



INFORME DE SEGUIMIENTO PROYECTO INNOVA CHILE

1.- Antecedentes Generales

Ejecutivo de Proyecto	MACARENA ALJARO INOSTROZA
Código del Proyecto	206-5864
Empresa	UNIVERSIDAD DEL MAR
Título del proyecto	DIFUSION DE CAPTURA Y PREPARACION DE CALAMAR ROJO O JIBIA

N° de Informes del proyecto		Periodo del Informe (dd/mm/aa al dd/mm/aa)
Este informe corresponde a:		
Informe Estado de Avance N°		
Informe Final	x	01 Marzo/2007 – 30 Julio/2007

2.- Objetivos del Proyecto

SINTESIS LARGA

PONER A DISPOSICIÓN DE PEQUEÑAS EMPRESAS RELACIONADAS CON LA PESCA, PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN DE JIBIA CRUDA Y COCINADA, DE TECNOLOGÍAS QUE MEJOREN SU ACEPTACIÓN EN EL PÚBLICO CONSUMIDOR Y ELEVEN LAS VENTAS.

3.- Seguimiento Técnico del Proyecto:

3.1- Cumplimiento Programa de Actividades del Proyecto

Las actividades de difusión se desarrollaron de acuerdo con el Cronograma del Proyecto, a partir del mes de marzo, las principales actividades de difusión son:

Actividades de Capacitación: Marzo a Junio

Capacitación en Producción Gastronómica

Valparaíso: Fecha 12 y 13 de marzo 2007

San Antonio: Fecha 3 de mayo del 2007

Capacitación Técnicas de Captura

Valparaíso: Fecha 27 de abril 2007; Higuierillas

Valparaíso: Fecha 4 de mayo 2007; El Manzano

Valparaíso: Fecha 13 de mayo 2007; Quintay



Valparaíso: Fecha 07 de junio 2007; Sudamericana

Capacitación producción planta

Valparaíso: Fecha 14 abril , Planta DELFRIO , Placilla

Actividades de Difusión:

