



LA PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

FOLIO DE BASES

0123

CÓDIGO
(uso interno)

C97-2-P-112

1. ANTECEDENTES GENERALES DEL PROYECTO

NOMBRE DEL PROYECTO:

"OPTIMIZACIÓN PRODUCTIVA DEL QUESO DE CABRA ORIENTADO A DIVERSIFICACIÓN DEL PRODUCTO. EN BASE A SU TRATAMIENTO DE FRIO Y SELLADO AL VACÍO"

Línea de Innovación:

AI

Sector:

P

Subsector:

CP

Región(es) de Ejecución:

7

Fecha de Inicio:

01.09.1997

DURACIÓN:

48 meses

Fecha de Término:

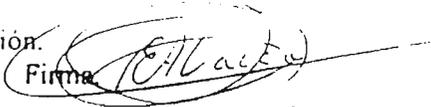
01.09.2001

AGENTE POSTULANTE :

Nombre: Emiliano Abarca Cabello.

Cargo en el agente postulante: Presidente de la Federación.

RUT:

Firma: 

Nombre: Patricio Salinas Martinez

Cargo en el agente postulante: Administrador de la Federación.

RUT:

Firma: 

AGENTES ASOCIADOS :

Agrocomercial El Parrón S.A. RUT N°96.796.840-4

COSTO TOTAL DEL PROYECTO: \$

48.804.000

FINANCIAMIENTO SOLICITADO: \$

30.545.200

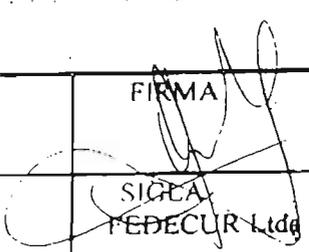
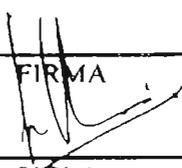
63

%





2. EQUIPO DE COORDINACIÓN Y EQUIPO TÉCNICO DEL PROYECTO

COORDINADOR DEL PROYECTO	
NOMBRE Patricio Salinas Martinez	FIRMA 
AGENTE Federación de Cooperativas Campesinas de Curicó Ltda.	SIGLA FEDECUR Ltda
CARGO ACTUAL Administrador	CASILLA
DIRECCIÓN Estado 659.	CIUDAD Curicó
FONO-FAX 313584	E-MAIL
COORDINADOR ALTERNO DEL PROYECTO	
NOMBRE Ivonne Mosso Gómez.	FIRMA 
AGENTE Federación de Cooperativas Campesinas de Curicó Ltda.	SIGLA FEDECUR Ltda.
CARGO ACTUAL Jefe Técnico Unimódulo El Parrón La Vinilla.	CASILLA 426
DIRECCIÓN Yungay 0196.	CIUDAD Curicó
FONO-FAX 313136	EMAIL.

E.A.

P.J.





2.1. Equipo Técnico del Proyecto
(presentar en Anexo A información solicitada sobre los miembros del equipo)

Nombre Completo y Firma	Profesión	Especialidad	Dedicación al Proyecto (%/año)
Patricio Salinas	Ingeniero Agronomo	Ganaderia	30%
Ivonne Mosso Gómez	Medico Veterinario	Caprinos	50%
David Aravena Sepúlveda	Técnico Agrícola	Quesos Caprinos	80%

E.A.

P.J.





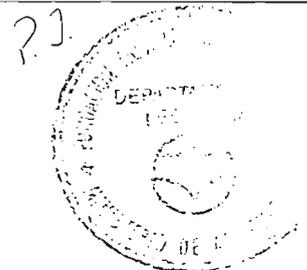
3. BREVE RESUMEN DEL PROYECTO

El presente proyecto se plantea en el escenario agroindustrial del sector pecuario de la comuna de Rauco, Provincia de Curicó, VII Región. Se orienta a la generación de nuevas variedades de queso de cabra producidas por pequeños agricultores de la zona en forma asociativa y a la optimización del proceso productivo y de comercialización de tal producto. Ello, en base a la incorporación de tecnología de frío y sellado al vacío a la producción de 5 queserías artesanales del sector geográfico mencionado que conforman Agrocomercial El Parrón S.A. y que se relacionan a 80 productores de leche abastecedores del principal insumo de producción y que a su vez se constituyen como potenciales productores de queso de cabra. Se contempla además la capacitación y asesoría técnica dirigida dirigida a los beneficiarios del proyecto.

Con el respaldo de una importante organización de presencia e iniciativa relevante en el área geográfica y sector productivo mencionado, como es FEDECUR Ltda., se resolverán a través de esta iniciativa importantes problemas y limitantes que presenta la producción y posterior comercialización de los productos elaborados por pequeñas queserías de Rauco, especialmente en lo relativo a parámetros sanitarios y de preferencia de consumidores finales y distribuidores del producto elaborado. Constituye además una acción de seguimiento al apoyo brindado a la comunidad quesera del sector llevada a cabo entre la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) y al Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP), del Ministerio de Agricultura.

Esta experiencia pretende servir, además, de antecedente de vital relevancia para productores del secano de la región, individuales o asociados, que en base a un producto de alta calidad y competitividad, logren la estabilidad como fuente de trabajo y el posicionamiento del queso de cabra en sus distintas variedades en el actual mercado e incursionar en forma exitosa en otros no cubiertos a la fecha o a los cuales se ha accedido sólo en forma esporádica, todo ello en el marco reglamentario de índole sanitario, de modo de minimizar e incluso eliminar producciones artesanales clandestinas de queso que atentan sobre el estado de salud de la población llevándoles a enmarcar su acción en los debidos marcos reglamentarios.

E.A.





4. IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA A RESOLVER

Este proyecto está destinado a brindar solución a importantes problemas a que se ven enfrentados los actuales productores artesanales de queso de cabra, y que a su vez constituyen limitantes para potenciales productores de dicho producto. (actualmente productores de leche de la zona) localizados, en primera instancia, en la Comuna de Raucó, provincia de Curicó. Estos problemas pueden sintetizarse en base a los siguientes puntos :

A. Calidad, Duración y Presentación del Queso.

El nivel y fluctuaciones de temperatura a que se expone el proceso productivo artesanal del queso de cabra tipo chanco, ante la carencia de una atmósfera controlada para la etapa de maduración, resulta excesiva para dicho proceso cuando se toman en cuenta indicadores de calidad y presentación del producto como son : grosor de la corteza, presencia de grietas y exudaciones anormales en el queso, disminución excesiva de humedad en la masa, período de duración del producto para consumo, etc.; factores que repercuten directamente en la rentabilidad del negocio del queso de las actuales queserías artesanales en funcionamiento y en el atractivo que ofrece tal industria para potenciales productores de la zona. Hasta la fecha deben cubrirse importantes costos por concepto de pérdidas y mermas en la producción dada las exigencias de presentación y calidad del mercado a un producto que pretenda acceder a ser competitivo, además del castigo que debe asumirse en los precios por un producto de menor calidad. Las 5 actuales queserías asumen pérdidas de aproximadamente 10% de la producción anual y castigo de los precios de venta de hasta por un 35% por aquellos productos de menor calidad (El kilo de queso vendido en óptimas condiciones se comercializa a \$3.000, sin embargo, cuando ha sufrido deterioro, pero aún es comercializable, se puede vender a \$1.000, precio que sólo permite cubrir un 67% de los costos de producción).

Debe mencionarse además que la calidad organoléptica del producto se ve influenciada negativamente en el proceso de transporte del producto y en el periodo mantención de éste en los puntos de distribución y venta, ello por no contar con maquinaria que permita envasar adecuadamente el producto y controlar las condiciones sanitarias requeridas para proporcionar un producto de óptima calidad.

B. Comercialización.

Las políticas de comercialización de los quesos de cabra hasta la fecha cuentan con un marcado elemento de pasividad debido a :

- La característica de monoprodutores. El único tipo de queso comercializado actualmente es el de tipo chanco mejorado, a pesar de contar con elementos de gran ventaja para diversificar su producción a otras variedades de queso de cabra.
- Bajo poder de negociación como proveedores, dada las limitantes de calidad y duración descritas en el punto A. Destaca el hecho que el tiempo con que se cuenta para distribuir el producto elaborado a consumidores finales y puntos de venta es muy restringido, debiendo optar en muchas ocasiones por las primeras ofertas de compra, que habitualmente no son las más rentables.
- Carencia de políticas de comercialización y posicionamiento del producto explícitas, con indicadores estratégicos que permitan guiar la acción de los productores.
- Inestabilidad de abastecimiento de leche, principal insumo de producción, debido a los bajos precios que pueden ofrecerse a los productores de leche, parte de los cuales dedican un porcentaje de su producción a la elaboración y comercialización clandestina del producto en cuestión.

E.A.

25





5. ANTECEDENTES Y JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

• **Experiencia anterior en el sector y proyectos de referencia.** En Agosto de 1996, se inició un proyecto conjunto entre la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) y el Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP) para la conformación de cinco queserías artesanales y una unidad demostrativa de producción de queso de cabra en la Comuna de Rauco, VII Región, y que a la fecha a tenido excelentes resultados, obteniéndose una producción acumulada a la fecha de aproximadamente 900 kilos de queso. Esta experiencia constituye una acción pionera en el sector, y será la base de actividades similares en otras zonas del país y que tienen por objeto integrar o transferir innovaciones tecnológicas al sector agroindustrial y específicamente a la producción caprina en zonas de secano.

Se ha incursionado en la producción y comercialización de variedades de queso de cabra tipo chanco mejorado, jerez y al aceite de oliva. La primera variedad es el tipo de queso comúnmente producido en la zona, las últimas 2 variedades mencionadas fueron producidas y vendidas sólo en cantidades de prueba en noviembre de 1996 no pudiendo proseguirse con la industrialización de dichas variedades y la satisfacción de pedidos de venta obtenidos en actividades de promoción, por la carencia de recursos financieros requeridos.

Por su parte, Fedecur Ltda., es una Empresa Campesina, que tiene como socios a importantes cooperativas de la región. Posee entre sus unidades estratégicas de negocios un Fondo Rotatorio para la compra de insumos agropecuarios; además atiende a través del Servicio de Asesoría Local y de Proyectos (Indap) a 660 pequeños agricultores.

• **Bases para una elaboración estable y diversificada.** Se estima que en Maule existen actualmente unas 77.000 cabras, mientras que en todo Chile la masa caprina llega a un millón de cabezas. Es importante destacar que el queso es el principal producto de la explotación de la cabra en el país, calculándose que el 95% del total de leché se destina a la elaboración de derivados con importantes limitantes por las condiciones sanitarias mínimas aceptables con que se trabaja y comercialización adecuada¹. El queso de cabra presenta una creciente demanda nacional y extranjera, en especial en segmentos de ingreso medio-alto y alto, y que presenta aún mayor potencial si se enfrentan los diversos mercados con garantías de calidad y adecuadas actividades de promoción del producto.

• **Beneficiarios.** El presente proyecto postulado por FEDECUR Ltda. y referido al beneficio directo de la organización denominada Agrocomercial El Parrón S.A. en primera instancia, involucra a 5 empresas familiares de queso de cabra en forma directa y a 80 productores de leche que se constituyen en proveedores del principal insumo de producción.

• **Requerimientos/Beneficios de equipos de frío y sellado al vacío.** El proceso productivo del queso de cabra cuenta con una marcada estacionalidad, llevándose a cabo en el periodo comprendido entre Septiembre y Enero, en que se tiene una oscilación de temperaturas de 9 a 32°C². La variabilidad de temperaturas incide en la calidad y duración del queso de cabra, tomando en cuenta que la temperatura óptima de producción (etapa de maduración) y mantención del producto es de los 10 a 12°C³. La existencia de una cámara de frío permitirá principalmente, a través de la mantención de la temperatura adecuada, controlar la flora bacteriana del queso y su grado de acidez, pudiendo accederse de esta

¹ "Queserías artesanales en el Parrón, Iniciativa del FIA". Diario Las Últimas Noticias, Diciembre de 1996.

² Revista del Campo. El Mercurio. Septiembre-1996 a Enero-1997.

³ Experiencia recogida en el valle de LOT, Limouge, Francia. Por Guy Durand, Junio 1996.

Manual de Fabricación de Queso Chanco con Leche Pasteurizada para medianos productores.
Prof.: Carmen Brito C., Edición 1996. Universidad Austral de Chile, Facultad de Ciencias Agrarias.

E.A.





manera a un queso de óptima calidad y de mayor duración en el mercado para su consumo, rompiendo de tal manera la oferta estacional del producto. Además, este equipo permite la diversificación más amplia del producto, debido a que los agregados y saborizantes empleados aceleran la fermentación con temperaturas no óptimas (sin control).

Por su parte el equipo de sellado al vacío contribuye a la mantención de la calidad del producto, permitiendo un mayor control sobre las condiciones sanitarias del producto a comercializar y que constituye un antecedente y factor de preferencia tanto para consumidores finales como para comerciantes mayoristas o minoristas.

