año	2001	2002	2003
Valor Viático	7280	7571	7874
Días/h	100	80	10
Valor Total	728000	605680	78740
Financia	FAYA	FAYA	FAYA



4.4.- PASAJES:

Pasajes Aéreos: Corresponden a la contratación de charters desde Pto.Montt a Ayacara y viceversa. Un charter equivale a 2 pasajes y 1 plaza para equipaje o carga.

Pasajes Terrestres: Se contemplan 36 pasajes en el año a un valor promedio de \$12.000 para distintos tramos.

Pasajes Marítimos: Se contemplan 40 pasajes en el año, de un valor de \$5000.
(ruta Puerto Montt –Ayacara y viceversa).

Del total de costos involucrados en ellos, **FAYA aporta el 30%**. Remitirse al anexo de este documento, para detalle de los cálculos.

5.2.- INSUMOS LABORATORIO:

Insumos de laboratorio control de calidad:

Se estima un costo de operación mensual de \$5.000 x 12 meses = \$60.000 / año

Valores reajustados:

AÑO	2001	2002	2003
VALOR	40.000	62.400	64.896
FINANCIA	FAYA	FAYA	FAYA

6.3.- SERVICIOS DE TERCEROS:

Año 2001:

Fletes materiales y equipos: Año 2001: 1 viaje de la barcaza desde Puerto Montt a Ayacara por un valor \$ 100.000, más 3 envíos desde Santiago a Puerto Montt por un valor de \$ 20.000, por el envío de materiales y equipos para la Planta Procesadora y la Planta de Tratamiento de residuos.

AÑO	2001
Envíos por mar	1
Valor	100.000
Subtotal	100.000
Envíos por tierra	3
Valor	20.000
Subtotal	60.000
TOTAL	160.000
Financiamiento	FAYA

Declaración de Impacto Ambiental: Requerimiento legal cuyo costo se estima en \$1.000.000 a efectuarse en el año 2001. Financiado en un 70% por:

FAYA : (70%) = \$ 700.000



Envío de muestras:

Se estiman los siguientes volúmenes de envíos, por año, a un valor de \$ 160 x kg.

Año	2001	2002	2003
Kilo	70	150	150
Costo/Kilo	160	166,4	173
Valor envío	11200	24960	25950
Financia	FAYA	FAYA	FAYA

Estudio de Factibilidad de nuevos productos orgánicos:

Con un presupuesto de \$300.000, se espera apoyar estudio durante el año 2001. De esta cifra, **FAYA aporta el 60%, que equivale a \$ 180.000.-**

Contabilidad: Gestión encargada a un Contador, quién se encargará de la tributación y de la presentación de los estados financieros anuales. Trabaja bajo la modalidad part-time, con un honorario mensual de \$50.000. Los valores reajustados son:

AÑO	2002	2003
MES/H	12	12
SUELDO	52.000	54.080
TOTAL	624.000	648.960
FINANCIA	FAYA	FAYA

7.5.- MANUAL DE PRODUCCIÓN ORGÁNICA DE AJO CHILOTE:

El costo de publicación (con tiraje limitado) se incurrirá en el año 2003, por un monto aproximado de \$ 500.000, de los cuales, **FAYA aporta el 50%.: \$ 250.000.-**

7.6.- MATERIAL DIDACTICO CAPACITACIONES:

Se estima un costo aproximado de \$40.000 por curso distribuidos de acuerdo al calendario preestablecido.

Año	2001	2002	2003
Nº de cursos	6	4	2
Costo unitario	40000	41600	43264
Gasto Total	240000	166400	86528
Financia	FAYA	FAYA	FAYA

7.7.- FERIAS, PROMOCION Y PUBLICIDAD:

Participación Ferias y Exposiciones: Se contempla participar en alguna feria programada por la Industria Alimentaria, de renombre internacional, con un presupuesto de \$800.000, financiados en partes iguales FIA y Fundación Ayacura. Dicha participación se prevé por el año 2003.





Año 2003
Financia FAYA 400000

Promoción y Publicidad: En este ítem se tiene contemplado un presupuesto anual distribuido de la siguiente forma:

Año		2002	2003
Presupuesto		1200000	800000
Financia	FAYA	1200000	800000

8.1.1.- ENERGIA ELECTRICA:

Se estimó un consumo promedio anual, en plena operación (2002-2003), de 10.000 KWH / año a un costo promedio de \$ 60 /KWH (ver Sub-Anexo de cálculo detallado).

Valores reajustados.

AÑO	2003
Consumo KWH	10.000
Precio KWH	64,9
VALOR	649.000
FINANCIA	FAYA

8.1.4.- GAS LICUADO:

Se estimó un consumo de 4 balones de 15 kilos al año (en plena operación 2002-2003) a un valor de \$ 8.000 c/u, puesto en Reldehue = valor base de \$ 32.000

Valores reajustados

AÑO	2003
VALOR	34.611
FINANCIA	FAYA

8.1.5.- CORREO:

Se estima un gasto promedio anual de \$24.000. Así tenemos:

Año	2001	2002	2003
Gasto	24000	24960	25958
Financia	FAYA	FAYA	FAYA

8.5.- MANTENCION PLANTA Y EQUIPOS:

En base a estándares para la industria alimentaria, se ha estimado un valor anual que alcanza al 8% de la inversión, es decir:

Inversión an infraestructura y equipos: \$ 11.172.020 x 8% = \$ 893.761.-





Valores reajustados:

AÑO 2003
VALOR 966.692
FINANCIA FAYA

10.- PATENTE MUNICIPAL, RESOLUCION SANITARIA, DEPRECIACION:

Patente Municipal: Se estima un valor base total anual de \$70.000 . Así,

Año	2001	2002	2003
Valor	57200	72800	75712
Financia	FAYA	FAYA	FAYA

Resolución Servicio de Salud: valor estimado en **\$62.800** considerando el despacho de muestras tramitación personal. Financiado por Fundación Ayacara en el año 2001.

Depreciación Infraestructura:

Valor Actual \$7.800.000
Vida Útil 25 Años
Valor Residual \$800.000
Valor a Depreciar \$7.000.000
Cuota Depreciación \$280.000

Depreciación Grupo Producción:

Valor Actual \$2.179.920
Vida Útil Promedio 8 años
Valor Residual \$179.920
Valor a Depreciar \$200.000
Cuota Depreciación \$250.000

Depreciación Equipos Administración:

Valor Actual \$1.192.100

Vida Útil Promedio 5 años
Valor Residual \$192.100
Cuota Depreciación \$200.000
Valor a Depreciar \$1.000.000
Cuota Depreciación \$200.000





Dado que el fondo de Depreciación no constituye en egreso (pero si un costo), se sumarán a los flujos de fondo obtenidos a efectos de la evaluación financiera.

Tenemos por tanto:

Año	2001	2002	2003
Cuota Infraestructura	280000	280000	280000
Cuota Equipos Producción	250000	250000	250000
Cuota Equipos Adm.	20000	20000	20000
Total	730000	730000	730000
Financia	FAYA	FAYA	FAYA

9.- IMPREVISTOS:

Gastos imprevistos corresponden al 2,5 % de la sumatoria de los desembolsos totales anuales.



Sub-Anexo de Métodos y Criterios de Valoración

**PLANILLAS DE DETALLE DE CALCULO,
VARIADOS COSTOS.**



PASAJES

2001

	PRECIO	ENERO	FEB	MZO	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL AÑO
TERR(36)	12480	112320	37440	24960	37440	24960	24960	24960	24960	37440	24960	24960	49920	449280
MARIT(40)	5200	20800	15800	15600	20800	15600	15600	15600	15600	20800	15600	15600	20800	208000
AEREO(12)	36400	36400	36400	36400	36400	36400	36400	36400	36400	36400	36400	36400	36400	436800
TOTAL MES		169520	89440	76960	94640	76960	76960	76960	76960	94640	76960	76960	107120	1094080
70% FIA		118664	62808	53872	66248	53872	53872	53872	53872	66248	53872	53872	74984	765856
30% FAYA		50856	26832	23088	28392	23088	23088	23088	23088	28392	23088	23088	32136	328224

PASAJES

2002

	PRECIO	ENERO	FEB	MZO	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL AÑO
TERR(36)	12979	116811	38937	25958	38937	25958	25958	25958	25958	38937	25958	25958	51916	467244
MARIT(40)	5408	21632	16224	16224	21632	16224	16224	16224	16224	21632	16224	16224	21632	216320
AEREO(12)	37856	37856	37856	37856	37856	37856	37856	37856	37856	37856	37856	37856	37856	454272
TOTAL MES		176299	93017	80038	98425	80038	80038	80038	80038	98425	80038	80038	111404	1137836
70% FIA		123409	65112	56027	68898	56027	56027	56027	56027	68898	56027	56027	77983	796485
30% FAYA		52890	27905	24011	29528	24011	24011	24011	24011	29528	24011	24011	33421	341351

(+4 Dif. x Dec.)
(+2 Dif. x Dec.)

PASAJES

2003

	PRECIO	ENERO	FEB	MZO	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL AÑO
TERR(36)	13498	121482	40494	26996	40494	26996	26996	26996	26996	40494	26996	26996	53992	485928
MARIT(40)	5624	22496	16872	16872	22496	16872	16872	16872	16872	22496	16872	16872	22496	224960
AEREO(12)	39370	39370	39370	39370	39370	39370	39370	39370	39370	39370	39370	39370	39370	472440
TOTAL MES		183348	98736	83238	102360	83238	83238	83238	83238	102360	83238	83238	115858	1183328
70% FIA		128343.6	67715.2	58266.6	71652	58267	58266.6	58266.6	58267	71652	58267	58267	81101	828330
30% FAYA		55004.4	29020.8	24971.4	30708	24971	24971.4	24971.4	24971	30708	24971	24971	34757	354998
TOTAL		529167	279193	240236	295425	240236	240236	240236	240236	295425	240236	240236	334382	3415244
FIA		370417	195435	168165	206798	168165	168165	168165	168165	206798	168165	168165	234067	2390671
FAYA		158750	83758	72071	88628	72071	72071	72071	72071	88628	72071	72071	100315	1024573

(+3 Dif. x Dec.)
(+1 Dif. x Dec.)

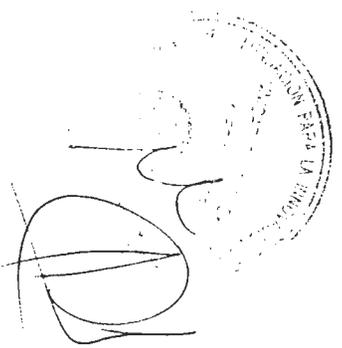
(+2 Dif. x transfer.)
(+5 Dif. x transfer.)



COMB Y LUB 2001	ENERO	FEB	MZO	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL AÑO
RENDIMIEN	13												
KMS	625	625	625	625	625	625	625	625	625	625	625	625	7500
PR.LT	301.6	301.6	301.6	301.6	301.6	301.6	301.6	301.6	301.6	301.6	301.6	301.6	
CONSUMO LTS	48.08	48.08	48.08	48.08	48.08	48.08	48.08	48.08	48.08	48.08	48.08	48.08	576.92
VALOR COMBUST	14500	14500	14500	14500	14500	14500	14500	14500	14500	14500	14500	14500	174000
VALOR LUBRICANTES	15000						15000						
TOTAL GASTO	29500	14500	14500	14500	14500	14500	29500	14500	14500	14500	14500	14500	204000 ✓

COMB Y LUB 2002	ENERO	FEB	MZO	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL AÑO
RENDIMIEN	13												
KMS	625	625	625	625	625	625	625	625	625	625	625	625	7500
PR.LT	313.7	313.7	313.7	313.7	313.7	313.7	313.7	313.7	313.7	313.7	313.7	313.7	
CONSUMO LTS	48.08	48.08	48.08	48.08	48.08	48.08	48.08	48.08	48.08	48.08	48.08	48.08	576.92
VALOR COMBUST	15082	15082	15082	15082	15082	15082	15082	15082	15082	15082	15082	15082	180981
VALOR LUBRICANTES	15600						15600						
TOTAL GASTO	30682	15082	15082	15082	15082	15082	30682	15082	15082	15082	15082	15082	212181 ✓ (Dic. 83 x Dec)

COMB Y LUB 2003	ENERO	FEB	MZO	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL AÑO
RENDIMIEN	13												
KMS	625	625	625	625	625	625	625	625	625	625	625	625	7500
PR.LT	326.2	326.2	326.2	326.2	326.2	326.2	326.2	326.2	326.2	326.2	326.2	326.2	
CONSUMO LTS	48.08	48.08	48.08	48.08	48.08	48.08	48.08	48.08	48.08	48.08	48.08	48.08	576.92
VALOR COMBUST	15683	15683	15683	15683	15683	15683	15683	15683	15683	15683	15683	15683	188192
VALOR LUBRICANTES	16224						16224						
TOTAL GASTO	31907	15683	15683	15683	15683	15683	31907	15683	15683	15683	15683	15683	220640 ✓ (Dic. 83 x Dec)



OTROS SERVICIOS DE TERCEROS 2001

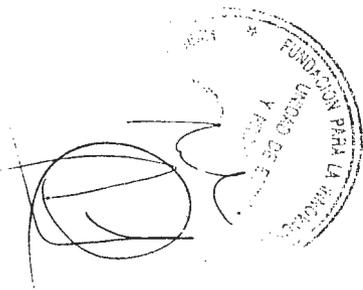
FIA	ENERO	FEB	MZO	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOT.AÑO
D.I.A.(30% FIA)			300000										300000
ENV.MUESTRAS									2600				2600
ESTUDIO(40% FIA)											120000		120000
CERTIF.ORG.					560000							1550000	2110000
TOTALES		0	300000		560000				2600		120000	1550000	2532600

OTROS SERVICIOS DE TERCEROS 2002

FIA	ENERO	FEB	MZO	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOT.AÑO
FLETES	15000	20000	20000	20000	20000	25000	25000	25000	25000	15000	15000	28120	253120
CERTIF.ORG.												156000	156000
TOTALES	15000	20000	20000	20000	20000	25000	25000	25000	25000	15000	15000	184120	409120

OTROS SERVICIOS DE TERCEROS 2003

FIA	ENERO	FEB	MZO	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOT.AÑO
FLETES	15597	20796	20796	20796	20796	25996	25996	25996	25996	15597	15597	29240	263200
TOTALES	15597	20796	20796	20796	20796	25996	25996	25996	25996	15597	15597	29240	263200



OTROS SERVICIOS DE TERCEROS 2001

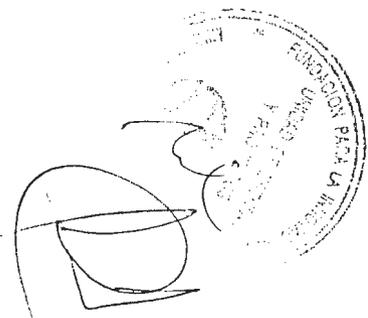
FAYA	ENERO	FEB	MZO	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL AÑO
D.I.A.(70% FAYA)			700000										700000 ✓
ENV.MUESTRAS													0
FLETES Y ENV.MUESTR	80000			80000						11200			171200 ✓
ESTUDIO(60% FAYA)											180000		180000 ✓
													0
TOTALES	80000		700000	80000	0					0	11200	180000	1051200 ✓

OTROS SERVICIOS DE TERCEROS 2002

FAYA	ENERO	FEB	MZO	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL AÑO
FLETES Y ENV.MUESTR	9984		4992			4992			4992				24960 ✓
CONTADOR	52000	52000	52000	52000	52000	52000	52000	52000	52000	52000	52000	52000	624000 ✓
													0
TOTALES	61984	52000	56992	52000	52000	56992	52000	52000	56992	52000	52000	52000	648960 ✓

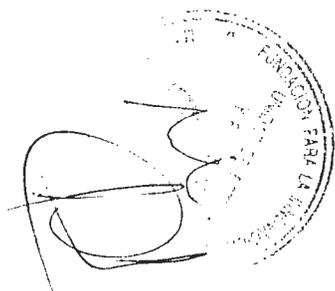
OTROS SERVICIOS DE TERCEROS 2003

FAYA	ENERO	FEB	MZO	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL AÑO
FLETES Y ENV.MUESTR	10380	0	5190	0	0	5190	0	0	5190	0	0	0	25950 ✓
CONTADOR	54080	54080	54080	54080	54080	54080	54080	54080	54080	54080	54080	54080	648960 ✓
													0
TOTALES	64460	54080	59270	54080	54080	59270	54080	54080	59270	54080	54080	54080	674910 ✓



ENERGIA ELECTRICA		2002												
FIA	PRECIO	ENERO	FEB	MZO	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL AÑO
CONSUMO	62.4	50000	50000	50000	50000	60000	60000	60000	50000	50000	50000	40000	54000	624000
KW		801.28	801.28	801.28	801.28	961.54	961.54	961.54	801.28	801.28	801.28	641.03	865.38	10000

ENERGIA ELECTRICA		2003												
FAYA	PRECIO	ENERO	FEB	MZO	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL AÑO
CONSUMO	64.9	52003	52003	52003	52003	62404	62404	62404	52003	52003	52003	41603	56164	649000
KW		801.28	801.28	801.28	801.28	961.54	961.54	961.54	801.28	801.28	801.28	641.03	865.39	10000



15.3. Financiamiento Solicitado a FIA: Cuadro Resumen
(utilizar valores reajustados por año según índice anual)

(desglosado por ítem y por año)

Ítem de Gasto	AÑO 2001	AÑO 2002	AÑO 2003	AÑO ()	AÑO ()	TOTAL
1.1.- PROFESIONALES	10.296.000	10.707.840	11.136.156			32.139.996
1.5.- MANO DE OBRA		1.560.000				1.560.000
2.1.2.- CAMIONETA/MOLEDORA/ETC.	4.106.744					4.106.744
2.1.3.- EQUIPOS LABORATORIO	1.203.800					1.203.800
2.1.4.- EQUIPO TELEFONO-FAX	90.000					90.000
3.2.- PLANTA DE TRATAMIENTO	1.800.000					1.800.000
4.4.- PASAJES	765.856	796.489	828.333			2.390.678
4.5.- COMBUSTIBLES Y LUB.	204.000	212.184	220.644			636.828
5.2.- AJO PARA PRUEBA/C.CALIDAD	72.800					72.800
5.3.- SEMILLA/AJO/OTROS INSUMOS	1.973.920	6.749.184				8.723.104
5.4.- ENVASES Y EMBALAJES	68.287	4.849.091				4.917.378
5.5.- ART.HIG.,SEGURIDAD, ASEO	168.600	212.784				381.384
6.1.- ANALISIS DE LABORATORIO	236.503	206.672				443.175
6.2.- DISEÑO ETIQUETA	50.000					50.000
6.3.- FLETES/CONT/CERT.ORG/EST/DIA	2.752.600	409.120	263.200			3.424.920
7.3.- CURSOS DE CAPACITACION	500.000	260.000				760.000
7.5.- MANUAL DE PROD.ORGANICA DE AJO CHILOTE			250.000			250.000
7.7.- FERIAS, PROMOC.,PUBLICIDAD			400.000			400.000
8.1.1.- ENERGIA ELÉCTRICA	240.000	624.000				864.000
8.1.3.- TELEFONO	300.000	312.000	324.480			936.480
8.1.4.- GAS LICUADO	16.000	33.280				49.280
8.3.- MATERIALES OFICINA	84.000	87.360	90.854			262.214
8.4.- SUSCRIPCION REVISTA	21.400	22.256	23.146			66.802
8.5.- MANTENCION PLANTA/EQUIPOS	893.761	929.511				1.823.272
9.- IMPREVISTOS	646.107	699.294	338.420			1.551.935
TOTAL	26.490.378	28.671.065	13.875.233			68.904.790

Cuadro de Resumen por Categorías

Ítem de Gasto FIA	AÑO 2001	AÑO 2002	AÑO 2003	TOTAL
1. Recursos Humanos	10.296.000	12.267.840	11.136.156	33.699.996
2. Equipamiento	5.400.544			5.400.544
3. Infraestructura	1.800.000			1.800.000
4. Movilización, Viáticos y Combustible	969.856	1.008.673	1.048.977	3.027.506
5. Materiales e Insumos	2.283.607	11.811.059		14.094.666
6. Servicios de Terceros	3.039.103	615.792	263.200	3.918.095
7. Difusión	500.000	260.000	650.000	1.410.000
8. Gastos Generales	1.555.161	2.008.407	438.480	4.002.048
9. Imprevistos	646.107	699.294	338.420	1.551.935
TOTAL	26.490.378	28.671.065	13.875.233	68.904.790



15.4. Financiamiento solicitado a FIA: criterios y métodos de valoración

Detallar los criterios utilizados y la justificación para el presupuesto por ítem y por año, indicando los valores unitarios utilizados y el número de unidades por concepto.

(para cada uno de los ítems de gasto se deberán especificar los criterios y metodología de valoración utilizada)

1.1.- PROFESIONALES

Gerente de Planta: Cargo desempeñado por un Ingeniero Comercial, residente en la localidad; cuyas funciones principales serán la administración de la planta, planificando, ejecutando y controlando todas las actividades propias de la planta procesadora de alimentos, incluyendo responsabilidades en la gestión de marketing y ventas. La remuneración mensual será de \$400.000.- a contar de Enero del 2001.

Por tanto, en valores reajustados, tenemos:

AÑO	2001	2002	2003	TOTAL
MES/H	12	12	12	
SUELDO	416.000	432.640	449.946	
TOTAL	4.992.000	5.191.680	5.399.352	15.583.032
FINANCIA	FIA	FIA	FIA	

Asistente Técnico Agronómico: Cargo desempeñado por una Ingeniero Agrónomo, residente en la localidad; cuyas funciones serán la asistencia técnica a los pequeños agricultores abastecedores de la planta y la coordinación de éstos con la misma. La remuneración mensual será de \$200.000.- mensuales a contar de Enero del 2001.

En valores reajustados, tenemos:

AÑO	2001	2002	2003	TOTAL
MES/H	12	12	12	
SUELDO	208.000	216.320	224.973	
TOTAL	2.496.000	2.595.840	2.699.676	7.791.516
FINANCIA	FIA	FIA	FIA	

Director de Capacitación e Investigación: Gestión encargada a una Biólogo, con honorarios mensuales de \$200.000.-, a contar de Enero del 2001. Por tanto, al considerar los valores reajustados a partir del 2001, tenemos:

AÑO	2001	2002	2003	TOTAL
MES/H	12	12	12	
SUELDO	208.000	216.320	224.973	
TOTAL	2.496.000	2.595.840	2.699.676	
FINANCIA FIA	1.248.000	1.297.920	1.349.838 = 3.895.758	

Director Agronomía: Gestión encargada a un Ingeniero Agrónomo con experiencia en agroindustria y comercialización agrícola, quien también se desempeñará como **Coordinador Alterno del Proyecto**, desarrollando labores de gestión en la comercialización del producto. Sus honorarios mensuales serán de \$250.000.-. Por tanto, tenemos los siguientes valores reajustados, que son financiados en partes iguales por FIA y Fundación Ayacara (FAYA):



AÑO	2001	2002	2003	TOTAL
MES/H	12	12	12	
SUELDO	260.000	270.400	281.216	
TOTAL	3.120.000	3.244.800	3.374.592	
FINANCIA FIA	1.560.000	1.622.400	1.687.296=	4.869.696

1.5.- MANO DE OBRA:

Se contemplan dos operarios de producción para la planta contratados a partir de Enero del 2002 y cuyas funciones serían las siguientes:

- Recepción y almacenaje de material primas: recibir cargas, pesar, emitir guías de recepción y almacenar.
- Molienda: pelado, lavado y molienda de ajo. Se requiere pesar lo enviado a molienda y comenzar a llenar el formulario de producción, diseñado al efecto.
- Mezcla: incorporación de ingredientes según receta.
- Envasado: dosificación de mezcla, pesaje, proceso de sellado en caliente, enfriamiento, secado, etiquetado y rotulado.
- Embalado: llenado de cajas cierre, etiquetado y bodegaje. Se termina de llenar el formulario de producción.
- Despacho: emitir proforma de guías de despacho y carga.
- Servicios de mantención: aseo y mantención básica.

La remuneración bruta de los operarios será la suma de \$130.000 mensuales. Este valor base para el año 2002 se reajustará anualmente al 4%, quedando la remuneración anual como sigue:

Valor base:

2 operarios x \$130.000 /mes x 12 meses = \$ 3.120.000

AÑO	2002
SUELDO	3.120.000
FINANCIA FIA	1.560.000

2.1.2.- CAMIONETA Y EQUIPOS DE PRODUCCIÓN.

Los siguientes items son equipos o bienes adquiridos directamente por FIA para el proyecto y se suman al aporte monetario para obtener el total del aporte FIA.

Camioneta: Para este item, se solicita un aporte a FIA, al inicio del proyecto, equivalente a \$3.000.000.- para una camioneta con pick-up de carga.

Equipos De Producción: Todo el equipamiento de producción es solicitado a FIA.

Moledora (Beltec):	\$ 411.513.-
Cocina a gas semi-industrial (Beltec):	\$ 58.941.-
Lavaplatos de acero inox.(completo):	\$ 181.410.-
Romana (Triunfo):	\$ 195.880.-
Balanza digital (Triunfo):	\$ 73.000.-
Rotuladora (Dimex):	\$ 31.400.-
Bandeja para envasado (Beltec):	\$ 29.500.-

\$ 981.644.-





Los siguientes son los únicos equipos que serán adquiridos con aporte monetario del FIA

Utensilios para procesamiento de alimentos :	\$ 56.100.-
1 dosificador manual	2 embudos acero inox.
1 fondo	2 cuchillos
1 batea	2 tiestos prep.pasta
1 termómetro	1 paleta revolvedora
2 cucharas	1 dosificador aceite
2 espátulas	1 dosificador especias.

Otras herramientas:	\$ 69.000.-
1 carretilla	4 canastos de mimbre
1 baide metálico	4 canastos de plástico
1 pala	
	\$ 125.100.-

Total punto 2.1.2.- (considerando todos los aportes) \$ 4.106.744.-

2.1.3.- EQUIPOS DE LABORATORIO:

Estos items también son equipos o bienes adquiridos directamente por FIA para el proyecto y se suman al aporte monetario para obtener el total del aporte FIA.

Equipos del Laboratorio de Control de Calidad:	\$ 1.203.800.-
1 espectrofotómetro	\$ 659.584.-
1 consistómetro	\$ 414.416.-
1 refractómetro	\$ 100.300.-
1 phmetro.	\$ 29.500.-

2.1.4.- EQUIPO TELEFONO/FAX:

Este item también será adquirido directamente por FIA para el proyecto y se suma al aporte monetario para obtener el total del aporte FIA.

Se solicita a FIA, la adquisición de un equipo teléfono-fax, por un valor que no supere los **\$90.000.-**

3.2.- PLANTA DE TRATAMIENTO DE RESIDUOS:

La construcción y monitoreo de la planta de tratamiento, tiene un costo total de **\$1.800.000.-**, que son solicitados a FIA en el año 2001. Será el Laboratorio de Biofísica de la Universidad de Chile, el organismo encargado de implementar y monitorear la planta.

4.4.- PASAJES:

Pasejes Aéreos: Corresponden a la contratación de charters desde Pto.Mo Ayacara y viceversa. Un charter equivale a 2 pasajes y 1 plaza equipaje o carga.

Pasajes Terrestres: Se contemplan 36 pasajes en el año a un valor promedio \$12.000 para distintos tramos.

Pasajes Marítimos: Se contemplan 40 pasajes en el año, de un valor de \$5000. (ruta Puerto Montt -Ayacara y viceversa).



Del total de costos involucrados en ellos, se solicita a FIA el 70%. Remitirse al anexo de este documento, para detalle de los cálculos.

4.5.- COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES:

Combustible Vehículo: Se estima que la camioneta recorrerá un promedio mensual de 625 kms. tanto, el rendimiento se estima en 13 kms. por litro.
Tenemos entonces: **(Ver en Sub-Anexo el cálculo detallado).**

625 kms. por 12 meses = 7.500 kms.

Año	2001	2002	2003
Kms	7500	7500	7500
Consumo(lts.)	576,9	576,9	576,9
Precio Petróleo	301,6	313,7	326,2
Valor	174000	180981	188192
Financia	FIA	FIA	FIA

Lubricantes Vehículo: Se efectuará cambio de aceite de motor dos veces al año, incluidos de petróleo y aceite.
Valor set aceite y filtros \$15.000 x 2 veces año=\$30.000 año.
Por tanto:

Año	2001	2002	2003
Gasto	30000	31200	32448
Financia	FIA	FIA	FIA

5.2.- AJOS PARA PRUEBAS Y MUESTRAS:

Son 100 kgs. de ajo orgánico para pruebas de producción y preparación de muestras comerciales, a un precio de \$ 728 por kilo, totaliza \$ 72.800.-, en el año 2001.

5.3.- SEMILLA, AJO, OTROS INSUMOS:

Año 2001: Son 2.700 kgs. de ajo-semilla orgánico para la siembra, a un precio de \$ 728 por kilo, totaliza \$ 1.965.600.

Además, los siguientes insumos de producción:

Aceite	10	lts.	x	\$ 780 =	\$ 7.800-
Orégano, sal, pimienta	500	porc.	X	\$ 1,04 =	\$ 520.-

Año 2002:

Ajo para procesamiento	8000	kgs.	x	\$ 757,12 =	\$ 6.056.960
Aceite:	800	lts.	x	\$ 811,2 =	\$ 648.960
Orégano, sal, pimienta	40.000	porc.	x	\$ 1,08 =	\$ 43.264

5.4.- ENVASES Y EMBALAJES:

Año 2001:





Envases de vidrio 200 cc	500 un.	x	\$ 124,8=	\$ 62.400
Etiquetas	500 un.	x	\$ 10,4 =	\$ 5.200
Rótulos fecha	500 un.	x	\$ 0,31 =	\$ 156
Caja cartón (48 envases)	10,42 un.	x	\$ 41,6 =	\$ 433
Huincha adhesiva (0,9 mt.por caja)	9,375 mt.	x	\$ 10,4 =	\$ 98

Año 2002:

Envases de vidrio 200 cc	40.000 un.	x	\$ 114,4=	\$ 4.576.000
Etiquetas	40.000 un.	x	\$ 5,40 =	\$ 216.000
Rótulos fecha	40.000 un.	x	\$ 0,32 =	\$ 12.979
Caja cartón (48 envases)	833,33 un.	x	\$ 37,80 =	\$ 31.500
Huincha adhesiva (0,9 mt.por caja)	750 mt.	x	\$ 10,82 =	\$ 8.112
Etiqueta caja	833,33 un.	x	\$ 5,40 =	\$ 4.500

5.5.- ARTICULOS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y ASEO:

Uniformes e Implementación de Higiene y Seguridad:

Se requiere lo siguiente:

- Delantales blancos: para 7 personas, con reposición 2 veces al año; vale decir, 14 delantales x \$ 6.000 c/u = \$ 84.000 (valor base)
- Guantes: para 5 personas con reposición 3 veces al año; vale decir, 15 pares x \$ 1.000 c/u = \$ 15.000 (valor base)
- Mascarillas: para 5 personas, con reposición 12 veces al año; vale decir, 60 mascarillas x \$ 150 c/u = \$ 9.000 (valor base)
- Gorras: para 3 personas con reposición 2 veces al año, es decir, 6 gorras x \$ 100 c/u = \$ 600 (valor base)
- Botas de goma: para tres personas, con reposición anual, es decir: 3 pares x \$ 8.000 c/u = 24.000 (valor base)

Valor base anual = \$ 132.600

Valores reajustados

AÑO	2001	2002
VALOR	132.600	137.904
FINANCIA	FIA	FIA

Artículos de Aseo: Se estima un gasto mensual de \$6000, en promedio.
\$6.000 x 12 meses = \$72.000 año.

Año	2001	2002
Gasto	36000	74880
Financia	FIA	FIA

6.1.- ANALISIS DE LABORATORIO:

Comprenden los siguientes análisis de frecuencia anual:

- a).-Análisis de Composición de Nutrientes de Pasta de Ajo \$115.800
- b).-Análisis Microbiológico para Pasta de Ajo \$ 37.500*
- c).-Análisis de Suelo \$ 37.780

Por tanto en valores reajustados, excepto primer Análisis de Suelo:





Año	2001	2002
Costo 2001:(c+ a + b +c); 2002: (a+b+c)	236503	206672
Financia	FIA	FIA

6.2.- DISEÑO DE ETIQUETAS:

Gasto único contemplado para Agosto del 2001 por un monto de \$ 50.000.

6.3.- OTROS SERVICIOS DE TERCEROS:

Año 2001:

Fletes materiales y equipos: Año 2001: 2 viajes de la barcaza desde Puerto Montt a Ayacara por un de \$ 100.000 cada uno, más 1 envío desde Santiago a Puerto Montt por un valor de \$ 20.000, por el de los materiales y equipos para la Planta Procesadora y la Planta de Tratamiento de residuos.

AÑO	2001
Envíos por mar	2
Valor	100.000
<i>Subtotal</i>	<i>200.000</i>
Envíos por tierra	1
Valor	20.000
<i>Subtotal</i>	<i>20.000</i>
TOTAL	220.000
Financiamiento	FIA

Declaración de Impacto Ambiental: Requerimiento legal cuyo costo se estima en \$1.000.000, a efectu en el año 2001. Financiado en un 30% por:

FIA : (30%) = \$ 300.000

Certificación orgánica Predios y Planta:

De acuerdo a lo cotizado, tenemos la siguiente cifra que incluye 2 visitas a cada predio(28), más la emisión certificados para cada uno, además de la visita Certificación de la Planta Procesadora. Así tiene \$2.110.000.

Es desglose es el siguiente:

Mayo 2001	: Rueda de primeras visitas:	\$ 560.000.-
Diciembre 2001	: Rueda de segundas visitas	\$ 420.000.-
	: Set de certificados prediales.	\$ 980.000.-
	: Certificación a Planta	\$ 150.000.-

Envío de muestras: Flete marítimo-terrestre a Pto.Montt: (Sept 2001) \$ 2.600.-

Estudio de Factibilidad de nuevos productos orgánicos:

Con un presupuesto de \$300.000, se espera apoyar estudio durante el año 2001. De esta cifra, se solt FIA, el 40%, que equivale a \$ 120.000.-



Año 2002:

Certificación Orgánica Planta: (Diciembre): \$ 156.000.-
Fletes productos (Ver detalle mensual en planilla anexada) \$ 253.120.-

Año 2003:

Fletes productos (Ver detalle mensual en planilla anexada) \$ 263.200.-

7.3.- CURSOS DE CAPACITACION:

Monitores capacitación (externos): del total de 12 actividades de capacitación que se contemplan proyecto, 3 serán ejecutadas por profesionales externos. Estos cursos de capacitación subcontratados tienen un costo de \$ 250.000 c/u, por concepto de honorarios. Con los valores reajustados, tenemos:

AÑO	2001	2002
N° CURSOS	2	1
VALOR UNITARIO	250.000	260.000
VALOR TOTAL	500.000	260.000
FINANCIA	FIA	FIA

7.5.- MANUAL DE PRODUCCIÓN ORGÁNICA DE AJO CHILOTE:

El costo de publicación (con tiraje limitado) se incurrirá en el año 2003, por un monto aproximado de \$ 500.000, solicitándose a FIA el aporte del 50%: \$ 250.000.-

7.7.- FERIAS, PROMOCION Y PUBLICIDAD:

Participación Ferias y Exposiciones: Se contempla participar en alguna feria programada por la Industria Alimentaria, de renombre internacional, con un presupuesto de \$800.000, financiados en partes iguales FIA y Fundación Ayacura. Dicha participación se prevé por el año 2003.