Making of: **Enero-Junio**

Recetario de Cocina: **Febrero-Junio**

Pagina Web: **Febrero-Junio**

Curso Multimedia: **Abril-junio**

Seminario Clausura del Proyecto: **Junio-Julio**

ACTIVIDADES PROYECTO	% cumplim.	Cumplimiento
Reuniones grupo de trabajo control avance	100	Se cumplió con actividad
Reuniones de coordinación con beneficiarios	100	Se cumplió con actividad
Adquisición materiales y equipos	100	Se cumplió con actividad
Búsqueda información en calamares	100	Se cumplió con actividad obteniéndose base de datos
Información artes y captura	100	Se obtuvo información que permitió identificar una tota más eficiente en la captura.
Información sobre tratamiento de capturas a bordo	100	Se cumplió con actividad
Información técnicas que mejoren calidad material	100	Se cumplió con actividad
información transformación en planta	100	Se cumplió con actividad
Información tipos de productos derivados	100	Se cumplió con actividad
Información producción gastronomica / varios p	100	Se cumplió con actividad
Recetas de cocina	100	Se compiló mas de 100 recetas de diferentes orígenes y fuentes generando un recetario de Cocina, con 50 recetas
Preparación de platos en base a jibia	100	Los Chef prepararon los platos más interesantes para mercado chileno.
Contenido nutricional de jibia o calamar rojo	100	Se analizó el contenido nutricional jibia.
Guionización técnica del Making off	100	Se cumplió con tarea para identificar tomas y actividades a filmar.
Catastro de restaurantes y marisquerías V región	100	Se Solicito a los Sindicatos de Pescadores indicar los restaurantes de cada Caleta.
Preparación Material didáctico para capacitación	100	Se Preparó material didáctico para cada curso el cual fue entregado a los alumnos.(se adjunta)
Preparación y selección material cartillas		Se orientó esfuerzos a impresión de recetarios de Cocina luego de analizar tema con ejecutiva de INNOVA
Preparación y selección material pagina Web	100	Se cumplió con actividad
Preparación y selección material curso multimed	100	Se cumplió con actividad
Selección participantes curso capturas	100	Se cumplió con actividad priorizando Sindicatos que no capturaban este recurso.
Capacitación teórica	100	Se cumplió con actividad
Capacitación a bordo	100	Se cumplió con actividad
Diseño cartilla difusión pescadores		Se orienta esfuerzos a recetario.
Impresión cartillas		Se orienta esfuerzos a recetario.
Filmaciones	100	Ecum (Escuela comunicaciones Universidad del Mar, realiza filmaciones.
Selección participantes curso planta	100	Se realizan los contactos con personal de tierra de caletas interesados en planta.
Capacitación teórica	63.3	Se trabaja en planta del Frío de Placilla antes de sesiones practicas.
Capacitación practica en planta	63.3	Se realiza en Planta del Frío de transformación, Ver Making of.
Diseño cartilla difusión proceso		Se orienta esfuerzos a recetario.
Impresión cartillas	100	Se orienta esfuerzos a recetario.
Filmaciones	100	Ecum (Escuela comunicaciones Universidad del Mar, realiza filmaciones.
Selección participantes curso producción gastro	100	Se envía invitación a los Sindicatos para que inscriban participantes de Restaurantes, se viaja a Caletas y se inscriben los interesados.
Capacitación teórico practico	71,7	Se realiza antes de las prácticas.
Diseño cartilla difusión gastronomica		Se orienta esfuerzos a recetario.
Impresión cartillas de difusión gastronomica	100	Se orienta esfuerzos a recetario.
Filmación cursos y degustación	100	Ecum (Escuela comunicaciones Universidad del Mar, realiza filmaciones
Diseño conceptual Pagina Web	100	Se realiza diseño y se presenta a ejecutiva Innova
Acopio de material y redacción textos Web	100	Se cumplió con actividad
Selección Hosting y puesta en marcha Web	100	Se cumplió con actividad
Diseño conceptual y contenidos curso multimedia	100	Se cumplió con actividad
Guion filmaciones y grafica multimedia	100	Se cumplió con actividad
Armado y edición curso multimedia	100	Se cumplió con actividad
Reproducción curso multimedia	100	Se cumplió con actividad
Estructuración y edición making off	100	Ecum (Escuela comunicaciones Universidad del Mar y grupo técnico realizan esta actividad.
Seminario de clausura Proyecto		Se realiza Seminario de Cierre en centro de Convenciones del Hotel Sheraton de Viña del Mar.
Informe final Proyecto		Se cumplió con actividad

Entrega de materiales generados por el proyecto a FEDEPESCA V Región.

- a.- 50 totas a pescadores capacitados en captura de jibia.
- b.- 3120 recetarios entregados a 26 organizaciones bases de Fedepesca.
- c.- 20 manuales de procesos en plantas con recurso jibia.
- d.- 26 cd con curso multimedia, uno por organización



Material de Difusión disponible digitalmente vía pagina web

Pagina web: http://www.invpesca.udelmar.cl/corfo_innova/

Ítem	Material de Difusión disponible	% Cumplimiento	Apreciación de Cumplimiento
Página Web	http://www.invpesca.udelmar.cl/corfo_innova/	100	Muy Bueno
Preparación Gastronómica Calamar Rojo	Recetario gastronomico con 50 recetas de Calamar en formato PDF para descarga	100	Muy Bueno
Procesamiento de Planta de Calamar Rojo	Documento técnico y videos explicativos técnicas de procesamiento	100	Muy Bueno
Tecnología de Captura Calamar Rojo con Tota japonesa	Fotos y Videos explicativos técnicas de captura de calamar rojo	100	Muy Bueno
Procesadores de jibia en la V region	Direcciones Procesadores Artesanales de Calamar rojo y productos elaborados	100	Muy Bueno
Making Of del proyecto	Videos por actividad desarrollada en el proyecto DVD Físico	100	Muy bueno
Descripción y caracterización biológica del recurso	Documento técnico en HTML	100	Muy bueno
Calidad alimentaria y nutricional del calamar rojo	Documento técnico en HTML	100	Muy bueno

