



GOBIERNO DE CHILE  
FUNDACIÓN PARA LA  
INNOVACIÓN AGRARIA

FIA - CD - V - 2005 - 1 - A - 067 PPTA.

PROPUESTA DEFINITIVA	"MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD DE LAS VIDES Y DEL PROCESO DE ELABORACION DE PINTATANI EN EL VALLE DE CODPA DE LA COMUNA DE CAMARONES"
CODIGO	FIA-CD-V-2005-1-A-067 / FIA-CD-V-2005-1-A-006
EJECUTOR TECNICO/PARTICIPANTE INDIVIDUAL	CORPORACION DE DESARROLLO DE ARICA Y PARINACOTA
SUPERVISOR PROPUESTA	LORETO BURGOS
COORDINADOR EJECUCION	INES MORALES ROSAS
MODIFICACIONES	



## PROGRAMA DE CAPTURA Y DIFUSIÓN TECNOLÓGICA SECCIÓN COMÚN A TODAS LAS PROPUESTAS

FOLIO DE  
BASES

066

CÓDIGO  
(uso interno)

FIG-CD-V-2005-1-A-069

### SECCIÓN 1. ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA

#### NOMBRE DE LA PROPUESTA

"Mejoramiento de la productividad de las vides y del proceso de elaboración de Pintatani en el Valle de Codpa de la Comuna de Camarones"

#### TIPO DE INICIATIVA(S) A LA(S) QUE POSTULA

Gira  
Tecnológica

Realización de Eventos  
Técnicos o Ferias  
Tecnológicas

Becas para asistir a Eventos  
Técnicos o Ferias  
Tecnológicas

Contratación de  
consultores

Elaboración de  
Documentos Técnicos

#### AREAS O SECTORES

Agrícola

Pecuario

Forestal

Dulceacuícola

Acuícola

#### RUBRO (S)

Frutales de hoja caduca, Agroindustria y Enología.

#### TEMAS (S)

Agroindustria y tecnología de alimentos



### ENTIDAD RESPONSABLE

**Nombre:** Corporación de Desarrollo de Arica y Parinacota  
**RUT:** 65.052.300-8  
**Identificación cuenta bancaria:** 1000 11 21 23 - Banco Estado  
**Dirección:** Calle 7 de Junio N°188, cuarto piso, Arica.  
**Fono:** (58)233616  
**Fax:** (58)269210  
**Correo electrónico:** [corporacion@aricaparinacota.cl](mailto:corporacion@aricaparinacota.cl)

### REPRESENTANTE LEGAL DE LA ENTIDAD RESPONSABLE

**Nombre:** Raúl Castro Letelier; Julio Olivares Camus  
**Cargo en la Entidad Responsable:** Presidente; Tesorero  
**RUT:** 4.847.637-6; 5.461.161-K  
**Dirección:** Calle 7 de Junio N°188, cuarto piso, Arica.  
**Fono:** (58)233616  
**Fax:** (58)269210  
**Correo electrónico:** [coordinacion@aricaparinacota.cl](mailto:coordinacion@aricaparinacota.cl)



Firma

### TIPO DE ENTIDAD RESPONSABLE

Corporación de derecho privado

### NATURALEZA DE LA ENTIDAD RESPONSABLE

Pública

Privada



### COORDINADOR DE LA PROPUESTA

**Nombre:** Inés Estivaliz Morales Rozas

**Cargo en la Entidad Responsable:** Profesional de Apoyo de SEREMI de Agricultura (Entidad Asociada).

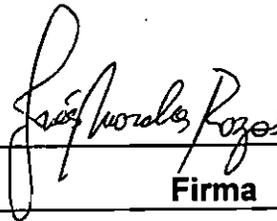
**RUT:** 13.211.304-1

**Dirección:** Oscar Belmar # 2272 – Arica - Chile

**Fono:** (58)232911 – (58)232984

**Fax:** (58)232911 – (58)232984

**Correo electrónico:** [imorales@minagri.gob.cl](mailto:imorales@minagri.gob.cl)



Firma

### ENTIDAD ASOCIADA (1)

**Nombre:** Secretaría Regional Ministerial de Agricultura de la Primera Región.

**RUT:** 61.301.000-9

**Dirección comercial:** 7 de Junio 176, oficina 110, Arica

**Fono:** (58)232911 – (58)232984

**Fax:** (58)232911 – (58)232984

**Correo electrónico:** [seremi1@minagri.gob.cl](mailto:seremi1@minagri.gob.cl)

### REPRESENTANTE LEGAL DE LA ENTIDAD ASOCIADA (1)

**Nombre:** Ricardo Porcel Rivera

**Cargo en la Entidad Responsable:** Secretario Ministerial de la Región de Tarapacá.

**RUT:** 10.681.563-1

**Dirección:** 7 de Junio 176, oficina 110, Arica

**Fono:** (58)232911 – (58)232984

**Fax:** (58)232911 – (58)232984

**Correo electrónico:** [rporcel@minagri.gob.cl](mailto:rporcel@minagri.gob.cl)



Firma





## COSTOS TOTALES Y ESTRUCTURA DE FINANCIAMIENTO DE LA PROPUESTA (en pesos)

ITEM	APORTE DE CONTRAPARTE	APORTE SOLICITADO	COSTO TOTAL	PORCENTAJE (aporte solicitado / costo total)
GIRAS TECNOLÓGICAS	0	0	0	
BECAS PARA ASISTIR A EVENTOS TÉCNICOS O FERIAS TECNOLÓGICAS	0	0	0	
CONTRATACIÓN DE CONSULTORES	1.492.620	3.506.266	4.998.886	70,1%
REALIZACIÓN DE EVENTOS TÉCNICOS O FERIAS TECNOLÓGICAS	0	0	0	
ELABORACIÓN DE DOCUMENTOS TÉCNICOS	0	0	0	
<b>TOTAL</b>	<b>1.492.620</b>	<b>3.506.266</b>	<b>4.998.886</b>	<b>70,1%</b>
<b>PORCENTAJE</b>	<b>29,9%</b>	<b>70,1%</b>		



## SECCIÓN 2. RESUMEN Y JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA

### Descripción

Los productores de Pintatani en el valle de Codpa elaboran un licor de alrededor de 16°, con características organolépticas únicas, esto gracias a las condiciones edafoclimáticas del valle. Dadas estas características los consultores tendrán la misión de caracterizar este producto desde el punto de vista organoléptico y a la vez entregar recomendaciones para mejorar sus características y aumentar la producción, evitar el ataque de plagas, enfermedades, y crear un programa de fertilización, para lo cual, se realizarán muestreos de hojas de las vides, suelo y agua, a fin de detectar la problemática real de las vides.

Con la finalidad de desarrollar un mejoramiento y regularización de la producción de Pintatani, se ha establecido un plan de trabajo con un grupo de diez agricultores del Valle de Codpa, organizados por la Corporación de Desarrollo de Arica y Parinacota, el que contempla la introducción de mejoras agronómicas de las vides y del proceso de elaboración del Pintatani, para lo cual, se solicita a la Fundación para la Innovación Agraria la contratación de dos consultores especializados; Don Philipppo Pszczólkowski, Ingeniero Agrónomo, con Post-títulos en Vitivinicultura Moderna, y Vitivinicultura y Enología y Don Edmundo Bordeu, Ingeniero Agrónomo, Diplomado Universitario en Aptitud a la Degustación del Vino.

### Objetivo principal

El objetivo principal de esta consultoría es desarrollar un plan de manejo agronómico y enológico, introduciendo mejoras a las vides y al proceso de elaboración del Pintatani, sin que este pierda sus características de originarias y organolépticas.

### Lugares a visitar

Con el fin de tener una visión amplia de la problemática real de la producción del Pintatani, durante la estadía en la zona del consultor se visitarán dos parcelas demostrativas de los agricultores beneficiarios, realizando días de campo en estas.

En una de las parcelas los agricultores mostrarán el tipo de plantación, conducción, poda y manejos realizados por ellos, y en otra, se realizará un seguimiento del proceso de Pintatani, para ello, los agricultores realizarán una exposición (como apoyo a esta exposición se realizará una grabación del proceso de vendimia) del proceso de la uva en la zona, para dar como producto el Pintatani. Terminadas las visitas, los consultores estarán instruidos y habrán reunido los antecedentes necesarios para realizar un análisis concreto de la problemática existente.

En conclusión los consultores al fin de la visita a la localidad, recogerán y conocerán suficientes antecedentes para conformar la cadena de producción de Pintatani en el Valle de Codpa.



### **Tecnologías a conocer**

Los beneficiarios de esta consultoría serán instruidos en el manejo de viñedos para la producción de vinos, técnicas que les permitirán elaborar un producto de buenas características comerciales, evitando que este contenga partículas tóxicas entregando una certera potabilidad al producto.

Como producto de esta consultoría se emitirá un informe tipo manual con las recomendaciones técnicas de cómo mejorar el proceso vitivinícola en el valle de Codpa. Este informe será elaborado por los consultores y estará disponible para todos los agricultores del valle de Codpa y a la vez se entregarán copias a las principales bibliotecas de la Provincia de Parinacota.

### **Programa de actividades**

Las actividades a realizar se resumen en tres etapas:

**1º Visita al Valle de Codpa:** En esta los consultores podrán enterarse de la problemática por la cual fueron citados.

**2º Establecimiento de recomendaciones:** Los consultores se reunirán para concordar y establecer las recomendaciones a entregar y compilar todo en un informe tipo manual. En esta etapa los consultores contarán con los resultados obtenidos de los muestreos de hojas, suelo, agua y Pintatani, que les permitirán, tener una visión acuciosa del tema.

**3º Presentación de los resultados finales:** Esta actividad se concretará en un salón, frente a los agricultores beneficiados e invitados. En esta oportunidad los organizadores de la consultoría y consultores realizarán una presentación del informe final del programa, entregarán recomendaciones y un plan de trabajo a seguir por los agricultores para conseguir un producto de características comerciales.

### **Metodología de trabajo**

La metodología de trabajo será la siguiente:

**1º Etapa de diagnóstico:** En ella los miembros de la organización agrícola, organizadores del evento y consultores reflexionarán sobre sus vivencias, compartirán y analizarán sus potencialidades y problemas, definiendo estrategias para realizar una mejora de la causa del problema.

**2º Identificación del problema:** Esta etapa será imperiosamente de terreno, en ella los agricultores darán a conocer y expondrán en su predio los datos necesarios para que los consultores puedan descubrir, recolectar y analizar la temática.

**3º Definición de objetivos:** Este período comenzará con una pequeña charla, donde los consultores expondrán las posibles soluciones a la problemática, establecerán bases para continuar el trabajo y dimensionar el problema existente.



**4° Toma y análisis de muestras:** Con el fin de determinar soluciones certeras se realizará una toma de muestras las que serán enviadas a un laboratorio para su análisis.

**5° Análisis de la etapa de diagnóstico:** En esta etapa los consultores poseerán los resultados de las muestras analizadas, lo que les permitirá evaluar la etapa diagnóstico con mayor seriedad.

**6° Entrega de recomendaciones por parte de los consultores:** Se impartirán las indicaciones de los pasos a seguir para realizar una mejora de las condiciones actuales de la producción y proceso del Pintatani.

**7° Difusión de los resultados obtenidos:** En esta etapa se realizarán reuniones, charlas y exposiciones del tema en diversas instituciones.

#### **Perfil del tipo de participantes**

Son un grupo de trabajadores microempresarios que necesitan ser asesorados para poder cumplir el objetivo de este proyecto, pertenecen al Valle de Codpa y están organizados por la Corporación de Desarrollo de Arica y Parinacota y la SEREMI de Agricultura de la Región de Tarapacá.

#### **Justificación (Motivos que explican la importancia de realizar la actividad desde un punto técnico, económico financiero, comercial, ambiental, social)**

Esta iniciativa permitirá a los agricultores del valle de Codpa inquietos por la puesta en marcha de la nueva ley de alcoholes, regularizar su actual condición social, potenciando su capacidad productiva de Pintatani y a la vez, otorgar una mayor connotación a la fiesta de la vendimia realizada anualmente en esta localidad, que se según los datos otorgados por el departamento de turismo de la Municipalidad de Camarones reúne 2000 turistas nacionales y extranjeros durante los tres días que dura esta festividad. Desde el punto de vista técnico el producto realizará su actual condición, permitiendo obtener un producto de carácter comercial.

#### **Información esencial que permita evaluar la magnitud de tales aspectos y la conveniencia de que la actividad se realice (indicando las fuentes).**

Según el muestreo realizado en el VI Censo Nacional Agropecuario de la Región de Tarapacá del año 1997, en el valle de Codpa existen 295 vides lo que implica un 29% de las vides existentes en la región de Tarapacá, valor que puede ser incrementado por los antecedentes recopilados si este proyecto se llegase a ejecutar.