Año	2003
Financia	FIA 400000

8.1.1.- ENERGIA ELECTRICA:

Se estimó un consumo promedio anual, en plena operación (2002-2003), de 10.000 KWH / año a un costo promedio de \$ 60 /KWH (ver Sub-Anexo de cálculo detallado).

Valores reajustados.

AÑO	2001	2002
Consumo KWH	4.000	10.000
Precio KWH	60	62,4
VALOR	240.000	624.000
FINANCIA	FIA	FIA

8.1.3.- TELEFONO/FAX/INTERNET:

Se estima un valor promedio mensual de \$25.000 por este concepto.

\$25.000 x 12 meses = \$300.000





Año	2001	2002	2003
Gasto	300000	312000	324480
Financia	FIA	FIA	FIA

8.1.4.- GAS LICUADO:

Se estimó un consumo de 4 balones de 15 kilos al año (en plena operación 2002-2003) a un valor de \$ 8.000 c/u, puesto en Reldehue = valor base de \$ 32.000

Valores reajustados

AÑO	2001	2002
VALOR	16.000	33.280
FINANCIA	FIA	FIA

8.3.- MATERIALES DE OFICINA:

Papelería y Formularios: Se estima un consumo anual de \$60.000. Tenemos por tanto:

Año	2001	2002	2003
Consumo	60000	62400	64896
Financia	FIA	FIA	FIA

Artículos de Oficina: Se estima un consumo anual de \$24.000. Tenemos por tanto:

Año	2001	2002	2003
Consumo	24000	24960	25958
Financia	FIA	FIA	FIA

8.4.- SUSCRIPCION REVISTA:

Suscripción Revista "Chile Agrícola": Durante 3 años, a un valor correspondiente a 6 ejemplares por \$ 21.400. Así tenemos:

Año	2001	2002	2003
Valor	21400	22256	23146
Financia	FIA	FIA	FIA

8.5.- MANTENCION PLANTA Y EQUIPOS:

En base a estándares para la industria alimentaria, se ha estimado un valor anual que alcanza al 8% de la inversión, es decir:

Inversión en infraestructura y equipos: \$ 11.172.020 x 8% = \$ 893.761.-

Valores reajustados:

AÑO	2001	2002
VALOR	893.761	929.511
FINANCIA	FIA	FIA

9.- IMPREVISTOS:

Gastos imprevistos corresponden al 2,5 % de la sumatoria de los desembolsos totales anuales.



16. ANÁLISIS ECONÓMICO DEL PROYECTO

16.1. Criterios y supuestos utilizados en el análisis

Indicar criterios y supuestos utilizados en el cálculo de ingresos (entradas) y costos (salidas) del proyecto

Horizonte de Evaluación: 10 años.

Se eligió este horizonte con el objeto de reflejar en mayor medida el funcionamiento de la empresa en marcha.

Ingresos:

Para detalles de los ingresos, remitirse al Presupuesto de Ventas, presentado en el Anexo N° 100, parte final de la Sección 9.-: Metodología y Procedimientos.

Egresos:

Para detalles de los egresos, remitirse a la Sección 15: Criterios y Métodos de Valoración.



16.2.-

I.- LA SITUACION SIN PROYECTO.

La principal actividad económica de los habitantes la localidad de Reldehue y sus alrededores es la pesca, complementada con la marisquería, la horticultura y la ganadería.

Dentro de éstas, destacan la pesca esporádica de merluza y robalo; la extracción de mariscos y de algas (luga); la producción de chicha de manzanas, ajo chilote y papa; y la crianza de ovejas y corderos.

En menor medida existe producción de miel; recolección de murta, calafate, chupones, nalcas, avellanas y hongos comestibles; y la confección de artesanías en lanas y fibras del bosque.

Los productos que se transan son principalmente la merluza, mariscos, algas, chicha, papas y ajos.

La comercialización de la merluza se realiza inmediatamente después de la captura, durante los días autorizados de pesca. Embarcaciones de empresas pesqueras con base en Puerto Montt o en la Isla de Chiloé se trasladan hasta el lugar de extracción para abastecer de bencina, petróleo y carnada a los botes de los pescadores artesanales, quienes entregarán, a su vez, el producto recolectado a estas mismas lanchas al final del día. Esta operación generalmente se realiza en medio del mar, en la caleta cercana a la localidad. Al momento de entregar la pesca, las piezas son seleccionadas por calibre y luego pesadas. El total de kilos es sumado y es pagado a un precio que oscila entre los \$500 y \$1.000 por kilo, dependiendo de la época del año. Una captura promedio entre dos pescadores es de 200 kilos; sin embargo, no siempre el resultado es positivo y existe una alta dependencia de los factores climáticos y de la ubicación de la calada.

Las cholgas y las almejas son el principal marisco comercializado en Reldehue y sus alrededores y los precios que alcanzan son de \$1.500 el almud, que pesa alrededor de 7 kilos.

En la comercialización de la luga los precios pueden ir desde los \$70 a \$130 por kilo. En una temporada promedio la extracción puede llegar a los 800 ó 1500 kilos por familia. Este producto es recolectado luego por lanchas que lo llevan a centros de acopio para ser exportado.

Otro producto de gran calidad es la chicha de manzana producida en la zona, que es comercializada en forma familiar dentro de la Península a un precio de \$700 el litro. Considerando que para producir 1 litro se requieren aproximadamente 7 kilos de manzanas.

Con respecto a la venta de las papas, ésta se realiza principalmente dentro de la misma Península a un precio promedio de \$3.000 el saco de 80 kilos.

Tradicional en la zona es el cultivo del ajo chilote, conocido por ser grande y sabroso, el que, en general, es comercializado en la Península a \$ 600-700 el kilo.



El presente proyecto busca favorecer principalmente a la comunidad de Reldehue y sus alrededores. Desde 1998, y con el fin de desarrollar de manera más eficiente la agricultura zonal, las familias de estas comunidades se han agrupado informalmente en un grupo denominado "Comité de Pequeños Agricultores de Reldehue". Este, está conformado por 35 miembros, que representan a 28 grupos familiares con sus respectivos huertos.

Los ingresos anuales promedio que obtienen estas 28 familias que conforman el comité, son los siguientes:

Rubros	Volumen transado	Precio	Ingresos Anuales
Pesca	4000 kg.	\$ 750/kg.	\$ 3.000.000
Marisquería	2500 kg.	\$ 200/kg.	\$ 500.000
Algas (luga)	2100 kg.	\$ 100/kg.	\$ 210.000
Agricultura:			
- Papas	84 sacos	\$ 3000/saco	\$ 252.000
- Ajos	1400 kg.	\$ 700/kg.	\$ 980.000
Ganadería (corderos)	100 cabezas	\$ 18.000 c/u	\$ 1.800.000
Manzana (chicha)	3000 litros	\$ 700/lt.	\$ 2.100.000
TOTAL			\$ 8.842.000.-

*Se ha considerado que uno o más integrantes de la familia pueden alternar dichas actividades.

Esto significa, un nivel de entradas anuales de \$ 315.786 por familia; lo que llevado a un promedio mensual, corresponde a \$ 26.315.-. Las familias complementan este exiguo ingreso, mediante el trueque, la venta de algunas artesanías y miel, y la ejecución de trabajos esporádicos para terceros.

Los costos incurridos en la obtención de las producciones arriba señaladas, son principalmente los derivados de la actividad de la pesca y la marisquería; como son el combustible y la carnada.



6.2.- II.- FLUJOS NETOS OPERACIONALES DEL PROYECTO

ITEM	AÑOS DE LA PROYECCION								2008	2009	2010	ACUMULADO
	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007					
1.- ENTRADAS												
VENTAS DEL PRODUCTO	0	\$ 38.000.000	\$ 39.520.000	\$ 43.155.840	\$ 48.087.936	\$ 50.011.453	\$ 52.011.912	\$ 54.092.388	\$ 58.256.084	\$ 58.506.327	\$ 439.641.940	
SUBTOTAL ENTRADAS		\$ 38.000.000	\$ 39.520.000	\$ 43.155.840	\$ 48.087.936	\$ 50.011.453	\$ 52.011.912	\$ 54.092.388	\$ 58.256.084	\$ 58.506.327	\$ 439.641.940	
2.- SALIDAS												
2.1.- Inversiones												
EQUIPAMIENTO	\$ 6.502.644										\$ 6.502.644	
INFRAESTRUCTURA	\$ 9.800.000										\$ 9.800.000	
2.2.- Gastos de Operación												
RECURSOS HUMANOS	\$ 15.800.400	\$ 18.868.096	\$ 19.735.313	\$ 12.940.432	\$ 11.754.740	\$ 12.224.930	\$ 12.713.927	\$ 13.222.484	\$ 13.751.383	\$ 14.301.439	\$ 145.313.143	
MOVILIZAC. VIATICOS Y COMB.	\$ 2.123.630	\$ 2.057.154	\$ 1.588.222	\$ 229.430	\$ 238.626	\$ 248.171	\$ 258.098	\$ 268.422	\$ 279.159	\$ 290.325	\$ 7.581.236	
MATERIALES E INSUMOS	\$ 2.323.607	\$ 11.873.459	\$ 12.348.096	\$ 13.469.569	\$ 14.987.838	\$ 15.587.352	\$ 16.210.846	\$ 16.859.279	\$ 17.533.651	\$ 18.234.997	\$ 139.428.693	
SERVICIOS DE TERCEROS	\$ 4.090.303	\$ 3.303.152	\$ 3.220.286	\$ 478.270	\$ 520.359	\$ 541.173	\$ 562.820	\$ 585.333	\$ 608.746	\$ 633.086	\$ 14.543.539	
DIFUSION	\$ 740.000	\$ 1.626.400	\$ 2.186.528	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 4.552.928	
GASTOS GENERALES	\$ 1.579.161	\$ 2.033.367	\$ 2.114.741	\$ 2.175.301	\$ 2.282.312	\$ 2.352.804	\$ 2.446.917	\$ 2.544.793	\$ 2.646.585	\$ 2.752.448	\$ 22.908.430	
OTROS	\$ 850.000	\$ 802.800	\$ 805.712	\$ 808.740	\$ 811.890	\$ 844.366	\$ 878.140	\$ 913.266	\$ 949.796	\$ 987.788	\$ 8.652.498	
IMPREVISTOS	\$ 1.095.244	\$ 1.014.110	\$ 1.049.972	\$ 1.496.651	\$ 1.544.297	\$ 1.606.069	\$ 1.670.312	\$ 1.737.124	\$ 1.806.609	\$ 1.878.873	\$ 14.899.261	
SUBTOTAL SALIDAS	\$ 44.904.989	\$ 41.878.538	\$ 43.048.870	\$ 31.598.393	\$ 32.120.082	\$ 33.404.864	\$ 34.741.059	\$ 36.130.701	\$ 37.575.929	\$ 38.078.967	\$ 374.182.373	
3.- BENEFICIOS NETOS TOTALES	-\$ 44.904.989	-\$ 3.578.538	-\$ 3.528.870	\$ 11.557.447	\$ 15.967.874	\$ 16.606.589	\$ 17.270.853	\$ 17.961.687	\$ 18.680.154	\$ 19.427.360	\$ 65.459.566	
más DEPRECIACION	\$ 730.000	\$ 730.000	\$ 730.000	\$ 730.000	\$ 730.000	\$ 730.000	\$ 730.000	\$ 730.000	\$ 730.000	\$ 730.000	\$ 7.300.000	
total BENEFICIOS NETOS TOTALES	-\$ 44.174.989	-\$ 2.848.538	-\$ 2.798.870	\$ 12.287.447	\$ 16.697.874	\$ 17.336.589	\$ 18.000.853	\$ 18.691.687	\$ 19.410.154	\$ 20.157.360	\$ 72.759.566	

VAN (12%) \$ 11.543.557

TIR 17%

NOTA: Ingresos y Costos de los años 2006 al 2010, se proyectan con un crecimiento anual del 4%.

17. RIESGOS POTENCIALES Y FACTORES DE RIESGO DEL PROYECTO

17.1. *Técnicos*

17.1.1.- Que se produzcan enfermedades o plagas en los cultivos de ajo orgánico, que comprometan gravemente el abastecimiento de la planta procesadora.

17.2. *Económicos*

17.2.1.- Que las pruebas de mercado del producto no arrojen resultados que prometan buenas expectativas de venta, por tratarse de un producto nuevo; o que dichos resultados impliquen ajustes que encarezcan o desvirtúen el producto original.

17.2.2.- Que no se logre un real y efectivo compromiso de participación de los pequeños agricultores, debido a condiciones particulares de mercado, tales como precios relativos y competencia, principalmente.

17.3. *Gestión*

17.3.1.- Que no se logre un real y efectivo compromiso de participación de los pequeños agricultores, debido a condiciones sico-sociales, tales como desavenencias con los líderes comunitarios y/o mala calidad de la gestión de administración del proyecto.

17.4. *Otros*

17.4.1.- Que no se logre un real y efectivo compromiso de participación de los pequeños agricultores, debido a condiciones culturales, tales como reticencia a adoptar plena y sistemáticamente las prácticas de la agricultura orgánica.

18. ESTRATEGIA DE TRANSFERENCIA DE RESULTADOS

La base de la transferencia de los conocimientos, técnicas y resultados de investigaciones se realizará fundamentalmente a través del trabajo participativo de la comunidad en terreno. La forma más eficiente de aprendizaje se encuentra en la acción, por lo que todas las actividades del proyecto contemplan la participación activa de la comunidad haciéndolos partícipes del proceso de gestión y ejecución del proyecto, lo que permitirá fortalecer las organizaciones locales y orientarse en forma sólida a la autogestión.

Con la finalidad de llevar a cabo una política de capacitación y de transferencia eficiente, el proyecto contempla una estrategia de transmisión de conocimiento permanente, a través del trabajo de terreno constante durante los tres años de duración del proyecto, por parte del equipo ejecutor. Es así como, cuatro profesionales del equipo (un Ingeniero Agrónomo, un Ingeniero Comercial, y 2 Biólogos) residirán en la localidad durante este período de tiempo.

El proyecto contará en terreno con un laboratorio naturalista, aporte de Fundación Ayacara que facilitará la comprensión por parte de la comunidad de los agroecosistemas. La capacitación posee un fuerte componente didáctico en un lenguaje acorde con el entendimiento de la comunidad a través del cual se irá integrando en forma gradual los conceptos de sustentabilidad y manejos requeridos por la actividad de producción orgánica. Por otro lado, este proyecto se vinculará al Liceo Ambiental Ayacara y que permitirá expandir los aprendizajes y replicar la experiencia usando como instrumento la educación formal.

La sistematización está considerada como una actividad importante dentro del proyecto, que se realizará a través de la elaboración de un documento que contendrá evaluaciones anuales, dando cuenta del proceso y los resultados de éste, a través de la participación en la evaluación de los profesionales ejecutores del proyecto así como también, de actores sociales locales. Estos formarán parte en la evaluación describiendo su participación en el proceso, invitándolos a contribuir con ideas que permitan potenciar la iniciativa. El documento final aportará información de los diferentes actores, desde los beneficiarios hasta los organismos financiadores y será editado para su publicación en un formato de libro. Este libro permitirá que otras organizaciones comunitarias de similares características puedan acceder a éste y que la experiencia de este proyecto transmitida a través de esas páginas pueda servir de apoyo fundamental para la replicatividad de este modelo.

19. CAPACIDAD DE EJECUCIÓN DEL PROYECTO

19.1. Antecedentes y experiencia del agente postulante y agentes asociados (Adjuntar en Anexo B el Perfil Institucional y documentación que indique la naturaleza jurídica del agente postulante)

Fundación Ayacara ha desarrollado proyectos en el área de intervención por más de siete años, los que han sido respaldados por diferentes instituciones como: Gobierno de Canadá (Programa EDSP del CIDA), Gobierno Británico (Embajada Británica en Chile), Gobiernos de EE.UU. y Chile (Iniciativa de las Américas, Fondo de las Américas), Comisión de Medio Ambiente Cámara de Diputados, Ministerio de Educación, Facultad de Ingeniería de la Universidad de Santiago de Chile, Facultad de Antropología de la Universidad Austral de Chile, Facultad de Ciencias Forestales de la Universidad Austral de Chile, Facultad de Ciencias Físicas y Matemáticas de la Universidad de Chile, Facultad de Medicina de la Universidad de Chile, Institute of Human Ecology University of Edinburgh, Botanic Garden of Edinburg, Centro de Alumnos Universidad Católica de Valparaíso y Fuerza Aérea de Chile, entre otras.

En el siguiente cuadro se describen brevemente los proyectos ejecutados en los tres últimos años, especificando área, fecha de inicio y término, monto y fuente de financiamiento y aportes institucionales propios:

Proyecto y OE	Área de acción	Fecha de Inicio y Término	Monto del Financiamiento	Fuente de Financiamiento	Aporte Institucional Propio
*Programa de Capacitación de Guías de Montaña	Investigación	1994 - 1996	\$ 16.181.000.-	Privados	\$ 4.500.000.-
*Perfil Socio-cultural de la Península de Comau	Investigación	12/1994 - 5/1995	\$ 7.056.000.-	Gobierno de Canadá	\$ 3.750.000.-
*Remote Ecosystem Monitoring Station: A Community Based Research Program	Investigación	12/1994 - 3/1996	\$ 34.606.800.-	Gobierno de Canadá, Gobierno de Gran Bretaña, Privados, Banco Edwards (Finandes)	\$ 11.286.000.-
*Estudio Vegetacional y Florístico del Valle Laguna Marés	Investigación	12/1994 - 6/1995	\$ 9.235.720.-	Gobierno de Canadá	\$ 2.107.000.-
*Proyecto "Diseño Chucao's Rainforest Lodge"	Producción alternativa	3/1990 - 12/1995	\$ 12.500.000.-	Privados	\$ 1.963.000.-



*Diseño y Construcción de Planta de Tratamiento de Aguas Servidas Chucac's Lodge	Investigación & Producción alternativa Conservación	1/1993 – 1/1994	\$ 6.000.000.-	Privados	\$ 285.000.-
*Centro de Educación Ambiental y Capacitación Laboral para el Desarrollo Sustentable	Educación	12/1996 – 3/1998	UF 5.638,97.-	Fondo de las Américas y Gobierno Británico	UF 4.436,43
*Ecoturismo y Desarrollo Comunitario	Producción Alternativa y Conservación	9/1998 – 9/2000	\$ 70.265.124.-	Agencia Cordaid de Holanda (ex Bilance)	\$ 48.646.000.-
*Modelos Productivos para Economías Ecológicas Comunitarias	Producción Alternativa y Conservación	10/1998 – 7/1999	\$ 31.100.000.-	Fondo de las Américas	\$17.607.000.-
*Proyecto Educativo Estación de Monitoreo de Ecosistemas Remotos	Educación	01/1999 – 03/1999	US \$ 10.000.-	The Biddle Foundation	US \$ 15.000.-
*Ecoturismo en la Patagonia Occidental	Producción Alternativa y Conservación	02/2000 – 08/2001	Euro 378.000.-	Comunidad Europea	Euro 300.000.-
*Modelos Productivos para la Valoración y Conservación de Recursos Biogénéticos	Producción Alternativa y Conservación	03/2000 – 12/2000	\$ 25.456.500.-	Gobierno Británico Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo	\$ 46.961.500.-



19.2. Instalaciones físicas, administrativas y contables

1. Facilidades de infraestructura y equipamiento importantes para la ejecución del proyecto.

1.- Planta Procesadora de Alimentos (obra gruesa y algunas terminaciones): esta planta procesadora comunitaria, aporte de Fundación Ayacara, tiene la finalidad de darle valor agregado a la producción de ajo orgánico local, dirigida por personas de la comunidad, quienes además, serán sus propietarios. Esta planta se construirá con mano de obra local, como aporte de los beneficiarios del proyecto y buscará dar salida los productos generando niveles de utilidad bajos y coincidentes con su función social.

2.- Full Fresh Market: esta cadena regional de supermercados con base en Puerto Montt y Puerto Varas será en una primera etapa, eslabón importante de la cadena de comercialización de la producción de la pasta de ajo, permitiendo acceder aun mercado de más de 1.050.000 personas.

3.- Liceo Ambiental Ayacara: cuyo funcionamiento está proyectado para Marzo del 2001. Esta instalación ofrece las condiciones óptimas para desarrollar las múltiples actividades de capacitación. Contará además con un laboratorio naturalista implementado con microscopios, lupas estereoscópicas, terrarios y otros equipos.

4.- Predios agrícolas para la siembra de ajo, aporte de los beneficiarios del proyecto, los pequeños agricultores de Reldehue y sus alrededores.

5.- Sede Social de Reldehue, un aporte de la comunidad para reuniones informativas y evaluativas, constituyendo además un centro logístico para planificar las actividades de terreno.

2. Capacidad de gestión administrativo-contable.

Administración de los recursos:

Recepción de los recursos

Los recursos solicitados son depositados según el programa de desembolsos de cada agencia, en cuenta corriente bancaria de Fundación Ayacara. En ciertos casos se asignan cuentas de las de uso exclusivo para determinados proyectos. Dichas cuentas son revisadas en forma permanente por el contador auditor de la Fundación.

Control interno de desembolsos

El contador interno de la Fundación, quien es el encargado de la administración de todas las cuentas corrientes, recibe las solicitudes de desembolso correspondientes del Director encargado y aprueba los egresos según concordancia con el programa de actividades y desembolsos de cada proyecto. Cada cheque girado deberá contar con las firmas de dos de los Directores de la Fundación.

Control interno de gastos

Los Directores encargados de cada proyecto tendrán a su cargo la administración de los recursos, la cual se realizará a través de los Coordinadores de cada área del proyecto. Los Coordinadores ejecutarán las actividades y tareas de acuerdo con el Marco Lógico y el programa del proyecto. Todos los gastos deberán estar respaldados por documentos contables legales: boletas, facturas, boletas de honorarios, boletas de servicio, liquidaciones de sueldo y comprobante de pago de impuestos; los cuales serán rendidos por cada Coordinador al Director del Proyecto, responsable de su revisión y aprobación.





20. OBSERVACIÓN SOBRE POSIBLES EVALUADORES

(Identificar a el o los especialistas que estime inconveniente que evalúen la propuesta. Justificar)

Nombre	Institución	Cargo	Observaciones

Sin observaciones.





ANEXO A

ANTECEDENTES DEL EQUIPO DE COORDINACIÓN Y EQUIPO TÉCNICO DEL PROYECTO



CURRICULUM VITAE

I.- ANTECEDENTES PERSONALES

Nombre : Luis Raúl Valladares Faúndez
Fecha de Nacimiento: 7 de marzo de 1967
Estado Civil : Casado
Dirección Comercial: Av. Los Leones 493, Providencia, Santiago
Teléfono Oficina : (56)- 2- 232 34 07/ (56)-2-812 00 01
Fax : (56)- 2- 233 68 01/ (56)-2-812 00 01
E- mail : ayacara@ia.cl
Dirección Particular: Parque Residencial Miraflores, Rosales 1922,
Pasaje Francisco Flores del Campo 1833,
Malloco, Santiago

II.- ANTECEDENTES ACADEMICOS

- Licenciado en Cs. Biológicas, facultad de Recursos Naturales, Universidad de Talca, 1990.
- Postítulo en Gestión y Ordenamiento Ambiental, facultad de Ingeniería, Universidad de Santiago de Chile, 1995.
- Curso: "Ecología de los bosques nativos chilenos", perteneciente al programa de Magister en Cs. Biológicas de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Chile, 1998.
- Curso "Economía para el Desarrollo Sustentable", Universidad Tecnológica Metropolitana" y "Fondo de las Américas", 1998.
- Curso "Procesos y Manejo de Equipos Tecnológicos en el Control Atmosférico", Facultad de Química, Universidad de Santiago de Chile, 1995.
- Curso "Aplicaciones de la Legislación Ambiental", Facultad de Ingeniería, Universidad de Santiago de Chile, 1995.
- Curso "Evaluación de Impacto Ambiental", Facultad de Ingeniería, Universidad de Santiago de Chile, 1995.
- Curso "Embriología Comparada", perteneciente al Programa de Magister en **Biología**, Facultad de Medicina, Universidad de Chile, 1993.



- Estadia en el Laboratorio de Paleobotánica. Universidad Nacional de la Plata. Argentina. Marzo - Abril 1993. Como parte de la investigación "Flórula Triásica, de los Andes de Copiapó".

- Estadia en "Centro de investigaciones Ecosistema Neotrópico" del Parque Nacional Iguazú, Argentina-Brasil. 1991-92.

III.- SEMINARIOS Y CONGRESOS

- Mesa redonda: "Organismos Genéticamente Modificados por la Técnica del ADN Recombinante (Transgénicos)". Organizado por la Comisión de Recursos Naturales de la Cámara de Diputados, Marzo 2000.

- Seminario: "Biodiversidad y Desarrollo" Programa de las Naciones Unidas, Octubre de 1999.

- Presentación en Taller para Empresas "Evaluación de Impacto Ambiental: Línea Base Biótica y Paisajística", Facultad de Ingeniería, Universidad de Santiago de Chile, 6, 7 y 8 de Enero de 1998.

- Presentación: "Educación Ambiental como Instrumento de Desarrollo", comisión de Medio Ambiente de la Cámara de Diputados, Valparaíso, 7 de Enero de 1998.

- Presentación: "Plan de Monitoreo Biológico y Paisajístico, Proyecto Ayacara" Congreso de Química Ambiental, Universidad Católica de Valparaíso, 24 de Octubre de 1997.

- Seminario " El Impacto Ambiental como Referente del Desarrollo Rural". Dirección de Planificación y Desarrollo. Universidad Austral de Chile. Valdivia, 15 y 16 de Enero 1996.

- III Seminario Internacional "Gestión Ambiental y Empresa". Facultad de Ingeniería, Universidad de Santiago de Chile, 4 y 5 de Agosto de 1994.

- Seminario Taller "Impacto de Metales Pesados en Chile". Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), 19 y 20 de Abril de 1994

- Presentación: "El Ecoturismo, una alternativa económica para la Conservación del Patrimonio Natural". I Seminario "Ecoturismo en Chile". Pontificia Universidad Católica de Chile y Fundación Duoc, 11 de Agosto de 1993.

- Presentación: " Fitosociología de los Bosques Pantanosos Costeros Nativos de la VI y VII Región de Chile Central ", San Martín J., Troncoso A., Valladares L. IV Congreso de la Sociedad Iberoamericana de Biología Celular y XXXII Reunión anual de la Sociedad de Biología de Chile, realizada en la ciudad de Viña del Mar, Chile, 21 a 25 de Noviembre de 1989.



IV.- ACTIVIDADES ACADÉMICAS

- Profesor de la cátedra "La Biósfera ", del Postítulo de Gestión y Ordenamiento Ambiental de la Facultad de Ingeniería de la Universidad de Santiago de Chile, 1995-2000.
- Profesor de la cátedra "Ecología y Medio Ambiente", para la carrera de Licenciatura en Turismo, Universidad Internacional SEK, 2000.
- Instrucción Botánica para Investigadores participantes en el Proyecto "Community - Based Ecosystem Monitoring: A Global Model". Enero y Febrero 1998. Península de Huequi, provincia de Palena, Chile.
- Profesor de Laboratorio de Biología Vegetal para la carrera de Ingeniería Forestal de la Universidad de Talca, 1990.

V.- PARTICIPACIÓN EN INVESTIGACIÓN

- "Modelos de Sustentabilidad en Ecosistemas Nativos del sur de Chile", Valladares L, Sándor P. Proyecto financiado por Fundación Ayacura 1999.
- "La Educación Ambiental con base naturalista, como instrumento de gestión ambiental aplicado al desarrollo sustentable de comunidades rurales del sur de Chile". Valladares L, Aguilera A. como parte del proyecto 111 Financiado por el Fondo de las Américas 1997.
- "El Ecoturismo, como alternativa económica para la conservación del patrimonio natural". Valladares L. Proyecto financiado por Fundación Ayacura, 1993.
- "Flórula Triásica de los Andes de Copiapó" Unidad de Investigación para optar al Grado de Licenciado. Director: Alejandro Troncoso A. Universidad de Talca. Valladares L. 1991.
- "Fitosociología de los Bosques Pantanosos Costeros Nativos de la VI y VII Región de Chile Central". San Martín J., Troncoso A., Valladares L. Proyecto Enlace 3025 CONICYT, 1988.
- "Microdistribución Altitudinal de la Flora Vasculare, Fauna Mamífera y Herpetológica del Cerro el Peine, Provincia de Talca, VII Región, Chile". Valladares L., Loyola J., Bustamante I. y Gutierrez P. , financiado por el Fondo de Investigación de la Universidad de Talca, 1987.



VI.- PROYECTOS DEL SECTOR PÚBLICO:

- Elaboración de los Términos de Referencia del Estudio de Impacto Ambiental del Sistema de Tratamiento de los Residuos Domiciliarios de la ciudad de Huasco, 1995. Ministerio de Obras Públicas.

- Valoración Ecológica "Ordenamiento Catastral de las Comunidades Indígenas del Altiplano de la Segunda Región", Ministerio de Bienes Nacionales. División del Catastro Nacional de los Bienes del Estado. Consultores. Julio -Agosto de 1996

- Asesoría ambiental a concesiones del Ministerio de Obras Públicas para los Estudios de Impacto Ambiental:

Proyecto Interconexión Vial Ruta 68. 1996.

Proyecto Interconexión Vial Santiago-Los Andes. 1996.

Proyecto Interconexión Vial La Dormida. 1996.

VII.- PROYECTOS DE GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES Y COMUNIDADES LOCALES

- Coordinador del proyecto "Ecoturismo Comunitario en la Patagonia Occidental" financiado por el Fondo de Medioambiente de la Comunidad Europea. (en ejecución).

-Director del proyecto "Biodiversidad y Desarrollo Comunitario" financiado por el fondo de Medio Ambiente del programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), año 2000 (en ejecución).

- Director del proyecto " Ecoturismo Comunitario", Península de Huequi X Región Chile. Fondo Billance, Holanda 1998-9.

- Director del proyecto "Aplicación de Economías Sustentables a Escala Rural", X región, Chile Fondo de las Américas 1998-9

- Director del proyecto "Centro de Educación Ambiental para el desarrollo sustentable de la península de Huequi", de Fundación Ayacara y financiado por el Fondo de las Américas, 1997.

-Elaboración y desarrollo del proyecto: " Estación de Monitoreo Biológico, Laguna Mares " Península de Huequi, Chiloé Continental. Fundación Ayacara 1994-1996.

-Estudio de línea base en el sector Laguna Mares, Península de Huequi, Chiloé Continental, X Región, Chile, para el Programa Ecoturístico del Proyecto "The Rainforest Chucao s Lodge" Febrero- Abril 1995.



-Proyecto: " Community- Based Ecosystem Monitoring: Aplication of Global Model ". Darling Jim y Stephens Jasper (Clayoquot Biosphere Project, Canadá), Alaback Paul (University of Missoula, Montana, USA), Valladares L. (Fundación Ayacara, Chile) , financiado por EDSP, Canadá , 1994 - 1995

-Desarrollo e Implementación del "Modelo de Gestión Ambiental para la Comunidad Rural de Ayacara X Región. Chile.", Proyecto Ayacara. 1993- 1996.

VIII.- PROYECTOS SECTOR PRIVADO

- Estudio de Impacto Ambiental "Mejoramiento y ampliación de la carretera internacional I-45 Termas del Flaco, VI Región Chile. 1999.

- Estudio de Impacto Ambiental "Extracción de áridos del río Aconcagua" para empresa Megáridos, Marzo de 1999.

- Estudio de Impacto Ambiental "Mejoramiento de la Carretera Internacional Arica - Tambo Quemado, Primera Región Chile. 1999.

- Estudio de Impacto Ambiental del proyecto "Relleno Sanitario. Biocultura Santa Marta" de la Empresa ENASA. Elaboración de línea base vegetal, florística, faunística, paisajística y evaluación de impactos ambientales, Lonquén, Región Metropolitana, 1997.

- Estudio de factibilidad ambiental, proyecto Plan Director El Sauce, Comuna de Los Andes, V Región, 1997.

- Investigador encargado del programa de Monitoreo Biológico de la Central Hidroeléctrica "Loma Alta", Río Maule VII Región, Pehuenche S.A. 1996-1999.

Luis R. Valladares F.

Santiago, junio 2000



CURRICULUM VITAE

ANTECEDENTES PERSONALES

NOMBRE CARLOS EDGARDO FOIX CID
R.U.T.
FECHA DE NACIMIENTO 18 DE DICIEMBRE DE 1967
NACIONALIDAD CHILENA
ESTADO CIVIL SOLTERO
DOMICILIO LOS GUINDOS 301, PUERTO MONTT
TELEFONO (65) 251175-098832841
E-MAIL acascadas@entelchile.net

ANTECEDENTES EDUCACIONALES

ENSEÑANZA BASICA 1° A 7° AÑO, ESCUELA D-682, PUERTO MONTT.

ENSEÑANZA MEDIA 8° A 4° AÑO MEDIO, COLEGIO SAN FRANCISCO JAVIER, PUERTO MONTT.

UNIVERSITARIOS 1986-1987, LIC. EN CIENCIAS, CON MENCIÓN BIOLÓGICA, QUÍMICA Y CIENCIAS NATURALES, UNIVERSIDAD AUSTRAL DE CHILE, VALDIVIA.

1988-1994, AGRONOMÍA, CON MENCIÓN EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS, UNIVERSIDAD AUSTRAL DE CHILE, VALDIVIA.



1995-2000, TESIS EN EL INSTITUTO DE SANIDAD Y PRODUCCION VEGETAL, UNIVERSIDAD AUSTRAL DE CHILE, EN EVALUACION FENOLOGICA DE INTRODUCCIONES DE ESPARRAGO BAJO CONDICIONES DE VIVERO, PARA OBTENER EL TITULO DE INGENIERO AGRONOMO.

ANTECEDENTES LABORALES

1988-1994, ALUMNO LABORANTE EN EL CENTRO UNIVERSITARIO DE DEPORTES Y RECREACION DE LA UNIVERSIDAD AUSTRAL DE CHILE, VALDIVIA.

1992 ENERO-MARZO, PRACTICA PROFESIONAL “FUNDO LOS NOGALES”, PROVINCIA DE CURICO, DE PROPIEDAD DE DON JOSE FLORES F.

1994 ENERO-MARZO, PRACTICA PROFESIONAL EN “ASOCIACION DE REGANTES CANAL MELADO”, PROVINCIA DE LINARES, ADMINISTRADO POR DON JORGE MARCOS V.

1995 FORMULACION Y EVALUCIÓN DE PROYECTOS PESQUEROS EN LA “SOCIEDAD PESQUERA AGUAS DEL OBISPO LTDA” DE VALDIVIA, ADMINISTRADA POR DON CARLOS SOTO C.

1996 GERENTE DE ADQUISISIONES SUCURSAL SANTIAGO DE “EMPRESAS MUNDIAL Y FULL FRESH



MARKET” DE PUERTO MONTT, PROPIEDAD DE
MOSA HNOS LTDA.

1997 GERENTE DE OPERACIONES, EMPRESA DE
ALIMENTOS “ALIMCAR LTDA ” DE PUERTO MONTT,
DE PROPIEDAD DE DON GONZALO CARCAMO P.

1998 FORMULACION Y EVALUACION DE
PROYECTOS AGRICOLAS A DESARROLLAR EN
PREDIO “FUNDO LA TRINCHERA”, DE PROPIEDAD
DE SOC. INMOBILIARIA OSORNO.

