



**I. Municipalidad
de ValLENAR**

**ILUSTRE MUNICIPALIDAD DE VALLENAR
DIRECCIÓN DESARROLLO COMUNITARIO
DEPARTAMENTO DE FOMENTO PRODUCTIVO**



04268

ValLENAR,

23 NOV 2023

Decreto Exento N°

Vistos:

- 1.-Instrucciones de Contraloría General de la Republica.
- 2.-Presupuesto Programa Apoyo Gestión a Fomento Productivo, según Certificado N° 2933.
- 3.-La necesidad de contar con el servicio dirigido a los habitantes de la comuna.
- 4.- Decreto Exento N° 1609 y 1950 de la Alcaldía que delega facultad de Firmas por "Orden del Sr. Alcalde".
- 5.- Teniendo presente las atribuciones que me confiere la Ley Orgánica Constitucional de Municipalidades y sus modificaciones.

Decreto

- 1.- Apruébese Presupuesto para "Contratación de relator de Derivados de la leche de cabra, para los usuarios del Programa PRODESAL" el día miercoles 08 de noviembre del presente año:

Nombre	RUT	Monto I. Incluido
Juvenal Cortés Rojas		\$ 350.000.-

- 2.- Costo total del programa \$ 350.000.- Impuesto Incluido
- 3.- Los gastos que demande la ejecución del programa serán imputados a la cuenta 215.21.04.004.000.000 "Prestaciones de servicios Comunitarios", A.G.4-60-60 del presupuesto municipal 2023.
4. - Tómesese conocimiento por la Dirección de Administración y Finanzas para los fines que haya lugar.

ANÓTESE, COMUNÍQUESE, Y ARCHÍVESE

➤ Por Orden del Sr. Alcalde Firmar:


**MARIA FUENTES CRUZ
SECRETARIA MUNICIPAL (S)**




**VICTOR ESCUDERO FAILLA
ADMINISTRADOR MUNICIPAL**

DISTRIBUCION:

- DIDECO
- Transparencia
- Oficina de Partes/
VEF/MFC/GCP/PEL/mma.-



I. Municipalidad
de Vallenar

DIRECCION DE ADMINISTRACION Y FINANZAS
DEPARTAMENTO DE CONTABILIDAD Y PRESUPUESTO



CERTIFICADO 2933.-

F. Omuto



TERESA ILLANES MORALES, Directora de
Administración y Finanzas (S), de la Ilustre Municipalidad de Vallenar, que
suscribe certifica que:

De acuerdo a lo solicitado en MEMO N° 1930 de la Dirección
Desarrollo Comunitario, existe disponibilidad presupuestaria para, "Relatoría
en Derivados de la leche de cabra, manjar, mantequilla y leche condensada"
(capacitación), por un monto de \$ 350.000 (Trescientos cincuenta mil pesos)
Impuesto Incluido. –

Dicho valor será imputado a la cuenta
215.21.04.004.000.000 "Prestaciones Servicios Comunitarios" Área de
Gestión 4.60.60.-

En Vallenar, 15 días del mes de Noviembre del 2023.-

- DIDECO
- archivo D.A.F.
- Depto. Contabilidad

TIM/LAC/ com.

**Vallenar
Avanza**



REPÚBLICA DE CHILE



NOMBRE: **JUVENAL ENRIQUE**
 NACIONALIDAD: **CHILENA** SEXO: **M**
 FECHA DE NACIMIENTO: **30 ENE 1949** NÚMERO DOCUMENTARIO: **50.400.000**
 FECHA DE EMISIÓN: **2010**



Nació en: **ANDACOLLO**
 Profesión: **No informada**



AV-123456

SERVICIO DE REGISTRO CIVIL E IDENTIFICACIÓN

FOLIO : 500538034992



Código Verificación: e12dcd97d95b



REPUBLICA DE CHILE

500538034992

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

Válido para FINES PARTICULARES

NOMBRE : JUVENAL ENRIQUE CORTÉS ROJAS

R.U.N. : Fecha nacimiento: 30 Enero 1949

REGISTRO GENERAL DE CONDENAS

R U N FINES

5152820-4 SIN ANTECEDENTES PARTICULARES

REGISTRO ESPECIAL DE CONDENAS POR ACTOS DE VIOLENCIA INTRAFAMILIAR

R U N FINES

5152820-4 SIN ANOTACIONES PARTICULARES

FECHA EMISIÓN: 21 Noviembre 2023, 11:57.

