



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

PROGRAMA DE FORMACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

APOYO A LA PARTICIPACIÓN EN ACTIVIDADES DE FORMACIÓN



PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS
POR VENTANILLA ABIERTA



FORMULARIO

ENERO 2002



PROGRAMA DE FORMACION

Recepcionado 5/11/02

Nº Ingreso 294

Señores Dirección Ejecutiva de FIA.

Nos es grato presentarles nuestra Propuesta de Curso de Cata para Aceite de Oliva, en el marco del Programa de Formación para la Innovación Agraria, Apoyo a la Participación en Actividades de Formación. Este curso se realizará en la ciudad de Imperia, región Liguria, Italia, al inicio de la Campaña Europea del 2003.

En esta Propuesta esperamos haber definido en forma clara nuestras motivaciones y el carácter de nuestro proyecto y esperamos sea considerado como una propuesta novedosa y que puede aportar al desarrollo de una actividad poco conocida en Chile, pero cada vez más común en el Mundo dando espacio a nuevos polos de desarrollo técnico, tecnológico, productivo, cultural y laboral.

Finalmente agradecemos la posibilidad de participar en este programa.

Saluda Atentamente,

Agroindustrial Razeto Limitada.





PROGRAMA DE FORMACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA - PARTICIPACIÓN -

FOLIO DE
BASES

154

CÓDIGO
(uso interno)

FP-V-2002-1- -

1.- ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA

NOMBRE DE LA PROPUESTA

CURSO TÉCNICO INTERNACIONAL PARA ASPIRANTES A CATADORES DE ACEITE DE OLIVA (Corso Internazionale per Aspiranti Assaggiatori Olio Di Oliva)

LUGAR DE REALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD

País : ITALIA

Ciudad : IMPERIA, LIGURIA

TIPO O MODALIDAD DE FORMACION

CURSO TÉCNICO INTERNACIONAL DE ESPECIALIZACIÓN, CURSO CORTO.

AREA DE FORMACIÓN

Rubro: AGROINDUSTRIA, ACEITES DE OLIVA.

Tema: CALIDAD Y PRODUCTIVIDAD EN LA PRODUCCIÓN DE ACEITE DE OLIVA.

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

Nombre: O.N.A.O.O. ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA (ORGANIZACIÓN NACIONAL DE CATADORES DE ACEITE DE OLIVA), UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI IMPERIA Y CAMARA DE COMERCIO DE IMPERIA.

Página Web: www.oliveoil.org

POSTULANTE INDIVIDUAL (Adjuntar curriculum vitae en Anexo 1 y pauta resumida en Anexo 2)

Nombre: ANTONIO RAZETO OLIVARES

RUT:

Dirección particular: VILLANELO ALTO 730 DPTO 81

Fono: 32/613458



Institución o empresa donde trabaja: AGROINDUSTRIAL RAZETO LTDA.
Cargo actual y relación contractual: SOCIO Y ADMINISTRADOR

Dirección comercial: PARCELA 13 A, LOS ALMENDROS, QUILLOTA,
CASILLA 8 D, QUILLOTA, QUINTA REGION.

Fono: 32/ 699468 **Fax:** 32/ 699468 **E-mail:** arazeto@hotmail.com

Firma

ENTIDAD PATROCINANTE (en caso que corresponda)

Nombre Entidad Patrocinante: AGROINDUSTRIAL RAZETO LTDA.

RUT: 77.712.200-2

Dirección : PARCELA 13 A, LOS ALMENDROS, QUILLOTA.
CASILLA 8 D, QUILLOTA, QUINTA REGION.

Fono: 32/ 699468 **Fax:** 32/ 699468 **E-mail:** agrorazeto@hotmail.com

Nombre Representante Legal del Patrocinante:
ANTONIO RICARDO RAZETO OLIVARES

RUT:

Dirección : VILLANELO MALTO 730 DPTO 81

Fono: 32/613458 **Fax:** ----- **E-mail:** arazeto@hotmail.com

Firma



ENTIDAD RESPONSABLE (Para propuestas grupales)

Nombre:

RUT:

Dirección:

Fono:

Fax :

E-mail:

Nombre Representante Legal de la Entidad Responsable:

RUT:

Dirección :

Fono:

Fax:

E-mail:

Firma

COORDINADOR DE LA PROPUESTA (para propuestas grupales). Adjuntar curriculum vitae en Anexo 1 y pauta resumida en Anexo 2

Nombre:

RUT:

Dirección particular:

Fono:

Institución o empresa donde trabaja:

Cargo actual y relación contractual:

Dirección comercial:

Fono:

Fax:

E-mail:

Firma



FECHA DE REALIZACION

Inicio: 23 de Noviembre 2002

Termino: 29 Noviembre 2002

COSTO TOTAL DE LA PROPUESTA

\$ 2.581.733

FINANCIAMIENTO SOLICITADO

\$ 1.894.233

77,4 %

FINANCIAMIENTO CONTRAPARTE

\$ 687.500

22,6 %

SM

2.- PARTICIPANTES A LA ACTIVIDAD DE FORMACIÓN (Propuestas grupales) Adjuntar c. vitae de acuerdo a pauta adjunta, en Anexo 2

NOMBRE	RUT	FONO	DIRECCIÓN POSTAL	REGIÓN	LUGAR DE TRABAJO	ACTIVIDAD PRINCIPAL	FIRMA
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							

3. JUSTIFICACIÓN DE PARTICIPACIÓN EN LA PROPUESTA

La empresa agroindustrial Razeto Limitada, es una empresa que produce y comercializa Aceite de Oliva Extra Virgen. Tenemos una capacidad productiva de hasta 50.000 litros por temporada y nuestro proceso industrial es uno de los más modernos en su tipo y escala, lo que nos permite hacer un producto de primera calidad. Actualmente tenemos 1 há de Olivos propios pero estaremos ejecutando, en breve tiempo, un proyecto de 10 Há mas de variedades en su mayoría Italianas, lo que se sumaría a los huertos que cosechamos en conjunto con otros agricultores, en su mayoría de la V Región. De este modo se completaría la capacidad para esta línea industrial y estudiaríamos la posibilidad de instalar otra línea paralela en el futuro.

Producimos aceite de Oliva Extra Virgen, rotulado con nuestra marca San Isidro del cual actualmente hay almacenado en nuestras Cubas 13.000 litros de aceite de primera calidad, fruto de la campaña 2002. El primer año de producción, el año 2001, obtuvimos solo 3.000 litros.

Este año estamos en un período de mejoramiento de los canales de propaganda y difusión para nuestro producto y también estamos trabajando en la elaboración de una pagina web, en lograr ediciones en revistas especializadas, diseñar trípticos, ir a ferias, etc.

Además participamos (al alero de la Fepach) en la Asociación Gremial Nacional de Productores de Aceituna y Aceite de Oliva de Chile, donde hemos sido incluidos en la Directiva.

Por otro lado hemos sido aceptados en el programa de Prochile de Interpyme (programa de internacionalización de la Pyme) lo que nos permite pensar en la posibilidad de exportar nuestro producto siendo una de nuestras metas mas preciadas.

Hemos comenzado a comercializar nuestro producto poco a poco, el cual ha sido orientado al nicho gourmet, sea en restaurantes como en negocios especializados.

Confiamos en los profesionales italianos desde un primer momento; en cuanto a la elección de las máquinas, en la asesoría agrícola, para finalmente encargarles a ellos los análisis químicos y organolépticos.

En consecuencia consideramos presentar nuestra propuesta para este Programa porque en materia de cursos de cata no existe una oferta parecida, en cuanto a las características de calidad de los conocimientos impartidos, la metodología y experiencia en esta materia, así como la fama que ostenta la ONA OO como institución a la vanguardia en Italia, con una gran capacidad de convocatoria entre sus miembros y gran influencia en el ámbito de las instituciones de educación, gubernamentales, internacionales, cámaras de comercio, etc.

Además, la ONA OO se ha consolidado como un gran promotor del producto en cuanto a las cualidades culinarias y de salud y a la vez como certificador de calidad en diversos países actuando como garante de las calidades de los productos nacionales o internacionales mediante análisis organolépticos y químicos de los aceites o también garantes indirectos en la certificación de instituciones formadas en otros países que tienen una producción propia o de importación (como es el caso de Chile).

