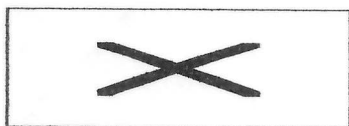


PROGRAMA DE CAPTURA Y DIFUSIÓN TECNOLÓGICA

VENTANILLA ABIERTA 2005

FORMULARIO DE POSTULACIÓN

Enero de 2005



Página
Número

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

FOLIO DE
BASES

CÓDIGO
(uso interno)

FLA-CD-U-2005-1-A-101

SECCIÓN 1. ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA

NOMBRE DE LA PROPUESTA

Segundo Congreso de las Cocinas Andinas

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

(marcar la o las opciones a las cuales está postulando)

☐

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)

(Señalar el o los rubros que aborda, por ejemplo: frutales, bovinos, ovinos, hortalizas, flores, entre otros).

Ovinos, bovinos, frutales, hortalizas, cereales, pesca

TEMAS (S)

(Indicar el o los temas que aborda según listado en Anexo 2 del documento "Bases de postulación e Instructivo")

Agroindustria y tecnología de los alimentos; agroturismo; sustentabilidad y producción limpia



Página
Número

ENTIDAD RESPONSABLE

Nombre: Círculo de Cronistas Gastronómicos de Chile

RUT:

Identificación cuenta bancaria:

Dirección comercial: Las Violetas 2039 Depto. 42, Providencia

Fono: 229 0988

Fax:

Correo electrónico:

REPRESENTANTE LEGAL DE LA ENTIDAD RESPONSABLE

Nombre: Augusto Merino Medina

Cargo en la Entidad Responsable: Presidente

RUT:

Dirección: A. Fleming 6555, Las Condes

Fono: 229 0988

Fax:

Correo electrónico:

Firma

TIPO DE ENTIDAD RESPONSABLE

(Señalar si corresponde a una empresa productiva de servicios; organización o agrupación de productores pequeños, medianos o grandes; asociación gremial de productores pequeños, medianos o grandes; universidad; instituto de investigación, u otra entidad)

Asociación gremial de los Cronistas Gastronómicos de Chile

NATURALEZA DE LA ENTIDAD RESPONSABLE

☐

Pública

☒

Privada



Página
Número

COORDINADOR DE LA PROPUESTA (Adjuntar curriculum vitae en Anexo 1)

Nombre: Augusto Merino Medina

Cargo en la Entidad Responsable: Presidente

RUT:

Dirección: A. Fleming 6555, Las Condes

Fono: 229 0988

Fax:

Correo electrónico:

Firma

IDENTIFICACIÓN DEL POSTULANTE INDIVIDUAL

(Completar sólo para propuestas individuales y adjuntar Curriculum vitae en **Anexo 1** o Pauta de antecedentes personales en **Anexo 2**)

Nombre completo:

RUT :

Lugar o Institución donde trabaja:

Cargo o actividad principal:

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

Cuenta bancaria:

Dirección comercial:

Fono:

Fax:

Correo electrónico:

Firma Postulante: _____



Página
Número

ENTIDAD ASOCIADA (1)

Nombre:

RUT:

Dirección:

Fono:

Fax:

Correo electrónico:

REPRESENTANTE LEGAL DE LA ENTIDAD ASOCIADA (1)

Nombre:

Cargo en la Entidad Asociada:

RUT:

Dirección:

Fono:

Fax:

Correo electrónico:

Firma

ENTIDAD ASOCIADA (2)

Nombre:

RUT:

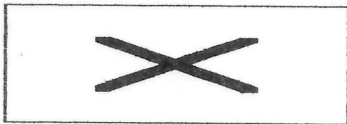
Dirección:

Fono:

Fax:

Correo electrónico:

REPRESENTANTE LEGAL DE LA ENTIDAD ASOCIADA (2)



Página
Número

Nombre:

Cargo en la Entidad Asociada:

RUT:

Dirección:

Fono:

Fax:

Correo electrónico:

Firma

FECHA DE INICIO Y TÉRMINO DEL PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Inicio: 25 Octubre 2005

Término: 30 Octubre 2005

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

En disquet adjunto se encuentra el **archivo Microsoft Excel** para completar esta sección: ver hoja "Cuadro 1".

ITEM	APORTE DE CONTRAPARTE	APORTE SOLICITADO	COSTO TOTAL	PORCENTAJE (aporte solicitado/costo total)
------	--------------------------	----------------------	----------------	--



Página
Número

GIRAS TECNOLÓGICAS				
BECAS PARA ASISTIR A EVENTOS TÉCNICOS O FERIAS TECNOLÓGICAS				
CONTRATACIÓN DE CONSULTORES				
REALIZACIÓN DE EVENTOS TÉCNICOS O FERIAS TECNOLÓGICAS				
ELABORACIÓN DE DOCUMENTOS TÉCNICOS				
TOTAL				
PORCENTAJE				



SECCIÓN 2. RESUMEN Y JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA¹

Este Segundo Congreso de las Cocinas Andinas continúa las líneas que orientaron al Primer Congreso, realizado en Lima en 2003 con el patrocinio y auspicio de la Escuela Profesional de Turismo y Hotelería de la Universidad San Martín de Porres, y que llevó como título extenso el de "Congreso para la preservación y difusión de las cocinas regionales de los países andinos". Dichas líneas surgen de los Congresos sobre Patrimonio Gastronómico Turismo Cultural, de realización anual e inaugurados en 1999 en Puebla de los Angeles, con el patrocinio de la Unesco, entre otras entidades.

El propósito de este Segundo Congreso es preservar y promover nuestras cocinas andinas, comenzando con la defensa del rico patrimonio de biodiversidad que caracteriza a nuestros países, sometido a diversos riesgos en estos tiempos de globalización. Un aspecto esencial de este evento es la innovación en la producción agropecuaria de interés culinario y en la utilización gastronómica de la misma. En este sentido, es interés principal del Segundo Congreso fomentar y alentar la recuperación y renovación de productos agropecuarios de interés culinario y promover el desarrollo de las colectividades campesinas que los producen, como forma de fortalecer las tradiciones alimentarias de nuestra región y darles un nuevo impulso mediante innovaciones que las pongan al día y sean capaces de atraer al público nacional y a los turistas que nos visitan.

Del mismo modo, el Segundo Congreso tiene una particular preocupación por revisar los planes y programas de la docencia en materias culinarias en nuestros países, a fin de transmitir a las nuevas generaciones de profesionales el rico acervo constituido por la sabiduría culinaria de nuestros campesinos. La cocina tradicional, con toda su gran variedad de productos agropecuarios, es el fundamento de toda gran cocina regional, así como de la economía y el turismo en nuestros países, tal como ha quedado de manifiesto en los diversos Congresos sobre el rubro que se han realizado anualmente en México desde 1999, de cuyas conclusiones dan testimonio las numerosas publicaciones efectuadas por el Consejo Nacional para la Cultura de México (CONACULTA). Sin embargo, la innovación en estas materias aparece como un indispensable requisito para poner al día aquella sabiduría culinaria campesina recién aludida.

La reunión de los consultores convocados por este Segundo Congreso será un punto decisivo para llegar a contactos de colaboración y acuerdos entre nuestros países andinos, que sólo en mancomunidad podrán hacer frente a las tareas aquí reseñadas. Del mismo modo, se espera que los expertos extranjeros que nos asesorarán transmitirán a nuestros pequeños productores y a nuestros alumnos las variadas experiencias de recuperación, manejo y comercialización de productos autóctonos de valor culinario, al tiempo que se beneficiarán también con lo que en Chile se ha avanzado en estas materias.