Certificado Gratuito
CERTIFICADO ANTECEDENTES PARA FINES PARTICULARES
Impreso en:
REGION :

Verifique documento en www.registrocivil.gob.cl o a nuestro Call Center 600 370 2000, para teléfonos fijos y celulares. La próxima vez, obtén este certificado en www.registrocivil.gob.cl.



Timbre electrónico SRCel



Victor Rebolledo Salas
Jefe de Archivo General
Incorpora Firma Electrónica Avanzada

www.registrocivil.gob.cl

CURRICULUM VITAE

ANTECEDENTES PERSONALES

NOMBRE : Juvenal Enrique Cortés Rojas		
RUT :	FECHA DE NACIMIENTO : 3	
DIRECCIÓN : 0		
CIUDAD : La Serena		PAIS : Chile
TELEFONO FIJO :	CELULAR :	
CORREO ELECTRÓNICO :		
C UENI		BANCO
AFP : INP	ISAPRE :	FONASA : Si

FORMACION PROFESIONAL

TITULO(S) Y GRADOS ACADÉMICOS	INSTITUCION	PAIS	FECHA TITULACION
Técnico Agrícola con especialización en ganado caprino. - B.P.A. CAPRIN	Centre de Formation et Promotion Agricoles. CFPPA. Région Centre.	Francia	05/1987-1986
Especialista en tecnología de la elaboración de quesos de cabra.	Association Nationale pour la Formation Professionnelle des Adultes.	Francia	03/1987-1988

Con formato: Espacio Antes: 4,1 pto

AREAS DE ESTUDIOS

Anatomía y fisiología de las cabras.
Criterios de selección de reproductores.
La alimentación y los alimentos de los adultos.
Producción de especies forrajeras.
Las enfermedades de las cabras: Sanidad del ganado caprino.
Etiología caprina.
Patologías de la cabra.
Técnicas y métodos de reproducción.
Crianza y manejo de las crías.
La lactancia y el ordeño.

AREAS DE ESPECIALIZACIÓN

Manejo y cuidados de la leche.
La fabricación de quesos.
Clasificación de los quesos de cabra
Iniciación a las tecnologías -queseras en la fabricación de quesos con leche cruda y pasteurizada.
Perfeccionamiento en las Tecnologías de Fabricación- de Quesos de Pasta Prensada, Quesos sin prensado o autoescurrido.
Fundamentos químicos, físicos y microbiológicos en la elaboración y maduración de quesos.
Controles físico, químico, microbiológicos y organolépticos del queso.
Accidentes de fabricación en tecnología quesera.

OTROS

Elaboración de productos Lácteos Caprinos con el uso alternativo de la leche de cabra, para la elaboración de mantequilla, queso fundido, yogurt, ricotta y dulce de leche.
Uso y manejo de aditivos en la elaboración de quesos.
Muestreo de Leche y Quesos de Cabra para el Estudio de las Normas Sanitarias y de Calidad en la Elaboración de Quesos.
Elaboración de Quesos de Oveja, auspiciado por el País Vasco.
Elaboración de embutidos y jamones tipo Serrano en base a carne de cabra.
Elaboración de Tasajo o Charqui de cabra.
Construcción de galpones y cobertizos para ganado caprino.
Construcción de invernaderos para cultivos bajo plásticos.
Instalación de paneles y bombas solares.
Producción de compost y humus a partir de los desechos orgánicos agropecuarios, destinados al mejoramiento de la estructura y fertilización de los suelos.

CAPACITACION Y/O PERFECCIONAMIENTO

Fecha	Organismo capacitador	Nombre curso	Nº de Horas
Junio-Julio 1992.	INPROA	Administración de Queserías	48 horas
Julio 1992	CONAF	Sustentabilidad y Medio Ambiente, en zonas áridas.	45 horas
Octubre 1992	UNIVERSIDAD DE LA SERENA	Perfeccionamiento de Evaluación del Aprendizaje Y Diseño de la Instrucción.	48 horas
Septiembre 1993	Convenio FOSIS-SERCOTEC	Tecnología, Metodología y Gestión Administrativa en el Manejo de los recursos caprinos.	8 horas
Diciembre 1994	SERCOTEC	Administración de Empresas.	6 horas
26 y 29 Diciembre 1995	CORPORACION PARA EL DESARROLLO REGION DE COQUIMBO	Sanidad Animal	16 horas
Enero 1995	MINISTERIO DE AGRICULTURA, INDAP, FAO, CORPODECO.	Taller Intensivo de Capacitación Audiovisual.	60 horas
15 de Agosto 2009.	Universidad Santo Tomás	Manejo de Conflictos.	6 horas
29 de Junio de 2012.	Universidad de La Serena.	Políticas de Optimización de Recursos Hídricos.	5 horas
18 de Julio de 2012.	Universidad de La Serena.	Políticas Públicas y Desarrollo Rural.	5 horas
28 y 29 de Agosto 2012	Instituto de Investigaciones Agropecuarias e Instituto de Desarrollo Agropecuario	Producción Caprina.	16 horas.

