



FORMULARIO DE POSTULACIÓN EVENTOS TÉCNICOS PARA LA INNOVACIÓN CONVOCATORIA NACIONAL 2016

**CÓDIGO
(uso interno)**

EVR-2016-0707

SECCIÓN I: ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA

1. NOMBRE DEL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN

Seminario de Innovación en la Industria Agroalimentaria con enfoque en Alimentos Saludables, Sustentabilidad y Recursos Naturales.

2. TIPO DE EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN A REALIZAR

Seminario	x	Simposio	
Congreso		Feria tecnológica	

3. LUGARES DONDE SE REALIZARÁ EL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN

Región (es)	Región del Biobío
Provincia (s)	Ñuble
Comuna (s)	Chillán
Ciudad (es)	Chillán

4. PILAR Y/O TEMA QUE ABORDARÁ EL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN

De acuerdo a lo establecido en las bases de postulación, el evento técnico debe estar directamente vinculado a los pilares y/o temas indicados a continuación:

Pilar (marcar con una X)		Tema (marcar con una X)	
1. Recursos Naturales	x	Apicultura	x
2. Productividad y sustentabilidad	x	Berries	x
3. Alimentos saludables	x	Cereales y quínoa	x
		Frutales	x
		Frutos secos y deshidratados	x
		Hortalizas y papas	x
		Leguminosas	
		Pecuario	x
		Plantas medicinales, aromáticas y especias	x
		Productos forestales no madereros	x
		Vitivinícola	x

5. FECHA DE INICIO Y TÉRMINO DEL PROGRAMA DE ACTIVIDADES

INICIO Y TÉRMINO DEL PROGRAMA DE ACTIVIDADES

(Incluye la preparación y realización del evento técnico)

Inicio preparación producción:	01 Septiembre	Término producción:	30 de noviembre
EVENTO TÉCNICO			
Inicio:	25 de noviembre de 2016	Término:	26 de noviembre de 2016

6. ESTRUCTURA DE COSTO DE EL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN

Los valores del cuadro deben corresponder a los valores indicados en el Excel "Memoria de cálculo Eventos Técnicos para la innovación 2016".

Se debe adjuntar cotizaciones que respalden los montos indicados en la memoria de cálculo en anexo 4.

ITEM	Aporte FIA Monto (\$)	Aporte contraparte Monto (\$)	Total (FIA + Contraparte)
1. VIÁTICOS Y MOVILIZACIÓN			
2. SERVICIOS DE TERCEROS			
3. DIFUSION			
5. GASTOS GENERALES (sólo contraparte)			
6. GASTOS ADMINISTRATIVOS (sólo contraparte)			
TOTAL (\$)			
PORCENTAJE (%)			

SECCIÓN II: ANTECEDENTES DE LOS PARTICIPANTES DEL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN

7. ENTIDAD POSTULANTE

Se debe adjuntar:

- Certificado de personería jurídica y vigencia de la entidad postulante en anexo 5.

Nombre: **Universidad de Concepción**

Dirección comercial:

Ciudad:

Región:

Teléfono:

Correo electrónico:

Clasificación (público o privada): **privada**

Giro: **Educación**

Breve reseña de la entidad postulante:

La Universidad de Concepción, persona jurídica de derecho privado sin fines de lucro, cuenta con más de 4.300 funcionarios y más de 24.000 alumnos. Fundada en 1919, sus estatutos la definen como Institución de Educación Superior que tiene por objeto crear, transmitir y conservar la cultura en sus diversas manifestaciones, atendiendo los intereses y requerimientos del país al más alto nivel de excelencia. Socialmente responsable, con liderazgo reconocido en transferencia tecnológica, innovación, emprendimiento e investigación científica.

Es una de las tres instituciones más activas en I+D+I y tecnología en el país. Sus investigadores destacan ampliamente en todas las convocatorias públicas, manteniendo un crecimiento sostenido en el número de proyectos y recursos comprometidos. Cuenta con 5 Consorcios Tecnológicos de I+D, en asociación con importantes empresas de los distintos sectores productivos que representa y tiene participación en 12 Centros Científicos y Tecnológicos de Excelencia. Crea conocimientos a través de la investigación básica y aplicada y transfiere al medio externo. En asociación con los sectores productores de bienes y servicios contribuye a la solución de sus problemas productivos y sociales, crea y mantiene espacios de interacción con ellos e introduce sistemas, procesos y tecnologías que les permite generar nuevos productos y servicios y mayores ventajas competitivas.

Representante legal de la entidad postulante:
Nombre completo: Sergio Alfonso Lavanchy Merino
Cargo: Rector
Fecha de nacimiento:
Nacionalidad:
Dirección:
Ciudad y comuna:
Región:
Teléfono:
Celular:
Correo electrónico:
Profesión: Ingeniero Civil Mecánico
Género (Masculino o Femenino):
Etnia (indicar si pertenece a alguna etnia):
Tipo de productor (pequeño, mediano, grande):
Rubros a los que se dedica:
<p>La entidad postulante se compromete a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ser responsable de la ejecución del evento técnico para la innovación. - A realizar un aporte total (pecuniario y no pecuniario) de _____ para financiar la contraparte de la propuesta, en caso que ésta resulte aprobada.
<p>Sergio Lavanchy Merino Rector Universidad de Concepción</p>

8. COORDINADOR DEL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN

Se debe completar la ficha de antecedentes del equipo organizador del evento técnico en anexo 1.

Nombre completo: **Pablo Mauricio Escobar Escobar**

Pertenece a la entidad postulante:	Si		Cargo en la entidad postulante:	
			Institución a la que pertenece:	IDEOLAB Consultores Ltda.
	No	x	Vinculación a la entidad postulante:	Proveedor de servicios y consultoría

Teléfono de contacto (fijo o celular):

Correo electrónico:

Breve reseña del coordinador, considerando su experiencia en los últimos 5 años.

Diseñador Gráfico de la Universidad del BíoBío, con Licenciatura en Comunicación. Desde el año 2011 es Director de la Consultora IDEOLAB con sede en Chillán, cuya expertiz es el desarrollo y gestión de marca con enfoque en Branding para la industria agroalimentaria en la Región del Biobío. Trabaja en la aplicación y desarrollo de metodologías orientadas a la innovación principalmente co-creación y Design Thinking aplicándolas en talleres que imparte en la carrera de Diseño de la Universidad del Biobío, institución donde gestiona y apoya actividades de vinculación con el medio. Además, la Consultora presta servicios orientados a incorporar valor en procesos metodológicos para el desarrollo de proyectos orientados a la innovación aplicada asesorando a pymes de la zona, al Centro de Extensión Cultural Alfonso Lagos y a la Dirección de Extensión de Universidad de Concepción Campus Chillán, donde está desarrollando en conjunto el proyecto del Museo de la Agricultura, entre otros.

Ha desarrollado las siguientes actividades y especializaciones:

2015 – Co-organizador Evento de Innovación y Emprendimiento en Cultura CAJA CEREBRO. Chillán. Proyecto financiado por FNDR Biobío.

2015 – Curso LASPAU – HARVARD en conjunto con Universidad del Bío Bío sobre “Nuevas metodologías para la enseñanza con enfoque en aprendizajes activos”. Universidad del Bío – Bío. Concepción.

2014 – Organizador y Director proyecto ÑUBLE WAS HERE. Actividad de difusión y posicionamiento de marca IDENTIDAD DE ÑUBLE. New York, EEUU – Montreal. Canadá. Apoyado por Universidad del Bío – Bío, Chillán.

2011 – Pasantía Corfo – InnovaBioBio “Innovación y Creatividad aplicada en las Pymes con orientación al desarrollo de productos alimentarios gourmet”. Tecnológico de Monterrey, Querétaro. México.

2011 – Participante en Seminario CHILEBRANDING – MARCAS SECTORIALES orientado al desarrollo de marcas, comercialización de productos y gestiones orientadas a la exportación, organizado por ProChile. Concepción.

2010 – Participante del Congreso sobre diseño, innovación, tecnología y gestión BARCELONA DESIGN WEEK. Barcelona, España.

2009 – Proyecto DESPERTARES. Actividad de difusión y posicionamiento de marca IDENTIDAD DE ÑUBLE. Montreal, Canadá. Apoyado por Universidad San Sebastián – Sede Concepción. 2004 – 2006 Co – organizador Festival internacional de documentales y mercado audiovisual CHILEERALITY – Chillán. Proyecto financiado por el Fondo de Cultura y las Artes, convocatoria nacional y apoyado por empresas privadas.

SECCIÓN III: DESCRIPCIÓN DE EL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN

9. IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA Y/U OPORTUNIDAD

Se debe describir claramente el problema y/u oportunidad que justifica la realización del evento técnico para la innovación.

Durante la última década, el sector agroalimentario, específicamente el rubro de alimentos saludables y funcionales ha presentado significativos avances en la región y el país, gatillado por la implementación de fondos concursables que promueven nuevos escenarios en el rubro. Además, Universidades y Centros de Investigación de la región aportan a mejorar al sector con el desarrollo de investigaciones orientadas a la innovación e incorporación de mejoras en procesos agroindustriales, riego, sustentabilidad y agricultura. Sumado a esto, la diversidad de Pymes y start-up orientadas al rubro agroalimentario (vinos, lácteos, hortalizas, granos y alimentos funcionales), han detectado la creciente demanda de productos innovadores que pueden ser producidos localmente. Pese a esto, existe una débil vinculación entre los diferentes actores del sistema para lograr articular en forma efectiva las innovaciones.

Por otra parte, la aprobación de normas internacionales de inocuidad y etiquetado, la mejora en procesos de producción, junto a la formación de nuevos profesionales en los rubros de la ingeniería, gestión, comunicación, marketing y comercialización, revelan notables y sustanciales cambios en el sector.

Un reciente Estudio de la Estrategia Regional de Innovación para la Región del Biobío indica 3 objetivos estratégicos a lograr en los próximos 5 años: mejorar la competitividad de la pyme regional, mejorar las habilidades y actitudes para innovar, y por último, conseguir la colaboración entre todos los agentes del sistema. Estos objetivos se fundamentan en los pilares más importantes de la estrategia mencionada: Soporte a la innovación, Capital humano y Asociatividad y cooperación.

En otro ámbito, la Región del Biobío, específicamente la Provincia de Ñuble a través del Gobierno de Chile, firmó un importante e inédito tratado que da origen a la Red de Colaboración Biobío-China que busca incorporar lineamientos estratégicos, innovación y mejorar la competitividad del sector agroalimentario abriendo un abanico incalculable de oportunidades para los territorios mencionados. A lo anterior se suma la aprobación, por parte del Senado, de la Región del Ñuble (Con fecha 16 de marzo de 2016) donde sus pilares fundamentales de desarrollo económico son el sector vitivinícola, agroalimentario y turismo.

En miras de cumplir estos objetivos y tratados, el sector agroalimentario con todos sus actores: Start-up, Mipes, Pymes, universidades, centro de investigación, instituciones públicas y privadas, mantienen importantes desafíos pendientes que se deben abordar de una manera distinta y colaborativa para lograr soluciones efectivas, inéditas y audaces en un mercado, nacional o internacional, que demanda cada vez más productos y servicios de calidad y con alto valor agregado.

En este contexto es que surgen necesidades como: Incorporar la innovación e investigación desarrollada en Universidades a través de sus centros de investigación y Facultades para lograr nuevas alternativas en procesos, metodologías y productos, mejorando la competitividad y añadiendo valor agregado, al desarrollo de emprendimientos que activen la economía local y sean respetuosos con su entorno social y ambiental, el incremento de estrategias comunicacionales y comerciales que permitan productos de calidad en términos de Gestión de Marca (branding y marcas sectoriales), asesorías en propiedad intelectual y registro de patentes junto con la identificación de los factores que impiden el crecimiento, la profesionalización e identificación de obstáculos del sector en la región, resultan materias pendientes que es pertinente discutir, analizar y debatir.

En un escenario como este surge el Primer Seminario de Innovación en la Industria Agroalimentaria con enfoque en Alimentos Saludables, Sustentabilidad y Recursos Naturales como un laboratorio que transfiera conocimientos y desarrolle nuevas ideas, procesos y metodologías. A través del cual se propone entregar un espacio inédito y multidisciplinario de intercambio creativo de experiencias, que permita el cruce, sinergia y conexión entre líderes y referentes del sector con académicos, investigadores, empresarios y emprendedores nacionales e internacionales. Propiciando un trabajo colaborativo en un entorno que permita generar ideas y soluciones innovadoras. Un ambiente especialmente diseñado, que estimule la co-creación, cooperación y aprendizaje en forma inclusiva y de forma práctica, logrando una gran experiencia de intercambio de conocimiento.

Es así como esta instancia permitirá la participación de destacados académicos, investigadores, empresarios nacionales y regionales que entreguen una serie de herramientas y habilidades, a través de charlas y talleres, a la comunidad, permitiendo con esto mejorar las condiciones del sector, con el propósito también de revelar las potencialidades y fortalecer además las oportunidades que tienen los actores mencionados en Ñuble como futura región.

Además, es importante recalcar que este evento fomentará la identidad regional no solo a nivel interregional, sino que permitirá un efectivo alcance nacional dada la experiencia de sus exponentes y temas a tratar, al posicionar al Biobío y Ñuble como territorios pioneros en fortalecer los procesos de innovación en Alimentos Saludables, Sustentabilidad y Recursos Naturales a través de metodologías inéditas para el sector Agroalimentario. En este sentido, el componente metodológico es fundamental para propiciar y construir nuevos escenarios. Es así, como en el desarrollo de los talleres se utilizará la metodología del Design Thinking y la Co-Creación como vehículos para observar, analizar, crear, testear-implementar y evaluar las ideas. Estas son dos metodologías que permiten incorporar un Diagrama de Flujo de la Innovación y hacerla tangible, palpable y medible, con indicadores de resultados concretos en una dinámica activa, colaborativa y creativa. Con esto buscamos propiciar el desarrollo de un eventual ECOSISTEMA en el que articulamos de forma operativa, sistemática y eficiente la alimentación saludable, los recursos naturales y la sustentabilidad.

Por último, cabe señalar que para alcanzar los objetivos propuestos es necesario que este tipo de actividades se prolonguen en el tiempo, para así dar lugar a la concreción real de estos desafíos, a través del desarrollo periódico de diferentes instancias como la realización de consultorías, el desarrollo de marcas sectoriales, ferias y eventos de promoción. Por tal razón, es parte fundamental del Evento trazar una Hoja de Ruta co-creada con los asistentes que permita construir objetivos y proyectos a corto, mediano y largo plazo, es decir, construir y proyectar desde la comunidad los cimientos para un desarrollo económico sostenible.

10. OBJETIVO DEL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN

Objetivo General:

Fortalecer los procesos de innovación y vinculación de la comunidad agroalimentaria en la región a través de la generación de un seminario que permita la entrega de herramientas, reflexión y debate respecto a la Innovación en la Industria Agroalimentaria con enfoque en Alimentos Saludables, Sustentabilidad y Recursos Naturales, el cual permita generar un plan estratégico de acción para el corto, mediano y largo plazo.

Objetivos Específicos:

- Generar una plataforma de encuentro entre pequeñas y medianas empresas, profesionales, académicos e investigadores, a través del trabajo en red y colaborativo, con énfasis en la innovación, branding y comercialización.
- Visibilizar y promover la innovación dentro de las Pymes en las áreas de alimentos saludables, sustentabilidad y recursos naturales, incorporando habilidades, conocimientos y actitudes de innovación orientadas al branding, comercialización y procesos.
- Identificar los factores que impiden el crecimiento, la profesionalización e identificación de obstáculos del sector Agroalimentario en la región.
- Potenciar a la región del Biobío, y la futura Región del Ñuble, como un territorio pionero en la innovación y el branding en el rubro de alimentos saludables.

11. CONTRIBUCION DEL EVENTO TÉCNICO A LOS PROCESOS DE INNOVACION

Describir:

- Como el evento técnico contribuirá a resolver el problema y/u oportunidad planteado.
- Cuál es la importancia del conocimiento y experiencia a difundir en el evento técnico para el sector agrario, agroalimentario y forestal.

El convenio China / Biobío busca mejorar la competitividad del sector agroalimentario abriendo una amplia gama de oportunidades de comercialización. La mayoría de los productos que China e India están demandando en la Región, provienen de la provincia de Ñuble, según manifiesta la Directora Regional de Prochile Sandra Ibañez.

Además, la gira realizada por el embajador de India en Chile Debraj Pradhan en las provincias pertenecientes a la Región del Biobío busca ampliar el actual acuerdo de intercambio comercial entre ambos países, la creciente demanda por el consumo de alimentos saludables, la nueva ley de etiquetado de alimentos que informa la ingesta de azúcares, calorías, grasas y sodio, los fondos estatales disponibles para innovar en productos, exportar o incorporar valor agregado, los altos índices de obesidad infantil (según el MINSAL 1 de cada 3 niños) por factores como la mala alimentación y falta de deporte, son oportunidades concretas en el sector de agroalimentos para innovar, enfrentar y resolver estos desafíos con una mirada estratégica.

Es así, como el evento establece un punto de encuentro para aprender, conectar y compartir experiencias, conocimiento, información e ideas a través de diferentes formatos, espacios y productos diseñados para que el público objetivo adquiriera un aprendizaje significativo y pueda implementarlo en su empresa, generando un impacto exponencial en los modelos de negocios, innovación en procesos y productos, implementación o mejora de branding y desarrollo de nuevas estrategias de comercialización/exportación.

Esta actividad busca ser un detonante para desarrollar un ecosistema innovador y creativo en torno a la alimentación saludable, sustentabilidad y recursos naturales, por tal razón, se busca además configurar un mecanismo de trabajo colaborativo, que permita a través de otras instancias de reuniones formales crecer de manera sistemática.

Las sociedades en vías de desarrollo cada vez están demandando entornos más inteligentes en el crecimiento de sus ciudades. Ñuble es un entorno cuya economía se basa en la agricultura y todos los productos que en torno a ella se generan. Si generamos una cadena que incorpore innovación a los procesos, generamos una propuesta de valor y atributos diferenciadores que nos permitirán ser más competitivos a nivel local, nacional e internacional.

Es así, como conocimientos específicos sobre medición de valor e innovación, modelos de negocios escalables y disruptivos, cadenas de comercialización y marketing, sustentabilidad, optimización de recursos naturales y de bajo impacto ambiental, asociatividad, trabajo colaborativo público – privado serán parte de los contenidos que se transferirán en los siguientes formatos: Charlas, Workshop, Mesas de negocios, Exposiciones temáticas e informativas y Visitas Técnicas.

Estos contenidos y actividades son de alta importancia y prioridad en la coyuntura, de acuerdo a las demandas nacionales e internacionales en torno a la industria agroalimentaria, donde el mercado exige cada vez más productos con un alto valor agregado.

12. EQUIPO ORGANIZADOR

Describir la capacidad del equipo para organizar, convocar y dar facilidades a los participantes para asistir al evento técnico.

El equipo organizador de este evento está constituido por actores del ámbito académico, empresarial e investigativo. Dentro de las actividades realizadas anteriormente por sus miembros se encuentran:

- Realización de eventos de Innovación y Emprendimiento en el ámbito cultural con apoyo del Fondo Nacional de Desarrollo Regional.
- Levantamiento de Fondos para la ejecución de pasantías en el extranjero: Primer laboratorio empresarial enfocado en innovación y creatividad en el Tecnológico de Monterrey.
- Levantamiento y gestión de fondos públicos orientados a la innovación en empresas agroalimentarias (Valorización de la Investigación en la Universidad de CONICYT, Habilitantes para la Innovación de Corfo).
- Investigación, orientada a la innovación en alimentos y procesos, y transferencia de resultados a empresas a través de fondos concursables como Fondecyt, FIA, FONDEF.
- Docencia para diversas carreras (Ingeniería Agroindustrial, Ingeniería en Alimentos, Diseño Gráfico, entre otras).
- Branding en el sector agroalimentario, desarrollando estrategias de marketing y posicionamiento de marcas para empresas locales y regionales, en los ámbitos vitivinícola, agrícola, cervecero, panadero, cereales y berries.

La ejecución de las actividades señaladas han dotado a los organizadores de las habilidades necesarias para la gestión de actividades de interés público, como: planificación de eventos, gestión de recursos y dirección de grupos.

Las capacidades de convocar asistentes al evento de innovación son bastante amplias, debido a que en primera instancia el evento es organizado por la Universidad de Concepción institución con una trayectoria destacada a nivel nacional. Por otra parte, los distintos organizadores forman parte de distintas instituciones, por lo que cuenta con una amplia red de contactos.

La realización de este evento está contemplada para los días viernes 25 y sábado 26 de noviembre del presente año. La selección de esta fecha fue realizada de manera estratégica de manera que facilite la asistencia de empresarios, que suelen ser los actores con mayor dificultad para su participación.

Identificación de los integrantes del equipo organizador del evento técnico:

Se debe:

- Considerar en la lista a todos los integrantes del equipo organizador, incluido al coordinador.
- Completar la ficha de antecedentes del equipo organizador del evento técnico en anexo 1.

N°	Nombre completo	Nacionalidad	Lugar o entidad donde trabaja donde trabaja	Cargo o actividad principal que realiza
1	Tabita Febe Aguilar Vilaza		Superbom, Universidad Adventista de Chile Consultores IDEOLAB	Directora Superbom Encargada de proyectos y logística
	Pablo Mauricio Escobar Escobar		Consultores IDEOLAB Universidad del Bío – Bío	Director IDEOLAB. Docente Carrera de Diseño
3	Pamela Andrea González Fuentes		Depto. de Agroindustrias, Facultad de Ingeniería Agrícola, Universidad de Concepción Consultores IDEOLAB	Encargada de proyectos y contenidos IDEOLAB
4	María Eugenia González Rodríguez		Depto. de Agroindustrias, Facultad de Ingeniería Agrícola, Universidad de Concepción	Directora depto. Agroindustrias. Profesor Asociado
5	Christian Gabriel Folch Cano		Depto. de Agroindustrias, Facultad de Ingeniería Agrícola, Universidad de Concepción	Profesor Asociado

13. EXPOSITORES DEL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN

Se debe adjuntar:

- Curriculum vitae y fotocopia de documento de identificación de él o los expositores en anexo 3.
- Carta de compromiso de él o los expositores en anexo 3.

N°	Nombre completo	Nacionalidad	Lugar o entidad donde trabaja donde trabaja	Cargo o actividad principal que realiza
1	Cristian Federico Thumm Bock		HappyLab – Comunicación, Métodos y Diseño.	Director
2	Julián Arturo Naranjo Donoso		Naranjo Brand Design - Branding	Director
3	Rudy Radrigan Ewolt		Universidad de Concepción	Docente
4	Rodrigo Andrés González Morecchio		Patrimonio silvestre	Gerente General
5	David Domingo Lara Castells		Universidad de Concepción	Docente
6	Susana Cecilia Villar Gómez		Universidad de Concepción	Docente
7	Ricardo Germán Eller Sommer		Orgánicos Brita	Gerentel
8	Pablo Mauricio Escobar Escobar		IDEOLAB Consultores Ltda.	Director
9	María Eugenia González Rodríguez		Universidad de Concepción	Directora, Docente
10	Pamela Andrea González Fuentes		Universidad de Concepción	Apoyo de Investigación
11	Tabita Febe Aguilar Vilasa		Superboom	Directora
12	Gonzalo Ernesto Castillo Lillo		Procorp	Director
13	Margarita Isabel Ocampo Rodriguez		Universidad de Concepción	Docente
14	Christian Gabriel Folch Cano		Universidad de Concepción	Docente
15	Gonzalo Andrés Jordan Fresno		Corfo	Presidente Ejecutivo Programa Estratégico en Alimentos
16	Marta Emilia Rodríguez Sanhueza		BioBichos	Ingeniero Agronomo

14. PÚBLICO OBJETIVO AL CUAL ESTÁ DESTINADO EL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN

Se debe describir el tipo de asistentes, sus características y cantidad estimada que se espera en el evento técnico.

Este proyecto está pensado particularmente para emprendedores, hombres y mujeres, que posean una start-up o empresa en el sector de agroalimentos, independiente del tamaño de la empresa, y que necesitan o desean mejorar sus procesos e incorporar estrategias de branding, desde un foco orientado a la innovación. Así como también académicos, investigadores y personas del ámbito público y privado que sean miembros de instituciones que fomenten o desarrollen vínculos con la agroindustria a nivel nacional e internacional y sean parte de la provincia de Ñuble o la región del Biobío y que se interesen en profundizar sus habilidades y conocimientos respecto de la innovación y el branding.

La asistencia y participación a las distintas actividades que forman parte de las jornadas del Seminario será gratuita, sin embargo debido a la capacidad de los recintos a utilizar se requerirá su inscripción previa, a través del sitio web del proyecto. Esta instancia contempla establecer un grupo igualitario, tanto para hombres como para mujeres. Se espera lograr una cobertura aproximada de 300 personas en las ponencias abiertas, y 120 personas en los talleres especializados. En total se espera reunir y beneficiar a más de 420 personas con esta iniciativa.

Dentro de las actividades del seminario, con la finalidad de reforzar las herramientas entregadas, existirá una instancia abierta para que 8 proyectos locales puedan ser asesorados por los expertos invitados, a través de una sesión de mentoring. Para acceder a este beneficio las Pymes o Start-up deberán participar de una convocatoria previa dirigida a los asistentes al seminario, la cual se avisará oportunamente.

15. PROGRAMA DEL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACION

Se debe describir:

- Las actividades del evento técnico, considerando horario, descripción y objetivos de cada actividad.
- La metodología, técnicas, infraestructura, equipamiento y material de apoyo a utilizar en cada actividad.

El seminario considera la transferencia de conocimientos en innovación, modelos de negocios escalables y disruptivos, cadenas de comercialización y marketing, sustentabilidad y asociatividad, a través de los formatos de charlas y talleres creativos.

Los talleres creativos y charlas se llevarán a cabo en el Centro de Extensión Alfonso Lagos de la Universidad de Concepción (Cecal UdeC), ubicado en calle Isabel Riquelme 479, en Chillán.

Las charlas serán presentadas por destacados expertos de cada área con apoyo de material audiovisual, en un formato abierto y participativo. La finalidad de cada exposición será inspirar y despertar la innovación, a través de la incorporación de nuevas perspectivas y tácticas para su implementación en el ámbito de agroalimentos y branding. Cada charla tendrá una capacidad de 300 personas y se organizará en 20 minutos de exposición. Cada 3 charlas se realizará una instancia de intercambio de preguntas y reflexiones respecto a los temas tratados en las exposiciones con una duración de 30 minutos.

Los talleres creativos serán moderados por ejecutivos de la incubadora de negocios de la Universidad de Concepción. Estos talleres tienen la función de proporcionar a los participantes una visión ajena respecto a temas particulares. Para lograr esto se ofrecerá un entorno donde se propicie el traspaso de conocimiento, para lo cual se dispondrán los grupos de trabajo de manera que incluyan a representantes de los diversos actores del sistema (Pymes, académicos, investigadores) y, además se desarrollarán dinámicas de grupo que desinhiban a los participantes.

Los talleres están diseñados para 30 participantes, por lo cual se dictarán tres talleres de manera simultánea (en distintas salas) de entre los cuales los participantes deben seleccionar uno. La estructura de cada taller consistirá en 10 minutos para explicar la actividad a los participantes, 30 minutos para relacionarse y participar y 20 minutos para reagruparse y compartir los resultados.

Para la realización de los talleres se entregarán: plumones, destacadores, post it y papelografos-plantilla (papelografo con plantilla que faciliten la realización de las actividades, como plantilla de análisis FODA, CANVASS, Impulsores de Mejoras, Generador de Ideas Rápidas, etc).

El programa de actividades para el evento contempla:

25 de Noviembre de 2016

- 09:00 – 10:30 : Desayuno de trabajo en el que se participaran los expositores y organizadores del evento.
- 10:30 – 13:00 : Visita de expositores, acompañados de los organizadores, a la empresa Orgánicos Brita, actores relevantes del sector agroalimentario regional, con la finalidad de adentrarlos a la realidad regional.

- 13:00 – 15:00 : Almuerzo expositores y organizadores del evento.
- 15:00 – 15:30 : Registro y entrega de materiales.
- 15:30 – 16:00 : Charla de Bienvenida.
Expositores: Directora del Departamento de Agroindustrias de la Facultad de Ingeniería Agrícola de la Universidad de Concepción e IDEOLAB consultores Ltda.
- 16:00 – 16:25 : Charla 1: **La Innovación como Ecosistema: Cuando todos remamos para diferentes puertos.**
Expositor: Federico Thumm.
Objetivo: Realizar un diagnóstico general de la innovación en los asistentes, a través de una charla interactiva.
- 16:25 – 16:50 : Charla 2: **¿Cómo comercializar y vivir en el intento?. Sustentabilidad y comercio justo en la agroindustria**
Expositor: Rodrigo González.
Objetivo: Mostrar un caso exitosa de desarrollo empresarial con un modelo de porceto de valor compartido centrado en el comercio justo, responsabilidad social empresarial y sustentabilidad.
- 16:50 – 17:15 : Charla 3: **Innovación en Procesos Agroalimentarios.**
Expositor: Rudy Radrigan.
Objetivo: Señalar herramientas de desarrollo, implementación y monitoreo de la innovación en procesos agroindustriales.
- 17:15 – 17:40 : Mesa Redonda
Instancia para la reflexión y debate en torno a las charlas expuestas.
- 17:40 – 18:10 : Break
- 18:10 – 18:35 : Charla 4: **Branding en Agroalimentos: Una herramienta de exportación.**
Expositor: Gonzalo Castillo.
Objetivo: Presentar casos de empresas que han instaurado el branding como vehículo de comunicación.
- 18:35 – 19:00 : Charla 5: **“Control Biológico como una herramienta para la producción limpia de alimentos”.**
Expositor: Marta Rodriguez Sanhueza.
Objetivo: Destacar nuevos desarrollos en el control biológico para la producción de alimentos.
- 19:00 – 19:30 : Charla 6: **Innovación en Postcosecha como Herramienta Estratégica de Competitividad.**
Expositor: María Eugenia González.
Objetivo: Exponer las ventajas competitivas la incorporación de innovación en la postcosecha.
- 18:35 – 19:00 : Presentación 8 proyectos locales seleccionados para asesorías.

- 19:30 – 19:55 : Mesa Redonda
Objetivo: Reflexionar sobre las exposiciones realizadas.
- 19:55 – 20:15 : Charla inaugural: **Principales Tendencias del Mercado de Alimentos Saludables.**
Expositor: Gonzalo Jordan
Objetivo: Entregar un panorama local y global sobre el desarrollo de alimentos saludables a través de la innovación.
- 20:15 – 21:30 : Coctel

26 de Noviembre de 2016

- 09:30 – 09:55 : Charla 7: **Dime a Quién Exportas y Te Diré Quién Eres. Innovación en branding.**
Expositor: Julian Naranjo.
Objetivo: Entregar una visión actualizada y disruptiva en branding para marcar la diferencia.
- 09:55 – 10:20 : Charla 8: **Oportunidades de Producción Limpia en la Industria Agroalimentaria.**
Expositor: David Lara.
Objetivo: Destacar el empleo de nuevas tecnologías amigables con el medio ambiente en la agroindustria.
- 10:20 – 10:45 : Charla 9: **"Organicos Brita. Caso de estudio empresarial en el ámbito organicos y Sustentable"**
Expositor: Ricardo Eller.
Objetivo: Exponer un caso éxito de desarrollo empresarial orgánico y sustentable.
- 10:45 – 11:10 : Mesa Redonda
Objetivo: Reflexionar sobre las exposiciones realizadas.
- 11:10 – 11:35 : Break.
- 11:35 – 12:00 : Charla 10: **GLOCAL / Produce Local, Exporta Global. Nuble Agroalimentos en la retina del mundo.**
Expositor: Pablo Escobar.
Objetivo: Presentar las ventajas del desarrollo de marcas sectoriales.
- 12:00 – 12:25 : Charla 11: **Cuando los Residuos se Convierten en Materia Prima.**
Expositor: Pamela González.
Objetivo: Exponer desarrollos basados en la valoración de residuos agrícolas y agroindustriales.
- 12:25 – 12:40 : Mesa Redonda
Objetivo: Reflexionar sobre las exposiciones realizadas.
- 12:40 – 15:00 : Almuerzo libre

- 15:00 – 16:00 : Taller Inaugural: **Innova con la FIA - UdeC**
 Cupos: 300.
 Relatores: Christian Folch
 Objetivo: Presentar los principales desarrollos innovadores ejecutados de manera conjunta por el Departamento de Agroindustrias de la Universidad de Concepción y empresarios locales.
- 16:15 – 17:15 : Taller 1: **De la idea al proyecto. Laboratorio Laboratorio de Generación de Modelo de Negocio.**
 Monitor: Susana Villar.
 Cupos: 30.
 Objetivo: Aplicar metodologías en la formulación eficaz de proyectos para el levantamiento de fondos, enfatizando el empleo del modelo de negocios CANVASS con ayuda de los papelografos-plantilla.
- 16:15 – 17:15 : Taller 2: **Innovar desde el mercado. Otras formas de creación e impacto local.**
 Monitor: Julián Naranjo.
 Cupos: 30.
 Objetivo: Facilitar la innovación en las pymes a través del empleo de la metodología de “Impulsores de Mejora”, que presenta una serie de preguntas diseñadas para estimular nuevas formas de pensar, acercando a los participantes a la oferta existente o a una nueva solución potencial.
- 16:15 – 17:15 : Taller 3: **Comercialización y marketing. Desarrollo sustentable de la idea al consumidor.**
 Monitor: Gonzalo Castillo.
 Cupos: 30.
 Objetivo: Entregar una serie de metodologías de fácil implementación para reinventar la forma de comercializar y comunicar una Marca / Producto a través del Branding Performance Test.
- 16:15 – 17:15 : Taller 4: **Pensando Fuera de la caja!!! Detectando oportunidades para el desarrollo de alimentos Funcionales.**
 Monitores: Margarita Ocampo
 Cupos: 30.
 Objetivo: Potenciar la innovación en las pymes a través del empleo de metodología como “lluvia de ideas” e “Impulsores de Mejora” en el ámbito de los alimentos saludables.
- 17:30 – 18:00 : Ceremonia de Clausura y entrega de reconocimiento a los proyectos locales seleccionados para el mentoreo.
- 18:00 – 19:00 : Vino de honor. Instancia de reflexión del evento que permita definir acciones conjuntas entre al universidad, centro de investigación y empresa, para el corto mediano y largo plazo

Durante la realización de las charlas, talleres, mesas redondas y breaks recién detallados, se ejecutarán de manera paralela las siguientes actividades:

- Hall de marcas + Stand: Espacio destinado a los auspiciadores, patrocinadores, colaboradores y alianzas estratégicas que se suscriban para la ejecución de este evento. Su finalidad es servir como una ventana de difusión para las empresas de la provincia.
- Sala Departamento de Agroindustrias: Espacio destinado a la difusión de las principales líneas de investigación desarrolladas por el Departamento de Agroindustrias de la Facultad de Ingeniería Agrícola de la Universidad de Concepción en interacción con la industria agroalimentaria, a través de la presentación de videos, afiches y mesas de dialogo. La finalidad de esta instancia es acercar las capacidades de desarrollo de productos innovadores y levantamiento de fondos a los empresarios de la región, en miras de la concreción de nuevas alianzas.