**Revisión del desarrollo actual de la materia a nivel nacional e internacional (innovación, tecnología y mercado) con el fin de evaluar la contribución que hará la iniciativa.**

A nivel internacional el vino chileno esta catalogado por poseer una gran cantidad de flavonoles (antioxidantes), esto a causa del clima de la región vitivinícola chilena el que se caracteriza por un verano largo. Así, las uvas se asolean con intensidad durante 3 a 4 meses. El Proyecto Ciencia, Vino y Salud dirigido por el Profesor Edmundo Bordeu, Director del Departamento de Fruticultura y Enología de la Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal de la Universidad Católica, ha demostrado que la exposición de las uvas al sol aumenta el contenido de flavonoles en la piel de los granos. Por lo tanto, los vinos obtenidos de uvas asoleadas son más ricos en estos compuestos. En la localidad del Valle de Codpa, los frutos de las vides reciben una mayor cantidad de días soleados que en resto del país, lo cual, podría acrecentar este carácter generando mejores condiciones comerciales.

**SECCIÓN 3. OBJETIVOS DE LA PROPUESTA**

**OBJETIVO GENERAL**

Apoyar a los agricultores a incorporar tecnología a la producción de las vides y al proceso de elaboración del Pintatani, sin perder la autenticidad y tradición del producto.

**OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Aumentar la capacidad productiva de las vides para la producción de Pintatani.
- Crear un plan de manejo productivo de las vides desde el punto de vista sanitario, fertilidad de suelos, tiempos de cosecha y tipos de poda.
- Mejorar la tecnología utilizada en el proceso de vendimia.
- Disminuir los riesgos de incluir productos tóxicos en el proceso de elaboración de Pintatani.
- Caracterizar el Pintatani desde el punto de vista físico, químico y organoléptico.
- Uniformizar la calidad del producto Pintatani, con la finalidad de crear un producto comercial.

## SECCIÓN 4. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES DE LA PROPUESTA

FECHA (día/mes/año)	ACTIVIDAD	OBJETIVO	LUGAR
05/08/2005	Reunión con productores de Pintatani	Dar a conocer el cronograma de las actividades programadas para el desarrollo de la actividad.	Arica
08/08/2005	Reunión con productores de Pintatani	Preparación de los materiales necesarios requeridos para la visita del consultor.	Codpa
Esto está realizado	Grabación de video de vendimia	Crear argumentos técnicos para que el consultor pueda observar el proceso de vendimia realizado en el valle de Codpa de la Comuna de Camarones.	Codpa
11/08/2005	Llegada de los Consultores.	Traslado de los Consultores desde Aeropuerto hacia la ciudad de Arica.	Arica
12/08/2005	Visita de consultores a los productores de Pintatani en el Valle de Codpa.	Reunir los antecedentes necesarios para construir un plan de manejo de las vides y de la elaboración del Pintatani.	Codpa
14/08/2005	Vuelta de consultor a ciudad de origen.	Traslado del consultor a aeropuerto.	Arica
12/08/2005	Toma de muestras de Pintatani	Conocer las propiedades físicas, químicas y organolépticas de Pintatani, con el fin de dar al consultor una idea globalizada de los problemas de los productores de Pintatani.	Codpa
13/08/2005	Toma de muestras de agua, suelo y vides.	Conocer las características físicas y químicas del agua, suelo y plantas.	Codpa – Santiago
16/08/2005 al 15/09/2005	Elaboración de documento técnico.	Elaboración de un manual que detalle los principales problemas detectados en la producción de vides y posterior elaboración de Pintatani.	Santiago
16/09/2005	Difusión de los resultados del documento técnico entregado por el consultor a los productores de Pintatani.	Presentación de los resultados obtenidos a los agricultores participantes de la "Contratación de Consultores"	Arica
17/09/2005	Reunión con Junta de Vecinos de Codpa	Presentación de los resultados obtenidos a todos los agricultores interesados en participar de la actividad.	Codpa



17/09/2005	Visita a colegio agrícola de Codpa.	Presentación de las actividades y resultados obtenidos en la contratación de Consultores	Codpa
07/10/2005	Visita a colegio agrícola de Lluta	Presentación de las actividades y resultados obtenidos en la contratación de Consultores	Lluta
14/10/2005	Visita a colegio agrícola de Azapa	Presentación de las actividades y resultados obtenidos en la contratación de Consultores	Azapa



## SECCIÓN 5. ACTIVIDADES DE DIFUSIÓN

FECHA (día/mes/año)	TIPO DE ACTIVIDAD	OBJETIVO	LUGAR	Nº y TIPO BENEFICIARIOS	INFORMACIÓN A ENTREGAR
16/09/2005	Reunión Participativa	Dar a conocer los resultados obtenidos en la visita de los consultores.	Arica	Nueve, Productores de Pintatani.	Copia de informe entregado por los consultores calificados.
17/09/2005	Charla	Dar a conocer la actividad y los resultados obtenidos a la comunidad.	Codpa, Junta de Vecinos	40 ó más, Productores de Pintatani.	Exposición en Power Point y entrega de Tríptico informativo.
17/09/2005	Exposición por coordinador y rueda de preguntas.	Dar a conocer la experiencia realizada a estudiantes técnicos.	Colegio de Codpa.	30, Estudiantes.	Exposición en Power Point y entrega de Tríptico informativo.
07/10/2005	Exposición por coordinador y rueda de preguntas.	Dar a conocer la experiencia realizada a estudiantes técnicos.	Colegio de Lluta.	30, Estudiantes.	Exposición en Power Point y entrega de Tríptico informativo.
14/10/2005	Exposición por coordinador y rueda de preguntas.	Dar a conocer la experiencia realizada a estudiantes técnicos.	Colegio de Azapa.	30, Estudiantes.	Exposición en Power Point y entrega de Tríptico informativo.



## SECCIÓN 6. RESULTADOS E IMPACTOS ESPERADOS

1. Generar una estrategia comercial al producto Pintatani, por medio del mejoramiento de calidad, conservando las características organolépticas y culturales.
2. Construir un manual de protocolos que sirva a la comunidad como instructivo práctico que incluya antecedentes culturales recogidos por los consultores en terreno y las recomendaciones técnicas para generar un producto de calidad. El cual, deberá incorporar las siguientes temáticas: manejo fitosanitario de la vid, manejo productivo de la vid, recomendaciones para la elaboración de Pintatani, recomendaciones legales para la comercialización del Pintatani y por último las recomendaciones de marketing.
3. Generar condiciones para mejorar la calidad de vida de los agricultores del Valle de Codpa, Comuna de Camarones, Región de Tarapacá. Estableciendo información relevante que permita a los agricultores postular o desarrollar con recursos propios, nuevos proyectos de inversión.
4. Transferir los avances e innovaciones tecnológicas que se han producido en la industria del vino nacional a los pequeños agricultores de la comuna de Camarones que manufacturan vino artesanal.



## SECCIÓN 7. ANTECEDENTES DE LA ENTIDAD RESPONSABLE Y DE LAS ENTIDADES ASOCIADAS

### ANTECEDENTES DE LA ENTIDAD RESPONSABLE

La Corporación de Desarrollo de Arica y Parinacota (CORDEFAP) fue creada con el propósito de apoyar, desplegar y crear nuevas oportunidades de negocio en Arica y Parinacota y como se puede observar en el anexo 3, ha apoyado diversos proyectos que ayudan a fortalecer la comercialización, promoción y competitividad de productos agrícolas y ganaderos regionales. Esta institución también ha comprometido recursos para la puesta en marcha de este proyecto, los cuales se encuentran detallados en la carta de compromiso.

### ANTECEDENTES DE LA ENTIDAD ASOCIADA

La entidad asociada es la SEREMI de Agricultura de la Región de Tarapacá, tiene la labor gubernamental de crear alianzas estratégicas entre agricultores e instituciones que permitan a estos expandir sus actuales condiciones productivas y comerciales. En este caso, la SEREMI de Agricultura de la Región de Tarapacá ha facilitado a los agricultores de un coordinador, quién tiene la labor de formular y coordinar el proyecto para la contratación de consultores. La SEREMI también ha comprometido recursos para la puesta en marcha de este, los cuales se encuentran detallados en la carta de compromiso anexada.

## SECCIÓN 8. CARACTERÍSTICAS DE LA RELACIÓN ENTRE LA ENTIDAD RESPONSABLE Y LA ENTIDAD ASOCIADA

La relación existente entre la entidad responsable y la entidad asociada, se ha establecido mediante un convenio firmado por ambas partes donde, estas se comprometen a trabajar por el progreso de cuatro líneas del área agrícola y ganadero.



## **SECCIÓN 9. VINCULACIÓN DE LAS PERSONAS O ENTIDADES POSTULANTES CON EL TEMA O CONTENIDOS DE LA INICIATIVA PROPUESTA**

### **PERFIL DE LOS POTENCIALES PARTICIPANTES, ASISTENTES, BENEFICIARIOS, ENTRE OTROS.**

Los agricultores beneficiados de este proyecto son pequeños productores agrícolas, dedicados principalmente al cultivo de frutales. Ellos como muchos en su localidad cultivan vides con el propósito de elaborar Pintatani artesanalmente, producto que es comercializado primariamente en la fiesta de la vendimia que se efectúa cada año en la localidad de Codpa.

### **ANTECEDENTES TÉCNICOS Y VIABILIDAD DE INCORPORACIÓN AL SISTEMA PRODUCTIVO NACIONAL DE LAS TECNOLOGÍAS INVOLUCRADAS**

La tecnología involucrada en este proyecto puede ser aplicada a otros licores o vinos artesanales a nivel nacional. Además, los antecedentes compilados en esta consultoría permitirán tanto a los agricultores beneficiados con el proyecto como a los miembros de esta comunidad, conocer datos necesarios importantes para realzar la productividad de las vides y aumentar calidad al producto Pintatani.

### **RELACIÓN DE LA PROPUESTA CON LAS ACTIVIDADES INNOVATIVAS QUE LOS POSTULANTES DESARROLLAN O TIENEN PREVISTO DESARROLLAR EN EL CORTO PLAZO**

Estos agricultores tienen previsto en el corto plazo generar actividades turísticas complementarias, como por ejemplo, la ruta del Pintatani, donde ellos crearán un recorrido por las distintas estancias y recrear para los turistas el proceso de elaboración del Pintatani.

Además, estos agricultores tienen pronosticado crear un proyecto de innovación, donde al producto en estudio se le entreguen características comerciales, como lo son la forma de la botella y estilo de etiqueta. Al mismo tiempo, se acrecentará el conocimiento agronómico de los productores para realizar el proceso de vendimia bajo condiciones óptimas.



## SECCIÓN 10. COSTOS TOTALES (POR ITEM) Y ESTRUCTURA DE FINANCIAMIENTO DE LA PROPUESTA (en pesos)

ITEM	COSTO TOTAL	APORTE DE CONTRAPARTE	APORTE SOLICITADO	PORCENTAJE (aporte solicitado / costo total)
RECURSOS HUMANOS	2.200.000	378.520	1.821.480	82,8%
TRANSPORTE AÉREO	336.856	0	336.856	100,0%
GASTOS DE TRAMITACIÓN DE VISAS	0	0	0	
TRANSPORTE TERRESTRE	468.600	468.600	0	0,0%
ALOJAMIENTO	326.000	326.000	0	0,0%
VIÁTICOS DE ALIMENTACIÓN Y GASTOS MENORES DE TRANSPORTE	310.000	250.000	60.000	19,4%
GASTOS DE INTÉRPRETE O TRADUCTOR	0	0	0	
GASTOS DE DIFUSIÓN	585.015	0	585.015	100,0%
INGRESO A FERIAS, SEMINARIOS O SIMILARES	0	0	0	
HONORARIOS DE ASESORES PARA LA ORGANIZACIÓN DE LA PROPUESTA	0	0	0	
GASTOS DE ORGANIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD	40.000	40.000	0	0,0%
OTROS GASTOS	702.915	0	702.915	100,0%
GASTOS GENERALES Y DE ADMINISTRACIÓN	25.000	25.000	0	0,0%
IMPREVISTOS	0	0	0	
GASTOS DE EMISIÓN DE GARANTÍA	4.500	4.500	0	
<b>TOTAL</b>	<b>4.998.886</b>	<b>1.492.620</b>	<b>3.506.266</b>	<b>70,1%</b>
<b>PORCENTAJE</b>		<b>29,9%</b>	<b>70,1%</b>	



## SECCIÓN 10.1 CUADRO RESUMEN Y PROCEDENCIA DE LOS APORTES DE CONTRAPARTE (en pesos)

ITEM	Aporte Postulante(s) individual(es)	Aporte Entidad Responsable	Aporte Entidad Asociada(s)	Aporte Otra procedencia (especificar)	TOTAL Aporte Contraparte
RECURSOS HUMANOS	0	218.520	160.000	0	378.520
TRANSPORTE AÉREO	0	0	0	0	0
GASTOS DE TRAMITACIÓN DE VISAS	0	0	0	0	0
TRANSPORTE TERRESTRE	0	334.600	0	134.000	468.600
ALOJAMIENTO	0	0	0	326.000	326.000
VIÁTICOS DE ALIMENTACIÓN Y GASTOS MENORES DE TRANSPORTE	210.000	40.000	0	0	250.000
GASTOS DE INTÉRPRETE O TRADUCTOR	0	0	0	0	0
GASTOS DE DIFUSIÓN	0	0	0	0	0
INGRESO A FERIAS, SEMINARIOS O SIMILARES	0	0	0	0	0
HONORARIOS DE ASESORES PARA LA ORGANIZACIÓN DE LA PROPUESTA	0	0	0	0	0
GASTOS DE ORGANIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD	0	0	40.000	0	40.000
OTROS GASTOS	0	0	0	0	0
GASTOS GENERALES Y DE ADMINISTRACIÓN	0	0	25.000	0	25.000
IMPREVISTOS	0	0	0	0	0
GASTOS DE EMISIÓN DE GARANTÍA	0	4.500	0	0	4.500
<b>TOTAL</b>	<b>210.000</b>	<b>597.620</b>	<b>225.000</b>	<b>460.000</b>	<b>1.492.620</b>



## CONSULTORES CALIFICADOS

CÓDIGO  
(uso interno)

### NOMBRE DE LA CONSULTORÍA

"Mejoramiento de la productividad y proceso de elaboración del Pintatani en el Valle de Codpa, en la comuna de Camarones"

### OBJETIVO ESPECÍFICOS DE LA CONSULTORÍA

Detectar deficiencias producidas en todo el proceso de elaboración de Pintatani.

### DESTINATARIOS DE LA CONSULTORÍA

Agricultores de la comuna de Camarones productores de Pintatani



**IDENTIFICACIÓN DEL GRUPO DE PRODUCTORES POSTULANTE**

Nombre	RUT	Lugar o entidad donde trabaja	Cargo y antigüedad en el cargo	Actividad que realiza	Labores y responsabilidad	Firma
1. Javier Adolfo Albarracín Romero	8.844.258-8	Codpa		Agricultor del Valle de Codpa	Presidente de la Asociación de Productores de Pintatani.	
2. María Isabel Romero Menacho	7.284.872-0	Codpa		Agricultora del Valle de Codpa	Presidente (S) de la Asociación de Productores de Pintatani.	
3. Julio Filiberto Acevedo Gerónimo	4.878.237-K	Codpa		Agricultor del Valle de Codpa	Participante de la Asociación de Productores de Pintatani.	
4. César Renato Álvarez Ore	9.927.496-4	Codpa		Agricultor del Valle de Codpa	Participante de la Asociación de Productores de Pintatani.	
5. Faustina Elba Montealegre Véliz	4.349.797-0	Codpa		Agricultora del Valle de Codpa	Participante de la Asociación de Productores de Pintatani.	
6. Myriam Sosa	7.427.612-1	Codpa	Paramédico	Agricultora del Valle de Codpa	Participante de la Asociación de Productores de Pintatani.	
7. Lidia Ore Ore	2.790.044-5	Codpa		Agricultora del Valle de Codpa	Participante de la Asociación de Productores de Pintatani.	
8. Mafalda Arlette Maldonado Caqueo	10.506.092-0	Codpa		Agricultora del Valle de Codpa	Participante de la Asociación de Productores de Pintatani.	
9. Luz Francisca Benítez Véliz	9.694.542-1	Arica, Tribunal Oral	Ingeniero Comercial	Trabajadora dependiente y Agricultora del Valle de Codpa	Participante de la Asociación de Productores de Pintatani.	FIRMA EN CARTA DE COMPROMISO
10. María E. Condori Flores	9.462.452-8	Codpa		Agricultora del Valle de Codpa	Participante de la Asociación de Productores de Pintatani.	
11. Andrelina E. Manzanarez C.	9.203.566-2	Codpa		Agricultora del Valle de Codpa	Participantes de la Asociación de Productores de Pintatani	



## IDENTIFICACIÓN DEL CONSULTOR (1)

**Nombre completo:** Edmundo Bordeu Schwarze

**RUT o N° de Pasaporte:** 5.894.586-2

**Nacionalidad:** chilena

**Empresa o institución donde trabaja:** Departamento de Fruticultura y Enología, Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal, Pontificia Universidad Católica de Chile.

**Cargo o actividad principal:** Tipo de Relación contractual con la empresa u organismo donde trabaja: Profesor Adjunto

## ESPECIALIDAD DEL CONSULTOR (1)

**Ingeniero Agrónomo:** Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad de Chile. Santiago. (1971)

**Diploma Universitario de Aptitud a la Degustación del Vino:** Universidad de Bordeaux II. Francia.

**Diploma Nacional Enólogo Francés:** Universidad de Bordeaux II. Francia.

**Ph. D. Microbiología:** Universidad de California. Davis –USA.

## TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA EL CONSULTOR (1)

Los términos de referencia para el consultor son los siguientes:

### Durante la visita al Valle de Codpa:

- El consultor, en conjunto con Don Filippo Pszczólkowski, deberá realizar una charla expositiva de los principales avances de la industria vinífera en Chile, explicar conceptos, presentar las principales plagas, enfermedades, formas de poda de las vides en Chile y del proceso de vinificación.
- En terreno, deberá evaluar los cultivos de vides y en casos específicos entregar recomendaciones inmediatas.
- El consultor luego de observar el proceso o video de la vendimia y visitar los lugares donde se realiza la elaboración del Pintatani, deberá entregar recomendaciones técnicas para mejorar todo el proceso.
- En el último día de visita junto con los agricultores se forjarán los principales lineamientos para conseguir un mejoramiento de la producción de vides y del proceso de elaboración de Pintatani en el valle de Codpa.



- En seguida de realizada la visita, el consultor deberá realizar un informe, tipo manual, que le permita a los agricultores entender las especificaciones técnicas y las labores a realizar.

Productos de la consultoría:

- Un informe tipo manual en tres copias, el que deberá ser construido en conjunto con Don Filippo Pszczółkowski, y deberá contener introducción, objetivos, presentación de la problemática, recomendaciones para la solución, discusión de los análisis de suelo, agua, planta, Pintatani y conclusiones fundadas en bibliografía del tema y en las experiencias de los consultores.
- Una exposición con los principales resultados y recomendaciones.

### IDENTIFICACIÓN DEL CONSULTOR (2)

**Nombre completo:** Filippo Pszczółkowski Tomaszewski

**RUT o N° de Pasaporte:** 5.311.351-3

**Nacionalidad:** chilena

**Empresa o institución donde trabaja:** Departamento de Fruticultura y Enología, Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal, Pontificia Universidad Católica de Chile.

**Cargo o actividad principal:** Profesor Auxiliar, Dirección de cursos de vitivinicultura, vinificación, enología, seminarios y talleres de microvinificación, analítica y evaluación sensoria.

**Tipo de Relación contractual con la empresa u organismo donde trabaja:** Profesor auxiliar.

### ESPECIALIDAD DEL CONSULTOR (2)

**Ingeniero Agrónomo,** Titulado de la Pontificia Universidad Católica de Chile.

**Enólogo,** Servicio Agrícola Ganadero, Ministerio de Agricultura de Chile.

**Postítulo de Vitivinicultura Moderna,** Pontificia Universidad Católica de Chile.

**Postítulo de Vitivinicultura y Enología,** Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias del Ministerio de Agricultura, Madrid, España.

**Post-títulos de Ampelografía,** ENSA-Montpellier, Francia.



## **TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA EL CONSULTOR (2)**

Los términos de referencia para el consultor son los siguientes:

### Durante la visita al Valle de Codpa:

- El consultor en conjunto con Don Edmundo Bordeu, deberá realizar una charla expositiva de los principales avances de la industria vinífera en Chile, explicar conceptos, presentar las principales plagas, enfermedades, formas de poda de las vides en Chile y del proceso de vinificación.
- En terreno, deberá evaluar los cultivos de vides y en casos específicos entregar recomendaciones inmediatas.
- El consultor luego de observar el proceso o video de la vendimia y visitar los lugares donde se realiza la elaboración del Pintatani, deberá entregar recomendaciones técnicas para mejorar todo el proceso.
- En el último día de visita junto con los agricultores se forjarán los principales lineamientos para conseguir un mejoramiento de la producción de vides y del proceso de elaboración de Pintatani en el valle de Codpa.
- En seguida de realizada la visita, el consultor deberá realizar un informe, tipo manual, que le permita a los agricultores entender las especificaciones técnicas y las labores a realizar.

### Productos de la consultoría:

- Un informe tipo manual en tres copias, el que deberá ser construido en conjunto con Don Edmundo Bordeu, y deberá contener la introducción, objetivos, presentación de la problemática, recomendaciones para la solución, discusión de los análisis de suelo, agua, planta y del producto y conclusiones fundadas en bibliografía del tema y en las experiencias del consultor.
- Una exposición con los principales resultados y recomendaciones.

## PROGRAMA DE ACTIVIDADES DEL CONSULTOR

FECHA	LUGAR (Institución/ Empresa/Produ ctor)	ACTIVIDAD	OBJETIVO	N° Y TIPO DE PARTICIPANTES	INFORMACIÓN A ENTREGAR
12/08/2005	Codpa/Junta de Vecinos	Presentación de los consultores a los agricultores beneficiados. Exposición introductoria al tema.	Realizar una exposición a los agricultores una noción globalizada de los temas a abordar.	11 Agricultores Beneficiados con el proyecto.	Exposición en Power Point.
12/08/2005	Codpa/Parcela de Javier Albarracín	Día de Campo.	Conocer en terreno el manejo que los agricultores de la zona realizan a las vides actualmente y a la vez conocer las enfermedades, plagas y deficiencia de nutrientes que afectan a las vides en el sector.	11 Agricultores Beneficiados con el proyecto.	---
12/08/2005	Codpa/Junta de Vecinos.	Reunión Participativa, presentación del video de vendimia a los consultores.	Permitir a los consultores tener una visión amplia del proceso de vendimia.	11 Agricultores Beneficiados con el proyecto.	---
13/08/2005	Codpa/Parcela Luz Benítez	Día de Campo.	Visita a parcela con la finalidad que los consultores puedan conocer en terreno como se realiza el proceso de vendimia y que puedan explicar en terreno las posibles mejoras a realizar en la elaboración del Pintatani.	11 Agricultores Beneficiados con el proyecto.	---
13/08/2005	Codpa/Junta de Vecinos	Reunión Participativa.	Sentar lineamientos para generar el documento técnico por parte del consultor.	11 Agricultores Beneficiados con el proyecto.	---
16/08/2005 al 15/09/2005	Santiago	Construcción de un informe tipo manual por los consultores.	Compilar los antecedentes observados en la visita a terreno. Crear un documento técnico que permita a los productores de	Comunidad en General del Valle de Codpa y otros, ya que	Informe tipo manual con las recomendaciones técnicas



			Pintatani artesanales conocer las principales problemáticas existentes en la elaboración del Pintatani.	este manual va a estar disponible en bibliotecas rurales.	según formato el formato indicado en los términos de referencia.
16/09/2005	Santiago/ Pontificia Universidad Católica.	Exposición final de la consultoría.	Dar a conocer las principales conclusiones obtenidas de la consultoría.	11 Agricultores Beneficiados con el proyecto.	Documento técnico tipo manual



## COSTOS TOTALES (POR ITEM) Y ESTRUCTURA DE FINANCIAMIENTO (en pesos) DE LA CONTRATACIÓN DE CONSULTORES

ITEM	COSTO TOTAL	APORTE DE CONTRAPARTE	APORTE SOLICITADO	PORCENTAJE (aporte solicitado / costo total)
RECURSOS HUMANOS	2.200.000	378.520	1.821.480	82,8%
TRANSPORTE AÉREO	336.856	0	336.856	100,0%
GASTOS DE TRAMITACIÓN DE VISAS	0	0	X	X
TRANSPORTE TERRESTRE	468.600	468.600		0,0%
ALOJAMIENTO	326.000	326.000		0,0%
VIÁTICOS DE ALIMENTACIÓN Y GASTOS MENORES DE TRANSPORTE	310.000	250.000	60.000	19,4%
GASTOS DE INTÉRPRETE O TRADUCTOR	0	0		
GASTOS DE DIFUSIÓN	585.015	0	585.015	100,0%
INGRESO A FERIAS, SEMINARIOS O SIMILARES	0	0	X	X
HONORARIOS DE ASESORES PARA LA ORGANIZACIÓN DE LA PROPUESTA	0	0	X	X
GASTOS DE ORGANIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD	40.000	40.000		0,0%
OTROS GASTOS	702.915	0	702.915	100,0%
GASTOS GENERALES Y DE ADMINISTRACIÓN	25.000	25.000		0,0%
IMPREVISTOS	0	0	0	
GASTOS DE EMISIÓN DE GARANTÍA	4.500	4.500	X	X
<b>TOTAL</b>	<b>4.998.886</b>	<b>1.492.620</b>	<b>3.506.266</b>	<b>70,1%</b>
<b>PORCENTAJE</b>		<b>29,9%</b>	<b>70,1%</b>	