Con formato: Espacio Antes: 4,1 pto

EXPERIENCIA DE DOCENCIA O DE RELATORÍA

Desde – hasta	Institución o empresa	Cargo	Función
1997	Instituto de Educación Rural (IER).	Docente	Capacitación en Manejo Integral de Ganado Caprino, en las comunas de Vicuña, Illapel y Salamanca.
2001-2002	CORPADECO	Docente	Capacitación en técnicas de curtido de pieles de cabras, comuna de Río Hurtado.
	CORPADECO MINERA PELAMBRES.	Docente	Capacitación de Manejo de Ganado Caprino en la Localidad El Rincón –Los Vilos. Capacitación en Curtido de pieles de cabra, localidad Caimanes, comuna Los Vilos. Capacitación en Producción de leche y elaboración de quesos, localidad de El Rincón, comuna de Los Vilos.
2006-2007	INACAP	Docente	Curso de capacitación “Manejo Integral de Ganado Caprino”, comunas de Canela, La Higuera y Combarbalá.
	Fundación de Educación Rural.	Docente	Curso “Elaboración de Charqui y Curtido de Pieles de Cabra”, para crianceros -de Río Hurtado. Curso “Artesanía y Talabartería en Cueros de Cabras, en la comuna de Canela.
	UNIVERCAP Ltda.	Docente	Curso de “Curtido de pieles y Gestión y Diversificación de la Producción Pecuaria (Ovina y Caprina), en la localidad de Ajial de Quiles.
	Prodesal Vicuña	Docente	Cursos integrados de Curtido de pieles de cabra, Elaboración de jabones, manjar y

Con formato: Espacio Antes: 4,1 pto

2007-2008	Prodesal 1 Punitaqui	Docente	variedades de quesos en base a leche de cabra, para usuarios del programa.
2010-2012	INIA - INTIHUASI	Docente	´Cursos de Elaboración de variedades de quesos en las localidades de San Pedro de Quiles, Parral de Quiles y Punitaqui. Curso Buenas Prácticas de Ordeña y -Elaboración de Quesos.
	Zenit capacitaciones Ltda. , para Prodesal Antoyan Ovalle.	Docente	Cursos de Elaboración de variedades de quesos, forraje verde hidropónico y elaboración de charqui en las localidades de La Cebada, Espinal de Chalinga.
2013	ZENIT Capacitación Ltda, para Prodesal Antoyan Ovalle.	Docente	Curso de Elaboración de Charqui de cabra con un sello de calidad.
	FUNCAR en Convenio con CMP.	Docente	Curso de Curtido de pieles de cabra y gestión comercial en El Romeral.
	Prodesal 2 de Monte Patria.	Docente	Elaboración de quesos gourmet con leche de cabra, para usuarios programa.
	Prodesal 2 Punitaqui.	Docente	Buenas prácticas de ordeña y elaboración quesos gourmet, en las localidades de El Parral y El Almendro de Quiles
	INTEGRAL CAPACITACION y DESARROLLO en convenio con CMP.	Docente	
	Municipalidad de Combarbalá y usuarios Prodesal.	Docente	Elaboración de Quesos Gourmet y Manjar de leche de cabra.
INTEGRAL CAPACITACION y Parque La Foresta.	Docente	Curso de Jardinería y Paisajismo en Parque y La Foresta para los trabajadores de la empresa.	

2014	Prodesal <u>Convenio</u> Municipalidad de Vallenar.		
	Programa Yo Emprendo Avanzado, convenio FOSIS-SIDED.	Docente	Taller de elaboración Bloques Nutricionales, como alimento suplementario para las cabras.
	Prodesal convenio Municipalidad Vallenar, Alto del Carmen y Freirina.	Docente	Capacitador en Talleres -de Emprendimiento y asesorías técnicas, usuarios programa.
	Convenio Indap.		Talleres de Elaboración Quesos Gourmet y curtido de pieles.
	Convenio Sence- Codesser.	Docente	Talleres de Elaboración de Quesos Gourmet crianceros de las áreas de Copiapó y Vallenar.
	Integral Capacitación, convenio Compañía Minera san San Jerónimo.	Docente	Curso de Curtido de pieles. Transformación pieles de cabra y oveja en cueros curtidos, <u>para</u> <u>internos cárcel Illapel.</u>
	Capacitación RHS SpA, convenio INDAP.	Docente	Curso de capacitación a crianceros del sector Lambert en Elaboración de Quesos Gourmet.
2015	OroVerde Capacitación Ltda., convenio SENCE.	Docente	Curso de capacitación a crianceros de Pan de Azúcar, Las Cardas y Cerrillos en Elaboración de Quesos Gourmet.
	Empresas Döllenz Personas & Organizaciones.	Docente	Curso de capacitación para crianceros de Fundina, comuna de Río Hurtado, denominado Tratamiento de la leche para la elaboración de quesos.

	<u>PRODEMU</u> <u>NOGAL</u> Capacitación <u>LTDA</u>	Docente	Taller de Diseño y Confección en Cuero de Cabra y oveja. <u>Usuarías de Vallenar, Río Hurtado, talleres de curtido y confección de piezas de pieles de cabra y oveja.</u>
--	--	---------	--

FECHA: AbrilEnero del 2021.

Firma _____

PROGRAMA TALLER DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS DE LA LECHE DE CABRA EN CACHIYUYO.

ELABORACIÓN DE VARIEDADES DE QUESOS

El presente programa de trabajo será ejecutado en dos fases:

1.- Fase teórica:

Será expuesta en la metodología Power Point, orientada en los siguientes contenidos:

- a) Factores que influyen en la calidad de la leche.
- b) Conocer y aplicar controles químicos a la leche.
- c) Análisis y pruebas para determinar la calidad de la leche.
- d) Control físico de la leche.
- e) Prueba de ebullición.
- f) Acidez Dornic.
- g) Definición de leche y queso.
- h) Concepto de higiene.
- i) Principales agentes contaminantes de la leche.
- j) Tipos de contaminantes.

2.- Fase práctica:

Estará definida por las técnicas de elaboración de quesos.

A.-Tratamientos previos antes de elaborar quesos.

- a) Análisis organolépticos
- b) Filtración

B.-Procesos de elaboración

- a) Pasteurización.
- b) Aplicación de aditivos (Nitrato de sodio y Cloruro de Calcio).
- c) Inoculación de fermentos lácticos.
- d) Acidificación de la leche.

- e) Aplicación del cuajo.
- f) Coagulación.
- g) Corte de la cuajada
- h) Agitación
- i) Prepresado
- j) Moldeo
- k) Oreo y salado
- l) Maduración

ELABORACIÓN DE MANJAR

- a) Recepción de la leche.
- b) Neutralización.
- c) Agregación de azúcar y otros aditivos.
- d) Aplicación de temperatura hasta la ebullición.
- e) Envasado.

ELABORACIÓN DE MANTEQUILLA.

- a) Las etapas aplicadas en la elaboración de mantequilla.

El objetivo del batido y la transformación de la crema en mantequilla.

La función del lavado del grano de la mantequilla

La estandarización la composición mediante el amasado de la mantequilla, que regulará la humedad, y la distribución de la sal.

ELABORACIÓN DE LECHE CONDENSADA

Definición de leche condensada.

Metodologías de elaboración de leche condensada.

Insumos y equipos que se usan en los procesos.

Proporciones de insumos

Insumos y equipos para usar en los procesos de elaboración de queso, mantequilla, leche condensada y manjar.

Insumos y equipos

Leche entera, cuajo, sal, fermentos lácticos (yogurt natural sin sabor, fermentos lácticos mesófilos liofilizados), finas hierbas 1 sobre pequeño de cada uno (orégano, ajo en polvo, romero, albahaca, pimienta negra, merken), 20 gramos cloruro de calcio, 20 gramos de nitrato de sodio, 6 moldes de pvc gris de 10,5 mm. de uso alimentario, según la leche conseguida, 1 metro de paños de visillo de cortina sin figuras, 1 fondo, 1 olla de aceroinox, 1 colador, 1 bowl, 1 batidora eléctrica, 1 licuadora eléctrica, 3 litros de agua envasada refrigerada a 4°Celsius para lavar la mantequilla y mezclar la leche en polvo para la leche condensada, 3 kilos de azúcar, 1 fogón, 1 cucharón de madera, 1 kilo de crema de leche refrigerada a 4°Celsius durante 18 horas mínimo, botellas con agua congelada (el enfriamiento rápido es importante para enfriar la leche que se hará el queso, frascos de vidrio para envasar el manjar, 1 bolsa de leche en polvo de 400grs., 50 gramos de bicarbonato de sodio, 20 gramos de canela.

Cualquier duda me lo comunican. Atte. Juvenal.