

OFICINA DE PARTES - EIA	
RECEPCIONADO	
Fecha	25 ABR 2008
Hora	12:30
Nº Ingreso	1950

## PLAN OPERATIVO

F UPP 7301

NOMBRE INICIATIVA:

**"Mejora de la presentación de nuestro producto y desarrollo e estrategias de marketing para posicionarlo en el mercado nacional"** (Segunda etapa)

EJECUTOR:

Agrícola y comercial Campos de la Unión S.A.

CODIGO:

IMA-2007-0108 (Ex IMA-2007-035)

FECHA:

20 de abril de 2008

---

Por FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

---

EJECUTOR

**1. Los costos totales de la segunda etapa de la Iniciativa IMA serán:**

<b>Costo total de la Iniciativa</b>	
<b>Aporte FIA</b>	
<b>Aporte Contraparte</b>	

**2. Periodo ejecución segunda etapa**

**Fecha inicio:** 1 de Mayo de 2008  
**Fecha término:** 31 de Marzo de 2009

**3. Calendario de desembolsos para la segunda etapa**

<b>Fecha</b>	<b>Requisito</b>	<b>Observación</b>	<b>Monto (\$)</b>
30/Abril/2008	Firma Plan Operativo		
03/Diciembre/2008	Aprobación Informe Técnico y Financiero Avance		
29/Mayo/2009	Aprobación Informes Técnico y Financiero Final		
	<b>Total</b>		

**4. Calendario de entrega de informes segunda etapa**

**INFORMES TECNICOS**

Informe Avance: 03 de Noviembre de 2008  
Informe Final: 30 de Abril de 2009

**INFORMES FINANCIEROS**

Informe Avance: 03 de Noviembre de 2008  
Informe Final: 30 de Abril de 2009

**5. Garantía**

Para garantizar el fiel y oportuno cumplimiento de las obligaciones contraídas y en especial para garantizar los aportes a que se compromete y la correcta inversión de lo que reciba el ejecutor entrega un pagaré a la vista a la orden de FIA, por la suma de \$

# Tomás Olivera Leiva

## Resumen

Chileno con 14 de experiencia, en todas las áreas de la cocina tales como: Banquetes, Restaurantes, Catering, cocina industrial. Lo cual me ha permitido desarrollar diferentes propuestas gastronómicas, siendo esta una de mis principales fortalezas, debido a que me permite adaptarme a diferentes tipos de productos y realidades profesionales. Me gusta mucho estar constantemente informado, de las novedades gastronómicas, tendencias, productos, en fin de todo lo que abarca este fascinante rubro y tratando de dar lo mejor de mi en cada una de las creaciones que presentamos en nuestros restaurantes.

## Experiencia profesional

Abril 2004-a la fecha      **The Ritz-Carlton Santiago**      Chile

### **Sous chef ejecutivo**

Chef de los Restaurantes Adra ( fine dining) & Wine 365 ( casual dining), así como también el Lobby bar y servicio de habitaciones; a cargo de 20 cocineros y todas las funciones que requiere el cargo.

Desde Enero del pte. También como Chef asesor de LAN para su clase ejecutiva y primera clase.

Actualmente miembro de la asociación de Chefs Les Toques Blanches. (2007)

Enero 2002-2004      **Restaurant Zanzibar**      Chile

### **Sous Chef**

Como Sous Chef con responsabilidad en la miche in place, pedidos, horarios etc...

A cargo de 12 cocineros y con servicios de 100 a 120 pax.

1999- 2002

**Sodexo, Chile**

Chile

**Chef**

Como Chef de eventos especiales en la V Región, y supervisando la operación de casinos con servicio ejecutivo.

Diseño de Minutas y costeo de estas, planificación de eventos ( catering, matrimonios etc )

Otros : como cocinero en los Hoteles Miramar y O`higgins, ambos 5 estrellas de la V Región, así como en Restaurantes de la zona y empresas de banquetería.

**Premios**

2004.- Represente a Chile en concurso gastronomico FENAOSTRA, en Florianopolis, Brasil, obteniendo el 3º lugar.

2006.- Como Chef a cargo del festival gástronomico, organizado por pro Chile en la ciudad de Miami Estados Unidos.

2008 Como Chef a cargo de Semana Gastronomica en Shanghai, China; como parte de la gira presidencial.

Durante los años 2005 y 2006 nuestro Restaurant Adra fue escogido como el mejor del país en la categoría de Hotel.  
( Revista Wikén )

También la carta 2006 de Adra fue escogida como la mejor del año  
( Revista Qué pasa ).