¹ Nota: esta sección se puede extender como máximo en 3 páginas.



SECCIÓN 3. OBJETIVOS DE LA PROPUESTA

OBJETIVO GENERAL

El objetivo general es permitir el conocimiento, por parte de nuestros productores campesinos y de nuestros estudiantes en estas áreas, de las innovaciones y avances que se han realizado en el resto del área andina en los temas ya reseñados. Del mismo modo, se aspira a que la presencia de dichos expertos sensibilice la opinión pública chilena ante los problemas y desafíos que en estas materias se nos están presentando.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Los objetivos específicos son:

1. La innovación en la producción y utilización culinaria de los productos propios o autóctonos de nuestra región, mediante la difusión de las experiencias que al respecto se han realizado en los países que la componen.
2. La traída al país de a lo menos 18 consultores extranjeros expertos en las áreas de innovación agropecuaria y culinaria, de defensa de la biodiversidad y de innovación de la docencia relacionada, a fin de asesorar a quienes en Chile están empeñados en las tareas antes descritas.
3. Iniciar o fortalecer los indispensables contactos entre científicos, intelectuales, productores, campesinos y estudiantes en las materias arriba reseñadas. Sin tales contactos y sin los acuerdos de colaboración a que pueda llegarse, los esfuerzos aislados de Chile no serán suficiente para solucionar las cuestiones que están pendientes en nuestra región.

SECCIÓN 4. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES DE LA PROPUESTA

En disquet adjunto se encuentra el **archivo Microsoft Excel** para completar esta sección: ver hoja "Cuadro 2".

FECHA (día/mes/año)	ACTIVIDAD	OBJETIVO	LUGAR
26/octubre/05	Ponencias, exposición de	Comunicación de innovaciones, experiencias, comparación de	Inacap, sede Chesterton



Página
Número

	productos agropecuarios y demostraciones prácticas de su uso	soluciones, establecimiento de contactos y acuerdos de colaboración entre Chile y los demás países asistentes	
27/octubre/05	id.	id.	id.
28/octubre/05	id.	id.	id.
29/octubre/05	Visita a pequeños productores y campesinos en terreno	id.	Valles de Casablanca, Leyda y otros vecinos

SECCIÓN 5. ACTIVIDADES DE DIFUSIÓN

(En disquet adjunto se encuentra el archivo Microsoft Excel para completar esta sección) ver hoja "Cuadro 3")

FECHA (día/mes/año)	TIPO DE ACTIVIDAD	OBJETIVO	LUGAR	Nº y TIPO BENEFICIARIOS	INFORMACIÓN A ENTREGAR

SECCIÓN 6. RESULTADOS E IMPACTOS ESPERADOS

Se espera con este proyecto:

1. Sensibilizar a la opinión pública, poniendo en "agenda" el tema de la necesidad de innovar, renovar y difundir los productos agropecuarios y la culinaria de nuestros países.
2. Promover acuerdos, intercambios e información con otros países andinos.
3. Contribuir al desarrollo de la economía campesina entre los productores de los insumos importantes culinariamente.



Página
Número

4. Destacar nuestras cocinas tradicionales y lo que va asociado a ellas (turismo, etc.).

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

ANTECEDENTES DE LA ENTIDAD RESPONSABLE

(Adjuntar antecedentes adicionales en el Anexo 3)

El Círculo de Cronistas Gastronómicos de Chile fue fundado a comienzos de la década de 1990 y agrupa a los principales escritores de gastronomía, críticos, cronistas y periodistas especializados del ramo. Ha realizado ya anteriormente otros Congresos y Seminarios, uno en noviembre de 2003 con participación de periodistas especializados de Perú y Argentina, y otro en la Biblioteca Nacional como parte del ciclo "La ollita hervidora", en 2005.

ANTECEDENTES DE LA(S) ENTIDAD(ES) ASOCIADA(S)

(Adjuntar antecedentes adicionales en el Anexo 4)

SECCIÓN 8. CARACTERÍSTICAS DE LA RELACIÓN ENTRE LA ENTIDAD RESPONSABLE Y LA(S) ENTIDAD(ES) ASOCIADA(S)

Sólo completar si la Entidad Responsable se presenta asociada con otras Entidades.

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.



Página
Número

Los participantes y asistentes serán personas relacionadas con el rubro agropecuario, la empresa gastronómica y el turismo y con las ciencias sociales (sociología, antropología, etc.), destacándose la presencia de alumnos de gastronomía y campesinos productores.

**ANTECEDENTES TÉCNICOS Y VIABILIDAD DE INCORPORACIÓN AL SISTEMA PRODUCTIVO NACIONAL
LA(S) TECNOLOGÍA(S) INVOLUCRADA(S)**

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

Esta propuesta está encaminada, entre otras cosas, al redescubrimiento, rescate e innovación en el área de los productos agropecuarios de interés gastronómico que dicen relación con nuestra cocina tradicional. En este campo, lo primero es señalar cuáles son esos productos, su utilización y las posibilidades de innovar en ellos para ponerlos a tono con las necesidades actuales; sólo a continuación es posible emprender planes y proyectos con ellos relacionados que tengan viabilidad económica. Por ejemplo, el cultivo de productos hace tiempo olvidados, como las papas topinambour, los salsifíes, el perifollo, diversos tipos de quínoa, y muchísimos otros.

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

En disquet adjunto se encuentra el archivo Microsoft Excel para completar esta sección: ver hoja "Cuadro 4".

ITEM	COSTO TOTAL	APORTE DE CONTRAPARTE	APORTE SOLICITADO	PORCENTAJE
RECURSOS HUMANOS				
TRANSPORTE AÉREO				
GASTOS DE TRAMITACIÓN DE VISAS				
TRANSPORTE TERRESTRE				
ALOJAMIENTO				
VIÁTICOS DE ALIMENTACIÓN Y GASTOS MENORES DE TRANSPORTE				
GASTOS DE INTÉRPRETE O TRADUCTOR				



Página
Número

CONSULTORES CALIFICADOS

CÓDIGO
(uso interno)

NOMBRE DE LA CONSULTORÍA

OBJETIVO ESPECÍFICOS DE LA CONSULTORÍA

DESTINATARIOS DE LA CONSULTORÍA

IDENTIFICACIÓN DEL GRUPO DE PRODUCTORES POSTULANTE (si corresponde)

(Cada integrante del grupo debe completar la Pauta de Antecedentes Personales del Anexo 2)
(En disquet adjunto se encuentra el archivo Microsoft Excel para completar esta sección: ver hoja "Cuadro 15")

Nombre	RUT	Lugar o entidad donde trabaja	Cargo y antigüedad en el cargo	Actividad que realiza	Labores y responsabilidad	Firma
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						



Página
Número

IDENTIFICACIÓN DEL CONSULTOR

(Adjuntar curriculum vitae en Anexo 1)

Nombre completo: NOTA: se dan aquí los nombres de los consultores cuya traída (transporte aéreo y hospedaje) se espera financiar con el aporte de FIA; los curricula vitae de cada consultor están acompañados en el Anexo 1.

Gloria López Morales (México), Humberto Arrietti Galaratti (Venezuela), Guillermo Alberto González Mosquera (Colombia), Julián Estrada Ochoa (Colombia), Esther Sánchez Botero (Colombia), Julio Pazos Barrera (Ecuador), Marcelo César Alvarez (Argentina).

RUT o N° de Pasaporte:

Nacionalidad:

Empresa o institución donde trabaja:

Cargo o actividad principal:

Tipo de Relación contractual con la empresa u organismo donde trabaja:

ESPECIALIDAD DEL CONSULTOR

TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA EL CONSULTOR

PROGRAMA DE ACTIVIDADES DEL CONSULTOR

(se debe adjuntar carta de compromiso de el o los consultores, en Anexo 6)

(En disquet adjunto se encuentra el archivo Microsoft Excel para completar esta sección: ver hoja "Cuadro 16")



Página
Número

FECHA	LUGAR (Institución/ Empresa/Productor)	ACTIVIDAD	OBJETIVO	N° y TIPO DE PARTICIPANTES	INFORMACIÓN A ENTREGAR

**COSTOS TOTALES Y ESTRUCTURA DE FINANCIAMIENTO DE LA CONTRATACIÓN DEL CONSULTOR (en pesos)**

(En disquet adjunto se encuentra el archivo Microsoft Excel para completar esta sección: ver hoja "Cuadro 17")

ITEM	COSTO TOTAL	APORTE DE CONTRAPARTE	APORTE SOLICITADO	PORCENTAJE
RECURSOS HUMANOS				
TRANSPORTE AÉREO				
GASTOS DE TRAMITACIÓN DE VISAS			X	X
TRANSPORTE TERRESTRE				
ALOJAMIENTO				
VIÁTICOS DE ALIMENTACIÓN Y GASTOS MENORES DE TRANSPORTE				
GASTOS DE INTÉRPRETE O TRADUCTOR				
GASTOS DE DIFUSIÓN				
INGRESO A FERIAS, SEMINARIOS O SIMILARES			X	X
HONORARIOS DE ASESORES PARA ORGANIZACIÓN DE LA PROPUESTA			X	X
GASTOS DE ORGANIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD				
OTROS GASTOS ⁴				
GASTOS GENERALES Y DE ADMINISTRACIÓN				
IMPREVISTOS				
GASTOS POR EMISIÓN DE GARANTÍA			X	X
TOTAL				
PORCENTAJE				

⁴ Sólo utilizar en caso de "otro(s) gasto(s)" que sea imposible incluir en los ítems ya definidos.



Página
Número

CUADRO RESUMEN Y PROCEDENCIA DE APORTES DE CONTRAPARTE – CONTRATACIÓN DE CONSULTOR (en pesos)

(Entregar cartas de compromiso de los aportes de contraparte en Anexo 5)

(En disquete adjunto se encuentra el archivo Microsoft Excel para completar esta sección: ver hoja "Cuadro 18")

ITEM	Aporte Postulante(s) individual(es)	Aporte Ent. Responsable	Aporte Ent. Asociada(s)	Aporte Otra procedencia (especificar)	TOTAL Aporte Contraparte
RECURSOS HUMANOS					
TRANSPORTE AÉREO					
GASTOS DE TRAMITACIÓN DE VISAS					
TRANSPORTE TERRESTRE					
ALOJAMIENTO					
VIÁTICOS DE ALIMENTACIÓN Y GASTOS MENORES DE TRANSPORTE					
GASTOS DE INTÉRPRETE O TRADUCTOR					
GASTOS DE DIFUSIÓN					
INGRESO A FERIAS, SEMINARIOS O SIMILARES					
HONORARIOS DE ASESORES PARA ORGANIZACIÓN DE LA PROPUESTA					
GASTOS DE ORGANIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD					
OTROS GASTOS ⁵					
GASTOS GENERALES Y DE ADMINISTRACIÓN					
IMPREVISTOS					
GASTOS POR EMISIÓN DE GARANTÍA					
TOTAL					

⁵ Sólo utilizar en caso de "otro(s) gasto(s)" que sea imposible incluir en los ítems ya definidos.



CRITERIOS Y MÉTODOS DE VALORACIÓN UTILIZADOS EN EL CÁLCULO DE COSTOS – CONTRATACIÓN DE CONSULTOR (en pesos)

(En el Anexo 8 se deben incluir las cotizaciones correspondientes, identificadas con un número)
(En disquete adjunto se encuentra el archivo Microsoft Excel para completar esta sección: ver hoja "Cuadro 19")

ÍTEM	VALOR UNITARIO	CANTIDAD	COSTO TOTAL	N° DE COTIZACIÓN (según Anexo 8)
RECURSOS HUMANOS				
TRANSPORTE AÉREO				
GASTOS DE TRAMITACIÓN DE VISAS				
TRANSPORTE TERRESTRE				
ALOJAMIENTO				
VIÁTICOS DE ALIMENTACIÓN Y GASTOS MENORES DE TRANSPORTE				
GASTOS DE INTÉRPRETE O TRADUCTOR				
GASTOS DE DIFUSIÓN				
INGRESO A FERIAS, SEMINARIOS O SIMILARES				
HONORARIOS DE ASESORES PARA ORGANIZACIÓN DE LA PROPUESTA				
GASTOS DE ORGANIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD				
GASTOS GENERALES Y DE ADMINISTRACIÓN				



ANEXOS

ANEXO 1: CURRICULUM VITAE

del Coordinador de la propuesta, postulantes (profesionales), integrantes de equipo técnico, consultor, según corresponda

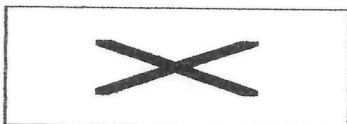
CURRICULUM VITAE FORMATO TIPO

1. ANTECEDENTES PERSONALES

Apellidos y nombres:	Augusto Merino Medina
Fecha de nacimiento y lugar:	4 Abril 1942, Santiago
Nacionalidad:	Chileno
RUT o Número de Pasaporte:	
Domicilio particular:	Av. Alejandro Fleming 6555, Las Condes, Santiago
Teléfono particular:	
Lugar de trabajo:	U. Adolfo Ibáñez, U. de Los Andes
Dirección laboral:	Avda. Pdte. Errázuriz 3485
Teléfono laboral:	369 3509
Fax laboral:	
E-mail:	
Profesión:	Abogado, politólogo
Idiomas que maneja:	Castellano, inglés, francés
En caso de emergencia avisar a:	
Nombre	María Angélica González Huneus
Teléfono	

2. ANTECEDENTES ACADEMICOS

- Miembro correspondiente de la Académie Culinaire de France (2005)
- Director del Magister en Humanidades, U. Adolfo Ibáñez (1998 a la fecha)
- Profesor de la U. de Los Andes (1991 a la fecha)
- Profesor del Depto. de Ciencia Política, U. de Chile (1982 a la fecha)
- Profesor y Subdirector del Instituto de Sociología, P. U. Católica de Chile (1972-1995)
- Premio "The best Latin American cookbook in Spanish", y "The best cookbook on foreign cuisine, in Spanish", otorgados por The World Cookbook Fair at Versailles (France), en 1999
- Premio del Círculo de Cronistas Gastronómicos "Por su aporte a la literatura gastronómica" (Santiago, 1999).



3. ESTUDIOS SUPERIORES

- Master of Arts in Political Behaviour, U. of Essex, England, 1975
- Abogado, 1968
- Licenciado en Ciencias Jurídicas y Sociales, U. de Chile, 1965

4. EXPERIENCIA PROFESIONAL (últimos cuatro años)

- Director Magister en Humanidades, U. Adolfo Ibáñez
- Profesor Sociología y Filosofía en la U. Adolfo Ibáñez
- Profesor Sociología en la U. de Los Andes
- Profesor de Ciencia Política, U. de Chile
- Cronistas gastronómico El Mercurio
- Cronistas gastronómico El Sur (Concepción)
- Cronista gastronómico Revista Gourmand
- Cronista y crítico gastronómico Revista Vinos y Más
- Presidente del Círculo de Cronistas Gastronómicos de Chile
- Miembro del Jurado Internacional de Slowfood (Italia)
- Miembro de Aregala (Asociación de Restauradores y Escritores Gastronómicos de América Latina) y Vicedecano de su Departamento Universitario (Aregi)

5. PUBLICACIONES (últimos cuatro años)

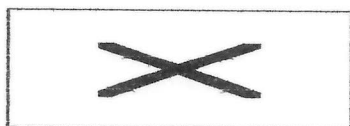
- "The Sweet Herb of Paraguay", en Spicing Up the Palate. Studies of Flavours, Ancient and Modern. Blackatown, Totnes, Devon (England): Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery, 1992
- Cocina chilena familiar, fina y fácil. Santiago: Editorial Sudamericana, 1998 (2 tomos)
- Guisados y desaguizados de Ruperto de Nola. Santiago: Dolmen Ediciones, 1998
- Desarrollo económico y ética del trabajo en el catolicismo. Cuaderno de Humanidades N° 14. Santiago: Universidad Adolfo Ibáñez, 2001
- Chile, dulces tentaciones. Santiago: Ediciones Gourmand, 2001 (presentación, selección de recetas y redacción de las mismas)
- "En busca de la cocina perdida", Cuadernos Patrimonio Cultural y Turismo, Memoria 1 Tomo II, Conaculta, México, 2002, pp. 199-206.
- "Globalización y nuevas mezclas en la cocina chilena", Cuadernos Patrimonio y Turismo, Memoria 1 Tomo III, Conaculta, México, 2002, pp. 85-90.
- Para el aperitivo. Santiago: Origo, 2003
- Escritores en su tinta. Cinco ensayos sobre culinaria. Santiago: Ediciones Universidad de Los Andes, 2005 (con otros autores)

6. ACTIVIDADES DE FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN en que ha participado (últimos cuatro años)

1. Presidente del Círculo de Cronistas Gastronómicos de Chile (desde 2003 hasta hoy)



2. Director para Chile de Aregala (Asociación de Restauradores y Escritores Gastronómicos de América Latina) hasta 2003 y Vicedecano de Aregi (departamento universitario de Aregala) hasta hoy
3. Socio y miembro del Jurado Internacional de Slowfood (Italia) desde 1999 hasta la fecha.
4. Organizador del Primer Simposio "La cocina y las bellas artes", U. de Los Andes (2000)
5. Conferencista en el Primero y en el Tercer Congreso de Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural, patrocinado por Unesco (Puebla de los Angeles, México).
6. Conferencista en el Congreso de Aregala (Asociación de Restauradores y Escritores Gastronómicos de América Latina) de Santa Cruz de la Sierra, Bolivia (1999)
7. Conferencista en el Congreso de Aregala de Córdoba, Argentina (2000)
8. Conferencista en el Congreso de Aregala de Lima (2001)
9. Conferencista en el Congreso de Aregala de Quito (2002)
10. Conferencista en el Primer Seminario de Gastronomía del Círculo de Cronistas Gastronómicos de Chile (2003)
11. Conferencista en el Primer Congreso para la Preservación y Difusión de las Cocinas Regionales de los Países Andinos (Lima, Universidad de San Martín de Porres, 2003)
12. Conferencista en el Encuentro de Cocinas Iberoamericanas de Bogotá (Hotel Tequendama, 2004).



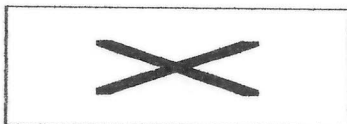
Página
Número

ANEXO 2: PAUTA DE ANTECEDENTES DE LOS POSTULANTES
del postulante individual o grupos de postulantes, si son productores

PAUTA DE ANTECEDENTES DE LOS POSTULANTES PRODUCTORES Y PRODUCTORAS	
ACTIVIDAD ACTUAL COMO AGRICULTOR	
Tipo de agricultor (pequeño, mediano o grande)	
Nombre de la propiedad en la cual trabaja	
Cargo (dueño, administrador, etc.)	
Superficie Total y Superficie Regada	
Ubicación (detallada)	
Rubros a los que se dedica (incluir desde cuándo se trabaja en cada rubro) y niveles de producción en el rubro de interés	
Resumen de sus actividades	
Organizaciones (campesinas, gremiales o empresariales) a las que pertenece y cargo, si lo ocupa	

ANEXO 3: ANTECEDENTES DE LA ENTIDAD RESPONSABLE

ANEXO 4: ANTECEDENTES DE LA(S) ENTIDAD(ES) ASOCIADA(S)



ANEXO 5: CARTAS DE COMPROMISO (POSTULANTES)

De las personas e instituciones que postulan y que serán parte de la propuesta, en las que expresen su disposición a participar en las actividades previstas y a hacer entrega de los aportes comprometidos.

ANEXO 6: CARTAS DE COMPROMISO (CONTACTOS)

De las entidades que serán visitadas en la Gira Tecnológica y/o profesional(es) que se tiene previsto contratar en una Consultoría, en la que expresen su disposición a participar en las actividades que incluye la propuesta. En caso de solicitarse Beca, puede incluirse en este Anexo documento que acredite que se ha sido aceptado en el Evento Técnico o Feria Tecnológica, si se dispone de él.

ANEXO 7: ANTECEDENTES CURRICULARES DE ENTIDADES

Giras Tecnológicas y Becas

Antecedentes de las entidades que está previsto visitar en la Gira, o entidades que organizan el Evento Técnico o Feria Tecnológica a la que se tiene interés en asistir.

ANEXO 8: COTIZACIONES QUE RESPALDEN CÁLCULOS DE COSTOS

Deben incluirse identificadas con un número

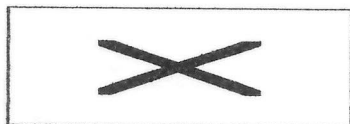
ANEXO 9: PONENCIAS – RESUMEN EJECUTIVO

En evento técnico o Feria Tecnológica para la que se solicita Beca, si está previsto presentar una ponencia

ANEXO 10: ANTECEDENTES COMPLEMENTARIOS DEL EVENTO TÉCNICO O FERIA TECNOLÓGICA PARA LA CUAL SE SOLICITA BECA

ANEXO 11: ANTECEDENTES COMPLEMENTARIOS DE LA ENTIDAD QUE ORGANIZA EL EVENTO TÉCNICO O FERIA TECNOLÓGICA PARA LA CUAL SE SOLICITA BECA

ANEXO 12: ANTECEDENTES COMPLEMENTARIOS DEL EVENTO TÉCNICO O FERIA TECNOLÓGICA QUE SE PROPONE REALIZAR



Página
Número

ANEXO 13: CARTAS DE RECOMENDACIÓN QUE RESPALDEN A POSTULANTES INDIVIDUALES

ANEXO 14: PERSONERÍA JURÍDICA DE LA ENTIDAD RESPONSABLE

ANEXO 15: INFORMES COMERCIALES DE LA ENTIDAD RESPONSABLE

Anexo 1

Curricula vitae de los Consultores

1. CURRICULUM VITAE: Julio Pazos Barrera

1. ANTECEDENTES PERSONALES

Apellidos y nombres:	Pazos Barrera Julio Romeo
Fecha de nacimiento y lugar:	Baños de Agua Santa, 18- 8 – 1944
Nacionalidad:	ecuatoriana
RUT o Número de Pasaporte:	
Domicilio particular:	Lugo 611 y Valladolid (La Floresta) Quito
Teléfono particular:	
Lugar de trabajo:	Pontificia Universidad Católica del Ecuador
Dirección laboral:	12 de Octubre y Carrión
Teléfono laboral:	
Fax laboral:	
E-mail:	
Profesión:	Profesor
Idiomas que maneja:	
En caso de emergencia avisar a:	
Nombre	Laura Carrillo Yáñez
Teléfono	

2. ANTECEDENTES ACADEMICOS

- Licenciado en Ciencias de la Educación. PUCE. Quito.
- Doctor en Literatura, PUCE. Quito.

3. ESTUDIOS SUPERIORES

- Diplomado en Literatura. Inst. Caro y Cuervo. Bogotá.
- Maestro de Literatura. Inst. de Cultura Hispánica. Madrid.

4. EXPERIENCIA PROFESIONAL (últimos cuatro años)

- Profesor de la Facultad de Comunicación, Lingüística y Literatura, Puce. Quito.
- Asistencia a tres encuentros de gastronomía como investigador de la cocina de Ecuador.

5. PUBLICACIONES (últimos cuatro años)

- Artículos sobre cocina en la revista TERRAINCOGNITA (Quito)
- Cocina del Ecuador. Recetas y lecturas. (En prensa)
- Dos libros de poemas.
- Artículos diversos en el diario La Hora de Quito.

2. CURRICULUM VITAE: Guillermo Alberto González Mosquera

1. ANTECEDENTES PERSONALES

Apellidos y nombres:	Guillermo Alberto González Mosquera
Fecha de nacimiento y lugar:	Febrero 12 de 1941, Popayán.
Nacionalidad:	COLOMBIA
RUT o Número de Pasaporte:	Colombiano
Domicilio particular:	Calle 4 No. 7-32 Of.101 Popayán
Teléfono particular:	
Lugar de trabajo:	DIARIO EL LIBERAL, Popayán, COL
Dirección laboral:	Carrera 3 No. 2-60 Popayán, COL
Teléfono laboral:	
Fax laboral:	
E-mail:	
Profesión:	Ingeniero Civil
Idiomas que maneja:	Español, Inglés, Francés y Portugués
En caso de emergencia avisar a:	Bogotá
Nombre	Enrique González Ayerbe
Teléfono	

2. ANTECEDENTES ACADÉMICOS.

- Rector de la Universidad del Cauca.
- Decano de la Facultad de Ingeniería Civil.
- Profesor de la misma Facultad.
- Viceministro de Educación Nacional.
- Presidente del Consejo Superior de la Universidad Nacional de Colombia.

3. ESTUDIOS SUPERIORES.

- Ingeniero Civil de la Universidad del Cauca.
- Magister en Planeación Económica, Purdue University (USA)

4. EXPERIENCIA PROFESIONAL (últimos cuatro años)

- Director del Diario EL LIBERAL DE POPAYAN.

- Presidente de la Corporación Gastronómica de Popayán (Entidad organizadora del Congreso Nacional de Gastronomía de Popayán)
- Conferencista en varias universidades y Foros sobre temas Económicos, Políticos y de Gastronomía.
- Presidente de la Junta Directiva de la Empresa ICOBANDAS S.A. (Popayán, Colombia)

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

"CIEN CAUCANOS DEL SIGLO XX". HISTORIA REGIONAL

6. **ACTIVIDADES DE FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN** en que ha participado (últimos cuatro años)

- Profesor Invitado. Seminarios sobre el Papel de los Medios de Comunicación y el Conflicto Armado Colombiano. Universidad de la Sabana, Bogotá y UNIVERSIDAD DEL CAUCA, Popayán.
 - Foros sobre Historia Contemporánea Colombiana.
- ANDIARIOS Y Fundación para el Nuevo Periodismo.
- PRESIDENTE DE LA CORPORACION GASTRONOMICA DE POPAYAN. Esta institución ha patrocinado Seminarios, Foros e investigaciones sobre Cocinas Regionales y Rescate del Patrimonio.

3. **CURRICULUM VITAE:** Humberto Arrietti Galaratti

1. ANTECEDENTES PERSONALES

Apellidos y nombres:	Humberto Efraín Arrietti Galaratti
Fecha de nacimiento y lugar:	Caracas, 4 de Junio, 1965
Nacionalidad:	Venezolano
RUT o Número de Pasaporte:	
Domicilio particular:	Urbanización Vista Real Residencias Loma Real Casa nº 1 Avenida Lara (detrás del Restaurante El Tiuna) Barquisimeto, Estado Lara, Venezuela
Teléfono particular:	
Lugar de trabajo:	Universidad Nacional Experimental del Yaracuy (UNEY)
Dirección laboral:	Edificio CIEPE Zona Industrial Agustín Rivero Calle 1 San Felipe, Yaracuy, Venezuela
Teléfono laboral:	
Fax laboral:	
E-mail:	
Profesión:	Chef de cocina
Idiomas que maneja:	Castellano, inglés
En caso de emergencia avisar a:	
Nombre	Oscar Márquez
Teléfono	

2. ANTECEDENTES ACADEMICOS

Bachiller en Ciencias, Caracas

3. ESTUDIOS SUPERIORES

- VIII Semestre de Biología Pura, U. de Los Andes, Mérida
- IX Semestre de Medicina, U. Centroccidental Lisandro Alvarado

4. EXPERIENCIA PROFESIONAL (últimos cuatro años)

- Docente y Coordinador de la Cátedra de Cocina y Cultura Gastronómica de la Universidad Nacional Experimental de Yaracuy (UNEY): desde junio 2002 hasta la actualidad
- Jefe de Cocina, Restaurante Sortilegio, desde febrero de 1994 hasta la actualidad
- Asesor Gastronómico de la I Feria Internacional del Maíz del Estado Guárico, agosto 2002
- Asesor Gastronómico del I Festival Gastronómico de Aroa Estado Yaracuy, diciembre 2002
- Asesor Gastronómico de la II Feria Internacional del Maíz del Estado Guárico, agosto 2003
- Asesor Gastronómico del II Festival Gastronómico de Aroa, Estado Yaracuy, diciembre 2003
- Asesor Gastronómico de la III Feria Internacional del Maíz del Estado Guárico, agosto 2004
- Coordinador de la Delegación de la UNEY, asistencia y participación en el III Salón Internacional de Gastronomía de Venezuela, octubre 2004
- Ponente en el Taller de Embutidos Artesanales de Venezuela, III Salón Internacional de Gastronomía de Venezuela, octubre 2004
- Asesor Gastronómico de la IV Feria del Maíz del Estado Guárico, agosto 2005

5. ACTIVIDADES DE FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN en que ha participado (últimos cuatro años)

- Sazón del Centro de Estudios Gastronómicos (CEGA) I, noviembre 2000
- Sazón del Centro de Estudios Gastronómicos (CEGA) II, abril 2001
- Sazón del Centro de Estudios Gastronómicos (CEGA) III, mayo 2001
- Sazón del Centro de Estudios Gastronómicos (CEGA) IV, julio 2001
- Protocolo y Etiqueta Social "El arte de invitar", julio 2001
- Técnicas y Sistemas Protocolares II, diciembre 2001
- Curso Básico de Vinos, Empresa Pomar, enero 2002
- Cata de Vino, Empresa Pomar, marzo 2002
- Cata de Vino Tempranillo, Empresas Pomar, mayo 2002