- **Beneficios de la diversificación.** La oferta de productos con que se cuenta en la actualidad no da abasto para el mercado objetivo que tiene en la VII Región el queso de cabra, ya que lo producido se vende en su totalidad cuando el producto se encuentra en condiciones comercializables, y el público consumidor de este producto manifiesta preferencia por relacionarse con proveedores que cuenten con una oferta diversificada del producto en cuestión, además de considerar el hecho que una mayor variedad de queso permitiría abastecer a segmentos de mercado o consumidores que optan por clases de queso de cabra que en el presente no se están ofreciendo en la comuna o región.
- **Requerimientos de Capacitación y Asesoría.** Este proyecto proporcionará la base para abordar estrategias de comercialización más agresivas, las cuales se basarán en la superación de características de monoproducción en el queso de cabra tipo chanco en base al proceso productivo artesanal tradicionalmente utilizado en la zona, principalmente a través de la diversificación del producto con la adecuada capacitación en dicha temática, y la optimización de la calidad y presentación del producto, lo que actualmente no se ha llevado a cabo por la carencia de recursos para equipamiento y asesoría profesional necesaria para llevar a cabo esta actividad de manera de obtener el máximo beneficio posible.
- **Estado de Arte.** Existen experiencias en el centro-norte chileno y recientemente en la X Región en la producción de queso de cabra pasteurizado; sin embargo, el tratamiento con equipos de frío y sellado al vacío es muy escasa especialmente en lo relativo a pequeñas queserías que funcionan en el país. En Chile, se cuenta con 4 plantas productoras de queso de cabra en las localidades de Villarrica, Peteroa, Chevrita y Delicatesen, todas pertenecientes a medianos y grandes empresarios, y ninguna de ellas ubicada en el sector geográfico base del presente proyecto. En la zona central, funciona además una sociedad de medianos productores de queso de cabra y en Ovalle un Proyecto de Fomento PROFO-Corfo de producción de leche caprina⁴.

En el contexto internacional tecnológicamente el rubro está avanzado y existe interés internacional por desarrollar la producción caprina, puesto que la demanda es superior a la oferta en países de desarrollados que cuentan con altos ingresos per cápita e importantes niveles de consumo de productos lácteos.

⁴ Juan Burrows, Médico Veterinario especialidad Caprinos, INDAP Santiago

E-A.





6. MARCO GENERAL DEL PROYECTO

El proyecto se enmarca en las políticas de innovación tecnológica y diversificación impulsadas por el Ministerio de Agricultura a través de sus organismos e instituciones relacionadas. Se relaciona además a las políticas encaminadas a la superación de la pobreza en el país, muy marcada en zonas rurales, a través del ofrecimiento de alternativas laborales estables y con proyecciones de desarrollo productivo.

Un aspecto importante de destacar es la política del Ministerio de Relaciones Exteriores del actual gobierno, a través de la cual se han suscrito importantes acuerdos internacionales en el último tiempo como son : APEC, MERCOSUR, Acuerdo de Libre Comercio Chile-Canadá, entre otros. Dichos acuerdos, si bien ofrecen la oportunidad de acceso a importantes mercados con condiciones de comercio muy ventajosas en términos globales, presenta un alto nivel de incertidumbre a algunos sectores productivos del país como es el sector Agropecuario, que se ve obligado a tomar medidas de alto impacto para poder obtener productos que cuenten con cierto grado de competitividad en tal marco internacional. Es así, como adquiere gran relevancia el apoyo brindado a iniciativas de aquellos productores, de tamaño pequeño que no cuentan con la suficiente capacidad financiera y técnica para poder desarrollar y modernizar su producción, que en forma asociativa pretenden obtener logros mas eficaces a los que obtendrían en forma individual.

Las queserías artesanales, a cargo de familias productoras de la zona, ya están funcionando de acuerdo a las normas sanitarias chilenas, lo que ha permitido mejorar la comercialización del producto y el nivel de precios obtenido. Dicha resolución sanitaria corresponde al N°633 del 22 de Octubre de 1996 del Servicio Nacional de Salud, región del Maule.

E.A.





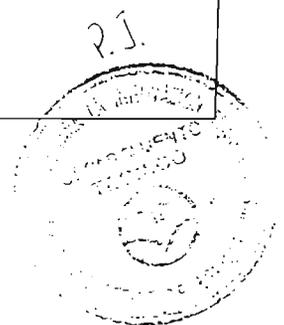
7. UBICACIÓN GEOGRÁFICA DEL PROYECTO

El proyecto se ubica en la provincia de Curicó, Comuna de Rauco a 37 km. de Curicó en el predio denominado San Francisco del Parrón de propiedad de la Sra. María Reyes Rodríguez, propietaria de una quesería artesanal y socia de Agrocomercial El Parrón S.A.

La extensión de este predio es de 150 hectáreas y ofrece la posibilidad de fácil acceso a agua y energía eléctrica. El acceso es expedito a dicho predio, dada su localización lateral al camino Curicó-Hualañé.

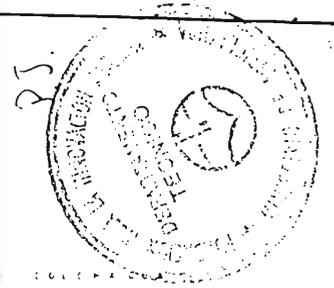
(Véase mapa adjunto).

E.A.

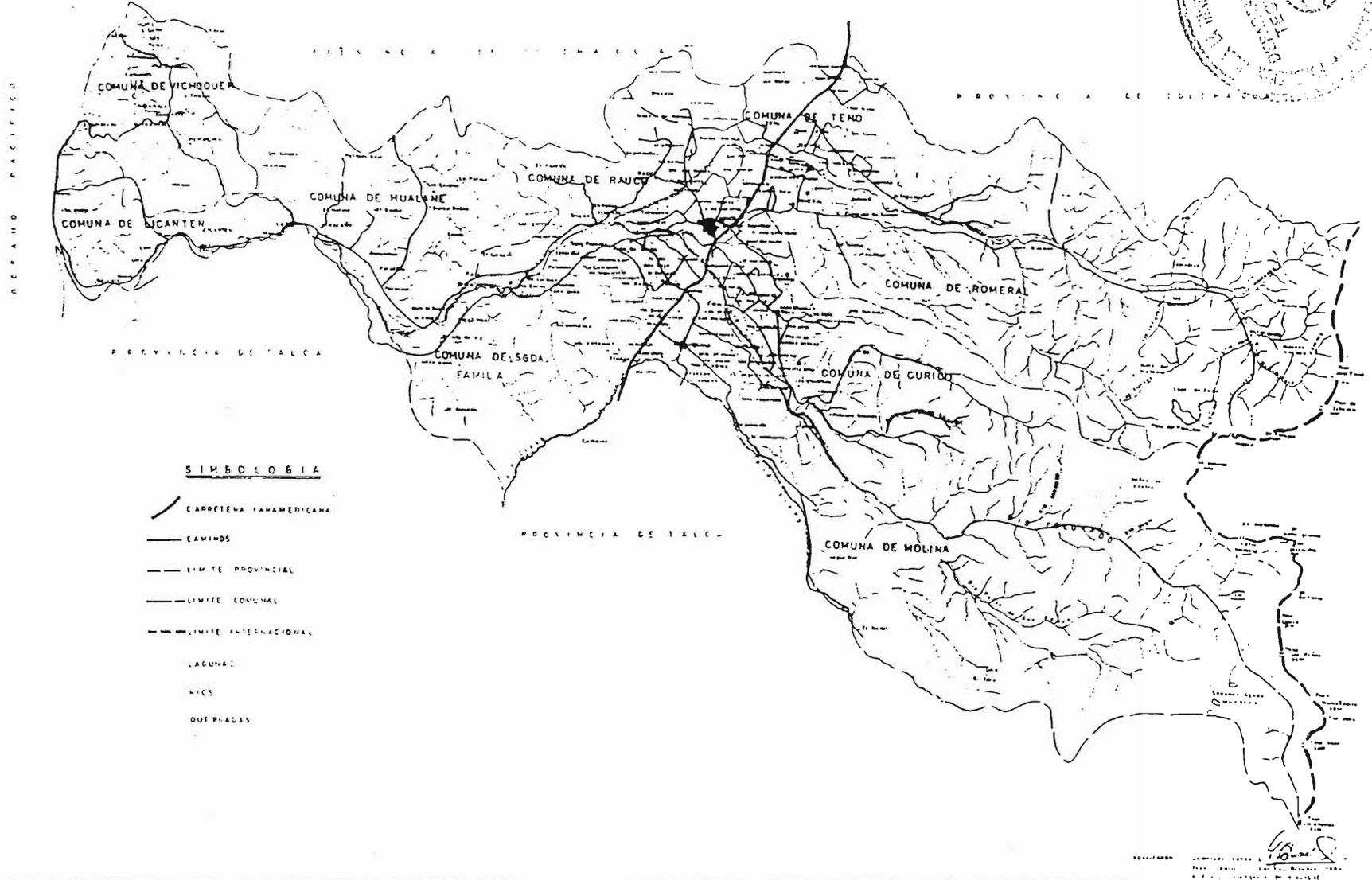


PROVINCIA DE CURICO

ESCALA 1:250.000



EA



8. OBJETIVOS DEL PROYECTO

8.1. GENERAL:

Incrementar el nivel de ventas y rentabilidad del negocio del queso, de los pequeños productores de la Comuna de Rauco en primera instancia, y de la VII Región en general en forma posterior, mediante la innovación tecnológica y la optimización del proceso productivo del queso de cabra, la diversificación del mismo y el establecimiento de una estrategia comercial agresiva que acceda a diversos segmentos del mercado de quesos en la zona y posicione un producto con características de alta calidad y precios competitivos.

8.2. ESPECÍFICOS:

8.2.1. Organizacionales :

(1) Desarrollar una estrategia y estructura corporativa coherente y sustentable en base a la estructura del sector en que se encuentra inmerso el proyecto, además de una descripción y análisis de la situación base del proyecto y las operaciones y perspectivas de sus beneficiarios. Todo ello con planteamientos explícitos de gestión estratégica que lleven a la obtención óptima de las metas finales y parciales del proyecto.

8.2.2. Técnicos :

(2) Homogeneizar calidad en el producto de las queserías de la Comuna de Rauco, por medio de la introducción de tecnología de frío estableciendo un adecuado control de las temperaturas en la etapa de conservación del queso de cabra, con una fluctuación máxima respecto a 11°C de $\pm 1^\circ\text{C}$.

(3) Extensión del periodo de duración del producto terminado en un 700%, esto es, pasar de la actual duración del queso de cabra expuesto al ambiente de 1 mes a una duración de 7 meses con tratamiento de sellado al vacío.

8.2.3. Sociales :

(4) Ofrecer una alternativa de trabajo, producción, e incremento de ingresos a familias de la zona vinculadas a la producción de leche que alcanzan en la Comuna de Rauco a 80 productores.

(5) Brindar un medio de apoyo al fortalecimiento de las organizaciones campesinas y a la labor de asesoría técnica de FEDECUR Ltda., además de contribuir a la ruralidad de la zona (poblamiento, desarrollo y modernización productiva) con posibilidades de trabajo para las nuevas generaciones de la zona.

8.2.4. Económicos :

(6) Incrementar el nivel de ventas actual de 900 kilos de cabra en el último periodo productivo (1996-97) en un mínimo de 30% anual para llegar a una producción de 2.000 kilos en el periodo 99-2000.

(7) Minimización de los costos de producción por concepto de pérdidas a un 1% a partir del primer año del proyecto.

F.A.





- (8) Mantener márgenes de rentabilidad superiores a 35% sobre los costos de producción.
- (9) Lograr una cartera estable de clientes con mínima rotación, y que demanden pedidos relativamente homogéneos entre ellos, de manera de minimizar el poder de negociación sobre los precios del producto ofrecido, priorizando como clientes a distribuidores de productos lácteos.
- (10) Elaboración de una propuesta de comercialización de los productos ofrecidos en la VII R, basada en información actual de las perspectivas y preferencias de los consumidores de la zona, obtenida en base a asesoría adecuada que contemple un estudio del mercado objetivo.
- (11) Eliminar con la elaboración clandestina de quesos, o en su defecto minimizarla apoyando el cumplimiento de normas sanitarias básicas de producción y comercialización.

E.A.





9. METODOLOGÍA Y PROCEDIMIENTOS

La optimización del proceso productivo del queso de cabra en El Parrón de la Comuna de Rauco, se plantea como una primera etapa de la futura "Planta Elaboradora", de quesos de cabra del sector, la que se revela como rentable desde el punto de vista productivo a partir del año tres de la siguiente proyección.

Este proyecto se desarrollará en El Parrón de la Comuna de Rauco, irá en directo beneficio de la única organización de productores de queso de cabra de la región y beneficiará indirectamente a cien familias productoras de leche de cabra.

El proyecto plantea la instalación, en terreno cedido para el objeto, de una cámara de frío que sirva para conservar los quesos que se producen actualmente en cinco fábricas artesanales que cuentan ya con resolución del S.N.S., dada por tres años y renovable automáticamente, según los resultados de exámenes a muestras periódicas.

Los productores, han recibido asistencia técnica por el Programa de Transferencia Tecnológica de INDAP a través de la Empresa Consultora FEDECUR LTDA.

La construcción de este **Centro de Acopio**, se plantea como alternativa innovar en la calidad y presentación del producto; la primera temporada se prevee como de **Evaluación del proceso** y la segunda temporada ya se proveen ingresos por ventas generadas debido a la mayor producción y mejor calidad obtenida a través de la técnica aplicada.

1) Recursos Humanos

Se establece una coordinación centralizada a través de FEDECUR LTDA. a cargo de un profesional quien deberá conducir el desarrollo administrativo del proyecto e interactuar con las instituciones ligadas al mismo.

Para dirigir su materialización técnica existirá un profesional **Médico Veterinario** con experiencia en el sector y validado ante los productores quien además deberá asistir técnicamente el proyecto, coordinar acciones a realizar por los diferentes consultores o ejecutantes y verificar la implementación de cada etapa. Se considerará un **Técnico Agrícola** y/o procesos agroindustriales con experiencia para manejar el centro en el sector.

2) Métodos

- **Terreno** : El terreno será cedido por un socio de la organización debidamente legalizado en su oportunidad.
- **Radier** : Será aportado por la organización de El Parrón.
- **Container** : El módulo se construirá en base a containers por ser la tecnología probada con éxito y con ventajas comparativas con respecto a otro tipo de construcción y se montará el módulo sobre radier de concreto que será aporte de la organización de productores.

E.A.





Con Posterioridad se implementarán el container con la tecnología de frío, consistente en revestimiento interior , con polimetano y acero electrozincado termoesmaltado blanco , punta frigorífica tipo batiente y terminaciones al piso. Se dotará de unidad condensadora que otorgara una Ta. De 6 a 12° considerado como rango de conservación . Además de los accesorios (Prestáto visor de líquido , filtros ,válvulas, acumulador , llaves de corte.) 1 tablero con circuitos además de la instalación y montaje. Se dotará esta cámara de bandejas plásticas para mantener los quesos una vez sellados.

Se adosará a la cámara de conservación otro container dotado con baño , servicio de lavado para los quesos que hará los efectos de sala de recepción de los quesos , baño, lockers para guardar los utensilios , mesón de selección de los quesos y se mantendrá una unidad **aseptica** para el equipo de sellado al vacío con acceso restringido ya que será la única entrada a la cámara de conservación y donde se efectúan el proceso de sellado .

Una vez instalado el centro de acopio y conservación de quesos, el método de recolección de los quesos será de competencia de cada uno de los dueños de las queserías , el encargado del centro , recepcionará diariamente los quesos semimaduros, (10 días) y les efectuará un control de calidad clasificándolos en 1 y 2 , a los que presenten daños estructurales u otros, esta selección se mantendrá en la cámara hasta la posterior salida del queso a la venta.

E.A.





10.- ACTIVIDADES DEL PROYECTO

AÑO 1997

Objetivo especif.	N° Actividad	Descripción	Fecha Inicio	Fecha Término
1	1	Diseño de un plan estratégico de acción con asesoría técnica	30.11.97	30.12.97
1	2	Elaboración de la estructura organizacional estratégica, con descripción de roles y funciones	30.11.97	30.12.97
1	3	Contratación del personal técnico y asesorías requeridas	30.11.97	30.12.97
2,3,4	4	Construcción Sala de Maduración y de Recepción y embalaje de la producción	30.11.97	30.12.97
2,3,4	5	Habilitación e Implementación de la Sala de Maduración y de Embalaje.	30.12.1997	01.01.1998
2,3,4	6	Adquisición de la cámara de frío y de la selladora al vacío e incorporación a las salas respectivas	30.11.1997	30.12.1997
2,3	7	Diseño de un manual de procedimiento con contenidos respecto a normas de calidad y características del queso a comercializar	30.11.97	30.12.97
2,3,4,5	8	Trabajo experimental en base a cantidades de muestra de producto del tipo chanco mejorado	01.01.1998	01.02.1998
2,3,4	9	Producción masiva con tecnología incorporada de queso tipo chanco	15.01.98	31.03.98
4,5,6	10	Curso de capacitación teórico-práctico del manejo tecnológico y de los procesos bioquímicos involucrados en la etapa de maduración del queso.	15.12.97	15.01.98

E.A.



Detalle maquinaria y equipos

1.Sala recepción y envasado:

un container habilitado como oficina simple con baño de dimensiones 6x2.5x2.5m.

2.Sala de frío :

un container tipo bodega 20' de dimensiones 6x2,5x2,5m.

3.Cámara de frío :

habilitada al interior del container tipo bodega según cotización Lean Quality S.A., incluye:

a)paneles autosoportantes, inorgánicos resistentes a la humedad.

b)puerta frigorífica tipo batiente

c)unidad condensadora (L' unite hermetic)

d)evaporador (intercal)

e)accesorios de línea

f)panel eléctrico de control y automatización

g)instalaciones y montajes

4.Selladora al vacío :

-Modelo VP 4060, con mueble con ruedas, en acero inoxidable.

-cámara de 400x600x100

-barra de sellado por ambos lados

inyección de gas inerte

-bomba de 25 m3.

-320V, 50Hz, 1Kw.

-posibilidad de imprimir fecha en el sellado

5.Radier cemento :

radier perimetral para ambos containers

6.Mantenión de equipos : corresponde a gastos de mantención al año de uso de los equipos.

7.Gastos de instalación :

Corresponde a gastos de fletes, estadía de técnicos instaladores, pasajes y otros, ocasionados por la distancia a la instalación.

8.Pesa :

balanza digital a batería y corriente desde 0,5 gramos a 15 kilos.

E.A.



Antecedentes del convenio e instalaciones

- Se firmará un convenio entre FEDECUR Ltda. y los productores en donde se establecerán las responsabilidades de cada parte en el proyecto.
- Las instalaciones se realizarán en el predio de Don Lupericio Farias según acuerdo tomado en asamblea de la Organización de Productores. el terreno será dado en comodato por 20 años a favor de la organización.

E.A.





10. ACTIVIDADES DEL PROYECTO

AÑO 1998

Objetivo especif.	Actividad N°	Descripción	Fecha Inicio	Fecha Término
1,6,8	1	Ejecución y Supervisión del plan estratégico elaborado.	01.01.98	31.12.98
2,3	2	Ampliación del manual de procedimiento técnico con tecnología incorporada.	01.01.98	20.01.98
2,3,4	3	Producción y comercialización masiva de queso tipo chanco con tecnología incorporada	01.01.98	31.01.98

E.A.





11. RESULTADOS ESPERADOS E INDICADORES					
Actividad N°	Resultado	Indicador	Meta Final	Parcial	
				Meta	Período
6,8/1997 2,3/1998	Disminución de perdidas	% de pérdida de la producción total	1 %	7 %	Enero 1998
				3 %	Enero 1999
				1 %	Enero 2001
6,8/1997 2,3/1998	Ampliación del periodo de duración	Días	210	60	Enero 1998
				180	Enero 1999
				210	Enero 2000
10/1997	Optimizar calidad del queso	Calor	Uniforme	Uniforme	Enero 1998
		Sabor	Sui generis	Sui generis	Enero 1998
		Textura	Homogénea	Homogénea	Enero 1998
		Consistencia	Adecuada	Adecuada	Enero 1998
		Apariencia al corte	Neto	Neto	Enero 1998
4,5/1998	Aumentar la producción y ventas de quesos	%	70 % anual	70 %	Enero 1998
				70 %	Enero 1999
				70 %	Enero 2000
				70 %	Enero 2001
10/1997 3/1998 4/1999 4/2000	Desarrollo , capacitación y transferencia tecnológica	N° cursos y seminarios	2 cursos de capacitación y 2 seminarios	1 curso de capacitación	Octubre 1999
				1 Seminario	Sept. 2001

E.A.





12. IMPACTO DEL PROYECTO

12.1. Económico

Se pretende el incremento sustancial de los ingresos de las familias del sector, optimizando sus recursos de modo de obtener la mayor rentabilidad que ofrece el negocio familiar por medio de incrementar su capacidad de producción y comercialización, y minimización de las pérdidas y casigo de precios actuales. Ante todo se pretende alcanzar el mayor impacto económico alcanzable con incrementos productivos de 70% anual. Debe tenerse presente que la comuna basa gran parte de su acción la actividad caprina, y la alternativa tecnológica que se presenta ofrecerá una alternativa viable de ingresos para sistemas familiares de producción de la zona.

Otro factor destacable dice relación con la posibilidad de acceder a otros segmentos de mercado al aumentar la competitividad de los actuales productos ofrecidos y la generación de nuevas variedades de queso.

La ruptura de la estacionalidad, gracias a la tecnología incorporada ofrece la posibilidad de acceder a una mayor estabilidad de ingresos en el año calendario para los productores de la zona y sus pares en otras regiones en que dicha experiencia sea replicada.

12.2. Social

Se tendrá un impacto casi inmediato sobre 80 familias productoras de leche, y que se constituyen en proveedores del principal insumo del proceso productivo del queso, que podrán convertirse además en potenciales productores de queso obteniendo ventajas competitivas aún mayores dado su acceso a tal insumo.

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

Se fomentará el desarrollo y capacidad empresarial de los productores, además del fomento respecto a las ventajas de enmarcarse en las normas sanitarias vigentes en la actividad productiva del sector.

Se apoyará la labor de Fedecur Ltda. en el fortalecimiento del trabajo asociativo de pequeños empresarios o agricultores en general de la zona.

E.A.





13. EFECTOS AMBIENTALES

13.1. Descripción (tipo de efecto y grado)

Tipo de Efecto : positivo

Grado : alto

Descripción :

La exigencia planteada relativa a importantes incrementos en la producción de queso, traerá aparejada un manejo intensivo de la producción (cabras en confinamiento) y manejo más racional de los recursos naturales, de tal manera que se frenaría de manera importante la erosión causada por el manejo extensivo de los caprinos (daños por pisoteo, depredación de la pradera natural, suelos desnudos, entre otros).

Se disminuirá el riesgo de contraer enfermedades al aminorarse la producción y venta clandestina de quesos, al ofrecer una mejor alternativa a aquellos productores de tales quesos.

E.A.





14.2. Detalle del cálculo de los costos del proyecto

Item	Cant.	Valor	Año 1	Año 2	Total
1. Maquinarias y Equipos					
- Terreno	0,5 há	1.000.000	1.000.000		1.000.000
- Container (2)	1	580.000 +iva	684.400		684.400
- Container (1)	1	1.480.000 + iva	1.746.400		1.746.400
- Cámara Frío (3)	1	3.560.200 + iva	4.201.036		4.201.036
- Selladora al Vacío (4)	1	1.978.000 + iva	2.334.040		2.334.040
- Radier Cemento (5)	1	700.000	700.000		700.000
- Mantenición Equipos (6)	3	50 UF Anual		204.000	204.000
- Gastos Instalación (7)	3	200.000 + iva	708.000		708.000
- Pesa (8)	1	185.000 iva anual	185.000		185.000
TOTAL 1 =			11.558.876	204.000	11.762.876
2.- Recursos Humanos					
- Coordinadores (según Nota 1)	2	4.673.000	4.673.000	4.673.000	9.346.000
- Técnico encargado Centro	1	2.400.000	2.400.000	2.400.000	4.800.000
TOTAL 2 =			7.073.000	7.073.000	14.146.000
3.- Insumos y Suministros					
- Mesón Recepción	1	160.000	160.000		160.000
- Bandejas Plásticas	100	3.000	300.000	150.000	450.000
- Bolsas Envase	200	50	10.000	15.000	25.000
- Etiquetas		200.000	200.000		200.000
- Mantenimiento (Luz, Energía E+)	1	60.000 anual	60.000	60.000	120.000
TOTAL 3 =			730.000	225.000	955.000
4.- Servicio de Terceros					
- Transporte Container	2	250.000	500.000		500.000
- Flete Insumos Frío	1	150.000	150.000		150.000
- Conexión a red eléctrica	1	526.280	526.280		526.280
- Habilitación Agua Potable	1	1.300.000	1.300.000		1.300.000
- Permisos Municipales (Planos, Abogado , etc.)	1	500.000	500.000	200.000	700.000
TOTAL 4 =			2.976.280	200.000	3.176.280.
5.- Actividades de Transferencia , Publicaciones y Difusión de resultados					
- Seminarios, Trípticos	1	200.000		200.000	200.000
- Publicaciones	1	50.000	50.000		50.000
TOTAL 5 =			50.000	200.000	250.000
6.- Gastos Generales y de Administración					
- Items 3 , 4 y 5 (10 %)			295.740	18.600	314.340
7. Formulación de Proyecto (Incluye eventual reformulación y cambios solicitados)					850.000
TOTAL COSTOS DEL PROYECTO					\$31.454.496

E-A.





15.2. Valoración de los aportes: criterios y métodos de valoración

1.- Dado que la labor de asesorías técnicas es parte del apoyo brinda constantemente FEDECUR LTDA. , a la comunidad de la zona en el ámbito de acción pertinente se consideró asumir el 66 % del costo por concepto de recursos humanos del proyecto.

2.- El aporte en maquinarias y equipos , correspondiente a 1.700.000, se traduce en el valor al terreno y radier aportado por la Organización "Agrocomercial El Parrón Ltda."

E.A-

P.S.



15.4. Reembolso parcial: (indicar porcentaje estimado, indicadores físicos y financieros) *

El reembolso parcial que se estima en caso de cumplirse con los siguientes indicadores que ha continuación se detallan asciende a :

15 % de lo solicitado

Los indicadores que deberán cumplirse para tal efecto son principalmente los siguientes

- 1.- Construcción e implementación de las salas de maduración y envasado con equipos de frío y sellado al vacío según fecha indicada en actividades del proyecto.
- 2.- Mantenimiento de los costos de producción en los 2 años de presentación del proyecto en 35 % sobre las ventas.
- 3.- Obtención y mantenimiento de precios de venta unitarios sobre \$ 3.000
- 4.- Ampliación periodo de duración de los quesos a 200 días.
- 5.- Incremento de las ventas en una relación de 1 : 1 respecto al incremento estimado de la producción de 70% anual.

F.A.





16. ANÁLISIS ECONÓMICO DEL PROYECTO

16.1. Criterios y supuestos (Indicar criterios y supuestos utilizados en el cálculo de factibilidad económica proyecto)

Horizonte de análisis (número de años)

4 años, a partir del 01.09.1997. Este horizonte resulta razonable para la experimentación y producción masiva de quesos en distintas variedades y la consolidación tecnológica de la maquinaria adquirida para la optimización del proceso productivo. No obstante, en la realidad, la vida útil del proyecto es mucho mayor a la presentada considerando la magnitud del mercado que puede abarcarse y la rentabilidad que presenta este negocio considerando especialmente en forma unitaria.

Descripción de los supuestos, beneficios y su crecimiento durante el período del proyecto

Los beneficios se observan principalmente en el incremento del nivel de ventas al cumplirse las actividades financiadas a través de la generación y comercialización de otras variedades de queso de cabra.

Debe mencionarse que el proyecto se plantea con una estructura de flujos, considerando una tasa de impuesto a la renta de 15%.

El valor residual corresponde al costo histórico del terreno, aproximadamente 60% de la construcción realizada y al valor no depreciado de la maquinaria con que se implementarán las salas de maduración y envasado. Se compone según lo siguiente :

Valor residual terreno : \$1.200.000
 Valor residual construcción : \$1.440.000
 Valor residual maquinaria : \$4.433.200

Depreciación cámara de frio :	$\frac{5.000.000 - 700.000(\text{valor desecho})}{12(\text{años vida útil})}$	\$358.350
-------------------------------	---	-----------

Depreciación selladora :	$\frac{1.200.000 - 200.000}{12}$	\$83.350
--------------------------	----------------------------------	----------

Total depreciación : \$441.700

Valor residual maquinaria : $5.000.000 - (358.350 \times 4) + 1.200.000 - (83.350 \times 4) : 4.433.200$

El precio base de las ventas es de \$3.000 el kilo de queso de cabra durante los 2 primeros años de operación contemplándose un incremento de \$3.300 a contar del tercer año de operaciones, lo que resulta muy conservador si se considera que ciertas variedades de queso de cabra que pretenden producirse pueden ser comercializados a precios mucho mayores. Además debe considerarse que con el mejoramiento de las características de calidad y presentación puede accederse a segmentos de mercado en los que puede ganarse un beneficio importante sobre los precios.

E.A.





Otros aspectos relevantes del análisis

Debe considerarse, el valor actual neto arroja no sólo permite en un horizonte de 4 años lograr un incremento en términos de riqueza, sino que además perpetuar dichos flujos de acuerdo a una capacidad productiva de largo plazo.

E.A.





16.2. Flujo de Fondos del Proyecto e Indicadores de Factibilidad
(calcular el VAN y la TIR dependiendo del tipo de proyecto)

I. PROYECCIÓN SITUACIÓN SIN PROYECTO

ITEM	AÑOS DE LA PROYECCIÓN					
	1	2	3	4	5	6
1. ENTRADAS						
Ingresos de ventas (20% aumento anual, partiendo por la base de 900 kilos el año 0, con \$3000 de precio fijo)	3.240.000	3.888.000	4.665.600	5.598.720		
Subtotal Entradas	3.240.000	3.888.000	4.665.600	5.598.720		
2. SALIDAS						
2.1. Inversiones						
Mantención maquinarias y compra implementos adicionales requeridos	100.000	100.000	100.000	100.000		
2.2. Gastos de Operación						
Costos de producción	1.620.000	1.944.000	2.566.080	3.079.296		
2.3. Otros						
Gastos generales y de adm.	220.000	220.000	220.000	220.000		
Asesorías técnicas y de ventas	350.000	350.000	350.000	350.000		
Subtotal Salidas	2.290.000	2.614.000	3.236.080	3.749.000		
3. BENEFICIOS NETOS						
TOTALES (1-2)	950.000	1.274.000	1.429.520	1.849.424		
Impuesto renta(15%)	142.500	191.100	214.428	277.414		
Flujos Netos	807.500	1.082.900	1.214.822	1.572.010		

E.A.





II. PROYECCIÓN SITUACIÓN CON PROYECTO

ITEM	AÑOS DE LA PROYECCIÓN					
	0	1	2	3	4	5
1. ENTRADAS						
Ingresos de operación		4.725.000	8.040.000	15.048.000	25.575.000	
Subtotal Entradas		4.725.000	8.040.000	15.048.000	25.575.000	
2. SALIDAS						
2.1. Inversiones						
Inversión Inicial	-9.850.000					
Depreciación		441.700	441.700	441.700	441.700	
2.2. Gastos de Operación						
Costo de producción m. obra, materiales, insumos		2.362.500	4.020.000	7.524.000	12.787.500	
2.3. Otros						
Asesoría y ss. de terceros		1.450.000	750.000	150.000	150.000	
Rec.humano tecnico		1.520.000	1.520.000	1.520.000	1.520.000	
Capacitación y Transferencia		230.000	230.000	210.000	210.000	
Generales y adm. oficina		700.000	700.000	700.000	700.000	
Subtotal Salidas	9.850.000	6.704.200	7.661.700	10.545.700	15.809.200	
3. BENEFICIOS NETOS TOTALES (1-2)		-1.979.200	378.300	4.502.300	9.765.800	
Impuesto renta (15%)			56.745	675.345	1.464.870	
Depreciación		441.700	441.700	441.700	441.700	
Valor Residual					7.073.200	
Flujos Netos	-9.850.000	-1.537.500	763.255	4.268.655	15.815.830	

VAN = 2.475.284,6

TIR = 18,45%

E.A.





III. FLUJO DE FONDOS DEL PROYECTO						
ITEM	AÑOS DE LA PROYECCIÓN					
	1	2	3	4	5	6
1. SUBTOTAL ENTRADAS SIN PROYECTO	3.240.000	3.888.000	4.665.600	5.598.720		
2. SUBTOTAL ENTRADAS CON PROYECTO	4.725.000	8.040.000	15.048.000	25.575.000		
3. ENTRADAS TOTALES (2-1)	1.485.000	4.152.000	10.382.400	19.976.280		
4. SUBTOTAL SALIDAS SIN PROYECTO	2.290.000	2.614.000	3.236.080	3.749.000		
5. SUBTOTAL SALIDAS CON PROYECTO	16.554.200	7.554.700	10.545.700	15.809.200		
6. SALIDAS TOTALES (5-4)	14.264.200	4.940.700	7.309.620	12.060.200		
7.IMPUESTO A LA RENTA SIN PROYECTO	142.500	191.100	214.428	277.414		
8.IMPUESTO A LA RENTA CON PROYECTO		56.745	675.345	1.464.870		
9.DIF.IMPTO.RENTA (8-7)	142.500	134.355	-460.917	-1.187.456		
10.DEPRECIACION (CASO CON PROYECTO)	441.700	441.700	441.700	441.700		
11.VALOR RESIDUAL (CASO CON PROYECTO)				7.073.200		
7. BENEFICIOS NETOS INCREMENTALES DEL PROYECTO (3-6+9+10+11)	-12.195.000	-654.345	3.053.563	14.243.524		

Nota : La depreciación debe considerarse para calcular el impuesto a la renta como parte del costo del proyecto. Una vez calculado el impuesto se procede a agrega el gasto por concepto de depreciación, ya que no es un gasto que afecte los flujos proyectados. respecto al valor residual este se agrega una vez calculado el impuesto a la renta, para obtener finalmente los flujos del proyecto a evaluar. Por lo anterior fue modificada en parte la presentación de las bases en este punto.

F.A.





17. RIESGOS ENFRENTADOS POR EL PROYECTO

17.1. *Técnicos*

Los riesgos técnicos que el presente proyecto enfrenta dicen relación con las influencias climáticas que afectan la producción de leche y forraje para obtenerla, dentro de los cuales se mencionan las sequías y epidemias que disminuyan la la masa ganadera caprina de la zona. **Riesgo medio.**

Con respecto a la instalación de la maquinaria y los equipos si se retrasara su puesta en marcha afectaría todo el programa descrito anteriormente, especialmente lo relativo a mantención del alto porcentaje de pérdidas de quesos y menor calidad del producto ofrecido. **Riesgo bajo.**

Otro riesgo de ocurrencia durante el proceso es la contaminación del producto con agentes externos, como hongos, bacterias. **Riesgo bajo.**

17.2. *Económicos*

- Aumento de los costos de producción en una magnitud que escape a la consideración. **Riesgo bajo.**
- Dificultad de acceso al mercado de nuevas variedades de queso generadas. **Riesgo medio.**

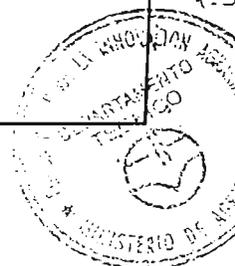
17.3. *Gestión*

- Problemas de organización de las actividades propuestas que lleven a retrasar el programa y logro de objetivos pretendidos. **Riesgo bajo.**

17.4. *Otros*

No se identifican otros riesgos relevantes de mencionar.

E.A.





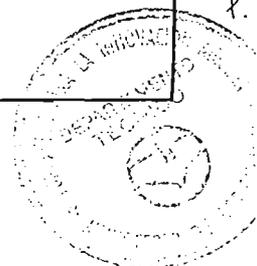
18. ESTRATEGIA DE TRANSFERENCIA DE RESULTADOS

La estrategia de transferencia de resultados, se considera ampliamente en el presente proyecto destinándose personal y recursos financieros a actividades de difusión, capacitación y asesorías para tal efecto, como es la organización de cursos, charlas y seminarios.

Destaca además el hecho de que la institución ejecutora cuenta con una amplia participación de la comunidad de la provincia de Curicó en su labor, de modo que los resultados y experiencia acumulada podrán ser ampliamente transferidos a la comunidad conformada por las cooperativas que conforman el sector.

(Para mayor detalle véase actividades a desarrollar en punto 10.)

E.A.



**19. CAPACIDAD DE EJECUCIÓN DEL PROYECTO****19.1. Antecedentes y experiencia de la empresa postulante****A. IDENTIFICACION**

- Nombre o Razón social de la Institución: Federación de Cooperativas Campesinas Curicó Ltda.
- Sigla : FEDECUR LTDA.
- Rut : 82.558.000 - K
- Dirección : Estado 659, Curicó; Fono- Fax : 313584
- Región : VII Región
- Comuna : Curicó

B. ANTECEDENTES GENERALES

- a) Escritura de Constitución : Decreto N° 92 Ministerio Agricultura, 17 Octubre 1969
- b) Domicilio comercial : Estado 659, Curicó
- c) Certificado de Personalidad Jurídica : N° 975, 22 Julio 1996, Ministerio de Economía Fomento y Reconstrucción
- d) Nombre del Representante Legal : Emiliano Abarca Cabello, Patricio Salinas Martinez
- f) RUT del Representante Legal : 3.160.734 - 5 , 6.240.644 - 5

C. EXPERIENCIA EN PROYECTOS

La Federación de Cooperativas Campesinas Curicó Ltda. , FEDECUR LTDA. es una Empresa , que tiene como socios a 6 importantes Cooperativas de la región, como son las Cooperativas Campesinas El Corazón Ltda. , Cooperativa Campesina Hualañe Ltda., Cooperativa Campesina Soldado Miguel Pardo Ltda. , Cooperativa Campesina Domingo Mansilla Ltda., Cooperativa Campesina San Rafael Ltda., Cooperativa Campesina San Dionisio Ltda.

Posee entre sus unidades estratégicas de negocios, un Fondo Rotatorio para la compra de insumos agropecuarios; un proyecto vigente de comercialización de fertilizantes y otro de forestación campesina (D.L.701). Además atiende a través del Servicio de Asesoría Local y de Proyectos (INDAP) a 660 pequeños agricultores.

Se encuentra próxima la implementación a nivel nacional y desde una organización rectora ubicada en Santiago, la Confederación Nacional de Cooperativas Campesinas Ltda.(Campocoop) , un proyecto denominado Centro de Oportunidades en Agronegocios (C.O.A.), el cual operará via Internet, llevando - trayendo información desde la central y las Federaciones Regionales.

Proyectos de la FEDECUR en ejecución:**Proyecto de Forestación:**

Se ejecutó un Convenio de Forestación entre INDAP NACIONAL - CAMPOCOOP LTDA. - CONAF, para forestar 520 hectáreas en la VII región, programa asumido por la empresa en temporada 1995 - 1996.

En la actualidad se encuentra en ejecución un nuevo convenio entre las entidades antes mencionadas para forestar 400 hectáreas, temporada 1996 - 1997.

E.A.





Proyecto FODEM

Este es un Fondo de Desarrollo Empresarial creado por el gobierno para ayudar a las organizaciones en gestión y administración; por lo tanto constituye una de las medidas específicas del gobierno para apoyar la transformación de la agricultura y la modernización de la vida rural que INDAP implementó para fortalecer el desarrollo organizacional, este Fondo está siendo usado por la Federación el presente año.

Proyecto de Comercialización de Urea

Consiste en la venta de Urea a los pequeños agricultores atendidos por la Federación a un costo mas bajo con respecto al mercado . Esta facilidad fue otorgada a los campesinos gracias al apoyo recibido por INDAP ,que ha confiado en la capacidad de gestión de FEDECUR LTDA.

Programa de Transferencia Tecnológica

Desde el año 1989 Fedecur Ltda. ,se encuentra inscrito como Consultor de los programas de Transferencia de Tecnología del Instituto de Desarrollo Agropecuario, INDAP , brindando asesoría técnica en la actualidad a 660 pequeños agricultores de la provincia de Curicó .

A través de este programa se han obtenido importantes logros y proyectos, algunos de los cuales hoy son un negocio agrícola ya independientes, entre ellos:

- .. ROMEFRUT en el rubro Frambuesas
- .. FRUTOS DE LIPIMAVIDA en rubro Papayas
- .. EL PARRÓN en rubro Caprino
- .. BRUJAS DE VICHUQUEN en rubro Artesanía
- .. CORDILLERILLA en el rubro Frambuesas
- .. GUAICOFRUT en el rubro Frambuesas

E.A.





19.2. Facilidades físicas, administrativas y contables

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

Fedecur Ltda. cuenta con los siguientes activos :

Edificio, ubicado en calle Estado N° 659, Curicó.(propio) el citado inmueble cuenta con :

"Distribución:

5 oficinas	-	181 m2
Sala de reuniones	-	77 m2
Galpón	-	119 m2
Baño	-	6 m2
Patio	-	591 m2
m2 construidos	-	383m2

"Equipamiento :

Máquinas de escribir
Computador
Impresora
Teléfono
Fax

"Alhajamiento inmueble :

Escritorios
Sillas
Estantes
Cardex
Otros.

"Vehículos :

Camioneta Nissan , apoyo para la gestión del administrador

2. Capacidades de gestión administrativo - contable

La Federación cuenta desde sus inicios con asesoría contable, con alto grado de profesionalización entre sus integrantes y con amplia trayectoria en la gestión de técnico económica de proyectos, todo lo cual una gestión de primer nivel. Además se contará con facilidad de acceso a la documentación e información que el proyecto o sus partes requieran.

E.A.





ANEXO A
ANTECEDENTES DEL EQUIPO DE COORDINACIÓN Y EQUIPO
TÉCNICO DEL PROYECTO

EA-



CURRICULUM VITAE

I.- ANTECEDENTES PERSONALES

NOMBRE : PATRICIO BALTAZAR SALINAS MARTINEZ
CEDULA DE IDENTIDAD :
NACIONALIDAD : CHILENA
FECHA DE NACIMIENTO : AGOSTO 15 DE 1950
ESTADO CIVIL : CASADO
DOMICILIO : POBLACION EMPLEADOS PARTICULARES
OSCAR COMMENTZ Nº 1697 - MOLINA
FONO : 491215 - MOLINA

II.- ANTECEDENTES DE ESTUDIOS

ENSEÑANZA MEDIA : LICEO DE HOMBRES VALENTIN LETELIER
SANTIAGO.
UNIVERSITARIOS : PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DE
CHILE, FACULTAD DE AGRONOMIA.
TITULO : INGENIERO AGRONOMO, ENERO 1977.
GRADO ACADEMICO : LICENCIADO EN CIENCIAS AGRONOMICAS.
TESIS : "EFECTO DE LA PELLETIZACION SOBRE
CRIANZA Y ENGORDA DE CERDOS", PLANTEL
PORCINO DE LA ESTACION EXPERIMENTAL
LA PLATINA, I.N.I.A. SEPTIEMBRE 1976-
ENERO 1977.

III.- OTROS ESTUDIOS

: CURSO DE PERFECCIONAMIENTO EN EL CENTRO
NACIONAL DE PERFECCIONAMIENTO PARA LA
FORMACION PROFESIONAL EN EL AREA AGROPE
CUARIA, SAO PAULO - BRASIL.
: CURSO INTERNACIONAL SOBRE PRODUCCION DE
CARNE Y LECHE CON BASE EN PASTOS Y FO
RRAJES, REALIZADO POR EL INSTITUTO NACIO
NAL DE INVESTIGACIONES AGRARIAS DE ESPA
ÑA EN MABEGONDO, LA CORUÑA - ESPAÑA.

IV.- AYUDANTIAS UNIVERSITARIAS

: CATEDRA DE AVICULTURA.
: CATEDRA DE ALIMENTACION GANADO.
: CATEDRA DE HIGIENE Y PROFILAXIS DEL
GANADO.
: CATEDRA DE PORCINOTECNIA. DEPARTAMENTO
DE ZOOTECNIA FACULTAD DE AGRONOMIA
PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DE CHILE.

E.A.



V.- PRACTICAS PROFESIONALES

- : PRACTICA DE PRODUCCION LECHERA, ESTACION EXPERIMENTAL DE LA UNIVERSIDAD CATOLICA DE CHILE, ISLA DE PIRQUE - FEBRERO - MARZO DE 1975.
- : ELABORACION DE PLANES DE EXPLOTACION, CORPORACION DE LA REFORMA AGRARIA, AREA NORTE, FEBRERO DE 1974.
- : PRACTICA DE PRODUCCION AVICOLA, ESTACION EXPERIMENTAL LA PLATINA, INSTITUTO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS. ENFREC - MARZO DE 1973.

VI.- ACTIVIDADES PROFESIONALES

- : JEFE DE PRODUCCION DEL LICEO AGRICOLA DE DUAO, VII REGION, PROVINCIA TALCA, ADMINISTRADO POR EL MINISTERIO DE EDUCACION. 01/02/1977 - 30/06/1982.
- : JEFE DE PRODUCCION DEL LICEO AGRICOLA DE DUAO, VII REGION, PROVINCIA TALCA, ADMINISTRADO POR LA CORPORACION DE DESARROLLO SOCIAL DEL SECTOR RURAL, SOCIEDAD NACIONAL DE AGRICULTURA. 01/07/1982 - 31/12/1985.
- : JEFE DE PRODUCCION DEL LICEO AGRICOLA DE MOLINA, VII REGION, PROVINCIA DE CURICO, ADMINISTRADO POR LA CORPORACION SOCIAL DEL SECTOR RURAL, SOCIEDAD NACIONAL DE AGRICULTURA. 01/01/1986 AL 28/02/1990.
- : EMPLEADO SEÑOR EUGENIO EBEN OYANEDEL PARA ADMINISTRACION Y ADQUISICIONES, CASA MATRIZ VIÑA MICAELA - MOLINA. DESDE ABRIL 1990 A MAYO DE 1991.
- : ENCARGADO DE PROYECTOS DE PRODUCCION DE SEMILLA HIBRIDA DE TOMATES (HOECHST) Y SANDIAS (S.N.A.) TEMPORADA 1990/1991, PARA SOC. AGRICOLA Y FORESTAL LA JUNTA LTDA.
- : INGENIERO AGRONOMO DE CONTRAPARTE, CENTRAL FRUTICOLA SOLER LTDA. 1991.
- : ADMINISTRADOR DE AGRICOLA GALA LTDA. PARA VIVEROS CURICO. JUNIO A OCTUBRE DE 1991.
- : ADMINISTRADOR DE FEDERACION DE COOPERATIVAS CAMPESINAS CURICO LTDA. (FEDECUR), CURICO. NOVIEMBRE DE 1991 A LA FECHA.

E.A.



VII.- CONOCIMIENTOS Y EXPERIENCIA EN PLANIFICACION, EJECUCION Y

CONTROL DE PROYECTOS Y PLANES DE PRODUCCION DE :

FRUTALES

- : PERALES, MANZANOS, KIWIS.
- PREPARACION DE SUELOS, TRAZADO.
 - PLANTACIONES.
 - FERTILIZACIONES, PODA.
 - RIEGOS.
 - CONTROL DE PESTES, PLAGAS Y ENFERMEDADES.
 - CONTROL DE MALEZAS.
 - COSECHAS.

CULTIVOS AGROINDUSTRIALES

- : REMOLACHA, TRIGO, CEBADA, TOMATE, TABACO, MAIZ.
- PREPARACION DE SUELO.
 - SIEMBRAS Y PLANTACIONES.
 - RIEGOS Y FERTILIZANTES.
 - CONTROL DE PESTES, PLAGAS Y ENFERMEDADES.
 - COSECHA.

PRODUCCION DE SEMILLA : TOMATE, SANDIA.

- PRODUCCION DE SEMILLAS HIBRIDAS DE TOMATE, TEMPORADA 1990/1991, PARA HOECHST.
- PRODUCCION DE SEMILLA HIBRIDA DE SANDIA, TEMPORADA 1990/1991, PARA SOCIEDAD NACIONAL DE AGRICULTURA.

PRODUCCION GANADERA : BOVINOS Y PORCINOS.

- CRIANZA Y ENGORDA.

MANEJO DE PERSONAL A CARGO

- : INGENIEROS AGRONOMOS, MEDICOS VETERINARIOS, TECNICOS AGRICOLAS, EMPLEADOS Y OBREROS AGRICOLAS.

ASISTENCIA PROFESIONAL : - A AGRICULTORES DE LA ZONA.

PATRICIO B. SALINAS MARTINEZ
INGENIERO AGRONOMO
U.C. DE CHILE

E.A.



CURRICULUM VITAE

ANTECEDENTES PERSONALES

NOMBRE : **IVONNE LISETTE MOSSO GOMEZ**
NACIONALIDAD : CHILENA
CEDULA DE IDENTIDAD :
FECHA DE NACIMIENTO : 05 DE MAYO DE 1962
ESTADO CIVIL : CASADA
DOMICILIO : YUNGAY 0196 - CURICO
CASILLA : 426 - CURICO
TELEFONO - FAX : 313136 - CURICO
PROFESION : **MEDICO - VETERINARIO**

ANTECEDENTES ACADEMICOS :

ENSEÑANZA BASICA : *Colegio Deutsche Schule , Los Angeles*
Pre-Kinder a cuarto año Enseñanza Básica
: *Colegio Inmaculada Concepción - Curicó*
Quinto a Octavo año Enseñanza Básica

ENSEÑANZA MEDIA : *Colegio Inmaculada Concepción - Curicó*
Primero a Segundo Año de Enseñanza Media
: *Colegio Alianza Francesa - Curicó*
Segundo a Cuarto Año de Enseñanza Media

EDUCACION SUPERIOR : *Universidad de Concepción, Facultad de*
Ciencias Agrarias, Veterinarias y Forestales

GRADO Y TITULO : 1990, *Licenciada en Ciencias Veterinarias;*
Médico Veterinario

OTROS CONOCIMIENTOS : *Computación a nivel de usuario*
Inglés y Francés Técnico

PRACTICAS PROFESIONALES

1. *Práctica SALUD PUBLICA, realizada en Matadero Curicó y Planta Paenadora de*
Carnes Guerra, Curicó ; con énfasis en inspección de carnes.
Junio (1 - 30) 1986.

E.A.



2. *Práctica en Laboratorio PARASITOLOGÍA VETERINARIA, realizada en la Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad de Concepción.*
Marzo - Abril 1987.
3. *Fase Práctica de Tesis de Grado, basada en APICULTURA con duración de 1 año.*

CURSOS Y SEMINARIOS REALIZADOS

1. *Seminario "PESTE PORCINA CLÁSICA", Universidad de Concepción*
Septiembre, 1985.
2. *Curso "II Jornadas de producción Bovina", Universidad de Concepción*
Septiembre, 1988.
3. *Curso "Teórico Práctico sobre Cría de Peces y Ranas", Depto. de Medicina Veterinaria; Universidad de Concepción.*
Noviembre, 1988.
4. *Curso "Teórico Práctico sobre Cría de Peces y Ranas", Universidad de Concepción*
Noviembre, 1989.
5. *Curso de Capacitación en "Riego por Convenio INIA - INDAP", desarrollado en el Proyecto del Valle Pencoahue, VII Región.*
Agosto - Diciembre, 1992.
6. *Jornada de Capacitación sobre "Los Organismos no gubernamentales (ONG)", a nivel rural en la VII Región ; Universidad de Talca.*
Junio, 1992.
7. *Seminario sobre "Diseño Metodológico para evaluación de instrumentos para elaboración de Proyectos" (Subsecretaría de Agricultura - PNUD), Curicó.*
Septiembre, 1992.
8. *XII Reunión de la Asociación de Producción Animal y XVII Reunión Anual de la Sociedad Chilena de Producción Animal (SOCHIPA); Universidad Católica de Chile, Facultad de Agronomía.*
Agosto, 1993.
9. *II Jornadas Nacionales de "Cero Labranza", Chequén, Florida VIII Región.*
Noviembre, 1993.

E.A.



10. *Curso Internacional sobre "Métodos de Apoyo Técnico y Económico a la Producción Campesina", organizado por AGRARIA, INIA y CIRAD- Puerto Varas, Chile. 01 - 30 Noviembre, 1993 (212 horas).*
11. *Gira Especialistas Internacional acerca capturas de tecnologías en el rubro caprino, organizado por Fundación F I A, Chile, España, Francia. Junio, 1996.*
12. *"Procesamiento de Leche y elaboración de quesos de origen caprino" Los Vilos, 26 y 27 de Agosto de 1996.*
13. *"Reproducción e inseminación artificial en cabras" Los Vilos, 9 al 13 de Diciembre de 1996.*
14. *"Preparación y Evaluación de Proyectos de Inversión" dictado por LES HALLES, CONSULTOR DE EMPRESAS, Abril a Junio de 1997.(en ejecución).*

ANTECEDENTES LABORALES

1. *Corporación Educacional Santo Tomás - Cidec, Curicó. Profesora de la carrera de Técnico Pecuario
Octubre - Diciembre, 1990.*
2. *Fundación CRATE, apoyo veterinario a proyectos de desarrollo rural, ejecutados por la institución, visitas y reuniones técnicas de programas de transferencia tecnológica INDAP básico y Etapa II. Instructora de Curso "Enfermero de Ganado", realizado con FOSIS.
Marzo 1991 a Abril 1992.*
3. *Fundación CRATE, Jefe Técnico de Programa Transferencia Tecnológica INDAP, Etapa I. desarrollado en la comuna de Curepto; VII Región - Secano Costero; enlazando además Proyectos FOSIS en diversas obras de riego y capacitación
Mayo 1992 a Febrero 1993.*
4. *Fundación CRATE, Encargada de la puesta en marcha y expansión proyecto "Desarrollo Ganadero en Curicó, VII; específicamente "Banco Ganadero" y apoyo veterinario a proyectos de desarrollo rural
Febrero 1993 a Mayo 1994.*
5. *Fundación CRATE, programa INDAP Transferencia Tecnológica Etapa II, Molina - Curicó; apoyo técnico y visitas veterinarias, VII Región.
Abril 1993 a Mayo 1994.*

E.A.



6. Liceo Agrícola Padre Alberto Hurtado C. Profesora de la asignatura de Producción Pecuaria.
Marzo 1994 a Febrero 1996.
7. CORPRIDE., Instructora 2 Cursos Enfermero de Ganado realizados en Los Andes y Concepción
Agosto 1994.
8. FEDECUR LTDA. Jefe Técnico Programa INDAP Transferencia Tecnológica Etapa I
Multimódulo Hualañe, Area INDAP Curicó.
Marzo 1995 a Mayo 1995
9. FEDECUR LTDA. Jefe Técnico Programa INDAP Transferencia Tecnológica Etapa I
"Bimódulo Hualañe - Vichuquén Area Indap - Licantén.
Junio 1995 a Julio 1996.
10. FEDECUR LTDA. Jefe Técnico Programa INDAP Servicio de Asesoría Agropecu.
Etapa I "Unimodular El Parrón - La Vinilla Rauco".
Agosto 1996 a la fecha.
11. Servicio de Salud del Maule. Salud del Ambiente. Inspección de carnes y fiscalización de
destrucción de decomisos.
Septiembre 1996 a la fecha

A saber :

- Formulación y ejecución de proyectos de inversión
- Formulación de proyectos FOSIS
- Formulación de proyectos de riego ley 18.450
- Gestión en fuentes de financiamiento para proyectos
- Formulación de proyectos Innovación Tecnológica
- Desarrollo de proyectos
- Promoción y formación de organizaciones
- Especialista en producción caprina con experiencia en elaboración de productos lácteos (quesos ,ricota , otros)

Ivonne Lisette Mosso Gómez
Médica Veterinaria

E.A-



Curriculum N° 3

I ANTECEDENTES GENERALES

Nombre : David Antonio Aravena Sepulveda
Fecha de Nacimiento : 6 Febrero 1977
RUT :
Estado Civil : Soltero
Nacionalidad : Chilena
Domicilio : Prat 100, Cauquenes

II. ANTECEDENTES ACADÉMICOS

Título(s) : Técnico Agrícola

Experiencia Laboral : Práctica de 6 meses en Proyecto FIA de quesería ovina en Chanco como maestro quesero pasando por todos los procesos

III. Aporte al Proyecto : Los conocimientos obtenidos en su paso por la quesería

E.A.





ANEXO B ANTECEDENTES DEL AGENTE POSTULANTE

E.A.



CONVENIO

FEDERACION DE COOPERATIVAS CAMPESINAS CURICÓ LTDA. Y AGROCOMERCIAL EL PARRÓN S.A.

En Curicó, a 11 de Junio de 1997, entre Agrocomercial El Parrón S.A. representada para este efecto por Don Juan de Dios Rivera Saavedra, Presidente, C.I. N° 7.339.075-X, por una parte, en adelante **agente asociado**, la Federación de Cooperativas Campesinas de Curicó, Fedecur Ltda., representada por Don Patricio Salinas Martínez, Ingeniero Agrónomo, C.I. N° 6.240.644-S, por otra parte, en adelante el **agente postulante**, se ha establecido el siguiente acuerdo:

Primero : El agente postulante participa como tal en el II Concurso Nacional de Proyectos de Innovación Agraria del año 1997, con el proyecto denominado: **Optimización productiva del queso de cabra orientado a diversificación del producto, en base a su tratamiento de frío y sellado al vacío.**

Segundo : En caso de resultado favorable en dicho concurso, el agente postulante se convierte en parte coordinadora y ejecutora del proyecto, para lo cual requiere integrar la participación de agentes externos, capaces de asumir la ejecución de unidades específicas.

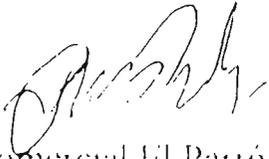
Tercero : El agente postulante se compromete a financiar los requerimientos del agente asociado hasta el monto indicado en el proyecto.

Cuarto : El agente postulante y el agente asociado aseguran su asociación durante todo el periodo de ejecución del proyecto. Se extiende el presente



E.A.

Convenio en dos ejemplares del mismo tenor y data, quedando uno en poder de la Federación de Cooperativas Campesinas Curico Ltda. y otro en poder de Agrocomercial El Parrón S.A.



Agrocomercial El Parrón S.A.



Federación de Cooperativas
Campesinas Curico Ltda.



E.A.



Ochocientos noventa y seis



REPERTORIO N° 1278

ACTA ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA DE SOCIOS

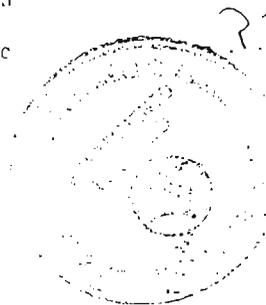
DE

FEDERACION DE COOPERATIVAS CAMPESINAS CURICO LTDA.

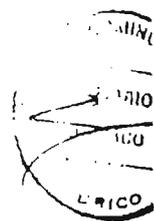
En Curicó, República de Chile, a catorce de Junio de mil novecientos noventa y seis, ante mí, **Rodrigo Domínguez Jara**, Abogado, Notario Público Titular de Curicó, con Oficio, en calle Estado número doscientos treinta y seis de esta ciudad, comparece Don **PATRICIO BALTAZAR SALINAS MARTINEZ**, chileno, ingeniero agrónomo, casado, cédula nacional de identidad N° 6.240.644-5, domiciliado en Oscar Commentz N° 1697, Molina y de paso en ésta, mayor de edad, quien acredita su identidad con su cédula respectiva y expone: Que viene en reducir a escritura pública el acta que es del siguiente tenor: "Acta Asamblea General Ordinaria de Socios de la Federación de Cooperativas Campesinas Curicó Ltda.- En Curicó, a 30 de Mayo de 1996, siendo las 10,30 hrs. se constituyó la Asamblea General Ordinaria de socios de la Federación de Cooperativas Campesinas Curicó Ltda. en su sede social de Estado 659 de la ciudad de Curicó.- Se cuenta con la presencia de los representantes de cinco cooperativas socias.- La Cooperativa San Dionisio justifica su inasistencia a este acto por motivos ajenos a su voluntad.- Preside la reunión su presidente titular Don Emiliano Abarca Cabello y actuando como Secretario su titular don Julio Jara Díaz.- El Presidente abre la sesión dando a conocer la citación y la tabla a tratar.- Tabla. 1.- Lectura al acta anterior.- 2.- Memoria actividades 1995.- 3.- Balance.- 4.- Elección de los Miembros del Consejo de Administración Junta de Vigilancia.- 5.- Varios.- Desarrollo.- 1.- El Secretario da lectura al acta anterior siendo aprobada sin objeciones por la asamblea.- 2.- A continuación el presidente Sr. Emiliano Abarca C., da lectura a la memoria de actividades del período recién pasado de su mandato.- La asamblea aprueba satisfactoriamente y con aplausos su contenido.- 3.- Siguiendo el orden de la tabla la contadora de la federación Sra. Cecilia Ruz da a conocer el Balance correspondiente del 1ero enero de 31 de diciembre de 1995 mas un estado de situación al 30 de Abril de 1996.- Tras algunas consultas aclaratorias de la asamblea este Balance es aprobado por la asamblea.- A continuación la Junta de



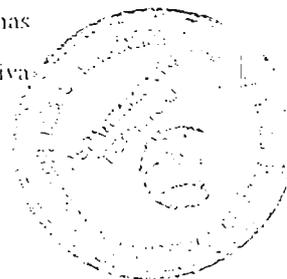
E.A



vigilancera da a conocer el informe de esta junta respecto al Balance y a las actividades de la Federación y presenta un certificado aprobatorio del Balance y actividades del Consejo de Administración.- 4.- Elección de los Miembros del Consejo de Admsitración y Junta de Vigilancia.- Siguiendo el orden de la tabla la asamblea procede a nombrar la comisión escrutadora de votos.- Quedando formada de la siguientes manera: Sra. Marfa A. Leiva; Sr. Patricio Salinas y don Julio Herrera Ramirez.- Con la revisión, de los poderes se procede a elegir a los miembros titulares y suplentes al Consejo de Administración Junta de Vigilancia.- 1era. Votación. Titulares Sr. Julio Jara D. votos 1.- Sr. Emilio Dfaz. D. votos 1.- Srta. Marfa Reyes S. Votos 1.- Sra. Marfa A. Leiva votos 1.- Sr. Emiliano Abarca votos 1.- Suplentes Sr. Pfo Olave M voto 1.- Sr. Pedro González M voto 1.- Sr. Alvaro Navarro voto 1.- Sr. Juan C. Mora C Voto 0.- Sr. Mario Ibarra D. Voto 1.- 2da. Votación Suplentes.- Sr. Pfo Olave 2 votos.- Sr. Pedro González.3 votos.- Sr. Alvaro Navarro 2 votos.- Sr. Mario Ibarra 2 votos.- 3era. Votación. Suplentes. Sr. Pfo Olave 3 votos.- Sr. Alvaro Navarro 1 voto.- Sr. Mario Ibarra 1 voto.- 4ta. Votación Suplentes. Sr. Alvaro Navarro 3 votos.- Sr. Mario Ibarra 2 votos.- En consecuencia quedan elegidas las siguientes personas.- Titulares.- Srta. Marfa Reyes Salinas.- Srta. Marfa A. Leiva Ponce - Sr. Julio Jara Díaz.- Sr. Emiliano Abarca Cabello y el Sr. Emiliano Dfaz.Dfaz.- Suplentes. Sr. Pedro González Mesa 1er. Suplente.- Sr. Pfo Olave Medina 2do Suplente.- Sr. Alvaro Navarro Melendez.3er. Suplente.- Sr. Mario Ibarra Dfaz.4to.- Suplente.- y Sr. Juan C. Mora Cifuentes 5to Suplente.- Junta de Vigilancia 1ra. votación.- Sr. Benjamfn Marquez Luciza 2 votos.- Sr. Santiago Navarro Flores 2 votos - Sr. Carlos Morales Figueroa 1 votos.- Sr. Julio Herrera Ramirez 2 votos.- Sr. Pedro Navarro Muñoz 1 voto.- Sr. Jenor Martínez 1 voto.- 2da. Votación.- Sr. Carlos Morales 2 votos.- Sr. Pedro Navarro 3 votos.- Sr. Jenor Martínez 0 voto.- Por lo tanto quedan elegidos de la siguientes forma.- Titulares.- Sr. Benjamfn Marquez Luciza.- Sr. Santiago Navarro Flores.- Sr. Julio Herrera Ramirez.- Suplentes. Sr. Pedro Navarro Muñoz. 1er. Suplente. Sr. Carlos Morales Figueroa 2do. Suplente y Sr. Jenor Martínez.3er. Suplente.- 5.- No hubo.- La asamblea Nombra a 3 personas para que firme como testigos de la votación.- Hay tres firmas ilegibles. Marfa A. Leiva

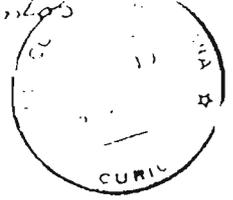


E-A





mil novecientos



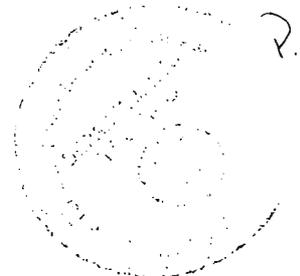
P. Julio Herrera R.- Benjamín Marquez. Lista de participantes.- Cooperativa S. Miguel Pardo. Mario Ibarra Díaz.- Benjamín Marquez Luciza. Julio Jara Díaz.- Coop El Corazón. Pedro Navarro Muñoz. Pfo Olave Medina. Emiliano Abarca Cabello.- Julio Herrera Ramírez. Coop Hualañé. María Reyes Salinas. Santiago Navarro Flores. Alvaro Navarro Melendez. Coop San Rafael María A. Leiva Ponce. Pedro González Mesa. Jenor Martínez. Coop. Domingo Mancilla. Emilio Díaz Díaz. Juan C. Mora Cifuentes. Carlos Morales Figueroa".- Conforme con su original que rola a fojas 28 a fojas 31 del Libro de Actas de la "Federación de Cooperativa Campesinas Curicó Limitada" que el Notario autorizante ha tenido a la vista.- En comprobante, previa lectura, así la otorga y firma.- Se da copia.- Doy fe.-




 6-24064425
 Patricio Baltazar Salinas Martínez



E.A.





REPERTORIO Nº 1279

ACTA CONSTITUCION DEL CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN

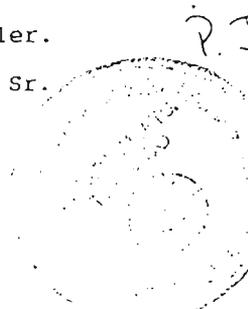
DE

FEDERACION DE COOPERATIVAS CAMPESINAS CURICO LTDA.

En Curicó, República de Chile, a catorce de Junio de mil novecientos noventa y seis, ante mí, Rodrigo Domínguez Jara, Abogado, Notario Público Titular de Curicó, con Oficio, en calle Estado número doscientos treinta y seis de esta ciudad, comparece: Don PATRICIO BALTAZAR SALINAS MARTINEZ, chileno, ingeniero agrónomo, casado, cédula nacional de identidad Nº 6.240.644-5, domiciliado en Oscar Commentz Nº 1697, Molina y de paso en ésta, mayor de edad, quien acredita su identidad con su cédula respectiva y expone: Que viene en reducir a escritura pública el acta que es del siguiente tenor: "Constitución del Consejo de Administración de la Federación de Cooperativas Campesinas Curicó Ltda.- Fecha: 30 de Mayo de 1996.- Hora: 12,45 hrs. Asistencia: Se constituye con las 5 personas elegidas por la Asamblea.- Tabla. 1.- Constitución del Consejo.- 2.- Fijar fecha de Reuniones.- 3.- Conferir Poderes.- 4.- Confirmar Administrador.- Desarrollo.- De acuerdo con la elección efectuada la Asamblea General Ordinaria de Socios celebrada este mismo día se reúnen los Consejeros recién elegidos, para designar los cargos a ocupar en el Consejo de Administración.- Luego de un debate de los concurrentes quedan designados de la siguientes forma.- Presidente: Sr. Emiliano Abarca Cabello.- Vice-Presidente Sra. María A. Leiva Ponce.- Secretario Sr. Julio Jara Díaz.- 1er. Consejero Srta. María Reyes Salinas.- 2do. Consejero Sr.



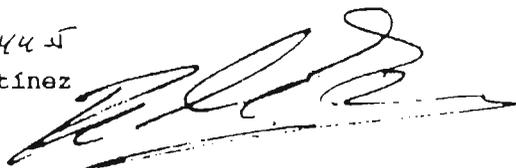
E.A.



Emilio Díaz Díaz.- 2.- Las reuniones del Consejo de Administración seguirán efectuándose el 2do. martes de cada Mes.- 3.- De acuerdo con los estatutos de esta federación Art. 52 letras C y D. de la Ley General de Cooperativas se acuerda delegar y conferir amplio poder para representar a esta federación judicial y extra judicialmente, firmar por ella en todos los actos y contratos; en negocios cuentas corrientes y demás tramites bancarios; en oficinas publicas, fiscales y para todo lo necesario en la gestión administrativa al Sr. Emiliano Abarca Cabello Rut 3.160.734-5 y conjuntamente con el administrador Sr. Patricio Salinas Martínez Rut 6.240.644-5.- 4.- El Consejo de Administración confirma en su cargo de Administrador a don Patricio Salinas Martínez Rut 6.240.644-5 y lo faculta para que protocolice y reduzca a escritura pública la pte. acta, para todos los efectos legales pertinentes.- Sin mas que tratar se levanta la sesión a las 13,20 hrs. Hay cuatro firmas ilegibles y una legible. Emiliano Abarca Cabello Presidente. María A. Leiva P. Vice- Presidente.- Julio Jara Díaz Secretario.- María Reyes Salinas Ira. Consejera. Emiliano Díaz Díaz 2do. Consejero".- Conforme con su original que rola a fojas 28 a fojas 31 del Libro de Actas de la "Federación de Cooperativa Campesinas Curicó Limitada" que el Notario autorizante ha tenido a la vista.- En comprobante, previa lectura, así la otorga y firma.- Se da copia.- Doy fe.-




6.240.644-5
Patricio Salinas Martínez



E.A.



SANTIAGO, 17 de Octubre de 1969.-
HOY SE RESOLVIO LO QUE SIGUE :

N° 9 2 .- VISTOS: Lo manifestado por el Instituto de Desarrollo Agropecuario, en su Oficio N° 2175, de 16 de Octubre último y los informes adjuntos a dicho Oficio; lo dispuesto en el artículo 192° de la Ley N° 16.640 y el artículo 6° del D.F.L. N° 13, de 7 de Febrero de 1968, y los demás antecedentes; el Decreto Supremo de este Ministerio N° 526, de 31 de Octubre de 1968; y el artículo 118° del R.R.A. N° 20, de 1963,

R E S U E L V O :

1°.- Autorízase la existencia legal de la Federación de Cooperativas Campesinas "Curico Ltda", de la localidad, Comuna Departamento y Provincia de Curicó.

2°.- Apruébase el Estatuto por el cual ha de regirse dicha Federación de Cooperativas, en conformidad a los términos contenidos en el documento privado suscrito por las Cooperativas fundadoras con fecha 14 de Septiembre de 1969.

3°.- Concédese un plazo de tres meses, contados desde la fecha de publicación de esta Resolución en el Diario Oficial, para que la aludida Federación de Cooperativas Campesinas Curicó Ltda., inicie sus operaciones sociales.

4°.- La presente Resolución deberá publicarse gratuitamente en el Diario Oficial de acuerdo con lo que dispone el artículo 8°, del D.F.L. N° 13 de 7 de Febrero de 1968.

Tómese razón, comuníquese y publíquese.

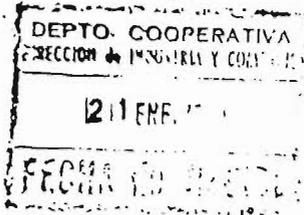
POR ORDEN DEL PRESIDENTE.-

Felipe Amunátegui.- Subsecretario de Agricultura.-

Lo que transcribo a Ud. para su conocimiento.- *arch*

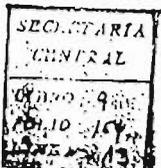
Saluda atentamente a Ud.-

Archivo
22-I-70
A.



540

Indap
Riscalis



E.A.



ANEXO C PRECIOS Y COTIZACIONES

E.A.



Curicó, Mayo 16 de 1997

SEÑORES
FEDECUR LTDA.
AT.: SRA. IVONE MOSSO.
FONO-FAX: 313584.
PRESENTE, /

Estimada señora:

Nos es muy grato poder someter a su consideración el montaje completo de una cámara de maduración de queso cabra, el presupuesto comprende los equipos, radier, paneles y demás accesorios para poner en funcionamiento la cámara.

EQUIPOS.

De acuerdo a los antecedentes entregados por usted, nos es grato poder cotizarles los equipos de refrigeración necesarios para equipar una cámara de queso en Curicó, Séptima Región.

MEDIDAS DE LA CAMARA : 3 mt. x 4 mt. x 3 mt. alto.
TEMPERATURA : 10 ó 15 °C.

El suministro de equipos es como sigue:

Un (1) evaporador modelo DE-31, con tres (3) ventiladores de 250 mm. de diámetro marca AIRCOIL de procedencia española, con una capacidad extracción de 3.150 Kcal/h.

Una (1) unidad condensadora modelo SAJ 7240 F de 2 1/2 HP nominal.

Accesorios de refrigeración tales como: timer, filtro secador, visor de liquido, válvula solenoides, válvula de expansión, presostato alta y baja, termostato.

El montaje mecánico de la maquinaria antes nombrada.

Confección de tablero eléctrico, incluye los materiales.

Montaje eléctrico.

E.A.



RADIER.

- Preparación del terreno.
- Nivelación.
- Escarpe rebaje inicial a capa vegetal 0,30 mt.
- Compactación base y nivelación.
- Estabilizado y compactado con capa de bolones de 10 cm.
- Aislación de poliestileno de alta densidad traslapado.
- Radier final de 20 cm.
- Corte perimetral de 3 cm. con sello asfáltico.

PANELES.

DIMENSIONES 3 mt. x 3 mt. x 4 mt. alto.

Paneles de poliestileno expandido con capas de lásero pintadas al horno, 70 mm. de espesor en muros y cielo. Angulos de amarre.

El poliestireno expandido es un espuma rígida sumamente liviana (combinación de material plástico y aire) con una densidad de 20 Kg/m³ (ponderado), conforme a la norma chilena NCh 1070 y con un reposo de a lo menos 60 días para 20 Kg/m³.

Los paneles son sellados con silicona.

Puerta de batiente de 2 mt. x 1 mt.

Instalación de paneles.

E.A.

ANALISIS DE PRECIOS.

Radier	* 500.000.-
Paneles	* 2.325.346.-
Equipamiento frigorífico	* 2.184.000.-
<u>VALOR TOTAL PRESUPUESTO</u>	<u>* 5.009.346.-</u>





CONDICIONES GENERALES.

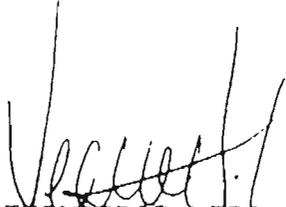
Forma de pago: 60% al inicio de la obra.
20% al 70% de la obra.
20% al término de la obra.

Plazo de entrega: 30 días a contar de la fecha de entrega del primer anticipo.

Incluye: El presente presupuesto contempla todos los materiales, maquinaria y accesorios que se utilizan en la obra.

Excluye: No contempla refrigerante ni sub estación eléctrica en caso de ser necesaria. La energía eléctrica debe llegar al tablero de la cámara.

Esperando una resolución favorable de vuestra parte y quedando a su entera disposición para cualquier consulta al respecto, saluda atentamente a usted,


TECNIFRIO LTDA.
VICENTE FUENZALIDA P.

VFP/pbq.
C.c.: Archivo.

E.A.





REPRESENTACIONES Y COMERCIAL
LIMITADA
PROVIDENCIA Nº 2853 OF. 804
TELEFONOS: 2328790 - 2515579
FAX: 58-2 2328790

- 1.7 Consumo eléctrico : 1.85 Kw
- 1.10 Panel de mando y control digital programable, con 10 programas.
- 1.11 Estructura de acero inoxidable resistente a la humedad.

PRECIO :

VALOR PUESTO EN SANTIAGO..... \$ 1.660.000

ACCESORIOS OPCIONALES:

SOFT AIR.....	\$	63.000 + IVA
CONEXION GAS INERTE	\$	82.000 + IVA
<hr/>		
TOTAL OPCIONALES.....	\$	145.000.+ IVA

VALOR TOTAL CON OPCIONALES.....\$ 1.805.000+ IVA

FORMA DE PAGO : 70 % CONTRA PEDIDO
30 % CONTRA ENTREGA

E.A.





REPRESENTACIONES Y COMERCIAL
LIMITADA

PROVIDENCIA Nº 2883 OF. 804
TELÉFONOS: 2326790 - 2515679
FAX: 56-2 2326790

Santiago, 11/06/97

JOHN BOLTON M.

COTIZACION : # 2097/97 .

DE : HOWDEN FOOD EQUIPMENT B.V., HOLANDA,
Representada en Chile por Marbol
Representaciones y Comercial Ltda.

PARA : FEDECUR LTDA.

ATT. : BRTA. IVON MOSSO

REF : Máquina marca HENKOVAC, Modelo 1000 para
ensasar y sellar al vacío alimentos.

=====

1.- Especificaciones Técnicas:

1.1 Medidas de cámara: HK 1000 1 cámara.

Largo : 340 mm.
Ancho : 320 mm.
Profundidad : 135 mm.

1.2 Dimensiones útiles:
largo sellado : 1 x 320 mm.

1.3 Bomba al vacío marca Bush 21 m3/hr.

1.4 Ciclo de vacío 2-3 ciclos/min.

1.5 Medidas externas de la máquina:

Largo : 500 mm.
Ancho : 380 mm.
Altura : 395 mm.

1.6 Voltaje : 220 volts MONOFASICA
50 ciclos.



E.A.

MARBOL

SANTIAGO
CHILE

REPRESENTACIONES Y COMERCIAL
LIMITADA

-3-

PROVIDENCIA Nº 2853 OF. 604
TELEFONOS: 232 6790 - 251 6679
FAX: 58-2 232 6790

PLAZO DE ENTREGA:

5 días después de recibida Orden de
Compra

PESO APROX :

42 Kgr. nato.
50 Kgr. bruto.

GARANTIA :

6 meses sobre partes que no se desgasten
normalmente en su proceso.
Montaje y entrenamiento incluido (1 día).
excluye transporte del técnico, alojamiento y
alimentación.

Atentamente,

JOHN BOLTON M.

JBM/pkh.

E.A.



REPRESENTACIONES Y COMERCIAL
LIMITADA

Santiago, 11 de Junio 1997.-

PROVIDENCIA Nº 2853 OF. 804

TELEFONOS: 2328790 - 2515579

FAX: 56-2 232 8790

COTIZACION : # 3002/97

DE : HOWDEN FOOD EQUIPMENT B.V., HOLANDA,
Representada en Chile por Marbol
Representaciones y Comercial Ltda.

PARA : FEDECUR LTDA

ATT. : STRA. IVON MOSSO

REF : Máquina marca HENKOVAC, Modelo 1502 para
envasar y sellar al vacío alimentos.

=====

1.- Especificaciones Técnicas:

Estructura y cámara de acero 100% inoxidable

1.1 Medidas de cámara: HK 1502 1 cámara.

Largo : 370 mm.

Ancho : 420 mm.

Profundidad : 170 mm.

1.2 Dimensiones útiles:

largo sellado : 1 x 420 mm.

1.3 Bomba al vacío marca Bush 21 m3/hr.

1.4 Ciclo de vacío 2-3 ciclos/min.

1.5 Medidas externas de la máquina:

Largo : 500 mm.

Ancho : 500 mm.

profundidad : 440 mm.

1.6 Voltaje : 220 volts, MONOFASICA 50
ciclos.

1.7 Equipo de sensor para porcentaje de vacío.



**REPRESENTACIONES Y COMERCIAL
LIMITADA**

PROVIDENCIA Nº 2853 OF. 804
TELEFONOS: 2328780 - 2515579
FAX: 56-2 232 8790

- 1.7 Consumo eléctrico : 1.85 Kw
- 1.8 1 Barra de sellado con doble sello.
- 1.9 Panel de mando y control digital programable, con 10 programas.
- 1.10 Estructura de acero inoxidable resistente a la humedad.
- 1.11 Opcionales incluidos:
 - Evacuación Lenta (Soft air)
 - Conexión Gas inerte.

PRECIO :

VALOR PUESTO EN SANTIAGO..... \$ 1.989.000 + IVA

FORMA DE PAGO : 30 % CONTRA PEDIDO
70 % CONTRA ENTREGA.

PLAZO DE ENTREGA:

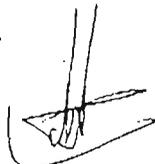
1 - Semanas después de recibido Orden de Compra.

PESO APROX : 80 Kgr. neto.

GARANTIA :

6 meses sobre partes que no se desgasten normalmente en su proceso.
Montaje y entrenamiento incluido (1 día).
excluye transporte del técnico, alojamiento y alimentación.

Atentamente,

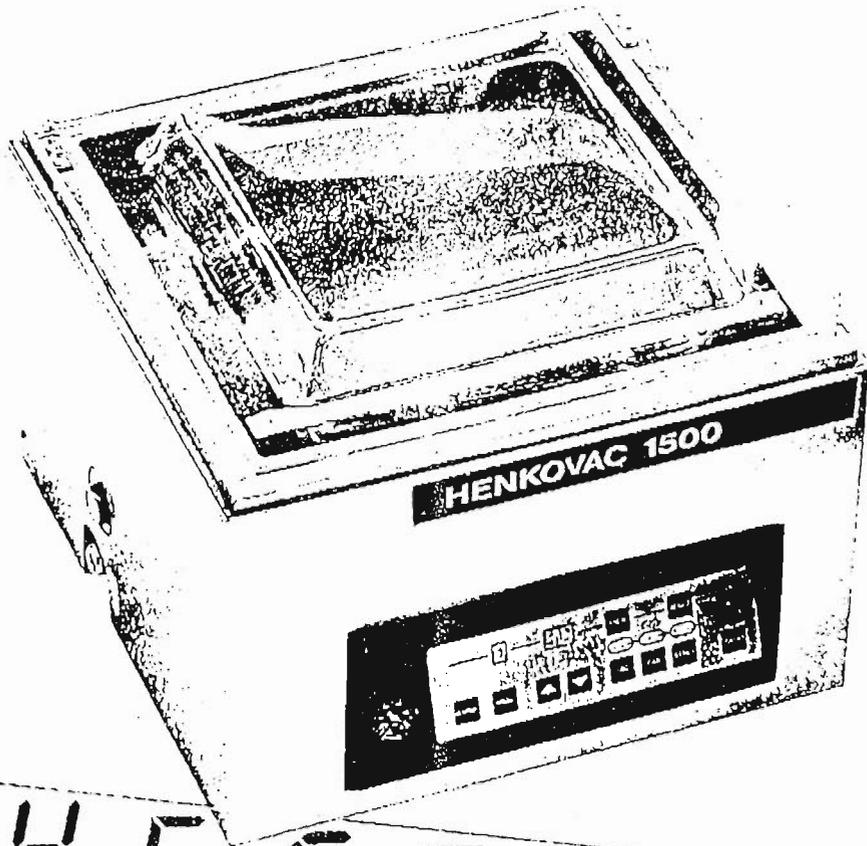

JOHN BOLTON M.

PP

REPRESENTACIONES DE MAQUINAS Y ENVASES PARA ALIMENTOS

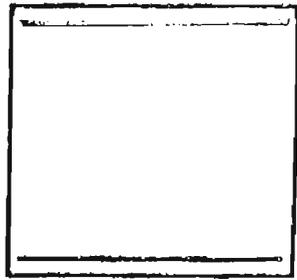


E.A.



2 3 4 5 6 7 0

9 0



Length of Seal : 415 mm	Machine width : 500 mm
Chamber width : 420 mm	Machine dept : 500 mm
Chamber height : 390 mm	Machine height : 440 mm
Chamber dept : 170 mm	Voltage : 220 V-50
Vacuumpump : 21 m ³	Power : 1,85 Kw
Cycle time : 20-40 sec	

NOTE: Specifications, Design, Dimensions and Performance subject to change without notice.



Henkovac
the perfect vacuum
packaging machine

attractive design
robust construction
logical simple
construction
advanced operation
technology
easy to operate
fully independent
programmable program
flexible and safe
eco-friendly

E.A.

HENKOVAC

ADDRESS: ...



Santiago, 11 de Junio de 1997

Sres
Fedecur
Fono Fax 75 - 313584
Curico
Presente.

Estimados Señores

De acuerdo a su solicitud nos es grato cotizar a Uds una maquina para envasar al vacío sus quesos.

1. Mod. VP440 US\$ 3.500
2. Mod. VP4060 US\$ 4.600
3. Mod. VP660 US\$ 11.000 (doble cámara)

Todos los equipos tienen doble barra de sellado e inyección de gas inerte

Todos los valores son mas IVA.

Entrega inmediata para los ítem 1 y 3, para el 2 entrega en 7 días
Garantía 6 meses

Los equipos cuentan repuestos y servicio técnico.

En espera de atenderles, saluda atentamente a Uds.

Rodrigo Padilla L.
D. Ventas

E.A.

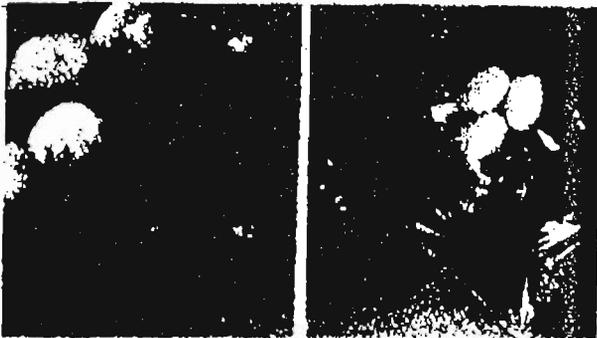
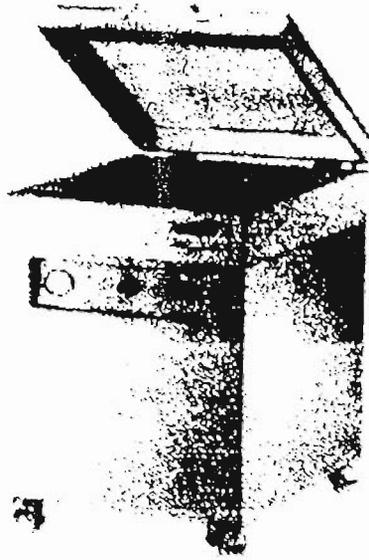




plaspal
MAQUINARIA

MAQUINA ENVASADORA AL VACIO

Modelo: VP 4060



Características técnicas

Camara: 600x440x150 mm
Ciclo: 10 - 40 seg.
Volt: 220
Inyeccion de gas inerte.

E.A.

Con el envasado al vacío, se ha solucionado perfectamente el problema del contacto del producto con el oxígeno. El oxígeno favorece la proliferación de microorganismos que descomponen su producto rápidamente, además de facilitar la oxidación.

CONSTANTINO 546 - QUINTA NORMAL - SANTIAGO, CHILE
FONOS: (56-2) 779.1763 - 776.4219 - 776.4589 - FONO FAX: (56-2) 778.1054

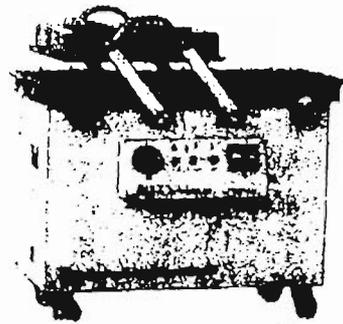
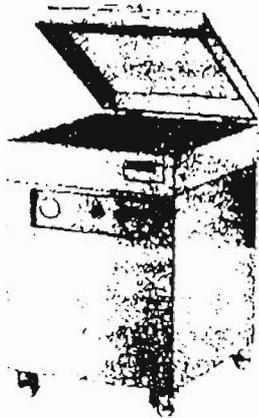




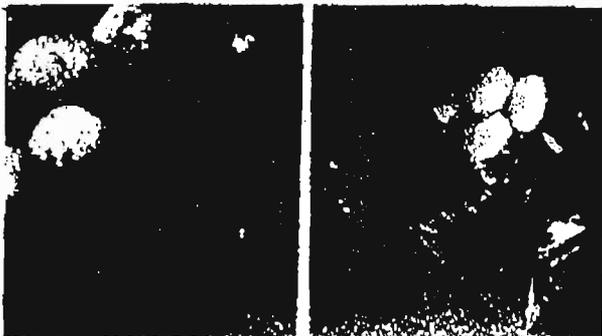
Comestibles envasados al vacío :

El equipo adecuado a su trabajo : Para el producto que usted quiera y el grado de automatización que requiera.

VP440 B



VP660/2SD



	VP440 B	VP660/2SD
Cámara	440x440x150	660x660x180 x2
Ancho útil	420 mm.	620 mm.
Bomba	25 M3/h	90 M3/h
Ciclo	10-50 seg.	10-30 seg.
Volt	220	380
Motor	0.75 HP	3 HP
Gas Inerte	Si	Si

E.A.

Con el envasado al vacío, se ha solucionado perfectamente el problema : del contacto del producto con el oxígeno. El oxígeno favorece la proliferación de microorganismos que descomponen su producto rápidamente, además de facilitar la oxidación.



CONSTANTINO 546 - QUINTA NORMAL - SANTIAGO, CHILE
FONOS: (56-2) 779.1763 - 776.4219 - 776.4589 - FONOX: (56-2) 778.1054

ANEXO D
PRESENTACION DISEÑO DE LAS SALAS DE
MADURACION Y ENVASADO

F.A.



2-. BIENES EN COMODATO

Los bienes que serán dados en comodato por el FIA a FEDECUR son los siguientes:

- 1 Container oficina con baño	\$1.746.400
- 1 Container bodega	\$ 684.400
- 1 Selladora al vacío modelo KVP 400	\$ 2.334.040
- 1 Cámara de frío	\$ 4.201.036
TOTAL	\$ 8.965.876

E.A.



ANEXO E
ESPECIFICACIONES DE LA PROPUESTA FINAL

E.A



A continuación se enumeran las especificaciones al proyecto de Innovación Agraria denominado "Optimización Productiva del queso de cabra, en base a su tratamiento de frío y sellado al vacío" presentado por la Federación de Cooperativas Campesinas Curicó Limitada " FEDECUR Ltda".

I. COSTOS DEL PROYECTO

El costo total del proyecto asciende a la suma de \$31.454.496.-, correspondiendo un aporte FIA de \$20.408.496.- y un aporte de contrapartida de \$11.046.000.-

Los cuadros presentados a continuación detallan los gastos mensuales del Proyecto, para los Fondos aportados por el FIA y por el Ejecutor.

Flujo de caja mensual aporte de contrapartida :

AÑO 1997

ÍTEM	diciembre
Recurso Humanos	389.416
Maquinaria y Equipos	1.700.000
TOTAL	2.089.416

AÑO 1998

ÍTEM	enero	febrero	marzo	abril	mayo	junio
Recurso Humanos	389.416	389.416	389.416	389.416	389.416	389.416
Maquinaria y Equipos	0	0	0	0	0	0
TOTAL	389.416	389.416	389.416	389.416	389.416	389.416

ÍTEM	julio	agosto	septiembre	octubre	noviembre	diciembre
Recurso Humanos	389.416	389.417	389.417	389.417	389.417	389.417
Maquinaria y Equipos	0	0	0	0	0	1.700.000
TOTAL	389.416	389.417	389.417	389.417	389.417	2.089.417

E.A



AÑO 1999

ÍTEM	enero	febrero	marzo	abril	mayo	junio
Recurso Humanos	389.417	389.417	389.417	389.417	389.417	389.417
Maquinaria y Equipos	0	0	0	0	0	0
TOTAL	389.417	389.417	389.417	389.417	389.417	389.417

ÍTEM	julio	agosto	septiembre	octubre	noviembre	diciembre
Recurso Humanos	389.417	389.417	389.417	389.417	389.417	
Maquinaria y Equipos						
TOTAL	389.417	389.417	389.417	389.417	389.417	

Flujo de caja mensual aporte FIA:

1997

ÍTEM	Diciembre
Maquinaria y Equipos	9.858.876
Insumos y Suministros	730.000
Servicios a terceros	2.976.280
Actividades de Transferencia	
-Gastos Generales y Administración	295.740
Recursos Humanos	200.000
Elaboración del Proyecto	850.000
TOTAL	14.910.896

AÑO 1998

ÍTEM	enero	febrero	marzo	abril	mayo	junio
Maquinaria y Equipos						
Insumos y Suministros						
Servicios a terceros						
Actividades de Transferencia						50.000
-Gastos Generales y Administración						
Recursos Humanos	200.000	200.000	200.000	200.000	200.000	200.000
Elaboración del Proyecto						
TOTAL	200.000	200.000	200.000	200.000	200.000	250.000

E.A.



P.S.

ITEM	julio	agosto	septiembre	octubre	noviembre	diciembre
Maquinaria y Equipos						204.000
Insumos y Suministros						225.000
Servicios a terceros						200.000
Actividades de Transferencia						200.000
-Gastos Generales y Administración						18.600
Recursos Humanos	200.000	200.000	200.000	200.000	200.000	200.000
Elaboración del Proyecto						
TOTAL	200.000	200.000	200.000	200.000	200.000	1.047.600

AÑO 1999

ITEM	enero	febrero	marzo	abril	mayo	junio
Maquinaria y Equipos						
Insumos y Suministros						
Servicios a terceros						
Actividades de Transferencia						
-Gastos Generales y Administración						
Recursos Humanos	200.000	200.000	200.000	200.000	200.000	200.000
Elaboración del Proyecto						
TOTAL	200.000	200.000	200.000	200.000	200.000	200.000

ITEM	julio	agosto	septiembre	octubre	noviembre
Maquinaria y Equipos					
Insumos y Suministros					
Servicios a terceros					
-Implementación sedes					
Actividades de Transferencia					
-Gastos Generales y Administración					
Recursos Humanos	200.000	200.000	200.000	200.000	200.000
Elaboración del Proyecto					
TOTAL	200.000	200.000	200.000	200.000	200.000

E.A