Cabe señalar que el proyecto comenzará oficialmente su pre producción durante el 01 de septiembre y se extenderá hasta finales de diciembre. Esto con el objetivo de implementar el plan de trabajo, de cuatro meses, que deberá llevar a cabo el equipo productor del evento.

Como una forma de expandir la cobertura y alcance del seminario, se pronostica la producción de un material impreso que resuma el evento, junto con las principales reflexiones, columnas y contenidos pedagógicos del encuentro, el cual será entregado gratuitamente a líderes socio-culturales, comunitarios, culturales y artísticos de la provincia, región y el país.

16. INSCRIPCION Y BECAS PARA PARTICIPANTES

16.1. Características de la inscripción

Detallar el costo de inscripción, modalidad de pago, beneficios y materiales que éste incluye.

La inscripción al evento será de carácter gratuita, sin embargo, desde el día 15 de Octubre al 25 de Noviembre se realizará un registro previo en línea, tanto para las charlas de los especialistas como para los talleres.

Junto con el registro, pero sólo hasta el 18 de Noviembre, los asistentes podrán optar a recibir un asesoramiento por parte de los expositores del seminario, para lo cual deberán completar una ficha de su empresa o emprendimiento. De todas las postulaciones se seleccionarán 8 proyectos locales para una sesión de mentoreo donde se evaluará el grado de innovación de su empresa o emprendimiento (producto o servicio). Las notificaciones de selección se realizarán por correo electrónico el día 21 de Noviembre,

El día del evento se realizará un chequeo rápido de los asistentes y se entregará un kit de trabajo que incluirá programación, material metodológico de apoyo para talleres y merchandising del evento. entregando consejos y asesorías para reforzar su actividad.

16.2. Becas

Indicar si se entregarán becas, en qué consistirán, su número total y los criterios con que se asignarán.

Como el objetivo principal de este seminario es la vinculación de los diferentes actores de la comunidad agroalimentaria, se contempla en este evento el financiamiento de 40 becas de almuerzo para el día 26 de Noviembre para 20 estudiantes de la facultad de Ingeniería Agrícola, 8 estudiantes de liceos agrícolas y/o pase, 4 profesores de liceos agrícolas y/o pase y 8 empresarios.

La selección de los alumnos universitarios y medios favorecidos con las becas se realizará a través de un concurso donde ellos planteen su motivación para asistir al evento. Mientras que los empresarios favorecidos serán los mismos seleccionados para recibir el asesoramiento de los expositores.

ANEXO 1

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES DEL EQUIPO ORGANIZADOR DEL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN

Esta ficha debe ser llenada por el coordinador, integrantes del equipo organizador y expositores del evento de innovación.

Tipo de participante (Marque con una X)

Coordinador			Participante	X
--------------------	--	--	---------------------	----------

ANTECEDENTES PERSONALES

Nombre completo	Ricardo Germán Eller Sommer
RUT	
Fecha de Nacimiento	
Nacionalidad	
Dirección particular	
Comuna	
Región	
Fono particular	
Celular	
E-mail	
Profesión	Ingeniero Metalúrgico
Género (Masculino o femenino)	
Indicar si pertenece a alguna etnia	
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	Director comercial Orgánicos Brita

ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL

Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	Orgánicos Brita
Rut de la Institución o Empresa	
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	Eva Hagwlar Soderlund
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	Directora Ejecutiva
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	
Fono	
E-mail	
Clasificación de público o privado	Privado

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES DEL EQUIPO ORGANIZADOR DEL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN

Esta ficha debe ser llenada por el coordinador, integrantes del equipo organizador y expositores del evento de innovación.

Tipo de participante (Marque con una X)

Coordinador	x		Participante
--------------------	----------	--	---------------------

ANTECEDENTES PERSONALES

Nombre completo	Susana Cecilia Villar Gómez
RUT	
Fecha de Nacimiento	
Nacionalidad	
Dirección particular	
Comuna	
Región	
Fono particular	
Celular	
E-mail	
Profesión	Ingeniero Comercial
Género (Masculino o femenino)	
Indicar si pertenece a alguna etnia	

<p>Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años</p>	<p>Docente en la Facultad de Ingeniería Agrícola de la Universidad de Concepción en las asignaturas de : Gestión Comercial, Plan de Negocios, Introducción a la Economía, Creatividad e Innovación y Actitud Emprendedora. Vicedecana de la Facultad de Ing. Agrícola desde 2007-2013</p> <p>Docente en taller de “ búsquedas de oportunidades de innovación en el sector Agroindustrial” e “Innovación y Emprendimiento” en Diplomado de Innovación Tecnológica en el sector Agroindustrial, Universidad de Concepción- Universidad de Talca.</p>
---	--

ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL

Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	Universidad de Concepción
Rut de la Institución o Empresa	
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	Sergio Alfonso Lavanchy Merino
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	Rector
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	
Fono	
E-mail	
Clasificación de público o privado	Privado

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES DEL EQUIPO ORGANIZADOR DEL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN

Esta ficha debe ser llenada por el coordinador, integrantes del equipo organizador y expositores del evento de innovación.

Tipo de participante (Marque con una X)

Coordinador		Participante	X
--------------------	--	---------------------	----------

ANTECEDENTES PERSONALES

Nombre completo	Cristian Federico Thumm Bock
RUT	
Fecha de Nacimiento	
Nacionalidad	
Dirección particular	
Comuna	
Región	
Fono particular	
Celular	
E-mail	
Profesión	
Género (Masculino o femenino)	
Indicar si pertenece a alguna etnia	
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	Director HappyLab Universidad Finis Terra UDLA

ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL

Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	HappyLab
Rut de la Institución o Empresa	
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	Julián Arturo Naranjo Donoso
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	Director
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	
Fono	
E-mail	
Clasificación de público o privado	Privado

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES DEL EQUIPO ORGANIZADOR DEL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN

Esta ficha debe ser llenada por el coordinador, integrantes del equipo organizador y expositores del evento de innovación.

Tipo de participante (Marque con una X)

Coordinador			Participante	x
--------------------	--	--	---------------------	----------

ANTECEDENTES PERSONALES

Nombre completo	Rodrigo A. González Morecchio
RUT	
Fecha de Nacimiento	
Nacionalidad	
Dirección particular	
Comuna	
Región	
Fono particular	
Celular	
E-mail	
Profesión	Bioquímico
Género (Masculino o femenino)	
Indicar si pertenece a alguna etnia	
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	<p>Noviembre 2015 – A la fecha. Gerente General, Patrimonio Silvestre SpA.</p> <p>Octubre 2011 – Octubre 2015. Consultor para el Desarrollo y Comercialización de Nuevos Productos y Proyectos de I+D e Innovación.</p> <p>Abril 2014 – Mayo 2015. Socio en Nuevos Proyectos y Desarrollo de Productos Sustentables. AgrOils SA.</p> <p>Diciembre 2013 – Abril 2015. Socio Fundador y Miembro del Directorio, BEEB SpA.</p> <p>Septiembre 2012 – Abril 2014. Líder de Innovación en Bosque Nativo, Forestal Arauco SA.</p>

ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL

Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	Patrimonio Silvestre SpA
Rut de la Institución o Empresa	
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	Fernando Valenzuela Berg
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	Gerente General
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	
Fono	
E-mail	
Clasificación de público o privado	Privado

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES DEL EQUIPO ORGANIZADOR DEL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN

Esta ficha debe ser llenada por el coordinador, integrantes del equipo organizador y expositores del evento de innovación.

Tipo de participante (Marque con una X)

Coordinador			Participante	X
--------------------	--	--	---------------------	----------

ANTECEDENTES PERSONALES

Nombre completo	Julián Arturo Naranjo Donoso
RUT	
Fecha de Nacimiento	
Nacionalidad	
Dirección particular	
Comuna	
Región	
Fono particular	
Celular	
E-mail	
Profesión	
Género (Masculino o femenino)	
Indicar si pertenece a alguna etnia	
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	Director Naranjo Brand Design Docente UDLA Universidad Católica de Chile Universidad Finis Terra

ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL

Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	Naranjo Brand Design
Rut de la Institución o Empresa	
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	Julian Arturo Naranjo Donoso
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	Director Ejecutivo Director de Arte
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	
Fono	
E-mail	
Clasificación de público o privado	Público

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES DEL EQUIPO ORGANIZADOR DEL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN

Esta ficha debe ser llenada por el coordinador, integrantes del equipo organizador y expositores del evento de innovación.

Tipo de participante (Marque con una X)

Coordinador		Participante	X
--------------------	--	---------------------	----------

ANTECEDENTES PERSONALES

Nombre completo	Gonzalo Ernesto Castillo Lillo
RUT	
Fecha de Nacimiento	
Nacionalidad	
Dirección particular	
Comuna	
Región	
Fono particular	
Celular	
E-mail	
Profesión	
Género (Masculino o femenino)	
Indicar si pertenece a alguna etnia	
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	Director Ejecutivo Procorp Miembro de ICARE Miembro directorio Chile Diseño

ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL

Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	Procorp – Proyectos Corporativos S.A.
Rut de la Institución o Empresa	
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	Gonzalo Ernesto Castillo Lillo
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	Director Ejecutivo
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	
Fono	
E-mail	
Clasificación de público o privado	Privado

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES DEL EQUIPO ORGANIZADOR DEL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN

Esta ficha debe ser llenada por el coordinador, integrantes del equipo organizador y expositores del evento de innovación.

Tipo de participante (Marque con una X)

Coordinador		Participante	X
--------------------	--	---------------------	----------

ANTECEDENTES PERSONALES

Nombre completo	Marta Emilia Rodriguez Sanhueza
RUT	
Fecha de Nacimiento	
Nacionalidad	
Dirección particular	
Comuna	
Región	
Fono particular	
Celular	
E-mail	
Profesión	Ingeniero Agrónomo
Género (Masculino o femenino)	
Indicar si pertenece a alguna etnia	
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	<ul style="list-style-type: none"> - Centro de producción insectos benéficos BioBichos. - Entomóloga, taxonoma, Laboratorio regional de entomología. SAG Chillán. - Investigadora Proyecto: Implementación de una unidad de prestación de servicios tecnológicos para el aumento de la competitividad de la industria apícola en la Región del Bio Bio. Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), Quilamapu.

ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL

Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	- Centro de producción insectos benéficos BioBichos.
Rut de la Institución o Empresa	
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	Marcos Gerding Paris
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	Ingeniero Agrónomo
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	
Fono	
E-mail	
Clasificación de público o privado	Privado

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES DEL EQUIPO ORGANIZADOR DEL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN

Esta ficha debe ser llenada por el coordinador, integrantes del equipo organizador y expositores del evento de innovación.

Tipo de participante (Marque con una X)

Coordinador	X		Participante	X
--------------------	----------	--	---------------------	----------

ANTECEDENTES PERSONALES

Nombre completo	Pablo Mauricio Escobar Escobar
RUT	
Fecha de Nacimiento	
Nacionalidad	
Dirección particular	
Comuna	
Región	
Fono particular	
Celular	
E-mail	
Profesión	
Género (Masculino o femenino)	
Indicar si pertenece a alguna etnia	
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	Director ideoLAB Consultores. Docente Carrera Diseño Gráfico Universidad del Bío – Bío. Encargado Área de emprendimiento e innovación Dpto. Comunicación Visual Universidad del Bío – Bío. Gestión de proyectos Corfo e Innova Biobio

ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL

Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	ideoLAB Consultores. Universidad del Bío – Bío.
Rut de la Institución o Empresa	
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	ideoLAB Consultores.
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	ideoLAB Consultores: Director Universidad del Bío – Bío: Docente
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	
Fono	
E-mail	
Clasificación de público o privado	ideoLAB Consultores: Privado Universidad del Bío – Bío: Público

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES DEL EQUIPO ORGANIZADOR DEL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN

Esta ficha debe ser llenada por el coordinador, integrantes del equipo organizador y expositores del evento de innovación.

Tipo de participante (Marque con una X)

Coordinador	<input checked="" type="checkbox"/>	Participante	<input checked="" type="checkbox"/>
--------------------	-------------------------------------	---------------------	-------------------------------------

ANTECEDENTES PERSONALES

Nombre completo	Pamela Andrea González Fuentes
RUT	
Fecha de Nacimiento	
Nacionalidad	
Dirección particular	
Comuna	
Región	
Fono particular	-
Celular	992165347
E-mail	pamelagonzalezfuentes@gmail.com
Profesión	Ing. Agroindustrial mención Procesos
Género (Masculino o femenino)	Femenino
Indicar si pertenece a alguna etnia	No pertenezco a ni una etnia
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	<p>Encargada de proyectos y contenidos IDEOLAB consultores Ltda.</p> <p>Jefe de proyecto proyecto FONDEF VIU15p0032 "Concentrado Antioxidante para la Industria Aceitera".</p> <p>Investigador de Apoyo en el proyecto FONDECYT de Iniciación 11140256 "Novel polymers functionalized with β-cyclodextrin to take advantage of the antioxidant richness of wastes from the Chilean wine industry".</p> <p>Magister en Ingeniería Agrícola con mención en Agroindustrias, Universidad de Concepción.</p> <p>Docente en las áreas de física y química en "PVD Preuniversitario".</p> <p>Ingeniero de Apoyo en el proyecto FONDEF D0811100 "Desarrollo de Productos Comerciales a Partir de Paja de Trigo".</p> <p>Ingeniero de Apoyo en el proyecto CORFO 11 IDL1-10550 "Evaluación del Desarrollo de un Material Compuesto para el Mejoramiento de la Eficiencia Energética en Viviendas.</p>

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES DEL EQUIPO ORGANIZADOR DEL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN

Esta ficha debe ser llenada por el coordinador, integrantes del equipo organizador y expositores del evento de innovación.

Tipo de participante (Marque con una X)

Coordinador	x		Participante	x
--------------------	----------	--	---------------------	----------

ANTECEDENTES PERSONALES

Nombre completo	Pamela Andrea González Fuentes
RUT	16.675.243 – 4
Fecha de Nacimiento	05 de Agosto de 1987
Nacionalidad	Chilena
Dirección particular	Yerbas Buenas 15, departamento 23
Comuna	Chillan
Región	Biobio
Fono particular	-
Celular	992165347
E-mail	pamelagonzalezfuentes@gmail.com
Profesión	Ing. Agroindustrial mención Procesos
Género (Masculino o femenino)	Femenino
Indicar si pertenece a alguna etnia	No pertenezco a ni una etnia

Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	<p>Encargada de proyectos y contenidos IDEOLAB consultores Ltda.</p> <p>Jefe de proyecto proyecto FONDEF VIU15p0032 "Concentrado Antioxidante para la Industria Aceitera".</p> <p>Investigador de Apoyo en el proyecto FONDECYT de Iniciación 11140256 "Novel polymers functionalized with β-cyclodextrin to take advantage of the antioxidant richness of wastes from the Chilean wine industry".</p> <p>Magister en Ingeniería Agrícola con mención en Agroindustrias, Universidad de Concepción.</p> <p>Docente en las áreas de física y química en "PVD Preuniversitario".</p> <p>Ingeniero de Apoyo en el proyecto FONDEF D08I1100 "Desarrollo de Productos Comerciales a Partir de Paja de Trigo".</p> <p>Ingeniero de Apoyo en el proyecto CORFO 11 IDL1-10550 "Evaluación del Desarrollo de un Material Compuesto para el Mejoramiento de la Eficiencia Energética en Viviendas.</p>
--	---

ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL	
Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	IDEOLAB consultores Ltda. Departamento de Agroindustrias de la Facultad de Ingeniería Agrícola de la Universidad de Concepción campus Chillán.
Rut de la Institución o Empresa	76.174.678 – 2 81.494.400-k
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	Pablo Mauricio Escobar Escobar, 13.377.074 – 7 Sergio Alfonso Lavanchy Merino, 4.329.379-6
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	Encargada de proyectos y contenidos Investigador de Apoyo
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	Itata 742, Chillán, Biobío Victor Lamas 1290, Concepción, Biobío.
Fono	99090091 41-2204246
E-mail	pablo@ideolab.cl rectoria@udec.cl
Clasificación de público o privado	Privado

ACTIVIDAD COMO PRODUCTOR (Completar sólo si se dedica a esta actividad)	
Tipo de productor (pequeño, mediano o grande)	
Nombre de la propiedad en la cual trabaja	
Cargo (dueño, administrador, etc.)	
Superficie Total y Superficie Regada	
Ubicación detallada (especificar comuna)	
Rubros a los que se dedica (incluir desde cuando se trabaja en cada rubro) y niveles de producción en el rubro de interés	
Organizaciones (campesinas, gremiales o empresariales) a las que pertenece y cargo, si lo ocupa	

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES DEL EQUIPO ORGANIZADOR DEL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN

Tipo de participante (Marque con una X)

Coordinador	<input checked="" type="checkbox"/>	Coordinador de contenidos
-------------	-------------------------------------	---------------------------

ANTECEDENTES PERSONALES

Nombre completo	Tabita Febe Aguilar Vilaza
RUT	15.841.067-2
Fecha de Nacimiento	08 de septiembre del 1984
Nacionalidad	chilena
Dirección particular	Los Durazos s/n, Las Mariposas km 11, Chillán
Comuna	Chillán
Región	VIII
Fono particular	-
Celular	+56974836514
E-mail	tabitaaguilar@udec.cl
Profesión	Ingeniera Agroindustrial
Género (Masculino o femenino)	Femenino
Indicar si pertenece a alguna etnia	-
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	Desarrollo de proyectos, Investigación, Estudios de postgrado.

ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL

Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	SuperBom Spa
Rut de la Institución o Empresa	76.363.926-6
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	Roberto Hector Rodriguez Reta Rut: 6.274.028-0
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	Gerente Área Agroindustrial
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	Las Mariposas km 12, Chillán, VIII región
Fono	+56 422433554
E-mail	tabita.aguilar@superbom.cl
Clasificación de público o privado	

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES PARTICIPANTES EN LA CONSULTORÍA PARA LA INNOVACIÓN

Esta ficha debe ser llenada por cada uno de los participantes de la consultoría, incluido el coordinador.

Tipo de participante (Marque con una X)

Coordinador	<input checked="" type="checkbox"/>	Participante	<input checked="" type="checkbox"/>
-------------	-------------------------------------	--------------	-------------------------------------

ANTECEDENTES PERSONALES

	María Eugenia González Rodríguez
RUT	22.230.272-2
Fecha de Nacimiento	17.08.1974
Nacionalidad	Chilena
Dirección particular	Martin Rucker 232
Comuna	Chillán
Región	Biobío
Fono particular	422208809
Celular	994191723
E-mail	mariaegonzalez@udec.cl
Profesión	Ingeniero Agrónomo
Género (Masculino o femenino)	Femenino
Indicar si pertenece a alguna etnia	
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	<ul style="list-style-type: none"> - Directora Departamento de Departamento de Agroindustrias, , Facultad de Ingeniería Agrícola - Directora Programa de Magister en Ingeniería Agrícola con menciones en : Agroindustrias, Mecanización y Energía, Recursos Hídricos - Profesor Asociado, Departamento de Agroindustrias - Investigación en las líneas de: Postcosecha y Tecnologías emergentes de procesamiento para productos de origen vegetal

ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL

Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	Universidad de Concepción
Rut de la Institución o Empresa	81.494.400-K
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	Sergio Alfonso Lavanchy Merino 4.329.379-6
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	Directora Departamento de Departamento de Agroindustrias, , Facultad de Ingeniería Agrícola
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	Vicente Méndez 595, Chillán
Fono	422208890
E-mail	mariaegonzalez@udec.cl
Clasificación de público o privado	Privado de derecho público

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES PARTICIPANTES EN LA CONSULTORÍA PARA LA INNOVACIÓN

Esta ficha debe ser llenada por cada uno de los participantes de la consultoría, incluido el coordinador.

Tipo de participante (Marque con una X)

Coordinador	<input type="checkbox"/>	Participante	<input checked="" type="checkbox"/>
-------------	--------------------------	--------------	-------------------------------------

ANTECEDENTES PERSONALES

	David Domingo Lara Castells
RUT	15.212.080-K
Fecha de Nacimiento	6 de febrero de 1982
Nacionalidad	Chilena
Dirección particular	Alongo García de Ramón 414
Comuna	Chillán
Región	Biobío
Fono particular	42-2208985
Celular	+569-89329623
E-mail	dalara@udec.cl
Profesión	Ingeniero Civil Eléctrico
Género (Masculino o femenino)	Masculino
Indicar si pertenece a alguna etnia	No

Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	<p>Proyectos de investigación.</p> <p>GOBIERNO REGIONAL DE LA REGIÓN DE O'HIGGINS E INNOVA CORFO, Identificación y evaluación de puntos potenciales para la implementación de Micro Centrales Hidroeléctricas de paso en la Región de O'Higgins, 2012-2014, Fic R-2012. Asesor</p> <p>FONDO DE FOMENTO AL DESARROLLO CIENTÍFICO Y TECNOLÓGICO, Sistema Electro Eólico de Bombeo Para la Pequeña Agricultura, 2012-2014, D10ER1006. Investigador principal.</p> <p>Identificación y evaluación de puntos potenciales para la implementación de micro centrales hidroeléctricas de paso en la región de O'Higgins (asesor). InnovaChile, Corfo, Gore O'Higgins. 2013</p> <p>VICERRECTORÍA DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO, Evaluación de electrobombas hidráulicas para su utilización en sistemas de bombeo de</p>
--	--

agua con energías alternativas fotovoltaica y eólica, 2012-2014, Director. DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN-UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN, Implementación y evaluación de un Sistema Híbrido Eólico-Solar Térmico para Apoyo de Calefacción en la Región de Aysén, 2009-2011, Co-investigador.

Publicaciones.

David D. Lara, Gabriel G. Merino, Boris J. Pavez and Juan A. Tapia, Efficiency assessment of a wind pumping system. Energy conversion and management. 2011, 52, 795-803.

David D. Lara, Gabriel G. Merino, L. Salazar, Power converter with maximum power point tracking MPPT for small wind-electric pumping systems. energy conversion and management, 2015, 97, 53-62

Comunicaciones en reuniones de la especialidad.

Merino Gabriel, Lara David. Sistema de Bombeo Electro Eólico de Acople Directo para la Pequeña Agricultura. Seminario de Energía Renovables No Convencionales: Aplicaciones desde la Región del Biobío. Departamento de Geofísica, Universidad de Concepción. Concepción, Chile. 2012-I.

Merino Gabriel, Lara David y Valiente Rafael. Evaluación de módulos fotovoltaicos elaborados en base a encapsulamiento libre de vacío. II Congreso Internacional de Ambiente y Energías Renovables. Córdoba, Argentina. 2011-II.

David Lara Castells. Aplicación de energías renovables para riego y su potencialidad en Magallanes, Seminario de Riego en Zonas Australes, Punta Arenas. 2013-II

David Lara Castells. ERNC en riego - Impulsión Fotovoltaica, Seminario de riego

para la agricultura familiar en la region de los ríos. Valdivia. 2015-II.

David Lara Castells. ERNC en riego - Impulsión Eólica, Seminario de riego para la agricultura familiar en la region de los ríos. Valdivia. 2015-II.

Extensión

Exposición de energía solar fotovoltaica y eólica en la feria Expo Mundo Rural, INDAP, Santiago. 2014-II.

Exposición de equipos de bombeo eólico y fotovoltaico en la feria Expo Mundo Rural, INDAP, Concepción. 2011-I.

Exposición de equipos de bombeo eólico y fotovoltaico en la feria Expo Mundo Rural, INDAP, Santiago. 2010-II.

Asistencia técnica con impacto académico.

Charla indap Puringue Pobre, bombeo fotovoltaico. INDAP. II/2015

Puesta en marcha de un sistema híbrido eólico diesel en Inia Kampenaike INIA Kampenaike. I/2015.

Charla indap Isla Huapi, bombeo fotovoltaico. INDAP. I/2015

Puesta en marcha de un sistema híbrido eólico diesel en Inia Kampenaike INIA Kampenaike. II/2014.

Capacitación bombeo fotovoltaico y eólico, INDAP. 2012-II.

Evaluación de alimentadores eléctricos , Viña Dos Andes. 2011-II.

Capacitación energía solar y eólica, INIA Kampenaike. 2010-I.

ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL

Nombre de la Institución o Empresa a la que

Universidad de Concepción

pertenece	
Rut de la Institución o Empresa	81.494.400-K
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	Sergio Lavanchy 4.329.379-6
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	Profesor Asistente
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	Vicente Mendez 595 Chillán, Chillán, Biobío
Fono	42-2208985
E-mail	<u>dalara@udec.cl</u>
Clasificación de público o privado	público

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES DEL EQUIPO ORGANIZADOR DEL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN

Esta ficha debe ser llenada por el coordinador, integrantes del equipo organizador y expositores del evento de innovación.

Tipo de participante (Marque con una X)

Coordinador	x		Participante	x
--------------------	----------	--	---------------------	----------

ANTECEDENTES PERSONALES

Nombre completo	CHRISTIAN GABRIEL FOLCH CANO
RUT	15.368.464-2
Fecha de Nacimiento	14/02/83
Nacionalidad	CHILENO
Dirección particular	MOISES POBLETE 1658, BARRIO TOLEDO
Comuna	CHILLÁN
Región	BIOBIO
Fono particular	42 2208996
Celular	974094451
E-mail	chfolch@udec.cl
Profesión	PROFESOR DE QUÍMICA Y CIENCIAS NATURALES
Género (Masculino o femenino)	MASCULINO
Indicar si pertenece a alguna etnia	

Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años

1. Doctor en Química Universidad de Chile
2. Fortalecimiento y desarrollo de la investigación interdisciplinaria de la provincia de Ñuble a través de la adquisición de un UHPLC-MS en el campus Chillan de la Universidad de Concepción, Director, Universidad de Concepción, proyecto FONDEQUIP EQM150067 (2015-2017)
3. Centro de Extensionismo Tecnológico Aplicado en Manufactura-Conecta PYME, colaborador, proyecto 15cet2-46947 (2015-2018)
4. Environmental levels of xenobiotics in the Shetlands southern islands, Antarctica, Director Alterno, Universidad de Concepción, proyecto INACH RT0915 (2015-2017)
5. Concentrado Antioxidante de Madera de Olivo para la Industria Aceitera, Profesor Tutor, Universidad de Concepción, Proyecto FONDEF VIU15P0032 (2016)
6. Novel polymers functionalized with β -cyclodextrin to take advantage of the antioxidant richness of wastes from the Chilean wine industry. Investigador Responsable, Universidad de Concepción, Proyecto FONDECYT de iniciación N°11140256 (2014-2016)
7. Estudio de la contribución del contenido de polifenoles totales en la actividad antioxidante de matrices complejas, utilizando un agente adsorbente. Investigador Responsable,

	<p>Universidad de Chile, Proyecto postdoctoral FONDECYT 3120232. (2011-2014)</p> <p>8. Study of inclusion complexes of cyclodextrin-flavonoid to use as dietary supplement. Cyclodextrin improve their reactivity and stability? Tesista Asociado, Universidad de Chile, Proyecto FONDECYT-iniciación N°11080038 (2008-2011)</p> <p>9. ACADEMICO JORNADA COMPLETA FACULTAD DE INGENIERÍA AGRÍCOLA, UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN</p>
--	--

ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL

Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
Rut de la Institución o Empresa	81.494.400-k
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	Sergio Alfonso Lavanchy Merino 4.329.379-6
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	PROFESOR ASISTENTE, JORNADA COMPLETA
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	Victor Lamas 1290, Concepción, Biobío.
Fono	41-2204246
E-mail	rectoría@udec.cl
Clasificación de público o privado	PRIVADO

ACTIVIDAD COMO PRODUCTOR (Completar sólo si se dedica a esta actividad)

Tipo de productor (pequeño, mediano o grande)	
Nombre de la propiedad en la cual trabaja	
Cargo (dueño, administrador, etc.)	
Superficie Total y Superficie Regada	
Ubicación detallada (especificar comuna)	
Rubros a los que se dedica (incluir desde cuando se trabaja en cada rubro) y niveles de producción en el rubro de interés	
Organizaciones (campesinas, gremiales o empresariales) a las que pertenece y cargo, si lo ocupa	

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES PARTICIPANTES EN LA CONSULTORÍA PARA LA INNOVACIÓN

Esta ficha debe ser llenada por cada uno de los participantes de la consultoría, incluido el coordinador.

Tipo de participante (Marque con una X)

Coordinador	<input type="checkbox"/>	Participante	<input checked="" type="checkbox"/>
--------------------	--------------------------	---------------------	-------------------------------------

ANTECEDENTES PERSONALES

Nombre completo	Margarita Isabel Ocampo Rodríguez
RUT	10.971.573-5
Fecha de Nacimiento	24 de marzo de 1973
Nacionalidad	Chilena
Dirección particular	Arauco 915
Comuna	Chillán
Región	BioBio
Fono particular	-----
Celular	983603415
E-mail	mocampo@udec.cl
Profesión	Ingeniero en Alimentos
Género (Masculino o femenino)	Femenino
Indicar si pertenece a alguna etnia	No
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	Docencia e Investigación

ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL

Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	Universidad de Concepción
Rut de la Institución o Empresa	81.494.400-K
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	Sergio Alfonso Lavanchy Merino / 4.329.379-6
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	Profesor Asistente
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	Av. Vicente Mendez 595, Chillán, BioBio
Fono	422208996
E-mail	mocampo@udec.cl
Clasificación de público o privado	Privado de derecho público

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES DEL EQUIPO ORGANIZADOR DEL EVENTO TÉCNICO PARA LA INNOVACIÓN

Esta ficha debe ser llenada por el coordinador, integrantes del equipo organizador y expositores del evento de innovación.

Tipo de participante (Marque con una X)

Coordinador		Participante	x
-------------	--	--------------	---

ANTECEDENTES PERSONALES

Nombre completo	Rudi Radrigán Ewoldt
RUT	10.632.626-6
Fecha de Nacimiento	15 enero 1974
Nacionalidad	Chileno
Dirección particular	OHiggins 927
Comuna	Chillan
Región	Del Biobio
Fono particular	422322880
Celular	94449520
E-mail	rradriga@udec.cl
Profesión	Ing. Agroindustrial
Género (Masculino o femenino)	Masculino
Indicar si pertenece a alguna etnia	
Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años	<p>Centro de Extensionismo Tecnológico para Fortalecer la Competitividad de la Industria de Alimentos Procesados.(desde Valparaíso a Los Lagos)</p> <p>Centro de Extensionismo tecnológico aplicado a manufactura región de Biobio</p> <p>Modelo de vinculación estratégica comunidad científica y tecnológica e industria hortofrutícola región metropolitana.</p> <p>Agregación de valor de la industria del Olivo</p> <p>Construcción de capacidades para la innovación y promoción de la cultura innovadora en las mipymes de la cadena de valor de la industria hortofrutícola región O'Higgins"</p> <p>Generación de alimentos saludables y otros productos con valor agregado, creados a partir de vegetales altiplánicos y de algas pardas, con trazabilidad y oferta exportable</p> <p>Modelo de Estandarización productiva en alimentos innovadores</p> <p>Fortalecimiento de la Plataforma de Transferencia y Negocios Tecnológicos de la UdeC para la promoción de la innovación y competitividad de PYMES de la Región del Biobío</p> <p>Obtención de pasta proteica de desechos de Choritos</p> <p>Obtención de carbonato de calcio precipitado orgánico</p> <p>Diseño y construcción de Texturometro Berry tex II, para arándanos de exportación</p> <p>"Obtención de nutraseúuticos desde Uva para la elaboración de productos funcionales: Fase II"</p>

	Diseño y construcción de Texturometro Cherry tex II, para cerezas de exportación
	Determinación de la Calidad de la Leche por Métodos Interferométricos 209417001-1.0
	INNOVA BIOBIO 07PCS1-161, Obtención de nutraceuticos desde uva para la elaboración de productos funcionales.
	Creación del Centro de Desarrollo Tecnológico Agroindustrial
ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL	
Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece	Centro de Desarrollo Tecnológico agroindustrial
Rut de la Institución o Empresa	81.494.400-k
Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa	4.329.379-6
Cargo del Participante en la Institución o Empresa	Director
Dirección comercial (Indicar comuna y región)	Avda. Vicente Mendez 595 Chillan
Fono	422207576
E-mail	cdta@udec.cl
Clasificación de público o privado	privada

ANEXO 2

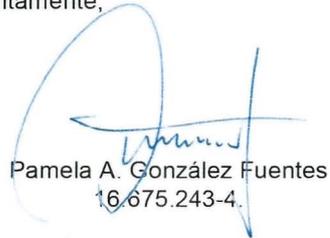
Señores
FIA
Loreley 1582
La Reina

Estimados señores:

:

Yo **Pamela Andrea González Fuentes**, manifiesto mi compromiso de participar en el equipo organizador de las actividades programadas en la propuesta denominada "**Seminario de Innovación en la Industria Agroalimentaria con enfoque en Alimentos Saludables, Sustentabilidad y Recursos Naturales**", a realizarse entre el **25 y 26 de Noviembre del 2016**, presentada por **Universidad de Concepción**, a la Convocatoria Nacional Eventos Técnicos para la Innovación 2016.

Sin otro particular, le saluda atentamente,



Pamela A. González Fuentes
16.675.243-4.