## CUADRO RESUMEN Y PROCEDENCIA DE LOS APORTES DE CONTRAPARTE (en pesos) CONTRATACIÓN DE CONSULTORES

ÍTEM	Aporte Postulante(s) Individual(es)	Aporte Entidad Responsable	Aporte Entidad Asociada(s)	Aporte Otra procedencia (especificar)	TOTAL Aporte Contraparte
RECURSOS HUMANOS		218.520	160.000		378.520
TRANSPORTE AÉREO					0
GASTOS DE TRAMITACIÓN DE VISAS					0
TRANSPORTE TERRESTRE		334.600		134.000	468.600
ALOJAMIENTO				326.000	326.000
VIÁTICOS DE ALIMENTACIÓN Y GASTOS MENORES DE TRANSPORTE	210.000	40.000			250.000
GASTOS DE INTÉRPRETE O TRADUCTOR					0
GASTOS DE DIFUSIÓN					0
INGRESO A FERIAS, SEMINARIOS O SIMILARES					0
HONORARIOS DE ASESORES PARA LA ORGANIZACIÓN DE LA PROPUESTA					0
GASTOS DE ORGANIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD			40.000		40.000
OTROS GASTOS					0
GASTOS GENERALES Y DE ADMINISTRACIÓN			25.000		25.000
IMPREVISTOS					0
GASTOS DE EMISIÓN DE GARANTÍA		4.500			4.500
<b>TOTAL</b>	<b>210.000</b>	<b>597.620</b>	<b>225.000</b>	<b>460.000</b>	<b>1.492.620</b>



## CRITERIOS Y MÉTODOS DE VALORIZACIÓN UTILIZADOS EN EL CALCULO DE COSTOS (en pesos) CONTRATACION DE CONSULTORES

ÍTEM	VALOR UNITARIO	CANTIDAD	COSTO TOTAL	Nº DE COTIZACIÓN (según Anexo 18)
TRANSPORTE AÉREO	168.428	2,0	336.856	1
TRANSPORTE TERRESTRE CAMIONETA 4 X 4	35.700	1,0	35.700	2
TRANSPORTE TERRESTRE CAMIONETA 4 X 2	23.800	1,0	23.800	2
ALOJAMIENTO ARICA	23.000	1,0	23.000	3
ALOJAMIENTO CODPA	25.000	1,0	25.000	4
OTROS GASTOS: ANALISIS FOLIARES	18.745	1,0	18.745	5
OTROS GASTOS: ANALISIS AGUA	28.068	1,0	28.068	5
OTROS GASTOS: ANALISIS SUELO	29.800	1,0	29.800	5
GASTOS DE DIFUSIÓN: VIDEO	220.150	1,0	220.150	6

**Victoria Gonzalez**

**De:** "\*\*\* MUNDO TOUR (AGENTID00089018)" <emailserver@pop3.amadeus.net>  
**Para:** <VGONZALE@FIA.GOB.CL>  
**Enviado:** Viernes, 05 de Agosto de 2005 11:07 a.m.  
**Asunto:** PSZCZOLKOWSKI/PHILLIPO MR 11AUG SCL ARI

**PSZCZOLKOWSKI/PHILLIPO MR 11AUG SCL ARI**

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

** MUNDO TOUR	DATE 05AUGUST05
BARROS ERRAZURIZ 1954	BOOKING REF YZ6WTW
PISO 3 OF 306 PROVIDENCIA	
SANTIAGO	PSZCZOLKOWSKI/PHILLIPO MR
TELEPHONE: (56 2) 3614900	
FAX : (56 2) 3621313	

SERVICE	FROM	TO	DEPART	ARRIVE
LAN AIRLINES - LA 392	SANTIAGO CL	ARICA CL	1410	1740
THU 11AUG	A MERINO BENITEZ	CHACALLUTA		
1 STOP	TERMINAL DOM			
			DURATION 3:30	NON SMOKING
	RESERVATION CONFIRMED- S ECONOMY			
	ON BOARD: SNACK			
	SANTIAGO -IQUIQUE			
	IQUIQUE -ARICA			
	FLIGHT OPERATED BY LANEXPRESS			
	EQUIPMENT: AIRBUS INDUSTRIE A319			
	SEAT 09B NO SMOKING CONFIRMED			

LAN AIRLINES - LA 393	ARICA CL	SANTIAGO CL	1855	2215
SUN 14AUG	CHACALLUTA	A MERINO BENITEZ		
1 STOP	TERMINAL DOM			
			DURATION 3:20	NON SMOKING
	RESERVATION CONFIRMED- S ECONOMY			
	ARICA -IQUIQUE			
	IQUIQUE -SANTIAGO			
	FLIGHT OPERATED BY LANEXPRESS			
	EQUIPMENT: AIRBUS INDUSTRIE A319			
	SEAT 13A NO SMOKING CONFIRMED			

RESERVATION NUMBER(S) LA/J1FK1

TARIFA \$ 158.900.-MAS T.E.\$ 9.528.-POR PASAJERO  
 \*\*FAVOR CHEQUEE SU RESERVA EN INTERNET EN WWW.CHECKMYTRIP.COM  
 INGRESANDO SU CODIGO DE RESERVA Y APELLIDO.

**Victoria Gonzalez**

De: \*\*\* MUNDO TOUR (AGENTID00089018)" <emailserver@pop3.amadeus.net>  
 Para: <VGONZALE@FIA.GOB.CL>  
 Enviado: Viernes, 05 de Agosto de 2005 11:07 a.m.  
 Asunto: BORDEU/EDMUNDO MR 11AUG SCL ARI

**BORDEU/EDMUNDO MR 11AUG SCL ARI**

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

\*\* MUNDO TOUR DATE 05AUGUST05  
 BARROS ERRAZURIZ 1954 BOOKING REF YZ6WTW  
 PISO 3 OF 306 PROVIDENCIA BORDEU/EDMUNDO MR  
 SANTIAGO  
 TELEPHONE: (56 2) 3614900  
 FAX : (56 2) 3621313

SERVICE	FROM	TO	DEPART	ARRIVE
LAN AIRLINES - LA 392	SANTIAGO CL	ARICA CL	1410	1740
THU 11AUG	A MERINO BENITEZ	CHACALLUTA		
1 STOP	TERMINAL DOM			
			DURATION 3:30 NON SMOKING	
	RESERVATION CONFIRMED- S ECONOMY			
	ON BOARD: SNACK			
	SANTIAGO -IQUIQUE			
	IQUIQUE -ARICA			
	FLIGHT OPERATED BY LANEXPRESS			
	EQUIPMENT: AIRBUS INDUSTRIE A319			
	SEAT 09A NO SMOKING CONFIRMED			

LAN AIRLINES - LA 393	ARICA CL	SANTIAGO CL	1855	2215
SUN 14AUG	CHACALLUTA	A MERINO BENITEZ		
1 STOP	TERMINAL DOM			
			DURATION 3:20 NON SMOKING	
	RESERVATION CONFIRMED- S ECONOMY			
	ARICA -IQUIQUE			
	IQUIQUE -SANTIAGO			
	FLIGHT OPERATED BY LANEXPRESS			
	EQUIPMENT: AIRBUS INDUSTRIE A319			
	SEAT 13C NO SMOKING CONFIRMED			

RESERVATION NUMBER(S) LA/J1FK1

TARIFA \$ 158.900.-MAS T.E.\$ 9.528.-POR PASAJERO  
 \*\*FAVOR CHEQUEE SU RESERVA EN INTERNET EN WWW.CHECKMYTRIP.COM  
 INGRESANDO SU CODIGO DE RESERVA Y APELLIDO.



## ANEXO 1: CURRICULUM VITAE



## CURRICULUM VITAE CONSULTOR

### I. ANTECEDENTES PERSONALES

Nombre	Edmundo Bordeu Schwarze
Fecha de Nacimiento	19 de Octubre de 1949
Nacionalidad	Chilena
RUT	5.894.586-2
Profesión	Ingeniero Agrónomo, Enólogo, Ph. D.
Dirección Oficina	Pontificia Universidad Católica de Chile. Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal. Departamento de Fruticultura y Enología. Casilla 306-22, Santiago, Chile. Teléfono 056(2) 686 4167. Fax 056(2) 5534130. E-mail: <a href="mailto:ebordeu@puc.cl">ebordeu@puc.cl</a>

### II. Antecedentes Académicos

1971	Agronomía. Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad de Chile. Santiago, Chile.
1978 Diciembre	Diploma Universitario de Aptitud a la Degustación del Vino. Universidad de Bordeaux II. Francia.
1978 Marzo - Diciembre	Diploma Nacional Enólogo Francés. Universidad de Bordeaux II. Francia.
1990	Ph. D. Microbiología. Universidad de California, Davis, USA.

### III. Experiencia Laboral

1979 a la fecha	Pontificia Universidad Católica de Chile. Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal. Departamento de Fruticultura y Enología. Profesor Adjunto.
1999 a la fecha	Pontificia Universidad Católica de Chile. Participación en Proyecto de Extensión: Diploma del vino chileno. Profesor.
1992 - 2001	Director. Laboratorio Oficial de Vinos y Alcoholes. Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal. Pontificia Universidad Católica de Chile.
2001	Director. Laboratorio de Análisis Enológico de Colchagua. San Fernando.
2000 - 2001	Director. CEVIUC. Centro del Vino de la Pontificia Universidad Católica de Chile.
1999 - 2001	Miembro Director Fundación AGRO UC.
1995 - 1999	Director. Departamento Fruticultura y Enología. Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal. Pontificia Universidad Católica de Chile.



#### IV. Presentaciones en Congresos (últimos 5 años)

- 2005 Seminario Control de la Maduración a Traves del Analisis Sensorial y Quimico. Ceviuc y Revista ENOLOGIA. Santiago. 8 Marzo 2005. "Seguimientos Analiticos de Madurez"
- 2004 Topicos de Actualizacion en Viticultura y Enologia. Facultad de Agronomia e Ingenieria Forestal UC.22 y 23 Julio 2005 "Madurez de Cosecha y Fermentación Alcoholica"
- 2003 VIII. Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología. 24 al 28 de Noviembre. Santiago, Chile. "Aromas en vinos Carménère: efecto de la fecha de cosecha"
- 2003 VIII. Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología. 24 al 28 de Noviembre. Santiago, Chile. "Efecto de niveles combinados de sorbato de potasio y benzoato de sodio sobre el desarrollo de levaduras en un vino modelo dulce".
- 2003 VIII. Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología. 24 al 28 de Noviembre. Santiago, Chile. "Termomaceración: cinética de extracción de los compuestos polifenólicos en relación con el tipo de vino".
- 2003 VIII. Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología. 24 al 28 de Noviembre. Santiago, Chile. "Evaluación de la aislamiento térmica en cubas enológicas mediante el uso de material aislante reflectivo como conservador de energía."
- 2003 VIII. Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología. 24 al 28 de Noviembre. Santiago, Chile. "Desarrollo y evaluación de un sistema de remoción d 4-etilfenol y 4-etilguaiacol de vinos tintos."
- 2003 VIII. Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología. 24 al 28 de Noviembre. Santiago, Chile. "Perfil de libre elección del aroma de muestras de vino Carménère de los años 2001 y 2002."
- 2003 VIII. Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología. 24 al 28 de Noviembre. Santiago, Chile. "Análisis sensorial descriptivo del aroma de muestras de piscos comerciales chilenos del año 2001."
- 2003 VIII. Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología. 24 al 28 de Noviembre. Santiago, Chile. "Evaluación sensorial de vino tinto sometido a un proceso de remoción de 4-etilfenol y 4-etilguaiaicol."
- 2003 VIII. Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología. 24 al 28 de Noviembre. Santiago, Chile. "Prioridades de investigación de la industria del vino de Chile."
- 2003 VIII. Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología. 24 al 28 de Noviembre. Santiago, Chile. "Variabilidad y muestreo en determinación de parámetros de cosecha."
- 2003 VIII. Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología. 24 al 28 de Noviembre. Santiago, Chile. Simposium Polifenoles. "Seguimientos de madurez fenólica, metodologías aplicables a nivel de bodega."
- 2003 Flavor Perception Symposium. American Cchemical Society, 7-11 September. New York, USA. "Panel and individual performance in orthonasal and retronasal profiles of chilean pisco spirit."
- 2003 ICSID Interdesign 2003. Del viñedo al paladar-Diseño para la industria chilena del vino. DuocUC. Ciclo de charlas. "Estudio prospectivo de la industria del vino de Chile."



- 2002 The 10<sup>th</sup> Weurman Flavour Research Symposium, 24-28 June . Dijon, Francia. "Relation between odour perception and physicochemical properties of volatile compounds in chilean pisco spirit."
- 2002 Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal, Pontificia Universidad Católica de Chile. Tópicos de actualización en viticultura y enología. "Madurez fenólica: experiencias en Chile".
- 2002 Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal, Pontificia Universidad Católica de Chile. Tópicos de actualización en viticultura y enología. "Influencia del nivel de carga y el microclima sobre la composición y calidad de bayas, mosto y vino de Cabernet sauvignon."
- 2002 Corporación Chilena del Vino. Encuentro Nacional del Vino y la Viticultura Chilena 2002. Rancagua, 8 de Noviembre. Exposición técnica tema: "Investigación."
- 2002 Corporación Chilena del Vino. TECVIN 2002. Talca, 22 de Agosto. "Madurez, calidad y manejo de vendimias afectadas por Botritis."
- 2001 VIII. Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología. 12 al 16 de Noviembre. Montevideo, Uruguay. "Evolución de la madurez fenólica en uvas Carménère y Cabernet sauvignon durante la vendimia 2001 y calidad de los vinos obtenidos en distintas fechas de cosecha".
- 2001 The Management of Maloláctic Fermentation and quality of Wine. Entretiens Scientifiques Lallemand. Verona, Italia. Malolactic Fermentation in Chile: Current situation and Research Initiatives.
- 2000 Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal, Pontificia Universidad Católica de Chile. Vitivinicultura Chilena: Perspectivas Económicas y Material de Propagación. "Importancia del Clon en la Calidad del Vino".
- 2000 51 Congreso Agronómico de Chile. Entidad Organizadora: Sociedad Agronómica de Chile. Universidad de Talca. Talca. "Evaluación del uso de tapones sintéticos y su efecto en la calidad del vino".
- 2000 51 Congreso Agronómico de Chile. Sociedad Agronómica Universidad de Talca, Talca. "Uso de resinas de intercambio catiónico en estabilización tartárica de vinos tintos"
- 1999 VII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología. Mendoza, Argentina. "Técnicas modernas para el análisis de aromas: Aplicación a vinos Moscatel y a defectos aromáticos en Cabernet Sauvignon".
- 1999 VII Congreso. Latinoamericano de Viticultura y Enología. Mendoza, Argentina. "*Debariomyces vanriji*: Aislamiento, producción y aplicaciones como cultivo mixto con *Saccharomyces cerevisiae*"
- 1999 VII Congreso. Latinoamericano de Viticultura y Enología. Mendoza, Argentina. "Uso de ácido ascórbico en vinificación. Importancia del oxígeno".



## V. Publicaciones (últimos 5 años)

- 1999 Bordeu, E. "El Nitrógeno en una Fermentación Alcohólica Exitosa". Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal. Pontificia Universidad Católica de Chile. 2: 28-32.
- 2000 Bordeu, E. Importancia del Clon en la Calidad del Vino. En: Vitivinicultura Chilena: Perspectivas Económicas y Material de Propagación. 116-126 Colección Extensión FAIF. Pontificia Universidad Católica de Chile. 2000 Bordeu, E. y A. Hernández. El rol fundamental de los sentidos. Dossier: La nueva Imagen del Vino. Revista Universitaria. Vol. 70: 32-39.
- 2000 Bordeu, E. y A. González. Levaduras en mostos chilenos. Niveles de nitrógeno fácilmente aprovechable. Vol. 2: 4-7.
- 2000 Eduardo Agosin; A. Belancic; A. Ibacache; R. Baumes; E. Bordeu; A. Crawford; C. Bayonove. "Aromatic Potential of Certain Muscat Grape Varieties Important for Pisco Production in Chile". American Journal of Enology and Viticulture. Vol 51 (4): 404- 408.
- 2001 Philippe Darriet; Y. Glories; Ch. Poupon; E. Bordeu; J. M. Armand; Ph. Pszczółkowski; D. Dubourdieu; Y. Bugaret; M. Clerjeau. "Incidencia de traitements anticryptogamiques avec des fongicides antimildiou, en absence de pression parasitaire, sur la composition des raisins et des vins de Cabernet sauvignon". Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin. Vol. 35(1): 23- 29.
- 2001 Análisis de madurez fenólica en uvas tintas para vinificación. Revista: Informativo Fruticultura y Enología PUC. Vol. 2(1): 1-2.
- 2001 Bordeu, E. y A. González. Nitrógeno asimilable para las levaduras en la próxima vendimia. Revista: Informativo Fruticultura y Enología PUC. Vol. 1(5): 12-13.
- 2001 Edmundo Bordeu y Ximena Cristi. "Estabilización tartárica de vinos tintos mediante resinas de intercambio catiónico". Ciencia e Investigación Agraria. Vol 28 (1): 67-72.
- 2002 Bordeu, E.; P. Mira; R. Rivadeneira. Madurez fenólica: experiencias en Chile. En: Tópicos de Actualización en Viticultura y Enología. Colección de extensión FAIF. Pontificia Universidad Católica de Chile. 190-192
- 2003 Muñoz, R.; J. Pérez; Ph. Pszczolkowski ; E. Bordeu. Influencia del nivel de carga y microclima sobre la composición y calidad de bayas, mosto y vino de Cabernet sauvignon. Ciencia e Investigación Agraria. Vol 29 (2): 115-125.
- 2003 Peña y Lillo, M.; E. Agosin; V. Athes; E. Bordeu; G. Casaubon; E. Latrille; N. Martin; R. Pérez-Correa; I. Souchon. Relation between odour perception and physicochemical properties of volatile compounds in chilean Pisco spirit. In Flavour Research at the Dawn of the Twenty-first Century. J. L. Le Quéré and P. Etiévant Eds. Lavoisier, Cachan, Francia. 686-689.
- 2004 Bordeu, E.; G. Vargas. Documento Base. Prospectiva Chile 2010: Producción y Exportación de Vinos. Chile Innova. Ministerio de Economía. Programa Prospectiva Tecnológica. 42-54.



- 2004 Bordeu, E.; G. Formas; E. Agosín. Proposal for a Standardized Set of Sensory Terms for Pisco, a Young Muscat Wine Distillate. American Journal of Enology and Viticulture. Vol 55 (1): 104-107.
- 2004 Peña y Lillo M.; E. Latriille; G. Casaubon; E. Agosin; E. Bordeu; N. Martin. Comparison between odour and aroma profiles of Chilean Pisco spirits. Food Quality and Preference. In press.
- 2005 Arriagada-Carrazana, J.P.; C. Sáez-Navarrete; E. Bordeu. Membrane filtration effects on aromatic and phenolic quality of Cabernet Sauvignon wines. Journal of Food Engineering. 68: 363-368.

## VI. Participación en Proyectos de Investigación y Estudios

- 1996 – 1997 Potencial aromático de variedades de moscatel chilena. Caracterización química y evolución durante la fermentación por microflora nativa.
- 1997 – 2000 Proyecto: Optimización de procesos de producción y recuperación de aromas en jugos vinos y destilados. FONDEF Capel. (FONDEF D97/1013). Objetivo: Optimizar las condiciones de destilación con miras a la obtención de un pisco de calidad.
- 2002-2004 Proyecto: Optimización del empleo de levaduras y bacterias lácticas en vinificación. Objetivos: Evaluar distintas cepas de bacterias y levaduras propuestas por Lallemand y mejorar la eficiencia de la vinificación en relación a factores nutricionales y del empleo de enzimas. Fondo: Lallemand Sudamérica.
- 1998 – 1999 Aplicación de métodos físicos en el control microbiológico en el vino.
- 1999 – 2000 Proyecto: Incidencia de diferentes programas de aplicación de fungicidas sobre el potencial cualitativo de la uva y la tipicidad del vino en Chile. Fondo: Instituto de la Viña e INRA Bordeaux y Fac. Enología Bordeaux. Objetivo: Evaluar el efecto de distintos productos y programas de aplicación de fungicidas contra Mildiu sobre la calidad del vino en un país como Chile en que la ausencia de presión del patógeno permite reales testigos no aplicados.
- 1999 – 2000 Proyecto: Determinación y caracterización de la aptitud vitivinícola de algunos valles de la VII Región. FDI AM-08E. Objetivo: Lograr una zonificación de las principales áreas vitivinícolas de la VII región para establecer su aptitud para producir vinos finos.
- 1999 – 2003 Proyecto: Mejoramiento del material de propagación vitícola. FDI – 99/AT-21. Objetivo: Proveer industria vitícola nacional con material de propagación de calidad en términos sanitarios y de la pureza varietal y clonal de las plantas.
- 2001-2004 Proyecto: Vinificación: Desarrollo de tecnologías avanzadas y optimización. FONDEF DOO11013. Objetivos: Desarrollar tecnologías modernas de proceso y gestión para mejorar seguridad, flexibilidad y reproducibilidad en el proceso de transformación de la uva en vino. Áreas de estudio: -fecha óptima de cosecha, -modelo metabólico fermentación, -instrumentación, monitoreo y control vinificación, -técnicas filtración, -manejo integrado y optimización del proceso.
- 2003-2006 Proyecto: Caracterización de la composición aromática de uvas y vinos de la variedad Carménère, optimización de su expresión en el proceso de producción de vino. FONDECYT 1030484
- 2003-2006 Proyecto: Red de viticultura de precisión. FONDEF D0211045



### VII. Premios y Distinciones

- 1997 Premio al Mérito Vitivinícola. Institución que otorga: Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile.
- 2001 Reconocimiento por Excelencia Docente año 2000. Institución que otorga: Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal. Pontificia Universidad Católica de Chile.

### VIII. Manejo de Software

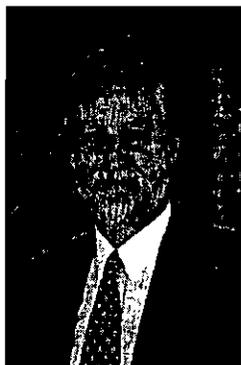
Experiencia en manejo de Pc's Macintosh, I.B.M. y compatibles.  
Experiencia en herramientas, Windows a nivel usuario:  
Sistemas de Microsoft Office

### IX. Idiomas

Francés. Buen nivel.  
Inglés. Buen nivel.



## CURRICULUM VITAE CONSULTOR



### 1) ANTECEDENTES PERSONALES

Nombre : Philippo Pszczółkowski Tomaszewski  
Fecha de Nacimiento : 2 de Mayo de 1949  
Lugar de Nacimiento : Santiago, Chile  
Nacionalidad : Chilena  
Estado Civil: Casado con María Isabel Parraguez Decker  
Hijos : Alexander Philippo y Stefan Philippo  
Dirección Domicilio : Aristófanos 8150, Vitacura, Santiago, Chile  
Dirección Comercial : Departamento de Fruticultura y Enología  
Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal  
Pontificia Universidad Católica de Chile  
Vicuña Mackenna 4860, Macul, Santiago, Chile  
Teléfono Domicilio : 56 (2) 220 9388  
Teléfono Móvil : (0) 9 821 3274  
Teléfono Comercial : 56 (2) 686 4165; 56 (2) 686 4159  
FAX : 56 (2) 553 4130  
E-mail : philippo@puc.cl  
R. U. T. : 5.311.358-3

### 2) ESTUDIOS UNIVERSITARIOS, TITULOS PROFESIONALES Y CURSOS DE PERFECCIONAMIENTO

1972. Ingeniero Agrónomo, Pontificia Universidad Católica de Chile.

1974 Enólogo, Servicio Agrícola y Ganadero, Ministerio de Agricultura de Chile.

1973 Postítulo en Viticultura Moderna (Pontificia Universidad Católica de Chile).

1982 Postítulo en Viticultura y Enología (Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias del Ministerio de Agricultura. Madrid, España).

1996 Post-Títulos en Ampelografía (ENSA-Montpellier, Francia).

1970-2003 Diversos Cursos y Seminarios de Perfeccionamientos.

1970-2003 Participación u organización de viajes de estudio de conocimiento de vitiviniculturas del mundo: Chile, Argentina, Uruguay, Brasil, Bolivia, Venezuela, México, EEUU (California), Canadá, España, Francia, Italia, Suiza, Lichstentain, Alemania, Polonia, Checoslovaquia, Senegal, Chile (Responsable de viajes de estudio con alumnos de la Pontificia Universidad Católica de Chile, 1979 a 2003)

### 3) ACTIVIDADES ACADEMICAS.

1979-2004, Profesor Auxiliar. Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal, Pontificia Universidad Católica de Chile. (Dirección o participación en cursos de Viticultura, Vitivinicultura, Vinificación, Enología



I, Enología II, Seminarios, Estudios dirigidos y Talleres de Microvinificación, Análítica y Evaluación Sensoria,).

1999-2004 Diploma Vino Chileno: Producción; Elaboración y Degustación. Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal y Vicerrectoría de Comunicación y Extensión. Pontificia Universidad Católica de Chile. Director del Diploma 2001-2004.

#### 4) ACTIVIDADES PROFESIONALES.

1979-2004 Docente, Pontificia Universidad Católica de Chile

1997-2000 Integrante Comisión Nacional del Vino. Asesora Ministerio de Agricultura.

1986-1996, 2002 Asesor Viña Ricardo Peña Vial (Domus Aurea)

1986-2004 Asesor Viña Monte Verde

1986-2004 Integrante de diferentes paneles o jurados de concursos de vino, Nacionales (Chile) y extranjeros (Argentina, Brasil, Canadá, España, Francia, Italia, Alemania)

1988-1996 Coordinador Convenio Certificación de Producción, Conformidad y Transferencia Tecnológica en Pisco, Cooperativa Control Pisquero de Elqui y Limarí Ltda. y Pontificia Universidad Católica de Chile.

