



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

CÓDIGO
(uso interno)

FIA - CD - V - 2006.1 - A - 056

SECCIÓN 1. ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA

NOMBRE DE LA PROPUESTA

(en caso que se presente sólo una iniciativa este nombre debe ser el mismo que se indica para ella)

SEMINARIO ESTILOS DE VIDA SALUDABLE

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

☐

Apoyo 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).

ALIMENTOS FUNCIONALES

Extractos vegetales (extractos herbales), leguminosas, Cereales orgánicos y nativos, oleaginosas, bovinos, frutales.

TEMAS (S)

(Indicar el o los temas que aborda según listado en Anexo 1 del documento "Bases de postulación e instructivo")

AGROINDUSTRIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Handwritten signature



ENTIDAD RESPONSABLE

Nombre: **GRANOTEC CHILE S.A.**
RUT: **96.506.730-2**
Identificación cuenta bancaria:
Dirección comercial: **EL ROSAL 4644, HUECHURABA**
Ciudad/Región: **SANTIAGO - METROPOLITANA**
Fono: **7400123**
Fax: **7400176**
Correo electrónico: granotec@granotec.com

REPRESENTANTE LEGAL DE LA ENTIDAD RESPONSABLE

Nombre: **CARLOS TRONCOSO FULLER**
Cargo en la Entidad Responsable: **GERENTE GENERAL**
RUT: **8.686.061-9**
Dirección: **EL ROSAL 4644, HUECHURABA**
Ciudad/Región: **SANTIAGO - METROPOLITANA**
Fono: **7400123**
Fax: **7400176**
Correo electrónico: c.troncoso@granotec.com

Firma

TIPO DE ENTIDAD RESPONSABLE

(Señalar si corresponde a una empresa productiva o 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)

EMPRESA PRODUCTIVA Y DE SERVICIOS

NATURALEZA DE LA ENTIDAD RESPONSABLE

☐

Pública

☒

Privada

Handwritten signature



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

(No aplica para el Apoyo a la asistencia a Eventos Técnicos o Ferias Tecnológicas de un postulante individual)

Nombre: XIMENA YOLANDA LOPEZ ARAVENA

Cargo en la Entidad Responsable: GERENTE TECNICO

RUT: 7.818.126-5

Dirección: EL ROSAL 4644, HUECHURABA

Ciudad/Región: SANTIAGO - METROPOLITANA

Fono: 7400123

Fax: 7400176

Correo electrónico: x.lopez@granotec.com

Firma

FECHA DE INICIO Y TÉRMINO DEL PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Inicio: Mayo 2006

Término: Septiembre 2006

mbtt



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	COSTO TOTAL	APORTE DE CONTRAPARTE	APORTE SOLICITADO	PORCENTAJE (aporte solicitado/costo total)
GIRAS TECNOLÓGICAS				
APOYO PARA ASISTIR A EVENTOS TÉCNICOS O FERIAS TECNOLÓGICAS				
CONTRATACIÓN DE CONSULTORES				
REALIZACIÓN DE EVENTOS TÉCNICOS O FERIAS TECNOLÓGICAS	5.433.228	2.724.000	2.709.228	49,86%
ELABORACIÓN DE DOCUMENTOS TÉCNICOS				
TOTAL	5.433.228	2.724.000	2.709.228	
PORCENTAJE	100 %	50,14 %	49,86 %	

Am. S. J.



SECCIÓN 2. RESUMEN Y JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA¹

En esta sección se debe hacer una descripción breve de la propuesta en su conjunto, indicando aquellos aspectos que permitan tener una visión global de ella. Si se propone más de un tipo de iniciativa, se deberá indicar el modo cómo se complementan y cómo contribuyen de manera conjunta a lograr el objetivo planteado.

Se deberá indicar también los principales motivos que explican la importancia de realizar la actividad para la cual se solicita financiamiento, incluyendo aspectos técnicos, económicos, financieros, comerciales, ambientales, sociales u otros que se consideren pertinentes. Se deberá incluir la información esencial que permita evaluar la magnitud de tales aspectos y, en general, la conveniencia de realizar la o las actividad(es), indicando en cada caso las fuentes de información que generaron los datos entregados (nacionales o internacionales).

Además, deberá incluirse una **breve descripción** del nivel de desarrollo actual de la materia a la que se refiere la actividad a nivel nacional y, según la pertinencia, a nivel internacional (por ejemplo, de la innovación, tecnología, mercado u otro), de tal modo que pueda evaluarse la contribución que hará la iniciativa en la materia respectiva.

Debido al acelerado aumento de enfermedades crónicas no transmisibles como enfermedades cardiovasculares, diabetes, entre otras, y al mismo tiempo como respuesta a este fenómeno, el interés del consumidor por los alimentos funcionales, ciertas entidades como universidades, instituciones, al igual que la industria alimenticia han detectado la necesidad de seguir contando con mayor información acerca de este suceso.

Es por esto que Granotec se ha querido sumar a diversas iniciativas en este ámbito y viene realizando por tres años consecutivos un seminario de Estilos de Vida Saludable (SEVS). Con el propósito de dar a conocer a la industria la situación actual de la innovación en ingredientes funcionales, marco regulatorio y traspaso de experiencias exitosas.

En este Seminario se entrega información sobre los ingredientes funcionales que se están utilizando en la industria para elaboración de alimentos, como ácidos grasos, proteínas de suero, vitaminas y minerales, extractos vegetales, fitonutrientes (Isoflavonas, Fitoesteroles, colina), entre otros, al igual que se proponen nuevas alternativas de aplicación.

También se abordan temas sobre la nutrición y las políticas del gobierno sobre la relación de salud y alimentación, al igual que el marco regulatorio..

Por último se trata un ítem de cereales nativos, orgánicos y frutales que tienen propiedades funcionales

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

M. Sanz



SECCIÓN 3. OBJETIVO GENERAL DE LA PROPUESTA

Cuando se trate de una propuesta que incluya más de una iniciativa, debe describirse el objetivo global en el cual se enmarcan las distintas iniciativas.

OBJETIVO GENERAL

Actualización en el tema de los alimentos funcionales, desde una perspectiva de la nutrición dado por los especialistas del país, y el desarrollo de alimentos por parte de la industria, con el objeto principal de promover las condiciones de salud de los consumidores.

Se abordarán ingredientes como: ácidos grasos esenciales proteínas de suero, vitaminas y minerales, extractos vegetales, fitonutrientes (Isoflavonas, fitoesteroles, colina), según su categoría funcional explicando sus propiedades nutricionales en el desarrollo de alimentos funcionales.

[Handwritten signature]



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".

(Para el llenado de este cuadro se deben indicar sólo las actividades globales y no su detalle. Por ejemplo: para una gira se debe indicar actividades como organización, viaje (entre qué fechas), actividades de difusión (entre qué fechas), entre otros, pero sin el detalle de cada grupo de actividades, el cual va en otros cuadros)

FECHA (día/mes/año)	ACTIVIDAD	OBJETIVO	LUGAR
08/09/2006	SEMINARIO	ACTUALIZACIÓN DE UTILIZACION DE FUNCIONALES	HOTEL MARRIOTT SANTIAGO

Am



SECCIÓN 6. RESULTADOS E IMPACTOS ESPERADOS

El resultado esperado es contribuir a un aumento de utilización de ingredientes funcionales en la elaboración de alimentos por parte de la industria, de esta forma fomentar el consumo de este tipo de alimentos en la población para seguir con la tendencia de prevención de enfermedades crónicas no transmisibles.