Chillán, Julio de 2016

Señores
FIA
Loreley 1582
La Reina

Estimados señores:

Yo, Tabita Febe Aguilar Vilaza, manifiesto mi compromiso de participar en el equipo organizador de las actividades programadas en la propuesta denominada **Primer Seminario de Innovación en la Industria Agroalimentaria con enfoque en Alimentos Saludables, Sustentabilidad y Recursos Naturales** a realizarse entre el 25 y 26 de noviembre presentada por Universidad de Concepción a la Convocatoria Nacional Eventos Técnicos para la Innovación 2016.

Sin otro particular, le saluda atentamente



Tabita Aguilar Vilaza
15.841.067-2

Chillán, Julio de 2016

Señores
FIA
Loreley 1582
La Reina

Estimados señores:

Yo, Pablo Mauricio Escobar Escobar, manifiesto mi compromiso de participar en el equipo organizador de las actividades programadas en la propuesta denominada **Primer Seminario de Innovación en la Industria Agroalimentaria con enfoque en Alimentos Saludables, Sustentabilidad y Recursos Naturales** a realizarse entre el 25 y 26 de noviembre presentada por Universidad de Concepción a la Convocatoria Nacional Eventos Técnicos para la Innovación 2016.

Sin otro particular, le saluda atentamente

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Pablo Mauricio Escobar Escobar', enclosed within a circular stamp or seal.

Pablo Mauricio Escobar Escobar
13.377.074-7

Chillán, 27 de Julio de 2016

Señores
FIA
Loreley 1582
La Reina

Estimados señores:

Yo, María Eugenia González Rodríguez, manifiesto mi compromiso de participar en el equipo organizador de las actividades programadas en la propuesta denominada **Primer Seminario de Innovación en la Industria Agroalimentaria con enfoque en Alimentos Saludables, Sustentabilidad y Recursos Naturales** a realizarse entre el 25 y 26 de noviembre presentada por Universidad de Concepción a la Convocatoria Nacional Eventos Técnicos para la Innovación 2016.

Sin otro particular, le saluda atentamente

Firma



Nombre: María Eugenia González Rodríguez
Rut: 22.230.272-2

Chillán, Julio de 2016

Señores
FIA
Loreley 1582
La Reina

Estimados señores:

Yo, Christian Gabriel Folch Cano, manifiesto mi compromiso de participar en el equipo organizador de las actividades programadas en la propuesta denominada **Primer Seminario de Innovación en la Industria Agroalimentaria con enfoque en Alimentos Saludables, Sustentabilidad y Recursos Naturales** a realizarse entre el 25 y 26 de noviembre presentada por Universidad de Concepción a la Convocatoria Nacional Eventos Técnicos para la Innovación 2016.

Sin otro particular, le saluda atentamente



Christian Folch Cano
15.368.464-2

ANEXO 3

Chillán, julio de 2016

Señores
FIA
Loreley 1582
La Reina

Estimados señores:

Yo, Ricardo Eller, manifiesto mi compromiso de participar, como expositor, en el evento denominado **Primer Seminario de Innovación en la Industria Agroalimentaria con enfoque en Alimentos Saludables, Sustentabilidad y Recursos Naturales** en el tema **“Orgánicos Brita. Caso de éxito empresarial en el ámbito orgánico y sustentable”** a través de una charla a realizarse entre el 25 y 26 de noviembre de 2016 en la ciudad de Chillán, presentada por Universidad de Concepción / Campus Chillan – Facultad de Ingeniería Agrícola a la Convocatoria Nacional Eventos Técnicos para la Innovación 2016.

Sin otro particular, le saluda atentamente



Ricardo ELLER

6.687.596-K

Curriculum Vitae: Ricardo Eller Sommer

Lugar de nacimiento: Osorno

1958 – 1970 Educación básica y media en Colegio Alemán de Osorno

1971- 1977 Ingeniería Metalúrgica en Universidad Técnica Federico Santa María en Valparaíso

1978- 1982 Ingeniería Mecánica y MBA en Universidad Técnica de Munich / Alemania

1983-1986 Siemens AG en Munich / Alemania , ingeniería de proyectos industriales

1986-2010 BASF SE, Ludwigshafen / Alemania y asignaciones gerenciales por varios años a subsidiarias del grupo BASF en los siguientes países: España, USA, Colombia y Chile

2010 hasta la fecha Orgánicos Brita (co- dueño) en Pinto, Región del Biobío

Señores
FIA
Loreley 1582
La Reina

Estimados señores:

Yo **Rodrigo González**, manifiesto mi compromiso de participar, como expositor, en el evento denominado Primer **"Seminario de Innovación en la Industria Agroalimentaria con enfoque en Alimentos Saludables, Sustentabilidad y Recursos Naturales"** en el tema **¿Cómo comercializar y sobrevivir en el intento?: Sustentabilidad y Comercio Justo en la industria agroalimentaria**, a realizarse entre el **25 y 26 de Noviembre del 2016**, presentada por **Universidad de Concepción** a la Convocatoria Nacional Eventos Técnicos para la Innovación 2016.

Sin otro particular, le saluda atentamente

Firma
Rodrigo González
15.377.539-3



Rodrigo Andrés González Morecchio

INFORMACIÓN PERSONAL

- Edad: 34 años
- Teléfono: (56 9) 90759793
- E-mail: rodrigo.gonzam@gmail.com
- Linked-In: [cl.linkedin.com/pub/rodrigo-gonzález-morecchio/20/77/922/](https://www.linkedin.com/pub/rodrigo-gonzález-morecchio/20/77/922/)

EDUCACIÓN

- **2014 – 2015:** Magister en Administración de Negocios, MBA, Pontificia Universidad Católica de Chile.
- **2000 – 2006:** Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas. Universidad de Chile. Título Profesional Bioquímico, licenciado en Bioquímica.

ESPECIALIZACIÓN

- **Septiembre 2009:** Pasantía de especialización en “Técnicas Para el Mejor Aprovechamiento y Comercialización de Subproductos”. SeaLab SINTEF (Trondheim, Noruega).
- **Mayo 2008:** Pasantía de especialización en “Procesos Industriales”. Marine Bioproducts SA, (Bergen, Noruega).
- **Agosto 2007:** Curso de especialización en QMRA, “Quantitative Microbial Risk Assessment Summer Institute”, Center for Advancing Microbial Risk Assessment (CAMRA), Michigan State University.
- **Mayo 2005:** Seminario de especialización “ACTUALIZACIÓN EN DIABETES”. Asociación Chilena de Laboratorios Clínicos y Ministerio de Salud, Gobierno de Chile.

HABILIDADES E IDIOMAS

Más de 9 años de experiencia liderando, dirigiendo y gerenciando proyectos de Innovación e I+D, relacionados al desarrollo, implementación y mejora de procesos, para la utilización sustentable de los recursos naturales y la obtención de productos de alto valor agregado, así como su comercialización y transferencia. Principal enfoque de trabajo enfocado al desarrollo de proyectos sustentables, y al trabajo inclusivo con comunidades, por medio de la generación de proyectos de valor compartido que permitan tener una mejor relación con el medio ambiente y con la comunidad que los rodea.

Amplia experiencia en evaluación de proyectos, manejos de presupuestos y gestión de proyectos, identificación de nuevos negocios y oportunidades de innovación, creación de alianzas con comunidades por medio de trabajo inclusivo y generación de capacidades locales, desarrollo de alianzas estratégicas con instituciones tecnológicas nacionales e internacionales y, apalancamiento de fondos públicos y privados, nacionales e internacionales.

Amplia red de contactos en las industrias médica, farmacéutica, forestal, alimenticia, y acuícola pesquera nacional e internacional, así como con instituciones tecnológicas a nivel mundial que se encuentran a la vanguardia en la investigación y desarrollo de proyectos.

Español, Lengua Materna, Inglés escrito y hablado a nivel avanzado.

EXPERIENCIA Y LOGROS LABORALES

■ **Noviembre 2015 – A la fecha. Gerente General, Patrimonio Silvestre SpA.**

Responsabilidades: Liderar emprendimiento para el desarrollo de negocios sustentables tanto en lo social, medioambiental y económico, generando productos y proyectos con impactos tanto para nuestra empresa como apoyando a empresas con necesidad de relacionarse con la comunidad de una manera más inclusiva, desarrollando proyectos con impacto social y medioambiental

Principales logros: Desarrollo de un portfollio de productos silvestres recolectados directamente con comunidades indígenas de Chile, desarrollando productos de venta a granel y al detalle, y modelos de negocios que permiten incluir a la comunidad como un actor relevante y un socio activo en nuestros negocios. Desarrollo de una cartera de potenciales empresas con necesidad de apoyo en la relación comunitaria.

■ **Octubre 2011 – Octubre 2015. Consultor para el Desarrollo y Comercialización de Nuevos Productos y Proyectos de I+D e Innovación.**

Responsabilidades: Prestar apoyo a empresas privadas para la comercialización, formulación, implementación y desarrollo de proyectos de I+D+i relacionados con la implementación de nuevos procesos tecnológicos para la creación de productos con alto valor agregado, así como en la transferencia tecnológica, generación de estrategias de marketing, estudios de potenciales mercados y el apalancamiento de fondos públicos y privados.

Principales logros: Apoyo a la formulación, desarrollo, implementación y comercialización de más de 30 proyectos con distintas empresas e instituciones nacionales.

■ **Abril 2014 – Mayo 2015. Socio en Nuevos Proyectos y Desarrollo de Productos Sustentables. AgrOils SA.**

Responsabilidades: Elaboración de estrategia de desarrollo de negocios sustentables, que permitan la obtención de materias primas silvestres, generando capacidades locales en pequeñas comunidades de recolectores, obteniendo productos orgánicos, silvestres, y con trazabilidad social. Encargado de la producción y de la implementación de los modelos a escala productiva, desarrollo de nuevos clientes, estrategias de marketing y difusión, y apalancamiento de fondos.

Principales logros: Desarrollo de modelos negocios y de trabajo con pequeñas comunidades en la VII, VIII y XIV regiones para la obtención de frutos silvestres orgánicos y con trazabilidad social. Apalancamiento de fondos privados (más de 4 \$MM USD), para desarrollo de proyectos de Maqui en la VIII y XIV regiones y Rosa Mosqueta en las VII y VIII regiones. Desarrollo de mercados en Chile, USA y EU para los productos obtenidos.

■ **Diciembre 2013 – Abril 2015. Socio Fundador y Miembro del Directorio, BEEB SpA.**

Responsabilidades: Socio fundador del StartUp dedicado a la elaboración de BEEB, un espumante elaborado 100% a partir de pura miel de los bosques nativos de la Patagonia del Sur de Chile, a cargo de monitorear el proceso productivo y la calidad del producto.

Principales logros: Desarrollo y transferencia a la gerencia productiva de un proceso a nivel piloto capaz de ser implementado a nivel industrial para la obtención de BEEB.

■ **Septiembre 2012 – Abril 2014. Líder de Innovación en Bosque Nativo, Forestal Arauco SA.**

Responsabilidades: Gerenciar, liderar, gestionar y comercializar los proyectos de Innovación para el aprovechamiento y valorización sustentable del bosque nativo presente en el patrimonio de Forestal Arauco. Implementación productiva de los proyectos hasta su comercialización y transferencia. Venta interna al directorio de ARAUCO SA de los proyectos de Innovación así como su continuidad como negocios independientes.

Principales logros: Implementación, desarrollo y transferencia a la gerencia de desarrollo, de 3 pilotos productivos, que involucraron la participación de más de 200 recolectores, que lograron la utilización y comercialización rentable de Productos Forestales No Madereros

(PFNM), por medio de la creación de nuevos productos de alto valor económico (nutracéuticos), una estrategia de marketing de los productos desarrollados y una cartera de potenciales clientes nacionales e internacionales (Desarrollo y comercialización de la bebida Funcional +Maqui).

■ **Mayo 2012 – Septiembre 2012. Ingeniero de Proyectos Senior, CREATECH.**

Responsabilidades: Elaboración de perfiles de mercado, Planes de negocios, Evaluaciones comerciales para proyectos, servicios y productos innovadores para universidades y empresas privadas, propuestas de estrategias de negocios y mercados, análisis de propiedad intelectual (patentabilidad) y de riesgo tecnológico para emprendedores y empresas.

Principales logros: Apoyo a más de 15 proyectos y empresas elaborando principalmente perfiles de mercado y planes de negocio, para productos y procesos tecnológicos enfocados en la industria médica y biotecnológica.

■ **Enero 2011 – Octubre 2011. Jefe de Proyectos. Área de Biotecnología y Alimentos, Fundación Chile.**

Responsabilidades: Encargado de la generación de ideas, evaluación, formulación, implementación y desarrollo, dirección y gerencia de proyectos relacionados con ingredientes funcionales, desarrollo de nuevos procesos y productos biotecnológicos capaces de ser integrados en la industria alimenticia. Implementación de negocios y nuevas líneas de negocios, desarrollo de clientes estratégicos, y mercados principalmente en Europa.

Principales logros: Desarrollo e implementación de 4 proyectos de I+D, además del desarrollo de alianzas estratégicas con la Unión Europea, así como con instituciones tecnológicas en Chile, Noruega y México para el desarrollo de ingredientes funcionales para combatir la obesidad, síndrome metabólico y diabetes.

■ **Julio 2009 – Octubre 2011. Co-Fundador, INNOVAFOODS SA.**

Responsabilidades: Ayuda a la creación y puesta en marcha de la empresa, y su planta piloto dedicada a la generación de proteínas funcionales a partir de Co-Productos de la industria pesquera Chilena. Desarrollo de cartera de clientes y comercialización de este producto principalmente en Europa y Asia.

Principales logros: Desarrollo de un proceso de hidrólisis de pescado, y de separación por membranas, a nivel piloto capaz de obtener un producto con actividad biológica, libre de aromas y sabores indeseados (pescado), capaz de ser implementado a mayor escala a nivel industrial. Desarrollo de cartera de clientes y demanda en Europa y Asia.

■ **Diciembre 2006 – Diciembre 2010. Jefe de Proyectos, Área de Industrialización, Recursos Marinos, Fundación Chile.**

Responsabilidades: Encargado de la generación de ideas, evaluación, formulación, implementación y desarrollo, dirección y gerencia de proyectos relacionados con la agregación de valor a las materias primas marinas nacionales, por medio de la desarrollo e implementación de nuevos procesos tecnológicos con un alto componente científico. Generación de estrategias de comercialización de estas nuevas tecnologías en Chile, Europa y Asia.

Principales Logros: Desarrollo y participación en la formulación, desarrollo, implementación y transferencia de más de 20 proyectos. Además de la implementación de un laboratorio analítico y de pruebas a baja escala capaces de ser implementados en líneas de procesamiento actuales, como por medio de nuevas líneas de producción y nuevos productos de alto valor agregado. Desarrollo de alianzas estratégicas con hospitales y universidades Chilenas, así como con socios comerciales e instituciones tecnológicas en Francia, Noruega, Islandia, Dinamarca, España, USA y China.

■ **2006 – Práctica Profesional como Bioquímico. BIOSigma SA (CODELCO y Nippon Mining & Metals Co., Ltd. Santiago, Chile)**

Responsabilidades: Práctica prolongada y aplicación de técnicas de análisis bioquímico.

Principales logros: Desarrollo y análisis de la “Cinética de adsorción de la cepa extremófila biomineradora BRL-1 en calcopirita”.

RECOMENDACIONES

- **Patricio Feres Hadad** – Director Ejecutivo Innovación - InnovaCORFO. Correo electrónico: patricio.feres@corfo.cl, Teléfono de contacto: +56 2 2631 8650.
- **Marcelo Romero Morstadt** – Jefe Innovación Paneles Arauco, Arquitecto UC, MA Housing & Urbanism AA. Correo electrónico: marcelo.romero.morstadt@arauco.cl, Teléfono de contacto: +56 2 2461 7556, +56 9 7386 6709.
- **Oscar Solar Jensen** – CEO at Cells for Cells S.A & Regenero S.A. eMail: osolar@gmail.com, Teléfono de contacto: +56 9 7806 4888.

Rodrigo Andrés González Morecchio

PUBLICACIONES

- **2013** – Daniela Seelenfreund, Pilar Durruty, Nicolas Palou, Sergio Lobos and Rodrigo González. CONTROL AND PREVENTION OF OBESITY AND DIABETES TYPE 2 THROUGH NON-PHARMACOLOGICAL TREATMENTS BASED ON MARINE PRODUCTS. InTech, Type 2 Diabetes book.
- **2007** – R González M, A Tirado, L Rojas, F Ossandón, M Alvo, C Wolff, D Seelenfreund, P Durruty, S Lobos. A PILOT STUDY ON GENETIC VARIATION IN PURINE-RICH ELEMENTS IN THE NEPHRIN GENE PROMOTER IN TYPE 2 DIABETIC PATIENTS. Biological Research.
- **2006** – S Lobos, R González M, L Rojas, A Tirado, C Wolf, P Fernández, F Briones, M Alvo, D Seelenfreund y P Durruty. POLIMORFISMOS SNP DEL GEN DE NEFRINA EN PACIENTES CON DIANETES TIPO 1 Y TIPO 2. Revista Médica de Chile.
- **2006** – S Lobos, R González M, L Rojas, A Tirado, C Wolf, P Fernández, F Briones, M Alvo, D Seelenfreund y P Durruty. POLIMORFISMOS SNP DEL GEN DE NEFRINA EN PACIENTES CON DIANETES TIPO 1 Y TIPO 2. Revista Médica de Chile.

PARTICIPACIONES EN CONGRESOS, WORKSHOPS Y FERIAS

- **2010** – Dalian Seafood Expo 2010, presentación de los resultados del proyecto “Valorización de Subproductos de la Salmonicultura Mediante Biotecnología Enzimática”. Dalian, China.
- **2010** – Primer Conferencia Internacional de Ingredientes Marinos (MIC), presentación de la empresa “INNOVAFOODS SA”. Oslo, Noruega.
- **2010** – SIAL MercoSur, presentación de los resultados del proyecto “Valorización de Subproductos de la Salmonicultura Mediante Biotecnología Enzimática”, así como de su empresa Spin-Off “INNOVAFOODS SA”. Buenos Aires, Argentina.
- **2010** – AquaSUR 2010, presentación de los resultados del proyecto “Valorización de Subproductos de la Salmonicultura Mediante Biotecnología Enzimática”, así como de su empresa Spin-Off “INNOVAFOODS SA”. Puerto Montt, Chile.
- **2008** – Conferencia Final Red SeaFood Plus, participación en la conferencia para mostrar posibles desarrollos en conjunto de la red de participantes junto con Chile en el desarrollo de nuevos productos y aplicaciones de alto valor agregado a partir de recursos marinos. Copenhague, Dinamarca.
- **2006** – XXVIII Reunión Anual Sociedad de Bioquímica y Biología Molecular de Chile, “Polimorfismos del gen de Nefrina en Diabetes Mellitus tipo 1 y 2” (Hotel Casas del Colorado, Talca, Colbun).
- **2006** – Congreso Conjunto Nefrología, Hipertensión & Trasplante, “Frecuencia Del Polimorfismo Snp466452 Del Gen De Nefrina (Nphs1) En Diabetes Mellitus Tipo 1 Y Tipo 2”(Sociedades de Nefrología, Hipertensión y Trasplante, Hotel Villa Del Río, Valdivia, Chile. 4 al 7 De Octubre Del 2006).
- **2005** – Jornadas de investigación Hospital San Juan de Dios, “Polimorfismos Del Gen De Nefrina Y Nefropatía Diabética” (Fac. de Medicina Occidente, U. de Chile, Hospital San Juan de Dios).
- **2005** – XVI Congreso Chileno de Endocrinología y Diabetes, “Polimorfimo SNP4806213 del gen de Nefrina en Diabetes” (Sociedad chilena de Endocrinología y Metabolismo. Hotel del Lago, Pucón).
- **2005** – VI Jornadas de investigación en Ciencia y Tecnología, “Análisis Molecular y Evolución

clínica de Factores Genéticos Asociados a Complicaciones Crónicas de Diabetes” (Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas, U. de Chile).

- **2005** – XXVII Congreso Chileno de Medicina Interna, “Polimorfismo Snprs4806213 Del Gen De Nefrina En Diabetes Mellitus Tipo 1” (Sociedad Chilena de Medicina. Hotel Sheraton San Cristobal, santiago).
- **2005** – XIV Congreso Chileno de Química Clínica, “Polimorfismo Snprs4806213 Del Gen De Nefrina En La Nefropatía Del Paciente Con Diabetes Mellitus Tipo 1” (Sociedad chilena de Química Clínica. Conference Town, Reñaca, Viña del Mar).

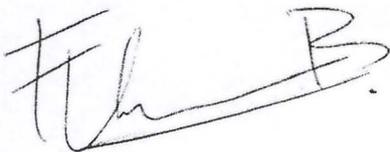
Chillán, 13 de junio de 2016

Señores
FIA
Loreley 1582
La Reina

Estimados señores:

Yo Cristián Federico Thumm Bock manifiesto mi compromiso de participar, como expositor en charla y taller, en el evento denominado **Primer Seminario de Innovación en la Industria Agroalimentaria con enfoque en Alimentos Saludables, Sustentabilidad y Recursos Naturales.** en el tema **Neurodiseño aplicado a la innovación** a realizarse entre el 25 y 26 de noviembre de 2016 en la ciudad de Chillán, presentada por Universidad de Concepción / Campus Chillan – Facultad de Ingeniería Agrícola a la Convocatoria Nacional Eventos Técnicos para la Innovación 2016.

Sin otro particular, le saluda atentamente



Cristián Federico Thumm Bock
13.234.957-6



FEDERICO THUMM BOCK

Neurodiseñador de Servicios

Diseño de Servicios y Experiencias

Dirección | Guardia Vieja 441
Depto 41
Providencia, Santiago

Contacto | +56 9 98713608
✉ federico@happyllab.cl
@thumm
f /fthumm
in /in/thumm

BIOGRAFÍA

Nacido en Santiago, Diseñador con especialidad en Neurodiseño, Diseño de Servicios, Diseño Gráfico, Diseño de Juguetes y Técnico Industrial en Imprenta. Diseñador Independiente y Docente en Diseño para distintas Instituciones.

INFORMACIÓN

Fecha de Nacimiento | 15 de Diciembre de 1977
Lugar de Nacimiento | Santiago, Chile
Nacionalidad | Chileno
Licencia de Conducir | No
Trabajo Actual | Universidad Finis Terrae
Universidad de las Américas
HappyLab (fundador)

IDIOMAS

Español ██████████
Inglés ██████████
Italiano ██████████

TÍTULOS

- 2015 ★ **Magíster en Diseño Avanzado**
Pontificia Universidad Católica, Chile
- 2012 ★ **Diseño de Juguetes**
Politécnico di Milano, Italia
- 2005 ★ **Diseño Gráfico**
Universidad del Bío Bío, Chile
- 1996 ★ **Técnico en Imprenta**
Salesianos Talca, Chile

CONOCIMIENTOS

Diseño Gráfico ██████████
Pre - Prensa ██████████
Diseño de Juguetes ██████████
Diseño de Servicios ██████████
Design Thinking ██████████
Neurociencias ██████████
Pedagogía ██████████

HABILIDADES

Dirección de Arte ██████████
Asesoría Técnica ██████████
Capacitación ██████████
Coaching ██████████
Docencia ██████████
Investigación ██████████
Emprendimiento ██████████

ACTITUDES

Empatía ██████████
Proactividad ██████████
Creatividad ██████████
Servicio ██████████
Amabilidad ██████████
Liderazgo ██████████
Colaboración ██████████

EDUCACIÓN

- 2015 ● **Magíster en Diseño Avanzado**
Diseño de Servicios y Neurodiseño
Pontificia Universidad Católica de Chile (Santiago - Chile)
- 2012 ● **Design del Giocattolo**
Diseño de Didáctica y Juguetes
Politécnico di Milano (Milán - Italia)
- 2005 ● **Diseño Gráfico**
Licenciado en Diseño y Comunicación Visual
Universidad del Bío Bío (Chillán - Chile)
- 1996 ● **Técnico Industrial en Artes Gráficas**
Pre-Prensa Sistema de Impresión Offset
Escuela Industrial Salesiana (Talca - Chile)
- 1993 ● **Educación Básica**
Colegio De La Salle (Talca - Chile)

HOBBY INTERESES



EXPERIENCIA LABORAL

- 2015 ● **HappyLab**
Fundador, Neurodiseñador - Providencia, Santiago
- 2015 ● **Universidad de las Américas**
Diseño Gráfico - sede Providencia, Santiago
Ricardo Abarca - rabarca@udla.cl
- 2013 ● **Universidad Finis Terrae**
Creatividad e Innovación - sede Providencia, Santiago
Eduardo Águila - eaguilae@uft.cl
- 2013 ● **Instituto DuocUC**
Turismo - sede Antonio Varas, Santiago
Guillaume Michallat - gmichallat@duoc.cl
- 2012 ● **Instituto DuocUC**
Diseño Gráfico - sede San Carlos de Apoquindo, Santiago
Andrés Villela - avillela@duoc.cl
- 2010 ● **Universidad San Sebastián**
Diseño y Empresa - sede Tres Pascualas, Concepción
Luis López - luis.lopez@uss.cl
- 2008 ● **Instituto DuocUC**
Diseño Gráfico - sede San Andrés, Concepción
Pablo Briones - pbriones@duoc.cl
- 2008 ● **Proyección Publicidad**
Director de Arte, Concepción
Ana Rita Burgos - arburgos@proyeccionpublicidad.cl
- 2007 ● **Fundación TrekkingChile**
Coordinador General Marketing Coop, Talca
Franz Schubert - franz.schubert@trekkingchile.com
- 2005 ● **THUMM diseño**
Fundador, Director Creativo - Concepción, Santiago

SOFTWARES

Photoshop	● ● ● ● ● ●
Illustrator	● ● ● ● ● ●
InDesign	● ● ● ● ● ●
Acrobat	● ● ● ● ● ●
Word	● ● ● ● ● ●
Excel	● ● ● ● ● ●

PLATAFORMAS

Mac OS	● ● ● ● ● ●
Windows	● ● ● ● ● ●
iOS	● ● ● ● ● ●
Android	● ● ● ● ● ●

HappyLab :)

laboratorio de felicidad
Neurodesign + Neurocoaching

www.happylab.cl

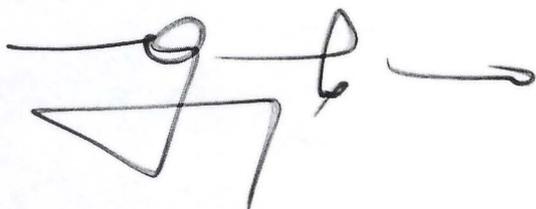
Chillán, junio de 2016

Señores
FIA
Loreley 1582
La Reina

Estimados señores:

Yo, Gonzalo Castillo, manifiesto mi compromiso de participar, como expositor, en el evento denominado **Primer Seminario de Innovación en la Industria Agroalimentaria con enfoque en Alimentos Saludables, Sustentabilidad y Recursos Naturales**. en el tema **“Branding: una herramienta para la comunicación de tu marca”** a través de una charla y taller práctico a realizarse entre el 25 y 26 de noviembre de 2016 en la ciudad de Chillán, presentada por Universidad de Concepción / Campus Chillan – Facultad de Ingeniería Agrícola a la Convocatoria Nacional Eventos Técnicos para la Innovación 2016.

Sin otro particular, le saluda atentamente

A handwritten signature in black ink, consisting of stylized, interconnected letters and lines, representing the name Gonzalo Castillo.

Firma
Nombre completo
Rut. 7289979-2

Gonzalo Castillo L.

59 años

Diseñador de la Universidad Católica de Chile, socio fundador y Director Ejecutivo de Procorp.

Su trayectoria ha estado focalizada en Branding, Diseño Corporativo y, en los últimos años, impulsando y liderando en Chile el Diseño de Experiencias y Servicios.

Es Miembro del Comité Coordinador del Círculo de Innovación de ICARE Chile . Instituto de Capacitación Racional de la Empresa-

Ha sido profesor de Taller de Diseño en la Universidad Católica de Chile y Diego Portales y, en el Master de Comunicación Estratégica de la Universidad Adolfo Ibáñez.

El año 2015 o-crea e imparte junto a su equipo y en asociación con la Universidad Católica de Chile, el primer Diplomado en Diseño de Servicios en Chile.

Socio Fundador y Presidente de la Asociación Chilena de Empresas de Diseño, por dos períodos. Fundador del Premio Chile Diseño y Presidente del mismo en dos oportunidades.

Ha publicado decenas de artículos en distintos medios y ha dictado diversas charlas y seminarios en distintos países sobre temas de diseño, branding, y diseño de servicios, destacando su participación en los Congreso 2009 y 2012 de Innovación y 2011, 2013 y 2015 de Marketing de ICARE.

El equipo que dirige ha recibido numerosos premios de diseño incluyendo el Premio Chile Diseño en 5 oportunidades y un bronce en el Wave Festival de Rio de Janeiro en 2012.

En 2014 recibe el Premio Chile Diseño a la trayectoria.

Sus trabajos han sido publicados en diversos medios especializados tanto en Chile como en diversos países de la región.

Ha sido invitado como jurado a diversos concursos nacionales e internacionales de diseño.

Representó a Chile en la fundación y organización de la Primera Bienal Iberoamericana de Diseño de Madrid el año 2008 y es miembro permanente de su Consejo Consultor.

Expositor, charlista y miembro del Consejo Consultor de la Bienal de Diseño de Santiago 2010

Ha desarrollado una amplia experiencia en asesorías de diseño de servicios, branding estratégico e identidad de marcas para importantes empresas de la región como Entel (Chile y Perú), VTR, Metro de Santiago, Walmart, Clínica Alemana, Ripley, Grupo CGE, FASA, Banco ITAU, Edelnor Perú, Americatel EEUU, CCU, Concha y Toro, Consorcio, Derco, Cencosud, Arauco, entre muchas otras.

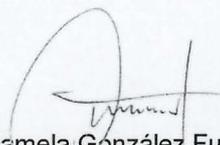
Señores
FIA
Loreley 1582
La Reina

Estimados señores:

:

Yo **Pamela Andrea González Fuentes**, manifiesto mi compromiso de participar, como expositor, en el evento denominado Primer **"Seminario de Innovación en la Industria Agroalimentaria con enfoque en Alimentos Saludables, Sustentabilidad y Recursos Naturales"** en el tema **Cuando los residuos se convierten en Materia Prima**, a realizarse entre el **25 y 26 de Noviembre del 2016**, presentada por **Universidad de Concepción** a la Convocatoria Nacional Eventos Técnicos para la Innovación 2016.

Sin otro particular, le saluda atentamente



Pamela González Fuentes
16.675.245 - 4

▪ Pamela A. González Fuentes

Fecha de nacimiento: 05 de Agosto de 1987

R.U.T.: 16.675.243-4

Correo : pamelagonzalezfuentes@gmail.com

Celular: 9-92165347

FORMACIÓN ACADÉMICA.

Magíster en Ingeniería Agrícola con mención en Agroindustrias,
Universidad de Concepción campus Chillan (2015).

Beneficiaria beca de Magíster Nacional otorgada por la Comisión Nacional de Ciencia y Tecnología (CONICYT) y beca Programa del Graduados de la Universidad de Concepción.

Ingeniero Agroindustrial mención Procesos,

Universidad de Concepción campus Los Ángeles (2012).

Beneficiaria beca Universidad de Concepción y Bicentenario.

Licenciado en Agroindustria,

Universidad de Concepción campus Los Ángeles (2012).

Beneficiaria beca Universidad de Concepción y Bicentenario.

PERFECCIONAMIENTO.

Inglés nivel medio. Puntaje TOEIC de 605 puntos.

EXPERIENCIA LABORAL

Investigador de Apoyo. En el proyecto FONDECYT de Iniciación 11140256 “Novel polymers functionalized with β -cyclodextrin to take advantage of the antioxidant richness of wastes from the Chilean wine industry.”, en el Departamento de Agroindustrias de la Facultad de Ingeniería Agrícola de la Universidad de Concepción campus Chillán.

Jefe de proyecto. Proyecto FONDEF VIU15p0032 “Concentrado Antioxidante para la Industria Aceitera”, en el Departamento de Agroindustrias de la Facultad de Ingeniería Agrícola de la Universidad de Concepción campus Chillán.

Docente. En las áreas de *física* y *química* en “PVD Preuniversitario”, Chillan.

Apoyo Docente. Para las asignaturas de “Desarrollo de Productos Agroindustriales”, “Bioquímica” y “Análisis Numérico” para las carreras de Ingeniería Agroindustrial e Ingeniería en Alimentos de la facultad de Ingeniería Agrícola de la Universidad de Concepción campus Chillán.

Ingeniero de Apoyo. En el proyecto FONDEF D08I1100 “Desarrollo de Productos Comerciales a Partir de Paja de Trigo”, en el Departamento de Agroindustrias de la Facultad de Ingeniería Agrícola de la Universidad de Concepción campus Chillán.

Ingeniero de Apoyo. En el proyecto CORFO 11 IDL1-10550 “Evaluación del Desarrollo de un Material Compuesto para el Mejoramiento de la Eficiencia Energética en Viviendas”, en el Centro de Investigación de Polímeros Avanzados (CIPA-CHILE), Concepción.

Ingeniero de Apoyo. En el marco del proyecto FONDEF 0911195 “Materiales Biodegradables en Base a Almidón para su Utilización en la Agroindustria Nacional”, en el Centro de Investigación de Polímeros Avanzados (CIPA-CHILE), Concepción.

PRESENTACIONES A CONGRESOS.

González-Fuentes, P.A., Tramón Pregnan C.L., Loyola Cruz C.M., Folch-Cano C. G. “Evaluation of the Extraction of Phenolic Compounds from Wood of Olive Pruning”, 3^{er} Congreso Iberoamericano sobre Biorrefinerías (CIAB), 4^{to} Congreso Latinoamericano sobre Biorrefinerías, y 2^{do} Simposio Internacional sobre Materiales Lignocelulósicos, Concepción, Chile, 2016

Correa Pacheco, Z.N., Tramón Pregnan C.L., González-Fuentes P.A., Valdebenito Soto A.M., Pérez Castillo C.j. Jimenez Pérez J.L. “Extracción y Caracterización de Almidón de Triticale y sus Películas Termoplásticas”, xxv Congreso Nacional de la Sociedad polimérica de México, Yucatan, México, 2012.

