



## Informe Técnico y de Gestión

Proyecto FIA C00-1-A-162

# “Modelo de Producción y Procesamiento Orgánico de Ajo Chilote:

Base de sustentabilidad para comunidades aisladas en situación de pobreza en  
la Península de Comau, X Región”

24 de Junio 2004

## I.- RESUMEN EJECUTIVO

El presente informe se desarrolla a partir de las actividades planificadas como parte del cierre del proyecto tras haber acogido favorablemente una solicitud de extensión de las actividades con fecha 19 de abril del presente año.

De acuerdo a lo solicitado y pactado, se aceptó una extensión hasta el día 31 de mayo con el objetivo de dar cumplimiento a las siguientes actividades:

- 1.- Asesoría en gestión y organización empresarial
- 2.- Curso e capacitación en agricultura orgánica a los productores asociados y asesores de éstos.
- 3.- Adquisición de materia prima (ajos) para el funcionamiento de la presente temporada

Para el desarrollo de las actividades se planteó el siguiente calendario:

- 1.- Asesoría en gestión entre el 10 y 24 de mayo.
- 2.- Curso e capacitación en agricultura orgánica entre el 21 y 27 de mayo.
- 3.- Adquisición de materia prima de ajo, durante el mes de abril del presente año.

Las actividades planificadas se realizaron de acuerdo a las modificaciones del contrato correspondientes y los aportes FIA se realizan de acuerdo al saldo generado en la ejecución de la propuesta no existiendo suplementación.

La asesoría correspondiente al punto 1, se realizó durante los días 10 y 24 de mayo, tal como estaba estipulado y participaron la srta. Paulina Daza Ing. En alimentos y el sr. Sergio Aldunce ingeniero agrónomo. Se anexan sus respectivos curriculum y un informe de su gestión.

## TEXTO PRINCIPAL

### 1.- Situación al comienzo del período del informe.

El proyecto se encuentra en su fase terminal, el proyecto de agricultura orgánica ha sido altamente beneficioso para parte importante de la comunidad la cual ha visto como este tipo de cultivo otorga una rentabilidad anual y forma parte de la dinámica económica de la península de Comau. Esta fase del proyecto se desarrolla cuando ya existe una organización que nace desde Agromar Ltda. y que se preocupa de mantener informados a los productores que se encuentran debidamente agrupados, generando un control sobre la calidad de trabajo orgánico entorno a los cultivos. En cuanto a la planta procesadora de alimentos de Agromar esta ya se encuentra completamente equipada y habilitada para su funcionamiento a escala productiva. Tras el trabajo de Paulina Daza la planta ya se encuentra desarrollando la actual producción con los ajos adquiridos en la presente etapa. La comercialización del producto está en manos del sr. Sergio Aldunce quién a desarrollado importantes contactos que están permitiendo poner el producto en importantes tiendas de Santiago.

Por último se ha convenido con el FIA entregar la camioneta del proyecto a la empresa Agromar Ltda., la cual servirá para apoyar el desarrollo productivo de la empresa, lamentablemente la camioneta se encuentra en fuera de uso y a la espera de poder obtener los recursos necesarios para su arreglo.

### 2.- Descripción de Actividades y Tareas realizadas.

#### 1.- Asesoría en gestión y organización empresarial

Las asesorías se realizaron de acuerdo a lo estipulado siendo Sergio Aldunce encargado de conseguir la resolución sanitaria para el producto y resolver los problemas relacionados con este ítem. De a misma manera se determinó que este profesional generara los contactos con centros de venta especializados para comercializar el producto. De acuerdo a lo anterior se han generado importantes contactos y se están entregando productos para su comercialización.

Se presentan los informes que resumen a ambas asesorías.

#### 2.- Curso de capacitación en agricultura orgánica a los productores asociados y asesores de éstos.

La actividad se desarrolló de acuerdo a lo estipulado participando activamente la Municipalidad de Chaitén, que cedió parte de la infraestructura para desarrollar las charlas y personal para apoyar la organización del evento. Por otro lado los profesionales del Prodesal-Indap no pudieron asistir debido a que las personas que laboran en la península sólo la atienden desde hace unos meses, de manera temporal, asistiendo sí representantes de los pequeños agricultores organizados por esta entidad estatal. De la misma manera no pudieron asistir por problemas de otra índole los representantes del FIA y de la Fundación Prodemu a quienes se les ha enviado material del proyecto y alguna información relacionada con las ponencias. Participaron activamente agricultores de la APO Comau, empresarios de Agromar Ltda. y empresa agroturística el Avellano de Ayacara, los estudiantes del Liceo Ambiental Ayacara y tres empresarios del rubro de recolección de frutos silvestres orgánicos de la localidad de Vilches Alto, Comuna de San Clemente.

21 de Mayo.- El primer día se desarrolló una visita a los principales ecosistemas presentes en al península de Comau, se visitaron los cultivos de ajos entre otros y se desarrolló un trabajo de reconocimiento de los métodos culturales más utilizados en materia orgánica.

Almuerzo en terreno y visita a los agricultores de la APO Comau. Visita a la estación científica en el sector de la laguna Negra con los participantes del curso, acompañados por guías especializados. La evaluación interna fue muy positiva ya que permitió que personas que conocían indirectamente el proyecto de Fundación Ayacara, pudieran apreciar la dimensión integral de la misma.

24 de Mayo.- Las actividades comenzaron con la participación de Virginia Zenteno de la certificadora CCO, quien expuso en el Centro de Eventos de la Municipalidad de Chaitén, acerca de la certificación en Chile y el resto del mundo. Su ponencia fue muy bien recibida y generó un amplio debate entorno a las posibilidades de los diversos actores de acceder a este tipo de certificación. Posteriormente y como consecuencia de la actividad se conversó con Virginia la posibilidad de generar un vínculo estratégico para apoyar a los agricultores de la zona y respaldar por parte de la Asociación de Agricultores Orgánicos de Chile, la propuesta de Luis Valladares, de generar una base de apoyo para que el Liceo Ambiental Ayacara pueda ser abastecido con alimentación orgánica, como una forma de mejorar la calidad de vida de los alumnos de estos sectores. Por otra parte se acordó generar una mesa de conversaciones para explorar temas de certificación en la zona.

Seguido a la ponencia anterior se desarrolló una actividad de recreación y presentación de las bondades escénicas del lugar, haciendo un recorrido a la laguna Huequi, donde los invitados pudieron disfrutar de un paseo en Kayak y conversar relajadamente acerca de las potencialidades de la agricultura orgánica de esta zona biogeográfica.

25 de Mayo.- El cuarto día se desarrolló en la sala de reuniones de Agromar en la planta de procesamiento orgánico y contó con la asistencia además de parte importante la comunidad de Reldehue. En esta oportunidad los relatores fueron Paulina Daza quien enfatizó el rol del control de calidad dentro del sistema productivo sustentable, aportando información referente a su especialidad y orientando a los presentes en los cuidados que se deben tener en el control de cada uno de los procesos productivos de la pasta de ajo chilote. Posteriormente la sra. Esther Arancibia introdujo el tema de la producción agronómica orgánica y el desarrollo productivo de la agricultura orgánica en el marco del proyecto financiado por FIA.

La última exposición fue desarrollada por la sra. Marcia Gallardo quién expuso el sistema productivo de Agromar, la génesis del proyecto y los fundamentos sociales ambientales y productivos en base a los que trabaja la propuesta.

#### Curanto chilote

26 de Mayo.- Liceo Ambiental Ayacara, se desarrollaron las ponencias de alumnos del Liceo las que se centraron en la agricultura orgánica y su proyección en la comunidad. Posterior a eso Luis Valladares desarrolló una charla relacionada con los factores de deterioro ambiental y su incidencia dentro del cambio de opción del consumidor, poniendo como ejemplo la tendencia hacia el consumo de productos orgánicos. Por último el sr. Ricardo Figueroa expuso acerca del rol de la educación en los procesos de desarrollo productivo sustentables.



27 de Mayo. - Regreso por Pichicolo.

3.- Adquisición de materia prima (ajos) para el funcionamiento de la presente temporada

1) Un 93% de los predios realizaron la cosecha del cultivo durante los meses de enero y febrero del 2004. Se anexa una tabla de compras de ajos.

**Compras de Ajo Chilote Orgánico, Temporada 2003**

| Nombre Agricultor     | Tipo de Ajo | kg. x agricultor | kg. Deuda anterior | Valor de Pago Total |
|-----------------------|-------------|------------------|--------------------|---------------------|
| Jose Gallardo         | Diente      | 67,2             | 30                 | \$ 37.200           |
|                       | Cebollon    |                  |                    |                     |
| Marcia Gallardo       | Diente      | 74,1             | 20                 | \$ 54.100           |
|                       | Cebollon    | 146,9            | 0                  | \$ 117.520          |
| Hugo Velasquez        | Diente      | 50               | 20                 | \$ 30.000           |
|                       | Cebollon    |                  |                    |                     |
| Gabriel Barrientos    | Diente      | 56,5             | 15                 | \$ 41.500           |
|                       | Cebollon    | 15               | 0                  | \$ 12.000           |
| Rosa Barrientos       | Diente      | 43               | 30                 | \$ 13.000           |
|                       | Cebollon    |                  |                    |                     |
| Alamiro Barrientos    | Diente      | 100              | 0                  |                     |
|                       | Cebollon    |                  |                    |                     |
| Jovita Barrientos     | Diente      | 136,3            | 89,5               | \$ 46.800           |
|                       | Cebollon    | 93               | 0                  | \$ 74.400           |
| Eliet Gallardo        | Diente      | 121,1            | 43                 | \$ 78.100           |
|                       | Cebollon    | 56               | 0                  | \$ 44.800           |
| Clementina Barrientos | Diente      | 21               | 21 0               |                     |
|                       | Cebollon    | 71,8             | 11,25              | \$48.440            |
| Elisa Ruiz            | Diente      | 100              | 100 0              |                     |
|                       | Cebollon    | 319              | 125                | \$155.200           |
| Mauricio Alonso       | Diente      | 80               | 27                 | \$53.000            |
|                       | Cebollon    |                  |                    |                     |
| Tulia Alonso          | Diente      | 50               | 25                 | \$ 25.000           |
|                       | Cebollon    |                  |                    |                     |
| Ramiro Ruiz           | Diente      | 140              | 50                 | \$ 90.000           |
|                       | Cebollon    |                  |                    |                     |
| Ruben Mayorga         | Diente      | 200              | 30                 | \$ 170.000          |
|                       | Cebollon    |                  |                    |                     |
| M. Aurelia Elgueta    | Diente      |                  |                    |                     |
|                       | Cebollon    |                  |                    |                     |
| Melardo Elgueta       | Diente      | 300              | 0                  | \$ 127.000          |
|                       | Cebollon    | 73,75            | 0                  | \$59.000            |
|                       |             | 2314,65          | 636,75             | \$1.277.060         |

**Fuente asesoría Paulina Daza.**

#### **4.- Aspectos Metodológicos:**

La metodología de trabajo e intervención en el área de la producción orgánica es la misma explicada en extensión en los informes anteriores y se vuelve a destacar la labor del equipo que trabaja en el Liceo Ambiental Ayacara.

En cuanto al trabajo desarrollado en la organización del evento de capacitación, se trabajó a través de una metodología participativa, en que tanto Apo Comau, Agromar y Liceo Ambiental Ayacara compartieron las responsabilidades de la organización y el cumplimiento exitoso del certamen

#### **5.- Conclusiones**

El trabajo de asesoría se ha cumplido cabalmente por cuanto se han desarrollado las debidas gestiones para comenzar el proceso de comercialización de las pastas de ajos producidas por Agromar. En tanto la resolución sanitaria aún está en trámite faltando sólo la tramitación de los proyectos de agua los que se han retrasado debido a un serio problema de salud que afecta a la persona que debe hacer la vista final y firmar los planos de recepción.

En cuanto a las actividades desarrolladas por la srta. Paulina Daza , estas se han desarrollado cabalmente en el marco de lo acordado, habiéndose trabajado fuertemente el área de procesamiento y su organigrama de trabajo y de control de calidad. Su asesoría ha sido proyectada mas allá de lo convenido en este proyecto y con fondos propios de la empresa Agromar que ella se encuentra gerenciando con miras a desarrollar el potencial comercial de la empresa. En este sentido la asesoría del sr. Aldunce ha colaborado en la identificación y contactos con los centros de ventas del rubro en Chile.

En cuanto al curso de capacitación se cumplieron los objetivos de difusión y formación de la propuesta, aún cuando la asistencia de técnicos de otras instituciones fue baja, a pesar de que se cursaron las invitaciones con el tiempo adecuado y muchos de ellos habían confirmado su asistencia una semana antes. En todo caso se ha preparado un material informativo para repartirlo entre los técnicos que no pudieron asistir, a modo de difundir los temas que se trabajaron en el curso. Sin embargo, los mayores beneficiarios fueron los productores y microempresarios locales quienes recibieron información y orientación clara en torno a la agricultura orgánica , su proceso de producción certificación y procesamiento, así como su incidencia dentro del desarrollo social.

En cuanto a la adquisición de ajo chilote este se realizó con un retraso de un mes y medio lo que en un principio motivó la preocupación de los agricultores a quienes posteriormente se les compró el ajo correspondiente a su cosecha y de esta manera se cumplió cabalmente con lo presupuestado en la actualidad el ajo se encuentra en la planta de procesamiento de Reldehue y está siendo procesada y envasada para su comercialización y posterior consumo.

El proyecto ha sido una contribución decisiva a la economía local de la península demostrando a nivel nacional las posibilidades reales de trabajo asociativo y comunitario en torno a recursos agropecuarios trabajados de manera orgánica. La producción de pastas

100% orgánicas demuestra el alto nivel de trabajo alcanzado por la empresa Agromar y las ventas a realizadas en los ensayos de mercados garantizan su éxito comercial.

Agradecemos la importante colaboración que nos ha brindado todo el equipo de la Fundación de Innovación Agraria, muy especialmente el apoyo recibido por nuestra supervisora Isabel Rebeco, quién ha tenido la mejor disposición para apoyar y comprender los procesos involucrados en la propuesta. De la misma manera nuestro agradecimiento para la sra Margarita D`tigny por su vista y su visión para orientar las gestiones del mismo.



## Informe Técnico y de Gestión

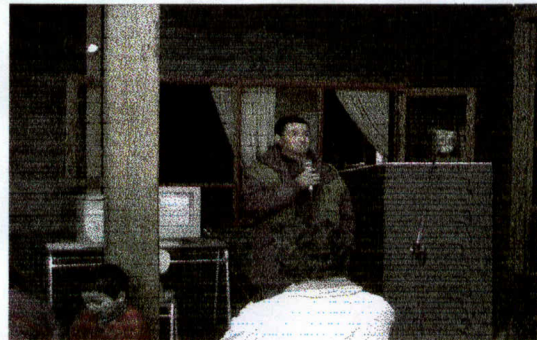
Proyecto FIA C00-1-A-162

# “Modelo de Producción y Procesamiento Orgánico de Ajo Chilote:

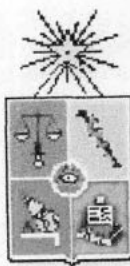
Base de sustentabilidad para comunidades aisladas en situación de pobreza en  
la Península de Comau, X Región”

24 de Junio de 2004









Universidad de Chile  
Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas  
Departamento de Ciencia de los Alimentos y Tecnología Química

## **INFORME DE ASESORÍA PARA PROYECTO**

**“MODELO DE PRODUCCIÓN Y PROCESAMIENTO ORGÁNICO DE AJO CHILOTE: BASE  
PARA LA SUSTENTABILIDAD DE COMUNIDADES AISLADAS EN SITUACIÓN DE POBREZA EN  
LA PENÍNSULA DE COMAU, X REGIÓN”**

Paulina Daza.  
Junio 2004

## ACTIVIDADES REALIZADAS

### 1. AREA DE PRODUCCIÓN

#### ✓ OPTIMIZACIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA PASTA

Se mejoró el proceso de producción, para lo cual se realizaron pruebas para determinar cual era el mejor tratamiento para el ajo, además se realizó una evaluación sensorial para determinar cual de las alternativas cumplía con las expectativas de los consumidores.

Finalmente con los resultados obtenidos se decidió realizar escaldado al agua a 80°C por 5 minutos. Además se realizó tratamiento térmico para hacer vacío y así asegurar la calidad y durabilidad del producto.

#### ✓ PRODUCCIÓN DE LA PASTA

Se elaboraron las distintas variedades de pasta con la nueva metodología para establecer rendimientos, recetas definitivas, determinar vida útil y evaluar la aceptación del consumidor frente a las nuevas formulaciones.

Se trabajaron en dos turnos de 4 horas produciendo 30 frascos de 200cc por turno. Se mejoró el procedimiento de envasado para eliminar las burbujas de aire que se formaban, además de lograr espacio de cabeza para obtener el vacío adecuado.

### 2. ÁREA DE ADMINISTRACIÓN Y DESARROLLO

#### ✓ MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

A todo el personal de la planta se le realizó un reforzamiento sobre el objetivo de una adecuada manipulación de alimentos, la importancia de la higiene alimentaria y personal. Se explicó las vías de contaminación de los alimentos, siendo una de las principales el hombre que participa en la elaboración del producto. De igual forma se resalto la responsabilidad que tiene el manipulador frente a los consumidores.

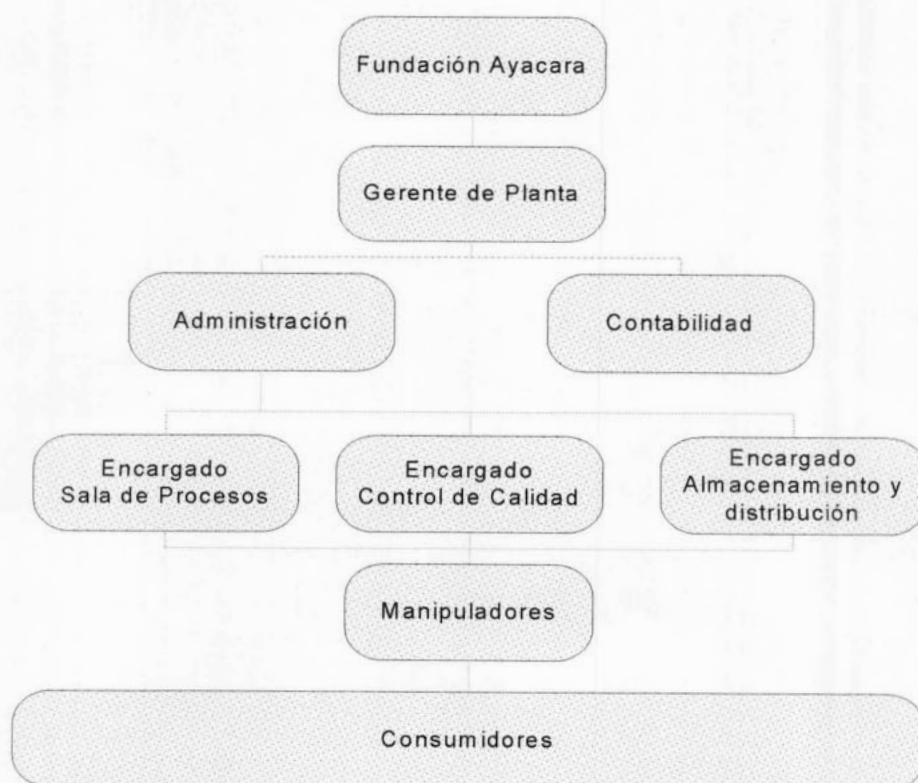
Además se señalizaron todas las zonas de la planta, dando especial énfasis en la sala de procesos, baños y basureros ubicando carteles tales como: "Recuerde lavarse las manos después de utilizar los servicios higiénicos", "Recuerde utilizar ropa adecuada; mascarilla, gorro y delantal", "Botar la basura", "No deje huellas", etc.

## ✓ ORGANIGRAMA

Se realizaron reuniones con el fin de mejorar la administración de la planta (Figura 1), se eligieron los encargados de las distintas áreas:

- Sala de procesos; higiene del personal
- Control de calidad
- Almacenamiento y distribución

Se eligió un nuevo administrador y tesorero de la microempresa. Así mismo, se establecieron los planes de comercialización, para lo cual se requirió el diseño de una nueva etiqueta, fijar los costos y el precio del producto.



**Figura 1:** Esquema organizacional de la empresa.

Se resaltó la importancia de la labor de los socios como empresarios y administradores autosuficientes de la empresa, para lo cual se realizaron reuniones donde cada uno de los participantes exponía los puntos fuertes y débiles que veía en su desempeño dentro de la organización, así mismo se propusieron los pasos a seguir para el correcto funcionamiento de la empresa.



### 3. PARTICIPACIÓN EN EL CURSO: PRINCIPIOS Y APLICACIONES DE LA AGRICULTURA ORGANICA Y SUS PERSPECTIVAS PARA LA PENINSULA DE COMAU.

En las charlas se dio importancia al proceso de elaboración de alimentos orgánicos, dando especial énfasis a la importancia de la trazabilidad en toda la cadena alimentaria, desde el predio donde se obtiene la materia prima hasta que se sitúa en los puntos de venta.

Se explicó como debía ser tomada la higiene en la línea de procesos, los tipos de insumos que son permitidos por la norma, las precauciones que deben tomar los manipuladores y el poder fiscalizador de los mismos para obtener un producto de excelente calidad.

También se le resaltó el cuidado de los puntos críticos en la línea de procesos definiendo la calidad paso a paso y no como un resultado final. De esta forma se hizo reflexionar a los participantes sobre la responsabilidad que todos tenemos en el cumplimiento de los procedimientos y normas que nos garantizan la calidad del producto final.

Se informó sobre alguno de los microorganismos que afectan en la elaboración de nuestro producto "Pasta de Ajo Chilote Orgánica", sus efectos en la salud y lo que significa un error en este punto cuando queremos comercializarlo masivamente. Además se explicó la importancia que tiene la planta de tratamiento de aguas para una industria de alimentos que pretende ser certificada como orgánica, ya que muchas de las industrias no cuentan con esto y es una de las barreras para la certificación.

Se concluyó resaltando la importancia del medio ambiente en el rubro de alimentos y que cada vez más, las normas apuntan a establecer un sistema integral entre la productividad y el entorno.

### 4. CONCLUSIÓN

La asesoría cumplió con organizar a los socios de Agromar Ltda.. para mejorar la producción y la calidad de la pasta. Además definió el organigrama directivo y funcional de la empresa eligiendo a las personas que ejercerán el liderazgo al interior de la empresa.

Se concluye que la asesoría cumplió todos los objetivos propuestos con éxito

# CURRÍCULUM VITAE

## ANTECEDENTES PERSONALES

*Nombre* : Paulina Andrea Daza Aranzaes  
*Fecha de nacimiento* : 16 de Mayo de 1978  
*Cédula de identidad* :   
*Estado civil* : Soltera  
*Nacionalidad* : Chilena  
*Dirección* : Curarrehue 5543 - Macul  
*Teléfono* : 283 07 45 / 09- 5841771  
*E-mail* : valsimot@hotmail.com

## ANTECEDENTES ACADÉMICOS

2003

ξ Ingeniero en Alimentos de la Universidad de Chile.

ξ Segundo Congreso Ciencia y Tecnología, Zona Central Organizado por el Centro de Alumnos de Ingeniería en Alimentos de la Universidad de Chile.

ξ Simposio de Alimentos Funcionales, organizado por Internacional Life Sciences Institute Sur Andino y FAO.

ξ Seminario de Agricultura Orgánica: Estudio de Mercado de la UE, Certificación y Sellos de Calidad, organizado por PROCHILE, Agrupación de Agricultura Orgánica de Chile; AAOCH y FAO.

ξ Estudios de ingles en el Instituto de Ingles, Wall Street Institute.

1991 – 1994

ξ Enseñanza Media Colegio Nuestra Señora Del Carmen

## ANTECEDENTES LABORALES

Febrero – Marzo 2004

ξ Practica profesional planta procesadora de alimentos, Agromar Ltda. Reldehue, Península de Comau, Región X.

Enero 2004

ξ Trabajó en el área de control de calidad en el molino San Cristóbal.

Diciembre 2003

ξ Realizó inventario en "Empresa de Montajes y Construcciones" EMCOL Ltda.

Mayo 2002 – Diciembre 2003

ξ Colaboró en desarrollo de producto para el proyecto de Fundación Ayacara: "Modelo de Producción y Procesamiento Orgánico de Ajo Chilote: Base de sustentabilidad para comunidades aisladas en situación de pobreza en la Península de Comau, X Región".

Noviembre 2003

ξ Participó en la Quinta Feria Nacional de Agricultura Orgánica, realizada los días 7,8 y 9 de noviembre en la Plaza Nuñoa, organizada por Tierra Viva, AAOCH, MACH, CIAL, Renace, Canelo de Nos, Café La Isla.

Abril 2000-Abril 2003

ξ Personal de sala en el Teatro de la Universidad de Chile.

Diciembre 2002

ξ Realizó inventario en "Empresa de Montajes y Construcciones" EMCOL Ltda.

Septiembre 2002

ξ Capacitó al personal de la Planta Elaboradora de Alimentos Reldehue en la X Región.  
Colaboró en desarrollo de producto para el proyecto de Fundación Ayacara: "Modelo de Producción y Procesamiento Orgánico de Ajo Chilote: Base de sustentabilidad para comunidades aisladas en situación de pobreza en la Península de Comau, X Región".

## HABILIDADES INVOLUCRADAS

ξ **Manejo computacional avanzado** (Programas estadísticos: SPSS – StatGraphics – Otros Programas: Ms Word, Ms Excel, Ms Powerpoint, Ms Visio, Ms Publisher).

ξ **Análisis estadístico avanzado** (regresión múltiple, regresión logística, análisis de varianza (Anova – Manova), diseño experimental, diseño estadístico).

## **Informe de Avance Proyecto FIA Ayacara**

Se realizó una primera reunión con Luis Valladares y Paulina Daza, en esta reunión se determinó que la prioridad era conseguir la resolución sanitaria para el producto.

Luego una segunda reunión con Eugenio quien fue el último gerente de Agromar, este expuso que luego de la visita realizada por el servicio de salud quedaron a lo menos 5 puntos a arreglar, en las instalaciones de gas, en los estanques de potabilización del agua, y en el tratamiento del agua servida.

Se compraron los materiales para realizar las reparaciones y se enviaron a Comau en donde se concretaron las reparaciones.

En el trámite de la resolución sanitaria falta un certificado o informe que debe emitir Alejandro Treumun (02-6784352) quien diseñó e implementó la planta de tratamiento de aguas servidas, este será contactado por Paulina Mallol quien trabajó con él en la planta de tratamiento.

Una vez que se tenga el certificado por parte de Treumun se visitará el policlinico del servicio de Salud de Puerto Montt para hablar con el Dr. Cevallos quien lleva los documentos de la resolución sanitaria y se continuará con los trámites y trabajos que sean necesarios para obtener la resolución sanitaria.

En la parte de comercialización del producto se determinó una serie de lugares a visitar en Santiago que venden productos orgánicos, en los cuales se determinó el contacto encargado de las compras.

### **Locales a visitados y por visitar**

**Restauran Govinda** (are krsna) ubicado en San Martín con Compañía 1489 y la cafetería que tienen en La Reina.

El encargado del local se llama Rene Fono: 4663690 para este restorán compran en el supermercado Monserrat de San Martín con Huerfanos, por lo que están acostumbrados a esos precios.



| Producto  | Consumo semanal |
|-----------|-----------------|
| Zanahoria | 160 unidades    |
| Berengena | 15 unidades     |
| Cibulet   | Poco            |
| Manzana   | 35 kilos        |
| Papa      |                 |

Ellos están dispuestos a comprar ajo orgánico proveniente de Argromar y es posible que comercialicen la pasta de ajo en su mismo local.

**La ventana Orgánica**, Vitacura. José Antonio Benavente [www.laventanaorganica.cl](http://www.laventanaorganica.cl)  
 Av. Américo Vespucio Norte 2600-C Vitacura. Este local esta asociado al presidente de la agrupación orgánica y exportan productos orgánicos e importan azúcar de Argentina, el contacto es Cristian Rabanal Fono 2-2060898 product manager de Nova Terra, [www.nova-terra.cl](http://www.nova-terra.cl). están interesados en todos los productos orgánicos en general y en particular.

| Producto                     | Consumo semanal |
|------------------------------|-----------------|
| Zanahoria                    |                 |
| Huevos les faltan            |                 |
| No tienen quesos no hay frío |                 |

Estarían dispuestos a comercializar la pasta de ajo de Agromar.

**Agrupación de agricultura Orgánica de Chile** [www.agrupacionorganica.cl](http://www.agrupacionorganica.cl)  
 vicepresidente Patricio Yáñez

Poseen un diario llamado chile Orgánico patrocinado por Prochile suscripciones al 2-6353051.

**Pura Natura** Av. Merced 543 Es un local que no ha incursionado en los productos frescos y que tiene una cantidad de productos orgánicos y otros que no. Lo que le gustaría comprar sería yoghurt, huevos, miel y queso, fruta seca como ciruelas y damascos, legumbres como poroto y lentejas, mote fruta tomate palta y mermeladas

orgánicas. El encargado de compras es Javier Quiñones, fono 6381154. Estarían dispuestos a comercializar la pasta de ajo de Agromar.

**Tierra Viva** Dr. Johow 889-A El encargado es Marcelo Antunez Fono 2-2391551 Este es un local perteneciente a un grupo de productores, lo interesante es que no es un grupo cerrado aceptan nuevos socios los cuales deben postular a través de un formulario y los primeros martes de cada mes se reúnen y deciden sobre los nuevos socios. De los 35 agricultores inscritos 12 de ellos entregan regularmente y los otros cuando tienen sus cosechas. Los granos los muelen con un molino de piedra de una de sus asociados y si es una cantidad grande en la tostadería Talca.

| Producto     | Consumo semanal |
|--------------|-----------------|
| Centeno      |                 |
| Trigo        |                 |
| Papas        |                 |
| Lentejas     |                 |
| Garbanzos    |                 |
| Miel Tompink | 15 kilos        |

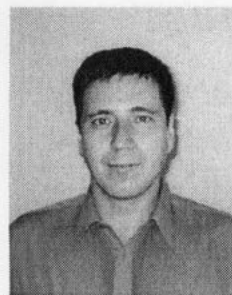
La azúcar de caña la importan de Perú. Estarían dispuestos a comercializar la pasta de ajo de Agromar.

**Comercio Justo** Av. Holanda 3634.

**Restaurante La Isla** ubicado en la plaza Ñuñoa a tres locales antes de llegar a la plaza por la vereda sur, tiene un 70 % de su menú orgánico.

Sergio Aldunce  
Ingeniero Agrónomo.  
Universidad de Chile.

## CURRICULUM VITAE



Nombre: Sergio Aldunce Ide

Fecha de Nacimiento: 17 junio 1965

Edad: 38

Estado Civil: Casado una hija.

Título: Ingeniero Agrónomo - U. de Chile. (Inglés fluido).

Teléfono: 6719819

Celular: 9-9787806

E-mail: [saldunce@yahoo.com](mailto:saldunce@yahoo.com)

### Educación media

Instituto de Humanidades Luis Campino, siendo vicecampeón nacional en 800 metros.

### Educación superior

Ingeniería Agronómica en la U. De Chile, especialidad fruticultura, promoción 84, terminando con el primer 10 % de la promoción. Todos los cursos optativos los tomé en el Departamento de Desarrollo Rural y Economía Agraria.

Actividades voluntarias realizadas: trabajé en una granja orgánica por 4 meses dos veces por semana; organicé un grupo de ayuda social que benefició a 15 dueñas de casa en La Pintana por 8 meses; un mes de trabajo en el laboratorio de análisis de suelo, ayudante de Geografía Económica y Economía General. Tesis "Resultado económico de productores de uva del Aconcagua" para lo cual se desarrolló un sistema de toma de datos predial.

### Otros cursos

1992 Seis meses estudiando inglés en Adult School at San Mateo California USA.

1993 Seminario de poscosecha en UC Davis. 1995 curso de cultivos hidropónicos.

1996-1997 Cursos de 4 meses Administración de empresas y 4 meses de Ayudante contable en el instituto ICCE.

2000 Nociones de neurolingüística aplicadas a ventas en Arte y Computación.

2001 Word y Excel básico y avanzado en Play Comp.

2003 Seminario de jojoba en Vallenar.

2004 Oportunidades comerciales para la agricultura de Aconcagua con los TLC.

### Experiencia Laboral

**Enero 2003** en adelante administración parcela La leona con 5 há. de Ciruelo Angeleno y Larry Ane en Riconada de Los Andes.

**1996-2003** Administración de mi propia empresa de arriendo de computadores la que empecé con 10 computadores y llegó a tener más de 300 y 9 empleados, en la cual desarrollé diferentes habilidades como: marketing directo desarrollando una base de

datos de más de 800 clientes a los que se les entrega regalos publicitarios en los períodos de bajas ventas, desarrollo de páginas web ([www.abatec.cl](http://www.abatec.cl) y [www.jojoba.cl](http://www.jojoba.cl)), administración de las franquicias Sence de nuestra empresa y otras dos empresas familiares, identificación de estafadores a través de verificación de antecedentes comerciales, domicilios, cheques y cuentas corrientes con Dicom, registro civil y paginas blancas, armado y reparación de computadores, cobranzas prejudiciales y judiciales, manejo y desarrollo del personal lo que permitió que fueran desempeñando tareas cada vez más difíciles, planificación de salarios, adecue las escrituras y practicas empresariales para reducción de impuestos, llevo las cuantas mensualmente del resultado económico del arriendo de computadores y del Cyber café.

Logramos la fidelidad de nuestros clientes a través de un buen servicio y responsabilidad y mantenemos buenas relaciones y negocios con algunos de nuestros competidores.

Hemos atendido grandes empresas como Transelec, Casa e Ideas, Apumanque, Aeropuerto de Santiago, Sofofa, Citroen, Samsung, Toprint, Cygsa, Topcenter, Adimark, CMF, Michelin, Socofar, Urbana, Laborum, Inacap, High Service, INE, Home Center, Abastible, Goodyear, CMPC, Fasa, Jumbo, Lan Chile, Sitrans, Secretaría General de Gobierno, casi todas las municipalidades de Santiago y muchas otras empresas.

**2003 Marzo** apertura de un café internet.

**1994-1996** Trabajé en el Centro de Información Estratégica de La U. De Chile siendo la principal labor buscar información de negocios agrícolas en la prensa extranjera y elaborarlos para difundirlos a través de diferentes medios. Otras tareas fueron asistir al personal en el uso de diferentes programas computacionales y bases de datos.

**1993-1994** Trabajé para Cofrumex empresa importadora de fruta en México, primero en el puerto de Manzanillo como inspector de calidad y coordinando la descarga de fruta y su almacenamiento en el frigorífico, luego en el mercado de frutas de Guadalajara como asistente del equipo de ventas, atención de los reclamos de los clientes y a cargo del uso de las cámaras de frío; por último, trabajé como capataz en la cosecha de uva de Hermosillo para ser exportada a USA.

**1992** Trabaje 6 meses en Kearney Agricultural Center perteneciente a U. California en investigación de postcosecha en cerezas, duraznos y ciruelas, bajo la dirección de Carlos Crisosto.

**1991** de diciembre a marzo trabajé para Agro Frío como jefe del departamento de control de calidad del valle de Aconcagua con 22 packing y 18 empleados empacando uvas, carozos y kiwi.

**1990** de enero a marzo fui inspector de calidad para la Fundación Chile en San Felipe y Los Andes a cargo de 3 Packing.

**1989** de enero a marzo trabajé como jefe de línea de embalaje de uva para Patricio Dusailan, con 25 empleados a cargo en Romeral, Curicó.