Otro de los resultados esperados es poder tener a través de un experto la visión Europea en temas que involucren la salud y alimentación como son los alimentos funcionales para analizar que puntos se pueden rescatar y pensar en aplicar en nuestro sistema.

m.lett



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

ANTECEDENTES DE LA ENTIDAD RESPONSABLE

(Adjuntar antecedentes adicionales en el Anexo 3)

ENTIDAD RESPONSABLE

NOMBRE : GRANOTEC CHILE S.A
R.U.T. : 96.506.730-2
DIRECCIÓN : EL ROSAL 4644, HUECHURABA – SANTIAGO-CHILE
FONO : 7400123
FAX : 7400176
CORREO ELECTRONICO: granotec@granotec.com

mf

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 participantes de este evento son diversos profesionales y empresarios de:
Gran parte de la Industria de alimentos, Agricultores, Universidades relacionadas con la salud y la alimentación, entidades gubernamentales y fundaciones.

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

Mediante el seminario se puede conocer que tipo de ingredientes funcionales se están utilizando y la aplicación en la industria alimenticia.
Por otra parte mediante la consultoría se podrá difundir la visión de un experto Europeo en temas de nutrición, al igual que normativas y tecnología de alimentos.

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

Proponer aplicaciones de ingredientes funcionales para productos de mayor impacto en la población:

- Pastificios
- Sopas
- Productos Lácteos (leche, yogurt, quesos, postres)
- Snack
- Productos pasteleros
- Productos panaderos
- Cereales
- Bebidas
- Agroindustria

m. S. H.



REALIZACIÓN DE EVENTOS TÉCNICOS O FERIAS TECNOLÓGICAS

CÓDIGO
(uso interno)

NOMBRE DEL EVENTO TÉCNICO O FERIA TECNOLÓGICA

IV SEMINARIO INTERNACIONAL "ESTILOS DE VIDA SALUDABLE"

OBJETIVO ESPECÍFICO DEL EVENTO TÉCNICO O FERIA TECNOLÓGICA

Entregar conocimiento sobre aplicación de ingredientes funcionales (ácidos grasos, extractos naturales, fitonutrientes, fibra dietaria, vitaminas y minerales, proteínas de suero) en alimentos.

Abordar temas sobre funcionalidad de Cereales nativos y orgánicos, frutales

Informar sobre la posición de las entidades gubernamentales sobre la asociación de la alimentación y la salud

DESTINATARIOS DEL EVENTO TÉCNICO O FERIA TECNOLÓGICA

Los participantes a este evento son diversos profesionales de:
Industria alimenticia, Agricultores, Universidades, entidades gubernamentales



LUGAR DE REALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD

Indicar la localización exacta del lugar en que se realizará la actividad, especificando dirección, ciudad(es), provincia(s) y región(es).

Hotel Marriott Santiago
Avenida Kennedy 5741- Las Condes
Santiago- Chile

PROGRAMA DEL EVENTO TÉCNICO O FERIA TECNOLÓGICA

(Adjuntar antecedentes complementarios en el Anexo 12)

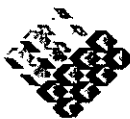
8:30 - 08:50 hr	Acreditación Hotel Santiago Marrito
08:50 - 09:00 hr	Inauguración FIA - Ministerio de Agricultura Sr. Rodrigo Vega A. Director FIA
09:00 - 09:10 hr	Inauguración INTA Dr. Fernando Vio. Director INTA
09:10 - 09:20 hr	Inauguración Ministerio de Salud Sra. Elia Molina. Jefa División Políticas públicas y saludables.
09:20 - 09:30 hr	Inauguración Granotec Chile Sr. Carlos Troncoso. Gerente General. Granotec
09:30 - 10:00 hr	"Estilos de vida saludable: implicancia y soluciones para la industria de Alimentos" Dra. Cecilia Albala. INTA.
10:00 - 10:20 hr	Café
10:20 - 10:45 hr	"Aplicaciones Derivados Funcionales de la Soya" Fitoesteroles, Isoflavonas MSc. Ximena López. Gerente Técnico. Granotec.
10:45 - 11:10 hr	"Fortificación con colina a través de Lecitinas funcionales" Ejemplos de aplicacione en elimentos y ventajas de uso Sr. Paulo Bernardes. Gerente de Aplicaciones. Solae
11:10 - 11:35 hr	"Prevención y tratamiento de deficiencias mediante fortificación con sales minerales" Ing. Vogl Wolfgang. Dr. Paul Lohmann GMBH KG. Alemania

m. S. H.