Por otro lado esta organización participa de la realización y certificación de la mayoría de los concursos nacionales o internacionales que se realizan para elegir los mejores Aceites de Oliva Extra Virgen, actividad realizada año tras año principalmente en diversas ciudades de Italia. Por lo que consideramos que relacionarnos con esta institución nos acercará más al círculo de productores de aceite de oliva extra virgen Premium y por ende al circuito Internacional de Países Productores y de Consumidores.

A pesar de la lejanía y de los impedimentos idiomáticos pensamos que sus métodos, larga experiencia y finalmente su escuela, **son lo más adecuado a seguir para nuestra propuesta.**

Es sabido que en Italia se realizan la mayor cantidad de concursos de la especialidad y se presenta **la más grande variedad** de empresas fabricantes de aceites de máxima calidad de renombre mundial, es decir, en Italia se ha valorado la calidad por sobre todo y esto ha hecho que en general en el Mundo se haga permanentemente un esfuerzo por colocarse a la altura. Es por esta excelencia que también se encuentre al nivel de los productos obtenidos, los Institutos Certificadores, Universidades, Laboratorios, Concursos, etc. los cuales están preparados para promover y formar a nuevos olivicultores y productores de aceite con la excelencia que están habituados a producir sus propios aceites de oliva.

En definitiva pensamos en el modelo mas desarrollado entre los productores de aceite de oliva italianos, que es el de plantas de pequeña a media escala, con discretas producciones anuales pero excelentes calidades, siendo la escala de la Agroindustrial Razeto y el tipo de proyecto al que aspiramos.

Existe también, por nuestra parte, la idea de promover la realización de este curso técnico en Chile dictado por la ONAOC, lo cual ha sido conversado con ellos y lo han considerado posible y a la vez necesario, por cuanto se requiere de un grupo de al menos 8 personas capacitadas en esta técnica y con un entrenamiento permanente, para certificar un aceite en las pruebas organolépticas o de cata. Hemos incluido esta idea como parte esencial de nuestro proyecto, en el sentido de formar una agrupación de catadores para Chile, ya que el país se perfila como un productor de aceite de alta calidad. La agrupación debería formarse mediante una futura asociación independiente o a través de la Asociación de Productores de Aceitunas y de Aceite de Oliva de Chile.

Esta puede ser un modo de velar por nuestra producción nacional de Extra Vírgenes, Vírgenes o Puros y de vigilar la calidad de los aceites importados rotulados como Extra Vírgenes, Vírgenes o Puros los que por muchos años no se ha revisado sus certificaciones (actualmente no existe una entidad capaz de hacerlo), por lo demás pensamos que es la única forma de cuidar el esfuerzo de los productores locales ya que al revisar los acuerdos internacionales (TLC UE) no se ha considerado la producción nacional e incluso se ha rebajado los aranceles y ampliado las cuotas de importación, por lo que nuestro proyecto considera tener un control más estricto en las **rotulaciones** para no confundir al consumidor nacional y por otro lado cuidar la fama internacional que nos estamos forjando en cuanto a las calidades que se ha decidido producir y exportar. A nuestro juicio es la única posibilidad de sobrevivir a la importación de este producto, la que generalmente es de calidad inferior con rotulación de extra virgen.

4. OBJETIVOS DE LA PROPUESTA

4.1. GENERAL:

Obtener aceites de oliva extra vírgenes varietales y lograr su promoción.
Certificar la Denominación de Origen de nuestro aceite de oliva extra vírgen.

Entrar en el círculo internacional de productores de aceite de oliva extra vírgenes de máxima calidad.

Tener mas y mejores medios para enfrentar una negociación para una futura exportación del producto.

Fortalecer la línea de producción en cuanto a la implementación de tecnología y técnicas para el logro de máximas calidades.

Introducir en Chile la practica de las catas de aceite de oliva y la promoción del producto nacional.

Nos ayudará a promover la educación de la población, podremos organizar visitas a nuestra planta invitando particularmente a escolares, introduciéndolos en el mundo de la cata de aceites.

4.2 ESPECÍFICOS:

Obtener conocimientos prácticos en materia de Cata, control de Calidad, Producción, Difusión y Comercialización.

Obtener el grado de Catador ONAOO.

Adquirir un mejor manejo en el control de las calidades de los aceites producidos en la empresa.
Mejorar el sistema de guarda, envasado y rotulado.

Aprender a distinguir en forma certera entre aceites Vírgenes y no Vírgenes.

Mejorar nuestro nivel de conocimientos en cuanto al control de calidad y la certificación de los aceites de oliva extra vírgenes, vírgenes o puros de oliva.

Crear vínculos con la ONAOO para poder expandir la actividad de certificación y formación de Profesionales y promover el conocimiento de las distintas calidades y lograr un saber mas profundo mediante educación para el comercializador y para el consumidor.

Promover el consumo de aceite extra virgen nacional con calidad certificada y promover sus bondades culinarias y sus características saludables para el organismo



Aumentar la participación en concursos de aceite de oliva extra virgen y aparecer en el circuito mundial de productores de aceites de calidad como país productor.

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

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

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



7. RESULTADOS E IMPACTOS ESPERADOS

Lo que esperamos con la participación en este curso en términos prácticos aprender a distinguir las diferentes calidades de aceite y definir nuestra propia calidad y sabor, lo cual es fundamental para poder desarrollar un producto Premium y con los medios que podemos obtener en este curso y las buenas relaciones que podríamos establecer, nos permitiría ganar bastante tiempo en nuestro propósito y beneficiaría bastante a la posible formación de un grupo de Catadores y a la promoción del aceite nacional, dado nuestras intenciones de mediar en esta causa o como promotores independientes a escala regional o como promotores asociados a escala nacional previo la obtención de los diplomas correspondientes y la realización de un futuro curso en Chile por parte de esta Institución.

También pensamos que nos daría mayor credibilidad ante otros organismos o futuros clientes, sobre todo en el ámbito de las exportaciones, ya que el ser parte de la ONAOO o haber sido formado en sus cursos es muy reconocido. A modo de ejemplo, el COOC (California Olive Oil Council) que es una de las instituciones importantes de USA en cuanto a la certificación de aceites de oliva, sus miembros fueron formados en la ONAOO, así hay otros ejemplos en Japón, Sud África o Australia. Todos ellos posibles compradores de nuestros aceites y que siendo parte de una formación común, además de la obvia camaradería, sería una ventaja en términos de relacionarnos en un lenguaje común.

8: ACTIVIDADES DE DIFUSIÓN

FECHA	TIPO DE ACTIVIDAD	OBJETIVO	LUGAR	Nº y TIPO BENEFICIARIOS	INFORMACIÓN A ENTREGAR
10/01/03	charla	Lanzar campaña para formación de organización pro Catadores. DEMOSTRACIÓN DE CATA Y DIFERENCIACIÓN DE CALIDADES.	Fepach, Santiago	PRODUCTORES NACIONALES.	Experiencia del sistema ONAAO
15/12/02	charla	Lanzar campaña para formación de organización pro Catadores. DEMOSTRACIÓN DE CATA Y DIFERENCIACIÓN DE CALIDADES.	Facultad de Agronomía UCV	Estudiantes y profesores universitarios. Y PRODUCTORES de la zona.	Información escrita y muestras de diferentes calidades de aceites.

El lanzamiento de la Campaña para la Formación de una Organización Nacional de Catadores de Aceite de Oliva busca generar conciencia en los productores así como en los estudiantes y profesores de que la actividad Olivícola –Oleícola en Chile necesita desarrollarse entorno a un ámbito que lo conformen los Huertos, las Plantas, las Asociaciones respectivas y un nexo entre estos individuos y el consumidor que debe ser a nuestro juicio una Entidad que pueda albergar a personas que solo tengan el gusto por este producto así como personas que se relacionen mas directamente con la actividad, para así procurar un Ámbito del Aceite de Oliva como existe en otras partes del Mundo y respaldar la actividad y su desarrollo como ha pasado entorno a la Industria del Vino. Finalmente se busca crear un cierto Quórum de adherentes para analizar la viabilidad de esta futura organización y ver los pasos a seguir.