1991-2004 Consultor Agrícola Cordillera y Andes Investments

1993-2004 Asesor Agrícola La Vega, Lontué

1993-2002 Asesor Viña Patricio Dussailant, Curicó

1993-2003 Asesor Viña Osvaldo Astaburuaga, Molina

1995-2000 Consultor Alimentos Golondrina S.A. (Guist Brocades Chile).

1996-2004 Asesor Viña Gulmué, Olmué

1999-2004 Asesor Agrícola Santa Lucía Todos los Santos Sagrada Familia

1999-2003 Enólogo asesor Viña Carta Vieja Villa Alegre

1999-2004 Asesor Viña Corta, Sagrada Familia

2000 Integrante Panel de Expertos en la evaluación de los efectos socioeconómicos locales inducidos por impactos ambientales del proyecto "Complejo Forestal Industrial Itata".

2000-2002 Asesor Viñedos Melozal Villa Alegre

2000-2003 Asesor Arquimed Ltda., Talca

2000-2004 Asesor Agrícola Flor Negra S.A. Melozal, Villa Alegre

2000-2004 Asesor Viña José Manuel Pozo San Clemente

2001-2004 Asesor Viña Casa Tamaya, Ovalle

2001-2004 Asesor Agroindustrias Cepia SA, Talca

2001-2004 Asesor Viña Santa Carolina SA, San Fernando

2002 Consultor Viña Segú Melozal Villa Alegre

2003 Consultor Agrovitivinícola Casa Verde Ltda. Concepción

2003-2004 Consultor Sociedad Agrícola Popeta, Melipilla

2004 Asesor Viña Cremaschi Furlotti

#### 5) DIRECCION U ORGANIZACION DE CONGRESOS O SEMINARIOS

2002 Presidente Comité Organizador Tópicos de actualización en vitivinicultura y enología. II.

2003 Presidente Comité Organizador del IX Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

2004 Presidente Comité Organizador Tópicos de actualización en vitivinicultura y enología. III

#### 6) PUBLICACIONES.

Pszczółkowski, Ph., 2000. El medio natural de Chile como factor de adaptación de la vid. In 3er Simposio Internacional Zonificación Vitivinícola., Puerto de la Cruz, Tenerife. Tomo I: 22 pp.

Ph. Pszczółkowski; A. Hernández. 2000. Aspectos y consecuencias de la Denominación de Origen en la industria del vino Seminario Internacional: Denominación de Origen en uvas y vino. Colegio de Ingenieros Agrónomos. 37-39.



- Ph. Pszczółkowski, E. Alemparte y M. I., Cárdenas, 2002. Application au Chili de L'indice bioclimatique de qualite de Fregoni simplifie: Proposition d'utilisation de sa courbe d'evolution. IV Symposium International sur le zonage viticole Tome 1 : 301-316
- Ph. Pszczółkowski y Hernández A., 2003. Desarrollo de la vitivinicultura chilena 1994 a 2003. In IX Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología. Santiago Chile. Conferencia 8: 147-152.
- Ph. Pszczółkowski, C. Goncalves, D. Miranda, 2003. Equilibrio vegetativo productivo. In IX Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología. Santiago Chile. Simposio 7: 199.
- Artículos científicos en revistas extranjeras con Comité Editorial.
- Pszczółkowski, Ph., 2000. Le vignoble chilien. Académie suisse du vin: 38, juin: 83-90.
- Ph Darriet; Ch. Poupot; J-M Armand; D. Dubourdieu; M. Clerjeau; Y. Glories; E. Bordeu; Ph. Pszczółkowski et Y. Bugaret. 2001. Incidence de traitements anticryptogamiques avec des fongicides antimildiou, en absence de pression parasitaire, sur la composition des raisins et des vins de Cabernet sauvignon. J. Int. Sciences de la Vigne et du Vin 35 (1), 23-29.
- Ph. Pszczółkowski e I. Henríquez. 2002. Fecha óptima de cosecha del cv. Carménère Viticultura Enología Profesional 78, 33-45
- Ph. Pszczółkowski, E. Alemparte y M. I., Cárdenas, 2002. Aplicación del índice bioclimático de calidad de Fregoni simplificado en diversas áreas vitivinícolas de Chile: proposición del uso de su evolución. Viticultura Enología Profesional 82, 27-39.
- Ph. Pszczółkowski, 2003. Cile: Quasi 6 milioni di etolitri di cui il 60% Esportati. Dal Vigneto alla Bottiglia L'Enologo 34 (6): 70-72
- Pszczółkowski, Ph. 2003. Le millésime 2002: Chili. Académie suisse du vin 41: 8-9.

Artículos científicos en revistas nacionales con Comité Editorial.

- Ph. Pszczółkowski; B. Latorre y C Ceppi di Lecco. 2001. Efectos de los mohos presentes en uvas cosechadas tardíamente sobre la calidad de los mostos y vinos Cabernet sauvignon Ciencia e Investigación Agraria 28 (3), 157-163
- Muñoz, R., J. Pérez, Ph. Pszczółkowski y E. Bordeu, 2002. Influencia del nivel de carga y microclima sobre la composición y calidad de bayas, mostos y vino de Cabernet sauvignon. Cien. Inv. Agr. 29(2): 115-125.
- Pszczółkowski, Ph., 2004. La invención del cv. Carménère (*Vitis vinifera* L) en Chile, desde la mirada de uno de sus actores. Revista Universum 19 (2): 151-165.
- Pszczółkowski, Ph., 2004. Interpretación del índice bioclimático de Fregoni en el paradigma actual de madurez. Aconex 84: 27-36.

Artículos técnicos o de extensión en revistas nacionales.

- Ph. Pszczółkowski. 2001. Dumping: ¿Es el "Vino Venezolano" un producto similar al vino chileno? (I). Chile Agrícola 26 (248), 38-39.
- Ph. Pszczółkowski. 2001. Dumping: ¿Es el "Vino Venezolano" un producto similar al vino chileno? (II y final). Chile Agrícola 26 (250), 136-138.
- Ph. Pszczółkowski. 2001. Chile: Vendimia 2001 Informativo frutícola PUC N° 8, frutenol@puc.cl. 2(3), 6-9.
- Ph. Pszczółkowski, 2002. Vendimia 2002 Chile Agrícola 27(257):182-184.
- Ph. Pszczółkowski, 2002. El cv Merlot, sus requerimientos y problemáticas asociadas a su cultivo. Chile Agrícola 27(258):218-221.
- Ph. Pszczółkowski. 2002. Chile: Cosecha 2002 Informativo frutícola PUC N° 10, frutenol@puc.cl. 3(2), 4-8
- Ph. Pszczółkowski, 2003. Calidad del vino, madurez de cosecha. Vendimia 5(29): 14-17.
- Pszczółkowski, Ph.; P. Anex-dit-Chenaud; A. Jure; C. Pérez; C. Correa; D. Moraga, 2003. El suelo, el agua y las napas freáticas en la vitivinicultura I parte, suelo y agua. Chile Agrícola. 28 (263): 184-187.
- Pszczółkowski, Ph.; P. Anex-dit-Chenaud; A. Jure; C. Pérez; C. Correa; D. Moraga, 2003. El suelo, el agua y las napas freáticas en la vitivinicultura. II Parte, Efectos sobre la planta y su desarrollo vegetativo, Chile Agrícola. 28 (264): 230-235



Pszczółkowski, Ph.; P. Anex-dit-Chenaud; A. Jure; C. Pérez; C. Correa; D. Moraga, 2003. El suelo, el agua y las napas freáticas en la vitivinicultura. III Parte, efectos sobre el desarrollo de bayas y la maduración Chile Agrícola. 28 (265): 278-283.

Pszczółkowski, Ph. 2004. La vendimia de 2004 y perspectivas de futuro El Campesino. 85 (1):12-14.

Pérez-Harvey, J., C. Lillo, C. Ceppi de Lecco, Ph. Pszczółkowski, E. Bordeu, P. Espinosa, L. Schublin y A. Soto, 2004. Selección clonal y sanitaria del Carménère en Chile. I Parte. Vendimia 6(39): 38-39.

Pszczółkowski, Ph., 2004. Chile: vendimia 2004. Chile Agrícola 29 (269): 151-154.

Documentos de trabajo que resuman investigaciones.

Pszczółkowski, Ph., 2000. El medio natural de Chile como factor de adaptación de la vid. In 3er Simposio Internacional Zonificación Vitivinícola, Puerto de la Cruz, Tenerife. Tomo I: 22 pp.

Ph. Pszczółkowski; A. Hernández. 2000. Aspectos y consecuencias de la Denominación de Origen en la industria del vino Seminario Internacional: Denominación de Origen en uvas y vino. Colegio de Ingenieros Agrónomos. 37-39.

R. Alvarado, Ph. Pszczółkowski. 2001. Tierra del vino. The land of wine

*In* Vinos chilenos para el siglo XXI. Editor Hernán Maino, Antártica

R. Alvarado, Ph. Pszczółkowski. 2001. Uva madre del vino The grape: mother of the wine *In* Vinos chilenos para el siglo XXI. Editor Hernán Maino, Antártica

Ph. Pszczółkowski, E. Alemparte y M. I., Cárdenas, 2002. Application au Chili de L'indice bioclimatique de qualite de Fregoni simplifie: Proposition d'utilisation de sa courbe d'evolution. IV Symposium International sur le zonage viticole Tome 1: 301-316

Ph. Pszczółkowski, E. Alemparte y M. I., Cárdenas, 2002. Aplicación del Índice bioclimático de calidad de Fregoni simplificado en diversas áreas vitivinícolas de Chile: proposición del uso de su evolución. In Fregoni, M., D. Schuster, A. Paoletti. Terroir, Zonazione, Viticultura. Ed Phytoline. 139 – 155.

#### 7) BECAS O BOLSAS DE ESTUDIO.

1973 Ministerio de Agricultura, Chile: Participación en el curso de Post-título. Viticultura Moderna. Aprobado con Distinción, 45 Días.

1980 Pontificia Universidad Católica de Chile: Visita a Centros de Investigación e Industrias Vitivinícolas, en California (EEUU) y México. 15 Días.

1983. Dirección General de Cooperación técnica Internacional del Ministerio de Asuntos Exteriores de España: Participación en el I curso Internacional de Viticultura y Enología. 60 Días.

1984. Centro de Desarrollo Vitivinícola Tropical: Visita a Centros de Investigación y Regiones Frutícolas y Vitivinícolas de Venezuela. 15 Días.

1996. Embajada de Francia. Pasantía en Ampelografía. ENSA Montpellier. 28 Días.

#### 8) PARTICIPACION EN EVENTOS CIENTIFICOS O PROFESIONALES.

2000. 3<sup>er</sup> Simposio Internacional Zonificación Vitivinícola, Puerto de la Cruz, Tenerife, España.

2000. Encuentro del Cot 2000. Mendoza, Argentina.

2000. 3<sup>o</sup> Encontro internacional do vinho no Espírito Santo. Espírito Santo, Brasil.

2001 VIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología. Montevideo, Uruguay.

2001. Tercera reunión informativa a potenciales inversionistas españoles. CORFO. Santa Cruz, Chile.

2001 Conferencias Técnicas Mondavi: Como obtener vinos de calidad Premium. Vitech, Mercosur. Santiago, Chile.

2001 Jurado (catador) en la elaboración de la revista Catas y Vinos (Revista del vino chileno). Publicación de Qué Pasa 2 (2) de mayo de 2001.

2001 Jurado (catador) internacional en Zarcillo 2001, Valladolid, España.

2002 Jurado (catador) en la elaboración de la revista Catas y Vinos (Revista del vino chileno). Publicación de Qué Pasa 2 (2) de mayo de 2002.

2002 Jurado (catador) nacional en Cata D'Or 2002, Santiago, Chile



2002 Charla técnica, Poda invernal de la Vid. Técnicos y Productores Viña Santa Carolina. 3 julio  
2002 Jurado (catador), Panel Fundación Chile, Revista La CAV  
2002 Jurado (catador) Mundus vini 2002, Mainz, Alemania.  
2002. Cuarta reunión informativa a potenciales inversionistas españoles. CORFO, Santa Cruz, Chile.  
2002 Tópicos de Actualización en Viticultura y Enología II  
2002. IV Symposium International Zonage Vitivinicole. Avignon, Francia  
2003. 58 Congresso Nazionale AIE, Sorrento, Italia  
2003 IX Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología. Santiago, Chile.

#### 9) PREMIOS Y/O DISTINCIONES.

1971. Premio a la Investigación vitivinícola. Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile.  
1972. Premio al mejor egresado. Facultad de Agronomía. Pontificia Universidad Católica de Chile.  
1998. Premio al Mérito Vitivinícola. Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile.  
2001 Premio "Roberto Opazo" Actividad Gremial. Colegio Ingenieros Agrónomos A.G.  
2003 Premio a la Excelencia Académica". Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal. Pontificia Universidad Católica de Chile.