11:35 - 12:00 hr	Nuevos avances en formulaciones con vitaminas" Lic. Yuri Leite. BASF Brasil.
12:00 - 12:35 hr	"Aplicación de ácidos grasos esenciales en la industria de Alimentos y su importancia en la salud" Ing. Luis Dufflocq Croda - Brasil
12:35 - 13:00 hr	"Péptidos Bioactivos y la Salud" Ing. Diego Pineda. Davigco. USA.
13:00 - 14:00 hr	Almuerzo
14:00 - 14:25 hr	"Prebióticos y aplicaciones en la industria de alimentos" Dr. Bruno Sprossler ADD. Alemania
14:25 - 14:50 hr	Marco regulatorio "Chile productor de alimentos Saludables" Ing. Luisa Kipreos. Ministerio de Salud
14:50 - 15:10 hr	Café
15:10 - 15:35 hr	Cereales Orgánicos y nativos Ing. Hernan Pacheco. Orgánica Chile
15:35 - 16:00 hr	Berries Chilenos. Antioxidantes Concentrados. Dr. Alvaro Peña. Facultad de Ciencias Agronómicas. U de Chile
Mesa redonda 16:00 - 17:30 hr	Alimentos funcionales: "Nutrición a la medida" Moderador: Dra. Silvia Cruchet MSc. Marianne Lutz U. de Valparaíso Dra. Lourdes Valdés IIIA. Cuba Dr. Tito Pizarro Ministerio de Salud

M. Lutz



EQUIPO ORGANIZADOR Y EXPOSITORES

(Adjuntar *Curriculum vitae* de cada expositor en Anexo 1y ficha de antecedentes personales en Anexo 2)

En disquet adjunto se encuentra el archivo Microsoft Excel para completar esta sección: ver hoja "Cuadro 18".

NOMBRE	NIVEL DE FORMACIÓN	REGIÓN (ciudad y país si corresponde)	LUGAR DE TRABAJO	ACTIVIDAD PRINCIPAL	ROL A CUMPLIR (organizador o expositor)	FIRMA
Ximena López	Magíster en Ciencias	Santiago Chile	Granotec	Gerente Técnico	Organizador y expositor	
Karen Salazar	Ingeniero en alimentos	Santiago Chile	Granotec	Coordinadora Sistema Calidad	Organizador	
Lourdes Valdes	Ingeniero Químico	Cuba	IIIA	Investigadora en el campo de alimentos funcionales	Moderador	
Vogl Wolfgang	Licenciada	Alemania	Dr. Paul Lohmann	Gerente Técnico	Expositor	
Yuri Leite	Licenciada	Brasil	BASF	Coordinadora Servicio Técnico	Expositor	
Luis Dufflocq	Ingeniero	Chile	CRODA	Técnico Ejecutivo	Expositor	
Diego Pineda	Ingeniero	USA	DAVISCO	Gerente Ventas	Expositor	
Bruno Sprossler	Doctor	Alemania	ADD	Investigador-Asesor	Expositor	
Hernán Pacheco	Ingeniero	Santiago Chile	Orgánica Chile	Director Técnico	Expositor	
Álvaro Peña	Ingeniero	Santiago Chile	U de Chile	Docente	Expositor	
Luisa Kipreos	Ingeniero	Santiago Chile	Ministerio de Salud	Investigadora Depto. de nutrición	Expositor	
Cecilia Albala	Doctora	Santiago Chile	INTA	Director INTA	Expositor	
Marianne Lutz	Master en Ciencias	Valparaíso Chile	U. de Valparaíso	Docente Depto Nutrición	Moderador	

M. Saut



Tito Pizarro	Doctor	Santiago Chile	Ministerio de Salud	Investigador depto nutrición	Moderador	
--------------	--------	----------------	------------------------	------------------------------------	-----------	--

m. S. L.

