1. Información básica del proyecto

Código Proyecto SOFIA:	**2430977**	**Código del Programa SOFIA:**	**921321**	**Versión del Programa:**	**1**	**Fichas asociadas:**	**1**

1.1 Centro de Formación:	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	**1.2 Regional:**	REGIONAL TOLIMA
1.3 Nombre del proyecto:	ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, RESPONDIENDO A LAS TENDENCIAS Y DINÁMICA DEL SECTOR AGROINDUSTRIAL, IMPLEMENTANDO BPM Y SGC EN DESARROLLO DE LA FPI DEL CALG		
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS		
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	24		
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	SENA		
1.7 Palabras claves de búsqueda:	Sistema productivo, procesamiento de alimentos, Buenas practicas de manufactura, inocuidad, visión empresarial, innovación, gestión de calidad.		

1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:	69	**1.9 Número de resultados de aprendizaje por tipo de competencia**	**1.9.1 Número de resultados de aprendizaje específicos que se alcanzan con el proyecto:**	39
			1.9.2 Número de resultados de aprendizaje transversales que se alcanzan con el proyecto:	0
			1.9.3 Número de resultados de aprendizaje básicos que se alcanzan con el proyecto:	30

2. Estructura del proyecto

2.1 Planteamiento del problema o necesidad que se pretende solucionar

Las conocidas características geográficas y climáticas presentes en el territorio colombiano, así como la marcada vocación agropecuaria como base de la economía nacional, han venido generando un panorama positivo en términos de perspectivas de crecimiento para el sector agroindustrial, como respuesta al constante incremento en la demanda mundial de alimentos de calidad, que satisfagan las dinámicas necesidades de un mercado cambiante; este panorama permite el aumento sostenido de la oferta de productos agroindustriales; sin embargo, es necesario brindar la capacitación adecuada a cada integrante que hace parte de la cadena de valor de este sector, enmarcados en características de mejoramiento de valor agregado, investigación e innovación, tecnologías amigables con el medio ambiente y con el producto, aprovechando las potencialidades de cada región.

Frente a esta nueva situación económica, y desde el enfoque local el interrogante es ¿Cómo generar mayor valor agregado a materias primas, productos y subproductos del sector

agroalimentario mediante el desarrollo del programa de formación Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos, implementando proyectos productivos que impacten positivamente en el entorno social, ambiental y económico del país, en respuesta a los retos de la globalización y a su incidencia en la competitividad y sostenimiento por medio de la innovación en toda la cadena de valor?.

2.2 Justificación del proyecto

Mediante instrumentos de política pública, el Gobierno Nacional pretende impulsar el desarrollo del Sector Agropecuario y Agroindustrial, fortaleciendo los sectores de Carne Bovina, lácteos, hortofrutícola, camaronicultura, chocolatería, confitería y materias primas, palma, aceites, grasas vegetales y biocombustibles; para esto se ofrece la oportunidad de facilitar la integración de los sectores, buscando el consenso de los productores y empresarios que lo conforman para desarrollar una visión de largo plazo, orientada al mercado mundial. Además, impulsa la especialización de la producción en la cadena de valor, incluyendo el sector primario de la producción y promoviendo la innovación de productos de acuerdo con las nuevas tendencias del mercado mundial.

Este direccionamiento nacional se articula con el Plan de desarrollo departamental 2020 - 2023 :El Tolima nos une; Donde se establecen los pilares de desarrollo y la competitividad se sustenta inicialmente en los factores explicativos de la productividad, esto es, en la incorporación de progreso técnico y organizativo en la actividad productiva, lo cual depende esencialmente de la gestión empresarial, la infraestructura tecnológica disponible, la calidad de los recursos humanos y las relaciones laborales, y el nivel de vinculación existente entre el sistema de educación y capacitación y el sistema productivo y empresarial. Por lo tanto, en pro de alcanzar una verdadera competitividad del sector agroindustrial, se hace necesaria la intervención al interior de las unidades productivas fortaleciendo la capacidad productiva y organizativa, en términos de rendimientos productivos, generación de empleo, eficiencia y rentabilidad, para ello, adicional al emprendimiento y fortalecimiento de las unidades productivas esta la incorporación de ciencia, tecnología e innovación y por ende la mejora en los sistemas de producción, cualificación de personal y capacidad innovadora.

En consecuencia, las empresas de procesamiento de alimentos a nivel nacional y regional son un eslabón fundamental en el sector Agroindustrial, que trabajan para competir en los mercados cambiantes, y para esto tienen como objetivo primordial la búsqueda y aplicación de sistemas de aseguramiento de la calidad de sus productos. Contar con este sistema, implica una filosofía de trabajo en donde la calidad es un elemento presente en todas sus actividades y es una herramienta indispensable para mantenerse competitiva. El primer paso para lograr esto son las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), las cuales son el punto de partida para la implementación de otros sistemas de aseguramiento de calidad. Por ello, el área de Agroindustria del Centro Agropecuario La Granja de la Regional Tolima se enfoca en dar respuesta a los sectores de lácteos, cárnicos, panificación, frutas y hortalizas, café y chocoltería a través de la infraestructura del complejo agroindustrial, alineándose con los sectores estratégicos nacionales para dar respuesta a las necesidades del sector productivo regional. Además, el Centro evalúa el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente en la institución y al mismo tiempo orienta en la formación la metodología y criterios aplicados por parte del INVIMA en el desarrollo de las visitas de inspección, vigilancia y control a las plantas de producción y procesamiento de alimentos a nivel nacional.

En conclusión, este proyecto de formación se convierte en un componente clave para fortalecer las competencias profesionales de los egresados que darán respuesta a las necesidades del sector agroalimentario y se enmarca dentro de los pilares del Plan de Desarrollo Departamental.

2.3 Objetivo general

ESTABLECER UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, RESPONDIENDO A LAS TENDENCIAS Y DINÁMICA DEL SECTOR AGROINDUSTRIAL, IMPLEMENTANDO BPM Y SGC EN DESARROLLO DE LA FPI DEL CALG 2022-2023

2.4 Objetivos específicos

1) Realizar el diagnóstico del sector agroalimentario a nivel regional y local.
2) Proyectar propuesta de implementación de sistemas productivos para el procesamiento de alimentos en el Centro Agropecuario la Granja
3) Ejecutar actividades productivas y administrativas en el complejo de procesamiento de alimentos que permitan: desarrollar las competencias de manejo de personal, gestión de producción y control de cada una de las etapas del procesamiento y transformación de las materias primas, y facilitar el uso adecuado de las tecnologías y desarrollo de productos.
4) Verificar la ejecución de las actividades para la transformación de materias primas de origen pecuario y agrícola, teniendo en cuenta los parámetros establecidos en el sistema de inocuidad de alimentos, la normatividad vigente y la protección del medio ambiente.
5) Aplicar al sector productivo los conocimientos, habilidades y destrezas desarrolladas en el programa de formación.

2.5 Alcance	
2.5.1 Beneficiarios del proyecto	Aprendices Sena, emprendedores, pequeños, medianos y grandes empresarios, Instituciones educativas
2.5.2 Impacto	
Social:	Mejoramiento de la calidad de vida de los beneficiarios del proyecto a través de la generación de empleo y aumento en la calidad nutricional de los alimentos.
Económico:	Optimizar variables de proceso para generar valor agregado en la cadena productiva contribuyendo al sostenimiento de costos de los procesos e incremento de los beneficios económicos de la población
Ambiental:	La optimización y estandarización de los procesos, minimizando riesgos laborales y de producción, evitando el deterioro de los recursos naturales.
Tecnológico:	Difundir el uso de las tecnologías de la transformación, conservación, la información y la comunicación en el mejoramiento continuo de las operaciones tecnológicas en la agroindustria alimentaria como herramienta competitiva.
2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución	
1) Restricciones o riesgos: Disponibilidad de tecnología, plantas de producción y recursos humanos para el desarrollo del proyecto 2) Posibles soluciones: Implementación y modernización de las plantas de producción y talleres de formación.	
2.5.4. Productos o resultados del proyecto	
1. Diagnóstico: Documento diagnóstico sobre el establecimiento de un Sistema Productivo para el procesamiento de alimentos en el Centro Agropecuario la Granja. 2. Planeación: Propuesta para la implementación de sistemas productivos para el procesamiento de alimentos en el Centro Agropecuario la Granja con registros de programación de Actividades relacionadas con la administración y manejo de personal en producción, archivos sistematizados de procesos, formatos para control de variables en cada uno de los procesos, inventarios de almacén y bodega, plan de compras, formatos de selección de proveedores, pruebas de evaluación de los productos desarrollados y actividades relacionadas. 3. Ejecución: Bienes o servicios agroindustriales que cumplan con las características de calidad, inocuidad y/o nutricionales, desarrollados con criterios de responsabilidad social y ambiental en los diferentes talleres del Centro de Formación o la Empresa Agroindustrial. 4. Evaluación: Socialización del desarrollo del proyecto formativo innovador y presentación de informes de ejecución y validación de los procesos productivos en el desarrollo del procesamiento de alimentos. 5. Bitácoras y registros de la etapa práctica, de acuerdo a la modalidad seleccionada y ejecutada por el aprendiz.	