- Curso de Especialización en Cocina Criolla, CEGA, junio 2002
- II Seminario de Coberturas de Cacao y Chocolate, dictado por el Maestro Pastelero Francisco Torreblanca, junio 2002
- Cata de Vinos Reserva, Empresas Pomar, julio 2002
- Asistencia y Participación al Curso de Introducción al Diseño Industrial, mayo 2004
- Asistencia y Participación al Curso de Introducción a la Teoría y Práctica del Diseño, junio 2004
- Asistencia y Participación al I Congreso Internacional de Protocolo Universitario, octubre 2004
- Curso de Cocina Afroamericana, enero 2005
- Curso de Literatura y Deporte, junio 2005

4. **CURRICULUM VITAE:** Gloria López Morales

1. ANTECEDENTES PERSONALES

Apellidos y nombres:	Gloria López Morales
Fecha de nacimiento y lugar: Distrito Federal	29 mayo 1940
Nacionalidad:	Mexicana
RUT o Número de Pasaporte:	
Domicilio particular:	Gladiolas 15 San Ángel Tlacopac México Distrito Federal
Teléfono particular:	
Lugar de trabajo:	Consejo Nacional para la Cultura y las Artes
Dirección laboral:	Mercaderes 52 Col San José Insurgentes
Teléfono laboral:	
Fax laboral:	
E-mail:	
Profesión:	
Idiomas que maneja:	Francés, Inglés, Español
En caso de emergencia avisar a:	
Nombre	Francisco López Morales
Teléfono	

2. ESTUDIOS SUPERIORES

- Postgrado en Literatura Sorbonne, París
- Maestría en Letras Francesas UNAM
- Diploma de Relaciones Internacionales (Especialidad en Medio Oriente) Colegio de México

3. EXPERIENCIA PROFESIONAL (últimos cuatro años)

- Actualmente se desempeña como Coordinadora de Patrimonio Cultural, Desarrollo y Turismo de CONACULTA.
- Coordinó la elaboración del expediente de la candidatura de México para la Tercera Proclamación de Obras del Patrimonio Oral e Inmaterial de la UNESCO: *Pueblo de Maíz. La cocina*

ancestral de México. Ritos, ceremonias y prácticas culturales de la cocina de los mexicanos.

- Creadora e impulsora de los Congresos de Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural de América Latina y el Caribe, que a su vez han propiciado la realización de encuentros similares en otros países de América Latina como Argentina y Colombia. Funcionaria de la división de información, FAO (Roma).
- Coordinadora del Área Internacional, CEESTEM (México).
- Directora del Centro de Información Nacional (Informe Presidencial, México).
- Directora de la Revista de Ciencias de la Comunicación, UNESCO, en París.
- Directora de los Programas para el Quinto Centenario del Encuentro de Dos Mundos: programas sobre cuestiones indígenas, temas afroamericanos y temas multiculturales en Latinoamérica, UNESCO, París.
- Directora de la Oficina Regional de Cultura de la UNESCO para América Latina y el Caribe, sede en La Habana, Cuba.

4. PUBLICACIONES

- Directora de la Revista de Ciencias de la Comunicación, UNESCO, en París.
- Publicación de material periodístico en diarios y revistas de temas siempre referentes a la interculturalidad. Sus textos para congresos y publicaciones de los últimos años reflejan la reflexión sobre dos temas centrales en el seno de la UNESCO: la incidencia de la cultura en los fenómenos de desarrollo, así como las vinculaciones necesarias entre patrimonio cultural y turismo

5. ACTIVIDADES DE FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN

Ha participado en innumerables foros sobre nuevos paradigmas acerca de la función de la cultura como factor de desarrollo de los países.

5. CURRICULUM VITAE: Esther Sánchez Botero

1. ANTECEDENTES PERSONALES

Apellidos y nombres:	ESTHER SANCHEZ BOTERO
Fecha de nacimiento y lugar:	11 DE SEPTIEMBRE DE 1948 BOGOTÁ COLOMBIA
Nacionalidad:	COLOMBIANA
RUT o Número de Pasaporte:	
Domicilio particular:	AVENIDA 13 N° 86- 30 BOGOTÁ COLOMBIA
Teléfono particular:	
Lugar de trabajo:	
Dirección laboral:	
Teléfono laboral:	
Fax laboral:	
E-mail:	
Profesión:	Antropóloga
Idiomas que maneja:	Castellano e ingles
En caso de emergencia avisar a:	
Nombre	Maria de la paz guzmán
Teléfono	

2. ANTECEDENTES ACADEMICOS

- 2004 Coordinadora simposio Globalización. Congreso Red Latinoamericano de Antropología Jurídica
- 2003 Coordinadora Simposio Etnicidad, multiculturalismo y pluralismo jurídico Congreso de Americanistas. Chile julio de 2003
- 2002 Coordinadora Congreso mundial de Pluralismo Jurídico y Derecho Chile.
- 1999 Coordinadora Encuentro Derechos transculturales. Emory University. USA
- 1999 Coordinadora Simposio de Antropología Jurídica Americanistas Quito.

3. ESTUDIOS SUPERIORES

- Antropóloga de la Universidad de los Andes
- Abogada Universidad de Ámsterdam Holanda

4. EXPERIENCIA PROFESIONAL (últimos cuatro años)

- Perito Corte Constitucional conflictos culturales y normativos
- Empresa Colombiana de petróleos ECOPETROL S A Hocol Empresa de petróleo
- Instituto Colombiano de Bienestar Familiar

5. PUBLICACIONES (últimos cuatro años)

- Los Pueblos indígenas en Colombia. Derechos políticos y desafíos. UNICEF Bogotá. Imprenta Gente Nueva 2004
- Justicia y Pueblos indígenas de Colombia. UNIJUS. Universidad Nacional Reedición. 2004
- Derechos Propios. Ejercicio legal de la Jurisdicción especial indígena en Colombia. Procuraduría General de la Nación. Imprenta Nacional. Bogotá 2002
- La Aplicación práctica de la Política de Reconocimiento a la diversidad étnica y cultural: protección a niños y niñas indígenas. ICBF Quebecor Editores 2002
- La cultura como clonación. ICBF Quebecor Editores Política de reconocimiento a la diversidad étnica y cultural y de protección al menor: Jurisprudencia sobre el reconocimiento a la diversidad étnica y cultural. ICBF Ancora. Editores 2002
- Diez años de ejercicio de la jurisdicción especial. Procuraduría General de la Nación. Imprenta Nacional Bogotá 2002
- Recetas de la Abundancia Patrimonio Gastronomico de los países del Convenio Andrés Bello. Bogotá 2002 CECAB

6. ACTIVIDADES DE FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN en que ha participado (últimos cuatro años)

Formación a niveles directivos de las empresas y entidad mencionada

2003

Formación a directivos de Ecopetrol y Hocol

2003

Formación para Defensores Públicos en Guatemala. Instituto de derechos

2000

Humanos de Costa Rica. Naciones
Unidas
Interpretación constitucional.
Postgrado Universidad Andina Quito
Profesora evaluación cualitativa. Estudios
de caso. Uniandes

6. CURRICULUM VITAE: Julián Estrada Ochoa

1. ANTECEDENTES PERSONALES

Apellidos y nombres:	Estrada Ochoa Julián
Fecha de nacimiento y lugar:	Febrero 24 de 1951 (Bogotá)
Nacionalidad: RUT o Número de Pasaporte:	Colombiano
Domicilio particular:	Vereda el Carmen (Finca Casaula) El Retiro - Antioquia
Teléfono particular:	Institución Universitaria Colegiatura Colombiana Medellín
Lugar de trabajo:	
Dirección laboral:	Kilometro 7 Vía Las Palmas Medellín
Teléfono laboral:	
Fax laboral:	
E-mail:	
Profesión:	Antropólogo
Idiomas que maneja:	Castellano, Francés
En caso de emergencia avisar a:	
Nombre	Luis Javier Estrada Ochoa
Teléfono	

9

2. ANTECEDENTES ACADEMICOS

Estudios de administración hotelera C.E.R.I.A. Bruselas – Bélgica

3. ESTUDIOS SUPERIORES

Antropología Universidad de Antioquia – Medellín

4. EXPERIENCIA PROFESIONAL (últimos cuatro años)

- Director de Investigación Colombia de Sal & Dulce 2004 – 2005
- Profesor de cátedra Antropología de la Cocina; Colegiatura Colombiana. Medellín 2002 - 2005
- Editor gastronómico; periódico Vivir en El Poblado. Medellín, 1996 - 2005
- Asesor operativo y gastronómico Club Campestre de Medellín, 2001 – 2002
- Asesor operativo y gastronómico Club Campestre El Rodeo, Medellín 2001
- Asesor gastronómico Hotel Park 10, Medellín 2000

7. PUBLICACIONES (últimos cuatro años)

- Crónicas, reseñas bibliográficas, artículos y colaboraciones en las siguientes publicaciones:
- revista Lámpara (Exxon)
- revista Cocina y Saber (Nestlé)
- revista Mundo Cocina (El Mundo)
- revista Abordo (Aces)
- revista Bebidas & Manjares
- Boletín Cultural y Bibliográfico (Banco de la República)
- revista Buenvivir
- revista Credencial
- revista Semana
- Separata mensual La Buena Mesa (periódico Vivir en El Poblado)
- Periódico El Colombiano
- Periódico El Tiempo

6. ACTIVIDADES DE FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN en que ha participado (últimos cuatro años)

- Ponente en el Tercer Congreso de Gastronomía de Popayán Ponencia: Informe de Investigación Colombia de Sal & Dulce Popayán 2005
- Ponente en el Primer Congreso Internacional de Gerencia de Restaurantes Bogotá 2005

Ponencia: Influencia del Almuerzo Ejecutivo en la Gastronomía Colombiana.

- Ponente en La Gran Feria de Antioquia organizado por el SENA. Medellín 2005

Ponencia: ¿Cuál es el Futuro Gastronómico del Recetario Antioqueño?

- Ponente en el foro: Medellín en Caracas (Embajada Colombia en Venezuela)

Ponencia: Sabores culpables de la exageración y del ingenio / Caracas 2004

- Ponente en el foro : Fashion Cuisine de Medellín. Medellín 2004

Ponencia: Evolución de los sabores paisas desde el fogón de leña hasta el horno microondas

- Ponente en el Segundo Congreso Gastronómico de Colombia. Popayán 2004

Ponencia: La bandeja Paisa, una exageración que salió ganando

- Ponente en el Primer Congreso Gastronómico de Colombia. Popayán 2003.

Ponencia: En busca del sibaritismo criollo.

- Ponente en el Primer Congreso de Cocinas Iberoamericanas. Lima 2003

Ponencia: Entre el fogón de leña y el horno micro ondas ¿dónde se ubica biodiversidad en Colombia?

7. CURRICULUM VITAE: Marcelo César Alvarez

1. ANTECEDENTES PERSONALES

Apellidos y nombres:	ALVAREZ MARCELO CESAR
Fecha de nacimiento y lugar:	24/2/48. Santa Fe, Argentina.
Nacionalidad:	Argentina
RUT o Número de Pasaporte:	
Domicilio particular:	Las Heras 2669 – 4/A 1425-Buenos Aires - ARGENTINA
Teléfono particular:	
Lugar de trabajo:	Instituto Nacional de Antropología - Secretaría de Cultura de la Presidencia de la Nación
Dirección laboral:	3 de Febrero 1378 1426-Buenos Aires - ARGENTINA
Teléfono laboral:	
Fax laboral:	
E-mail:	
Profesión:	Antropólogo
Idiomas que maneja:	Inglés-Portugués-Italiano
En caso de emergencia avisar a:	
Nombre	María Cristina Alvarez
Teléfono	

2. ANTECEDENTES ACADEMICOS

- Antropólogo (Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires).

3. ESTUDIOS SUPERIORES

- Master en Gestión de la Cultura (INAP).
- Posgrado en Control y Gestión de Políticas Públicas (FLACSO).
- Especialización en Cooperación Cultural para el Desarrollo (Ministerio de Educación y Cultura/Fundación CEDEAL, España).

4. EXPERIENCIA PROFESIONAL (últimos cuatro años)

- Investigador en el Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano, Secretaría de Cultura de la Presidencia de la Nación. Responsable del diseño y desarrollo de los siguientes proyectos: a) Demandas y acciones culturales: un estudio sobre los consumos culturales; b) Procesos de re-etnización en la Argentina; c) Políticas públicas culturales en procesos de integración regional: el caso del MERCOSUR; d) Fronteras culturales en el Mercosur. El corredor del río Uruguay; e) Alimentación, Territorio e Identidad. El Patrimonio Cultural Alimentario Argentino.
- Organización y Coordinación del Foro "La Gestión Cultural Hoy", serie de seminarios para la formación y capacitación en la gestión y administración de programas, proyectos, instituciones, bienes y servicios culturales. En: Secretaría de Cultura de la Presidencia de la Nación.

8. PUBLICACIONES (últimos cuatro años)

- Alvarez, M. 2004. "Las recetas de cocina, arte y parte de la tradición". En: *Patrimonio Cultural y Turismo*, Cuadernos 7, CONACULTA, México, pp 22-34.
- Alvarez, M. 2004. "Diversidad cultural en la cocina de Buenos Aires". En: *Buenos Aires und Berlin – ein Streifzug jenseits von Stereotypen und Klischees*. Ibero-Amerikanisches Institut, Berlín.
- Alvarez, Marcelo. 2003. "Cartografías de una frontera". En: *Actas del IV Congreso Chileno de Antropología "Los Desafíos de la Antropología. Globalización, Sociedad Moderna y Diferencia"*, Lom Ediciones Ltda., Santiago, Tomo II, pp 1229-1238.
- Alvarez, M. 2003. "El Patrimonio Cultural Alimentario y Gastronómico: Presentación". En: *Patrimonio Cultural Tangible e Intangible*. Instituto Argentino de Gestión y Políticas Culturales, Buenos Aires.
- Alvarez, M. 2003. "Segundas Jornadas de Patrimonio Gastronómico". En: *Vínculos del Patrimonio Cultural*, N° 9, septiembre-octubre, CONACULTA, México.
- Alvarez, M. 2003. "El espacio cultural de la cocina regional y los itinerarios culturales con marca gastronómica". En: *Patrimonio Cultural y Turismo*, Cuadernos 4, CONACULTA, México, pp 206-221.