3.2. Logros destacables de la Difusión Tecnológica

Nueva Tota: El marco del proyecto se importo un nuevo arte de pesca para la captura de jibia, el cual consistió en una mejora del arte de pesca tradicional empleado en el país. Este nuevo arte de pesca por estar realizado en base a los requerimientos de captura de Chile, es muy resistente para soportar el peso de los mayores ejemplares de jibia que se capturan en el mundo, alrededor de 50 kilos. Además los ganchos de captura no tienen rebarba, lo que permite desprender fácilmente al ejemplar capturado. Por otra parte el mango plástico color verde, que permite aferrar fácilmente a la tota al ser activado exponiéndolo o calentándolo a la luz artificial emite una fuerte luz química que atrae al calamar.





Este nuevo diseño que incorpora tecnología para un arte muy antiguo, ha causado un importante impacto entre los pescadores que capturan jibia, ya que según sus apreciaciones, incrementa notablemente el éxito de capturas y facilita la subida a bordo de los ejemplares. Todo lo anterior ha generado la consulta permanente de pescadores a FEDEPESCA acerca de cómo acceder a esta tecnología. En este contexto, pescadores de jibia de la IV región solicitaron a préstamo los tres ejemplares que se estaban exhibiendo en el Seminario para probarlos y analizar una importación conjunta con FEDEPESCA.

Calidad Gastronómica de platos en base a jibia: A pesar que la opinión general era, que la jibia constituía una materia prima barata y que algunas preparaciones como empanadas, chupe y cebiche eran normalmente aceptadas al pasar por otros componentes como empanadas de loco o chupe y cebiche de mariscos, fue totalmente sorpresiva la calidad de las preparaciones culinarias que se puede lograr con jibia. Durante el curso todos los participantes comprendieron que una vez cocida, esta materia prima, puede ser preparada de múltiples formas de gran calidad. Lo que se puede resaltar además con una presentación adecuada en los platos. Esto nos indica que la gran calidad de las preparaciones, con una difusión adecuada, podría conducir a un incremento importante del consumo interno.

Recetario de cocina: La grata sorpresa que significó la calidad de las preparaciones gastronómicas y la necesidad de dar a conocer de forma amplia las posibilidades reales de preparación gastronómica del recurso jibia, llevó al grupo de trabajo en consulta con la ejecutiva del Proyecto, a remplazar la preparación de cartillas por la preparación de un Recetario que incorpora 50 recetas de fácil preparación para cualquier dueña de casa, lo que apunta directamente a incrementar la demanda de este producto. Este recetario de fácil uso y que ha generado bastante interés está siendo distribuido por el grupo de trabajo a diferentes puntos de venta del recurso como restaurantes, lugares de venta de productos del mar y caletas de pescadores.

3.3. Comentarios Técnicos generales:

Resultados

Como primer resultado tangible del Proyecto, destacamos la incorporación de la Tota japonesa, diseñada en Chile y fabricada e importada desde Corea, la cual generó un impacto positivo como incorporación de tecnología en la captura de la jibia, lo que significó pasar de los artes de pesca pasivos a uno activo que genera atracción por su luminosidad. Actualmente el arte introducido por este proyecto son usados en la V y IV regiones.

Además es importante destacar en forma prioritaria entre los resultados obtenidos en el Proyecto, la gran aceptación que los diversos platos en base a jibia tuvieron entre los más de 30 chef y jefes de cocina de restaurantes de caletas de la V Región, lo que se repitió de igual forma en el ámbito de los técnicos y pescadores que asistieron a estos cursos como oyentes.

La aceptación de los diversos productos gastronómicos motivó al grupo técnico a canalizar importantes esfuerzos en la preparación de un recetario de cocina de platos de jibia, adaptando muchas recetas para el mercado nacional, el cual ha tenido una amplia aceptación de manera que su tiraje se ha hecho insuficiente y CORFO ha pensado en reimprimirlo.

En la actualidad este recetario ha sido distribuido entre los restaurantes de la región, las organizaciones de pescadores artesanales y los locales de venta de pescado con una buena aceptación. Como resultado global de este proyecto, el impacto más trascendente que genera dice relación con la motivación de las autoridades del sector pesquero en apoyar una segunda parte relacionada con la preparación de jibia en diferentes formas en las plantas que hoy se dedican a procesar este recurso como materia prima que está siendo exportada a países asiáticos, como



una manera de resolver los graves problemas de pesca que presenta esta región, incentivar el consumo local y darle un mayor valor agregado a este recurso para la exportación. (Proyecto en preparación)

Conclusión:

El proyecto en si permitió poner en el centro de la atención y conocer las características culinarias y nutricionales de un recurso pesquero, hoy abundante en nuestra región, pero que presenta un bajo nivel de consumo en el mercado nacional, principalmente por desconocimiento en su preparación y calidad nutricional. Lo que ha llevado a fijar la atención en este recurso, como una manera de resolver los graves problemas de pesca por los que atraviesa la región. Poner en el mercado nacional un producto de buena calidad nutricional a un bajo costo. Generando trabajo para los pescadores artesanales y las plantas de proceso.

4.- Cumplimiento Programa de Gastos del Proyecto

E T A P A P R O S P E C C I	P a r t i d a	D e s e m b o l s o T o t a l P r o g r a m a d o M \$	A p o r t e I N N O V A C H I L E M \$	A p o r t e M \$ P r o p o n e n t e	A p o r t e M \$ A s o c i a d o s	D e s e m b o l s o R e n d i d o	D e s e m b o l s o A p r o b a d o



O N						
R e c u r s o s H u m a n o s	6 · 9 2 9	4 · 4 2 9	2 · 5 0 0	0	6 · 9 2 9	6 · 9 2 9
S u b c o n t r a t o s	5 · 1 0 6	5 · 1 0 6	0	0	5 · 1 0 6	5 · 1 0 6
I n f o r m a c i ó n E s p e c i a l i z a d a	4 · 0 0 0	2 · 0 0 0	2 · 0 0 0	0	4 · 0 0 0	4 · 0 0 0
E T A P A D I F U S I Ó N						



R e c u r s o s H u m a n o s	2 5 . 4 3 2	2 3 . 2 3 2	2 . 2 0 0	0	2 5 . 4 3 2	2 5 . 4 3 2
S u b c o n t r a t o s	1 4 . 8 9 4	1 4 . 8 9 4	0	0	1 4 . 8 9 4	1 4 . 8 9 4
A c t i v i d a d e s d e D i f u s i ó n	1 6 . 9 2 6	5 . 9 0 1	6 . 8 2 5	4 . 2 0 0	1 7 . 3 5 2	1 6 . 9 2 6
G a s t o s O p e r a c i o n a l e s	1 . 9 0 0	0	1 . 9 0 0	0	2 . 0 8 3	1 . 9 0 0
C	7	5	1	4	7	7



O	5	5	5	.	5	5
S	.	.	.	2	.	.
T	1	5	4	0	7	1
O	8	6	2	0	9	8
T	7	2	5		6	7
T						
A						
L						

Monto Total aprobados para Programa Difusión M\$	75.187
Porcentaje correspondiente a la subvención INNOVA CHILE	73,90%
Monto correspondiente a la subvención INNOVA CHILE M\$	55.562
Monto Total de desembolsos aprobados por el Ejecutivo M\$	75.187
Monto Correspondiente a Subvención M\$	55.562
Monto a devolver \$	\$0.-
Garantías Vigente al 29-09-2007	\$55.562.000.- \$1.666.860

Comentarios Financieros Generales

Observaciones

El proyecto fue aprobado en el Comité de la Subdirección de Difusión y Transferencia Tecnológica N° 45 del 24 de noviembre de 2006, según acuerdo N°6. La resolución del acta del Comité fue realizada el día 07 de diciembre de 2006.

Analizada la información financiera correspondiente al informe final del presente programa de Difusión, se concluye lo siguiente:

- En la etapa correspondiente a Prospección se presentan los siguientes ítems a rendir:

- Recursos Humanos:

En este ítem se presentan Boletas de Honorarios emitidas por los profesionales especificados en los términos de referencia, correspondiendo el desembolso rendido exactamente a lo programado, \$6.929.000.-

- Subcontrato:

Se presenta factura por \$7.406.000.-emitida por INAP Consultores, de la cual se asigna el monto correspondiente a prospección para este punto y lo restante corresponde también a Subcontrato pero de la Etapa de Difusión.

- Información Especializada

Se presenta la transferencia correspondiente al pago de suscripción anual de bases de datos de revistas y de libros electrónicos adquiridas a e-Tech Solutions, por U\$30.409,36. La Empresa Beneficiaria presenta como desembolso correspondiente a l proyecto solo M\$4.000 del cual el 50% es aporte de Innova Chile y el otro 50% aporte ene efectivo de la Empresa Proponente.



- En la etapa de Difusión se rinden los siguientes ítems:

- Recursos Humanos

Se demuestran boletas de honorarios así como también liquidación de remuneraciones, constituyendo estas últimas el aporte valorizado de la Empresa Beneficiaria. Los profesionales que emiten las boletas de honorarios corresponden a los especificados en los términos de referencia.

El monto presentado en la rendición es por \$25.435.000.-, sobrepasándose en \$3.000 al monto programado en los términos de referencia.- aceptándose lo establecido en el contrato.

- Subcontrato

Está factura N° 000327 emitida por Ingeniería Aplicada (INAP Consultores) se distribuyó en \$5.106.000.- para la etapa de Prospección, y \$2.300.000.- correspondiente a la etapa de difusión, específicamente a los 2 seminarios de cocinería y restaurant. Lo restante se justifica a través de 2 facturas de fecha del mes de Abril y otra de Julio de 2007, la primera por M\$10.000 y la segunda por M\$2.594.-

- Actividades de Difusión

En este ítem lo rendido sobrepasa lo programado \$17.351.751.- En este se presentan factura y certificados de aporte valorizado tanto de la Empresa Proponente como por la Empresa Asociada que correspondía a FEDEPESCA.

Dado que lo rendido supera al programado y que por los documentos de respaldo no se presentan rechazos se aprueba lo presupuestado correspondiente a M\$16.926.

- Gastos Operacionales

Se adjuntan facturas y boletas correspondientes a movilización, y gastos generales (electricidad y agua), por un total de \$2.019.623.- excediendo lo programado, por lo que en consecuencia se acepta el monto programado en los términos de referencia correspondiente a M\$1.900.

Comentarios

La documentación de respaldo se encuentra a nombre de la empresa beneficiaria y de las empresas asociadas, mientras que el informe está elaborado de acuerdo a las pautas y plantillas de elaboración de informes determinado por INNOVA CHILE, presentando toda la documentación pertinente a los desembolsos realizados.

Se verifican las facturas y documentos de respaldo originales presentados en el Informe Final, con fecha 25 de septiembre de 2007, en las Oficinas de la Universidad del Mar, con la señora Orquídea Rojas, quien se relaciono con la Oficina de Contabilidad de la Universidad para dar cumplimiento con las solicitudes requeridas. Se adjunta al presente informe fotocopias de las facturas señaladas en el informe final, debidamente inhabilitadas, los respectivos comprobantes de pago.



Existe como garantía dos boletas de garantía N° 752 4870 y N° 7524871 por \$55.562.000.- y \$1.666.860.- desbanco Santander Santiago con vencimiento el día 29.09.2007.