SH

9.- ITINERARIO PROGRAMA DE TRABAJO

FECHA (Día-mes-año)	ACTIVIDAD	OBJETIVO	LUGAR
23/11/02	PARTIDA A ITALIA		AEROPUERTO ARTURO MERINO BENITEZ, SANTIAGO, CHILE.
24/11/02	LLEGADA A ITALIA		AEROPUERTO DE MALPENSA, MILAN, ITALIA.
25/26/27/28/29 DE NOVIEMBRE DEL 2002	CLASES	CURSO TECNICO INTERNACIONAL PARA ASPIRANTES A CATADORES DE ACEITE DE OLIVA.	IMPERIA, LIGURIA, ITALIA.
30/11/02	VISITA A PLANTA DE ACEITE DE FRATELLI CARLI	VISITA PARTICULAR PARA VER LA PRODUCCION DE LA CAMPAÑA 2003	IMPERIA, LIGURIA, ITALIA
01/12/02	VISITA A PLANTAS DE ANGELA NANNONI, PODERE IL POZZO, TENUTA BOSSI EN LA LOCALIDAD DE PONTASSIEVE, TOSCANA.	VISITA PARTICULAR A VARIAS PLANTAS DE ACEITE DE OLIVA. PARA VER LA PRODUCCION DE LA CAMPAÑA 2003.	PONTASSIEVE, TOSCANA, ITALIA
02/12/02	VISITA A PLANTA ALBERTO CIPOLLONI, FOLIGNO, PERUGIA, UMBRIA.	VISITA PARTICULAR PARA VER LA PRODUCCION DE LA CAMPAÑA 2003	PERUGIA, UMBRIA, ITALIA.
03/12/02	REGRESO	REGRESO A CHILE	FIUMICCINO, ROMA, ITALIA.



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	826.131		826.131	1
Pasajes aéreos nacionales				
Tasas de embarque	61.367		61.367	1
Seguro de viaje	46.735		46.735	1
Pasajes terrestres internacionales	\$50.000	\$50.000		1
Pasajes terrestres nacionales				
Alojamiento	\$472.500	\$472.500		7
Viático Alimentación y Movilización	\$262.500		\$262.500	7
Matrícula o costo de la actividad de formación	\$697.500		\$697.500	1
Materiales de trabajos y libros	\$75.000	75.000		
Material de difusión	\$75.000	75.000		
Gastos emisión de garantía	15.000	15.000		1
TOTAL	2.581.733	687.500	1.894.233	

SH

10.1. PROCEDENCIA DEL APOORTE DE CONTRAPARTE (EN PESOS)

ÍTEM	APORTE DIRECTO DEL POSTULANTE	APORTE DE LA ENTIDAD PATROCINANTE (si corresponde)	APORTE OTRA PROCEDENCIA (ESPECIFICAR)	APORTE TOTAL DE CONTRAPARTE
Pasajes aéreos internacionales				
Pasajes aéreos nacionales				
Tasas de embarque				
Seguro de viaje				
Pasajes terrestres internacionales		\$50.000		\$50.000
Pasajes terrestres nacionales				
Alojamiento		\$472.500		\$472.500
Viático Alimentación y Movilización				
Matricula o costo de la actividad de formación				
Materiales de trabajos		75.000		75.000
Material de difusión		75.000		75.000
Gastos emisión de garantía		15.000		15.000
TOTAL		687.500		687.500

5/1



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	826.131	1	826.131	1
Pasajes aéreos nacionales				
Tasas de embarque	61.367	1	61.367	1
Seguro de viaje	46.735	1	46.735	1
Pasajes terrestres internacionales	\$25.000	2	\$50.000	1
Pasajes terrestres nacionales				
Alojamiento	\$67.500	7	\$472.500	
Viático Alimentación y Movilización	\$37.500	7	\$262.500	
Matrícula o costo de la actividad de formación	\$697.500	1	\$697.500	
Materiales de trabajos	\$75.000		\$75.000	
Material de difusión	\$75.000		\$75.000	
Gastos emisión garantía	15.000		15.000	
TOTAL			2.581.733	

501

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

Curriculum Vitae

Antonio Ricardo Razeto Olivares

Fecha de nacimiento: 1 de Octubre de 1971, Viña del Mar.
Nacionalidad: Chileno.
Estado Civil: Soltero.
Cédula de identidad:
Dirección : Villanelo Alto 730 Dpto. 81
Telefono: 32/613458
Fax: 32/699468

Educación Básica y Media:
1977-1989 Scuola Italiana de Valparaíso.

Educación Superior:
1991-1997 Arquitectura, Universidad Católica de Valparaíso.
Licenciado en Arquitectura, cursa el Título durante el año, 1997 egresando como Arquitecto el mismo año.
1997 Estudios de inglés en el Instituto Británico de Viña del Mar.
1998 Estudios de inglés en el King`s College London, de la Universidad de Londres, Inglaterra, un trimestre.

Experiencias de trabajo:
(Entre otros proyectos)

2001 Subdivisión de Predio Agrícola, 550há
Proyecto de Fabrica de Aceite de Oliva, Quillota, V Región.



2002

Proyecto de Galpón para Fabrica de Aceite de Oliva,
Curacaví, Región Metropolitana.
Proyecto de Restaurante, sala de muestras para Fabrica de
Aceites, Curacaví, Región Metropolitana.
Proyecto de Fabrica de aceite de oliva en Guanguali, IV

Region.

Curso de Italiano efectuado en Santa Marguerita, Universidad
de Génova, Génova.

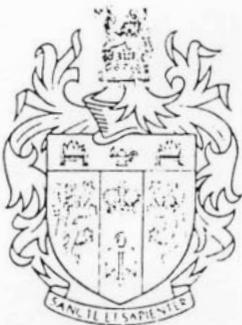
Otros Antecedentes

Dominio Auto Cad 14, Word.
Dominio idioma Italiano e Ingles

This is to certify that

Antonio Razeto

has attended and satisfactorily completed one module of the Certificate Course in English Language held at the English Language Centre, King's College London, between 15th April and 19th June 1998.



KING'S
College
LONDON
Founded 1829

Etain Casey
Diploma & Certificate
Course Co-ordinator

19 June, 1998



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI GENOVA
CENTRO INTERNAZIONALE DI STUDI ITALIANI

IL DIRETTORE

Veduto il risultato delle prove d'esame superate a conclusione dei Corsi
Internazionali di Studi Italiani dell'anno accademico 2002

il giorno 25 settembre 2002 rilascia a

Antonio Razeto

nato a Viña del Mar (Cile) il 1 ottobre 1971 il presente

ATTESTATO DI MERITO

Livello Avanzato

Sede estiva di Santa Margherita Ligure, 28 settembre 2002

IL SEGRETARIO

Manuela Giacchi



IL DIRETTORE DEL CENTRO

[Signature]



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	ANTONIO RICARDO RAZETO OLIVARES
RUT	
Número de Pasaporte	
Fecha de Nacimiento	01-10-71
Nacionalidad	CHILENA
Dirección particular	VILLANELO ALTO 730 DEPTO. 81, VIÑA DEL MAR
Fono particular	32- 613458
Fax particular	-----
Dirección comercial	PARCELA 13 A, LOS ALMENDROS, QUILLOTA CASILLA 8 D, QUILLOTA, QUINTA REGION.
Fono y Fax comercial	FONO/FAX 32/699468
Banco y número de cuenta corriente para depósito de fondos correspondientes	BANKBOSTON VIÑA DEL MAR Nº 7106350
Nombre y teléfono de la persona a quien avisar en caso de emergencia	32-699368 RICARDO MARIO RAZETO MIGLIARO

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	ARQUITECTO, PARTICULAR AGROINDUSTRIAL RAZETO LTDA.
Cargo	SOCIO Y ADMINISTRADOR
Antigüedad	2 AÑOS EN LA AGROINDUSTRIAL.
Resumen de las labores y responsabilidades a su cargo	ACTUALMENTE ME ENCUENTRO TRABAJANDO EN LA PARTE COMERCIAL DEL PRODUCTO Y EN LA INTERNACIONALIZACION, ADEMÁS TAMBIEN HE TRABAJADO EN LA PARTE PRODUCCIÓN Y EN LAS VISITAS A LOS HUERTOS PROVEEDORES Y EN LA FAENA DE MOLIENDA, FINALMENTE EN LA GUARDA Y EL ENVASADO.
Otros antecedentes de interés	COMO ARQUITECTO ACTUALMENTE TRABAJO EN DOS PROYECTOS DE PLANTAS PRODUCTORAS DE ACEITE DE OLIVA PARA DISTINTAS EMPRESAS, LAS CUALES ASESORO EN LA PARTE DE IMPLEMENTACION DE LA LINEA PRODUCTIVA ASI COMO EN EL PROYECTO ARQUITECTÓNICO, ADEMÁS DE LA COORDINACIÓN DE LOS PROYECTOS SANITARIOS.
ACTIVIDAD COMO AGRICULTOR (ACTUAL)	
Tipo de Agricultor (pequeño, mediano o grande)	PEQUEÑO
Nombre de la propiedad en la cual trabaja	PARCELA 13 A
Cargo (dueño, administrador, etc.)	SOCIO
Superficie Total y Superficie Regada	1Há

Ubicación (detallada)	PARCELA 13 A, LOS ALMENDROS, QUILLOTA; A 500 METROS AL NORTE DE LA FACULTAD DE AGRONOMIA DE LA UNIVERSIDAD CATOLICA DE VALPARAÍSO, EN EL CRUCE DE LA PALMA HACIA EL CERRO LA CAMPANITA ATRAVESANDO EL PRIMER PORTON Y A 100 METROS DE ESTE EN LA PRIMERA ENTRADA A LA DERECHA.
Rubros a los que se dedica (incluir desde cuando se trabaja en cada rubro) y niveles de producción en el rubro de interés	ACEITE DE OLIVA, DESDE HACE DOS AÑOS Y NUESTRA PRODUCCIÓN ACTUAL ES DE 13.000 LT. HASTA 50.000 LT.
Resumen de sus actividades	ARQUITECTO E INDUSTRIAL
Organizaciones (campesinas, gremiales o empresariales) a las que pertenece y cargo, si lo ocupa	ASOCIACIÓN GREMIAL NACIONAL DE PRODUCTORES DE ACEITUNA Y ACEITE DE OLIVA, ASOCIACIÓN QUE FUNCIONA AL ALERO DE LA FEPACH, FEDERACIÓN DE PROCESADORES DE ALIMENTOS Y AGROINDUSTRIALES DE CHILE A.G. Y EL SEÑOR RICARDO RAZETO FUE NOMBRADO COMO DIRECTOR EN REPRESENTACIÓN DE LA AGROINDUSTRIAL RAZETO LTDA.
Descripción de la principal fuente de ingreso	ARQUITECTO CON OFICINA PARTICULAR, AGROINDUSTRIAL RAZETO COMO SOCIO, ADMINMISTRADOR Y REPRESENTANTE LEGAL.



Ultimos cursos o actividades de formación en las que ha participado	<p>2001 ABRIL PARTICIPACIÓN EN GIRA NACIONAL CON MOTIVO DE CAPACITACION EN ELAIOTECNICA (ELABORACIÓN DE ACEITES), CURSO IMPARTIDO POR EL PROFESOR LUCIANO DI GIOVACCHINO, PROFESOR IVESTIGADOR DE LA UNIVERSIDAD DE PESCARA, ITALIA. CURSO REALIZADO EN LOS DISTINTAS PLANTAS, ENTRE VALLENAR Y CURICO, DE LOS PARTICIPANTES DEL PROFO PARA PRODUCCIÓN DE ACEITE DE OLIVA PROLIVOS S.A, AL ALERO DE FUNDACIÓN CHILE. CON OBJETO DE CAPACITAR A LOS JEFES DE PLANTA DE LAS EMPRESAS DEL GRUPO EN LOS DETALLES DE MANEJO DE LAS LINEAS DE PROCESO, DURACIÓN 5 DIAS. AGROINDUSTRIAL RAZETO LTDA. PARTICIPO DE ESTA CAPACITACION COMO INVITADO.</p> <p>2001 SEPTIEMBRE CURSO DE CATA DE ACEITES DE OLIVA, EL PRIMERO REALIZADO EN SU TIPO EN CHILE, DICTADO POR EL PROFESOR LUCIANO DI GIOVACCHINO Y EL PROFESOR GIOVANNI BANDINO, EXPERTOS ITALIANOS, CON MOTIVO DE DEL PROFO PARA PRODUCCIÓN DE ACEITE DE OLIVA PROLIVOS S.A, AL ALERO DE FUNDACIÓN CHILE. AGROINDUSTRIAL RAZETO LTDA. PARTICIPO DE ESTA CAPACITACION COMO INVITADO.</p> <p>2001 DICIEMBRE CURSO DE TÉCNICAS DE NEGOCIACIÓN EN EL AMBITO DE LA INTERNALIZACION DE PRODUCTOS DE LA AGROINDUSTRIA EN LOS MERCADOS EUROPEOS. CURSO REALIZADO POR EL CINDE EN QUILLOTA.</p> <p>2002 ABRIL ENCUENTRO "PRODUCCION DE ACEITE DE OLIVA, MERCADO Y CALIDAD". ORGANIZADO POR LA FIA EN SANTIAGO.</p> <p>2002 AGOSTO PARTICIPACIÓN EN EL ENCUENTRO EXPORTADOR CHILE-ASIA PACIFICO 2002, ORGANIZADO POR PROCHILE EN VIÑA DEL MAR.</p>
---	---



<p>Ultimos cursos o actividades de formación en las que ha participado</p>	<p>2001 ABRIL PARTICIPACIÓN EN GIRA NACIONAL CON MOTIVO DE CAPACITACION EN ELAIOTECNICA (ELABORACIÓN DE ACEITES), CURSO IMPARTIDO POR EL PROFESOR LUCIANO DI GIOVACCHINO, PROFESOR IVESTIGADOR DE LA UNIVERSIDAD DE PESCARA, ITALIA. CURSO REALIZADO EN LOS DISTINTAS PLANTAS, ENTRE VALLENAR Y CURICO, DE LOS PARTICIPANTES DEL PROFO PARA PRODUCCIÓN DE ACEITE DE OLIVA PROLIVOS S.A, AL ALERO DE FUNDACIÓN CHILE. CON OBJETO DE CAPACITAR A LOS JEFES DE PLANTA DE LAS EMPRESAS DEL GRUPO EN LOS DETALLES DE MANEJO DE LAS LINEAS DE PROCESO, DURACIÓN 5 DIAS. AGROINDUSTRIAL RAZETO LTDA. PARTICIPO DE ESTA CAPACITACION COMO INVITADO.</p> <p>2001 SEPTIEMBRE CURSO DE DEGUSTACIÓN DE ACEITES DE OLIVA, EL PRIMERO REALIZADO EN SU TIPO EN CHILE, DICTADO POR EL PROFESOR LUCIANO DI GIOVACCHINO Y EL PROFESOR GIOVANNI BANDINO, EXPERTOS ITALIANOS.</p> <p>2001 DICIEMBRE CURSO DE TÉCNICAS DE NEGOCIACIÓN EN EL AMBITO DE LA INTERNALIZACION DE PRODUCTOS DE LA AGROINDUSTRIA EN LOS MERCADOS EUROPEOS.</p> <p>2002 ABRIL ENCUENTRO "PRODUCCION DE ACEITE DE OLIVA, MERCADO Y CALIDAD".</p> <p>2002 AGOSTO PARTICIPACIÓN EN EL ENCUENTRO EXPORTADOR CHILE-ASIA PACIFICO 2002.</p>
--	--

ANEXO 3

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

ANTECEDENTES DE LA INSTITUCION

Organización Nacional de catadores de aceite de Oliva

La Organización de Catadores de Aceite de Oliva, creación de la Unión Italiana de Cámaras de Comercio, nace en Imperia en 1983 impulsada por la Cámara de Comercio local y por un grupo de catadores históricos empeñados en defender, valorizar y tutelar el importante patrimonio técnico y cultural que es el arte de la cata del aceite de oliva, hoy mas científicamente definido como análisis sensorial.

Adhesión a la Organización:

- Socio Catador, con la participación en Cursos Técnicos, seminarios intensivos de introducción en el análisis sensorial - técnica de degustación - normativa - panel test;
- Socio Catador Profesional Onaoo, Socio Catador que participa con al haber participado de dos cursos de perfeccionamiento didáctico-selectivos;
- Socio Sustentador, Ente publico, Asociación o Privado que desea sustentar las actividades de investigación y desarrollo en el campo del análisis sensorial;
- Amigo del Aceite de Oliva, con la participación en Cursos Divulgativos - breves stage informativos sobre las características de los aceites del mediterráneo;

Actividades:

Cursos Divulgativos

Stages informativos sobre las características de los aceites del Mediterráneo.

Cursos Tecnicos de Formacion Personal

Stages intensivos de introducción en el análisis sensorial - agronomía - técnicas de degustación - normativa - panel test.