Chillán, 20 de junio de 2016

Señores
FIA
Loreley 1582
La Reina

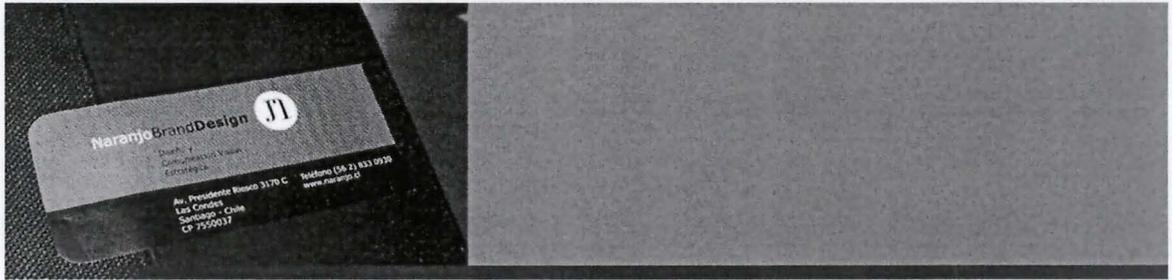
Estimados señores:

Yo Julián Naranjo Donoso manifiesto mi compromiso de participar, como expositor, en el evento denominado **Primer Seminario de Innovación en la Industria Agroalimentaria con enfoque en Alimentos Saludables, Sustentabilidad y Recursos Naturales**. en el tema "**Branding: El diseño de marca como herramienta de diferenciación**" a través de una charla y taller práctico a realizarse entre el 25 y 26 de noviembre de 2016 en la ciudad de Chillán, presentada por Universidad de Concepción / Campus Chillan – Facultad de Ingeniería Agrícola a la Convocatoria Nacional Eventos Técnicos para la Innovación 2016.

Sin otro particular, le saluda atentamente



Julián Naranjo Donoso
Rut. 7.365.668-0



Julián Arturo Naranjo Donoso

Nace el 19 de Julio de 1955 en Santiago de Chile.

Estudios Primarios

1961-1967 Escuela Rafael Sanhueza Lizardi, Recoleta.

1968 Escuela Experimental de Educación Artística, Santiago.

1969 Instituto Comercial Avenida Recoleta, Recoleta.

1970-1973 Colegio General Baquedano, Recoleta.

Es director de Naranjo BrandDesign, empresa dedicada al Diseño y Comunicación Visual con oficinas en Santiago de Chile desde el año 2007, fue además Gerente General de la imprenta Gráfica Escorpio SpA.

Graduado en la Universidad de Chile en 1979
con el título de Diseñador Gráfico en la Sede Ñuble,
Chillán, Chile

Comienza su carrera en San Diego, California, USA., trabajando para diferentes agencias de publicidad y estudios de diseño como Director de Arte y Director Creativo destacando en 1983 su incorporación a Design Group West.

Paralelamente inicia su propio estudio de diseño e ilustración con un M.F.A. en Graphics Communications en SDSU (San Diego State University).

Desde sus inicios J. Naranjo ha obtenido reconocimiento internacional a través de más de un centenar de premios y publicaciones en los anuarios y concursos más prestigiosos del mundo, convirtiéndose en el diseñador chileno más galardonado en la historia del diseño de nuestro país; resaltando entre otros logros una medalla de oro en el Art Directors Club of New York, premios y distinciones a la excelencia en diseño como Communication Arts, Idea Magazine, Print, AIGA Graphics Annuals, ADLA Art Directors Club of Los Angeles, California Design & Exhibitions de San Francisco, Sandi Awards de San Diego Communication Arts Group, Homburg Awards del Art Directors Club of San Diego, The Colorado International Poster Exhibition, Premios Chile Diseño, etc.

En la Actualidad su empresa produce una variedad de programas, servicios y asesorías en Branding e Identidad Corporativa, Material Colateral, Diseño Editorial, Diseño de Envases, Señalética y Way Finding, Diseño de Información y Merchandising para una amplia gama de clientes tanto en Chile como el exterior.

Entre sus clientes destacan Coca-Cola Company, SEGA Electronics, San Diego Padres Baseball Franchise, Aalto Scientifics, Kyocera Systems, UNICEF, Servicio de Impuestos Internos de Chile, Metro de Santiago,

Grupo CCU, Compañía Cervecerías Unidas, Cadena EASY, CTC Compañía de Teléfonos de Chile, EFE Empresa de Ferrocarriles del Estado, Secretaría de Gobierno de la República de Chile, IRT, Empresas Luchetti, Empresas CIC, Chilquinta S.A., Grupo Pedro de Valdivia, Valle Nevado Ski Resort, Empresa Manufacturera HELA, Grupo Santander, Embonor S.A., Grupo Cruz Blanca, Empresas Arauco, CMPC, Codelco Chile, Cristal Lagoons Chile, Constructora Bravo e Izquierdo, Empresas Copec, Viñas Concha y Toro, Viña Canepa, Viñas William Fevre Chile, Inmobiliaria Progesta, Direct TV, Casa&Ideas, Comunidad Israelita de Santiago, Servicio de Transportes Transantiago, Inacap, Antalis GMS, GORE Región de Los Lagos, entre otros.

Exhibiciones, Colecciones, Premios y Reconocimientos

1977 Obtiene el Primer Lugar en el concurso para la campaña de afiches de la Fiesta de la Primavera organizada por Secretaría Nacional de la Juventud del Gobierno de Chile, siendo parte de un grupo de alumnos de la U. de Chile.

1981 Obtiene Medalla de Plata en The San Diego Communication Arts Group 21st Annual Exhibition of Advertising Excellence, USA.

1982 Obtiene Medallas de Oro, Plata y Bronce en The San Diego Communication Arts Group 22st Annual Exhibition of Advertising Excellence, USA.

1983 Seleccionado y galardonado con varios Premios a la Excelencia del San Diego Communication Arts Group 23th Annual Exhibition, USA.

Es galardonado con varios premios y nominaciones en la Exhibición de ADLA, The Art Directors Club of Los Angeles, California. USA.

Obtiene una medalla de Plata y tres de Bronce en 3rd Homburg Awards Annual Exhibition, USA.

1984 Seleccionado y galardonado con varios Premios a la Excelencia del San Diego Communication Arts Group 24th Annual Exhibition, USA.

1985 Obtiene la prestigiosa Medalla de Oro y dos Merit Awards en The Art Directors Club of New York, 64th Annual Exhibition, New York. USA.

Seleccionado para diseñar el afiche oficial y material promocional para el evento Semana Internacional de la Imprenta, USA.

Galardonado con varios premios y nominaciones en la Exhibición de ADLA, The Art Director Club of Los Angeles, California, USA.

Galardonado con varios Premios a la Excelencia del San Diego Communication Arts Group 25th Annual Exhibition, USA.

Obtiene Medalla de Oro y otros premios en The California Design: 2 Exhibition de San Francisco 1985, California, USA.

1986 Seleccionado en la colección y exhibición "Empleo y Equidad" de CEPAL, Chile.

Seleccionado y galardonado con varios Premios a la Excelencia del San Diego Communication Arts Group 26th Annual Exhibition, USA.

Obtiene Medallas de Plata y Bronce en The California Design: 3 Exhibition de San Francisco 1986, California. USA.

1988 Seleccionado para ser el diseñador oficial del 1er Centro Turístico Internacional de Skí del Hemisferio Sur, Valle Nevado, Chile.

1991 Invitado a participar en el proyecto para las Naciones Unidas del renombrado calendario Zanders "People to People", en colaboración con otros 13 diseñadores y artistas, donde representa a América Latina, Alemania.

Es uno de los 30 top diseñadores de la exposición internacional "30 afiches para el Medio Ambiente y Desarrollo" Río '92 de las Naciones Unidas, Su afiche es elegido ícono del evento, Brasil.

1992 Seleccionado en la colección Internacional de 40 carteles "América Hoy 500 Años Después" México '92, con motivo de la celebración de los 450 años del descubrimiento de América, México.

1993 Seleccionado en la Bial de "LITFASS" en Munich, junto a los más destacados diseñadores del mundo, Alemania.

Seleccionado en la International Poster Biennale de Brno, Checoslovaquia.

1995 Participa en la colección "Celebración de los 450 años del Descubrimiento de América" en la Bial Internacional de la Litfass en Munich, Alemania.

1996 Seleccionado en la Colección Morgan del Afiche Chileno, Chile.

Seleccionado en la Exposición FaxArt, Preservación de la Capa de Ozono, Venezuela.

1997 Seleccionado en la International Poster Biennale de Warsaw, Polonia.

Seleccionado en Graphic Design Biennale de Brno, CSFR.

1998 Seleccionado en la muestra de "Diseño y Arte en 360 grados" Exposición itinerante en Viña del Mar y en el Museo de Bellas Artes en Santiago, Chile.

2000 Participa en el colectivo de Diseñadores Hispanoamericanos "No nuke" contra las explosiones nucleares en el Pacífico Sur, España.

Seleccionado en el colectivo "Afiches contra la Guerra de Kosovo". USA.

2001 Seleccionado para crear el afiche oficial para el Encuentro Latinoamericano de Diseño Industrial, de

ICSID, Chile.

Seleccionado en la Colección histórica "100 Años del Afiche en Chile", que se realiza en la Corporación Cultural de Las Condes, Santiago, Chile.

Seleccionado junto a 13 diseñadores latinoamericanos para participar en el proyecto social Contra la Anorexia y la Bulimia como parte del Salón Latinoamericano de Diseño de Carteles en Tucumán, Argentina.

Seleccionado en el Colectivo de Diseñadores contra el Terrorismo, España.

2002 Seleccionado para participar en el Calendario internacional de Naciones Unidas "Global Warming". Como parte de la campaña mundial sobre Sustentabilidad y Medioambiente, Alemania.

2004 Seleccionado en la exposición de afiches "100 Años del Natalicio de Pablo Neruda", Chile.

Seleccionado en la muestra "La Ciudad que Merecemos" de la Bienal de Arquitectura de Chile.

Elegido como jurado, Conferencista y expositor en la 8ª Bienal Internacional del Cartel en México. Ciudad de México y Xálapa, México.

Seleccionado para participar en la campaña publicitaria internacional de la prominente Agencia de Diseño Design Park, Corea del Sur.

2005 Distinguido con el premio Chile Diseño en la categoría Excelencia en Comunicación Visual, Chile.

Recibe el premio Chile Diseño en la categoría Afiches y el Segundo lugar en la categoría Branding e Identidad Corporativa.

2006 Recibe premio por Memoria Anual e Informe de Responsabilidad Social de Empresas Arauco del Grupo Copec en el concurso de Reportes Anuales de El Mercurio y Revista Gestión. Chile.

2007 Distinguido con el premio Chile Diseño en la categoría Excelencia Mejor Afiche y obtiene un Tercer lugar con su afiche Selk'nam. Chile.

Es seleccionado en The Colorado 15th International Invitational Posters Exhibition, Arizona, USA.

2008 Seleccionado en la Bienal Iberoamericana de Diseño, España.

Seleccionado en la 2ª Bienal del Cartel de La Paz; Bolivia.

Seleccionado en la Exposición internacional "120 Carteles de Finales del Siglo XIX a Principios del Siglo XXI" como parte de la Décima Bienal internacional del Cartel en México.

Es jurado y expositor en el 4to Concurso de afiches del Festival de Cine de Valdivia, Chile.

Invitado junto a otros connotados artistas y diseñadores a participar en el emprendimiento "Materia Prima de Autor" de la empresa Infodema S.A., Chile.

Es seleccionado en la selectiva publicación "Latin American Graphic Design" de la prestigiosa Editorial Tashen, Alemania.

2009 Seleccionado en The Colorado 16th International Invitational Posters Exhibition, Arizona, USA.

2010 Seleccionado, jurado internacional, conferencista y expositor de la 3ª Bienal Internacional del Cartel de La Paz, Bolivia.

Seleccionado en la exposición internacional "76 Afiches, Homenaje Postumo a Shigeo Fukuda", Bolivia.

Seleccionado y obtiene el 3º lugar en el concurso "Afiche Oficial Bicentenario de Chile", Chile.

Seleccionado en la Colección y exhibición internacional "Voces en Libertad" como parte de los festejos del Bicentenario de los Países de la Región, México.

Miembro de la exposición permanente e itinerante de "Voces en Libertad" en México, Estados Unidos, Canadá, Venezuela, Brasil, Argentina, Bolivia, Colombia, Ecuador, Polonia y Chile.

Seleccionado para diseñar el afiche oficial y material de promoción de la convocatoria internacional sobre el tema "Abolición de la Pena de Muerte" para el colectivo y exhibición internacional "Posters for Tomorrow," Francia.

Es miembro gestor del movimiento solidario "Diseño por Chile". Agrupación gremial internacional en ayuda y solidaridad con los damnificados del terremoto y maremoto del 27.F.2010.

2011 Es Jurado, conferencista, expositor de la 4ª Bienal de Diseño de Chile y parte de la Exhibición Internacional de "Solidaridad con Chile 27.F." del Colectivo Diseño por Chile.

Seleccionado en The Colorado 17th Invitational Posters Exhibition, Arizona, USA.

Es seleccionado en el proyecto social Latinoamericano "No al Trabajo Infantil", Rosario, Argentina.

Es Ganador del Premio Mejor Afiche en el concurso "Doble Sentido" de la Universidad del Pacífico, Chile.

Publica la 1ra. Edición de su libro monográfico "Orange 052 C: Julián Naranjo 33 Años de Pensamiento Visual" de la Casa Editora Ocho Libros.

2012 Seleccionado en la Bienal Iberoamericana de Diseño de Madrid. España.

Seleccionado en la 4ª Bienal Internacional del Cartel en La Paz, Bolivia.

Expositor y conferencista galardonado al "Reconocimiento a la Trayectoria Profesional" en la 5ª Bienal de Diseño, Chile.

Seleccionado como parte de la exhibición "Igualdad de Genero" de la Universidad del Pacífico, Chile.

Se lanza la 2ª Edición de su libro monográfico "Orange 052 C: Julián Naranjo 33 Años de Pensamiento Visual" de la Casa Editora Ocho Libros.

2013 Seleccionado en la Exposición "85 años del Natalicio del Che Guevara, Rosario", Argentina.

Miembro fundador del colectivo gremial y académico de "Afichile" organización para promover y difundir el talento nacional a través del uso del afiche y entregar un espacio de colaboración, discusión y transferencia, Chile.

Es invitado a participar en la Exposición "Tu Bandera", en el Centro Cultural Gabriela Mistral, GAM Santiago, Chile.

Seleccionado en la 5ta. Bienal Internacional del Cartel en La Paz, Bolivia.

2014 Realiza la Exhibición individual de sus más recientes afiches "Provoc-Arte" en la Galería Radicales del Bar The Clinic, Santiago de Chile.

Participa en la 1ra. Muestra Internacional de Carteles de Afichile en Millikin University en la ciudad de Decatur, Illinois. USA.

2015 Se da inicio a la 1ra. Exhibición Retrospectiva Itinerante de Carteles "RetroVisión" de Julián Naranjo Donoso, 33 Años de Pensamiento Visual 1981-2014. En el mes de Julio en el Centro Cultural La Moneda en Santiago. Luego se presenta la muestra en la Galería Casa Azul de la ciudad de Punta Arenas en el mes de Octubre y en Noviembre se exhibe el periplo "Sur" en el Museo de Arte Contemporáneo, MAC de la ciudad de Valdivia.

Participa en la 2da. Exposición Internacional de Carteles de Afichile "Ojo al Charqui" en Anne Lloyd Gallery of the Madden Art Center en la ciudad de Decatur, Illinois, USA y luego en la Galería Radicales del Bar The Clinic, en Santiago de Chile.

2016 En Marzo inaugura la Exposición Retrospectiva Itinerante de Carteles "RetroVisión" de Julián Naranjo en el Centro Cultural Minera Escondida, Sala Arte Joven Balmaceda en la ciudad de Antofagasta, Chile.

Perfil Académico

Ha participado dando conferencias, seminarios y cátedras, en Estados Unidos: University of California, SDSU, San Diego State University, La Jolla Academy of Advertising Arts., Milligan University en Chicago, AIGA Graphic Design Conference, San Diego, California, Universidad de Mayab, Yucatán, México, Universidad Autónoma de México en sus sedes de México y Xálapa, UNICEF, Sede Mundial de Naciones Unidas de París, Francia, Universidad Católica de Tucuman, Argentina, Universidad Jorge Tadeo Lozano de Bogotá, Colombia, Museo de Arte Contemporáneo de Rio do Janeiro, Brasil y en Encuentros Latinoamericanos de Diseñadores y del Caribe, en México, Bolivia, Argentina y Venezuela.

En Chile a dado conferencias y clases magistrales en: Universidad de Chile, Pontificia Universidad Católica, Universidad del Bío-Bío, Universidad Finis Terrae, Universidad de Viña del Mar, Universidad Adolfo Ibáñez,

UTEM, Universidad de Valparaíso, Universidad Diego Portales, Universidad del Desarrollo, Universidad Mayor, Universidad Las Américas, Uniacc, Universidad de Los Lagos, Universidad Austral y Universidad Inacap, Centros de Formación Técnica DUOC, AIEP en sus diferentes sedes entre otras.

Fue Director de carrera de Diseño de la Universidad Uniacc desde el año 2000 hasta Julio de 2003.

Fue Coordinador del área de Extensión Académica de la Asociación Gremial de Empresas de Diseño, QVID durante el periodo comprendido desde el año 1991 hasta el 2007.

Actualmente se desempeña como Profesor Titular en los talleres superiores de Diseño Gráfico en las áreas de Branding, Identidad Corporativa, Packaging, Diseño de Información, taller de Titulación, Diseño Editorial y Afiches, en la Universidad de Chile, en la Universidad Finis Terrae por más de 18 años, Universidad Diego Portales e Inacap, hasta diciembre de 2013 ejerció en la Pontificia Universidad Católica y la Universidad del Pacífico.

Publicaciones

A la fecha a publicado 2 ediciones monográficas con un carácter académico, de registro e investigación en el área del lenguaje visual estratégico y sobre percepción visual a través del Afiche como soporte comunicacional:

-“48 Afiches, Carteles y Posters de Julián Naranjo”, Editorial La Fábrica del Libro, 2004.

-“Orange 052 C.” Julián Naranjo, 33 Años de Pensamiento Visual, Colección temas de diseño Universidad del Pacífico, editorial Ocho Libros, 2011.

Es miembro de:

San Diego Communicating Arts Group

The American Institute of Graphics Arts (A.I.G.A.) San Diego Chapter

Colegio de Diseñadores de Chile, AG.

ICOGRADA

Chillán, 20 de junio de 2016

Señores
FIA
Loreley 1582
La Reina

Estimados señores:

Yo Pablo Escobar Escobar manifiesto mi compromiso de participar, como expositor, en el evento denominado **Primer Seminario de Innovación en la Industria Agroalimentaria con enfoque en Alimentos Saludables, Sustentabilidad y Recursos Naturales**. en el tema **“Produce local, exporta global, Ñuble Agroalimentos en la retina del mundo”** a través de una charla y taller práctico a realizarse entre el 25 y 26 de noviembre de 2016 en la ciudad de Chillán, presentada por Universidad de Concepción / Campus Chillan – Facultad de Ingeniería Agrícola a la Convocatoria Nacional Eventos Técnicos para la Innovación 2016.

Sin otro particular, le saluda atentamente



Pablo Escobar E.
13.377.074-7

Curriculum Vitae

Pablo Escobar

Comunicación

Innovación

Docencia

Curriculum Vitae

ANTECEDENTES PERSONALES

Fecha de Nacimiento ::03 de enero de 1978
R.U.T ::13.377.074-7
Nacionalidad :: chilena
Estado civil ::soltero
Situación militar ::al día
Teléfono particular ::9.909 0091
email :: pablo@ideolab.cl
web ::www.ideolab.cl

ANTECEDENTES ACADÉMICOS

2009/2010 ::Magister (c) en Docencia Universitaria
Universidad San Sebastián

2008 ::Diplomado en Fundamentos Psicológicos para
la Docencia Universitaria.
Universidad San Sebastián

Premio Joven Emprendedor 2008 ::Premio Emprendedores del Sur
Diario El Sur

Promoción 2002 ::Premio Escuela de Diseño
Universidad del Bío Bío Mejor Alumno

Enseñanza Superior 1998 / 2002 ::Universidad del Bío Bío
Carrera Diseño Gráfico
Título Diseñador Gráfico y
Licenciatura en Comunicación y Diseño

Enseñanza básica 1984/1991 ::Escuela República de México (Chillán)
Enseñanza media 1992 / 1995 ::Instituto Superior de Comercio
Carrera Ventas y Publicidad
Obteniendo Título de Agente Comercial

Antecedentes laborales

2010 - 2016

Director IdeoLab / Comunicación y Marketing Estratégico
www.ideolab.cl Docente Carrera Diseño Gráfico Universidad del Bío-Bío

Taller Innovación / Taller de Comunicación / Taller de Métodos de Diseño

2014

Proyecto ÑUBLE WAS HERE. Intervenciones gráficas y de registro documental sobre la geografía humana y patrimonial de Ñuble. Implementado en New York (Estados Unidos) y Montreal (Canadá).

Asistencia al FITC en New York. Evento sobre Educación, innovación y creatividad para mejorar procesos y gestionar la creatividad y la empresa.

Asistencia al Montreal START-UP. Evento sobre emprendimiento en Montreal, Canadá.

2011 - 2012

Adjudicado con Pasantía Internacional de Innova Biobío/Corfo en MÉXICO.
Instituto Tecnológico de Monterrey+OEA+Agencia internacional de cooperación y desarrollo de Israel MASHV

Curriculum Vitae

SELECCIONADO EN EVENTO DE EMPRENDIMIENTO SANTIAGO STARTUP WEEKEND 2010

WORKSHOP MOBILE AND CO CREATION DESIGN dictado por LIZ SANDERS. BARCELONA, ESPAÑA.

PARTICIPANTE EN CONGRESO DE DISEÑO: BARCELONA DESIGN WEEK. BARCELONA, ESPAÑA.

2010



PARTICIPANTE DE ECOSISTEMA EMPRENDEDOR.

Proyecto guiado por Daniel Isenberg de BABSON COLLEGE. Universidad de Harvard

DESARROLLO DE PROYECTOS Y SERVICIOS EN DISEÑO, INNOVACIÓN Y EMPRENDIMIENTO

Proyectos comerciales y sociales

2009/2010

DIRECTOR CARRERA DISEÑO Y EMPRESA. UNIVERSIDAD SAN SEBASTIÁN

2009

DESPERTARES. REFLEXIONS GRAPHIQUES SUR L'IDENTITÉ. CANADÁ

(Reflexiones Gráficas sobre Identidad)

Proyecto realizado en Montréal (Canadá) a modo de charla y exposición de afiches sobre la identidad nacional (Chile) y sus expresiones socioculturales.



Apoyan Universidad San Sebastián+ProChile+Sernatur+Diario El Sur

2008

PREMIO 50 LÍDERES EMPRENDEDORES

PREMIO OTORGADO POR DIARIO EL SUR Y CORFO A LOS 50 LÍDERES EMPRENDEDORES REGIÓN DEL BÍO BÍO



SECRETARIO ESTUDIOS DISEÑO Y EMPRESA UNIVERSIDAD SAN SEBASTIÁN. CHILE

DOCENTE TALLER AVANZADO+HABILIDADES TECNOLÓGICAS

HABILIDADES EMPRENDEDORAS+EXTENSIÓN EN DISEÑO



DIPLOMADO EN FUNDAMENTOS PSICOLÓGICOS USS

ENCUENTRO LATINOAMERICANO DE DISEÑO EN PALERMO. ARGENTINA

CHARLA DISEÑO Y CULTURA



Charla orientada a concientizar sobre el poder del diseño social en términos de gráfica y tipografía chilena.

Charlista

Curriculum Vitae

CHILEREALITY. FESTIVAL INTERNACIONAL DE CINE DOCUMENTAL DE CHILLÁN. CHILE



Proyecto realizado en Chillán que vincula la cultura y el cine documental. En su sexta versión lleva la realidad chilena a través de la visión de documentalistas latinoamericanos y chilenos.

Co fundador y Director de Arte del festival.

DESPERTARES CHILE. DISEÑO+IDENTIDAD+CULTURA. CHILE



Exposición de lienzos al aire libre en la fachada de la Gobernación Provincial de Concepción que promueve la identidad de Concepción y sus alrededores como la Mina Chiflón del Diablo, cerámica de Quinchamalí, etc. Trabajaron en este proyecto el veterano diseñador gráfico Domingo Baño, el tipógrafo Miguel Hernández y el diseñador y gestor cultural Pablo Escobar Apoyan Universidad San Sebastián+Gobernación Provincial de Concepción+

TVN Región del Bio Bío+ProChile+Sernatur+Diario El Sur



COORDINADOR ACADÉMICO DISEÑO Y EMPRESA UNIVERSIDAD SAN SEBASTIÁN. CHILE

DOCENTE TALLER AVANZADO+HABILIDADES TECNOLÓGICAS

2007

ENCUENTRO LATINOAMERICANO DE DISEÑO EN PALERMO. ARGENTINA

DESPERTARES. DISEÑO+IDENTIDAD+CULTURA

Charla que busca promover el proyecto DESPERTARES que nace el 2006 en Chillán. Rescata y promueve los valores socioculturales que dan identidad a nuestro país y que en términos esenciales y conceptuales son similares en Latinoamérica. Arquitectura, artesanía, personas y geografía, entre otros se conjugan para dar vida a DESPERTARES.



Charla+exposición de afiches

Apoyan Universidad San Sebastián+Universidad de Palermo+Diario El Sur

DOCUMENTAL 1939 CHILLÁN DESAPARECE. CHILE



Documental que registra uno de los terremotos más destructivos que asoló Chile y el mundo.

Director de Arte+Registro+gestión auspicios

COORDINADOR ACADÉMICO DISEÑO Y EMPRESA UNIVERSIDAD SAN SEBASTIÁN. CHILE

DOCENTE TALLER DISEÑO+HABILIDADES TECNOLÓGICAS



DOCENTE TALLER GRAFICO UNIVERSIDAD DEL DESARROLLO. CHILE

Segundo año

Curriculum Vitae

2006

DESPERTARES CHILE. DISEÑO+IDENTIDAD+CULTURA. CHILE

Nace el proyecto DESPERTARES que busca registrar y promover la identidad chilena en el país y el extranjero a través de muestras de afiches y charlas orientadas a temáticas socioculturales.



Apoyan Universidad de Concepción+Diario la Discusión+
Municipalidad de Chillán



DOCENTE TALLER DISEÑO UNIVERSIDAD SAN SEBASTIÁN. CHILE



DOCENTE TALLER GRAFICO UNIVERSIDAD DEL DESARROLLO. CHILE

2005 / 2002

PRODUCTORA EVENTOS+DISEÑO ONIRICA. CHILE



Productora de eventos culturales y asesoría en diseño y comunicación audiovisual. Ha gestado programas radiales, televisivos locales, fiestas temáticas y asesorías en diseño y



COORDINADOR ACADÉMICO DISEÑO Y EMPRESA UNIVERSIDAD SAN SEBASTIÁN. CHILE
DOCENTE TALLER DISEÑO+HABILIDADES TECNOLÓGICAS



DOCENTE TALLER GRAFICO UNIVERSIDAD DEL DESARROLLO. CHILE

2001

PREMIO ESCUELA DISEÑO MEJOR ALUMNO PROMOCIÓN. CHILE



Premio que destaca al mejor alumno de la promoción 1998/2001 de la carrera de Diseño Gráfico de la Universidad del Bío Bío

Chillán, 27 de julio de 2016

Señores
FIA
Loreley 1582
La Reina

Estimados señores:

Yo Marta Rodríguez Sanhueza manifiesto mi compromiso de participar, como expositor, en el evento denominado **Primer Seminario de Innovación en la Industria Agroalimentaria con enfoque en Alimentos Saludables, Sustentabilidad y Recursos Naturales**. en el tema **“Control biológico una herramienta para la producción limpia de alimentos”** a realizarse entre el 25 y 26 de noviembre de 2016 en la ciudad de Chillán, presentada por Universidad de Concepción / Campus Chillan – Facultad de Ingeniería Agrícola a la Convocatoria Nacional Eventos Técnicos para la Innovación 2016.

Sin otro particular, le saluda atentamente

Firma

Nombre: Marta Rodríguez Sanhueza
Rut: 12.696.802-7

REPÚBLICA DE CHILE
SERVICIO DE REGISTRO CIVIL E IDENTIFICACIÓN
CÉDULA DE IDENTIDAD



APELLIDOS

**RODRÍGUEZ
SANHUEZA**

NOMBRES

MARTA EMILIA

SEXO

F

PAÍS DE NACIONALIDAD

CHILE

FECHA DE NACIMIENTO

10 JUN 1974

FECHA DE EMISIÓN

22 MAYO 2013

FECHA DE VENCIMIENTO

10 JUN 2018



FIRMA DEL TITULAR

A handwritten signature in black ink, consisting of several stylized, overlapping strokes.

RUN 12.696.802-7

MARTA EMILIA RODRÍGUEZ SANHUEZA

ANTECEDENTES PERSONALES

FECHA DE NACIMIENTO: Junio, 10, 1974, Concepción, Chile
R.U.T.: 12.696.802-7
DOMICILIO: Río Duero, 1130, Villa Barcelona, Chillán
TELEFONO: 56 9 84801503
E-MAIL: mrodriguez@biobichos.cl
ESTADO CIVIL: Soltera
NACIONALIDAD: Chilena
IDIOMAS: Inglés nivel avanzado
TITULO: Ingeniero Agrónomo, Dra. Cs.

ANTECEDENTES ACADEMICOS

1994 -1999 Universidad de Concepción, Facultad de Agronomía, Campus Chillán.
Título: Ingeniero Agrónomo, Octubre de 2001.
Tesis: “Uso de *Metarhizium anisopliae* var. *anisopliae* para el control de *Hylamorpha elegans* Burm. (Coleoptera: Scarabeidae)”.

Mayo 2013 Doctora en Ciencias. Programa de Doctorado en Ciencias Agropecuarias de la Universidad de Concepción, Campus Chillán.
Tesis: “DETECCIÓN E IDENTIFICACIÓN DE VIRUS DE LA ABEJA DE MIEL (*Apis mellifera* L.) (Hymenoptera: Apidae), EN APIARIOS DE LAS REGIONES DEL MAULE Y BIOBIO, CHILE Y SU ASOCIACIÓN CON OTRAS PATOLOGÍAS APÍCOLAS.”

ANTECEDENTES LABORALES

Noviembre 2001 a Agosto 2004 Investigadora proyecto FIA “Control Biológico de la polilla del tomate mediante integración de organismos entomopatógenos”, Xilema S.A.– Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), Quilamapu.

Septiembre a Diciembre 2004: Profesional asesor en Evaluación de la liberación de larvas neonatas de la polilla de la manzana 2003 y desarrollo de nuevas tecnologías de establecimiento o liberación de larvas 2004, para el proyecto “Desarrollo de Estrategias de Control Biológico para el manejo Integrado de plagas de frutales (Manzano)”

Enero 2005 a Junio 2008 Investigadora proyecto FIA “Desarrollo de un acaricida biológico para el manejo no contaminante de *Varroa destructor* en colmenares comerciales”. Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), Quilamapu.

Julio 2008 a Septiembre 2010	Investigadora en el Proyecto “Centro Tecnológico Regional de Control Biológico para el desarrollo productivo y comercial de enemigos naturales”. Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), Quilamapu.
Enero 2009 a Abril 2010	Asesor Nodo de Difusión y Transferencia en sanidad y calidad apícola región del Bío Bío. Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), Quilamapu.
Mayo 2009 a Marzo 2011	Investigadora Proyecto: Implementación de una unidad de prestación de servicios tecnológicos para el aumento de la competitividad de la industria apícola en la Región del Bio Bio. Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), Quilamapu.
Abril 2011 a Julio 2012	Centro de Producción de Insectos Benéficos, BioBichos Ltda.
Agosto 2012 a abril de 2015	Entomóloga Taxónoma. Laboratorio Regional de Entomología, Servicio Agrícola y Ganadero, Chillán.
Mayo 2015 a la fecha	Centro de Producción de Insectos Benéficos, BioBichos Ltda.

PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Directora Alterna Proyecto: Producción Industrial y comercial de agentes de control biológico de la mosquita blanca de los invernaderos. 8ª Convocatoria Emprendedora Capital Semilla. Innova Bio - Bio. Años: 2011 - 2012

Directora Alterna Proyecto: Producción industrial y comercial de agentes de control biológico de la mosquita blanca de los invernaderos. Estudio de Mercado. Innova Bio - Bio. Año 2012.

Directora Alterna Proyecto: Producción industrial y comercial de agentes de control biológico de la mosquita blanca de los invernaderos. Línea 2, Capital Semilla Innova Bio – Bio. Años 2013 – 2014.

Directora Alterna Proyecto: Producción y Masificación de Ibalia leucospoides, parasitoide de Sirex noctilio, utilizando técnicas biotecnológicas. Innova Chile CORFO. Años 2012 – 2015.

Co-Investigadora Proyecto: Alternativa biológica al control químico de Proeulia spp. plaga clave en arándano. Universidad de Concepción - BioBichos Ltda. Fundación para la Innovación Agraria FIA. Años 2013 – 2016.

Co-Investigadora Proyecto: Viral diseases in Apis and non-Apis pollinizer in Chile, and use of RNA interference Technology for their suppression. FONDECYT Regular N° 1140653.

Directora Alterna Proyecto: Incorporación del chinche depredador *Tupiocoris cucurbitaceus* en el manejo biológico de plagas del cultivo de tomate protegido. Fundación para la Innovación Agraria, FIA. 2015-2018.

ASISTENCIA A SEMINARIOS Y ACTIVIDADES DE CAPACITACIÓN.