- Lacarrieu, M. y M. Alvarez (Coords.). 2003. *El espacio cultural de los mitos, ritos, leyendas, celebraciones y devociones*. Temas de Patrimonio 7, Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires, Buenos Aires.
- Lacarrieu, Mónica y Marcelo Alvarez (Comps.). 2002. *La (indi)gestión cultural. Una cartografía de los procesos culturales contemporáneos*. Ediciones Ciccus/La Crujía, Buenos Aires, 2002, 256 págs.
- Alvarez, Marcelo. 2002. "Los imaginarios sociales de/en la frontera". En: *Intercambio de Bienes Culturales e Imaginarios Sociales*. Unidad de Estudios-División de Cultura, Ministerio de Educación, Santiago, Chile, pp 72-79.
- Alvarez, Marcelo. 2002. "La cocina como patrimonio (in) tangible". En: *La cocina como patrimonio (in) tangible*, Temas de Patrimonio 6, Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires, Buenos Aires, pp 11-25.
- Lacarrieu, Mónica y Marcelo Alvarez. 2002. "Intercambios: La cultura en cuestión". En: *Escenarios para un Nuevo Contrato Social*, Año 2, N° 3, diciembre. Buenos Aires, pp 64-69.
- Alvarez, Marcelo. 2002. "El gusto es nuestro. Modelos alimentarios y políticas de patrimonialización". En: *Catauro, Revista Cubana de Antropología*, Año 3, N° 5, enero-junio, Fundación Fernando Ortiz, La Habana, pp 61-78.
- Alvarez, Marcelo. 2002. "Los sabores del *melting pot*. La cocina argentina entre lo global y lo local". En: Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural, Memorias, Tomo III. Cuadernos de Patrimonio Cultural y Turismo, CONACULTA, México, pp 183-204.
- Alvarez, Marcelo. 2002. "Fronteras culturales en el Mercosur. El corredor del río Uruguay". En: Cuadernos del INAPL, N° 19, Buenos Aires, pp 655-657.

9. ACTIVIDADES DE FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN en que ha participado (últimos cuatro años)

- Profesor de la Cátedra "*Socioantropología*". Escuela de Nutrición, Facultad de Medicina, Universidad de Buenos Aires.
- Secretario Académico del Programa de Posgrado en Antropología Social INAPL-Comisión Fulbright.

- Coordinador General del Seminario Latinoamericano sobre Cultura y Alimentación "Patrimonio Alimentario y sinergias para el Desarrollo" (2003).
- Profesor del Seminario de Capacitación en Políticas de Cultura-Formación para la Mediación Cultural, Universidad Nacional de la Patagonia Austral, provincia de Santa Cruz, Curso: "*Nuevos escenarios y tendencias internacionales de la gestión cultural*".
- Profesor del Curso "*MERCOSUR. Las dimensiones culturales de la integración regional*" en universidades nacionales y organismos culturales de nivel nacional, provincial y municipal; desde 1997 también el curso "*Gestión y Políticas Culturales: Una introducción*".
- Organización y Coordinación del Primer y Segundo Coloquio "Sabores de la Frontera. Patrimonio alimentario y turismo cultural" en ciudades colindantes de Argentina y Uruguay (2004 y 2005).
- Disertante en congresos internacionales temáticos: Congreso para la Preservación y Difusión de las Cocinas Regionales de los Países Andinos (Lima, Perú); Congresos sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe (Puebla, México); Fórum Comida y Simbolismo (Olinda, Brasil) y Congreso Nacional Gastronómico (Popayán, Colombia). Expositor invitado en el IV Simposio Internacional sobre Alimentación Mediterránea "Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en el Mediterráneo", organizado por la Universidad de Barcelona y el Instituto de Estudios del Mediterráneo (junio 2005).

8. CURRICULUM VITAE: José Rafael Lovera González

1. ANTECEDENTES PERSONALES

Apellidos y nombres: Lovera González, José Rafael

Fecha de nacimiento y lugar: 12 de Febrero de 1939,
Caracas

Nacionalidad: Venezolano

Número de Pasaporte:

Domicilio particular: Av. Caurimare # 24-26 Frente Farmacia
Colinas, Quinta San José, Colinas de Bello Monte, Caracas 1041

Teléfono particular:

Lugar de trabajo: Centro de Estudios Gastronómicos

Dirección laboral: Urbanización Los Caobos, Quinta Herminia,
entre Plaza Morelos y Avenida Este 2, detrás de la Torre Viasa

Teléfono laboral:

Fax laboral:

E-mail:

Profesión: Historiador de la Alimentación

Idiomas que maneja: Francés e Inglés

En caso de emergencia avisar a:

Nombre: Maritza Montero de Lovera

Teléfono:

2. ANTECEDENTES ACADÉMICOS

- Bachiller en Filosofía y Letras, Colegio San Ignacio, Caracas, 1955

3. ESTUDIOS SUPERIORES

- Abogado de la Facultad de Derecho de la Universidad Católica Andrés Bello, Caracas, 1961.
- Licenciado en Historia de la Facultad de Humanidades y Educación de la Universidad Central de Venezuela, Caracas 1972.
- Curso el primer año en la Escuela de Filosofía de la Facultad de Humanidades y Educación de la Universidad Central de Venezuela (1963).
- Inscrito en el Instituto de Derecho Privado y Comparado de la Facultad de Derecho de la Universidad de Carabobo para

optar al título de Doctor en Derecho Privado. Tema de la tesis: "El pagaré como Instrumento de Crédito (1969).

- Seminario sobre Demografía Histórica de Venezuela, dictado en **FUNDACOMUN**, por el Prof. John Lombardi de la Universidad de Indiana (USA) (1972).
- Post-grado (1973-74) sobre "Aplicación de métodos cuantitativos a la Historia" (CENDES) con la participación de varios profesores extranjeros: Ruggiero Romano (Instituto de Altos Estudios de la Sorbona, París), Federico Moreau (Ibid), John Lynch (Instituto de Estudios Latinoamericanos, Universidad de Londres) etc.

4. EXPERIENCIA PROFESIONAL (últimos cuatro años)

- Director Fundador del Centro de Estudios Gastronómicos – CEGA, Caracas 1988.

10. PUBLICACIONES (últimos cuatro años)

- La cocina venezolana en Conocer Venezuela. (Tomo 20) Barcelona, Editorial SALVAT, 1986. Pags. 601-652 ISBN 84-345-4634-4.
- Historia de la alimentación en Venezuela, 1500-1959, Caracas, Monte Avila, 1987. 307 Pags. ISBN 980-01-0203-5.
- Gastronáuticas (Ensayos sobre temas gastronómicos), Caracas, Editorial Sucre, 1989. 232 Pags. ISBN 980-300-951-6.
- Gastronomía Caribeña (Historia, recetas y bibliografía), Caracas, Editorial Sucre, 1991, 172 Pags. ISBN 980-07-0422-1.
- Antonio de Berrio: La obsesión por El Dorado, Caracas, Gráficas Armitano, 1991, 477 Pags. ISBN 980-259-462-8.
- Codazzi y la Comisión Corográfica (1830-1841). Caracas, Biblioteca Nacional, 1993. 31 Pags. ISBN 980-319-030-X
- Viaje y descripción de las Indias de Galeotto Cey, Estudio preliminar, notas, índices y revisión de la traducción..., Caracas, ExLibris 1995, 1995. 177 Pags. ISBN 980-07-2392-7.
- El cacao en Venezuela: una historia. Caracas, Exlibris, 2000. ISBN 980-07-6189-6.
- Manuel Guevara Vasconcelos o "La política del Convite". Caracas, Academia Nacional de la Historia, 1998. ISBN

980-222-915-6. También publicado por
Nacional de la Historia en Discursos de
1992 – 1998, Tomo VIII. Caracas, Edito
371 - 425.

- Food Culture in South America. Westpor
Press, 2005.