METODOLOGÍAS Y TÉCNICAS A UTILIZAR Y MATERIAL DE APOYO A ENTREGAR

Las metodologías de enseñanza constan de:

Charlas teóricas

Discusiones socializadas

El medio didáctico a utilizar será data show

ASPECTOS ECONÓMICOS DEL EVENTO TÉCNICO O FERIA TECNOLÓGICA

CARACTERÍSTICAS DE LA MATRÍCULA O INSCRIPCIÓN (MONTO, MODALIDAD DE PAGO, BENEFICIOS Y MATERIALES QUE INCLUYE)

La asistencia es sin costos, tampoco considera matrícula

CUPOS DE ASISTENCIA

Capacidad 150 asistentes

BECAS (TIPO DE BECA, MONTO, CANTIDAD, CRITERIOS DE ASIGNACIÓN)

ESTRATEGIA DE CONVOCATORIA AL EVENTO O FERIA TECNOLÓGICA

Invitaciones por:

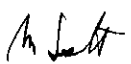
Correo, díptico impreso

Mail, díptico digitalizado

Entrega personal de dípticos impresos

Página web

Aviso Mercurio



COSTOS TOTALES Y ESTRUCTURA DE FINANCIAMIENTO DE LA REALIZACIÓN DE EVENTO O FERIA TECNOLÓGICA (en pesos)

(En disquet adjunto se encuentra el archivo Microsoft Excel para completar esta sección: ver hoja "Cuadro 19")

ITEM	COSTO TOTAL	APORTE DE CONTRAPARTE	APORTE SOLICITADO	PORCENTAJE (Solicitado/Total)
RECURSOS HUMANOS	845.000	845.000		
TRANSPORTE AÉREO	1.247.000	1.247.000		
GASTOS DE TRAMITACIÓN DE VISAS	-----		X	X
TRANSPORTE TERRESTRE	-----			
ALOJAMIENTO	282.000	282.000		
VIÁTICOS DE ALIMENTACIÓN Y GASTOS MENORES DE TRANSPORTE	200.000	200.000		
GASTOS DE INTÉRPRETE O TRADUCTOR	150.000	150.000		
GASTOS DE DIFUSIÓN ²	850.078		850.078	
INGRESO A FERIAS, SEMINARIOS O SIMILARES	-----		X	X
HONORARIOS DE ASESORES PARA ORGANIZACIÓN DE LA PROPUESTA	-----		X	X
GASTOS DE ORGANIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD ³	1.859.150		1.859.150	
OTROS GASTOS ⁴				
GASTOS POR EMISIÓN DE GARANTÍA	-----		X	X
TOTAL	5.433.228	2.724.000	2.709.228	
PORCENTAJE	100 %	50,14 %	49,86 %	

² En este ítem, si corresponde, se pueden incluir gastos generales y administración

³ Idem a 22

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

CUADRO RESUMEN Y PROCEDENCIA DE APORTES DE CONTRAPARTE – REALIZACIÓN EVENTO O FERIA TECNOLÓGICA (en pesos)

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

(En disquet adjunto se encuentra el archivo Microsoft Excel para completar esta sección: ver hoja "Cuadro 20")

ITEM	Aporte Individual del (o los) Postulante(s)	Aporte Ent. Responsable	Aporte Ent. Asociada(s)	Aporte Otra procedencia (especificar)	TOTAL Aporte Contraparte
RECURSOS HUMANOS		845.000			845.000
TRANSPORTE AÉREO		1.247.000			1.247.000
GASTOS DE TRAMITACIÓN DE VISAS		-----			-----
TRANSPORTE TERRESTRE		-----			-----
ALOJAMIENTO		282.000			282.000
VIÁTICOS DE ALIMENTACIÓN Y GASTOS MENORES DE TRANSPORTE		200.000			200.000
GASTOS DE INTÉRPRETE O TRADUCTOR		150.000			150.000
GASTOS DE DIFUSIÓN ⁵		850.078			850.078
INGRESO A FERIAS, SEMINARIOS O SIMILARES		-----			-----
HONORARIOS DE ASESORES PARA ORGANIZACIÓN DE LA PROPUESTA		-----			-----
GASTOS DE ORGANIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD ⁶		1.859.150			1.859.150
OTROS GASTOS ⁷					
GASTOS POR EMISIÓN DE GARANTÍA		-----			-----
TOTAL		5.433.226			

⁵ En este ítem, si corresponde, se pueden incluir gastos generales y administración

⁶ Idem a 25

⁷ 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 – REALIZACIÓN EVENTO O FERIA TECNOL.

(en pesos)

(Adjuntar las cotizaciones correspondientes en Anexo 8, identificadas con un número)

(En disquet adjunto se encuentra el archivo Microsoft Excel para completar esta sección: ver hoja "Cuadro 23")

ÍTEM	VALOR UNITARIO	CANTIDAD	COSTO TOTAL	Nº DE COTIZACIÓN (según Anexo 8)
RECURSOS HUMANOS				
Costo y diseño invitación	55.000	1	55.000	1
ProfesionalTransferencia Tecnológica	110.000	3	330.000	
Honorarios expositores	460.000	1	460.000	
TRANSPORTE AÉREO				
PASAJES AEREOS				
ALEMANIA (B. SPROSSLER)	770.000	1	770.000	2
IQUIQUE (HERNAN PACHECO)	119.000	1	119.000	3
LOURDES VALDES	324.000	1	324.000	
PASAJE (A. PEÑA)	34000	1	34000	
GASTOS DE TRAMITACIÓN DE VISAS	-----	-----	-----	-----
TRANSPORTE TERRESTRE	-----	-----	-----	-----
ALOJAMIENTO				
HOTEL KENNEDY	47.000	3	141.000	9
HOTEL KENNEDY	47.000	3	141.000	9
VIÁTICOS DE ALIMENTACIÓN Y GASTOS MENORES DE TRANSPORTE				
ALMUERZO Y CENAS	120.000	1	120.000	
TAXI Y TRANSPORTE	80.000	1	80.000	
GASTOS DE INTÉRPRETE O TRADUCTOR				
	150.000	1	150.000	6
GASTOS DE DIFUSIÓN				
IMPRESIÓN 600 INVITACIONES	262.728	1	262.728	7
IMPRESIÓN 500 BOLSAS	135.000	1	135.000	
PENDON ROLLER SEVS	122.350	1	122.350	
CORREO	80.000	1	80.000	
AVISO MERCURIO	250.000	1	250.000	
INGRESO A FERIAS, SEMINARIOS O SIMILARES	-----	----	-----	-----
HONORARIOS DE ASESORES PARA ORGANIZACIÓN DE LA PROPUESTA	-----	-----	-----	-----

M. G. G.



GASTOS PARA LA ORGANIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD				
ALMUERZO	3850	130	500.500	6
SERVICIO CAFÉ	2.500	300	750.000	6
ARRIENDO SALÓN	270.000	1	270.000	8
TELÓN	28.000	1	28.000	6
FOTOCOPIAS	310.650	1	310.650	

m. batt



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:

Fecha de nacimiento y lugar:

Nacionalidad:

RUT o Número de Pasaporte:

Domicilio particular:

Región:

Teléfono particular:

Lugar de trabajo:

Dirección laboral:

Región:

Teléfono laboral:

Fax laboral:

E-mail:

Profesión:

Idiomas que maneja:

En caso de emergencia avisar a:

Nombre

Teléfono

2. ANTECEDENTES ACADÉMICOS

3. ESTUDIOS SUPERIORES

4. EXPERIENCIA PROFESIONAL (últimos cuatro años)

5. PUBLICACIONES (últimos cuatro años)

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

m. J. J. J.