Chef Revelación 2006( Revista [www.lobby.cl](http://www.lobby.cl) ).

Chef Revelación 2006, por el Círculo de Cronistas Gástronomicos de Chile.

Líder del año, en The Ritz Carlton, Santiago, 2006.

Dentro de los 10 mejores Chefs de Chile, Revista Epicuro, del Periodista especializado César Fredes.(2007)

Mejor carta primavera-verano, Revista Cobe, del periodista especializado Daniel Greve.(2007)

## Education

Estudios de Gastronomía en INACAP, Viña del Mar.

Participando además en más de 50 cursos referentes a las diversas áreas de esta profesión ( control de costos, liderazgo, higiene, técnicas de cocina moderna, administración etc...)

En constante búsqueda de herramientas para mejorar continuamente y consistentemente, la producción y servicio entregado.

Dentro de la compañía:

- Analista en Entrevistas de Selección de personal.( QSP )
- Opening trainer (The Ritz Carlton Moscú, 2007)
- Liderazgo situacional.
- Capacitador departamental.
- Inglés intermedio.

# CURRICULUM VITAE

---

NOMBRE : Susan Lasen Abugattas  
NACIONALIDAD : Chilena.

## TITULOS Y GRADOS

---

- Titulo de Fotógrafa Profesional. Instituto Profesional Arcos.

## EDUCACION BASICA Y MEDIA

---

- 1981 - 1993: Colegio Pan American College

## EDUCACION SUPERIOR

---

- 2000 (Abril): Obtención de Título Profesional de Fotógrafa Profesional
- 1999 (Diciembre): Egreso de Fotografía Profesional, con Seminario de Título terminado, sobre Emulsiones Fotográficas
- 1996 – 1999: Estudios Fotografía Profesional, Instituto Profesional Arcos.

## EXPERIENCIA LABORAL

---

- 2006 (Abril a la fecha): Fotógrafa independiente. Dedicada al área publicitaria, con clientes como Soprole, Levaduras Collico, Kraft Food Chile, Agencia de Publicidad Creart, Museo interactivo Mirador (MIM), Varias Inmobiliarias, entre otros.
- 2000 (Mayo) a 2006 (Marzo): Fotógrafa de Revista Qué Pasa, Copesa
- 1999 (Abril): Reemplazo en Revista Qué Pasa.
- 1999 (Enero – Marzo): Práctica Profesional en Revista Qué Pasa, Copesa, como Reportera Gráfica

## CONOCIMIENTOS ADICIONALES

- 
- Manejo a Nivel Avansado del programa PhotoShop, Capture one, frenad.

**ENTIDAD RESPONSABLE****Nombre:** Hess y Röttges Marketing Solutions Limitada**RUT:****Dirección comercial:****Fono:****Fax:** -**Correo electrónico:****REPRESENTANTE LEGAL DE LA ENTIDAD RESPONSABLE**

Indicar nombre, RUT, profesión, cargo, dirección, comuna, ciudad, región, fono, fax, E-mail, del representante Legal de la Entidad Responsable. Esta información deberá además ir acompañada

Representa  
de su firma.

**Nombre:** Antje Hess**Cargo en la Entidad Responsable:** Gerente General**RUT:****Profesión:** Ingeniero Comercial**Dirección:****Fono:****Fax:****Correo electrónico:**

---

**Firma****TIPO DE ENTIDAD RESPONSABLE**

Se debe indicar si se trata de una universidad, institución de investigación, organización o asociación de productores (pequeños o medianos-grandes), asociación gremial o empresa productiva y/o de procesamiento, entre otras.

Empresa de Internet Marketing

**NATURALEZA ENTIDAD RESPONSABLE**

Indicar si la Entidad Responsable corresponde a una entidad pública o privada.

Pública

Privada

Breakfast: Level 1: San Kamphaeng restaurant

8.00 - 5.00 Field Tour

7.00 - Late Buffet dinner

**Thursday December 11**

9.00 -10.30 Concurrent session 6

10.30-11.00 Morning tea

11.00-12.30 Concurrent session 7

12.30-2.00 Lunch

2.00-3.30 Concurrent session 8

3.30-4.00 Afternoon tea

4.00-5.00 Plenary Session 3:

- Summary & conclusions