En conclusión, en base al análisis y chequeos efectuados, se recomienda efectuar las siguientes acciones:

- a. Liberar la garantía en poder de Innova Chile considerando que el informe financiero fue entregado y se encuentra con recomendación de aprobar

MACARENA ALJARO INOSTROZA
Ejecutivo de Proyectos
INNOVA CHILE - CORFO



ANEXO 1

a) Capacitación en Producción Gastronómica Restaurantes (Empresas)

	ORGANIZACIÓN/RESTAURANT	R.U.T	Ciudad/Caleta
1	Restaurant Regina	12.600.940-2	Horcon
2	Caleta Embarcadero	6.777.164.8	Quintero
3	Restaurant Miramar	5.240.741-9	Quintay
4	Restaurant Santa Clara	6.561.194-5	Horcon
5	Restaurant La Sirena de Miguel	7.780.333- 5	Quintay
6	Restaurant Bosquemar	7.099.963-3	Quintay
7	Restaurant La Pica del Gato	7.927.485-2	Quintay
8	Restaurant y Casino Z&Z	78.749.400-5	V. del Mar
9	Adonis Banqueteria Fina	77.327.310-3	V. del Mar
10	Restaurant Pescadores	52.002.324-0	Quintay
11	Restaurant San Pedro	51.008.070- K	San Antonio
12	Restaurant Costanera	11.185.798- 9	San Antonio
13	Restaurant El Pescador	8.903. 250- 4	San Antonio
14	Restaurant Juanito	13.886.707- 2	San Antonio
15	Club de Yates		Papudo



b) Capacitación en Producción Gastronómica Trabajadores

	CALETA	Restaurante	Nombre	R.U.T
1	Pichicuy	SCIANKA	Cristina Barrios Toro	8.676.7675-1
2	Pichicuy	SCIANKA	Priscilla Rodríguez Zuluaga	13.653.310-k
3	Quintay	Miramar	Jessica Palma	11.780.037-7
4	Embarcadero	---	Doris Salinas Alucena	6.777.164-8
5	Quintay	La Sirena	Raúl Delgado Soto	8.890.365-k
6	Quintay	Miramar	Ricardo Bernal T.	12.230.059-5
7	Quintay	Miramar	M ^a de Los Ángeles Catalán	13.031.800-2
8	Quintay	El Gato	Reinaldo Yuste Alvarez	14.008.321.8
9	Quintay	Bosquemar	Monica Vargas Donoso	7.099.963-3
10	Viña del Mar	Adonis Banqueteria Fina	Josué David Basconé	16.105.527-7
11	Quintay	Pescadores	Claudia Poblete Marín	15.079.169.3
12	Quintay	El Gato	Joselyn Gamboa Carvajal	15.718.276-5
13	Quintay	El Gato	Sandra Elvira Puga Pacheco	12.624.365-0
14	Viña del Mar	Adonis Banqueteria Fina	Osvaldo Camus Peña	10.002.389-k
15	Viña del Mar	Casino Z&Z	Rodrigo Espergues	12.850.964-K
16	Horcón	Pescadores	Alfonso Rodríguez S.	7.971.997-8
17	Horcón	Regina	Alexandra Flores	9.858.314-9
18	Horcón	Regina	Evelyn Tapia	13.983.015-6
19	Horcón	Regina	Felipe Olivares	12.600.940-2
20	Papudo	Club de Yates	Manuela Cotapos	12.688.269-8
21	Papudo	Club de Yates	Rodrigo Roldan Perez	12.626.110-0
22	Papudo	Club de Yates	Rafael Lazcano Jarpa	10.269.106-7

	CALETA	Restaurante	Nombre	RUT
1	Pacheco Altamirano	San Pedro	Ana Maria Jerez, Núñez	5.874.912-6
2	Pacheco Altamirano	San Pedro	Ana Salas Rebolledo	6.003.874-0
3	Pacheco Altamirano	San Pedro	Elizabeth Sanhueza Montero	9.733.298-3
4	Pacheco Altamirano	San Pedro	Silvia Araya Lillo	8.502.807-3



5	Pacheco Altamirano	San Pedro	Adriana Poblete Vicencio	4.780.003-k
6	Pacheco Altamirano	San Pedro	Jorge Contreras Mateluna	8.895.315-2
7	Pacheco Altamirano	Juanito	Juan Oyarce LLano	6.545.414-9
8	Pacheco Altamirano	San Pedro	Juana Olmedo Flores	9.822.102-6
9	Pacheco Altamirano	San Pedro	Sandra del Soler Arce	11.662.376-5
10	Pacheco Altamirano	San Pedro	Patricio Carrasco Calixto	7.281.500-8
11	Pacheco Altamirano	Santa Ana	Hilda Irene Urra Uribe	6.516.163-k
12	Pacheco Altamirano	Santa Ana	Sebastián Salinas Monsalves	17.104.895-8
13	Pacheco Altamirano	Juanito	Miguel Urbina Bustamante	10.577.566-0
14	Pacheco Altamirano	El Pescador	Ana Rosa Díaz Guerra	10.178.732-k
15	Pacheco Altamirano	Juanito	Mónica Oliva Castro	9.592.519-5
16	Pacheco Altamirano		Manuel Manzo Peralta	11.396.441-3
17	Pacheco Altamirano	San Pedro	Jessica Fernández Gallardo	11.737.378-9
18	Pacheco Altamirano		Purísima Gallardo Alarcón	6.090.409-k
19	Pacheco Altamirano	Costanera	José Zegarra Aliste	11.521.940-5
20	Pacheco Altamirano		Jeannette Arias Vilches	7.554.262-3
21	Pacheco Altamirano		Angélica Arias Vilches	9.596.924-6

Inscritos que no asistieron al curso de capacitación

	CALETA	Restaurante	Nombre	R.U.T
1	Pichicuy		Paola Vilches Ponce	12.577.821-6
2	Pichicuy		Manuel Maldonado Díaz	16.876.579-7
3	Pichicuy		Jacqueline Sagredo Vilches	9.658.633-7
4	Horcon	Regina	Marcelo Olmedo	13.764.332-4
5	Horcon	Regina	Felipe Olivares	9.858.314-9
6	Horcon	Regina	Alexandra Flores	13.983.015-6
7		Picada de Romo	Silvia Tapia Saavedra	7.903.884-6
8		Picada de Romo	Lerilda Romo Pequeño	7.905.133-0
9		Picada de Romo	Enelinda Aranguiz Navarrete	10.611.178-2
10		Santa Clara	Sandra Pizarro	-----
11		Santa Clara	Alicia Cosme Antilef	10.126.454-8
12	Quintero	San Miguel	Maria Alicia Olivera Soto	6.807.351-0
13		San Miguel	Juan Apablaza	7.007.479-6
14		San Miguel	Rocío Apablaza	15.065.366-5
15		Hotel L. Cochrane	Leopoldo Mena	14.556.462-K
16		El Gato	Sonia Yuste	-----
17	Quintay	La Sirena	Rodolfo Hugo Peña	7.780.059-5
18	Portales	El Timón	Abelardo Gallardo	11.623.615-k

c) Capacitación Técnica de captura Empresas/ Organizaciones

ORGANIZACION	RUT	Ciudad
--------------	-----	--------



Sindicato Trabajadores Pescadores artesanal Embarcadero de Quintero	71.180.200-2	Quintero
Sindicato de Trabajadores Pescadores Artesanales Caleta Higerillas	75.835.200-5	Con Con
Cooperativa de Pescadores Caleta Sudamericana (Corpesa)	65.441.850-0	Valparaíso
Sindicato de Trabajadores Pescadores Artesanales Caleta Quintay	72.237.200-k	Quintay

d) Capacitación Técnica de Captura Trabajadores

	Nombre	R.U.T.	Organización/Caleta
1	Acevedo Manuel	14.4553.81-0	Higerillas
2	Ahumada Víctor	8.295.719-7	Higerillas
3	Alvarez Javier	10.955.674-2	Quintay
4	Alvarez Mario	5.804.470-9	Quintay
5	Araya, Antonio	4.347.431-6	Sudamericana
6	Arias, Adelino	6.599.937-4	Sudamericana
7	Balzaza, Enzo	7.293.609-4	Sudamericana
8	Bernal, Miguel	12.402.067-7	El Manzano
9	Berrios, Daniel	7.929.741-0	Quintay
10	Berrios, Eladio	10.131.906-0	Quintay
11	Berrios, Jonás	10.357.070-0	Quintay
12	Caballero, Ramón	8.018.992-3	Sudamericana
13	Campos, Luís	10.587.554-1	Quintay
14	Cisternas, Ignacio	8.098.769-2	El Manzano
15	Díaz, Alejandro	12.847.157-k	Pichicuy
16	Fernández, Patricio	9.067.011-5	Higerillas
17	Gatica, José	10.236.963-7	El Manzano
18	González, Patricio	7.717.291-2	Higerillas
19	Henríquez, Guillermo	6.156.552-3	Quintay
20	Maldonado, Luis	7.939.726-1	Quintay

d) Capacitación Técnica de Captura Trabajadores (Continuación)

	Nombre	R.U.T.	Organización/Caleta
1	Marín, Domingo	5.188.465-5	Quintay
2	Marín, Simón	9.264.425-1	Quintay
3	Muñoz, José	10.217.281-5	Sudamericana
4	Naranjo, Guillermo	7.184.519-2	Quintay
5	Osorio, Blanca	10.509.471-0	Sudamericana
6	Ponce, Carlos	12.221.643-8	Higerillas



7	Ponce, Mario	9.026.565-2	El Manzano
8	Prado, Rodolfo	8.882.362-5	Sudamericana
9	Rojas, Carlos	6.486.639-7	El Manzano
10	Sagredo Reinoso, Matías	2.750.773-5	Pichicuy
11	Sagredo S, Alfonso	8.757.164-5	Pichicuy
12	Sagredo S, Claudio	7.065.456-3	Pichicuy
13	Sagredo S, Matías	6.254.988-2	Pichicuy
14	Salazar, Patricio	11.847.501-1	El Manzano
15	Sánchez, Víctor	11.346.620-0	Pichicuy
16	Santibáñez, Francisco	14.529.915-2	El Manzano
17	Santibáñez, Marcos	16.403.213-2	El Manzano
18	Sepúlveda, John	16.897.961-4	Sudamericana
19	Zarate, Marcos	12.625.758-9	Sudamericana

e) Capacitación Producción planta Empresas

EMPRESA	RUT	Ciudad
Cooperativa Pescadores de Caleta Sudamericana	65.441.850-0	Valparaíso
Productos del Mar Scianka	8.676.765-1	Pichicuy
Soc. Com. Pesquera Artesanal Valparaíso y Cia. Ltda.	76.206.300-k	Valparaíso
Sindicato de Pescadores Artesanales Quintay	72.237.200-k	Quintay

f) Capacitación Producción planta Trabajadores



	CALETA	Nombre	RUT
1	Quintay	José Barrios Farias	8.384.961-4
2	Pichicuy	Cristina Barrios Toro	8.676.765-1
3	Pichicuy	Alfonso Sagredo	8.757.164-5
4	Pichicuy	Priscilla Rodríguez	13.653.310-k
5	Quintay	Erika Carvajal Farias	9.873.682-4
6	Higuerillas	Esteban Ortega Liberona	8.263.249-2
7	Sudamericana	Carlos Araos Díaz	6.188.282-0
8	Sudamericana	Olga Araos Diaz	5.734.041-k
9	Valparaíso	Iris Arenas	9.756.729-8
10	Valparaíso	Ariel Torres	18.269.451-7
11	Valparaíso	Mariana Aguirre	10.092.049-2
12	Valparaíso	Ema Figueroa	8.782.236-9
13	Valparaíso	Isaac Castro Núñez	4.752.686-8
14	Coop. Sudamericana	Guillermo Romero	5.148.144-5
15	Coop. Sudamericana	Marta Romero	15.750.468-1
16	Coop. Sudamericana	Blanca Osorio	10.500.471-0
17	Coop. Sudamericana	Teresa Ricci	10.092.049-2
18	Coop. Sudamericana	Jaime Muñoz	15.767.656-3
19	Embarcadero	Doris Salinas Alucena	6.777.164-8