2.6 Innovación/Gestión Tecnológica	
El proyecto resuelve una necesidad del sector productivo?	SI
El proyecto mejora el proceso/producto/servicio existente?	SI
El proyecto involucra el uso de nuevas técnicas y tecnologías de proceso?	SI
Los productos finales son susceptibles a protección industrial y/o derechos de autor?	SI
Los productos obtenidos en el proyecto pueden ser posicionados en el mercado?	SI
2.7 Valoración Productiva	
Con el desarrollo del proyecto se puede satisfacer la necesidad de un cliente potencial?	SI
Viabilidad de proyecto para plan de negocio?	SI

3. Planeación del proyecto

3.1. Fases del Proyecto	3.2. Actividades del Proyecto	3.3. Resultados de Aprendizaje Específicos, Transversales y Básicos (a partir del programa de formación)	3.4. Competencia Asociada
1. DIAGNOSTICO	1. FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225174 - 29110105303 EVALUAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS AL DESARROLLO DEL PROYECTO SEGÚN INDICADORES DE GESTIÓN.	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
1. DIAGNOSTICO	1. FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225175 - 29110105301 IDENTIFICAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES, SOCIAL, ÉTICA, ECONÓMICA, Y TECNOLÓGICA EN EL CONTEXTO NACIONAL E INTER NACIONAL DE ACUERDO CON LAS METODOLOGÍAS, NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN.	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
1. DIAGNOSTICO	1. FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225177 - 29110105302 FORMULAR LA ETAPA DE FACTIBILIDAD DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD DURANTE SU CICLO DE VIDA.	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
1. DIAGNOSTICO	1. FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA	225179 - REPRODUCIR EN INGLÉS FRASES O ENUNCIADOS SIMPLES QUE PERMITAN	240201502 - PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL

	PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	DE FORMA LENTA IDEAS O CONCEPTOS	
1. DIAGNOSTICO	1. FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225343 - IDENTIFICAR FORMAS GRAMATICALES BÁSICAS EN TEXTOS Y DOCUMENTOS ELEMENTALES ESCRITOS EN INGLÉS	240201502 - PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL
1. DIAGNOSTICO	1. FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225354 - CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA FORMACIÓN, CON BASE EN LA POLÍTICA INSTITUCIONAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
1. DIAGNOSTICO	1. FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225355 - GESTIONAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y CON LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN DISPONIBLES.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
1. DIAGNOSTICO	1. FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225356 - RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTES EN EL PROCESO FORMATIVO, EL PAPEL DE LOS AMBIENTES DE APRENDIZAJE Y LA METODOLOGÍA DE FORMACIÓN, DE ACUERDO CON LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
1. DIAGNOSTICO	1. FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225359 - ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS CON BASE EN LAS LEYES Y LA NORMATIVA INSTITUCIONAL EN EL MARCO DE SU PROYECTO DE VIDA.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
1. DIAGNOSTICO	1. FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225360 - IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL MARCO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE ACUERDO CON EL CONTEXTO NACIONAL E INTERNACIONAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
2. PLANEACION	2. GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225349 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN FUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
2. PLANEACION	2. GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225352 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES EN SU ESTILO DE VIDA PARA GARANTIZAR LA PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES DE ACUERDO CON EL DIAGNÓSTICO DE SU CONDICIÓN FÍSICA INDIVIDUAL Y LA NATURALEZA Y COMPLEJIDAD DE SU DESEMPEÑO LABORAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
2. PLANEACION	2. GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225353 - REDIMENSIONAR PERMANENTEMENTE SU PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO CON LAS CIRCUNSTANCIAS DEL CONTEXTO Y CON VISIÓN PROSPECTIVA.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

2. PLANEACION	2. GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225365 - 29080100901 REALIZAR LA INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	290801009 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA
2. PLANEACION	2. GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225366 - ENCONTRAR VOCABULARIO Y EXPRESIONES DE INGLÉS TÉCNICO EN ANUNCIOS, FOLLETOS, PÁGINAS WEB, ETC	240201501 - COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
2. PLANEACION	2. GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225367 - COMPRENDER FRASES Y VOCABULARIO HABITUAL SOBRE TEMAS DE INTERÉS PERSONAL Y TEMAS TÉCNICOS	240201501 - COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
2. PLANEACION	2. GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225370 - COMUNICARSE EN TAREAS SENCILLAS Y HABITUALES QUE REQUIEREN UN INTERCAMBIO SIMPLE Y DIRECTO DE INFORMACIÓN COTIDIANA Y TÉCNICA	240201501 - COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
2. PLANEACION	2. GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225408 - 29080102206 IDENTIFICAR REACCIONES Y/O CAMBIOS FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS OCURRIDOS DURANTE EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	290801022 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
2. PLANEACION	2. GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225413 - 29080102201 IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS.	290801022 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
2. PLANEACION	2. GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225811 - 27040303801 PROGRAMAR LOS RECURSOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	270403038 - GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA
2. PLANEACION	2. GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225814 - 27040303806 APLICAR ESTRATEGIAS PARA LA EVALUACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DEL TALENTO HUMANO DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN LABORAL Y SALUD OCUPACIONAL, DESARROLLO Y BIENESTAR DE PERSONAL.	270403038 - GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA
2. PLANEACION	2. GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225848 - 29080101001 ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	290801010 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
3. EJECUCION	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225180 - ENCONTRAR Y UTILIZAR SIN ESFUERZO VOCABULARIO Y EXPRESIONES DE INGLÉS TÉCNICO EN ARTÍCULOS DE REVISTAS, LIBROS ESPECIALIZADOS, PÁGINAS WEB, ETC	240201502 - PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL
3. EJECUCION	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION	225181 - LEER TEXTOS COMPLEJOS Y CON UN VOCABULARIO MÁS ESPECÍFICO, EN INGLÉS	240201502 - PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL

	ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	GENERAL Y TÉCNICO	
3. EJECUCION	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225182 - BUSCAR DE MANERA SISTEMÁTICA INFORMACIÓN ESPECÍFICA Y DETALLADA EN ESCRITOS EN INGLÉS, MAS ESTRUCTURADOS Y CON MAYOR CONTENIDO TÉCNICO	240201502 - PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL
3. EJECUCION	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225345 - COMPRENDER UNA AMPLIA VARIEDAD DE FRASES Y VOCABULARIO EN INGLÉS SOBRE TEMAS DE INTERÉS PERSONAL Y TEMAS	240201502 - PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL
3. EJECUCION	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225346 - COMPRENDER LAS IDEAS PRINCIPALES DE TEXTOS COMPLEJOS EN INGLÉS QUE TRATAN DE TEMAS TANTO CONCRETOS COMO ABSTRACTOS, INCLUSO SI SON DE CARÁCTER TÉCNICO, SIEMPRE QUE ESTÉN DENTRO DE SU CAMPO DE ESPECIALIZACIÓN	240201502 - PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL
3. EJECUCION	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225347 - APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA FÍSICA PARA EL MEJORAMIENTO DE SU EXPRESIÓN CORPORAL, DESEMPEÑO LABORAL SEGÚN LA NATURALEZA Y COMPLEJIDAD DEL ÁREA OCUPACIONAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
3. EJECUCION	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225348 - ASUMIR RESPONSABLEMENTE LOS CRITERIOS DE PRESERVACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y DE DESARROLLO SOSTENIBLE, EN EL EJERCICIO DE SU DESEMPEÑO LABORAL Y SOCIAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
3. EJECUCION	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225351 - DESARROLLAR PERMANENTEMENTE LAS HABILIDADES PSICOMOTRICES Y DE PENSAMIENTO EN LA EJECUCIÓN DE LOS PROCESOS DE APRENDIZAJE.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
3. EJECUCION	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225358 - ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS , ARGUMENTATIVAS Y PROPOSITIVAS EN FUNCIÓN DE LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE CARÁCTER PRODUCTIVO Y SOCIAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
3. EJECUCION	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225362 - 29080100904 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE Y PARÁMETROS	290801009 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA
3. EJECUCION	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225363 - 29080100903 REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y/O NORMATIVIDAD VIGENTE.	290801009 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA

3. EJECUCION	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225364 - 29080100902 CLASIFICAR EL PRODUCTO SEGÚN CRITERIOS DE ALMACENAMIENTO Y NATURALEZA DEL PRODUCTO.	290801009 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA
3. EJECUCION	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225368 - ENCONTRAR INFORMACIÓN ESPECÍFICA Y PREDECIBLE EN ESCRITOS SENCILLOS Y COTIDIANOS	240201501 - COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
3. EJECUCION	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225371 - LEER TEXTOS MUY BREVES Y SENCILLOS EN INGLÉS GENERAL Y TÉCNICO	240201501 - COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
3. EJECUCION	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225372 - COMPRENDER LA IDEA PRINCIPAL EN AVISOS Y MENSAJES BREVES, CLAROS Y SENCILLOS EN INGLÉS TÉCNICO	240201501 - COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
3. EJECUCION	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225410 - 29080102202 REALIZAR ALISTAMIENTO DE RECURSOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.	290801022 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
3. EJECUCION	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225411 - 29080102204 REGISTRAR EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES ESTABLECIDAS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN CRITERIOS	290801022 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
3. EJECUCION	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225412 - 29080102205 INTERPRETAR DATOS DE LAS VARIABLES DE CONTROL DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA NORMAS TÉCNICAS.	290801022 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
3. EJECUCION	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225810 - 27040303804 VERIFICAR EL SISTEMA DE CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	270403038 - GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA
3. EJECUCION	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225812 - 27040303803 DETERMINAR EL PLAN DE CONTROL DE MANEJO AMBIENTAL DEL SISTEMA PRODUCTIVO TENIENDO EN CUENTA LA LEGISLACIÓN VIGENTE Y CRITERIOS DE PRODUCCIÓN LIMPIA.	270403038 - GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA
3. EJECUCION	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225813 - 27040303805 DESARROLLAR LOS PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO SEGÚN DISPOSICIONES DEL ÁREA Y DE LA EMPRESA.	270403038 - GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA
3. EJECUCION	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN	225815 - 27040303802 ADMINISTRAR EL PLAN DE CALIDAD E INOCUIDAD DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN SEGÚN NORMAS LEGALES Y DE	270403038 - GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA

	BPM	EMPRESA.	EMPRESA
3. EJECUCION	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225816 - 27040300401 APLICAR PROCESOS TÉRMICOS EN LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS GARANTIZANDO SU INOCUIDAD SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS	270403004 - OPERAR LOS PROCESOS TÉRMICOS SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PRODUCTO.
3. EJECUCION	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225817 - 27040300402 REALIZAR SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL OBJETIVO DE LA CALIDAD DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS EN LA ETAPA DE PRODUCCIÓN.	270403004 - OPERAR LOS PROCESOS TÉRMICOS SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PRODUCTO.
3. EJECUCION	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225818 - 27040300403 ELABORAR INFORMES DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, GARANTIZANDO LA VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN REGISTRADA SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	270403004 - OPERAR LOS PROCESOS TÉRMICOS SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PRODUCTO.
3. EJECUCION	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225819 - 27050101304 ELABORAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS GARANTIZANDO LA RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CON EL MEDIO AMBIENTE, TENIENDO EN CUENTA LOS PLANES DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD Y LA POLÍTICA EMPRESARIAL.	270501013 - CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN
3. EJECUCION	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225820 - 27050101301 DETERMINAR TIPOS Y CANTIDAD DE MATERIAS PRIMAS ADITIVOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO SON LAS POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN Y LA	270501013 - CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN
3. EJECUCION	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225821 - 27050101302 REALIZAR LA DOSIFICACIÓN DE LOS REQUERIMIENTOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, BAJO LOS PRINCIPIOS ÉTICOS DE FABRICACIÓN ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD.	270501013 - CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN
3. EJECUCION	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225822 - 27050101303 ALISTAR MAQUINARIA Y EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL.	270501013 - CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN
3. EJECUCION	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN	225846 - 29080101004 MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE	290801010 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

	BPM	ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	
3. EJECUCION	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225847 - 29080101002 ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.	290801010 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
3. EJECUCION	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225849 - 29080101006 CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.	290801010 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
3. EJECUCION	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225850 - 29080101003 MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.	290801010 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
3. EJECUCION	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225851 - 29080101005 DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE ACUERDO A LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL MÉTODO DE ALMACENAMIENTO	290801010 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
3. EJECUCION	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225852 - 27040301601 REALIZAR LA TOMA DE MUESTRAS PARA ANÁLISIS DE CONTROL DE CALIDAD SEGÚN LOS PROTOCOLOS O PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	270403016 - VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.
3. EJECUCION	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225853 - 27040301602 REALIZAR LOS ANÁLISIS DE CALIDAD SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	270403016 - VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.
3. EJECUCION	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225854 - 27040301604 REPORTAR LA INFORMACIÓN CONSIGNADA COMO RESULTADO DEL ANÁLISIS Y MONITOREO DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	270403016 - VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.
3. EJECUCION	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225855 - 27040301603 MONITOREAR LOS PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y LIBERACIÓN DE PRODUCTO DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA POLÍTICA EMPRESARIAL.	270403016 - VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.
4. EVALUACION	4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225176 - 29110105305 PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES DE ADAPTACIÓN, TRANSFERENCIA Y GENERACIÓN DE TECNOLOGÍAS EN LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL SEGÚN LA POLÍTICA EMPRESARIAL.	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
4. EVALUACION	4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL	225178 - 29110105304 REALIZAR ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS Y DE MERCADEO EN	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS

	DE ALIMENTOS	AGROINDUSTRIALES SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL.	ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
4. EVALUACION	4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225344 - RELACIONARSE CON HABLANTES NATIVOS EN UN GRADO SUFICIENTE DE FLUIDEZ Y NATURALIDAD, DE MODO QUE LA COMUNICACIÓN SE REALICE SIN ESFUERZO POR PARTE DE LOS INTERLOCUTORES	240201502 - PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL
4. EVALUACION	4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225350 - GENERAR PROCESOS AUTÓNOMOS Y DE TRABAJO COLABORATIVO PERMANENTES, FORTALECIENDO EL EQUILIBRIO DE LOS COMPONENTES RACIONALES Y EMOCIONALES ORIENTADOS HACIA EL DESARROLLO HUMANO INTEGRAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
4. EVALUACION	4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225357 - DESARROLLAR PROCESOS COMUNICATIVOS EFICACES Y ASERTIVOS DENTRO DE CRITERIOS DE RACIONALIDAD QUE POSIBILITEN LA CONVIVENCIA, EL ESTABLECIMIENTO DE ACUERDOS, LA CONSTRUCCIÓN COLECTIVA DEL CONOCIMIENTO Y LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE CARÁCTER PRODUCTIVO Y	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
4. EVALUACION	4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225369 - REALIZAR INTERCAMBIOS SOCIALES Y PRÁCTICOS MUY BREVES, CON UN VOCABULARIO SUFICIENTE PARA HACER UNA EXPOSICIÓN O MANTENER UNA CONVERSACIÓN SENCILLA SOBRE TEMAS TÉCNICOS	240201501 - COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
4. EVALUACION	4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225409 - 29080102203 DESARROLLAR ACTIVIDADES ASIGNADAS EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA	290801022 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
4. EVALUACION	4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225856 - 27040301605 VALORAR LOS RESULTADOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LA NORMATIVIDAD ESTABLECIDA POR LA EMPRESA	270403016 - VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.
5. ETAPA PRACTICA	5. DEMOSTRAR CONOCIMIENTO Y DESEMPEÑO DE LOS PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS EN LA ETAPA PRÁCTICA	225361 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN	999999999 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

3.5 Organización del proyecto			
3.5.1 No. Instructores requeridos	15	3.5.2 No. Aprendices sugeridos para participar en el proyecto	30

3.6 Descripción del ambiente de aprendizaje requerido

Taller pluritecnológico Planta de procesamiento de frutas y hortalizas,
Taller pluritecnológico Planta de procesamiento de leches y derivados lácteos,
Taller pluritecnológico Planta de procesamiento de carnes,
Taller pluritecnológico Planta de panificación y repostería,
Planta de tratamiento para agua potable,
Laboratorio para análisis sensorial, fisicoquímico y microbiológico de alimentos,
Unidades productivas pecuarias y agrícolas del Centro de Formación
Contexto Empresarial, empresas del sector agroindustrial y laboratorios de control de calidad de alimentos