Panel Test

Análisis organoléptico y clasificación de producto manejado desde el Panel ONAoo según elXII reglamento CEE 2568/91 y sus sucesivas modificaciones.

Consultoría

- Actividad de consulta con específica referencia a la normativa sobre el análisis sensorial - normativa C.O.I. - U.E.
- Asistencia técnica bancos de catas, selección de grupos de cata, organización de Convenciones.

Análisis químicos

Análisis químico-físicos previstos por el reglamento CEE 2568/91 sus sucesivas modificaciones.

noticias:

INTERNATIONAL TECHNICAL COURSE FOR ASPIRANT OLIVE OIL TASTERS

O.N.A.O.O. FORMACION - Instituto experimental para la elaiotecnica – Curso sobre la Técnica de Producción y Comercialización de la aceituna de mesa - Imperia 17 - 21 febrero 2003

Curso Técnico Internacional para Catadores de Aceite de Oliva - Imperia, 25-29 Noviembre 2002

Estatutos

Art. 1 - SEDE

L' " O.N.A.O.O." (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio d'Oliva) ha sede legale in Roma, Piazza Sallustio n. 21 presso l'Unione Italiana delle Camere di Commercio I.A.A.. La Segreteria Amministrativa e la Segreteria della "Scuola per Assaggiatori Professionisti di Oli Alimentari d'Oliva" hanno sede in Imperia presso la C.C.I.A.A., Viale Matteotti n.48.

Le sedi delle istituende Delegazioni Regionali saranno ratificate dal Consiglio.

L'Organizzazione non ha fini di lucro.

Art. 2 - SIMBOLO E DISTINTIVO

Il simbolo contrassegnante l'Organizzazione è depositato presso l'Ufficio Marchi e Brevetti della C.C.I.A.A. di Imperia, come da verbale di deposito n. 13817/c/90 del 21/12 1990.

L'uso del distintivo dell'Organizzazione è riservato ai soli soci O.N.A.O.O.

Art. 3 - OBJETIVOS DE LA ORGANIZACIÓN

LA ORGANIZACION:

1. Difunde el aprendizaje del arte de la cata sea desde el punto de vista técnico como del modo de uso. Para este fin se ha constituido la Escuela de Catadores Profesionales de Aceites Comestibles de Aceite, donde se dan los cursos de instrucción profesional.

2. Favorece, valoriza y promueve la tradicional función de los Catadores de Aceite de Oliva, controlando y garantizando que esta actividad se efectúe competente y eficientemente.
3. promueve y desarrolla la profesionalidad de los asociados en las Asociaciones Internacionales, el Estado, las Regiones, las Provincias y otras entidades, así como en las Cámaras Arbitrales y ante todos los operadores y consumidores del sector de manera que estos tengan presente y valoren la obra y el quehacer de los Catadores inscritos a la Organización.
4. Defiende, tutela y valoriza las características de los aceites desde la recolección hasta la extracción del aceite, atendiendo el cuidado del producto y la forma de comercialización.
5. Instaure y mantiene contactos con Asociaciones u Organizaciones, nacionales y extranjeras, en las que haya un Objetivo común con la ONAO favoreciendo cada forma de colaboración para el logro de estos
6. Promueve la cultura de los Aceites de Oliva mediante cursos divulgativos, Congresos, Estudios, Conferencias, Seminarios y Rondas de Conversación.
7. Persigue el Reconocimiento Jurídico de la Organización.

Por otro lado puede también:

9. Perseguir el reconocimiento de parte del Ministerio de las Políticas Agrícolas y Forestales y del Consejo Oleico Internacional (COI)
9. Instituir o gestionar Laboratorios para exámenes químico-físicos
10. Instituir y Organizar los Panel Test reconocidos por la Norma Vigente.
11. Promueve la Institución y la entrega de Becas de estudio, premios, reconocimientos a Entidades, Asociaciones y Privados que se hallan distinguido en la valorización, promoción y propaganda de la cultura de los Aceites de Oliva.
12. Promover una actividad de coordinación entre el Ministerio, la Unión de Cámaras, Entidades, Asociaciones de Categoría y Catadores de Aceites de Oliva.
13. Instituir Delegaciones Regionales o Interregionales con los asociados en las zonas geográficas de interés, con el motivo de desarrollar labores de propaganda y promoción del Aceite de Oliva.

Art. 4

Para el logro de los objetivos en el cual en el artículo.3, la O.N.A.O.O. podrá avvalersi dell'opera di appositi gruppi di lavoro, di comitati di studio e della collaborazione di qualificati organismi esterni.

Art. 5 - ADMISION DE LOS SOCIOS

Los asociados se distinguen entre:

- a. Socios Ordinarios:
 1. Catadores;
 2. Catadores Profesionales O.N.A.O.O.
- b. Socios Onorarios
- c. Socios Sustentadores

Tienen derecho a inscribirse en la categoría de "**Socios Ordinarios - Catadores**" todos aquellos que hallan obtenido el certificado O.N.A.O.O. en alguno de sus cursos técnicos.

Tienen derecho a inscribirse en la categoría de "**Socios Ordinarios – Catadores Profesionales O.N.A.O.O**" todos aquellos que hallan superado los cursos previstos para esta categoría.

El Consejo puede nombrar "**Socio Onorario**" al que, respectivamente, persona natural o Entidad, se halla distinguido en el campo de la economía y de la técnica olivícola y olearia.

Cada asociado esta obligado a dar un aporte anual como cuota de asociado en la medida y con las modalidades determinadas por el Consejo, que se reúne a mas tardar el 30 de septiembre, se excluyen los socios onorarios.

Las peticiones de adhesión seran estudiadas por el Consejo.

Art. 6 - RECESO Y EXCLUSION DE LOS ASOCIADOS

La petición de renuncia de la O.N.A.O.O obliga al socio a pagar la cuota del año en curso. Dicha petición tiene que ser presentada al Consejo antes del 30 septiembre serán ejecutadas desde el 1° Enero del año siguiente. la marginacion de un socio puede ser deliberada por el Consejo previa audición del interesado. Puede constituir motivo de marginacion la constante ausencia o indiferencia a los intereses de la Organización, la negligencia en el no pago de las cuotas, y en la falta a los deberes propios de la Asociación.

Art. 7 - ORGANOS

Son órganos ONAOO:

1. La Asamblea de los Asociados;
2. El Consejo;
3. El Presidente
4. Los Vicepresidentes
5. La Junta
6. El Colegio de Revisores de las Cuentas (contadores);
7. El Colegio de Revisores.

Art. 8 - ASAMBLEA ORDINARIA

L'Assemblea degli Associati è composta dai soci ordinari.

Possono partecipare ai lavori assembleari, senza poteri di voto, i Soci sostenitori ed i Soci onorari.

Deve essere convocata dal Presidente almeno due volte l'anno.

Può essere altresì convocata dal Consiglio tutte le volte che lo stesso lo ritenga opportuno e/o necessario nonché, qualora ne facciano esplicita e motivata richiesta con indicazione dell'ordine del giorno, da un terzo degli Associati o dal Collegio dei Revisori dei Conti.

L'Assemblea deve essere convocata a mezzo di invito scritto, spedito ai soci almeno quindici giorni prima della riunione.

Nella lettera devono essere indicati il giorno, il luogo, l'ora della riunione e l'ordine del giorno.

In prima convocazione, l'Assemblea è regolarmente costituita con la presenza della maggioranza assoluta degli aventi diritto in proprio o per delega; in seconda convocazione, il giorno successivo, non è richiesto alcun "quorum" costitutivo.

In ogni caso l'Assemblea delibera a maggioranza semplice.

Il diritto di voto deve essere esercitato personalmente o per delega dai soci in regola con i versamenti sociali; la delega deve essere conferita per iscritto e può essere rilasciata soltanto ad altro associato della propria categoria.

Ciascun associato non può avere più di tre deleghe.

Spetta all'assemblea:

1. approvare entro il 30 giugno di ciascun anno il bilancio consuntivo dell'anno precedente;
2. approvare entro il 30 novembre di ciascun anno il bilancio preventivo;
3. ratificare l'avvenuta designazione dei membri di diritto di cui all'art. 13 del presente Statuto;
4. eleggere i membri, effettivi e supplenti, del Collegio dei Revisori dei Conti;
5. eleggere i membri del Collegio dei Proviviri.

Art. 9 - ASAMBLEA EXTRAORDINARIA

L'Assemblea Straordinaria può essere convocata dal Presidente o, su richiesta, dal Consiglio, dal Collegio dei Revisori dei Conti o da un terzo dei Soci in qualsiasi momento dell'anno con gli stessi criteri seguiti per la convocazione dell'Assemblea Ordinaria.

E' regolarmente costituita con le stesse modalità disposte per la stessa.

Delibera sulle modificazioni dello Statuto e sullo scioglimento dell'Organizzazione con la maggioranza dei due terzi dei presenti aventi diritto al voto; determina le eventuali modalità della liquidazione e nomina uno o più liquidatori definendone i poteri e le facoltà.

Art. 10 - CONSEJO

El Consejo esta compuesto por 13 miembros elegidos y por miembros de derecho; dura 5 años.

Es nombrado por la asamblea de los Asociados que eligen los miembros por mayoría simple y ratifica la designación de los miembros de derecho.

La Ausencia injustificada de tres reuniones consecutivas, por año social, es causa de la exclusión del cargo.

Miembros de derecho:

- El Presidente de la Camara de Comercio I.A.A. de Imperia o su representante;

- un representante de la Union Italiana de Camaras de Comercio I.A.A.;
- Los Delegados Regionales;

Miembros electos por la Asamblea:

- 13 representantes socios de cuyos almenos 10 en representacion de los Catadores Profesionales O.N.A.O.O. y los restantes de los Socios Catadores.

En las labores del Consejo pueden participar , si es necesario y oportuno, convocados por el Consejo mismo, los participantes a los grupos de trabajo y a los comités de estudio.

El Consejo elige al Presidente y a dos Vicepresidentes.

Art. 11 - COMPETENCIA DEL CONSEJO

Il Consiglio gestisce e dirige l'Organizzazione, ne amministra i beni, autorizza le operazioni volte al conseguimento dei fini sociali, emana norme regolamentari disciplinanti il funzionamento dell'Organizzazione;

- elegge, nel suo seno, il Presidente ed i due Vice Presidenti;
- elegge, nel suo seno, i quattro Consiglieri della Giunta;
- tiene il libro dei soci;
- determina l'importo della quota di iscrizione e della quota associativa annuale;
- può nominare Delegati Esterni;
- ratifica l'istituzione delle Delegazioni Regionali;
- predispose il conto preventivo e consuntivo da sottoporre all'Assemblea;
- sostituisce i Consiglieri dimissionari per cooptazione o surrogandoli in base all'ordine delle preferenze ottenute; tale atto dovrà essere ratificato dall'Assemblea successiva.

Il Consiglio delibera a maggioranza semplice con voto palese salvo si tratti di votazione relativa a persona.

In caso di parità ha valore decisivo il voto del Presidente.

Il Consiglio deve essere convocato dal Presidente almeno tre volte l'anno, tuttavia può essere convocato tutte le volte che il Presidente lo giudichi necessario o che sia richiesto da almeno un terzo dei suoi componenti; la convocazione deve essere inviata ai singoli membri a mezzo raccomandata A.R. almeno quindici giorni prima della riunione e deve contenere l'indicazione del giorno, dell'ora e del luogo nonché l'ordine del giorno; anche in mancanza di dette formalità la riunione è valida se sono presenti tutti i componenti il Consiglio.

In casi eccezionali il Consiglio potrà essere convocato mediante comunicazione telegrafica o telefax, prescindendo dal termine di cui sopra.

Il Consiglio può insediare gruppi di lavoro o comitati di studio per affrontare specifiche problematiche e ne designa il coordinatore.

Art. 12 - PRESIDENTE

Il Presidente rappresenta l'Organizzazione ad ogni effetto di legge; le sue decisioni vincolano l'O.N.A.O.O. solo se conformi a quanto previamente e regolarmente deliberato dal Consiglio; in caso di

urgenza, può sostituirsi alla Giunta ed al Consiglio, riferendo i provvedimenti assunti alla prima adunanza successiva per la loro ratifica.

Il Presidente controlla che lo Statuto venga regolarmente osservato e che le deliberazioni del Consiglio trovino puntuale applicazione ed esecuzione.

Art. 13 - VICEPRESIDENCIA

La Vice Presidenza è costituita da:

- un Vice Presidente Vicario;
- un Vice Presidente Tecnico.

La Vice Presidenza Tecnica spetta di diritto ad un socio "Assaggiatore Professionista O.N.A.O.O." iscritto all' "Elenco Nazionale di Tecnici ed Esperti degli oli d'oliva vergini ed extravergini " (Art. 3 legge n.313/1998).

Art. 14 – LA JUNTA

La Giunta dell'Organizzazione è composta da 7 membri.

Ne fanno parte di diritto:

- il Presidente dell'Organizzazione;
- i due Vice Presidenti;

Ne fanno parte, per elezione, quattro Consiglieri eletti dal Consiglio, nel suo seno.

La Giunta:

- adotta, in caso di urgenza, i provvedimenti di competenza del Consiglio, riferendone alla prima adunanza dello stesso, per la loro ratifica;
- provvede alla gestione dell'Organizzazione, escluse le competenze del Consiglio;
- conferisce incarichi professionali, occasionali o continuativi, e delibera sui contratti, fissandone le modalità e gli onorari o compensi;
- provvede alla designazione ed alle nomine dei rappresentanti dell'Organizzazione, in consessi, enti, commissioni e comunque ove sia richiesta la rappresentanza dell'Organizzazione.

La Giunta è convocata mediante avviso da inviare con lettera ordinaria contenente l'indicazione del luogo, del giorno mese ed anno e dell'ora nonché l'ordine del giorno della riunione, è convocata dal Presidente ogni volta che lo ritenga necessario e comunque almeno una volta ogni 2 mesi, con preavviso di almeno 8 giorni.

Nei casi di urgenza la convocazione può avvenire anche a mezzo fac – simile, e-mail , con un preavviso di almeno 3 giorni. In ogni caso la presenza totalitaria alle riunioni sana eventuali vizi di convocazione.

Le deliberazioni della giunta sono prese a maggioranza dei votanti e sono valide se sono adottate con la presenza di almeno la metà più uno dei componenti; non sono ammesse deleghe.

La giunta delibera a maggioranza semplice a voto palese ed in caso di parità ha valore decisivo il voto del Presidente.

La segreteria delle riunioni della Giunta è svolta di norma dal Segretario.

Art. 15 - DIRECTOR

Il Direttore dell'Organizzazione, nominato dalla Giunta su proposta del Presidente, è a capo del personale, è responsabile dell'attività organizzativa e del regolare funzionamento degli uffici; è incompatibile con la carica di Consigliere.

Coadiuvato il Presidente e gli Organi Collegiali nell'espletamento del loro mandato. Partecipa alle riunioni degli stessi organi, a titolo consuntivo, assumendone le funzioni di Segretario quando tale compito non

sia espressamente attribuito ad un notaio.

Svolge funzioni istruttorie e di coordinamento dei lavori delle Commissioni e Comitati costituiti dagli Organi Statutariamente preposti.

Art. 16 - COLEGIO DE REVISORES DE LAS CUENTAS

Il Collegio dei Revisori dei Conti è composto da cinque membri, di cui tre effettivi e due supplenti, eletti dall'Assemblea Ordinaria dei Soci, anche fra i non Soci.

In occasione della prima riunione del Collegio i membri effettivi provvedono ad eleggere il Presidente.

Il Collegio svolge il controllo di legittimità sulla gestione finanziaria dell'Organizzazione e delibera a maggioranza.

In caso di parità, prevale il voto del Presidente.

I membri del Collegio durano in carica cinque anni e sono rieleggibili.

Art. 17 - COLEGIO DE LOS REVISORES

Il Collegio dei Provirivi è composto da tre membri eletti dall'Assemblea Ordinaria, durano in carica cinque anni e sono rieleggibili.

Possono essere elette anche persone che non appartengano all'Organizzazione, ma che si siano distinte nel campo dell'economia e della tecnica olivicola/olearia.

Il Collegio nomina, nel suo seno, il Presidente.

L'Organo giudica inappellabilmente e senza formalità di procedura sulle controversie che potessero insorgere tra l'O.N.A.O.O. ed i suoi associati, pronunciandosi secondo equità.

In ogni caso, prima di qualsiasi decisione, l'interessato deve essere convocato e sentito.

Art. 18 - COLABORACION Y LIMITES

In occasione di fiere, mostre, concorsi, manifestazioni, congressi, l'O.N.A.O.O. potrà offrire il proprio patrocinio e la propria collaborazione.

A nessun socio è consentito usare la qualifica di associato O.N.A.O.O. a scopo di pubblicità personale e/o commerciale.

Non è altresì consentito in alcun caso utilizzare il nome e/o il simbolo dell'O.N.A.O.O. o della "Scuola per Assaggiatori Professionisti di oli alimentari di oliva" per scopi pubblicitari e/o commerciali, ancorché gratuiti.

Art. 19

Al personale dipendente sarà corrisposto il trattamento economico e normativo previsto dai vigenti contratti collettivi di lavoro del settore commercio. Potranno essere instaurati contratti di collaborazione anche in forma coordinata e continuativa con personale esterno.

Art. 20

Le cariche sociali previste dal presente Statuto sono conferite a titolo onorifico e non comportano alcun diritto a compensi, retribuzioni, se non al rimborso delle spese di trasferta sostenute dal soggetto interessato.

Ogni Ente rappresentato è responsabile dell'onere finanziario risultante dalla partecipazione di propri membri alle riunioni degli Organi Statutari.

Art. 21 - PATRIMONIO

Il patrimonio sociale è costituito dalle quote di iscrizione e dalle quote associative annuali corrisposte a fondo perduto dagli associati.

Gli associati non assumono alcuna responsabilità per le obbligazioni contratte dall'Organizzazione, per le quali risponde esclusivamente quest'ultima con il proprio patrimonio sociale, salvo quanto previsto dall'art. 38 c.c..

Art. 22 - AÑO SOCIAL

L'anno sociale inizia il 1° ENERO e finisce il 31 dicembre di CUALQUIER año.

Art. 22 - NORMA FINAL

Per quanto non specificatamente previsto dal presente Statuto e dai Regolamenti specifici approvati dal Consiglio, si rinvia alle norme di legge.

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

CURSO TECNICO INTERNACIONAL PARA ASPIRANTES A CATADORES DE ACEITE DE OLIVA

IMPERIA PROGRAMA

LUNES 25 noviembre 2002

08.30-09.30	Recepcion a los participantes	
09.30-10.0	Introduccion al Curso Lucio Carli – Fabrizio Vignolini	
10.00-12.30	Psicofisiologia sensorial Alberto Ugolini Centro Studi Assaggiatori Brescia	
14.30-16.30	caracteristicas fisico-quimicas de los aceites de oliva y sus respectivos analisis Mauro Amelio - Onaoo	
16.30-19.00	La tecnica para el analisis sensorial para el aceite de oliva Eugenio Marco – Vice Presidente Tecnico Onaoo Piero Merano - Onaoo vocabulario especifico del aceite de oliva Eugenio Marco Fabrizio Vignolini – Onaoo Piero Merano - Onaoo	-introduccion a la tecnica de la cata -descripcion de los atributos positivos y negativos previstos por el vocabulario

MARTES 26 noviembre 2002

08.30-11.00	Panel Test - Metodo CEE All. XII - Metodo COI Doc. T. 20 Franca Camurati - S.S.O.G. - Milano	descripcion del metodo de analisis oficial - Seleccion de los candidatos - Constitucion de un Panel. Prueba practica de compilacion de las fichas; valoracion organoleptica con los dos metodos
11.00-12.30	Prueba selectiva de base Marcello Scoccia Fabrizio Vignolini - Onaoo	
	Influencia de la tecnologia sobre las caracteristicas	Efectos de los sistemas de cosecha, Programa de Formación para la Innovación Agraria Apoyo a la Participación Formulario de Presentación



cualitativas, organolepticas del aceite de oliva
sobre

Franca Angerosa

Istituto Sperimentale per la Elaiotecnica – Pescara

conservazion, transformacion y separacion

las Caracteristicas organolepticas de
los aceites de oliva.

16.30-18.30

Las caracteristicas Sensoriales del aceite virgen de oliva: los origenes
Fabrizio Vignolini - Onaoo

MIERCOLES 27 noviembre 2002

08.30-11.00

La cultivacion del olivo y la influencia del Cultivar sobre
incapie
las caracteristicas organolepticas
particular
Gioprgio Pannelli – Istituto Sperimentale per l'Olivicoltura
Spoleto

lecciones de olivicultura con particular
a los cultivares mas difundidos y a la
influencia sobre el perfil sensorial de los
aceites

11.00-13.30.1

Prueba selectiva de base
Marcello Scoccia Fabrizio Vignolini - Onaoo

14.30-16.30

Metodos de control
Lanfranco Corte

Università degli Studi di Udine Dipartimento di Scienza degli
Alimenti

Descripcion de las metodologias de control,
Fines, Objetivos e instrumentos; nuevas
fronteras

Nivel de estandarizacion nacional y
Europeo

16.30-18.30

Panel Test – Metodo CEE All. XII – Metodo COI
DOC. T. 20

Pruebas practicas de cata

JUEVES 28 noviembre 2002

08.30-10.30

Clasificacion y normativa del aceite de oliva
Tonino Zelinotti – Ministero delle Finanze

La normativa nacional y comunitaria sobre
la clasificacion merceologica del aceite
virgen de oliva

10.30-11.30

La produccion mundial e i consumi de aceite de oliva
Marcello Scoccia – Capo Panel Onaoo

11.30-13.30

Prueba selectiva de base
Marcello Scoccia Fabrizio Vignolini – Onaoo

14.30-15.30

Normativa comunitaria sobre la disciplina de los aceites de D.O.P., con referencia especifica al "Riviera Ligure" y a la
programacion regional en la materia.
Marcello Storace - Regione Liguria Ufficio Qualità Produzioni Agricole

15.30-18.30

Las caracteristicas sensoriales del aceite de oliva:

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



cualidades-defectos
Eugenio Marco Fabrizio Vignolini - Onaoo

Prueba practica de cata con descripción de las
características positivas y negativas de los
aceites virgenes

VIERNES 29 noviembre 2002

- 08.30-10.30 Prueba selectiva de base
Marcello Scoccia Fabrizio Vignolini - Onaoo
- 10.30-11.30 Prueba selectiva para la verificación del umbral de sensibilidad sobre los atributos de los aceites de DOP
Marcello Scoccia Fabrizio Vignolini - Onaoo
- 11.30- 12.30 Entrega de los certificados de participación

LAS LECCIONES DE CATA SON DICTADAS POR CATADORES O.N.A.O.O. SEGUN EL METODO C.O.I.. EL CURSO SE REALIZA SEGUN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS EN EL ALEGATO XII DEL REGLAMENTO CEE N. 2568/91 DE LA COMISION DEL 11 JULIO 1991.

EL CERTIFICADO DE IDONEIDAD FISIOLÓGICA EN LA CATA ES RECONOCIDO Y VALIDO DE PARTE DE LA REGION LIGURIA LO CUAL ES UNO DE LOS REQUISITOS PARA LA INSCRIPCIÓN EN EL ELENCO NACIONAL DE LOS TÉCNICOS Y EXPERTOS EN ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN Y VIRGEN.

Coordinador Onaoo: Fabrizio Vignolini
Jefe Panel: Marcello Scoccia
Secretaria: Barbara Ricca

TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS O.N.A.O.O.

Organización Nacional de catadores de aceite de Oliva

Archivo *Onaoo*

■ *Olio d'Oliva - 82° Sessione del Coi - Madrid 5-6-7-8-9 giugno 2000*

■ *CURSO TÉCNICO PRACTICO DE TÉCNICA CULTURAL EN OLIVICULTURA PARA EL INCREMENTO DE LA PRODUCCIÓN, LA REDUCCIÓN DE LOS COSTOS Y LA MEJORA DE LA CALIDAD DEL ACEITE- Imperia 5-6-7-8-9- febbraio 2001*

■ *Campaña 1999-2000 precios medios mensuales de la producción*

■ *Actividad de promoción del Consejo Oleicolo Internazionale para la campaña 1999-2000*

1) Actividad promocional de caracter general:

- SEMINARIO INFORMATIVO sobre EL MERCADO DEL ACEITE DE OLIVA
Osaka, Japon, Junio 1999
- SIMPOSIO SOBRE DIETA MEDITERRANEA
Sidney, Australia, Julio 1999
- CONGRESSO MEDICO SOBRE EL ACEITE DE OLIVA E LA DIETA MEDITERRANEA
Buenos Aires, Argentina, agosto 1999
- SIMPOSIO INTERNAZIONALE SOBRE GRASAS ALIMENTARIAS, SALUD Y ACEITE DE OLIVA
Toronto, Canada, Septiembre 1999
- CONFERENCIA MEDITERRANEA (in collaborazione con il Culinary Institute of America) - Italia, España,
Programa de Formación para la Innovación Agraria
Apoyo a la Participación
Formulario de Presentación



Francia e Tunisia.

- Greystone, California (USA), settembre 1999
- CONFERENCIA SOBRE EL ACEITE DE OLIVA Y SU INCIDENCIA EN LA SALUD
Bangkok, Thailandia, octubre 1999
- SIMPOSIO INTERNAZIONALE SOBRE ULTIMOS DESCUBRIMIENTOS EN RELACION A LOS ACIDOS
GRASOS MONOINSATURADOS
Tokio, japon, octubre 1999
- SEMINARIO INFORMATIVO SOBRE EL MERCADO EL ACEITE DE OLIVA
japon, octubre 1999
- FESTIVAL DEL OLIVO - in colaboracion con el Centro Americano el Vino la Alimentacion y el Arte
Napa, California (USA), octubre 1999
- IV CONGRESSO INTERNAZIONALE SOBRE GRASAS Y ACEITES EN RELACION A LA SALUD Y
ENFERMEDADES - in collaborazione con l'American Dietetic Association, la American European Dietetic
Association e l'American Institute of Nutrition
Dallas, Texas (USA) , novembre 1999
- CONFERENZA INTERNAZIONALE SULLA DIETA MEDITERRANEA
Londres, Reino Unido, Enero 2000

2) Attività promozionali specificamente referido a Italia:

- CONFERENZA SULLA GASTRONOMIA ITALIANA
Osaka, Japon, giugno 1999
- SIMPOSIO SULLA GASTRONOMIA ITALIANA
Vancouver, Canada, giugno 1999
- VIAJE DE PERIODISTAS PROVENIENTES DE AUSTRALIA, JAPON, CANADA Y BRASIL
noviembre 1999
- DEGUSTAZIONE DE OLIO DI OLIVA ITALIANO
Bangkok, Thailandia, dicembre 1999
- DEGUSTAZIONE DI OLIO DI OLIVA ITALIANO
Sao Paulo, Brasil, dicembre 1999
- VIAJE DE PERIODISTAS PROVENIENTES DDEA THAILANDIA E TAIWAN diciembre 1999.

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

Imperia, 31 ottobre '02

Prot. n. 302

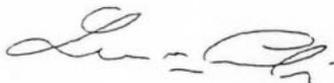
Ill.mo Signore
Dr. Antonio Razeto

Oggetto: invito Corso Tecnico Internazionale

Il sottoscritto Lucio Carli, in qualità di Presidente dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva, auspica la presenza del Signor Antonio Razeto al 1° Corso Tecnico Internazionale per Aspiranti Assaggiatori di Oli Vergini d'Oliva che si terrà presso l'Università degli Studi di Imperia nei giorni 25, 26, 27, 28, 29, novembre 2002.

Lo stage tratterà tutte le fondamentali tematiche legate alla qualità della filiera produttiva olio

Il Presidente
Dr. Lucio Carli



TRADUCCION.

Motivo: Invitación al Curso Técnico

El suscrito Lucio Carli, en calidad de presidente de La Organización Nacional de Catadores de Aceite de Oliva,



espera la presencia del señor Antonio Razeto en el 1º Curso Técnico Internacional para aspirantes a Catadores de Aceites Vírgenes de Oliva que se realizará en la Universidad de los Estudios de Imperia los días 25,26,27,28,29 de Noviembre del 2002.

El curso tratará todos los temas fundamentales referidas a la calidad en el proceso productivo del Aceite.

El Presidente
Dr. Lucio Carli

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA

DOMANDA DI ISCRIZIONE

IL/LA SOTTOSCRITT _____

NATO/A _____ IL _____

RESIDENTE IN _____ PROV. _____ C.A.P. _____

VIA _____ N. _____

@ _____

CHIEDE

DI POTER PARTECIPARE AL

"1° CORSO TECNICO INTERNAZIONALE PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA"

CHE SI TERRA' C/O L'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI IMPERIA

NEI GIORNI

25 - 26 - 27 - 28 - 29 NOVEMBRE 2002

Il pagamento di Euro 930 IVA compresa (escluse le spese dell'interpretazione simultanea) dovrà essere effettuato su bonifico bancario intestato a:

O.N.A.O.O. - VIALE MATTEOTTI, 48 - 18100 IMPERIA

Banco Ambrosiano Veneto Agenzia di Porto Maurizio (IM)

Coordinate Bancarie:

ABI: 03069 CAB: 10521 C/C: 93/39

ALLEGA ALLA SEGUENTE DOMANDA COPIA DEL BONIFICO BANCARIO

La fattura dovrà essere intestata a:

Ragione Sociale o cognome e nome _____

Via _____ Città _____ Cap. _____ Prov. _____

P.IVA/Codice Fiscale _____

Consapevole dei diritti riconosciuti dalla legge 675/96, acconsente al trattamento dei dati forniti ed alla loro diffusione.

Data _____

Firma _____



ANEXO 6 COTIZACIONES



Club

Internacional de Turismo

AGENCIA DE VIAJES



Viña del Mar, Octubre 23 de 2002

Señor
Antonio Razeto
PRESENTE

Estimado Antonio:

De acuerdo a lo solicitado, cotizo lo siguiente:

- *Pasaje Aéreo / Via Lufthansa*
Ruta Santiago/Frankfurt/Milan/Roma/Frankfurt/Santiago

Tarifa.....	USD 1.099.-
Cargo Seguro	10.-
Tasas de Embarque	87.-

- *Seguro de Asistencia en Viaje AIG* USD 87 por 12 días
- *Servicio Tren Florencia / Milan* USD 49 Primera Clase USD 35 Segunda Clase
- *Servicio Tren Milan / Imperia* USD 44 Primera Clase USD 32 Segunda Clase

Atentamente,

MARIA ANGELICA STOLTZMANN
VENTAS
CLUB INTERNACIONAL DE TURISMO



VIÑA DEL MAR, 31 DE OCTUBRE 2002

SEÑOR
ANTONIO RAZETO
PRESENTE

DE MI CONSIDERACION:

ADJUNTO Y REMITO AUSTED LA COTIZACION QUE ME SOLICITARA CON RESPECTO AL VIAJE A MILAN.

POR TANTO, EL ITINERARIO, MATERIA DE ESTE INFORME ES COMO SIGUE:

RG 8641	23NOV	SCL/GRU	15:00	21:30
RG 8734	23 NOV	GRUMXP	23:45	14:20
RG 8735	03 DEC	MXPGRU	21:00	06:20
RG 8640	04 DEC	GRUSCL	09:00	13:00

VALOR PASAJE AEREO	USD 868
TASAS	USD 42

AGRADECIENDO SU PREFERENCIA, SE DESPIDE

CARLA CANEPA BATTAINI



ANEXO 7
CARTAS DE COMPROMISO DE APORTES DE CONTRAPARTE

SEÑORES FUNDACION PARA LA INNOVACION AGRARIA (FIA)

HAGO A UDS. PRESENTE QUE:

AGROINDUSTRIAL RAZETO LIMITADA, COMO ENTIDAD PATROCINANTE DEL SEÑOR ANTONIO RICARDO RAZETO OLIVARES, SE COMPROMETE A REALIZAR LOS CORRESPONDIENTES APORTES DE CONTRAPARTE ESPECIFICADOS EN EL FORMULARIO ADJUNTO Y EN LOS TERMINOS ALLI ESPECIFICADOS.

SIN OTRO PARTICULAR,

FIRMA


ANTONIO RICARDO RAZETO OLIVARES
RUT 11.736783-5

FIRMA

RICARDO MARIO RAZETO MIGLIARO
RUT 4627.200-5

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

Propuesta: _____

PAGARE

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

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

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

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

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

Santiago, _____ Firma del aceptante o suscriptor

Nombre del Aceptante: _____

Domicilio: _____ RUT: _____

Nombre del Representante Legal: _____

Domicilio: _____ RUT: _____

"FIRMÓ ANTE MI" :
.....
.....

NOTARIO PÚBLICO

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