#### 10) SOCIEDADES CIENTIFICAS O PROFESIONALES.

Sociedad Nacional de Agricultura. Miembro Activo. 1970 en adelante.  
Colegio de Ingenieros Agrónomos. Miembro Activo. 1972 en adelante.  
Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile. Miembro Activo. 1974 en adelante.  
Director en diferentes períodos 1980 2003. Presidente 1990-1996.  
Sociedad Agronómica de Chile. Miembro Activo. 1985 en adelante. Director 1997-2001.  
Polish Institute of Arts and Sciences of America. Miembro Activo. 1985 en adelante.  
Fundación de Ex-Alumnos y Amigos de Agronomía U.C. Miembro Activo. 1988 - 1997.  
ACTIM, 1997 en adelante.

#### 12) TESIS DE GRADO DIRIGIDAS

2000 Ramírez Rojas, Ana María. Evaluación del comportamiento del cultivar moscatel de alejandría en diferentes sistemas de conducción en condiciones edafoclimáticas del área oeste de la cuenca del río Limarí. Segunda temporada.  
2000 Henríquez Rodríguez, Ignacio. Determinación de la fecha óptima de cosecha del cv. carménère.  
2000. Rojas Valenzuela, Rodrigo. Evaluación de diferentes estrategias de control de *B. Cinerea* mediante Iprodione sobre el desarrollo de la enfermedad, evolución de la fermentación alcohólica, nivel de residuos y calidad de los vinos obtenidos.  
2000. Lecaros Allende, Juan Pablo. Incidencia de diferentes tratamientos fungicidas contra mildiú y pudrición gris sobre el desarrollo de la madurez de uvas cv. Cabernet sauvignon.  
2000 de la Calle Larraechea, María Pilar, Características de los procesos de vinificación y conducción de la fermentación alcohólica en bodegas chilenas y argentinas.  
2000 Maldonado Gutiérrez, Yanira. Evaluación del uso del fosfato de amonio, dosis y momento de aplicación en mosto, y su acción sobre la cinética de la fermentación alcohólica y composición química del vino Sauvignon vert.  
2000 Rojas Belmar, . Cristián Estudio de la incidencia de distintos tratamientos fungicidas para el control de la pudrición gris (*Botrytis cinerea*) sobre la tipicidad de vinos cv. Cabernet sauvignon.  
2000 Matías Aguirre Valdivieso, Estudio de la incidencia de distintos tratamientos fungicidas para el control de Mildiú en vid (*Plasmopara viticola*) sobre la tipicidad de vinos cv. Cabernet sauvignon.  
2001 Cid Jeffs, Andrea Ampelografía, fenología y características de los vinos de los cvs. Aligoté y Chardonnay.



2001. Concha Sommer, Carlos. Influencia del comportamiento de las napas freáticas sobre el desarrollo vegetativo, rendimiento y calidad del vino cv. Cabernet sauvignon.
- 2001 Anex-dit-Chenaud, Paulina. Influencia del comportamiento de las napas freáticas de los suelos ubicados en la comuna de Villa Alegre VII Región sobre el desarrollo vegetativo, rendimiento y calidad de vino cv. Carménere y cv. Chardonnay.
2001. Jure, Andrea. Influencia del comportamiento de las napas freáticas de los suelos ubicados en la comuna de Villa Alegre VII Región sobre el desarrollo vegetativo, rendimiento y calidad de vino cv. Carménere y cv. Chardonnay.
2001. Lazo Reyes, Juan Enrique. Influencia de la concentración de la solución nutritiva en viveros de vides de vides bajo invernadero sobre su posterior comportamiento en terreno: cv. Syrah.
- 2002 Correa Díaz, Cristián. Influencia de las napas freáticas en suelos de la comuna de Villa Alegre (VII Región), sobre el desarrollo vegetativo, productividad y calidad del vino cv. Cabernet sauvignon.
- 2002 Pérez Larraín, Catalina. Influencia de las napas freáticas en suelo de la comuna de Villa Alegre (VII Región), sobre el desarrollo vegetativo, rendimiento y calidad del vino cv. Sauvignon Vert.
- 2002 Alemparte Benavente, Eduardo. Aplicabilidad del Índice bioclimático de Fregoni en la VII Región del Maule.
- 2003 Moraga Rubio, Diego Ignacio Estudio de la influencia del nivel freático a escala predial sobre el desarrollo vegetativo, la nutrición de la vid, productividad y composición química del mosto.
- 2003 Miranda Barticevic, Daniel Antonio. Caracterización del equilibrio vegetativo-productivo de algunos viñedos de la sub-región vitivinícola de Curicó (VII Región, Chile).
- 2003 Gonçalves Rey, Claudio. Caracterización del equilibrio vegetativo-productivo de algunos viñedos de la sub-región vitivinícola de Curicó (VII Región, Chile).
- 2003 Mendoza Tapia, Felipe Andrés. Influencia del suelo asociado a diferentes exposiciones de racimo, sobre el equilibrio vegetativo-productivo sobre la calidad de vinos cv. Cot, en dos fechas de cosecha.
2003. Rojas Backhouse, Carla Daniela. Influencia del nivel de carga y deshoje sobre la evolución de la composición fenólica de bayas y calidad de mostos y vinos obtenidos a partir de uvas sobremaduras, en la variedad Cabernet sauvignon.
- 2003 Chianale Cerda, Pablo Andrés. Influencia del nivel de carga y deshoje sobre la evolución de la composición fenólica de bayas y calidad de mostos y vinos obtenidos a partir de uvas sobremaduras, en la variedad Cabernet sauvignon.
- 2003 Sosa Villegas, María Magdalena. Efecto del raleo de inflorescencias y racimos en enero sobre el desarrollo vegetativo, productividad y calidad de mosto y vino en el cv. Carménere (*Vitis vinifera* L.)

**13) PROYECTOS DE INVESTIGACION EN QUE HA PARTICIPADO COMO INVESTIGADOR RESPONSABLE O COINVESTIGADOR.**

- 2000-2001 Determinación y caracterización de la aptitud vitivinícola de algunos valles de la VII Región para vinos finos. FDI AM-08E. Coinvestigador
- 2000-2002 Mejoramiento material de propagación vitícola. FDI. Coinvestigador
- 2002-2003. Determinación de la aptitud Vitivinícola de algunos valles de la VII Región para vinos Finos, segunda parte: Valle de Curicó. FDI AM 05. Coinvestigador.
- 2002 Preparación del Índice de Fregoni para la VII Región. CIREN y Fundación Chile. Coinvestigador.
- 2003-2005 Red de viticultura de precisión. FONDEF D0211045. Coinvestigador.
- 2004-2005. Selección clonal y sanitaria del cv. Carménere en Chile. COPEC/UC. Jefe alterno.



## CURRICULUM VITAE COORDINADOR DE LA PROPUESTA

### 1. ANTECEDENTES PERSONALES

**Apellidos y nombres:** Morales Rozas, Inés Estivaliz  
**Fecha de nacimiento y lugar:** 21 de enero de 1977 en la ciudad de Arica.  
**Nacionalidad:** Chilena  
**RUT o Número de Pasaporte:** 13.211.304-1  
**Domicilio particular:** Oscar Belmar 2272  
**Teléfono particular:** (58)242280 – (09)0118477  
**Lugar de trabajo:** SEREMI de Agricultura  
**Dirección laboral:** 7 de Junio 176 Oficina 110  
**Teléfono laboral:** (58)232911 – (58)232984  
**Fax laboral:** (58)232911 – (58)232984  
**E-mail:** [imorales@minagri.gob.cl](mailto:imorales@minagri.gob.cl);  
[inesmoralesrozas@yahoo.es](mailto:inesmoralesrozas@yahoo.es)  
[inesmoralesrozas@hotmail.com](mailto:inesmoralesrozas@hotmail.com)  
**Profesión:** Ingeniera de Ejecución Agrícola  
**Idiomas que maneja:** Inglés nivel básico escrito  
**En caso de emergencia avisar a:**  
**Nombre** Ana Morales Rozas  
**Teléfono** 09 – 4455281

### 2. ANTECEDENTES ACADÉMICOS

Educación básica: Escuela D-10 José Miguel Carrera - Arica  
Educación media: Colegio Integrado Eduardo Frei Montalvo - Arica

### 3. ESTUDIOS SUPERIORES

Ingeniera de Ejecución Agrícola (1996-1999), Titulada en Universidad Arturo Prat – Iquique (2002)  
Agronomía (2003-2004), Egresada de la Universidad Santo Tomás - Arica

### 4. EXPERIENCIA PROFESIONAL (últimos cuatro años)

- 2001: **Hacienda Piemonte:** Encargada de laboratorio entomológico de crianza de insectos benéficos (*Trichogramma sp.*, *Apanteles sp.*, *Encarsia sp.*, *Crysoperla sp.*, *Harmonia axyridis*, *Orius laevigatus* y otros)
- 2002: **Empresa Las Rosas:** Inspección Fitosanitaria de despachos de productos con barrera cuarentenaria al sur del país.  
**Universidad Arturo Prat Arica:** Profesor Relator en el curso "Reconocimiento de flora altiplánica y herborización dictada para funcionarios CONAF-Arica.
- 2003: **SAG-Arica:** Jefe de brigada en el control de la mosca de la fruta.  
**INDAP-Arica:** Cobrador externo de INDAP.



**Jorge Alache González:** Inspección Fitosanitaria de despachos de productos con barrera cuarentenaria al sur del país.

**Dirk Nelen:** Encargada de realizar diagnóstico fitosanitario de una parcela productora de frutillas participante de un proyecto CORFO.

**CEDEM:** Formulación de proyectos de capacitaciones del área agrícola.

2004: **INDAP-Arica:** Realizando proyectos PDI para agricultores de la primera región ya que pertenezco al Directorio Nacional de Operadores de Asesoría Técnica de INDAP (inscrita el 7 de mayo de 2003)

**PRODEMU-Arica:** Formulación de Proyectos PDI para dos grupos de agricultoras.

**SEREMI de Agricultura de la Región de Tarapacá:** Técnico de Apoyo en el Programa "Manejo Experimental de criaderos de Ñandú en la Provincia de Parinacota".

## 5. PUBLICACIONES

## 6. ACTIVIDADES DE FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN

**Universidad Arturo Prat Arica:** Profesor Relator en el curso "Reconocimiento de flora altioplánica y herborización dictada para funcionarios CONAF-Arica.

**CEDEM:** Formulación de proyectos de capacitaciones del área agrícola.



**CURRICULUM VITAE**  
**JAVIER ADOLFO ALBARRACÍN ROMERO**  
**AGRICULTOR PROFESIONAL**

**1. ANTECEDENTES PERSONALES**

Apellidos y nombres:	Albarracín Romero, Javier Adolfo
Fecha de nacimiento y lugar:	04.01.1961 – Codpa
Nacionalidad:	Chilena
RUT o Número de Pasaporte:	8.844.259-8
Domicilio particular:	Pasaje 8, N°911, Población Juan Noé.
Teléfono particular:	241169 – 099549492
Lugar de trabajo:	Valle de Codpa
Dirección laboral:	Parcela El Tapial
Teléfono laboral:	--
Fax laboral:	--
E-mail:	
Profesión:	Administrador de Empresas
Idiomas que maneja:	
En caso de emergencia avisar a:	
Nombre	Patricia Ríos Díaz
Teléfono	241169

**2. ANTECEDENTES ACADEMICOS**

Educación básica: Escuela Co-Educacional N°4, Pueblo de Codpa  
Educación media: Liceo A-1, Arica

**3. ESTUDIOS SUPERIORES**

INACAP- Arica. Administración de Empresas

**4. EXPERIENCIA PROFESIONAL (últimos cuatro años)**

Administrador de Parcela "El Tapial" Valle de Codpa.