- | | |
|----------------------------|--|
| 6 al 8 de Octubre de 2014 | Detección de Artrópodos en muestras de Vigilancia: Preparación y Montaje. Laboratorio y Estación Cuarentenaria Agrícola. SAG Lo Aguirre. |
| 25-27 de Junio de 2014 | Reconocimiento de <i>Leptocibes invasa</i> y otras avispas asociadas a trampas de Eucalyptus. Laboratorio y Estación Cuarentenaria Agrícola. SAG Lo Aguirre. |
| 11-13 de diciembre de 2012 | Diseño Experimental y Herramientas Moleculares para detección de Organismos de Interés Fito y Zoonosarios. Dictado por Dr. Luis Lisama, Facultad de Medicina, Universidad de Chile. Laboratorio y Estación Cuarentenaria Agrícola. SAG Lo Aguirre. |
| 5 – 16 abril de 2010 | Course Plant viruses and Virus disease. (64 horas). Dictado por Gary Secor Ph. D. University of North Dakota, USA. Dirección de Posgrado, Universidad de Concepción, Chillán, Chile. |
| 18 enero 2007 | Seminario Internacional: Manejo de Plagas en Cultivos Protegidos. INIA-La Cruz, Quillota. |
| 26 -28 abril 2007 | VII Encuentro Nacional de Ciencia y Tecnología Apícola. Organizado por la Universidad Austral de Chile, Valdivia. |
| 30 abril – 1 mayo 2007 | Taller Herramientas para una Apicultura Limpia y de Calidad. Organizado por Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) e INNOVA-CORFO. Universidad Austral de Chile, Valdivia. |
| 22-25 febrero 2005 | Curso de Apicultura Moderna. Dictado en el Centro de Educación y Tecnología CET. Programa Bío-Bío, Yumbel. |
| 25-27 agosto 2004 | Segundo Simposio Apícola Nacional. Organizado por La Mesa Apícola, Ministerio de Agricultura y ProChile. Concepción. |
| 24 enero 2003 | Seminario Internacional “Llave de ingreso a los principales mercados de productos orgánicos. Organizado por: INIA-Quilamapu, Techno Transfer International y BCS Öko Garantie GmbH. Chillán, Chile. |
| 15-16 abril 2003 | Seminario Internacional: “Bases Agroecológicas para la conversión hacia una Agricultura Orgánica”. Organizado por: INIA Quilamapu, Hortifrut S. A – Corfo y Universidad de California. INIA, CRI Quilamapu, Chillán. |
| 14-15 junio 2000 | Seminario Internacional: “La Poda Moderna”. Organizado por: Universidad de Concepción y el C.R.I. La Platina del INIA. Santiago. |

- 29-31 marzo 2000 Seminario Internacional y Rueda de Negocios: “Hierbas Medicinales: Mercado, Cultivo y Procesamiento”. Organizado por Universidad de Concepción. Termas de Chillán, Chillán.
- 12-13 abril 1999 Seminario Internacional: “Frutos de Nuez”. Organizado por: Universidad de Concepción. Chillán.
- 23 enero 1999 2º Seminario “Avance en Patología Apícola”. Organizado por: Granja Apícola Vitalbee S. A. Calera de Tango, Santiago.
- 18-19 julio 1998 V Congreso Nacional Apícola. Organizado: por Apilang, Asociación de Apicultores Los Angeles, PROFO Apícola, CORFO-CODESSER-SNA Los Angeles.
- 15-18 julio 1995 Seminario Internacional de Apicultura. Organizado por: Profos Apícolas VIII Región, CORFO-ASEXMA BIO BIO, Concepción.

CURSOS DE PERFECCIONAMIENTO Y PASANTIAS EN EL EXTRANJERO

- 17-27 de septiembre de 2014 Pasantía al País Vasco, España. Visita a Centros de Investigación TECNALIA. Programa Portafolios de Innovación, Innova BioBio-Tecnalia.
- 12-19 de marzo de 2011 Pasantía en el Departamento de Microbiología, Instituto de Investigaciones Biológicas Clemente Estable, Montevideo Uruguay. Detección de virus de las abejas y Nosemas, mediante PCR. Financiada por CORFO INNOVA BIOBIO. Beca: Convocatoria para apoyar la realización de Tesis, Memoria o Trabajo de Titulación Universitaria de Pre y Post grado. Octubre de 2010.
- 24 - 27 de agosto de 2010 Gira Tecnológica Provincia de Mendoza y San Juan. Programa de Transferencia y Extensión Agrícola. INTA, Argentina.
- 21 de sep. al 9 de oct. de 2009 Pasantía en el Centro Agrario de Marchamalo, Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, España. Tutor: Dr. Mariano Higes. Financiada por Centro Tecnológico de Control Biológico de INIA Quilamapu. Se participó en un estudio epidemiológico de patógenos de interés apícola en España, en particular se trabajó con el diagnóstico y cuantificación de la presencia de virus en abejas.
- 6-10 noviembre 2006 Curso Internacional: Producción de Microorganismos Entomopatógenos y Antagonistas para el Control de Plagas Agrícolas. Instituto de Sanidad Vegetal. La Habana, Cuba.

FINANCIAMIENTO PARA ACTIVIDADES CIENTÍFICAS

CORFO INNOVA BIOBIO. Beca: Convocatoria para apoyar la realización de Tesis, Memoria o Trabajo

la abeja de miel, (*Apis mellifera* L.) (Hymenoptera: Apidae), en la Región del BioBio, Chile, su asociación con otras patologías apícolas y estudio de su efecto en las abejas.

INNOVA CHILE. Beca Centro Tecnológico de Control Biológico, para pasantías en el extranjero. Pasantía en el Centro Agrario de Marchamalo, Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, España. Tutor: Dr. Mariano Higes. 21 de septiembre al 9 de octubre de 2009.

Fundación para la Innovación Agraria, FIA. Asistencia al 41st Apimondia International Apicultural Congress. September 15 to 20, 2009. Montpellier, Francia. Financiamiento de pasajes e inscripción.

Fundación para la Innovación Agraria, FIA. Asistencia al 40th Apimondia International Apicultural Congress. September 9th to 14th, 2007. Melbourne, Australia. Financiamiento de pasajes e Inscripción.

Fundación para la Innovación Agraria, FIA. Curso Internacional: Producción de Microorganismos Entomopatógenos y Antagonistas para el Control de Plagas Agrícolas. Instituto de Sanidad Vegetal. La Habana, Cuba. Noviembre de 2006. Financiamiento de pasajes e Inscripción.

Fundación para la Innovación Agraria, FIA. Asistencia al VIII Congreso Internacional de Patología de Invertebrados y Control Microbial y a la VI Conferencia Internacional sobre *Bacillus thuringiensis*. Agosto de 2002. Financiamiento de pasajes e inscripción del evento.

PATENTE DE INVENCION

Gerding, M., **M. Rodríguez**, S. Rojas, M. Kramm. *Dispositivo para perfeccionar una colmena o los sistemas apícolas, dividido en dos secciones, una de entrada y otra de salida de abejas, constituido por al menos dos cámaras, una tapa abatible de tragaluz y en un sector una lamina de filtro UV, deflectores y dispensadores de microorganismos en cada cámara y método asociado.*

CIP: (A)01K047/00, AD1K047/02, A01K047/06

Vigencia en Chile desde el 09/02/2010 hasta el 09/02/2030.

PUBLICACIONES

Publicaciones científicas

1. Zumoffen, L., **M. Rodríguez**, M. Gerding, C. E. Salto, A. Salvo. 2015. Plantas, áfidos y parasitoides: interacciones tróficas en agroecosistemas de la provincia de Santa Fe, Argentina y clave para la identificación de los Aphidiinae y Aphelinidae (Hymenoptera) conocidos de la región. *Revista de la Sociedad Entomológica Argentina* 74 (3-4).
2. **Rodríguez M.**, M. Vargas, K. Antúnez, M. Gerding, F. O. Castro and N. Zapata. 2014. Prevalence and phylogenetic analysis of honey bee viruses in the Biobío Region of Chile and their association with other honey bee pathogens. *Chilean Journal of Agricultural Research* 74(2): 170-177.
3. **Rodríguez, M.**, M. Vargas, M. Gerding, H. Navarro and K. Antúnez. 2012. Viral infection and *Nosema ceranae* in honey bees (*Apis mellifera*) in Chile. *Journal of Apicultural Research*. 51(3): 285-287. (ISI).
4. **Rodríguez, M.**, M. Gerding, A. France y R. Ceballos. 2009. Evaluation of *Metarhizium anisopliae* var. *anisopliae* Qu-M845 isolate to control of *Varroa destructor* (Acari: Varroidae) in

5. **Rodríguez, M.**, M. Gerding y A. France. 2009. Selection of entomopathogenic fungi to control *Varroa destructor* (Acari: Varroidae). *Chilean Journal of Agricultural Research*. 69 (4): 534 -540. (ISI).
6. Gerding M., **M. Rodríguez**, A. France, M. Gerding-González. 2008. Selection of *Metarhizium anisopliae* and *Beauveria bassiana* isolates to control *Asynonychus cervinus* and *Otiorhynchus sulcatus* (coleoptera: curculionidae) attacking raspberries in Chile. *Acta Hort.* (ISHS) 777:391-396.
7. **Rodríguez, M.**, M. Gerding y A. France. 2006. Efectividad de aislamientos de hongos entomopatógenos sobre larvas de polilla del tomate, *Tuta absoluta* Meyrick (Lepidoptera: Gelechiidae). *Agricultura Técnica (Chile)* 66: 159-165.
8. **Rodríguez, M.**, M. Gerding y A. France. 2006. Selección de aislamientos de hongos entomopatógenos para el control de huevos de la polilla del tomate, *Tuta absoluta* Meyrick (Lepidoptera: Gelechiidae). *Agricultura Técnica (Chile)* 66: 151-158.
9. **Rodríguez, M.**, A. France y M.G. Gerding. 2004. Evaluación de dos cepas del hongo *Metarhizium anisopliae* var. *anisopliae* (Metsh.) para el control de larvas de gusano blanco *Hylamorpha elegans* Burm. (Coleoptera : Scarabeidae). *Agricultura Técnica (Chile)* 64: 17-24.

Publicaciones Divulgativas en Revistas Internacionales

1. **Rodríguez M.**, M. Gerding y Andrés France. 2009. Entomopathogenic fungi selection for *Varroa destructor* (Acari: Varroidae) control. Newsletter of the IOBC - NTRS N° 20, June 2009.
2. **Rodríguez M.**, M. Gerding, A. France y R. Ceballos. 2009. Evaluation of *Metarhizium anisopliae* var. *anisopliae* isolate Qu-M845 isolate for control of *Varroa destructor* (Acari: Varroidae) in laboratory and field trials. Newsletter of the IOBC - NTRS N° 20, June 2009.
3. **Rodríguez M.**, Gerding M. y A. France. 2007. Hongos entomopatógenos para el control de polilla del tomate. *Horticultura Internacional* 60: 28-30.

Publicaciones Divulgativas en Revistas Nacionales

1. Gerding, M.G., A. France, M. Gerding y **M. Rodríguez**. 2003. Formulación de biopesticidas con hongos entomopatógenos. *Tierra Adentro* 48: 24-25.
2. **Rodríguez, M.**, A. France y M.G. Gerding. 2003. Gusano blanco del trigo, control con entomopatógenos. *Tierra Adentro* 48: 26-27.
3. **Rodríguez, M.**, M. Gerding y A. France. 2005. Control Biológico de plagas del suelo con Hongos Entomopatógenos. *Tierra Adentro* 62: 12-13.
4. **Rodríguez, M.** y M. Gerding. 2005. Control Biológico de *Varroa destructor* con Hongos Entomopatógenos. *Tierra Adentro* 65:20.
5. **Rodríguez, M.** y M. Gerding. 2006. Formación y Manejo de un Apiario Moderno. Serie Cartillas Divulgativas Proyecto CADEPA N°12. INIA-Quilamapu.
6. **Rodríguez, M.** y M. Gerding. 2008. Control Biológico de *Varroa destructor* con Hongos

7. **Rodríguez, M.** 2010. Hongos como controladores biológicos de *Varroa destructor*. . Informativo Agropecuario BIOLECHE – INIA QUILAMAPU: Año 23, N°2.
8. Gerding, M. y **M. Rodríguez.** 2011. Uso de *Encarsia formosa* para el control de mosquita blanca. Revista Berries & Cherries. N° 10: 20-21.
9. **Rodríguez M.** y M. Gerding. 2011. Infecciones virales en abejas y su influencia en la polinización. Revista Berries & Cherries. N° 12: 34-36.
10. **Rodríguez M.** y M. Gerding. 2012. Crisopas depredador natural. Revista Berries & Cherries N°: 39-42.

Autor de capítulos en Boletines Técnicos.

1. Gerding M. y **M. Rodríguez.** 2012. Monitoreo y manejo de Trips. In: Frutilla, consideraciones Productivas y Manejo. Boletín INIA, N° 252, 166 p. Instituto de Investigaciones Agropecuarias, Villa Alegre, Chile.
2. **Rodríguez M.,** M. Neira, A. Morán, Loyola R., Rodríguez H., Gerding M. 2010. Control Integrado de *Varroa destructor*. Boletín INIA N° 209, 88 p. Instituto de Investigaciones Agropecuarias, Chillán, Chile.
3. Gerding M., **M. Rodríguez** y Cisternas E. 2010. Manejo de Plagas In: Manual de Producción de frambuesa orgánica. Boletín INIA N° 208, 96 p. Instituto de Investigaciones Agropecuarias, Chillán, Chile.

PRESENTACIONES EN CONGRESOS INTERNACIONALES

- 1) Castelli, L., Branchiccela., Invernizzi, C., Tomasco, I., Basualdo, M., **Rodríguez, M.,** Zunino, P, Antúnez, K. Búsqueda de Chritidia mellifica y Lotmaria passim en abejas melíferas de Argentina, Chile y Uruguay. XII Congreso Latinoamericano, VI Congreso Cubano de Apicultura. 18 al 22 de Julio, 2016. La Habana, Cuba.
- 2) **M. Rodríguez,** M. Vargas, K. Antúnez, M. Gerding, N. Zapata, I. Meeus & G. Smagghe. 2013. Distribution and prevalence of honey bee (*Apis mellifera* L.) viral diseases and their association with other apicultural diseases in the Biobío region, Chile. 65th International Symposium on Crop Protection. May 21, 2013. Ghent, Belgium.
- 3) R. Loyola, M. Gerding and **M. Rodríguez.** 2009. Program of technological transference and diffusion for beekeeping industry: Bio-Bio, Region, Chile. Apimondia 41st Congress. Scientific Programme. 41st Apimondia International Apicultural Congress. September 15 to 20. Montpellier, Francia.
- 4) **Rodríguez, M.,** M. Gerding, N. Molina, M. Neira and A. France. 2009. Entomopathogenic fungi an alternative for control of Varroa destructor. Apimondia 41st Congress. Scientific Programme. Oral presentation, abstract and poster list pag 145. 41st Apimondia International Apicultural Congress. September 15 to 20. Montpellier, Francia.
- 5) **Rodríguez, M.,** M. Gerding and A. France. 2007. Potential use of entomopathogenic fungi against Varroa destructor. Apimondia Programme & Abstracts Beekeeping Down Under pag 133. 40th Apimondia International Apicultural Congress. September 9th to 14th. Melbourne, Australia.

- 6) Gerding M. E., Gerding M., **Rodríguez M.** and France A. 2005. Selection of *Metarhizium anisopliae* and *Beauveria bassiana* isolates to control *Asynonychus cervinus* and *Otiorhynchus sulcatus* (Coleoptera: Curculionidae). 9th International Rubus and Ribes Symposium. December 4 to 7. Pucon, Chile.
- 7) **Rodríguez, M.**, M.G. Gerding, A. France and M. Gerding. 2002. Entomopathogenic fungi for white grub control in south of Chile. VIII International Colloquium on Invertebrate Pathology and Microbial Control. 18 – 23 August, Foz do Iguassu, Brazil. p. 37.
- 8) Gerding M.G., **M. Rodríguez**, A. France and M. Gerding. 2002. Susceptibility of Chilean target pests to entomopathogenic fungi. VIII International Colloquium on Invertebrate Pathology and Microbial Control. 18 – 23 August, Foz do Iguassu, Brazil. p. 83.

PRESENTACIONES EN CONGRESOS NACIONALES

- 1) **Rodríguez, M.**, A. France y M.G. Gerding. 2001. Uso de *Metarhizium anisopliae* var. *anisopliae* para el control de *Hylamorpha elegans* Burm. (Coleoptera: Scarabeidae). Resúmenes XXIII Congreso Nacional de Entomología, 5 - 7 de Diciembre, Temuco. p. 19.
- 2) Gerding, M., A. France, **M. Rodríguez** y M. Gerding. 2002. Avances en producción masiva y formulación de hongos entomopatógenos. Resúmenes XXIV Congreso Nacional de Entomología, 12-14 de Noviembre, Santiago. p.23.
- 3) **Rodríguez, M.**, M. Gerding y A. France. 2002. Selección de aislamientos de hongos entomopatógenos para el control de la polilla del tomate *Tuta absoluta* Meyrick (Lepidoptera: Gellechidae). Resúmenes XXIV Congreso Nacional de Entomología, 12-14 de Noviembre, Santiago. p. 29.
- 4) **Rodríguez, M.**, M. Gerding y A. France. 2003. Estudio de dosis letal de diferentes aislamientos de hongos entomopatógenos para el control de huevos de *Tuta absoluta* Meyrick (Lepidoptera: Gellechidae). Resúmenes XXV Congreso Nacional de Entomología, 26-28 de Noviembre, Talca. p. 57.
- 5) **Rodríguez, M.**, M. Gerding y A. France. 2003. Evaluación de aislamientos de *Metarhizium* y *Beauveria* en diferentes concentraciones sobre larvas de *Tuta absoluta* Meyrick (Lepidoptera: Gellechidae). Resúmenes XXV Congreso Nacional de Entomología, 26-28 de Noviembre, Talca. p. 57.
- 6) **Rodríguez, M.**, M. Gerding y A. France. 2004. Control Biológico de la polilla del tomate, *Tuta absoluta* Meyrick (Lepidoptera: Gellechidae), mediante integración de Hongos Entomopatógenos. Resúmenes 55° Congreso Agronómico de Chile. 5° Congreso de la Sociedad Chilena de Fruticultura y 1° Congreso de la Sociedad Chilena de Horticultura, 19-22 de Octubre, Valdivia.
- 7) **Rodríguez, M.**, M. Gerding y A. France. 2004. Control Biológico de la polilla del tomate, *Tuta absoluta* Meyrick (Lepidoptera: Gellechidae), mediante integración de Hongos Entomopatógenos. Resúmenes XXVI Congreso Nacional de Entomología. Sociedad Chilena de Entomología, Universidad de Concepción. 1-3 de Diciembre, Concepción.
- 8) **Rodríguez, M.**, M. Gerding y A. France. 2004. Evaluación de patogenicidad de aislamientos nativos de hongos entomopatógenos sobre el “Chape del cerezo”, *Caliroa cerasi* (Hymenoptera: Tenthredinidae). Resúmenes XXVII Congreso Nacional de Entomología. Sociedad Chilena de

- 9) **Rodríguez, M.**, L. Merino, M. Gerding y A. France. 2004. Selección de aislamientos de *Beauveria bassiana* y *Metarhizium anisopliae* var. *anisopliae* para el control del chanchito blanco de los frutales *Pseudococcus viburni* (Hemiptera: Pseudococcidae). Resúmenes XXVI Congreso Nacional de Entomología. Sociedad Chilena de Entomología, Universidad de Concepción. 1-3 de Diciembre, Concepción.
- 10) Merino, L., **M. Rodríguez** y M. Gerding. 2004. Evaluación del efecto de aislamientos de hongos entomopatógenos nativos sobre *Pseudococcus viburni* (Hemiptera: Pseudococcidae). Resúmenes XXVI Congreso Nacional de Entomología. Sociedad Chilena de Entomología, Universidad de Concepción. 1-3 de Diciembre, Concepción.
- 11) **Rodríguez M.**, Marcos Gerding P. y Andrés France 2005. Efecto del pH sobre el crecimiento de dos especies de hongos entomopatógenos. Primer Simposio chileno de Control Biológico. INIA-Quilamapu. 18-19 de Agosto, Chillán.
- 12) **Rodríguez M.** 2005. Control Biológico de polillas con Hongos entomopatógenos. Seminario de Control Biológico. INIA-Quilamapu. 4 de Octubre, Chillán.
- 13) **Rodríguez M.**, Marcos Gerding P. y Andrés France. 2005. Control Biológico de la polilla del tomate (*Tuta absoluta* MEYRICK) con los hongos entomopatógenos *Metarhizium anisopliae* y *Beauveria bassiana*. 56° Congreso Agrónomico de Chile. 6° Congreso de la Sociedad Chilena de Fruticultura. 2° Congreso de la Sociedad Chilena de Horticultura. 11-14 de octubre, Chillán.
- 14) Merino L., **Rodríguez M.** y Gerding M. E. 2005. Patogenicidad de aislamientos nativos de Hongos Entomopatógenos sobre *Pseudococcus viburni* (Hemiptera: Pseudococcidae). 56° Congreso Agrónomico de Chile. 6° Congreso de la Sociedad Chilena de Fruticultura. 2° Congreso de la Sociedad Chilena de Horticultura. 11-14 de octubre, Chillán.
- 15) **Rodríguez, M.**, y M. Gerding. 2005. Estudio de la relación temperatura-crecimiento de Hongos entomopatógenos, como potenciales controladores de *Varroa destructor* (Acari: Mesostigmata). Resúmenes XXVII Congreso Nacional de Entomología. Sociedad Chilena de Entomología, Universidad Austral de Chile. 23-25 de Noviembre, Valdivia.
- 16) **Rodríguez, M.**, M. Gerding y Chávez T. 2005. Efecto del pH sobre el crecimiento de cinco aislamientos de los hongos entomopatógenos *Beauveria bassiana* (Bals.) *Metarhizium anisopliae* (Metsch.). Resúmenes XXVII Congreso Nacional de Entomología. Sociedad Chilena de Entomología, Universidad Austral de Chile. 23-25 de Noviembre, Valdivia.
- 17) **Rodríguez M.** 2005. Control Biológico de Varroa. Primer Seminario Apícola "Trazabilidad y Sanidad Apícola". 7 de diciembre, Quillón.
- 18) **Rodríguez, M.** y M. Gerding. 2006. Control Biológico de *Varroa destructor* con Hongos entomopatógenos. Tercer Simposio Apícola Nacional. 28 al 30 de Agosto, Viña del Mar.
- 19) **Rodríguez, M.** y M. Gerding. 2006. Uso de hongos entomopatógenos para el control de *Varroa destructor* (Acari: Mesostigmata). XXVIII Congreso Nacional de Entomología. Sociedad Chilena de Entomología, Universidad de la Frontera. 29-30 de noviembre y 1 de diciembre de 2006, Temuco.
- 20) **Rodríguez, M.** y M. Gerding. 2006. Estudio de la relación temperatura-crecimiento de hongos entomopatógenos nativos sobre *Pseudococcus viburni* (Hemiptera: Pseudococcidae). Resúmenes XXVIII Congreso Nacional de Entomología. Sociedad Chilena de Entomología, Universidad de la Frontera. 29-30 de noviembre y 1 de diciembre de 2006, Temuco.

XXVIII Congreso Nacional de Entomología. Sociedad Chilena de Entomología, Universidad de la Frontera. 29-30 de noviembre y 1 de diciembre de 2006, Temuco.

- 21) **Rodríguez, M.** y M. Gerding. 2008. Control biológico del chape del cerezo *Caliroa cerasi* (Hymenoptera: Tenthredinidae.) con Hongos Entomopatógenos. II Simposio Internacional de Agricultura Orgánica. INIA, Universidad de Las Americas. 12,13 y 14 de marzo. Santiago, Chile.
- 22) **Rodríguez M.**, Gerding M. Miguel N. y R. Ceballos. 2008. Uso de *Metarhizium anisopliae* var. *anisopliae* Metsh. (DEUTEROMYCOTINA: HYPHOMYCETES) para el control biológico de *Varroa destructor* (ACARI: VARROIDAE). IX Congreso Iberoamericano de Apicultura. 9 al 13 de Julio. Concepción, Chile.
- 23) **Rodríguez M.**, Gerding M. Miguel N. y R. Ceballos. 2008. Evaluación de un sistema de aplicación de hongos entomopatógenos para el control biológico de *Varroa destructor* (ACARI: VARROIDAE). IX Congreso Iberoamericano de Apicultura. 9 al 13 de Julio. Concepción, Chile.
- 24) V. Montes, **M. Rodríguez S.**, Gerding M. Miguel N. y R. Ceballos. 2008. Efecto del hongo entomopatógeno *Metarhizium anisopliae* Metsh. (DEUTEROMYCOTINA: HYPHOMYCETES) sobre la viabilidad de abejas *Apis mellifera* L (HYMENOPTERA: APIDAE.) en laboratorio. IX Congreso Iberoamericano de Apicultura. 9 al 13 de Julio. Concepción, Chile.
- 25) **Rodríguez M.**, V. Montes, M. Gerding, M. Neira. 2008. Efecto del hongo entomopatógeno *Metarhizium anisopliae* Metsh. (Deuteromycotina: Hyphomycetes), aislamiento Qu-M845 sobre la viabilidad de abejas *Apis mellifera* L. (Hymenoptera: Apidae.) en laboratorio. 3 al 5 de diciembre, Universidad Católica del Maule, Talca.
- 26) **Rodríguez M.**, M. Gerding, M. Neira y R. Ceballos. 2008. *Metarhizium anisopliae* var. *anisopliae* Metsh. (DEUTEROMYCOTINA: HYPHOMYCETES) una alternativa para el control biológico de *Varroa destructor* (Acari: Varroidae). 3 al 5 de diciembre, Universidad Católica del Maule, Talca.
- 27) **Rodríguez M.**, N. Molina, M. Gerding P. y M. Neira. 2009. Eficacia de *Metarhizium anisopliae* para el control de *Varroa destructor* (Acari: Varroidae) en colmenas de abejas (*Apis mellifera*) (Hymenoptera: Apidae). 2º Simposio Internacional de Control Biológico. Centro Tecnológico de Control Biológico del Instituto de Investigaciones Agropecuarias CRI-Quilamapu. 11 al 15 de mayo. Chillán.
- 28) **Rodríguez M.** 2010. Proyectos INIA Quilamapu de apoyo al rubro apícola. Seminario Internacional, "Apicultura y Medio Ambiente. Panorama Internacional y Tendencias Comerciales". Chillán, Chile, 22 al 24 de junio de 2010.
- 29) **Rodríguez M.** y M. Gerding. 2010. Desarrollo de una piquera para la autosanitización de la colmena y dispersión de agentes benéficos. V Simposio Nacional Apícola. 29 al 31 de julio, Campus San Joaquín, Universidad Católica. Santiago, Chile.
- 30) **Rodríguez M.**; Oyanadel, G. y M. Gerding. 2010. Evaluación de la formulación del aislamiento Qu-M845 de *Metarhizium anisopliae* para el control de *Varroa destructor* (Anderson y Trueman). V Simposio Nacional Apícola. 29 al 31 de julio, Campus San Joaquín, Universidad Católica. Santiago, Chile.

- 32) Gerding, M.; **Rodríguez M.**; Urtubia, I. y R. Ceballos. 2010. Implementación de un laboratorio de Sanidad y Calidad Apícola para la Región del Bio Bio. V Simposio Nacional Apícola. 29 al 31 de julio, Campus San Joaquín, Universidad Católica. Santiago, Chile.
- 33) **Rodríguez M.**; Thibault, G. y M. Gerding. 2010. Efecto de la aplicación oral en abejas *Apis mellifera* L. del aislamiento Qu-M845 seleccionado para el control de *Varroa destructor* (Anderson y Trueman). V Simposio Nacional Apícola. 29 al 31 de julio, Campus San Joaquín, Universidad Católica. Santiago, Chile.
- 34) **Rodríguez M.** y M. Gerding. 2010. Abejas como posibles distribuidoras de agentes benéficos. III Simposio Internacional de Agricultura Orgánica. Organizado por INIA Quilamapu y la Universidad de Talca. Chillán, 7-9 de Septiembre.
- 35) **Rodríguez, M.**, Vargas, M., Antúnez, K., y Gerding, M. 2012. Detección de virus y *Nosema ceranae*, patógenos de la abeja de miel (*Apis mellifera* L., Himenóptera: Apidae): primer reporte en Chile. Congreso Nacional de Entomología. UMCE, Santiago. 28-30 de Noviembre.
- 36) **Rodríguez, M.**, Vargas, M., Antúnez, K. , Gerding, M. , Castro, F.O. y Zapata, N. 2013. Prevalencia y análisis filogenético de virus de la abeja de miel (*Apis mellifera* L.) en la región del Biobío, Chile y su asociación con otras patologías apícolas. 64° Congreso Sociedad Agronómica de Chile y XXII Congreso Chileno de Fitopatología. Viña del Mar Chile, Septiembre 2013.

OTRAS ACTIVIDADES

Enero de 2005 a Enero de 2007 Profesional a cargo de la producción de Hongos entomopatógenos. Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), Quilamapu.

Integrante de la Comisión Científico Apícola. IX Congreso Iberoamericano de Apicultura. Realizado del 9 al 13 de Julio de 2008. Concepción, Chile.

2007 a 2009: Integrante de la Mesa Regional Apícola. Región del Bio Bio.

2011 a la fecha: Socia y Directora Alterna del Centro de Producción de Insectos Benéficos, BIOBICHOS LTDA.

Panelista Evaluadora de Proyectos Programa IDeA, Primer Concurso Ciencia Aplicada, FONDEF 2012.

Panelista Evaluadora de Proyectos Programa IDeA, Segundo Concurso Ciencia Aplicada, FONDEF 2013.

Panelista Evaluadora de Proyectos Programa IDeA, Segundo Concurso Ciencia Aplicada, FONDEF 2014.

Evaluadora Proyectos FIA, Convocatoria 2014.

Panelista Evaluadora de Proyectos Programa IDeA, Segundo Concurso Ciencia Aplicada, FONDEF 2015.

Panelista Evaluadora de Proyectos Programa IDeA, Segundo Concurso Ciencia Aplicada, FONDEF 2016.

ACTIVIDADES DE DOCENCIA Y CAPACITACIÓN

Docencia: INACAP Profesora part time Carrera de Ing. Agrícola. Técnicas de Producción Apícola, año 2013 y 2014.

REALIZACION DE ACTIVIDADES DE EXTENSION Y CAPACITACIÓN

Charla: Efectos del Cambio Climático en la Sanidad Apícola. Dictado en Seminario: Efectos del Cambio Climático en Planteles Apícolas. Organizado por COPELEC, CORFO e INIA-QUILAMAPU. Chillan, 4 de septiembre de 2015.

Curso Identificación de plagas agrícolas y forestales para inspectores SAG. Servicio Agrícola y Ganadero, Nov de 2014.

Reconocimiento de insectos que atacan la madera: Inspectores SAG, Servicio Agrícola y Ganadero, Oct de 2014.

Charla Técnica: Manejo Apícola para Equipos Técnicos de PRODESAL y PDT. INIA-Quilamapu, Chillan, 29 de noviembre de 2013.

Charla Técnica: Patologías Apícolas Emergentes, identificación y manejo. Organizado por Cooperativa de Consumo Eléctrica. INIA, Quilamapu, Chillan, 1 agosto de 2013.

Taller: Investigación en Sanidad Apícola a la alta producción apícola. Talca, 23 de noviembre de 2011.

Charla y Asesoría Técnica en Detección de virus y Nosema. JPM Exportaciones Ltda. Talca, 31 de Agosto de 2011.

Charla Técnica: Virus de las abejas y Nosema ceranae: detección y alternativas de control. Curicó, 27 de abril de 2011.

Curso de Capacitación: Reconocimiento y Control de plagas en Frambueso. Programa de Extensión y difusión para pequeños Productores de frambuesas de la Región del Maule. INIA Raihuen. Yervas Buenas, Romeral. Región del Maule, 29 de enero de 2010.

Taller de reconocimiento y conocimiento de plagas de los invernaderos. INIA Quilamapu, Chillán, 10 y 11 de diciembre de 2009.

Seminario INIA Quilamapu. Captura y Difusión Tecnológica para el fortalecimiento de la investigación e innovación del sistema apícola regional: Asistencia a APIMONDIA 2009 "La abeja centinela del medio ambiente" y Pasantía al Centro Regional Apícola de Marchamalo. España. Chillán, 9 de noviembre de 2009.

Taller Técnico: Manejo de la Sanidad Vegetal en Frambueso y Arandano. Manejo Integrado de Plagas en Frambueso y arandano. Organizado por NODO BERRIES. INIA Raihuen. 9 de julio de 2009.

Seminario: "Avances del Proyecto Desarrollo de un acaricida biológico para el manejo no contaminante de Varroa destructor en colmenares comerciales". INIA-Quilamapu, 19 de noviembre de 2007.

Charla: Sanidad Apícola actualidad mundial y desafíos para Chile. Dictada en el VIII Encuentro Apícola Regional. Organizado por Red APIX A.G. Valdivia y Puerto Varas. 15-16 de noviembre de 2007.

Charla: "Reconocimiento y Control de Plagas de la vid". Grupo de Transferencia Tecnológica INIA-Raihuen. San Javier, 17 de octubre de 2007.

Charla: "Formación y Manejo de un Apiario". Grupo de Transferencia Tecnológica INIA-Quilamapu. San Carlos, 13 de junio de 2007.

Reconocimiento, Ecología y Uso de enemigos naturales. Curso: Introducción a la Agricultura orgánica con énfasis en Berries. Organizado por INIA-Quilamapu y COMFRUT. Chillán, 6 de junio de 2007.

Charla: "Control Biológico, una potencialidad para la agricultura". Encuentro Empresarial X Región. Organizado por Nodo de Difusión y Transferencia Tecnológica para el sector Agroindustrial Región de Los Lagos. Osorno, 22 de marzo de 2007.

Control Biológico de Varroa. Diplomado de Apicultura Orgánica. 2005. Centro de Educación y Tecnología CET. Programa Bío-Bío, Yumbel.

Charla Técnica: Control Biológico de plagas presentes en Chile mediante integración de Hongos Entomopatógenos. Prodesal, Talca. 15 y 22 de Abril de 2005.

Agosto a diciembre de 2004: Asesor en el área de Apicultura del plan de trabajo del Departamento de Desarrollo Rural de la Comuna de Ranquil.

Seminario "Control Biológico de la polilla del tomate mediante integración de organismos entomopatógenos". INIA-Quilamapu. 23 Agosto, 2004.

Expositora: "Control Biológico de plagas Apícolas", Segunda reunión científica sobre investigación y tecnología apícola. Organizado y patrocinado por: Mesa Apícola - Oficina de Estudios y Políticas Agrarias ODEPA, Pontificia Universidad Católica de Chile-Proyecto FIA C01-1-G-002, Proyecto Nacional Institutes of Health, USA Proyecto NIH/NSF/USDA. Pontificia Universidad Católica, Santiago, 8 julio, 2004.

Expositora: "Patología de Insectos", VIII Semana Nacional de la Ciencia y la Tecnología, Programa Explora, VIII Región del Bío Bío. INIA Quilamapu, 9 octubre, 2002.

Señores
FIA
Loreley 1582
La Reina

Don **Gonzalo Andrés Jordan Fresno** Presidente Ejecutivo del Programa Estratégico en Alimentos de Corfo, manifestó telefónicamente el compromiso de participar como expositor, en el evento denominado **“Seminario de Innovación en la Industria Agroalimentaria con enfoque en Alimentos Saludables, Sustentabilidad y Recursos Naturales”**, en la **Charla Inaugural**, a realizarse entre el **25 y 26 de Noviembre del 2016**, presentada por **Universidad de Concepción**, a la Convocatoria Nacional Eventos Técnicos para la Innovación 2016.

El señor Jordan informó que como política interna su institución no emite cartas de compromiso para participación en eventos. Sin embargo, si la FIA requiere corroborar la veracidad de este compromiso puede comunicarse con él.

Señores
FIA
Loreley 1582
La Reina

Estimados señores:

Yo **David Lara**, manifiesto mi compromiso de participar, como expositor, en el evento denominado Primer **“Seminario de Innovación en la Industria Agroalimentaria con enfoque en Alimentos Saludables, Sustentabilidad y Recursos Naturales”** en el tema Oportunidades de Producción Limpia en la Industria Agroalimentaria, a realizarse entre el 25 y 26 de Noviembre del 2016, presentada por **Universidad de Concepción** a la Convocatoria Nacional Eventos Técnicos para la Innovación 2016.

Sin otro particular, le saluda atentamente



Firma
David Lara
15.212.080-K

David Lara Castells

Curriculum Vitae

Universidad de Concepción
Vicente Méndez 595, Chillán

☎ (09) 89329623

☎ (42) 2208985

✉ dalara@udec.cl

Educación

- 2014 **Doctor en Ingeniería Agrícola con Mención en Recursos Hídricos aplicados en la Agricultura**, *Universidad de Concepción*, Chile.
- 2007 **Ingeniero Civil Eléctrico**, *Universidad de Concepción*, Chile.

Grado

- 2013 a la fecha **Profesor Asistente**, *Universidad de Concepción*, Departamento de Mecanización y Energía, Chillán.
Chile
- 2010 - 2013 **Profesor Instructor**, *Universidad de Concepción*, Departamento de Mecanización y Energía, Chillán.
Chile
- 2008-2009 **Colaborador Académico**, *Universidad de Concepción*, Departamento de Mecanización y Energía, Chillán.
Chile

Docencia de Pregrado

- 2015-II 135233 Fotovoltaica
135233 Energía Eólica
- 2015-I 137118 Electrónica e instrumentación
135233 Energía Eólica
- 2014-II 135233-138233 Física
135233 Energía Eólica
- 2014-I 137118 Física
- 2013-II 13233-138233 Física
- 2013-I 135233-138233 Física
- 2012-II 135233-138233 Física
13233-138233 Física
- 2012-I 137118 Laboratorio de circuitos eléctricos
- 2011-II 135233-138233 Física
- 2011-I 137118 Laboratorio de circuitos eléctricos
- 2010-II 13233-138233 Física
137200 Física II

- 2010-I 135233 Física
- 2009-II 135233 Física
- 2009-I 132185 Física médica
137118 Laboratorio de circuitos eléctricos
- 2008-II 135114 Electricidad
135233 Física
- 2008-I 132185 Física médica

Proyectos de Docencia

- 2013 Participación en el diseño e implementación de Laboratorio de Electricidad rural y electrobombas
- 2009 Diseño e implementación de estación demostrativa de energías renovables no convencionales
- 2008 Implementación de Laboratorio de circuitos y máquinas eléctricas

Tesis de Pregrado

- 2014-II **Richard Cifuentes Chavez**, *Prefactibilidad técnica y económica de desarrollar mini central hidroeléctrica Los Maños*, Colaborador.
- 2011-II **Liliana Jiménez Ríos**, *Diseño de un sistema híbrido fotovoltaico solar térmico aplicado al uso de aguas sanitarias*, Colaborador.
- 2011-II **Mario Rodríguez**, *Estudio de prefactibilidad de una central hidroeléctrica para la empresa viñedos y bodega Corpora Wines*, Colaborador.
- 2011-II **Carlos Riffo Agurto**, *Determinación y evaluación de eficiencia de dos tipos de colectores solares térmicos*, Colaborador.
- 2009-II **Rafael Valiente Piel**, *Evaluación técnica de módulos fotovoltaicos elaborados en base a encapsulamiento libre de vacío*, Colaborador.

Proyectos de Investigación

GOBIERNO REGIONAL DE LA REGIÓN DE O'HIGGINS E INNOVA CORFO, *Identificación y evaluación de puntos potenciales para la implementación de Micro Centrales Hidroeléctricas de paso en la Región de O'Higgins*, 2012-2014, Fic R-2012.

Asesor

VICERRECTORÍA DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO, *Evaluación de electrobombas hidráulicas para su utilización en sistemas de bombeo de agua con energías alternativas fotovoltaica y eólica*, 2012-2014, Director.

FONDO DE FOMENTO AL DESARROLLO CIENTÍFICO Y TECNOLÓGICO, *Sistema Electro Eólico de Bombeo Para la Pequeña Agricultura*, 2012, D10ER1006.

Investigador principal

DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN-UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN, *Implementación y evaluación de un Sistema Híbrido Eólico-Solar Térmico para Apoyo de Calefacción en la Región de Aysén*, 2009-2011, Co-investigador.

Publicaciones

David D. Lara, Gabriel G. Merino, L. Salazar, Power converter with maximum power point tracking MPPT for small wind-electric pumping systems. *energy conversion and management*, 2015, 97, 53-62

David D. Lara and Gabriel G. Merino and Boris J. Pavez and Juan A. Tapia, Efficiency assessment of a wind pumping system. *Energy conversion and management*. 2011, 52, 795-803

Congresos y Seminarios

2012-I Merino Gabriel, Lara David. Sistema de Bombeo Electro Eólico de Acople Directo para la Pequeña Agricultura. Seminario de Energía Renovables No Convencionales: Aplicaciones desde la Región del Biobío. Departamento de Geofísica, Universidad de Concepción. Concepción, Chile.

2011-II Merino Gabriel, Lara David y Valiente Rafael. Evaluación de módulos fotovoltaicos elaborados en base a encapsulamiento libre de vacío. II Congreso Internacional de Ambiente y Energías Renovables. Córdoba, Argentina.

Capacitación y Asistencia Técnica

2015-II *Charla indap Puringue Pobre, bombeo fotovoltaico, INDAP.*

2015-I *Puesta en marcha de un sistema híbrido eólico diesel en Inia Kampenaike, INIA Kampenaike.*

2015-I *Charla indap Isla Huapi, bombeo fotovoltaico, INDAP.*

2014-II *Modulo de energía eólica para el bombeo de agua, Diplomado de riego avanzado.*

2012-II *Capacitación bombeo fotovoltaico y eólico, INDAP.*

2011-II *Evaluación de alimentadores eléctricos, Viña Dos Andes.*

2010-I *Capacitación energía solar y eólica, INIA Kampenaike.*

Actividades de Docencia y Extensión

2014-II *Exposición de energía solar fotovoltaica y eólica en la feria Expo Mundo Rural, INDAP, Santiago.*

2014-II *Participación en la academia de ciencias de la facultad de Ingeniería Agrícola.*

2013-II *Participación en la academia de ciencias de la facultad de Ingeniería Agrícola.*

2012-II *Participación en la academia de ciencias de la facultad de Ingeniería Agrícola.*

2011-II *Participación en la academia de ciencias de la facultad de Ingeniería Agrícola.*

2011-I *Exposición de equipos de bombeo eólico y fotovoltaico en la feria Expo Mundo Rural, INDAP, Concepción.*

- 2010-II Exposición de equipos de bombeo eólico y fotovoltaico en la feria Expo Mundo Rural, INDAP, Santiago.
- 2010-II Participación en la Academia de Ciencias de la facultad de Ingeniería Agrícola.
- 2010 Diseño e implementación de estación demostrativa de Energías Renovables, Facultad de Ingeniería Agrícola.
- 2009-II Participación en la Academia de Ciencias de la facultad de Ingeniería Agrícola.

Chillán, 28 julio de 2016

Señores
FIA
Loreley 1582
La Reina

Estimados señores:

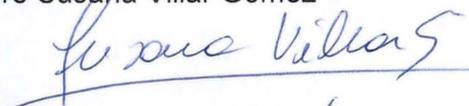
Yo, Susana Cecilia Villar Gómez, manifiesto mi compromiso de participar, como expositor, en el evento denominado **Primer Seminario de Innovación en la Industria Agroalimentaria con enfoque en Alimentos Saludables, Sustentabilidad y Recursos Naturales**. en el tema **“De la idea al proyecto. Laboratorio de Generación de Modelo de Negocio”** a realizarse entre el 25 y 26 de noviembre de 2016 en la ciudad de Chillán, presentada por Universidad de Concepción / Campus Chillán – Facultad de Ingeniería Agrícola a la Convocatoria Nacional Eventos Técnicos para la Innovación 2016.

Sin otro particular, le saluda atentamente

Nombre Susana Villar Gómez

Firma

Rut


8.719.196-6

CURRICULUM

1. ANTECEDENTES PERSONALES

Nombre : **SUSANA CECILIA VILLAR GÓMEZ**
Fecha de nacimiento : 20 de agosto 1966
Nacionalidad : Chilena
E-mail : svillar@udec.cl
Teléfono : 42-208797

2. TITULOS, GRADO y PERFECCIONAMIENTO ACADÉMICO-PROFESIONAL

2.1 Título Profesional

Ingeniero Comercial
Universidad de Concepción, Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas,
Concepción. Marzo 1992.

2.2 Grados Académicos

- Licenciado en Ciencias de la Administración de Empresas. Universidad de Concepción. 1990
- Magister en Economía Agraria. Pontificia Universidad Católica de Chile. 1997

2.3 Perfeccionamiento Académico y Profesional

1. Programa de Doctorado en Economía Agrícola Universidad de Nebraska-Lincoln, 1999 al 2003.
2. Programa de Magister en Economía Agraria. Pontificia Universidad Católica de Chile. 1996-1997.
3. Diplomado en Macrocompetencias Genéricas. Universidad de Concepción, 2015.
4. Diplomado en Innovación en nuevas Tecnologías para la Agroindustria. Universidad del Desarrollo financiado por Conicyt. Universidad del Desarrollo. Agosto- Diciembre 2015

5. Seminario para Empresarios, Fundación Chile programa EMPRETEC, Santiago 4 al 9 de julio de 1995.
- 4.- Curso de perfeccionamiento en "Marketing Internacional y Plan de negocios en el Sector Agroalimentario" ProChile, Instituto Italiano para el Comercio Exterior y Ministero dello Sviluppo Economico. Octubre 2009
- 5.- "Diplomado en Comercio Internacional" ProChile- Universidad de Chile, 2011 .

3. EXPERIENCIA DOCENTE EN EDUCACION SUPERIOR

3.2. En la Universidad de Concepción

1. Facultad de Ingeniería Agrícola, Departamento de Mecanización y Energía. Área de pregrado en **Análisis Financiero, Ingeniería Económica, Administración y Organización de Empresa, Comercialización, Gestión Comercial, Financiamiento a Emprendedores, Formulación y Evaluación de Proyectos, Ingeniería de Proyectos y Plan de Negocios** . 1992-1995 y 2001 a la fecha.
2. Facultad de Agronomía. Formulación y Evaluación de Proyectos Agropecuarios. 2/2002.
3. Diplomado en Innovación y Gestión Tecnológica en el área Agroalimentaria. Universidad de Talca. Segundo semestre 2013. Capítulo Innovación y Emprendimiento.
4. Diplomado de Innovación y Gestión Tecnológica en el Área Agroalimentaria para profesionales jóvenes. Universidad de Concepción segundo semestre 2013. Capítulo de Innovación y Emprendimiento y Búsqueda de Oportunidades en la Región.
- 5.
6. Diplomado de Innovación y Gestión Tecnológica en el Área Servicios. Universidad de Concepción segundo semestre 2014. Capítulo de Innovación y Emprendimiento y Búsqueda de Oportunidades en la Región
7. Diplomado en Gestión de Recursos Hídricos en el sector Agroalimentario. Universidad de Concepción, 2016. Capítulo Innovación y Emprendimiento.

5. EXPERIENCIA EN INVESTIGACION.

5.1 Formulación de Proyectos de Investigación.

1. Modelación y Evaluación de sistemas electro eólicos y fotovoltaicos para el bombeo de agua con fines de riego Coinvestigador. FONDECYT 1040506. Presentado 2003, Adjudicado 2004-2007.
2. Tecnologías de Manejo de Agua para una Agricultura Intensiva Sustentable. Coinvestigador. FONDEF DO2I-1146. 2003-2006
3. Recuperación de la Frutilla Blanca para la zona de Arauco. Proyecto presentado a FONTEC.(1996). Aprobado marzo 1997.
4. Desarrollo de Modelos para la Optimización del Uso del Agua en la Agricultura. Proyecto presentado a FONDEF. Marzo 1996.
5. Programa de Desarrollo Tecnológico, Extensión y Asistencia Técnica en uso y Manejo de Agua. Coinvestigador. Institución Patrocinante FONDEF. Octubre de 1992-Octubre de 1996.

5.2 Publicaciones

5.2.1. En revistas de la especialidad

1.-Testing the embedding effect in the valuation of lagoon recovery, Donoso, G., Cancino José and S. Villar. Ciencia e Investigación Agraria. 2010, 01/2010; 37(1):103-111.

2.- DOI: 10.4067/S0718-16202010000100010Hetz, E. Huerta, A. Villar, S. y M. López. 1998. Evaluación económica de los tractores agrícolas comercializados en Chile. AGRO-SUR, 26: 33-43.

5.2.2. En libros como capítulos, como monografías, etc. en el área de especialidad

1. Villar, S.C. 1997. " Valoración Contingente y Prueba del efecto Incrustamiento Caso de Estudio: Recuperación de la Laguna Grande de San Pedro de la VII región". Tesis para optar al grado de Magister en Economía Agraria. Pontificia Universidad Católica de Chile.

5.3 Comunicaciones en reuniones de la especialidad

1. IV Congreso de Economistas Agrarios. "Estimación del Poder Oligopsónico: Industria Láctea Chilena. Chillán Octubre 2002.
2. Seminario Acuerdo Chile Unión Europea." Desafíos para el Sector Agropecuario de la VIII región". Chillán junio 2002. CEDRO Universidad de Concepción.

7. EXTENSION.

7.2. Divulgación escrita de la especialidad o del campo del conocimiento en que se enmarca o de relevancia para la actividad universitaria.

1. Administración de Personal. Control e Incentivos. Curso de Capacitación de Administración de Maquinaria Agrícola. Universidad de Concepción. Facultad de Ingeniería Agrícola.

7.3. Proyectos y Programas de Extensión.

Proyecto de Extensión Universidad de Concepción. Charla "Organización Moderna del Sector Eléctrico". 02/2002.

XI Jornadas de Extensión Académica. Universidad de Concepción, Facultad de Cs. Económicas y Administrativas y Fundación Adolfo Mathei Instituto Profesional Agrario de Osorno. Agosto 30, 31 y 1° de septiembre de 1995. Participando como relatora.

Curso de Capacitación "Evaluación de Proyectos". Proyecto de Extensión N°13/95. Universidad de Concepción, Facultad de Ingeniería Agrícola.

Boletín de Extensión "Comercialización de Hortalizas". Proyecto de Extensión N°09/95. Universidad de Concepción, Facultad de Ingeniería Agrícola.

Boletín de Extensión "Administración de personal agrícola". Proyecto de Extensión N°9/94. Universidad de Concepción, Facultad de Ingeniería Agrícola.

Boletín Extensión N°12. "Inversiones Agroindustriales a Nivel Predial". Proyecto de Extensión CACH N°20/93 Universidad de Concepción, Facultad de Ingeniería Agrícola.

7.4. Asistencia Técnica.

1. "Búsqueda de Información y Elementos Prácticos en la Evaluación de Proyectos". Diploma de Gestión de Empresas Agropecuarias. CEDRO Universidad de Concepción. Capacitación Vía SENCE. Mayo 2003.
2. Alternativas de desarrollo Agroindustrial para Comulco Ltda. Universidad de Concepción, Departamento de Procesos y Estructuras, Facultad de Ingeniería Agrícola. 1996.
3. Evaluación Económica de plantación de 10 hectáreas de frambuesa para las Facultades de Agronomía e Ingeniería Agrícola. Agosto de 1995.

4. Evaluación Económica de Proyectos para el Banco del Estado. Programa de retornados Banco del Estado.

SUSANA VILLAR GÓMEZ
Julio, 2016

Señores
FIA
Loreley 1582
La Reina

Estimados señores:

Yo **Margarita Ocampo Rodríguez**, manifiesto mi compromiso de participar, como expositor, en el evento denominado Primer **“Seminario de Innovación en la Industria Agroalimentaria con enfoque en Alimentos Saludables, Sustentabilidad y Recursos Naturales”** en el tema **Pensando Fuera de la Caja. Detectando Oportunidades para el Desarrollo de Alimentos Funcionales**, a realizarse entre el **25 y 26 de Noviembre del 2016**, presentada por **Universidad de Concepción** a la Convocatoria Nacional Eventos Técnicos para la Innovación 2016.

Sin otro particular, le saluda atentamente


Margarita Ocampo Rodríguez
10.971.573-5

CURRICULUM VITAE NORMALIZADO

1. ANTECEDENTES PERSONALES.

Nombre completo:

Margarita Isabel Ocampo Rodríguez

RUT: 10.971.573-5

Nacionalidad: Chilena

Fecha de ingreso a la Universidad de Concepción: 2010

Jerarquía: Profesor Asistente

Nivel y dedicación: 44 horas (JC)

Departamento: Agroindustrias

Facultad o Unidad: Ing. Agrícola

2. TITULOS, GRADOS Y PERFECCIONAMIENTO ACADEMICO Y PROFESIONAL.

- 2.1 Título Profesional: Ingeniero en Alimentos. 2001
Institución: Universidad del Bío-Bío, Avda. Andrés Bello s/n, Chillán, Chile
- 2.2 Grado(s) académico(s). Magíster en Ingeniería Agrícola mención Agroindustrias. 2007
Institución: Universidad de Concepción, Avda. Vicente Méndez, Chillán, Chile
- 2.3 Perfeccionamiento académico y profesional. Diploma Nuevas Tendencias en la Alimentación Saludable. Facultad de Medicina, Universidad de Chile. 06 agosto de 2012 a 20 Enero de 2013.

3. EXPERIENCIA DOCENTE EN EDUCACION SUPERIOR.

3.1 Docencia en la Universidad de Concepción

2015 a la fecha

Docente de la asignatura Tecnología de Cereales (cátedra y laboratorio), carrera de Ingeniería en Alimentos e Ingeniería Agroindustrial, Universidad de Concepción, Campus Chillán.

2014 a la fecha

Docente de la asignatura Química y Bioquímica de Alimentos I (cátedra y laboratorio), carrera de Ingeniería en Alimentos, Universidad de Concepción, Campus Chillán.

2013 a la fecha

Docente de la asignatura Desarrollo de Productos II (cátedra y laboratorio), carrera de Ingeniería en Alimentos, Universidad de Concepción, Campus Chillán.

2013 a la fecha

Docente de la asignatura Ingeniería de Procesos Agroindustriales (cátedra y laboratorio), carrera de Ingeniería Civil Agrícola, Universidad de Concepción, Campus Chillán.

Docente de la asignatura Química y Bioquímica de los Alimentos II (cátedra y laboratorio), carrera de Ingeniería en Alimentos, Universidad de Concepción, Campus Chillán.

2012 a 2014

Docente de la asignatura Alimentos funcionales (cátedra y laboratorio), carrera de Ingeniería en Alimentos e Ingeniería Agroindustrial, Universidad de Concepción, Campus Chillán.

2010 a la fecha

Docente de la asignatura Tecnología de Productos Agrícolas (cátedra y laboratorio), carrera de Agronomía, Universidad de Concepción, Campus Chillán.

2010 a 2012

Docente de la asignatura Bioquímica (cátedra y laboratorio), carrera de Agronomía, Universidad de Concepción, Campus Chillán.

Docente de la asignatura Tecnología de Productos Animales (cátedra y laboratorio), carrera de Agronomía e Ingeniería Agroindustrial, Universidad de Concepción, Campus Chillán.

3.2 Dirección de Tesis de Grado

“Componentes Bioactivos en el salvado del grano de trigo”, Erasmo Rojas Novoa, Ingeniero en Alimentos, Universidad de Concepción (en Desarrollo).

“Actividad antioxidante y contenido de compuestos fenólicos totales presentes en el grano de trigo variedad Millán”, Catherine Calvo Villagra, Ingeniero en Alimentos, Universidad de Concepción (en Desarrollo).

3.3 Gestión y obtención de proyectos de docencia.

2014 Proyecto Promoción de Vida Sana. Fondo de apoyo a la docencia, tipo A 890015

4. EXPERIENCIA EN INVESTIGACION

4.1. Proyectos de investigación.

2016 Proyecto “Centro de Extensionismo Tecnológico Aplicado en Manufactura-Conecta PYME” código 15cet2-46947, adjudicado por 3 años (6% participación), Colaborador.

2014-2015 Proyecto Plan de Mejoramiento Institucional-Armonización Curricular en la Universidad de Concepción: gestión efectiva del Modelo Educativo Institucional UCO1204, Proyecto Mecesup, Año 2013-2015, Carrera de Ingeniería en Alimentos Facultad Ingeniería Agrícola.

2013-2015 Proyecto Diseño e Implementación de un Modelo Integrado para la Promoción de Estilos de Vida Saludable y Prevención de la Obesidad UCO 1201, Proyecto Mineduc, Colaborador.

2013 Proyecto Explora "Acercando los Procesos Agroindustriales y Alimentos Funcionales a Escolares" ED17116, Coordinador de área Técnica y Docente tutor Liceo Agrícola de Chillán.

5. PRESTACION DE SERVICIO Y/O ASISTENCIA TECNICA CON IMPACTO ACADEMICO.

2015 a la fecha

Asistencia Técnica Internacional a Cunsuroc. PROYECTO TRIANGULACIÓN AGCID-GIZ-UdeC "Fortalecimiento de actores clave en la seguridad alimentaria del departamento de Suchitepéquez" Mazatenango, Guatemala.

2015

Evaluador auditoría interna al Laboratorio Análisis Productos Agroindustriales del Centro de Desarrollo Tecnológico Agroindustrial-UdeC, Los Ángeles.

2013 -2014

Colaborador en prestación de servicios de la UdeC al Proyecto "Center of Excellence in research and development for the food industry-Project Creation of high value added seafood and avocado based products for export based on innovative technologies giving a strong competitive edge to Chile", ejecutores: Universidad del BioBio-Universidad La Serena-Wur Chile.

6. ADMINISTRACION ACADEMICA

8.2 Participación en consejos y comisiones.

2016 Integrante Consejo de Carrera de Ingeniería Agroindustrial.

2015 a la fecha

Académico responsable Unidad de Desarrollo Agroalimentario. 25.910.565.01, Planta Piloto, Facultad Ingeniería Agrícola.

2015 a la fecha

Académico representante del Departamento de Agroindustrias en el Programa de universidad Promotora de la Salud, Universidad de Concepción.

2013 a la fecha

Integrante Equipo coordinación de Prácticas, contacto entre Universidad Empresa para las carreras de Ingeniería Agroindustrial e Ingeniería en Alimentos.

Señores
FIA
Loreley 1582
La Reina

Estimados señores:

:

Yo **Rudi Radrigán**, manifiesto mi compromiso de participar, como expositor, en el evento denominado Primer **“Seminario de Innovación en la Industria Agroalimentaria con enfoque en Alimentos Saludables, Sustentabilidad y Recursos Naturales”** en el tema **Innovación en Procesos Agroalimentarios**, a realizarse entre el **25 y 26 de Noviembre del 2016**, presentada por **Universidad de Concepción** a la Convocatoria Nacional Eventos Técnicos para la Innovación 2016.

Sin otro particular, le saluda atentamente



Firma

Rudi Radrigán
Rut.10.632.626-6

CURRICULUM VITAE

DATOS PERSONALES:

APELLIDOS : RADRIGÁN EWOLDT
NOMBRES : RUDI
ESTADO CIVIL : CASADO
DIRECCIÓN : Avda. O'Higgins # 927
FECHA DE NACIMIENTO : 15 DE ENERO DE 1974
LUGAR DE NACIMIENTO : QUILPUÉ
RUT : 10.632.626-6
TELEFONO MOVIL : 09-94449520
TELEFONO FIJO : 42-322880
Email : rradriga@udec.cl - rradriga@gmail.com

ESTUDIOS REALIZADOS:

2005-2008

DOCTORADO : Escuela Técnica Superior de Ingenieros Industriales de la Universidad **Nacional de Educación a Distancia**, Madrid España
PROGRAMA : Doctorado en Sistemas de Ingeniería Eléctrica, Electrónica y de Control.
ÉNFASIS : Control y simulación de procesos.

2004-2005

DOCTORADO : Escuela Técnica Superior de Ingenieros Industriales de la Universidad **Nacional de Educación a Distancia**, Madrid España
PROGRAMA : Doctorado en Sistemas de Ingeniería Eléctrica, Electrónica y de Control.
AREA : Ingeniería de Sistemas y Automática.

2000-2003

MAGÍSTER : Universidad de **Concepción**, Chillán Chile
PROGRAMA : Magíster en Ingeniería Agrícola
MENCIÓN : Agroindustrias y Estructuras Rurales

1996-1998

SUPERIOR : Universidad **Técnica del Norte**, Ibarra Ecuador
TITULO : Ingeniero Agroindustrial

1992-1996

SUPERIOR : Universidad **Técnica del Norte**, Ibarra Ecuador
GRADO : Egresado en Ciencias de la Ingeniería Agroindustrial

1986-1991

SECUNDARIA : Colegio "**Sánchez y Cifuentes**" Ibarra, Ecuador
TITULO : Bachiller en Ciencias Químico Biólogo

1980-1985
PRIMARIA

: Escuela Modelo “**Velasco Ibarra**” Ibarra, Ecuador

EXPERIENCIA DOCENTE:

Profesor visitante de los programas de postgrado:

Magíster en Fruticultura, Universidad San Carlos Guatemala.

Magíster y Doctorado ETSII-UNED España

2008-a la fecha

Lugar : Universidad de Concepción, Chillán.

Cargo : Profesor.

Programas : Magíster Ingeniería Agrícola y Magíster ciencias Veterinarias

Carreras : Ing. Civil Agrícola, Ing. Agroindustrial, Ing. Alimentos.

2007-2009

Lugar : Universidad de Concepción, Chillán.

Cargo : Profesor.

Programa : Agronomía, Ing. Civil Agrícola, Agroindustrias, Ing. Alimentos..

2006-2008

Lugar : Instituto Virginio Gomez, Chillán.

Cargo : Profesor Mecánica de Fluidos, Termodinámica, Maquinaria Agroindustrial, electromecánica, operaciones unitarias.

Programa : Técnico nivel superior en Agroindustrias.

Ing. Ejecución Industrial, Mención Agroindustrias (plan especial)

2006-2007

Lugar : Universidad del Bio Bio, Chillán.

Cargo : Profesor Laboratorio de Fenómenos de Transporte II.

: Profesor Asesor de tesis en Bioestadística (*)

: Profesor de Bioestadística (**)

Programa : Ingeniería en Alimentos

(*) : Licenciatura en Enfermería

(**) : Licenciatura en Fonoaudiología

2005 (2ºSem)

Lugar : Universidad del Bio Bio, Chillán.

Cargo : Profesor, en las cátedras de, Fenómenos de transporte I y II

: Profesor ayudante, en la cátedra de Ecuaciones Diferenciales.

Programa : Ingeniería en Alimentos

2005 (1ºSem)

Lugar : Universidad del Bio Bio, Chillán.

Cargo : Profesor, en las cátedras de, Físico-Química, Métodos de optimización.

: Profesor ayudante, en la cátedra de Ecuaciones Diferenciales.

: Profesor Asesor de tesis en bioestadística (*)

: Profesor Asesor Grupo robótica Chillán.

Programa : Ingeniería en Alimentos
(*): Licenciatura en Enfermería

2004-2005

Lugar : Universidad Nacional de Educación a Distancia, Madrid España
Cargo : Profesor, visitante e investigador
Programa : Doctorado: Sistemas de Ingeniería Eléctrica, Electrónica y de Control.

2004

Lugar : Universidad del Bio Bio, Chillán.
Cargo : Profesor, en las cátedras de, Físico-Química, Métodos de optimización.
: Profesor ayudante, en la cátedra de Ecuaciones Diferenciales.
Programa : Ingeniería en Alimentos

2003

Lugar : Universidad del Bio Bio, Chillán.
Cargo : Profesor, en las cátedras de, Control de procesos, Métodos de optimización.
: Profesor ayudante, en la cátedra de Ecuaciones Diferenciales.
: Profesor Asesor de tesis en bioestadística (*)
Programa : Ingeniería en Alimentos
(*): Licenciatura en Enfermería

2002

Lugar : Universidad del Bio Bio, Chillán.
Cargo : Profesor, en las cátedras de Electrónica aplicada a la Ingeniería de alimentos,
Fenómenos de transportes I, Control de procesos, Métodos de optimización
Programa : Ingeniería en Alimentos

2002

Lugar : Universidad de Concepción, Chillán.
Cargo : Profesor Ayudante, en las cátedras de Cálculo Numérico y Análisis Numérico
Programa : Ingeniería Civil Agrícola y Magíster en Ingeniería Agrícola

2001-2002

Lugar : Universidad del Bio Bio, Chillán.
Cargo : Profesor Ayudante, en la cátedra de Ecuaciones Diferenciales
Programa : Ingeniería en Alimentos

2000-2001

Lugar : Universidad de Concepción, Chillán.
Cargo : Profesor Ayudante, en las cátedras de Termodinámica y Transferencia de Calor
Programa : Ingeniería Civil Agrícola

1997

Lugar : Universidad Técnica del Norte, Chillán.
Cargo : Profesor A medio tiempo responsable de las cátedras de: Investigación, Técnicas
De Aprendizaje en Ingeniería
Programa : Año Base de Ingeniería para Ing. Agroindustrial, Ing. Forestal, Ing. Recursos
Naturales Renovables

1995-1997

Lugar : Instituto Técnico Imbabura, Ecuador.
Cargo : Profesor Principal y Dirigente de Curso, responsable de las cátedras de:
Conocimientos Fundamentales, Circuitos Básicos, Electricidad del Automóvil
Electrodomésticos
Programa : Titulación Técnico Profesional

1992-1994

Lugar : Gremio de Mecánicos de Ibarra, Ecuador.
Cargo : Profesor responsable de las cátedras de: Electricidad Industrial, Domiciliaria,
Automotriz y Rural; Seguridad Laboral, Circuitos Básicos, Introducción a la
Electrónica.
Programa : Titulación Técnico Profesional

EXPERIENCIA PROFESIONAL:

2010-a la fecha

Lugar : Empresa SETOP Francia.
Cargo : Representante y servicio técnico autorizado para Chile y Sur America.

2008-a la fecha

Lugar : Centro de Desarrollo Tecnológico Agroindustrial, Universidad de Concepción.
Cargo : Director.

Lugar : Consultor de BIO-FUNSAL
Cargo : Apoyo en ingeniería de procesos en extracción de principios nutraceuticos por
tecnología supercrítica.

Lugar : Consejo Nacional de Capacitación y Formación Profesional, Republica del
Ecuador
Cargo : Consultor externo Apoyo en la formación de planes de formación profesional en el
área de ingeniería de procesos, estructuras rurales, Ingeniería de alimentos y
agroindustrias.

Lugar : Copefrut S.A, Solfrut S.A, Central Frutícola San Clemente S.A, Unifruti S.A,
Panagro Ltda, Solfrut S.A., Confrut S.A., PUC-Agronomia.
Cargo : Desarrollador de equipos de calidad, calibración y control.

Lugar : Programa chilemprende BIO BIO
Cargo : Asesor, área de ingeniería de procesos, estructuras rurales, Ingeniería de alimentos
Y agroindustrias

2006-2008

Lugar : Empresa Agrotech Chillán.
Cargo : Asesor Control y automatización.

2005-2007

Lugar : LECYCA UBB, Chillán.

Cargo : Asesor Técnico.

Lugar : Empresa CompoAzul Ltda, Chillán.

Cargo : Asesor.

1999

Lugar : Agroindustrias Bhen, Quillota, Chile

Cargo : Asesor Agroindustrial.

1998

Lugar : Ministerio de Industria y Comercio, Quito, Ecuador

Cargo : Evaluador de proyectos área Industriales y Agroindustriales.

1998

Lugar : Proyecto El Ángel FLACSO, El Ángel, Ecuador

Cargo : Evaluador del levantamiento de datos Socio-Productivos del páramo.

1997-1998

Lugar : Vicepresidencia de la Republica del Ecuador

Cargo : Miembro del comité de Asesores en proyectos Industriales y Agroindustriales.

1997-1998

Lugar : Corporación Financiera Nacional, Filambanco, Banco de Fomento, Zona Norte, Ecuador

Cargo : Asesor de inversiones en proyectos Industriales y Agroindustriales.

1997-1998

Lugar : Consultara de Apoyo para la Pequeña y Mediana Empresa, Otavalo, Ecuador

Cargo : Gerente Técnico área de proyectos Industriales y Agroindustriales.

1997-1998

Lugar : Cámara de la Pequeña Industria de Imbabura, Ibarra, Ecuador

Cargo : Director Ejecutivo del Departamento de Asesoría y Asistencia Técnica.

1996-1997

Lugar : Cámara de la Pequeña Industria de Imbabura, Ibarra, Ecuador

Cargo : Asesor de Proyectos Productivos y Operacionales.

1995

Lugar : Empresa Procesadora de Carnes Avinor S.A Ibarra, Ecuador

Cargo : Jefe de Planta.

1994

Lugar : INIAP Estación Experimental Chaltura, Chaltura, Ecuador

Cargo : Asistente Técnico Cultivo Orgánico.

1994

Lugar : Industria lechera FLORALP, Zuleta, Ecuador

Cargo : Asistente Técnico.

1994

Lugar : Molinos Ingeza , Ingeza, Ecuador
Cargo : Asistente Técnico control de Calidad.

1991-1993

Lugar : Frutisol, Ambuquí, Ecuador
Cargo : Asistente Técnico de Producción de mini vegetales.

PUBLICACIONES:

I.- PUBLICACIONES IN EXTENSO.

a. Publicaciones in extenso en revistas

Autor(es) y Título	Nombre completo de la revista, volumen, página inicial, final, año de publicación
Alejandro Araneda, Rudi Radrigán , Marco López , y María González.Evaluación técnica de dos sistemas de secado de granos de maíz (zea mays l.) Mediante modelación a escala industrial	Chilean Journal of Agricultural and animal sciences,(2015)31 (3):177-181
Villagrán - Varela, S., C.Correa and R. Radrigán . A Prototype of Automatic Pressure Pump (Type Scholander Pump)	ACTA HORTICULTURAE ,2011. (ISHS) 889:609-616
Rudi Radrigán , Juan Cañumir, Computer simulation of thermal processing for canned food sterilization	Transaction of the ASABE reno 2009
Julio Junod, Erick Zagal, Marco Sandoval, Alejandro Venegas , Jorge Campos , Rudi Radrigán , Ricardo Barra, Gladys Vidal Variabilidad asociada a la Determinación de residuos de clorpirifos al ser aplicado en un huerto de Manzanos	Journal of Soil Science and Plant Nutrition Volume 9 - Number 3 - 2009
Radrigán R, Mur F. Diseño de un prototipo para la determinación de propiedades térmicas en alimentos semisólido.	Tesis doctoral, 2008
Radrigán R, Mur F. Gajardo A. Villablanca E: Diseño de un sistema de adquisición de datos vía USB para la determinación de conductividad térmica en alimentos	PUBLICACIONES DIEEC UNED ESPAÑA, V.II 2005
Radrigán R, Mur,F: Desarrollo del sistema de control de procesos para la determinación de la conductividad térmica en alimentos	PUBLICACIONES DIEEC UNED ESPAÑA ,V.I 2005
Radrigán R, Peire J: Introducción a los microcontroladores	PUBLICACIONES DIEEC UNED ESPAÑA ,V.II 2004
Radrigán R, Castro M: Simulación del tiempo de muerte termal en alimentos enlatados a través de propiedades físicas	PUBLICACIONES DIEEC UNED ESPAÑA,V.II 2004
Radrigán R, Castro M: Sistemas de control industrial y teleinformática vía TCP/IP aplicada a la industria de alimentos	PUBLICACIONES DIEEC UNED ESPAÑA,V.I 2004

b. Libros y capítulos de libros:

Autor(es) y Título	Ciudad, editorial, año y número de páginas.
Radrigán. Computer simulation of thermal processing for food (Chapter)	Singapur, Intech, 2012
Rudi Radrigán: Determinación de propiedades térmicas en alimentos semisólidos - Prototipo electrónico	Madrid, EAE, 2012,345
Rudi Radrigán: Mecánica de Fluidos, Guía del Estudiante	Chillan, Virginio Gómez, 2007,129
Rudi Radrigán: Bioestadística Teórica-Práctica	Chillan, Ubb, 2006, 404
Rudi Radrigán: Manual SPSS 12	Chillan, Ubb, 2006, 516
Rudi Radrigán: Introducción al Control para Ing. en Alimentos	Chillan, Ubb, 2002, 298
Rudi Radrigán :Manual de Producción, Crianza e Industrialización de Salmónidos de Agua Dulce	Chillan, UDEC, 2001, 57
Rudi Radrigán: Diseño e Implementación de una Planta Concentradora de Jugos de Frutas Tropicales y Hortalizas	Ibarra, UTN, 1998, 119
Rudi Radrigán: Manual básico de la agroindustria rural panelera	Ibarra, Copicentro JM, 1996, 80

c. PUBLICACIONES EN ACTAS DE CONGRESOS.

Autor(es) y Título	Congreso	Lugar/Fecha
Yépez, M.; De Bruijn, J.; Loyola, C.; Aguilar, T.; Tramón, C.; Radrigán, R elaboración de una jalea a base de jugo de uva enriquecido con antioxidantes	XX Congreso Chileno de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Chillán, Chile Octubre 2015
Rudi Radrigán, Nuevos procesos para nuevos productos	I Congreso internacional “Promoviendo una relación virtuosa entre la ciencia y la industria hortofrutícola de la Región de O’Higgins”	Rancagua, Chile 23 abril 2015
Rudi Radrigán, Diseño y desarrollo de productos	Primer congreso de vida saludable “Alimento, alimentación y salud”	Concepción, Chile 22 y 23 de Enero 2015
Rudi Radrigán, Nuevos procesos en Berries	I Seminario Internacional, Nuevas alternativas en Industrialización de Berries	Talca, Chile 21 de Enero 2015
Rudi. Radrigán, Maria Tapias, Utilización del Lactosuero	CONECYTAL XVI	Chillán, Chile, 19 al 21 de noviembre de 2014.

Rudi. Radrigán , Sixto. Rojas, Desarrollo y construcción de interferómetro de bajo costo utilizando optoelectrónica para la determinación de calidad en alimentos fluidos	VI CONGRESO INTERNACIONAL DE INGENIERÍA AGRÍCOLA	Chillán, Chile, 11 al 13 de enero de 2010.
Rudi. Radrigán , Sixto. Rojas ,Modelación y simulación de cinéticas de producción de etanol y biomasa presentes en la producción de hidromiel.	VI CONGRESO INTERNACIONAL DE INGENIERÍA AGRÍCOLA	Chillán, Chile, 11 al 13 de enero de 2010.
Villagrán - Varela, S., C.Correa and R. Radrigán . A Prototype of Automatic Pressure Pump (Type Scholander Pump)	VI INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON IRRIGATION OF HORTICULTURAL CROPS.	Viña del Mar, Chile. 2 6 de Noviembre 2010.
Rudi Radrigán , Juan Cañumir, Heat Transfer modeling in soft foods inline processes by frtals meterology.	5 TH INTERNACIONAL TECHNICAL SYMPOSIUM ON FOOD PROCESSING MONITORING TECHNOLOGY IN BIOPROCESSES AND FOOD QUALITY MANAGEMENT	Postdam Alemania 2009
Rudi Radrigán , Juan Cañumir, Computer simulation of thermal processing for canned food sterilization	7TH WORLD CONGRESS OF COMPUTERS IN AGRICULTURA AND NATURAL RESOURCES	Reno, Nevada 2009
Rudi Radrigán , Juan Cañumir, Application of CSI filter in fruit color shorting whit true color (RGB) by artificial vision	8TH FRUIT, NUT, AND VEGETABLE PRODUCTION ENGINEERING SYMPOSIUM	Concepción Chile 2009
Rudi Radrigán : Uso racional de plantas medicinales.	SEGUNDO SEMINARIO DE MEDICINA COMPLEMENTARIA YUMBEL	Yumbel, 2006
Rudi Radrigán : Ponencia Yerbas Medicinales Principios Activos.	PRIMER SEMINARIO DE MEDICINA COMPLEMENTARIA YUMBEL	Yumbel, 2005
Rudi Radrigán : Usos de Yerbas Medicinales y Principios Activos.	IV MUESTRA DE PRODUCTOS FORESTALES NO MADERERO, QUIRIHUE	Quirihue, 2005
Rudi Radrigán : Ponencia Medicina Tradicional China, Aplicación y Casiustica.	SEGUNDO ENCUENTRO DE MEDICINA COMPLEMENTARIA UBB	Chillán, 2005
Rudi Radrigán : El piñón propiedades y usos en la industria alimentaria	VII CONGRESO NACIONAL DE ESTUDIANTES DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA EN ALIMENTOS	Santiago, 2004
Felicitas Hevia, Claudio Jovet, Pedro Melín, Rudi Radrigán : Estudio de las propiedades mecánicas de la semilla de trigo	ENCUENTRO DE INVESTIGADORES UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN	Concepción, 2002

Rudi Radrigán , Integrante del comité científico del congreso	XIV CONGRESO NACIONAL DE LA SOCIEDAD CHILENA DE TECNOLOGÍA EN ALIMENTOS "TECNOLOGÍAS EMERGENTES EN ALIMENTOS"	CHILLAN,2002 OCTUBRE
Rudi Radrigán Ewoldt , Pedro Santiago Melín Marín, Determinación de las Propiedades Físicas y Mecánicas del Piñón (Araucaria araucana (Mol.) K Koch)y su Harina.	IV CONGRESO DE INTERNACIONAL DE INGENIERÍA AGRÍCOLA CHILLÁN- CHILE	Chillán, 2001
Pedro Santiago Melín Marín, Rudi Radrigán Ewoldt , Determinación de las Propiedades Termales del Piñón (Araucaria araucana (mol.) K Koch)y su Harina	IV CONGRESO DE INTERNACIONAL DE INGENIERÍA AGRÍCOLA CHILLÁN- CHILE	Chillán, 2001
Rudi Radrigán Ewoldt , Juan Antonio Cañumir Veas, José Celis Hidalgo, Wenseslao Tedy Medina, Desarrollo De Un Modelo De Simulación Predictiva Para Productos Hortofrutícolas Durante El Almacenamiento Con Atmósfera Modificada	IV CONGRESO DE INTERNACIONAL DE INGENIERÍA AGRÍCOLA CHILLÁN- CHILE	Chillán, 2001
Rudi Radrigán Ewoldt , José Celis Hidalgo, Desarrollo De Un Software Interactivo Para El Dimencionamiento De Cámaras de Bajas Temperaturas Con Aplicación En La Agroindustria	IV CONGRESO DE INTERNACIONAL DE INGENIERÍA AGRÍCOLA CHILLÁN- CHILE	Chillán, 2001

d. Dirección de Tesis.

Nombre Tesista	Título Tesis	Grado, Institución y año de obtención
Guillermo Badillo Muñoz	Diseño de un sistema de control automático para las condiciones operacionales del proceso de deshidratado de alimentos sólidos, con herramientas computacionales	Ingeniero en Alimentos, Universidad del Bio Bio, 2004
Juan José Ramírez Molina		
Virginia Pinto Molina	Implementación de un Planta deshidratadora de alimentos	Ingeniero en Alimentos, Universidad del Bio Bio, 2006
Eugenio Villablanca Espinoza		
Christian Correa Farias	Sistema de Soporte y Decisión Basado en la Telemetría de Variables Ambientales	Magíster en Ingeniería Agrícola. Universidad de Concepción, 2007
Javier Bravo Maraboli	Evaluación de la firmeza en cereza (Prunus avium L.),mediante diferentes metodologías.	Ing. Civil Agrícola, Universidad de Concepcion,2011
María José Fernández	Factores de cristalización en mieles	Ing. Agroindustrial Universidad de Concepción 2012
Sixto Rojas Cabalin	Modelo cinético del proceso fermentativo de hidromiel	Magíster en Ingeniería Agrícola. Universidad de Concepción, 2012
Guillermo Andrades	Diseño de un secador inteligente con modelo difusivo	Ing. Agroindustrial Universidad de Concepción 2012
Rafael Olave	Estudio de la cristalización de lactosa en la elaboración de leche condensada	Ing. Agroindustrial Universidad de Concepción 2012
Milton Jimmy Cuaran Gerrero	Modelo de cinética en la elaboración de mote de maíz variedad Urubamba	Magíster en Ingeniería Agrícola. Universidad de Concepción, 2013
Maria de los Angeles Herrera Zuñiga	Elaboración de Alimento funcional de matriz liquida en base a uva	Ing. Agroindustrial Universidad de Concepción 2013
Anibal Ignacio Orellana	Análisis sensorial y preferencia de mercado de alimento funcional liquido en base a jugo de uva	Ing. Agroindustrial Universidad de Concepción 2013

María Fernanda Fuentes Guzmán	Implementación y mejoramiento de sistema de recolección de leche fresca FMC en industria láctea de la comuna de los Ángeles.	Ing. Agroindustrial Universidad de Concepción 2014
María Andreina Tapias Urbaz	Formulación de un licor saborizado de baja graduación alcohólica a base de lacto suero	Ing. Agroindustrial Universidad centro occidental Lisandro Alvarado Venezuela / Universidad de Concepción 2014
Ana María Jiménez Yépez	Influencia de la configuración de un molino de rodillos y helicoidal sobre la calidad en harinas de cereales	Ing. Agroindustrial Universidad centro occidental Lisandro Alvarado Venezuela / Universidad de Concepción 2014
Alejandro Araneda Becerra	Evaluación técnica de dos sistemas de secado de granos en maíz (<i>Zea mays L</i>) a escala Industrial.	Magíster en Ingeniería Agrícola. Universidad de Concepción, 2014
María de los Ángeles Herrera Zuñiga	Diseño e implementación de un sistema de adquisición de datos para Alveógrafo (Chopin MA87) de la Facultad de Ingeniería Agrícola	Magíster en Ingeniería Agrícola. Universidad de Concepción, 2015
Oscar Felipe Gutiérrez Troncoso	Diseño de un prototipo de tenderizado para carne de vacuno por ultrasonido	Ing. Agroindustrial Universidad de Concepción 2015
Helen Jazmín del Roció Ramírez Carrasco	Evaluación del efecto de la luz ultravioleta aplicada en microorganismos presentes en la superficie de cortes de carne	Ing. Agroindustrial Universidad de Concepción 2015
Pablo Gonzalo Monsalve Monsalve	Estudio de prefactibilidad técnico económico para la industrialización de una línea robotizada en Forsac S.A. Chile-	Ing. Agroindustrial Universidad de Concepción 2015

Comisión de Tesis.

Nombre Tesista	Título Tesis	Grado, Institución y año de obtención
Rodolfo Alberto Cigarra Guíñez	Redimensionamiento de un sistema colector de polvo para una planta de almacenaje de granos	Ing. Civil Agrícola, UdeC, 2013
Marlyn Viviana Ordenes Gonzales	Propiedades bioactivas y caracterización nutricional de hongos comestibles chilenos	Ing. Agroindustrial, UdeC, 2013
Ricardo Alfonso Araneda Ramos	Estudio del deshidratado de maní (<i>Arachis Hypogaeas L.</i>) por el método de túnel de aire caliente.	Ing. Agroindustrial, UdeC, 2014
Juan Mauricio Prado Gonzalez	Elaboración de materiales termoplásticos de propiedades mejoradas partir de mezclas de almidón de triticales (X triticosecale Wittmack) y lignina obtenida de la paja del trigo (<i>triticum Aestivum</i>)	Ing. Agroindustrial, UdeC, 2014
Francisco Alarcón Bernardin	Diseño de un intercambiador de calor para un secador portátil de granos	Ing. Civil Agrícola, UdeC, 2014
Ricardo Rojas Carvajal	Aditivos antimicrobianos en carne y productos cárnicos	Magister en Tecnología de los alimentos, UdeC, 2015
Christopher Hope Cienfuegos	Extractos cítricos como antioxidantes naturales para la conservación de productos cárnicos	Magister en Tecnología de los alimentos, UdeC, 2015
Yerko Zapata Jaña	Evaluación y presencia de metales en leche cruda	Magister en Tecnología de los alimentos, UdeC, 2015
Catalina Adriana Cea Valenzuela	Estudio para la formulación y caracterización de queso mozzarella en barra a partir de lecha de caca normando	Ing. Agroindustrial, UdeC, 2015

INVESTIGACIONES:

AÑO		NUMERO PROYECTO Y TITULO	FUNCION (Inv. Responsable, Coinvestigador, etc.)	FUENTE DE FINANCIAMIENTO
Inicio	Término			

2015	2018	Centro de Extensionismo Tecnológico para Fortalecer la Competitividad de la Industria de Alimentos Procesados.(desde Valparaiso a Los Lagos)	Inv., Responsable	Innova Chile-Corfo
2015	2018	Centro de Extensionismo tecnológico aplicado a manufactura región de Biobio	Inv., Responsable	Innova Chile-Corfo
2014	2016	Modelo de vinculación estratégica comunidad científica y tecnológica e industria hortofrutícola región metropolitana.	Inv., Responsable	FIC-Metropolitano
2014	2016	Agregación de valor de la industria del Olivo	Inv., Responsable	Innova-Corfo
2014	2015	Construcción de capacidades para la innovación y promoción de la cultura innovadora en las mipymes de la cadena de valor de la industria hortofrutícola región O'Higgins"	Inv., Responsable	FIC-O'HIGGINS
2013	2015	Generación de alimentos saludables y otros productos con valor agregado, creados a partir de vegetales altioplánicos y de algas pardas, con trazabilidad y oferta exportable	Inv., Responsable	Innova-Corfo Arica
2013	2015	Modelo de Estandarización productiva en alimentos innovadores	Inv., Responsable	FIC-BIOBIO
2013	2015	Fortalecimiento de la Plataforma de Transferencia y Negocios Tecnológicos de la UdeC para la promoción de la innovación y competitividad de PYMEs de la Región del Biobío	Inv., Responsable	FIC-BIOBIO
2013	2014	Obtención de pasta proteica de desechos de Choritos	Inv., Responsable	RESITER
2013	2014	Obtención de carbonato de calcio precipitado orgánico	Inv., Responsable	RESITER
2013	2014	Diseño y construcción de Texturometro Berry tex II, para arándanos de exportación	Inv., Responsable	COPEFRUT
2011	2013	"Obtención de nutraceuticos desde Uva para la elaboración de productos funcionales: Fase II"	Investigador	FONDEF N° AF10I1024
2011	2012	Diseño y construcción de Texturometro Cherry tex II, para cerezas de exportación	Inv., Responsable	COPEFRUT
2009	2011	Determinación de la Calidad de la Leche por Métodos Interferométricos 209417001-1.0	Inv. Responsable	DIUC-UdeC
2009	2010	INNOVA BIOBIO 07PCS1-161, Obtención de nutraceuticos desde uva para la elaboración de productos funcionales.	Investigador	INNOVA BIOBIO
2007	2010	Creación del Centro de Desarrollo Tecnológico Agroindustrial	Inv., Responsable	FNDR
2007	2009	Desarrollo de un prototipo para el análisis de voz humana	Coinvestigador	DIUC-UBB PROYECTO 075919 4/R
2006	2009	DIUC-INNOVA Sistema intensivo de crianza de rana chilena	Asesor y coinvestigador en automatización	DIUC-INNOVA
1/2006	3/2007	Prototipo para la determinación de propiedades termo físicas en alimentos	Inv. Responsable	AECI-UNED

2005	2006	Desarrollo del sistema de control de procesos para la determinación de la conductividad térmica en alimentos	Inv. Responsable	AECI-UNED
11/2004	11/2005	Comunicación por Universal Serial Bus (USB)	Inv. Responsable	AECI-UNED
2004	2005	DIUC-FONDECYT Sistemas de información y Automatización	Coinvestigador	DIUC-FONDECYT
2004	2004	PDD2004-22 Sistema de control automático para deshidratado de alimentos	Coinvestigador	UBB
2001	2002	Proyecto FONDEF D-98I-1074 Ensayos Líneas Avanzadas Elite Seleccionadas por Calidad	Coinvestigador	Fondef
2001	2001	Diseño de un Bioreactor para la utilización de Efluentes de la Destilería de alcohol.	Inv. Responsable	UDEC
2000	2002	Comportamiento Reológico y Calidad Tecnológica de la Harina de Piñón <i>Araucaria araucana</i>	Coinvestigador	DIUC-_UDEC
1994	1994	Desarrollo biotecnológico de meristemas de Iris Rubelum	Coinvestigador	UTN

CURSOS COMPLEMENTARIOS REALIZADOS:

2008

Título : Universidad Tecnológica de Chile.
: Acreditación en Metodología Inductiva.
Duración : 60 horas

2006

Título :Intituto Virginio Gomez, Depto. de Ciencias
DIPLOMA Modelo Educativo, Enseñanza Basado en Problemas (ABP).
Duración : 2,3,4 de Agosto

2005

Título : Universidad de Chile, Facultad de Medicina, Depto. de educación en Ciencias de La Salud, DIPLOMA DE Docencia en Ciencias Biomédicas.
Duración : 210 Horas.

2003

Título : Parallax.Inc, USA, Rambal S.A. Chile, Curso de Robótica Aplicada
Duración : 1, 3, 8 y 10 de Julio.

1997

Título : Vicepresidencia de la República del Ecuador, CONADE, Seminario de Formulación y Evaluación de Proyectos de Inversión
Duración : 20 Horas.

1997

Título : PUCE; CLAPAM; DIMERCA, Tercer Simposio Ecuatoriano de Aseguramiento de

Duración : Calidad ISO 9000
: 25 al 27 de Noviembre.

1996

Título : ESPOCH CPC; Seminario Taller de Elaboración de Productos Cárnicos
Duración : 4 al 15 de Marzo.

1996

Título : ASOCAP, Segundo Encuentro Internacional de la Agroindustria Rural Panelera
Duración : 22 al 25 Julio.

1995

Título : UTN, Ministerio de Agricultura y Ganadería, Seminario de Apicultura
Duración : 22 al 24 de Febrero.

1995

Título : Universidad Estatal de Bolívar, Seminario Teórico Práctico Piscícola, Cultivos de Truchas y Carpas
Duración : 20 Horas.

1995

Título : EZRA TAF BENSON PROVO USA. I convención Internacional de Cabras Lecheras y Camélidos Sudamericanos
Duración : 40 Horas.

1995

Título : UTN CONFCA; Seminario de Biotecnología
Duración : 7 al 9 de Diciembre.

1995

Título : UTN, LEVAPAN, Seminario Taller sobre Nociones de Panificación
Duración : 15 de Marzo.

1995

Título : ESPOCH, Seminario Taller de Bromatología y Análisis de Alimentos
Duración : 24 de Abril al 5 de Mayo.1994
Título : UTN, Elaboración de Proyectos Agroindustriales
Duración : 60 Horas.

1994

Título : UTN, Seminario sobre Conservación de Alimentos
Duración : 30 Horas.

1994

Título : FUNDAGRO, Seminario Curso-Taller, Producción Orgánica de Cultivos
Duración : 22 y 23 de Diciembre

1994

Título : FUNDAGRO; Programa de Apoyo Alimentario USAID PL-480 HuertoFamiliar Orgánico Intensivo.
Duración : 5 Abril.

1993

Título : ESPOCH; "II Curso Internacional de Monogástricos"
Duración : 29 de Noviembre al 3 de Diciembre.

1992

Título : SECAP; Curso de Seguridad Industrial
Duración : 80 Horas.

1990

Título : CEDECOM, Curso de Basic, Dos, WS
Duración : 90 Horas.

CURSOS DICTADOS:

1995

Título : UTN; Clan Alerta SCOUT Seminario Taller Técnicas para conferencias con Ayudas Audiovisuales
Duración : 7 y 8 de Marzo

CONDECORACIONES, PREMIOS Y BECAS:

2006-2008

Renovación Beca Ministerio de Relaciones Exteriores de España, Agencia de Cooperación Internacional.

2004-2006

Beca Ministerio de Relaciones Exteriores de España, Agencia de Cooperación Internacional.

2000

Beca Docente Escuela de Graduados Universidad de Concepción.

1999

Casillero de honor de la Facultad de Ciencias Agropecuarias y Ambientales, A la mejor tesis de la promoción.

1995

Condecoración Baden Powel De la Asociación SCOUT del Ecuador máximo galardón de preparación Rover.

1994

Primer lugar Biental de Ciencia Estudiantes de Ingeniería, Ecuador.

OBSERVACIONES:

Manejo de idioma Inglés, Portugués, Italiano, Chino a nivel Instrumental
Manejo de PC en entorno Windows , DOS, Linux
Dominio de Programación, Plataformas de ingeniería y Graficadores.

Chillán, 27 de julio de 2016

Señores
FIA
Loreley 1582
La Reina

Estimados señores:

Yo María Eugenia González Rodríguez manifiesto mi compromiso de participar, como expositor, en el evento denominado **Primer Seminario de Innovación en la Industria Agroalimentaria con enfoque en Alimentos Saludables, Sustentabilidad y Recursos Naturales**. en el tema **“Desarrollo Sustentable como Herramienta Estratégica de Competitividad”** a realizarse entre el 25 y 26 de noviembre de 2016 en la ciudad de Chillán, presentada por Universidad de Concepción / Campus Chillan – Facultad de Ingeniería Agrícola a la Convocatoria Nacional Eventos Técnicos para la Innovación 2016.

Sin otro particular, le saluda atentamente

Firma



Nombre: María Eugenia González Rodríguez

Rut: 22.230.272-2

MARIA EUGENIA GONZÁLEZ RODRÍGUEZ

UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
FACULTAD DE INGENIERÍA AGRÍCOLA

ANTECEDENTES PERSONALES

- Nombre: María Eugenia González Rodríguez
- Nacionalidad: Chilena
- Fecha de nacimiento: 17/08/1974
- Dirección actual: Martin Rucker 232, Chillán. Región del BíoBío. Chile.
- email: mariaegonzalez@udec.cl

TÍTULOS Y GRADOS

- 2009. Ph.D. Food Science. Universidad de California-Davis, California, EE.UU.
- 1999. Ingeniero Agrónomo. Orientación Producción Vegetal Intensiva. Universidad de la República. Facultad de Agronomía, Uruguay.

EXPERIENCIA EN DOCENCIA E INVESTIGACIÓN

- Profesor Asociado. Facultad de Ingeniería Agrícola, Universidad de Concepción (UdeC).
- 1° de abril de 2015 a la fecha. Directora del Departamento de Agroindustrias, Facultad de Ingeniería Agrícola, UdeC.
- Mayo 2014 a marzo 2016. Directora Programa de Magister en Ingeniería Agrícola, Facultad de Ingeniería Agrícola, UdeC.
- Setiembre 2008 - Junio 2009. Investigador Pos-doctorando. Food Science and Technology Department, UC Davis. Investigador principal: Dr. Diane Barrett.
- Septiembre 2005 - Agosto 2008. Asistente graduado de investigación “Graduate research assistant (GSR)”, Food Science and Technology Department, UC Davis. Investigador principal: Dr. Diane Barrett.

DIRECCIÓN DE TESIS

Pregrado

- 1) Profesor Guía, Alumna María José Mendoza. Tema: Evaluación de las pérdidas poscosecha en lechuga escarola (*Lactuca Sativa Var. Crispa L.*) en un predio hortícola de la Región del BíoBío. Universidad de Concepción. 2012.
- 2) Profesor Guía, Alumno Román Sepúlveda Contreras. Tema: Expresión del daño por pitting mediante distintos niveles de inducción de potencial hídrico (*Prunus avium L.*) cvs. Sweetheart y Regina. Universidad de Concepción. 2013.
- 3) Profesor Guía, Alumno Gonzalo Díaz Belmar. Tema: Evaluación de la influencia de la temperatura de almacenamiento y de parámetros físico-químicos en la expresión del pitting en cerezas (*Prunus avium L.*) cv. “Sweetheart”. Universidad de Concepción. 2013.

MARIA EUGENIA GONZÁLEZ RODRÍGUEZ

UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
FACULTAD DE INGENIERÍA AGRÍCOLA

- 4) Profesor Guía, Alumno Juan Paulo Mera Aguilera. Tema: Formulación y evaluación de una base para un producto untado de palta (*Persea americana* Mill. variedad Hass) procesada con alta presión hidrostática. Universidad de Concepción. 2014.
- 5) Profesor Guía, Alumno Juan Pablo Benavides. Tema: Formulación de una base de salsa de palta (*Persea americana* Mill. var Hass) procesada con alta presión hidrostática. 2014.
- 6) Profesor Guía, Alumna Pamela Bahamondez Cortés. Tema: Desarrollo de productos procesados con altas presiones hidrostáticas en base a palta (*Persea Americana* Mill. var. Hass). Universidad de Concepción. 2015.

Postgrado

1) Profesor Guía, Alumna Brenda Espinoza. Tema: Influencia de las características histológicas, físico-químicas y mecánicas en la susceptibilidad al pitting de distintos cultivares de cereza (*Prunus avium* L.) de la zona sur de Chile, y estudio de la evolución del daño interno en cerezas cv. Sweetheart. Tesis para optar al título de Magister en ingeniería Agrícola mención Agroindustrias, Universidad de Concepción. 2015.

PROYECTOS DE INVESTIGACION

- 2012-2015 Investigador Responsable, Fondecyt Iniciación 2011. Proyecto N°11110231. How do fruit turgor and physiological parameter affect pitting susceptibility in sweet cherries? Investigador Principal.
- 2013-2015 CORFO Centro de Excelencia Wageningen UR-CHILE (UBB-USerena), Asistencia técnica. Proyecto N° 3 Desarrollo de productos de alto valor para exportación, basados en paltas y recursos marinos que mediante tecnologías innovadoras den una ventaja competitiva a Chile. Investigador Colaborador.

PROYECTOS DE DIFUSIÓN TECNOLÓGICA

- 2016 Proyecto “Centro de Extensionismo Tecnológico Aplicado en Manufactura-Conecta PYME” código 15cet2-46947, 3 años (6% participación), Colaborador
- 2009-2011 Innova Chile 09PDTE-6832. Alternativas para la Industrialización de los Arándanos. Director Alterno.
- 2011 FIA COC2011-0100. Estudio para optimización de la cosecha en arándanos mediante cosecha semi-mecanizada. Coordinador responsable.

PUBLICACIONES CIENTÍFICAS

- Thermal, High Pressure, and Electric Field Processing Effects on Plant Cell Membrane Integrity and Relevance to Fruit and Vegetable Quality. 2010. Gonzalez ME, Barrett DM. Journal of food science, 75(7), R121-R130.
- Microscopic Quantification of Cell Integrity in Raw and Processed Onion Parenchyma Cells. Gonzalez ME, Jernstedt J, Slaughter D, Barrett DM. 2010. Journal of food science, 75(7), E402-E408.

MARIA EUGENIA GONZÁLEZ RODRÍGUEZ

UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
FACULTAD DE INGENIERÍA AGRÍCOLA

- Influence of Cell Integrity on Textural Properties of Raw, High Pressure, and Thermally Processed Onions. Gonzalez ME, Jernstedt J, Slaughter D, Barrett DM. 2010. Journal of food science, 75(7), E409-E416.
- ¹H-NMR Study of the Impact of High Pressure and Thermal Processing on Cell Membrane Integrity of Onions. (2010). M.E. Gonzalez, F. Vergeldt, H. Van As, Ariette Matser, M. McCarthy and D.M. Barrett. Journal of food science, 75(7), E417-E425.
- Onion Cells After High Pressure and Thermal Processing: Comparison of Membrane Integrity Changes Using Different Analytical Methods and Impact on Tissue Texture. Gonzalez ME, Anthon G, Barrett DM. (2010). Journal of food science, 75(7), E426-E432.

ENVIADAS A PUBLICACIÓN

Influence of mechanical, histological and physico-chemical properties on the susceptibility of different sweet cherry (*Prunus avium* L.) cultivars to pitting.

Espinoza, B. L., Finot, V. L., Melín, P. S., Valderrama, N. F., Rubilar, E., González, M. E.

Study of factors that affect pitting injury in sweet cherries cvs. Regina and Sweetheart.
González M.E., Valderrama N., Bastías R.M., Baeza R., Valdebenito A.M.

PUBLICACIONES EN LIBROS

R. Bórquez, J. de Bruijn, P. Melín, M.E. González and J. Pérez, 2013. "Quality retention in strawberries dried by emerging dehydration methods". In: G. Barbosa-Cánovas, G. Pastore, D. Rodrigues-Amaya, S. Caetano da Silva Lannes, R. Yada, A. Rosenthal and K. Buckle (Eds.). *Food Security and Wellness*. Springer, Heidelberg, Germany. *Accepted*.

PUBLICACIONES DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA

- Estrechando lazos con UC Davis. 2011. González ME, Cañumir JA. *Frutícola* 2011, N°2, p34-36.

CONFERENCIAS

- 2015. I Congreso Internacional, Congreso Vida Saludable: Alimentos, Alimentación y Salud. "Tecnologías emergentes para nuevas estructuras en alimentos". Expositor.
- 2014. International Nonthermal Processing Workshop and Short Course. Columbus, Ohio, EE.UU. Recent developments in advanced technologies (HPP) on preservation of fruit and vegetable products: a microstructure and quality enzyme approach. González ME and Barrett DM. Expositor.
- 2014. IUFOST, 17th World Congress of Food Science and Technology. Montreal, Canada. Formulation and quality evaluation of an avocado base spread type product processed with high hydrostatic pressure. González M.E., Valderrama N., Ocampo M., Melín P., Mera J. P., Tabilo-Munizaga G. and Pérez-Won M. Presentación de poster.

MARIA EUGENIA GONZÁLEZ RODRÍGUEZ

UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
FACULTAD DE INGENIERÍA AGRÍCOLA

- 2014. Congreso Chileno del Cerezo. Chillán, Chile. Evaluación de la temperatura de almacenamiento y de impacto en la expresión del pitting en cerezas (*Prunus avium*) cv. Sweetheart y Regina. Díaz G.A., Valderrama N.F., Cañumir J.A., Melín, P y González. ME
- 2014. Congreso Chileno del Cerezo. Chillán, Chile. Susceptibilidad al pitting de distintos cultivares de cereza (*Prunus avium* L) procedentes de la provincia de Ñuble, Chile. Espinoza BL, Finot VL, Valderrama NF, Melín P, González ME
- 2014. Congreso Chileno del Cerezo. Chillán, Chile. Avances en el estudio de pitting en la postcosecha de cerezas. González. ME. Expositor.
- 2011 IFT (Institute of food technology) reunión anual. Chicago, USA. Evaluation of membrane stabilizing treatments that maintain cellular integrity after high pressure processing. M.E. Gonzalez, DM Barrett. Presentación de poster.
- 2008 Cryobiology. Reunión anual de la Sociedad de Criobiología. Charlotte, N.C., USA. High pressure and heat: effects on onion cell membrane permeability and implications for tissue texture. M.E. Gonzalez, J. Jernstedt, D. Slaughter, F.J. Vergeldt, H. Van As, M.J. McCarthy and D.M. Barrett. Presentación de poster.