1998-2000 GERENTE GENERAL Y REPRESENTANTE
LEGAL DE “SOC. AGRICOLA Y COMERCIAL
CASCADAS LTDA”, EMPRESA DEDICADA AL RUBRO
DE LAS HORTALIZAS, VIVEROS, APICULTURA Y
ALIMENTACION.

OTROS ANTECEDENTES

CURSO DE ACTUALIZACION EN PRODUCCION
Y SANIDAD ANIMAL (SOCIEDAD CHILENA DE
PRODUCCION ANIMAL, SOCHIPA), UNIVERSIDAD
DE LA FRONTERA DE TEMUCO, OCTUBRE DE 1994.

MANEJO DE PC A NIVEL DE USUARIO

MANEJO DE INGLES TECNICO



Curriculum Vitae

I.- Antecedentes Personales:

Nombre : Ana María Aguilera Fuentes
Fecha de Nac. : 2 de Noviembre de 1970
RUT :
Nacionalidad : Chilena
Estado Civil : Casada
Domicilio : Pje. Francisco Flores del Campo 1833, Peñaflor, Santiago
Fono Fax : (2) 812 0001

II.- Antecedentes Académicos:

Licenciado en Biología
Facultad de Recursos Naturales
Universidad de Talca

Magister (c) en Ciencias Biológicas, mención
Ciencias Ambientales y Biomedicina
Facultad de Medicina
Universidad de Chile

III.- Cursos y Seminarios:

- Curso "*Toxicología Ambiental*", dictado por el Laboratorio de Bioquímica y Toxicología Ambiental de la Facultad de Medicina de la Universidad de Chile, para los Programas de Postgrado de la misma Facultad, Segundo Semestre 1997.

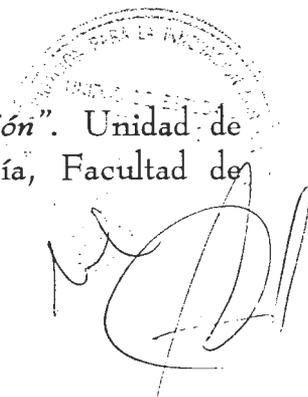
- Curso "*Taller Nacional de Introducción a la Evaluación y Manejo de Riesgos*", Ministerio de Salud, ECO/OPS y Facultad de Medicina de la Universidad de Chile. Realizado en Santiago del 15 al 19 de Diciembre de 1997.



- Curso "*Cambio Global: Influencia Antrópica*", dictado para programas de Pre y Postgrado de las Facultades de la Universidad de Chile. Primer Semestre 1998.
- Curso "*Economía del Medio Ambiente y los Recursos Naturales*", Centro Universitario del Medio Ambiente y Desarrollo Sustentable "Alexander von Humboldt" y Fondo de las Américas-Chile, dictado por la Universidad Vicente Pérez Rosales, 29 de Mayo al 01 de Julio de 1998.
- Curso "*Toxicología y Reproducción*", Escuela de Postgrado, Facultad de Medicina, Universidad de Chile, dictado en Santiago del 17 al 19 de Agosto de 1998.
- Seminario "*Efectos crónicos en la salud por plaguicidas*", dictado por el Ministerio de Salud, Programa de Salud Ocupacional, Santiago del 31 de Agosto al 02 de Septiembre de 1998.
- Seminario "*Tecnología Ambiental, Biotecnología y Producción Limpia*", Organizado por la Embajada de Canadá a través de Cambiotec e Intec, dictado en Santiago entre el 7 y 8 de Octubre de 1998.
- "*Curso Básico de Protección Radiológica*", dictado por la Facultad de Medicina de la Universidad de Chile, entre el 19 y 31 de Julio de 1999.
- Curso de "*Evaluación de Impacto Ambiental*", correspondiente al Programa de Magister en Gestión y Planificación Ambiental, Facultad de Arquitectura, Universidad de Chile, Septiembre a Diciembre de 1999.
- Curso "*Uso de Mecanismos de Toxicología para la Evaluación de Riesgo de Compuestos Químicos Medio Ambientales*", efectuado en la Escuela de Postgrado de la Facultad de Medicina de la Universidad de Chile, entre el 22 y 26 de noviembre de 1999.

IV.- Participación en Investigación:

- "*Fitosociología de los Bosque Pantanosos Costeros de la IV a X Región*". Unidad de Investigación realizada para optar al Grado de Licenciado en Biología, Facultad de Recursos Naturales, Universidad de Talca, 1992.



- *"Influencia de Cu+2 en la función fagocítica de las células de Kupffer"*. Unidad de Investigación del Programa de Magister en Ciencias Biológicas, mención Ciencias Ambientales y Biomedicina, realizada en la Facultad de Medicina de la Universidad de Chile, en 1997.

- Proyecto Agentes Cancerígenos y Cáncer en la II Región *"Determinación de agentes cancerígenos, detección de mutaciones en enzimas de biotransformación y evaluación de un nuevo marcador de cáncer pulmonar en la Segunda Región"*. Financiado por Fundación Minera La Escondida y realizado por el Laboratorio de Bioquímica y Toxicología Ambiental, Facultad de Medicina, Universidad de Chile y el Hospital Regional de Antofagasta, 1998.

- Proyecto *"Estudio de la expresión fenotípica in vivo en humanos del gen de la isoenzima CYP2E1: efecto de polimorfismos genéticos y xenobióticos inductores"*. Investigación propuesta como Proyecto de Tesis de Magister que se realiza en el Laboratorio de Bioquímica y Toxicología Ambiental, Facultad de Medicina, Universidad de Chile. 1998-1999.

- Proyecto *"Efecto de A. paniculata sobre enzimas de biotransformación asociadas al metabolismo de agentes tóxicos del tabaco: Evaluación del efecto antiadictivo y anticancerígeno"*. Financiado por Garden House Laboratorios, 2000.

V.- Participación en Gestión Ambiental:

- Participación en el diseño, implementación y desarrollo del Proyecto *"Modelo de Gestión Ambiental para la Comunidad Rural de Ayacara, X Región, Chile"* Fundación Ayacara, 1995-1999.

- Levantamiento de línea base biótica para el Proyecto *"Community-Based Ecosystem Monitoring: Application of Global Model"*. Darling Jim y Stephens Jasper (Clayoquot Biosphere Project, Canadá), Alaback Paul (University of Missoula, Montana, USA), Valladares Luis y Aguilera Ana María. (Fundación Ayacara, Chile), financiado por EDSP, Canadá, 1995-1996.



- Participación en la elaboración y desarrollo del Proyecto: "*Estación de Monitoreo Biológico, Laguna Mares, Península de Huequi, X Región*". Fundación Ayacara, 1994-1996.

- Participación en el Estudio de Impacto Ambiental del Proyecto "*Relleño Sanitario Biocultura Santa Marta*" de la Empresa ENASA. Elaboración de línea base vegetacional, florística, faunística, paisajística y evaluación de impactos ambientales, Lonquén, Región Metropolitana, 1997.

- Participación en el Proyecto "*Centro de Educación Ambiental para el Desarrollo Sustentable de la Península de Huequi*", Fundación Ayacara. Financiado por el Fondo de las Américas, 1997.

- Participación en la elaboración los "*Monitoreos Biológicos de la Central Hidroeléctrica Loma Alta*", de la Empresa Pehuenche S.A., 1996-1999.

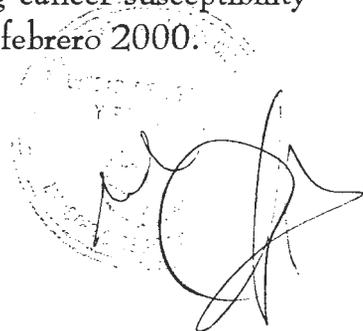
- Participación en la elaboración de la Declaración de Impacto Ambiental del Proyecto "*Extracción de áridos mecanizada*" de la Empresa Megáridos S.A., Abril 1999.

VI.- Publicaciones:

- Sans J., Aguilera A.M., Faúndez P., Troncoso P., Fernández V., Videla L. "*Influence of Copper (II) on colloidal carbon-induced Kupffer cells-dependent oxygen uptake in rat liver:relation to hepatotoxicity*". Free Radical Research 30: 489-498 (1999).

- Varela N., Quiñones L., Aguilera A.M., Godoy J., Escala M., Gil L. "*Detección de polimorfismos genéticos de la enzima CYP2E1 en un grupo de individuos chilenos: Implicancias en el metabolismo de compuestos cancerígenos*". Enviada a publicación en la Revista Médica de Chile, Abril 1999.

- Quiñones L., Lucas D., Godoy J., Cáceres D., Berthou F., Varela N., Lee K., Acevedo C., Martínez L., Aguilera A.M., Gil L. CYP1A1, CYP2E1 y GSTM1 genetic polymorphisms. The effect of single and combined genotypes on lung cancer susceptibility in Santiago, Chile. Enviada a publicación a la revista Carcinogenesis, febrero 2000.

A handwritten signature in black ink is written over a circular stamp. The stamp contains some illegible text and a central emblem. The signature is a stylized, cursive name.

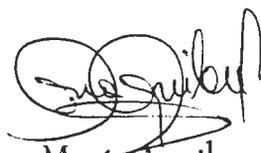
VII.- Presentaciones en Congresos:

- Ana María Aguilera, Luis Quiñones, Nelson Varela, Kuen Lee, Pedro Marín, Dante Cáceres, Lionel Gil. Presentación del trabajo "Evaluación de un Nuevo Marcador de Cáncer Pulmonar", en el IV Seminario Nacional de Salud Pública y XVIII Jornadas de Salud Pública, realizado los días 19 y 20 de Noviembre de 1998, por la Escuela de Salud Pública, Facultad de Medicina, Universidad de Chile y Sociedad Chilena de Salubridad.

- Kuen Lee, Ana María Aguilera, Julio Godoy, Luis Quiñones. Presentación del trabajo "Detección del Antígeno Tumoral DR-70 en pacientes con cáncer pulmonar y personas sanas", en las XIX Jornadas Chilenas de Salud Pública, realizadas entre el 21 y 22 de octubre de 1999, en la Escuela de Salud Pública de la Facultad de Medicina de la Universidad de Chile.

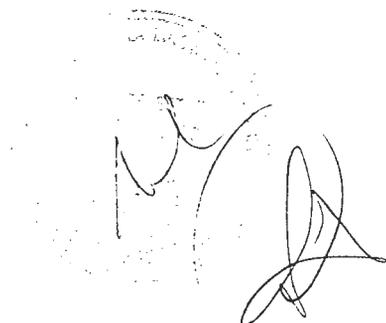
VIII.- Experiencia en Capacitación:

- Relator del Instituto de Capacitación Permanente en Empresas (ICPE Ltda).
2000.



Ana María Aguilera F.

Santiago, junio 2000.



Curriculum Vitae

1.- Antecedentes Personales:

Nombre : Sergio Bernardo Figueroa Alarcón
Cédula de Identidad :
Fecha de Nac. : 6 de noviembre de 1962
Título : Ingeniero Comercial
Grado Académico : Licenciado en Ciencias de la Administración de Empresas
Domicilio : Km 68, Camino Internacional Pehuenche, San Clemente,
Talca, VII Región
Dirección Postal : Casilla 68 – Correo San Clemente
Teléfono : 09 – 449 66 49 / 09 – 742 35 89

2.- Antecedentes Académicos:

Educación Superior : Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas.
Universidad Austral de Chile, Valdivia
1981 – 1985

3.- Práctica Profesional:

CODELCO CHILE, División Chuquicamata, 1986

4.- Tesis de Grado:

“ESTRATEGIA DE PENETRACION AL MERCADO NORTEAMERICANO DE UTENSILIOS DOMESTICOS DE MADERA”. (Construida en material de consulta en la Dirección de Relaciones Económicas Internacionales, PROCHILE)

5.- Experiencia Laboral / Profesional:

1986 – 1989 Contratista de Empresa de Correos de Chile, La Unión

Enero a Octubre de 1990 Asesor – Consultor Holding
FABRES – DE HEECKEREN

- a) DELICATESSE S.A. (Fábrica de quesos franceses)
- Evaluación de tácticas y estrategias de comerciales de la firma.
 - Asesoría en selección de personal de ventas.



- Subrogancia en Gerencia General, a cargo de la gestión administrativa y de ventas (52 vendedoras).
- b) COMPRO LTDA. (Fábrica de shower doors mamparas y cúpulas acrílicas).
 - Investigación de mercado
 - Asesoría área de Marketing, como Product Manager.
- c) DELICATESSE S.A.
 - Investigación de mercado para proyecto de importación
 - Creación de sistema de costeo estándar para los productos de la firma

Noviembre 1990 a Enero 1992

Gerente División Capacitación y Recursos Humanos
Reinecke & Fischer Consultores

- Dirección de la División
- Desarrollo de proyectos en el área
- Gestión de ventas y relaciones públicas
- Miembro comité organizador de TECNHOTEL

Febrero 1992 a Octubre 1996

Gerente de operaciones para grupo de empresas vinculadas al Sr. Gastón Figueroa Burg.

- Gerente adjunto Cia. Naviera Tauro Ltda. Dirección administrativa y de operaciones del negocio principal: Explotación de langostas de Archipiélago Juan Fernández.
- Gerente de Operaciones y Contralor de Figueroa Hnos. Ltda.; cuyo negocio principal es la explotación de bosques, aserrío y elaboración de amderas.
- Contralor de Minera Figueroa Hnos. Ltda.; cuya actividad principal consisten} en la molienda de carbonato de calcio.

Noviembre 1996 a la fecha

Gerente y Representante Legal de Gastón Figueroa Ltda.

- Dirección de Empresas en sus áreas forestal y maderera.
- Administración del Fundo Armerillo, predio forestal precordillerano de 2880 hás., de propiedad de la empresa, con una dotación promedio de 30 trabajadores.

6.- Experiencia en Negocios Independientes:

Durante octubre de 1993 y septiembre de 1995, en forma paralela a mi trabajo remunerado, incursioné en el negocio de transporte por carretera, (fundamentalmente productos forestales y agrícolas) adquiriendo un equipo nuevo compuesto por camión y remolque de alto tonelaje.



CURRICULUM VITAE

ANTECEDENTES PERSONALES

NOMBRE JOSÉ ANTONIO SALINAS CARRERA
CEDULA DE IDENTIDAD
FECHA DE NACIMIENTO Santiago, junio 05 de 1967
DIRECCIÓN Coquimbo 52, Santiago Centro
NACIONALIDAD Chilena
ESTADO CIVIL Casado
TELEFONO 2222590

ANTECEDENTES ACADÉMICOS

1984

Termina sus estudios secundarios en el Liceo José Victorino Lastarria

1985

Ingresa a la Carrera de Licenciatura en Ciencias, Mención Biología de la Universidad de Talca

1987

Ayudantía honores de la cátedra, zoología de invertebrados de la carrera Licenciatura en Ciencias, Mención Biología de la Universidad de Talca.

1988

Ingresa a la Carrera de Ingeniería Agronómica, Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, Universidad de Chile.

1993

Obtiene el grado de Licenciado en Ciencias Agrarias. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, Universidad de Chile.

1988

Obtiene el título de Ingeniero Agrónomo.

OTROS CURSOS

1988

Realiza curso "Medición del aprendizaje y planificación del proceso de evaluación", duración 48 horas (desde octubre a noviembre). En Inacap sede Tabancura.

ANTECEDENTES LABORALES

1992

Asesoría agrícola a empresa exportadora de Ciruelas deshidratadas Asprocica.

1992

Ayudantía titular de Cátedra de Entomología General en la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la Universidad de Chile.

1993

Monitoreo de ácaros Fitográficos en huertos de Durazneros en la Universidad de Chile.

1994

Ingresa a INACAP Tabancura como docente de las asignaturas del área de Entomología, Fitopatología y Estadística.

1996

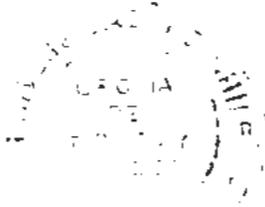
Asume el cargo de Coordinador del área Agropecuaria.

JOSE ANTONIO SALINAS CARRERA
C.I. N° 9 974 646 -7

SANTIAGO, NOVIEMBRE DE 1999.



Cédula de Identidad Nº 9.974.646-7
Rº Registro 3828/95



Universidad de Chile

Certifico que el 19 de diciembre de 1995 el Rector de la Universidad de Chile otorgó a don **JOSE ANTONIO SALINAS CARRERA** el título de **INGENIERO AGRONOMO** y que fue aprobado con distinción (5.4).



Santiago, 19 de enero de 1996.

[Signature]
Jefe de la Oficina de Títulos y Grados

CERTIFICO que la presente FOTOCOPIA es copia fiel del documento original, que he tenido a la vista, y que devuelvo al interesado.
Santiago, - 1 FEB 1996

RAUL NELLA SANTIBÁÑEZ
NOTARIO
F.º 15.000.000 DE 1976
S.º (R.º Nº 207506 de 1983)

FUNDACION PARA LA INNOVACION TECNOLÓGICA
UNIDAD DE ESTUDIOS Y PROYECTOS
[Signature]

Notario: **GASTÓN SOTO** - Chile
Aprobado 4.0 - 4.9. Aprobado con distinción 5.0 - 5.9. Aprobado con distinción máxima 6.0 - 7.0.

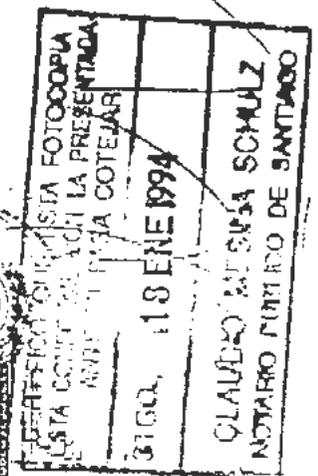
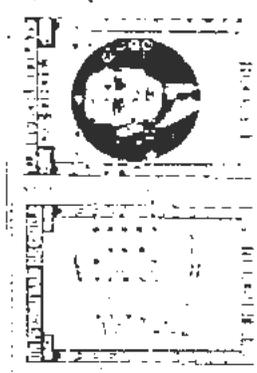
UNIVERSIDAD DE CHILE

Por cuanto Don Jose Antonio Salinas Carrera
ha rendido las pruebas prescritas por la Universidad para obtener
el grado de Licenciado en Agronomía
y ha sido en ellas Aprobado de
le otorgo este diploma en Santiago a doce
noventa y tres de mil novecientos noventa y tres

[Signature]
Rector

Firma del interesado

[Signature]
Prorector



CURRICULUM VITAE

1.- ANTECEDENTES PERSONALES

NOMBRE : SERGIO IVAN CONTRERAS VERA
FECHA DE NACIMIENTO : 17 de Septiembre de 1948
CEDULA DE IDENTIDAD :
NACIONALIDAD : Chilena
ESTADO CIVIL : Casado, 4 hijos
DOMICILIO : Pomaire N° 4646, Estación Central, Santiago
TELEFONO : 7411531

2.- ANTECEDENTES ACADÉMICOS

ESTUDIOS SUPERIORES

1971 Laboratorista Químico. Universidad de Chile.
Temuco.
1980 Químico Laboratorista. Facultad de Ciencias
Químicas y Farmacológicas. Santiago.
1996 Licenciatura en Química. Facultad de Ciencias.
Universidad de La Serena. La Serena.

OTROS ESTUDIOS

1972 (Noviembre) Curso Nutrición Básica. Departamento de
Nutrición. Facultad de Medicina. Universidad
de Chile (80 horas académicas).



- 1975 (Julio)** Curso de Supervisores. División de Prevención de Riesgos Profesionales de la Asociación Chilena de Seguridad.
- 1975 (Octubre - Noviembre)** Curso Especialización sobre Ficología. Departamento de Oceanografía de la Universidad de Chile. Valparaíso.
- 1980 (Septiembre)** Curso Latinoamericano de Biotecnología, Facultad de Ingeniería Universidad Católica de Valparaíso.
- 1983 (Octubre)** Curso Extraordinario Biotecnología del Cultivo de Microalgas y su utilización Comercial. Facultad de Ingeniería de Universidad Católica de Chile. Valparaíso.
- 1984 (Junio)** Curso de Cromatografía de Gas. Universidad de Santiago. Patrocinado por Reichmann y Cía.
- 1984 (Agosto)** Curso de Microbiología y Química del agua. Facultad de Ciencias Físicas y Matemáticas. Universidad de Chile. Santiago.
- 1985 (Enero)** Participa en el Primer Encuentro *Internacional* a Expertos en Biogas. Facultad de Ingeniería. Universidad de la Frontera. Temuco.



3.- ANTECEDENTES LABORALES

- 1971 Trabajo a honorarios durante cinco meses en la Industria Azucarera Nacional S.A. IANSA. Laboratorio de Fitoquímica. Los Angeles.
- 1970 - 1971 Profesor de Química. Liceo Fiscal de Niñas. Los Angeles.
- 1972 - 1973 Trabajo profesional en laboratorio de Investigación en Nutrición Básica. Departamento de Nutrición. Facultad de Medicina Universidad de Chile.
- 1973 Trabajo profesional de laboratorio durante tres meses en el laboratorio de Biofísica del Depto. de Física. Facultad de Ingeniería de la Universidad de Chile, dedicado estudios de medios de cultivo de levaduras y a la hidrolización de la madera para la industria Forestal S.A INFORSA
- 1973 Contratado por la Universidad de Chile desde Diciembre hasta la fecha como Académico, Jornada Completa, para el desempeño como ayudante del Dr. José Tohá C.
- 1980 - 1985 Ayudante de Laboratorio de Química General. Facultad de Ingeniería. Universidad de Chile.



OTRAS ACTIVIDADES

- Realización de numerosos informes sobre Evaluación de Comportamiento Hidráulico de Lagunas de Estabilización de Aguas Servidas a Empresas Sanitarias y Consultoras Privadas, utilizando el trazador Rodamina B (Fluorescencia).
- Control de producción de Ozono, a equipos fabricados por Elect-Cava.
- Coautor de informes sobre Factibilidad de Implementación de Sistema de tratamiento de Aguas Servidas y RILES, en empresas, industrias faenadoras y constructoras.
- Coordinación de estudios y ejecución de trabajos para la construcción de sistemas de tratamiento de Aguas Servidas domiciliarias en base a Biofiltro Dinámico.

4.- COAUTOR DE LOS SIGUIENTES INFORMES TECNICOS

- Obtención de proteínas a partir de organismos unicelulares. **S. Contreras**, M Fernández, A. del Rio, M. Soto I. Tomicic y J. Tohá. Presentado y aprobado por O.E.A(1974).
- Desarrollo de Levadura (*torula utilis*) en licor sulfítico proveniente de la elaboración de la celulosa. **S. Contreras**, A. Garrao y J. Tohá.
- Biofísica y síntesis de proteínas no tradicionales de bajo costo y Biofísica y un nuevo método en la irradiación de los alimentos con aplicaciones d ciencias básicas. **S. Contreras**, M. Fernández, M.A. Soto, I. Tomicic y J. Tohá. Presentado por el Prof Alvia! en la reunión sobre la enseñanza de la física en Latinoamérica. O.E.A., Sept. 1975, Caracas Venezuela.



- Diseño de planta piloto para la obtención de proteínas no tradicionales, en particular levaduras y celulomomas. **S. Contreras**, Tohá, M. Soto (CCHEN).
- Uranium concentration by a Blue-Green algae (Oscillatoria sp.) **S. Contreras**, L. González y J. Tohá.(Inf. Clasificado) CCHEN 1976.
- Concentración de Uranio a partir de minerales naturales por una alga Oscillatoria (Blue-Green) **S. Contreras**, I. González y J. Tohá.1976.
- Concentración de Uranio por alga Oscillatoria (Blue-Green) **S. Contreras**, L. González y J. Tohá. (Inf. Clasificado) 1977.
- Proyecto de planta industrial de síntesis de proteínas de bajo costo obtenida de organismos unicelulares. **S. Contreras**, M. Fernández, M. Soto, I. Tomacic y J. Tohá. I. Guardamagna. Presentado a CCH 1977.
- Fotosíntesis y flujo de electrones en contra corriente y su aplicación práctica en cultivo industrial de algas (Blue-Green) **S. Contreras**, J. Tohá. 1977.

5.- PUBLICACIONES INTERNACIONALES

- 1.- Factores tóxicos de leguminosas cultivadas en Chile. I. Glucosidos cianogénicos.
S. Contreras, N. Pak, H. Araya y M.A. Tagle. Arch. Latinoamericano de Nutrición.
Vol. XXII, N°2 251-259,1973.
- 2.- Factores tóxicos de leguminosas cultivadas en Chile. III Hemaglutininas.
S. Contreras, y M.A. Tagle. Vol. XXIV, N°2,191-199, 1974.



- 3.- Autochton blue-green algae *Oscillatoria* sp. with high protein content and selfaggregation properties **S. Contreras**, A. del Rio, M. Soto and J. Tohá.
- 4.- Applied microalgae photosynthesis. Discharge Mechanisms in highly illuminated cells. **S. Contreras**, A. del Rio, M. Soto and J. Tohá. *Biotech. And Bioeng.* Vol. XXI, 159-165 (1979).
- 5.- Catastrophic theory and logistic cellular growth equation. A model. **S. Contreras**, C., Romero, A Sepulveda, M. Soto. J. Tohá, R Villalón and Z. *Naturforsch.* 1979.
- 6.- Biomasa y proteínas para el año 2000. **S. Contreras**, A. del Rio, M. Fernández, M. Soto, I. Tomicic y J. Tohá. *Ciencias Interamericana*. Vol. 20 N°34.
- 7.- Effects of illumination intensity on algal Production. C. Andrighetti, **S. Contreras**, D. Rodríguez and J. Tohá y Col. *Biotechnology and Bioengineering*. Simpos. N°10 91-94 (1980).
- 8.- Purification of wastewater by electrolysis. **S. Contreras**, M. Pieber and J. Tohá *Biotechnology and Bioengineering*. Vol. XXIII (1981).
- 9.- Highly efficient electrolytic methods for microorganisms flocculation from aqueous cultures. **S. Contreras** and J. Tohá et al., *Biotechnology and Bioengineering*. Vol. XXII Pp 1165-1168. (1981).
- 10.- Catastrophic theory and logistic cellular growth. **S. Contreras**, M. Soto and J. Tohá. *Studio Biophysica*. Vol. 83. P. 53-55,1981.
- 11.- Wastewater treatment and Biomass-Bioenergy generation C. Andrighetti, **S. Contreras**, D. Rodríguez and J. Tohá y Col. Enviado al *Journal Environ. Eng. Div.*



- 12.- Biogas production from suspension of homogeneized cladodes of the Cactus Opuntia Cacti. **S. Contreras**, and J. Tohá. J. Ferment. Technol. Vol. 62, N° 6, P. 601-605, 1984.
- 13.- Spontaneous Hydrogen production from a suspension of homogeneized Opuntia Cacti Cladodes. **S. Contreras**, and J. Tohá. Enviado a J. Ferment. Technol.(en prensa).
- 14.- Phototropism in Dunaliella and its application in a harvesting device. **S. Contreras**, M. Soto and J. Tohá. Biotechnology Technigues, Vol. 4 N°5, 321- 324, 1990.
- 15.- Removal of faecal coli form in high pH ponds using rapid growth alga biomass. **S. Contreras**, M. Soto and J. Tohá. International Journal of Envirom. Health Research 1, 236-239 (1991).

6.- TRABAJOS PRESENTADOS EN CONGRESOS, SIMPOSIOS Y OTROS

- 1.- Saline cultures of single cells as protein sources and other. **S. Contreras**, A. del Río, M. Soto, I. Tomacic y J. Tohá. International Workshops in Biosalinte Research. Sept.15-18, 1977, Kiarrah, South Caroline, USA.
- 2.- Producción de Biomasa, Bioenergía, y recuperación de aguas servidas. **S. Contreras**, A. del Río, M. Pieber y J. Tohá. 1° Simposio Universitario sobre Energía. Valparaíso, Noviembre 1980.
- 3.- Producción de Biomasa, Bioenergía, y recuperación de aguas servidas. **S. Contreras**, del Río, M. Pieber y J. Tohá. 2° Congreso de Ingeniería Sanitaria. Viña del Mar, Noviembre 1981.



- 4.- Purificación de aguas servidas por método electrolítico.
M Pieber, **S. Contreras** y J. Tohá
IV Congreso Chileno de Ingeniería Sanitaria. Stgo, Chile.
- 5.- Generación de biomasa , bioenergía y conservación del medio natural **S. Contreras**,
A. del Rio, M. River y J. Tohá. Curso internacional de tecnologías modernas en la
utilización de fuentes alternativas de energía Santiago 17-20 Mayo, 1982.
- 6.- Purificación de aguas servidas en lagunas de agitación eólica.
S. Contreras, L. Espina , J. Maturana y J. Tohá
V Congreso Chileno de Ingeniería Sanitaria. Octubre 1983.Temuco.
- 7.- Estudio experimental de la eficiencia de un decantador de alta tasa,
con agregado de NO_3OH , en el tratamiento de aguas servidas.
S. Contreras, C. Andrighetti y J. Tohá. V Congreso Chileno de
Ingeniería Sanitaria. Octubre 1983.Temuco
- 8.- Producción de biomasa y recuperación de aguas servidas.
Ingeniería Sanitaria. Octubre 1983.Temuco (Expositor).
- 9.- Inhibition of the lethel effect of Arsenic oxid As_2O_3 by Sodium
Fhosphate (Na_2HPO_4) ions. 9th. International Biophysics Congress, Jerusalem,
Israel, Agosto 1987. **S. Contreras**, M. Soto y J. Tohá.
- 10.- Inhibición del efecto letal del oxido de arsénico As_2O_3 por el fosfato de potasio.
(K_2HPO_4). **S. Contreras**, y J. Tohá. Mayo Seminario Internacional 1992, Stgo.
Chile.



11.- Bioingeniería y optimización de un nuevo diseño de laguna de tratamiento, basado en el cultivo masivo de algas. J. Tobá, S. Contreras, J. Ocaña y E. Bravo. X Congreso chileno de ingeniería sanitaria y ambiental. 3-5 de Nov. 1993. Valdivia, Chile.

7.- APOYO TEORICO-PRACTICO A LOS SIGUENTES INGENIEROS CIVILES DURANTE EL DESARROLLO DE SUS CORRESPONDIENTES TESIS DE GRADO

- Carlos Andrighetti Cifuentes. Estudio experimental de la eficiencia de un decantado de alta tasa, con agregado de NaOH en el tratamiento de aguas servidas y/o recolección de algas. 1982.

- Pedro Zegers Riesco. Planta integrada de recuperación de aguas servidas y obtención de biomasa y bionergia. 1985.

- Roberto Elb Zapata. Anteproyecto de mejoramiento del digestor de lodos de la Planta de aguas servidas de Melipilla para el aprovechamiento del gas. 1986.

- Jaime Richards López. Aplicación de radiación ultravioleta en el tratamiento de aguas servidas

- Claudio Moles Scelsi. Diseño de lagunas de estabilización con aprovechamiento de cultivos masivos de algas manejadas en serie, optimizando el tiempo de retención. 1991.

- Jaime Salinas Pérez. Optimización de lagunas de estabilización con el aprovechamiento masivo de algas en un modelo de lagunas concéntricas. 1991.



- Luis Montecinos Sankan. Diseño de filtro biológico para lodos y ril a base de lombricultura. 1992.

- Ivan Ponce Contreras. Estudio acerca del aprovechamiento de los desechos de la madera en una planta productora de astillas. 1991

- Francisco Prieto Magnolfi. Optimización del diseño y operación continua de las nuevas lagunas de estabilización que aprovechan en forma activa cultivos de alga. 1992.

- Juan Ocaña Duran. Estudio del comportamiento real de un nuevo diseño de laguna de tratamiento basado en le cultivo masivo de algas. 1992.

- Eduardo Bravo Guzman. Bioingeniería y Optimización de un nuevo proceso de tratamiento natural de aguas servidas. 1993.

- Juan Yañez Urra. Antiproyecto y Evaluación técnica económica de la modificación en la eficiencia de los digestores anaerobios a través del efecto invernadero aplicable en Melipilla. 1994.

- Pamela Trincado Saavedra. Estudio comparativo de métodos de agitación de lagunas activas utilizadas en el tratamiento de aguas servidas. 1994.

- Pedro Valencia Zegers. Estudio de tratamiento de aguas servidas en base a sistemas combinados de lombrifiltro y abatimiento microbial. 1994.

- Jaime Baeza Condori. Aprovechamiento del desecho del cultivo de cactasia *opuntia* cacti (tunales) para producción de Biogas. 1995.



Curriculum Vitae

I.- Antecedentes Personales:

Nombre : Esther Cristina Arancibia Espinoza
CI :
Fecha de Nac : 11 de noviembre de 1974
Profesión : Ingeniero Agrónomo
Domicilio : Coop. Piduco, 12 ½ Norte, 4 y 5 Oriente N° 40
Talca
Teléfono : (71) 23 54 82

II.- Antecedentes Académicos:

Educación Superior : Escuela de Agronomía
Facultad de Ciencias Agrarias
Universidad de Talca
1993 – 1998

III.- Prácticas Profesionales:

Febrero 1996 Liceo Agrícola San José de Duao, Duao, VII Región.
Práctica Obrero

Agosto 1998 – Enero 1999 “Evaluación de diferentes soluciones nutritivas
comerciales en la producción de plantas de tabaco
Nicotiana tabacum, en el sistema flotante”

IV.- Memoria de Título:

“Evaluación de la capacidad rizogénica in vitro de
cedrón *Aloysia tryphylla* (L'Hérit) Britt.

V.- Trabajos Realizados:

Febrero 1999 Realización de encuestas para proyecto “Construcción
de mercado de acopio de productos agrícolas en
Curanipe, Cauquenes, VII Región”, realizado por el
Depto. de Economía Agraria de la Universidad de
Talca.

2° Trimestre 1999 Participación en el Programa para la Recuperación de
Suelos degradados, SAG, 1999.



CURRICULUM VITAE

Antecedentes Personales:

Nombre : Esedín Alonso Cárdenas
Rut :
Dirección : Localidad de Reldehue, Península de Comau,
Provincia de Palena, X Región.

Antecedentes Laborales:

Agricultor

Integrante del Comité de Pequeños Agricultores de Reldehue

Presidente de la Junta de Vecinos N° 3 de Reldehue

Administrador de Alimentos Naturales Agromar Ltda.





ANEXO B

ANTECEDENTES DEL AGENTE POSTULANTE Y CARTAS COMPROMISO



Investigación Científica

Un adecuado conocimiento del ecosistema y una comprensión fundamental de los mecanismos mediante los cuales las actividades humanas afectan a los sistemas naturales, son la base sobre la cual descansa el modelo.

Esta investigación se lleva a cabo en la forma de un programa de monitoreo básico desarrollado por la Fundación, el cual se complementa con estudios específicos realizados por investigadores e instituciones asociadas. Actualmente, se han desarrollado o se encuentran en ejecución, proyectos de monitoreo de ecosistemas remotos dirigidos al estudio de la estructura y dinámica de ecosistemas forestales, análisis comparativos de patrones climáticos en ecosistemas análogos y estudios antropológicos y sociológicos de las comunidades del área.

Educación

La transmisión de los conocimientos adquiridos mediante la investigación hacia la sociedad de manera asimilable, es el segundo pilar del modelo. La comprensión y manejo adecuado de la biosfera requiere de información ecológica adaptada a las posibilidades de asimilación de cada grupo humano.

En este ámbito, el modelo se centra principalmente en la formación de nuevas generaciones a través de la reformulación de los contenidos curriculares formales y mediante programas de educación ambiental experiencial. El programa de educación, además, se extiende a adultos de la comunidad, visitantes del proyecto y staff de la Fundación, al incluir contenidos educacionales en la capacitación para las áreas de producción y servicios.

De igual modo, Fundación Ayacara se encuentra participando en diversos proyectos educacionales en conjunto con otras organizaciones y establecimientos, aplicando la metodología desarrollada en el modelo.



Producción Alternativa

La adaptación de los sistemas productivos a la dinámica del ecosistema, es la condición fundamental para alcanzar un desarrollo sustentable en el tiempo. Este es el tercer punto pivotal del modelo.

Aplicando adecuadamente los conocimientos científicos al manejo productivo de los recursos naturales y basándose en una fuerza laboral informada en materia ambiental y con una vasta tradición artesanal, el modelo pretende ampliar los horizontes productivos con nuevos productos y servicios incrementando el valor agregado a las materias primas, aprovechando los recursos escénicos y generando así nuevos, más dignos y perdurables empleos.

Fundación Ayacara ha ejecutado diversos proyectos en esta área, que van desde la capacitación en manufacturas artesanales hasta diseño e implementación de infraestructura turística. En la actualidad, la Fundación se encuentra diseñando en conjunto con universidades chilenas e instituciones de cooperación internacional, proyectos de manejo adaptativo del bosque, agroecología y sistemas de generación de energía no fósil.

Conservación

Los ecosistemas nativos poseen una importancia enorme para la mantención de las condiciones necesarias para sostener la vida orgánica. Es, por lo tanto, una necesidad urgente preservar ciertas áreas de suma importancia biológica de manera de contar con un reservorio genético para futuras generaciones. A su vez, la conservación del ecosistema en general será determinante en la estabilidad del equilibrio climático y ecológico no sólo de las áreas involucradas sino también a escala global.

Sobre la base de un programa de planificación territorial que incluye la participación de las comunidades, las autoridades locales y los grandes propietarios privados del área, el modelo pretende asegurar una correcta conservación del patrimonio ecológico, cultural, social y económico, al disminuir la presión que se ejerce actualmente sobre estos ecosistemas nativos y generando un mejoramiento en la calidad de vida de los habitantes.



- **Proyectos**

Fundación Ayacara ha ejecutado y se encuentra desarrollando los siguientes proyectos:

- *Ecoturismo y Desarrollo Comunitario
- *Modelos Productivos para Economías Ecológicas Comunitarias
- *Ecoturismo en la Patagonia Occidental
- *Programa de Capacitación de Guías de Montaña
- *Perfil Socio-cultural de la Península de Huequi
- *Remote Ecosystem Monitoring Station: A Community Based Research Program
- *Estudio Vegetacional y Florístico del Valle Laguna Marés
- *Proyecto "Diseño Chucao's Rainforest Lodge"
- *Diseño y Construcción Planta de Tratamiento de Aguas Servidas Chucao's Rainforest Lodge
- *Sistemas de Información Geográfica Aplicados al Turismo
- *Centro de Educación Ambiental y Capacitación Laboral para el Desarrollo Sustentable
- *The Patagonia Violin Factory
- *Educación Ambiental para Escuelas Rurales de la Península de Huequi
- *Escuela de Naturaleza Salvaje
- *Capacitación en Educación Ambiental para Docentes
- *Proyecto de Investigación y Aplicación de Alternativas Energéticas para Comunidades Rurales
- *Catastro de Recursos Biológicos para la Gestión Ambiental Comunitaria
- *Aplicación de Tecnologías Digitales al Manejo de Información Ambiental de la Península de Comau.
- *Taller de Capacitación: Curso de Aprovechamiento Integral de la Madera
- *Taller de Capacitación: Producción y Diseño en Telares Tradicionales
- *Educación Ambiental para Escuelas Rurales de la Península de Huequi



Los proyectos han sido respaldados por diferentes instituciones como: Gobierno de Canadá (programa EDSP del CIDA), Gobierno Británico (Embajada Británica en Chile), Gobiernos de EEUU y Chile (Iniciativa de las Américas, Fondo de las Américas), Comisión de Medio Ambiente Cámara de Diputados del Congreso de Chile, Ministerio de Educación de Chile, Facultad de Ingeniería de la Universidad de Santiago de Chile, Facultad de Antropología Universidad Austral de Chile, Facultad de Ciencias Forestales de la Universidad Austral de Chile, Facultad de Ciencias Físicas y Matemáticas de la Universidad de Chile, Facultad de Medicina de la Universidad de Chile, Institute of Human Ecology University of Edinburgh, Agencia Bilance de Holanda, Centro de Alumnos Universidad Católica de Valparaíso y Fuerza Aérea de Chile, entre otras.

- Descripción geográfica de Península de Comau :-

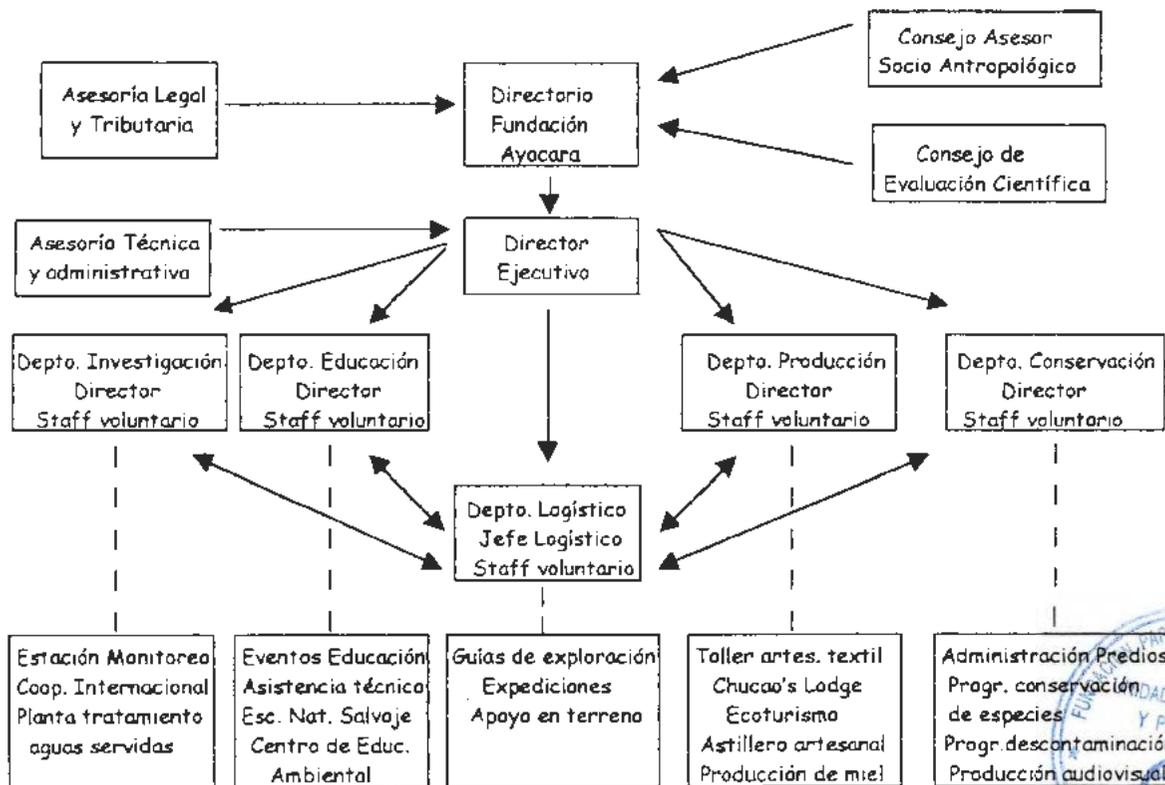
Ubicada en la X Región de Los Lagos, Comuna de Chaitén, Provincia de Palena, esta zona se caracteriza por una geografía abrupta, donde la Cordillera de los Andes cae directamente al Océano Pacífico, creando fiordos, islas y penínsulas de difícil acceso. Su clima es uno de los más rigurosos de Chile, con una pluviometría cercana a los 5.000 mm anuales. Biológicamente, este aislamiento y humedad permiten la existencia de uno de los tipos forestales más frágiles y escasos del planeta: el *Bosque Húmedo Templado Lluvioso Costero*. Este tipo de selvas ha sido tremendamente afectado a nivel mundial, quedando sólo el 0.2% de su superficie original aún en pie. Las mayores reservas de estos bosques se localizan en el noroeste de América del Norte, British Columbia Canadá y precisamente la zona de Chiloé Continental.

Su importancia ambiental va más allá de su escasez e inminente deterioro, pues estos tipos de bosques son responsables de la regulación del clima continental, de la prevención de la erosión de las grandes cadenas montañosas y de la mantención de la calidad del agua de ríos y océanos. Ellos albergan a un gran número de especies endémicas que constituyen uno de los ecosistemas más diversos de nuestro planeta y, además, poseen un gran valor para nuestro futuro, pues en su material genético es posible encontrar respuestas y generar proyecciones para diversas preguntas como, por ejemplo, las referidas al cambio climático global.



Dado que la geografía y vegetación hacen muy difícil el acceso a estos lugares, sus comunidades humanas se cuentan dentro de las más aisladas y, hoy en día, también dentro de las más afectadas por los cambios ambientales. Este es precisamente el caso de la Península de Comau, uno de los únicos puntos continentales de Chile que no está conectado al resto del país por vía terrestre. Por este hecho, los pobladores de la Península han permanecido durante siglos con muy poco contacto con el resto del territorio nacional, dependiendo de una economía de subsistencia hasta hace unas años bastante equilibrada con el medio ambiente. Sin embargo, la creciente integración global de nuestra sociedad moderna y el desarrollo industrial, han comenzado a sumergir a estas comunidades en graves problemas ambientales y sociales.

- Equipo Fundación Ayaçara



Pablo Sándor, Empresario, Director Ejecutivo, Director Departamento Conservación.
Luis Valladares, Biólogo y Gestor Ambiental, Director Departamentos Investigación y Educación, Staff Departamento Conservación.
Soledad Palacios, Periodista y Licenciada en Comunicación Social, Staff Departamento de Educación y Asesoría Comunicacional.
Pilar Bernaldo de Quirós Huerta, Periodista y Licenciada en Comunicación Social, Staff Departamentos de Educación y Conservación.
Pamela Gajardo, Ingeniera con mención en Turismo, Staff Departamento Logístico, Guía de Expediciones.
Patricia Galleguillos, Periodista y Comunicadora Social, Asesoría Comunicacional.
Paulina Mallol, Arquitecto y Diseñadora Textil, Directora Departamento Producción.
Ana María Aguilera, Licenciada en Biología y Mg (c) Ciencias Ambientales y Biomedicina, Staff Departamento de Investigación.
Christian Roessner, Constructor Naval, Staff Departamento de Producción.
Andrés Moreira, Geógrafo, Staff Departamento de Investigación.
Sergio Contreras, Químico, Staff Departamento de Investigación.
Pilar Valdés, Diseñadora Textil, Staff Departamento de Producción.
Daniel Meyer, Economista y Experto en Ecoturismo, Staff Departamento de Producción.
Luis Velásquez, Técnico Agrícola, Staff Departamento de Conservación
Ricardo König, Médico Veterinario, Staff Departamento de Conservación
Dr. José Tohá, Médico Cirujano, Director Laboratorio Biofísica U. de Chile, Staff Departamento de Conservación y Asesoría Científica.
Santiago Mancilla, Electromecánica y Guía Expediciones, Jefe Departamento Logístico.
Carlos Alvarado, Guía Expediciones, Staff Departamento Logístico.
Víctor Alvarado, Guía de Apoyo y Mantenimientos, Staff Departamento Logístico
Darío Alvarado, Guía de Apoyo y Mantenimientos, Staff Departamento Logístico.
Iñigo Alvarez de Toledo, Abogado, Asesoría en Comunicaciones Internacionales y Fund Raising.
Dra. Priscilla Délano, Antropóloga, Asesoría Socioantropológica.
Dr. Paul Alaback, Ingeniero Forestal, Asesoría Científica
Dr. James Darling, Biólogo Marino, Asesoría Científica.
Bernardo Montecinos, Contador.
Jorge Salas, Auditor.



Fundación Ayacara (FAYA)

Directorio:

Presidente: Miguel Sándor Eckerlin
Vice-presidente: Alberto Etchegaray Aubry
Secretario: Paulina Mallol Von Bischoffhausen
Director: Dr. José Tohá
Director Ejecutivo: Pablo Sándor Mallol

Dirección:

Santiago: Av Los Leones 493, Providencia
Santiago, Chile
Fono: (56-2) 2323407
Fax: (56-2) 2336801
E-mail: ayacara@interaccess.cl

Ayacara: Ayacara s/n, Península de Comau
Comuna de Chaitén, Provincia de Palena
X Región, Chile
Fono: (56-65) 264419 (Público)



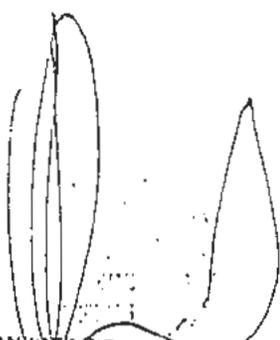
REPUBLICA DE CHILE
MINISTERIO DE JUSTICIA
REGISTRO DE PERSONAS JURIDICAS
: ARB/hsj

CERTIFICADO DE VIGENCIA N° 1246

El Ministerio de Justicia certifica que a la entidad denominada "FUNDACION AYACARA", con domicilio en la provincia de Santiago, Región Metropolitana, se le concedió Personalidad Jurídica mediante Decreto N° 1090, de fecha 27 de Julio de 1994, y que ese beneficio se encuentra actualmente vigente.

Santiago, 08 de Junio de 1998

F.7040


ANDRÉS HENRÍQUEZ SALAZAR
Jefe Depto. Personas Jurídicas





RECEIVED
 1000

1000

SANTIAGO, 27 JUL 1994

MINISTERIO DE HACIENDA
 OFICINA DE PARTES
 RECIBIDO

CONTRALORIA GENERAL
 TOMA DE RAZON
 RECEPCION

DEPART. JURIDICO	
DEPART. REGISTRO	
DEPART. CONTABIL.	
SUB. DEP. C. CENTRAL	
SUB. DEP. E. CUENTAS	
SUB. DEP. C.P. Y BIENES MAC.	
DEPART. AUDITORIA	
DEPART. VOP. U. Y. T.	
SUB. DEP. MUNICIPAL	

REFRENDACION
 REF. POR S. _____
 IMPUTAC. _____
 ANOT. POR S. _____
 IMPUTAC. _____
 JEDUC. DTO. _____

GENERALACION IMPRESORES - FONOPAX 2217108

disposiciones en el Decreto Supremo N.º 1194, de fecha 10 de mayo de 1994, sobre concesión de personalidad jurídica a la entidad denominada "FUNDACION AYACARA", con domicilio en la provincia de Santiago, Región Metropolitana y por el Consejo de Gobierno del Estado.

1.- Conceder personalidad jurídica a la entidad denominada "FUNDACION AYACARA", con domicilio en la provincia de Santiago, Región Metropolitana de Santiago.

2.- Aprobando los estatutos, por los cuales se ha de regir la citada entidad, en los términos de que dan testimonio las escrituras públicas de fechas 26 de enero y 13 de julio de 1994, ambas otorgadas ante el Notario Público de Santiago, don Patricio Zaldívar Norbento.

Tómese por el presente comunicados y publíquese.

EN ORDEN DEL GOBIERNO DE LA REPUBLICA

TOMADO RAZON
 Por orden del Contralor General de la Republica

10 AGO 1994
[Signature]

SUB - CONTRALOR



11 AGO 1994

10/11/94

"El comercio ambulante no podrá efectuarse en el perímetro central de la ciudad de La Ligua comprendida entre las calles Luis Cruz Martínez, Pral. Esmeralda y Viques Mackenna con excepción de la venta de dulces que se rige por la Ordenanza Local contenida en el Decreto Alcaldicio Nº 2371/1994".

"Para el ejercicio del Comercio Ambulante, se exigirá que las personas sean mayores de edad. No obstante ello, en casos calificados en los cuales se acredite que personas menores de edad sean sostenedores de un grupo familiar, se concederá la autorización pertinente".

Art. 2º.- Estas Modificaciones rigen a contar del 1º de Septiembre de 1994.

Antes, comunicase, publíquese y archívese.- Juan Ibañeta Ibañeta, Alcalde.- María Martínez Martínez, Secretaria Municipal.

Normas Particulares

**Ministerio de Economía,
Fomento y Reconstrucción**

**SUBSECRETARÍA DE ECONOMÍA,
FOMENTO Y RECONSTRUCCIÓN**

Departamento de Propiedad Industrial

Solicitudes de Registro de Marcas

Solicitud Nº 277.473.- Juan Carlos Valencia Muñoz.- Marca: "ACRICOLOR". Clase de productos 9.

Solicitud Nº 277.989.- Abusawad Abusawad Maher Elias.- Marca: "AUTONOMY". Clase de productos 25.

Solicitud Nº 277.982.- Karmy y Cia.- Marca: "Chic Karam". Clase de productos 25.

Solicitud Nº 278.156.- Agrícola y Forestal Canta Rana Limitada.- Marca: CHILEAN FIVE STARS (CHILENO S ESTRELLAS).- Clases 29 y 31.- Productos agrícolas, hortícolas y forestales, frutas y legumbres en conservas, secas y cocidas; conservas.

Solicitud Nº 278.155.- Agrícola y Forestal Canta Rana Limitada.- Marca: CHILEAN FIVE STARS (CHILENO S ESTRELLAS).- Clase 35: Servicios de importación, exportación y representación de todo tipo de productos y artículos.

Solicitud Nº 277.981.- Fomoser S.A.- Marca: "CINTIA". Clase de productos 9.

Solicitud Nº 278.181.- Autzema A.Q.- Marca: "COMITE DE INDUSTRIAS ELECTRONICAS DE EXPORTACION CONDEX". Clase 42: Servicio de acción general de apoyo al afilado en cuanto a beneficios sociales, laborales, económicos.

Solicitud Nº 277.986.- Gerzaida Barros Juan Gregorio.- Marca: "CONCON SPORT BEACH". Clase de productos 25.

Solicitud Nº 277.967.- Distribuidora Comercial King Ltda.- Frase de propaganda: "POLLOS KING, EL NOMBRE DEL POLLO". Aplicación a registro número 353.102.- Productos.- Clases 29 y 31.

Solicitud Nº 277.964.- Obvio González Lorenzo Daata.- Marca: ELEMAQ INGENIERIA DE SERVICIOS LIMITADA.- Un círculo azul con dos meses azules, sostenidos en un engranaje rojo con la inscripción de ELEMAQ con letra azul, INGENIERIA DE SERVICIO con letra blanca, LIMITADA con letra azul. Clase 7. Incluye: Máquinas y máquinas-herramientas, motores (excepto para vehículos terrestres), accesorios y correas de transmisión (excepto para vehículos terrestres); instrumentos agrícolas. Clase 8. Incluye: Metales comunes y aleaciones; materiales de construcción metálicos, construcciones transportables metálicas; materiales metálicos para vías (trazas); cables e hilos metálicos no eléctricos, etc. Clase 9. Incluye: Aparatos e instrumentos científicos, náuticos, geodésicos, eléctricos, cinematográficos, ópticos, de pesar, de medir, de señalización, de control.- Con protección sólo a Elemaq.

Solicitud Nº 277.983.- Protos S.A.I.C.- Marca: "FIBRATAPE". Clase de productos 11: Protectores o bloqueadores de temperatura o solar.

Solicitud Nº 277.978.- Fomoser S.A.- Etiqueta Figura consistente en una cara con ojos de color blanco y pestañas negras y labios de color rojo dentro de una caja de una cámara fotográfica de color plomo, blanco y negro.- Clase de productos 9.

Solicitud Nº 277.971.- Fomoser S.A.- Etiqueta Figura consistente en una cara como rollo fotográfico con cabeza, ojos y boca, todo en color azul y blanco.- Clase de productos 9.

Solicitud Nº 277.976.- Fomoser S.A.- Etiqueta Figura consistente en una cara con cejas, ojos, nariz y boca dentro de una cámara fotográfica de color azul.- Clase de productos 9.

Solicitud Nº 277.971.- Fruit of the Loom, Inc.- Marca: "FRUIT OF THE LOOM". Etiqueta consistente en palabras FRUIT OF THE LOOM en letras mayúsculas negras escritas en semi-círculo sobre dibujo de frutas rojas en colores amarillos, verdes, rojas y azul. Clase de productos 13: Prendas de vestir, calzado, sombrerería y todos los demás artículos de la clase. Nota: La solicitud ya tiene registro "FRUIT OF THE LOOM" (palabras) en cl. 25 con el Nº 346.742.

Solicitud Nº 277.992.- Gimeno Iglesias Ramón Clemente.- Marca: "GIMENO CARNICAS". Clase de productos 29.

Solicitud Nº 277.985.- Orlando Fernando González Díaz.- Marca: "INDUSTRIAS FERNANDA".- Establecimiento industrial.- Se solicita para toda clase de productos, con exclusión art. clases 3, 18 y 25.

Solicitud Nº 277.676.- Posalba Sofo y Cia. Ltda.- Marca: LA NEGRITA.- Etiqueta letra púrpura color verde con la palabra "LA NEGRITA".- Establecimiento comercial.- Clase de productos 25. Región 8.

Solicitud Nº 277.973.- Larrea Mangiola Vicente Juán.- Marca: "LARRERA".- Servicios.- Clase 42: Imprenta, impresión gráfica en general, Servicios de fotorevelado, fotomecánica, fotografía en general.- Asesorías en impresión y fotomecánica.

Solicitud Nº 277.970.- Kuno Moser GmbH Fabrik für Feinmechanik und Elektrotechnik.- Marca: "M KUNO MOSER". Etiqueta consistente en gran letra M mayúsculo con unido bajo trazos curvados y palabras KUNO MOSER en letras mayúsculas con barra horizontal inferior, en blanco y negro. Clase de productos 8: Afeladoras eléctricas, cortadoras de pelo, aparatos eléctricos para cosmética, tales como afeladoras para damas, aparatos depiladores.

Solicitud Nº 278.079.- Caviglia Grasselli Angelo María.- Marca: MORELLATO.- Clase de productos 18.

Solicitud Nº 277.969.- Kuno Moser GmbH Fabrik für Feinmechanik und Elektrotechnik.- Marca: "M O S E R". Clase de productos 8: Afeladoras eléctricas, cortadoras de pelo, aparatos eléctricos para cosmética, tales como afeladoras para damas, aparatos depiladores.

Solicitud Nº 277.628.- Officesupport S.A.- Marca: OFFICESUPPORT Soporte de Oficinas.- Etiqueta: Veinte letras azules, cuadrada, cruzada por 3 barras en diagonal, dando un efecto de movimiento ascendente. Conexiones de diámetro y tecnología. Cuadrado amarillo, barras azules.- Servicios.- Clase 35: Contratación de personal temporal para reemplazos.

Solicitud Nº 277.941.- Ergas Venura Rabec.- Marca: "PALNIK". Clase de productos 25.

Solicitud Nº 278.043.- Silva Tapia Raúl Ernesto.- Marca: PATAGONIA VIDEO CLUB.- Servicios.- Clase 41: Arriendo de videos, arriendo de juegos Nintendo o similar. Sin protección a Video Club.

Solicitud Nº 277.990.- Gimeno Iglesias Ramón Clemente.- Marca: "Polpas". Clase de productos 32.

Solicitud Nº 277.987.- Alencón Alrayaga Luis.- Marca: "PIT PLAY" (Juego de hoyos). Clase de productos 28.

Solicitud Nº 277.962.- Arcaya López, Riecardo.- Marca: QUIPU.- Servicios.- Clase 36: Incento y operaciones de cambio de moneda, de tras de inversiones, factoring, leasing, inversiones de fondos, constitución de capitales. Agencia inmobiliaria gerencia de bienes inmuebles, atención de bienes inmuebles. Corretaje de bienes y valores. Transacciones financieras.

Solicitud Nº 277.968.- Williams Gray & Sons Limited.- Marca: "R O B B I E D I I U". Clase de productos 33: Deudas alcoholizadas.

Solicitud Nº 277.995.- Fomoser S.A.- Marca: "Rotos Roger".- Clase de productos 9.

Solicitud Nº 277.963.- Tara Salmon Ltda.- Marca: TARA SALMON.- Clase de productos 29. Sin protección a "Salmon" multimedios connotados.

Solicitud Nº 277.991.- Gimeno Iglesias Ramón Clemente.- Marca: "Virgen de la Esperanza". Clase de productos 29.

Ministerio de Justicia

CONCEDE PERSONALIDAD JURIDICA Y APRUEBA ESTATUTOS A "FUNDACION AYACARA", DE SANTIAGO

Santiago, 27 de Julio de 1994.- Hoy se decretó lo que sigue:

Núm. 1.090.- Vistos: estos antecedentes, lo dispuesto en el Decreto Supremo Nº 110, Reglamento sobre Concesión de Personalidad Jurídica, publicado en el Diario Oficial de 20 de Marzo de 1979, y lo informado por el Sr. Intendente de la Región Metropolitana y por el Consejo de Defensa del Estado.

Decreto

1.- Concédesse personalidad jurídica a la entidad denominada "Fundación Ayacara", con domicilio en la provincia de Santiago, Región Metropolitana de Santiago.

2.- Apruébense los estatutos por los cuales se ha de regir la ciudad entidad, en los términos de que dan testimonio las escrituras públicas de fechas 26 de enero y 12 de Julio de 1994, ambas otorgadas ante el Notario Público de Santiago, don Patricio Zaldívar Mackenna.

Tómese razón, comuníquese y publíquese.- Por orden del Presidente de la República, María Soledad Alvear Valenzuela, Ministro de Justicia.

Lo que transcribo para su conocimiento.- La saludó asientemente, Eduardo Jara Miranda, Subsecretario de Justicia.

APRUEBA REFORMAS DE ESTATUTOS A "CORPORACION DE BIENESTAR DE LOS TRABAJADORES DE LA C.C.A.P. 18 DE SEPTIEMBRE", DE SANTIAGO

Santiago, 2 de Agosto de 1994.- Hoy se decretó lo que sigue:

Núm. 1.128.- Vistos: estos antecedentes, lo dispuesto en el Decreto Supremo Nº 110, Reglamento sobre Concesión de Personalidad Jurídica, publicado en el Diario Oficial de 20 de Marzo de 1979, y lo informado por el Sr. Intendente de la Región Metropolitana, por el Sr. Superintendente de Seguridad Social y por el Consejo de Defensa del Estado.

Decreto

Apruébense las reformas que ha acordado introducir a sus estatutos la entidad denominada "Corporación de Bienestar de los Trabajadores de la C.C.A.P. 18 de Septiembre", con domicilio en la provincia de Santiago, Región Metropolitana, y personalidad jurídica concedida por Decreto Supremo Nº 57, de fecha 16 de enero de 1992, en los términos de que da testimonio la escritura pública de fecha 29 de septiembre de 1993, otorgada ante el Notario Público de Santiago, don Juan Ricardo San Martín Urrejola.

Tómese razón, comuníquese y publíquese.- Por orden del Presidente de la República, María Soledad Alvear Valenzuela, Ministro de Justicia.

Lo que transcribo para su conocimiento.- La saludó asientemente, Eduardo Jara Miranda, Subsecretario de Justicia.



DIARIO OFICIAL

DE LA REPUBLICA DE CHILE

Núm. 14.954.-
Año CXVII - Nº 20.100 (M.R.)

Santiago, Miércoles 31 de Agosto de 1994
Edición de 24 Páginas

Ejemplar del día \$200.- (IVA inc.)
Anulado \$400.- (IVA inc.)

SUMARIO

Normas Generales

PODER LEGISLATIVO

MINISTERIO DE JUSTICIA

Lej admsno 19.327.- Fija normas para percepción y sanción de hechos de violencia en recintos deportivos con ocasión de espectáculos de fútbol profesional P. 2

Tribunal Constitucional

Proyecto de ley que reprime decedentes y hechos de violencia cometidos en estadios y otros centros deportivos con ocasión de espectáculos públicos P. 3

PODER EJECUTIVO

MINISTERIO DE HACIENDA

Decreto número 778.- Fija fecha de pago del último cuatrimestro de 1994 para el personal del Sector Público P. 3

MINISTERIO DE EDUCACION

Decreto número 344 exento.- Rectifica decreto Nº 311 exento, de 1994 P. 3

Decreto número 350 exento.- Designa a don Claudio Javier Gómez Pappé representante del Ministerio de Educación en la Comisión de Desarrollo de Isla de Pascua P. 3

MINISTERIO DE AGRICULTURA

Decreto número 195.- Modifica decreto Nº 239, de 1993 P. 3

Servicio Agrícola y Ganadero

Dirección Nacional

Resolución número 2.011 exento.- Modifica resolución Nº 1.445, de 1988, respecto a inscripción de material vegetal de producción meristemática P. 3

Resolución número 2.014 exento.- Modifica resolución Nº 1.348, de 1989, que dispone aplicación de inspecciones e auxilios de transporte P. 4

MINISTERIO DE TRANSPORTES Y TELECOMUNICACIONES

SUBSECRETARIA DE TELECOMUNICACIONES

Empresas de Correos de Chile

Resolución número 1.099 exento.- Crea servicio Correspondencia Comercial Respuesta Internacional P. 4

OTRAS ENTIDADES

Banco Central de Chile

Tipos de cambio y paridades de monedas extranjeras para efectos que indica P. 4

Acuerdo adoptado por el Consejo en su Sesión Nº 369 P. 5

Consejo Nacional de Televisión

Llamadas a concurso público para asignación de concesión de radiodifusión televisiva P. 5

Gobierno Regional IV Región Coquimbo

Resolución número 11.- Aprueba modificación Ordenanza Plan Regulador Comunal La Serena P. 5

MUNICIPALIDADES

Municipalidad de La Ligua

Decreto alcaldía número 647.- Modifica ordenanza local sobre derechos por concesiones, permisos y servicios P. 6

Normas Particulares

MINISTERIO DE ECONOMIA, FOMENTO Y RECONSTRUCCION

SUBSECRETARIA DE ECONOMIA, FOMENTO Y RECONSTRUCCION

Departamento de Propiedad Industrial

Solicitudes de Registro de Marcas

Agricultor, Autonomy, Chic Kartan, Chilean Five Stars (2), Clara, Comité de Industrias Electrónicas de Exportación Cladas, Concha Sport Beach, Distribuidora Comercial King Ltda., Elasmag Ingeniería de Servicios Limitada, Fibrostep, Focomer S.A. (3), Fruit of the Loom, Gimeno Clásicas, Industrias Formosa, La Negra, Larraín, M Kano Mower, Montano, Mower, Off-support, Palmik, Patagonia

Viduo Club, Peipasa, Pk Play, Quilpaí, Robbie Dna, Rollos Roger, Tara Salanda y Virgen de la Pasena P. 7

MINISTERIO DE JUSTICIA

Decreto número 1.090.- Concede personalidad jurídica y aprueba estatutos a "Fundación Ayacura", de Santiago P. 7

Decreto número 1.128.- Aprueba reformas de estatutos a "Compañía de Inversores de los Trabajadores de la C.G.A.F. 18 de Septiembre", de Santiago P. 7

ASOCIACIONES GREMIALES

Asociación de Taxis El Salto Ataca y Asociación Gremial Pequeños Pequeños Los Lirioques, de Lonquimay P. 8

ESCRITURAS SOCIALES

Sociedades Anónimas

Abastecimientos Generales S.A., ABN Avra Inversiones (Chile) S.A., Agrícola El Castiello S.A., Agrícola Metabus S.A., Casa Lipostol S.A. y Centro Médico de Imagen Radiológica S.A. P. 8

Cruz de los Andes S.A., Dicha Training S.A., Establecimientos La Mascota S.A.C. e I e Inmobiliaria e Inversiones Hormas S.A. P. 9

Inmobiliaria e Inversiones Simon Patricia Sociedad Anónima, Inversiones Prutibar S.A., Inversiones Los Gaitos S.A., Inversiones Sapa Gloria S.A. e Inversiones Sapa Tostada S.A. P. 10

Inversiones Zurimar Sociedad Anónima, Kor S.A., Laboratorio Di Foresta S.A., Magallanes S.A., Molinera del Sur S.A., Protobus S.A., Prodrive S.A., Security Panara S.A., Sei Chile S.A. y Sinyal S.A. P. 11

Sociedad Agrícola, Gasadara y Forestal Nueva S.A. P. 12

Otras Sociedades

Agencia Cordillera Limitada, Agrícola Continental Limitada, Agrícola Dótt Ltda., Agrícola Los Moños Limitada, Agrícola Los Quilques Limitada, Artes Gráficas Quino Construcción Limitada y Autocorona Valle Limitada P. 12

Automóviles Usdortiga Limitada, Bravo y Nabalpin Limitada, Cárpena Comercial y

Compañía Limitada, Carbonifera Bío Bío Limitada, Casera Automotriz de Pucallá Alto Limitada, Casera Odontológico Clave Trécula y Trece Limitada, Chabala e Hijos Limitada y Clínica de Ortopedia Crístina Richard Limitada P. 13

Comax Limitada, Comercial Distribuidora Santa Elena Limitada, Comercial e Industrial Copalpus Limitada, Comercial Petrolcar Limitada, Comercial Surcos Limitada y Comercial y Representaciones Petrolchil Limitada P. 14

Compañía Minera Quilón Limitada, Construcciones Marítimas Limitada, Constructores Alval Limitada, De gobierno Arveva y Compañía Limitada, Desarrollo Mismo y Pesquera Ribandella Limitada, Distribuidora Vicalta y Willer Limitada, Dr. Sergio Muñoz y Compañía Limitada, Empresas de Transportes Karfil Limitada, Fábrica de Cadenas y Accesorios Metálicos Limitada y Fabricación y Montaje Industrial Limitada P. 15

Fértil e Inversiones Limitada, Hermanos Castro Limitada, Hilde de García e Hijos Limitada, Inspect Chile Limitada, Importadora y Exportadora Vermejos Limitada e Inmobiliaria e Inversiones Alorah Limitada P. 16

Inmobiliaria e Inversiones Rodríguez Limitada, Inmobiliaria Masoial Limitada, Inmobiliaria Neo Limitada, Inmobiliaria y Forestal San Juan Limitada, Insones Médicos Quirúrgicos La Concepción Limitada, Inversiones Alvarez Morales Ltda. e Inversiones Conave-Art Limitada P. 17

Inversiones Crisolitas Limitada, Inversiones e Inmobiliaria Abriles Limitada, Inversiones Rodríguez Limitada, Inversiones Torres y Compañía Limitada e Inversiones Vicalta Limitada P. 18

Inversiones e Industrias del Metal Limitada, Karin Volcovich Limitada, Librería Universal Limitada, Marcos Estrada y Compañía Limitada, Matadero Frigorífico Marza Limitada, Medias SBrv Limitada, Metales Escudilla Limitada y Montoya, Villavicencio y Compañía Limitada P. 19

Muebles Escuro Limitada, Organizadora de Eventos Show-Iti Club Limitada, Prado Propiedades Limitada, Prestaciones Industriales Opción Tres Limitada, Productora de Envases Limitada, Productora de Seguros Lasser Vega y Compañía Limitada, Productora de Seguros San Antonio Limitada y Pro-

yectas e Instalaciones Eléctricas Pringuez Limitada P.

Rion, Mismo y Odessa Limitada, Rodolfo Puentes y Compañía Limitada, S y Z Import Import Limitada, Servicio de Inyecciones y Construcción Anzor Limitada, Servicios de A. Nacional Limitada, Socier Agrícola Xivens Limitada, Sociedad Agropecuaria Monte Limitada y Sociedad Alimacia Broster's Limitada P.

Sociedad Comercial Caltra Viquez y Pérez Limitada, Sociedad Comercial Importado Exportadora, Agrícola, Genecor Cia. Limitada, Sociedad Comercial y Turística Argento Hombres y Compañía Limitada, Sociedad Comercializadora Frutas del País Limitada, Sociedad Comercializadora de Productos y Servicios de Compañía Limitada, Sociedad de Inversiones Pizar Limitada y Sociedad de Inversiones Pizar Limitada P. 2

Sociedad de Publicidad y Estilo Publicitario Frescos Ercos Limitada, Sociedad de Servicios Médicos Integrales Limitada, Sociedad de Servicios Profesionales Pex, Cromada y Hoto Limitada, Sociedad de Servicios Asociados a Inversiones Sapa Limitada, Sociedad Forestal Madera Sapa Ana Limitada, Sociedad Mercadeo y Gaseo Company Limitada, Sociedad Médica Casapera y Rabeño Limitada, Sociedad Morero y Torres Limitada y Sociedad Radio Espiga Limitada P. 2

Suministros e Ingeniería e Telecomunicaciones Limitada Talleres y Comercializadora, Repuestos Rodas Limitada, Tecnología de Capacitación Limitada, Transportes Duhal y Cia. Ltda., Transportes Duhal y Cia. Ltda., Transportes Racso y Cia. Ltda., Transportes Rayda y Cia. Ltda. y Transportes San José Limitada P. 2

PUBLICACIONES JUDICIALES

Queleros

Chocolates Frutos Limitada y Sociedad Administradora de Establecimientos Educativos S.A. P. 2

Muebles presentis del Bazar Tanguel Arellano, Bazaros Verga Abella y Soñidos Anselina y Serrano Soto María Isabel P. 2

Aviso del Poder Judicial de Fomento de Fomento Limitada, Ministerio de Obras Públicas (6), Servicio de Salud Metropolitana Norte y Servicio de Vivienda y Urbanización.



SERVICIO DE IMPUESTOS INTERIENOS		
ROL UNICO TRIBUTARIO		
Razon Social o Apellido Paterno, Materno, Nombres		
FUND AYACARA		
Calle	Numero	Comuna
AV SUECIA	567	
<small>SE DEBE HACER REFERENCIA A LA LEY N° 17.334, EN EL DOCUMENTO DEL CUAL LA PRESENTE RESOLUCION DEBE FUNDARSE.</small> Poblacion COMERCIAL Y INDUSTRIAL.		
<small>ANTHAGO</small> ACTIVIDADES NO ESPECIFICADAS		
 95-2-25		Numero 72.721.300-7
REPUBLICA DE CHILE		





08.08.00
1227

P.O. Box 100-9
Providencia
Santiago, Chile
Tel. (56-2) 232 3407
Fax 156-2) 233 6801

CARTA DE COMPROMISO

A través del presente documento y con fecha 28 de Junio de 2000, Fundación Ayacara se compromete a realizar los aportes contemplados en el ítem de presupuesto del proyecto "Modelo de Producción y Procesamiento Orgánico de Ajo Chilote, como Base de Sustentabilidad Para Comunidades Aisladas en Situación de Pobreza en la Península de Comau X Región" y que asciende a la cantidad de \$ 74.460.480. Este monto forma parte del valor total del proyecto que postula al Concurso Nacional de Proyectos de Innovación Agraria FIA 2000.

Pablo Sandor
Director Ejecutivo
Fundación Ayacara

FUNDACION
AYACARA
Chile

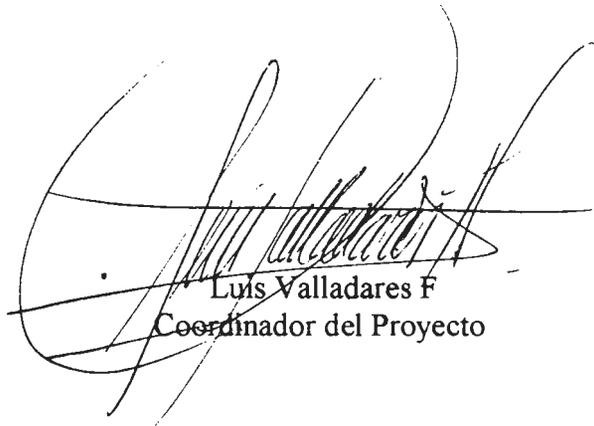
53



COMPROMISO DE CONTRATACIÓN

El Sr. Luis Valladares Faúndez, Biólogo y Gerente Ambiental de Fundación Ayacara compromete su participación y permanencia como Coordinador del Proyecto “Modelo de Producción y Procesamiento Orgánico de Ajo Chilote como Base de Sustentabilidad para Comunidades Aisladas en Situación de Pobreza en la Península de Comau X Región”, presentado al concurso Nacional de Proyectos De Innovación Agraria FIA, bajo las condiciones estipuladas en este durante el periodo de permanencia del proyecto.

A través del presente, el firmante se compromete a cumplir con las tareas y actividades de coordinación general del proyecto, sin perjuicio de su participación profesional como integrante del equipo técnico.



Luis Valladares F
Coordinador del Proyecto



COMPROMISO DE CONTRATACIÓN

Mediante el presente documento y con fecha 27 de Junio de 2000, el Sr. **Carlos Foix**, Ingeniero Agrónomo compromete su participación y permanencia como Coordinador alterno del Proyecto "Modelo de Producción y Procesamiento Orgánico de Ajo Chilote como Base de Sustentabilidad para Comunidades Aisladas en Situación de Pobreza en la Península de Comau X Región", presentado al concurso Nacional de Proyectos De Innovación Agraria FIA, bajo las condiciones estipuladas en este durante el periodo de permanencia del proyecto.

A través de la presente el firmante se compromete a cumplir con las tareas y actividades de coordinación general del proyecto, sin perjuicio de su participación profesional como integrante del equipo técnico.

Carlos Foix
Coordinador Alterno del Proyecto



CARTA DE COMPROMISO

Con fecha 27 de Junio del 2000 y en el marco de presentación del proyecto “Modelo de Producción y Procesamiento Orgánico de Ajo Chilote como Base de Sustentabilidad para Comunidades Aisladas en Situación de Pobreza en la Península de Comau X Región” al Concurso Nacional de Proyectos de Innovación Agraria FIA, compromete su participación en caso de ser aprobado el proyecto La **Sra. Ana María Aguilera**, según el programa de trabajo con dedicación parcial al proyecto en el cargo de Coordinadora de Educación e Investigación.


Ana María Aguilera
Mg. Ciencias Ambientales
y Biomedicina



CARTA DE COMPROMISO

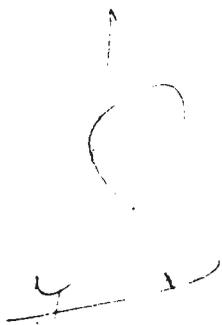
Con fecha 27 de Junio de 2000 y en el marco de presentación del proyecto "Modelo de Producción y Procesamiento Orgánico de Ajo Chilote como Base de Sustentabilidad para Comunidades Aisladas en Situación de Pobreza en la Península de Comau X Región" al Concurso Nacional de Proyectos de Innovación Agraria FIA, comprometo su participación en caso de ser aprobado el proyecto El Sr. **Sergio Figueroa**, Ingeniero Comercial, según el programa de trabajo estipulado en el proyecto que contempla dedicación total al mismo, debiendo cumplir las tareas y actividades correspondientes.


Sergio Figueroa
Ingeniero Comercial

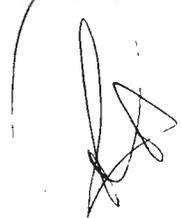


CARTA DE COMPROMISO

Con fecha 27 de Junio del 2000 y en el marco de presentación del proyecto “Modelo de Producción y Procesamiento Orgánico de Ajo Chilote como Base de Sustentabilidad para Comunidades Aisladas en Situación de Pobreza en la Península de Comau X Región” al Concurso Nacional de Proyectos de Innovación Agraria FIA, compromete su participación el **Sr. José Salinas**, Ing. Agrónomo, en caso de ser aprobado el proyecto. Los compromisos asumidos corresponden a los estipulados en el proyecto y dicen relación con todas aquellas actividades de capacitación del área fitosanitaria.

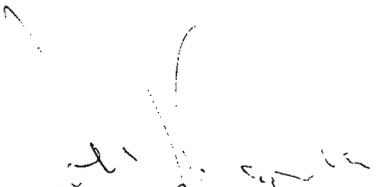


Sr. José Salinas
Ing. Agrónomo

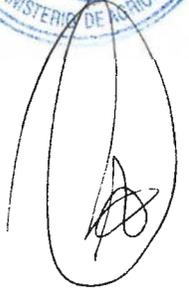


CARTA DE COMPROMISO

Con fecha 27 de Junio del 2000 y en el marco de presentación del proyecto "Modelo de Producción y Procesamiento Orgánico de Ajo Chilote como Base de Sustentabilidad para Comunidades Aisladas en Situación de Pobreza en la Península de Comau X Región" al Concurso Nacional de Proyectos de Innovación Agraria FIA 2000, comprometo su participación el Sr. **Sergio Contreras**, Químico del Laboratorio de Biofísica de la Universidad de Chile en caso de ser aprobado el proyecto. Los compromisos asumidos corresponden a los estipulados en el proyecto y dicen relación con todas aquellas actividades de investigación, diseño y construcción de la planta biológica de tratamiento de aguas para la planta procesadora de alimento.

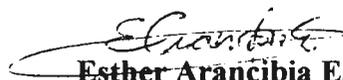

Sergio Contreras A.
Laboratorio de Biofísica
Universidad de Chile





CARTA DE COMPROMISO

Con fecha 27 Junio de 2000 y en el marco de presentación del proyecto “Modelo de Producción y Procesamiento Orgánico de Ajo Chilote como Base de Sustentabilidad para Comunidades Aisladas en Situación de Pobreza en la Península de Comau X Región” al Concurso Nacional de Proyectos de Innovación Agraria FIA, compromete su participación en caso de ser aprobado el proyecto la **Sra. Esther Arancibia**, Ingeniero Agrónomo(E), según el programa de trabajo con dedicación total al proyecto en el cargo de Asistente Técnico de Producción Orgánica.


Esther Arancibia Espinoza
Ing. Agrónomo (E)





CARTA DE COMPROMISO

Con fecha 12 de Junio del 2000 y en el marco de presentación del proyecto “Modelo de Producción y Procesamiento Orgánico de Ajo Chilote como Base de Sustentabilidad para Comunidades Aisladas en Situación de Pobreza en la Península de Comau X Región” al Concurso Nacional de Proyectos de Innovación Agraria FIA 2000, comprometo su participación el **Sr. Esedín Alonso**, en caso de ser aprobado el proyecto. Los compromisos asumidos corresponden a los estipulados en el proyecto y dicen relación con todas aquellas actividades de coordinación local.



Esedín Alonso
Coordinador Comunitario



Fundación Ayacara

Presentación

Fundación Ayacara es una institución de derecho privado con personalidad jurídica vigente regulada por el Ministerio de Justicia de Chile y regida por la legislación chilena pertinente. Fue constituida por escritura pública el 26 de enero de 1994 como una organización sin fines de lucro, cuyo objeto es propiciar el desarrollo de actividades que digan relación con la preservación y protección del Medio Ambiente.

Creada un año después de la Conferencia de las Naciones Unidas en Medio Ambiente y Desarrollo (Río de Janeiro, 1992), está orientada a aportar soluciones a aquellas comunidades rurales dependientes de ecosistemas frágiles que ven la sobreexplotación de los recursos como la única forma de desarrollo posible. Su principal cometido presente es la creación de un modelo de desarrollo sustentable de acuerdo con lo propugnado en AGENDA 21, el principal documento creado en dicha cumbre, negociada y firmada por los 178 países participantes. El objetivo del modelo es armonizar las necesidades de desarrollo -en el sentido más amplio- de dichas comunidades con los procesos ecológicos del entorno natural del cual dependen.

Este modelo comenzó a ser implementado en el sur de Chile, en la Patagonia Occidental, en un pequeño poblado de la Península de Comau llamado Ayacara, del cual nuestra Fundación toma su nombre, el cual se ha ido ampliando con el tiempo a las otras localidades de esta Península. Ayacara, al igual que el resto de las comunidades, se ubica en una zona de alto valor biológico por pertenecer a uno de los tipos forestales más escasos del planeta, con una inusual diversidad de especies de diferentes formas de vida, con un notable nivel de endemismo y con especies consideradas entre las más longevas del planeta.

El modelo está basado en cuatro puntos básicos interactuantes:



A large, stylized handwritten signature in black ink, located at the bottom right of the page, overlapping the stamp.



ANEXO C

PRECIOS Y COTIZACIONES



Santiago, 23 de Junio de 2000

Señorita:
Carla Louil
Fundación Ayacura
Presente.



Estimada señorita:

De acuerdo a lo solicitado, me es grato cotizar a ustedes nuestros equipos

Moledora de carne Modelo P-12.

- Potencia Motor 1/2 HP.
- Producción de 50 Kg / hrs
- Construcción de Aluminio Anodizado Inoxidable.
- Motor refrigerado por Aire Forzado (Monofásico).
- Cuerpo espiral y fuerza de aluminio anodizado inoxidable.
- Caja de reducción por engranajes autolubricados.
- Bandeja de acero inoxidable.
- Sistema de corte incluye dos elementos, disco y cuchillo de acero inoxidable.
- Servicio y asistencia técnica permanente.

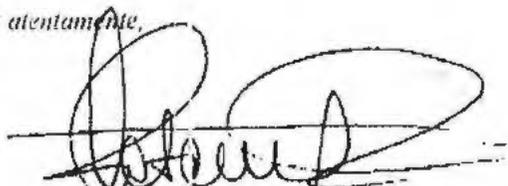
Precio contado \$ 348.740. + I.V.A.
Precio de lista \$ 364.578. + I.V.A. (Pie, Chqs. a 30 y 60 días)

Moledora de carne Modelo P-32.

- Construcción en Aluminio anodizado.
- Cuerpo, espiral y fuerza en acero con protección de Niquel.
- Motor trifásico (380 v.).
- Potencia 2 HP.
- Capacidad 300 Kg / hr (*)
- Bandeja de acero inoxidable.
- Sistema de corte incluye dos elementos, disco y cuchillo de acero inoxidable.
- Motor refrigerado por aire.
- Servicio y asistencia técnica permanente.

Precio contado \$ 690.000. + I.V.A.
Precio de lista \$ 712.546. + I.V.A. (Pie y Chqs. a 30 y 60 días)

Sin otro particular le saluda atentamente,


Rafael Sotomayor de la Cuadra
Representante Ventas
F: 2362225 Fx 2362228



Señor (as) *Fundación Oyarana*
 AT. *Sra. Fernanda Galalamos*
 Fono FAX *333 8505 - 2323407*
 FECHA *AGOSTO 9 DEL 2000*



Manufacturas Triunfo Ltda.
Soluciones De Peso

FD-50/150/300/500

Modelo	Plataforma	Capacidad
FD-50	40 * 30 cms.	50kg*100gr
FD-150	40 * 30 cms.	150kg*500gr
FD-300	60 * 46 cms.	300kg*1000gr
FD-500	60 * 46 cms.	500kg*1000gr



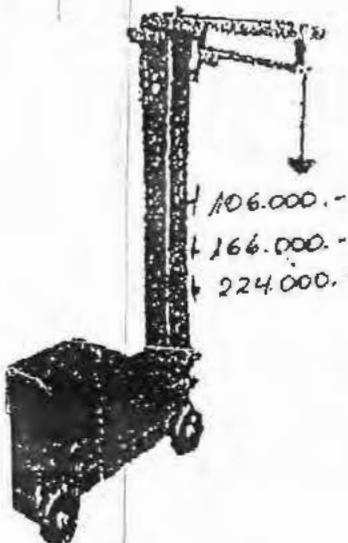
Bascula mecánica de piso modelo FD, con traba de seguridad, visor por ambos lados diámetro del reloj 27,5 cms. "TRIUNFO".

\$



FTC-10/100/500/1000

Modelo	Plataforma	Capacidad
FTC-10	Plato redondo	10kg*5gr.
FTC-100	40 * 30 cms.	100kg*20gr
FTC-500	60 * 45 cms.	500kg*200gr
FTC-1000	80 * 60 cms.	1000kg*500gr

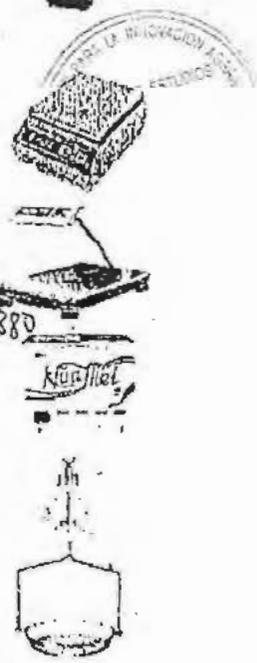


106.000.-
 166.000.-
 224.000.-

Romanas de brazo, plataforma en hierro fundido de piso y sobremesa, "TRIUNFO".

\$

valores más I.V.A.





MANUFACTURAS TRIUNFO LTDA.
 AVDA. MEXICO # 660 RECOLETA
 AMUNATEGUI # 672 STGO. CENTRO
 F: 522 36 36 - 696 42 87
 SANTIAGO - CHILE

50 años
 1925 - 2000

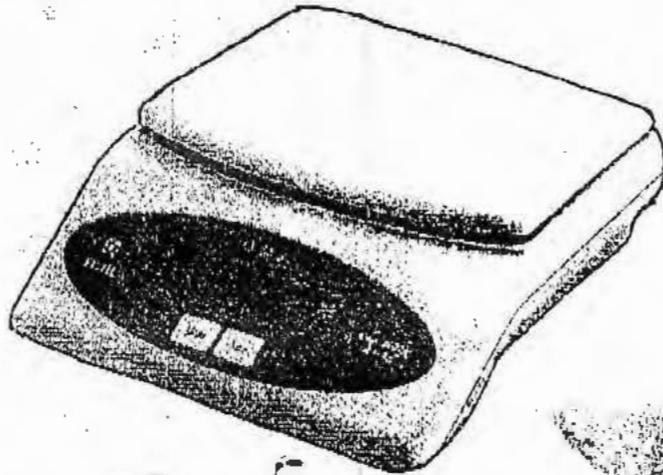
Señores : Fundación Quacana
 Attn : Sra. Fernanda Galdeanos
 Fono : 3338505 - 2323407
 Fecha : agosto 09 del 2000

Modelo : 986 -

Estimado Señor, por intermedio de la presente le hacemos llegar la siguiente cotización.

Balanza electrónica digital, con plataforma de plástico de 130 * 215 mm., especial para chequeo de peso, opción a pilas, marca "Excell" modelo 986.

<u>2</u> kilos * <u>1</u> gramos	\$ <u>61.864.- + IVA = \$73.000.-</u>
___ kilos * ___ gramos	\$ _____
___ kilos * ___ gramos	\$ _____
___ kilos * ___ gramos	\$ _____



6 meses de garantía

Valores más I.V.A.

Plazo de entrega : inmediato

Sin otro particular se despide atentamente de usted.

Jacqueline González
 Depto. de ventas



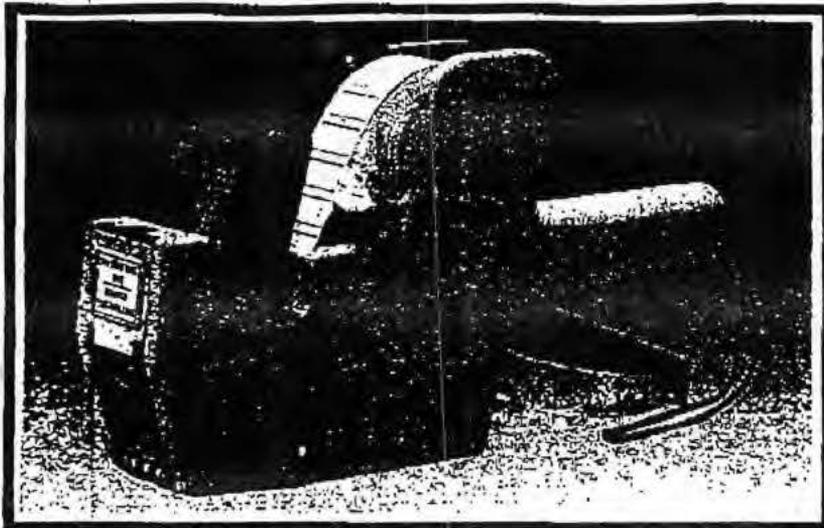
Usa Rollos de Etiquetas Universal (standard)

Enumera - codifica - precios - condiciones de venta - fechas - etc.

Con 1 cabezal fácil de seleccionar los caracteres.

Gran visibilidad de los dígitos por su tamaño.

para Supermercados - Exportadores - Farmacias - Almacenes - Confecciones - Comercio en general.



DAMOS GARANTIA Y SERVICIO TECNICO

* Stock de:

- Etiquetas en blanco e impresas: Fecha Elaboración
Fecha Vencimiento.
E. Elab. | F. Venc.

- Tinta para rodillo entintador, Japonesa marca TOWA

- A pedido hacemos etiquetas impresas con logos y leyendas especiales.

Lectura de las Columnas

1	1	1	1	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2	2	2
3	3	3	3	3	3	3	3
4	4	4	4	4	4	4	4
5	5	5	5	5	5	5	5
6	6	6	6	6	6	6	6
7	7	7	7	7	7	7	7
8	8	8	8	8	8	8	8
9	9	9	9	9	9	9	9
0	0	0	0	0	0	0	0
S	X	/	-	S	/	1	9
A	R	T	.	N	/	3	7
C	T	D	\$	L	T	1	7

Cada máquina incluye 1 rollo con 1000 etiquetas y 1 rodillo entintador extra.

Algunos ejemplos de Etiquetas e impresos tamaño real

(ESPACIO PARA PUBLICIDAD) \$2345678	CR/\$9550	CTD0\$678	ART.5678
\$7654321	\$ 6.430%	(FECHA ELABORACION) 31 04 98	(FECHA VENCIMIENTO) 31 12 99

Fechadoras Motex MX - 5500, 2 modelos exclusivos

FECHA ELAB. FECHA TENC. 27 FEB 98 31 MAR 98	FECHA ELAB. FECHA TENC. 16 FEB 98 24 FEB 98	FECHA ELABORACION 28 FEB. 98	FECHA VENCIMIENTO 17 ABR. 99
--	--	---------------------------------	---------------------------------

Esta composición de bandas se puede cambiar por bandas con letras, mes y año.

Rolls 30040 *\$ 31.400*

NOTA: El rodillo entintador debe usar tinta especial. Las tintas comunes destruyen las bandas y traban el mecanismo del cabezal.

IVA Incluido
INOVACION

RIMEX S.A.

INDUSTRIA DE PIZARRAS Y ARTICULOS PLASTICOS
IMPORTADORES - EXPORTADORES
MONJITAS 719 - FONOS: * 6398262
FAX: 6384661 - CASILLA 10169 - SANTIAGO

MUNDOLAB

PRESUPUESTO: 3841/2000
SANTIAGO

EQUIPOS Y ARTICULOS PARA LABORATORIOS

SEÑORES : FUNDACION AYACARA
DIRECCION : LOS LEONES 493
PROVIDENCIA, SANTIAGO
R.U.T. : 774 -145
ATENCION Sr(a): SERGIO FIGUEROA
TEL: FAX: 2323407

FECHA : 17/11/00
VALIDEZ : 15 DIAS
ENTREGA : IT.1: 6 SEMANAS APROX. EL RESTO, ENTREGA INMEDIATA
FORMA/PAGO : CONTADO, 30 DIAS

NOS ES GRATO COTIZAR LO SIGUIENTE:

IT	CANT	DESCRIPCION PRODUCTO	PRECIO	TOTAL
1	1	CONSISTOMETRO DE ACERO INOXIDABLE GRADUADO EN DIVISIONES DE 0,5 CMS REQUIERE 75 ML DE MUESTRA	\$ 351,200	351,200
2	1	REFRACTOMETRO MANUAL 0% A 32% BRIX MARCA BYC FABRICACION ALEMANA	\$ 85,000	85,000
3	1	PHMETRO PORTATIL HANNA AUTOMATICO MODELO HI8424 CALIBRACION AUTOMATICA COMPENSACION DE TEMPERATURA AUTOMATICA RANGOS: PH: 0.00 A 14.00 EM 0.01 TEMPERATURA: 0.0 A 100.0 EN 0.1 CELCIUS MILIVOLT: 0.0 A +/-399.9 EN 0.1 mV (ISE) +/-400 A +/- 1999 EN 1 mV (ORP) OPERACION: BATERIA DE 9 VOLT.	\$ 155,000	155,000

EL EQUIPO INCLUYE:
UN ELECTRODO DE COMBINACION HI1230B, UN SENSOR DE TEMPERATURA, UNA BATERIA DE 9 VOLT, Y UN MANUAL DE OPERACION.
CAT: HI8424 , COD: HI8424



237.2377

MUNDOLAB

EQUIPOS Y ARTICULOS PARA LABORATORIOS

PRESUPUESTO 3841/2000

PAGINA 2

T	CANT	DESCRIPCION PRODUCTO	PRECIO	TOTAL
4	1	PH METRO DE BOLSILLO HANNA CHECKER1 RANGO: 0.00 A 14.00 EN 0.01 CALIBRACION MANUAL EN DOS PUNTOS: 7 Y 4 O 7 Y 10 MODELO DE ELECTRODO REEMPLAZABLE OPERACION: 2 BATERIAS DE 1.4 VOLT. CAT: CHECKER1 , COD: CHECKER1	\$ 25,000	25,000

5 NOTA:

*
* NUESTRA NUEVA DIRECCION ES: *
* AV. GRECIA 1334 ÑUÑO A-STGO. *
*
* NUESTROS NUEVOS TELEFONOS SON: *
* FONO: 237 2377 FAX: 237 2060 *
*

, COD: GRECIA2

NOTAS:
LOS PRECIOS NO INCLUYEN IVA
ATENTAMENTE
PENELOPE ABUGSCH




FAMADICH LIMITADA

MARIO CHACON é HIJOS LIMITADA

MAQUINAS PARA EL COMERCIO Y LA INDUSTRIA ALIMENTICIA
IMPORTACIONES

El Roble 163, Teléfonos: 6215475 - 6217751

Fax: 6217293

Recoleta • Santiago

- Cortadoras de huesos
- Molidoras de carne
- Cortadoras de fiambre
- Máquinas para la industria de cecina
- Licuadoras industriales
- Exprimidora de cítricos
- Expandidora de jugos refrigerados

SANTIAGO, 27 de junio de 2000

SEÑOR(ES) FUNDACION AYACARA

AT.: SRITA. CARLA LOUIT

FONO-FAX: 2336801

TENEMOS EL AGRADO DE COTIZAR LO SIGUIENTE:

**MAQUINA MOLEDORA DE CARNES MARCA
"SUPER CHACON" MODELO 10-12**

- MOTOR DE 1 HP., 220 VOLTS.
- DIAMETRO DE SALIDA DE LA TROMPA 70 MM.
- CABEZAL DE ACERO FUNDIDO CROMADO
- BANDEJA DE ACERO INOXIDABLE
- RENDIMIENTO 90 a 100 KILOS/HORA

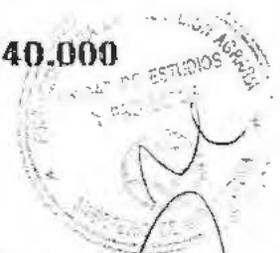
VALOR \$ 420.000

**MAQUINA MOLEDORA DE CARNES MARCA
"SUPER CHACON" MODELO 20-22**

- MOTOR DE 2 HP., 220 VOLTS.
- DIAMETRO DE SALIDA DE LA TROMPA 80 MM.
- CABEZAL DE ACERO FUNDIDO CROMADO
- BANDEJA DE ACERO INOXIDABLE
- RENDIMIENTO 250 KILOS/HORA

VALOR \$ 540.000

**** PRECIO MAS I.V.A.
GARANTIA: UN AÑO
VIGENCIA COTIZACION: 30 DIAS**



MARIO CHACON E HIJOS LTDA.



J.M.Carrera 13, Of.23
Santiago, Chile.
Tel: 56.2.672.4538
Fax: 56.2.6731972
e-mail: abitek@entelchile.net

Cotización

201253

Señor (es) : Fundación Oyacara	Fecha : 6/27/00
Atención : Sergio Figueroa	R.U.T : 727213007
Dirección : Los Leones 493	Teléfono : (02)232.3407
Comuna : Providencia	Fax : (02)232.3407
Ciudad : Santiago	Ejecutivo : de ventas Angélica Medina

Código	Fab	Descripción	Cant.	Moneda	Precio	Total
CINT. IMP.	ABITEK	CINTA EMBALAJE CON LOGO IMPRESO EN POLIPROPILENO 48mm. x 45mts. 1 COLOR FONDO BLANCO	180	\$	\$450.00	\$81,000.00
CLISSE-1C	ABITEK	ARTE DISEÑO Y CLISSE 1 COLOR	1	\$	\$12,500.00	\$12,500.00
SD934	SHURTAPE	DISPENSADOR SHURTAPE DE 2" PARA CINTA EMBALAJE	1	\$	\$5,475.00	\$5,475.00

Plazo de entrega Cinta impresa:
15 días por primera vez
Forma de pago: Cheque adjunto
30 días

Condiciones de Ventas:

- Valores unitarios no incluyen I.V.A.
- Forma de pago: 30 días
- Plazo de entrega: a convenir previa confirmación de stock.
- Validez de la cotización: 15 Días.
- Cotizaciones en dolares son facturados al valor dolar observado del día de facturación.

Nota: Al girar la Orden de Compra indique, por favor, el N° de esta cotización.



Page 2

Lantech
INC.

AEP
INNOVACION

RAMSEY
AGROTECNOLOGIA

LINX

XL

Shurtape

104

Diagraph
CORPORATION

AEP

VIBAC

MUNDOLAB

PRESUPUESTO: 3843/2000
SANTIAGO

EQUIPOS Y ARTICULOS PARA LABORATORIOS

SEÑORES : FUNDACION AYACARA
DIRECCION : LOS LEONES 493
PROVIDENCIA, SANTIAGO
R.U.T. : 774 -145

ATENCION Sr(a): SERGIO FIGUEROA
TEL: FAX: 2323407

FECHA : 17/11/00
VALIDEZ : 15 DIAS
ENTREGA : INMEDIATA SALVO VENTA PREVIA
FORMA/PAGO : CONTADO, 30 DIAS

NOS ES GRATO COTIZAR LO SIGUIENTE:

T	CANT	DESCRIPCION PRODUCTO	PRECIO	TOTAL
1	I	ESPECTROFOTOMETRO BASICO RANGO VISIBLE <i>(reemplazó colorímetro)</i>	\$ 558,969	558,969

2 NOTA:

*
* NUESTRA NUEVA DIRECCION ES: *
* AV. GRECIA 1334 ÑUÑO A-STGO. *
*
* NUESTROS NUEVOS TELEFONOS SON: *
* FONOS: 237 2377 FAX: 237 2060 *
*

, COD: GRECIA2

NOTAS:
LOS PRECIOS NO INCLUYEN IVA
ATENTAMENTE
PENELOPE ABUGOCH





Santiago, 14 de Noviembre de 2000.

Señor.

Comercial Beltec Ltda.

Señor ~~Figuroa~~ Figuroa.
Fundacion Ayacara.
Presente.

RUT : 78.417.480 - 8

General del Canto 55

Providencia

Fono: 236 2225

Fax: 236 2228

Estimado Señor :

Nos es muy grato enviar a usted información referente a equipos y utensilios, en conformidad con lo conversado anteriormente.

Equipo	Características	Precio Contado	Precio Pie + 2.
! Lavadero 1.60 x 0.70 cm	2 tazas c/secador 0.50 x 0.50 x 0.30	\$ 225.450 + I.V.A	\$ 240.140. + I.V.A
Atril 1.60 x 0.70 cm	Perfil de Acero inoxidable.	\$ 65.000 + I.V.A	\$ 69.700 + I.V.A.
Licuada Industrial	Capacidad. 15 lts.	\$ 243.000 + I.V.A	\$ 255.600 + I.V.A
✓ Licuada Semi- industrial.	Capacidad. 8 lts.	230.985.- \$ 195.750 + I.V.A.	\$ 205.900 + I.V.A
Cutter 1.5 HP	Capacidad 10 lts.	\$ 580.500 + I.V.A	\$ 610.600 + I.V.A
Balanza JPS	Capacidad 100 Kg / 10 gr.	\$ 298.000 + I.V.A	\$ 318.720 + I.V.A
* Balanza Excell 986	Capacidad 5 kg / 2 gr.	\$ 68.000 + I.V.A	\$ 75.000 + I.V.A
Balanza Etiquetadora	Cap. 15 kg / 5 gr mod. Les	\$ 896.000 + I.V.A	\$ 981.800 + I.V.A
✓ Cocina a gas Semi Industrial	2 quemadores	58.941.- \$ 49.950 + I.V.A	\$ 52.540 + I.V.A
5 Bandeja	0.80 x 0.50 x 0.05	\$ 18.900 + I.V.A.	\$ 19.800 + I.V.A

Sin otro particular y esperando haber sido de utilidad al desarrollo de su proyecto, quedamos atentos a cualquier consulta. Le saluda atentamente

Rafael Sotomayor de la Cuadra.
Departamento Comercial.

09 - 337.6520



DISTRIBUIDORA, IMPORTADORA DIMARSA S.A.

Transmisión de Fax

SANTIAGO

FECHA 17/11/2000	Nº FAX 2-2323407	Nº TELEFONO
EMPRESA FUNDACION AYACARA	REMITENTE	
DESTINATARIO Sr.(a)	Nº DE PAGINAS	

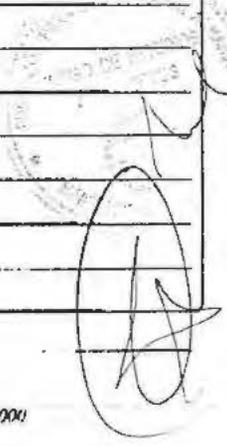
MENSAJE:

01 Lavaplatos completo. \$ 170.640.-
 de 1,50 mt. x 50 cm.
 2 TAZAS y 2 SECADORAS

01 Lavaplatos completo. \$ 181.410.-
 de 1,80 mt. x 50 cm.
 2 TAZAS y 2 SECADORAS

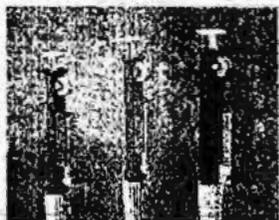
01 PARRILLILLA \$ 15.000.-

Unidad por 07 dias
 Marca MAYNEZ.
 FONO: 292690
 FAX: 292636.



Por favor llámonos si ha habido algún problema con la transmisión

CASA MATRIZ: Puerto Montt: Chillán 117 - Cas. 20-D, Fono 292000, Fax 292001
 SUICURSALES: Puerto Montt, Antofuero Varas 963, Fono 292750 - Benavente 715, Fono 292760,
 Puerto Varas, Del Salvador 199, Fono 238000 - Calbuco, R. Riquelme 147, Fono 468000 - Ancud, Pudeto 378 - Fono 628000

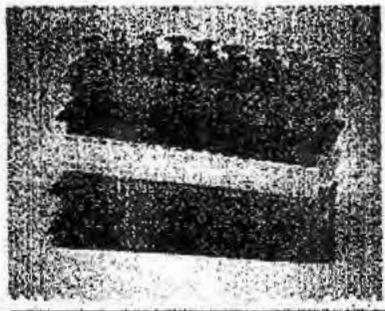


Pipeteador Bel-Art (U.S.A.) con Expuleor	
Capacidad: 2 mL	\$5.500
Capacidad: 10 mL	\$5.500
Capacidad: 25 mL	\$6.500
Propipeta Universal	\$2.000

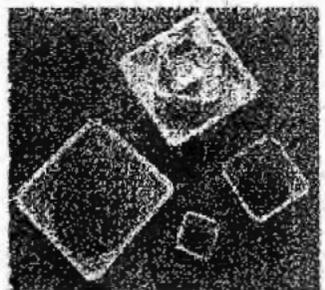


Por la compra de 3 unidades de su elección, una propipeta universal totalmente gratis

IIVA



Gradilla para 80 tubos eppendorf	
1 unidad	\$1.200
6 unidades	\$6.000
Disponible en colores: verde, azul, amarillo, blanco, naranja y rosado	



Navecillas para pesaje	
Diseñadas para vaciar con facilidad lo pesado	
Cajas de 500 unidades	
Tamaño Mediano (89 x 89 x 25 mm)	\$20.300
Forma Cuadrada	
Tamaño pequeño (41,3 x 57,2 x 8 mm)	\$9.750
Forma rectangular con punta de vaciado	

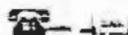
Tubo de Ensayo 13x100 mm. Marca Kimax (U.S.A.)	\$160	x 100
Con tapa Rosca		
Autoclavable		
Termómetro -10°C a 360°C	\$8.000	
Escala interna en 1°C		
Fabricación Alemana		
Termómetro -10°C a 400°C	\$3.350	
Escala externa en 1°C		
Fabricación Alemana		



Recuerde nuestra nueva dirección y teléfonos:
Avda. Grecia N° 1334, Ñuñoa
Teléfono: 237 23 77 Fax: 237 20 60

SEÑOR
FUNDACION AYACARA
PRESENTE

At. Sr. Ricardo Pinto



: 232-3407

233-6801

Estimados señores:

Me es muy grato poder cotizar los siguientes equipos que a continuación se detallan

ITEM	DESCRIPCION		V.UNIT	V.TOTAL
1	Picadora Cutter marca Dito Sama (Francia) Modelo K-35. Monofásica 220V. 1500 rev/min. Capacidad 3.5 kilos incluye rotor y cuchilla K-35 Medidas 450x270x350 mm	1	660.910	660.910
2	Procesadora de Vegetales marca Dito Sama (FRANCIA) Modelo 4RS. Monofásica 220 volts Contiene en los discos (Cuchillas rectas 4RS y 4MS) se pueden obtener más de 70 tipos de corte diferentes	1	689.000	689.000
	Discos cortadores - cuchillas rectas Modelos: 03, 03, 08, 08, 010, 014	6	64.130	384.780
	Cuchillas onduladas Modelos: 02W, 03W, 06W	3	77.910	233.730
	Cuchillas curvas Modelos: 01C, 03C, 06C	3	64.130	192.390



ITEM	DESCRIPCION		V.UNIT	V.TOTAL
	Discos ralladores Modelos J2 J3 J4	3	39.220	117.660
	Disco Rayador Parmesano Modelo P	1	39.220	39.220
	Discos corta hilo (Deshilachador)(Juliana) Modelo AS3 AS4	2	93.310	187.620
	Disco Rejilla (Para corte papa baston) Modelo FS6 FS8 FS10	3	77.910	233.730
	Disco para cubos Modelo MS6 MS10 MS20	3	77.910	233.730

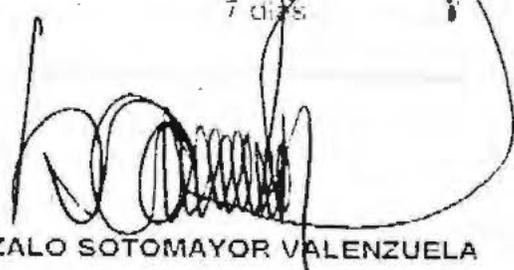
TODOS ESTOS VALORES SON MAS I.V.A.

LA ORDEN DE COMPRA DEBE SER A NOMBRE DE SO:IMPORT S.A. RUT.79.960.070-6.

CONDICIONES GENERALES:

ENTREGA: A Convenir e Inmediata
FINANCIAMIENTO: Contado o Leasing
GARANTIA: 1 Año
SERVICIO TECNICO: TECNISER S.A.
MERCADERIA ES RETIRADA POR EL CLIENTE DESDE NUESTRA INDUSTRIA
PLAZO DE COTIZACION: 7 días

Sin otro particular se despide de Ud.



GONZALO SOTOMAYOR VALENZUELA
GERENTE DE PRODUCCION

GSV/pil.



Santiago, 27 de Junio de 2000.-

Señores

Fundación AYACARA.

Presente

Fono Fax: 232 3407

At.: Sr. Sergio Figueroa.

REF.: "DESCRIPCION y COTIZACION de equipos **ALCUTTER** Mod. **AC - 2** y **AC - 3**, marca **INCALFER S.R.L.** para de aleboración de pulpas homogeenas de frutas, vegetales, carnes, productos del mar y alimentos en general"

FAX Nº:

Arch.: AYA-00

Estimado Sr. Figueroa:

A través de la presente hacemos llegar a Ud. los antecedentes relativos a los equipos **ALCUTTER** modelo **AC-2** y **AC-3**, de nuestro representado **INCALFER S.R.L. - Argentina**, el cual fué solicitado a nuestra Firma.

Los equipos **ALCUTTER** son capaces de triturar y entregar distintas calidades de pastas y/o pulpas homogeenas, de acuerdo a las necesidades técnicas del cliente.

Los equipos que se describen y cotizan son:

1.- **ALCUTTER** modelo **AC - 2**

Capacidad: **33 lit.**

2.- **ALCUTTER** modelo **AC - 3**

Capacidad: **47 lit.**



"MEMORIA DESCRIPTIVA DE LOS EQUIPOS ALCUTTER"

Los equipos ALCUTTER, están diseñados para triturar, rallar, desmenuzar, licuar, pasar verduras u otros alimentos, homogenizar, batir y realizar una serie de operaciones de similares características, todas en una sola máquina, con un alto rendimiento, ahorro de mano de obra y un marcado aceleramiento del trabajo, transformando complejas operaciones en simples y con altos estándares de higiene.

El equipo ALCUTTER posee dos velocidades de trabajo, las que permiten primero desgrosar (1.400 rpm) y luego terminar en alta velocidad (2.800 rpm), tan sólo en los segundos necesarios para obtener la preparación deseada.

Esta rapidez de ejecución no sólo evita sobrecalentamiento del producto, sino que al estar menos expuesto al aire reduce la oxidación y mejora el aspecto de los productos procesados.

ALCUTTER es perfectamente hermética por lo que permite elaborar también productos líquidos y semilíquidos.

A través de la tapa transparente, se controla en cada momento la elaboración. El recipiente rebatible, asegura una cómoda extracción del producto como también una pulcra y rápida limpieza.

Desenroscando la tuerca superior de fijación, se desmonta el elemento de corte para su limpieza. Un dispositivo de seguridad impide la puesta en marcha si la tapa no está cerrada, y la detiene si se intenta abrirla estando el motor en funcionamiento.

Construcción de acero inoxidable 18/10 con pulido sanitario.

CARACTERISTICAS DE LOS EQUIPOS A COTIZAR:

* Modelo	:	AC-2	AC-3
* Capacidad (lits)	:	33	47
* Velocidades (rpm)	:	1.400 - 2.800	1.400 - 2.800
* Alimentación eléctrica	:	220 ó 380 v.	220 ó 380 v.
* Potencia instalada (kW)	:	4,5	6,0
* Peso (Kg)	:	76	92

DIMENCIONES:

* Altura c/tapa abierta	:	1.500 (mm)	1.640 (mm)
* Ancho total	:	720 (mm)	750 (mm)
* Largo c/recipiente volcado	:	735 (mm)	915 (mm)



COTIZACION DE LOS EQUIPOS ALCUTTER:

NOTA: Los equipos se cotizan a valor FOB, Buenos Aires - Argentina.
Los valores de flete y seguro son aproximados a modo de referencia.

1.- ALCUTTER modelo AC - 2
Capacidad: 33 lit.

Costo FOB, Argentina del equipo	:	US\$	6.600,00.-
Flete aéreo aprox. (Arg. - Chile)	:	US\$	220,00.-
<u>Seguro aprox. para el equipo</u>	:	<u>US\$</u>	<u>120,00.-</u>
COSTO CIF aprox., Stgo - Chile:		US\$	6.940,00.- (+ IVA aprox)

2.- ALCUTTER modelo AC - 3
Capacidad: 47 lit.

Costo FOB, Argentina del equipo	:	US\$	8.150,00.-
Flete aéreo aprox. (Arg. - Chile)	:	US\$	250,00.-
<u>Seguro aprox. para el equipo</u>	:	<u>US\$</u>	<u>120,00.-</u>
COSTO CIF aprox., Stgo - Chile:		US\$	8.520,00.- (+ IVA aprox)

Condiciones de Venta:

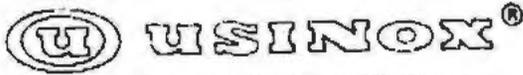
Forma de entrega	:	FOB Buenos Aires - Argentina. Embalado, tasas aduaneras impagas.
Plazo de entrega	:	30 días. (plazo estandar)
Forma de pago	:	Mediante apertura de Carta de Crédito confirmada e irrevocable de Banco de Primera Línea.
Validez de la oferta	:	30 días.

Esperando una buena recepción de la presente y que de esta manera estemos **cumpliendo** con sus requerimientos y consultas tecnológicas, se despide de Ud., sin otro particular.

Atentamente,

Ricardo Portalier P.
PROA LTDA.
Ricardo Portalier P.
Ing. Alimentos - Ventas Técnicas.





MANUFACTURAS DE ACERO INOXIDABLE

COTIZACION N°

S101/2000

Santiago, 09 de Agosto

de 2000

SEÑORES: **FUNDACION AYACARA**

DIRECCION: Av. Los Leones 493 Providencia

R.U.T.:

TELEFONO: 2323407

Fax

2323407

Srta Fernanda Galdames

IT	CANT.	DESCRIPCION	COD.	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	1	Anafre bajo Modelo MERCOSUR (AZP-DX) de acero inox 304 de dos platos, parrillas porta ollas de fierro fundido de 500mm x 500mm, dimensiones generales 1120mm x 580mm x 700mm		180,000	180,000
4		Anafre bajo (AB2PDX) de acero inox 304 de dos platos, parrillas porta ollas de fierro fundido de 500mm por 500 mm Dimensiones generales 1000x500x500 con bandejas antiderrames		275,000	-
				Neto	180,000
				Mas 18% de I.V.A	32,400
				TOTAL	212,400

Piazo de Entrega : Inmediata, Según Stock

Forma de Pago : Contado contra entrega

Validez del Presupuesto : 15 días

Remite: **JORGE SAAVEDRA STEVENSON**

E.mail : **usinox@ia.cl**

Instalación: Por cuenta del Cliente

Transporte: Por cuenta del Cliente

[Handwritten signature]



SANTIAGO, 10 de Agosto del 2000

Señores
FUNDACION AYACARA
FAX: 2323407
PRESENTE

AT.: SRTA. FERNANDA GALDAMES.

De nuestra consideración:

De acuerdo a lo solicitado por usted
tenemos el agrado de cotizarle lo siguiente:

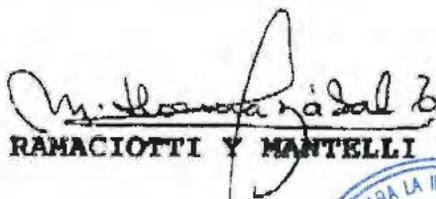
1 T208-A	Anafre un quemador alto	\$	107.200.-
1 T208-B	Anafre un quemador bajo	\$	93.600.-
1 P200	Anafre económico un plato	\$	48.220.-
1 P210	Anafre económico dos platos	\$	71.600.-

A estos precios debe agregarse IVA.

Plazo de Entrega: Inmediata.

Condiciones de Pago: Contado, 10% descuento.

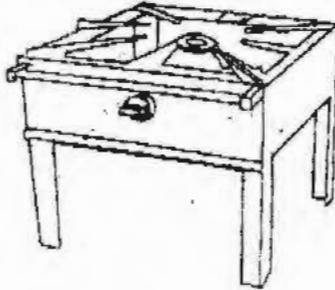
Sin otro particular, y en espera de poder
atender cualquier consulta, saludamos atentamente a usted.


RAMACIOTTI Y MANTELLI LTDA.



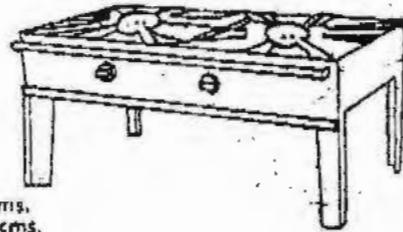
MANTELLI FRIGAS

ANAFE MODULAR DE 1 PLATO T - 218 (BAJO)



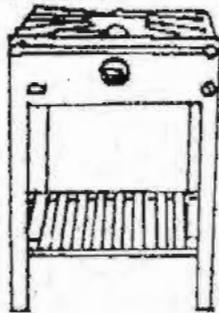
ALTO: 50 cms.
FRENTE: 54 cms.
FONDO: 61 cms.
PESO NETO: 20 kgs.

ANAFE MODULAR DE 2 PLATO T - 208 (BAJO)



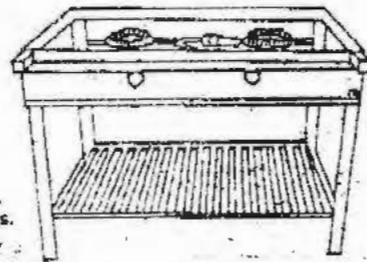
ALTO: 50 cms.
FRENTE: 104 cms.
FONDO: 61 cms.
PESO NETO: 33,5 kgs.

ANAFE MODULAR DE 1 PLATO T - 218 (ALTO)



ALTO: 84 cms.
FRENTE: 54 cms.
FONDO: 61 cms.
PESO NETO: 22 kgs.

ANAFE MODULAR DE 2 PLATO T - 208 (ALTO)



ALTO: 84 cms.
FRENTE: 104 cms.
FONDO: 61 cms.
PESO NETO: 36 kgs.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Entrada de gas 1/2" hilo gas.
- Quemador de gran poder calórico.
- Frente en acero inoxidable.
- Perillas fundidas a presión, Samac
- Llave de encendido, en bronce, tipo industrial, estampado en caliente y probado a alta presión.
- Cuerpo exterior en fierro laminado esmaltado al horno (120°).
- Atril en fierro laminado esmaltado al horno (120°).

ESPECIFICACIÓN DEL QUEMADOR

- Potencia térmica 7.750 kcal/hora (llama máxima).
- Consumo:
 - Gas licuado: 0,48 kg/hora (llama máxima)
 - Gas de cañería: 1,39 m³/hora (llama máxima)

La línea industrial Mantelli Frigas es modular. Todos los artefactos son compatibles entre sí. Certificación de calidad efectuada por CESMEC

RAMACIOTTI Y MANTELLI LTDA. - FONOS: 556.1995 - 555.4347
FAX: 555.4347 - SANTIAGO, CHILE

ARTURO PRAT 1464 - CASILLA 278 - CENTRO DE CASILLAS





LA CASA DE LA BALANZA



RAZON SOCIAL:

CARLOS VILLASECA GONZALEZ

COTIZACION N° 1620

RUT: 5.275.895-5

MAULE 467 SANTIAGO

SANTIAGO 9 DE AGOSTO 2000

SEÑORES

FUNDACION AYACARA

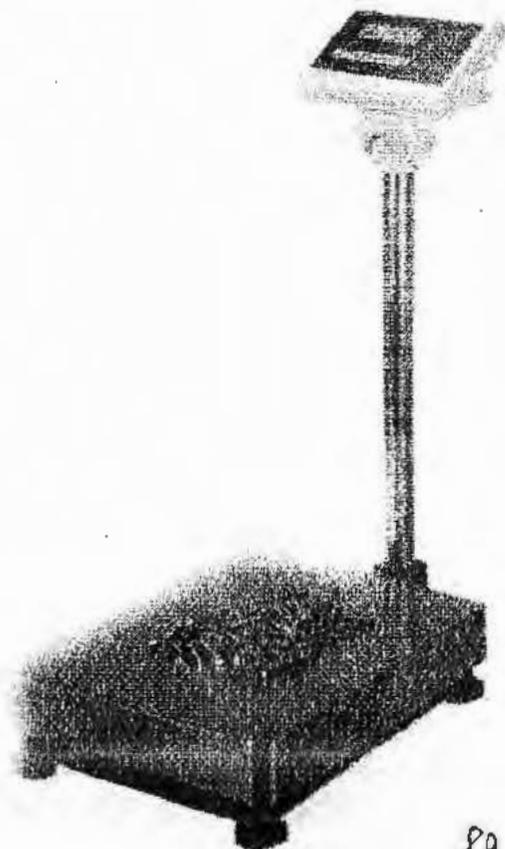
PRESENTE.

AT : FERNANDA GALDAMEZ

FONO: 333-8505

FAX : 232-3407

DE ACUERDO A NUESTRA CONVERSACION TENGO EL AGRADO DE
COTIZAR A USTED LO SIGUIENTE :



BALANZA DIGITAL SNOWREX
MODELO PS- 20
CAPACIDAD 120 KILOS X 20 GRS
PLATAFORMA 36 X 46 CMS
CORRIENTE Y BATERIA RECARGABLE
PLATAFORMA DE ACERO INOXIDABLE

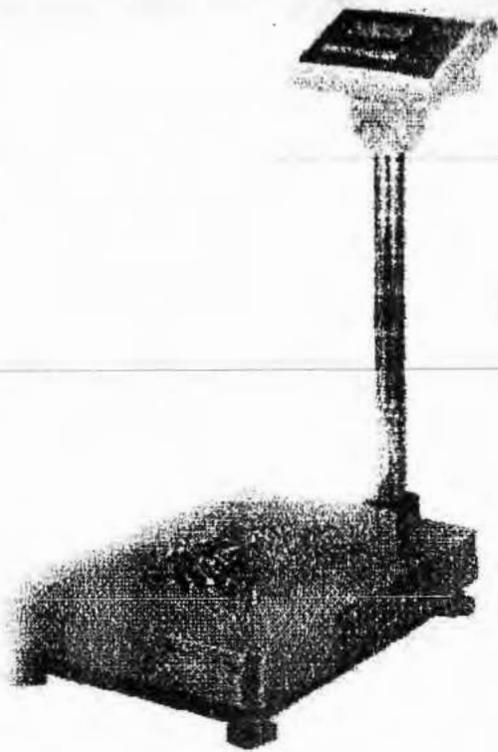
\$230.000 - + IVA

ENTREGA A CONVENIR



89

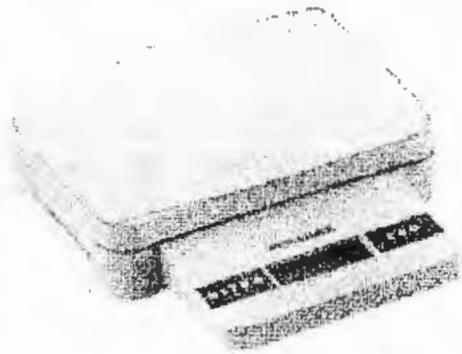
MAULE 467 FONO 555- 23 65 FONO FAX 556-1449 SANTIAGO



BALANZA DIGITAL SNOWREX
MODELO PS- 20
CAPACIDAD 150 KILOS X 20 GRS
PLATAFORMA 46 X 60 CMS
CORRIENTE Y BATERIA RECARGABLE
PLATAFORMA DE ACERO INOXIDABLE

\$266.949.- + IVA

ENTREGA A CONVENIR



BALANZA DIGITAL SOEHNLE
MODELO ULTRA
CAPACIDAD 200 GRS X 0.1 GR
PLATAFORMA 12 X 12 CMS
BATERIA 9 V (NO INCLUYE BATERIA)

\$60.800.- + IVA

CONDICIONES DE VENTA

CONTADO CONTRA ENTREGA
OTRA FORMA A CONVENIR
GARANTIA 12 MESES
SERVICIO TECNICO PERMANENTE

ANA GOMEZ L
VENTAS

90



N° 1282/2000

Santiago, 10 de Agosto de 2000

Señores
FUNDACION AYAKARA
 Los Leones 493
 Fono: 3338505
 Fax: 2323407
PRESENTE

Atn. Sr. **FERNANDA GALDAMES**

Estimada Sra. Galdames:

Agradeciendo su interés por nuestras balanzas electrónicas, y de acuerdo a lo conversado en la visita efectuada, nos es muy grato presentar nuestra oferta para su estudio y aprobación, como sigue:

1 BALANZA ELECTRÓNICA DE LABORATORIO MARCA A AND D MODELO "EW"

Fabricante: A AND D en Japón
 Estabilización: 2 segundos
 Dígitos: Cristal Liquido LCD
 Panel Frontal: Teclas separadas, selladas, para: GR/OZ, CERO Y TARA
 Testigos Luminosos: Cero, Neto, oz, gr.
 Funciones: Peso
 Unidades: Gramos/onzas
 Construcción: Gabinete plástico de alta resistencia.
 Calibración: digital, función de comparador de peso, protección contra sobrecarga, diseñada para uso industrial

MODELO	CAPACIDAD	GRADUACION	PLATAFORMA	VALOR
EW-600 A	600 gr	0,2 gr	133 mm x 170 mm	* \$ 195.135.- + IVA

* Precio Oferta hasta Agosto 20, 2000

Alternativa 1:

1 BALANZA ELECTRONICA DE LABORATORIO MARCA A AND D MODELO "EK"

Fabricante: A AND D en Japón
 Repetibilidad: +/- 1 graduación a escala total
 Estabilización: 2 segundos (típico)
 Plataforma: en ACERO INOXIDABLE.
 Dígitos: Cristal Liquido LCD
 Panel Frontal: Teclas separadas, selladas, para: ON/OFF, FUNCIONES, PRINT, MUESTRA y CERO.
 Funciones: Pesaje, Cuenta piezas, Porcentaje, Comparador de peso.
 Unidades: Gr, Kg, Ct, Oz, Ozt, Dwt, etc.
 Construcción: Gabinete plástico de alta resistencia
 Calibración: digital
 Diseñada: Para uso industrial, incluye protección contra sobrecarga
 Alimentación: Adaptador de voltaje 220V

MODELO	CODIGO	CAPACIDAD	GRADUACION	PLATAFORMA	VALOR
EK-1200G	1.1.03.01.008	1.200 gr	0,1 gr	133 x 170 mm	US\$ 579.- + IVA



SANTIAGO
 Ernesto Pinto Lagarigue 146 - 146
 Código Postal: 862 31 34
 Fono: *737 2110
 Fax: (02) 735 3247
 e-mail: pesamat@cmel.net
<http://www.cmel.net/bezar@mail.htm>



ANTOFAGASTA
 Fono: (55) 256 453
 Fax: (55) 244 384
LA SERENA
 Fono: (51) 256 388
LINARES
 Fono/Fax: (73) 219 289
TALCAHUANO
 Fono: (41) 556 530
 Fono/Fax: (41) 550 715
PUERTO MONTT
 Fono: (65) 274 343
 Fono/Fax: (65) 274 303

Alternativa 2.

1 BALANZA ELECTRÓNICA MARCA A AND D MODELO SK,

Digitos:	LCD, 7 segmentos, 25mm de alto, de fácil lectura
Teclas	On/off y cero/tara
Anunciadores	Peso neto, peso estable, cero correcto, indicación de batería descargada, indicación de sobrecarga y "g ó kg"
Alimentación:	Mediante 6 pilas alcalinas tamaño "D", 1.200 hr. aprox. de trabajo, sistema de auto apagado si la balanza no detecta peso sobre la plataforma, enchufe para adaptador 220 v
Plataforma:	De 230 x 190 mm en acero inoxidable
Construcción	En plástico reforzado de alto impacto, diseñada para uso industrial, y para permitir el escurrimiento fácil de salpicaduras de líquidos
Celda Carga	Construida en aleación aluminio, con tope para sobrecarga
Calibración	Digital, con teclas panel frontal

MODELO	CODIGO	CAPACIDAD	VALOR
SK-1000	1.1.06.01.052	1.000 gr x 0,5 gr	US\$ 310.- + IVA

CONDICIONES GENERALES.

Entrega:	Según disponibilidad de stock al momento de la compra, puesta en nuestra bodega
Forma de pago	30% contra entrega y saldo documentado a 30 días
Valores	Equivalente en moneda nacional, al cambio del dolar vigente a la fecha de entrega
Folleto	Parte integrante de la presente oferta
GARANTÍA	Comprensible, 12 meses, excepto modelo SK: 3 meses
Servicio Técnico	Atendido por nuestro PROPIO Depto. Técnico con base en Santiago, Talcahuano y Puerto Montt, que cuentan con un amplio stock de repuestos y un completo Laboratorio de Electrónica

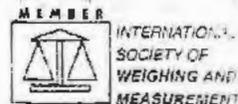
Nos es grato llamar su atención a que todas nuestras Balanzas e Indicadores Digitales A AND D cuentan con Certificación ISO 9002.

Agradeciendo la oportunidad que nos han brindado de poder cotizarles y en la confianza de ser merecedores de su estimada preferencia, quedamos desde ya a sus gratísimas órdenes.

Atentamente,

PESAMATIC S.A.
"Pesaje - Sistemas - Automatizaciones"

Jose F. Mujica
 JOSE MUJICA CASANOVA
 Vendedor Técnico
 División Industrial



SANTIAGO

Ernesto Pinto Lagarrigues 148 • 148

Código Postal: 562 31 34

Fono: 737 2110

Fax: (02) 735 8247

e-mail: pesamat@cmnet.net

http://www.cmnet.net/pesamat.htm

ANTOFAGASTA

Fono: (55) 2136 453

Fax: (55) 2156 740

Fax: (55) 2144 364

LA SERENA

Fono: (51) 2136 388

LINARÉS

Fono/Fax: (73) 219 269

TALCAHUANO

Fono: (41) 556 530

Fono/Fax: (41) 556 715

Fax: (41) 550 113

PUERTO MONTT

Fono: (55) 274 247



PESAMATIC
 SISTEMAS - AUTOMATIZACIONES

EK-H/EK-G/EW-G

balanzas compactas

Nueva Serie de Balanzas EK-H, EK-G y EW-G. Atractivo Diseño y Tecnología Avanzada a un Precio Razonable

Las nuevas Balanzas Compactas EK-G y EW-G están concebidas para su utilización en Laboratorios, sin embargo, son también perfectamente válidas para su uso en ambiente industrial.

Su nueva y actualizada electrónica amplía el rango de funciones ofreciendo al usuario gran fiabilidad, precisión y flexibilidad durante un uso prolongado.

Tecnología Avanzada

Las balanzas EK-H, EK-G y EW-G incorporan la más avanzada electrónica con el fin de ofrecer nuevas funciones: Múltiples Unidades de Peso, Compensación de Gravedad, Calibración Digital Simplificada, Zero Remoto, Función Comparador, Comunicación Bi-Direccional RS-232C.

Concepción: Compacta, Ligera, Portátil

Las EK-G y EW-G son tan ligeras y cómodas, que Ud. puede pesar sosteniéndolas sobre su mano. Alimentadas a Red CA o con Batería Recargable.

Funciones Contaje, Porcentaje y -

La Función standard de Contaje permite contar hasta 20.000 piezas tan rápidamente como son pesadas — excelente para realizar inventarios y control de calidad. El software ACAI™ (Automatic Counting Accuracy Improvement) asegura la precisión de los resultados.

Las EK-G y EW-G permiten también el Control de Pesos gracias a las funciones Comparador (+, -) y Porcentaje. Compruebe rápidamente y con total exactitud, el exceso o defecto en peso del producto controlado.

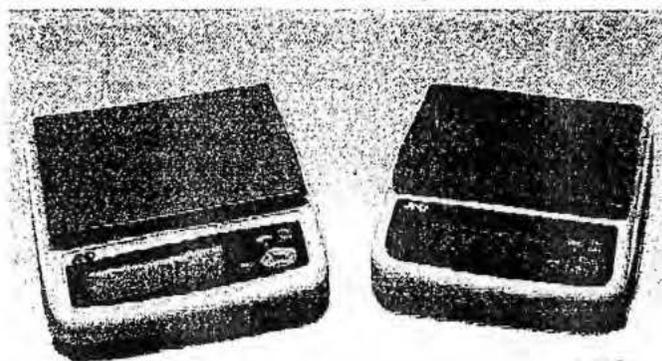
Diseño Robusto y Eficaz

La caja ha sido reforzada contra sobrecargas resistiendo cualquier golpe en el trabajo cotidiano. El teclado sellado protege la balanza contra el polvo y proyecciones líquidas. Los visores gran-angular facilitan una nítida lectura.

Salida RS-232C/Current Loop

Conecte una Interfaz Bi-Direccional RS-232C para la transmisión de datos a PC e impresora.

serie EK-H



serie EW-G

serie EK-G

Standard



Opcional



- Resolución hasta 1/60.000 è (EK-600H/6000H)
- Display de cristal líquido gran-angular
- Concepción compacta, ligera y portátil
- Rutina de compensación de gravedad
- Nivelación ajustable con burbuja
- Nueve unidades de peso
- Funciones Contaje, Porcentaje y Comparador
- Construcción robusta y protección de sobrecarga
- Teclado sellado resistente al polvo y proyecciones líquidas
- Calibración numérica totalmente automática
- Batería recargable opcional para una portabilidad total
- Función de Impresión desde el teclado (Print)
- Salida RS-232C / Current Loop opcional

93



AND

FUNDACIÓN AYACARA

RUT 72721300

Fono-fax: 2323407

Requiere cotización de frascos conserveros de vidrios de 500cc y 1 litro.
Cantidad mínima 1000 frascos

Rte: Carla Louit

	± MAS 1000 Unid	± MENOS 1.000 Unid
Frasco Conservero 500 cc (Paq x 20)	\$ 120 ⁰⁰	\$ 132 ⁰⁰
Frasco Conservero 1000cc (Paq x 20)	\$ 150 ⁰⁰	\$ 165 ⁰⁰
Tapa Plástica	\$ 60 ⁰⁰	\$ 63 ⁰⁰

Los Precios Sugeridos son + IVA

Forma de Pago: Contado. / Cheque al día

ENTREGA: EN NUESTRAS PREMISAS - MAGORBERTO GONZALEZ # 145

ATE

Carla Louit



[REDACTED]

Av. Condell 1525 Providencia - Fono: *2742932 Fax: 2224838

Santiago, Agosto 9 del 2000

Señores
Fundación Ayacaraca
PRESENTE

At.- Srta. Fernanda Galdames
Fono: 3338505 Fax: 2323407

De mi consideración:

Junto con saludarle, envío cotización solicitada, la que espero tenga buena acogida.

Quedo a su disposición, para atender cualquier consulta, que de la presente sea de su interés.

Sin otro particular, le saluda atentamente,

Francisco Domenech
Gerente General



• **Computador Advantage Pentium Celeron 466MHz.**

Gabinete Mini Tower

Mother Board Pentium 748 , con Sonido y Video

Procesador Intel Pentium Celeron 466MHZ

Disco duro 10GB. IDE

Dimm 32Mb PC100

Disquetera 1.44Mb

Monitor color 14" .28 digital

Teclado español

Mouse serial

CD ROM 52x

Parlantes 80Watts

Valor Oferta..... S 359.000 con IVA

• **Impresora**

HP DeskJet 610 color 5ppm 600dpi \$ 87.000 con IVA

• **Software**

Microsoft Office 2000 \$ 185.000 con IVA

Windows 98 \$ 79.900 con IVA

Windows 2000 \$ 110.300 con IVA

Project 2000 \$ 135.000 con IVA



Santiago, 6/27/00

Señores:

Fundación Oyacara
Attn: Sr (a) Sergio Figueroa
Los Leones 493
Providencia
Santiago

Estimado Don Sergio:

Agradecemos el interés que ha manifestado en los productos que nuestra compañía representa, por lo que adjuntamos una cotización formal detallada de lo solicitado.

Abitek S.A. es una compañía con gran experiencia en el sector industrial de insumos, maquinarias y equipos para embalaje y codificación. Representamos en forma exclusiva a las empresas y marcas líderes a nivel mundial que le otorgarán la seguridad y respaldo tecnológico que necesita para cumplir óptimamente sus procesos productivos, ventaja que se traduce en productos de excelente calidad y rendimiento.

Nuestro Servicio al Cliente es el pilar fundamental que nos ha caracterizado desde nuestros comienzos y que nos ha llevado a poseer una cartera de clientes satisfechos de primer nivel.

Para cualquier consulta, información adicional y/o comentario que se desprenda de los productos cotizados u otros de vuestro interés, le solicitamos contactarse con su Ejecutivo de Ventas indicado en el pie de firma.

Agradiciendo nuevamente el contacto e interés que ha tenido hacia nuestra compañía, le saluda cordialmente,



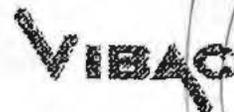
Angelica Medina
Ejecutivo de Ventas

Nota: Al girar la Orden de Compra indique, por favor, el N° de esta cotización.

Page 1



103





RIMEX S.A.
MONJITAS 719 - FONOS: 6324978-6380755-6398262
FAX: 6384661 - CASILLA 10169-SANTIAGO

INDUSTRIA DE

COTIZACION

04652

**PIZARRAS
Y LETRAS**

FUNDACION
AYACARA

FECHA: 27/6/2000

AT: SERGIO FIGUEROA

SR.(S)

DIRECCION:

FONO:

FAX: 8120001



MAQUINAS FERTILIZADORAS

ADJUNTO FOLLETO Y
PRECIO

- PIZARRAS:
- * RANURADAS
- * BLANCAS y/o magnéticas, papelógrafos, para pizarra, para TIZA
- * de CORCHO

GRABADOS en plástico y metal.

LLAVEROS para FOTOS PUBLICIDAD HOTELES.

NUMEROS PARA MARCAR PRECIOS: letras cambiables letras autoadhesivas.

- ETIQUETADORAS
- ROTULADORAS
- CORCHETERAS
- SELLADORAS
- TERMOLAMINADORAS
- MAGNETOS
- CADENA BOLLITAS
- GUILLOTINAS
- * DISPENSADOR y ROLLOS Atención Público
- * RELOJES murales y publicitarios.

FORMA DE PAGO: CONTADO

ENTREGA: INMEDIATO

VALIDA: 10 DIAS.

Cotizó: Raul C.

No se asume ningún compromiso mientras el pedido no sea respaldado con pago anticipado u orden de compra aceptada por RIMEX S.A.
Los precios pueden variar sin previo aviso pasada la fecha de validez.



RIMEX S.A.

INDUSTRIA DE PIZARRAS Y ARTICULOS PLASTICOS
IMPORTADORES - EXPORTADORES ESTUDIOS
MONJITAS 719 - FONOS: 6398262
FAX: 6384661 - CASILLA 10169 - SANTIAGO



ETIQUETADORA MOTEX
Modelo MX- 5500

Imprime 1 LINEA con 8 CARACTERES

100

FELHILLO ETIQUETADORA TOWA Modelo GS

Imprime 1 LINEA con 8 CARACTERES

Fabricada en Japón

Estructura metálica con algunos componentes plásticos de alta resistencia y duración

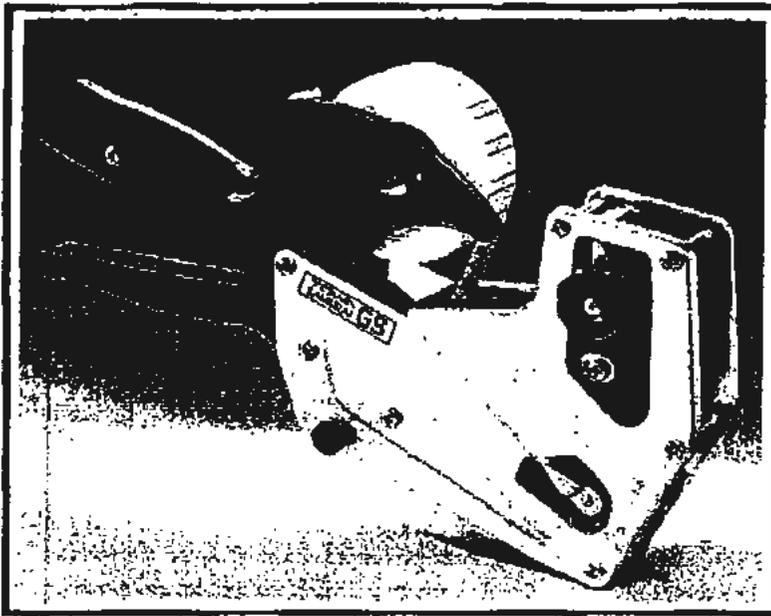
Usa Rollos de Etiquetas Universal (standard)

Enumera - codifica - precios - condiciones de venta - fechas - etc.

Con 1 cabezal fácil de seleccionar los caracteres.

Gran visibilidad de los dígitos por su tamaño. —

para Supermercados — Exportadores — Farmacias — Almacenes — Confecciones — Comercio en general



DAMOS GARANTIA Y SERVICIO TECNICO

- * Stock de:
- Etiquetas en blanco e Impresas: Fecha Elaboración, Fecha Vencimiento, E. Elab. / E. Venc.
- Tinta para rodillo entintador, Japonesa marca TOWA
- A pedido hacemos etiquetas impresas con logos y leyendas especiales.

56.700.

Lectura de las Columnas

1	1	1	1	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2	2	2
3	3	3	3	3	3	3	3
4	4	4	4	4	4	4	4
5	5	5	5	5	5	5	5
6	6	6	6	6	6	6	6
7	7	7	7	7	7	7	7
8	8	8	8	8	8	8	8
9	9	9	9	9	9	9	9
0	0	0	0	0	0	0	0
A	S	R	T	I	N	G	S
C	O	N	T	E	N	T	E
R	E	D	I	T	O	S	

Esta composición de bandas se puede cambiar por bandas con letras, mes y año.

Cada máquina incluye 1 rollo con 1000 etiquetas y 1 rodillo entintador extra.

Algunos ejemplos de Etiquetas e impresos tamaño real

ESPACIO PARA PUBLICIDAD	ART. 5678	CR \$8900	REF. 5678
\$2345678			
\$9980 KG	AR 45678	FECHA ELABORACION	FECHA VENCIMIENTO
		31.04.98	31.12.99

Fechadoras Towa GS, 2 modelos exclusivos

FECHA ELAB. FECHA VENC.	FECHA ELAB. FECHA VENC.	FECHA ELABORACION	FECHA VENCIMIENTO
178 318	308 258	28 ABR. 98	31 MAY. 99

NOTA: El rodillo entintador debe usar tinta especial. Las tintas comunes destruyen las bandas y traban el mecanismo del cabezal.

MINISTERIO DE AGRICULTURA
UNIDAD DE ESTUDIOS Y PROYECTOS
E. A. C. O. V. S.
A. ANDRÉS FERRANDEZ



EQUIPOS PARA LABORATORIOS

Olaz y Compañía Limitada
San Pedro 1639 - Fono: 5509974 - Casilla N° 06 - 3
Santiago - Chile - Fax: 8514006
R.U.T.: 06.284.000-K
Sotomayor 477 Of. 8 Piso 3 Fono: 263022 - Fax: 266306 - Antofagasta
Avenida Puzo 580 Of. 42 - Fono/Fax: 242740 - Fono: 239114 - Concepción
García Reyes 456 Of. 3 - Fono/Fax: 228778 - Valdivia
E-MAIL: jvalenzuela@equilab.cl

5569974
Gris Zúñiga

PRESUPUESTO N°

02878

PAGINA 11

SANTIAGO 27 DE Junio DE 2000

REVISOR: FUNDACION AYACARA

Vend # 09DN
CM

CLIENTE: BATA, ANA MARIA AGUILERA
FAX: 8120001 / 2323407

CONDICION: LOS PRECIOS COTIZADOS NO INCLUYEN I.V.A.

Moneda: Pesos.
VALIDO POR: 30 DIAS

Table with 4 columns: ITEM, CANTIDAD, DETALLE, PRECIO, TOTAL. Contains 3 items: 1. COSISTOMETRO BOSTWICK FISHER, 2. REFRACTOMETRO MANUAL TERMOCOMPENSADO, 3. ESPECTROFOTOMETRO EDUCACIONAL.

Total : 1,180,299
I.v.a. : 212,434
Tot. Iva Incl.: 1,392,733

M.I. Item es de Importación

ENTREGA INMEDIATA, SALVO PREVIA VENTA
EXCEPTO ITEM 1 : ENTREGA 60 DIAS, SUJETO
A CONFIRMACION DE FABRICA.

PARA ABILIZAR BU DESPACHO LE ROGAMOS
INDICAR ESTE N° DE PRESUPUESTO EN SU
ORDEN DE COMPRA.



Circular stamp: PARA LA INNOVACION AGROPECUARIA. PRODUCTOS POR IMPORTACION EXITE. IMPORTANTANTE. Includes text about importation and company information.



Santiago, 27 de Junio de 2000

Señor

SERGIO FIGUEROA

Coordinador Proyecto Horto-Frutícola

FUNDACION AYACARA

Fax : 2-2323407

Presente

Estimado Sr. Figueroa :

Estoy dando respuesta a su solicitud de presupuesto para los servicios de Certificación de Calidad Orgánica a su Proyecto de Ajos Chilotes Orgánicos.

Los antecedentes sobre los cuales me baso para determinar el costo estimativo de la certificación son :

- Lugar geográfico de las producciones : Localidad de Ayacara ; Comuna de Gualaihué (o Chaitén?) , Chiloé continental .
- Número de predios agrícolas : aproximadamente 28 .
- Superficie promedio aproximado de producción por predio : 2,5 has. de ajos....
- Una Planta de Procesado : selección /envasado producto exportable

Costos de la Certificación :

- Dos visitas de inspección/control a cada predio . Una al inicio del establecimiento de las huertas y la segunda en periodo de cosecha . 1ª visita : \$ 20.000 y 2º visita : \$15.000
- Certificado Predial con validez anual , a cada Huerta/Productor : \$ 35 .000
- Visita inspección /control a Planta Procesadora Exportadora : \$50.000
- Certificado Calidad Orgánica a Planta Procesadora/Exportadora : \$100.000
- Costos de traslados y mantenimiento del Inspector PROA corren por parte del cliente.
- Certificado (s) a volúmenes Producto Ajo Orgánico Exportado : 0.2 % de arancel sobre el valor FOB . PROA deberá emitir todos los certificados que el exportador necesite para los múltiples envíos de exportaciones que puedan necesitarse en la comercialización .

Permanezco atento, Sr. Figueroa , para cualquier aclaración o precisión que estime necesaria. Desde ya le felicito por la excelente oportunidad que este proyecto significa para la Agricultura de Chiloé , tierra a la que me une un afecto especial porque en ella nació mi madre y gran parte de su familia (Isla de Quinchao) . Ello me compromete ofrecer la colaboración que Ud. estime apropiada .

Cordial y respetuosamente le saluda,

AGUSTIN CRISTI ALVAREZ
Dr. Ingeniero Agrónomo
Director Comité Certificación



PROA

Octava Avenida 1234,

San Miguel , Santiago . Fonos/Fax : 2-5211383 y 2-5229160 E-mail : cristiproa@entelchile.net

PROA OCTAVA AVENIDA N° 1234 SAN MIGUEL, SANTIAGO-CHILE FONOS/FAX 56-2-5211383

REVISTA CHILE AGRICOLA

La Revista Agroecológica

COMUNICACION CIENTIFICA Y TECNOLOGICA

PARA EL AGRICULTOR, EL GANADERO Y EL PROFESIONAL DEL AGRO

Tercera Vial N°1172 San Miguel, Santiago, Casilla 2, Stgo. 13 - C.A. Postal 7140585 - Fono-Fax: (56-2) 5222627

E-mail: revista@agricola.agrobog.com

FAX N° 113 /

FECHA - DATE: 27 de junio de 2000

A - TO: Sr. Luis Villadarias

FAX N°: 812 00 01

EMPRESA - COMPANY: FUNDACION AYACARA

DE - FROM: Sr. Raúl González Valenzuela

FAX N°: 522 26 27

EMPRESA - COMPANY: REVISTA "CHILE AGRICOLA"

Referencia - Subject:

N° de págs.: 08

Estimado señor Villadarias:

De acuerdo a lo solicitado por usted, le cotizo la suscripción por este año 2000 (se adjunta formulario), su valor es de \$21.400 con I.V.A. incluido y franquico, además con 3 ejemplares de regalo del año '97 hacia atrás, con los temas que a usted le interesen (se adjunta listado de suscripción).

En espera de sus noticias, lo saluda muy cordialmente,

Raúl González Valenzuela
Ing. Agrónomo
Director - Gerente





UNIVERSIDAD DE
TALCA

DEPARTAMENTO DE PRODUCCION AGRICOLA
SERVICIO DE ANALISIS DE SUELO Y FOLIAR

Talca, 22 de Junio de 2000 -

Señores
Fundación Ayacara
Presente

En Respuesta a su petición envío a usted cotización por análisis de suelo.

Análisis Rutinario (N-P-K-Pb-M.O.-C.E)	Valor S 12980
Micro Elementos	\$ 6.900
Boro	\$ 4000
Aluminio de Intercambio	\$ 4000
Azufre	\$ 4000
Cationes de Intercambio	\$ 5900
Todos estos valores están con I.V.A	

Sin otro particular,



CASILLA : 747 TALCA
DIRECTOR : (71) 200223
SECRETARIA : (71) 200214
LABORATORIO: (71) 200424
FAX : (71) 200424



107

TRANSMISION DE FAX

Para	De : Secretaría de Asistencia Técnica
Att : Ana María Aguilera	Fecha 27/06/00
FAX: 232 3407	Fono: 678 1404
	Ref.: cotización

Estimada Srta. Aguilera:

Tengo el agrado de cotizar los siguientes análisis en muestras de pasta de ajo:

Análisis Proximal : 2 UF
(incluye humedad, proteínas, lípidos, hidratos de carbono, cenizas)

Si se desean realizar los análisis para incluirlos en el etiquetado nutricional, se debe analizar la fibra dietaria.

Análisis proximal incluyendo fibra dietaria : 6.5 UF

Se deben especificar las vitaminas y minerales que se desean analizar.

Análisis microbiológico:

Recuento de hongos y levaduras : 0.6 UF

Recuento de Aerobios mesófilos : 0.3 UF

Clostridium : 0.75 UF

Salmonella : 0.45 UF

Los valores son por muestra y no incluyen IVA.

Atentamente

Sandra Evangelisti M.
Coordinadora Ejecutiva
Secretaría de Asistencia Técnica





Santiago, 09 de agosto 2010

Estimado Sres: **Fundación Ayacara**
Atención: Sr. Sergio Figueroa Alarcon

De acuerdo a lo conversado telefónicamente, es muy grato para Chilena Consolidada Compañía de Seguros enviarle la cotización del seguro de **Pérdida Total**.

CHILENA CONSOLIDADA
SEGUROS GENERALES S.A.

Av. Pedro de Valdivia 195
Santiago - Chile
Fono: (56-2) 200 7000
Telefax: (56-2) 274 9000

Cobertura:

Pérdida Total por:

- ✓ Daños Propios
- ✓ Riesgos de la Naturaleza
- ✓ Granizo
- ✓ Sismo
- ✓ Huelga y Terrorismo
- ✓ Actos Maliciosos
- ✓ Rebo
- Responsabilidad Civil por UF 500 (Daños a terceros)
- Asistencia en viaje al vehículo

Características especiales:

- Pérdida total cuando los daños superen el 75% del valor comercial del vehículo
- Vehículos menores a 6 años de antigüedad, que no presenten siniestros durante los 2 últimos años

MARCA: Fiat

MODELO: Fiorino

PATENTE:

Prima Anual (Iva incluido)	6.00
FORMAS DE PAGO	
Sistema Tradicional Cia	% al Contado: 20% 1.20
	Nº de Cuotas: 4 1.23
Sistema P.A.C (descto cta.cte)	Nº de Cuotas: 5 1.23

Nota: Cotización válida por 30 días, de acuerdo a los siguientes antecedentes entregados:

Nº de Siniestros (últimos 2 años)		Monto Total de Siniestros (en UF)	
-----------------------------------	--	-----------------------------------	--

Si desea contratar este seguro o requiere de mayor información, llámenos al 600 600 1515, todas sus inquietudes tendrán respuesta.

Patricia Mora
Chilena Consolidada



Miembro del grupo **ZURICH**

110



ANEXO D

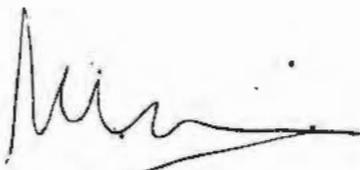
CONVENIOS



CARTA DE CONVENIO

A través del presente documento y con fecha 5 de Junio de 2000, se suscribe un convenio de cooperación técnica y comercial, entre el organismo ejecutor Fundación Ayacara y el organismo asociado **Alimentos Naturales Agromar Ltda**, dentro del marco del proyecto "Modelo de Producción y Procesamiento Orgánico de Ajo Chilote, como Base de Sustentabilidad Para Comunidades Aisladas en Situación de Pobreza en la Península de Comau X Región", que postula al Concurso Nacional de Proyectos de Innovación Agraria FIA 2000.

El convenio queda suscrito solo si el proyecto es aprobado y se extiende por el periodo de duración del mismo. Agromar Ltda. compromete su participación en el proyecto, desarrollando las tareas y actividades relacionadas con el procesamiento y comercialización del ajo orgánico, contribuyendo a generar un poder comprador de materias primas en la península de Comau.



Matias Obretch
Director Ejecutivo
Fundación Ayacara



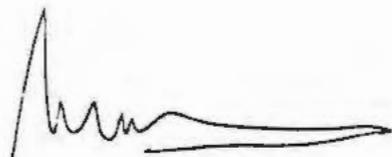
Pablo Sandor
Representante legal
Agromar Ltda.



CARTA DE CONVENIO

A través del presente documento y con fecha 14 de Junio de 2000, se suscribe un convenio de cooperación comercial, entre el organismo ejecutor Fundación Ayacara y el organismo asociado Inversiones Aspen S.A, mediante su cadena de supermercados Full Fresh Market, dentro del marco del proyecto "Modelo de Producción y Procesamiento Orgánico de Ajo Chilote, como Base de Sustentabilidad Para Comunidades Aisladas en Situación de Pobreza en la Península de Comau X Región", que postula al Concurso Nacional de Proyectos de Innovación Agraria FIA 2000.

El convenio queda suscrito solo si el proyecto es aprobado y se extiende por el período de duración del mismo. En este queda comprometida la comercialización del producto orgánico procesado: "Pasta de Ajo Chilote" en un volumen dependiente de la demanda. Además la cadena de supermercados se compromete a apoyar la promoción del producto.



Matías Obretch
Director Ejecutivo
Fundación Ayacara



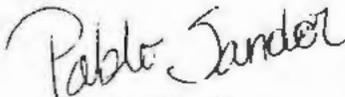
Fabiola Mosa
Socio Accionista
Inversiones Aspen S.A. / Full Fresh Market

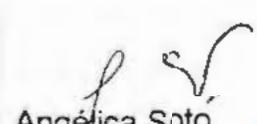


CARTA DE CONVENIO

A través del presente documento y con fecha 28 de Junio de 2000, se suscribe un convenio de cooperación técnica, entre el organismo ejecutor Fundación Ayacara y el organismo asociado **Laboratorio de Biofísica de la Universidad de Chile** dentro del marco del proyecto "Modelo de Producción y Procesamiento Orgánico de Ajo Chilote, como Base de Sustentabilidad Para Comunidades Aisladas en Situación de Pobreza en la Península de Comau X Región", que postula al Concurso Nacional de Proyectos de Innovación Agraria 2000 FIA.

El convenio queda sujeto a la aprobación del proyecto y se extiende por el período de duración del mismo. Los aportes del laboratorio quedan especificados en la propuesta y dicen relación con las actividades de investigación, asesoría técnica y científica comprometidas en la misma.


Pablo Sándor
Director Ejecutivo
Fundación Ayacara


Angélica Soto
Directora
Laboratorio de Biofísica



DON PÉL S L

E X T R A C T O

CARMEN RAQUEL OJEDA CACERES, Notario Público del Departamento de Palena, con Oficio en esta ciudad en calle Almirante Riveros Nº 278, CERTIFICA: Que, mediante Escritura Pública de fecha 22 de febrero del presente año, otorgada ante don HECTOR RICARDO ALVARADO FEHRMANN, Notario Ad-Hoc, del Departamento de Palena, la que corre inserta a Fs. 123 Nº 71, en el Registro de Protocolo respectivo, don ESEDIN ALONSO CARDENAS, don HUGO ALFONSO VELASQUEZ RUIZ, don JOSE ENERICO MAYORGA PAREDES, don JOSE MAURICIO ALONSO BARRIENTOS, doña MARIA MARCIA GALLARDO GALLARDO, doña MARCIA ALEJANDRA BARRIENTOS BARRIENTOS, doña JULIETA MARIBEL BARRIENTOS ALONSO, doña ELIZABETH VELASQUEZ OYARZO, doña MARIA TULIA ALONSO CARDENAS, doña MARIA ISAURA VELASQUEZ BARRIENTOS, doña SANDRA DEL CARMEN CARCAMO MAYORGA y don RAMIRO RUIZ ALONSO, todos chilenos, domiciliados en la localidad de Reldehue, comuna de Chaitén, constituyeron una Sociedad Comercial de Responsabilidad Limitada, que operará bajo el nombre de **ALIMENTOS NATURALES AGROMAR LIMITADA**, pudiendo actuar con el nombre de fantasía de **A.N.A. LTDA.**- **OBJETO:** El objeto de la Sociedad será la producción, procesamiento y comercialización de productos alimenticios, agropecuarios, marinos y forestales; la explotación y comercialización de servicios turísticos y agroturísticos y de toda otra actividad conexa, complementaria o relacionada con las anteriores.- **CAPITAL:** El capital de la Sociedad será de SIETE MILLONES TREINTA Y UN MIL PESOS, que será aportado por la Fundación Ayacura.- **ADMINISTRACION:** La administración y uso de la razón social corresponderá a don ESEDIN ALONSO CARDENAS.- **DOMICILIO:** Estará en el Pueblo de Reldehue, comuna de Chaitén, Décima Región, sin perjuicio de las sucursales que se establezcan en el resto del país o el extranjero.- Resto estipulaciones constan en Escritura de Constitución.- DOY FE.-

Augusto Peró Gubler y a Cecilia María Teresa Jeanneret Simián con amplias facultades. Santiago 22 Mayo 2000.

EXTRACTO

Carmen Raquel Ojeda Cáceres, Notario Público del Departamento de Palena, con oficio en esta ciudad en calle Almirante Riveros N° 278, certifica: Que, mediante Escritura Pública de fecha 22 de febrero del presente año, otorgada ante don Héctor Ricardo Alvarado Fehrmann, Notario ad hoc, del Departamento de Palena, la que corre inserta a Fs. 123 N° 71, en el Registro de Protocolos respectivo, don Esedin Alonso Cárdenas, don Hugo Alfonso Velásquez Ruiz, don José Emerico Mayorga Paredes, don José Mauricio Alonso Barrientos, doña María Marcia Gallardo Gallardo, doña Marcia Alejandra Barrientos Barrientos, doña Julieta Maribel Barrientos Alonso, doña Elizabeth Velásquez Oyarzo, doña María Tulia Alonso Cárdenas, doña María Isaura Velásquez Barrientos, doña Sandra del Carmen Cáceres Mayorga y don Ramiro Ruiz Alonso, todos chilenos, domiciliados en la localidad de Reldehue, comuna de Chaitén, constituyeron una Sociedad Comercial de Responsabilidad Limitada, que operará bajo el nombre de Alimentos Naturales Agromar Limitada, pudiendo actuar con el nombre de fantasía de A.N.A. LTDA. Objeto: El objeto de la Sociedad será la producción, procesamiento y comercialización de productos alimenticios, agropecuarios, marinos y forestales; la explotación y comercialización de servicios turísticos y agroturísticos y de toda otra actividad conexa, complementaria o relacionada con las anteriores.- Capital: El capital de la Sociedad será de siete millones treinta y un mil pe-

ses, que será aportado por la Fundación Ayacura.- Administración: La administración y uso de la razón social corresponderá a don Esedin Alonso Cárdenas.- Domicilio: Estará en el pueblo de Reldehue, comuna de Chaitén, Décima Región, sin perjuicio de las sucursales que se establezcan en el resto del país o el extranjero.- Resto estipulaciones constan en escritura de constitución.- Doy Fe. Chaitén, 27 de abril de 2000.

EXTRACTO

Humberto Quezada Moreno, Notario Público Titular 26° Notaría de Santiago, Huérfanos 835, 2° piso, certifico: Por escritura hoy ante mí: Raúl Pablo del Sagrado Corazón Montes Montes, Las Huakatas 10052, Francisco José Otondo Zugarramurdi, Avenida Viel 1548 y Martín José Zugarramurdi Mortalena, Avenida Kennedy 7596; Santiago; constituyeron sociedad comercial responsabilidad limitada. Razón social será "Alimentos San Pablo Limitada", con domicilio en la ciudad de Santiago, sin perjuicio de las agencias o sucursales que pueda establecer en otros lugares o ciudades del país. Objeto social será: La fabricación de alimentos para peces y animales y la molinera de granos en general. La compra, venta, distribución y comercialización de estos productos y los demás negocios afines que los socios acuerden realizar. Capital social es \$10.000.000, que los socios aportan en dinero efectivo ingresados en arcas sociales, socio señor Montes aporta un 50%, socio señores Otondo y Zugarramurdi un 25%, cada uno. Administración y uso razón social corresponderá al socio señor Montes, quien actuando individualmente y anteponiendo la razón social a su firma, la representará con las más amplias facultades, pudiendo obli-

garla en toda clase de actos y celebrar todos los contratos que correspondan al giro ordinario de la sociedad debiendo actuar conjuntamente con alguno de los socios señores Otondo y Zugarramurdi para facultades señaladas en escritura. Plazo duración: 5 años contados fecha escritura, renovándose automática y sucesivamente por períodos iguales, si ningún socio manifiesta voluntad de ponerle término en forma señalada escritura. Santiago, 24 de mayo de 2000.- H. Quezada. N.P.

EXTRACTO

Eduardo Pinto Peralta, Notario Público Titular de la Cuarta Notaría Santiago, Paseo Ahumada 341, cuarto piso, certifico: Por escritura pública de hoy, ante mí, Alvaro Andrés Costa Benítez, Moneda 920, oficina 502, Santiago y Carmen Gloria Varela Labbé, Vasco de Gama 4620, departamento 38, Las Condes, constituyeron sociedad de responsabilidad limitada al monto de respectivos aportes cuyos estatutos se extractan a continuación: Razón Social: Alvaro Costa Abogados Limitada, pudiendo utilizar A.C. Abogados Ltda.; objeto: La prestación de servicios legales y asesoría jurídica en todos sus ámbitos; domicilio: Santiago, sin perjuicio agencias país o extranjero. Duración: 5 años contados fecha escritura, prórroga por períodos iguales de 5 años, forma establecida escritura. Capital: \$100.000.- que se pagaron al contado y en dinero efectivo, Alvaro Andrés Costa Benítez \$1.000.- y Carmen Gloria Varela Labbé \$99.000.- equivalente al 1% y al 99% haber social respectivamente; administración: corresponderá a ambos socios actuando conjunta o separadamente amplias facultades indicadas en escritura. Demás estipulaciones constan en escritura extractada. Santiago, 10 de mayo del 2000. Eduardo Pinto Peralta, Notario Público.

EXTRACTO

Camilo Valenzuela Riveros, Notario Santiago, Avda. Providencia 1777, Titular Primera Notaría Providencia, certifico: Por escritura pública otorgada hoy ante mí, don Esteban Alberto Vásquez Cuevas, domiciliado en Pasaje Auca, Block 169, Depto. 22, Pudahuel y doña Lorena del Pilar Pascual Cuadros, domiciliada en Corfu 1180, Depto. 42, Nuñoa, constituyeron sociedad comercial responsabilidad limitada al monto sus respectivos aportes, bajo razón social "Ambiental Limitada." y nombre de fantasía "SOCAM GAS LTDA.". Objeto social: a) la prestación de servicios

domiciliario, de parques y jardines; b) realizar todo tipo de construcciones especialmente de red de gas y agua; c) la realización de todo tipo de transportes y d) cualquier otra actividad que los socios acuerden, se relacione o no con objeto ya indicado.- Capital: \$800.000.- Cada socio apor \$400.000.- dinero efectivo ya ingresados caja social. Administración y uso razón social corresponderá a Lorena del Pilar Pascual Cuadros. Duración sociedad: años contados esta fecha, renovable automáticamente período iguales, salvo que algún socio manifieste voluntad de poner término por escritura subinscribiendo en el Registro Comercio con anticipación mínima 6 meses al venimiento período en curso. Domicilio social: Santiago, Santiago, de mayo del 2000.

EXTRACTO

Luis Poza Maldonado, Nota de Santiago, Embajador Dougnague 704, Vitacura, certifico: Escritura de hoy, ante mí, Nels Manuel Neira Fernández, Serenarío N° 605, Providencia, y Pedro Antonio Neira Fernández, P. Ceala N° 6, Los Ciruelos de Peñafiel, Peñafiel, y de paso ésta, constituyeron sociedad de responsabilidad limitada al monto de respectivos aportes.- Razón Social: "Arien Internet Limitada", pudiendo usar también "ARIEN LTDA.", como nombre de fantasía.- Domicilio: Santiago sin perjuicio de sucursales y agencias a establecer en otros puntos del país o en el extranjero.- Duración: cinco años a contar de hoy, plazo renovable por períodos cinco años, en la forma indicada en escritura.- Objeto: Asesoría a otras empresas para la puesta en marcha de tiendas virtuales, a más de la venta de todo tipo de repuestos y accesorios para computadoras, la importación de materias primas y/o insumos de todas las clases para la implementación de las tiendas, todo negocio relacionado con la tecnología Internet cualquier otra inversión o negocio que los socios acuerden realizar.- Capital Social: \$3.000.000.- Aportados por los socios así: Nels Manuel Neira Fernández, aporta en este acto en dinero efectivo \$2.550.000.- equivalentes al 85% de participación social y Pedro Antonio Neira Fernández aporta y paga en este acto en dinero efectivo \$450.000.- equivalentes al 15% de participación social.- Administración, Representación y Uso de Razón Social: Corresponderá a exclusivamente a Nelson Manuel Neira Fernández.- Demás cláusulas en escritura extractada.- Santiago, mayo 30



ESSAM
UNA EMPRESA S.A.

Empresa de Servicios Sanitarios del Maule S.A.

LLAMADO A PROPUESTA PUBLICA

"CONSTRUCCION DE SONDAJES EN LAS LOCALIDADES DE CUREPTO Y EL ROMERAL, DE CURICO"

REQUISITOS DE LOS ROSTULANTES: Obras Mayores, 3ª Categoría, Especialidad 8 O.C. del MOP.

CARACTERISTICAS: Instalación y levantamiento de faenas; perforación, habilitación del sondaje; prueba de bombeo; plano de construcción e informe final.

PRESUPUESTO ESTIMATIVO: \$31.290.650.-

ENTREGA DE ANTECEDENTES: Del 6 al 16 de junio de 2000 (hasta las 12:00 horas). Gerencia de Ingeniería y Planificación. Planta San Luis. Camino del Agua Potable S/N. Consultar forma de depósito al fono: (56-71) 204157.

BILANCE

CONTRATO ENTRE

BILANCE, representada para los efectos del presente por
B.H. Krommendijk Director del Departamento América del Sur
por un lado

y

Fundación Ayacara

a denominar en adelante la "ORGANIZACION", representada para los efectos del
presente por

Miguel Sandor Eckerlin

por otro lado,

considerando

que la ORGANIZACION aspira a la ejecución del proyecto

C-213/1740A Ecotoerismo y Desarrollo comunitario

fecha de solicitud: 02.06.1999; número de páginas: 22 + anexos;

fecha de inicio del proyecto: 01.10.1999; y duración: dos años

y presenta para estos efectos a BILANCE una propuesta de financiamiento;

que BILANCE ha estudiado la propuesta de proyecto y está conforme con el
financiamiento del referido proyecto;

HAN ACORDADO LO SIGUIENTE:

1. BILANCE y la ORGANIZACION colaborarán en la ejecución del proyecto, de acuerdo con la descripción del proyecto. Esta descripción forma parte del contrato.
2. BILANCE pondrá a disposición de la ORGANIZACION una suma máxima de Hfl. 149.000,- para la ejecución del proyecto. Los plazos de pago dependen del progreso del proyecto. En principio el desembolso se efectuará periódicamente después del recibo de un informe o un pedido de pago, dependiendo de la frecuencia de los informes financieros y narrativos definida en el contrato (véase el art. 4). Cuando no se exija informe, el desembolso se efectuará sobre la base de un pedido de pago por escrito, enviado con la debida antelación.
3. La ORGANIZACION ejecutará el proyecto de forma eficaz según la descripción del proyecto y el presupuesto correspondiente. En caso de ser necesario divergir de la descripción del proyecto, la ORGANIZACION consultará primeramente con BILANCE.
4. Regularmente, o sea a cada 12 meses a partir del comienzo de las actividades del proyecto, la ORGANIZACION rendirá a BILANCE cuenta por escrito de la ejecución del proyecto y del empleo de los recursos financieros (incluso la aportación propia).
Dentro de un año a partir de la conclusión de las actividades del proyecto, la ORGANIZACION elaborará un informe final que tratará de los aspectos materiales y financieros.

Por lo que respecta a la presentación del informe, se seguirá tanto cuanto posible las directivas de BILANCE.

Además de estas directivas generales, se aplican para todos los contratos (de cofinanciamiento) las directivas específicas financieras y de control conformes



BILANCE

constan en las instrucciones del manual de informes adjunto. Estas instrucciones del manual de informes se encuentra como anexo a este contrato.

5. Para los efectos de la presentación de informes sobre el proyecto, BILANCE podrá, también después de la conclusión del contrato, providenciar la realización de una auditoría.
Tal auditoría podrá ser llevada a cabo por representantes de BILANCE, por terceros a ser nombrados por BILANCE y/o por personas a ser nombradas conjuntamente por BILANCE y la ORGANIZACION, eso según el criterio de BILANCE.
La ORGANIZACION prestará siempre su colaboración según su capacidad.
6. La rescisión del contrato - sin la intervención del juez - podrá tener lugar en caso de ya no ser posible, según el juicio de BILANCE, considerar la ORGANIZACION en condiciones de ejecutar el proyecto en conformidad con este contrato, sea con motivo de cambios internos con respecto a su naturaleza y orientación, sea con motivo de circunstancias externas, o en caso de que la continuación de la ejecución del proyecto ya no tiene el sentido que tenía originalmente.
7. Este contrato entrará en vigor el día en que BILANCE haya recibido de la ORGANIZACION un ejemplar firmado por representantes autorizados de las dos partes. El contrato llegará a su fin de pleno derecho en la fecha de la aprobación por BILANCE del informe final a que se refiere el artículo 4, con excepción de las obligaciones que aún después de la fecha se relacionen con las disposiciones del artículo 5. BILANCE pondrá por escrito, dentro de 6 meses a partir del recibo del informe final, a la ORGANIZACION al corriente de la referida aprobación.
8. Forman parte de este contrato (dos ejemplares) el proyecto mencionado en la página 1 y los anexos siguientes:
 - manual de informes, dos ejemplares, uno para uso del auditor externo
 - presupuesto del proyecto
 - puntos de atención especial (seguimiento)
 - formulario: Datos sobre el financiamiento (dos ejemplares)

Por la ORGANIZACION:
Fundación Ayacara
fecha:

Miguel Sandor Eckerlin

Por BILANCE:

11-10-1999



B.H. Krommendijk
Director del Departamento
América del Sur



Proyecto número : C-213/1740A
Proyecto título : Ecoturismo y Desarrollo comunitario

Datos financieros

a.- Presupuesto (USD - años)

véase en anexo presupuesto detallado

b.- Financiamiento

Aporte propio	P.Ch.	25.200.000	NLG	109.091
Aporte de terceros	P.Ch.	19.610.000	NLG	84.892
Aporte de Balance	P.Ch.	34.548.651 ✓	NLG	149.000
TOTAL	P.Ch.	<u>79.358.651</u>	NLG	<u>343.543</u>

(Tasa de cambi P.Ch. 231 es NLG 1.-)



Proyecto número : C-213/1740A
Proyecto título : Ecoturismo y Desarrollo comunitario

Seguimiento

Bilance decidió aprobar la segunda etapa del proyecto presentado por la Fundación Ayacara por un monto de Hfl. 149.000,-. Un monto límite preestablecido debido a nuestra escasa posibilidades presupuestarias para Chile. A su vez, esta aprobación será la última debido al hecho que Bilance decidió retirarse de Chile..

En los informes se da especial atención al proceso del traspaso y propiedad de bienes a los beneficiarios del proyecto, y como los beneficiarios se preparan y capacitan para tal fin.

A su vez también se informe a Bilance el proceso de la autonomía de las empresas (funcionamiento y gestión independiente).

Como también para los informes de la primera etapa, pedimos a la Fundación Ayacara incorporar en forma transversal el tema de género en las actividades y que nos informen sobre el avance en el mejoramiento de la situación y posición de las mujeres del grupo meta.



BILANCE

Datos sobre el financiamiento

Bilance propone para el proyecto no.: C-213/1740A
Ecotoerismo y Desarrollo comunitario
transferir una primera remesa de 90.000,00 Florines Neerlandeses.

Si Ud. desea que ésta transferencia se haga por intermedio de un banco, sírvase indicar a continuación:

Nombre del Banco : -----

Agencia bancaria : -----

Dirección Agencia : -----

Número de Cuenta : -----

Nombre y apellido del
titular de la cuenta : -----

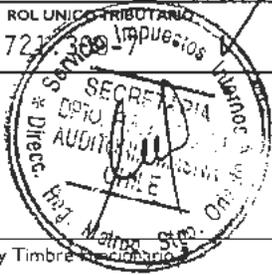
Le pedimos que llene este formulario y lo devuelva juntamente con el contrato firmado por Usted.



Comprobante de Recepción Solicitud

F 2117

FOLIO	FECHA RECEPCION		
	Día	Mes	Año
USO EXCLUSIVO DEL S.I.I.			

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL Fundación Ayacara		ROL UNICO TRIBUTARIO 72.723.389					
MATERIA DE SOLICITUD Form. 22 año trib. 2000	CODIGO DE MATERIA <table border="1"> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </table>						

Firma y Timbre



USE CALCO Y LLENE A MAQUINA

ROL UNICO TRIBUTARIO	01 Apellido Paterno o Razon Social	02 Apellido Materno	05 Nombres
03 7 2 7 2 1 3 0 0 7	Fundación Avacara		

TIPOS DE RENTAS Y REBAJAS		CREDITO POR IMPUESTO 1ª CATEGORIA	RENTAS Y REBAJAS
1	Rebajas	600	104
2	Dividendos discriminados por S.A. y C.P.A.	601	105
3	Gastos Reintegrados, Art. 53º N° 1, pagados en el ejercicio.	602	106
4	Rentas Presuntas de Bienes Raíces, Minería, Explotación de Vehículos y otras.	603	108
5	Rentas determinadas según contabilidad simplificada, planillas, contratos, y otras rentas.	604	109
6	Rentas percibidas del Art. 42 N° 2 y 4B (Según Recuadro N° 1).		110
7	Rentas de capitales mobiliarios y del Art. 17 N° 8	605	155
8	Rentas exentas del Impuesto Global Complementario	606	152
9	Rentas por Art. 42 N° 1 (sueldos, pensiones, etc.)		161
10	Crédito a incluir en la renta bruta global equivalente al crédito por impuesto de 1ª categ.		159
11	Impuesto de Primera Categoría pagado durante el año 1999		165
12	Rentada en operaciones de capitales mobiliarios y del Art. 17 N° 8		169
13	Impuesto Territorial pagado durante el año 1999		166
14	SUB TOTAL (Si declara impuesto Adicional trasladar a línea 37 o 38)		158
15		111	740
16		183	700
17	BASE IMPONIBLE DE GLOBAL COMPLEMENTARIO (Registre sólo si diferencia es positiva)		170

18	Impuesto Global Complementario según tabla	157	+
19	Debito Fiscal por Ahorro Neto Negativo (N° 5 letra A y ex letra B Art. 57 bis)	201	+
20	Credito Fomento Forestal según D.L. N° 701/74.	135	-
21	Credito proporcional por rentas exentas declaradas en línea 8	136	-
22	Credito por rentas de Fondos Mutuos	171	-
23	Credito por impuesto Tasa Adicional ex Art. 21.	176	-
24	Credito por donaciones para fines culturales (Art. 8 Ley N° 18.985/90)	607	-
25	Credito por Impuesto de Primera Categoría sin derecho a devolución.	608	-
26	Credito por donaciones a universidades e institutos profesionales (Art. 6º Ley N° 18.681/87)	609	-
27	Credito por Impuesto Unico de Segunda Categoría	162	-
28	Credito por Ahorro Neto Positivo (N° 4 letra A y ex letra B Art. 57 bis)	174	-
29	Credito por Impuesto de Primera Categoría con derecho a devolución.	610	-
30	IMPTO. GLOBAL COMPL. Y/O DEBITO FISCAL DETERMINADO	304	

Si el resultado es negativo, anótese en el código 304 entre paréntesis y ver instrucciones para línea 305

Si el resultado es positivo anótese en el código 304 y ver instrucciones para línea 305

IMPUESTOS	BASE IMPONIBLE	REBAJAS AL IMPUESTO	
31		31	+
32	Primera Categoría sobre rentas efectivas	18	19
33	Primera Categoría sobre rentas presuntas	187	188
34	Impuesto Unico Primera Categoría	195	196
35	Impuesto Art. 2º D.L. 2398/78	77	74
36	Impuesto Unico Inc. 3º Art. 21 Ley de la Renta	113	120
37	Impuesto Adicional D.L. 600/74	133	138
38	Impuesto Adicional Ley de la Renta	32	76
39	Reliq. Impuesto Unico Form. 2514	163	164
40	Impuesto Unico Talleres Artesanales		21
41	Impuesto Unico Pescadores Artesanales		43
42	Reliq. Glob. Compl. por Término de Giro	51	63
43	Pagos provisionales		36
44	Credito por Gastos de Capacitación		82
45	Remanente de credito por Impuesto de Primera Categoría proveniente de línea 29		
46		83	173
47		198	54
48	Remanente de Impuesto por Inversiones Art. 57 bis y/o DFL N° 2/59, proveniente de Form. 2514 (Según Recuadro N° 2) o línea 27 y/o 28		119
49	Pago Provisional por Impto. de Primera Categoría de utilidades absorbidas (Art. 31 N° 3)		167
50	Pago Provisional exportadores Art. 13 Ley 18.768/88		181
51	Pago Moneda Extranjera Form. 22 Folio N°		139
52	Fecha:		
53	Credito puesto a disposición por la sociedad, con tope del total o saldo del impuesto adeudado (Según Recuadro N° 7)		58
54	RESULTADO LIQUIDACION ANUAL IMPUESTO RENTA (Si el resultado es negativo, anótese entre paréntesis)		305

PARA LA INNOVACION

54	SALDO A FAVOR	85	+	57	Impuesto Adeudado	90	+
55	Moneda puesta a disposición por la sociedad (Según Recuadro N° 7)	86	-	58	Reajuste Art. 72 línea 57	39	+
DEVOLUCION SOLICITADA				59	TOTAL A PAGAR (LINEAS 57 + 58)	91	=
MONTO				RECARGOS POR DECLARACION FUERA DE PLAZO			
SOLICITO DEPOSITAR REMANENTE EN CUENTA CORRIENTE O DE AHORRO BANCARIA				60	MAS Recargos declaración fuera de plazo	92	+
301 Nombre Institución Bancaria		306 Número de Cuenta		61	MAS Intereses y Multas declaración fuera de plazo	93	+
				62	TOTAL A PAGAR (LINEAS 59+60+61)	94	=

COPIA CONTRIBUYENTE

NOTA: El presente formulario debe ser llenado por el contribuyente o su representante legal, en un solo ejemplar, en un idioma oficial de Chile, en letra clara y legible.

EVITASE PROBLEMAS, DECLARE POR INTERNET
www.sii.cl

50 IVA INCL
IMPUESTO A LA RENTA

CARTA COMPROMISO

A través del presente documento, comprometo mi participación en el proyecto denominado: "Modelo de Producción y Procesamiento Orgánico de Ajo Chilote".

Tal participación se materializa en el compromiso de siembra de ajo orgánico chilote en una superficie aproximada de 300 mts. cuadrados.


.....
ARMANDO SANTANA

R.U.T.....

Reldehue, Noviembre del 2000.



CARTA COMPROMISO

A través del presente documento, comprometo mi participación en el proyecto denominado: "Modelo de Producción y Procesamiento Orgánico de Ajo Chilote".

Tal participación se materializa en el compromiso de siembra de ajo orgánico chilote en una superficie aproximada de ¹⁶..... mts. cuadrados.


.....
WASHINGTON VILLARROEL DIAZ.

R.U.T.....

Reldehue, Noviembre del 2000.



CARTA COMPROMISO

A través del presente documento, comprometo mi participación en el proyecto denominado: "Modelo de Producción y Procesamiento Orgánico de Ajo Chilote".

Tal participación se materializa en el compromiso de siembra de ajo orgánico chilote en una superficie aproximada de50..... mts. cuadrados.


.....
ALBERTO GALAZÓN ESCOBAR.

R.U.T.....

Reldehue, Noviembre del 2000.



CARTA COMPROMISO

A través del presente documento, comprometo mi participación en el proyecto denominado: "Modelo de Producción y Procesamiento Orgánico de Ajo Chilote".

Tal participación se materializa en el compromiso de siembra de ajo orgánico chilote en una superficie aproximada de 5.000 mts. cuadrados.



.....
SANTIAGO MANSILLA

R.U.T.

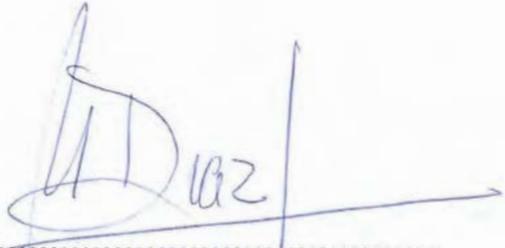
Reldehue, Noviembre del 2000.



CARTA COMPROMISO

A través del presente documento, comprometo mi participación en el proyecto denominado: "Modelo de Producción y Procesamiento Orgánico de Ajo Chilote".

Tal participación se materializa en el compromiso de siembra de ajo orgánico chilote en una superficie aproximada de ~~...700...~~ 700 mts. cuadrados.


.....
BELARMINO DIAZ
R.U.T.

Reldehue, Noviembre del 2000.



CARTA COMPROMISO

A través del presente documento, comprometo mi participación en el proyecto denominado: "Modelo de Producción y Procesamiento Orgánico de Ajo Chilote".

Tal participación se materializa en el compromiso de siembra de ajo orgánico chilote en una superficie aproximada de ⁽²²⁵⁾ ~~15~~ x ~~15~~ mts.² cuadrados.

M. Marcia Sallado Sallado.....

R.U.T.....

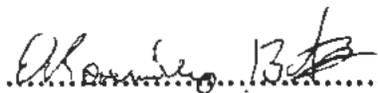
Reldehue, Noviembre del 2000.



CARTA COMPROMISO

A través del presente documento, comprometo mi participación en el proyecto denominado: "Modelo de Producción y Procesamiento Orgánico de Ajo Chilote".

Tal participación se materializa en el compromiso de siembra de ajo orgánico chilote en una superficie aproximada de ⁽⁴⁰⁰⁾ 20x20 mts. cuadrados.


.....
JOSE ALMIRADO BARRIENTOS LANQUIN

R.U.T.....

Reldehue, Noviembre del 2000.



CARTA COMPROMISO

A través del presente documento, comprometo mi participación en el proyecto denominado: "Modelo de Producción y Procesamiento Orgánico de Ajo Chilote".

Tal participación se materializa en el compromiso de siembra de ajo orgánico chilote en una superficie aproximada de $10 \times 10^{(100)}$ mts. cuadrados.


.....
JOSÉ ENRIQUE MATOS

R.U.T.....

Reldehue, Noviembre del 2000.



CARTA COMPROMISO

A través del presente documento, comprometo mi participación en el proyecto denominado: "Modelo de Producción y Procesamiento Orgánico de Ajo Chilote".

Tal participación se materializa en el compromiso de siembra de ajo orgánico chilote en una superficie aproximada de ⁽¹³⁰⁾ 15 X 12 mts. cuadrados.

Eliana Ruiz Sobó
.....

R.U.T.....

Reldehue, Noviembre del 2000.



CARTA COMPROMISO

A través del presente documento, comprometo mi participación en el proyecto denominado: "Modelo de Producción y Procesamiento Orgánico de Ajo Chilote".

Tal participación se materializa en el compromiso de siembra de ajo orgánico chilote en una superficie aproximada de 375 mts. cuadrados.



.....
JULIO RUIZ ALONSO.-

R.U.T.....

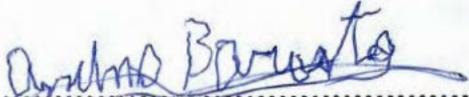
Reldehue, Noviembre del 2000.



CARTA COMPROMISO

A través del presente documento, comprometo mi participación en el proyecto denominado: "Modelo de Producción y Procesamiento Orgánico de Ajo Chilote".

Tal participación se materializa en el compromiso de siembra de ajo orgánico chilote en una superficie aproximada de 400 mts. cuadrados.


.....
ANSELMO BARRERA VILLAGA

R.U.T.....

Reldehue, Noviembre del 2000.



CARTA COMPROMISO

A través del presente documento, comprometo mi participación en el proyecto denominado: "Modelo de Producción y Procesamiento Orgánico de Ajo Chilote".

Tal participación se materializa en el compromiso de siembra de ajo orgánico chilote en una superficie aproximada de ⁽³⁰⁰⁾ 15 X 20 mts. cuadrados.

Jose Mauricio Alonso B

R.U.T.....

Reldehue, Noviembre del 2000.



CARTA COMPROMISO

A través del presente documento, comprometo mi participación en el proyecto denominado: “Modelo de Producción y Procesamiento Orgánico de Ajo Chilote”.

Tal participación se materializa en el compromiso de siembra de ajo orgánico chilote en una superficie aproximada de ⁽²²⁵⁾ 15x15 mts. cuadrados.

José Emilio Ruiz Soto

R.U.T.....

Reldehue, Noviembre del 2000.



CARTA COMPROMISO

A través del presente documento, comprometo mi participación en el proyecto denominado: “Modelo de Producción y Procesamiento Orgánico de Ajo Chilote”.

Tal participación se materializa en el compromiso de siembra de ajo orgánico chilote en una superficie aproximada de ¹⁹⁶⁾ 72+8 mts. cuadrados.


.....
MARIA JULIA ALONSO CARBENAS.

R.U.T.....

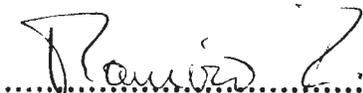
Reldehue, Noviembre del 2000.



CARTA COMPROMISO

A través del presente documento, comprometo mi participación en el proyecto denominado: "Modelo de Producción y Procesamiento Orgánico de Ajo Chilote".

Tal participación se materializa en el compromiso de siembra de ajo orgánico chilote en una superficie aproximada de ^{15 x 10 (300)} ~~18 x 10~~ mts. cuadrados.


.....
RAMIRO RUIZ ALONSO

R.U.T.....

Reldehue, Noviembre del 2000.



CARTA COMPROMISO

A través del presente documento, comprometo mi participación en el proyecto denominado: "Modelo de Producción y Procesamiento Orgánico de Ajo Chilote".

Tal participación se materializa en el compromiso de siembra de ajo orgánico chilote en una superficie aproximada de ⁽³⁰⁰⁾ 20x15 mts. cuadrados.

Cementina Barrientos Barrientos

.....
CEMENTINA BARRIENTOS BARRIENTOS

R.U.T.

Reldehue, Noviembre del 2000.



CARTA COMPROMISO

A través del presente documento, comprometo mi participación en el proyecto denominado: "Modelo de Producción y Procesamiento Orgánico de Ajo Chilote".

Tal participación se materializa en el compromiso de siembra de ajo orgánico chilote en una superficie aproximada de $72 \times 25^{(320)}$ mts. cuadrados.

E. Alonso C.
.....
ESTEBAN GARCÍA GARDENAS.

R.U.T.....

Reldehue, Noviembre del 2000.



CARTA COMPROMISO

A través del presente documento, comprometo mi participación en el proyecto denominado: "Modelo de Producción y Procesamiento Orgánico de Ajo Chilote".

Tal participación se materializa en el compromiso de siembra de ajo orgánico chilote en una superficie aproximada de ..15... mts. cuadrados.

.....
José Esteban B. B.
Jefe F. Desarrollo Agrarios

R.U.T.....

Reldehue, Noviembre del 2000.



CARTA COMPROMISO

A través del presente documento, comprometo mi participación en el proyecto denominado: "Modelo de Producción y Procesamiento Orgánico de Ajo Chilote".

Tal participación se materializa en el compromiso de siembra de ajo orgánico chilote en una superficie aproximada de 2000 mts. cuadrados.

VÍCTOR ANTIGUAI HERNANDEZ

R.U.T.

Reldehue, Noviembre del 2000.



CARTA COMPROMISO

A través del presente documento, comprometo mi participación en el proyecto denominado: "Modelo de Producción y Procesamiento Orgánico de Ajo Chilote".

Tal participación se materializa en el compromiso de siembra de ajo orgánico chilote en una superficie aproximada de ⁽²²⁵⁾ 15 x 15 mts. cuadrados.

nos comprometemos con 20 Kls. de Ajo

Hugo Velasquez Ruiz

R.U.T.....

Reldehue, Noviembre del 2000.



CARTA COMPROMISO

A través del presente documento, comprometo mi participación en el proyecto denominado: "Modelo de Producción y Procesamiento Orgánico de Ajo Chilote".

Tal participación se materializa en el compromiso de siembra de ajo orgánico chilote en una superficie aproximada de 15 X 18 mts. cuadrados.

Lucyana Bonifacio B.

R.U.T.

Reldehue, Noviembre del 2000.

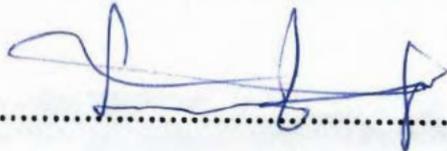


[Handwritten signature]

CARTA COMPROMISO

A través del presente documento, comprometo mi participación en el proyecto denominado: "Modelo de Producción y Procesamiento Orgánico de Ajo Chilote".

Tal participación se materializa en el compromiso de siembra de ajo orgánico chilote en una superficie aproximada de ~~14x16~~ 16 mts. cuadrados.

Jose Accadio Btoz Btoz

.....
R.U.T.

Reldehue, Noviembre del 2000.



CARTA COMPROMISO

A través del presente documento, comprometo mi participación en el proyecto denominado: "Modelo de Producción y Procesamiento Orgánico de Ajo Chilote".

Tal participación se materializa en el compromiso de siembra de ajo orgánico chilote en una superficie aproximada de 500... mts. cuadrados.


.....
R.U.T.....

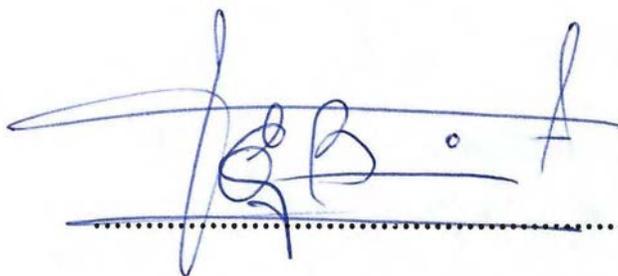
Reldehue, Noviembre del 2000.



CARTA COMPROMISO

A través del presente documento, comprometo mi participación en el proyecto denominado: "Modelo de Producción y Procesamiento Orgánico de Ajo Chilote".

Tal participación se materializa en el compromiso de siembra de ajo orgánico chilote en una superficie aproximada de 100 mts. cuadrados.



R.U.T.....

Reldehue, Noviembre del 2000.



CARTA COMPROMISO

A través del presente documento, comprometo mi participación en el proyecto denominado: “Modelo de Producción y Procesamiento Orgánico de Ajo Chilote”.

Tal participación se materializa en el compromiso de siembra de ajo orgánico chilote en una superficie aproximada de 10 mts. cuadrados.

.....*Teresa Barrientos*.....

R.U.T.....

Reldehue, Noviembre del 2000.



CARTA COMPROMISO

A través del presente documento, comprometo mi participación en el proyecto denominado: “Modelo de Producción y Procesamiento Orgánico de Ajo Chilote”.

Tal participación se materializa en el compromiso de siembra de ajo orgánico chilote en una superficie aproximada de 1.5 x 1.5 mts. cuadrados.

.....*Mariella S. M.*.....

R.U.T.....

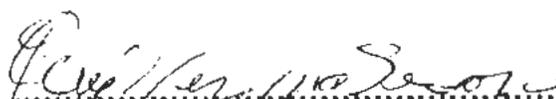
Reldehue, Noviembre del 2000.



CARTA COMPROMISO

A través del presente documento, comprometo mi participación en el proyecto denominado: "Modelo de Producción y Procesamiento Orgánico de Ajo Chilote".

Tal participación se materializa en el compromiso de siembra de ajo orgánico chilote en una superficie aproximada de ⁽¹⁰⁰⁾ 10x10 mts. cuadrados.


.....
JOSÉ CH. SERÓN PARDEES

R.U.T.....

Reldehue, Noviembre del 2000.



CARTA COMPROMISO

A través del presente documento, comprometo mi participación en el proyecto denominado: "Modelo de Producción y Procesamiento Orgánico de Ajo Chilote".

Tal participación se materializa en el compromiso de siembra de ajo orgánico chilote en una superficie aproximada de 200 mts. cuadrados.

.....
Eliet Gallardo. D.
ELIET DEL CARMEN GALLARDO DYARZO.

R.U.T.....

Reldehue, Noviembre del 2000.



CARTA COMPROMISO

A través del presente documento, comprometo mi participación en el proyecto denominado: "Modelo de Producción y Procesamiento Orgánico de Ajo Chilote".

Tal participación se materializa en el compromiso de siembra de ajo orgánico chilote en una superficie aproximada de 200 ~ mts. cuadrados.

Barrionet
.....
FOLIO DE CANTON PARAGUARI PARAGUARIOS
R.U.T.....

Reldehue, Noviembre del 2000.



Actividades y Carta Gantt Proyecto FIA COO-1-A-162

Actividades	Periodo
MODELO DE PRODUCCIÓN Y PROCESAMIENTO ORGÁNICO DE AJO CHILOTE	
OBJETIVO ESPECÍFICO 1	
Reuniones de coordinación de los ejecutores del proyecto con líderes comunitarios, agricultores y microempresarios de Agromar Ltda.	
Preparación, diseño y cronograma de cursos de capacitación	
Apertura de matrículas en cursos de capacitación	
Diseño e instalación de planta biológica de tratamiento de residuos	
Investigaciones de agroecosistemas de ajo chilote (inicio de línea de base agrícola, análisis de plagas, estudios de control biológico, efecto de dosis de fertilizantes, análisis de suelos)	
Curso de Capacitación N° 1: Agroecología	
Elaboración de una Declaración de Impacto Ambiental para la planta procesadora de alimentos	
Curso de Capacitación N° 2: Control Fitosanitario	
Curso de Capacitación N° 3: Producción Agrícola Orgánica del Ajo	
Compra y traslado de equipos e insumos para el laboratorio de control de calidad y habilitación de éste: estandarización de técnicas	
Reuniones del equipo del proyecto para evaluar el primer semestre del área de capacitación y elaborar informe de sistematización	
Curso de Capacitación N° 4: Procesamiento de Alimentos I	
Monitoreo del Sistema de Tratamiento de Residuos	
Análisis microbiológico anual de la producción de pasta de ajo chilote	
Curso de Capacitación N° 5: Control Biológico y Entomología	
Curso de Capacitación N° 6: Manejo del Laboratorio de Control de Calidad	
Reuniones del equipo del proyecto para evaluar el primer año de capacitación e investigación y elaborar informe de sistematización	
Curso de Capacitación N° 7: Procesamiento de Alimentos II	
Curso de Capacitación N° 8: Toxicología Ambiental	
Curso de Capacitación N° 9: Sistema de Tratamiento de Residuos	
Curso de Capacitación N° 10: Administración de Empresas	
Reuniones del equipo del proyecto para evaluar el segundo año de capacitación e investigación y elaborar informes de sistematización	
Curso de capacitación N° 11: Comercialización	
Curso de Capacitación N° 12 (Cierre Ciclo de capacitación):	
Reuniones del equipo del proyecto para evaluar el tercer año de capacitación e investigación y elaborar informe de sistematización correspondiente	
Reuniones de Evaluación General del proyecto y elaboración del informe final de sistematización. Edición y publicación del "Manual de Producción Orgánica de Ajo Chilote"	
OBJETIVO ESPECÍFICO 2	
Transición de los predios tradicionales (proveedores de la planta procesadora) a predio orgánico	

Compra y acopio de ajo chilote orgánico de la zona para siembra y procesamiento (para pruebas y muestras)

Preparación de suelos y fertilizantes

Certificación orgánica

Siembra

Asistencia Técnica a los predios de producción orgánica: cuidado de los cultivos

Cosecha y traslado a centro de acopio (planta procesadora)

Rotación de cultivos

OBJETIVO ESPECÍFICO 3

Construcción de la Planta Procesadora de Alimentos

Compra y traslado de equipos, maquinarias y mobiliario para la planta procesadora de alimentos

Inauguración y puesta en marcha de la Planta Procesadora de Alimentos

Adquisición de materias primas e insumos para producción de pasta de ajo

Producción experimental de pasta de ajo chilote y estandarización de recetas

Monitoreo Continuo de Calidad de la pasta de ajo en el laboratorio de control de calidad de la planta procesadora

Reuniones del equipo ejecutor del proyecto para evaluar el primer año en la unidad de procesamiento. Sistematización de la información

Procesamiento de la pasta de ajo chilote con la nueva cosecha aplicando recetas estandarizadas

Reunión del equipo ejecutor del proyecto para evaluar el segundo año de la unidad de procesamiento. Sistematización de la información

OBJETIVO ESPECÍFICO 4

Estudio de productos similares y sustitutos en supermercado Full-Fresh Market en Pto. Montt y Pto. Varas

Formulación de pre-estrategia comercial

Adquisición de envases para pruebas y muestras

Tramitación del permiso sanitario (Resolución Servicio Salud X Región de Los Lagos)

Envío de muestras a los clientes

Realización de pruebas de mercado

Formulación final estrategia de comercialización

Ciclo: venta, despacho, facturación y cobranza

Acciones de promoción del producto

CARTA COMPROMISO

A través del presente documento, comprometo mi participación en el proyecto denominado: "Modelo de Producción y Procesamiento Orgánico de Ajo Chilote".

Tal participación se materializa en el compromiso de siembra de ajo orgánico chilote en una superficie aproximada de 200 mts. cuadrados.

.....
Barrios B.
.....
Jovita de origen Barrios Barrios

R.U.T.....

Reldehue, Noviembre del 2000.



SUBTOTAL MATERIALES E INSUMOS		2 038.400	0	0	245.207	0	0	0
6.- Servicio de terceros								
6.1.- Análisis de laboratorio		37.780	39.291					
6.2.- Diseños								
6.3.- Otros serv. (fletes, contab., Cert. Org., estudios, D.I.A.)		220.000		300.000		560.000		
SUBTOTAL SERVICIO DE TERCEROS		257.780	39.291	300.000	0	560.000	0	0
7.- Difusión								
7.1.- Dias de campo								
7.2.- Talleres								
7.3.- Cursos de Capacitación						250.000		250.000
7.4.- Seminarios								
7.5.- Boletines (Manual de Prod.Org.Ajo Chilote)								
7.6.- Manuales								
7.7.- Otros (ferias, prom. y public.)								
SUBTOTAL DIFUSIÓN		0	0	0	0	250.000	0	250.000
8.- Gastos Generales								
8.1.- Consumos Basicos								
8.1.1.- Energía eléctrica						30.000	30.000	40.000
8.1.2.- Agua								
8.1.3.- Teléfono		25.000	25.000	25.000	25.000	25.000	25.000	25.000
8.1.4.- Gas					8.000			
8.1.5.- Correo								
8.2.- Fotocopias								
8.3.- Materiales de oficina		7.000	7.000	7.000	7.000	7.000	7.000	7.000
8.4.- Material audiovisual (suscripciones)		21.400						
8.5.- Mantenición de equipos						120.000	120.000	110.000
SUBTOTAL GASTOS GENERALES		53.400	32.000	32.000	40.000	182.000	182.000	182.000
10.- Otros (pat.munic.Res.Sanit.)								
SUBTOTAL OTROS		0	0	0	0	0	0	0
TOTALES PARCIALES		4.255.744	1.356.399	1.558.372	1.599.055	1.918.372	1.108.372	1.373.372
9.- Imprevistos 2,5%								
SUBTOTAL IMPREVISTOS		106.394	33.910	38.959	39.976	47.959	27.709	34.334
TOTAL: APORTE PARA EL PROYECTO		4.362.138	1.390.309	1.597.331	1.639.031	1.966.331	1.136.081	1.407.706

TOTAL FIA

1.639.031

0	0	0	0	0	2.283.607	11.598.275	0	0	212.784	0	0
159.432					236.503		40.863				
50.000					50.000						
	2.600	1.550.000	120.000		2.752.600	15.000	20.000	20.000	20.000	20.000	25.000
209.432	2.600	1.550.000	120.000	0	3.039.103	15.000	60.863	20.000	20.000	20.000	25.000
					0						
					0						
					500.000	260.000					
					0						
					0						
					0						
					0						
0	0	0	0	0	500.000	260.000	0	0	0	0	0
40.000	30.000	20.000	20.000	30.000	240.000	50.000	50.000	50.000	50.000	60.000	60.000
					0						
25.000	25.000	25.000	25.000	25.000	300.000	26.000	26.000	26.000	26.000	26.000	26.000
	8.000				16.000	8.320		8.320			
					0						
					0						
7.000	7.000	7.000	7.000	7.000	84.000	7.280	7.280	7.280	7.280	7.280	7.280
					21.400	22.256					
110.000	110.000	100.000	110.000	113.761	893.761	77.400	77.400	77.400	77.400	77.400	77.400
182.000	180.000	152.000	162.000	175.761	1.555.161	191.256	160.680	160.680	169.000	170.680	170.680
					0						
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1.317.804	1.121.348	2.628.372	1.208.372	1.123.245	20.568.827	13.240.942	1.324.057	1.274.109	1.508.084	1.284.109	1.289.109
32.945	28.034	65.709	30.209	28.081	514.221	331.024	33.101	31.853	37.702	32.103	32.228
					21.083.048						

0	0	0	0	0	0	11.811.059	0	0	0	0
	165.809					206.672				
						0				
25.000	25.000	25.000	15.000	15.000	184.120	409.120	15.597	20.796	20.796	20.796
25.000	190.809	25.000	15.000	15.000	184.120	615.792	15.597	20.796	20.796	20.796
						0				
						0				
						260.000				
						0				
						0				
						0				
						0				
0	0	0	0	0	0	260.000	0	0	0	0
60.000	50.000	50.000	50.000	40.000	54.000	624.000				
						0				
26.000	26.000	26.000	26.000	26.000	26.000	312.000	27.040	27.040	27.040	27.040
8.320			8.320			33.280				
						0				
						0				
7.280	7.280	7.280	7.280	7.280	7.280	87.360	7.571	7.571	7.571	7.571
						22.256	23.146			
77.400	77.400	77.400	77.400	77.400	78.111	929.511				
179.000	160.680	160.680	169.000	150.680	165.391	2.008.407	57.757	34.611	34.611	34.611
						0				
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1.313.029	1.444.918	1.291.980	1.277.429	1.259.109	1.464.896	27.971.771	1.161.618	1.066.818	1.057.370	1.070.755
32.826	36.123	32.300	31.936	31.478	36.622	699.294	29.040	26.670	26.434	26.769
						28.671.065				

0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14,094.666
									0	443.175
									0	50.000
20.796	25.996	25.996	25.996	25.996	15.597	15.597	29.241	263.200		3,424.920
20.796	25.996	25.996	25.996	25.996	15.597	15.597	29.241	263.200		3,918.095
									0	0
									0	0
									0	760.000
									0	0
					250.000			250.000		250.000
									0	0
		400.000						400.000		400.000
0	0	400.000	0	0	250.000	0	0	650.000		1,410.000
									0	864.000
									0	0
27.040	27.040	27.040	27.040	27.040	27.040	27.040	27.040	324.480		936.480
									0	49.280
									0	0
									0	0
7.571	7.571	7.571	7.571	7.571	7.571	7.571	7.573	90.854		262.214
								23.146		66.802
									0	1,823.272
34.611	34.611	34.611	34.611	34.611	34.611	34.611	34.613	438.480		4,002.048
									0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0		0
1,057.370	1,062.570	1,478.794	1,062.570	1,075.955	1,302.171	1,052.171	1,088.651	13,536.813		62,077.411
26.434	26.564	36.970	26.564	26.899	32.554	26.304	27.216	338.420		1,551.935
								13,875.233		63,629.346

FUNDACION AYACARA
FLUJO DE CAJA MENSUAL

REPORTES

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	AÑO 2001 JULIO
1.- Recursos Humanos							
1.1.- Prof. (Gte.Pta./Ing.Agr./50%Dir.Cap.Inv./50%Dir.Agr.)	858.000	858.000	858.000	858.000	858.000	858.000	858.000
1.2.- Técnicos							
1.3.- Consultores							
1.4.- Asesores							
1.5.- Mano de Obra							
1.6.- Administrativos							
SUBTOTAL RECURSOS HUMANOS	858.000						
2.- Equipamiento							
2.1 Adquisición de Equipos							
2.1.1.- Equipos computacionales							
2.1.2.- Camioneta/moledora/cocina gas/lavaplatos/romana/	0			125.100			
2.1.3.- Equipos laboratorio (colorímetro/consistómetro/refrac				0			
2.1.4.- Equipo teléfono-fax		0					
2.2.- Valorización de uso de equipos							
2.2.1.- Uso de equipos computacionales							
2.2.2.- Uso de equipos de campo							
2.2.3.- Uso de equipos de laboratorio							
2.2.4.- Otros							
2.3.- Arriendo de equipos							
2.4.- Otros							
SUBTOTAL EQUIPAMIENTO	0	0	0	125.100	0	0	0
3.- Infraestructura							
3.1.- Uso de infraestructura							
3.2.- Planta de Tratamiento de Residuos	900.000	350.000	300.000	250.000			
SUBTOTAL INFRAESTRUCTURA	900.000	350.000	300.000	250.000	0	0	0
4.- Movilización, viáticos y combustible							
4.1.- Viáticos nacionales o Alojamiento y comida							
4.2.- Viáticos internacionales o Alojamiento y comida							
4.3.- Arriendo vehículos							
4.4.- Pasajes	118.664	62.608	53.872	66.248	53.872	53.872	53.872
4.5.- Combustibles (y lubricantes)	29.500	14.500	14.500	14.500	14.500	14.500	29.500
4.6.- Peajes							
4.7.- Otros (seguros)							
SUBTOTAL MOVILIZAC.,VIATICOS Y COMBUSTIBLES	148.164	77.108	68.372	80.748	68.372	68.372	83.372
5.- Materiales e insumos							
5.1.- Herramientas							
5.2.- Insumos de laboratorio (ajos p/pruebas,c.calidad)	72.800						
5.3.- Insumos de campo (semilla,ajo, otros insumos)	1.965.600			8.320			
5.4.- Materiales varios (envases y embalajes)				68.287			
5.5.- Otros (arts.hig.y seg., arts.aseo)				168.600			

AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL AÑO	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO
858.000	858.000	858.000	858.000	858.000	10.296.000	892.320	892.320	892.320	892.320	892.320	892.320
					0						
					0						
					0						
					0	130.000	130.000	130.000	130.000	130.000	130.000
					0						
858.000	858.000	858.000	858.000	858.000	10.296.000	1.022.320	1.022.320	1.022.320	1.022.320	1.022.320	1.022.320
					0						
					0						
					125.100						
					0						
					0						
					0						
					0						
					0						
					0						
					0						
0	0	0	0	0	125.100	0	0	0	0	0	0
					0						
					1.800.000						
0	0	0	0	0	1.800.000	0	0	0	0	0	0
					0						
					0						
					0						
53.872	66.248	53.872	53.872	74.984	765.856	123.409	65.112	56.027	68.898	56.027	56.027
14.500	14.500	14.500	14.500	14.500	204.000	30.682	15.082	15.082	15.082	15.082	15.082
					0						
					0						
68.372	80.748	68.372	68.372	89.484	969.856	154.091	80.194	71.109	83.980	71.109	71.109
					0						
					72.800						
					1.973.920	6.749.184					
					68.287	4.849.091					
					168.600				212.784		

AÑO 2003

MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL AÑO	TOTAL ITEM/FIA
928.013	928.013	928.013	928.013	928.013	928.013	928.013	928.013	11.136.156	32.139.996
								0	0
								0	0
								0	0
								0	1.560.000
								0	0
928.013	928.013	928.013	928.013	928.013	928.013	928.013	928.013	11.136.156	33.699.996
								0	0
								0	0
								0	125.100
								0	0
								0	0
								0	0
								0	0
								0	0
								0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	125.100
								0	0
								0	0
								0	1.800.000
0	0	0	0	0	0	0	0	0	1.800.000
								0	0
								0	0
								0	0
58.267	58.267	58.267	58.267	71.652	58.267	58.267	81.101	828.333	2.390.678
15.683	15.683	31.907	15.683	15.683	15.683	15.683	15.683	220.644	636.828
								0	0
								0	0
73.950	73.950	90.174	73.950	87.335	73.950	73.950	96.784	1.048.977	3.027.506
								0	0
								0	0
								0	72.800
								0	8.723.104
								0	4.917.378
								0	381.384