3.7. Recursos estimados

Actividades del proyecto	Duración (Meses)	Equipos / Herramientas				Talento Humano (Instructores)				Materiales de formación consumibles			
		Descripción	Cant.	V. Unit.	V. Total	Especialidad	Cant.	V. Unit.	V. Total	Descripción	Cant.	V. Unit.	V. Total
1. FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO	0.5									PAPEL TAMAÑO OFICIO RESMA	3	€ 14.385	€ 43.155
1. FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO	0.5									BISTURI GRANDE	2	€ 216	€ 432
1. FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO	0.5									BLOCK CUADRICULADO TAMAÑO CARTA * 50 HOJAS	5	€ 1.153	€ 5.765
1. FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO	0.5									TAJALAPIZ	3	€ 516	€ 1.548
1. FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL	0.5									LAPIZ NEGRO	2	€ 266	€ 532

DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO DE													
1. FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO	0.5									PEGANTE EN BARRA	3	€ 1.587	€ 4.761
1. FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO	0.5									CINTA TRANSPARENTE	2	€ 2.887	€ 5.774
1. FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO	0.5									BORRADOR DE TABLERO	2	€ 1.111	€ 2.222
1. FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO	0.5									TINTA PARA MARCADOR	2	€ 2.568	€ 5.136
1. FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO	0.5									LAPICEROS	5	€ 205	€ 1.025
1. FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO	0.5									PAPEL TAMAÑO CARTA RESMA	5	€ 12.605	€ 63.025
1. FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO	0.5									SOBRE DE MANILA OFICIO	9	€ 200	€ 1.800
1. FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO	0.5									RESALTADOR	3	€ 707	€ 2.121
1. FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO	0.5									MARCADOR	5	€ 1.285	€ 6.425

2. GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1.2									BORRADOR DE TABLERO	2	€ 1.111	€ 2.222
2. GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1.2									BISTURI GRANDE	2	€ 216	€ 432
2. GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1.2									MARCADOR	5	€ 1.285	€ 6.425
2. GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1.2									LAPICEROS	5	€ 205	€ 1.025
2. GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1.2									BLOCK CUADRICULADO TAMAÑO CARTA * 50 HOJAS	5	€ 1.153	€ 5.765
2. GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1.2									PAPEL TAMAÑO CARTA RESMA	5	€ 12.605	€ 63.025
2. GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1.2									LAPIZ NEGRO	2	€ 266	€ 532
2. GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1.2									PAPEL TAMAÑO OFICIO RESMA	2	€ 14.385	€ 28.770
2. GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y	1.2									TAJALAPIZ	2	€ 516	€ 1.032

ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS													
2. GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1.2									CINTA TRANSPARENTE	2	€ 2.887	€ 5.774
2. GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1.2									RESALTADOR	2	€ 707	€ 1.414
2. GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1.2									SOBRE DE MANILA OFICIO	9	€ 200	€ 1.800
2. GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1.2									TINTA PARA MARCADOR	2	€ 2.568	€ 5.136
2. GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1.2									PEGANTE EN BARRA	2	€ 1.587	€ 3.174
2. GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1.2					INGENIERO AGROINDUSTRIAL O INGENIERO DE ALIMENTOS	1	€ 959.386	€ 959.386				
2. GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1.2					INSTRUCTOR CULTURA FISICA	1	€ 959.386	€ 959.386				
2. GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE	1.2					PSICOLOGO	1	€ 959.386	€ 959.386				

PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS													
2. GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1.2					INSTRUCTOR DE INGLES	1	€ 959.386	€ 959.386				
2. GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1.2					ADMINISTRADOR DE EMPRESAS	1	€ 959.386	€ 959.386				
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	HORNO MICROONDAS INDUSTRIAL	1	€ 28.879	€ 28.879								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	CLIPADORA MANUAL	1	€ 113.784	€ 113.784								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	EQUIPO PARA HELADOS SUAVE	1	€ 614.939	€ 614.939								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	CALDERA	1	€ 1.411.602	€ 1.411.602								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	BASCULA DE PISO	7	€ 62.922	€ 440.454								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	ATRAPA INSECTOS	3	€ 53.608	€ 160.824								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	DUCHA DE SEGURIDAD	2	€ 35.658	€ 71.316								

3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	DESIONIZADOR DE AGUA	1	€ 60.004	€ 60.004								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	EXTRACTOR DE	1	€ 426.610	€ 426.610								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	LUMINOMETRO	1	€ 438.943	€ 438.943								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	CUARTO DE MADURACION Y FERMENTADOS	1	€ 630.902	€ 630.902								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	CALIBRADOR	4	€ 1.832	€ 7.328								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	CABINA DE OBSERVACION ULTRAVIOLETA	2	€ 24.026	€ 48.052								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	BAÑO MARIA	1	€ 79.465	€ 79.465								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	BOMBA DE VACIO	1	€ 56.808	€ 56.808								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	DOSIFICADORA Y SELLADORA DE LIQUIDOS EN BOLSA.	1	€ 282.747	€ 282.747								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON	12	DIVISORA DE MASAS AUTOMATICAS, DIVISION DE 36, ELABORADA EN	1	€ 124.190	€ 124.190								

BPM		LAMINA PINTURA ELECTROSTATICA.											
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	AFILACUCHILLOS REF. SHARP XIII.	1	€ 238.579	€ 238.579								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	HIGROMETRO DE PARED	1	€ 1.068	€ 1.068								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	FREIDORA	3	€ 52.890	€ 158.670								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	EXTRACTORES	2	€ 3.922	€ 7.844								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	ESCABILADERO EN ACERO INOXIDABLE	3	€ 38.777	€ 116.331								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	MEZCLADORA CAPACIDA 20 LT	1	€ 118.042	€ 118.042								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	LAMINADORA EN ACERO INOXIDABLE	1	€ 341.037	€ 341.037								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	INCUBADORA	5	€ 86.092	€ 430.460								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	CONGELADOR PRODUCTO TERMINADO	5	€ 137.233	€ 686.165								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS	12	CENTRIFUGA UNIVERSAL	1	€ 61.480	€ 61.480								

OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM													
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	CABINA DE FLUJO	2	€ 193.302	€ 386.604								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	DESTILADOR DE PROTEINA	1	€ 193.238	€ 193.238								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	DESPULPADORA INDUSTRIAL MEDIANA	1	€ 54.102	€ 54.102								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	DESCREMADORA.	2	€ 76.129	€ 152.258								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	HORNO ELECTRICO	1	€ 10.706	€ 10.706								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	HORNO DESHIDRATADOR	1	€ 214.564	€ 214.564								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	FOTOMETRO	1	€ 26.559	€ 26.559								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	ESTEREOSCOPIO	2	€ 153.658	€ 307.316								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	LICUADORA INDUSTRIAL	7	€ 52.272	€ 365.904								

3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	CUARTO DE MADURACION DE CRECIMIENTO, SECCION DE 15 BANDEJAS, CONTROL DIGITAL DE HUMEDAD YTEMPERATURA DE VARILLAS DE SOPORTE PARA LAS BANDEJAS	1	€ 56.536	€ 56.536								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	CARRO TRANSPORTADOR	11	€ 60.203	€ 662.233								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	BATIDORA INDUSTRIAL	6	€ 45.500	€ 273.000								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	BALANZA	37	€ 22.350	€ 826.950								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	ANEMOMETRO	1	€ 2.056	€ 2.056								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	AGITADOR VORTEX GENIUS	1	€ 30.332	€ 30.332								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	EMPACADORA AL VACIO	10	€ 16.041	€ 160.410								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	CUTTER	1	€ 400.842	€ 400.842								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON	12	HIDROLAVADOR	1	€ 243.461	€ 243.461								

BPM													
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	GATO	1	€ 56.562	€ 56.562								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	MESA DESUERADO EN ACERO INOXIDABLE	1	€ 32.305	€ 32.305								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	LICUADORA CON VASO EN ACERO	3	€ 11.558	€ 34.674								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	EQUIPO SECADOR DE MANOS.	6	€ 12.298	€ 73.788								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	BANCO DE HIELO	1	€ 703.705	€ 703.705								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	AUTOCLAVE	4	€ 171.801	€ 687.204								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	EMBUTIDORA	3	€ 120.378	€ 361.134								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	DETERMINADOR DE HUMEDAD	1	€ 164.302	€ 164.302								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	DESECADOR CON BOMBA DE VACIO	1	€ 105.352	€ 105.352								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS	12	HORNO SECADOR	1	€ 212.000	€ 212.000								

OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM													
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	FILTRADOR DE LIQUIDOS POR PLACAS	1	€ 511.268	€ 511.268								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	ESTUFA ELECTRICA	2	€ 2.014	€ 4.028								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	MARMITA	4	€ 250.425	€ 1.001.700								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	CAMPANA EXTRACTORA	3	€ 477.700	€ 1.433.100								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	AMASADORA CILINDRADORA AUTOMATICA, ESTRUCTURA CON PINTURA ELECTROSTATICA	3	€ 108.431	€ 325.293								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	EQUIPO DISPENSADOR DE JUGOS	3	€ 82.807	€ 248.421								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	EQUIPO DE JARRAS(floculador)	1	€ 144.109	€ 144.109								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	ELECTROBOMBA DE SUCCION Y DESCARGA DE AGUA, 110 V. CAUDAL 30 LPM. CARCASZA RESISTENTE A QUIMICOS CORROSIVOS,ALTURA MANO. 72 M. T. MAX. DEL LIQ. 40 G.	3	€ 18.444	€ 55.332								

		110 V.											
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	HORNO ESTERILIZADOR	1	€ 214.564	€ 214.564								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	HORNO A GAS CONVENCIONAL	1	€ 71.317	€ 71.317								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	GRANIZADORA	2	€ 182.977	€ 365.954								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	ESTUFAS INDUSTRIALES	13	€ 21.396	€ 278.148								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	ESTUFA COCINA INDUSTRIAL PARA SERVICIO PESADO:4 MODULOS	1	€ 7.060	€ 7.060								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	CUENTA COLONIAS	2	€ 12.296	€ 24.592								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	LAMPARA ULTRAVIOLETA PARA ESTERILIZACION DE AGUA, CAPACIDAD 10 GPM. POTENCIA	1	€ 56.562	€ 56.562								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	CUARTO DE CONGELACION	1	€ 466.071	€ 466.071								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	COLUMNA DE FILTRO DE ARENA	1	€ 169.600	€ 169.600								

3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	BANDA TRANSPORTADORA	2	€ 412.930	€ 825.860								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	EQUIPO LUZ ULTRAVILOETA	1	€ 7.420	€ 7.420								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	EQUIPO DE FILTRACION POR MEMBRANA (BOMBA DE VACIO CON ERLEMENYER)	5	€ 61.726	€ 308.630								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	ENLATADORA	1	€ 464.789	€ 464.789								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	DOSIFICADORA PARA ENVASADO DE LIQUIDOS EN BOTELLA	1	€ 209.155	€ 209.155								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	DIGESTOR DE NITROGENO Y CONTROL DE TEMPERATURA Y DIGESTO	1	€ 402.824	€ 402.824								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	GRAMERA DIGITAL	8	€ 10.017	€ 80.136								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	FILTRO DEPURADOR	1	€ 160.668	€ 160.668								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	EQUIPO SOXHELTE EXTRACTOR GRASA DIGITAL	1	€ 99.844	€ 99.844								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON	12	MICROFILTRO DE 5, 10 Y 20 MICRAS	3	€ 8.607	€ 25.821								

BPM													
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	MAQUINA PARA HIELO REF.	1	€ 183.522	€ 183.522								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	LLENADOR DE BOTELLONES DE 2 PUESTOS	1	€ 137.113	€ 137.113								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	IMPRESORA DE FECHA, LOTE Y VENCIMIENTO PARA PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2	€ 26.338	€ 52.676								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	HORNO SECADOR-AHUMADOR	2	€ 307.875	€ 615.750								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	HORNO ROTATORIO 12 BANDEJAS,ELECTRICO INCLUYE 24 BANDEJAS EN ALUMINIO DE 65 * 45	2	€ 451.518	€ 903.036								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	CRONOMETRO	1	€ 1.802	€ 1.802								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	CROMATOGRAFO	1	€ 2.013.025	€ 2.013.025								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	COLORIMETRO NANOCOLOR 500D	1	€ 113.123	€ 113.123								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	CLASIFICADORA	1	€ 171.701	€ 171.701								

3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	CAMPANA DE EXTRACCION DE GASES	1	€ 47.700	€ 47.700								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	BURETA DIGITAL	2	€ 60.360	€ 120.720								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	ANALIZADOR DE LECHES	2	€ 256.838	€ 513.676								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	AMARRADORA MANUAL REF.AMJ-1.	1	€ 73.409	€ 73.409								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	DOSIFICAOR DE CLORO EN ESCAMA	1	€ 16.960	€ 16.960								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	DESTILADOR DE AGUA	2	€ 125.788	€ 251.576								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	ABLANDADOR DE CARNES	1	€ 72.069	€ 72.069								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	CUARTO DE REFRIGERACION	1	€ 467.209	€ 467.209								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	MICROSCOPIO	3	€ 171.131	€ 513.393								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON	12	MAQUINA PARA PALETAS	1	€ 309.859	€ 309.859								

BPM													
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12	MANTEQUILLERA	1	€ 120.070	€ 120.070								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									BOLSA PLASTICA PARA RECERRADO 20CM X 30 CM PAQUETE X 100	1	€ 10.692	€ 10.692
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									BOLSA FLEXIBLE TRANSPARENTE 18 X 20 CM PAQUETE X 200 UNIDADES PARA USO DE EMPAQUE AL VACIO DE ALIMENTOS	1	€ 37.737	€ 37.737
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									CUAJO MICROBIANO BOTELLA POR 500ML 0,12	1	€ 12.330	€ 12.330
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									BOLSA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD CALIBRE MINIMO 1.6 MILESIMAS DE PULGADA, RESISTENCIA NO INFERIOR A 20 KG ROTULADAS DE ACUERDO AL TIPO DE RESIDUO COLOR ROJO, TAMANO 80 CMS DE ANCHO X 100 CMS DE A	18	€ 1.277	€ 22.986
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									BOLSA BASURA 70X100 CALIB. 2 PAQ X 6 BOLSAS	2	€ 5.832	€ 11.664
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									CARNE DE RES PIERNA EMPACADA AL	20	€ 23.141	€ 462.820
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON	12									PLATOS DESECHABLES 16 CM PAQUETE X 20	8	€ 1.506	€ 12.048

BPM													
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									PAPEL CRISTALFLEX O VINIPEL DE 30CM ,48 CM Y 300 METROS DE LARGO CAJA POR 24 UNIDADES	1	€ 120.443	€ 120.443
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									PAPEL ALUMINIO X 300 METROS ROLLO POR 300 METROS	1	€ 111.996	€ 111.996
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									MOLDES DE ALUMINIO TIPO LASAGNA MEDIANOS 15 X 8 cm UNIDAD	6	€ 538	€ 3.228
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									ACIDO BORICO X 500 G. MARCA RECONOCIDA FRASCO DE 500 GRAMOS 0,12	1	€ 1.169	€ 1.169
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									CERA PARA FRUTAS LITRO	1	€ 80.938	€ 80.938
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									BOLSAS POLIETILENO TRANSPARENTE CALIBRE 3 PARA KG PAQUETE POR 100 UNIDADES	1	€ 6.186	€ 6.186
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									CAPACILLOS DE PUDIN N° 3 PQTE * 100 UND DE 2 ONZAS	1	€ 3.136	€ 3.136
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									BOLSA FLEXIBLE TRANSPARENTE 25CM X 35 CM PARA USO DE EMPAQUE AL VACIO DE ALIMENTOS	1	€ 25.652	€ 25.652
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									GLICERINA LITRO 0,12	1	€ 1.457	€ 1.457
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS	12									CUAJO LIQUIDO - FUERZA = 1 CC X 20	1	€ 27.162	€ 27.162

OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM										LTS BOTELLA POR 500 ML 0,6			
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									CARNE DE CERDO X KILO (LOMO) EMPACADA AL VACIO	20	€ 24.055	€ 481.100
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									SODA CAUSTICA EN ESCAMAS	1	€ 2.442	€ 2.442
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									ARENA ESTERIL PARA SEDIMENTACIÓN	1	€ 19.802	€ 19.802
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									ENVASE DE VIDRIO TIPO BOMBILLO CAPACIDAD DE 120 GRAMOS CON TAPA METALICA COMPOTERO CAJA X 24 UNIDADES	1	€ 47.265	€ 47.265
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									ANTIESPUMANTE GRADO USP LITRO 0,24	1	€ 6.563	€ 6.563
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									ACIDO CITRICO GRADO USP LIBRA	1	€ 6.814	€ 6.814
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									HORTALIZAS FRESCAS POR KILO	80	€ 6.755	€ 540.400
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									TARRINAS PLASTICAS CON TAPA 2 ONZAS UNIDAD	48	€ 185	€ 8.880
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON	12									BOLSAS TRANSPARENTES CALIBRE 2 DE 1 KG PAQUETE POR 100	1	€ 9.429	€ 9.429