MARIA EUGENIA GONZÁLEZ RODRÍGUEZ

UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
FACULTAD DE INGENIERÍA AGRÍCOLA

- 2014. Congreso Chileno del Cerezo. Chillán, Chile. Evaluación de la temperatura de almacenamiento y de impacto en la expresión del pitting en cerezas (*Prunus avium*) cv. Sweetheart y Regina. Díaz G.A., Valderrama N.F., Cañumir J.A., Melín, P y González. ME
- 2014. Congreso Chileno del Cerezo. Chillán, Chile. Susceptibilidad al pitting de distintos cultivares de cereza (*Prunus avium* L) procedentes de la provincia de Ñuble, Chile. Espinoza BL, Finot VL, Valderrana NF, Melín P, González ME
- 2014. Congreso Chileno del Cerezo. Chillán, Chile. Avances en el estudio de pitting en la postcosecha de cerezas. González. ME. Expositor.
- 2011 IFT (Institute of food technology) reunión anual. Chicago, USA. Evaluation of membrane stabilizing treatments that maintain cellular integrity after high pressure processing. M.E. Gonzalez, DM Barrett. Presentación de poster.
- 2008 Cryobiology. Reunión anual de la Sociedad de Criobiología. Charlotte, N.C., USA. High pressure and heat: effects on onion cell membrane permeability and implications for tissue texture. M.E. Gonzalez, J. Jernstedt, D. Slaughter, F.J. Vergeldt, H. Van As, M.J. McCarthy and D.M. Barrett. Presentación de poster.

Señores
FIA
Loreley 1582
La Reina

Estimados señores:

Yo **Christian Folch Cano**, manifiesto mi compromiso de participar, como expositor, en el evento denominado Primer **"Seminario de Innovación en la Industria Agroalimentaria con enfoque en Alimentos Saludables, Sustentabilidad y Recursos Naturales"** en el tema **Innova con la FIA-UdeC**, a realizarse entre el **25 y 26 de Noviembre del 2016**, presentada por **Universidad de Concepción** a la Convocatoria Nacional Eventos Técnicos para la Innovación 2016.

Sin otro particular, le saluda atentamente



Christian Folch Cano
15.368.464-2



CURRICULUM VITAE NORMALIZADO

1. ANTECEDENTES PERSONALES.

Nombre completo: Christian Gabriel Folch Cano RUT: 15.368.464-2
Fecha de Nacimiento: 14 de Febrero de 1983 Nacionalidad: Chileno
Jerarquía: Profesor Asistente Nivel y dedicación: Jornada Completa
Departamento: Agroindustrias Facultad o Unidad: Facultad de Ingeniería Agrícola

2. TITULOS, GRADOS Y PERFECCIONAMIENTO ACADEMICO Y PROFESIONAL.

- 2.1. Profesor de Química y Ciencias Naturales, Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación (UMCE), marzo del 2007.
- 2.2. Licenciado en Educación Química, Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación (UMCE), diciembre del 2005.
- 2.3. Doctor en Química, Universidad de Chile, Julio del 2011.

3. DOCENCIA EN EDUCACION SUPERIOR.

- 3.1. **En la Universidad de Concepción**, Facultad de Ingeniería Agrícola, Departamento de Agroindustrias, áreas de Química Analítica y Fisicoquímica.
 - 3.1.1. Métodos de Análisis Químico (cod.135301): curso teórico práctico semipresencial de carácter obligatorio para **pregrado** (28hrs).
 - 3.1.2. Fisicoquímica (cod. 139101): curso teórico práctico semipresencial de carácter obligatorio y electivo para **pregrado** (28hrs).
 - 3.1.3. Métodos de Análisis Químico de Antioxidantes (cod. 4190080): curso **postgrado y pregrado**, Magister en Ingeniería Agrícola (16hrs).
 - 3.1.4. Tratamiento y Aprovechamiento de Subproductos Agroindustriales (cod. 4190081): curso **postgrado y pregrado**, Magister en Ingeniería Agrícola (16hrs).
- 3.2. **En instituciones distintas de la Universidad de Concepción.**
 - 3.2.1. Cátedra y Laboratorio de Química Orgánica. Universidad Iberoamericana de Ciencias y Tecnología. Curso de pregrado (segundo semestre 2011).
 - 3.2.2. Cátedra de Química General II. Universidad Iberoamericana de Ciencias y Tecnología. Curso de pregrado (primer semestre 2011).
 - 3.2.3. Cátedra y Laboratorio de Química general. Universidad Iberoamericana de



Ciencias y Tecnología. Curso pregrado (primer semestre 2011).

3.3. Dirección de Tesis de Grado

- 3.3.1. Obtención de extractos con potencial actividad antioxidante a partir de madera de poda de olivo. Pamela González Fuentes, Magister en Ingeniería Agrícola. Facultad de Ingeniería Agrícola, Universidad de Concepción (2015).
- 3.3.2. Estudio de la capacidad antioxidante de nuevas familias de derivados de dinitroindazoles y chalconas-cumarínicas con aplicación biológica. Alejandra Herrera Morales, Químico Industrial, Universidad de Chile - UTEM (2011).

3.4. Experiencia en análisis instrumental

- Espectroscopía UV-vis (Perkin Elmer, Helios Alpha UNICAM, multilector de microplacas Sinergy HT Biotek)
- Espectroscopía de Fluorescencia Molecular (Perkin Elmer, multilector de microplacas Sinergy HT Biotek)
- Resonancia de Espin Electrónica (ESR) (Bruker ECS 106)
- Resonancia Magnética Nuclear (NMR) (Bruker 300 y 400MHz)
- Cromatografía Líquida de Alta Eficiencia (HPLC) con detectores DAD, Fluorescencia y Masa (JASCO, Shimadzu y Agilent)
- Oxigrafía (YSI 5300A Biological Oxygen Monitor)
- Voltametría cíclica (Metrohm 693 VA)

4. EXPERIENCIA EN INVESTIGACION

4.1. Proyectos de investigación **desarrollados o en ejecución.**

- 4.1.1. Fortalecimiento y desarrollo de la investigación interdisciplinaria de la provincia de Ñuble a través de la adquisición de un UHPLC-MS en el campus Chillan de la Universidad de Concepción, Director, Universidad de Concepción, proyecto FONDEQUIP EQM150067 **(2015-2017)**
- 4.1.2. Centro de Extensionismo Tecnológico Aplicado en Manufactura-Conecta PYME, colaborador, proyecto 15cet2-46947 **(2015-2018)**
- 4.1.3. Environmental levels of xenobiotics in the Shetlands southern islands, Antarctica, Director Alterno, Universidad de Concepción, proyecto INACH RT0915 **(2015-2017)**
- 4.1.4. Concentrado Antioxidante de Madera de Olivo para la Industria Aceitera, Profesor Tutor, Universidad de Concepción, Proyecto FONDEF VIU15P0032 **(2016)**
- 4.1.5. Novel polymers functionalized with β -cyclodextrin to take advantage of the antioxidant richness of wastes from the Chilean wine industry. Investigador Responsable, Universidad de Concepción, Proyecto FONDECYT de iniciación N°11140256 **(2014-2016)**
- 4.1.6. Estudio de la contribución del contenido de polifenoles totales en la actividad antioxidante de matrices complejas, utilizando un agente adsorbente. Investigador Responsable, Universidad de Chile, Proyecto postdoctoral FONDECYT 3120232. **(2011-2014)**

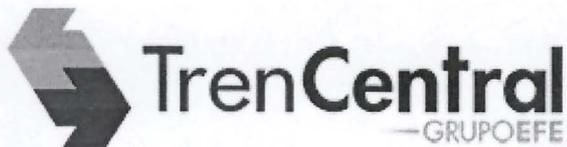


- 4.1.7. Study of inclusion complexes of cyclodextrin-flavonoid to use as dietary supplement. Cyclodextrin improve their reactivity and stability? Tesista Asociado, Universidad de Chile, Proyecto FONDECYT-iniciación Nº11080038 (2008-2011)

4.2. Publicaciones.

- 4.2.1. G. Barriga-González, C. Olea-Azar, M. C. Zuñiga-López, C. Folch-Cano, B. Aguilera-Venegas, W. Porcal, M. González, H. Cerecetto; Spin Trapping: An Essential Tool for the Study of Diseases Caused by Oxidative Stress; p. 484-495; Current Topics in Medicinal Chemistry; 2015; Vol. 15. (REVIEW)
- 4.2.2. R. Bridi, M. J. Troncoso, C. Folch-Cano, J. Fuentes & H. Speisky, C. López-Alarcón; A Polyvinylpyrrolidone (PVPP)-Assisted Folin-Ciocalteu Assay to Assess Total Phenol Content of Commercial Beverages; Food Anal. Methods; 2014; DOI 10.1007/s12161-014-9856-0.
- 4.2.3. C. Folch-Cano, M. Yazdani-Pehdram, C. Olea-Azar; Inclusion and Functionalization of Polymers with Cyclodextrins: Current Applications and Future Prospects; p. 14066-14079; Molecules; 2014; Vol. 19. (REVIEW)
- 4.2.4. C. Folch-Cano, C. Olea-Azar, H. Speisky; Structural and thermodynamic factors on the adsorption process of phenolic compounds onto polyvinylpyrrolidone; p. 105-111; 2013; Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects; Vol. 418.
- 4.2.5. C. Folch-Cano, J. Guerrero, H. Speisky, C. Jullian and C. Olea-Azar; NMR and molecular fluorescence spectroscopic study of the structure and thermodynamic parameters of EGCG/ β -cyclodextrin inclusion complexes with potential antioxidant activity; DOI 10.1007/s10847-013-0297-y; Journal of Inclusion Phenomena and Macrocyclic Chemistry; 2013. (Disponible en línea).
- 4.2.6. G. B. González, B. Aguilera-Venegas, C. Folch-Cano, F. Pérez-Cruz, C. Olea-Azar; Electron Spin Resonance as a Powerful Tool for studying Antioxidants and Radicals; p. 1-13; Current and Medicinal Chemistry; 2013; Num.1; Vol.20. (REVIEW)
- 4.2.7. C. Folch-Cano, C. Olea-Azar, E. Sobarzo-Sánchez, C. Alvarez-Lorenzo, A. Concheiro, F. Otero, C. Jullian; Inclusion Complex of 4-Hydroxycoumarin with Cyclodextrins and Its Characterization in Aqueous Solution; p. 1835-1846; 2011; Journal of Solution Chemistry; Num. 11; Vol. 40.
- 4.2.8. C. Folch-Cano, C. Jullian, H. Speisky, C. Olea-Azar; Antioxidant activity of inclusion complexes of tea catechins with β -cyclodextrins by ORAC assays; p. 2039-2044; 2010; Food Research International Num. 8; Vol. 43.
- 4.2.9. C. Folch-Cano, C. Olea-Azar, V. J. Arán and C. Diaz; ESR and Electrochemical Study of 1,2-disubstituted-5-nitroindazolin-3-ones and 2-substituted 3-alcoxy-2H-indazoles derivatives: Reactivity and Free Radical Production Capacity in the presence of Biological Systems; p. 375-380; 2010; Spectrochimica Acta Part A: Molecular and Biomolecular Spectroscopy; Num.1; Vol. 75.

ANEXO 4



- Fecha y destino
- Selección servicio
- Datos de pasajero
- Pago
- Resumen de compra

Información del viaje

Ida	Regreso	Número pasajes
Alameda - Chillán 25/11/2016 07:45	Alameda - Chillán 25/11/2016 16:45	3

Monto a Pagar \$ 90.000

CONTINUAR





HOTEL LAS TERRAZAS
Constitucion 664, Piso 5
Chillar

Check-In 25 / 11 / 2016	Check-Out 27 / 11 / 2016	3 habitaciones, 3 adultos
-------------------------	--------------------------	---------------------------



Habitación Individual

SERVICIOS DESTACADOS:

Equipada con cama de 1 ½ plaza y escritorio de trabajo.
Internet con acceso Wifi, aire acondicionado, secador de pelo,

Descripción

Sobre la habitación
Equipada con cama de 1 ½ plaza y escritorio de trabajo. Internet con acceso Wifi, aire acondicionado, secador de pelo, TV cable y caja de seguridad.

Horarios de acceso al hotel
Checkin: 14:00hs - Checkout: 12:00hs

Amenities

- Terraza
- Internet en la habitación
- Televisión por satélite/cable
- Escritorio
- Toallas
- Llave con Agua Caliente
- Wi-Fi gratis
- Aire Acondicionado
- Televisión
- Accesorios de baño
- Caja Fuerte
- Suela de Alfombra
- Internet gratis
- TV de pantalla plana / LCD / Plasma
- Secador de Cabello
- Armario/ropero
- Ducho
- Teléfono

TARIFA: 6 noches x 3 pax / \$210.000 imp. inc.



Chillán, 11 de julio de 2016

Sres Organizadores

Evento FIA

Presente

Detallamos presupuesto por concepto de almuerzos y cenas para 4 sesiones en 2 días: 2 almuerzos y 2 cenas / Total 58 comidas.

Incluye:

Almuerzo:

- 3 Brocheta de cerdo agridulce
- 2 Bocados en masa philo con queso cabra y mermelada de ají
- Ensalada surtida
- bebesitble y fruta de postre

Cena:

- 3 Brochetas de pollo con curry
- 2 Bocado en masa philo con champiñones a la crema
- Ensalada surtida
- bebesitble y fruta de postre

Valor por persona \$6.700 c/u imp. inc.

TOTAL: \$ 388.600 impuesto incluido.

La cotización incluye

- Servicio de garzones
- Vajilla

Forma de pago:

- 50% al contratar el evento
- 50% día del evento

Chillán, Julio de 2016

Señores
Universidad de Concepción
Campus Chillán
Presente

Estimados señores:

Yo, Pablo Mauricio Escobar Escobar, participaré con el cargo de Productor y Coordinador General del **Primer Seminario de Innovación en la Industria Agroalimentaria con enfoque en Alimentos Saludables, Sustentabilidad y Recursos Naturales presentado** por Universidad de Concepción Campus Chillán a realizarse los días 25 y 26 de noviembre de 2016 y presentado por Universidad de Concepción Campus Chillán a la Convocatoria Nacional Eventos Técnicos para la Innovación 2016. Por esta actividad recibiré la suma de \$1.200.000 impuesto incluido que equivale a 3 meses de trabajo, comenzando con la coordinación en etapa de preproducción el 01 de septiembre y culminando la producción general el 30 de noviembre de 2016.

Sin otro particular, le saluda atentamente



Pablo Mauricio Escobar Escobar
13.377.074-7

Chillán, Julio de 2016

Señores
Universidad de Concepción
Campus Chillán
Presente

Estimados señores:

Yo, Tabita Febe Aguilar Vilaza, participaré con el cargo de Coordinadora de Contenidos del **Primer Seminario de Innovación en la Industria Agroalimentaria con enfoque en Alimentos Saludables, Sustentabilidad y Recursos Naturales** presentado por Universidad de Concepción Campus Chillán a realizarse los días 25 y 26 de noviembre de 2016 y presentado por Universidad de Concepción Campus Chillán a la Convocatoria Nacional Eventos Técnicos para la Innovación 2016. Por esta actividad recibiré la suma de \$900.000 impuesto incluido que equivale a 3 meses de trabajo, comenzando con la coordinación en etapa de preproducción el 01 de septiembre y culminando la producción general el 30 de noviembre de 2016.

Sin otro particular, le saluda atentamente



Tabita Aguilar Vilaza
15.841.067-2



SRES. PABLO ESCOBAR E. - EVENTO FIA

FECHA 19 DE JUNIO DE 2016

DIRECCION. ITATA 742 - CHILLÁN

CIUDAD

GIRO AGENCIA DE PUBLICIDAD

CANTIDAD	DETALLE	P. UNITARIO	VALOR
2	04 cajas JBL eon 615 02 cajas música ambiente Consola de sonido 12 canales 02 power de potencia 2500 watt Procesadores de audio. (ecualizadores, compresores efectos etc.) Microfónica. shure, sennheisser, audiotécnica. Pedestales necesarios. 02 datas 12focos par led 64. Consola 8 canales y power de luces. Todo el soporte humano y técnico.	96.639	193.278
		NETO	193.278
		IVA	36.723
		TOTAL	230.000

Chillán, Julio de 2016

Señor

**Pablo Escobar
Ideolab Ltda.**

Presente

De acuerdo a lo solicitado, detallamos cotización formal por el arriendo del espacio CECAL UdeC para evento FIA 1er Seminario de Innovación Agroalimentaria organizado por Departamento de Agroindustrias de la Facultad de Ingeniería Agrícola UdeC campus Chillán e Ideolab Consultores.

Especificaciones:

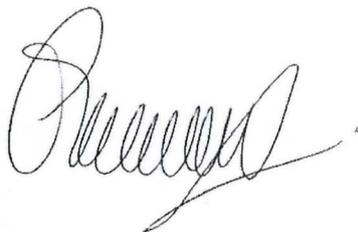
Arriendo de auditorio, salas y galería 25 y 26 de Noviembre de 2016.

Se considera los días 24 y 27 de Noviembre de 2016 para montaje y desmontaje respectivamente.

Costo total: \$800.000 (impuesto incluido)

Del monto señalado, CECAL UdeC realizará un aporte valorizado al Evento FIA del 50% equivalente a \$400.000 (impuesto incluido). El 50% restante se cancelará en su totalidad de manera pecuniaria.

Atentamente,



María Soledad Castro
Directora
CECAL UdeC



Presupuesto N° 100451

Fecha 22 de junio de 2016

Razón Social IDEOLAB LTDA	Rut 76,174,678-2
Dirección ITATA 742	O/C N°
Teléfono 99090091	Fax
Atención a PABLO ESCOBAR - EVENTO FIA	

Descripción Código	Cantidad Cant. Pendte.	Entrega	Precio Unit.	Total
Materiales talleres, set de 20 plumones, pack 6 post it color, 50 pliegos hilado 10, rotuladores tricolor pack 20, cinta adhesiva pack 10, 10 pack hoja carta 500, lapices 100, set oficina completo 20, set creativo 20.		cotización especial		193,278
			Neto	193,278
			IVA 19%	36,723
			Total	230,000

Observaciones de Presupuesto Cotización especial - solicitada a casa matriz - código 52907-2	Observaciones para la Guia de Despacho
	Observaciones para la Factura de Venta
	Forma de Pago contado

V°B° Gerencia

Ventas Empresa
Vendedor

Firma Cliente



Chillán, 11 de julio de 2016

Sres Organizadores
Evento FIA
Presente

Detallamos presupuesto por concepto de cocktail inauguración: 100 personas y coffebrake 30 personas.

Incluye:

Cocktail:

Bebestibles

- Pisco sour
- Vino tinto
- Champaña
- Bebidas y jugos

Bocados fríos (elegir 4 opciones)

- Paté de ave al coñac en pan de tomillo
- Paté de Salmón en pan de eneldo
- Tártaro de atún y jengibre
- Ceviche de camarón
- Brocheta de jamón crudo tomate cherry y albahaca
- Bocados en masa philo con ceviche de champiñón
- Bocados en masa philo con camarón y palta
- Bruschetas (fina tostada)
- queso de cabra y olivada
- salmón, queso crema y espinaca

Total: \$350.000 impuesto incluido

4 Coffebrake:

- Café latte, té infusiones, jugos natural.
- Mix galletas avena, galletas integrales, mini brownie arándano.
- ERollo de merengue con lúcuma
- Mis tostadas integrales queso, jamón y palta

Total: \$273.000 impuesto incluido

La cotización incluye

- Servicio de garzones
- Vajilla

Forma de pago:

- 50% al contratar el evento
- 50% día del evento

Chillán JULIO 11 DE 2016
 Señor(es) PABLO ESCOBAR -EVENTO FIA
 At. S.r. _____
 Dirección CHILLAN
 Rut: _____
 Vendedor DPTO. COTIZACIONES

CANTIDAD			
100	DESPLEGABLES 18X25 CM, 2/2 COLORES, PAPEL BOND 150 GMS, PLISADO - DOBLADO		
200	AFICHES 36 X 54 CM, 2/2 COLORES, PAPEL BOND		
2	LIENZOS 2.00 X 0.90 MTS ROLLER		
100	INVITACIONES 12 X 12 CM, 2/1 COLOR PAPEL BOND 200 GMS		
	FECHA DE ENTREGA A CONVENIR FORMA DE PAGO: CONTRA FACTUTA, ADJUNTANDO ORDEN DE COMPRA. DISEÑO ENTREGADO POR CLIENTE		
	PRECIO ESPECIAL		
			420.168
			79.832
			500.000

- Si la orden de trabajo es anulada por el cliente, este deberá cancelar a la empresa todos los gastos en que hayan incurrido hasta ese momento.
- El material elaborado por la empresa para la ejecución de un trabajo es propiedad de esta (películas, montajes, separación de colores, planchas de impresión, etc.).
- La empresa No se hace responsable por la paralización de una orden de trabajo motivada por causas de fuerza mayor.
- En su orden de compra sírvase mencionar la fecha del presupuesto.
- La copia del presupuesto se considera como Orden de Trabajo, su firma en esta nos da su conformidad.
- Este presupuesto tiene validez de ocho (8) días hábiles.

 ACEPTACION CLIENTE
 Nombre y Firma Autorizadas

 IMPRESORA LA DISCUSION S.A.

A	EVENTO FIA - DPTO. AGROINDUSTRIAS UDEC CAMPUS CHILLÁN
DE	ideoLAB
FECHA	29.junio.2016
REF	Registro audiovisual + diseño web

A	WEB
<ol style="list-style-type: none"> 1. Diseño y programación de web autoadministrable con interfase gráfica dinámica. 2. Slide dinámica menú de entrada para pase de fotografías y últimos proyectos. 3. Módulos autoadministrables para actualización de información. Hasta 5 menús con contenidos interiores. (quiénes somos, qué hacemos, nuestros proyectos, etc.). 4. Formulario de contacto. 5. Visualización en smartphones y tablets. <p>*No incluye valores de hosting. *No incluye valor de inscripción.</p>	
TOTAL:: \$495.000 IVA inc.	

B	Registro audiovisual Evento FIA
<ol style="list-style-type: none"> 1. Registro audiovisual 2 días jornada completa. 10 horas x jornada. 2. Edición de imagen y sonido HD. 3. Animación de textos y gráficos. 4. Entrega de video formato internet y formato DVD. 5. Duración 20 minutos. 	
TOTAL:: \$165.000 IVA inc.	

frase del día: "Hay una fuerza motriz más poderosa que el vapor, la electricidad y la energía atómica: la voluntad."

ALBERT EINSTEIN

EVENTOS TÉCNICOS PARA LA INNOVACIÓN

CONVOCATORIA NACIONAL 2016- FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

Srs

FIA

Presente

En mi calidad de Directora del Departamento de Agroindustrias de la Facultad de Ingeniería Agrícola de la Universidad de Concepción, hago presente el interés de participar en el proyecto denominado "Seminario de Innovación en la Industria Agroalimentaria con enfoque en Alimentos Saludables, Sustentabilidad y Recursos Naturales", a realizarse entre el 25 y 26 de Noviembre del 2016, presentado por Universidad de Concepción a la Convocatoria Nacional Eventos Técnicos para la Innovación 2016.

Asimismo, a través de la presente, vengo a manifestar el compromiso de realizar un aporte de **\$2.295.000 pesos** entre aportes valorados y pecuniarios según se detalla a continuación.

Detalle aportes valorados:

Item	Detalle	Horas	Subtotal
Expositores	Rudy Radrigan, David Lara, María Eugenia González, David Lara, Christian Folch Cano.	3 horas cada expositor	\$660.000
Apoyo UDEC organización Seminario	María Eugenia González Christian Folch Cano	12 horas mensuales por 3 meses	\$ 504.000
Moderadores mesa redonda	4	2 horas cada moderador	\$ 56.000
Monitores Talleres	Margarita Ocampo Susana Villar Christian Folch Cano	3 horas cada monitor	\$ 105.000
Monitores	6 estudiantes UdeC	14 horas por día, durante 2 días	\$240.000
Encargada Comunicaciones	Moira Fernández	12 horas mensuales por 1 meses	\$220.000
Arriendo	Valorización Instalaciones CECAL	4 días	\$400.000

Arriendo de vehículo	Bus	4 horas	\$100.000
Total aporte valorado			\$ 2.285.000

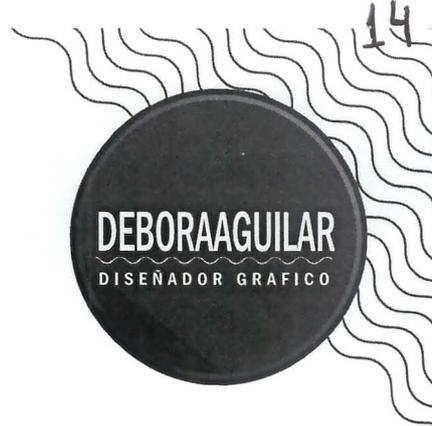
Detalle aportes pecuniarios:

Item	Detalle	Horas	Subtotal
Boleta de Garantía			\$210.000
Total aporte pecuniario			\$210.000


María Eugenia González Rodríguez
 Directora Depto. de Agroindustrias
 Universidad de Concepción



Debora E. Aguilar Vilaza
Diseñador gráfico
Chillán, Chile
Cel: 09 5691 8188
deboraaguilar05@gmail.com



COTIZACIÓN PROYECTO

DETALLE PRESTACIÓN

Aplicación y diagramación de piezas gráficas.

DURACIÓN: 1 mes

FORMA DE PAGO

- INICIO DEL PROYECTO: 50% de tarifa total en adelanto .
- FIN DEL PROYECTO: pago del 50% restante.
- **Tarifa TOTAL propuesta: \$ 220.000**

CONTRATO

Las condiciones señaladas en esta cotización quedarán escrituradas formalmente mediante Contrato de Prestación de Servicios Gráficos a Honorarios.

Atte.,
Debora Aguilar
Diseñador gráfico

Se extiende esta cotización a petición de Ideolab.

11-07-2016

Chillan, Agosto de 2016.

Sres Organizadores
Evento FIA
Presente

Yo, Pablo Escobar, rut 13.377.074-7 como coordinador del evento notifico que se cancelará los servicios profesionales de dos expositores en el **Primer Seminario en Innovación agroalimentaria con Enfoque en Alimentos Saludables, Recursos Naturales y Sustentabilidad** cuya valorización es de \$440.000 Iva incluido.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Pablo Escobar', with a large circular flourish on the left side.

Pablo Escobar

ANEXO 5



Nº06/ 02170

SANTIAGO, 14 JUN 2016

CERTIFICADO

El Jefe de la División de Educación Superior, quien suscribe, certifica que la Universidad de Concepción, inscrita en el Registro de Universidades B-Nº2 del Ministerio de Educación, está reconocida oficialmente en virtud de lo establecido en el D.F.L. Nº2 de Educación, publicado en el D.O. el 2 de julio de 2010 que fija texto Refundido, Coordinado y Sistematizado de la Ley Nº20.370, con las normas no derogadas del D.F.L. Nº1 de 2005, manteniéndose plenamente vigente.

Se extiende el presente certificado a pedido de la Institución mediante ORD.S/G Nº183/2016 de fecha 27 de mayo del año en curso, para realizar diversas gestiones universitarias.


FRANCISCO JAVIER MARTÍNEZ CONCHA
Jefe División de Educación Superior


PAE/SGH/mar.
Solic. 25650



CERTIFICO QUE LA FOTOCOPIA ESTA CONFORME CON EL ORIGINAL QUE HE TENIDO A LA VISTA. CONCEPCION

20 JUN. 2016

1gm.



3-

C O P I A

PERSONALIDAD JURIDICA.- SE CONCEDE A LA CORPORACION DENOMINADA "UNIVERSIDAD DE CONCEPCION", DEL DEPARTAMENTO DEL MISMO NOMBRE.- Núm. 1,038. - SANTIAGO, 14 de Mayo de 1920. - Vistos estos antecedentes i de acuerdo con el Consejo de Estado, D E C R E T O : 1º Concédese personalidad jurídica a la corporación denominada "Universidad de Concepción", del departamento del mismo nombre; i 2º Apruébense los estatutos por que ha de regirse dicha corporación, que constan de la escritura pública adjunta, otorgada ante el notario público de Concepción, don Félix A. Larrea, el 10 de Abril de 1920. - Téngase razón, comuníquese, publíquese e insértese en el BOLETIN DE LAS LEYES I DECRETOS DEL GOBIERNO.- FIRMANTES. - E. BERMUDEZ. -

CONFORME AL DECRETO PUBLICADO EN EL "BOLETIN DE LEYES Y DECRETOS DEL GOBIERNO" - LIBRO LXXXIX - MAYO DE 1920 QUE HE TENIDO A LA VISTA.- CONCEPCION, 10 de Junio de 1965.- GOY FB.-

CERTIFICO QUE LA PRESENTE FOTOCOPIA
ESTA CONFORME CON LA COPIA
TENIDA A LA VISTA. CONCEPCION.

3 MAR. 2016



GASTON A. ARANIS QUIROZ
NOTARIO PUBLICO SUPLENTE



Universidad de Concepción

DECRETO U. DE C. Nº 2014-057

Reg. Nº: 1.737. Nº: 185.
11-04-2014.

VISTO:

1.- Que mediante Decreto U. de C. Nº 2014-056, se puso en conocimiento de la comunidad universitaria el resultado oficial de la elección de Rector de la Universidad de Concepción, llevada a cabo el día 2 de abril de 2014, en segunda votación, resultando elegido Rector de la Universidad de Concepción, por el periodo estatutario 2014-2018, el académico, don SERGIO LAVANCHY MERINO, al obtener la mayoría absoluta de los sufragios válidamente emitidos.

2.- Lo establecido en el Reglamento Especial para la Elección de Rector de la Universidad de Concepción, aprobado por Decreto U. de C. Nº 93-206 de 27.09.93; en el Decreto U. de C. Nº 2010-038 de 14 de mayo de 2010 y en los Estatutos de Corporación.

DECRETO:

Declárase, que conforme al resultado del proceso electoral de Rector referido en el Visto precedente, asumo, a contar del 14 de mayo de 2014 y por el periodo de cuatro años (2014-2018) como Rector de la Universidad de Concepción.

Autorícese el presente Decreto por el Sr. Secretario General don Rodolfo Walter Díaz.

Transcribese a los Sres. Miembros del Directorio; a los Sres. Vicerrectores; a los Decanos de Facultades; a los Directores Generales del Campus Chillán y de Los Ángeles; al Director de Estudios Estratégicos; al Director del Instituto GEA; al Director del Centro de Biotecnología; Director del Centro EULA; a los Directores de: Docencia, Investigación y Creación Artística, Desarrollo e Innovación; Extensión, Postgrado, Bibliotecas, Servicios Estudiantiles, Relaciones Institucionales e Internacionales; Dirección de Tecnologías de la Información, Servicios; Personal, Finanzas y Pionoteca; al Contralor y demás organismos y reparticiones universitarias. Regístrese y archívese en Secretaría General.

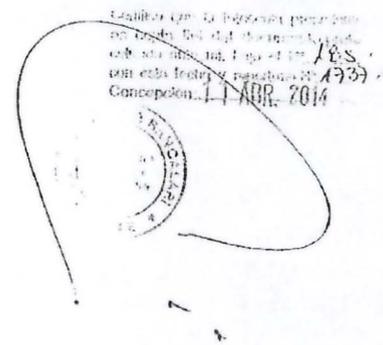
Concepción, 08 de abril de 2014.

SERGIO LAVANCHY MERINO
RECTOR

Decreto por don SERGIO LAVANCHY MERINO Rector de la UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN.

RODOLFO WALTER DIAZ
SECRETARIO GENERAL

MMH/nam.



CERTIFICO QUE LA PRESENTE FOTOCOPIA
ESTA CONFORME CON LA COPIA AUTORIZADA
TENIDA A LA VISTA. CONCEPCIÓN



23 NOV. 2015

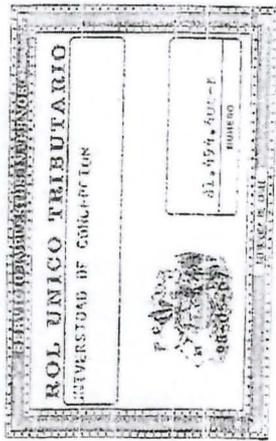
JUAN PABLO ESPINOZA S.
Notario Público Suplente

CERTIFICO QUE LA PRESENTE FOTOCOPIA
ESTA CONFORME CON LA COPIA AUTORIZADA
TENIDA A LA VISTA. CONCEPCIÓN.

07 ENE. 2016



GASTÓN A. ARANÍS QUIROZ
NOTARIO PUBLICO SUPLENTE



CERTIFICO QUE LA FOTOCOPIA ESTA CONFORME CON EL ORIGINAL QUE HE TENIDO A LA VISTA CONCEPCION.

07 ENE. 2016



GASTÓN ARANIS QUIROCE
NOTARIO PUBLICO SUPLENTE

ANEXO 6

Chillán, julio de 2016

Sres Organizadores
Evento FIA
Dpto. Agroindustrias UdeC Chillán
Presente

Yo, Pablo Escobar, rut 13.377.074-7 y en representación de ideoLAB Diseño y Publicidad otorgaré servicios profesionales valorizados (por los cuales no recibiré retribución económica) por el diseño gráfico oficial del **Primer Seminario en Innovación Agroalimentaria con Enfoque en Alimentos Saludables, Recursos Naturales y Sustentabilidad** cuya valorización son \$790.000 Iva incluido. Este aporte comprenderá:

1. Dirección de Arte y concepción visual.
1. Diseño imagen oficial Evento - logotipo - slogan.
2. Diseño de afiche oficial.

Por otra parte y de acuerdo a lo establecido en formulario de postulación y por la experiencia respaldada en portafolio, curriculum y certificados cumpliré las labores de coordinación y producción general del Evento mencionado recibiendo una remuneración bruta de \$1.200.000 (imp. incluido) por los 3 meses de preproducción, producción / implementación y postproducción.

ATTE.



Pablo Escobar
IDEOLAB