**5. PUBLICACIONES (últimos cuatro años)**

**6. ACTIVIDADES DE FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN**

Gestión Empresarial  
Gestión y Ventas  
Marketing  
Turismo  
Congresos de Enología



**CURRICULUM VITAE**  
**MAFALDA ARLETTE MALDONADO CAQUEO**  
**AGRICULTOR PROFESIONAL**

**1. ANTECEDENTES PERSONALES**

<b>Apellidos y nombres:</b>	Maldonado Caqueo, Mafalda Arlette
<b>Fecha de nacimiento y lugar:</b>	7 de Agosto de 1965 en la ciudad de Arica.
<b>Nacionalidad:</b>	Chilena
<b>RUT o Número de Pasaporte:</b>	10.506.092-0
<b>Domicilio particular:</b>	Población Maipú Oriente, Calle Cienfuegos # 1450
<b>Teléfono particular:</b>	08-2016991
<b>Lugar de trabajo:</b>	---
<b>Dirección laboral:</b>	---
<b>Teléfono laboral:</b>	---
<b>Fax laboral:</b>	---
<b>E-mail:</b>	---
<b>Profesión:</b>	Contador y Técnico en Comercio Exterior
<b>Idiomas que maneja:</b>	Inglés técnico nivel básico escrito
<b>En caso de emergencia avisar a:</b>	
<b>Nombre</b>	Lucía Maldonado
<b>Teléfono</b>	223722 – 093420795

**2. ANTECEDENTES ACADEMICOS**

Educación básica: Escuela D-4  
Educación media: Liceo Politécnico A2 Departamento Comercial Especialidad Contadora

**3. ESTUDIOS SUPERIORES**

INACAP- Arica. Técnico Comercio Exterior

**4. EXPERIENCIA PROFESIONAL (últimos cuatro años)**

Transportes: Agencia Transportes Bolivianos y Nacional (camiones y Carga)  
Usuario de Zona Franca Industrial: Arica

**5. PUBLICACIONES (últimos cuatro años)**

**6. ACTIVIDADES DE FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN**

**CURRICULUM VITAE  
AGRICULTOR PROFESIONAL (9)**

**1. ANTECEDENTES PERSONALES**

Apellidos y nombres: Benítez Véliz, Luz Francisca  
Fecha de nacimiento y lugar:  
Nacionalidad: Chilena  
RUT o Número de Pasaporte: 9.695.542-1  
Domicilio particular: Población Magisterio, Calle Andrés Bello # 1467  
Teléfono particular: 253362  
Lugar de trabajo: Tribunal Oral  
Dirección laboral: Ohiggins 749  
Teléfono laboral: 251969  
Fax laboral:  
E-mail:  
Profesión: Ingeniera Comercial  
Idiomas que maneja:  
En caso de emergencia avisar a: Jaime Standen Rojas  
Nombre  
Teléfono 09-7937482

**2. ANTECEDENTES ACADEMICOS**

Enseñanza Básica Escuela D-4 República de Israel  
Enseñanza Media Liceo A-5 Jovina Naranjo

**3. ESTUDIOS SUPERIORES**

Universidad de Tarapacá Ingeniería Comercial  
Licenciado en Ciencias de la Administración

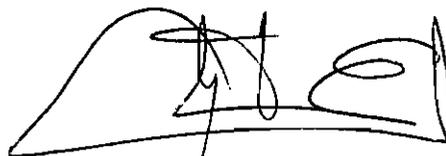
**4. EXPERIENCIA PROFESIONAL (últimos cuatro años)**

Tribunal de Juicio Oral en Lo Penal de Arica Jefe Unidad de Servicios

**5. PUBLICACIONES (últimos cuatro años)**

**6. ACTIVIDADES DE FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN**

Contabilidad Gubernamental Abril 2003  
Mejoramiento Continuo Julio 2004





**ANEXO 2: PAUTA DE ANTECEDENTES DE LOS POSTULANTES**



<b>PAUTA DE ANTECEDENTES DE LOS POSTULANTES JAVIER ALBARRACÍN</b>	
<b>ACTIVIDAD ACTUAL COMO AGRICULTOR</b>	
<b>Tipo de agricultor</b>	Pequeño
<b>Nombre de la propiedad</b>	El Tapial
<b>Cargo</b>	Administrador
<b>Superficie Total y Superficie Regada</b>	3,29 Há, 3,29 Há
<b>Ubicación</b>	Sector El Tapial, 500 metros hacia el Oeste del Pueblo de Codpa, Hijuelas 089.
<b>Rubros a los que se dedica y niveles de producción en el rubro de interés</b>	Paltos: 700 kilos Vides: 3400 kilos Naranjos y Limones: 4000 kilos Higos: 1500 kilos Membrillos: 5000 kilos
<b>Resumen de sus actividades</b>	Agricultor y Administrador del Tapial.
<b>Organizaciones a las que pertenece y cargo, si lo ocupa</b>	Junta de Vecinos.



<b>PAUTA DE ANTECEDENTES DE LOS POSTULANTES MARIA ISABEL ROMERO</b>	
<b>ACTIVIDAD ACTUAL COMO AGRICULTOR</b>	
<b>Tipo de agricultor</b>	Pequeño
<b>Nombre de la propiedad</b>	Villa Chámpale
<b>Cargo</b>	Dueña
<b>Superficie Total y Superficie Regada</b>	
<b>Ubicación</b>	Sector Pueblo de Codpa, a un kilómetro hacia la costa del Pueblo de Codpa de la Comuna de Camarones.
<b>Rubros a los que se dedica y niveles de producción en el rubro de interés</b>	Paltos, Cítricos y Mangos. Vides 300 litros de Pintatani.
<b>Resumen de sus actividades</b>	Agricultora y Dueña de casa
<b>Organizaciones (campesinas, gremiales o empresariales) a las que pertenece y cargo, si lo ocupa</b>	Secretaria de Agrupación de Mujeres de Pachica. Postula al cargo de consejera Aymara de Comuna de Camarones. Comunidad indígena del pueblo de Codpa. Socia de Comunidad de Agua Potable. Socia de Comité de Agua para regadío. Junta de Vecinos



<b>PAUTA DE ANTECEDENTES DE LOS POSTULANTES JULIO ACEVEDO</b>	
<b>ACTIVIDAD ACTUAL COMO AGRICULTOR</b>	
<b>Tipo de agricultor</b>	Pequeño
<b>Nombre de la propiedad en la cual trabaja</b>	
<b>Cargo</b>	
<b>Superficie Total y Superficie Regada</b>	
<b>Ubicación</b>	
<b>Rubros a los que se dedica y niveles de producción en el rubro de interés</b>	
<b>Resumen de sus actividades</b>	
<b>Organizaciones a las que pertenece y cargo, si lo ocupa</b>	



<b>PAUTA DE ANTECEDENTES DE LOS POSTULANTES FAUSTINA ELBA MONTEALEGRE</b>	
<b>ACTIVIDAD ACTUAL COMO AGRICULTOR</b>	
<b>Tipo de agricultor</b>	Pequeño
<b>Nombre de la propiedad en la cual trabaja</b>	Huerta Marquirave
<b>Cargo</b>	Administrador
<b>Superficie Total y Superficie Regada</b>	0,5 hectáreas
<b>Ubicación</b>	Sector Marquirave a tres kilómetros del pueblo de Codpa hacia Guañacagua.
<b>Rubros a los que se dedica y niveles de producción en el rubro de interés</b>	Paltos: todavía sin producción. Guayaba: 18 árboles. Tuna: 0,25 hectáreas. Vid: 0,25 hectáreas.
<b>Resumen de sus actividades</b>	Administra su parcela en el sector Marquirave en Codpa, los fines de semana baja a la ciudad de Arica a vender los productos de su parcela en el terminal Agropecuario y además tiene un kiosko donde vende confites.
<b>Organizaciones a las que pertenece y cargo, si lo ocupa</b>	Junta de Vecinos Adulto Mayor Centro de Madres



**PAUTA DE ANTECEDENTES DE LOS POSTULANTES  
MYRIAM SOSA**

**ACTIVIDAD ACTUAL COMO AGRICULTOR**

<b>Tipo de agricultor</b>	Pequeño
<b>Nombre de la propiedad en la cual trabaja</b>	Quinta Santa Elena
<b>Cargo</b>	Dueña.
<b>Superficie Total y Superficie Regada</b>	10.000 m <sup>2</sup>
<b>Ubicación</b>	Sector Pueblo de Codpa, a un kilómetro hacia la costa del Pueblo de Codpa de la Comuna de Camarones.
<b>Rubros a los que se dedica y niveles de producción en el rubro de interés</b>	Agricultora del valle de Codpa, Paramédico en la Comuna de Camarones.
<b>Resumen de sus actividades</b>	Agricultora, trabajadora independiente, participante de proyectos turísticos de Codpa.
<b>Organizaciones a las que pertenece y cargo, si lo ocupa</b>	Presidenta de Agrupación Cultural de Codpa. Secretaria de Agrupación de Adulto Mayor. Pertenece al Centro de Madres. Pertenece a Grupo de Mujeres Indígenas.



<b>PAUTA DE ANTECEDENTES DE LOS POSTULANTES LIDIA ORE</b>	
<b>ACTIVIDAD ACTUAL COMO AGRICULTOR</b>	
<b>Tipo de agricultor</b>	Pequeña.
<b>Nombre de la propiedad en la cual trabaja</b>	La Pampa
<b>Cargo</b>	Arrendatario
<b>Superficie Total y Superficie Regada</b>	500 m <sup>2</sup>
<b>Ubicación</b>	Cerro Blanco, Ofragia
<b>Rubros a los que se dedica y niveles de producción en el rubro de interés</b>	Agricultores
<b>Resumen de sus actividades</b>	Agricultora
<b>Organizaciones a las que pertenece y cargo, si lo ocupa</b>	Agrupación Aymara. Junta de Vecinos. Club de Adulto Mayor



<b>PAUTA DE ANTECEDENTES DE LOS POSTULANTES MAFALDA MALDONADO</b>	
<b>ACTIVIDAD ACTUAL COMO AGRICULTOR</b>	
<b>Tipo de agricultor</b>	Pequeño
<b>Nombre de la propiedad en la cual trabaja</b>	La Pampa
<b>Cargo</b>	Dueña
<b>Superficie Total y Superficie Regada</b>	3500 m <sup>2</sup>
<b>Ubicación</b>	Sector Cerro Blanco, cuatro kilómetros hacia la costa del Pueblo de Codpa de la Comuna de Camarones.
<b>Rubros a los que se dedica y niveles de producción en el rubro de interés</b>	Agricultora del valle de Codpa Técnico en Comercio Exterior
<b>Resumen de sus actividades</b>	Recién formalizándose como Agricultora, trabajadora independiente, participante de proyectos turísticos de Codpa.
<b>Organizaciones a las que pertenece y cargo, si lo ocupa</b>	Presidente del Centro de Madres del Sector Bajo Tesorera de la Junta de Vecinos de la localidad de Codpa Secretaria del Comité de Junta de Vigilancia de Aguas



**PAUTA DE ANTECEDENTES DE LOS POSTULANTES  
LUZ BENÍTEZ**

**ACTIVIDAD ACTUAL COMO AGRICULTOR**

<b>Tipo de agricultor</b>	Pequeño
<b>Nombre de la propiedad en la cual trabaja</b>	Cachi - Cachi
<b>Cargo</b>	Administrador
<b>Superficie Total y Superficie Regada</b>	2,5 hectáreas
<b>Ubicación</b>	A 200 metros del Pueblo de Codpa
<b>Rubros a los que se dedica y niveles de producción en el rubro de interés</b>	Se dedica a la extracción de frutas desde hace unos 20 años, específicamente desde hace 40 años se dedica a la producción de vino Pintatani llegando a niveles cercanos a los 2000 litros aproximados.
<b>Resumen de sus actividades</b>	Trabajo como agricultor los fines de semana, dedicándose el resto del tiempo a la parcela principalmente mis padres.
<b>Organizaciones a las que pertenece y cargo, si lo ocupa</b>	Ninguna



**PAUTA DE ANTECEDENTES DE LOS POSTULANTES  
MARIA CONDORI**

**ACTIVIDAD ACTUAL COMO AGRICULTOR**

<b>Tipo de agricultor</b>	Pequeño
<b>Nombre de la propiedad en la cual trabaja</b>	Santa Inés y Marquirabe
<b>Cargo</b>	Dueña
<b>Superficie Total y Superficie Regada</b>	½ Há y ½ Há
<b>Ubicación</b>	Valle de Codpa, Sector Marquirabe, 3 kilómetros del pueblo hacia Gúañacagüa.
<b>Rubros a los que se dedica y niveles de producción en el rubro de interés</b>	Paltos: 1500 kilos. Guayabos: 3000 kilos. Ciruelos: 2000 kilos. Vides: 1500 litros. Flores.
<b>Resumen de sus actividades</b>	Agricultora y Dueña de casa.
<b>Organizaciones a las que pertenece y cargo, si lo ocupa</b>	Organización de Regantes del Valle de Codpa. Comité de Agua Potable: Tesorera. Junta de Vecinos del Valle de Codpa Sector Gúañacagüa. Centro de Madres de Codpa. Asociación de Pequeños Agricultores.



<b>PAUTA DE ANTECEDENTES DE LOS POSTULANTES ANDRELINA MANZANARES</b>	
<b>ACTIVIDAD ACTUAL COMO AGRICULTOR</b>	
<b>Tipo de agricultor</b>	Pequeño
<b>Nombre de la propiedad en la cual trabaja</b>	Casicasco
<b>Cargo</b>	Dueña
<b>Superficie Total y Superficie Regada</b>	1,25 Há
<b>Ubicación</b>	Valle de Codpa, Sector Casicasco, 1 kilómetros del pueblo hacia el interior.
<b>Rubros a los que se dedica y niveles de producción en el rubro de interés</b>	Paltos: 40 cajas (recién entrando en producción). Papas: 0,25 há, 300 kilos. Porotos verdes Perales: 30 cajas. Vides: 0,25 Há, 150 litros de vino.
<b>Resumen de sus actividades</b>	Agricultora y Dueña de casa.
<b>Organizaciones a las que pertenece y cargo, si lo ocupa</b>	Junta de Vecinos del Valle de Codpa Guatanabe Junta de Vigilantes de Regantes.