PROYECTO FORMATIVO

1. Información básica del proyecto

Código Proyecto SOFIA:	**3027297**	**Código del Programa SOFIA:**	**921321**	**Versión del Programa:**	**1**	**Fichas asociadas:**	**2**

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 EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SGC, CON INNOVACIÓN Y VISION EMPRESARIAL EN EL DESARROLLO DE LA FPI DEL CALG 2024 2026		
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 local y 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 del Departamento del Tolima Con seguridad en el territorio 2024-2027; Basado en los principios de innovación, inclusión y sostenibilidad, este plan tiene como pilares fundamentales la implementación de corredores productivos estratégicos y la especialización de las 6 subregiones en sectores como la agricultura tecnificada, la agroindustria, el turismo, la manufactura sostenible y otros nichos económicos prioritarios, que constituirá la base sobre la cual se edificara el crecimiento y sostenibilidad. Así mismo, el plan departamental propone una visión integral con soluciones para la especialización del talento humano, orientado al aprovechamiento y conservación de los recursos naturales y patrimonio cultural de cada región del departamento. Es una mirada basada en la innovación social y productiva, dirigida a la acción comunitaria y asociativa. 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 siendo un eslabón fundamental en el sector Agroindustrial, y buscando competir en los mercados cambiantes, deben adoptar como objetivo primordial la búsqueda y aplicación de sistemas de aseguramiento de la calidad para 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 chocolatería 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

2.3 Objetivo general

Establecer un sistema productivo para el procesamiento de alimentos con implementación de BPM, SGC, con innovación y visión empresarial en el desarrollo de la FPI del CALG 20242026

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 normativa y la protección del ambiente.
5) Transferir al sector productivo en la etapa práctica 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 un sistema productivo 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 con 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
DIAGNÓSTICO	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
DIAGNÓSTICO	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
DIAGNÓSTICO	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
DIAGNÓSTICO	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	
DIAGNÓSTICO	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
DIAGNÓSTICO	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
DIAGNÓSTICO	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
DIAGNÓSTICO	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
DIAGNÓSTICO	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
DIAGNÓSTICO	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
EJECUCIÓN	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	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
EJECUCIÓN	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	225181 - LEER TEXTOS COMPLEJOS Y CON UN VOCABULARIO MÁS ESPECÍFICO, EN INGLÉS GENERAL Y TÉCNICO	240201502 - PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL
EJECUCIÓN	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN	225182 - BUSCAR DE MANERA SISTEMÁTICA INFORMACIÓN ESPECÍFICA Y DETALLADA EN ESCRITOS EN INGLÉS, MAS ESTRUCTURADOS Y	240201502 - PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL

	BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	CON MAYOR CONTENIDO TÉCNICO	
EJECUCIÓN	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	225345 - COMPRENDER UNA AMPLIA VARIEDAD DE FRASES Y VOCABULARIO EN INGLÉS SOBRE TEMAS DE INTERÉS PERSONAL Y TEMAS TÉCNICOS	240201502 - PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL
EJECUCIÓN	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	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
EJECUCIÓN	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	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
EJECUCIÓN	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	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
EJECUCIÓN	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	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
EJECUCIÓN	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	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
EJECUCIÓN	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	225362 - 29080100904 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	290801009 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA

EJECUCIÓN	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	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
EJECUCIÓN	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	225364 - 29080100902 CLASIFICAR EL PRODUCTO SEGÚN CRITERIOS DE ALMACENAMIENTO Y NATURALEZA DEL PRODUCTO.	290801009 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA
EJECUCIÓN	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	225368 - ENCONTRAR INFORMACIÓN ESPECÍFICA Y PREDECIBLE EN ESCRITOS SENCILLOS Y COTIDIANOS	240201501 - COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
EJECUCIÓN	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	225371 - LEER TEXTOS MUY BREVES Y SENCILLOS EN INGLÉS GENERAL Y TÉCNICO	240201501 - COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
EJECUCIÓN	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	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
EJECUCIÓN	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	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
EJECUCIÓN	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	225411 - 29080102204 REGISTRAR EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES ESTABLECIDAS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN CRITERIOS DE LA EMPRESA.	290801022 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
EJECUCIÓN	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN	225412 - 29080102205 INTERPRETAR DATOS DE LAS VARIABLES DE CONTROL DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN	290801022 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE

	BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	CUENTA NORMAS TÉCNICAS.	
EJECUCIÓN	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	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
EJECUCIÓN	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	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
EJECUCIÓN	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	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
EJECUCIÓN	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	225815 - 27040303802 ADMINISTRAR EL PLAN DE CALIDAD E INOCUIDAD DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN SEGÚN NORMAS LEGALES Y DE LA EMPRESA.	270403038 - GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA
EJECUCIÓN	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	225816 - 27040300401 APLICAR PROCESOS TÉRMICOS EN LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS GARANTIZANDO SU INOCUIDAD SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS ESTABLECIDOS.	270403004 - OPERAR LOS PROCESOS TÉRMICOS SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PRODUCTO.
EJECUCIÓN	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	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.
EJECUCIÓN	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN	225818 - 27040300403 ELABORAR INFORMES DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, GARANTIZANDO LA VERACIDAD DE LA	270403004 - OPERAR LOS PROCESOS TÉRMICOS SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PRODUCTO.

	EMPRESARIAL	REGISTRADA SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	
EJECUCIÓN	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	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
EJECUCIÓN	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	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
EJECUCIÓN	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	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
EJECUCIÓN	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	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
EJECUCIÓN	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	225846 - 29080101004 MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	290801010 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
EJECUCIÓN	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	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
EJECUCIÓN	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	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

EJECUCIÓN	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	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
EJECUCIÓN	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	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
EJECUCIÓN	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	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.
EJECUCIÓN	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	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.
EJECUCIÓN	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	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.
EJECUCIÓN	3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	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.
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
EVALUACIÓN	4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL	225176 - 29110105305 PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES DE ADAPTACIÓN, TRANSFERENCIA	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS

	DE ALIMENTOS	Y GENERACIÓN DE TECNOLOGÍAS EN LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL SEGÚN LA POLÍTICA EMPRESARIAL.	ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
EVALUACIÓN	4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225178 - 29110105304 REALIZAR ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS Y DE MERCADEO EN EMPRESAS AGROINDUSTRIALES SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL.	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
EVALUACIÓN	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
EVALUACIÓN	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
EVALUACIÓN	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
EVALUACIÓN	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
EVALUACIÓN	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
EVALUACIÓN	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.
PLANEACIÓN	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

PLANEACIÓN	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
PLANEACIÓN	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
PLANEACIÓN	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
PLANEACIÓN	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
PLANEACIÓN	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
PLANEACIÓN	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
PLANEACIÓN	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
PLANEACIÓN	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
PLANEACIÓN	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
PLANEACIÓN	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

PLANEACIÓN	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

3.5 Organización del proyecto			
3.5.1 No. Instructores requeridos	18	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									RESALTADOR	2	€ 2.890	€ 5.780
1. FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO	0.5									TINTA PARA MARCADOR	2	€ 14.000	€ 28.000
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									LAPIZ NEGRO	2	€ 500	€ 1.000
1. FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO	0.5									BISTURI GRANDE	2	€ 2.500	€ 5.000
1. FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO	0.5									BLOCK CUADRICULADO TAMAÑO CARTA*50 HOJAS	4	€ 5.700	€ 22.800
1. FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO	0.5									LAPICEROS	4	€ 1.200	€ 4.800
1. FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO	0.5									BORRADOR DE TABLERO	2	€ 3.500	€ 7.000
1. FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO	0.5									PAPEL TAMAÑO	2	€ 16.787	€ 33.574
1. FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO	0.5									PAPEL TAMAÑO	4	€ 16.787	€ 67.148
1. FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO	0.5									PEGANTE EN BARRA	2	€ 8.400	€ 16.800
1. FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO	0.5									SOBRE MANILA OFICIO	9	€ 300	€ 2.700
1. FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO	0.5									TAJALAPIZ	2	€ 3.500	€ 7.000

ALIMENTOS													
1. FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO	0.5									MARCADOR	4	€ 1.285	€ 5.140
1. FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO	0.5					INSTRUCTOR CULTURA FISICA	1	€ 557.500	€ 557.500				
1. FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO	0.5					PSICOLOGO	1	€ 557.500	€ 557.500				
1. FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO	0.5					ADMINISTRADOR DE EMPRESAS	1	€ 557.500	€ 557.500				
1. FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO	0.5					INSTRUCTOR DE INGLES	1	€ 557.500	€ 557.500				
2. GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1.2									BISTURI GRANDE	2	€ 2.500	€ 5.000
2. GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1.2									PAPEL TAMAÑO	2	€ 16.787	€ 33.574
2. GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1.2									LAPICEROS	5	€ 1.200	€ 6.000
2. GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE	1.2									BLOCK CUADRICULADO TAMAÑO CARTA*50 HOJAS	5	€ 5.700	€ 28.500

ALIMENTOS													
2. GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1.2									SOBRE MANILA OFICIO	9	€ 300	€ 2.700
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									TAJALAPIZ	2	€ 3.500	€ 7.000
2. GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1.2									RESALTADOR	2	€ 2.890	€ 5.780
2. GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1.2									TINTA PARA MARCADOR	2	€ 14.000	€ 28.000
2. GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1.2									PEGANTE EN BARRA	2	€ 8.400	€ 16.800
2. GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1.2									PAPEL TAMAÑO	5	€ 16.787	€ 83.935
2. GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1.2									LAPIZ NEGRO	2	€ 500	€ 1.000

2. GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1.2									BORRADOR DE TABLERO	2	€ 3.500	€ 7.000
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					PSICOLOGO	1	€ 892.000	€ 892.000				
2. GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1.2					INSTRUCTOR DE INGLES	1	€ 1.338.000	€ 1.338.000				
2. GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1.2					INGENIERO AGROINDUSTRIAL O INGENIERO DE ALIMENTOS	1	€ 2.676.000	€ 2.676.000				
2. GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1.2					INSTRUCTOR CULTURA FISICA	1	€ 446.000	€ 446.000				
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	DUCHA DE SEGURIDAD	2	€ 6.230	€ 12.460								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE	12.05	ESTUFA COCINA INDUSTRIAL PARA SERVICIO PESADO:4 MODULOS	1	€ 1.233	€ 1.233								

INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL													
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	EXTRACTORES	2	€ 685	€ 1.370								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	GRAMERA DIGITAL	8	€ 1.750	€ 14.000								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	AMARRADORA MANUAL REF.AMJ-1.	1	€ 12.825	€ 12.825								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	TANQUE DE ENFRIAMENTO DE LECHE	1	€ 73.924	€ 73.924								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	TROCEADORA	1	€ 20.370	€ 20.370								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	TUNEL DE EXHAUSTING	1	€ 81.198	€ 81.198								

3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	YOGURTERA	1	€ 47.366	€ 47.366								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	BANCO DE HIELO	1	€ 122.937	€ 122.937								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	BAÑO MARIA	1	€ 13.883	€ 13.883								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	BOMBA DE VACIO	1	€ 9.924	€ 9.924								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	CENTRIFUGA UNIVERSAL	1	€ 10.741	€ 10.741								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	CLIPADORA MANUAL	1	€ 19.878	€ 19.878								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS	12.05	LLENADOR DE BOTELLONES DE 2	1	€ 23.954	€ 23.954								

OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL		PUESTOS											
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	MAQUINA PARA PALETAS	1	€ 54.132	€ 54.132								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	CUTTER	2	€ 70.027	€ 140.054								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	DIGESTOR DE NITROGENO Y CONTROL DE TEMPERATURA Y DIGESTO	1	€ 70.373	€ 70.373								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	CROMATOGRAFO	1	€ 351.675	€ 351.675								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	HORNO SECADOR-AHUMADOR	2	€ 53.786	€ 107.572								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON	12.05	PLACA DE CALEFACCION	5	€ 6.861	€ 34.305								

BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL													
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	MESA DESUERADO EN ACERO INOXIDABLE	1	€ 5.644	€ 5.644								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	DESCREMADORA	2	€ 13.300	€ 26.600								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	DESIONIZADOR DE AGUA	1	€ 10.483	€ 10.483								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	DESPULPADORA INDUSTRIAL MEDIANA	1	€ 9.452	€ 9.452								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	BURETA DIGITAL	2	€ 10.545	€ 21.090								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE	12.05	CABINA DE OBSERVACION ULTRAVIOLETA	2	€ 4.197	€ 8.394								

INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL													
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	FOTOMETRO	1	€ 4.640	€ 4.640								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	AFILACUCHILLOS REF. SHARP XIII.	1	€ 41.680	€ 41.680								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	TANQUE DE PREENFIRAMIENTO	1	€ 101.498	€ 101.498								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	DIVISORA DE MASAS AUTOMATICAS, DIVISION DE 36, ELABORADA EN LAMINA PINTURA ELECTROSTATICA	1	€ 21.696	€ 21.696								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	BATIDORA INDUSTRIAL	6	€ 7.949	€ 47.694								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	COLUMNA DE FILTRO DE ARENA	1	€ 29.629	€ 29.629								

3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	CONGELADOR PRODUCTO TERMINADO	5	€ 23.975	€ 119.875								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	HIDROLAVADOR	1	€ 42.532	€ 42.532								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	MANTEQUILLERA	1	€ 20.976	€ 20.976								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	MEZCLADORA CAPACIDAD 20 LT	1	€ 20.622	€ 20.622								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	MOLDES PARA JAMON	1	€ 3.995	€ 3.995								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	MOLINO	3	€ 8.917	€ 26.751								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS	12.05	SELLADORA DE PEDAL	5	€ 5.928	€ 29.640								

OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL													
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	EQUIPO PARA HELADOS SUAVE	2	€ 107.430	€ 214.860								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	EQUIPO SOXHLET EXTRACTOR GRASA DIGITAL	1	€ 17.443	€ 17.443								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	ESTEREOSCOPIO	2	€ 26.844	€ 53.688								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	CAMPANA DE EXTRACCION DE GASES	1	€ 8.333	€ 8.333								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	CARRO TRANSPORTADOR	11	€ 10.517	€ 115.687								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON	12.05	LAMINADORA EN ACERO INOXIDABLE	1	€ 59.579	€ 59.579								

BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL													
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	LICUADORA INDUSTRIAL	7	€ 9.132	€ 63.924								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	PROCESADOR DE VEGETALES EN ACERO INOXIDABLE	1	€ 19.285	€ 19.285								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	REFRIGERADOR	8	€ 15.454	€ 123.632								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	MICROSCOPIO	3	€ 29.896	€ 89.688								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	MUFLA DIGITAL PROGRM. HEYTECH 3-550	1	€ 10.741	€ 10.741								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE	12.05	OZONIZADOR	1	€ 3.995	€ 3.995								

INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL													
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	PASTEURIZADOR LENTO	2	€ 47.366	€ 94.732								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	PH- METRO	12	€ 3.813	€ 45.756								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	DESTILADOR DE AGUA	2	€ 21.975	€ 43.950								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	DETERMINADOR DE HUMEDAD	1	€ 28.704	€ 28.704								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	SIERRA ELECTRICA	1	€ 32.703	€ 32.703								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	EQUIPO DE FILTRACION POR MEMBRANA (BOMBA DE VACIO CON ERLEMENYER)	5	€ 10.783	€ 53.915								

3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	EXTRACTOR DE	2	€ 74.529	€ 149.058								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	AGITADOR VORTEX GENIUS	1	€ 5.299	€ 5.299								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	TAJADORA	3	€ 10.336	€ 31.008								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE DE 2000 LITROS	2	€ 4.013	€ 8.026								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	TANQUE DE LAVADO POR INMERSION Y ASPERSION	1	€ 52.962	€ 52.962								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	DOSIFICADORA PARA ENVASADO DE LIQUIDOS EN BOTELLA	3	€ 36.539	€ 109.617								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS	12.05	ATRAPA INSECTOS	3	€ 9.365	€ 28.095								

OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL													
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	AUTOCLAVE	4	€ 30.014	€ 120.056								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	CALIBRADOR	4	€ 320	€ 1.280								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	CLASIFICADORA	1	€ 29.996	€ 29.996								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	HIGROMETRO DE PARED	1	€ 187	€ 187								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	HORNO DESHIDRATADOR	2	€ 37.484	€ 74.968								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON	12.05	HORNO MICROONDAS INDUSTRIAL	3	€ 5.045	€ 15.135								

BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL													
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	INCUBADORA	5	€ 15.040	€ 75.200								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	QUANTY TRAY SEALER	1	€ 64.350	€ 64.350								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	REFRACTOMETRO	23	€ 3.957	€ 91.011								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	MICROFILTRO DE 5, 10 Y 20 MICRAS	3	€ 1.504	€ 4.512								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	PENETROMETRO	15	€ 4.086	€ 61.290								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE	12.05	CUARTO DE CONGELACION	3	€ 81.422	€ 244.266								

INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL													
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	CUARTO DE MADURACION DE CRECIMIENTO, SECCION DE 15 BANDEJAS, CONTROL DIGITAL DE HUMEDAD YTEMPERATURA DE VARILLAS DE SOPORTE PARA LAS BANDEJAS	1	€ 9.877	€ 9.877								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	CUENTA COLONIAS	2	€ 2.148	€ 4.296								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	DESECADOR CON BOMBA DE VACIO	1	€ 18.405	€ 18.405								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	DESTILADOR DE PROTEINA	1	€ 33.759	€ 33.759								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	SELLADORA DE VASOS	2	€ 122.394	€ 244.788								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM,	12.05	ESTUFA ELECTRICA	2	€ 352	€ 704								

DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL													
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	ESTUFAS INDUSTRIALES	13	€ 3.738	€ 48.594								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	FILTRO DEPURADOR	3	€ 28.069	€ 84.207								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	TANQUE O TINA QUESERA O TINA DE CUAJADO REF. TQ - 100 CAPACIDAD DE 100 LITROS	1	€ 34.509	€ 34.509								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	TANQUE PRESURIZADOR DE 50 LITROS	1	€ 3.995	€ 3.995								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	TERMOMETRO	15	€ 3.383	€ 50.745								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN	12.05	BANDA TRANSPORTADORA	2	€ 72.139	€ 144.278								

EMPRESARIAL													
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	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. MOTOR ELEC. 110 V.	3	€ 3.222	€ 9.666								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	COLORIMETRO NANOCOLOR 500D	1	€ 19.763	€ 19.763								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	HORNO SECADOR	1	€ 37.036	€ 37.036								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	HORNO ROTATORIO 12 BANDEJAS,ELECTRICO INCLUYE 24 BANDEJAS EN ALUMINIO DE 65 * 45	2	€ 78.880	€ 157.760								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	MAQUINA PARA HIELO	3	€ 32.061	€ 96.183								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON	12.05	MOLDEADORA DE HAMBURGUESA	3	€ 4.489	€ 13.467								

BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL													
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	CUARTO DE REFRIGERACION	4	€ 81.621	€ 326.484								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	RESPIROMETRO	1	€ 4.037	€ 4.037								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	CABINA DE FLUJO	2	€ 33.770	€ 67.540								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	TAJADORA DE PAN	1	€ 10.741	€ 10.741								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	TANQUE DE 12.500 LT	1	€ 31.329	€ 31.329								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE	12.05	TERMOHIDROMETR	3	€ 1.232	€ 3.696								

INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL													
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	VISCOSIMETRO	1	€ 9.071	€ 9.071								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	BALANZA	37	€ 3.905	€ 144.485								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	BASCULA DE PISO	7	€ 10.992	€ 76.944								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	EMBUTIDORA	3	€ 21.030	€ 63.090								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	ENLATADORA	1	€ 81.198	€ 81.198								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	CALDERA	1	€ 246.606	€ 246.606								

3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	HORNO A GAS CONVENCIONAL	1	€ 12.459	€ 12.459								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	HORNO ELECTRICO	2	€ 1.870	€ 3.740								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	IMPRESORA DE FECHA, LOTE Y VENCIMIENTO PARA PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2	€ 4.601	€ 9.202								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	LUMINOMETRO	1	€ 76.683	€ 76.683								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	EQUIPO SECADOR DE MANOS	6	€ 2.148	€ 12.888								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	ESCABILADERO EN ACERO INOXIDABLE	3	€ 6.774	€ 20.322								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS	12.05	ABLANDADOR DE CARNES	1	€ 12.590	€ 12.590								

OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL													
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	SISTEMA DE	1	€ 25.503	€ 25.503								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	SOPORTE MOVIL DE UN CUERPO PARA COLGADO DE CANALES	2	€ 18.270	€ 36.540								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	TANQUE ESCALDADOR Y DE ENFRIAMENTO	1	€ 38.569	€ 38.569								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	TANQUES HIDROTERMICO	1	€ 44.444	€ 44.444								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	ANEMOMETRO	1	€ 359	€ 359								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON	12.05	EQUIPO DISPENSADOR DE JUGOS	3	€ 14.466	€ 43.398								

BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL													
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	EQUIPO LUZ ULTRAVILOETA	1	€ 1.296	€ 1.296								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	TANQUE DE ACERO INOXIDABLE	1	€ 15.074	€ 15.074								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	TANQUE DE COCCION 200 LT	1	€ 12.674	€ 12.674								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	TANQUE PARAFINADOR	1	€ 26.888	€ 26.888								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	TUNEL DE SECADO	1	€ 44.814	€ 44.814								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE	12.05	AMASADORA CILINDRADORA AUTOMATICA, ESTRUCTURA CON PINTURA ELECTROSTATICA	3	€ 18.943	€ 56.829								

INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL													
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	ANALIZADOR DE LECHES	2	€ 44.869	€ 89.738								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	CAMPANA EXTRACTORA	3	€ 83.454	€ 250.362								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	GRANIZADORA	2	€ 31.966	€ 63.932								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	HORNO ESTERILIZADOR	1	€ 37.484	€ 37.484								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	LAMPARA ULTRAVIOLETA PARA ESTERILIZACION DE AGUA, CAPACIDAD 10 GPM. POTENCIA	1	€ 9.881	€ 9.881								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	LICUADORA CON VASO EN ACERO	3	€ 2.019	€ 6.057								

3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	PRENSA PARA QUESOS	1	€ 28.419	€ 28.419								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	MARMITA	4	€ 43.749	€ 174.996								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	NEVERA CAPACIDAD DE 350 LITROS	1	€ 10.299	€ 10.299								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	CRONOMETRO	1	€ 315	€ 315								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	CUARTO DE MADURACION Y FERMENTADOS	2	€ 110.218	€ 220.436								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	EQUIPO DE JARRAS (floculador)	1	€ 25.176	€ 25.176								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS	12.05	DOSIFICAOR DE CLORO EN ESCAMA	1	€ 2.963	€ 2.963								

OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL													
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	FILTRADOR DE LIQUIDOS POR PLACAS	1	€ 89.318	€ 89.318								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	FREIDORA	3	€ 9.240	€ 27.720								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	GATO HIDRAULICO	1	€ 9.881	€ 9.881								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	TUNEL DE ENCERADO	1	€ 121.583	€ 121.583								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	DOSIFICADORA Y SELLADORA DE LIQUIDOS EN BOLSA	1	€ 49.396	€ 49.396								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON	12.05	EMPACADORA AL VACIO	10	€ 2.802	€ 28.020								

BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL													
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05	COMPRESOR DE	1	€ 8.204	€ 8.204								
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05									INSUMOS LIMPIEZA Y DESINFECCION	1	€ 1.904.402	€ 1.904.402
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05									RESALTADOR	9	€ 2.890	€ 26.010
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05									INSUMOS TRATAMIENTO AGUA POTABLE	1	€ 361.991	€ 361.991
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05									INSUMOS PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y	1	€ 3.404.388	€ 3.404.388
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE	12.05									BISTURI GRANDE	9	€ 2.500	€ 22.500

INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL													
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05									CINTA TRANSPARENTE	9	€ 2.887	€ 25.983
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05									PEGANTE EN BARRA	9	€ 8.400	€ 75.600
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05									MARCADOR	18	€ 1.200	€ 21.600
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05									BORRADOR DE TABLERO	9	€ 3.500	€ 31.500
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05									LECHE CRUDA	605	€ 5.300	€ 3.206.500
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05									LAPIZ NEGRO	9	€ 500	€ 4.500

3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05									TAJALAPIZ	9	€ 3.500	€ 31.500
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05									INSUMOS PROCESAMIENTO DE CARNICOS	1	€ 2.010.470	€ 2.010.470
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05									TINTA PARA MARCADOR	9	€ 14.000	€ 126.000
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05									LAPICEROS	18	€ 1.285	€ 23.130
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05									PAPEL TAMAÑO	18	€ 18.627	€ 335.286
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05									MENAJE	1	€ 731.806	€ 731.806
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS	12.05									INSUMOS LABORATORIO	1	€ 1.622.325	€ 1.622.325

OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL										CALIDAD			
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05									ENVASES Y	1	€ 2.574.710	€ 2.574.710
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05									INSUMOS AGROINDUSTRIALES	1	€ 2.240.233	€ 2.240.233
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05									SOBRE MANILA OFICIO	36	€ 300	€ 10.800
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05									PAPEL TAMAÑO	9	€ 18.627	€ 167.643
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05									BLOCK CUADRICULADO TAMAÑO CARTA*50 HOJAS	18	€ 5.700	€ 102.600
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON	12.05									VIVERES	1	€ 5.314.329	€ 5.314.329

BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL													
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05					INGENIERO AGROINDUSTRIAL O INGENIERO DE ALIMENTOS	8	€ 3.838.786	€ 30.710.288				
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05					MICROBIOLOGO	1	€ 3.838.786	€ 3.838.786				
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05					INGENIERO AMBIENTAL O FORESTAL	1	€ 3.838.786	€ 3.838.786				
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05					INSTRUCTOR DE INGLES	1	€ 3.838.786	€ 3.838.786				
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05					ADMINISTRADOR DE EMPRESAS	1	€ 3.838.786	€ 3.838.786				
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE	12.05					INSTRUCTOR CULTURA FISICA	1	€ 3.838.786	€ 3.838.786				

INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL													
3. DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM, SISITEMAS DE GESTION DE CALIDAD, CON INNOVACIÓN Y VISIÓN EMPRESARIAL	12.05					PSICOLOGO	1	€ 3.838.786	€ 3.838.786				
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	SIERRA ELECTRICA	1	€ 7.463	€ 7.463								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	TAJADORA	3	€ 2.359	€ 7.077								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	TANQUE DE LAVADO POR INMERSION Y ASPERSION	1	€ 23.163	€ 23.163								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	TUNEL DE ENCERADO	1	€ 27.747	€ 27.747								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	VISCOSIMETRO	1	€ 2.070	€ 2.070								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	CABINA DE FLUJO	2	€ 7.707	€ 15.414								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	CLASIFICADORA	1	€ 6.846	€ 6.846								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	COLUMNA DE FILTRO DE ARENA	1	€ 6.762	€ 6.762								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	DESECADOR CON BOMBA DE VACIO	1	€ 4.200	€ 4.200								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO	2.75	DESTILADOR DE PROTEINA	1	€ 7.704	€ 7.704								

EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS													
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	DETERMINADOR DE HUMEDAD	1	€ 6.551	€ 6.551								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	EMBUTIDORA	3	€ 4.799	€ 14.397								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	ESTEREOSCOPIO	2	€ 6.126	€ 12.252								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	MOLINO	3	€ 2.035	€ 6.105								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	HORNO ROTATORIO 12 BANDEJAS,ELECTRICO INCLUYE 24 BANDEJAS EN ALUMINIO DE 65 * 45	2	€ 18.002	€ 36.004								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	HORNO SECADOR-AHUMADOR	2	€ 12.275	€ 24.550								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	INCUBADORA	5	€ 3.432	€ 17.160								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	MARMITA	4	€ 9.984	€ 39.936								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	343	3	€ 343	€ 1.029								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	QUANTY TRAY SEALER	1	€ 14.686	€ 14.686								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	SISTEMA DE	1	€ 5.820	€ 5.820								

4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	TAJADORA DE PAN	1	€ 2.451	€ 2.451								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	TROCEADORA	1	€ 4.649	€ 4.649								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	TUNEL DE SECADO	1	€ 10.277	€ 10.277								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	YOGURTERA	1	€ 10.810	€ 10.810								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	BALANZA	37	€ 891	€ 32.967								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	COLORIMETRO NANOCOLOR 500D	1	€ 4.510	€ 4.510								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	COMPRESOR DE	1	€ 1.872	€ 1.872								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	CONGELADOR PRODUCTO TERMINADO	5	€ 5.471	€ 27.355								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	DESPULPADORA INDUSTRIAL MEDIANA	1	€ 2.157	€ 2.157								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	DESTILADOR DE AGUA	2	€ 5.015	€ 10.030								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	DUCHA DE SEGURIDAD	2	€ 1.422	€ 2.844								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	ESTUFAS INDUSTRIALES	13	€ 853	€ 11.089								

4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	PROCESADOR DE VEGETALES EN ACERO INOXIDABLE	1	€ 4.401	€ 4.401								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	RESPIROMETRO	1	€ 921	€ 921								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	SOPORTE MOVIL DE UN CUERPO PARA COLGADO DE CANALES	2	€ 4.169	€ 8.338								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	TANQUE DE PREENFIRAMIENTO	1	€ 12.087	€ 12.087								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	TUNEL DE EXHAUSTING	1	€ 18.531	€ 18.531								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	AFILACUCHILLOS REF. SHARP XIII.	1	€ 9.512	€ 9.512								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	AMARRADORA MANUAL REF.AMJ-1.	1	€ 2.927	€ 2.927								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	AMASADORA CILINDRADORA AUTOMATICA, ESTRUCTURA CON PINTURA ELECTROSTATICA	3	€ 4.323	€ 12.969								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	ANEMOMETRO	1	€ 82	€ 82								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	ATRAPA INSECTOS	3	€ 2.137	€ 6.411								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	BAÑO MARIA	1	€ 3.168	€ 3.168								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO	2.75	CABINA DE OBSERVACION	2	€ 958	€ 1.916								

EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS		ULTRAVIOLETA											
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	CUARTO DE CONGELACION	3	€ 18.582	€ 55.746								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	CUARTO DE MADURACION Y FERMENTADOS	2	€ 25.154	€ 50.308								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	CUTTER	2	€ 15.981	€ 31.962								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	DESIONIZADOR DE AGUA	1	€ 2.392	€ 2.392								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	DIVISORA DE MASAS AUTOMATICAS, DIVISION DE 36, ELABORADA EN LAMINA PINTURA ELECTROSTATICA	1	€ 4.951	€ 4.951								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	DOSIFICADORA Y SELLADORA DE LIQUIDOS EN BOLSA	1	€ 11.273	€ 11.273								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	EQUIPO DE FILTRACION POR MEMBRANA (BOMBA DE VACIO CON ERLEMENYER)	5	€ 2.461	€ 12.305								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	EQUIPO DE JARRAS (floculador)	1	€ 5.746	€ 5.746								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	EQUIPO DISPENSADOR DE JUGOS	3	€ 3.301	€ 9.903								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	EQUIPO SECADOR DE MANOS	6	€ 490	€ 2.940								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE	2.75	EQUIPO SOXHLET EXTRACTOR GRASA DIGITAL	1	€ 3.981	€ 3.981								

ALIMENTOS													
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	MOLDEADORA DE HAMBURGUESA	3	€ 1.024	€ 3.072								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	LICUADORA CON VASO EN ACERO	3	€ 461	€ 1.383								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	EXTRACTOR DE	2	€ 17.009	€ 34.018								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	FILTRO DEPURADOR	3	€ 6.406	€ 19.218								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	MAQUINA PARA PALETAS	1	€ 12.354	€ 12.354								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	PLACA DE CALEFACCION	5	€ 1.566	€ 7.830								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	SELLADORA DE PEDAL	5	€ 1.353	€ 6.765								
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 CAPACIDAD DE 100 LITROS	1	€ 7.876	€ 7.876								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	TANQUE DE ACERO INOXIDABLE	1	€ 3.440	€ 3.440								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	TANQUE DE ENFRIAMENTO DE LECHE	1	€ 16.871	€ 16.871								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	TANQUES HIDROTERMICO	1	€ 10.143	€ 10.143								

4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	DOSIFICADORA PARA ENVASADO DE LIQUIDOS EN BOTELLA	3	€ 8.339	€ 25.017								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	ENLATADORA	1	€ 18.531	€ 18.531								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	EQUIPO LUZ ULTRAVILOETA	1	€ 296	€ 296								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	ESTUFA COCINA INDUSTRIAL PARA SERVICIO PESADO:4 MODULOS	1	€ 281	€ 281								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	ESTUFA ELECTRICA	2	€ 80	€ 160								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	HORNO ESTERILIZADOR	1	€ 8.554	€ 8.554								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	HORNO MICROONDAS INDUSTRIAL	3	€ 1.151	€ 3.453								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	LUMINOMETRO	1	€ 17.500	€ 17.500								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	MEZCLADORA CAPACIDAD 20 LT	1	€ 4.706	€ 4.706								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	PASTEURIZADOR LENTO	2	€ 10.810	€ 21.620								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	SELLADORA DE VASOS	2	€ 27.932	€ 55.864								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	TANQUE ESCALDADOR Y DE ENFRIAMENTO	1	€ 8.802	€ 8.802								

4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	ANALIZADOR DE LECHES	2	€ 10.240	€ 20.480								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	BANCO DE HIELO	1	€ 28.056	€ 28.056								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	BANDA TRANSPORTADORA	2	€ 16.463	€ 32.926								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	CARRO TRANSPORTADOR	11	€ 2.400	€ 26.400								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	CUARTO DE MADURACION DE CRECIMIENTO, SECCION DE 15 BANDEJAS, CONTROL DIGITAL DE HUMEDAD YTEMPERATURA DE VARILLAS DE SOPORTE PARA LAS BANDEJAS	1	€ 2.254	€ 2.254								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	CUENTA COLONIAS	2	€ 490	€ 980								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	DESCREMADORA	2	€ 3.035	€ 6.070								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	DIGESTOR DE NITROGENO Y CONTROL DE TEMPERATURA Y DIGESTO	1	€ 16.060	€ 16.060								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	DOSIFICAOR DE CLORO EN ESCAMA	1	€ 676	€ 676								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	EMPACADORA AL VACIO	10	€ 640	€ 6.400								

4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	HIDROLAVADOR	1	€ 9.707	€ 9.707								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	MUFLA DIGITAL PROGRM. HEYTECH 3-550	1	€ 2.451	€ 2.451								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	LICUADORA INDUSTRIAL	7	€ 2.084	€ 14.588								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	MAQUINA PARA HIELO	3	€ 7.317	€ 21.951								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	MICROSCOPIO	3	€ 6.823	€ 20.469								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	REFRIGERADOR	8	€ 3.527	€ 28.216								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	TANQUE DE COCCION 200 LT	1	€ 2.892	€ 2.892								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	TANQUE PRESURIZADOR DE 50 LITROS	1	€ 912	€ 912								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	PRENSA PARA QUESOS	1	€ 6.486	€ 6.486								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	BOMBA DE VACIO	1	€ 2.265	€ 2.265								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	CLIPADORA MANUAL	1	€ 4.536	€ 4.536								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	GRANIZADORA	2	€ 7.295	€ 14.590								

4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	HORNO ELECTRICO	2	€ 427	€ 854								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	LAMINADORA EN ACERO INOXIDABLE	1	€ 13.597	€ 13.597								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	LLENADOR DE BOTELLONES DE 2 PUESTOS	1	€ 5.467	€ 5.467								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	FILTRADOR DE LIQUIDOS POR PLACAS	1	€ 20.384	€ 20.384								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	TANQUE PARAFINADOR	1	€ 6.136	€ 6.136								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	TANQUE DE 12.500 LT	1	€ 7.150	€ 7.150								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE DE 2000 LITROS	2	€ 916	€ 1.832								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	AGITADOR VORTEX GENIUS	1	€ 1.209	€ 1.209								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	BATIDORA INDUSTRIAL	6	€ 1.814	€ 10.884								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	BURETA DIGITAL	2	€ 2.406	€ 4.812								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	CAMPANA DE EXTRACCION DE GASES	1	€ 1.902	€ 1.902								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	CAMPANA EXTRACTORA	3	€ 19.045	€ 57.135								

4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	CROMATOGRAFO	1	€ 80.258	€ 80.258								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	CUARTO DE REFRIGERACION	4	€ 18.627	€ 74.508								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	FOTOMETRO	1	€ 1.059	€ 1.059								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	ESCABILADERO EN ACERO INOXIDABLE	3	€ 1.546	€ 4.638								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	FREIDORA	3	€ 2.109	€ 6.327								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	HORNO SECADOR	1	€ 8.452	€ 8.452								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	HORNO DESHIDRATADOR	2	€ 8.554	€ 17.108								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	IMPRESORA DE FECHA, LOTE Y VENCIMIENTO PARA PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2	€ 1.050	€ 2.100								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	LAMPARA ULTRAVIOLETA PARA ESTERILIZACION DE AGUA, CAPACIDAD 10 GPM. POTENCIA	1	€ 2.255	€ 2.255								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	EXTRACTORES	2	€ 156	€ 312								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	NEVERA CAPACIDAD DE 350 LITROS	1	€ 2.350	€ 2.350								

4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	OZONIZADOR	1	€ 912	€ 912								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	AUTOCLAVE	4	€ 6.850	€ 27.400								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	BASCULA DE PISO	7	€ 2.509	€ 17.563								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	CALDERA	1	€ 56.279	€ 56.279								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	CENTRIFUGA UNIVERSAL	1	€ 2.451	€ 2.451								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	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. MOTOR ELEC. 110 V.	3	€ 735	€ 2.205								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	EQUIPO PARA HELADOS SUAVE	2	€ 24.517	€ 49.034								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	GRAMERA DIGITAL	8	€ 399	€ 3.192								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	MODES PARA	1	€ 912	€ 912								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	HORNO A GAS CONVENCIONAL	1	€ 2.843	€ 2.843								

4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	MANTEQUILLERA	1	€ 4.787	€ 4.787								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	MESA DESUERADO EN ACERO INOXIDABLE	1	€ 1.288	€ 1.288								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	REFRACTOMETRO	23	€ 903	€ 20.769								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	CALIBRADOR	4	€ 73	€ 292								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	TERMOMETRO	15	€ 772	€ 11.580								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	PENETROMETRO	15	€ 933	€ 13.995								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	HIGROMETRO DE PARED	1	€ 43	€ 43								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	TERMOHIDROMETR	3	€ 281	€ 843								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	GATO HIDRAULICO	1	€ 2.255	€ 2.255								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	PH- METRO	12	€ 870	€ 10.440								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75	CRONOMETRO	1	€ 72	€ 72								
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									BLOCK CUADRICULADO TAMAÑO CARTA*50 HOJAS	3	€ 5.700	€ 17.100

4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									INSUMOS PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y	1	€ 1.134.796	€ 1.134.796
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									PAPEL TAMAÑO	3	€ 16.787	€ 50.361
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									BISTURI GRANDE	2	€ 2.500	€ 5.000
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									MARCADOR	3	€ 1.285	€ 3.855
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									TINTA PARA MARCADOR	2	€ 14.000	€ 28.000
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									LECHE CRUDA	202	€ 5.300	€ 1.070.600
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									VIVERES	1	€ 1.771.443	€ 1.771.443
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									INSUMOS PROCESAMIENTO DE CARNICOS	1	€ 670.157	€ 670.157
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									LAPICEROS	3	€ 1.200	€ 3.600
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									MENAJE	1	€ 243.935	€ 243.935
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									TAJALAPIZ	2	€ 3.500	€ 7.000
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									RESALTADOR	2	€ 2.890	€ 5.780

4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									CINTA TRANSPARENTE	2	€ 2.887	€ 5.774
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									SOBRE MANILA OFICIO	8	€ 300	€ 2.400
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									ENVASES Y	1	€ 858.237	€ 858.237
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									INSUMOS AGROINDUSTRIALES	1	€ 746.744	€ 746.744
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									PAPEL TAMAÑO	2	€ 16.787	€ 33.574
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									BORRADOR DE TABLERO	2	€ 3.500	€ 7.000
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									PEGANTE EN BARRA	2	€ 8.400	€ 16.800
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									INSUMOS TRATAMIENTO AGUA POTABLE	1	€ 120.664	€ 120.664
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									INSUMOS LABORATORIO CALIDAD	1	€ 540.775	€ 540.775
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									INSUMOS LIMPIEZA Y DESINFECCION	1	€ 619.758	€ 619.758
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75									LAPIZ NEGRO	2	€ 500	€ 1.000
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75					ADMINISTRADOR DE EMPRESAS	1	€ 1.533.125	€ 1.533.125				

4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75					INGENIERO AGROINDUSTRIAL O INGENIERO DE ALIMENTOS	2	€ 2.299.688	€ 4.599.376				
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75					ABLANDADOR DE CARNES	1	€ 2.873	€ 2.873				
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75					INSTRUCTOR DE INGLES	1	€ 3.066.250	€ 3.066.250				
4. VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2.75					PSICOLOGO	1	€ 3.066.250	€ 3.066.250				
5. DEMOSTRAR CONOCIMIENTO Y DESEMPEÑO DE LOS PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS EN LA ETAPA PRÁCTICA	6									PAPEL TAMAÑO	1	€ 18.627	€ 18.627
5. DEMOSTRAR CONOCIMIENTO Y DESEMPEÑO DE LOS PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS EN LA ETAPA PRÁCTICA	6					INGENIERO AGROINDUSTRIAL O INGENIERO DE ALIMENTOS	1	€ 3.838.786	€ 3.838.786				

3.7.1 Detalle de los recursos estimados

Herramientas	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Fuente Recurso
CALIBRADOR	4	€ 73	€ 292	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
CRONOMETRO	1	€ 72	€ 72	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
REFRACTOMETRO	23	€ 903	€ 20.769	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
TERMOMETRO	15	€ 772	€ 11.580	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
GATO HIDRAULICO	1	€ 2.255	€ 2.255	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO

PENETROMETRO	15	€ 933	€ 13.995	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
PH- METRO	12	€ 870	€ 10.440	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
HIGROMETRO DE PARED	1	€ 43	€ 43	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
TERMOHIDROMETRO	3	€ 281	€ 843	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
		Total:	€ 60.289	

Equipos	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Fuente Recurso
CAMPANA DE EXTRACCION DE GASES	1	€ 8.333	€ 8.333	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
HORNO SECADOR	1	€ 37.036	€ 37.036	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
REFRIGERADOR	8	€ 15.454	€ 123.632	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
OZONIZADOR	1	€ 3.995	€ 3.995	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
DESPULPADORA INDUSTRIAL MEDIANA	1	€ 9.452	€ 9.452	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
EQUIPO DE FILTRACION POR MEMBRANA (BOMBA DE VACIO CON ERLEMENYER)	5	€ 10.783	€ 53.915	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
DUCHA DE SEGURIDAD	2	€ 6.230	€ 12.460	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
FILTRO DEPURADOR	3	€ 28.069	€ 84.207	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
TANQUE DE COCCION 200 LT	1	€ 12.674	€ 12.674	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
TANQUE DE ENFRIAMENTO DE LECHE	1	€ 73.924	€ 73.924	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
TUNEL DE EXHAUSTING	1	€ 81.198	€ 81.198	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
DIVISORA DE MASAS AUTOMATICAS, DIVISION DE 36, ELABORADA EN LAMINA PINTURA ELECTROSTATICA	1	€ 21.696	€ 21.696	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
BALANZA	37	€ 3.905	€ 144.485	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO

ENLATADORA	1	€ 81.198	€ 81.198	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
REFRIGERADOR	8	€ 3.527	€ 28.216	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
SELLADORA DE PEDAL	5	€ 1.353	€ 6.765	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
TANQUE DE ENFRIAMENTO DE LECHE	1	€ 16.871	€ 16.871	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
PRENSA PARA QUESOS	1	€ 6.486	€ 6.486	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
AFILACUCHILLOS REF. SHARP XIII.	1	€ 9.512	€ 9.512	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
AUTOCLAVE	4	€ 6.850	€ 27.400	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
CABINA DE FLUJO	2	€ 7.707	€ 15.414	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
CALDERA	1	€ 56.279	€ 56.279	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
CARRO TRANSPORTADOR	11	€ 2.400	€ 26.400	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
CENTRIFUGA UNIVERSAL	1	€ 2.451	€ 2.451	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
COMPRESOR DE AIRE	1	€ 1.872	€ 1.872	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
CUARTO DE REFRIGERACION	4	€ 18.627	€ 74.508	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
CUTTER	2	€ 15.981	€ 31.962	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
FOTOMETRO	1	€ 1.059	€ 1.059	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
DESTILADOR DE AGUA	2	€ 5.015	€ 10.030	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
DIGESTOR DE NITROGENO Y CONTROL DE TEMPERATURA Y DIGESTO	1	€ 16.060	€ 16.060	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
DUCHA DE SEGURIDAD	2	€ 1.422	€ 2.844	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
EQUIPO DE FILTRACION POR MEMBRANA (BOMBA DE VACIO CON ERLEMENYER)	5	€ 2.461	€ 12.305	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
EQUIPO SOXHLET EXTRACTOR GRASA DIGITAL	1	€ 3.981	€ 3.981	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO

ESTEREOSCOPIO	2	€ 6.126	€ 12.252	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
ESTUFA ELECTRICA	2	€ 80	€ 160	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
MOLDEADORA DE HAMBURGUESA	3	€ 1.024	€ 3.072	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
HORNO A GAS CONVENCIONAL	1	€ 2.843	€ 2.843	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
HORNO MICROONDAS INDUSTRIAL	3	€ 1.151	€ 3.453	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
LAMPARA ULTRAVIOLETA PARA ESTERILIZACION DE AGUA, CAPACIDAD 10 GPM. POTENCIA 30 WATT.	1	€ 2.255	€ 2.255	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
LUMINOMETRO	1	€ 17.500	€ 17.500	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
CLIPADORA MANUAL	1	€ 19.878	€ 19.878	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
COLORIMETRO NANOCOLOR 500D	1	€ 19.763	€ 19.763	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
COLUMNA DE FILTRO DE ARENA	1	€ 29.629	€ 29.629	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
LUMINOMETRO	1	€ 76.683	€ 76.683	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
REFRACTOMETRO	23	€ 3.957	€ 91.011	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
MICROSCOPIO	3	€ 29.896	€ 89.688	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
CUARTO DE CONGELACION	3	€ 81.422	€ 244.266	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
CUTTER	2	€ 70.027	€ 140.054	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
DESTILADOR DE PROTEINA	1	€ 33.759	€ 33.759	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
EQUIPO PARA HELADOS SUAVE	2	€ 107.430	€ 214.860	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
BURETA DIGITAL	2	€ 10.545	€ 21.090	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
ESCABILADERO EN ACERO INOXIDABLE	3	€ 6.774	€ 20.322	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
ESTUFA COCINA INDUSTRIAL PARA SERVICIO PESADO:4 MODULOS	1	€ 1.233	€ 1.233	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO

SISTEMA DE BOMBEO	1	€ 25.503	€ 25.503	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
TERMOMETRO	15	€ 3.383	€ 50.745	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
DOSIFICADORA PARA ENVASADO DE LIQUIDOS EN BOTELLA	3	€ 36.539	€ 109.617	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
ANALIZADOR DE LECHES	2	€ 44.869	€ 89.738	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
TANQUE O TINA QUESERA O TINA DE CUAJADO REF. TQ - 100 CAPACIDAD DE 100 LITROS	1	€ 7.876	€ 7.876	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
SISTEMA DE BOMBEO	1	€ 5.820	€ 5.820	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
SOPORTE MOVIL DE UN CUERPO PARA COLGADO DE CANALES	2	€ 4.169	€ 8.338	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE DE 2000 LITROS	2	€ 916	€ 1.832	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
TANQUE DE COCCION 200 LT	1	€ 2.892	€ 2.892	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
AMARRADORA MANUAL REF.AMJ-1.	1	€ 2.927	€ 2.927	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
BASCULA DE PISO	7	€ 2.509	€ 17.563	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
CABINA DE OBSERVACION ULTRAVIOLETA	2	€ 958	€ 1.916	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
CROMATOGRAFO	1	€ 80.258	€ 80.258	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
CUARTO DE MADURACION Y FERMENTADOS	2	€ 25.154	€ 50.308	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
DESIONIZADOR DE AGUA	1	€ 2.392	€ 2.392	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
DESPULPADORA INDUSTRIAL MEDIANA	1	€ 2.157	€ 2.157	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
DOSIFICADORA PARA ENVASADO DE LIQUIDOS EN BOTELLA	3	€ 8.339	€ 25.017	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
DOSIFICAOR DE CLORO EN ESCAMA	1	€ 676	€ 676	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
EQUIPO PARA HELADOS SUAVE	2	€ 24.517	€ 49.034	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
HORNO SECADOR	1	€ 8.452	€ 8.452	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO

HORNO DESHIDRATADOR	2	€ 8.554	€ 17.108	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
LAMINADORA EN ACERO INOXIDABLE	1	€ 13.597	€ 13.597	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
FILTRO DEPURADOR	3	€ 6.406	€ 19.218	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
PASTEURIZADOR LENTO	2	€ 10.810	€ 21.620	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
CALDERA	1	€ 246.606	€ 246.606	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
CAMPANA EXTRACTORA	3	€ 83.454	€ 250.362	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
CENTRIFUGA UNIVERSAL	1	€ 10.741	€ 10.741	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
CONGELADOR PRODUCTO TERMINADO	5	€ 23.975	€ 119.875	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
HIGROMETRO DE PARED	1	€ 187	€ 187	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
HORNO A GAS CONVENCIONAL	1	€ 12.459	€ 12.459	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
HORNO ELECTRICO	2	€ 1.870	€ 3.740	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
HORNO ESTERILIZADOR	1	€ 37.484	€ 37.484	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
IMPRESORA DE FECHA, LOTE Y VENCIMIENTO PARA PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2	€ 4.601	€ 9.202	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
PLACA DE CALEFACCION	5	€ 6.861	€ 34.305	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
MARMITA	4	€ 43.749	€ 174.996	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
MOLDEADORA DE HAMBURGUESA	3	€ 4.489	€ 13.467	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
PENETROMETRO	15	€ 4.086	€ 61.290	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
PH- METRO	12	€ 3.813	€ 45.756	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
CUARTO DE MADURACION DE CRECIMIENTO, SECCION DE 15 BANDEJAS, CONTROL DIGITAL DE HUMEDAD YTEMPERATURA DE VARILLAS DE SOPORTE PARA LAS BANDEJAS	1	€ 9.877	€ 9.877	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO

DESTILADOR DE AGUA	2	€ 21.975	€ 43.950	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
DIGESTOR DE NITROGENO Y CONTROL DE TEMPERATURA Y DIGESTO	1	€ 70.373	€ 70.373	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
DOSIFICAOR DE CLORO EN ESCAMA	1	€ 2.963	€ 2.963	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
ESTEREOSCOPIO	2	€ 26.844	€ 53.688	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
FILTRADOR DE LIQUIDOS POR PLACAS	1	€ 89.318	€ 89.318	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
FOTOMETRO	1	€ 4.640	€ 4.640	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
AFILACUCHILLOS REF. SHARP XIII.	1	€ 41.680	€ 41.680	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
AMARRADORA MANUAL REF.AMJ-1.	1	€ 12.825	€ 12.825	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
TANQUE O TINA QUESERA O TINA DE CUAJADO REF. TQ - 100 CAPACIDAD DE 100 LITROS	1	€ 34.509	€ 34.509	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
TUNEL DE ENCERADO CONTINUO	1	€ 121.583	€ 121.583	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
VISCOSIMETRO	1	€ 9.071	€ 9.071	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
DOSIFICADORA Y SELLADORA DE LIQUIDOS EN BOLSA	1	€ 49.396	€ 49.396	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
BOMBA DE VACIO	1	€ 9.924	€ 9.924	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
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. MOTOR ELEC. 110 V.	3	€ 3.222	€ 9.666	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
PLACA DE CALEFACCION	5	€ 1.566	€ 7.830	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
PROCESADOR DE VEGETALES EN ACERO	1	€ 4.401	€ 4.401	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
TANQUE DE PREENFIRAMIENTO	1	€ 12.087	€ 12.087	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
TANQUES HIDROTERMICO	1	€ 10.143	€ 10.143	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO

YOGURTERA	1	€ 10.810	€ 10.810	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
AMASADORA CILINDRADORA AUTOMATICA, ESTRUCTURA CON PINTURA ELECTROSTATICA	3	€ 4.323	€ 12.969	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
BURETA DIGITAL	2	€ 2.406	€ 4.812	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
CAMPANA EXTRACTORA	3	€ 19.045	€ 57.135	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
CONGELADOR PRODUCTO TERMINADO	5	€ 5.471	€ 27.355	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
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. MOTOR ELEC. 110 V.	3	€ 735	€ 2.205	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
GRANIZADORA	2	€ 7.295	€ 14.590	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
MUFLA DIGITAL PROGRM. HEYTECH 3-550	1	€ 2.451	€ 2.451	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
HORNO ELECTRICO	2	€ 427	€ 854	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
IMPRESORA DE FECHA, LOTE Y VENCIMIENTO PARA PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2	€ 1.050	€ 2.100	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
LICUADORA INDUSTRIAL	7	€ 2.084	€ 14.588	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
343	3	€ 343	€ 1.029	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
CARRO TRANSPORTADOR	11	€ 10.517	€ 115.687	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
HORNO SECADOR-AHUMADOR	2	€ 53.786	€ 107.572	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
LAMPARA ULTRAVIOLETA PARA ESTERILIZACION DE AGUA, CAPACIDAD 10 GPM. POTENCIA 30 WATT.	1	€ 9.881	€ 9.881	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
LICUADORA INDUSTRIAL	7	€ 9.132	€ 63.924	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
LLENADOR DE BOTELLONES DE 2 PUESTOS	1	€ 23.954	€ 23.954	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
PRENSA PARA QUESOS	1	€ 28.419	€ 28.419	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO

QUANTY TRAY SEALER	1	€ 64.350	€ 64.350	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
MOLDES PARA JAMON	1	€ 3.995	€ 3.995	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
MUFLA DIGITAL PROGRM. HEYTECH 3-550	1	€ 10.741	€ 10.741	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
CRONOMETRO	1	€ 315	€ 315	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
DESCREMADORA	2	€ 13.300	€ 26.600	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
EQUIPO SECADOR DE MANOS	6	€ 2.148	€ 12.888	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
ESTUFA ELECTRICA	2	€ 352	€ 704	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
ESTUFAS INDUSTRIALES	13	€ 3.738	€ 48.594	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
FREIDORA	3	€ 9.240	€ 27.720	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE DE 2000 LITROS	2	€ 4.013	€ 8.026	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
TANQUE DE PREENFIRAMIENTO	1	€ 101.498	€ 101.498	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
TANQUE PRESURIZADOR DE 50 LITROS	1	€ 3.995	€ 3.995	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
TROCEADORA	1	€ 20.370	€ 20.370	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
EMBUTIDORA	3	€ 21.030	€ 63.090	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
TANQUE DE 12.500 LT	1	€ 7.150	€ 7.150	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
TUNEL DE ENCERADO CONTINUO	1	€ 27.747	€ 27.747	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
AGITADOR VORTEX GENIUS	1	€ 1.209	€ 1.209	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
BALANZA	37	€ 891	€ 32.967	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
BANCO DE HIELO	1	€ 28.056	€ 28.056	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
BAÑO MARIA	1	€ 3.168	€ 3.168	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO

CLIPADORA MANUAL	1	€ 4.536	€ 4.536	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
DESTILADOR DE PROTEINA	1	€ 7.704	€ 7.704	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
DETERMINADOR DE HUMEDAD	1	€ 6.551	€ 6.551	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
EMPACADORA AL VACIO	10	€ 640	€ 6.400	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
EQUIPO DE JARRAS (floculador)	1	€ 5.746	€ 5.746	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
GRAMERA DIGITAL	8	€ 399	€ 3.192	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
HORNO ESTERILIZADOR	1	€ 8.554	€ 8.554	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
LICUADORA CON VASO EN ACERO	3	€ 461	€ 1.383	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
LLENADOR DE BOTELLONES DE 2 PUESTOS	1	€ 5.467	€ 5.467	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
EXTRACTORES	2	€ 156	€ 312	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
MESA DESUERADO EN ACERO INOXIDABLE	1	€ 1.288	€ 1.288	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
MICROSCOPIO	3	€ 6.823	€ 20.469	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
NEVERA CAPACIDAD DE 350 LITROS	1	€ 2.350	€ 2.350	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
COMPRESOR DE AIRE	1	€ 8.204	€ 8.204	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
MAQUINA PARA PALETAS	1	€ 54.132	€ 54.132	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
NEVERA CAPACIDAD DE 350 LITROS	1	€ 10.299	€ 10.299	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
CUARTO DE MADURACION Y FERMENTADOS	2	€ 110.218	€ 220.436	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
DETERMINADOR DE HUMEDAD	1	€ 28.704	€ 28.704	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
SELLADORA DE VASOS	2	€ 122.394	€ 244.788	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
SOPORTE MOVIL DE UN CUERPO PARA COLGADO DE CANALES	2	€ 18.270	€ 36.540	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO

TAJADORA DE PAN	1	€ 10.741	€ 10.741	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
YOGURTERA	1	€ 47.366	€ 47.366	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
ANEMOMETRO	1	€ 359	€ 359	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
ATRAPA INSECTOS	3	€ 9.365	€ 28.095	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
BAÑO MARIA	1	€ 13.883	€ 13.883	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
EMPACADORA AL VACIO	10	€ 2.802	€ 28.020	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
AMASADORA CILINDRADORA AUTOMATICA, ESTRUCTURA CON PINTURA ELECTROSTATICA	3	€ 18.943	€ 56.829	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
SELLADORA DE VASOS	2	€ 27.932	€ 55.864	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
TANQUE DE LAVADO POR INMERSION Y	1	€ 23.163	€ 23.163	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
TANQUE ESCALDADOR Y DE ENFRIAMENTO	1	€ 8.802	€ 8.802	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
ANALIZADOR DE LECHES	2	€ 10.240	€ 20.480	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
BOMBA DE VACIO	1	€ 2.265	€ 2.265	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
COLORIMETRO NANOCOLOR 500D	1	€ 4.510	€ 4.510	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
COLUMNA DE FILTRO DE ARENA	1	€ 6.762	€ 6.762	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
CUARTO DE MADURACION DE CRECIMIENTO, SECCION DE 15 BANDEJAS, CONTROL DIGITAL DE HUMEDAD YTEMPERATURA DE VARILLAS DE SOPORTE PARA LAS BANDEJAS	1	€ 2.254	€ 2.254	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
DESCREMADORA	2	€ 3.035	€ 6.070	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
DOSIFICADORA Y SELLADORA DE LIQUIDOS EN BOLSA	1	€ 11.273	€ 11.273	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
EQUIPO SECADOR DE MANOS	6	€ 490	€ 2.940	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
ESCABILADERO EN ACERO INOXIDABLE	3	€ 1.546	€ 4.638	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO

ESTUFAS INDUSTRIALES	13	€ 853	€ 11.089	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
MANTEQUILLERA	1	€ 4.787	€ 4.787	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
EXTRACTOR DE JUGO	2	€ 17.009	€ 34.018	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
CROMATOGRAFO	1	€ 351.675	€ 351.675	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
HORNO ROTATORIO 12 BANDEJAS,ELECTRICO INCLUYE 24 BANDEJAS EN ALUMINIO DE 65 * 45 CMTTRS	2	€ 78.880	€ 157.760	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
LICUADORA CON VASO EN ACERO	3	€ 2.019	€ 6.057	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
MANTEQUILLERA	1	€ 20.976	€ 20.976	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
PROCESADOR DE VEGETALES EN ACERO	1	€ 19.285	€ 19.285	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
MESA DESUERADO EN ACERO INOXIDABLE	1	€ 5.644	€ 5.644	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
MICROFILTRO DE 5, 10 Y 20 MICRAS	3	€ 1.504	€ 4.512	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
CUARTO DE REFRIGERACION	4	€ 81.621	€ 326.484	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
DESIONIZADOR DE AGUA	1	€ 10.483	€ 10.483	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
SELLADORA DE PEDAL	5	€ 5.928	€ 29.640	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
SIERRA ELECTRICA	1	€ 32.703	€ 32.703	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
CABINA DE FLUJO	2	€ 33.770	€ 67.540	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
EQUIPO SOXHLET EXTRACTOR GRASA DIGITAL	1	€ 17.443	€ 17.443	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
GRAMERA DIGITAL	8	€ 1.750	€ 14.000	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
ABLANDADOR DE CARNES	1	€ 12.590	€ 12.590	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
AGITADOR VORTEX GENIUS	1	€ 5.299	€ 5.299	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
TAJADORA	3	€ 10.336	€ 31.008	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO

TANQUE DE 12.500 LT	1	€ 31.329	€ 31.329	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
TANQUE DE LAVADO POR INMERSION Y	1	€ 52.962	€ 52.962	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
TUNEL DE SECADO	1	€ 44.814	€ 44.814	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
AUTOCLAVE	4	€ 30.014	€ 120.056	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
BASCULA DE PISO	7	€ 10.992	€ 76.944	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
QUANTY TRAY SEALER	1	€ 14.686	€ 14.686	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
TAJADORA DE PAN	1	€ 2.451	€ 2.451	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
TANQUE DE ACERO INOXIDABLE	1	€ 3.440	€ 3.440	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
TROCEADORA	1	€ 4.649	€ 4.649	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
TUNEL DE EXHAUSTING	1	€ 18.531	€ 18.531	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
TUNEL DE SECADO	1	€ 10.277	€ 10.277	MANTENIMIENTO DE EQUIPO DE TRANSPORTE
ANEMOMETRO	1	€ 82	€ 82	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
ATRAPA INSECTOS	3	€ 2.137	€ 6.411	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
BANDA TRANSPORTADORA	2	€ 16.463	€ 32.926	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
BATIDORA INDUSTRIAL	6	€ 1.814	€ 10.884	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
CUENTA COLONIAS	2	€ 490	€ 980	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
EQUIPO LUZ ULTRAVILOETA	1	€ 296	€ 296	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
ESTUFA COCINA INDUSTRIAL PARA SERVICIO PESADO:4 MODULOS	1	€ 281	€ 281	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
FREIDORA	3	€ 2.109	€ 6.327	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
HIDROLAVADOR	1	€ 9.707	€ 9.707	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO

INCUBADORA	5	€ 3.432	€ 17.160	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
MEZCLADORA CAPACIDAD 20 LT	1	€ 4.706	€ 4.706	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
OZONIZADOR	1	€ 912	€ 912	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
INCUBADORA	5	€ 15.040	€ 75.200	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
LAMINADORA EN ACERO INOXIDABLE	1	€ 59.579	€ 59.579	MANTENIMIENTO DE EQUIPO DE TRANSPORTE
MOLINO	3	€ 8.917	€ 26.751	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
DESECADOR CON BOMBA DE VACIO	1	€ 18.405	€ 18.405	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
CABINA DE OBSERVACION ULTRAVIOLETA	2	€ 4.197	€ 8.394	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
GATO HIDRAULICO	1	€ 9.881	€ 9.881	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
TANQUE ESCALDADOR Y DE ENFRIAMENTO	1	€ 38.569	€ 38.569	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
TANQUE PARAFINADOR	1	€ 26.888	€ 26.888	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
BANCO DE HIELO	1	€ 122.937	€ 122.937	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
BANDA TRANSPORTADORA	2	€ 72.139	€ 144.278	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
RESPIROMETRO	1	€ 921	€ 921	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
SIERRA ELECTRICA	1	€ 7.463	€ 7.463	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
TAJADORA	3	€ 2.359	€ 7.077	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
TANQUE PRESURIZADOR DE 50 LITROS	1	€ 912	€ 912	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
CLASIFICADORA	1	€ 6.846	€ 6.846	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
DESECADOR CON BOMBA DE VACIO	1	€ 4.200	€ 4.200	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
ENLATADORA	1	€ 18.531	€ 18.531	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO

FILTRADOR DE LIQUIDOS POR PLACAS	1	€ 20.384	€ 20.384	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
MARMITA	4	€ 9.984	€ 39.936	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
CALIBRADOR	4	€ 320	€ 1.280	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
CLASIFICADORA	1	€ 29.996	€ 29.996	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
GRANIZADORA	2	€ 31.966	€ 63.932	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
HIDROLAVADOR	1	€ 42.532	€ 42.532	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
HORNO DESHIDRATADOR	2	€ 37.484	€ 74.968	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
HORNO MICROONDAS INDUSTRIAL	3	€ 5.045	€ 15.135	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
MAQUINA PARA HIELO	3	€ 32.061	€ 96.183	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
MEZCLADORA CAPACIDAD 20 LT	1	€ 20.622	€ 20.622	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
PASTEURIZADOR LENTO	2	€ 47.366	€ 94.732	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
CUENTA COLONIAS	2	€ 2.148	€ 4.296	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
RESPIROMETRO	1	€ 4.037	€ 4.037	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
EQUIPO DE JARRAS (floculador)	1	€ 25.176	€ 25.176	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
EQUIPO DISPENSADOR DE JUGOS	3	€ 14.466	€ 43.398	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
EQUIPO LUZ ULTRAVILOETA	1	€ 1.296	€ 1.296	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
EXTRACTOR DE JUGO	2	€ 74.529	€ 149.058	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
EXTRACTORES	2	€ 685	€ 1.370	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
TANQUE DE ACERO INOXIDABLE	1	€ 15.074	€ 15.074	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
TANQUES HIDROTERMICO	1	€ 44.444	€ 44.444	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO

TERMOHIDROMETRO	3	€ 1.232	€ 3.696	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
BATIDORA INDUSTRIAL	6	€ 7.949	€ 47.694	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
TANQUE PARAFINADOR	1	€ 6.136	€ 6.136	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
VISCOSIMETRO	1	€ 2.070	€ 2.070	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
CAMPANA DE EXTRACCION DE GASES	1	€ 1.902	€ 1.902	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
CUARTO DE CONGELACION	3	€ 18.582	€ 55.746	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
DIVISORA DE MASAS AUTOMATICAS, DIVISION DE 36, ELABORADA EN LAMINA PINTURA ELECTROSTATICA	1	€ 4.951	€ 4.951	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
EMBUTIDORA	3	€ 4.799	€ 14.397	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
EQUIPO DISPENSADOR DE JUGOS	3	€ 3.301	€ 9.903	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
MODES PARA JAMON	1	€ 912	€ 912	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
MOLINO	3	€ 2.035	€ 6.105	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
HORNO ROTATORIO 12 BANDEJAS,ELECTRICO INCLUYE 24 BANDEJAS EN ALUMINIO DE 65 * 45 CMTTRS	2	€ 18.002	€ 36.004	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
HORNO SECADOR-AHUMADOR	2	€ 12.275	€ 24.550	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
MAQUINA PARA HIELO	3	€ 7.317	€ 21.951	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
MAQUINA PARA PALETAS	1	€ 12.354	€ 12.354	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
		Total:	€ 9.627.132	

Materiales	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Fuente Recurso
LAPIZ NEGRO	2	€ 500	€ 1.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL

MARCADOR BORRABLE	4	€ 1.285	€ 5.140	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
LECHE CRUDA	605	€ 5.300	€ 3.206.500	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
BORRADOR DE TABLERO	9	€ 3.500	€ 31.500	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
SOBRE MANILA OFICIO	8	€ 300	€ 2.400	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
INSUMOS PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS	1	€ 1.134.796	€ 1.134.796	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
PAPEL TAMAÑO CARTA	3	€ 16.787	€ 50.361	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
MARCADOR BORRABLE	3	€ 1.285	€ 3.855	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
RESALTADOR	2	€ 2.890	€ 5.780	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
PAPEL TAMAÑO CARTA	4	€ 16.787	€ 67.148	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
LAPICEROS	4	€ 1.200	€ 4.800	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
SOBRE MANILA OFICIO	9	€ 300	€ 2.700	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
VIVERES	1	€ 5.314.329	€ 5.314.329	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
INSUMOS PROCESAMIENTO DE CARNICOS	1	€ 2.010.470	€ 2.010.470	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
VIVERES	1	€ 1.771.443	€ 1.771.443	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
TAJALAPIZ	2	€ 3.500	€ 7.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
PAPEL TAMAÑO CARTA	5	€ 16.787	€ 83.935	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
MARCADOR BORRABLE	5	€ 1.285	€ 6.425	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
LAPIZ NEGRO	9	€ 500	€ 4.500	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
INSUMOS AGROINDUSTRIALES	1	€ 2.240.233	€ 2.240.233	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
CINTA TRANSPARENTE ANCHA	9	€ 2.887	€ 25.983	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL

LECHE CRUDA	202	€ 5.300	€ 1.070.600	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
CINTA TRANSPARENTE ANCHA	2	€ 2.887	€ 5.774	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
BISTURI GRANDE	2	€ 2.500	€ 5.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
RESALTADOR	9	€ 2.890	€ 26.010	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
TAJALAPIZ	9	€ 3.500	€ 31.500	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
TINTA PARA MARCADOR	9	€ 14.000	€ 126.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
INSUMOS PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS	1	€ 3.404.388	€ 3.404.388	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
INSUMOS PROCESAMIENTO DE CARNICOS	1	€ 670.157	€ 670.157	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
BLOCK CUADRICULADO TAMAÑO CARTA*50 HOJAS	4	€ 5.700	€ 22.800	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
PEGANTE EN BARRA	2	€ 8.400	€ 16.800	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
BORRADOR DE TABLERO	2	€ 3.500	€ 7.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
PAPEL TAMAÑO CARTA	18	€ 18.627	€ 335.286	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
PAPEL TAMAÑO OFICIO	9	€ 18.627	€ 167.643	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
LAPICEROS	18	€ 1.285	€ 23.130	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
INSUMOS AGROINDUSTRIALES	1	€ 746.744	€ 746.744	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
INSUMOS LIMPIEZA Y DESINFECCION	1	€ 619.758	€ 619.758	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
BLOCK CUADRICULADO TAMAÑO CARTA*50 HOJAS	3	€ 5.700	€ 17.100	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
LAPICEROS	5	€ 1.200	€ 6.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
BLOCK CUADRICULADO TAMAÑO CARTA*50 HOJAS	5	€ 5.700	€ 28.500	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
MENAJE	1	€ 731.806	€ 731.806	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL

BLOCK CUADRICULADO TAMAÑO CARTA*50 HOJAS	18	€ 5.700	€ 102.600	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
LAPICEROS	3	€ 1.200	€ 3.600	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
TINTA PARA MARCADOR	2	€ 14.000	€ 28.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
INSUMOS LABORATORIO CALIDAD	1	€ 1.622.325	€ 1.622.325	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
SOBRE MANILA OFICIO	36	€ 300	€ 10.800	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
INSUMOS TRATAMIENTO AGUA POTABLE	1	€ 361.991	€ 361.991	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
INSUMOS TRATAMIENTO AGUA POTABLE	1	€ 120.664	€ 120.664	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
ENVASES Y EMPAQUES	1	€ 858.237	€ 858.237	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
INSUMOS LABORATORIO CALIDAD	1	€ 540.775	€ 540.775	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
MENAJE	1	€ 243.935	€ 243.935	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
PAPEL TAMAÑO OFICIO	2	€ 16.787	€ 33.574	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
PAPEL TAMAÑO CARTA	1	€ 18.627	€ 18.627	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
INSUMOS LIMPIEZA Y DESINFECCION	1	€ 1.904.402	€ 1.904.402	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
PEGANTE EN BARRA	9	€ 8.400	€ 75.600	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
MARCADOR BORRABLE	18	€ 1.200	€ 21.600	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
ENVASES Y EMPAQUES	1	€ 2.574.710	€ 2.574.710	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
BISTURI GRANDE	9	€ 2.500	€ 22.500	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
		Total:	€ 32.586.234	

Talento Humano	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Fuente Recurso

INSTRUCTOR DE INGLES	1	€ 3.838.786	€ 3.838.786	CONTRATACION INSTRUCTORES
PSICOLOGO	1	€ 557.500	€ 557.500	CONTRATACION INSTRUCTORES
INSTRUCTOR DE INGLES	1	€ 557.500	€ 557.500	CONTRATACION INSTRUCTORES
INSTRUCTOR CULTURA FISICA	1	€ 446.000	€ 446.000	CONTRATACION INSTRUCTORES
PSICOLOGO	1	€ 3.066.250	€ 3.066.250	CONTRATACION INSTRUCTORES
PSICOLOGO	1	€ 3.838.786	€ 3.838.786	CONTRATACION INSTRUCTORES
INSTRUCTOR DE INGLES	1	€ 3.066.250	€ 3.066.250	CONTRATACION INSTRUCTORES
INSTRUCTOR CULTURA FISICA	1	€ 3.838.786	€ 3.838.786	CONTRATACION INSTRUCTORES
MICROBIOLOGO	1	€ 3.838.786	€ 3.838.786	CONTRATACION INSTRUCTORES
INGENIERO AGROINDUSTRIAL O INGENIERO DE ALIMENTOS	2	€ 2.299.688	€ 4.599.376	CONTRATACION INSTRUCTORES
ADMINISTRADOR DE EMPRESAS	1	€ 557.500	€ 557.500	CONTRATACION INSTRUCTORES
INGENIERO AGROINDUSTRIAL O INGENIERO DE ALIMENTOS	1	€ 3.838.786	€ 3.838.786	CONTRATACION INSTRUCTORES
INGENIERO AGROINDUSTRIAL O INGENIERO DE ALIMENTOS	1	€ 2.676.000	€ 2.676.000	CONTRATACION INSTRUCTORES
INGENIERO AMBIENTAL O FORESTAL	1	€ 3.838.786	€ 3.838.786	CONTRATACION INSTRUCTORES
INSTRUCTOR DE INGLES	1	€ 1.338.000	€ 1.338.000	CONTRATACION INSTRUCTORES
PSICOLOGO	1	€ 892.000	€ 892.000	CONTRATACION INSTRUCTORES
ADMINISTRADOR DE EMPRESAS	1	€ 3.838.786	€ 3.838.786	CONTRATACION INSTRUCTORES
ABLANDADOR DE CARNES	1	€ 2.873	€ 2.873	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
INSTRUCTOR CULTURA FISICA	1	€ 557.500	€ 557.500	CONTRATACION INSTRUCTORES
INGENIERO AGROINDUSTRIAL O INGENIERO DE ALIMENTOS	8	€ 3.838.786	€ 30.710.288	CONTRATACION INSTRUCTORES

ADMINISTRADOR DE EMPRESAS	1	€ 1.533.125	€ 1.533.125	CONTRATACION INSTRUCTORES
		Total:	€ 77.431.664	

4. Rubros presupuestales

Recurso	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Rubro presupuestal por el que se financiará el proyecto
Equipos	1	€ 9.690.254	€ 9.690.254	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
Materiales de Formación	1	€ 32.808.835	€ 32.808.835	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Talento Humano	1	€ 77.428.786	€ 77.428.786	CONTRATACION INSTRUCTORES
		Total:	€ 119.927.875	

5. Equipo que participó en la formulación del proyecto

Nombre	Especialidad	Nombre Centro	Regional
EDNA LILIANA CABALLERO	PSICOLOGA	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
LAURA MARIA BARRERA	PROFESIONAL EN LENGUAS	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
LILIANA CAROLINA DEL PILAR RAMIREZ	INGENIERO AGROINDUSTRIAL	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
LICELANDER HENNESSEY	INGENIERO AGROINDUSTRIAL	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
LINDA ROCIO RODRIGUEZ	INGENIERO AGROINDUSTRIAL	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
YAMIT RODRIGUEZ	INGENIERO DE ALIMENTOS	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

MARIA CRISTINA ARANZALEZ	INGENIERO DE ALIMENTOS	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
YEIMMY MARITZA NEUSA	INGENIERO AGROINDUSTRIAL	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
HARRISON MORENO	INGENIERO AGROINDUSTRIAL	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
IVAN DARIO RAMIREZ	INGENIERO AGROINDUSTRIAL	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
FAVIO ARMANDO MEDINA	MICROBIOLOGO	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
FABIAN JAIR LOPEZ	EQUIPO DESARROLLO CURRICULAR	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
SANDRA MILENA LOZANO	BIOLOGA	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
OLGA VICTORIA CELIS	INGENIERO DE ALIMENTOS	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
MAGALY GIOVANNA VICTORIA	INGENIERO DE ALIMENTOS	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
JUAN PABLO MONTERO	LICENCIADO EN CIENCIAS SOCIALES	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA