



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

PROGRAMA DE FORMACION
Recepcionado 25-8-03
Nº Ingreso 224

1

PROGRAMA DE FORMACIÓN - PARTICIPACIÓN FORMULARIO DE POSTULACIÓN

FOLIO
BASES

112

CÓDIGO
(Uso interno)

FIA-FP-V-2003-1-4-46

SECCIÓN 1: ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA

NOMBRE DE LA PROPUESTA: ASISTENCIA A FERIA AGROALIMENTARIA
ANUGA, OCTUBRE 2003.

LUGAR DE REALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD

- País(es) y Ciudad(es): ALEMANIA Y COLONIA

TIPO O MODALIDAD DE FORMACIÓN: PARTICIPACION DE PRODUCTOR Y
AGROINDUSTRIA EN FERIA TECNOLOGICA

ÁREA DE FORMACIÓN:

- Rubro: FRUTALES, AGROINDUSTRIA
- Tema: GENERACION Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS CON MAYOR
VALOR AGREGADO

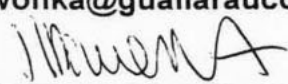
INSTITUCIÓN O ENTIDAD RESPONSABLE QUE DICTA U ORGANIZA LA
ACTIVIDAD DE FORMACIÓN

- Nombre: ANUGA
- Página Web www.anuga.com

ENTIDAD RESPONSABLE (sólo para propuestas grupales)

- Nombre: AGRICOLA EL ROBLE LTDA.
- RUT: 79.826.410-9
- Dirección: LOTEOS LOS LIBERTADORES, CALLE SIMON BOLIVAR SITIO 19 - COLINA
- Región: METROPOLITANA
- Fono: 2-4600350
- Fax y e-mail: 2-4600510 Y jlpwonka@guallarauco.cl
- Cuenta Bancaria (Tipo, N°, banco):

REPRESENTANTE LEGAL DE LA ENTIDAD RESPONSABLE (para propuestas grupales)

- Nombre: JUAN LUIS PIWONKA ARIZTÍA
- RUT:
- Dirección: Loteo Los Libertadores, Calle Simón Bolívar Sitio 19- Colina
- Región: METROPOLITANA
- Fono: 2-4600350
- Fax: 2-4600510
- E-mail: jlpwonka@guallarauco.cl
- Firma: 

COORDINADOR DE LA EJECUCIÓN (Sólo para propuestas grupales, adjuntar curriculum vitae completo en Anexo 1 y pauta resumida en Anexo 2)

- Nombre: JUAN LUIS PIWONKA ARIZTIA
- RUT:
- Cargo o actividad que realiza en la Entidad Responsable: GERENTE GENERAL
- Dirección: Loteo Los Libertadores, Calle Simón Bolívar Sitio 19 – Colina
- Región: METROPOLOTANA
- Fono y Fax: 2-4600350 Y 2- 4600510
- E-mail: jlpiwonka@guallarauco.cl

Firma: _____

FECHA DE INICIO: 9 DE OCTUBRE DE 2003

FECHA DE TÉRMINO: 16 DE OCTUBRE DE 2003

COSTO TOTAL DE LA PROPUESTA: \$ 3.798482.-

FINANCIAMIENTO SOLICITADO A FIA

- Monto total solicitado: \$ 1.678.306.-
- Porcentaje del costo total: 44,2 %

APORTE DE CONTRAPARTE

- Monto total de aporte: \$ 2.120.176.-
- Porcentaje del costo total: 55,8 %

Programa de Formación para la Innovación Agraria
Apoyo a la Participación
Formulario de Presentación 2003





SECCIÓN 2: PARTICIPANTES

(Para propuestas grupales, adjuntar c. vitae resumido de acuerdo a pauta adjunta en Anexo 2)

PARTICIPANTE 1

- Nombre: Juan Luis Piwonka Ariztía
- RUT:
- Fecha de Nacimiento: 22 de Enero de 1972
- Dirección Postal: Antilhue 6679 - Vitacura
- Ciudad y Región: Santiago, Metropolitana
- Fono y Fax: (2)4600350/4600510
- E-mail: jlpiwonka@guallarauco.cl
- Lugar o institución donde trabaja: Agrícola El Roble Ltda.
- Cargo y/o actividad principal: Gerente General
- Nombre y Fono de persona para aviso en caso de emergencia: Michelle Lehuedé, Fono (2) 2451269

Firma: _____

PARTICIPANTE 2

- Nombre: Rodrigo Aguayo Pumpin
- RUT:
- Fecha de Nacimiento: 11 de Agosto de 1969
- Dirección Postal: Hamburgo 771 - Ñuñoa
- Ciudad y Región: Santiago, R. Metropolitana
- Fono y Fax: (2) 4600350/4600510
- E-mail: raguayo@guallarauco.cl
- Lugar o institución donde trabaja: Comercializadora Novaverde Ltda.
- Cargo y/o actividad principal: Gerente Comercial
- Nombre y Fono de persona para aviso en caso de emergencia: Andrea ferrada Celis, Fono (2) 3250017

Firma: _____

3. JUSTIFICACIÓN DE PARTICIPACIÓN EN LA PROPUESTA

En el ámbito nacional la agroindustria con valor agregado para el mercado de exportación está básicamente desarrollada en pastas de tomate, frutas congeladas, algo de frutas secas, especialmente uva, pero muy poco de pulpas de frutas exóticas o no tradicionales destinadas al mercado de productos premium para la industria de helados, pastelerías y productos lácteos.

Agrícola El Roble Ltda. ha sido pionera en el desarrollo de pulpa de lúcuma para el mercado nacional ofreciendo a la industria de helados un sabor ampliamente apetecido por el público consumidor. Por tratarse de un producto natural y exótico, posee grandes perspectivas de desarrollo a nivel internacional, sin embargo se requiere que la empresa pueda ajustar sus procedimientos en cuanto a calidad, tecnología, higiene, etc. para elaborar un producto de alta calidad industrial como lo exigen los mercados internacionales.

Dada las características mencionadas, la pulpa de lúcuma representa una gran alternativa como ingrediente natural para la industria de helados de Chile y el mundo. Sin embargo, la pulpa de lúcuma posee un bajo contenido de agua lo que hace difícil su incorporación a los procesos productivos, es una consistencia muy densa que dificulta su utilización en la industria de helados. Hoy en día esa condición se mejora adicionando agua, sin embargo, ello perjudica la calidad de la pulpa tanto para el proceso industrial propiamente tal, como también su condición y estabilidad microbiológica. Por ello hay que trabajar en la captura y desarrollo de tecnologías para obtener un producto que permita algunas etapas de mecanización e industrialización obteniendo un producto homogéneo, siempre sobre la base de mantener un producto natural, estable e higiénico sin perder sus características culinarias. Las perspectivas de posicionar un producto agroalimentarios como la pulpa de lúcuma que es natural, diferente y exótico son muy amplias para los mercados de Europa y Estados Unidos que está ávido de nuevas experiencias culinarias y donde los productos premium constituyen un mercado en constante crecimiento. Sin embargo eso no será fácil si no se superan los obstáculos tecnológicos para mejorar los procesos productivos como también las estrategias de comercialización y marketing

Ello lleva a buscar y aprender otras alternativas tecnológicas para el manejo de este producto agroindustrial. Actualmente en el país la oferta de tecnologías para la agroindustria no es tan amplia justamente porque Chile es más bien un exportador de materias primas agrícolas que de productos procesados.

Anuga es la feria mundial de alimentos más importante del mundo que se realiza en Alemania (Colonia) y congrega a gran cantidad de industrias de Europa, Estados Unidos, Japón, etc. Asisten más de 150.000 personas entre visitantes y expositores, y más de 6.000 compañías que ofrecen sus productos y servicios anexos a la industria alimenticia. Anuga es la vitrina de la tecnología agroalimentaria y por lo tanto la pulpa de lúcuma puede insertarse fácilmente en una feria como esta y desde allí tomar contacto con proveedores de maquinarias e insumos y encontrar elementos que ayuden a este producto a superar obstáculos de su proceso productivo, comercialización y marketing.

Anuga es una instancia crucial para que gerentes agrícolas y encargados de ventas y marketing de la industria, puedan adquirir conocimientos, capturar tecnologías y elaborar estrategias que permitan lograr una producción de pulpa de lúcuma más eficiente en lo económico y cumpliendo los niveles de calidad e higiene que exigen actualmente los mercados internacionales.

Por otra parte, toda agroindustria de alimentos genera gran cantidad de residuos orgánicos que necesitan ser manejados de forma eficiente y cumpliendo los estándares internacionales. Esta es una muy buena instancia para conocer y capturar los últimos desarrollos de tecnologías para el manejo de residuos orgánicos de manera que puedan ser reciclados evitando la contaminación microbiológica, química y física de suelos, aguas subterráneas, etc.

El desarrollo de una industria de pulpa de lúcuma con características de calidad, higiene e inocuidad en el ámbito internacional permitirá generar mayores plantaciones de esta especie en Chile, tomando en cuenta que tiene un gran potencial de desarrollo en el futuro dada la aceptación que tiene este sabor exótico en muestras que se han hecho en distintas ferias de Europa y Estados Unidos. Todo este esfuerzo puede dar el impulso a un gran número de pequeños productores que se encuentran ubicados en las áreas geográficas donde se cultiva el Lúcumo y que corresponden a zonas con ventajas comparativas dado su clima privilegiado y se podría constituir como una alternativa a las plantaciones de paltos. Todo esto se resumiría en mayor empleo agrícola y agroindustrial, mayores retornos al generar la exportación de un producto con alto valor agregado. Todos estos elementos bajo las adecuadas estrategias de producción, comercialización y marketing.

Agrícola El Roble inició las primeras exportaciones de lúcuma hace 1 año, principalmente de pulpa de lúcuma a Estados Unidos y logró ingresar al exigente mercado Francés con el puré de lúcuma. Gracias a estas experiencias y a la participación en muestras en el extranjero la empresa necesita identificar las formas para superar las falencias en tecnologías de proceso y entrega de un producto final apto para los mercados internacionales.



4. OBJETIVOS DE LA PROPUESTA

4.1. GENERAL:

CAPTURAR LOS ULTIMOS AVANCES EN: TECNOLOGIAS DE PROCESOS, INSUMOS, EMPAQUES Y EMBALAJES, COMERCIALIZACION Y TENDENCIAS DE MARKETING EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS, PARA MEJORAR LAS CONDICIONES DE PRODUCCION E INICIAR LA COMERCIALIZACIÓN INTERNACIONAL DE PULPA DE LUCUMA

4.2 ESPECÍFICOS:

- CAPTURAR TECNOLOGÍAS PARA MEJORAR EL PROCESO AGROINDUSTRIAL DE PULPA DE LÚCUMA CON CALIDAD INTERNACIONAL.
- CAPTURAR TECNOLOGÍAS PARA PROCEDER CON LOS RESIDUOS AGROINDUSTRIALES QUE SE GENERAN DE LA ELABORACIÓN DE PULPA.
- CAPTURAR CONOCIMIENTOS EN LOS SISTEMAS MODERNOS DE OFERTA, VENTAS Y MARKETING.
- APROXIMARSE A LA PERSPECTIVA DE DESARROLLAR UN PRODUCTO DE PULPA DE LÚCUMA ORGÁNICA.
- INCORPORAR FUERTEMENTE EL ESQUEMA DE TRAZABILIDAD A TODO EL PROCESO PRODUCTIVO DE PULPA.

5. ANTECEDENTES DE LA INSTITUCION QUE DICTA LA ACTIVIDAD DE FORMACIÓN (Adjuntar antecedentes adicionales en el Anexo N° 3)

ANUGA es la feria de alimentos más importante del mundo, se realiza cada 2 años y asisten más de 150.000 personas de todos los continentes. Se realiza en Colonia, Alemania y congrega a todos los actores de la industria de alimentos, oferentes de productos, insumos, compradores, proveedores de maquinarias para satisfacer todas las etapas de una industria agroalimentaria moderna. La gran asistencia de expositores y visitantes del extranjero confirman el dinamismo de Colonia como punto de la reunión del mundo para la industria mundial de alimentos.

ANUGA este año presentará un nuevo concepto de feria, separando ferias de alimentos enfocadas a 10 subsectores más importantes. Esto permitirá a cada sector potenciar sus estrategias entre visitantes y expositores pero a su vez bajo el marco de ANUGA se potenciará la feria en su contexto global.

En su desarrollo participan industrias privadas de alimentos, el Gobierno de Alemania a través de sus ministerios de Agricultura y Alimentación, asociaciones gremiales ligadas al área agrícola, alimentos, productos naturales y orgánicos y una fuerte línea de alimentos y fármacos de la medicina natural. Es decir, participa una amplia gama de instituciones públicas y privadas dándole la mayor diversidad técnica y comercial de la industria mundial de alimentos.

Durante 5 días se reúnen más de 6.000 compañías de más de 94 países y a ella solo ingresan aquellos inscritos en la feria. Comprende exhibición de productos y equipos, charlas técnicas que comprometen la contingencia de la industria de alimentos, motivación en base a premios otorgados a productos destacados en sus diferentes categorías que permite a las compañías ganadoras destacar su trofeo en el producto alimenticio que ofrecen al mercado. Por todas estos aspectos, Anuga es una instancia crucial para la industria internacional de alimentos y debe ser visitada por todos aquellos industriales que estén en una proyección internacional de su producto alimenticio, insumos para la industria y elementos anexos a ella.

Anuga es la plataforma para el diálogo internacional entre el sector de la tecnología alimenticia y el sector productor de alimentos. Comprende un amplio espectro de líneas de trabajo desde las materias primas a los procesos, aborda los problemas de mercado y la situación respecto a las demandas por alimentos procesados.



6. PROGRAMA DE ACTIVIDADES DE LA PROPUESTA (Adjuntar antecedentes solicitados en el Anexo N° 4)

1. **El día 11 de octubre 2003** visitar la feria completa, participar de la ceremonia inaugural y la premiación a productos destacados del ámbito agroalimentario lo cual motiva a la industria a seguir trabajando por mejorar la calidad del producto ofertado.
2. **12 octubre 2003**, concurrir a la presentación sobre trazabilidad en productos alimenticios, tema crucial que hoy en día debe ser implementado para tener alguna posibilidad de insertar un producto alimenticio en el contexto del mercado internacional de los países desarrollados.
3. **12 octubre 2003, asistir a la presentación "Tempt me- The new meaning of brands in the food and drinks sector"** cada día parece ser más importante en el concierto mundial de la industria de alimentos el posicionamiento de las marcas y la importancia de avanzar en estrategias de comercialización y marketing en este sentido.
4. **13 y 14 de octubre 2003** participar activamente de las reuniones en la Snack Pack bajo el amparo de la AL-Invest. Esta última responde a un programa iniciado en 1994, donde la Comisión de las Comunidades Europeas ha promovido y ha sido el soporte de la cooperación entre las compañías pequeñas y medianas de varios sectores industriales de Europa y América latina. En la actualidad se encuentran inscritas una serie de compañías Europeas que proveen de insumos a la industria de alimentos y que será de mucha utilidad tomar contacto con ellas para conocer los productos ofrecidos y asociar a las amplias necesidades de la industria de pulpa de lúcumo en la actualidad. Este programa trabaja a través de una red de los operadores en Europa y América latina, que cooperan en la organización de las reuniones entre las compañías intensificando contactos comerciales y tecnológicos del sector.
5. **13 octubre 2003**, participar de la exposición referente a "Trust is good, control is better"; este tema es fundamental para el desarrollo de una industria de alimentos moderna y con miras a la exportación.
6. **13 Octubre 2003**, participar de la exposición denominada "New approaches to food quality" serán expuestos interesantes métodos para medir la calidad de los alimentos. Definitivamente, se podrá conocer las últimas inquietudes y aproximaciones respecto a este tema para que sean consideradas en la implementación de futuras estrategias productivas, de comercialización y marketing. El tema de la calidad en toda la industria y por supuesto en la industria alimentaria, ha sido un tema fundamental para acceder a los mercados. Siempre la calidad ha sido una preocupación constante y la manera de determinar ésta por métodos ágiles y económicos se vuelve una herramienta fundamental en cualquier industria. Durante el desarrollo de la Anuga se presentarán nuevos elementos que acercan a



la determinación del valor nutritivo de los alimentos como también a las diferentes formas de medir la calidad.

7. **14 octubre 2003**, asistir a otra charla sobre trazabilidad, esto demuestra la importancia crucial que tiene este tema para la industria de alimentos actual y su enfoque futuro. Cualquier empresa que pretenda insertarse en el concierto internacional de la venta de un producto alimenticio no solo tiene que saber producir un elemento de alta calidad, sino que ser capaz de llevar los controles a los procesos para asegurar temas de trazabilidad, higiene e inocuidad alimentaria. La trazabilidad es un tema que está presente hoy en día en todos los ámbitos productivos y también en los productos alimenticios. Durante Anuga se desarrollarán dos charlas dedicadas a este tema tan importante abordando aspectos de costos, procedimientos, riesgos, eficiencia económica, etc.
8. **15 octubre 2003**, Durante todo el día se desarrollará el taller " Functional Foods and Drinks", este es un concepto nuevo que ha adquirido gran importancia desde el minuto en que la esperanza de vida de la población humana ha aumentado considerablemente y por lo tanto las personas quieren una mejor calidad de vida en base al consumo de alimentos y/o ingredientes que componen estos alimentos con mayor eficacia fisiológica. La Unión Europea apoyará fuertemente este tema a través de legislaciones y la preocupación de la salud de los europeos. Son los temas de preocupación del futuro de la industria de alimentos.



6.1 CARTA O CERTIFICADO DE ACEPTACION DEL O LOS POSTULANTES A LA ACTIVIDAD DE FORMACIÓN (Adjuntar en Anexo 5)

Se adjunta Acreditación de Visitante Profesional para Anuga 2003, 11 a 15 Octubre, Colonia, Alemania, de los Sres. Juan Luis Piwonka y Rodrigo Aguayo, Gerente General de Agrícola El Roble Ltda. y Gerente Comercial de Comercializadora Novaverde Ltda., respectivamente.



7. RESULTADOS E IMPACTOS ESPERADOS

Se espera que los asistentes, gerente agrícola y encargado de agroindustria puedan asistir a las charlas, capturar antecedentes de diferentes compañías y profesionales sobre las últimas y más modernas tecnologías de alimentos del mundo, en especial aquellas que se relaciona directamente con pupal de frutas.

Los impactos esperados serían:

- Impactos productivos:

- Producir una pulpa de lúcuma de mejor calidad, higiene e inocuidad.
- Aumentar la eficiencia en las líneas de proceso de la pulpa de lúcuma
- Aumentar la producción neta de pulpa de lúcuma

- Impactos económicos:

- Iniciar la oferta exportable de pulpa de lúcuma a Europa y Estados Unidos con un producto que cumple normas internacionales.
- Generar una nueva alternativa de producción frutícola para pequeños y medianos agricultores, generando así nuevos puestos de trabajo tanto en el área agrícola como en el área agroindustrial
- Desarrollo de un producto de exportación con alto valor agregado
- Fortalecer la producción agrícola de lúcumos, dándole mayor diversidad a la fruticultura nacional con la consiguiente estabilidad económica al sistema productivo nacional y de exportación.

- Impactos sociales:

- Aumento en la mano de obra por generar mayor producto a proceso
- Aumento de la superficie plantada de lúcuma en Agr. El Roble Ltda. propiamente tal, como también, en otros agricultores que tendrán mas alternativas de comercialización de su fruta.
- Aumentar la ocupación de mano de obra a través de nuevas plantaciones

- Impactos ambientales

- Lograr una mejor gestión de los residuos de la agroindustria
- Trabajar los residuos orgánicos de modo que aporten al sistema de reciclaje
- Proyectar una pulpa de lúcuma orgánica con la certificación de una producción agrícola e industrial de bajo impacto ambiental



8: ACTIVIDADES DE DIFUSIÓN

FECHA	TIPO DE ACTIVIDAD	OBJETIVO	LUGAR	Nº y TIPO BENEFICIARIOS	INFORMACIÓN A ENTREGAR
17 Diciembre	Día de Campo	Mostrar las perspectivas de la pulpa de lúcuma en el mercado nacional y de exportación	Longotoma	Agricultores de lúcuma e industria que utiliza el puré de lúcuma como materia prima (ind. Helados)	Oral y CD
28 Noviembre	Artículo	Resultados de los conocimientos y alcances de Anuga desde el punto de vista técnico y económico.	Revista Agronegocios-Fundación Chile	Lectores	Documento escrito
20 Noviembre 2003	Información en página Web	Mostrar la magnitud de encuentro de la feria Anuga, los alcances de los temas tratados durante las conferencias, el nivel actual de la industria de alimentos en el mundo y las perspectivas de la pulpa de lúcuma en los mercados internacionales.	Fepach, Odepa, FIA	Agroindustria y público general del sector agrícola	Texto y fotos

9.- ITINERARIO PROGRAMA DE TRABAJO

FECHA (Día-mes-año)	ACTIVIDAD	OBJETIVO	LUGAR
11 OCTUBRE 2003	- Ceremonia de apertura. - Premiación a la innovación para procesos de alimentos orgánicos y otros 2003	- Conocer las últimas innovaciones en los temas de alimentos orgánicos. - Conocer alimentos destacados para la industria mundial de alimentos.	ANUGA
12 OCTUBRE 2003	- Trazabilidad en los productos alimenticios - El nuevo significado de las marcas en los sectores de alimentos y bebidas.	- Conocer la situación actual y futura de los manejos de la industria de alimentos para tener un exhaustivo control sobre la trazabilidad. - Conocer los últimos avances y estrategias para posicionar las marcas de alimentos.	ANUGA
13 OCTUBRE 2003	- Reunión de cooperación entre compañías Latinoamericanas y Europeas. - Charla: Confiar es bueno, controlar es mejor - Charla: calidad de los alimentos.	- Tomar contacto con compañías Europeas que ofrecen maquinarias e insumos para el desarrollo de una industria de alimentos chilena con visión internacional. - Conocer en detalle las instancias de cooperación para capturar las instancias de aprovechamiento de las mismas - Conocer los últimos desarrollos en sistemas de control para asegurar los estándares básicos de calidad tanto en los procesos como en el producto. - Conocer en detalle los diferentes métodos para medir la calidad.	ANUGA
14 OCTUBRE 2003	- Continúa la reunión de cooperación entre compañías Latinoamericanas y Europeas. - Trazabilidad en productos alimenticios	- Continuar en reuniones con las compañías europeas que ofrecen sus tecnologías en alimentos - Conocer las últimas tecnologías ofrecidas en el mercado para los procesos agroindustriales. - Es fundamental la trazabilidad en toda cadena productiva.	ANUGA



15 OCTUBRE 2003	Brebajes y alimentos funcionales	Conocer nuevas inquietudes para la población futura respecto a los alimentos y sus componentes.	ANUGA

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

ÍTEM	COSTO TOTAL	APORTE CONTRAPARTE	APORTE SOLICITADO A FIA	Número de cotización adjunta (según Anexo 6)
Pasajes aéreos internacionales	1.346.006		1.346.006	1
Pasajes aéreos nacionales				
Tasas de embarque	70.836		70.836	2
Seguro de viaje	65.366		65.366	1
Pasajes terrestres internacionales	196.098		196.098	
Pasajes terrestres nacionales	0			
Alojamiento	1.512.000	1.512.000		1
Viático Alimentación y Movilización	364.000	364.000		1
Matrícula o costo de la actividad de formación	100.170	100.170		3
Materiales de trabajos y libros	73.084	73.084		4,5
Material de difusión	51.000	51.000		6,7
Gastos emisión de garantía	19.872	19.872		
TOTAL	3.798.482	2.120.176	1.678.306	



10.1. PROCEDENCIA DEL APOORTE DE CONTRAPARTE (EN PESOS)

ÍTEM	APOORTE DIRECTO DEL POSTULANTE	APOORTE DE LA ENTIDAD PATROCINANTE (si corresponde)	APOORTE OTRA PROCEDENCIA (ESPECIFICAR)	APOORTE TOTAL DE CONTRAPARTE
Pasajes aéreos internacionales				
Pasajes aéreos nacionales				
Tasas de embarque				
Seguro de viaje				
Pasajes terrestres internacionales				
Pasajes terrestres nacionales				
Alojamiento	1.512.000			1.512.000
Viático Alimentación y Movilización	364.000			364.000
Matrícula o costo de la actividad de formación	100.170			100.170
Materiales de trabajos	73.084			73.084
Material de difusión	51.000			51.000
Gastos emisión de garantía	19.872			19.872
TOTAL	2.120.176			2.120.176



10.2. DETALLE DEL CALCULO DE LOS COSTOS (EN PESOS) (Cuadro Ejemplo)

ITEM DE FINANCIAMIENTO	COSTO UNITARIO (\$)	Nº UNIDADES (CANTIDAD)	COSTO TOTAL (\$)	Nº COTIZACIÓN RESPECTIVA
Pasajes aéreos internacionales	673.003	2	1.346.006	1
Pasajes aéreos nacionales				
Tasas de embarque	35.418	2	70.836	2
Seguro de viaje	32.683	2	65.366	1
Pasajes terrestres internacionales (*)	98.049	2	196.098	
Pasajes terrestres nacionales (*)			-	
Alojamiento	756.000	2	1.512.000	1
Viático Alimentación y Movilización	182.000	2	364.000	1
Matrícula o costo de la actividad de formación	50.085	2	100.170	3
Materiales de trabajos (*)	73.084	1	73.084	4,5
Material de difusión (*)	1.021	50	51.050	6,7
TOTAL			3.798.482	





**DETALLE Y ANTECEDENTES ADICIONALES DE LOS GASTOS DESTACADOS
CON ASTERISCO (*)**

- **Pasajes terrestres internacionales**
- **Pasajes terrestres nacionales**
- **Viático Movilización (gastos menores):** la inscripción en Anuga, permite movilizarse libremente en el transporte terrestre de Colonia durante la realización de la Feria.
- **Gastos de difusión y transferencia:** Día de campo para 50 personas donde se les entregará CD con información escrita y fotografías de la feria. Costo CD \$421/unidad; atención a los que asistirán con café y galletas a \$ 600 por persona. Total \$ 51.050
- **Material de Trabajo:** Memory stick a para cámara digital Fuji Film A 201 de 128 MB a \$ 69.900, además 2 blocks de notas para la asistencia a \$ 1.592 c/u. da una total de \$ 73.084



**ANEXO 1:
CURRICULUM VITAE DEL POSTULANTE O COORDINADOR EN CASO
DE PROPUESTAS GRUPALES**

CURRICULUM VITAE

ANTECEDENTES PERSONALES :

Nombre : Juan Luis Piwonka Ariztía
Cédula de Identidad :
Fecha de Nacimiento : 22 Enero 1972
Estado Civil : Casado
Nacionalidad : Chilena
Idioma : Inglés
Dirección : Antilhue 6679 - Vitacura
Ciudad : Santiago
Teléfono : (562) 4600350

ANTECEDENTES ACADÉMICOS :

1976 - 1989 : Colegio del Verbo Divino, Santiago
1990 - 1995 : Pontificia Universidad Católica de Chile.
Ingeniero Agrónomo con Mención en Fruticultura.
1995 : Programa de Intercambio UC Davis, California

ANTECEDENTES LABORALES :

1995 – 2000 : Gerente Agrícola el Roble Ltda.
Empresa Agrícola creada en 1987 dedicada a la
producción, proceso agroindustrial y comercialización de
frutas subtropicales tales como paltas, chirimoyas,
papayas, lúcumas etc. Con ventas por MM\$2000.

El trabajo en la empresa ha involucrado lo siguiente:

- Administración y dirección de predios agrícolas (400 ha. Plantadas, 380 empleados) en la zona de La Ligua

Programa de Formación para la Innovación Agraria

Apoyo a la Participación

Formulario de Presentación 2003

y de una oficina en Santiago de comercialización y distribución.

- Planificación y desarrollo de proyectos de inversiones. Específicamente en este predio, 150 ha. de frutales, 30 ha. de hortalizas y una planta agroindustrial, además de la supervisión de la construcción de obras de conducción y almacenamiento de aguas.
- Gestión y obtención de créditos por MM\$1.200.- para la ejecución de inversiones.
- Implementación de sistemas de control de gestión en producción y en ventas.
- Apertura y desarrollo de mercado para los productos procesados derivados de frutas subtropicales a nivel de supermercados (en Santiago y Regiones), industrias alimenticias y mercado institucional en todo Chile.
- Desarrollo de gestión comercial para exportación de fruta fresca y productos procesados.

OTROS ANTECEDENTES :

- Participaciones en giras técnicas a California (1994 – 1995 – 1998) y México (2000)
- Director de Asociación de Agricultores de Petorca desde 1998

Juan Luis Piwonka Ariztia

ANEXO 2:
PAUTA DE ANTECEDENTES RESUMIDA DEL POSTULANTE O DE LOS
PARTICIPANTES EN CASO DE PROPUESTAS GRUPALES



PAUTA DE ANTECEDENTES RESUMIDA

ANTECEDENTES PERSONALES

Nombre completo	Juan Luis Piwonka Ariztía
RUT	
Número de Pasaporte	
Fecha de Nacimiento	22 Enero 1972
Nacionalidad	Chilena
Dirección particular	Antilhue 6679 – Vitacura
Fono particular	
Fax particular	
Dirección comercial	Loteo Los Libertadores, Calle Simón Bolívar Sitio 19 – Huechuraba
Fono y Fax comercial	(2) 4600350 (2) 4600510
Banco y número de cuenta corriente para depósito de fondos correspondientes	
Nombre y teléfono de la persona a quien avisar en caso de emergencia	Michelle Lehuedé, Fono: (2) 2451269



Completar ambas secciones o sólo una de ellas, según corresponda

ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL (ACTUAL)	
Nombre y RUT de la Institución o Empresa a la que pertenece	Agrícola El Roble Ltda. Rut: 79.826.410-9
Cargo	Gerente Agrícola
Antigüedad	7 años
Resumen de las labores y responsabilidades a su cargo	Administración y dirección de predios agrícolas de la empresa. Planificación, desarrollo y supervisión de proyectos de inversión. Gestión y obtención de créditos. Implementación de sistemas de control de gestión y ventas. Desarrollo de gestión comercial de fruta fresca y productos procesados.
Otros antecedentes de interés	Ingles oral y escrito

ACTIVIDAD COMO AGRICULTOR (ACTUAL)	
Tipo de Agricultor (pequeño, mediano o grande)	Grande
Nombre de la propiedad en en la cual trabaja	Agrícola El Roble Ltda.
Cargo (dueño, administrador, etc.)	Gerente y dueño
Superficie Total y Superficie Regada	2000 has totales, 400 has regadas
Ubicación (detallada)	Km 153 RUTA 5 NORTE – LA LIGUA
Rubros a los que se dedica (incluir desde cuando se trabaja en cada rubro) y niveles de producción en el rubro de interés	Lúcumas 1987 Paltas Chirimoyas Papayas Lúcumas Pomelos Limonos
Resumen de sus actividades	



Organizaciones (campesinas, gremiales o empresariales) a las que pertenece y cargo, si lo ocupa	Asociación de Agricultores de Petorca, cargo de Director.
---	---



Descripción de la principal fuente de ingreso	Sueldo y participación
Ultimos cursos o actividades de formación en las que ha participado	

PAUTA DE ANTECEDENTES RESUMIDA	
ANTECEDENTES PERSONALES	
Nombre completo	Rodrigo Aguayo Pumpin
RUT	
Número de Pasaporte	
Fecha de Nacimiento	11 de Agosto de 1969
Nacionalidad	Chilena
Dirección particular	Hamburgo 771 – Ñuñoa
Fono particular	3250017
Fax particular	
Dirección comercial	Carretera Gral. San Martín Km. 16,5 Loteo Los Libertadores Sitio 19
Fono y Fax comercial	Tel.: 4600350 Fax : 4600510
Banco y número de cuenta corriente para depósito de fondos correspondientes	
Nombre y teléfono de la persona a quien avisar en caso de emergencia	Andrea Carolina Ferrada Celis Tel.: 3250017



Completar ambas secciones o sólo una de ellas, según corresponda

ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL (ACTUAL)	
Nombre y RUT de la Institución o Empresa a la que pertenece	Comercializadora Novaverde Ltda. 77.526.480-2
Cargo	Gerente Comercial
Antigüedad	2 años
Resumen de las labores y responsabilidades a su cargo	Responsable de las ventas, relación comercial con los clientes, desarrollo de productos de acuerdo a los requerimientos del mercado
Otros antecedentes de interés	Durante 6 años anteriores a este cargo me desempeñé como Gerente de Ventas de una Distribuidora que representaba 7 empresas fabricantes de alimentos. Inglés oral.
ACTIVIDAD COMO AGRICULTOR (ACTUAL)	
Tipo de Agricultor (pequeño, mediano o grande)	
Nombre de la propiedad en la cual trabaja	
Cargo (dueño, administrador, etc.)	
Superficie Total y Superficie Regada	
Ubicación (detallada)	
Rubros a los que se dedica (incluir desde cuando se trabaja en cada rubro) y niveles de producción en el rubro de interés	
Resumen de sus actividades	
Organizaciones (campesinas, gremiales o empresariales) a las que pertenece y cargo, si lo ocupa	



Descripción de la principal fuente de ingreso	
Ultimos cursos o actividades de formación en las que ha participado	



ANEXO 3
ANTECEDENTES DE LA INSTITUCION QUE EFECTUA O DICTA LA ACTIVIDAD
DE FORMACIÓN


[Startpage](#)
[Contact](#)
[Search](#)
[Sitemap](#)
[Koelnmesse](#)

[• Visitor](#)
[Exhibitors](#)

About the fair

Facts & figures

Anuga 2003

Saturday, 11th to Wednesday 15th October, 2003

Anuga 2003

Anuga will be again the top event for the world's decision-makers from 11th to 15th October 2003. Anuga is the most important information and ordering trade fair for the food and drink industry worldwide. The clear layout with truly dedicated product categories as well as the high international quality of those participating ensure really effective business. That's why the top decision-makers from all over the world meet there to make and foster contacts as well as negotiate. Anuga - the unrivalled forum worldwide for innovation and information.

Anuga 2003: a profitable investment

The unique character of Anuga does not rest just on its size, but also because different sectors of the food and beverage industry are presented at one and the same time in one location. This by itself ensures a comprehensive overview of all the trend and innovations worldwide across all sectors. Anuga thus creates an unrivalled synergy effect.

The clear product categorisation has made the huge range of product at Anuga even more transparent. Related products are located according to the buying and sourcing behaviour of the visitors. This makes visiting easier, increases efficiency and saves time. The trade and industry can discuss new concepts together with one objective in mind. Tomorrow's consumer.

Both visitors and exhibitors benefit from the unique presentation advantage of product segmentation according to:

- **Anuga Fine Food**
General provisions and Delicatessen Products
- **Anuga Gourmet**
Specialities
- **Anuga Chilled Food**
Fresh convenience with fruit, vegetables and fish

Anuga 2001

Anuga 2001



An
ha

Final report

- [Final report](#)

Trends Anuga

Key factors:
Organic and C
Specialities an
Cuisine
Finger Food &
Functional Foo
Old Alike

In 2001, 6,20 companies par
Anuga in spac
approximately
164,440 buyer
trade, industr
and catering v
2001. The tra
from 148 coun
foreign share
is 45 %.

• About the fair

Dates and opening times
Admission tickets and catalogue
Other food fairs
Associations and organizations
Review of 2001
Organic products
OTC - Over The Counter
Brochure ordering

Supporting programme

List of exhibitors
Travel arrangements
Trade fair TV 2001
Visitor registration
Travel and accommodation
VISA

- **Anuga Meat**
Meat, sausage, game, poultry
- **Anuga Frozen Food**
Frozen food and ice cream products
- **Anuga Dairy**
Milk and dairy products
- **Anuga Bread & Bakery**
Bread, baked goods and hot drinks
- **Anuga Drinks**
Drinks
- **Anuga CateringTec**
Technology for catering of all kinds
- **Anuga RetailTec**
Technology and services for the retail trade

"fresh foods - Convenience" is one of the most promising areas within the food industry. That is why Anuga 2003 brings together the range of refrigerated convenience products in a separate product sector for the first time, thus attracting even more attention and business to an innovative sector.

[Prepare to print](#)

[Mail page](#)

© Koelnmesse



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

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


[Startpage](#)
[Contact](#)
[Search](#)
[Sitemap](#)
[Koelnmesse](#)

[Visitor](#)
[Exhibitors](#)

Welcome to Anuga

Supporting programme Anuga 2003

Saturday, 11th October 2003

Timetable:

10.00 a.m.

2.00 p.m.

10:00 a.m.:

Opening event

German Chancellor Gerhard Schröder will officially open Anuga 2003. (by special invitation only)

Venue: Congress Centre East

Organiser:

Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels (Federal Association of the German Retail Grocery Trade), Berlin

Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (Federal Association of the German Food Industry), Bonn

CIES – The Food Business Forum, Paris

Koelnmesse GmbH, Cologne

[back](#)

2:00 p.m.:

Innovation Prize for Organic Food Processing 2003

The award will be presented to companies whose innovations in the processing of organically grown agricultural products have contributed to the dynamic growth of the organic-food market. The prize, to be presented at Anuga 2003 by German Consumer Protection Minister Renate Künast, will give these companies a unique opportunity to highlight their innovative activities. The innovation Prize for Organic Food Processing

Supporting

Friday,
10th October

**Saturday,
11th October**

Sunday,
12th October

Monday,
13th October

Tuesday,
14th October

Wednesday,
15th October

2003 is designed to be a multisector award. Companies from all segments of the industry are eligible for the competition – for example, producers of meat, sausage, milk, dairy products, baked goods, pasta, drinks and convenience foods. The prize will be presented in five areas of innovation technology and processing, raw material type and production, marketing, environmental commitment, and cultural and social activities. The prize will be awarded at the stand of the Federal Ministry of Consumer Protection, Food and Agriculture, which is called the "BMVEL – Special Organic Farming and Processing". The ministry's stand will serve as the hub for information about organic products, offering expert discussion partners and a daily supporting programme. The event is being organised by the ministry as part of a federal programme to promote organic farming.

Venue: Hall 3.2, aisle N31/P48

Organiser:

The event will be held on behalf of the BMVEL as part of a federal programme for organic agriculture.

BMVEL – Spezial Ökologischer Landbau & Verarbeitung
geschaeftsstelle-oekolandbau@ble.de · www.oekolandbau.de

execution: modem conclusa public relations gmbh
Tel. +49(0)89-7 46 30 80 · fax +49(0)89-18 97 91 98
klepsch@modemconclusa.de

2:00 p.m.:

CMA Speciality Prizes

The CMA Speciality Prize is awarded every two years for outstanding product innovations within the German food industry. Those suppliers who receive the prize can use it to draw attention to the distinctive character of their products and thus set themselves apart from their competitors. It will be awarded this year by German Consumer Protection Minister Renate Künast. An independent jury of renowned experts from the food and delicatessen trade, the trade press and the catering sector will select the prize winners. The prize ceremony will take place at Anuga.

Venue: Congress Centre East, Blauer Salon

Organiser:

Centrale Marketing-Gesellschaft der Deutschen
Agrarwirtschaft mbH (Central Marketing Organisation of
German Agricultural Industries)
Koblenzer Straße 148 · 53177 Bonn · Germany
Tel. +49(0)2 28-84 70 · fax +49(0)2 28-847-202
info@cma.de · www.cma.de

[back](#)


[Startpage](#)
[Contact](#)
[Search](#)
[Sitemap](#)
[Koelnmesse](#)

[Visitor](#)
[Exhibitors](#)

Welcome to Anuga

Supporting programme Anuga 2003

Sunday, 12th October 2003

Timetable:

11.00 a.m.	2.00 p.m.
3.00 p.m.	4.00 p.m.
5.00 p.m.	6.00 p.m.

11:00 a.m.:

BAH Forum in the OTC Forum "Herbal Remedies and the Retail Trade"

Dr. Barbara Steinhoff, Bundesverband der Arzneimittel-
Hersteller
(German Association of Drug Manufacturers)

Venue: Congress Centre West, Conference Room C

Organiser:

Koelnmesse GmbH and Bundesverband der Arzneimittel-
Hersteller
(German Association of Drug Manufacturers)
Ublerstraße 71-73 · 53173 Bonn · Germany
Tel. +49(0)2 28-95 74 50 · fax +49(0)2 28-9 5745 90
bah@bah-bonn.de · www.bah-bonn.de

[back](#)

2:00 p.m.:

DLG Award Presentation PRIZE for EXCELLENCE – Baked Goods

The Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (German
Agricultural Society) honours top companies with its "Prize for
Excellence" award. The prize winners from the Baked Goods

Supporting

[Friday,
10th October](#)

[Saturday,
11th October](#)

**Sunday,
12th October**

[Monday,
13th October](#)

[Tuesday,
14th October](#)

[Wednesday,
15th October](#)

segment will be presented with medals and certificates.

Venue: Offenbachsaal, Congress Centre East

Organiser:

Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft
(German Agricultural Society)
Eschborner Landstraße 122 · 60489 Frankfurt · Germany
Tel. +49(0)69-24 78 80 · fax +49(0)69-24 78 8115
food@dlg-frankfurt.de · www.dlg.org

2:00 p.m.:

Tempt me – The new meaning of brands in the food and drinks sector

Brands are essential for consumers. After all, brands offer consumers guidance. They serve as the reliable guiding stars of the product universe and play a significant role in helping consumers to make their purchasing decisions and select products. Brands convey not only a message but also a sense of identity.

Speaker: Jens Lönneker, Diplom-Psychologe (psychologist)

Venue: Kristallsaal, Section 1

Organiser:

rheingold Institut für qualitative Markt- und Medienanalysen GmbH & Co. KG
Kaiser-Wilhelm-Ring 46 · 50672 Köln · Germany
Tel. +49(0)2 21-91 27 77 10 · fax +49(0)2 21-91 27 77 55
rheingold@rheingold-online.de · www.rheingold-online.de

2:00 p.m. to 3:30 p.m.:

Food Product Traceability

Image Damage Caused by Public Product Recalls – Product recalls and their impact on the reputations of companies and their trading partners; product traceability as a competitive advantage; lessons learned from recall-related image damage.

Venue: Salon Allegro, entrance to Hall 10/11

Organiser:

Centrale für Coorganisation GmbH
Maarweg 133 · 50825 Köln · Germany
Tel. +49(0)2 21-94 7144 37 · fax +49(0)2 21-94 7144 90
info@ccg.de · www.ccg.de

[back](#)

3:00 p.m.:

**BAH Forum in the OTC Forum
"Products with Health Benefits"**

Medicines, dietary supplements, functional food
Andrea Schmitz, German Association of Drug Manufacturers

Venue: Congress Centre West, Conference Room C

Organiser:

Koelnmesse GmbH and Bundesverband der Arzneimittel-
Hersteller (German Association of Drug Manufacturers),
Ublerstraße 71-73 · 53173 Bonn · Germany
Tel. +49(0)2 28-9 5745-0 · fax +49(0)2 28-9 5745-90
bah@bah-bonn.de · www.bah-bonn.de

[back](#)

4:00 p.m.:

Olive Oil Seminar I

Survey an outlook of the world market situation, the
international trade standards and the quality control are
topics of this seminar which will end with an Olive Oil
degustation

Venue: Congress-Centrum West, Konferenzraum F

Organiser:

Olive Oil Council, c/o Syntax Werbeagentur GmbH
Planegger Straße 33 × 81241 München × Germany
Tel. +49(0)89-5 40 18 30 × ax +49(0)89-54 01 83 50
info@syntaxwerbung.com

[back](#)

5.00 p.m.:

OTC Forum - "Health Typology"

Psychonomics focuses on the health care market. Every year,
it monitors the latest developments and consumer trends with
regard to health awareness and self-medication, and prepares
the results for marketing purposes.

Venue: Congress Centre West, Conference Room C

Organiser:

Consodata Germany GmbH & Co. KG and psychonomics AG ·
Ms. Anja Schweitzer
Berrenrather Straße 154 – 156 · 50937 Köln · Germany
Tel. +49(0)2 21-4 20 61-3 29 · fax +49(0)2 21-4 20 61-100

anja.schweitzer@psychonomics.de · www.psychonomics.de

5:00 p.m.:

Beer and cheese tasting (by special invitation only)

Opening event featuring an unusual combination of products. A number of cheese producers and breweries will give journalists the opportunity to experience new taste sensations during a beer and cheese tasting session. The event is being supported by DLG in Frankfurt am Main; Koelnmesse; the trade publication "Milch-Marketing", Bad Bresig; and Rüdiger Ruoss, Chur.

Venue: to be announced

Organiser:

Milch-Marketing and Koelnmesse, c/o Publik Agentur für Kommunikation GmbH
Harrlachweg 2 · 68163 Mannheim · Germany
Tel. +49(0)6 21-3 28 86 60 · fax +49(0)6 21-32 88 66 50
info@publik-kom.de · www.publik-kom.de

[back](#)

6:00 p.m.:

Presentation of the "Golden Ice Crystal"

Venue: Congress Centre East, Messe-Club

Organiser:

Quick Frozen Foods International - The world's leading magazine for the frozen food industry, Tel. +32(0)4 9748 51 60 · fax +32(0)4 9749 00 40

[back](#)

[Prepare to print](#)

[Mail page](#)

© Koelnmesse


[Startpage](#)
[Contact](#)
[Search](#)
[Sitemap](#)
[Koelnmesse](#)

[Visitor](#)
[Exhibitors](#)

Welcome to Anuga

Supporting programme Anuga 2003

Monday, 14th October 2003

Timetable:

all day

10.00 a.m. 11.00 a.m. 12.00 a.m.

2.00 p.m. 3.00 p.m. 4.00 p.m.

7.00 p.m.

All day:

AL-Invest Snack Pack

Meeting of cooperation between Latin American and European companies from the food packaging and processing segment

The AL-Invest Programme run by the European Commission provides funding for meetings of cooperation between European and Latin American companies. These individually organised meetings are intended to provide companies with the chance to make initial contacts, discuss the possible conclusion of contracts and gain an overview of the respective target market. The aim is to present all participants with new and beneficial opportunities to open up a new market for their business activities. Anuga is an ideal environment for such a sector-specific cooperation exchange. On the basis of the individual company profiles and specified partner profiles, our partner organisations in the countries of Latin America are seeking potential business partners to invite to the AL-Invest meeting. Before the event, each participating company will receive an individually prepared schedule.

Venue: Kristallsaal, Section 3

Organiser:

IHK Gesellschaft zur Förderung der Außenwirtschaft und der Unternehmensführung mbH · Ms. Maria-José Poddey
Dottendorfer Straße 86 · 53129 Bonn · Germany
Tel. +49(0)2 28-2 89 20 25 · fax +49(0)2 28-2 89 20 27

Supporting

Friday,
10th October

Saturday,
11th October

Sunday,
12th October

Monday,
13th October

Tuesday,
14th October

Wednesday,
15th October

poddey.maria-jose@ihk-gmbh.de · www.ihk-gmbh.com ·
www.snackpack-cologne.com

The AL-Invest Snack Pack partners:

- ELBA Italy:
bassano@europe-link.com
- Camara de Comercio Barcelona Spain:
pcobos@mail.cambrabcn.es
- CCI d'Eure et Loire France:
ndewitte@eureetloire.cci.fr
- AS International UK:
european@innovages.com
- IMCS Ireland:
imcs@eircom.net
- ECE Monterey Mexico:
pdiaz@campus.gda.itesm.mx
- ECE Mendoza Argentina:
eurocentro1@bolsamza.com.ar
- ECE Cedral Paraguay:
eurocentro@cedial.org
- ECE Nicaragua:
eurocentro.nicaragua@netport.com.ni
- Aquarius Brazil:
ilka@aquariussp.com.br
- ECE Colombia:
directoreaeurocentro@ccb.org.co

[back](#)

10.00 a.m.:

Trust is good, control is better

In recent years, following numerous food scandals and their devastating impact on the entire agricultural and food industry, substantial efforts have been devoted to establishing testing and control systems for ensuring basic quality standards for processes and products. In order to control the complex processes in a production chain – from the fields all the way to food retailers' shelves – quality management that spans a company's entire range of operations is an indispensable tool. Analysis of the supply chains in the food industry shows that even today the boundaries of businesses, production stages and geographical boundaries still arbitrarily separate quality management activities that are – logically speaking – interdependent on one another.

A international team of experts has therefore taken the initiative to jointly develop a cross-border network that will make possible an information exchange between participants in quality management systems and health management systems while supporting production processes.

Speaker: Gereon Schulze Althoff, GIQS e.V. (Cross-border Integrated Quality Assurance)

Venue: Congress Centre East, Conference Room 3

Organiser:

EFSIS Pressebüro Deutschland
Resenbarg 10 · 24598 Boostedt · Germany
Tel. +49(0)43 93-9 70 99 99 · fax +49(0)43 93-9 70 88 88
efsis.pr-germany@gmx.info · www.efsis.com
[back](#)

10:00 a.m.:

Olive Oile Seminar II

In the focus are the development of the market, the new EC-regulations starting November 2003, experiences with the sensoric quality-control, at the end introduction in sensoric IOOC/EC method for controlling the classification of Olive Oil. (Simultaneous interpreting will be provided between German and English)

Venue: Congress-Centrum West, Konferenzraum F

Organiser:

Informationsgemeinschaft Olivenöl, München and IOOC, c/o
Syntax Werbeagentur GmbH
Planegger Straße 33 x 81241 München x Germany
Tel: +49(0)89-5401830 x Fax +49(0)89-54018350
info@syntaxwerbung.com

[back](#)

11:00 a.m.:

New shopping trends – the "Aldification" of consumption

Consumers' shopping habits are experiencing a consumption revolution. The main beneficiaries of this trend are discounters like ALDI and Lidl. Rheingold researched the things – other than rational price considerations – that psychologically motivate consumers to shop at discounters in increasingly larger numbers.

Speaker: Stephan Grünewald, Diplom-Psychologe
(psychologist)

Venue: Kristallsaal, Section 1

Organiser:

rheingold - Institut für qualitative Markt- und Medienanalysen
GmbH & Co. KG
Kaiser-Wilhelm-Ring 46 · 50672 Köln · Germany
Tel. +49(0)2 21-91 27 77 10 · fax +49(0)2 21-91 27 77 55

rheingold@rheingold-online.de · www.rheingold-online.de

11:00 a.m.:

BAH Forum in the OTC Forum
"Advertising for Non-Prescription Medicines"

Legal opportunities and obstacles
Andrea Schmitz, German Association of Drug Manufacturers

Venue: Congress Centre West, Conference Room C

Organiser:

Koelnmesse GmbH and
Bundesverband der Arzneimittel-Hersteller (German
Association of Drug Manufacturers)
Udierstraße 71-73 · 53173 Bonn · Germany
Tel. +49(0)2 28-9 5745-0 · fax +49(0)2 28-9 5745-90
bah@bah-bonn.de · www.bah-bonn.de

11:00 a.m.:

New approaches to food quality

Different methods for measuring quality will be demonstrated
in four presentations.

- **Ingredient analytics**

Dr. Born will be presenting perfect examples of
conventional food quality analysis (ingredients) using
appropriate devices.

- **Biophotonics**

An impressive demonstration of a low-light amplifier that
can display light from fruit and vegetables on the screen
clarifies the principle of food quality analysis with the help
of biophotonics. It will become clear that there is more to
quality than the ingredients themselves. With this method,
properties such as freshness, taste, shelf life, stability and
germinative capacity can be called up using just one
device.

- **Isotopic method**

Prof. Förstel's isotopic method can be used to determine
the exact origin of each batch. The information is based on
measurements taken from raw ingredients and does not
rely on the certificate of origin alone.

- **Holistic procedures**

A basic experiment for image-generating methods will be
set up and carried out by the visitors. A discussion round
featuring the experts Udo Pollmer ("Iß und Stirb"), Dr.
Grimm ("Die Suppe lügt"), Prof. Fritz A. Popp, Prof. Förstel
and Dr. Born will form a link between ingredient analytics
and the isotopic method to biophotonics and the holistic
procedures for methods of measuring quality.

Venue: Congress Centre West, Großer Rheinsaal

Organiser:

bioPress Verlag
Schulstraße 10 · 74927 Eschelbronn · Germany
Tel. +49(0)62 26-43 51 · fax +49(0)62 26-4 00 47
info@biopress.de · www.biopress.de

11:00 a.m.:**DLG Award Presentation PRIZE for EXCELLENCE – Dairy Products**

The Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (German Agricultural Society) honours top companies with its "Prize for Excellence" award. The prize winners from the Dairy Products segment will be presented with medals and certificates.

Venue: Offenbachsaal, Congress Centre East**Organiser:**

Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft
(German Agricultural Society)
Eschborner Landstraße 122 · 60489 Frankfurt · Germany
Tel. +49(0)69-24 78 80 · fax +49(0)69-24 78 8115
food@dlg-frankfurt.de · www.dlg.org

11:30 a.m.:**Grips & Co.: Finals of the Professional Competition**

In this year's finals, the top young candidates from the Grips & Co. professional competition will once again be demonstrating their specialist knowledge and talent for presentations and sales. The trade magazine RUNDSCHAU für den Lebensmittelhandel is organising the competition for the 23rd time. Almost 20,000 up-and-coming professionals from the retail food industry (maximum age 25) have taken part this year. At the closing event, which has developed into a sector gathering, contestants compete in a series of quiz rounds for the top ten rankings and the grand prize for 2003.

Venue: Congress Centre East, Saal 1 and 2**Organiser:**

RUNDSCHAU für den Lebensmittelhandel
Tel. +49(0)89-85 85 32 12
mandy.wickert@rundschau.de

back

12:30 p.m.:

OTC Forum
"Health Typology"

Psychonomics focuses on the health care market. Every year, it monitors the latest developments and consumer trends with regard to health awareness and selfmedication, and prepares the results for marketing purposes.

Venue: Congress Centre West, Conference Room C

Organiser:

Consodata Germany GmbH & Co. KG and psychonomics AG ·
Ms. Anja Schweitzer
Berrenrather Straße 154-156 · 50937 Köln · Germany
Tel. +49(0)2 21-4 20 61-3 29 · fax +49(0)2 21-4 20 61-100
anja.schweitzer@psychonomics.de · www.psychonomics.de

[back](#)

2:00 p.m.:

No more target groups – new approaches to brand loyalty

Consumers are displaying increasingly less loyalty to products. By focussing on the various established target group categories, the industry is preventing the development of efficient marketing strategies. The latest studies conducted by rheingold reveal psychological reasons and give alternatives.

Speaker: Ines Imdahl, Diplom-Psychologin (psychologist)

Venue: Kristallsaal, Section 1

Organiser:

rheingold - Institut für qualitative Markt- und Medienanalysen
GmbH & Co. KG
Kaiser-Wilhelm-Ring 46 · 50672 Köln · Germany
Tel. +49(0)2 21-91 27 77 10 · fax +49(0)2 21-91 27 77 55
rheingold@rheingold-online.de · www.rheingold-online.de

2:00 p.m.:

DLG Award Presentation PRIZE for EXCELLENCE – Beverages

The Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (German Agricultural Society) honours top companies with its "Prize for Excellence" award. The prize winners from the Beverages segment will be presented with medals and certificates.

Venue: Offenbachsaal, Congress Centre East

Organiser:

Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (German Agricultural Society)

Eschborner Landstraße 122 · 60489 Frankfurt · Germany
Tel. +49(0)69-24 78 80 · fax +49(0)69-24 78 8115
food@dlg-frankfurt.de · www.dlg.org

2:00 p.m. to 3:30 p.m.:

Food Product Traceability

Economic Aspects – System costs for the implementation of traceability; weighing up risks and investments; reducing product recalls; process recommendations for the downstream area; how can recall procedures be optimised for maximum economic efficiency?

Venue: Salon Allegro, Entrance to Hall 10/11

Organiser:

Centrale für Coorganisation GmbH
Maarweg 133 · 50825 Köln · Germany
Tel. +49(0)2 21-94 71 44 37 · fax +49(0)2 21-94 71 44 90
info@ccg.de · www.ccg.de

2:00 p.m.:

OTC Forum

"Weight-Reduction Products on the Health Shelf"

On the truths and myths surrounding products designed to promote weight loss, and on the meaning of L-Carnitine during a diet and as a component of an athletic nutrition program. Dr. Stefan Siebrecht, President of the Gesellschaft für Ernährungsforschung e.V. (the Society of Nutritional Research)

Venue: Congress Centre West, Conference Room C

Organiser:

Gesellschaft für Ernährungsforschung e.V.
Max-Eyth-Straße 39 · 89231 Ulm · Germany
Tel. +49(0)7 31-9 78 10-11
www.gfe-ev.de

[back](#)

3:30 p.m.:

BAH Forum in the OTC Forum

"The New Health Products"

Wishful Thinking and the Truth
Dr. Rose Schraitle, German Association of Drug Manufacturers

Venue: Congress Centre West, Conference Room C

Organiser:

Koelnmesse GmbH and Bundesverband der Arzneimittel-Hersteller

(German Association of Drug Manufacturers)

Ublerstraße 71-73 · 53173 Bonn · Germany

Tel. +49(0)2 28-9 5745-0 · fax +49(0)2 28-9 5745-90

bah@bah-bonn.de · www.bah-bonn.de

[back](#)

4.00 p.m.:

"An Evening with India Food Inc."

Home to some of the world's largest raw materials like Cereals, Fruits & Vegetables, Milk, Spices, Bovine Population, and many more, the Indian food processing industry stands at the threshold of a transition. Ready to spread its wings, India looks forward to joining with its international counterparts in newer areas of business. Offering a glimpse of the Indian food processing industry and highlighting its potential as a promising investment destination, the Confederation of Indian Food Trade & Industry (CIFTI) and Agricultural and Processed Food Products Export Development Authority (APEDA), India will host an Evening on the occasion of Anuga 2003. Mr. N.T. Shanmugham, Minister for Food Processing Industries, Govt. of India

Venue: Congress-Centrum West, Kleiner Rheinsaal

Organiser:

Confederation of Indian Food Trade & Industry (CIFTI)

Federation House x Tansen Marg x New Delhi 110 001 x India

Tel: +91 11 23738460 x Fax: +91 11 23320714

ciftinfo@vsnl.net

4:30 p.m.:

Rabobank Finance Forum (by special invitation only)

The year 2003 is turning into one of the worst ever experienced by the food and agriculture sectors since 1945. Ruinous price wars and consumers' frugal spending habits are eating away at profit margins and producers' nerves. Germany is at the lower end of European growth rates. Both investors and consumers are on edge. The overall business climate for the sector is anything but positive. The economy's sputtering engine cannot afford to be throttled back any further. The questions: How will the sector meet the challenges of the future? The Rabobank Finance Forum with Professor Dr. Hans Tietmeyer, a former President of the German Central Bank, will examine fundamental trends and

work out factors of success for mid-sized companies. What effect will Basel II and the German government's reform program Agenda 2010 have? Can a consensus in all areas of society be achieved in the push to introduce much-needed reforms? How can financial policies win back their credibility? Where are the world economy and the dollar going, and what will that mean for companies?

Presentations:

- **The New Operating Conditions: A Barrier or a Driving Force for the Economy?**

Professor Dr. Hans Tietmeyer, Chairman of the Committee of the Initiative for a New Social Market Economy and a former president of the German Central Bank.

- **Money for the Sector: Putting Financing to the Test**

Wouter Kolff, Deputy Chairman of Rabobank International

Host: Michael Schellenberger, Managing Director of the publication "Lebensmittel-Zeitung"

Venue: Congress Centre East, Section 1

Organiser:

Rabobank International, Frankfurt Branch
Solmsstraße 83 · 60486 Frankfurt · Germany
Tel. +49(0)69-79 20 63 20

finanzforum2003@rabobank.com · www.rabobank.com

[back](#)

7:00 p.m.:

Anuga Meat meets meat (by special invitation only)

Venue: Kristallsaal

Organiser:

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1 · 50679 Köln · Germany
Tel. +49(0)2 21-8 21-36 18 · fax +49(0)2 21-8 21-34 03
info@koelnmesse.de · www.koelnmesse.com

[back](#)

[Prepare to print](#)

[Mail page](#)

© Koelnmesse


[Startpage](#)
[Contact](#)
[Search](#)
[Sitemap](#)
[Koelnmesse](#)

[Visitor](#)
[Exhibitors](#)

Welcome to Anuga

Supporting programme 2003

Tuesday, 14th October 2003

Timetable:

all day

10.00 a.m. 11.00 a.m.

2.00 p.m. 3.00 p.m. 5.00 p.m.

All day:

AL-Invest Snack Pack

Meeting of cooperation between Latin American and European companies from the food packaging and processing segment

The AL-Invest Programme run by the European Commission provides funding for meetings of cooperation between European and Latin American companies. These individually organised meetings are intended to provide companies with the chance to make initial contacts, discuss the possible conclusion of contracts and gain an overview of the respective target market. The aim is to present all participants with new and beneficial opportunities to open up a new market for their business activities. Anuga is an ideal environment for such a sector-specific cooperation exchange. On the basis of the individual company profiles and specified partner profiles, our partner organisations in the countries of Latin America are seeking potential business partners to invite to the AL-Invest meeting. Before the event, each participating company will receive an individually prepared schedule.

Venue: Kristallsaal, Section 3

Organiser:

IHK Gesellschaft zur Förderung der Außenwirtschaft und der Unternehmensführung mbH · Ms. Maria-José Poddey
Dottendorfer Straße 86 · 53129 Bonn · Germany
Tel. +49(0)2 28-2 89 20 25 · fax +49(0)2 28-2 89 20 27

Supporting

Friday,
10th October

Saturday,
11th October

Sunday,
12th October

Monday,
13th October

Tuesday,
14th October

Wednesday,
15th October

poddey.maria-jose@ihk-gmbh.de · www.ihk-gmbh.com ·
www.snackpack-cologne.com

The AL-Invest Snack Pack partners:

- ELBA Italy:
bassano@europe-link.com
- Camara de Comercio Barcelona Spain:
pcobos@mail.cambrabcn.es
- CCI d'Eure et Loire France:
ndewitte@eureetloire.cci.fr
- AS International UK:
european@innovages.com
- IMCS Ireland:
imcs@eircom.net
- ECE Monterey Mexico:
pdiaz@campus.gda.itesm.mx
- ECE Mendoza Argentina:
eurocentro1@bolsamza.com.ar
- ECE Cedral Paraguay:
eurocentro@cedial.org
- ECE Nicaragua:
eurocentro.nicaragua@netport.com.ni
- Aquarius Brazil:
ilka@aquariussp.com.br
- ECE Colombia:
directoreaeurocentro@ccb.org.co

All day:

World Organic Supermarketing Club (W.O.S.C.)

9:30 a.m. to 12 noon:

W.O.S.C. member meeting (not open to non-members, by special invitation only)

2:00 p.m. to 3:30 p.m.:

Presentations and a panel discussion (open to non-members):

Carol Haest reports on various studies. The issue at hand is: Today's consumers consider their health and the environment to be important but do not wish to make sacrifices in how their food tastes.

W.O.S.C. members present their organic marketing strategies:

- Xavier Ury Delhaize Group
- Robert Duxbury Sainsbury's, UK
- Minna Nastolin Kesko, Finland
- Kathrin Rapp Coop, Switzerland
- Bjoern Hacklou ICA, Sweden
- Wolfgang Gutberlet tegut, Germany (Invited)
- TBC Italy

3:30 p.m. to 5:00 p.m.:

Organic marketing in the European food trade Public panel discussion with W.O.S.C. representatives followed by a Q and A session. Hosted by Carol Haest The W.O.S.C. members (named above) discuss their different organic marketing strategies with Carol Haest: own brands, manufacturers' brands, fresh products, range of products available, procurement, organic customer navigation systems, consumer expectations

Venue: Congress Centre West, Großer Rheinsaal

Organiser:

World Organic Supermarketing Club (W.O.S.C.)
Co-ordination and Secretariat: Carol Haest
Parvis St.-Roch 1 · B-1325 Chaumont-Gistoux · Belgium
Tel. +32(0)10-68 13 87
carol.haest@euronet.be · haest.glob.pa@euronet.be

back

10:00 a.m.:**13th Forum for System Catering**

The system catering sector meeting in autumn, with the presentation of the Azubi Awards.

Venue: Congress Centre East, Congress-Saal

Organiser:

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband
(German Hotel and Restaurant Association)
Am Weidendamm 1A · 10117 Berlin · Germany
Tel. +49(0)30-7 26 25 20 · fax +49(0)30-72 62 52 42

10:00 a.m.:**22nd International New Foods Congress**

Top speakers from every corner of the globe will be coming to the New Foods Congress in Cologne to present new products from their regions. The event will be held in German and English (with simultaneous interpreting). As in previous years, the awards ceremony for the winners of the New Foods Innovation Competition is included in the programme. A full menu of new products can be sampled at two new product buffets.

Product categories:

Baby food and children's food products, baked goods and baking ingredients, spreads, drinks, cereal products, spices, confectionery, snacks, dairy products, ready-meals, fruit and

vegetable products, meat products, seafood, side dishes, soups, desserts, dietetic and functional food, specialities and ingredients.

Venue: Kristallsaal, Sections 1 and 2

Organiser:

New Foods Industrieberatung und Verlag
Überseering 9 · 22297 Hamburg · Germany
Tel. +49(0)40-37 51 94 50 · fax +49(0)40-37 51 94 60
lehmann@newfoods-bl.com

Participation fee: € 500 (includes food, beverages and conference documents)

10:30 a.m.:

DLG Award Presentation PRIZE for EXCELLENCE – Meat Products and Convenience

The Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (German Agricultural Society) honours top companies with its "Prize for Excellence" award. The prize winners from the Meat Products and Convenience segment will be presented with medals and certificates.

Venue: Offenbachsaal, Congress Centre East

Organiser:

Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (German Agricultural Society)
Eschborner Landstraße 122 · 60489 Frankfurt · Germany
Tel. +49(0)69-24 78 80 · fax +49(0)69-24 78 8115
food@dlg-frankfurt.de · www.dlg.org

[back](#)

11:00 a.m.:

Anuga Dairy Forum - The Fascination of milk

The problems of distinguishing between products in an overcrowded chill cabinet. Methods for the successful arrangement of different dairy products.

Speaker: Hans-Joachim Karopka, Diplom-Psychologe (psychologist)

Venue: Congress Centre West, Kleiner Rheinsaal

Organiser:

rheingold - Institut für qualitative Markt- und Medienanalysen
GmbH & Co. KG
Kaiser-Wilhelm-Ring 46 · 50672 Köln · Germany

Tel. +49(0)2 21-91 27 77 10 · fax +49(0)2 21-91 27 77 55
rheingold@rheingold-online.de · www.rheingold-online.de

11:00 a.m.:

**BAH Forum in the OTC Forum
"Non-Prescription Medicines"**

Market Importance and Consumer Behaviour
Sonja Stablo, German Association of Drug Manufacturers

Venue: Congress Centre West, Conference Room C

Organiser:

Koelnmesse GmbH and Bundesverband der Arzneimittel-
Hersteller (German Association of Drug Manufacturers)
Ubierstraße 71-73 · 53173 Bonn · Germany
Tel. +49(0)2 28-9 5745-0 · fax +49(0)2 28-9 5745-90
bah@bah-bonn.de · www.bah-bonn.de

back

2:00 p.m.:

**DLG Award Presentation PRIZE for EXCELLENCE – Meat
Products and Convenience**

The Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (German
Agricultural Society) honours top companies with its "Prize for
Excellence" award. The prize winners from the Meat Products
and Convenience segment will be presented with medals and
certificates.

Venue: Offenbachsaal, Congress Centre East

Organiser:

Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (German Agricultural
Society)
Eschborner Landstraße 122 · 60489 Frankfurt · Germany
Tel. +49(0)69-24 78 80 · fax +49(0)69-24 78 81 15
food@dlg-frankfurt.de · www.dlg.org

2:00 p.m. to 3:30 p.m.:

Food Product Traceability

Logistical Demands – The ideal product recall system – a
cross-stage process solution; structure of a product
traceability system (using wine as an example); how can
recall procedures be logistically optimised under system
conditions?

Venue: Salon Allegro, Entrance to Hall 10/11

Organiser:

Centrale für Coorganisation GmbH
Maarweg 133 · 50825 Köln · Germany
Tel. +49(0)2 21-94 7144 37 · fax +49(0)2 21-94 7144 90
info@ccg.de · www.ccg.de

[back](#)

3:00 p.m.:**BAH Forum in the OTC Forum****"Non-Prescription Medicines in Turbulent Times for Public Health Policy"**

Heinz-Gert Schmickler, German Association of Drug Manufacturers

Venue: Congress Centre West, Conference Room C

Organiser:

Koelnmesse GmbH and Bundesverband der Arzneimittel-Hersteller (German Association of Drug Manufacturers)
Ublerstraße 71-73 · 53173 Bonn · Germany
Tel. +49(0)2 28-9 5745-0 · fax +49(0)2 28-9 5745-90
bah@bah-bonn.de · www.bah-bonn.de

[back](#)

5:00 p.m.:**OTC Forum****"Health policy"**

Psychonomics focuses on the health care market. Every year, it monitors the latest developments and consumer trends with regard to health awareness and selfmedication, and prepares the results for marketing purposes.

Venue: Congress Centre West, Conference Room C

Organiser:

Consodata Germany GmbH & Co. KG and psychonomics AG ·
Ms. Anja Schweitzer
Berrenrather Straße 154 - 156 · 50937 Köln · Germany
Tel. +49(0)2 21-4 20 61-3 29 · fax +49(0)2 21-4 20 61-100
anja.schweitzer@psychonomics.de · www.psychonomics.de

[back](#)

[Prepare to print](#)

[Mail page](#)

© Koelnmesse


[Startpage](#)
[Contact](#)
[Search](#)
[Sitemap](#)
[Koelnmesse](#)

[Visitor](#)
[Exhibitors](#)

Welcome to Anuga

Supporting programme Anuga 2003

Wednesday, 15th October 2003

All day:

Workshop " Functional Foods and Drinks "

"A Functional Food is a marketing concept that translates nutritional facts (or nutritional fiction) into a commercial product"

Functional Foods and Drinks are expected to become increasingly important in the next decade. People will grow older and be trying, through improving their lifestyles, to extend the period during which they enjoy good health and to minimize the inevitable unhealthy years. Making conscious choices with regard to Foods and Drinks will be part of this process. The European Union will strongly support this process by means of promulgating functional foods legislation, particularly with regard to laying down conditions formaking health claims. As a consequence of these developments, many food companies are stepping up research into the physiological efficacy of new and existing ingredients. These can be single compounds or part of plant foods, like herbs. For the beverage professional it is of paramount importance to stay abreast of developments in the area of functional ingredients, i.e. to be familiar with all ingredients that can be part of a beverage formulation, and with their potential health benefits.

Venue: Congress-Centrum Ost, oberste Ebene, Congress-Saal, Sektion 1+2

Organiser:

confructa colleg der confructa medien gmbh
Zum Weißen Stein 17 ×56587 Oberhonnefeld ×Deutschland
Tel. +49 (0) 26 34/92 35-0, fax +49 (0) 26 34/92 35-35
colleg@confructa-medien.com

Participation is liable for costs

Supporting

Friday,
10th October

Saturday,
11th October

Sunday,
12th October

Monday,
13th October

Tuesday,
14th October

**Wednesday,
15th October**



Snack Pack

13TH - 14TH OCTOBER 2003

COLOGNE



DIHK

11. August 2003

Programms

Information

- AL-Invest
- Snack Pack
- Programms
- Anuga Trade Fair
- Work Flow
- Location Map
- Main Organiser

Registration

- Participation
- Registration Form
- Hotel Reservation

Participants

- European
- Latin American
- Search

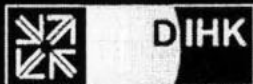
Contact

- mail

Timetable of the AL-Invest "Snack-Pack"

Date	Time	Content
Monday 13th october 2003		Registration of participants
	09:30 - 11:00	Seminar and workshop for AL Invest
	11:00 - 13:00	Food Packaging and Processing
		InaugurationWelcome by Ms Maria-José Poddey, Project Manager Latin America, IHK Ltd.
		Presentation FPI e.V. Mr. Norbert Reichel
		Presentation Matrix SolutionsMr. Arne Jost
	13:00 - 14:00	Procedure of the business meetingsMs Maria-José Poddey
	14:00 - 19:00	Lunch
		Co-operation MeetingsAL-Invest Snack Pack LATIN AMERICA + EUROPE
	09:30 - 12:30	Co-operation MeetingsAL-Invest Snack Pack LATIN AMERICA + EUROPE

Main Organiser



Tuesday,
14th october 2003

12:30 - 13:30

Lunch

13:30 - 19:00

Co-operation Meetings AL-Invest
Snack Pack between LATIN AMERICA
+ EUROPE

©IHK-Trade Development and Management Consulting Ltd. | Dottendorferstr. 86 | 53129 Bonn



13. August 2003

Snack Pack

13TH - 14TH OCTOBER 2003

COLOGNE



AL-Invest

Information

- AL-Invest
- Snack Pack
- Programms
- Anuga Trade Fair
- Work Flow
- Location Map
- Main Organiser

Registration

- Participation
- Registration Form
- Hotel Reservation

Participants

- European
- LatinAmerican
- Search

Contact

- mail

<>G.N.A. Project decided to use its technology, consolidated by the group of which it is active component, to realize high quality and reliable packaging machines. We can satisfy your exigences concerning packaging, as we realize versatile, easy handll

Search for european participants:

<>PRODUCTS: Cutting machines, baking and toasting ovens, cooling conveyors, belt dryers, cereals, cereals products, coating systems, extruders, cereal technology, mixers, bread crumbs making machines, bread crumbs, tunnel dryers, dryerstd

<>td

AEROGlide EUROPE	United Kingdom	PRODUCTS: Bakig and Toasting ovens, Blet Dryers, Blanching Installations, Coating Systems, Energy Recovery and Management, Fluid bad dryers and coolers, Cereal Technology, Convention Dryers, Almont and nut processing machines, Bread crumbs making mac
AMACO Ing. Vonach GmbH	Austria	AMACO Ing. Vonach GmbH, founded in 1982, is systems supplier for printing and coding solutions on packages and products in more than 70 countries. AMACO products are the NEW TT 20 Thermal Transfer Printer for the most flexible printing of informati
BARRIQUAND STERIFLOW	France	Design and manufacture of continuous and discontinuous sterilization equipments, autoclaves including basket handling for food cans, ready meals, milk and flexible packaging. 2000 steriflow autoclaves in 100 countries.
Benco Pack SpA	Italy	Benco Pack SpA, part of the Sacmi Imola Beverage & Packaging Division since 1991, designs, builds and sells horizontal Form-Fill-Seal(FFS) packaging lines for all sorts of liquid, creamy and viscous products for use mainly (but non only) in the food

BOSSAR, SL	Spain	manufacturer of horizontal pouch machinery
CCT-Creative Closure Technology-GmbH	Germany	CCT develops commercial and technical solutions for the packaging manufactures of the plastics working industry. Outputs: Marketing analysis, technical support, production stage and future service.
CHEMTECH INTERNATIONAL LTD	United Kingdom	PRODUCTS: Oil and fat refining, vegetable fats, vegetable oils
DEIGHTON MANUFACTURING UK LTD	United Kingdom	PRODUCTS: Filling machines for bags, bakery accesories, coating systems, sealing systems, spreading machines, filling machines for bottles, conveyer lines, deep fat fryers, batch-wise, biscuit forming machines, poultry processing instalations, depos
DISEÑOS INTEGRALES DEL EMBALAJE, S.A.	Spain	Design and production of machinery for packaging
ECPS SA - STERITECH	France	STERITECH manufactures and markets an High-Tec retort.. The patented system is a major asset in the sterillisation process. The company\'s activities include research, manufacturing and marketing of goods for the foodstuff and pharmaceutical industry
ELECTRIX INTERNATIONAL LTD	United Kingdom	PRODUCTS: Filling isntallations, filling machines accessories, paint an dapparatus engineering, aseptic instalations, bakery installations, frying installations, stainless steel, meat handling installations, poultry processing installations, freezing
Finest Food	Germany	Import of food specialities
Fuerst GmbH	Germany	Producer of plastic containers made of polypropylene, thin-wall technology, with safety closure
G.N.A. Project S.r.l.	Italy	
Germos-Fessmann GmbH & Co KG	Germany	Products: 1) Smokehouse, Cooking House, Baking House 2) Coldsmoke House, Climate Rooms, Maturing-Storage Rooms 3) Intensive Cooling House Germos is owner of several patents (smoking technology)
		Guth Ventiltechnik produces valves and fittings for the food and beverages, the pharmaceutical and the chemical

Main Organiser



Guth Ventiltechnik	Germany	industry. In our modern production facilities in Germany we produces top quality components as for example: - butterfly valves - bal
Hilutec Verpackungstechnik GmbH & CoKG	Germany	Hillutec Verpackungstechnik GmbH is a producer of packaging machinery, especially for meat, fruit and vegetable products. The company also offers engeneering solutions for comlete production lines.
Hoja Maschinenbau- Metallbau GmbH	Germany	Manufacturer of frying machinery for steak, chicken, pancakes, roesti, potato pancakes, tortillas, tortillas de papa, vegetables etc. Starting from 100 kg batch machinery, up to five tons fully automated production lines
KECOL INDUSTRIAL PRODUCTS LTD	United Kingdom	PRODUCTS: Filling equipment, Filling machines accesories, butter pumps, dosing systems, volumetric for pumpable products and bulk materials, dosing pumps, presaaure pumps, handling systems, solvents pumps, ice cream dosing equipment
Kronen GmbH & Co. KG Nahrungsmitteltechnik	Germany	Manufacturer of process equipment for wshing, centrifuging, peeling, cutting and forming of fruits and vegetables. KRONEN machines are mainly used for cutting all kinds of vegetables into slices, strips, chips, cubes. WE offer peeling and cutting equ
MASETO SL	Spain	Manufacturing of machinery for nuts&agrifood industries, peeling machines, elevators, silos, dryer, roasters, dehydratators, coolers, cleaning
Matrix International Business Solutions	Germany	MATRIX International Business Solutions defines itself as service provider for national and international problems and projects focussing on waste management. MATRIX IBS offers the following expert knowledge: consultancy, training, presentations, exp
MECANIZADOS BUSQUIN	Spain	We manufacture microperforated moulds for the production of cheese and we are commercials of casein marks and moulds for fresh cheese. Our microperforated moulds are only because they are made in an alone injection\\\'s piece
MINO GAILLARD SNDG	France	- INJECTION AND DECORATION OF PLASTIC PIECES - PACKAGING FOR COSMETIC MARKET AND FOOD INDUSTRY

		- MOULDS AND BLOCKMOULDS IN PLASTIC FOR CHEESE INDUSTRY (Moulding, Drainage process)
OCS.checkweighers GmbH	Germany	Specialised in dynamic weighing technology we are your partner for high precision checkweighers and weighing systems. Our checkweighers are used in all industrial sectors. We manufacture customer specific systems e.g. checkweighers for up to 600 wei
PLANET FLOWLINE LTD	United Kingdom	
POLYPACK	France	Manufacturer of shrink-wrap machines in stainless steel, POLYPACK built up an undeniable experience in the shrink-wrap field for more than 30 years. Since, POLYPACK became an inescapable partner for your projects of the end of line : shrink-wrappi
Radebrok Flexible Verpackungen GmbH	Germany	Company is producer of lids for plastic cups used in Food Industry, printed in flexograde (uv). Especially small quantity, fast delivery.
REGAL PACKAGING LTD	United Kingdom	PRODUCTS: Filling machines for cups, filling machines for pumpable products, automatic filling equipment, cip technology and systems, sealing systems, dosing systems, conveyors, ice cream packaging, depositors, piston machines, dairy machinery, packa
ROSSI & CATELLI S.p.A.	Italy	We are manufacturer of food processing and filling equipment: - complete lines for tomato processing to: paste, sauces, pizza sauces, ketchup, juice; - complete lines for fruit processing to: fruit purées, fruit concentrates, fruit juices, yoghurt
Röscherwerke GmbH	Germany	For more than 75 years Röscherwerke produces slicing and vacuum machines for the fish industry.
S+S Metallsuchgeräte und Recyclintechnik GmbH	Germany	Metal Detectors and Metal Separators for in-line product inspection in food, chemical, pharmaceutical, plastic and textile industry. Complete product range ensures metal detection in all conveying systems.
		Sales Desk Germany supports foreign companies to promote and sell their products and services in Germany.

Sales Desk Germany	Germany	This also includes consulting services concerning legal standards and import regulations.
Simaco GmbH	Germany	Simaco GmbH is a producer of Industrial Ink Jet for several industrial sectors (especially for the food industry). The company also offers replacement parts and services. Simaco is owner of several patents and licenses.
SOMMETRADE, S.L.	Spain	Can seamer manufacturer for all kind of cans: rectangular, oval, round...Manufacturer of fillers for liquid or semiliquid products
Sunny's Sandwich-Garden	Germany	Started in 1994 Sandwich-Garden has become the leading sandwich-restaurant in Cologne. The second branch opened in June 2003, now we are looking for franchise-partners to multiply the concept. The first franchise partner opened in Neubrandenburg in
Sympak Bottling & Canning S.p.A.	Italy	Sympak Bottling & Canning S.p.A. avails the expertise of two major manufacturers of bottling and canning machinery, in an effort to develop and produce a superior line of equipment and, an outstanding service support for the bottling and canning indu
T.G.E. S.r.l. - Techno Gas Equipment	Italy	We produce two/three gas mixers for food packaging and accessories like pressure regulators, gas analyzers, manifold.
WAL Mess- und Regelsysteme GmbH	Germany	Development and production of high-tech measurement and control systems
WITT-GASETECHNIK GmbH & Co KG	Germany	

40 entrys found!

©IHK-Trade Development and Management Consulting Ltd. | Dottendorferstr. 86 | 53129 Bonn



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

ANEXO 5
CARTA O CERTIFICADO DE ACEPTACION DEL O LOS
POSTULANTES O COMPROMISO DE PARTICIPACIÓN



Colonia, 11. 10 - 15. 10. 2003



koelnmesse

¡Recibe la posibilidad de acreditación para visitantes profesionales!

¡Envía por fax o por correo el cuestionario relleno, evitando así largos tiempos de espera en los accesos!
¡Los datos que nos proporcionen serán utilizados exclusivamente para efectos estadísticos!
¡Servicio especial, recibirán automáticamente nuestras informaciones feriales actualizadas!

☒ respuesta +49 221 821-3500

¡Acreditación de visitantes profesionales!

- ☐ **Food** - Productos alimenticios básicos y de patisserie
☐ **Meat** - Carne embutidos, caza, aves
☐ **Frozen food** - Helados y alimentos congelados
☐ **Chilled food** - Productos de conveniencia frescos con frutas, hortícolas y pescados
☐ **Dairy** - Leche y productos lácteos
☐ **Bread & Bakery** - Pan, productos de panadería y bebidas calientes
☐ **Drinks** - Bebidas
☐ **CateringTech** - Productos técnicos para gastronomía/gastronomía sistemizada
☐ **RetailTech** - Productos técnicos y servicios para el comercio
☐ **Gourmet** - Productos para gourmet
☐ **OTC** - Especialidades farmacéuticas publicitarias y productos alimenticios complementarios
☐ **Reinprodukte**

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
Telefon +49 221 821-2700
Telefax +49 221 821-3500
anuga@koelnmesse.com
www.anuga.com

¡Aviso! Los datos personales que nos proporcionen serán utilizados y registrados para la confección de su identificación como visitante y para la atención e información a los clientes que se realiza por medios informáticos. En el marco del cumplimiento de estos objetivos los datos serán proporcionados a terceros cumpliendo las normas de la Ley Federal Alemana de Protección de Datos.

1. Identificación	3. Función	4. Posición profesional
☐ Maquinalista	☒ Dirección de establecimiento, de empresa, de fábrica	☐ Empresario autónomo, socio profesional libre
☐ Lista independiente	☐ Compras/adquisiciones	☒ Asistente, miembro del consejo
☐ Asistente comercial	☐ Distribución/ventas	☐ Director de departamento, delegado
☐ Asistencia, hostelería	☐ Marketing/publicidad, comunicación y prensa	☐ Directivo
☐ Comunidades/catering	☐ Técnica	☐ Comprador general, jefe de zona
☐ Artista	☐ Otros	☐ Comprador especializado
☐ Artista artesanal		☐ Director de filial
☐ Empleado		☐ Empleado
		☐ Estudiante/alumno de formación profesional

Nombre de la visita: _____, comprar: _____, informaciones: _____, contactos: _____

Nombre: WONKA ARIZTÍA JUAN LUIS
Número de apartado de correo: _____
Calle: LOS LIBERTADORES, CALLE SIMON BOLIVAR SITIO 19 - COLINA
Código postal: _____

Nombre de la empresa: RIOCLA EL ROBLE LTDA
Teléfono: 4600350 Fax: (2) 4600510
Correo electrónico: rwonka@pualbranco.cl Fecha: 16/10/2003 Firma: [Firma]

De que ya tengo un pase de entrada para el evento. Pongo aquí el número del código de barras.



Colonia, 11. 10. - 15. 10. 2003



¡Aproveche la posibilidad de acreditación para visitantes profesionales!

Envíenos por fax o por correo el cuestionario relleno evitando así largos tiempos de espera en los accesos a la Anuga. Los datos que nos proporcionen serán utilizados exclusivamente para efectos estadísticos. Como servicio especial, recibirán automáticamente nuestras informaciones feriales actualizadas.

Fax respuesta +49 221 821-3500

Acreditación de visitantes profesionales

1 Sector

- ☒ **Anuga Fine Food** - Productos alimenticios básicos y delikatesen
Anuga Meat - Carne, embutidos, caza, aves
Anuga Frozen Food - Helados y alimentos congelados
Anuga Chilled Food - Productos de conveniencia frescos con frutas, mariscos y pescados
Anuga Dairy - Leche y productos lácteos
Anuga Bread & Bakery - Pan, productos de panadería y bebidas calientes
Anuga Drinks - Bebidas
Anuga CateringTec - Productos técnicos para gastronomía/gastronomía sistematizada
Anuga RetailTec - Productos técnicos y servicios para el comercio
Anuga Gourmet - Productos para gourmets
Foro OTC - Especialidades farmacéuticas publicitarias y productos alimenticios complementarios
Bioproductos

2 Actividad

- Mayorista
Detallista filialista
Detallista independiente
☒ Representante comercial
Importación
Gastronomía/hostelería
Servicios de gastronomía a comunidades/catering
Industria
Empresa artesanal
Servicios
Otros

3 Función

- ☐ Dirección de establecimiento, de empresa, de factoría
☐ Compras/adquisiciones
☒ Distribución/ventas
☐ Marketing, publicidad, comunicación y prensa
☐ Técnica
☐ Otros

4 Posición profesional

- ☐ Empresario autónomo, socio, profesional libre
☐ Gerente miembro del consejo
☒ Director de departamento, apoderado
☐ Directivo
☐ Comprador central/jefe de zona
☐ Comprador especializado
☐ Director de filial/
director de mercado
☐ Empleado
☐ Estudiante/alumno de formación profesional

5 Objeto de la visita ☐ compras ☐ informaciones ☐ contactos

Su dirección

Apellidos, nombre

AGUAYO PUMPIN, RODRIGO

Calle, número o apartado de correos

LOTEO LOS LIBERTADORES, CALLE SIMÓN BOLIVAR SITIO 19 - COLIMA

Código postal, población

Empresa

COMERCIALIZADORA NOVAVERDE LTDA.

Teléfono

(2) 4600350

Fax

(2) 4600510

E-Mail

raguayo@quallara.com.cl

Fecha, firma

16/08/2003

En el caso de que ya tenga un pase de entrada para la Anuga, ponga aquí el número del código de barras que figura en el pase

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Köln

Teléfono +49 221 821-2700

Telefax +49 221 821-3500

anuga@koelnmesse.com

www.anuga.com

* Aviso: los datos personales que nos proporcionen serán utilizados y registrados para la confección de su identificación como visitante y para la atención e información a los clientes que se realiza por medios informáticos. En el marco del cumplimiento de estos objetivos, los datos serán proporcionados a terceros cumpliendo las normas de la Ley Federal alemana de Protección de Datos.



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

67

ANEXO 6 COTIZACIONES

Bernardita Salvo

De: "TURISMO TERRA NOVA (AGENTID00046721)" <emailserver@pop3.amadeus.net>
 Para: <BSALVO@GAMA.CL>
 Enviado: jueves, 14 de agosto de 2003 16:40
 Asunto: SALVO/BERNARDITA MRS 09OCT SCL FRA

SALVO/BERNARDITA MRS 09OCT SCL FRA

THIS DOCUMENT IS AUTOMATICALLY GENERATED.
 PLEASE DO NOT RESPOND TO THIS MAIL.

TURISMO TERRA NOVA
 GUARDIA VIEJA 255 OF.1013
 SANTIAGO
 TELEFONO : 562 3651916
 FAX : TBA

FECHA 14AGOSTO03
 LOCALIZADOR DE RESERVA YQ5VB3
 SALVO/BERNARDITA MRS

SERVICIO	DE	A	SALIDA	LLEGADA
----------	----	---	--------	---------

LANCHILE - LA 704				
JUE 09OCT	SANTIAGO CL	FRANKFURT DE	1900	1750
	A MERINO BENITEZ	INTL		10OCT
1 PARADA	TERMINAL INTL	TERMINAL 2		DURACION 16:50
				VUELO NO FUMADORE

RESERVA CONFIRMADA- M ECONOMICO
 A BORDO: DESAYUNO/CENA
 SANTIAGO - MADRID
 MADRID - FRANKFURT
 TIPO DE EQUIPO: AIRBUS INDUSTRIE A340

AMADEUS	ABIERTO	Y		
	FRANKFURT DE	COLOGNE	DE	
	INTL	COLOGNE RAILWAY		

AMADEUS	ABIERTO	Y		
	COLOGNE DE	FRANKFURT	DE	
	COLOGNE RAILWAY	INTL		

LANCHILE - LA 705				
JUE 16OCT	FRANKFURT DE	SANTIAGO CL	1950	0840
	INTL	A MERINO BENITEZ		17OCT
1 PARADA	TERMINAL 2	TERMINAL INTL		DURACION 17:50
				VUELO NO FUMADORE

RESERVA CONFIRMADA- M ECONOMICO
 A BORDO: APERITIVO
 FRANKFURT - MADRID
 MADRID - SANTIAGO
 TIPO DE EQUIPO: AIRBUS INDUSTRIE A340

LOCALIZADOR(ES) LA/HQ2NZ

TARIFA US\$ 1009 - + TAX VUELO LAN
 FALTA NOMBRE DE LA SEGUNDA PERSONA PARA RESERVA
 RESERVA PARA HOTEL EXIGE MUCHA PACIENCIA
 COMIDAS ENTRE 10 Y 20 US\$ DEPENDE DE GUSTO

SEGURO DE VIAJE US\$ 61.- PARA 8 DIAS

HABITACION DESDE 110 HASTA 180 US\$ POR NOCHE

POR FAVOR INDIQUEME SU NO. DE TELEFONO

ATENTAMENTE LE SALUDA SUSI ZAUGG/TERRA NOVA

HAGA CLIC EN ESTE ENLACE PARA ACCEDER AL ITINERARIO EN LIN

WWW.CHECKMYTRIP.NET/CMTSERVLET?R=YQ5VB3&L=GB&N=SALVO

COTIZACIÓN N° 2

Alejandra Cabezas

From: "Paulina Araya" <paraya@turavion.com>
 To: <GAMA@ENTELCHILE.NET>
 Sent: Viernes, 01 de Agosto de 2003 17:51
 Subject: RV: COTIZACION A ESPAÑA

-Mensaje original-----

De: Paulina Araya [mailto:paraya@turavion.com]

Recibido el: Miércoles, 02 de Julio de 2003 06:45 p.m.

De: GAMA@ENTELCHILE.NET

Asunto: COTIZACION A ESPAÑA

Importancia: Alta

DE ACUERDO A LO SOLICITADO, HE COTIZADO EL SIGUIENTE ITINERARIO:

ERIA 6832 M 11OCT	SANTIAGO	MADRID	1210 0655+1
ERIA 8879 M 12OCT	MADRID	MURCIA	1510 1630
ERIA 223 M 25OCT	MALAGA	MADRID	2140 2240
ERIA 6833 M 25OCT	MADRID	SANTIAGO	2345 0820+1

MEJOR PASAJE AEREO.....	USD 1.000,00
TASA DE SEGURIDAD E IMPTOS DE AEROPUERTOS.....	USD <u>57,15</u>

TOTAL PASAJE AEREO..... USD 1.057,15

NOTA; ESTA TARIFA PUEDE SER REBAJADA EN CASO QUE VIAJE
UN GRUPO DE 10 PASAJEROS O MAS

PRECIO ACTUAL: \$ 712 VIGENTE HASTA EL 07 DE AGOSTO.-

NOTA; ESTA SEMANA ACABA DE SALIR UNA NUEVA TARIFA DE USD 899.- MAS
LOS IMPTOS PERO ESTA SUJETA A DISPONIBILIDAD PARA EL REGRESO
DEL DIA 19, ESTOS ESPACIOS ESTAN BLOQUEADOS PARA EL CONGRESO
DE LA PALTA.

RENTIENDO DE AUTO: 12 OCTUBRE MURCIA - 19OCT. MALAGA

CATEGORIA INTERMEDIO OPEL VECTRA O SIMILAR: EUR. 405.65..... USD 365,09

APAC. 5 PAX

INCLUYE, MILLAJE ILIMITADO

SEGURO DE COLISION CON DEDUCIBLE DE USD 720

SEGURO DE ROBO CON DEDUCIBLE DE USD 720

SEGURO DE VIAJE ASSIST CARD: 16 DIAS

CATEGORÍA SILVER USD 99,00

08-08-2003

Bernardita Salvo

De: "Camchal - Ferias" <ferias2@camchal.com>
Para: <bsalvo@gama.cl>
Enviado: miércoles, 13 de agosto de 2003 10:54
Adjuntar: Agencias Turismo Camchal.xls
Asunto: Feria Anuga 2003

Estimada Bernardita:

De acuerdo a lo conversado remito información solicitada:

Las entradas a la feria ANUGA 2003 podrán ser canceladas con un depósito en la cuenta del Banco BCI Nr. 103 750 58 a nombre de AHK Business Center, Sucursal Central.

* Pase 5 Días : ? 63* (CLP 50.085)

* Pase 4 Días: ? 60* (CLP 47.700)

* Pase 3 Días: ? 53* (CLP 42.135)

* Pase 2 Días: ? 43* (CLP 19.875)

* Pases Diarios: ? 25* (CLP 19.875)

*Tipo de cambio: 795

Costos de envío: \$ 1.000

Este pase otorga al portador el derecho al uso de la red transporte público de Colonia durante los días de la feria.

Una vez realizado el depósito agradecemos enviar el comprobante del mismo junto al cuestionario para registro de visitante al fax: 203 53 25 tras lo cual procederemos a despachar la entrada via Chile Express.

Adjunto listado de agencias de turismo socias de Camchal.

Macarena Gallardo Popp

Encargada de Proyectos Area Ferias y Exposiciones

Projektbeauftragte Messen und Ausstellungen

Cámara Chileno-Alemana de Comercio e Industria A.G. - CAMCHAL
Av. El Bosque Norte 0440 Of.601, RCH 6760235 Santiago, Chile. Tel: (56-2)
203 5320 anexo 24 Fax: (56-2) 203 5325
P.O.Box: Casilla 19 - Correo 35, Santiago, Chile.
E-mail: ferias2@camchal.com Homepage: www.camchal.com
Deutsch-Chilenische Industrie- und Handelskammer - CAMCHAL

Bernardita Salvo

De: "tienda agustinas" <agustinas@reifschneider.cl>
Para: "Bernardita Salvo" <bsalvo@gama.cl>
Enviado: lunes, 18 de agosto de 2003 17:44
Asunto: RE: cotización Reifschneider

Bernardita te cotizo lo siguiente:

16MB con un valor de \$14.900.-
32MB con un valor de \$19.900.-
64MB con un valor de \$29.900.-
128Mb con un valor de \$69.900.-

Todos lo precios incluyen IVA

Sin más y esperando una pronta respuesta.

Felipe Medina
Fono: 695-68-03
agustinas@reifschneider.cl



**Para la Oficina y el Hogar,
Lo hacemos todo por ti**



Nuestra Empresa | Nuestros Locales | Comprar | Promociones | Centro de Atención



→ Productos

- ▶ ALMACEN
- ▶ ART. DE ESCRITORIO
- ▶ ARTE-TECNICO
- ▶ COMPUTACION
- ▶ ELABORADOS DE PAPEL
 - ▶ Agendas
 - ▶ Blocks
 - ▶ Cartones
 - ▶ Cuadernos
 - ▶ Formularios
 - ▶ Libretas
 - ▶ Libros contables
 - ▶ Papel calco
 - ▶ Papel formulario continuo
 - ▶ Papel rollo maquinas
 - ▶ Papeles cortados
 - ▶ Papeles en pliego
 - ▶ Sobres
 - ▶ Tacos
 - ▶ Tarjetas
 - ▶ Varios
- ▶ EQUIPOS MENORES
- ▶ ESCRITURA
- ▶ MOBILIARIO
- ▶ REGALOS
- ▶ SISTEMA DE ARCHIVOS

Búsqueda de Productos

Seleccione una Categoría

< Todos Los Rubros >

Escriba lo que busca

🔍 BUSCAR

▶ Block apunte 40281 fluor espir



Código : 423040

BLOCK APUNTE
40281 FLUOR
ESPIRALADO
ESSELTE

Precio
Internet : \$1.592

< Volver

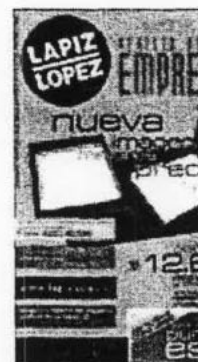


Página
Inicio



Escribanos

Ingreso Clientes



Ver Ofertas de
Mes

**Ganador
Concurso**

En Lápi López
Los Convenios
CONVIENEN

SEPA
POR QUÉ



CONTACIÓN Nº 6

/ CD-ROM [VIRGENES]

Verbatim 700Mb con Caja, CR-R80, 80min, 48X, con caja Plastica Tipo SLIM.

 Verbatim.**Descripción:**

Verbatim 700Mb con Caja, CR-R80, 80min, 48X, con caja Plastica Tipo SLIM.

Codigo

11624

Garantia

12 meses

Disponibilidad

Disponibilidad Inmediata**Precio**

Precio Lista	\$ 397
Descuento 10%	\$ 40
Precio sin Iva	\$ 357
Precio con Iva	\$ 421
	.
Precio Dolares (Fuera de Chile)	US\$ 0,5

**Agregar
a Canasta**Cuentale a un amigo de este producto ...

CONTRATACIÓN N° 7

ENTRO TURISTICO

Entro Turístico a 5 minutos del centro de Quillota. Gran pérgola techada para 1.500 personas. Amplios comedores para recepciones, salones para reuniones. Todo en un ámbito de casa patrimonial. Terraza rodeada de jardines y de 40 hectáreas de parque. 10 de cabañas equipadas con kitchenet, t.v.sky, refrigerador. Capacidad para 6 personas, piscina privada. Especialidad en comidas de todo tipo de carnes a las brasas. Instalaciones para grandes y chicos, cancha de tenis, fútbol, baby fútbol, ping pong, raras y juegos de salón. Atención a empresas, colegios, etc. Instalaciones para casamientos y todo tipo de manifestaciones a lo largo del año. Servicio de apoyo técnico: Data show, retroproyector, diapositivas, amplificación, sonido inalámbricos y de solapa.

El Edén

Maria M. Hernández Cisternas

Fono: 311063-312342

e-mail: hosterieleden@entelchile.net

Página web: www.entro-turisticoeleden.co.cl

Este

Quillota, 31 de Julio de 2003.

Se

fono

F/fax 312766

por Bernardita Salvo

fecha

hora

Para

Alquiler de salón para 10 personas mas todos los equipos de apoyo técnico (Data show, amplificación, Telones, Pizarras, Punteros etc.)

Valor \$ 50.000 + IVA

1 Coffee Break Valor por persona \$ 600 + IVA

El presupuesto a sido contratado para 10 personas.

El presupuesto \$

no

\$

Jose Luis Rosete

Nombre y firma responsable



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

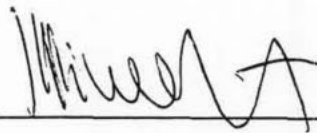
ANEXO 7

CARTAS DE COMPROMISO DE APORTES DE CONTRAPARTE

COMPROMISO APORTE MONETARIO

AGRICOLA EL ROBLE LTDA. RUT. 79.826.410-9, COMPROMETE EL
APORTE PRIVADO \$ 775.872 CORRESPONDIENTE A LA **ACTIVIDAD DE
FORMACIÓN "ASISTENCIA A FERIA AGROALIMENTARIA ANUGA,
OCTUBRE 2003"**

SANTIAGO, 25 DE AGOSTO DE 2003



JUAN LUIS PIWONKA ARIZTÍA
p.p. AGRICOLA EL ROBLE LTDA.