BPM										UNIDADES			
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									BOTELLA PLASTICA PET TRANSPARENTE PARA AGUA 600 ml	48	€ 1.050	€ 50.400
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									BOTELLA PLÁSTICA X 250ML, ELABORADA EN PEHD COLOR TRANSPARENTE PARA EMPACAR PRODUCTOS LACTEOS, SIN IMPRESIÓN, CON TAPA	72	€ 968	€ 69.696
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									CONTENEDOR SELLO PLUS 16 ONZAS PAQUETE POR 100 UNIDADES	1	€ 75.383	€ 75.383
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									ENVASE DE VIDRIO CAPACIDAD DE 120 GRAMOS CON TAPA METALICA COMPOTERO CAJA X 24 UNIDADES	2	€ 49.638	€ 99.276
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									GLUCOSA ANHIDRA BOLSA POLIETILENO KILO 0,12	1	€ 1.476	€ 1.476
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									BOLSA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD CALIBRE MINIMO 1.6 MILESIMAS DE PULGADA, RESISTENCIA NO INFERIOR A 20 KG ROTULADAS DE ACUERDO AL TIPO DE RESIDUO COLOR BLANCO, TAMANO 80 CMS DE ANCHO X 100 CMS DE	12	€ 1.277	€ 15.324
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									HIERBAS AROMATICAS BOLSA POR 100 GRAMOS	4	€ 2.010	€ 8.040

3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									FRUTAS FRESCAS POR KILO	239	€ 5.420	€ 1.295.380
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									TARRINAS PLASTICAS CON TAPA 8 ONZAS	120	€ 730	€ 87.600
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									TAPA DE FOIL DE ALUMINIO PARA SELLADO DE VASOS	1	€ 53.820	€ 53.820
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									BOLSAS RAYADAS DE TIENDA CAPACIDAD DE 4 KG PAQUETE POR 100 UNIDADES	1	€ 4.005	€ 4.005
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									GLUCOSA LIQUIDA LITRO	2	€ 13.595	€ 27.190
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									TOCINO DE CERDO FRESCO (LA GRASA DEBE TENER MINIMO 3 A 4 CM) EMPACADA AL VACIO	8	€ 7.097	€ 56.776
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									MICROFILTRO DEPURADOR DE 20 µ EN MATERIAL DE POLYDETH CON LAS SIGUIENTES DIMENSIONES: ALTURA 50cm, DIAMETRO 10 cm PARA RETENCION DE	1	€ 40.032	€ 40.032
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									MICROFILTRO DEPURADOR DE 10 µ EN MATERIAL DE POLYDETH CON LAS SIGUIENTES DIMENSIONES: ALTURA 50cm, DIAMETRO 10cm PARA RETENCION DE SEDIMENTOS	1	€ 38.432	€ 38.432

3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									ENVASE DE VIDRIO TIPO BOMBILLO CAPACIDAD DE 250 GRAMOS CON TAPA METALICA CAJA X 24 UNIDADES	2	€ 47.377	€ 94.754
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									CARBOXI METIL CELULOSA. (CMC) KILO	1	€ 40.780	€ 40.780
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									ACIDO SULFURICO GRADO ANALITICO 95 AL 99% X LITRO. MARCA RECONOCIDA LITRO 0,12	1	€ 15.100	€ 15.100
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									CONTENEDOR (VASO DE ICOPOR CON TAPA DE 4 ONZAS) PAQUETE POR 25	1	€ 4.613	€ 4.613
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									BOLSAS TRANSPARENTES CALIBRE 2 DE 3 LB PAQUETE POR 100 UNIDADES	1	€ 9.737	€ 9.737
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									BOLSAS RAYADAS DE TIENDA CAPACIDAD DE 2 KG PAQUETE POR 100 UNIDADES	1	€ 5.257	€ 5.257
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									BOTELLA PLÁSTICA X 500ML, ELABORADA EN PEHD COLOR TRANSPARENTE PARA EMPACAR PRODUCTOS LACTEOS, SIN IMPRESIÓN, CON TAPA	240	€ 1.006	€ 241.440
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									BOTELLA PLÁSTICA X 1 LITRO, ELABORADA EN PEHD COLOR BLANCO PARA EMPACAR PRODUCTOS LACTEOS, SIN	6	€ 1.151	€ 6.906
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON	12									BOLSA PARA ENVASADO DE CAFÉ CON VÁLVULA DESGASIFICADORA Y	6	€ 1.482	€ 8.892

BPM										ZIPPER RESELLABLE.			
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									BOLSA FLEXIBLE TRANSPARENTE 20 X 30 CM PAQUETE X 200 UNIDADES PARA USO DE EMPAQUE AL VACIO DE ALIMENTOS	1	€ 40.818	€ 40.818
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									FRUCTOSA KILO 0,12	1	€ 1.742	€ 1.742
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									ETER DE PETRÓLEO LITRO 0,24	1	€ 24.703	€ 24.703
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									CULTIVOS PARA PRODUCTOS FERMENTADOS	10	€ 31.916	€ 319.160
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									CLORURO DE CALCIO GRADO USP LIBRA	1	€ 5.652	€ 5.652
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									BOLSA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD CALIBRE MINIMO 1.6 MILESIMAS DE PULGADA, RESISTENCIA NO INFERIOR A 20 KG ROTULADAS DE ACUERDO AL TIPO DE RESIDUO COLOR VERDE, TAMANO 80 CMS DE ANCHO X 100 CMS DE	18	€ 1.278	€ 23.004
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									BOLSA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD CALIBRE MINIMO 1.6 MILESIMAS DE PULGADA, RESISTENCIA NO INFERIOR A 20 KG ROTULADAS DE ACUERDO AL TIPO DE	18	€ 1.266	€ 22.788

										RESIDUO COLOR AZUL, TAMANO 80 CMS DE ANCHO X 100 CMS DE A			
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									CARBON ACTIVADO GRANO GRUESO.	1	€ 52.689	€ 52.689
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									SERVILLETAS DESECHABLES X 100 UNIDADES UNIDAD	23	€ 4.149	€ 95.427
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									PALITOS PARA PALETA PARA HELADO BOLSA POR 100	2	€ 4.265	€ 8.530
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									MALLA PLASTICA IDEAL PARA EMPACAR FRUTAS Y HORTALIZAS ROLLO POR 200 METROS	1	€ 43.835	€ 43.835
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									ALBUMINA DE HUEVO KILO 0,12	1	€ 8.489	€ 8.489
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									ÁCIDO MÁLICO GRADO ALIMENTICIO KILO 0,12	1	€ 5.287	€ 5.287
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									ACIDO LÁCTICO LITRO	1	€ 15.088	€ 15.088
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									ACIDO ASCÓRBICO PARA ALIMENTOS LIBRA 0,12	1	€ 2.978	€ 2.978
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									DIOXIDO DE TITANIO GRADO USP LIBRA 0,36	1	€ 7.895	€ 7.895

3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									MICROFILTRO DEPURADOR DE 5µ EN MATERIAL DE CARBON. BLOQUE CON LAS SIGUIENTES DIMENSIONES: ALTURA 50cm, DIAMETRO 10cm PARA RETENCION DE SEDIMENTOS.	1	€ 43.194	€ 43.194
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									PITILLOS PLÁSTICOS PAQUETE X 100 UNIDADES	1	€ 3.252	€ 3.252
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									ENVASE DE VIDRIO VERTICAL, CAPACIDAD DE 120 GRAMOS CON TAPA METALICA CAJA X 24 UNIDADES	1	€ 49.824	€ 49.824
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									BICARBONATO DE SODA GRADO ALIMENTARIO KILO	2	€ 7.154	€ 14.308
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									BENZOATO DE SODIO DE USO ALIMENTARIO, EN BOLSA DE POLIETILENO KILO 0,12	1	€ 2.004	€ 2.004
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									TARRINAS PLASTICAS CON TAPA 4 ONZAS	120	€ 225	€ 27.000
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									CARRAGENINA USP PARA LACTEOS LIBRA 0,12	1	€ 16.045	€ 16.045
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									BOLSAS RAYADAS DE TIENDA CAPACIDAD DE 500G PAQUETE POR 100 UNIDADES	1	€ 4.111	€ 4.111
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									ENVASE DE VIDRIO CAPACIDAD DE 500 GRAMOS CON TAPA METALICA CAJA X 24 UNIDADES	3	€ 69.208	€ 207.624

3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									ESENCIAS SURTIDAS FRASCO 500ML	3	€ 33.685	€ 101.055
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									COLORANTES SURTIDOS KG	2	€ 17.075	€ 34.150
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									CARNE DE POLLO X KILO (PECHUGA) EMPACADA AL VACIO	12	€ 13.430	€ 161.160
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									CLORO EN PASTILLAS	1	€ 13.168	€ 13.168
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									ACIDO MURIATICO EN CONCENTRACION HCL 28 %	1	€ 6.084	€ 6.084
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									BOLSAS PARA PALETAS PAQUETE POR 100 UNIDADES	1	€ 5.931	€ 5.931
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									PALILLOS TIPO PINCHO 25 CM PAQUETE X 100	2	€ 4.829	€ 9.658
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									ÁCIDO FOSFÓRICO GRADO ALIMENTICIO LITRO 0,12	1	€ 2.615	€ 2.615
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									ACEITE MINERAL LITRO 0,12	1	€ 1.758	€ 1.758
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON	12									TARRINAS PLASTICAS CON TAPA 6 ONZAS	480	€ 568	€ 272.640

BPM													
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									TAPA PARA BOTELLONES DE 20LT	4	€ 4.869	€ 19.476
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									BOLSAS TRANSPARENTES CALIBRE 2 DE 500G PAQUETE POR 100 UNIDADES	1	€ 5.127	€ 5.127
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									BOLSAS RAYADAS DE TIENDA CAPACIDAD DE 1 KG PAQUETE POR 100 UNIDADES	1	€ 4.245	€ 4.245
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									COPAS DESECHABLES X 1 ONZA PAQUETE POR 50 UNIDADES	1	€ 2.232	€ 2.232
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									CONTENEDOR (VASO DE ICOPOR CON TAPA DE 16 ONZAS) PAQUETE POR 50 UNIDADES	1	€ 23.883	€ 23.883
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									BOLSA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD CALIBRE MINIMO 1.6 MILESIMAS DE PULGADA, RESISTENCIA NO INFERIOR A 20 KG ROTULADAS DE ACUERDO AL TIPO DE RESIDUO COLOR GRIS, TAMANO 80 CMS DE ANCHO X 100 CMS DE A	18	€ 1.277	€ 22.986
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									BANDEJAS PLASTICAS DE 50CM X 40CM X 2CM EN POLIPROPILENO, SIN DIVISIONES Y SIN ASAS - COLOR	1	€ 6.768	€ 6.768
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON	12									BANDEJAS DE ICOPOR NO. 7 PAQUETE X 500 UNIDADES	1	€ 16.700	€ 16.700

BPM													
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									BANDEJA DE ICOPOR NO.1 PAQUETE X 500 UNIDADES	1	€ 9.507	€ 9.507
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									POLLO ENTERO CRUDO ENCHILADO	1	€ 9.566	€ 9.566
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									FILTROS PARA ULTRAFILTRADOR	6	€ 25.437	€ 152.622
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									PAPEL PARAFINADO	1	€ 17.560	€ 17.560
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									ENVASE DE VIDRIO CAPACIDAD DE 250 GRAMOS CON TAPA METALICA CAJA X 24 UNIDADES	5	€ 49.773	€ 248.865
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									BOLSA PLASTICA PARA RECERRADO 8CM X 12 CM PAQUETE X 100 UNIDADES	1	€ 6.549	€ 6.549
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									CITRATO DE SODIO DE USO ALIMENTARIO, EN BOLSA DE POLIETILENO LIBRA	1	€ 894	€ 894
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									BOTELLONES EN PET PARA AGUA DE 20LT	1	€ 34.289	€ 34.289
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12									BOTELLA PLASTICA TIPO GARRAFA CAPACIDAD 1 LITRO UNIDAD	6	€ 1.446	€ 8.676
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS	12									CUCHARITAS DESECHABLES	3	€ 6.044	€ 18.132

OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM										PLASTICAS PEQUEÑAS PARA POSTRE PAQUETE			
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12					PSICOLOGO	1	€ 3.447.792	€ 3.447.792				
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12					ADMINISTRADOR DE EMPRESAS	1	€ 3.447.792	€ 3.447.792				
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12					MICROBIOLOGO	1	€ 3.447.792	€ 3.447.792				
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12					INSTRUCTOR DE INGLES	1	€ 3.447.792	€ 3.447.792				
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12					INGENIERO	1	€ 3.447.792	€ 3.447.792				
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12					INSTRUCTOR CULTURA FISICA	1	€ 3.347.856	€ 3.347.856				
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	12					INGENIERO AGROINDUSTRIAL O INGENIERO DE ALIMENTOS	8	€ 3.447.792	€ 27.582.336				
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	PH- METRO	2	€ 21.827	€ 43.654								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	MUFLA DIGITAL PROGRM. HEYTECH 3-550	1	€ 61.480	€ 61.480								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE	2.75	TANQUE DE ACERO INOXIDABLE	1	€ 86.284	€ 86.284								

ALIMENTOS													
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	RESPIROMETRO	1	€ 23.108	€ 23.108								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	MOLINO	3	€ 51.040	€ 153.120								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	MODES PARA	1	€ 22.870	€ 22.870								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	VISCOSIMETRO	1	€ 51.924	€ 51.924								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	SISTEMA DE	1	€ 145.983	€ 145.983								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	PLACA DE CALEFACCION	1	€ 39.274	€ 39.274								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	TANQUE DE PREENFIRAMIENTO	1	€ 303.160	€ 303.160								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	REFRIGERADOR	2	€ 88.472	€ 176.944								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	REFRACTOMETRO	2	€ 22.649	€ 45.298								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	PENETROMETRO	15	€ 23.390	€ 350.850								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	TUNEL DE SECADO	1	€ 256.520	€ 256.520								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO	2.75	TROCEADORA	1	€ 116.600	€ 116.600								

EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS													
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	TAJADORA	1	€ 59.166	€ 59.166								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	SIERRA ELECTRICA	1	€ 187.193	€ 187.193								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	PASTEURIZADOR LENTO.	1	€ 271.127	€ 271.127								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	MOLDEADORA DE HAMBURGUESA REF. C - 95.	3	€ 25.693	€ 77.079								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	YOGURTERA.	1	€ 271.127	€ 271.127								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	TANQUE PARAFINADOR	1	€ 153.912	€ 153.912								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	TANQUE DE COCCION 200 LT	1	€ 72.546	€ 72.546								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	PRENSA PARA QUESOS	1	€ 162.676	€ 162.676								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	TANQUE ESCALDADOR Y DE ENFRIAMENTO	1	€ 220.775	€ 220.775								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	TAJADORA DE PAN	1	€ 69.480	€ 69.480								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	PROCESADOR DE VEGETALES EN ACERO INOXIDABLE 1F.	1	€ 110.387	€ 110.387								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO	2.75	TERMOMETRO	5	€ 19.367	€ 96.835								

EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS													
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	TANQUE PRESURIZADOR DE 50 LITROS, TANQUE PARA HIDROFLOW, CORAZA EXTERIOR FIBRA DE VIDRIO. MEMBRANA INTERIOR POLIURETANO DE ALTO CALIBRE, PRESION MAXIMA 150 PSI, INCLUYE PRESOSTATO,MANO METRO....	1	€ 22.871	€ 22.871								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	SOPORTE MOVIL DE UN CUERPO PARA COLGADO DE CANALES	1	€ 104.577	€ 104.577								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	SELLADORA >> SELLADORA DE PEDAL * UNIDAD.	1	€ 33.930	€ 33.930								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	OZONIZADOR	1	€ 22.871	€ 22.871								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	NEVERA CAPACIDAD DE 350 LITROS.	1	€ 58.950	€ 58.950								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	TERMOHIDROMETR	3	€ 7.052	€ 21.156								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	TANQUE O TINA QUESERA O TINA DE CUAJADO REF. TQ - 100 NATURAL CAPACIDAD DE 100 LITROS * UNIDAD.	1	€ 197.535	€ 197.535								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE DE 2000 LITROS ,EN POLIPROPILENO, ENTRADA 1" SALIDA 1", ALTURA MAX. 200 CM. DIAMETRO	2	€ 22.969	€ 45.938								

		MAX. 140 CM.											
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	QUANTY TRAY SEALER	1	€ 368.348	€ 368.348								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									"ALCOHOL ETÍLICO AL 96%. Marca Reconocida. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMA DE 1 AÑO A PARTIR DE LA ENTREGA. MARCA RECONOCIDA. " FRASCO X LITRO 0,52	1	€ 15.647	€ 15.647
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									VIVERES SURTIDOS	1	€ 1.485.410	€ 1.485.410
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									POLISORBATO 80 KILO 0,04	1	€ 1.123	€ 1.123
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									PROPIONATO DE CALCIO KILO 0,04	1	€ 716	€ 716
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									TINTES VEGETALES DE COLOR (DIVERSOS COLORES) LIQUIDO FRASCOS X 250ML 0,04	1	€ 1.818	€ 1.818
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									TRIPOLIFOSFATO DE SODIO FINO PARA SALMUERAS LIBRA 0,04	1	€ 505	€ 505
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									PROTEINA TEXTURIZADA DE SOYA KILO	1	€ 18.908	€ 18.908
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									LEVADURA PARA VINIFICACIÓN. LEVADURA MONTRACHET. SOBRE DE 5 GRAMOS 0,04	1	€ 1.399	€ 1.399
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									LEVADURA PARA VINIFICACIÓN. CEPA 71B1122 SOBRE DE 5 GRAMOS 0,04	1	€ 1.319	€ 1.319

4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									SABORIZANTES SURTIDOS X 100 ML	1	€ 4.412	€ 4.412
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									MATERIALES PARA LIMPIEZA Y DESINFECCION	1	€ 451.496	€ 451.496
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									ESPECIAS Y ADITIVOS PARA PRODUCTOS CARNICOS KG	1	€ 50.034	€ 50.034
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									"CELULOSA 28: PRESENTACIÓN: CAJA X 30 TUBOS X 84 PIES CADA UNO, COLOR TRANSPARENTE. " CAJA X 30 TUBOS 0,04	1	€ 17.515	€ 17.515
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									"CELULOSA 24: PRESENTACIÓN: CAJA X 30 TUBOS X 84 PIES CADA UNO, COLOR TRANSPARENTE.TRIPA ARTIFICIAL PARA SALCHICHA. " CAJA X 30 TUBOS 0,04	1	€ 22.712	€ 22.712
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									LEVADURA PARA VINIFICACIÓN. LEVADURA PASTEUR CHAMPAGNE SOBRE DE 5 GRAMOS 0,04	1	€ 1.399	€ 1.399
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									ALCOHOL INDUSTRIAL GALON 0,04	1	€ 1.386	€ 1.386
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									"ALCOHOL ANTISEPTICO AL 70-75%. " BOTELLA X 750ML 0,52	1	€ 6.366	€ 6.366
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									ESPECIAS Y ADITIVOS PARA PRODUCTOS CARNICOS KG	2	€ 25.016	€ 50.032
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									NITRATO DE POTASIO GRADO USP BOLSA POLIETILENO LIBRA	1	€ 526	€ 526
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO	2.75									MATERIALES DE PAPELERIA	1	€ 83.308	€ 83.308

EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS													
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									UTENSILIOS PLASTICOS Y MENAJE	1	€ 243.935	€ 243.935
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									PROTEINA AISLADA DE SOYA KILO	2	€ 19.941	€ 39.882
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									CORIA EN DIFERENTES	3	€ 20.050	€ 60.150
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									MARCADORES COMESTIBLES PARA DECORAR UNIDAD	1	€ 14.561	€ 14.561
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									LACTASA FRASCO POR X 100 ML 0,04	1	€ 3.108	€ 3.108
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									ALIFAN 154 mm ROLLO POR 50 METROS 0,04	1	€ 3.032	€ 3.032
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									TUBOS DE CORIA DE DIFERENTES DIAMETROS	3	€ 20.050	€ 60.150
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									SABORIZANTES SURTIDOS X 100 ML	10	€ 2.206	€ 22.060
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									POLVO DE HORNEAR LIBRA 0,4	1	€ 3.644	€ 3.644
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									PARAFINA PARA QUESOS CON COLORANTE COLOR AMARILLO BLOQUE DE 10 KILOS 0,04	1	€ 31.216	€ 31.216
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									TRIPA NATURAL CALIBRE 28MM - 30MM CHORIZO METROS	2	€ 1.841	€ 3.682

4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									CARRAGENINA TIPO IOTA PARA SALMUERA DE INYECCION LIBRA 0,04	1	€ 3.061	€ 3.061
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									PECTINA RAPIDA USP KILO 0,4	1	€ 52.732	€ 52.732
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									PARAFINA PARA QUESOS CON COLORANTE COLOR ROJO BLOQUE DE 10 KILOS 0,04	1	€ 31.261	€ 31.261
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									CONDIMENTOS SURTIDOS PARA PRODUCTOS CARNICOS KG	1	€ 17.989	€ 17.989
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									DORADOR PARA PRODUCTOS CARNICOS LITRO 0,04	1	€ 2.791	€ 2.791
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									TRIPOLIFOSFATO DE CALCIO GRADO USP KILO 0,04	1	€ 690	€ 690
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									SORBATO DE POTASIO GRADO USP KILO 0,04	1	€ 1.404	€ 1.404
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									PARAFINA BLANCA PARA ALIMENTOS BLOQUE DE 5 KILOS 0,04	1	€ 6.584	€ 6.584
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									"CELULOSA 18: PRESENTACIÓN: CAJA X 30 TUBOS X 84 PIES CADA UNO, COLOR TRANSPARENTE. TRIPA ARTIFICIAL PARA SALCHICHA. " CAJA X 30 TUBOS 0,04	1	€ 15.197	€ 15.197
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									BANDEJAS PARA MUESTRA DE CAFÉ VERDE Y TOSTADO UNIDAD 0,4	1	€ 12.981	€ 12.981
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									INSUMOS PARA LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD	1	€ 1.367.218	€ 1.367.218

4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75					INGENIERO AGROINDUSTRIAL O INGENIERO DE ALIMENTOS	2	€ 1.848.816	€ 3.697.632				
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75					INSTRUCTOR CULTURA FISICA	1	€ 1.848.816	€ 1.848.816				
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75					INSTRUCTOR DE INGLES	1	€ 1.848.816	€ 1.848.816				
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75					PSICOLOGO	1	€ 1.748.880	€ 1.748.880				
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75					ADMINISTRADOR DE EMPRESAS	1	€ 1.848.816	€ 1.848.816				
5. DEMOSTRAR CONOCIMIENTO Y DESEMPEÑO DE LOS PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS EN LA ETAPA PRÁCTICA	6									PAPEL TAMAÑO CARTA RESMA	1	€ 12.605	€ 12.605
5. DEMOSTRAR CONOCIMIENTO Y DESEMPEÑO DE LOS PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS EN LA ETAPA PRÁCTICA	6					INGENIERO AGROINDUSTRIAL O INGENIERO DE ALIMENTOS	1	€ 23.985.000	€ 23.985.000				

4. Rubros presupuestales

Recurso	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Rubro presupuestal por el que se financiará el proyecto
Equipos	1	€ 7.200.285	€ 7.200.285	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
Materiales de Formación	1	€ 25.663.130	€ 25.663.130	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Talento Humano	1	€ 89.943.750	€ 89.943.750	CONTRATACION INSTRUCTORES
		Total:	€ 122.807.165	

5. Equipo que participó en la formulación del proyecto

Nombre	Especialidad	Nombre Centro	Regional
EDNA LILIANA CABALLERO	PSICOLOGA	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
FAVIO ARMANDO MEDINA	MICROBIOLOGO	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
SANDRA MILENA LOZANO	BIOLOGA	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
HARRISON MORENO	INGENIERO AGROINDUSTRIAL	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
YEIMMY MARITZA NEUSA	INGENIERO AGROINDUSTRIAL	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
XIOMARA ANDREA GUZMAN	INGENIERO AGROINDUSTRIAL	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
MANUEL GERARDO ORJUELA	INGENIERO AGROINDUSTRIAL	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
LAURA MARIA BARRERA	LENGUAS EXTRANJERAS	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
IVAN DARIO RAMIREZ	EQUIPO DESARROLLO CURRICULAR	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
LILIANA CAROLINA DEL PILAR RAMIREZ	INGENIERO AGROINDUSTRIAL	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
MAGALY GIOVANNA VICTORIA	INGENIERO DE ALIMENTOS	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
OLGA VICTORIA CELIS	INGENIERO DE ALIMENTOS	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
MARIA CRISTINA ARANZALEZ	INGENIERO DE ALIMENTOS	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA

YAMIT RODRIGUEZ	INGENIERO DE ALIMENTOS	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
FABIAN JAIR LOPEZ	INGENIERO AGROINDUSTRIAL	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA