



PERÚ

Ministerio
de la Producción



CATÁLOGO DE SERVICIOS

CENTROS DE INNOVACIÓN PRODUCTIVA Y TRANSFERENCIA
TECNOLÓGICA - CITE

Instituto Tecnológico de la Producción - ITP

CONTENIDO

I.	PRESENTACIÓN.....	3
II.	SERVICIOS TECNOLÓGICOS DE LOS CITE.....	4
III.	MAPA DE LOS CITE PÚBLICOS Y PRIVADOS.....	6
IV.	SECTORES PRODUCTIVOS	
	4.1. AGROINDUSTRIAL/ALIMENTARIO.....	7
	CITEagroindustrial Ica.....	8
	• Capacitación.....	9
	• Certificación de Competencias.....	10
	• Bodega Escuela.....	12
	• Planta Piloto.....	14
	• Ensayos de Laboratorio.....	15
	CITEagroindustrial Chavimochic.....	18
	• Capacitación.....	19
	• Asistencia Técnica.....	47
	• Ensayos de Laboratorio.....	57
	CITEagroindustrial Piura.....	58
	• Capacitación.....	59
	• Asistencia Técnica.....	62
	• Planta Piloto.....	67
	• Diseño.....	69
	CITEagroindustrial Módulo de Servicios de Tacna.....	71
	• Capacitación.....	72
	• Planta Piloto.....	82
	CITEagropecuario CEDEPAS NORTE.....	90
	• Capacitación.....	91
	4.2. PESQUERO/ACUÍCOLA.....	121
	CITEpesquero Callao.....	122
	• Capacitación.....	86
	• Asistencia Técnica.....	92
	• Soporte Productivo.....	95

4.3. INDUMENTARIA

CITEccal Cuero, Calzado e Industrial Conexas

- Capacitación
- Asistencia Técnica
- Ensayos de Laboratorio
- Investigación, Desarrollo e Innovación
- Planta Piloto
- Diseño y Desarrollo de Productos
- Certificación de Competencias Laborales
- Normalización y Gestión de la Calidad

4.4. MADERA/FORESTAL..... 99

CITEmadera.....100

- Capacitación.....101
- Certificación de Competencias Laborales..... 115
- Asistencia Técnica..... 116
- Desarrollo de Productos..... 122
- Ensayos de Laboratorio..... 123
- Asesoría Especializada..... 128
- Información Tecnológica..... 129

4.5. PRODUCTIVO (VARIAS CADENAS PRODUCTIVAS)..... 130

CITEproductivo Madre de Dios..... 131

- Servicio de Capacitación..... 132
- Asistencia Técnica..... 146

CITEproductivo Maynas..... 152

- Capacitación..... 153

4.6. MARKETING/LOGÍSTICA..... 155

CITEmarketing..... 156

- Capacitación..... 157
- Asistencia Técnica..... 173
- Investigación de Mercado..... 177
- Comunicación Comercial..... 178

PRESENTACIÓN

El presente Catálogo de Servicios de los CITE, es una herramienta de información sobre los servicios que brindan los Centros de Innovación Productiva y Transferencia Tecnológica – CITE de naturaleza públicos y privados, que conforman la Red CITE y que están dirigidos a contribuir a la mejora de la productividad y competitividad de las empresas y sectores productivos.

Los servicios tecnológicos brindados por los CITE, están descritos en el Artículo 8 del Reglamento del Decreto Legislativo de CITE aprobado por el D.S. N° 004-2016-PRODUCE. Estos servicios están conformados por actividades de capacitación y asistencia técnica; asesoría especializada para la adopción de nuevas tecnologías; transferencia tecnológica: investigación, desarrollo e innovación productiva y servicios tecnológicos, difusión de información; interrelación de actores estratégicos y generación de sinergias que bajo un enfoque de demanda deben generar mayor valor en la transformación de los recursos, mejorando la oferta, productividad y calidad de los productos tanto para el mercado nacional como para el mercado externo, propiciando la diversificación de productos.

En este contexto, el presente Catálogo de Servicios de los CITE, es un instrumento dirigido principalmente a los mismos CITE para brindar soporte en su labor de gestionar la innovación y transferencia tecnológica en los diversos sectores productivos en el que intervienen, y con la finalidad de facilitar la promoción de los servicios que estos brindan; asimismo está dirigido a las empresas y unidades de negocio interesados en adquirir los servicios que brindan los CITE.

En este Catálogo, se encontrará información sobre los tipos y características de cada uno de los servicios que, a la fecha, ofrecen los CITE conforme a la información brindada por los mismos. En este sentido, es importante reconocer que este documento deberá ser actualizado de acuerdo a la incorporación de los nuevos servicios desarrollados por los CITE.

SERVICIOS TECNOLÓGICOS Y DE INNOVACIÓN

Capacitación.

Es una actividad teórica práctica, que brinda a través de diversas modalidades de cursos, que consiste en una estrategia de enseñanza-aprendizaje que comprende una secuencia de sesiones articuladas (que pueden tener un menor o mayor componente práctico) y orientada al logro de los objetivos de aprendizaje previstos, y las pasantías en los CITE, que son actividades teórico-prácticas que se desarrollan en los CITE de acuerdo a las necesidades de las MIPYME y características particulares del sector productivo que atiende el CITE, con la finalidad de transferir y fortalecer los conocimientos y competencias de los técnicos, profesionales y empresarios para un mejor desempeño en los procesos de producción en las empresas.

Asistencia técnica.

Consiste en asesorías basadas en un diagnóstico preliminar de las condiciones en las que se encuentra la MIPYME o un proceso específico, que requiere el servicio y se realiza con la finalidad de incrementar las capacidades de producción, productividad y aseguramiento de la calidad de la MIPYME de la cadena productiva que atiende cada CITE.

La asistencia técnica comprende las siguientes actividades: diagnóstico de la MIPYME o un proceso específico, definición del objetivo, alcance y características de la intervención, elaboración del plan de mejora, verificación de resultados e informe final del servicio. Puede aplicarse a un producto, servicio o proceso de la empresa.

Diseño y Desarrollo de productos.

Este servicio comprende desde el diseño y/o modelaje de nuevos productos o los mismos técnicamente mejorados, hasta el desarrollo de prototipos (productos mínimamente viables) que se reproducen en las instalaciones de cada CITE, con el fin de contribuir a la mejora productiva de las MIPYME de los sectores productivos.

Ensayos de Laboratorio.

Consiste en la realización de ensayos físico químicos, microbiológicos, organolépticos y otros, basados en normas técnicas o protocolos nacionales o internacionales validados, para las muestras de insumos, productos intermedios o finales de la MIPYME que solicita el servicio y que permitirá la estandarización y mejora de la calidad de los bienes que produzca y comercialice.

Certificación de Competencias Laborales.

Consiste en el reconocimiento oficial, a través del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, de las habilidades y competencias de los operarios y técnicos que se desempeñan en las MIPYME del sector productivo que atiende cada CITE, esto se realiza mediante evaluaciones teóricas y prácticas de acuerdo a los perfiles de competencias laborales que cada CITE tenga acreditado para ofrecer. Este servicio le permite a la MIPYME conocer el potencial de sus trabajadores y en todos los casos concluye con un informe de empleabilidad.

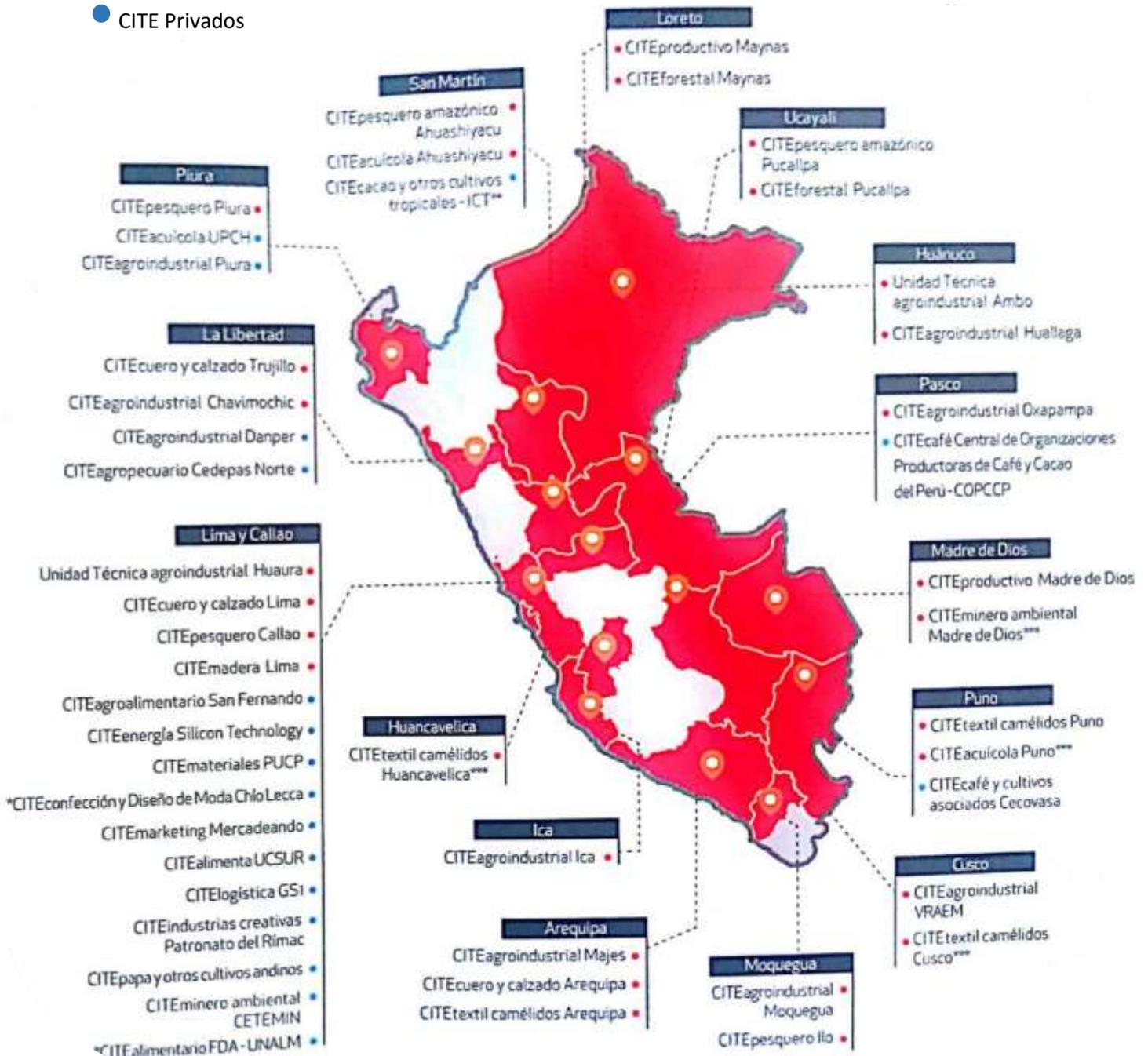
Información tecnológica especializada.

Este servicio se brinda a las MIPYME del sector productivo que atiende cada CITE, con el fin de difundir nuevas tecnologías, avances tecnológicos o información tecnológica especializada, a fin de añadir valor a sus productos o proceso productivo, a través de charlas técnicas, seminarios, conferencias y talleres, atención de solicitudes de información tecnológica, y servicios de difusión de información sobre avances tecnológicos, situación de la cadena productiva y perspectivas del mercado.

MAPA DE LOS CITE PÚBLICOS Y PRIVADOS

● CITE Públicos

● CITE Privados



AGROINDUSTRIAL/ ALIMENTARIO

CITE agroindustrial

Ica

El Centro de Innovación Productiva y Transferencia Tecnológica Agroindustrial de Ica – CITEagroindustrial Ica, es una dependencia dedicada a la transferencia de nuevas tecnologías y conocimientos entre los productores del sector agroindustrial, para innovar y mejorar su competitividad y condiciones de vida.

El CITEagroindustrial, emerge desde la experiencia del CITEvid, creado en el 2000, Centro de Innovación Tecnológica que hizo de la cadena vitivinícola y el pisco, uno de los productos de bandera peruano, con mayor crecimiento de la última década.

Su misión es apoyar al fortalecimiento de las cadenas agroindustriales del Perú, promoviendo la innovación, a través de la investigación, la transferencia tecnológica, la capacitación, la asistencia técnica, el desarrollo de productos y la optimización de procesos que impulsen la competitividad industrial en el Perú y contribuya a la seguridad alimentaria y nutricional.

SERVICIOS:

- ❖ Capacitación
- ❖ Asistencia Técnica
- ❖ Planta Piloto Escuela
- ❖ Diseños

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Brindamos capacitaciones técnico productivas de manera dirigida y general de acuerdo a la demanda del sector vitivinícola y agroindustrial respectivamente.
Revisar la página web: www.citeagroindustrial.com.pe
- **MODALIDAD.**
La capacitación se desarrolla mediante cursos presenciales y a la medida, conforme a los requerimientos de la empresa solicitante.
- **DURACIÓN.**
El curso dura de manera referencial 16 horas efectivas, 50% de teoría y 50% de prácticas; dependerá de lo acordado con el cliente.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**
Todo el Perú.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Dependerá de la empresa solicitante y actualmente se dictan en:
 1. Instalaciones del CITEagroindustrial en la Región Ica
 2. Auditorios y aulas subcontratadas a nivel nacional
 3. Instalaciones de la empresa solicitante
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Dirigido principalmente a técnicos, profesionales y empresarios o interesados en realizar actividades vitivinícola o agroindustriales. La cantidad de participantes se manejará conforme a lo solicitado por el cliente.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
Se presentan de manera individualizada por cada servicio.
Revisar la página web: www.citeagroindustrial.com.pe
- **CONTENIDOS.**
Se presentan de manera individualizada por cada servicio.
Revisar la página web: www.citeagroindustrial.com.pe
- **MATERIAL Y REQUERIMIENTOS.**
Se proporcionan de acuerdo a los objetivos propuestos.
Revisar la página web: www.citeagroindustrial.com.pe
- **CERTIFICACIÓN.**
Se otorga un certificado de participación o aprobación de acuerdo al servicio brindado.
- **COSTO.** Consultar Tarifario.

CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES

- **NOMBRE DEL SERVICIO.**
Evaluación y Certificación de Competencias Laborales en la Ocupación del **Evaluador Fitosanitario-Aplicador**
- **CENTRO DE CERTIFICACIÓN.**
El CITEagroindustrial está autorizado por el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo.
- **ÁREAS DE EVALUACIÓN.**
Las áreas de evaluación se van creando de acuerdo a lo solicitado por Impulsa, Fondo Empleo o la empresa solicitante, a nivel nacional.
- **MODALIDAD.**
El servicio de Certificación, comprende la evaluación y certificación de una unidad de competencia comprendida en un Perfil Ocupacional. Para obtener la Certificación de una Unidad de Competencia, se evalúa el desempeño del candidato en la unidad de competencia solicitada. La evaluación de desempeño es realizada a través de los evaluadores del Centro Certificador de manera individual y comprende, una prueba de conocimientos escrita y una de desempeño que puede realizarse en situación simulada o real, en el lugar de trabajo o en las áreas de evaluación autorizadas por el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO**
A nivel nacional.
- **REQUISITOS DEL CANDIDATO.**
Mayor de 18 años de edad y contar con DNI vigente.
Dos (02) años de experiencia laboral como mínimo (incluido el año de experiencia en la unidad de competencia a evaluar).
- **BENEFICIOS.**
A la Empresa:
Ahorro de tiempos y costos en el proceso de inducción y formación de nuevos trabajadores.
Mejora en la productividad al acreditar la competencia de sus trabajadores de acuerdo al proceso productivo.
Al Trabajador:
Reconocimiento oficial con la categoría de Competente en la Unidad que logró certificarse.

- **CERTIFICACIÓN.**
Se emite un certificado a nombre del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo y el CITEagroindustrial, el cual tiene una vigencia de 04 años.

- **COSTO**
Consultar Tarifario.

- **NOMBRE.**
Producción y capacitación en la elaboración del Pisco y vinos, aplicando HACCP y BPL.
- **MODALIDAD.**
En caso de haber un contrato, dependerá del contrato establecido con la empresa. En la planta piloto se realiza todas las fases de elaboración del Pisco y del vino. Simultáneamente a la producción, se establece un programa de capacitación a los trabajadores de la empresa y se realizan los controles de calidad mediante los ensayos en laboratorio.
Los meses de producción son de febrero a abril. En los siguientes meses, mientras el producto madura para luego ser envasado, se le brinda al productor asesoría permanente en temas de desarrollo de productos, gestión, logística, etc.
- **DURACIÓN.**
Los programas son elaborados en función de los requerimientos de la empresa solicitante. Los contratos se establecen por campaña.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**
A nivel nacional.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
 - ✓ En la Bodega Escuela del CITEagroindustrial en Ica
 - ✓ Instalaciones de la empresa solicitante
- **PERFIL DE LA EMPRESA.**
Empresas vitivinícolas que se dedican a la producción de piscos, vinos y otras bebidas alcohólicas.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
El servicio está orientado al apoyo de emprendimientos tecnológicos para la elaboración de Pisco aplicando Buenas prácticas de Manufactura y principios del HACCP, capacitando al personal y asesorando en la formalización y obtención de registros necesarios para la comercialización de productos.
Principales resultados:
 - Empresas incubadas.
 - Empresas formalizadas.
 - Ampliación de línea de producción.**Productos:**
Emprendedores capacitados.
Productores reciben asistencia técnica.

▪ **REQUISITOS. (*)**

La empresa solicitante debe proporcionar la materia prima para desarrollar el programa de capacitación y asistencia técnica en la elaboración de piscos y vinos.

CITEagroindustrial pone a disposición la línea de proceso:

- Faja transportadora.
- Despalilladora.
- Prensa neumática.
- Bombas orujeras.
- Tanques de fermentación con sistema de refrigeración.
- Alambique con calentavinos.
- Instrumentos de medición

(*) Los requisitos pueden variar de acuerdo a lo acordado con el cliente.

▪ **COSTO**

Consultar Tarifario.

- **NOMBRE.**
Envasado y Acondicionado de productos vitivinícolas o similares
- **MODALIDAD.**
En la planta piloto se realiza el filtrado, llenado, control de calidad, tapado, etiquetado, codificación por lote y encajado.
- **DURACIÓN.**
Según la cantidad de productos, o conforme a lo solicitado por la empresa.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**
Se reciben solicitudes de empresas de todas las regiones.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
En la planta de envasado del CITEagroindustrial en Ica.
- **PERFIL DE LA EMPRESA.**
Empresas dedicadas a la elaboración de vinos, piscos y otras bebidas alcohólicas y productos bebibles.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
Envasado y acondicionado de productos bajo controles de calidad y siguiendo las buenas prácticas de manufactura.
- **REQUISITOS.**
La empresa solicitante debe proporcionar:
 - Cajas.
 - Botellas.
 - Tapas.
 - Etiquetas.
 - Capsulas, etc.

El CITEagroindustrial dispone de la línea de envasado que comprende: Filtradora, llenadora, encorchadora, tapadora, codificadora, etc.
- **COSTO**
Consultar Tarifario.

- **NOMBRE DEL SERVICIO**

Análisis de Laboratorio Agrícola

- **ACREDITACIÓN**

Ensayos de Laboratorio acreditado según NTP ISO/IEC 17025

- **DESCRIPCIÓN**

Análisis Físico-Químico de Suelo

Determinamos el contenido de nutrientes esenciales para el desarrollo de sus cultivos.

Análisis Físico-Químico de Agua

Le ofrecemos determinaciones para verificar la calidad del agua y su aptitud para ser usada en el riego de sus cultivos.

Análisis de Yemas en Vid

Servicio ofrecido únicamente por nuestro laboratorio a nivel nacional, le permitirá optimizar el manejo de su cultivo, para recomendar la poda más eficiente y contar con una primera aproximación acerca del rendimiento potencial del viñedo (Kg /Ha).

Análisis Foliar

Es un diagnóstico directo que hacemos para determinar el estado nutricional de la planta. Se realiza con la finalidad de medir el contenido de sus nutrientes, el cual varía según los distintos órganos de la planta y edad del tejido.

Análisis de Diagnostico Nematológico

Contamos con el equipamiento apropiado para brindarle un diagnóstico rápido y preciso de los nemátodos que afectan principalmente al cultivo de vid.

Análisis de Diagnostico Entomológico

La presencia de insectos dentro de un campo de cultivo no indica siempre que su actividad esté causando daños. Por ello es necesario identificarlos, determinar su densidad poblacional y las características de su distribución, a fin de establecer la importancia económica de su presencia o daño.

Análisis de Diagnostico Fitopatológico

Mediante la observación de los síntomas y signos que presenta la enfermedad del cultivo, se analizan a través de preparaciones microscópicas y se crean condiciones favorables para el desarrollo del hongo o bacteria. Después de aislar al agente causal de la enfermedad, purificarlo y realizar la prueba de antibiograma, se ofrece: Prueba de sensibilidad: fungicidas y bactericidas.

▪ **COSTOS. (*)**

NOMBRE	DESCRIPCION	UNIDAD	Costo S/.
Diagnóstico rápido de nemátodos que atacan la vid	Análisis completo de todo género de nemátodos en el suelo, 01 muestra.	Servicio	62.41
	Análisis completo de todo género de nemátodos en raíces	Servicio	
	Análisis completo de todo género de nemátodos en la parte aérea de la planta	Servicio	
	Identificación de especies de nemátodos.	Servicio	
Análisis de Diagnóstico Entomológico	Identificación entomológica hasta género	Servicio	66.25
	Identificación entomológica hasta especie	Servicio	87.07
Análisis de Diagnóstico Fitopatológico	Análisis fitopatológicos por aislamiento de PDA.	Servicio	103.07
	Análisis fitopatológicos de suelo.	Servicio	60.66
Análisis de yemas en vid.	Análisis de yemas (variedad de 12 a 15 yemas)	Servicio	135.71
	Análisis de yemas (variedad de 25 a 30 yemas)	Servicio	181.40
Análisis foliar. *Costo detallado según tarifario.	Determinación de materia seca.	Servicio	17.15
	Determinación de nitrógeno total.	Servicio	28.73
	Determinación de Porcentaje de proteína.	Servicio	28.70
	Determinación de: Fósforo (P), Calcio (Ca), Magnesio (Mg), Azufre (S), Boro (B), Cobre (Cu), Hierro (Fe), Manganeso (Mn), Zinc (Zn) y Cloro (Cl)*	Servicios	311.96
Análisis fisico-químico del agua y salinidad	Determinación de Conductividad eléctrica (CE)	Servicio	10.44
	Determinación de Bicarbonatos	Servicio	14.89
	Determinación de Cloruros	Servicio	26.21
	Sólidos totales.	Servicio	11.03
	Relación de adsorción de sodio (SAR)	Servicio	40.36
	Porcentaje de sodio (Na)	Servicio	22.88
	Clasificación de agua.	Servicio	41.09
Análisis fisico-químico del suelo.	Determinación de pH	Servicio	13.85
	Conductividad eléctrica (CE)	Servicio	14.68
	Determinación de la capacidad de intercambio de cationes (CIC)	Servicio	25.51
	Nitrógeno total (NT)	Servicio	23.45
	Materia orgánica (MO)	Servicio	22.10
	Determinación de Potasio (K)	Servicio	35.92
	Sodio (Na+)	Servicio	22.88
	Determinación de Hierro (Fe)	Servicio	26.60
	Cobre (Cu)	Servicio	23.68
	Boro (B)	Servicio	18.38
	Determinación de Fósforo (P)	Servicio	25.30
	Determinación de Magnesio (Mg ²)	Servicio	24.60

(*) Los precios se establecen de acuerdo a lo solicitado por el cliente y conforme al tarifario.

ENSAYOS DE LABORATORIO

- **NOMBRE DEL SERVICIO**

Análisis de Laboratorio de Enología

- **ACREDITACIÓN**

Ensayos de Laboratorio acreditado según NTP ISO/IEC 17025

- **DESCRIPCIÓN**

Análisis Físico-Químico de Mosto

Se analiza la maduración de la uva antes de ser vendimiada y así, dar al productor una herramienta para tomar la decisión sobre la fecha adecuada del corte de la uva. Se realiza controles durante la etapa fermentativa en la elaboración de Piscos y Vinos.

Análisis Físico-Químico de Pisco

Determinamos la calidad de su producto de acuerdo al Reglamento de la Denominación de Origen Pisco y bajo estándares como la ISO 17025.

Análisis Físico-Químico de Vino

Determinamos la maduración de las uvas, los procesos llevados a cabo en su elaboración, conservación y estabilización final.

- **COSTO. (*)**

NOMBRE	DESCRIPCION	UNIDAD	Costo S/.
Análisis Físico-químico de Mosto	Contenido de azúcar	Servicio	9.72
	Acidez total	Servicio	14.07
	pH	Servicio	12.19
Análisis Físico-químico de Pisco	Grado alcohólico	Servicio	12.66
	Extracto seco.	Servicio	23.06
	Acidez volátil	Servicio	42.66
	Esteres	Servicio	39.66
	Aldehidos	Servicio	40.72
	Furfural	Servicio	67.74
	Alcoholes Superiores	Servicio	74.82
	Metanol	Servicio	119.45
	Análisis organoléptico	Servicio	34.68
Análisis Físico-químico del Vino	Grado alcohólico	Servicio	30.53
	Acidez volátil	Servicio	31.2
	Acidez total	Servicio	23.58
	Acidez fija	Servicio	28.72
	Anhidrido Sulfuroso Libre	Servicio	30.55
	Anhidrido Sulfuroso Total	Servicio	38.63
	Cloruro	Servicio	56.05
	Metanol	Servicio	132.41
	Análisis organoléptico	Servicio	34.07

(*) Los precios se establecen de acuerdo a lo solicitado por el cliente y conforme al tarifario.

CITE agroindustrial

Chavimochic

El CITEagroindustrial Chavimochic es una entidad estatal que cuenta con el respaldo del Instituto Tecnológico de la Producción y Ministerio de la Producción como un reto del Gobierno para agregar valor a la cadena productiva agroindustrial y convertirnos en el socio estratégico de las Mipymes, asociaciones, cooperativas, entidades públicas y privadas relacionadas en este importante sector, en un ámbito principal de La Libertad.

Formamos parte de una red de CITE que, en nuestros más de 2 años de experiencia integral hemos brindado servicios en aspectos de Asistencia técnica para mejorar la producción de empresas, brindar soporte para procesar materias primas, formular, modelar y desarrollar productos innovadores, apoyo en diagnosticar y gestionar el sistema de calidad de las empresas, capacitar a profesionales de las empresas agroindustriales, realización de ensayos físico químicos y microbiológicos, certificar laboralmente a profesionales y técnicos en capacidades específicas, apoyo a la investigación, formular proyectos financiados por el estado con resultados exitosos.

En tal sentido, el CITEagroindustrial Chavimochic, mantiene su compromiso y está llano al público emprendedor a generar valor en sus actividades. Para ello, serán mayores los socios y entidades articuladas, organizaciones atendidas con los servicios de Planta Multipropósitos, Asistencia técnica del equipo profesional y difusión de la Información generada.

SERVICIOS:

- ❖ Capacitación
- ❖ Asistencia Técnica
- ❖ Ensayos de Laboratorio.

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Implementación y Formación de Auditor Interno de la Norma ISO 9001:2015.
- **MODALIDAD.**
El curso es presencial y se ofrece a la medida.
- **DURACIÓN.**
24 horas efectivas, distribuido en 3 días consecutivos.
30% aspectos teóricos y 70% práctico (aplicativo y talleres)
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO**
Su alcance principal es la región de La Libertad, pero está abierto al público de otras regiones.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Auditorio - Hotel Costa del Sol - Trujillo
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Colaboradores de empresas, instituciones públicas y público en general con conocimientos sólidos en la norma ISO 9001:2015, de áreas de gestión de la calidad, gerentes y altas direcciones que deseen implementar y auditar (o que se encuentren implementando) Sistemas de Gestión de Calidad bajo los requisitos de la Norma ISO 9001:2015.
Número: 18 personas
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
Fortalecer las capacidades individuales de los asistentes con conocimientos referentes al marco del sistema de gestión de la calidad, según la norma ISO 9001, implementándola y auditando los principales requisitos en sus organizaciones.
Se tendrá como resultado, 18 profesionales capacitados en interpretación, implementación y bases de auditoría en la Norma ISO 9001: 2015
- **METODOLOGÍA**
El programa se brinda bajo un modelo teórico-práctico, donde se inició revisando conceptos generales del tema y el participante tiene un rol crítico en el proceso de enseñanza-aprendizaje.
Se desarrollaron talleres, juegos de roles, resolución de casos reales, ejercicios individuales y grupales, exposiciones, entre otros. Además se incluyeron exposiciones con ayuda audiovisual a través de presentaciones en power point, así como una evaluación final de los contenidos.

▪ **CONTENIDOS.**

- ✓ Introducción a los Sistemas de Gestión de Calidad
- ✓ ISO 9001:2015, cláusula 4: Contexto de la Organización
- ✓ ISO 9001:2015, cláusula 5: Liderazgo
- ✓ ISO 9001:2015, cláusula 6: Planificación para el Sistema de Gestión de la Calidad
- ✓ ISO 9001:2015cláusula 7: SOPORTE
- ✓ ISO 9001:2015, cláusula 8: Operación
- ✓ ISO 9001:2015, cláusula 9: EVALUACION DEL DESEMPEÑO
- ✓ ISO 9001:2015, cláusula 10: MEJORA

FORMACION DE AUDITOR INTERNO

- ✓ Auditorías
- ✓ Competencia y Responsabilidad del Auditor y Auditor Líder
- ✓ Programación de la Auditoría
- ✓ Planificación de la Auditoría
- ✓ Realización de la Auditoría
- ✓ Informe y Seguimiento de la Auditoría

▪ **MATERIAL Y REQUERIMIENTOS QUE DEBE CURBRIR EL PARTICIPANTE**

Se requiere que el participante tenga conocimientos básicos de los temas del curso.

▪ **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**

- ✓ Equipos audiovisuales del CITE Chavimochic y material básico como block de notas, lapiceros y material de ponencias.

▪ **EVALUACIÓN**

Presentación de cada participante y el nivel de sus conocimientos en el tema. La evaluación será continua según los módulos o talleres desarrollados, de manera activa y participativa. También se realiza una evaluación final que consolida lo aprendido durante la capacitación.

▪ **CERTIFICACIÓN.**

La principal certificación será dada por la entidad o especialista a cargo de la capacitación.

Para la certificación el participante debe contar con un mínimo de 75% de asistencia al total de duración del curso y la calificación mínima de 75% sobre el total.

▪ **COSTO.**

El curso tiene un costo de S/. 16.95 por hora (No incluye IGV)

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Aseguramiento de la Calidad en Resultados de Ensayo de Laboratorio.
- **MODALIDAD.**
El curso es presencial y se ofrece a la medida.
- **DURACIÓN.**
16 horas efectivas, distribuido en 2 días consecutivos.
Ejecución: 50% teórico y 50% práctico
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO**
Su alcance principal es la región de La Libertad, pero está abierto al público de otras regiones.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Se puede realizar en las instalaciones del CITEagroindustrial Chavimochic o en auditorios de las empresas solicitantes en los distritos de Trujillo y Virú.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Profesionales en ingeniería, ciencias biológicas de áreas de calidad en empresas industriales, donde aplican ensayos de laboratorio en su cadena de suministro. Analistas, técnicos y especialistas de laboratorios de ensayo. Docentes y estudiantes de último año en carreras de ingeniería alimentaria, química, agroindustrial, pesquera, así como biología o microbiología.
Número: 28 personas
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
Se tiene como objetivo fortalecer las capacidades individuales de los asistentes con conocimientos referentes al aseguramiento de la calidad aplicado en resultados de ensayo de laboratorio, además de brindarles herramientas estadísticas que permitan asegurar la calidad de los mismos resultados.
Se tendrá como resultado, 28 profesionales capacitados para asegurar los resultados de ensayos obtenidos en laboratorio
- **METODOLOGÍA**
El programa se brinda bajo un modelo teórico-práctico, donde se inició revisando conceptos generales del tema y el participante tiene un rol crítico en el proceso de enseñanza-aprendizaje.
Se desarrollaron talleres aplicativos de herramientas estadísticas para determinación de resultados de ensayos, interpretaciones confiables de datos y gráficas de tendencias. Además se incluyeron exposiciones con ayuda audiovisual a través de presentaciones en power point.

- **CONTENIDOS.**

- ✓ Generalidades sobre Calidad y gestión de la calidad en Laboratorios de Ensayo.
- ✓ Técnicas y herramientas estadísticas para evaluación de resultados de ensayo de laboratorio. Taller 01
- ✓ Análisis de métodos estadísticos: Comparación de medias y varianzas. Taller 02
- ✓ Control de la veracidad, precisión y otros conceptos relacionados al aseguramiento de la calidad
- ✓ Gráficos de control, diseño e interpretación de tendencias. Taller 03
- ✓ Pruebas Interlaboratorio.
- ✓ Planificación, muestras e interpretación.
- ✓ Desarrollo de Planes de Aseguramiento de la Calidad

- **MATERIAL Y REQUERIMIENTOS QUE DEBE CURBRIR EL PARTICIPANTE**

Se requiere que el participante tenga conocimientos básicos de los temas del curso.

- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**

- ✓ Equipos audiovisuales del CITE Chavimochic y material básico como block de notas, lapiceros y material de ponencias.

- **EVALUACIÓN**

Presentación de cada participante y el nivel de sus conocimientos en el tema. La evaluación será continua según los módulos o talleres desarrollados, de manera activa y participativa. También se realiza una evaluación final que consolida lo aprendido en los días de capacitación.

- **CERTIFICACIÓN.**

La principal certificación será dada por la entidad o especialista a cargo de la capacitación.

Para la certificación el participante debe contar con un mínimo de 75% de asistencia al total de duración del curso y la calificación mínima de 75% sobre el total.

- **COSTO.**

El curso tiene un costo de S/. 16.95 por hora (No incluye IGV)

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Analista Líder de Mejora de Procesos y Herramientas para su Gestión.
- **MODALIDAD.**
El curso es presencial y se ofrece a la medida.
- **DURACIÓN.**
24 horas efectivas, distribuido en 3 días consecutivos.
Ejecución: 30% aspectos teóricos y 70% práctico (aplicativo y talleres)
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO**
Su alcance principal es la región de La Libertad, pero está abierto al público de otras regiones.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Auditorio - Hotel Costa del Sol - Trujillo.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Profesionales dentro de áreas donde se gestionen iniciativas de mejora de procesos, reduciendo los tiempos de entrega o incrementando la eficacia y eficiencia de las actividades clave. Analistas, supervisores y jefes relacionados con la gestión de procesos y técnicas de mejora continua, en e empresas de manufactura y servicios, con al menos un año de experiencia laboral y/o cursos cortos (20 horas) de fundamentos en gestión de procesos, mejora continua, mapeo de procesos, Lean Six Sigma, estadística, entre otros. Estudiantes de último año en ingeniería alimentaria, agroindustrial o carreras afines con nociones en estadística, análisis de procesos y metodologías Lean o Six Sigma.
Número: 26 personas
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
El objetivo es fortalecer las capacidades individuales de los asistentes con conocimientos referentes a mejora continua, mejora de procesos, además de herramientas para diseñar y analizar procesos, con enfoque a liderar talleres y planes de trabajo de mejora continua en sus organizaciones.
El resultado esperado es de 26 profesionales capacitados en analizar e implementar herramientas para mejorar procesos de organizaciones.
- **METODOLOGÍA**
El programa se brinda bajo un modelo teórico-práctico, donde se inició revisando conceptos generales del tema y el participante tiene un rol crítico en el proceso de enseñanza-aprendizaje.
Se desarrollaron talleres, juegos de roles, resolución de casos reales, ejercicios individuales y grupales, exposiciones, entre otros. Además se incluyeron exposiciones con ayuda audiovisual a través de presentaciones en power point.

- **CONTENIDOS.**

- Módulo I: Fundamentos de Procesos y Mejora Continua

- Fundamentos de Procesos y Mejora Continua
 - Estadística para la mejora continua

- Módulo II: Herramientas y Técnicas de Alto Desempeño

- Mapeo y diseño de procesos
 - Técnicas de estandarización de operaciones
 - Técnicas de solución de problemas
 - Técnicas de mejora de procesos
 - Análisis y control estadístico de procesos
 - Diseño y mapeo de procesos

- Módulo III: Modelos y Sistemas de Gestión

- Modelos de calidad
 - Sistemas de gestión

- **MATERIAL Y REQUERIMIENTOS QUE DEBE CUBRIR EL PARTICIPANTE**

- Se requiere que el participante tenga conocimientos básicos de los temas del curso.

- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**

- ✓ Equipos audiovisuales del CITE Chavimochic y material básico como block de notas, lapiceros y material de ponencias.

- **EVALUACIÓN**

- Presentación de cada participante y el nivel de sus conocimientos en el tema. La evaluación será continua según los módulos o talleres desarrollados, de manera activa y participativa. También se realiza una evaluación final que consolida lo aprendido en los días de capacitación.

- **CERTIFICACIÓN.**

- La principal certificación será dada por la entidad o especialista a cargo de la capacitación.

- Para la certificación el participante debe contar con un mínimo de 75% de asistencia al total de duración del curso y la calificación mínima de 75% sobre el total.

- **COSTO.**

- El curso tiene un costo de S/. 16.95 por hora (No incluye IGV)

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Fortalecimiento de las Capacidades Teórico - Técnicas de los Productores Agroindustriales de la Provincia de San Ignacio, para el desarrollo de productos
- **MODALIDAD.**
El curso es presencial y se ofrece a la medida.
- **DURACIÓN.**
16 horas efectivas, distribuido en 2 días consecutivos.
Ejecución: 30% teórico y 70% práctico
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO**
Su alcance principal es la región de La Libertad, pero está abierto al público de otras regiones.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Se puede realizar en las instalaciones del CITEagroindustrial Chavimochic o en plantas de las empresas solicitantes en los distritos de Trujillo y Virú.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Todo el grupo abarcó a productores agrícolas de la provincia de San Ignacio, Cajamarca, incluyendo personal de su municipalidad.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
Objetivo: Fortalecer las capacidades individuales de los asistentes con nuevos conocimientos o reforzando los existentes en agregar valor a sus productos agrícolas.
Resultado: 12 personas capacitadas para desarrollar un producto innovador en su materia prima local.
- **METODOLOGÍA**
El programa se brinda bajo un modelo teórico-práctico, revisando conceptos generales del tema y el participante tiene un rol crítico en el proceso de enseñanza-aprendizaje. Además incluyó ejecución de la parte práctica en las instalaciones de la planta multipropósitos.
- **CONTENIDOS.**
 - Financiamiento de Proyectos bajo fondos públicos concursables
 - Conceptos Generales de ETA's (Enfermedades Transmitidas por Alimentos)
 - Certificación Global GAP v5.0: Pre Requisitos e importancia de acreditación.
 - Desarrollo de Productos en base a cultivo(s) propios de la zona.
- **MATERIAL Y REQUERIMIENTOS QUE DEBE CURBRIR EL PARTICIPANTE**
Se requiere que el participante tenga conocimientos básicos de los temas del curso.

- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**

- ✓ Equipos audiovisuales del CITE Chavimochic y material básico como block de notas, lapiceros y material de ponencias.
- ✓ Instalaciones de la planta multipropósitos.

- **EVALUACIÓN**

Presentación de cada participante y el nivel de sus conocimientos en el tema. La evaluación será continua según los módulos o talleres desarrollados, de manera activa y participativa. También se realiza una evaluación final que consolida lo aprendido en los días de capacitación.

- **CERTIFICACIÓN.**

La principal certificación será dada por la entidad o especialista a cargo de la capacitación.

Para la certificación el participante debe contar con un mínimo de 75% de asistencia al total de duración del curso y la calificación mínima de 75% sobre el total.

- **COSTO.**

El curso tiene un costo de S/. 16.95 por hora (No incluye IGV)

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Fortalecimientos de Capacidades para el Valor Agregado de la Quinua
- **MODALIDAD.**
El curso es presencial y se ofrece a la medida.
- **DURACIÓN.**
16 horas efectivas, distribuido en 2 días consecutivos.
Ejecución: 30% teórico y 70% práctico
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO**
Su alcance principal es la región de La Libertad, pero está abierto al público de otras regiones.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Se puede realizar en las instalaciones del CITEagroindustrial Chavimochic o en plantas de las empresas solicitantes en los distritos de Trujillo y Virú.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Todo el grupo abarcó a productores agrícolas de la provincia de Huamachuco.
Número: 11 personas
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
Objetivo: Fortalecer las capacidades individuales de los asistentes con nuevos conocimientos o reforzando los existentes en agregar valor a sus productos agrícolas.
Resultado: 11 personas capacitadas para desarrollar un producto innovador en su materia prima local.
- **METODOLOGÍA**
El programa se brinda bajo un modelo teórico-práctico, revisando conceptos generales del tema y el participante tiene un rol crítico en el proceso de enseñanza-aprendizaje. Además incluyó ejecución de la parte práctica en las instalaciones de la planta multipropósitos.
- **CONTENIDOS.**
 - Financiamiento de Proyectos bajo fondos públicos concursables
 - Conceptos Generales de ETA's (Enfermedades Transmitidas por Alimentos)
 - Certificación Global GAP v5.0: Pre Requisitos e importancia de acreditación.
 - Desarrollo de Productos en base a cultivo(s) propios de la zona.
- **MATERIAL Y REQUERIMIENTOS QUE DEBE CURBRIR EL PARTICIPANTE**
Se requiere que el participante tenga conocimientos básicos de los temas del curso.

- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**

- ✓ Equipos audiovisuales del CITE Chavimochic y material básico como block de notas, lapiceros y material de ponencias.
- ✓ Instalaciones de la planta multipropósitos.

- **EVALUACIÓN**

Presentación de cada participante y el nivel de sus conocimientos en el tema. La evaluación será continua según los módulos o talleres desarrollados, de manera activa y participativa. También se realiza una evaluación final que consolida lo aprendido en los días de capacitación.

- **CERTIFICACIÓN.**

La principal certificación será dada por la entidad o especialista a cargo de la capacitación.

Para la certificación el participante debe contar con un mínimo de 75% de asistencia al total de duración del curso y la calificación mínima de 75% sobre el total.

- **COSTO.**

El curso tiene un costo de S/. 16.95 por hora (No incluye IGV)

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Implementación de Tecnología Productiva en el Manejo de Melocotón
- **MODALIDAD.**
El curso es presencial y se ofrece a la medida.
- **DURACIÓN.**
16 horas efectivas, distribuido en 2 días consecutivos.
Ejecución: 30% teórico y 70% práctico
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO**
Su alcance principal es la región de La Libertad, pero está abierto al público de otras regiones.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Se puede realizar en las instalaciones del CITEagroindustrial Chavimochic o en plantas de las empresas solicitantes en los distritos de Trujillo y Virú.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Todo el grupo abarcó a productores agrícolas del Distrito de Antonio Raymondi - Ancash, incluyendo personal de su municipalidad.
Número: 14 personas
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
Objetivo: Fortalecer las capacidades individuales de los asistentes con nuevos conocimientos o reforzando los existentes en agregar valor a sus productos agrícolas.
Resultado: 14 personas capacitadas para desarrollar un producto innovador en su materia prima local.
- **METODOLOGÍA**
El programa se brinda bajo un modelo teórico-práctico, revisando conceptos generales del tema y el participante tiene un rol crítico en el proceso de enseñanza-aprendizaje. Además incluyó ejecución de la parte práctica en las instalaciones de la planta multipropósitos.
- **CONTENIDOS.**
 - Financiamiento de Proyectos bajo fondos públicos concursables
 - Conceptos Generales de ETA's (Enfermedades Transmitidas por Alimentos)
 - Certificación Global GAP v5.0: Pre Requisitos e importancia de acreditación.
 - Desarrollo de Productos en base a cultivo(s) propios de la zona.
- **MATERIAL Y REQUERIMIENTOS QUE DEBE CURBRIR EL PARTICIPANTE**
Se requiere que el participante tenga conocimientos básicos de los temas del curso.

- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**

- ✓ Equipos audiovisuales del CITE Chavimochic y material básico como block de notas, lapiceros y material de ponencias.
- ✓ Instalaciones de la planta multipropósitos.

- **EVALUACIÓN**

Presentación de cada participante y el nivel de sus conocimientos en el tema. La evaluación será continua según los módulos o talleres desarrollados, de manera activa y participativa. También se realiza una evaluación final que consolida lo aprendido en los días de capacitación.

- **CERTIFICACIÓN.**

La principal certificación será dada por la entidad o especialista a cargo de la capacitación.

Para la certificación el participante debe contar con un mínimo de 75% de asistencia al total de duración del curso y la calificación mínima de 75% sobre el total.

- **COSTO.**

El curso tiene un costo de S/. 16.95 por hora (No incluye IGV)

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Fortalecimiento de las Capacidades Técnicas de los integrantes del Proyecto:
"Competitividad Banano Orgánico La Libertad - Piura"
- **MODALIDAD.**
El curso es presencial y se ofrece a la medida.
- **DURACIÓN.**
16 horas efectivas, distribuido en 2 días consecutivos.
Ejecución: 30% teórico y 70% práctico
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO**
Su alcance principal es la región de La Libertad, pero está abierto al público de otras regiones.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Se puede realizar en las instalaciones del CITEagroindustrial Chavimochic o en plantas de las empresas solicitantes en los distritos de Trujillo y Virú.
Número: 20 personas
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Todo el grupo abarcó a productores agrícolas del Distrito de Antonio Raymondi - Ancash, incluyendo personal de su municipalidad.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
Objetivo: Fortalecer las capacidades individuales de los asistentes con nuevos conocimientos o reforzando los existentes en agregar valor a sus productos agrícolas.
Resultado: 20 personas capacitadas para desarrollar un producto innovador en su materia prima local.
- **METODOLOGÍA**
El programa se brinda bajo un modelo teórico-práctico, revisando conceptos generales del tema y el participante tiene un rol crítico en el proceso de enseñanza-aprendizaje. Además incluyó ejecución de la parte práctica en las instalaciones de la planta multipropósitos.
- **CONTENIDOS.**
 - Financiamiento de Proyectos bajo fondos públicos concursables
 - Conceptos Generales de ETA's (Enfermedades Transmitidas por Alimentos)
 - Certificación Global GAP v5.0: Pre Requisitos e importancia de acreditación.
 - Desarrollo de Productos en base a cultivo(s) propios de la zona.
- **MATERIAL Y REQUERIMIENTOS QUE DEBE CURBRIR EL PARTICIPANTE**
Se requiere que el participante tenga conocimientos básicos de los temas del curso.

- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**

- ✓ Equipos audiovisuales del CITE Chavimochic y material básico como block de notas, lapiceros y material de ponencias.
- ✓ Instalaciones de la planta multipropósitos.

- **EVALUACIÓN**

Presentación de cada participante y el nivel de sus conocimientos en el tema. La evaluación será continua según los módulos o talleres desarrollados, de manera activa y participativa. También se realiza una evaluación final que consolida lo aprendido en los días de capacitación.

- **CERTIFICACIÓN.**

La principal certificación será dada por la entidad o especialista a cargo de la capacitación.

Para la certificación el participante debe contar con un mínimo de 75% de asistencia al total de duración del curso y la calificación mínima de 75% sobre el total.

- **COSTO.**

El curso tiene un costo de S/. 16.95 por hora (No incluye IGV)

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Tecnología de Alimentos y Operación Logística Agroindustrial en frutas y hortalizas.
- **MODALIDAD.**
El curso es presencial y se ofrece a la medida.
- **DURACIÓN.**
16 horas efectivas, distribuido en 2 días consecutivos.
Ejecución: 80% teórico y 20% práctico
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO**
Su alcance principal es la región de La Libertad, pero está abierto al público de otras regiones.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Se puede realizar en las instalaciones del CITEagroindustrial Chavimochic o en plantas de las empresas solicitantes en los distritos de Trujillo y Virú.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Profesionales del sector agroindustrial y alimentario, personas con formación superior concluida o por finalizar, quienes se desempeñen laboralmente o quieran potenciar sus capacidades en temas de Inocuidad de alimentos e implementación de sistemas de gestión de calidad.
Número: 47 personas
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
Fortalecer las capacidades individuales de los asistentes con nuevos conocimientos o reforzando los existentes en post de la mejora competitiva de la empresa.
Resultado: 47 personas capacitadas en aspectos de tecnologías alimentarias y operaciones agroindustriales en frutas y hortalizas.
- **METODOLOGÍA**
El curso fue de tipo descriptivo y comparativo, donde se inició analizando los principales conceptos de Tecnología de alimentos y Operaciones agroindustriales, además se evaluaron los procedimientos para aplicación e implementación de este sistema en la empresa, y, adicionalmente se revisaron casos prácticos del proceso.
- **CONTENIDOS.**
 - Manejo de pos cosecha para evitar alteración en frutas y hortalizas.
 - Métodos de conservación de frutas y hortalizas.
 - Tecnologías de transformación en el ámbito Chavimochic.
 - Operaciones agroindustriales de espárrago, mandarina y arándano.

- **MATERIAL Y REQUERIMIENTOS QUE DEBE CUBRIR EL PARTICIPANTE**

Se requiere que el participante tenga conocimientos básicos de los temas del curso.

- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**

- ✓ Equipos audiovisuales del CITE Chavimochic y material básico como block de notas, lapiceros y material de ponencias.
- ✓ Instalaciones de la planta multipropósitos.

- **EVALUACIÓN**

Presentación de cada participante y el nivel de sus conocimientos en el tema. La evaluación será continua según los módulos o talleres desarrollados, de manera activa y participativa. También se realiza una evaluación final que consolida lo aprendido en los días de capacitación.

- **CERTIFICACIÓN.**

La principal certificación será dada por la entidad o especialista a cargo de la capacitación.

Para la certificación el participante debe contar con un mínimo de 75% de asistencia al total de duración del curso y la calificación mínima de 75% sobre el total.

- **COSTO.**

El curso tiene un costo de S/. 16.95 por hora (No incluye IGV)

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Actualización e Interpretación de la Norma Global GAP versión 5.0.
- **MODALIDAD.**
El curso es presencial y se ofrece a la medida.
- **DURACIÓN.**
16 horas efectivas, distribuido en 2 días consecutivos.
Ejecución: 50% teórico y 50% práctico
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO**
Su alcance principal es la región de La Libertad, pero está abierto al público de otras regiones.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Se puede realizar en las instalaciones del CITEagroindustrial Chavimochic - Virú.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Profesionales del sector que desarrollen o quieran desarrollar su labor en temas de auditoria alimentaria y afines. Se solicitó que los participantes tengan una Formación Técnica Superior o Titulación universitaria en materias relacionadas con el sector, por ejemplo: ingenieros agrónomos, ingenieros agrícolas, ingenieros agroindustriales, tecnólogos de los alimentos, químicos, biólogos u otras equivalentes.
Número: 24 participantes
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
Objetivo: Fortalecer las capacidades individuales de los asistentes en los conocimientos de LA NORMA GLOBAL GAP VERSION 5.
Resultado: 24 personas capacitadas en la versión actualizada de la Norma Global GAP v5.0
- **METODOLOGÍA**
El curso fue de carácter teórico – práctico, estando orientado a interpretar y revisar al detalle la Normativa GLOBALGAP (EUREPGAP) en su actual versión 5.0, desarrollar técnicas de comprensión en la evaluación documental de las Normativas e introducir las acciones correctivas de mejora.
- **CONTENIDOS.**
 - Introducción. Reglamento General. Módulos Base para Todo Tipo de Establecimiento Agropecuario (AF). 1° Taller: Elaboración de análisis de riesgos. Modulo Base para Cultivos (CB).
 - Proceso de certificación. Fechas de auditoria. Niveles de cumplimiento. Validez del certificado. Tipos de certificación. Auditorias no anunciadas. Tipos de No

Conformidad y Sanciones. Certificación de Grupo: Definición. Sistema de Gestión de Calidad. Estructura Documentaria.

- Módulo Base para Cultivos
- Módulo para Frutas y Hortalizas. 2° Taller: Elaboración de procedimientos y planes. Exposición con ayudas visuales. Módulo para Frutas y Hortalizas Taller de Elaboración de Procedimientos y Planes – Formación de Auditor Interno – Auditoría Virtual.

▪ **MATERIAL Y REQUERIMIENTOS QUE DEBE CURBRIR EL PARTICIPANTE**

Se requiere que el participante tenga conocimientos básicos de los temas del curso.

▪ **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**

- ✓ Equipos audiovisuales del CITE Chavimochic y material básico como block de notas, lapiceros y material de ponencias.
- ✓ Instalaciones de la planta multipropósitos.

▪ **EVALUACIÓN**

Presentación de cada participante y el nivel de sus conocimientos en el tema. La evaluación será continua según los módulos o talleres desarrollados, de manera activa y participativa. También se realiza una evaluación final que consolida lo aprendido en los días de capacitación.

▪ **CERTIFICACIÓN.**

La principal certificación será dada por la entidad o especialista a cargo de la capacitación.

Para la certificación el participante debe contar con un mínimo de 75% de asistencia al total de duración del curso y la calificación mínima de 75% sobre el total.

▪ **COSTO.**

El curso tiene un costo de S/. 16.95 por hora (No incluye IGV)

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Formación, Actualización y Acreditación de Auditores Internos en la Norma Global GAP versión 5.0.
- **MODALIDAD.**
El curso es presencial y se ofrece a la medida.
- **DURACIÓN.**
16 horas efectivas, distribuido en 2 días consecutivos.
Ejecución: 50% teórico y 50% práctico
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO**
Su alcance principal es la región de La Libertad, pero está abierto al público de otras regiones.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Colegio de Ingeniero del Perú - CD La Libertad
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Profesionales del sector que desarrollen o quieran desarrollar su labor en temas de auditoría alimentaria y afines. Se solicitó que los participantes tengan una Formación Técnica Superior o Titulación universitaria en materias relacionadas con el sector, por ejemplo: ingenieros agrónomos, ingenieros agrícolas, ingenieros agroindustriales, tecnólogos de los alimentos, químicos, biólogos u otras equivalentes.
Número: 32 participantes
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
Objetivo: Fortalecer las capacidades individuales de los asistentes en los conocimientos de LA NORMA GLOBAL GAP VERSION 5.
Resultado: 32 personas capacitadas en la versión actualizada de la Norma Global GAP v5.0, para interpretarla y base de auditoría.
- **METODOLOGÍA**
El curso fue de carácter teórico – práctico, estando orientado a interpretar y revisar al detalle la Normativa GLOBALGAP (EUREPGAP) en su actual versión 5.0, desarrollar técnicas de comprensión en la evaluación documental de las Normativas e introducir las acciones correctivas de mejora.
- **CONTENIDOS.**
 - Introducción. Reglamento General. Módulos Base para Todo Tipo de Establecimiento Agropecuario (AF). 1° Taller: Elaboración de análisis de riesgos. Modulo Base para Cultivos (CB).
 - Proceso de certificación. Fechas de auditoria. Niveles de cumplimiento. Validez del certificado. Tipos de certificación. Auditorias no anunciadas. Tipos de No

Conformidad y Sanciones. Certificación de Grupo: Definición. Sistema de Gestión de Calidad. Estructura Documentaria.

- Módulo Base para Cultivos
- Módulo para Frutas y Hortalizas. 2° Taller: Elaboración de procedimientos y planes. Exposición con ayudas visuales. Módulo para Frutas y Hortalizas Taller de Elaboración de Procedimientos y Planes – Formación de Auditor Interno – Auditoría Virtual.

▪ **MATERIAL Y REQUERIMIENTOS QUE DEBE CURBRIR EL PARTICIPANTE**

Se requiere que el participante tenga conocimientos básicos de los temas del curso.

▪ **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**

- ✓ Equipos audiovisuales del CITE Chavimochic y material básico como block de notas, lapiceros y material de ponencias.

▪ **EVALUACIÓN**

Presentación de cada participante y el nivel de sus conocimientos en el tema. La evaluación será continua según los módulos o talleres desarrollados, de manera activa y participativa. También se realiza una evaluación final que consolida lo aprendido en los días de capacitación.

▪ **CERTIFICACIÓN.**

La principal certificación será dada por la entidad o especialista a cargo de la capacitación.

Para la certificación el participante debe contar con un mínimo de 75% de asistencia al total de duración del curso y la calificación mínima de 75% sobre el total.

▪ **COSTO.**

El curso tiene un costo de S/. 16.95 por hora (No incluye IGV)

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Especialización en Gestión en Inocuidad Alimentaria y Estrategias para su Implementación.
- **MODALIDAD.**
El curso es presencial y se ofrece a la medida.
- **DURACIÓN.**
16 horas efectivas, distribuido en 2 días consecutivos.
Ejecución: 80% teórico y 20% práctico
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO**
Su alcance principal es la región de La Libertad, pero está abierto al público de otras regiones.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Auditorio - Hotel Costa del Sol - Trujillo.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
El curso está dirigido a los profesionales del sector agroindustrial y alimentario, personas con formación superior concluida o por finalizar, quienes se desempeñen laboralmente o quieran potenciar sus capacidades en temas de Inocuidad de alimentos e implementación de sistemas de gestión de calidad.
Número: 116 participantes
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
Objetivo: Fortalecer las capacidades individuales de los asistentes con nuevos conocimientos o reforzando los existentes sobre el Sistema HACCP: Pre requisitos y Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria.
Resultado: 63 personas capacitadas en conocimientos de interpretación de sistemas de inocuidad alimentaria: HACCP.
- **METODOLOGÍA**
El programa se brinda bajo un modelo teórico-práctico, revisando conceptos generales del tema y el participante tiene un rol crítico en el proceso de enseñanza-aprendizaje. Se desarrollaron talleres, juegos de roles, resolución de casos reales, ejercicios individuales y grupales, exposiciones, entre otros. Además, exposiciones con ayuda audiovisual a través de presentaciones en power point, así como una evaluación final de los contenidos.
- **CONTENIDOS.**
 - Programas Pre-requisitos del HACCP.
 - HACCP Avanzado: Validación y Verificación.

- Nuevas Tendencias del Sistema de Inocuidad Alimentaria basado en el HACCP: BRC, IFS, ISO 22000, FSSC 22000.

- **MATERIAL Y REQUERIMIENTOS QUE DEBE CURBRIR EL PARTICIPANTE**

Se requiere que el participante tenga conocimientos básicos de los temas del curso.

- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**

- ✓ Equipos audiovisuales del CITE Chavimochic y material básico como block de notas, lapiceros y material de ponencias.

- **EVALUACIÓN**

Presentación de cada participante y el nivel de sus conocimientos en el tema. La evaluación será continua según los módulos o talleres desarrollados, de manera activa y participativa. También se realiza una evaluación final que consolida lo aprendido en los días de capacitación.

- **CERTIFICACIÓN.**

La principal certificación será dada por la entidad o especialista a cargo de la capacitación.

Para la certificación el participante debe contar con un mínimo de 75% de asistencia al total de duración del curso y la calificación mínima de 75% sobre el total.

- **COSTO.**

El curso tiene un costo de S/. 16.95 por hora (No incluye IGV)

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Gestión Tributaria para Empresas Agroexportadoras.
- **MODALIDAD.**
El curso es presencial y se ofrece a la medida.
- **DURACIÓN.**
27 horas efectivas, distribuido en sesiones durante 3 semanas.
Ejecución: 70% teórico y 30% práctico
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO**
Su alcance principal es la región de La Libertad, pero está abierto al público de otras regiones.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Auditorio Hotel Paraíso - Trujillo.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Personal de empresas dedicado a temas financieros o tributarios en la cadena logística agroindustrial. Estudiantes de último año de especialidades de comercio exterior, tributación o contabilidad.
Número: 20 participantes.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
Objetivo: Conocer los procedimientos tributarios en las organizaciones agroindustriales y exportadoras.
Resultado: Se capacitó a 20 personas en aspectos de tributación para organizaciones agroindustriales y de exportación.
- **METODOLOGÍA**
El programa se brinda bajo un modelo teórico-práctico, revisando conceptos generales del tema y el participante tiene un rol crítico en el proceso de enseñanza-aprendizaje. Se desarrollaron talleres, juegos de roles, resolución de casos reales, ejercicios individuales y grupales, exposiciones, entre otros. Además, exposiciones con ayuda audiovisual a través de presentaciones en power point, así como una evaluación final de los contenidos.
- **MATERIAL Y REQUERIMIENTOS QUE DEBE CURBRIR EL PARTICIPANTE**
Se requiere que el participante tenga conocimientos básicos de los temas del curso.
- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**
 - ✓ Equipos audiovisuales del CITE Chavimochic y material básico como block de notas, lapiceros y material de ponencias.

- **EVALUACIÓN**

Presentación de cada participante y el nivel de sus conocimientos en el tema. La evaluación será continua según los módulos o talleres desarrollados, de manera activa y participativa. También se realiza una evaluación final que consolida lo aprendido en los días de capacitación.

- **CERTIFICACIÓN.**

La principal certificación será dada por la entidad o especialista a cargo de la capacitación.

Para la certificación el participante debe contar con un mínimo de 75% de asistencia al total de duración del curso y la calificación mínima de 75% sobre el total.

- **COSTO.**

El curso tiene un costo de S/. 16.95 por hora (No incluye IGV)

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Inducción en Comercio Exterior.
- **MODALIDAD.**
El curso es presencial y se ofrece a la medida.
- **DURACIÓN.**
26 horas efectivas, distribuido en sesiones durante 3 semanas.
Ejecución: 70% teórico y 30% práctico
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO**
Su alcance principal es la región de La Libertad, pero está abierto al público de otras regiones.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Se puede realizar en las instalaciones del CITEagroindustrial Chavimochic o en plantas de las empresas solicitantes en los distritos de Trujillo y Virú.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Profesionales dedicados a las exportaciones o traders, docentes y estudiantes de último año de especialidades de marketing, negocios internacionales, administración y afines.
Número: 14 participantes
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
Objetivo: Fortalecer las capacidades individuales de los asistentes con nuevos conocimientos o reforzando los existentes en post de la mejora competitiva de la empresa.
Resultado: Se capacitó a 14 personas en aspectos de comercio exterior y marketing en negocios internacionales.
- **METODOLOGÍA**
El programa se brinda bajo un modelo teórico-práctico, revisando conceptos generales del tema y el participante tiene un rol crítico en el proceso de enseñanza-aprendizaje. Se desarrollaron talleres, juegos de roles, resolución de casos reales, ejercicios individuales y grupales, exposiciones, entre otros. Además, exposiciones con ayuda audiovisual a través de presentaciones en power point, así como una evaluación final de los contenidos.
- **MATERIAL Y REQUERIMIENTOS QUE DEBE CURBRIR EL PARTICIPANTE**
Se requiere que el participante tenga conocimientos básicos de los temas del curso.

- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**

- ✓ Equipos audiovisuales del CITE Chavimochic y material básico como block de notas, lapiceros y material de ponencias.

- **EVALUACIÓN**

Presentación de cada participante y el nivel de sus conocimientos en el tema. La evaluación será continua según los módulos o talleres desarrollados, de manera activa y participativa. También se realiza una evaluación final que consolida lo aprendido en los días de capacitación.

- **CERTIFICACIÓN.**

La principal certificación será dada por la entidad o especialista a cargo de la capacitación.

Para la certificación el participante debe contar con un mínimo de 75% de asistencia al total de duración del curso y la calificación mínima de 75% sobre el total.

- **COSTO.**

El curso tiene un costo de S/. 16.95 por hora (No incluye IGV)

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Especialización en Tecnología de Alimentos - Frutas y Hortalizas
- **MODALIDAD.**
El curso es presencial y se ofrece a la medida.
- **DURACIÓN.**
16 horas efectivas, distribuido en 2 días consecutivos.
Ejecución: 80% teórico y 20% práctico
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO**
Su alcance principal es la región de La Libertad, pero está abierto al público de otras regiones.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Se puede realizar en las instalaciones del CITEagroindustrial Chavimochic o en plantas de las empresas solicitantes en los distritos de Trujillo y Virú.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Profesionales del sector agroindustrial y alimentario, docentes y estudiantes de último año en áreas de tecnología alimentaria, nuevas metodologías.
Número: 116 participantes
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
Tiene como objetivo, fortalecer las capacidades individuales de los asistentes con nuevos conocimientos o reforzando los existentes en post de la mejora competitiva de la empresa.
El resultado esperado es capacitar a 116 personas en aspectos de tecnología alimentaria orientada a frutas y hortalizas.
- **METODOLOGÍA**
El programa se brinda bajo un modelo teórico-práctico, revisando conceptos generales del tema y el participante tiene un rol crítico en el proceso de enseñanza-aprendizaje. Se desarrollaron exposiciones con ayuda audiovisual a través de presentaciones en power point, así como una evaluación final de los contenidos.
- **CONTENIDOS.**
 - Manejo de Post cosecha para evitar alteración en frutas y hortalizas.
 - Métodos de conservación de frutas y hortalizas.
 - Métodos no tradicionales o tecnologías emergentes.
 - Tratamiento de sub productos agroindustriales para su aplicación en alimentos.
 - Tecnología de transformación de frutas y hortalizas desarrolladas en el ámbito de Chavimochic.
 - Envases y embalajes para la industria de alimentos.

- **MATERIAL Y REQUERIMIENTOS QUE DEBE CURBRIR EL PARTICIPANTE**

Se requiere que el participante tenga conocimientos básicos de los temas del curso.

- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**

- ✓ Equipos audiovisuales del CITE Chavimochic y material básico como block de notas, lapiceros y material de ponencias.

- **EVALUACIÓN**

Presentación de cada participante y el nivel de sus conocimientos en el tema. La evaluación será continua según los módulos o talleres desarrollados, de manera activa y participativa. También se realiza una evaluación final que consolida lo aprendido en los días de capacitación.

- **CERTIFICACIÓN.**

La principal certificación será dada por la entidad o especialista a cargo de la capacitación.

Para la certificación el participante debe contar con un mínimo de 75% de asistencia al total de duración del curso y la calificación mínima de 75% sobre el total.

- **COSTO.**

El curso tiene un costo de S/. 16.95 por hora (No incluye IGV).

- **NOMBRE.**
Nuevos o Mejoras en los diseños de las plantas agroindustriales o líneas específicas.
- **MODALIDAD.**
Es una asistencia técnica específica que se realiza con la finalidad de incrementar las capacidades de producción, productividad y aseguramiento de la calidad de la MIPYME.
Actividades principales:
 - ✓ Diagnóstico de la MIPYME,
 - ✓ Definición del objetivo, alcance y características de la intervención
 - ✓ Elaboración del plan de mejora
 - ✓ Verificación de resultados e informe final del servicio.
- **DURACIÓN.**
La duración mínima es de 6 horas y máxima de 20 horas.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO**
Su alcance principal es la región de La Libertad, pero está abierto al público de otras regiones.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Instalaciones del CITEagroindustrial Chavimochic o en la empresa solicitante.
- **PERFIL DE LA EMPRESA.**
Toda empresa que esté relacionada a los procesos agroindustriales y/o a las cadenas productivas de frutas y hortalizas.
- **RESULTADOS.**
Precisar un nuevo dimensionamiento, layout o distribución para el proyecto de la planta agroindustrial requerida por el solicitante del servicio, según su presupuesto y volúmenes de producción.
- **INFORME TÉCNICO.**
Se emite un informe, en el cual se detalla los siguientes items:
 - ✓ Antecedentes:
 - ✓ Estado Situacional
 - ✓ Actuado por el CITEagroindustrial:
 - ✓ Resultados:
 - ✓ Análisis:
 - ✓ Conclusiones:
 - ✓ Recomendaciones:
 - ✓ Anexos: fotos resultados de laboratorio (si es necesario), información técnica de soporte y/o sustento.

- **COSTO**

El costo de la Asistencia Técnica es de S/. 127.56 por hora (No incluye IGV)

- **NOMBRE.**
Mejoras de producto existente.
- **MODALIDAD.**
Es una asistencia técnica específica que se realiza con la finalidad de incrementar las capacidades de producción, productividad y aseguramiento de la calidad de la MIPYME.
Actividades principales:
 - ✓ Diagnóstico de la MIPYME,
 - ✓ Definición del objetivo, alcance y características de la intervención
 - ✓ Elaboración del plan de mejora
 - ✓ Verificación de resultados e informe final del servicio.
- **DURACIÓN.**
La duración mínima es de 6 horas y máxima de 20 horas.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO**
Su alcance principal es la región de La Libertad, pero está abierto al público de otras regiones.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Instalaciones del CITEagroindustrial Chavimochic o en la empresa solicitante.
- **PERFIL DE LA EMPRESA.**
Toda empresa que esté relacionada a los procesos agroindustriales y/o a las cadenas productivas de frutas y hortalizas.
- **RESULTADOS.**
Obtener nueva formulación o mejorar la que tenía la organización antes de aceptar el servicio, mejorando presentación, contenido o rendimiento.
- **INFORME TÉCNICO.**
Se emite un informe, en el cual se detalla los siguientes items:
 - ✓ Antecedentes:
 - ✓ Estado Situacional
 - ✓ Actuado por el CITEagroindustrial:
 - ✓ Resultados:
 - ✓ Análisis:
 - ✓ Conclusiones:
 - ✓ Recomendaciones:
 - ✓ Anexos: fotos resultados de laboratorio (si es necesario), información técnica de soporte y/o sustento.

- **COSTO**

El costo de la Asistencia Técnica es de S/. 127.56 por hora (No incluye IGV)

- **NOMBRE.**
Mejoras de calidad para asegurar la inocuidad alimentaria y el acceso de las certificaciones Global GAP, HACCP, BRC, entre otras.
- **MODALIDAD.**
Es una asistencia técnica específica que se realiza con la finalidad de incrementar las capacidades de producción, productividad y aseguramiento de la calidad de la MIPYME.
Actividades principales:
 - ✓ Diagnóstico de la MIPYME,
 - ✓ Definición del objetivo, alcance y características de la intervención
 - ✓ Elaboración del plan de mejora
 - ✓ Verificación de resultados e informe final del servicio.
- **DURACIÓN.**
La duración mínima es de 6 horas y máxima de 20 horas.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO**
Su alcance principal es la región de La Libertad, pero está abierto al público de otras regiones.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Instalaciones del CITEagroindustrial Chavimochic o en la empresa solicitante.
- **PERFIL DE LA EMPRESA.**
Toda empresa que esté relacionada a los procesos agroindustriales y/o a las cadenas productivas de frutas y hortalizas.
- **RESULTADOS.**
Diagnosticar el estado de la empresa en sistemas de gestión y programar su certificación en los mismos.
- **INFORME TÉCNICO.**
Se emite un informe, en el cual se detalla los siguientes items:
 - ✓ Antecedentes:
 - ✓ Estado Situacional
 - ✓ Actuado por el CITEagroindustrial:
 - ✓ Resultados:
 - ✓ Análisis:
 - ✓ Conclusiones:
 - ✓ Recomendaciones:
 - ✓ Anexos: fotos resultados de laboratorio (si es necesario), información técnica de soporte y/o sustento.

- **COSTO**

El costo de la Asistencia Técnica es de S/. 127.56 por hora (No incluye IGV)

- **NOMBRE.**
Elaboración de informes y/o diagnósticos de las empresas agroindustriales.
- **MODALIDAD.**
Es una asistencia técnica específica que se realiza con la finalidad de incrementar las capacidades de producción, productividad y aseguramiento de la calidad de la MIPYME.
Actividades principales:
 - ✓ Diagnóstico de la MIPYME,
 - ✓ Definición del objetivo, alcance y características de la intervención
 - ✓ Elaboración del plan de mejora
 - ✓ Verificación de resultados e informe final del servicio.
- **DURACIÓN.**
La duración mínima es de 6 horas y máxima de 20 horas.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO**
Su alcance principal es la región de La Libertad, pero está abierto al público de otras regiones.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Instalaciones del CITEagroindustrial Chavimochic o en la empresa solicitante.
- **PERFIL DE LA EMPRESA.**
Toda empresa que esté relacionada a los procesos agroindustriales y/o a las cadenas productivas de frutas y hortalizas.
- **INFORME TÉCNICO.**
Se emite un informe, en el cual se detalla los siguientes items:
 - ✓ Antecedentes:
 - ✓ Estado Situacional
 - ✓ Actuado por el CITEagroindustrial:
 - ✓ Resultados:
 - ✓ Análisis:
 - ✓ Conclusiones:
 - ✓ Recomendaciones:
 - ✓ Anexos: fotos resultados de laboratorio (si es necesario), información técnica de soporte y/o sustento.
- **COSTO**
El costo de la Asistencia Técnica es de S/. 127.56 por hora (No incluye IGV)

- **NOMBRE.**
Lean Manufacturing (5S Kaizen, Poka Yoke, Kanban)
- **MODALIDAD.**
Es una asistencia técnica Programa orientada a brindar la asistencia técnica para la Implementación de Metodologías de Mejora Productiva y/o Sistemas de Gestión de Calidad.
Actividades principales:
 - ✓ Diagnóstico de la MIPYME,
 - ✓ Definición del objetivo, alcance y características de la intervención
 - ✓ Elaboración del plan de mejora
 - ✓ Verificación de resultados e informe final del servicio.
- **DURACIÓN.**
La duración mínima es de 21 horas y máxima de 120 horas.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO**
Su alcance principal es la región de La Libertad, pero está abierto al público de otras regiones.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Instalaciones del CITEagroindustrial Chavimochic o en la empresa solicitante.
- **PERFIL DE LA EMPRESA.**
Toda empresa que esté relacionada a los procesos agroindustriales y/o a las cadenas productivas de frutas y hortalizas.
- **INFORME TÉCNICO.**
Se emite un informe, en el cual se detalla los siguientes items:
 - ✓ Antecedentes:
 - ✓ Estado Situacional
 - ✓ Actuado por el CITEagroindustrial:
 - ✓ Resultados:
 - ✓ Análisis:
 - ✓ Conclusiones:
 - ✓ Recomendaciones:
 - ✓ Anexos: fotos resultados de laboratorio (si es necesario), información técnica de soporte y/o sustento.
- **COSTO**
El costo de la Asistencia Técnica es de S/. 127.56 por hora (No incluye IGV)

- **NOMBRE.**
Lean Manufacturing (5S Kaizen, Poka Yoke, Kanban)
- **MODALIDAD.**
Es una asistencia técnica Programa orientada a brindar la asistencia técnica para la Implementación de Metodologías de Mejora Productiva y/o Sistemas de Gestión de Calidad.
Actividades principales:
 - ✓ Diagnóstico de la MIPYME,
 - ✓ Definición del objetivo, alcance y características de la intervención
 - ✓ Elaboración del plan de mejora
 - ✓ Verificación de resultados e informe final del servicio.
- **DURACIÓN.**
La duración mínima es de 21 horas y máxima de 120 horas.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO**
Su alcance principal es la región de La Libertad, pero está abierto al público de otras regiones.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Instalaciones del CITEagroindustrial Chavimochic o en la empresa solicitante.
- **PERFIL DE LA EMPRESA.**
Toda empresa que esté relacionada a los procesos agroindustriales y/o a las cadenas productivas de frutas y hortalizas.
- **INFORME TÉCNICO.**
Se emite un informe, en el cual se detalla los siguientes items:
 - ✓ Antecedentes:
 - ✓ Estado Situacional
 - ✓ Actuado por el CITEagroindustrial:
 - ✓ Resultados:
 - ✓ Análisis:
 - ✓ Conclusiones:
 - ✓ Recomendaciones:
 - ✓ Anexos: fotos resultados de laboratorio (si es necesario), información técnica de soporte y/o sustento.
- **COSTO**
El costo de la Asistencia Técnica es de S/. 127.56 por hora (No incluye IGV)

- **NOMBRE.**
Implementación del Proyecto SCORE

- **MODALIDAD.**
Es una asistencia técnica Programa orientada a brindar la asistencia técnica para la Implementación de Metodologías de Mejora Productiva y/o Sistemas de Gestión de Calidad.
Actividades principales:
 - ✓ Diagnóstico de la MIPYME,
 - ✓ Definición del objetivo, alcance y características de la intervención
 - ✓ Elaboración del plan de mejora
 - ✓ Verificación de resultados e informe final del servicio.

- **DURACIÓN.**
La duración mínima es de 21 horas y máxima de 120 horas.

- **ÁMBITO GEOGRÁFICO**
Su alcance principal es la región de La Libertad, pero está abierto al público de otras regiones.

- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Instalaciones del CITEagroindustrial Chavimochic o en la empresa solicitante.

- **PERFIL DE LA EMPRESA.**
Toda empresa que esté relacionada a los procesos agroindustriales y/o a las cadenas productivas de frutas y hortalizas.

- **INFORME TÉCNICO.**
Se emite un informe, en el cual se detalla los siguientes items:
 - ✓ Antecedentes:
 - ✓ Estado Situacional
 - ✓ Actuado por el CITEagroindustrial:
 - ✓ Resultados:
 - ✓ Análisis:
 - ✓ Conclusiones:
 - ✓ Recomendaciones:
 - ✓ Anexos: fotos resultados de laboratorio (si es necesario), información técnica de soporte y/o sustento.

- **COSTO**
El costo de la Asistencia Técnica es de S/. 127.56 por hora (No incluye IGV)

ENSAYOS DE LABORATORIO

- **NOMBRE DEL SERVICIO**

Análisis microbiológico y Análisis Físicoquímico.

- **ACREDITACIÓN**

Ensayos de Laboratorio en trámite de recibir acreditación según NTP ISO/IEC 17025 (Programado para enero 2018)

- **DESCRIPCIÓN**

Consiste en la realización de pruebas físico químicas a las muestras de insumos, y productos intermedios o finales de la MIPYME que solicita el servicio y que permitirá la estandarización y mejora de la calidad de los bienes que produzca y comercialice.

	Código Tarifario	Nombre de ensayo
a. Análisis Microbiológico	003	E.coli (AOAC Método Oficial 991.04)
	004	Mohos y levaduras (AOAC método oficial 997.02)
	005	Coliformes totales (AOAC método oficial 991.14)
	006	Coliformes totales (Método del enjuague)
	007	Coliformes totales (Método del hisopo)
	008	Aerobios mesófilos (AOAC método oficial 990.12)
	009	Sthapylococcus aureus (AOAC Método Oficial 2003.07)
	010	Sthapylococcus aureus (Método del enjuague)
		Salmonella SSP
b. Análisis Físicoquímico	011	Humedad (Método de estufa)
	012	Cenizas (Método gravimétrico)
	013	pH (Método potenciométrico)
	014	Sólidos Solubles (° Brix) (Método refractometría)
	015	Sólidos totales (Método de estufa)
	016	Consistencia (Consistómetro de Bostwick)
		Acidez
		Granulometría
		% Sal



Es un Centro de Innovación Tecnológica de carácter privado, conformado por las siguientes instituciones: Universidad de Piura – UDEP, Asociación de Productores de Mango - PROMANGO, Asociación Regional de Productores de Algarrobina - ARPAL, Cámara de Comercio y Producción de Piura - CAMCO, Central Piurana de Cafetaleros - CEPICAFE, y Centro Ecuménico de Promoción y Acción Social Norte - CEDEPAS NORTE.. Fue acreditada como Centro de Innovación Tecnológica el 24 de Agosto del 2004, por Resolución Viceministerial N°014-2004-PRODUCE/VMI.

El CITEagroindustrial Piura es el primero de este tipo en la Región Piura y nace como respuesta a una necesidad del sector agroindustrial de contar con una entidad que promueva el desarrollo empresarial, brindando asistencia técnica, capacitación de recursos humanos e información técnica. Su visión es “Consolidarse como líder en el sector de servicios agroindustriales en la Región Piura, logrando niveles de excelencia a través de alianzas estratégicas con instituciones nacionales e internacionales que lideran la investigación y la tecnología; generando valor a nivel del desarrollo tecnológico, productividad, competitividad y calidad de las empresas del sector, basándonos en una permanente innovación, desarrollo de nuestros colaboradores, respeto al medio ambiente y con proyección social”, teniendo como misión “Contribuir a mejorar la competitividad y productividad del sector agroindustrial y al desarrollo económico y social de la Región Piura, a través de la innovación tecnológica, brindando soluciones técnicas y apoyando nuevos emprendimientos, diferenciándonos por el asesoramiento personalizado y especializado, contando con el respaldo de instituciones de reconocido prestigio”.

SERVICIOS:

- ❖ Capacitación
- ❖ Asistencia Técnica
- ❖ Planta Piloto Escuela
- ❖ Diseños

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Deshidratado de Frutas y Hortalizas
- **MODALIDAD.**
El curso es presencial y se adapta a las necesidades de la empresa solicitante o participantes inscritos.
- **DURACIÓN.**
12 horas efectivas, 50% de teoría y 50% de prácticas.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO**
Todas las regiones.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Se puede realizar en las instalaciones del CITEagroindustrial Piura o en plantas de las empresas solicitantes.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Dirigido principalmente a hijos de productores que participen en el proceso de deshidratación de frutas u hortalizas, y empleados de una empresa dedicada a la venta de frutas deshidratadas.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
Al finalizar el curso, los participantes estarán en capacidad de aplicar las técnicas para el deshidratado empleando las buenas prácticas de manufactura.
Resultado: Fruta deshidratada
- **CONTENIDOS.**
Procesamiento de frutas y verduras.
Técnicas del proceso de deshidratación en equipo con funcionamiento a gas.
Técnicas del proceso de deshidratación en equipo con energía solar.
Envasado y almacenamiento de frutas y verduras deshidratadas.
- **MATERIAL Y REQUERIMIENTOS QUE DEBE CURBRIR EL PARTICIPANTE**
Los participantes o empresa deberán proporcionar la materia prima.
- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**
Para el desarrollo de las prácticas se distribuyen instructivos a cada participante e insumos para la práctica.
- **CERTIFICACIÓN.**
Se otorga Certificado de Participación del CITEagroindustrial Piura.
- **COSTO.**
S/.1,500.00 por curso

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Manejo de Productos en la Apicultura
- **MODALIDAD.**
El curso es presencial y se adapta a las necesidades de la empresa solicitante o participantes inscritos.
- **DURACIÓN.**
20 horas efectivas, 50% de teoría y 50% de prácticas.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**
Región Piura.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Se ofrece en las instalaciones de la Universidad Piura (UDEP) y en colmenares de la empresa solicitante.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Dirigido a operarios apicultores. Grupo con un máximo de 20 participantes por curso.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
Al finalizar el curso, los participantes habrán aplicado técnicas y herramientas para un adecuado aprovechamiento integral de los productos generados en la actividad apícola.
- **CONTENIDOS.**
Extracción de miel.
Extracción de polen.
Extracción de propóleo.
Manejo de la cera.
Criterios técnicos para el manejo de colmenas.
- **MATERIAL Y REQUERIMIENTOS QUE DEBE CUBRIR EL PARTICIPANTE**
La empresa u organización solicitante, deberá tener acceso a colmenas.
- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**
Para el desarrollo de las prácticas en campo, se proporcionara ahumadores.
Incluye transporte y refrigerio de los participantes.
- **CERTIFICACIÓN.**
Se otorga Certificado de Participación del CITEagroindustrial Piura.
- **COSTO.**
S/.2,000.00 por curso

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Manejo de Almacenes.
- **MODALIDAD.**
El curso es presencial y se adapta a las necesidades de la empresa solicitante o participantes inscritos.
- **DURACIÓN.**
15 horas efectivas, 80% de teoría y 20% de prácticas.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**
Todas las regiones.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Se ofrece en las instalaciones de la empresa solicitante.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Dirigido a operadores y asistentes de almacenes. Grupo con un máximo de 15 participantes por curso.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
Al finalizar el curso, los participantes habrán mejorado los criterios de manejo de información y gestión de almacenes.
- **CONTENIDOS.**
Análisis de procedimientos actuales y visita a almacenes.
Principios de manejo de almacén.
Diagnóstico de almacenes.
Diseño de procesos optimizados y distribución de almacén. Socialización con la administración de la empresa.
Implementación de mejoras e incorporación de procedimientos.
- **CERTIFICACIÓN.**
Se otorga Certificado de Participación del CITEagroindustrial Piura.
- **COSTO.**
S/.1,000.00 por curso

- **NOMBRE.**
Implementación de SCORE – OIT.
- **MODALIDAD.**
La asistencia técnica se realiza en la empresa, con la participación de 2 directivos y 2 trabajadores de la empresa, quienes participan directamente conformando el *Equipo de Mejoramiento Empresarial (EME)*, responsables de los cambios generados durante el proceso.

Actividades principales:
Visita a la empresa y presentación del método.
Implementación del equipo EME.
Inicio del primer módulo SCORE OIT: Línea de base Formación en aula, asistencia técnica in situ en la empresa, seguimiento continuo y evaluación de impacto, mejora continua, resultados de seguimiento. Iterando las veces que sea necesario.
Definir prioridades de mejora para definir el módulo que deberían continuar.
- **DURACIÓN.**
03 a 04 sesiones semanales de dos (02) horas promedio cada una, por 2.5 a 3 meses, con el equipo EME.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO**
Todas las regiones.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Instalaciones del CITEagroindustrial Piura (Parte teórica en conjunto 2 a 5 empresas) y en la empresa solicitante la implementación.
- **PERFIL DE LA EMPRESA.**
Empresas pequeñas, medianas y grandes, agroindustriales.
- **RESULTADOS.**
 - Incrementar la productividad.
 - Reducir costos eliminando retrasos, defectos y desperdicios.
 - Reforzar el compromiso de las trabajadoras y los trabajadores.
 - Mejorar el clima y relaciones laborales para la cooperación.
 - Fomentar una cultura de la competitividad.
- **INFORME TÉCNICO.**
Se presenta y entrega informe mensual a la empresa.
- **COSTO**
S/.6500.00 por módulo.

- **NOMBRE.**
Implementación de 5 “S” y Kaizen.
- **MODALIDAD.**
La asistencia técnica se realiza en la empresa, con la participación de personal líder de la empresa, quienes participan directamente de los cambios generados durante el proceso.
Actividades principales:
Visita a la empresa y diagnóstico.
Presentación del diagnóstico y priorización de mejoras.
Implementación del equipo Kaizen.
Inicio del programa de mejora.
Análisis de mejoras.
Presentación de resultados del programa Kaizen.
- **DURACIÓN.**
05 sesiones de dos (02) horas promedio cada una.
Visitas a la empresa.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO**
Todas las regiones.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Instalaciones de la empresa solicitante.
- **PERFIL DE LA EMPRESA.**
Empresas micro, pequeñas y medianas agroindustriales.
Se recomienda participación del empresario, gerentes, jefes y operarios integrantes del área de intervención dentro de la empresa y con capacidad de decisión y ejecución de los cambios e inversiones, según el diagnóstico inicial.
- **RESULTADOS.**
Principales resultados:
 - Recuperación de espacios de trabajo.
 - Incremento de productividad.
 - Disminución de costos operativos por procesos y tiempos muertos innecesarios.
- **INFORME TÉCNICO.**
Se presenta y entrega informe técnico a la empresa.
- **COSTO**
El rango de costo del servicio es de S/. 1500.00 a S/. 10,000.00. Siendo estos montos referenciales y serán definidos en la cotización específica.

- **NOMBRE.**
Propagación de material vegetal.
- **MODALIDAD.**
La asistencia técnica se realiza en el laboratorio de micro propagación vegetal del CITEagroindustrial Piura, con la participación de un biólogo especializado.
Actividades principales:
 - Identificación, geo-referencia del material vegetal con características superiores identificado.
 - Definición del protocolo de desinfección de dicho material.
 - Definición de protocolos de clonación, injerto o enraizamiento que se vayan a aplicar.
 - Acondicionamiento en vivero del material clonado.
- **DURACIÓN.**
Dependiendo del método elegido y del número requerido de plantas clonadas de 4 meses a un año o más.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO**
Todas las regiones.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Laboratorio de micro propagación y vivero del CITEagroindustrial Piura.
- **PERFIL DE LA EMPRESA.**
Empresas agrícolas con visión empresarial, que buscan productividad, calidad y diferenciación.
- **RESULTADOS.**
Obtención de plantas con características similares a las “especiales” que le dieron origen.
- **INFORME TÉCNICO.**
Número de plantas desarrolladas viables para trasplante.
- **COSTO**
El rango de costo del servicio es de S/. 500.00 a S/. 12,000.00. Siendo estos montos referenciales y serán definidos en la cotización específica, dependiendo de la tecnología y el número de plantas a reproducir.

- **NOMBRE.**
Acompañamiento para la obtención de Registro Sanitario.
- **MODALIDAD.**
La asistencia técnica se realiza en la empresa, con la participación de personal líder de la empresa, quienes participan directamente de los cambios generados durante el proceso.
Actividades principales:
 - Apoyo en la recepción de muestra y envío a laboratorios para el análisis.
 - Elaboración de la solicitud de registro en formato en línea y envío a la oficina correspondiente del área de inocuidad de DIGESA.
 - Recepción del Registro Sanitario.
 - Entrega del Registro Sanitario a la empresa solicitante.
- **DURACIÓN.**
03 visitas mínimo a la empresa con un promedio de dos (02) horas cada una y gestiones en instituciones de competencia en un periodo de 7 días.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO**
Todas las regiones.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Instalaciones de la empresa solicitante e institución de la competencia.
- **PERFIL DE LA EMPRESA.**
Empresas pequeñas y medianas agroindustriales productoras de miel de abeja, conservas y otros productos procesados con recursos agrícolas. Se requiere como interlocutor al empresario o gerente responsable de la gestión.
- **RESULTADOS.**
Obtención del registro sanitario para poder comercializar el producto para el público en general.
- **INFORME TÉCNICO.**
Se entrega el Registro Sanitario.
- **COSTO**
S/.150.00

El costo es sólo por el asesoramiento, no incluye costos de análisis de laboratorio ni derechos de trámite que se pagan a DIGESA en el Banco de la Nación.

- **NOMBRE.**
Asistencia técnica específica en plantas procesadoras de productos agroindustriales.
- **MODALIDAD.**
A solicitud de la empresa, se identifica conjuntamente con el cliente, los “cuellos de botella” o problemas en el área de producción, a partir del que se proponen e implementan soluciones, cuyos resultados incrementan la productividad, mejora de la calidad y/o eficiencia en la producción.
- **DURACIÓN.**
Dependiendo de la complejidad del plan de mejora, el servicio puede realizarse entre seis (06) horas a más.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO**
Todas las regiones.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Instalaciones de la empresa solicitante.
- **PERFIL DE LA EMPRESA.**
Empresas pequeñas y medianas agroindustriales en funcionamiento, que solicitan la asistencia técnica para solucionar un problema específico.
- **RESULTADOS.**
Como resultado de la asistencia técnica, según el problema identificado, la empresa:
 - Incrementa la productividad en la línea o área de intervención.
 - Mejora la calidad del producto en proceso o terminado.
 - Mejora eficiencia.
- **INFORME TÉCNICO.**
Se entrega Informe Técnico de resultados.
- **COSTO.**
El rango de costo del servicio es de S/. 3000.00 a S/. 10,000.00. Siendo estos montos referenciales y serán definidos en la cotización específica.

- **NOMBRE.**
Capacitación y/o incubación en procesos de: Deshidratados de frutas y especias, conservas de frutas en almíbar, mermeladas, compotas y jaleas de frutas y verduras.
- **MODALIDAD.**
En la planta piloto se realizan capacitaciones o incubaciones de empresas en procesamiento, tecnología y productos en cinco líneas de transformación de frutas y verduras: deshidratados, conservas, mermeladas, compotas y jaleas, aplicando BPM, con el propósito de capacitar a los trabajadores, obtener muestras o iniciar actividades.
- **DURACIÓN.**
Tres meses promedio, en horarios y fechas coordinados con la empresa solicitante.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**
Se reciben solicitudes de empresas de todas las regiones.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
En la planta piloto del CITE agroindustrial Piura o en plantas de aliados.
- **PERFIL DE LA EMPRESA.**
Empresas agroindustriales interesadas en desarrollar o mejorar las capacidades de sus trabajadores en el procesamiento de frutas y/o verduras aplicando BPM.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
 - Productos elaborados por los participantes en las cinco líneas de producción.
 - Personal capacitado en el manejo de procedimientos, técnicas e instrumentos de los procesos de producción aplicando las buenas prácticas de manufactura.
 - Empresas incubadas o que han obtenido muestra para su análisis de mercado y capacidad de planta requerida.
- **REQUISITOS.**
 - Máximo quince (15) trabajadores de la empresa, correctamente uniformados con elementos de seguridad y protección personal (EPP).
 - Materia prima/insumos para las demostraciones y práctica de producción.
 - Frascos y otros envases, según requerimientos específicos del servicio.
- **COSTO.**
Se elabora una propuesta de producción y capacitación, según los requerimientos de la empresa solicitante.

- **NOMBRE.**
Desarrollo de productos.
- **MODALIDAD.**
En la planta piloto se realizan las pruebas de proceso, tecnología requerida y formulaciones, de acuerdo a las necesidades o realidad del cliente, con posterior capacitación a los trabajadores de la empresa o interesados solicitantes del servicio.
- **DURACIÓN.**
Tres meses promedio, en horarios y fechas coordinados con la empresa solicitante. Dos para el desarrollo y uno para el entrenamiento de los trabajadores o la implementación del proceso.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**
Se reciben solicitudes de empresas de todas las regiones.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
En la planta piloto del CITEagroindustrial Piura y planta del solicitante para la transferencia del proceso.
- **PERFIL DE LA EMPRESA.**
Empresas agroindustriales interesadas en incorporar nuevos productos, diversificando la oferta o incursionando en el valor agregado.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
 - Productos desarrollados y transferidos a los trabajadores de la empresa o emprendedor solicitante.
 - Definición de la maquinaria y equipos requeridos para el proceso.
 - Entrenamiento del personal.
- **REQUISITOS.**
 - Desarrollo de Producto: Definir el insumo disponible o el público objetivo o la tecnología disponible o que pueden adquirir; materia prima para pruebas.
 - Entrenamiento: Trabajadores de la empresa, correctamente uniformados con elementos de seguridad y protección personal (EPP); Materia prima/insumos para el entrenamiento de producción.
- **COSTO.**

El rango de costo del servicio es de S/. 3000.00 a S/. 20,000.00. Siendo estos montos referenciales y serán definidos en la cotización específica.

- **NOMBRE.**
Diseño de plantas y de procesos industriales.
- **MODALIDAD.**
Trabajo de gabinete de un equipo capacitado en el diseño de plantas agroindustriales, constante comunicación con el interesado, para evitar reformulaciones.
- **DURACIÓN.**
Seis meses promedio, dependiendo de la magnitud y tipo de proyecto. El plazo se incluye en el contrato del servicio.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**
Todas las regiones.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
En el CITEagroindustrial Piura y coordinando con los interesados.
- **PERFIL DE LA EMPRESA.**
Empresas agroindustriales interesadas en incorporar nuevos productos, diversificando la oferta o incursionando en el valor agregado, o emprendedores.
- **REQUISITOS.**
 - Definir la capacidad de producción requerida.
 - Definir el rango de inversión disponible.
 - Estudio de suelos.
 - Disponibilidad de energía, agua potable o por tratar, disponibilidad de alcantarillado o no.
- **RESULTADOS.**
Diseño y equipamiento para una Planta Procesadora Agroindustrial. Comprende:
 - Definición de la ubicación y tamaño de la empresa, de no tener el local definido. Teniendo definida la capacidad de producción por el interesado o por un estudio de mercado y proyección de los inversionistas.
 - Diagrama de flujo de operaciones.
 - Definición de la maquinaria requerida para el proceso y capacidad de producción.
 - Planos de distribución de planta (Lay out).
 - Requerimientos de tipo de agua, gas, vapor, aire comprimido y energía eléctrica.
 - Planos civiles, eléctricos, de líneas de agua, aire y vapor.
- **COSTO.**
El rango de costo del servicio es de S/. 3000.00 a S/. 20,000.00. Siendo estos montos referenciales y serán definidos en la cotización específica.

- **NOMBRE.**
Diseño de Equipos Agroindustriales.
- **MODALIDAD.**
Trabajo de gabinete de un equipo capacitado en el diseño de equipos agroindustriales, constante comunicación con el interesado, para evitar reformulaciones, análisis de la línea donde será empleado.
- **DURACIÓN.**
Seis meses promedio, dependiendo de la magnitud y tipo de equipo.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**
Se reciben solicitudes de todas las regiones.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
En el CITEagroindustrial Piura y coordinando con los interesados la empresa metalmecánica que lo construirá bajo nuestra supervisión.
- **PERFIL DE LA EMPRESA.**
Empresas agroindustriales interesadas en incorporar nuevos procesos, donde los equipos no son ofrecidos por el mercado.
- **REQUISITOS.**
 - Definir la capacidad de producción requerida.
 - Definir el rango de inversión disponible.
 - Disponibilidad de energía, agua, vapor u otros.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
 - Identificación de la tecnología a emplear.
 - Diseño.
 - Planos y requerimientos de servicios.
- **COSTO.**
El rango de costo del servicio es de S/. 7000.00 a S/. 20,000.00. Siendo estos montos referenciales y serán definidos en la cotización específica.



El Módulo de Servicios Tacna es una institución de carácter público privado, conformado por el CITEagroindustrial y el Centro de Emprendimiento denominado “Tacna Innova”. Su Consejo Directivo está integrado por representantes de la Asociación de Productores de Aceite de Oliva, la Asociación de Productores de Pisco, la Asociación de Productores de Ají de ITE, la Asociación de Productores Exportadores de Orégano del Sur del Perú, el Gobierno Regional Tacna, el ZOFRATACNA y el Ministerio de la Producción. Fue calificado para operar como CITE el 23 de mayo del 2003, mediante Resolución Viceministerial 011 – 2003-PRODUCE/VMI.

El objetivo del CITEagroindustrial Tacna es impulsar la innovación tecnológica, fomentando la investigación aplicada la especialización, la transferencia tecnológica y la difusión de conocimientos tecnológicos en la cadena productiva agroindustrial de Tacna. Atiende principalmente la cadenas: Vitivinícola, olivícola, hierbas aromáticas, ajíes, cucurbitáceas, frutas y cereales.

SERVICIOS:

- ❖ Capacitación Técnica
- ❖ Planta Piloto

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Mejoramiento de la Elaboración de Aceituna Verde y Negra para las MYPES del sector agroindustrial.
- **MODALIDAD.**
La capacitación se desarrolla mediante cursos presenciales, regulares y cursos a la medida de los requerimientos de la empresa solicitante.
- **DURACIÓN.**
Entre 20 y 25 horas efectivas, 20% de teoría y 20% de prácticas.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**
Tacna, Moquegua y Arequipa.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Se realiza en auditorios alquilados de la Región Tacna, Moquegua y Arequipa.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Dirigido principalmente a técnicos, profesionales y empresarios que realizan actividades o interesados en la actividad olivarera o agroindustrial. Máximo 20 participantes por curso.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
Mejorar la Calidad de la Aceituna de mesa producida en bodega, proporcionando pautas de elaboración.
Entender el proceso fermentativo y controlar parámetros de pH, acidez libre y porcentaje de sal.
- **CONTENIDOS.**
Calidad en la Aceituna Negra Natural y verde estilo sevillano.
Condiciones que afectan la acción germicida del cloro.
Operaciones previas al Proceso de Fermentación de Aceituna.
Procesamiento de Aceituna Verde estilo sevillano y Aceituna negra Natural.
Métodos de control de la Fermentación de la Aceituna.
- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**
Se proporciona separatas y material para la realización de ejercicios prácticos.
- **CERTIFICACIÓN.**
Se otorga Certificado de Participación del Módulo de Servicios Tacna, refrendado por la institución aliada que apoye en la organización del evento.
- **COSTO.**
Se establece según los costos de expositores y materiales definidos en el Tarifario del CITEagroindustrial de Tacna.

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Buenas Prácticas de Manufactura para Bodegas Productoras de Vino y Pisco.
- **MODALIDAD.**
El curso es presencial y se adapta a las necesidades de la empresa solicitante o participantes inscritos.
- **DURACIÓN.**
20-25 Horas efectivas, 20% de teoría y 20% de prácticas.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**
Región Tacna
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Instalaciones del CITEagroindustrial o en bodegas de las empresas solicitantes.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Dirigido a operarios, técnicos y profesionales en la producción de vinos y pisco.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
Al finalizar el curso, los participantes están en capacidad de realizar eficaz y eficientemente los procesos y operaciones de elaboración, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos, logrando productos alimenticios inocuos y con la calidad deseada.
- **CONTENIDOS.**
Estructura e higiene del establecimiento.
Mantenimiento de equipos e instalaciones de servicios.
Higiene en las etapas de elaboración en la bodega. Personal: indumentaria y conducta higiénica.
Almacenamiento y transporte de materias primas y producto final.
Control de procesos en la elaboración. Introducción al sistema de análisis y Puntos críticos de Control (HACCP).
- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**
Para el desarrollo de las prácticas se distribuyen instructivos a cada participante.
- **CERTIFICACIÓN.**
Se otorga Certificado de Participación del Módulo de Servicios Tacna, refrendado por la institución aliada que apoye en la organización del evento.
- **COSTO.**
Se establece según los costos de expositores y materiales definidos en el Tarifario del CITEagroindustrial.

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Técnicas para Mejorar las Cualidades Sensoriales, Fisicoquímicas y Cromatográficas del Pisco.
- **MODALIDAD.**
El curso es presencial y se adapta a las necesidades de la empresa solicitante o participantes inscritos.
- **DURACIÓN.**
20-25 Horas efectivas, 30% de teoría y 30% de prácticas.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**
Región Tacna.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Instalaciones del CITEagroindustrial Tacna.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Dirigido a operarios, técnicos y profesionales en la producción de vinos y pisco.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
Al finalizar el curso, los participantes están en capacidad de determinar el contenido de metanol en bebidas alcohólicas (Pisco), realizando un análisis cualitativo y cuantitativo de la muestra de Pisco y usando adecuadamente el cromatógrafo de gases.
- **CONTENIDOS.**
Conceptos y principios.
Componentes del cromatógrafo de gases.
Sistema de Inyección y columnas cromatográficas.
Determinación de Metanol y Congéneres en Bebidas Alcohólicas (Norma NTP 211.035).
Análisis Cuantitativo y Cualitativo.
- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**
Para el desarrollo de las prácticas se distribuyen instructivos a cada participante.
- **CERTIFICACIÓN.**
Se otorga Certificado de Participación del Módulo de Servicios Tacna, refrendado por la institución aliada que apoya en la organización del evento.
- **COSTO.**
Se establece según los costos de expositores y materiales definidos en el Tarifario del CITEagroindustrial.

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Inocuidad Alimentaria Aplicando el Sistema HACCP a las PYMES.
- **MODALIDAD.**
El curso es presencial y se adapta a las necesidades de la empresa solicitante o participantes inscritos.
- **DURACIÓN.**
20-25 Horas efectivas, 40% de teoría y 20% de prácticas.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**
Regiones Tacna y Moquegua.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Instalaciones del CITEagroindustrial Tacna.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Dirigido a operarios, técnicos y profesionales en la producción alimentos.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
Al finalizar el curso, los participantes conocen los pasos de implementación del Sistema HACCP, ubicación de Puntos Críticos de Control, registros y formatos, identificando los potenciales riesgos físicos, químicos y microbiológicos que alteran al producto y aplicando las BPM de limpieza de las áreas de trabajo y del personal, registro de los programas de limpieza y desinfección y control de Puntos Críticos de Control del procesamiento.
- **CONTENIDOS.**
Introducción al sistema de análisis y puntos críticos de control (HACCP). Pre requisitos del sistema HACCP. Implementación del sistema HACCP. Principios del sistema HACCP, Auditoria del sistema HACCP. Visita a las fábricas para la verificación de la aplicación de la documentación del Sistema HACCP.
- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**
Para el desarrollo de las prácticas se distribuyen instructivos a cada participante.
- **CERTIFICACIÓN.**
Se otorga Certificado de Participación del Módulo de Servicios Tacna, refrendado por la institución aliada que apoye en la organización del evento.
- **COSTO.**
Se establece según los costos de expositores y materiales definidos en el Tarifario del CITEagroindustrial de Tacna.

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Trazabilidad, como herramienta para la mejora de la calidad y estandarización en la elaboración del pisco.
- **MODALIDAD.**
El curso es presencial y se adapta a las necesidades de la empresa o participantes inscritos.
- **DURACIÓN.**
20-25 Horas efectivas, 40% de teoría y 20% de prácticas.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**
Región de Tacna.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Instalaciones del CITEagroindustrial Tacna.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Dirigido a operarios, técnicos y profesionales en la producción alimentos.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
Al finalizar el curso, los participantes han comprendido los principios y elementos del sistema de trazabilidad, valor agregado y el uso de estándares en las aplicaciones de la trazabilidad, implementación de la trazabilidad, determinación del historial y origen del producto, mejoramiento de la efectividad y rentabilidad de la organización, cumpliendo con las especificaciones del cliente.
- **CONTENIDOS.**
Alcance y campo de la aplicación. Beneficios de la trazabilidad. Fases para la implementación del sistema de Trazabilidad. Mapa de procesos de la cadena vitivinícola. PROCEDIMIENTOS PARA REGISTROS DE INFORMACIÓN: Trazabilidad en campo y recepción de la materia prima; Trazabilidad en proceso; trazabilidad en la etapa de destilación; trazabilidad en envasado.
- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**
Para el desarrollo de las prácticas se distribuyen instructivos a cada participante.
- **CERTIFICACIÓN.**
Se otorga Certificado de Participación del Módulo de Servicios Tacna, refrendado por la institución aliada que apoye en la organización del evento.
- **COSTO.**
Se establece según los costos de expositores y materiales definidos en el Tarifario del CITEagroindustrial de Tacna.

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Estandarización de Controles de Análisis durante el proceso de elaboración del Aceite de oliva.
- **MODALIDAD.**
El curso es presencial y se adapta a las necesidades de la empresa o participantes inscritos.
- **DURACIÓN.**
20-25 Horas efectivas, 40% de teoría y 20% de prácticas.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**
Región Tacna.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Se realizará en las instalaciones del CITEagroindustrial Tacna.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Dirigido a operarios, técnicos y profesionales en la producción de Aceite de Oliva.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
Al finalizar el curso, los participantes están en capacidad de determinar los ácidos grasos libres, expresados en porcentaje de ácido oleico y del índice de peróxido para definir las características fisicoquímicas de cada uno de ellos.
- **CONTENIDOS.**
Introducción de los métodos de análisis previstos según la Norma Técnica Peruana Requisitos, Aceite de oliva.
Características de los aceites de oliva extra virgen, oliva virgen y lampante y sobre sus métodos de análisis.
Valoración de las características organolépticas de acuerdo a los procedimiento descrito en la ficha de degustación contemplada según el reglamento de la Comunidad Europea.
- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**
Para el desarrollo de las prácticas se distribuyen instructivos a cada participante.
Realización de los métodos de ensayos fisicoquímicos y sensoriales del aceite de oliva.
- **CERTIFICACIÓN.**
Se otorga Certificado de Participación del Módulo de Servicios Tacna, refrendado por la institución aliada que apoye en la organización del evento.
- **COSTO.**
Se establece según los costos de expositores y materiales definidos en el Tarifario del CITEagroindustrial de Tacna.

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Mejora de la calidad y productividad del orégano, identificando los problemas durante el procesamiento, mediante el fortalecimiento de las capacidades de un sistema de trazabilidad.
- **MODALIDAD.**
El curso es presencial y se adapta a las necesidades de la empresa solicitante o participantes inscritos.
- **DURACIÓN.**
20-25 Horas efectivas, 40% de teoría y 20% de práctica.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**
Región Tacna.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Instalaciones del CITEagroindustrial Tacna.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Dirigido a operarios, técnicos y profesionales en la producción de Orégano.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
Al finalizar el curso, los participantes están en capacidad de determinar el historial u origen del producto, identificando las organizaciones responsables en la cadena productiva de hierbas aromáticas y cumpliendo las regulaciones nacionales e internacionales orientadas a mejorar la efectividad, productividad y rentabilidad.
- **CONTENIDOS.**
Definiciones. Alcance y campo de ampliación. Principios y herramientas de trazabilidad.
Mapa de procesos de la cadena y suministro de Hierbas Aromáticas (Orégano).
Procedimientos para registros de la información: Información generada en los centros de acopio, información generada por la empresa.
- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**
Para el desarrollo de las prácticas se distribuyen instructivos a cada participante.
- **CERTIFICACIÓN.**
Se otorga Certificado de Participación del Módulo de Servicios Tacna, refrendado por la institución aliada que apoye en la organización del evento.
- **COSTO.**
Se establece según los costos de expositores y materiales definidos en el Tarifario del CITEagroindustrial de Tacna.

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Producción de Romero y orégano con certificación orgánica.
- **MODALIDAD.**
El curso es presencial y se adapta a las necesidades de la empresa solicitante o participantes inscritos.
- **DURACIÓN.**
20-25 Horas efectivas, 40% de teoría y 20% de prácticas.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**
Región Tacna.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Instalaciones del CITEagroindustrial Tacna.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Dirigido a operarios, técnicos y profesionales en la producción de Hierbas Aromáticas.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
Al finalizar el curso, los participantes cuentan con información para la diversificación de productos orgánicos con potencial productivo, económico y de exportación para la sierra de Tacna.
- **CONTENIDOS.**
Importancia de la certificación orgánica. Etapas de la certificación. Responsabilidades como productor orgánico.
Programa de producción orgánica de orégano y romero.
Funciones del equipo de inspectores internos.
Reglamento interno de garantía de calidad
Normas internas para la producción y procesamiento de orégano y romero orgánico.
- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**
Para el desarrollo de las prácticas se distribuyen instructivos a cada participante.
- **CERTIFICACIÓN.**
Se otorga Certificado de Participación del Módulo de Servicios Tacna, refrendado por la institución aliada que apoya en la organización del evento.
- **COSTO.**
Se establece según los costos de expositores y materiales definidos en el Tarifario del CITEagroindustrial de Tacna.

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001 y HACCP para empresas de alimentos.
- **MODALIDAD.**
El curso es presencial y se adapta a las necesidades de la empresa solicitante o participantes inscritos.
- **DURACIÓN.**
20-25 Horas efectivas, 40% de teoría y 20% de prácticas.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**
Región Tacna.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Instalaciones del CITEagroindustrial Tacna u otro ambiente adecuado.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Dirigido a empresarios y profesionales de planta de la industria de alimentos.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
Al finalizar el curso, los participantes cuentan con información para la implementación del Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001 y HACCP para empresas de alimentos.
- **CONTENIDOS.**
Importancia del Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001 y HACCP.
Normatividad vigente y su aplicación.
Requisitos para aplicar a un Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001 y HACCP para empresas de alimentos.
Implementación de un Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001 y HACCP para empresas de alimentos.
- **MATERIAL Y REQUERIMIENTOS.**
Para el desarrollo de las prácticas se distribuyen instructivos a cada participante.
- **CERTIFICACIÓN.**
Se otorga Certificado de Participación del Módulo de Servicios Tacna, refrendado por la institución aliada que apoye en la organización del evento.
- **COSTO.**
Se establece según los costos de expositores y materiales definidos en el Tarifario del CITEagroindustrial de Tacna.

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Auditoría de empresas agroindustriales.
- **MODALIDAD.**
El curso es presencial y se adapta a las necesidades de la empresa solicitante o participantes inscritos.
- **DURACIÓN.**
20-25 Horas efectivas, 40% de teoría y 20% de prácticas.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**
Región Tacna.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Instalaciones del CITEagroindustrial Tacna u otro ambiente adecuado.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Dirigido a empresarios y especialistas contables de la industria de alimentos.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
Al finalizar el curso, los participantes cuentan con información para poder hacer frente de manera correcta los procesos de auditoría de empresas agroindustriales.
- **CONTENIDOS.**
Normatividad vigente y su aplicación.
Procedimientos de las auditorías contables.
Implementación de un Sistema de Gestión.
- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**
Para el desarrollo de las prácticas se distribuyen instructivos a cada participante.
- **CERTIFICACIÓN.**
Se otorga Certificado de Participación del Módulo de Servicios Tacna, refrendado por la institución aliada que apoye en la organización del evento.
- **COSTO.**
Se establece según los costos de expositores y materiales definidos en el Tarifario del CITEagroindustrial de Tacna.

- **NOMBRE DEL SERVICIO.**
Molienda y Despalillado de la Uva.
- **MODALIDAD.**
Según el contrato establecido con la empresa, se realiza la molienda, y el despalillado, y correcciones del mosto brindando la maquinaria, operador y la corrección del mosto.
- **DURACIÓN.**
Según la cantidad de productos, establecido en el contrato con la empresa solicitante.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO**
Se reciben solicitudes de empresas de toda la Región Tacna.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
En la planta de la empresa solicitante.
- **PERFIL DE LA EMPRESA.**
Empresas vitivinícolas que se dedican a la elaboración de vinos, piscos y otras bebidas alcohólicas y productos bebibles.
- **RESULTADO.**
Uva estrujada, separación de los sarmientos, obtención de mosto listo para inicio de la fermentación
- **REQUERIMIENTO**
La empresa solicitante debe presentar la materia prima, en jvas cosechadoras y comunicar con 7 días de anticipación
- **COSTO.**
Por definir.

- **NOMBRE DEL SERVICIO**
Fraccionamiento, envasado de vino y pisco, filtrado rolado y etiquetado.
- **MODALIDAD.**
Según el contrato establecido con la empresa, se realiza el acabado final de los vinos y piscos. Se considera la maquinaria, operador y el procesamiento.
- **DURACIÓN.**
Según la cantidad de productos, establecido en el contrato con la empresa solicitante.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO**
Se reciben solicitudes de empresas de toda la Región Tacna.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
En la planta de la empresa solicitante y/o en la planta piloto del CITEagroindustrial Tacna.
- **PERFIL DE LA EMPRESA.**
Empresas vitivinícolas que se dedican a la elaboración de vinos, piscos y otras bebidas alcohólicas y productos bebibles.
- **RESULTADO.**
Vinos y piscos con una correcta presentación, listos para ser comercializados.
- **REQUERIMIENTOS.**
La empresa solicitante debe presentar el producto terminado. En tanques de polietileno o barricas de roble
- **INSUMOS Y MATERIALES.**
Maquinarias: llenadora automática con filtro de placas, encorchadora automática, roladora automática, encapsuladora y llenadora automática
Materiales: placas de filtración, corchos enológicos, tapas metálicas, cápsulas enológicas
- **COSTO.**
Por definir

- **NOMBRE DEL SERVICIO**
Selección y Calibración de Aceituna Negra y Verde.
- **MODALIDAD.**
Según el contrato establecido con la empresa, se realiza la selección y calibración de la aceituna.
- **DURACIÓN.**
Según la cantidad de productos, establecido en el contrato con la empresa solicitante.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO**
Se reciben solicitudes de empresas de toda la Región Tacna.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
En la planta de la empresa solicitante.
- **PERFIL DE LA EMPRESA.**
Empresas olivícolas que se dedican a la comercialización del olivo y derivados.
- **RESULTADO.**
Aceitunas clasificadas de acuerdo a su tamaño, para su posterior comercialización y/o procesamiento.
- **REQUERIMIENTOS.**
La empresa solicitante debe presentar la materia prima, en javas cosechadoras.
- **COSTO.**
Por definir.

- **NOMBRE DEL SERVICIO.**
Procesamiento de Aceituna Negra.
- **MODALIDAD.**
Según el contrato establecido con la empresa, se realiza el procesamiento de la aceituna
- **DURACIÓN.**
De tres a 9 meses, y establecido en el contrato con la empresa solicitante.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO**
Se reciben solicitudes de empresas de toda la Región Tacna.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
En la planta del CITE Agroindustrial de Tacna
- **PERFIL DE LA EMPRESA.**
Empresas que se dedican a la producción y comercialización del olivo y derivados.
- **RESULTADO.**
Aceitunas procesadas de acuerdo a normas técnicas, para su posterior comercialización.
- **REQUERIMIENTOS.**
La empresa solicitante debe presentar la materia prima, en jvas cosechadoras.
- **INSUMOS Y MATERIALES.**
Maquinaria: Tanques de fermentación, bombas, balanzas, agitador de salmuera
- **COSTO.**
Por definir.

- **NOMBRE DEL SERVICIO.**
Procesamiento del Orégano Seco; Despalillado, Limpieza, Clasificado y Prensado del Orégano, adicionalmente Molido.
- **MODALIDAD.**
Según el contrato establecido con la empresa, se realiza el despalillado y clasificado del orégano.
- **DURACIÓN.**
Según la cantidad de productos, establecido en el contrato con la empresa solicitante.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO**
Se reciben solicitudes de empresas de toda la Región Tacna.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Planta piloto del CITEagroindustrial Tacna.
- **PERFIL DE LA EMPRESA.**
Empresas agroindustriales en el rubro de hierbas aromáticas.
- **OBJETIVO.**
Orégano listo para su comercialización y consumo.
- **REQUERIMIENTOS.**
La empresa solicitante debe presentar la materia prima correctamente apiladas.
- **INSUMOS Y MATERIALES.**
Maquinaria: Molienda de orégano (molino de martillo), túnel de viento, prensa hidráulica.
- **COSTO.**
Por definir.

- **NOMBRE DEL SERVICIO.**
Molienda, mezclado y extrusión de cereales.
- **MODALIDAD.**
Según el contrato establecido con la empresa, se realiza el procedimiento solicitado.
- **DURACIÓN.**
Según la cantidad de productos, establecido en el contrato con la empresa solicitante.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO**
Se reciben solicitudes de empresas de toda la Región Tacna.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Planta piloto del CITEagroindustrial Tacna.
- **PERFIL DE LA EMPRESA.**
Empresas agroindustriales en el rubro de producción de cereales.
- **OBJETIVO.**
Cereales listo para su empaquetamiento, y posterior comercialización y consumo.
- **REQUERIMIENTOS.**
La empresa solicitante debe presentar la materia prima correctamente apiladas.
- **INSUMOS Y MATERIALES.**
Maquinaria: Molienda de cereales (molino de martillo), mezcladora y extrusora.
- **COSTO.**
Por definir.

- **NOMBRE DEL SERVICIO.**
Deshidratación de frutas y hortalizas.
- **MODALIDAD.**
Según el contrato establecido con la empresa, se realiza el procedimiento solicitado.
- **DURACIÓN.**
Según la cantidad de productos, establecido en el contrato con la empresa solicitante.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO**
Se reciben solicitudes de empresas de toda la Región Tacna.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Planta piloto del CITEagroindustrial Tacna.
- **PERFIL DE LA EMPRESA.**
Empresas agroindustriales en el rubro de producción de frutas y hortalizas deshidratadas.
- **OBJETIVO.**
Frutas y hortalizas deshidratadas para posteriores tratamientos que tengan planificados los clientes.
- **REQUERIMIENTOS.**
La empresa solicitante debe presentar la materia prima correctamente apiladas.
- **INSUMOS Y MATERIALES.**
Secador de bandejas estático, con capacidad de 1 TN.
- **COSTO.**
Por definir.

- **NOMBRE DEL SERVICIO.**
Procesamiento de frutas y hortalizas (jugos, néctares y mermeladas).
- **MODALIDAD.**
Según el contrato establecido con la empresa, se realiza el procedimiento solicitado.
- **DURACIÓN.**
Según la cantidad de productos, establecido en el contrato con la empresa solicitante.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO**
Se reciben solicitudes de empresas de toda la Región Tacna.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Planta piloto del CITEagroindustrial Tacna.
- **PERFIL DE LA EMPRESA.**
Empresas agroindustriales en el rubro de producción de néctares, y jugos y mermeladas de frutas.
- **OBJETIVO.**
Néctares, y jugos y mermeladas de frutas listas para su empaquetamiento y posterior comercialización y consumo.
- **REQUISITOS.**
La empresa solicitante debe presentar la materia prima correctamente apiladas.
- **INSUMOS Y MATERIALES.**
Marmitas de acero inoxidable, envasadoras de semilíquidos, agitador mecánico, pulpeadora/refinadora.
- **COSTO.**
Por definir.

CITE agropecuario

Cedepas Norte

El Centro Económico de Promoción y Acción Social [CEDEPAS Norte] es una asociación civil fundada en 1984. Obtuvo la calificación de Centro de Innovación Productiva y Transferencia Tecnológica Privado [CITE agropecuario CEDEPAS Norte] el 13 de noviembre del 2015, por el Instituto Tecnológico de la Producción – ITP, con resolución ministerial de PRODUCE.

El objetivo del CITE agropecuario CEDEPAS Norte es fortalecer las capacidades de innovación tecnológica, gestión organizacional y comercial de las empresas asociativas y MIPYMEs del sector agroindustrial; contribuyendo a mejorar la calidad del empleo y los ingresos económicos; como resultado del incremento de la competitividad con enfoque inclusivo en las líneas de negocio: frutales, productos derivados pecuarios y hortalizas.

El CITE agropecuario CEDEPAS Norte opera en seis regiones. La sede principal se encuentra en La Libertad y las unidades técnicas están en las regiones de Piura, Lambayeque, Cajamarca, Ancash y Lima.

SERVICIO:

- ❖ Capacitación

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Buenas Prácticas de Manufactura en la producción de derivados de cuyes.
- **MODALIDAD.**
El curso es presencial y se realiza en las instalaciones de la empresa solicitante (In House)
- **DURACIÓN.**
Tiene una duración de 3 meses, en una frecuencia de 2 sesiones por mes y de 4 horas por sesión. Se realiza 20% teórico – 80% práctico.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**
Regiones de Ancash, La Libertad, Cajamarca, Lambayeque.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Se realizan en los centros de producción de empresas asociativas.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Está dirigido a socios y socias de empresas asociativas interesados en mejorar producción y comercialización de cuyes, productores/as asociados dedicados a la crianza comercial de cuyes, y especialistas técnicos o profesionales interesados/as en mejorar competencias.
Para un máximo de 25 participantes por sesión.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
Tiene como objetivo, orientar a las personas participantes a mejorar calidad de producción orientada al mercado.
Al finalizar el curso los participantes mejorarán técnicas e incrementarán productividad, desde la implementación de herramienta de mejora continua en su centro de producción.
- **CONTENIDOS.**
 - ✓ **MÓDULO I: Marco teórico y principios técnicos.** Se exponen los principios y conceptos fundamentales de las Buenas Prácticas de Manufactura y manipulación de alimentos su importancia, beneficios y los principales elementos en la mejora de la calidad.
 - ✓ **MÓDULO II: Implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y manipulación de alimentos.** Se desarrollará bajo una metodología vivencial con la orientación para la aplicación de las BPM y en las plantas de faenamiento y empaque de carne de cuy.
- **METODOLOGÍA**
El curso a desarrollar será teórico práctico con énfasis en la parte práctica. La persona participante a través de una experiencia vivencial bajo la metodología del aprender

haciendo, desarrolla competencias y conocimiento en plantas de faenamiento y empaque de carne de cuy.

▪ **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**

- ✓ Guía técnica y práctica como material de consulta.
- ✓ La planta implementada para el faenamiento y empaque de carne de cuy.
- ✓ Materiales de capacitación (Papelotes, plumones, guía técnica, copias de los diferentes registros aplicados en la BPM y manipulación de alimentos.
- ✓ Indumentaria adecuada para el ingreso y manipulación en la planta de proceso.

▪ **EVALUACIÓN**

Se evalúa con la aplicación de lo aprendido, realizándose prácticas o procedimientos en el centro de producción modelo y otros galpones considerados para el proceso de evaluación de acuerdo a la realidad analizada.

Al finalizar el curso se realiza una encuesta de satisfacción para mejorar metodología de capacitación.

▪ **CERTIFICACIÓN.**

Entrega de certificado a nombre del CITE agropecuario CEDEPAS Norte.

▪ **COSTO.**

Previa identificación de puntos críticos a superar y negociación con empresa asociativa.

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Implementación de las Buenas Prácticas Pecuarias en la crianza comercial de cuyes.
- **MODALIDAD.**
El curso es presencial y se realiza en las instalaciones de la empresa solicitante (In House)
- **DURACIÓN.**
Tiene una duración de 3 meses, en una frecuencia de 2 sesiones por mes y de 4 horas por sesión. Se realiza 20% teórico – 80% práctico.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**
Regiones de Ancash, La Libertad, Cajamarca, Lambayeque.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Se realizan en los centros de producción de empresas asociativas.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Está dirigido a socios y socias de empresas asociativas interesados en mejorar producción y comercialización de cuyes, productores/as asociados dedicados a la crianza comercial de cuyes, y especialistas técnicos o profesionales interesados/as en mejorar competencias.
Para un máximo de 25 participantes por sesión.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
Tiene como objetivo, orientar a las personas participantes a mejorar calidad de producción orientada al mercado.
Al finalizar el curso los participantes mejorarán técnicas e incrementarán productividad, desde la implementación de herramienta de mejora continua en su centro de producción.
- **CONTENIDOS.**
 - ✓ **MÓDULO I: Marco teórico y principios técnicos.** Se exponen los principios y conceptos fundamentales de las Buenas Prácticas Pecuarias su importancia, beneficios y los principales elementos del Bienestar Animal.
 - ✓ **MÓDULO II: Implementación de las Buenas Prácticas Pecuarias (BPP).** Se desarrollará bajo una metodología vivencial con la orientación para la aplicación de las BPP en su centro de producción
- **METODOLOGÍA**
El curso a desarrollar será teórico práctico con énfasis en la parte práctica. La persona participante a través de una experiencia vivencial bajo la metodología del aprender haciendo, desarrolla competencias y conocimiento en centros de producción modelos de crianza comercial de cuyes.

- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**
 - ✓ Guía técnica y práctica como material de consulta. Requiere a la vez de materiales para la implementación en su propio centro de producción.
 - ✓ Centro de producción modelo, este se puede implementar en alianza con productor/a de la zona.
 - ✓ Materiales de capacitación (Papelotes, plumones, guía técnica, copias de los diferentes registros aplicados en la BPP)
 - ✓ Indumentaria adecuada para manipulación en el centro de producción modelo.

- **EVALUACIÓN**

Se evalúa con la aplicación de lo aprendido, realizándose prácticas o procedimientos en el centro de producción modelo y otros galpones considerados para el proceso de evaluación de acuerdo a la realidad analizada.

Al finalizar el curso se realiza una encuesta de satisfacción para mejorar metodología de capacitación.

- **CERTIFICACIÓN.**

Entrega de certificado a nombre del CITE agropecuario CEDEPAS Norte.

- **COSTO.**

Previa negociación con empresa asociativa.

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Capacitación técnica en beneficiado de cuyes.
- **MODALIDAD.**
El curso es presencial y se realiza en las instalaciones de la empresa solicitante (In House)
- **DURACIÓN.**
Tiene una duración de 3 meses, en una frecuencia de 2 sesiones por mes y de 4 horas por sesión. Se realiza 20% teórico – 80% práctico.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**
Regiones de Ancash, La Libertad, Cajamarca, Lambayeque.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Se realizan en los centros de producción de empresas asociativas.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Está dirigido a socios y socias de empresas asociativas interesados en mejorar producción y comercialización de cuyes, productores/as asociados dedicados a la crianza comercial de cuyes, y especialistas técnicos o profesionales interesados/as en mejorar competencias.
Para un máximo de 25 participantes por sesión.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
Tiene como objetivo, orientar a las personas participantes a mejorar calidad de producción orientada al mercado.
Al finalizar el curso los participantes mejorarán técnicas e incrementarán productividad, desde la implementación de herramienta de mejora continua en su centro de producción.
- **CONTENIDOS.**
 - ✓ **MÓDULO I: Marco teórico y principios técnicos.** Se exponen los principios y conceptos fundamentales de las Buenas Prácticas Pecuarias su importancia, beneficios y los principales elementos del Bienestar Animal.
 - ✓ **MÓDULO II: Implementación de las Buenas Prácticas Pecuarias (BPP).** Se desarrollará bajo una metodología vivencial con la orientación para la aplicación de las BPP en su centro de producción
- **METODOLOGÍA**
El curso a desarrollar será teórico práctico con énfasis en la parte práctica. La persona participante a través de una experiencia vivencial bajo la metodología del aprender haciendo, desarrolla competencias y conocimiento en centros de producción modelos de crianza comercial de cuyes.

- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**
 - ✓ Guía técnica y práctica como material de consulta. Requiere a la vez de materiales para la implementación en su propio centro de producción.
 - ✓ Centro de producción modelo, este se puede implementar en alianza con productor/a de la zona.
 - ✓ Materiales de capacitación (Papelotes, plumones, guía técnica, copias de los diferentes registros aplicados en la BPP)
 - ✓ Indumentaria adecuada para manipulación en el centro de producción modelo.

- **EVALUACIÓN**

Se evalúa con la aplicación de lo aprendido, realizándose prácticas o procedimientos en el centro de producción modelo y otros galpones considerados para el proceso de evaluación de acuerdo a la realidad analizada.

Al finalizar el curso se realiza una encuesta de satisfacción para mejorar metodología de capacitación.

- **CERTIFICACIÓN.**

Entrega de certificado a nombre del CITE agropecuario CEDEPAS Norte.

- **COSTO.**

Previa negociación con empresa asociativa.

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Implementación de técnicas de manejo de producción de cuyes
- **MODALIDAD.**
El curso es presencial
- **DURACIÓN.**
Tiene una duración de 3 meses, en una frecuencia de 4 sesiones por mes y de 4 horas por sesión. Se realiza 30% teórico – 70% práctico.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**
Regiones de Ancash, La Libertad, Cajamarca, Lambayeque.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Se realizan en los centros de producción de empresas asociativas.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Está dirigido a productores de cuyes
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
Fortalecer capacidades de productoras y productores en aspectos técnicos a lo largo de toda la cadena de valor del cuy
Incrementar la productividad de los centros de producción de cuyes
- **CONTENIDOS.**
 - ✓ Generalidades
 - ✓ Mejoramiento genético
 - ✓ Manejo tecnificados
 - ✓ Nutrición y alimentación
- **METODOLOGÍA**
La metodología que se usa es ECAs, aprendiendo haciendo, esta metodología parte de la práctica y experiencia del productor o productora
- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**
 - ✓ Cuadernos
 - ✓ Lápices y lapiceros
 - ✓ Equipo multimedia
 - ✓ Cámara de fotos
- **EVALUACIÓN**
Evaluación por competencias

- **CERTIFICACIÓN.**
Entrega de certificado a nombre del CITE agropecuario CEDEPAS Norte.

- **COSTO.**
Previa negociación con empresa asociativa.

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Elaboración de derivados lácteos
- **MODALIDAD.**
El curso es presencial
- **DURACIÓN.**
Tiene una duración de 5 meses, en una frecuencia de 2 sesiones por mes y de 4 horas por sesión. Se realiza 70% teórico – 30% práctico.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**
Regiones de Ancash, La Libertad, Cajamarca.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Se realizan en las plantas de derivados lácteos de empresas asociativas.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Está dirigido a productores de derivados lácteos o personas interesadas en iniciar esta actividad. Para un máximo 20 participantes por curso.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
Fortalecer competencias de pequeños productores de queso artesanal de empresas asociativas
Participantes implementan prácticas productivas acorde a las normas de producción de alimentos.
- **CONTENIDOS.**
MÓDULO I: Proceso de elaboración de derivados lácteos
Tema 1: Elaboración de queso fresco mejorado
Tema 2: Elaboración de Queso tipo suizo
Tema 3: Elaboración de Queso con especias
Tema 4: Elaboración de Queso Mozzarella
Tema 5: Elaboración de Queso Dambo
Tema 6: Elaboración de Yogurt
Tema 7: Elaboración de Manjar Blanco
Tema 8: Elaboración de Mantequilla
MÓDULO II: Calidad en la elaboración de quesos
Tema 9: Buenas prácticas de manufactura
Tema 10: Normas sanitarias y requisitos para obtención de registros
- **METODOLOGÍA**
Se utiliza la metodología de escuelas de campo (ECAS), como herramienta para motivar a los productores sobre el proceso productivo.

- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**
 - ✓ Cuadernos
 - ✓ Lápices y lapiceros
 - ✓ Calculadora básica
 - ✓ Equipo multimedia
 - ✓ Computadora
 - ✓ Insumos

- **EVALUACIÓN**
Evaluación por competencias

- **CERTIFICACIÓN.**
Entrega de certificado a nombre del CITE agropecuario CEDEPAS Norte.

- **COSTO.**
Previa negociación con empresa asociativa.

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Elaboración de queso tipo suizo
- **MODALIDAD.**
El curso es presencial
- **DURACIÓN.**
Tiene una duración de 2 meses, en una frecuencia de 2 sesiones por mes y de 4 horas por sesión. Se realiza 70% teórico – 30% práctico.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**
Regiones de Ancash, La Libertad, Cajamarca.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Se realizan en plantas queseras.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Está dirigido a productores de derivados lácteos o personas interesadas en iniciar esta actividad. Para un máximo 08 participantes por curso.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
 - ✓ Fortalecer capacidades de los productores/as en la elaboración de queso tipo suizo
 - ✓ Productores mejoran la capacidad productiva de las plantas de derivados lácteos
- **CONTENIDOS.**
Buenas Prácticas de Ordeño
Buenas Prácticas de Manufactura
Análisis de leche
Descremado
Proceso de elaboración de queso tipo suizo
Costos de producción y Precios de venta
- **METODOLOGÍA**
Metodología de Inter-aprendizaje y Escuela de campo (ECAS)
- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**
 - ✓ Separatas, plumones, papelotes, tarjetas
 - ✓ Calculadora básica
 - ✓ Materiales para análisis de leche
 - ✓ Insumos
 - ✓ Equipos y reactivos para análisis
 - ✓ Uniforme requerido para el ingreso a plantas de derivados lácteos

- **EVALUACIÓN**
Evaluación por competencias

- **CERTIFICACIÓN.**
Entrega de certificado a nombre del CITE agropecuario CEDEPAS Norte.

- **COSTO.**
Previa negociación con empresa asociativa.

- **NOMBRE DEL CURSO.**
 1. Elaboración de queso tipo ricota – leche de cabra
 2. Elaboración de Queso con hierbas aromáticas - leche de cabra
 3. Elaboración de Queso feta de leche de cabra
 4. Elaboración de Queso Fresco pasteurizado, de leche de cabra

- **MODALIDAD.**

El curso es presencial

- **DURACIÓN.**

Tiene una duración de 2 meses, en una frecuencia de 2 a 3 sesiones por mes y de 4 horas por sesión. Se realiza 70% teórico – 30% práctico.

- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**

Región de Piura

- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**

Se realizan en Salones comunales y/o plantas de proceso de derivados lácteos.

- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**

Está dirigido a Productores de derivados lácteos (leche de cabra) de empresas asociativas. Para un máximo 06 participantes por curso.

- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
 - ✓ Fortalecer capacidades para elaborar, adaptar y/o mejorar procesos en perspectiva de identificar nuevos productos con potencial de mercado.
 - ✓ Productores de derivados lácteos de leche de cabra elaboran productos con demanda en el mercado

- **CONTENIDOS.**

Curso 1:
Leche de cabra: composición, características.
Buenas prácticas en la elaboración de quesos.
Proceso de elaboración de queso cañas ricota.
Control de calidad de producto final.

Curso 2:
Proceso de elaboración de queso con hierbas aromáticas.
Control de calidad de producto final.

Curso 3:
Proceso de elaboración de queso feta de leche de cabra.
Control de calidad de producto final.

Curso 4:

Proceso de elaboración de queso fresco pasteurizado.

Control de calidad de producto final.

▪ **METODOLOGÍA**

Metodología de Inter-aprendizaje y CEFE, con enfoque andragógico.

▪ **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**

- ✓ Separatas, plumones, papelotes, tarjetas Y/o juegos lúdicos si fuese el caso
- ✓ Proyector Multimedia, PC.

▪ **EVALUACIÓN**

Evaluaciones de entrada y salida: Conocimientos

▪ **CERTIFICACIÓN.**

Entrega de certificado a nombre del CITE agropecuario CEDEPAS Norte.

▪ **COSTO.**

Previa negociación con empresa asociativa.

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Post cosecha de banano orgánico.
- **MODALIDAD.**
El curso es presencial
- **DURACIÓN.**
Tiene una duración de 2 meses, en una frecuencia de 2 sesiones por mes y de 4 horas por sesión. Se realiza 80% teórico – 20% práctico.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**
Regiones de Piura y La Libertad.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Se realizan en el local institucional de la empresa asociativa, Centros de producción de banano orgánico.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Está dirigido a Productores de banano orgánico de empresas asociativas
- Miembros del equipo técnico de empresa asociativa. Para un máximo 30 participantes por curso.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
 - ✓ Fortalecer capacidades para gestionar eficientemente la etapa de post cosecha y empaque.
 - ✓ Mejoramiento de la eficiencia y calidad del producto final.
- **CONTENIDOS.**
 - MODULO I: Evaluación de Parámetros Básicos para la Cosecha de Fruta Exportable.**
Criterios técnicos para determinar el grado óptimo de cosecha de la fruta.
Normas y estándares de calidad requerida en función de los mercados.
Cuidados en el transporte, seguridad e higiene hacia los centros de acopio.
 - MODULO II: Técnicas Eficientes de Manejo de Fruta Antes de Ingresar a Tina.**
Identificación de problemas frecuentes de calidad.
Control de calidad de fruta.
- **METODOLOGÍA**
 - ✓ Inter-aprendizaje: Busca mejorar los conocimientos, habilidades y sobre todo actitudes para cambiar conductas en los participantes que asumirán el rol de Articuladores

- ✓ Metodología CEFE: Basada en competencia como base de las economías, a través de la Formación de Empresas. Está orientado hacia el aprendizaje experimental y la acción directa en casos reales.
Ambos metodologías cuentan con un enfoque andragógico.

- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**

- ✓ Separatas, plumones, papelotes, tarjetas Y/o juegos lúdicos si fuese el caso.
- ✓ Proyector Multimedia, PC.

- **EVALUACIÓN**

Evaluaciones de entrada y salida: Conocimientos

- **CERTIFICACIÓN**

Entrega de certificado a nombre del CITE agropecuario CEDEPAS Norte.

- **COSTO**

Previa negociación con empresa asociativa.

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Obtención de Certificación en Comercio Justo
- **MODALIDAD.**
El curso es presencial
- **DURACIÓN.**
Tiene una duración de 2 meses, en una frecuencia de 2 sesiones por mes y de 4 horas por sesión. Se realiza 80% teórico – 20% práctico.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**
Regiones de Piura y La Libertad.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Se realizan en el local institucional de la empresa asociativa
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Está dirigido a Personal directivo y miembros del equipo técnico y administrativo Productores/as bananeros socios de la empresa asociativa. Para un máximo de 30 participantes por curso.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
 - ✓ Garantizar la obtención de herramientas empresariales, que permitan a los productores/as acceder a nuevos y mejores mercados especiales.
 - ✓ Empresas asociativas acceden a mercados especiales en condiciones ventajosas.
- **CONTENIDOS.**
 - ✓ Beneficios del comercio justo.
 - ✓ Principios del comercio justo.
 - ✓ Certificación comercio justo: requisitos y procedimientos.
- **METODOLOGÍA**
 - ✓ Inter-aprendizaje: Busca mejorar los conocimientos, habilidades y sobre todo actitudes para cambiar conductas en los participantes que asumirán el rol de Articuladores
 - ✓ Metodología CEFE: Basada en competencia como base de las economías, a través de la Formación de Empresas. Está orientado hacia el aprendizaje experimental y la acción directa en casos reales.
Ambos metodologías cuentan con un enfoque andragógico.

- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**
 - ✓ Separatas, plumones, papelotes, tarjetas Y/o juegos lúdicos si fuese el caso
 - ✓ Proyector Multimedia, PC.

- **EVALUACIÓN**

Evaluaciones de entrada y salida: Conocimientos

- **CERTIFICACIÓN.**

Entrega de certificado a nombre del CITE agropecuario CEDEPAS Norte.

- **COSTO.**

Previa negociación con empresa asociativa.

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Obtención de Certificación en la Norma Global Gap Versión 5.1
- **MODALIDAD.**
El curso es presencial
- **DURACIÓN.**
Tiene una duración de 2 meses, en una frecuencia de 2 sesiones por mes y de 4 horas por sesión. Se realiza 80% teórico – 20% práctico.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**
Regiones de Piura y La Libertad.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Se realizan en el local institucional de la empresa asociativa
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Está dirigido a Personal directivo y miembros del equipo técnico y administrativo Productores/as bananeros socios de la empresa asociativa. Para un máximo de 30 participantes por curso.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
 - ✓ Garantizar la obtención de herramientas empresariales, que permitan a los productores/as acceder a nuevos y mejores mercados especiales.
 - ✓ Empresas asociativas acceden a mercados especiales en condiciones ventajosas.
- **CONTENIDOS.**
 - ✓ Aseguramiento Integrado de Fincas: Modulo Frutas y Hortalizas v5.1
 - ✓ Puntos de control y criterios de cumplimiento.
 - ✓ Sistemas de gestión de calidad: manejo de formatos.
 - ✓ Pasos para el desarrollo de inspecciones internas.
- **METODOLOGÍA**
 - ✓ Inter-aprendizaje: Busca mejorar los conocimientos, habilidades y sobre todo actitudes para cambiar conductas en los participantes que asumirán el rol de Articuladores
 - ✓ Metodología CEFE: Basada en competencia como base de las economías, a través de la Formación de Empresas. Está orientado hacia el aprendizaje experimental y la acción directa en casos reales.
Ambos metodologías cuentan con un enfoque andragógico.

- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**
 - ✓ Separatas, plumones, papelotes, tarjetas Y/o juegos lúdicos si fuese el caso
 - ✓ Proyector Multimedia, PC.

- **EVALUACIÓN**

Evaluaciones de entrada y salida: Conocimientos

- **CERTIFICACIÓN.**

Entrega de certificado a nombre del CITE agropecuario CEDEPAS Norte.

- **COSTO.**

Previa negociación con empresa asociativa.

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Obtención de Certificación de producción orgánica.
- **MODALIDAD.**
El curso es presencial
- **DURACIÓN.**
Tiene una duración de 2 meses, en una frecuencia de 2 sesiones por mes y de 4 horas por sesión. Se realiza 80% teórico – 20% práctico.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**
Regiones de Piura y La Libertad.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Se realizan en el local institucional de la empresa asociativa
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Está dirigido a Personal directivo y miembros del equipo técnico y administrativo Productores/as bananeros socios de la empresa asociativa. Para un máximo de 30 participantes por curso.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
 - ✓ Garantizar la obtención de herramientas empresariales, que permitan a los productores/as acceder a nuevos y mejores mercados especiales.
 - ✓ Empresas asociativas acceden a mercados especiales en condiciones ventajosas.
- **CONTENIDOS.**
 - ✓ Ventajas de la implementación de la certificación orgánica.
 - ✓ Etapas de la certificación orgánica.
 - ✓ Procedimientos para la implementación de la certificación orgánica.
 - ✓ Implementación de Sistema Interno de Gestión.
- **METODOLOGÍA**
 - ✓ Inter-aprendizaje: Busca mejorar los conocimientos, habilidades y sobre todo actitudes para cambiar conductas en los participantes que asumirán el rol de Articuladores
 - ✓ Metodología CEFÉ: Basada en competencia como base de las economías, a través de la Formación de Empresas. Está orientado hacia el aprendizaje experimental y la acción directa en casos reales.
Ambos metodologías cuentan con un enfoque andragógico.

- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**
 - ✓ Separatas, plumones, papelotes, tarjetas Y/o juegos lúdicos si fuese el caso
 - ✓ Proyector Multimedia, PC.

- **EVALUACIÓN**

Evaluaciones de entrada y salida: Conocimientos

- **CERTIFICACIÓN.**

Entrega de certificado a nombre del CITE agropecuario CEDEPAS Norte.

- **COSTO.**

Previa negociación con empresa asociativa.

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Obtención de Certificación HACCP
- **MODALIDAD.**
El curso es presencial
- **DURACIÓN.**
Tiene una duración de 2 meses, en una frecuencia de 2 sesiones por mes y de 4 horas por sesión. Se realiza 80% teórico – 20% práctico.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**
Regiones de Piura, La Libertad, Ancash, Lambayeque y Cajamarca.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Se realizan en salones Comunales y/o Plantas de proceso de derivados lácteos.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Está dirigido a Socios, directivos y/o miembros de equipo técnico - administrativo de una empresa asociativa. Para un máximo de 20 participantes por curso.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
 - ✓ Garantizar la obtención de herramientas empresariales, que les permitan acceder a nuevos y mejores mercados.
 - ✓ Empresas acceden a nuevos mercados en condiciones ventajosas.
- **CONTENIDOS.**
 - ✓ Certificaciones requeridas para la comercialización de productos alimentarios.
 - ✓ Certificación HACCP
 - ✓ Pre requisitos para implementación de certificación HACCP
 - ✓ Implementación de sistema HACCP: etapas, principios
- **METODOLOGÍA**
El enfoque metodológico será el Inter-aprendizaje, la metodología CEFE, con enfoque andragógico.
- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**
 - ✓ Separatas, plumones, papelotes, tarjetas Y/o juegos lúdicos si fuese el caso
 - ✓ Proyector Multimedia, PC.
- **EVALUACIÓN**
Evaluaciones de entrada y salida: Conocimientos

- **CERTIFICACIÓN.**

Entrega de certificado a nombre del CITE agropecuario CEDEPAS Norte.

- **COSTO.**

Previa negociación con empresa asociativa.

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Gestión interna de Empresas Asociativas y Cooperativas.
- **MODALIDAD.**
El curso es presencial
- **DURACIÓN.**
Tiene una duración de 4 meses, en una frecuencia de 2 sesiones por mes y de 4 horas por sesión. Se realiza 80% teórico – 20% práctico.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**
Regiones de Piura, La Libertad, Ancash, Lambayeque, Cajamarca y Lima.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Se realizan en el local institucional de empresa asociativa, Salones comunales, Centros de producción.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Personal directivo, miembros de equipo técnico – administrativo, productores/as de empresa asociativa. Para un máximo de 30 participantes por curso.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
 - ✓ Mejorar la gestión interna de las organizaciones, haciendo de ellas empresas más consolidadas, con visión de futuro.
 - ✓ Empresas asociativas alcanzan su independización y sostenibilidad.
- **CONTENIDOS.**
 - MODULO I: Modelos asociativos y cooperativismo.**
 - Importancia de la asociatividad empresarial y el fortalecimiento organizacional.
 - Ventajas y oportunidades de asociarse.
 - Modelos asociativos y formas jurídicas.
 - Modelo Cooperativo: importancia y legislación.
 - Clasificación de las cooperativas.
 - MODULO II: Gestión Interna**
 - Estatuto de organizaciones: importancia.
 - Roles y funciones.
 - Instrumentos de gestión: reglamento interno.
 - Estatuto de la cooperativa: importancia.
 - Régimen tributario de la cooperativa.

- **METODOLOGÍA**
El enfoque metodológico será el Inter-aprendizaje, la metodología CEFE, con enfoque andragógico.
- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**
 - ✓ Separatas, plumones, papelotes, tarjetas Y/o juegos lúdicos si fuese el caso
 - ✓ Proyector Multimedia, PC.
- **EVALUACIÓN**
Evaluaciones de entrada y salida: Conocimientos
- **CERTIFICACIÓN.**
Entrega de certificado a nombre del CITE agropecuario CEDEPAS Norte.
- **COSTO.**
Previa negociación con empresa asociativa.

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Gestión empresarial y comercial en empresas asociativas
- **MODALIDAD.**
El curso es presencial
- **DURACIÓN.**
Tiene una duración de 5 meses, en una frecuencia de 2 sesiones por mes y de 4 horas por sesión. Se realiza 70% teórico – 30% práctico.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**
Regiones de Piura, La Libertad, Ancash, Lambayeque, Cajamarca y Lima.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Se realizan en el local institucional de empresa asociativa, Salones comunales, Centros de producción.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Dirigido a personal directivo, miembros de equipo técnico - administrativo
Productores/as de empresa asociativa y responsables de comercialización. Para un máximo de 30 participantes por curso.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
 - ✓ Mejorar la gestión interna de las organizaciones, haciendo de ellas empresas más consolidadas, con visión de futuro.
 - ✓ Fortalecer competencias de gestión empresarial en empresas asociativas
 - ✓ Empresas asociativas identifican nuevos mercados y cuentan con poder de negociación en la comercialización de la producción
 - ✓ Participantes implementan herramientas de gestión empresarial en sus empresas
- **CONTENIDOS.**
 - MODULO I: Gestión empresarial de la organización**
 - Liderazgo empresarial
 - Planificación para el negocio
 - Planeamiento estratégico
 - Asociatividad y microempresa
 - Instrumentos de gestión empresarial
 - MODULO II: Herramientas de gestión empresarial**
 - Herramientas básicas de la gestión empresarial.
 - Elaboración de planes de acción.
 - Elaboración de planes de mejora.
 - Costos de producción

MODULO III: Articulación comercial

- Promoción y búsqueda de nuevos mercados
- Negociación y comercialización

▪ **METODOLOGÍA**

El enfoque metodológico será el Inter-aprendizaje, la metodología CEFE, con enfoque andragógico.

▪ **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**

- ✓ Separatas, plumones, papelotes, tarjetas y/o juegos lúdicos si fuese el caso.
- ✓ Cuadernos
- ✓ Lápices y lapiceros
- ✓ Calculadora básica
- ✓ Proyector Multimedia, computadora, ecran, equipo de sonido

▪ **EVALUACIÓN**

Evaluación por competencias
Encuesta de satisfacción al culminar el curso

▪ **CERTIFICACIÓN.**

Entrega de certificado a nombre del CITE agropecuario CEDEPAS Norte.

▪ **COSTO.**

Previa negociación con empresa asociativa.

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Formalización de modelos asociativos
- **MODALIDAD.**
El curso es presencial
- **DURACIÓN.**
Tiene una duración de 2 meses, en una frecuencia de 2 sesiones por mes y de 4 horas por sesión. Se realiza 80% teórico – 20% práctico.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**
Regiones de Piura, La Libertad, Ancash, Lambayeque, Cajamarca y Lima.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Se realizan en el local institucional de empresa asociativa, Salones comunales.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Dirigido a Personal directivo y miembros del equipo técnico y administrativo de la empresa asociativa. Para un máximo de 20 participantes por curso.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
 - ✓ Fortalecer el aspecto organizacional de las empresas asociativas
 - ✓ Empresas asociativas aprovechan las ventajas de ser formales
- **CONTENIDOS.**
 - Importancia de la asociatividad empresarial y el fortalecimiento organizacional.
 - Ventajas y oportunidades de asociarse.
 - Modelos asociativos y formas jurídicas.
 - Pasos para la formalización.
- **METODOLOGÍA**
El enfoque metodológico será el Inter-aprendizaje, la metodología CEFE, con enfoque andragógico.
- **MATERIAL QUE DEBE CUBRIR EL PARTICIPANTE**
Ninguno
- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**
 - ✓ Separatas, plumones, papelotes, tarjetas y/o juegos lúdicos si fuese el caso.
 - ✓ Cuadernos
 - ✓ Lápices y lapiceros
 - ✓ Calculadora básica
 - ✓ Proyector Multimedia, computadora, ecran, equipo de sonido

- **EVALUACIÓN**

- Evaluación por competencias

- Encuesta de satisfacción al culminar el curso

- **CERTIFICACIÓN.**

- Entrega de certificado a nombre del CITE agropecuario CEDEPAS Norte.

- **COSTO.**

- Previa negociación con empresa asociativa.

PESQUERO/ ACUÍCOLA

CITE pesquero

Callao

En el marco del Plan Nacional de Diversificación Productiva que impulsa el Gobierno Nacional en todo el país, el Ministerio de la Producción (PRODUCE) creó el Centro de Innovación Productiva y Transferencia Tecnológica Pesquero – CITEpesquero con la finalidad de aumentar la competitividad, la capacidad de innovación y el desarrollo productivo de las empresas y actores de las cadenas productivas del sector pesquero industrial y artesanal.

El CITEpesquero tiene por objetivo brindar actividades de capacitación, asistencia técnica, asesoría especializada para la adopción de nuevas tecnologías, transferencia tecnológica, investigación, desarrollo e innovación productiva y servicios tecnológicos, difusión de información, interrelación de actores estratégicos y generación de sinergias, bajo un enfoque de demanda, generando mayor valor en la transformación de los recursos, mejorando la oferta, productividad y calidad de los productos tanto para el mercado nacional como para el mercado externo.

El CITEpesquero funciona en la Provincia Constitucional del Callao, en cuya sede cuenta con plantas de procesamiento de curados y ensilados. Asimismo, se tiene plantas de procesamiento de congelados, conservas, salchichas, pasta y preformados, debidamente habilitados por la Autoridad Sanitaria competente.

SERVICIOS:

- ❖ Capacitación
- ❖ Asistencia Técnica
- ❖ Soporte Productivo

▪ **NOMBRE DEL CURSO.**

Principios de los procesos térmicos, instrumentos, equipos y operación de autoclaves.

▪ **MODALIDAD.**

Curso teórico – práctico en el que se analizan los conceptos relacionados al tratamiento térmico y operación de esterilizado en la industria de conservas de pescado, mediante la ayuda de exposiciones audiovisuales y sesiones prácticas en la Planta de Procesamiento de Productos Pesqueros Enlatados del CITEpesquero.

También se ofrece cursos a la medida de los requerimientos de empresas solicitantes, en caso lo solicitará para ejecutarlos en su misma sede.

▪ **DURACIÓN.**

12 horas, distribuidos en dos (02) días

▪ **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**

A nivel Nacional

▪ **LUGAR DE REALIZACIÓN.**

En el auditorio del CITEpesquero y las instalaciones de la línea de procesamiento térmico (Autoclave).

▪ **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**

Está dirigido a profesionales responsables del procesamiento de conservas y técnicos de empresas pesqueras.

Máximo 25 participantes.

▪ **OBJETIVO Y RESULTADOS.**

Al finalizar el curso, los participantes han ampliado sus conocimientos sobre los fundamentos del tratamiento térmico y la operación de autoclaves, asegurando el uso adecuado de equipos e instrumentos de control, en el procesamiento de productos pesqueros enlatados.

▪ **CONTENIDOS.**

- ✓ Principios de los procesos térmicos. Influencias del tipo de producto sobre el procesamiento térmico.
- ✓ Sistemas de esterilización de productos envasados.
- ✓ Equipamiento e instrumentos de control de autoclaves.
- ✓ Tipos de autoclaves. Inspección de autoclaves. (D.S. N° 040-2001-PE).
- ✓ Tipos y operación de autoclaves. Llenado de la autoclave. Control de temperatura inicial.
- ✓ Tiempo de remoción de aire.
- ✓ Procesamiento térmico.
- ✓ Enfriamiento.
- ✓ Control del tiempo de proceso.

- ✓ Registros de esterilización.
 - ✓ Evaluación de procesamiento térmico.
 - ✓ Valor Fo.
 - ✓ Distribución de calor en las autoclaves.
 - ✓ Penetración de calor en el producto.
 - ✓ Documentación del proceso.
 - ✓ Registros.
 - ✓ Desviación de procesos.
 - ✓ Plan de contingencia.
 - ✓ **Prácticas:** Inspección de autoclaves y Operación de esterilizado con autoclave. Estudio de Valor Fo.
- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**
El CITEpesquero proporciona los recursos y materiales para la realización de las prácticas:
 - ✓ Infraestructura y equipamiento.
 - ✓ Materia prima
 - ✓ Insumo
 - ✓ Materiales
 - ✓ Materiales de aseo y limpieza
 - ✓ Mano de obra
 - ✓ Uso de equipo Determinación de Valor Fo
 - ✓ Suministros : Agua y Petróleo
- **EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN.**
Constancia de participación.
- **COSTO.**
S/. 66.86 Participante/Curso

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Buenas prácticas de manufactura en el proceso de pescado fresco y congelado.
- **MODALIDAD.**
Curso teórico con demostraciones prácticas, desarrollado con ayuda de audiovisuales y procedimientos interactivos entre los participantes. Se analizarán los conceptos planteados en este curso bajo la dirección permanente de los expositores/instructores. Las prácticas se realizan en la Planta de Procesamiento del CITEpesquero. Se distribuye material didáctico, a cada participante.
- **DURACIÓN.**
12 horas.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**
Nacional
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Auditorio y planta piloto del CITEpesquero.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Dirigido a profesionales responsables de los procesos productivos, control de calidad, aseguramiento de calidad y de mantenimiento, involucrado en la operación de las plantas en la industria pesquera de consumo humano. 25 participantes.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
Al finalizar el curso, los participantes han fortalecido sus conocimientos sobre los principios de las BPM de pescado fresco y congelado, aplicados a las funciones de inspección y verificación del cumplimiento de las normas sanitarias en los procesos de pescado congelado de la industria pesquera nacional.
- **CONTENIDOS.**
 - ✓ Legislación sanitaria y buenas prácticas de manufactura.
 - ✓ Requisitos reglamentarios de diseño, construcción y equipamiento de plantas de procesamiento de productos pesqueros frescos y congelados.
 - ✓ Higiene y Saneamiento en plantas de procesamiento.
 - ✓ Prácticas de Manufactura en el proceso de pescado fresco.
 - ✓ BPM en pescado fresco.
 - ✓ Condiciones y requerimientos del pescado fresco como materia prima.
 - ✓ Frescura.
 - ✓ Tipos y Uso de hielo.
 - ✓ Enfriamiento.
 - ✓ Criterios de Tiempo y Temperatura.
 - ✓ Manipulación a bordo.

- ✓ Histamina y Trazabilidad.
 - ✓ Demostración práctica: Control de higiene y saneamiento durante el proceso.
 - ✓ Evaluación organoléptica de pescado fresco. Uso de hielo.
 - ✓ Control de temperatura.
 - ✓ Tipos de corte.
 - ✓ Prácticas de manufactura en el procesamiento de pescado congelado.
 - ✓ BPM Congelado.
 - ✓ Condiciones y requerimientos de las materias primas, aditivos, ingredientes, envases, empaque, etiquetas.
 - ✓ Pre-tratamiento para evitar defectos de calidad.
 - ✓ Eviscerado, fileteado, envasado.
 - ✓ Curva de congelamiento y tiempo de congelación.
 - ✓ Proceso aprobado de congelación: Criterios de tiempo y temperatura.
 - ✓ Congelamiento para el control de parásitos.
 - ✓ Etiquetado y empaquetado de productos congelados.
 - ✓ Identificación, estiba de lotes y condiciones de almacenamiento.
 - ✓ Trazabilidad de especies susceptibles de contener parásitos de interés para salud pública. Descongelamiento de productos: Criterios de tiempo y temperatura. Evaluación de criterios de calidad.
 - ✓ Controles y Registros de BPM.
 - ✓ Demostración práctica: Control de BPM en el proceso de pescado congelado.
- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**
El CITEpesquero proporciona:
 - Separatas.
 - Recursos y materiales para la realización de las demostraciones prácticas: Materia prima, insumos materiales de aseo y limpieza. Compra de bienes.
 - **EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN.**
Entrega de constancia de participación.
 - **COSTO.**
S/.66.86 Participante/Curso

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Sistema HACCP para productos pesqueros congelados.
- **MODALIDAD.**
Curso teórico – práctico desarrollado mediante la ayuda de exposiciones de audiovisuales y procedimientos interactivos entre los participantes. Se analizarán los conceptos planteados en este curso bajo la dirección permanente del expositor/instructor. Se desarrollan prácticas en grupos de trabajo para aplicar los 7 principios de la Norma HACCP. Las prácticas se realizan en la Planta de Procesamiento del CITEpesquero. Se distribuye material didáctico a cada participante.
- **DURACIÓN.**
23 horas. (Tres días continuos)
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO**
Nacional
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Auditorio e instalaciones del CITEpesquero.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
El curso está dirigido principalmente a operadores de establecimientos, profesionales, técnicos y personal responsable de los procesos productivos y del aseguramiento de la calidad, así como a personas interesadas en el tema, a fin de fortalecer conocimientos sobre Sistemas de Aseguramiento de Calidad basado en HACCP y sus pre-requisitos. Máximo 25 participantes.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
Al finalizar el curso, los participantes han actualizado sus conocimientos sobre la metodología HACCP, establecidas en la versión 2011 de la Guía HACCP y la Guía de peligros de la Alianza HACCP de los EEUU; y mejorado sus capacidades para aplicar los principios HACCP en productos pesqueros y de los provenientes de la acuicultura.
- **CONTENIDOS.**
 - ✓ Normativa sanitaria nacional.
 - ✓ Norma HACCP para pescados y mariscos USA.
 - ✓ Recursos para preparar Planes HACCP.
 - ✓ Guía de Peligros y Manual del Sistema HACCP, edición 2011.
 - ✓ Pasos preliminares para el HACCP. Peligros que afectan la seguridad sanitaria, de pescados y mariscos.
 - ✓ Principio 1: Análisis de Peligros.
 - ✓ Principio 2: Determinación de Puntos Críticos de Control.
 - ✓ Principio 3: Establecimiento de los Límites Críticos.
 - ✓ Principio 4: Monitoreo de los Puntos Críticos de Control.
 - ✓ Principio 5: Acciones Correctivas.
 - ✓ Principio 6: Determinación de los Procedimientos de Verificación.

- ✓ Principio 7: Procedimientos de Mantenimiento de Registros.
 - ✓ Desarrollo de los Planes HACCP. Conformación de grupos de trabajo: Conchas de abanico congeladas, langostinos de acuicultura congelados, perico congelado.
 - ✓ Pre-requisitos y Pasos preliminares.
 - ✓ Sesión de trabajo sobre el Desarrollo de Planes HACCP.
 - ✓ Aplicación de los 7 principios HACCP en: Conchas de abanico congeladas, langostinos de acuicultura congelados y en perico congelado.
-
- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**
El CITEpesquero proporciona los requerimientos de las prácticas: Materia prima, materiales de limpieza, otros.

 - **EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN.**
Entrega de constancia de participación.

 - **COSTO.**
S/. 91.39 Participante/Curso

- **NOMBRE:–**
Determinación del punto frío
- **MODALIDAD:**
Asistencia Técnica Específica
- **ACTIVIDADES DE ASISTENCIA TÉCNICA:**
Con la finalidad de tener la seguridad de la destrucción de los microorganismos en un producto, el calor suministrado debe entrar en todos los puntos del producto o recipiente.
Es por ello que el servicio brindado evalúa la región que normalmente es la última en calentarse (centro geométrico) del envase o de la masa de producto. Este estudio es de vital importancia ya que el centro geométrico es una región crítica pues es ahí en donde hay más posibilidades de supervivencia de los microorganismos que contaminan el producto.
- **DURACIÓN:**
El tiempo del servicio dependerá del tipo del envase y producto a evaluar.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO:**
A nivel nacional.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN:**
Se realiza en las instalaciones del solicitante o en las instalaciones del CITEpesquero.
- **PERFIL DE LA EMPRESA:**
El servicio está dirigido a empresas que requieran evaluar el punto más frío de sus productos.
- **RESULTADOS:**
Determinar el estudio del punto más frío del producto, colocando sensores en distintos puntos del producto.
- **INFORME TÉCNICO:**
Al finalizar el servicio, se entregará un informe técnico.
- **COSTO:**
S/. 578.86 por prueba
Obs: Los servicios brindados fuera de nuestras instalaciones o provincia, no incluyen los gastos de alquiler de local, transporte, hospedaje y viáticos que serán calculados de acuerdo a los costos de los mismos.

- **NOMBRE:**
Determinación de Valor F_0
- **MODALIDAD:**
Asistencia Técnica Específica
- **ACTIVIDADES DE ASISTENCIA TÉCNICA:**
El servicio comprende en determinar el tiempo letal mínimo dentro del producto. Con la finalidad de asegurar o destruir la bacteria relacionada al producto.
- **DURACIÓN:**
El tiempo del servicio dependerá del tipo del envase y producto a evaluar.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO:**
A nivel nacional.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN:**
Se realiza en las instalaciones del solicitante o en las instalaciones del CITEpesquero.
- **PERFIL DE LA EMPRESA:**
El servicio está dirigido a empresas que requieran evaluar el valor F_0 de sus productos.
- **RESULTADOS:**
Determinar las curvas de penetración de calor en alimentos sometidos a tratamientos térmicos, de manera que con su valor F_0 determinado permita obtener un producto que no tenga un sub ni sobre tratamiento térmico.
- **INFORME TÉCNICO:**
Al finalizar el servicio, se entregará un informe técnico.
- **COSTO:**
S/. 578.86 por prueba
Obs: Los servicios brindados fuera de nuestras instalaciones o provincia, no incluyen los gastos de alquiler de local, transporte, hospedaje y viáticos que serán calculados de acuerdo a los costos de los mismos.

- **NOMBRE:**
Estudio de distribución de calor en autoclaves
- **MODALIDAD:**
Asistencia Técnica Específica
- **ACTIVIDADES DE ASISTENCIA TÉCNICA:**
Determinar la homogeneidad de temperatura dentro de la autoclave. Con la finalidad de determinar los parámetros adecuados del funcionamiento del autoclave.
- **DURACIÓN:**
El tiempo del servicio dependerá del tipo del envase y producto a evaluar.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO:**
A nivel nacional.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN:**
Se realiza en las instalaciones del solicitante.
- **PERFIL DE LA EMPRESA:**
El servicio está dirigido a empresas que requieran evaluar el estudio de distribución en sus autoclaves.
- **INFORME TÉCNICO:**
Al finalizar el servicio, se entregará un informe técnico.
- **COSTO:**
De 1 a 4 coches, S/. 578.86 por prueba
De 5 a 8 coches, S/. 712.08 por prueba
De 9 a 12 coches, S/. 845.30 por prueba
Obs: Los servicios brindados fuera de nuestras instalaciones o provincia, no incluyen los gastos de alquiler de local, transporte, hospedaje y viáticos que serán calculados de acuerdo a los costos de los mismos.

- **NOMBRE.**
Procesamiento de productos preformados congelados a escala comercial: Nuggets, hamburguesas, filetes empanizados, porciones empanizadas, lomitos, milanesas y otros.
- **MODALIDAD.**
Se suscribe un contrato entre la empresa solicitante y el CITEpesquero, con una vigencia hasta de 6 meses.
- **DURACIÓN.**
Se establece un programa de producción diario o semanal.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**
Se atiende en la planta de procesamiento del CITEpesquero a empresas de todas las regiones.
- **REQUISITOS.**
La empresa deberá proporcionar: Materia prima, insumos, envases, material de empaque y limpieza, mano de obra y operarios, petróleo.
- **COSTO.**
Para producciones inferiores al indicado, se aplica el valor total correspondiente a la cantidad mínima.

SERVICIOS	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO
Hamburguesa de anchoveta y pota (cruda y cocida) 1069 a 1500 kilos	Kg	1.42
Hamburguesa de anchoveta y pota (cruda y cocida) 890 a 1068 kilos	Kg	1.71
Hamburguesa de pescado 1428 a 2000 kilos	Kg	1.36
Hamburguesa de pescado 1189 a 1427 kilos	Kg	1.63
Milanesa de pescado 915 a 1200 kilos	Kg	1.84
Milanesa de pescado 762 a 914kilos	Kg	2.20
Nuggets de anchoveta y pota (cocida y cruda sin pre fritar) 720 a 1000 kilos	Kg	2.83
Nuggets de anchoveta y pota (cocida y cruda sin pre fritar) 599 a 719 kilos	Kg	3.40
Nuggets de calamar gigante pre fritos 1464 a 2000 kilos	Kg	2.11
Nuggets de calamar gigante pre fritos 1219 a 1463 kilos	Kg	2.54

Nuggets de pescado en diferentes presentaciones de 1464 a 2000 kilos	Kg	2.11
Nuggets de pescado en diferentes presentaciones de 1219 a 1463 kilos	Kg	2.54
Recorte de pota cocida y congelada de 500 a 600 kilos	Kg	0.95
Recorte de pota cocida y congelada de 400 a 499 kilos	Kg	1.15
Filete empanizado de 1200 a 871 kilos	Kg	2.42
Filete empanizado de 870 a 725 kilos	Kg	2.92

- **NOMBRE.**
Procesamiento de conservas a escala comercial: Anchoveta, pota, trucha y otras especies.
- **MODALIDAD.**
Se suscribe un contrato entre la empresa solicitante y el ITP, con una vigencia hasta de 6 meses.
- **DURACIÓN.**
Se establece un programa de producción diario o semanal.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**
Se atiende en la planta de procesamiento del ITP a empresas de todas las regiones.
- **REQUISITOS.**
La empresa deberá proporcionar: Materia prima, insumos, envases, material de empaque y limpieza, mano de obra y operarios, petróleo.
- **COSTO.**
Para producciones inferiores al indicado, se aplica el valor total correspondiente a la cantidad mínima.

SERVICIOS	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO
Entero de pescado (anchoveta o trucha - aceite, salsa de tomate, escabeche, crema vino tinto, otros) de 296 a 350 / 1/4 Club x 50	Caja	6.65
Entero de pescado (anchoveta o trucha - aceite, salsa de tomate, escabeche, crema vino tinto, otros) de 246 a 295 / 1/4 Club x 50	Caja	7.98
Entero de pescado (anchoveta o trucha - aceite, salsa de tomate, escabeche, crema vino tinto, otros) 250 a 300 cajas / 1/2 lb tuna x 48	Caja	7.73
Entero de pescado (anchoveta o trucha - aceite, salsa de tomate, escabeche, crema vino tinto, otros) 150 a 249 cajas / 1/2 lb tuna x 48	Caja	9.30
Lomo desmenuzado de anchoveta en agua y sal 350 a 400 cajas / 1/2 lb tuna x48	Caja	5.69
Lomo desmenuzado de anchoveta en agua y sal 250 a 349 cajas / 1/2 lb tuna x48	Caja	6.84
Trozos de trucha en aceite vegetal 250 a 300 cajas /1/2 lb tuna x 48	Caja	9.35
Trozos de trucha en aceite vegetal 150 a 249 cajas /1/2 lb tuna x 48	Caja	10.95

Pulpa de pescado (perico o trucha - aceite vegetal o agua y sal) 250 a 350 cajas / 1/2 lb tuna x 48	Caja	6.24
Pulpa de pescado (perico o trucha - aceite vegetal o agua y sal) 150 a 250 cajas / 1/2 lb tuna x 48	Caja	8.91
Sólido de atún en aceite vegetal 100 a 200 cajas / 1/2 lb tuna x 48	Caja	12.95
Filete de caballa (en aceite vegetal, salsa, cremas, verduras u otros) de 100 a 200 / 1/2 lb tuna x 48	Caja	10.15
Ahumado de pescado (en aceite vegetal, salsa, cremas, verduras u otros) /1/2 lb tuna x 48	Caja	10.82
Medallón de pescado (jurel, caballa, trucha, otros) en aceite vegetal de 200 a 250 / 1/2 lb tuna x 48	Caja	7.06
Medallón de pescado (jurel, caballa, trucha, otros) en aceite vegetal de 100 a 199 / 1/2 lb tuna x 48	Caja	8.92
Lomo desmenuzado de pescado en agua y sal 350 a 400 cajas / 1lb tall	Caja	5.34
Lomo desmenuzado de pescado en agua y sal 250 a 349 cajas / 1 lb tall	Caja	6.33
Entero de pescado (jurel, caballa, otros) en aceite vegetal, salsa de tomate y otros de 200 a 250 cajas / 1lb tall	Caja	6.53
Entero de pescado (jurel, caballa, otros) en aceite vegetal, salsa de tomate y otros de 100 a 199 cajas / 1lb tall	Caja	8.42
Platos preparados a base de pescado (salsa, cremas, otros) de 200 a 250 cajas / 1lb tall	Caja	8.57
Platos preparados a base de pescado (salsa, cremas, otros) de 100 a 199 cajas / 1lb tall	Caja	9.26

INDUMENTARIA

CITE CCAL

Lima

Mediante Resolución Suprema N° 063-98-ITINCI se crea el Centro de Innovación Tecnológica del Cuero, Calzado e Industrias Conexas - CITECCAL, el primero de los CITE de apoyo a la innovación empresarial, con la finalidad de promover la mejora de la productividad, incremento del valor agregado y una cultura de innovación en la cadena del cuero y calzado mediante una oferta servicios tecnológicos especializados que se encuentran alineados a las tendencias tecnológicas y de modelos de negocio vigentes en el contexto nacional e internacional.

Su visión es consolidar un sector del cuero, calzado y afines competitivo, que desarrolle productos de calidad con valor agregado diferencial que le permita identificar e introducirse en nichos de mercado específicos. Explotando tecnologías limpias y metodologías gestión que le permitan ser cada vez más productivos; CITECCAL busca que su cadena lo reconozca a como socio tecnológico, como agente articulador que brinde servicios que faciliten el desarrollo de sus actividades, apoyado por un trabajo en red con los demás CITE's y otras instituciones.

Tiene como misión la transferencia de tecnología, conocimiento e información, brindando servicios de calidad a los distintos segmentos de empresas del sector en igualdad de oportunidades para reducir la brecha tecnológica que les impide competir.

SERVICIOS:

- ❖ Capacitación
- ❖ Asistencia Técnica
- ❖ Ensayos de Laboratorio
- ❖ Diseño y Desarrollo de Producto
- ❖ Información Especializada

Los servicios de capacitación están enfocados en la transferencia de tecnologías para mejorar las capacidades técnicas y de toma de decisiones sobre la gestión de los recursos con que cuentan las empresas.

La oferta abarca desde pasantías, cursos individuales hasta cursos modulares o programas, dirigidos a fortalecer e incrementar las capacidades y competencias de los técnicos, profesionales y empresarios.

El CITECCAL Lima diseña una oferta en el ámbito de formación técnico-productiva que no está cubierta por el sector privado en los parámetros y requerimientos que exige el sector empresarial. Los servicios de capacitación se desarrollan en las instalaciones del CITECCAL Lima o en instalaciones externas de acuerdo a la necesidad de las empresas lo que nos permite no limitar nuestro público objetivo a un ámbito local sino que este es índole nacional.

Cabe mencionar que si viene se tiene una oferta regular, como los que se muestran a continuación, en tópicos de interés que van actualizándose constantemente, esto no limita al CITE a desarrollar programas específicamente diseñados para las necesidades de una o un grupo de empresas.

Cursos técnicos productivos

- Diseño de calzado
- Modelaje de calzado: dama, caballero, niño.
- Ajustes técnicos en el modelaje de calzado
- Prototipado de calzado
- Operatividad de máquinas para la fabricación de calzado: aparadora, desbastadora, dobladora, strobel.
- Procesos de fabricación de calzado: corte, aparado, armado y ensuelado y acabado.
- Procesos de fabricación y acabado de cuero vacuno, ovino, alpaca, llama y pieles chicas (pescado, conejo, entre otros).
- Peletería de cuero de alpaca y ovino: remojo, pelambre, RTE, acabado de cuero según tendencias de moda,
- Diseño de suelas en 3D.
- Fabricación de artículos de cuero: marroquinería y vestimenta.
- Cursos en gestión productiva:

Cursos libres

- Componentes para la fabricación de calzado
- Control de calidad de hormas
- Elaboración de fichas técnicas
- Estructura de costos
- Estudios de métodos y tiempos
- Células de producción
- Buenas prácticas de mercado y manufactura.

Cursos modulares

- Planeamiento y control de producción
- Control de la calidad aplicado a los procesos de fabricación de calzado
- Gestión de la calidad para empresas de cuero, calzado e insumos
- Formación de auditores en Sistemas de Gestión de la Calidad (SGS)

Costo.

SERVICIOS DE CAPACITACIÓN				
N°	DENOMINACIÓN DEL SERVICIO	UNIDAD	TARIFA S/. (Sin IGV)	TARIFA S/. (Con IGV)
158	En diseño, modelaje, seriado o acabado 4, 5	Servicio	97.8	115.4
159	En corte, aparado, armado o acabado 3, 5	Servicio	93.09	109.85
160	En temas de normalización 3, 5	Servicio	63.07	74.42
161	En temas de control de calidad 4, 5	Servicio	84.03	99.16
162	En confección de artículos de cuero 4, 5	Servicio	100.01	118.01
163	En curtido de pieles (Ovino, caprino, bovino, camélidos) 4, 5	Servicio	123.84	146.13
164	En operatividad de máquinas en el aparado de carzado (300 Horas) 6	Servicio	1,150.60	1,357.71
165	En operatividad de máquinas en el armado de calzado (300 Horas) 6	Servicio	1,088.02	1,283.86
166	De operatividad en el curtido al cromo (300 Horas) 6	Servicio	1,168.39	1,378.70
167	Re-emisión de certificados o constancias en cartulina Kimberly A4	Servicio	4.46	5.26

ASISTENCIA TÉCNICA

Se trata de intervenciones basadas en el desarrollo de un diagnóstico preliminar, orientado a identificar oportunidades de incremento de la productividad o del aseguramiento de la calidad, de la gestión de riesgos y control de impactos ambientales generados por la actividad productiva. Con este diagnóstico establecen planes de mejora e incorporación de buenas prácticas para la innovación en los sistemas de producción y gestión. Son servicios específicos implementados en función de la problemática de cada empresa cliente.

El CITECCAL Lima a través del servicio de asistencia técnica interviene de manera directa y oportuna en la solución de los problemas técnico-productivo de las empresas, principalmente en los siguientes temas:

- Desarrollo de producto
- Procesos de fabricación y acabado de cuero y calzado
- Optimización en el uso de materiales e insumos para la fabricación de cuero y calzado.
- Productividad y aseguramiento de la calidad.
- Layout de la empresa.
- Implementación de las 5S y Kaizen.

Costo.

SERVICIOS DE ASISTENCIA TÉCNICA				
N°	DENOMINACIÓN DEL SERVICIO	UNIDAD	TARIFA S/. (Sin IGV)	TARIFA S/. (Con IGV)
168	En temas de normalización, seriado, modelaje, curtición, consumo, calidad y desarrollo de productos (Visitas)7, 8	Por Hora	31.65	37.35
169	En temas de normalización, seriado, modelaje, curtición, consumo, calidad y desarrollo de productos (Consultas)	Por Hora	11.5	13.57

ENSAYOS DE LABORATORIO

El Laboratorio del CITECCAL Lima brinda servicios de control de calidad a la cadena productiva del cuero, calzado e industrias conexas. Su objetivo es servir de soporte técnico a la industria nacional del sector para la obtención de productos que cumplan con las exigencias del mercado nacional e internacional. Para ello, el Laboratorio del CITECCAL Lima cuenta con personal de elevada competencia técnica, capacidad instalada, metodología analítica, tecnología apropiada y relaciones con Centros de Investigación internacionales que trabajan en el cuero y calzado.

La oferta de ensayos de laboratorios se ha diseñado para la validación de la calidad de materiales, insumos y características de los productos terminados. Acompaña a las empresas e instituciones en la elaboración de especificaciones técnicas de los materiales y productos terminados.

Costo.

SERVICIOS DE LABORATORIO				
N°	DENOMINACIÓN DEL SERVICIO	UNIDAD	TARIFA S/. (Sin IGV)	TARIFA S/. (Con IGV)
1	Resistencia al desgarro	Servicio	47.18	55.67
2	Resistencia a la tracción	Servicio	48.58	57.32
3	Resistencia a la tracción (Húmedo)	Servicio	53.58	63.22
4	% Elongación	Servicio	38.36	45.26
5	% Elongación (Húmedo)	Servicio	44.4	52.39
6	Resistencia a la tracción + % Elongación	Servicio	50.75	59.89
7	Resistencia a la tracción (Húmedo) + % Elongación (Húmedo)	Servicio	53.47	63.09
8	Resistencia a la flexión	Servicio	53.19	62.76
9	Resistencia a la flexión (Húmedo)	Servicio	57.24	67.54
10	Resistencia a la flexión 125000 a 150000 ciclos	Servicio	83.99	99.11
11	Resistencia a la flexión 125000 a 150000 ciclos (Húmedo)	Servicio	91.79	108.31
12	Resistencia la rotura de la flor (Distensión)	Servicio	24.49	28.9
13	Solidez del color al frote	Servicio	24.58	29
14	Solidez del color al frote (Húmedo)	Servicio	28.4	33.51
15	Solidez del color al sudor artificial	Servicio	35.67	42.09
16	Solidez del color al frote con disolventes (Incluye ácidos)	Servicio	34.31	40.49

17	Solidez a la luz artificial (72 Horas)	Servicio	96.92	114.37
18	Solidez del color al calor (24 Horas)	Servicio	42.21	49.81
19	Solidez del color al calor (48 Horas)	Servicio	55.44	65.42
20	Solidez a la gota de agua	Servicio	26.89	31.73
21	Estabilidad dimensional 50°C, 70°C, 100°C (24 Horas) c/u	Servicio	68.71	81.08
22	Estabilidad dimensional 50°C, 70°C, 100°C (48 Horas) c/u	Servicio	69.66	82.2
23	Adhesión al acabado	Servicio	51.84	61.17
24	Adhesión al acabado (En húmedo)	Servicio	32.11	37.89
25	Determinación del espesor	Servicio	15.57	18.37
26	Determinación de superficie (pie ² o m ²)	Servicio	8.42	9.94
27	Medición de área	Servicio	0.52	0.61
28	Absorción y penetración de agua	Servicio	65.59	77.4
29	Permeabilidad y coeficiente de vapor de agua	Servicio	60.36	71.22
30	Resistencia al roce con caucho	Servicio	29.29	34.56
31	Reconocimiento de material	Servicio	13.25	15.64
32	Determinación de la humedad	Servicio	37.33	44.05
33	Determinación de materias lavables totales	Servicio	41.9	49.44
34	Determinación de materias lavables orgánicas	Servicio	49.81	58.78
35	Determinación de materias lavables inorgánicas	Servicio	79.31	93.59
36	Determinación del contenido de grasas	Servicio	73.85	87.14
37	Determinación de cenizas sulfatadas	Servicio	57.37	67.7
38	Determinación de contenido de cenizas sulfatadas insolubles en agua	Servicio	58.94	69.55
39	Determinación del contenido de cromo	Servicio	54.55	64.37
40	Determinación de la acidez (pH) e índice de diferencia	Servicio	41.09	48.49
41	Determinación de la temperatura de contracción	Servicio	39.07	46.1
42	Determinación de la resistencia a las costuras	Servicio	36.14	42.65
43	Densidad aparente	Servicio	26.46	31.22
44	Resistencia a la abrasión	Servicio	58.76	69.34
45	Impermeabilidad dinámica al agua	Servicio	84.12	99.26
46	Resistencia a la abrasión (Martindale)	Servicio	53.39	63
47	Determinación del número de hilos	Servicio	18.75	22.13
48	Peso por metro cuadrado	Servicio	26.38	31.13
49	Determinación del módulo	Servicio	30.64	36.16
50	Comportamiento frente al agua por inmersión (24 Horas)	Servicio	47.75	56.35

51	Comportamiento frente al agua por inmersión (7 Días a 70°C)	Servicio	51.92	61.27
52	Comportamiento frente a disolventes por inmersión (24 Horas)	Servicio	31.56	37.24
53	Comportamiento frente a los ácidos y alcalis por inmersión (24 Horas)	Servicio	33.4	39.41
54	Comportamiento frente a los ácidos y alcalis por inmersión (7 Días a 70°C)	Servicio	54.3	64.07
55	Comportamiento frente a los aceites o hidrocarburos por inmersión (24 Horas)	Servicio	33.79	39.87
56	Comportamiento frente a los aceites o hidrocarburos por inmersión (7 Días a 70°C)	Servicio	58.16	68.63
57	Determinación de la dureza	Servicio	32.13	37.91
58	Determinación del espeso de plasticos y caucho	Servicio	17.09	20.17
59	Determinación de la densidad	Servicio	22.13	26.11
60	Resistencia a la flexión de plásticos y caucho	Servicio	54.28	64.05
61	Resistencia a la flexión hasta los 150000 ciclos de plásticos y caucho	Servicio	57.94	68.37
62	Resistencia a la deformación permanente por compresión (24 Horas a 70°C)	Servicio	31.12	36.72
63	Resistencia a la deformación permanente por compresión (72 Horas a 23°C)	Servicio	34.18	40.33
64	Determinación de envejecimiento térmico acelerado (24 Horas) + Resistencia a la tracción + Porcentaje de elongación	Servicio	53.71	63.38
65	Determinación de envejecimiento térmico acelerado (48 Horas) + Resistencia a la tracción + Porcentaje de elongación	Servicio	66.95	79
66	Determinación de envejecimiento térmico acelerado (7 Días) + Resistencia a la tracción + Porcentaje de elongación	Servicio	70.03	82.64
67	Determinación de envejecimiento térmico acelerado (7 Días) + Dureza	Servicio	66.44	78.4
68	Determinación de envejecimiento térmico acelerado (72 Horas 120°C) + Dureza	Servicio	52.76	62.26
69	Contenido de cenizas	Servicio	45.75	53.99
70	Determinación de viscosidad brookfield	Servicio	36.18	42.69
71	Contenido de sólidos	Servicio	35.09	41.41
72	Resistencia de probetas pegadas al calor	Servicio	30.76	36.3
73	Aptitud al pegado (72 Horas)	Servicio	56.96	67.21
74	Determinación del pH (Dispersiones acuosas)	Servicio	27.08	31.95
75	Absorción y eliminación de agua	Servicio	51.19	60.4
76	Características constructivas	Servicio	18.37	21.68

77	Altura de corte	Servicio	15.18	17.91
78	Resistencia de la unión - Corte - Firme	Servicio	50.87	60.03
79	Resistencia de la unión entre capas de la firme	Servicio	37.1	43.78
80	Longitud interna de la puntera	Servicio	22.73	26.82
81	Determinación del espesor de la puntera	Servicio	13.35	15.75
82	Resistencia al impacto de la puntera	Servicio	49.58	58.5
83	Resistencia a la compresión de la puntera	Servicio	50.73	59.86
84	Resistencia a la corrosión de punteras metálicas (48 Horas)	Servicio	59.06	69.69
85	Resistencia a la corrosión de punteras metálicas (7 Días)	Servicio	59.99	70.79
86	Descripción de las partes de calzado (c/u)	Servicio	14.04	16.57
87	Resistencia a hidrocarburos	Servicio	36.48	43.05
88	Descripción del acabado	Servicio	19.5	23.01
89	Resistencia eléctrica	Servicio	48.58	57.32
90	Estanquidad	Servicio	35.19	41.52
91	Características ergonómicas	Servicio	16.49	19.46
92	Comportamiento frente al peso	Servicio	26.63	31.42
93	Aislamiento frente al calor	Servicio	24.12	28.46
94	Resistencia a la abrasión de pasadores	Servicio	30.79	36.33
95	Resistencia a la tracción de hilos y pasadores	Servicio	31.23	36.85
96	Determinación de cromo expresado como óxido de cromo (III) en agua	Servicio	42.8	50.5
97	Determinación de pH en agua	Servicio	24.39	28.78
98	Determinación de DQO en aguas	Servicio	59.62	70.35
99	Determinación de DBO en aguas	Servicio	51.48	60.75
100	Determinación de nitrógeno amoniacal en aguas	Servicio	40.46	47.74
101	Determinación de sulfuro en aguas	Servicio	38.28	45.17
102	Determinación de material extractable en hexano en agua	Servicio	40.65	47.97
103	Determinación de sólidos suspendidos en agua	Servicio	39.16	46.21
104	Paquete básico de ensayos para calzado de dama 1	Servicio	425.11	501.63
105	Paquete básico de ensayos para calzado de caballero 1	Servicio	444.74	524.79
106	Paquete básico de ensayos para calzado casual 1	Servicio	388.86	458.85
107	Paquete básico de ensayos para calzado de niño 1	Servicio	405.46	478.44
108	Paquete básico de ensayos para calzado de seguridad 1	Servicio	534.37	630.56

109	Paquete básico de ensayos para calzado de protección 1	Servicio	526.12	620.82
110	Paquete básico de ensayos para calzado de trabajo 1	Servicio	475.7	561.33
111	Resistencia al desclavado de tacos	Servicio	27.63	32.6
112	Identificación de partida arancelaria	Servicio	59.72	70.47
113	Identificación de materiales para el etiquetado de calzado	Servicio	59.72	70.47
114	Identificación de partida arancelaria + Etiquetado	Servicio	74.37	87.76
115	Copia original de informe de ensayo	Por Hoja	1.04	1.23
116	Desglose de informes de ensayo en varios	Por Hoja	1.9	2.24

DISEÑO Y DESARROLLO DE PRODUCTO

El área de diseño y desarrollo de producto del CITECCAL Lima brinda soporte a las empresas de cuero, calzado y componentes usando la tecnología para mejorar su productividad. Mediante softwares especializados en combinación con la experiencia de los expertos, acompaña el desarrollo de los productos desde la idea hasta el producto final, con un enfoque de calidad, reducción de tiempos de proceso, maximizando el uso de los recursos y garantizando la confidencialidad en cada desarrollo.

- Modelaje de calzado
- Desarrollo de prototipo de calzado
- Desarrollo de calzado y componentes en 3D
- Desarrollo de suelas en 3D
- Desarrollo de tacos, plataformas, etc., en 3D.
- Modelado de calzado en 3D.
- Escaneo 3D de hormas.
- Renderizado de modelos 3D.
- Seriado de computarizado

Costo.

SERVICIOS DE DISEÑO				
N°	DENOMINACIÓN DEL SERVICIO	UNIDAD	TARIFA S/. (Sin IGV)	TARIFA S/. (Con IGV)
SERIADO DE DAMAS (En Fibra de 1.5 mm) vestir, sandalias, sport, mocasines, zapatillas con y sin marcador				
117	Baja complejidad	Servicio	41.86	49.39
118	Media complejidad	Servicio	47.22	55.72
119	Alta complejidad	Servicio	51.93	61.28
120	Botín	Servicio	52.3	61.71
121	Caña baja	Servicio	58.33	68.83
122	Caña alta	Servicio	63.82	75.31
SERIADO DE CABALLEROS (En Fibra de 1.5 mm) vestir, sandalias, sport, mocasines, zapatillas con y sin marcador				
123	Baja complejidad	Servicio	44.96	53.05

124	Media complejidad	Servicio	50.02	59.02
125	Alta complejidad	Servicio	54.31	64.09
BOTINES, BORCEGUIS Y CALZADO DE SEGURIDAD Y PROTECCIÓN				
126	Botín	Servicio	53.75	63.43
127	Borceguis	Servicio	60.94	71.91
128	Calzado de seguridad y protección	Servicio	55.98	66.06
SERIADO DE NIÑOS (En Fibra de 1.5 mm)				
129	Baja complejidad	Servicio	34.1	40.24
130	Media complejidad	Servicio	38.86	45.85
131	Alta complejidad	Servicio	43.01	50.75
132	Botín	Servicio	35.83	42.28
133	Caña baja	Servicio	41.21	48.63
134	Caña alta	Servicio	42.8	50.5
135	Baja complejidad	Servicio	11.23	13.25
AJUSTE DE HORMA				
136	Media complejidad	Servicio	16.91	19.95
137	Alta complejidad	Servicio	19.82	23.39
138	Baja complejidad	Servicio	36.29	42.82
MODELAJE				
139	Media complejidad	Servicio	40.86	48.21
140	Alta complejidad	Servicio	44.89	52.97
141	Para modelos seriados en CITEccal	Servicio	4.66	5.5
CALCULO DE CONSUMO				
142	Para modelos no seriados en CITEccal	Servicio	8.33	9.83
143	Diseño de planta (Una talla impresa en papel canson)	Servicio	31.48	37.15
144	Desarrollo de dimas y perfiles (Una talla en cartón dúplex)	Servicio	26.1	30.8
145	Seriado de planta (6 Tallas impresas en papel canson)	Servicio	24.01	28.33
146	Seriado de dimas y perfiles (Impreso en papel bond)	Servicio	26.32	31.06
Seriado de dimas y perfiles (Impreso en papel bond)				
147	Seriado de plantillas (6 Tallas en cartón fibra de 1,5 mm)	Servicio	14.36	16.94
148	Seriado de perfiles (6 Tallas impresas en papel canson)	Servicio	22.73	26.82
149	Seriados enviados por mail	Servicio	11.93	14.08

INFORMACIÓN ESPECIALIZADA

A través del Centro de Documentación (CENDOC), el CITECCAL Lima pone a disposición de los empresarios, técnicos, profesionales, estudiantes y público en general, información técnica sobre procesos de fabricación de cuero y calzado, proyectos de investigación (tesis) y revistas especializadas de moda y tendencias.

Esto abarca el desarrollo de charlas técnicas, asesorías (atenciones), seminarios, talleres prácticos, visitas guiadas y uso de medios virtuales y redes sociales, con el fin de difundir nuevas tecnologías productivas disponibles, la potencialidad de acceso a mercados y difundir el resto de los servicios y su impacto positivo en las empresas del sector. También implica la atención al público a través del centro de documentación que es un repositorio de información técnica como manuales, revistas de tendencia y estudios especializados, catálogos de maquinaria y equipos relacionados a las cadenas productiva.

MADERA / FORESTAL

CITE maderas

Lima

El CITEmadera, se creó el 06 de octubre del año 2000, mediante Resolución Suprema N°150.2000-ITINCI, ubicado en el Parque Industrial de Villa El Salvador.

CITEmadera es una entidad técnica especializada del Ministerio de la Producción, adscrito al Instituto Tecnológico de la Producción- ITP, el 19 de septiembre de 2013. Tiene como función atender al sector madera y muebles, siendo sus objetivos principales:

- Promover la innovación e impulsar la competitividad.
- Mejorar la calidad en las diferentes etapas de transformación e industrialización.
- Desarrollar programas de investigación en la cadena productiva.
- Servir como soporte tecnológico de la producción.

El Centro de Innovación Productiva y Transferencia Tecnológica de la Madera - CITEmadera promueve y apoya las buenas prácticas del manejo forestal sostenible, ambientalmente responsable, de los bosques, así como la implementación de buenas prácticas manufactureras, logísticas y de trazabilidad en la transformación primaria y secundaria de la madera, que conlleven al desarrollo de una industria sostenible y responsable.

Su visión es ser un ente rector referente en la innovación de la cadena madera – muebles, acorde con la demanda nacional e internacional del sector, con clientes competentes, competitivos y satisfechos con los servicios prestados, cuya misión es promover la innovación en la cadena productiva madera – muebles, mediante el impulso de servicios tecnológicos especializados y con un equipo de trabajo competente, creativo y motivado con lograr la confianza y satisfacción de los clientes.

SERVICIOS:

- ❖ Capacitación
- ❖ Certificación de Competencias Laborales
- ❖ Asistencia Técnica
- ❖ Soporte Productivo
- ❖ Ensayos de Laboratorio
- ❖ Asesoría Especializada

▪ **NOMBRE DEL CURSO:**

Identificación organoléptica y macroscópica de maderas comerciales.

▪ **OBJETIVO:**

Poder identificar las especies maderables, reconocer sus características y los elementos que permiten su identificación.

▪ **MODALIDADES:**

El curso se ofrece mediante cursos regulares y a la medida, los cuales se pueden brindar de forma presencial u online.

▪ **DURACIÓN:**

Tiene una duración de 20 -25 horas cronológicas y en promedio son 25% teóricas y 75% prácticas, los cursos a medida varían de acuerdo a la necesidad del solicitante o cliente.

▪ **AMBITO GEOGRÁFICO:**

Todas las regiones del Perú, a solicitud de las empresas o personas.

▪ **LUGAR DE REALIZACIÓN:**

Se desarrollan en las instalaciones del CITEmadera y están sujetos a la programación y temas que el CITEmadera establezca mientras que los cursos a medida se programan de acuerdo a la necesidad de la empresa o institución contratante (sede, fechas, horarios y temas siempre y cuando cumpla con las condiciones básicas para la ejecución del curso).

▪ **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO:**

Profesionales, técnicos u operarios, dependiendo de la materia del curso, vinculados al sector de carpintería y muebles en madera y derivados. Máximo 20 participantes por curso.

▪ **EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN:**

Se evalúa desempeño de los participantes mediante la calificación de incremento de conocimientos a través de pruebas tomadas al inicio y fin de la capacitación.

Se otorga constancia de aprobación o participación dependientemente del incremento de conocimiento obtenido al inicio y al fin de la capacitación.

▪ **COSTO:**

El costo del curso varía entre S/. 6.50 y S/. 10 nuevos soles por hora.

Para el caso de los cursos a medida, aparte de los costos del dictado del curso, se le añade el ítem “desarrollo de curso a medida” el cual corresponde a la cantidad de horas que se utilizan para desarrollar los contenidos e instrumentos de evaluación

- S/. 85.50 Desarrollo de curso a medida, este ítem se cobra por horas.

Ver tarifario de otros gastos si el servicio es fuera del CITEmadera.

Ver link: <http://citemadera.gob.pe/lima/>

NOMBRE DEL CURSO:

Técnicas de secado de la madera.

OBJETIVO:

Con el desarrollo del curso taller se propone que los participantes conozcan y apliquen los criterios y técnicas en el proceso de Secado de la Madera, orientados a contribuir en la mejora de la calidad en el proceso de secado para la fabricación de muebles.

MODALIDADES:

El curso se ofrece mediante cursos regulares y a la medida, los cuales se pueden brindar de forma presencial u online.

DURACIÓN:

Tiene una duración de 20 -25 horas cronológicas y en promedio son 25% teóricas y 75% prácticas, los cursos a medida varían de acuerdo a la necesidad del solicitante o cliente.

AMBITO GEOGRÁFICO:

Todas las regiones del Perú, a solicitud de las empresas o personas.

LUGAR DE REALIZACIÓN:

Se desarrollan en las instalaciones del CITEmadera y están sujetos a la programación y temas que el CITEmadera establezca mientras que los cursos a medida se programan de acuerdo a la necesidad de la empresa o institución contratante (sede, fechas, horarios y temas siempre y cuando cumpla con las condiciones básicas para la ejecución del curso).

PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO:

Profesionales, técnicos u operarios, dependiendo de la materia del curso, vinculados al sector de carpintería y muebles en madera y derivados. Máximo 20 participantes por curso.

EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN:

Se evalúa desempeño de los participantes mediante la calificación de incremento de conocimientos a través de pruebas tomadas al inicio y fin de la capacitación.

Se otorga constancia de aprobación o participación dependientemente del incremento de conocimiento obtenido al inicio y al fin de la capacitación.

COSTO:

El costo del curso varía entre S/. 6.50 y S/. 10 nuevos soles por hora.

Para el caso de los cursos a medida, aparte de los costos del dictado del curso, se le añade el ítem “desarrollo de curso a medida” el cual corresponde a la cantidad de horas que se utilizan para desarrollar los contenidos e instrumentos de evaluación

- S/. 85.50 Desarrollo de curso a medida, este ítem se cobra por horas.

Ver tarifario de otros gastos si el servicio es fuera del CITEmadera.

Ver link: <http://citemadera.gob.pe/lima/>

NOMBRE DEL CURSO:

Diseño y desarrollo del producto.

OBJETIVO:

Manejar conceptos, procesos y herramientas de diseño y desarrollo de productos que faciliten el armado del expediente técnico para la producción de muebles.

MODALIDADES:

El curso se ofrece mediante cursos regulares y a la medida, los cuales se pueden brindar de forma presencial u online.

DURACIÓN:

Tiene una duración de 20 -25 horas cronológicas y en promedio son 25% teóricas y 75% prácticas, los cursos a medida varían de acuerdo a la necesidad del solicitante o cliente.

AMBITO GEOGRÁFICO:

Todas las regiones del Perú, a solicitud de las empresas o personas.

LUGAR DE REALIZACIÓN:

Se desarrollan en las instalaciones del CITEmadera y están sujetos a la programación y temas que el CITEmadera establezca mientras que los cursos a medida se programan de acuerdo a la necesidad de la empresa o institución contratante (sede, fechas, horarios y temas siempre y cuando cumpla con las condiciones básicas para la ejecución del curso).

PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO:

Profesionales, técnicos u operarios, dependiendo de la materia del curso, vinculados al sector de carpintería y muebles en madera y derivados. Máximo 20 participantes por curso.

EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN:

Se evalúa desempeño de los participantes mediante la calificación de incremento de conocimientos a través de pruebas tomadas al inicio y fin de la capacitación.

Se otorga constancia de aprobación o participación dependientemente del incremento de conocimiento obtenido al inicio y al fin de la capacitación.

COSTO:

El costo del curso varía entre S/. 6.50 y S/. 10 nuevos soles por hora.

Para el caso de los cursos a medida, aparte de los costos del dictado del curso, se le añade el ítem “desarrollo de curso a medida” el cual corresponde a la cantidad de horas que se utilizan para desarrollar los contenidos e instrumentos de evaluación

- S/. 85.50 Desarrollo de curso a medida, este ítem se cobra por horas.

Ver tarifario de otros gastos si el servicio es fuera del CITEmadera.

Ver link: <http://citemadera.gob.pe/lima/>

NOMBRE DEL CURSO:

Mejoras de procesos de carpintería.

OBJETIVO:

Habilitar, maquinar y armar un producto maderable utilizando plantillas y topes que permitan una mejor eficiencia en la producción, así como máquinas industriales.

MODALIDADES:

El curso se ofrece mediante cursos regulares y a la medida, los cuales se pueden brindar de forma presencial u online.

DURACIÓN:

Tiene una duración de 20 -25 horas cronológicas y en promedio son 25% teóricas y 75% prácticas, los cursos a medida varían de acuerdo a la necesidad del solicitante o cliente.

AMBITO GEOGRÁFICO:

Todas las regiones del Perú, a solicitud de las empresas o personas.

LUGAR DE REALIZACIÓN:

Se desarrollan en las instalaciones del CITEmadera y están sujetos a la programación y temas que el CITEmadera establezca mientras que los cursos a medida se programan de acuerdo a la necesidad de la empresa o institución contratante (sede, fechas, horarios y temas siempre y cuando cumpla con las condiciones básicas para la ejecución del curso).

PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO:

Profesionales, técnicos u operarios, dependiendo de la materia del curso, vinculados al sector de carpintería y muebles en madera y derivados. Máximo 20 participantes por curso.

EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN:

Se evalúa desempeño de los participantes mediante la calificación de incremento de conocimientos a través de pruebas tomadas al inicio y fin de la capacitación.

Se otorga constancia de aprobación o participación dependientemente del incremento de conocimiento obtenido al inicio y al fin de la capacitación.

COSTO:

El costo del curso varía entre S/. 6.50 y S/. 10 nuevos soles por hora.

Para el caso de los cursos a medida, aparte de los costos del dictado del curso, se le añade el ítem “desarrollo de curso a medida” el cual corresponde a la cantidad de horas que se utilizan para desarrollar los contenidos e instrumentos de evaluación

- S/. 85.50 Desarrollo de curso a medida, este ítem se cobra por horas.

Ver tarifario de otros gastos si el servicio es fuera del CITEmadera.

Ver link: <http://citemadera.gob.pe/lima/>

NOMBRE DEL CURSO:

Técnicas de acabados en Madera I
Técnicas de acabados en Madera II
Técnicas de acabados en Madera III

OBJETIVO:

Manejar criterios y buenas prácticas en las operaciones del proceso de acabados aplicando técnicas de marmoleado, diseño sobre madera pintada y craquelado en madera y derivados para muebles, puertas, ventanas y otros productos en madera.

MODALIDADES:

El curso se ofrece mediante cursos regulares y a la medida, los cuales se pueden brindar de forma presencial u online.

DURACIÓN:

Tiene una duración de 20 -25 horas cronológicas y en promedio son 25% teóricas y 75% prácticas, los cursos a medida varían de acuerdo a la necesidad del solicitante o cliente.

AMBITO GEOGRÁFICO:

Todas las regiones del Perú, a solicitud de las empresas o personas.

LUGAR DE REALIZACIÓN:

Se desarrollan en las instalaciones del CITEmadera y están sujetos a la programación y temas que el CITEmadera establezca mientras que los cursos a medida se programan de acuerdo a la necesidad de la empresa o institución contratante (sede, fechas, horarios y temas siempre y cuando cumpla con las condiciones básicas para la ejecución del curso).

PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO:

Profesionales, técnicos u operarios, dependiendo de la materia del curso, vinculados al sector de carpintería y muebles en madera y derivados. Máximo 20 participantes por curso.

EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN:

Se evalúa desempeño de los participantes mediante la calificación de incremento de conocimientos a través de pruebas tomadas al inicio y fin de la capacitación.
Se otorga constancia de aprobación o participación dependientemente del incremento de conocimiento obtenido al inicio y al fin de la capacitación.

COSTO:

El costo del curso varía entre S/. 6.50 y S/. 10 nuevos soles por hora.

Para el caso de los cursos a medida, aparte de los costos del dictado del curso, se le añade el ítem “desarrollo de curso a medida” el cual corresponde a la cantidad de horas que se utilizan para desarrollar los contenidos e instrumentos de evaluación

- S/. 85.50 Desarrollo de curso a medida, este ítem se cobra por horas.

Ver tarifario si el servicio es fuera del CITEmadera: <http://citemadera.gob.pe/lima/>

NOMBRE DEL CURSO:

Control de calidad en la producción de muebles y carpintería en madera.

OBJETIVO:

Aplicar herramientas prácticas que permitan diseñar e implementar un sistema de Control de Calidad, para cada una de las fases del proceso de producción y el producto final, contribuyendo a la mejor gestión de la calidad en las MYPES.

MODALIDADES:

El curso se ofrece mediante cursos regulares y a la medida, los cuales se pueden brindar de forma presencial u online.

DURACIÓN:

Tiene una duración de 20 -25 horas cronológicas y en promedio son 25% teóricas y 75% prácticas, los cursos a medida varían de acuerdo a la necesidad del solicitante o cliente.

AMBITO GEOGRÁFICO:

Todas las regiones del Perú, a solicitud de las empresas o personas.

LUGAR DE REALIZACIÓN:

Se desarrollan en las instalaciones del CITEmadera y están sujetos a la programación y temas que el CITEmadera establezca mientras que los cursos a medida se programan de acuerdo a la necesidad de la empresa o institución contratante (sede, fechas, horarios y temas siempre y cuando cumpla con las condiciones básicas para la ejecución del curso).

PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO:

Profesionales, técnicos u operarios, dependiendo de la materia del curso, vinculados al sector de carpintería y muebles en madera y derivados. Máximo 20 participantes por curso.

EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN:

Se evalúa desempeño de los participantes mediante la calificación de incremento de conocimientos a través de pruebas tomadas al inicio y fin de la capacitación.

Se otorga constancia de aprobación o participación dependientemente del incremento de conocimiento obtenido al inicio y al fin de la capacitación.

COSTO:

El costo del curso varía entre S/. 6.50 y S/. 10 nuevos soles por hora.

Para el caso de los cursos a medida, aparte de los costos del dictado del curso, se le añade el ítem "desarrollo de curso a medida" el cual corresponde a la cantidad de horas que se utilizan para desarrollar los contenidos e instrumentos de evaluación

- S/. 85.50 Desarrollo de curso a medida, este ítem se cobra por horas.

Ver tarifario de otros gastos si el servicio es fuera del CITEmadera.

Ver link: <http://citemadera.gob.pe/lima/>

NOMBRE DEL CURSO:

Costos en la producción de muebles y carpintería en madera.

OBJETIVO:

Elaborar la estructura de costos de producción de la empresa a partir del análisis y valoración de cada uno de los elementos que intervienen en la elaboración de productos de madera.

MODALIDADES:

El curso se ofrece mediante cursos regulares y a la medida, los cuales se pueden brindar de forma presencial u online.

DURACIÓN:

Tiene una duración de 20 -25 horas cronológicas y en promedio son 25% teóricas y 75% prácticas, los cursos a medida varían de acuerdo a la necesidad del solicitante o cliente.

AMBITO GEOGRÁFICO:

Todas las regiones del Perú, a solicitud de las empresas o personas.

LUGAR DE REALIZACIÓN:

Se desarrollan en las instalaciones del CITEmadera y están sujetos a la programación y temas que el CITEmadera establezca mientras que los cursos a medida se programan de acuerdo a la necesidad de la empresa o institución contratante (sede, fechas, horarios y temas siempre y cuando cumpla con las condiciones básicas para la ejecución del curso).

PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO:

Profesionales, técnicos u operarios, dependiendo de la materia del curso, vinculados al sector de carpintería y muebles en madera y derivados. Máximo 20 participantes por curso.

EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN:

Se evalúa desempeño de los participantes mediante la calificación de incremento de conocimientos a través de pruebas tomadas al inicio y fin de la capacitación.

Se otorga constancia de aprobación o participación dependientemente del incremento de conocimiento obtenido al inicio y al fin de la capacitación.

COSTO:

El costo del curso varía entre S/. 6.50 y S/. 10 nuevos soles por hora.

Para el caso de los cursos a medida, aparte de los costos del dictado del curso, se le añade el ítem “desarrollo de curso a medida” el cual corresponde a la cantidad de horas que se utilizan para desarrollar los contenidos e instrumentos de evaluación

- S/. 85.50 Desarrollo de curso a medida, este ítem se cobra por horas.

Ver tarifario de otros gastos si el servicio es fuera del CITEmadera.

Ver link: <http://citemadera.gob.pe/lima/>

NOMBRE DEL CURSO:

Mantenimiento preventivo de maquinaria de carpintería en Madera I

OBJETIVO:

Manejar criterios y procedimientos para la implementación y administración del mantenimiento preventivo de máquinas de carpintería en madera.

MODALIDADES:

El curso se ofrece mediante cursos regulares y a la medida, los cuales se pueden brindar de forma presencial u online.

DURACIÓN:

Tiene una duración de 20 -25 horas cronológicas y en promedio son 25% teóricas y 75% prácticas, los cursos a medida varían de acuerdo a la necesidad del solicitante o cliente.

AMBITO GEOGRÁFICO:

Todas las regiones del Perú, a solicitud de las empresas o personas.

LUGAR DE REALIZACIÓN:

Se desarrollan en las instalaciones del CITEmadera y están sujetos a la programación y temas que el CITEmadera establezca mientras que los cursos a medida se programan de acuerdo a la necesidad de la empresa o institución contratante (sede, fechas, horarios y temas siempre y cuando cumpla con las condiciones básicas para la ejecución del curso).

PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO:

Profesionales, técnicos u operarios, dependiendo de la materia del curso, vinculados al sector de carpintería y muebles en madera y derivados. Máximo 20 participantes por curso.

EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN:

Se evalúa desempeño de los participantes mediante la calificación de incremento de conocimientos a través de pruebas tomadas al inicio y fin de la capacitación.

Se otorga constancia de aprobación o participación dependientemente del incremento de conocimiento obtenido al inicio y al fin de la capacitación.

COSTO:

El costo del curso varía entre S/. 6.50 y S/. 10 nuevos soles por hora.

Para el caso de los cursos a medida, aparte de los costos del dictado del curso, se le añade el ítem “desarrollo de curso a medida” el cual corresponde a la cantidad de horas que se utilizan para desarrollar los contenidos e instrumentos de evaluación

- S/. 85.50 Desarrollo de curso a medida, este ítem se cobra por horas.

Ver tarifario de otros gastos si el servicio es fuera del CITEmadera.

Ver link: <http://citemadera.gob.pe/lima/>

NOMBRE DEL CURSO:

Diseño y desarrollo de muebles con tableros de melamina.

OBJETIVO:

Manejar herramientas conceptuales y prácticas que faciliten el diseño y desarrollo del mueble con melamina.

MODALIDADES:

El curso se ofrece mediante cursos regulares y a la medida, los cuales se pueden brindar de forma presencial u online.

DURACIÓN:

Tiene una duración de 20 -25 horas cronológicas y en promedio son 25% teóricas y 75% prácticas, los cursos a medida varían de acuerdo a la necesidad del solicitante o cliente.

AMBITO GEOGRÁFICO:

Todas las regiones del Perú, a solicitud de las empresas o personas.

LUGAR DE REALIZACIÓN:

Se desarrollan en las instalaciones del CITEmadera y están sujetos a la programación y temas que el CITEmadera establezca mientras que los cursos a medida se programan de acuerdo a la necesidad de la empresa o institución contratante (sede, fechas, horarios y temas siempre y cuando cumpla con las condiciones básicas para la ejecución del curso).

PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO:

Profesionales, técnicos u operarios, dependiendo de la materia del curso, vinculados al sector de carpintería y muebles en madera y derivados. Máximo 20 participantes por curso.

EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN:

Se evalúa desempeño de los participantes mediante la calificación de incremento de conocimientos a través de pruebas tomadas al inicio y fin de la capacitación.

Se otorga constancia de aprobación o participación dependientemente del incremento de conocimiento obtenido al inicio y al fin de la capacitación.

COSTO:

El costo del curso varía entre S/. 6.50 y S/. 10 nuevos soles por hora.

Para el caso de los cursos a medida, aparte de los costos del dictado del curso, se le añade el ítem “desarrollo de curso a medida” el cual corresponde a la cantidad de horas que se utilizan para desarrollar los contenidos e instrumentos de evaluación

- S/. 85.50 Desarrollo de curso a medida, este ítem se cobra por horas.

Ver tarifario de otros gastos si el servicio es fuera del CITEmadera.

Ver link: <http://citemadera.gob.pe/lima/>

NOMBRE DEL CURSO:

Buenas Prácticas de producción de muebles contenedores con tableros de melamina

OBJETIVO:

Incorporar mejoras en la fabricación de muebles con tableros melamínicos a partir de las buenas prácticas en el manejo de máquinas, equipos, herramientas y manejo del material.

MODALIDADES:

El curso se ofrece mediante cursos regulares y a la medida, los cuales se pueden brindar de forma presencial u online.

DURACIÓN:

Tiene una duración de 20 -25 horas cronológicas y en promedio son 25% teóricas y 75% prácticas, los cursos a medida varían de acuerdo a la necesidad del solicitante o cliente.

AMBITO GEOGRÁFICO:

Todas las regiones del Perú, a solicitud de las empresas o personas.

LUGAR DE REALIZACIÓN:

Se desarrollan en las instalaciones del CITEmadera y están sujetos a la programación y temas que el CITEmadera establezca mientras que los cursos a medida se programan de acuerdo a la necesidad de la empresa o institución contratante (sede, fechas, horarios y temas siempre y cuando cumpla con las condiciones básicas para la ejecución del curso).

PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO:

Profesionales, técnicos u operarios, dependiendo de la materia del curso, vinculados al sector de carpintería y muebles en madera y derivados. Máximo 20 participantes por curso.

EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN:

Se evalúa desempeño de los participantes mediante la calificación de incremento de conocimientos a través de pruebas tomadas al inicio y fin de la capacitación.

Se otorga constancia de aprobación o participación dependientemente del incremento de conocimiento obtenido al inicio y al fin de la capacitación.

COSTO:

El costo del curso varía entre S/. 6.50 y S/. 10 nuevos soles por hora.

Para el caso de los cursos a medida, aparte de los costos del dictado del curso, se le añade el ítem “desarrollo de curso a medida” el cual corresponde a la cantidad de horas que se utilizan para desarrollar los contenidos e instrumentos de evaluación

- S/. 85.50 Desarrollo de curso a medida, este ítem se cobra por horas.

Ver tarifario de otros gastos si el servicio es fuera del CITEmadera.

Ver link: <http://citemadera.gob.pe/lima/>

NOMBRE DEL CURSO:

Acabados en poliuretano color plano.

OBJETIVO:

Manejar criterios y técnicas básicas para la aplicación de recubrimientos poliuretánicos sobre superficies de muebles y otros productos fabricados en MDF.

MODALIDADES:

El curso se ofrece mediante cursos regulares y a la medida, los cuales se pueden brindar de forma presencial u online.

DURACIÓN:

Tiene una duración de 20 -25 horas cronológicas y en promedio son 25% teóricas y 75% prácticas, los cursos a medida varían de acuerdo a la necesidad del solicitante o cliente.

AMBITO GEOGRÁFICO:

Todas las regiones del Perú, a solicitud de las empresas o personas.

LUGAR DE REALIZACIÓN:

Se desarrollan en las instalaciones del CITEmadera y están sujetos a la programación y temas que el CITEmadera establezca mientras que los cursos a medida se programan de acuerdo a la necesidad de la empresa o institución contratante (sede, fechas, horarios y temas siempre y cuando cumpla con las condiciones básicas para la ejecución del curso).

PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO:

Profesionales, técnicos u operarios, dependiendo de la materia del curso, vinculados al sector de carpintería y muebles en madera y derivados. Máximo 20 participantes por curso.

EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN:

Se evalúa desempeño de los participantes mediante la calificación de incremento de conocimientos a través de pruebas tomadas al inicio y fin de la capacitación.

Se otorga constancia de aprobación o participación dependientemente del incremento de conocimiento obtenido al inicio y al fin de la capacitación.

COSTO:

El costo del curso varía entre S/. 6.50 y S/. 10 nuevos soles por hora.

Para el caso de los cursos a medida, aparte de los costos del dictado del curso, se le añade el ítem “desarrollo de curso a medida” el cual corresponde a la cantidad de horas que se utilizan para desarrollar los contenidos e instrumentos de evaluación

- S/. 85.50 Desarrollo de curso a medida, este ítem se cobra por horas.

Ver tarifario de otros gastos si el servicio es fuera del CITEmadera.

Ver link: <http://citemadera.gob.pe/lima/>

NOMBRE DEL CURSO:

Diseño de muebles en madera.

OBJETIVO:

Manejar los conceptos del diseño y creatividad, considerando la información del cliente a fin de interpretar de manera gráfica la solución a su requerimiento para lograr su conformidad.

MODALIDADES:

El curso se ofrece mediante cursos regulares y a la medida, los cuales se pueden brindar de forma presencial u online.

DURACIÓN:

Tiene una duración de 20 -25 horas cronológicas y en promedio son 25% teóricas y 75% prácticas, los cursos a medida varían de acuerdo a la necesidad del solicitante o cliente.

AMBITO GEOGRÁFICO:

Todas las regiones del Perú, a solicitud de las empresas o personas.

LUGAR DE REALIZACIÓN:

Se desarrollan en las instalaciones del CITEmadera y están sujetos a la programación y temas que el CITEmadera establezca mientras que los cursos a medida se programan de acuerdo a la necesidad de la empresa o institución contratante (sede, fechas, horarios y temas siempre y cuando cumpla con las condiciones básicas para la ejecución del curso).

PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO:

Profesionales, técnicos u operarios, dependiendo de la materia del curso, vinculados al sector de carpintería y muebles en madera y derivados. Máximo 20 participantes por curso.

EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN:

Se evalúa desempeño de los participantes mediante la calificación de incremento de conocimientos a través de pruebas tomadas al inicio y fin de la capacitación.

Se otorga constancia de aprobación o participación dependientemente del incremento de conocimiento obtenido al inicio y al fin de la capacitación.

COSTO:

El costo del curso varía entre S/. 6.50 y S/. 10 nuevos soles por hora.

Para el caso de los cursos a medida, aparte de los costos del dictado del curso, se le añade el ítem “desarrollo de curso a medida” el cual corresponde a la cantidad de horas que se utilizan para desarrollar los contenidos e instrumentos de evaluación

- S/. 85.50 Desarrollo de curso a medida, este ítem se cobra por horas.

Ver tarifario de otros gastos si el servicio es fuera del CITEmadera.

Ver link: <http://citemadera.gob.pe/lima/>

NOMBRE DEL CURSO:

Bases técnicas para la elaboración de un mueble.

OBJETIVO:

Levantar información del producto partiendo de la aprobación del diseño para la elaboración de las bases técnicas y lograr con ello la elaboración del mueble.

MODALIDADES:

El curso se ofrece mediante cursos regulares y a la medida, los cuales se pueden brindar de forma presencial u online.

DURACIÓN:

Tiene una duración de 20 -25 horas cronológicas y en promedio son 25% teóricas y 75% prácticas, los cursos a medida varían de acuerdo a la necesidad del solicitante o cliente.

AMBITO GEOGRÁFICO:

Todas las regiones del Perú, a solicitud de las empresas o personas.

LUGAR DE REALIZACIÓN:

Se desarrollan en las instalaciones del CITEmadera y están sujetos a la programación y temas que el CITEmadera establezca mientras que los cursos a medida se programan de acuerdo a la necesidad de la empresa o institución contratante (sede, fechas, horarios y temas siempre y cuando cumpla con las condiciones básicas para la ejecución del curso).

PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO:

Profesionales, técnicos u operarios, dependiendo de la materia del curso, vinculados al sector de carpintería y muebles en madera y derivados. Máximo 20 participantes por curso.

EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN:

Se evalúa desempeño de los participantes mediante la calificación de incremento de conocimientos a través de pruebas tomadas al inicio y fin de la capacitación.

Se otorga constancia de aprobación o participación dependientemente del incremento de conocimiento obtenido al inicio y al fin de la capacitación.

COSTO:

El costo del curso varía entre S/. 6.50 y S/. 10 nuevos soles por hora.

Para el caso de los cursos a medida, aparte de los costos del dictado del curso, se le añade el ítem “desarrollo de curso a medida” el cual corresponde a la cantidad de horas que se utilizan para desarrollar los contenidos e instrumentos de evaluación

- S/. 85.50 Desarrollo de curso a medida, este ítem se cobra por horas.

Ver tarifario de otros gastos si el servicio es fuera del CITEmadera.

Ver link: <http://citemadera.gob.pe/lima/>

NOMBRE DEL CURSO:

Buenas Prácticas para el secado de la madera en hornos convencionales.

OBJETIVO:

Conocer y aplicar criterios técnicos para la conducción del proceso de secado de la madera en hornos convencionales, orientados a contribuir en la mejora de la calidad de la madera para la fabricación de productos maderables en general.

MODALIDADES:

El curso se ofrece mediante cursos regulares y a la medida, los cuales se pueden brindar de forma presencial u online.

DURACIÓN:

Tiene una duración de 20 -25 horas cronológicas y en promedio son 25% teóricas y 75% prácticas, los cursos a medida varían de acuerdo a la necesidad del solicitante o cliente.

AMBITO GEOGRÁFICO:

Todas las regiones del Perú, a solicitud de las empresas o personas.

LUGAR DE REALIZACIÓN:

Se desarrollan en las instalaciones del CITEmadera y están sujetos a la programación y temas que el CITEmadera establezca mientras que los cursos a medida se programan de acuerdo a la necesidad de la empresa o institución contratante (sede, fechas, horarios y temas siempre y cuando cumpla con las condiciones básicas para la ejecución del curso).

PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO:

Profesionales, técnicos u operarios, dependiendo de la materia del curso, vinculados al sector de carpintería y muebles en madera y derivados. Máximo 20 participantes por curso.

EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN:

Se evalúa desempeño de los participantes mediante la calificación de incremento de conocimientos a través de pruebas tomadas al inicio y fin de la capacitación.

Se otorga constancia de aprobación o participación dependientemente del incremento de conocimiento obtenido al inicio y al fin de la capacitación.

COSTO:

El costo del curso varía entre S/. 6.50 y S/. 10 nuevos soles por hora.

Para el caso de los cursos a medida, aparte de los costos del dictado del curso, se le añade el ítem “desarrollo de curso a medida” el cual corresponde a la cantidad de horas que se utilizan para desarrollar los contenidos e instrumentos de evaluación

- S/. 85.50 Desarrollo de curso a medida, este ítem se cobra por horas.

Ver tarifario de otros gastos si el servicio es fuera del CITEmadera.

Ver link: <http://citemadera.gob.pe/lima/>

OBJETIVO:

Reconocer formalmente la experiencia laboral adquirida por el trabajador a través del tiempo, identificando sus potenciales y aspectos que mejoren la calidad de su trabajo, por medio de evaluaciones teóricas y prácticas de acuerdo a las Normas de Perfiles Ocupacionales.

PERFILES OCUPACIONALES:

- Carpintería Industrial de la Madera.
- Carpintería con tableros derivados de madera recubiertos.
- Instalador de productos maderables.

MODALIDAD:

La evaluación se puede realizar en el mismo lugar de trabajo del evaluado o en el centro de evaluación o áreas de evaluación de CITEmadera.

AMBITO GEOGRÁFICO:

Nivel nacional.

REQUISITOS DEL CANDIDATO:

- Mayor de 18 años de edad y contar con DNI vigente.
- Dos (02) años de experiencia laboral como mínimo.
- Un (01) año de experiencia en la ocupación de carpintero.
- Trabajador empírico.

A la empresa:

- Acreditar ante tus clientes la especialización de tu empresa y del personal.

BENEFICIOS:

- Ahorro de tiempos y costos en el proceso de inducción y formación de nuevos trabajadores.
- Mejora en la productividad de tu empresa al obtener el conocimiento real de las competencias del personal de acuerdo al proceso productivo.
- Lograr la diferenciación en el mercado al tener trabajadores certificados.

Al Trabajador:

- Reconocimiento oficial en la categoría de Operario Calificado en la Unidad de Competencia en la que logró certificarse.
- Permite identificar aspectos que debe fortalecer y mejorar, siendo una oportunidad para seguir mejorando en sus conocimientos y habilidades.
- Brinda un certificado con valor en el mercado, que le facilita el acceso al empleo.

COSTOS:

Ver tarifario de los servicios de Certificación de Competencias, a través del siguiente link:

<http://citemadera.gob.pe/lima/>

NOMBRE:

5 "S" Kaizen

OBJETIVO:

Implementar metodologías de mejora en las empresas del sector, tanto en temas de gestión como operativos, brindándole así soluciones integrales para la mejora de su productividad y competitividad.

DURACIÓN:

En función al diagnóstico previo a la implementación del servicio.

AMBITO GEOGRÁFICO:

A nivel nacional, a solicitud de las empresas o personas.

LUGAR DE REALIZACIÓN:

Instalaciones de la empresa solicitante.

PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO:

Empresas relacionadas con de la industria de la madera y muebles.

Se recomienda interés del empresario y de trabajadores, con disponibilidad de realizar cambios e inversión.

COSTO:

El costo es de S/. 44.00 nuevos soles por hora.

Ver tarifario de los servicios de Asistencia Técnica, a través del siguiente link:

<http://citemadera.gob.pe/lima/>

NOMBRE:

Mejora de Procesos

OBJETIVO:

Implementar metodologías de mejora en las empresas del sector, tanto en temas de gestión como operativos, brindándole así soluciones integrales para la mejora de su productividad y competitividad.

DURACIÓN:

En función al diagnóstico previo a la implementación del servicio.

AMBITO GEOGRÁFICO:

A nivel nacional, a solicitud de las empresas o personas.

LUGAR DE REALIZACIÓN:

Instalaciones de la empresa solicitante.

PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO:

Empresas relacionadas con de la industria de la madera y muebles.

Se recomienda interés del empresario y de trabajadores, con disponibilidad de realizar cambios e inversión.

COSTO:

El costo es de S/. 44.00 nuevos soles por hora.

Ver tarifario de los servicios de Asistencia Técnica, a través del siguiente link:

<http://citemadera.gob.pe/lima/>

NOMBRE:

Control de Calidad

OBJETIVO:

Implementar metodologías de mejora en las empresas del sector, tanto en temas de gestión como operativos, brindándole así soluciones integrales para la mejora de su productividad y competitividad.

DURACIÓN:

En función al diagnóstico previo a la implementación del servicio.

AMBITO GEOGRÁFICO:

A nivel nacional, a solicitud de las empresas o personas.

LUGAR DE REALIZACIÓN:

Instalaciones de la empresa solicitante.

PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO:

Empresas relacionadas con de la industria de la madera y muebles.

Se recomienda interés del empresario y de trabajadores, con disponibilidad de realizar cambios e inversión.

COSTO:

El costo es de S/. 44.00 nuevos soles por hora.

Ver tarifario de los servicios de Asistencia Técnica, a través del siguiente link:

<http://citemadera.gob.pe/lima/>

NOMBRE:

Gestión de costos

OBJETIVO:

Implementar metodologías de mejora en las empresas del sector, tanto en temas de gestión como operativos, brindándole así soluciones integrales para la mejora de su productividad y competitividad.

DURACIÓN:

En función al diagnóstico previo a la implementación del servicio.

AMBITO GEOGRÁFICO:

A nivel nacional, a solicitud de las empresas o personas.

LUGAR DE REALIZACIÓN:

Instalaciones de la empresa solicitante.

PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO:

Empresas relacionadas con de la industria de la madera y muebles.

Se recomienda interés del empresario y de trabajadores, con disponibilidad de realizar cambios e inversión.

COSTO:

El costo es de S/. 44.00 nuevos soles por hora.

Ver tarifario de los servicios de Asistencia Técnica, a través del siguiente link:

<http://citemadera.gob.pe/lima/>

NOMBRE:

Distribución de Planta

OBJETIVO:

Implementar metodologías de mejora en las empresas del sector, tanto en temas de gestión como operativos, brindándole así soluciones integrales para la mejora de su productividad y competitividad.

DURACIÓN:

En función al diagnóstico previo a la implementación del servicio.

AMBITO GEOGRÁFICO:

A nivel nacional, a solicitud de las empresas o personas.

LUGAR DE REALIZACIÓN:

Instalaciones de la empresa solicitante.

PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO:

Empresas relacionadas con de la industria de la madera y muebles.

Se recomienda interés del empresario y de trabajadores, con disponibilidad de realizar cambios e inversión.

COSTO:

El costo es de S/. 44.00 nuevos soles por hora.

Ver tarifario de los servicios de Asistencia Técnica, a través del siguiente link:

<http://citemadera.gob.pe/lima/>

NOMBRE:

Programa SCORE

OBJETIVO:

Implementar metodologías de mejora en las empresas del sector, tanto en temas de gestión como operativos, brindándole así soluciones integrales para la mejora de su productividad y competitividad.

DURACIÓN:

En función al diagnóstico previo a la implementación del servicio.

AMBITO GEOGRÁFICO:

A nivel nacional, a solicitud de las empresas o personas.

LUGAR DE REALIZACIÓN:

Instalaciones de la empresa solicitante.

PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO:

Empresas relacionadas con de la industria de la madera y muebles.

Se recomienda interés del empresario y de trabajadores, con disponibilidad de realizar cambios e inversión.

COSTO:

El costo es de S/. 44.00 nuevos soles por hora.

Ver tarifario de los servicios de Asistencia Técnica, a través del siguiente link:

<http://citemadera.gob.pe/lima/>

OBJETIVO:

Mejorar las características constructivas de los muebles a través de la validación, estandarización y optimización de materiales y procesos de fabricación.

AMBITO GEOGRÁFICO:

A nivel nacional, a solicitud de las empresas o personas.

LUGAR DE REALIZACIÓN:

Se desarrolla en las instalaciones del CITEmadera.

PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO:

Dirigido a empresa o personas, vinculados al sector de carpintería y muebles en madera y derivados.

COSTO:

Ver tarifario de los servicios de Desarrollo de Productos, a través del siguiente link:

<http://citemadera.gob.pe/lima/>

LISTADO DE SERVICIOS:

- ✓ Desarrollo de Prototipo.
- ✓ Elaboración de Planos.
- ✓ Cabina de Acabado.
- ✓ Secado de Madera

ENSAYOS DE LABORATORIO

NOMBRE:

Ensayos de laboratorio de Materiales e Insumos.

OBJETIVO:

Verificar las características de la materia prima e insumos utilizados en la fabricación de diversos productos de carpintería en madera y derivados

AMBITO GEOGRÁFICO:

A nivel nacional, a solicitud de las empresas o personas.

LUGAR DE REALIZACIÓN:

Se desarrolla en las instalaciones del CITEmadera para el caso de muestras proporcionadas al laboratorio, también se lleva a cabo a través de inspecciones in situ para la evaluación de lotes de madera o productos de madera en el lugar designado por el solicitante del servicio.

PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO:

Dirigido a empresa o personas, vinculados al sector de carpintería y muebles en madera y derivados.

Código	Denominación del Servicio	Unidad de Medida	Valor de Venta (S/.)
9	Adherencia de Recubrimientos Superficiales	Muestra	48
10	Contracción de la Madera (radial, tangencial, volumétrica)	Muestra	167
11	Densidad de la Madera (estado verde, seca al aire, anhidra y básica)	Muestra	163
12	Determinación del Contenido de Humedad de tableros Derivados de Madera-Método Gravimétrico	Muestra	118
13	Determinación del Contenido de Sólidos en Adhesivos	Muestra	110
14	Dureza de Recubrimientos Superficiales	Muestra	77
15	Emisión de Formaldehido de Tableros Derivados de Madera	Muestra	290
16	Estudio Anatómico de Especies de Madera (general, macroscópico y microscópico)	Por especie	600
17	Identificación de Especies de Madera, a nivel microscópico	Muestra	280
18	Identificación de Especies de Madera Comerciales (Macroscópica), por lote ¹	Hora	57
19	Identificación de Especies de Madera, a nivel macroscópico	Muestra	53

20	Medición del Contenido de Humedad con Higrómetro de Contacto	Hora	38
21	Medición del Contenido de Humedad- Método Gravimétrico	Muestra	101
22	Medida de Espesor de Recubrimientos Superficiales-Método no destructivo	Muestra	51
23	Prueba de Abrasión sobre Recubrimientos Superficiales	Muestra	123
24	Prueba de densidad-Tableros Derivados de Madera	Muestra	191
25	Prueba de Densidad Básica	Muestra	175
26	Prueba de Hinchamiento y Absorción de Agua-Tableros Derivados de Madera	Muestra	244
27	Prueba de Resistencia de Recubrimientos Superficiales	Muestra	112
28	Secado de Madera en Horno Experimental, por lote de 500 PT o menor	Lote	859
29	Contenido de Humedad con Higrómetro de pines	Hora	45
30	Medición de brillo especular de recubrimientos superficiales	Muestra	45
31	Resistencia al rajado en tableros derivados de madera con recubrimiento de Melamina	Muestra	50

NOMBRE:

Ensayos de Laboratorio de Productos Terminados.

OBJETIVO:

Verificar el cumplimiento de especificaciones y/o normas técnicas nacionales e internacionales de funcionalidad, estabilidad, resistencia y durabilidad, entre otros. Permitiendo verificar la calidad de los productos terminados independientemente de la materia prima utilizada (madera y derivados, metales y resinas plásticas).

AMBITO GEOGRÁFICO:

A nivel nacional, a solicitud de las empresas o personas.

LUGAR DE REALIZACIÓN:

Se desarrolla en las instalaciones del CITEmadera.

PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO:

Dirigido a empresa o personas, vinculados al sector de carpintería y muebles en madera y derivados.

Código	Denominación del Servicio	Unidad de Medida	Valor de Venta (S/.)
32	Apertura y Cierre Brusco de Elementos de Extensión	Muestra	79
33	Apertura y Cierre Brusco de Puertas Deslizantes y Frentes Enrollables	Muestra	72
34	Apertura y Cierre Brusco de Puertas Pivotantes	Muestra	64
35	Carga Diagonal sobre la Base	Muestra	67
36	Carga Estática en el Taburete	Muestra	52
37	Carga Estática Horizontal en Mesas	Muestra	58
38	Carga Estática Lateral sobre el Reposabrazo y Ala	Muestra	61
39	Carga Estática por Componente	Muestra	62
40	Carga Estática sobre Soporte para Pies	Muestra	56
41	Carga Estática Vertical en Mesas	Muestra	57
42	Carga Estática Vertical sobre el Brazo	Muestra	61
43	Comportamiento de Uniones Encoladas por Puertas	Muestra	146
44	Desplazamiento del Fondo de los Elementos de Extensión	Muestra	63
45	Desprendimiento de Rieles Colgador de ropa	Muestra	68
46	Durabilidad de Elementos de Extensión (Máximo)	Muestra	340

47	Durabilidad de Puertas Deslizantes y Frentes Enrollables (Max)	Muestra	364
48	Durabilidad de Puertas Enrollables, Persianas Verticales (Max)	Muestra	200
49	Durabilidad en el Asiento y Respaldo (Máximo)	Muestra	1130
50	Durabilidad en el Asiento y Respaldo (Mínimo)	Muestra	133
51	Durabilidad en el Asiento y Respaldo en Silla de Oficina	Muestra	1178
52	Durabilidad sobre Reposapiés	Muestra	520
53	Ensayo de Durabilidad de la Base de la Cama	Muestra	182
54	Estabilidad ante Impacto Horizontal	Muestra	53
55	Estabilidad con carga Vertical en Mesas	Muestra	61
56	Estabilidad con Carga Vertical y Horizontal	Muestra	133
57	Estabilidad Frontal	Muestra	62
58	Estabilidad Lateral	Muestra	81
59	Estabilidad Trasera	Muestra	65
60	Fatiga sobre Reposabrazos (Máximo)	Muestra	1152
61	Fatiga sobre Reposabrazos (Mínimo)	Muestra	132
62	Impacto en el Espaldar	Muestra	51
63	Impacto sobre el Reposabrazo	Muestra	51
64	Medición de Dimensiones para Mobiliario - Ergonomía	Muestra	136
65	Medición de Dimensiones y Defectos de forma en Puertas	Muestra	153
66	Porosidad de Tableros Derivados de Madera con Recubrimiento De Melámina	Muestra	55
67	Prueba de Caída de Mesas	Muestra	50
68	Prueba de Caída de Sillas	Muestra	52
69	Prueba de Carga Estática Vertical en Camas	Muestra	84
70	Prueba de Deflexión de las Repisas	Muestra	65
71	Prueba de Durabilidad Horizontal en Mesas	Muestra	135
72	Prueba de Durabilidad Vertical en Mesas	Muestra	141
73	Prueba de Estabilidad con Cargas Verticales en las partes Móviles	Muestra	57
74	Prueba de Estabilidad con Cargas Verticales y Horizontales sobre Estantes	Muestra	60
75	Prueba de Estabilidad del Armario Descargado	Muestra	42
76	Prueba de Impacto de Cuerpo blando en Puertas	Muestra	111
77	Prueba de Impacto sobre el Asiento	Muestra	60
78	Prueba de Impacto Vertical en Camas	Muestra	188
79	Prueba de Impacto Vertical en Mesas	Muestra	301

80	Prueba de Resistencia a La Torsión	Muestra	151
81	Prueba de Resistencia de los Soportes de las Repisas	Muestra	64
82	Prueba de Resistencia de Rieles para colgar ropa	Muestra	55
83	Prueba de Resistencia para la Estructura y Bastidor Inferior	Muestra	65
84	Resistencia a la Quemadura de Cigarrillo (Madera o Aglomerado)	Muestra	56
85	Resistencia a Líquidos (Madera o Aglomerado)	Muestra	62
86	Resistencia al Calor Húmedo	Muestra	57
87	Resistencia al Calor Seco (Madera o Aglomerado)	Muestra	49
88	Resistencia al Impacto (Madera o Aglomerado)	Muestra	62
89	Resistencia de Carga Sostenida (Sobrecarga)	Muestra	57
90	Resistencia de las Guías de los Elementos de Extensión	Muestra	61
91	Resistencia de Puertas Pivotantes - Carga Horizontal	Muestra	63
92	Resistencia de Puertas Pivotantes - Carga Vertical	Muestra	55
93	Verificación del Estado de Calidad de la Madera y Diversos Productos	Hora	71
94	Evaluación de la resistencia a las condiciones de temperatura y humedad variables	Muestra	533

AMBITO GEOGRÁFICO:

A nivel nacional, a solicitud de las empresas o personas.

LUGAR DE REALIZACIÓN:

Se desarrolla en las instalaciones del CITEmadera o en la localidad que se requiera.

PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO:

Dirigido a empresa o personas, vinculados al sector de carpintería y muebles en madera y derivados.

COSTO:

El costo varía entre los S/. 60 y S/. 106.30 nuevos soles por hora de servicio.

Ver tarifario de los servicios de Asesoría Especializada, a través del siguiente link:

<http://citemadera.gob.pe/lima/>

LISTADO DE SERVICIOS:

- ✓ Formulación de Proyecto.
- ✓ Desarrollo de estudios o investigaciones.
- ✓ Desarrollo de asesorías tecnológicas

OBJETIVO:

Transferir tecnología en cuanto a maquinarias, equipos, así como en aspectos relacionados a materiales, insumos y procesos, para incrementar los conocimientos mediante las buenas prácticas de producción y gestión de la tecnología.

AMBITO GEOGRÁFICO:

A nivel nacional, a solicitud de las empresas o personas.

LUGAR DE REALIZACIÓN:

Se desarrolla en las instalaciones del CITEmadera o en la localidad que se requiera.

PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO:

Dirigido a empresa, personas y estudiantes, vinculados al sector de carpintería y muebles en madera y derivados.

COSTO:

Este servicio es gratuito.

LISTADO DE SERVICIOS:

- ✓ Charlas Técnicas o Gestión.
- ✓ Visitas Guiadas.
- ✓ Eventos Especializados.

PRODUCTIVO

CITE productivo

Madre de Dios

El Centro de Innovación Productiva y Transferencia Tecnológica “CITEproductivo” Madre de Dios, fue creado con Resolución Ministerial N° 006-2014-PRODUCE, del 27 de julio del 2014, e inaugurado el 23 de octubre del 2014, en la ciudad de Puerto Maldonado, con el fin de generar y transferir conocimiento y tecnología, realizar actividades de I+D+I, prestar servicios de apoyo a la innovación y a las actividades productivas de la región.

El “Centro de Innovación Tecnológica Productivo - CITEproductivo” tiene como objetivo mejorar la calidad, productividad, información e innovación para el desarrollo competitivo de las diferentes etapas de transformación y producción agroindustrial, madera y muebles, así como otros productos industriales de competencia del Sector Producción.

Mediante la suscripción del Convenio entre el ITP y la Universidad Nacional Amazónica de Madre de Dios (UNAMAD), el CITEproductivo tiene propuesto prestar servicios de capacitación, asistencia técnica, asesoría empresarial, control de calidad, desarrollo de productos y soporte productivo, a través de la oferta propia y de los otros CITEs públicos adscritos al ITP y la Red de los CITEs privados.

SERVICIO:

- ❖ Capacitación
- ❖ Asistencia Técnica

- **NOMBRE DEL CURSO**
Técnicas de trazado y construcción de caminos para extracción forestal - Metodología de Aprovechamiento Forestal Sincronizado
- **MODALIDAD**
El curso se brinda de manera presencial, a través de programaciones regulares.
- **DURACION.**
20 horas, distribuidos en dos (02) días y medio.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO**
Las tres provincias de la región Madre de Dios.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN**
Planta Piloto Forestal de la Universidad Nacional Amazónica de Madre de Dios – UNAMAD.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO**
Dirigido a las empresas del sector forestal, profesionales vinculados al sector, como Ing. Forestales, Ing. Ambientales, estudiantes e interesados en general. Para un número de 20 personas por curso.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS**
Difundir y fortalecer capacidades de los participantes, en el sector forestal en cuanto a conceptos y técnicas de Aprovechamiento Forestal sincronizado.
- **CONTENIDOS**
 - ✓ Descarga de imágenes SRTM.
 - ✓ Obtención de curvas de nivel.
 - ✓ Obtención de red hídrica.
 - ✓ Proyección de caminos.
 - ✓ Instrumentación del GPS.
 - ✓ Censo forestal por georreferenciación directa.
 - ✓ Sincronización del censo con el aprovechamiento.
 - ✓ Sectorización para las actividades de extracción forestal y el uso de los Sistemas desarrollados por el proyecto, como son: (1) Caja de Herramientas SIG en la región de Madre de Dios.
- **METODOLOGÍA**
Método inductivo y participativo
- **MATERIAL Y REQUERIMIENTOS QUE DEBE CUBRIR EL PARTICIPANTE**
Los participantes deberán:
 - ✓ Contar con un computador portátil (Laptop).

- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDARÁ EL CITEPRODUCTIVO.**
El CITEproductivo Madre de Dios brindará:
 - ✓ Proyector multimedia, 5 GPS, CD informativo, guías y libros.

- **EVALUACIÓN**
La evaluación de curso considerará al finalizar los puntajes obtenidos en:
 -  Conocimientos.
 -  Capacidades.
 -  Asistencia.

- **CERTIFICACIÓN**
Entrega de certificados a todos los participantes que aprobaron las prácticas calificadas y prueba de salida.

- **COSTO**
Costo establecido según tarifario es de S/. 107.79 por participante.

- **NOMBRE DEL CURSO**
Diseño de muebles en madera - Dibujo en perspectiva y lectura de plano de muebles.
- **MODALIDAD**
El curso se brinda de manera presencial, a través de programaciones regulares.
- **DURACION.**
20 horas, distribuidos en dos (02) días y medio.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO**
Las tres provincias de la región Madre de Dios.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN**
Auditorio Maloca de la Universidad Nacional Amazónica de Madre de Dios - UNAMAD
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO**
Dirigido a empresas del sector forestal, madera y muebles, profesionales vinculados al sector, como Ing. Forestales, Ing. Ambientales, estudiantes e interesados en general. Para un número de 20 personas por curso.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS**
Difundir y fortalecer capacidades de los participantes, en el sector forestal en cuanto a diseños de muebles con enfoque modernizado.
- **CONTENIDOS**
 - ✓ Dibujo de muebles en perspectiva.
 - ✓ Elementos de diseños de muebles.
 - ✓ Lectura de plano de muebles.
- **METODOLOGÍA**
Método inductivo y participativo
- **MATERIAL Y REQUERIMIENTOS QUE DEBE CUBRIR EL PARTICIPANTE**
Los participantes deberán:
 - ✓ Contar con un computador portátil (Laptop).
- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDARÁ EL CITEPRODUCTIVO.**
El CITEproductivo Madre de Dios brindará:
 - ✓ Lapiceros, block de notas, útiles de escritorio, guías de trabajo, portátil, y proyector multimedia.

- **EVALUACIÓN**

La evaluación de curso considerará al finalizar los puntajes obtenidos en:

- ✓ Conocimientos.
- ✓ Capacidades.
- ✓ Asistencia.

- **CERTIFICACIÓN**

Entrega de certificados a todos los participantes que aprobaron las prácticas calificadas y prueba de salida.

- **COSTO**

Costo establecido según tarifario es de S/. 50.27 nuevos soles por participante.

- **NOMBRE DEL CURSO**
Metodología para determinar los costos y el punto de equilibrio en la fabricación de muebles de madera.
- **MODALIDAD**
El curso se brinda de manera presencial, a través de programaciones regulares.
- **DURACION.**
20 horas, distribuidos en dos (02) días y medio.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO**
Las tres provincias de la región Madre de Dios.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN**
Auditorio Maloca de la Universidad Nacional Amazónica de Madre de Dios.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO**
Dirigido a empresas del sector forestal, madera y muebles, profesionales vinculados al sector, como Ing. Forestales, Ing. Ambientales, estudiantes e interesados en general. Para un número de 20 personas por curso.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS**
Difundir y fortalecer capacidades de los participantes, en el sector forestal en cuanto a determinación de costos en fabricación de muebles, para establecer la rentabilidad de producción.
- **CONTENIDOS**
 - ✓ Definiciones de costos de producción de muebles.
 - ✓ Identificación y clasificación de los costos de producción.
 - ✓ Cálculo del costo de producción y punto de equilibrio.
 - ✓ Reducción de costos de producción.
- **METODOLOGÍA**
Método inductivo y participativo
- **MATERIAL Y REQUERIMIENTOS QUE DEBE CUBRIR EL PARTICIPANTE**
Los participantes deberán:

Hacer el pago correspondiente del curso según la tarifa.
Contar con un computador portátil (Laptop).
- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDARÁ EL CITEPRODUCTIVO.**
El CITEproductivo Madre de Dios brindará:
 - ✓ Lapiceros, block de notas, útiles de escritorio, guías de trabajo, proyector multimedia.

- **EVALUACIÓN**

La evaluación de curso considerará al finalizar los puntajes obtenidos en:

- ✓ Conocimientos.
- ✓ Capacidades.
- ✓ Asistencia.

- **CERTIFICACIÓN**

Entrega de certificados a todos los participantes que aprobaron las prácticas calificadas y prueba de salida.

- **COSTO**

Costo establecido según tarifario es de S/. 50.27 por participante.

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Mejorando la Calidad e Inocuidad de las Castaña-Manejo de Pos Cosecha
- **MODALIDAD.**
El curso se brinda de manera presencial, a través de programaciones regulares.
- **DURACION.**
20 horas, distribuidos en dos (02) días y medio.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**
Las tres provincias de la región Madre de Dios.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Auditorio con capacidad para 25 personas.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Dirigido a empresas del sector agroindustrial, profesionales, estudiantes, emprendedores e inversionistas vinculados al sector. Para un número de 20 personas por curso.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
Estandarizar los procesos tecnológicos de pos-cosecha de la castaña en base a los avances y estudios actuales, así mismo, mejorar las capacidades técnicas del personal responsable de las etapas de recolección, acopio y almacenamiento de la castaña.
- **CONTENIDOS.**
 - ✚ La Inocuidad y competitividad de la castaña en el mercado.
 - ✚ Principales bacterias, hongos y micotoxinas en la industria de castaña.
 - ✚ Control de la contaminación biológica y aflatoxina en la castaña.
 - ✚ Avances en la tecnología de secado y almacenamiento
- **METODOLOGÍA**
Método inductivo y participativo.
- **MATERIAL Y REQUERIMIENTOS QUE DEBE CUBRIR EL PARTICIPANTE**
Los participantes deberán:

Hacer el pago correspondiente del curso según la tarifa.
- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDARÁ EL CITEPRODUCTIVO.**
El CITEproductivo Madre de Dios brindará:
 - ✓ Un determinador de humedad, muestras de castaña en diferentes estados.
 - ✓ Proyector, laptop, lapiceros y manuales de pos cosecha y normatividad.

- **EVALUACIÓN**

La evaluación de curso considerará al finalizar los puntajes obtenidos en:

- Conocimientos.
- Capacidades.
- Asistencia.

- **CERTIFICACIÓN.**

Entrega de certificados a todos los participantes que aprobaron las prácticas calificadas y prueba de salida.

- **COSTO.**

S/. 88.56 nuevos soles por participantes.

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Tecnología de procesamiento de la semilla de copoazú y cacao para la obtención del copulate y chocolate.
- **MODALIDAD.**
El curso se brinda de manera presencial, a través de programaciones regulares.
- **DURACION.**
20 horas, distribuidos en dos (02) días y medio.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**
Las tres provincias de la región Madre de Dios.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Planta piloto de procesamiento de frutas y/o laboratorio de la UNAMAD.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Dirigido a las empresas del sector agroindustrial, profesionales, estudiantes, emprendedores e inversionistas vinculados al sector. Para un número de 20 personas por curso.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
Desarrollar y fortalecer capacidades de los participantes, para el procesamiento de copulate y chocolate con buenos estándares de calidad.
- **CONTENIDOS.**
 - ✓ Post cosecha de cacao y copoazu.
 - ✓ Equipos para el procesamiento de copulate y chocolate.
 - ✓ Desarrollo práctico de la producción de copulate y chocolate.
- **METODOLOGÍA**
Método inductivo y participativo.
- **MATERIAL Y REQUERIMIENTOS QUE DEBE CUBRIR EL PARTICIPANTE**
Los participantes deberán:
 - ✓ Hacer el pago correspondiente del curso según la tarifa.
 - ✓ Llevar indumentaria para plantas de alimentos: mandil y botas.

▪ **EQUIPAMIENTO QUE BRINDARÁ EL CITEPRODUCTIVO.**

El CITEproductivo Madre de Dios brindará:

- ✓ Equipos de procesamiento: conchador, secador, descascarillador, refrigerador, cocina y utensilios necesarios.
- ✓ Proyector, laptop, lapiceros e información de proveedores de equipos y maquinarias.
- ✓ Indumentaria complementaria para plantas de alimentos.

▪ **EVALUACIÓN**

La evaluación de curso considerará al finalizar los puntajes obtenidos en:

- ✓ Conocimientos.
- ✓ Capacidades.
- ✓ Asistencia.

▪ **CERTIFICACIÓN.**

Entrega de certificados a todos los participantes que aprobaron las prácticas calificadas y prueba de salida.

▪ **COSTO.**

S/. 88.56 nuevos soles por participante.

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Sistema HACCP en la industria de alimentos.
- **MODALIDAD.**
El curso se brinda de manera presencial, a través de programaciones regulares.
- **DURACION.**
20 horas, distribuidos en dos (02) días y medio.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**
Las tres provincias de la región Madre de Dios, línea agroindustrial, empresas agroindustriales.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Anfiteatro de la Universidad Nacional Amazónica de Madre de Dios.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Dirigido a empresas del sector agroindustrial, profesionales, estudiantes, emprendedores e inversionistas vinculados al sector. Para un número de 20 personas por curso.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
Desarrollar y fortalecer capacidades de los participantes, sobre el Sistema HACCP en la industria de alimentos, garantizando la inocuidad de los mismos.
- **CONTENIDOS.**
 - ✓ Inocuidad y calidad sanitaria.
 - ✓ Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas- Ámbito Nacional.
 - ✓ Principios del HACCP.
 - ✓ Procedimientos estipulados por el *Codex Alimentarios*.
- **METODOLOGÍA**
Método inductivo y participativo.
- **MATERIAL Y REQUERIMIENTOS QUE DEBE CUBRIR EL PARTICIPANTE**
Los participantes deberán:
 - ✓ Hacer el pago correspondiente del curso según la tarifa.
 - ✓ Llevar un Computador Portátil (Laptop).
- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDARÁ EL CITEPRODUCTIVO.**
El CITEproductivo Madre de Dios brindará:
 - ✓ Guías de trabajo, manuales de normatividad del Sistema HACCP, proyector multimedia, útiles de escritorio, portátil, proyector.

- **EVALUACIÓN**

La evaluación de curso considerará al finalizar los puntajes obtenidos en:

- ✓ Conocimientos.
- ✓ Capacidades.
- ✓ Asistencia.

- **CERTIFICACIÓN.**

Entrega de certificados a todos los participantes que aprobaron las prácticas calificadas y prueba de salida.

- **COSTO.**

S/. 81.10 nuevos soles por participante.

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Sistema de costos en el procesamiento industrial de la castaña, copoazú o cacao.
- **MODALIDAD.**
El curso se brinda de manera presencial, a través de programaciones regulares.
- **DURACION.**
20 horas, distribuidos en dos (02) días y medio.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**
Las tres provincias de la región Madre de Dios.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Auditorio de la UNAMAD.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Dirigido a empresas del sector agroindustrial, profesionales, estudiantes, emprendedores e inversionistas vinculados al sector. Para un número de 20 personas por curso.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
Difundir y fortalecer capacidades de los participantes, en la determinación de costos en el procesamiento industrial de la castaña, copoazu o cacao, para establecer la rentabilidad de producción.
- **CONTENIDOS.**
 - ✓ Definición de costos en el procesamiento industrial.
 - ✓ Clasificación de costos.
 - ✓ Sistemas de costos de producción.
 - ✓ Departamentalización de los costos.
- **METODOLOGÍA**
Método inductivo y participativo.
- **MATERIAL Y REQUERIMIENTOS QUE DEBE CUBRIR EL PARTICIPANTE**
Los participantes deberán:
 - ✓ Hacer el pago correspondiente del curso según la tarifa.
 - ✓ Llevar un Computador Portátil (Laptop).
- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDARÁ EL CITEPRODUCTIVO.**
El CITEproductivo Madre de Dios brindará:
 - ✓ Guías de trabajo, proyector, laptop, útiles de escritorio, portátil, proyector.

▪ **EVALUACIÓN**

La evaluación de curso considerará al finalizar los puntajes obtenidos en:

- ✓ Conocimientos.
- ✓ Capacidades.
- ✓ Asistencia.

▪ **CERTIFICACIÓN.**

Entrega de certificados a todos los participantes que aprobaron las prácticas calificadas y prueba de salida.

▪ **COSTO.**

S/. 80.73 nuevos soles por participante.

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Protocolo de elaboración de pasta y chocolate bitter.
- **MODALIDAD.**
Asistencia técnica específica.
- **ACTIVIDADES DE ASISTENCIA TÉCNICA**
Inducción sobre la calidad del grano y procesamiento de chocolates.
Acondicionamiento de la materia prima para su transformación.
Desarrollo del producto.
- **DURACIÓN.**
Seis (06) horas como mínimo.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**
Las tres provincias de la región Madre de Dios.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Laboratorio y/o planta piloto del CITEproductivo Madre de Dios y/o de la empresa usuaria.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
La asistencia técnica esta dirigidas a MIPYMES y/o unidades productivas.
- **RESULTADOS.**
Empresas y unidades productivas con capacidades de producción de chocolates con buenos estándares de calidad.
- **METODOLOGÍA**
Diagnóstico, matriz de alternativas, plan de mejora e informe de los resultados obtenidos.
- **MATERIAL Y REQUERIMIENTOS QUE DEBE CUBRIR EL PARTICIPANTE**
Los participantes deberán:
 - ✓ Llevar indumentaria para plantas de alimentos: mandil y botas.
- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITEPRODUCTIVO.**
El CITEproductivo Madre de Dios brindará:
 - ✓ Materia prima e insumos.
 - ✓ Equipos de procesamiento: conchador, secador, descascarillador, refrigerador, balanza, cocina y utensilios necesarios.
 - ✓ Indumentaria complementaria para plantas de alimentos.
 - ✓ Propuesta técnica y económica.

- **INFORME TÉCNICO.**
Entrega de una propuesta técnica y económica, así como del contrato de asistencia técnica, factura electrónica por el servicio de asistencia técnica.

- **COSTO.**
S/. 271.20 nuevos soles, por seis (06) horas.

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Protocolo de elaboración de licores en crema de cacao, copoazu y frutos amazónicos.
- **MODALIDAD.**
Asistencia técnica específica.
- **ACTIVIDADES DE ASISTENCIA TÉCNICA**
Inducción sobre la calidad y procesamiento de los licores en crema.
Desarrollo del producto.
Obtención del protocolo.
- **DURACION.**
Seis (06) horas como mínimo.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**
Las tres provincias de la región Madre de Dios, línea agroindustrial, unidades productivas de frutas amazónicas.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Laboratorio y/o planta piloto del CITEproductivo Madre de Dios y/o de la empresa usuaria.
- **PERFIL DE LA EMPRESA.**
La asistencia técnica esta dirigidas a MIPYMES y/o unidades productivas.
- **RESULTADOS.**
Empresas y unidades productivas con capacidades de producción de licores en crema, con buenos estándares de calidad.
- **CONTENIDOS.**
 - ✓ Inducción sobre la calidad y procesamiento de los licores en crema.
 - ✓ Desarrollo de la asistencia técnica.
- **METODOLOGÍA**
Diagnóstico, matriz de alternativas, plan de mejora e informe de los resultados obtenidos.
- **MATERIAL Y REQUERIMIENTOS QUE DEBE CUBRIR EL PARTICIPANTE**
Los participantes deberán:
 - ✓ Llevar indumentaria para plantas de alimentos: mandil y botas.

- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**

El CITE productivo Madre de Dios brindará:

- ✓ Equipos de procesamiento: materia prima, insumos, balanza analítica y gramera, botellas, utensilios necesarios.
- ✓ Propuesta técnica y económica.
- ✓ Indumentaria complementaria para plantas de alimentos.

- **INFORME TÉCNICO.**

Entrega de una propuesta técnica y económica, así como del contrato de asistencia técnica, factura electrónica por el servicio de asistencia técnica.

- **COSTO.**

S/. 271.20 nuevos soles, por seis (06) horas.

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Gestión de la Calidad.
- **MODALIDAD.**
Asistencia técnica específica
- **ACTIVIDADES DE ASISTENCIA TÉCNICA**
Asesoramiento sobre estándares de calidad.
- **DURACIÓN.**
Seis (06) horas como mínimo.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**
Las tres provincias de la región Madre de Dios.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Local de la empresa solicitante.
- **PERFIL DE LA EMPRESA.**
La asistencia técnica esta dirigidas a MIPYMES agroindustriales.
- **RESULTADOS.**
Empresas agroindustriales fortalecidas en estándares de calidad, por ende, con producción con calidad sanitaria.
- **CONTENIDOS.**
 - ✚ Inocuidad y calidad sanitaria.
 - ✚ Aplicación de la norma sanitaria para la implementación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas de la empresa.
- **METODOLOGÍA**
Diagnóstico, matriz de alternativas, plan de mejora e informe de los resultados obtenidos.
- **MATERIAL Y REQUERIMIENTOS QUE DEBE CUBRIR EL PARTICIPANTE**
Los participantes deberán:
 - ✓ Llevar indumentaria para plantas de alimentos: mandil y botas.
- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**
El CITEproductivo Madre de Dios brindará:
 - ✓ Guías de trabajo.
 - ✓ Indumentaria complementaria para plantas de alimentos.

- **INFORME TÉCNICO.**
Entrega de una propuesta técnica y económica, así como del contrato de asistencia técnica, factura electrónica por el servicio de asistencia técnica.

- **COSTO.**
S/. 271.20 nuevos soles, por seis (06) horas.

CITE productivo

Maynas

El CITEproductivo Maynas se crea para cerrar brechas de demanda-oferta en servicios de promoción, extensionismo, transferencia e innovación tecnológica para la mejora de la competitividad, mediante generación de valor agregado, en las cadenas productivas de frutos tropicales y transformación pesquera amazónica en la región Loreto.

El CITEproductivo Maynas tiene como objetivo apoyar las acciones de transferencia tecnológica, capacitación, asistencia técnica a las unidades de negocios y asesoría especializada para la adopción de nuevas tecnologías con el fin de aumentar su competitividad, optimización de procesos, capacidad de innovación, y desarrollo de productos mejorados, generando mayor valor en las cadenas de camu camu, aguaje (agroindustria), gamitana y paiche (acuicultura y pesca) de la zona, mejorando la oferta, productividad y calidad de sus productos tanto para el mercado nacional como el externo; siendo su ámbito territorial el departamento de Loreto.

SERVICIO:

- ❖ Capacitación

- **NOMBRE DEL CURSO**
Buenas Prácticas en el manejo de los alimentos.
- **MODALIDAD.**
La capacitación se desarrolla bajo la modalidad de curso-taller, se realizan de manera presencial, y se programa de manera regular o a la medida de ser solicitado.
- **DURACIÓN.**
El total de horas del curso son de 12 horas, divididas en dos días de 8 hrs y 4 hrs respectivamente. 40% de teoría y 50% práctico.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**
A nivel nacional
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
Instalaciones del CITEproductivo Maynas, o en las instalaciones del solicitante.
- **DIRIGIDO A:**
Dirigido al sector pesquero y agroindustrial. Mipymes, asociaciones de acuicultores y agroindustriales, y mercados de abasto. Para un número de 15 personas por curso.
- **OBJETIVOS**
Brindar al participante un enfoque general del proceso de comercialización de pescado aplicando requisitos de inocuidad alimentaria mediante las buenas prácticas en el manejo de los productos primarios que brindan en los mercados de abasto.
- **RESULTADOS**
Que las empresas se concienticen en las buenas prácticas de inocuidad en mejora de la calidad de sus productos y estén preparados para las inspecciones sanitarias.
- **CONTENIDOS.**
 - ✓ Ubicación, Infraestructura, distribución
 - ✓ Autocontrol en los mercados de abastos
 - ✓ Manipuladores de Alimentos
 - ✓ Buenas Prácticas de Manipulación
 - ✓ Recepción y almacenamiento de los alimentos
 - ✓ Puestos de comercialización de pescados.
 - ✓ Medidas Preventivas
 - ✓ Práctica de Buenas Prácticas de Manipulación
 - ✓ Limpieza & Desinfección en los puestos de mercados
 - ✓ Sustancias químicas utilizadas en la Limpieza & Desinfección de ambientes, utensilios y equipos.
 - ✓ Control de Plagas

- ✓ Métodos para el control de plagas
 - ✓ Practica en LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
 - ✓ Métodos de Limpieza y desinfección
 - ✓ Uso de Cartillas para la limpieza y desinfección.
 - ✓ Preparación de soluciones desinfectantes.
- **MATERIAL Y REQUERIMIENTOS QUE DEBE CUBRIR EL PARTICIPANTE**
Los participantes deberán:
- ✓ Hacer el pago correspondiente del curso según la tarifa.
- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**
El CITEproductivo Maynas brindará:
- ✓ Materia prima
 - ✓ Mesas de acero inoxidable, cuchillos, tablas de picar, ventiladores, termos con hielo.
 - ✓ Indumentaria para plantas de alimentos: mascarilla, cofia, guantes, mandiles, botas.
- **EVALUACIÓN**
La evaluación de curso considerará al finalizar los puntajes obtenidos en:
- ✓ Conocimientos
 - ✓ Capacidades
- **CERTIFICACIÓN.**
Se entrega el certificado al finalizar el curso.
- **COSTO.**
El curso tiene un costo de S/. 48.83 nuevos soles por persona

MARKETING/ LOGÍSTICA



Fue creado por iniciativa de MERCADEANDO S.A., consultora creada en 1996 y acreditado por el Ministerio de la Producción como Centro de Innovación Tecnológica en Marketing – CITEMarketing en Febrero del 2012 a través de la Resolución Vice – Ministerial 001-2012-PRODUCE/DVMYPE-I.

Tiene como objetivo “Promover, difundir, inculcar e implantar en las empresas peruanas el Marketing como un enfoque empresarial de gestión competitiva en un entorno globalizado, alrededor del cual se deben articular los esfuerzos de innovación tecnológico-productiva y las inversiones que se hagan para maximizar sus beneficios económicos garantizando una posición más estable en el mercado a través de la mayor satisfacción de sus clientes” mediante:

- Introducir en las empresas peruanas sistemas de medición de la satisfacción de sus clientes, herramientas de desarrollo de productos en función a la demanda, enfoques y sistemas de calidad en el servicio & atención al cliente, benchmarking competitivo, etc.
- Fortalecer la gestión comercial de las empresas peruanas a través de un adecuado enfoque al cliente que mejore su posición competitiva superando las tradicionales guerras de precios en que se incurre actualmente, pasando a un enfoque de generación de valor para el cliente.
- Complementar el esfuerzo desarrollado por los diversos CITE sectoriales de la RED de CITE con una herramienta que potenciará los esfuerzos desplegados de innovación tecnológica en sus empresas cliente.

SERVICIOS:

- ❖ Capacitación Técnico Comercial
- ❖ Asistencia Técnica Comercial
- ❖ Investigación de Mercados
- ❖ Comunicación Comercial

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Elementos de Marketing.
- **MODALIDAD.**
La capacitación se desarrolla mediante cursos presenciales, en programas regulares y a la medida de los requerimientos de la empresa solicitante.
- **DURACIÓN.**
12 a 24 horas efectivas, 30% teoría y 70% práctica.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO**
Latinoamérica. Perú y Regiones.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
En la instalación de la empresa solicitante o sede de instituciones.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Dirigido principalmente a técnicos, profesionales, gerentes y empresarios de los sectores de industria, comercio y/o servicio. Promedio 30 participantes por curso.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
Al finalizar el curso, los participantes estarán en capacidad de manejar conceptos básicos para la comprensión y desarrollo de un proceso objetivo y sistemático de investigación inicial, en el que se genere la información necesaria para propender la reducción de riesgos y la toma de decisiones oportunas en la empresa, con relación a su mercado.
- **CONTENIDOS.**
 - ✓ El Marketing en el siglo XXI: ¿Cómo ha cambiado el mercado peruano?
 - ✓ ¿Qué tendencias existen en el mercado de consumidores?, ¿Qué pasa con la competencia?
 - ✓ Análisis problemático comercial en diferentes entornos económicos
 - ✓ Las 03 preguntas estratégicas del Marketing Empresarial:
 - ✓ ☐ ¿Por qué compra la gente? La Segmentación de mercados como eje de la estrategia.
 - ✓ ☐ ¿Cómo compra la gente? El proceso de compra.
 - ✓ ☐ ¿Qué compra la gente? La Matriz Mercadeando de Alineamiento Estratégico.
 - ✓ Cuando No Vender, no es el problema.
 - ✓ Problemas más comunes respecto al Marketing: El Virus del Vengador Anónimo, el Virus Cornejanus, el Virus de la Competitividad, el Virus Eppur si Muove. Como vacunarse y evitar caer en las trampas de la competencia.
 - ✓ Introducción al sistema de negocios. Producto. Plaza. Precio. Promoción. Posicionamiento.
 - ✓ Casos y aplicaciones.

- **PRODUCTOS.**
Matriz de Segmentación de mercados, por empresa participante
Mapa del proceso de compra, por empresa participante
Matriz de Alineamiento Estratégico, por empresa participante
Plan de Marketing, por empresa participante

- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**
Se proporcionan manual de contenidos, instructivos para las prácticas y ejercicios.

- **CERTIFICACIÓN.**
Se otorga Certificado de Participación del CITEmarketing.

- **COSTO.**
De acuerdo a las condiciones y recursos del desarrollo del curso.

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Estrategias y Técnicas de Venta.
- **MODALIDAD.**
La capacitación se desarrolla mediante cursos presenciales, en programas regulares y a la medida de los requerimientos de la empresa solicitante.
- **DURACIÓN.**
12 a 24 horas efectivas, 30% teoría y 70% práctica.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO**
Latinoamérica. Perú y Regiones.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
En la instalación de la empresa solicitante o sede de instituciones.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Dirigido principalmente a técnicos, profesionales, gerentes y empresarios de los sectores industria, comercio y servicios. Promedio 30 participantes por curso.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
Al finalizar el curso, los participantes conocerán y manejarán las principales Técnicas de Ventas aplicadas a sus líneas de negocios, involucrando y motivando auto-reflexión en cada punto del trabajo y dejando en sus manos herramientas, formatos y documentos de aplicación para que puedan replicar los conocimientos adquiridos en sus empresas.
- **CONTENIDOS.**
 - ✓ Dinámica de presentación y nivelación de Expectativas. Reflexiones preliminares.
 - ✓ Trabajo Grupal: “09 Porqués en 07 Palabras”. Socialización, discusión y sistematización. Cierre y conclusiones.
 - ✓ La Matriz Mercadeando de Alineamiento Estratégico: Aplicaciones al Cliente. Sistematización.
 - ✓ Trabajo Grupal: Formato de Trabajo: Evaluación de la Competencia en el mercado empresarial. Sistematización.
 - ✓ Trabajo Grupal: Reconstruyendo al Cliente. Sistematización.
 - ✓ Plenaria: Perfil mercadológico de los clientes. Las motivaciones de compra Sistematización y aplicaciones.
 - ✓ Trabajo Individual: “El Obituario de la Institución”. Principios, reglas y estrategias de posicionamiento.
 - ✓ Trabajo Grupal: La prospección de ventas y clientes. Fijando estrategias institucionales de prospección y atención. Sistematización.
 - ✓ La Programación Neurolingüística aplicada a las Ventas.
 - ✓ El Sistema Representacional y los Canales Sensoriales del cliente (Visual, Auditivo, Cinestésico)

- ✓ Desarrollando "Rapport" con nuestro cliente.
 - ✓ Desarrollo de Anclajes en la venta de cara al cierre.
 - ✓ Plenaria: La venta: tipologías y funcionalidad. Discusión general.
 - ✓ Trabajo Grupal: "Manejando y Administrando las Objeciones del cliente". Sistematización.
 - ✓ Trabajo Grupal: "La Bitácora Institucional de Ventas". Información, data, acción. Sistematización.
 - ✓ Brief de Técnicas de Ventas y su adaptación las empresas participantes
 - ✓ Trabajo Grupal: Propuestas técnicas para el cierre de ventas". Información, data, acción. Sistematización.
 - ✓ Clínicas de Venta: Role Playing. Soporte técnico. Sistematización.
 - ✓ Clínicas de Venta II: Role Playing. Soporte técnico. Sistematización.
- **PRODUCTOS.**
 - Matriz de Segmentación de mercados, por empresa participante
 - Mapa de análisis de la competencia, por empresa participante
 - Argumentario de ventas, por empresa participante
 - Matriz de prospección de clientes potenciales, por empresa participante
 - Checklist de manejo de objeciones del cliente, por empresa participante
 - **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**
 - Se proporcionan manual de contenidos, instructivos para las prácticas y ejercicios.
 - **CERTIFICACIÓN.**
 - Se otorga Certificado de Participación del CITEmarketing, y la Academia de Ventas, opcionalmente se puede optar por la Certificación de la Universidad Ricardo Palma a través del Instituto de Comunicación Integral - ICI
 - **COSTO.**
 - De acuerdo a las condiciones y recursos del desarrollo del curso.

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Desarrollo de Marcas Comerciales.
- **MODALIDAD.**
La capacitación se desarrolla mediante cursos presenciales, en programas regulares y a la medida de los requerimientos de la empresa solicitante.
- **DURACIÓN.**
12 a 24 horas efectivas, 30% teoría y 70% práctica.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO**
Latinoamérica. Perú y Regiones.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
En la instalación de la empresa solicitante o sede de instituciones.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Dirigido principalmente a técnicos, profesionales, gerentes y empresarios de los sectores industria, comercio y servicios. Promedio 30 participantes por curso.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
Al finalizar el curso, los participantes dispondrán de los conceptos, principios y herramientas para la mejor definición y desarrollo de sus propias marcas comerciales para los diferentes sectores de negocios en que operen.
- **CONTENIDOS.**
¿Qué es una Marca Comercial? Estrategia & Práctica. Marcas, atributos y posicionamiento: el mapa perceptual.
Errores más comunes al diseñar una Marca Comercial.
Características de una Marca Comercial Vendedora. La necesaria correlación marca – mercado. La necesaria correlación producto – marca.
La fonética en el desarrollo de marcas comerciales.
¿Cómo validar en el mercado una idea de Marca? ¿Cómo se registra oficialmente una Marca Comercial? ¿Qué trámites se deben realizar y cuánto cuestan?
Talleres y Clínica de Marcas Comerciales.
- **PRODUCTOS.**
Insumos de base para la definición de la mejor marca comercial por empresa en función a su línea de productos y a su mercado objetivo.
Evaluación mercadológica de las marcas usadas actualmente y propuestas de mejora
- **MATERIAL Y REQUERIMIENTOS.**
Se proporcionan manual de contenidos, instructivos para las prácticas y ejercicios.

- **CERTIFICACIÓN.**
Se otorga Certificado de Participación del CITEmarketing.

- **COSTO.**
De acuerdo a las condiciones y recursos del desarrollo del curso.

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Merchandising: Marketing para Locales Comerciales.
- **MODALIDAD.**
La capacitación se desarrolla mediante cursos presenciales, en programas regulares y a la medida de los requerimientos de la empresa solicitante.
- **DURACIÓN.**
12 a 24 horas efectivas, 30% teoría y 70% práctica.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO**
Latinoamérica. Perú y Regiones.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
En la instalación de la empresa solicitante o sede de instituciones.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Dirigido principalmente a personal vinculado al área comercial de las empresas (Comercio, industrial y/o servicios), a nivel de mandos medios y operativos. Promedio 30 participantes por curso.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
Al finalizar el curso, los participantes habrán reforzado sus conocimientos y habilidades para aplicar conceptos e instrumentos de merchandising y decoración de locales comerciales que permita a su Punto de Venta resaltar en el mercado.
- **CONTENIDOS.**
Factores que influyen en las ventas en los PDVs. Ventas y Visibilidad: eje estratégico.
Comportamiento del Consumidor. Tipos de compradores y estrategias para atenderlos.
Niveles de visualización de los clientes. Colores, formas, iluminación: la combinación ideal.
La compra por impulso. Motivación de los deseos de compra.
Administración de ofertas y promociones.
Demostración y exhibiciones. Material de promoción e impulso.
Diseño de Vitriñas y exhibidores. Selling layout.
Locales concéntricos y excéntricos: donde poner el énfasis.
- **PRODUCTOS.**
Matriz de análisis de la exhibición actual y propuestas de mejora, por empresa participante
Perfil de mejoras logísticas y comerciales a la gestión de merchandising, por empresa participante.
- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**
Se proporcionan manual de contenidos, instructivos para las prácticas y ejercicios.

- **CERTIFICACIÓN.**
Se otorga Certificado de Participación del CITEmarketing.

- **COSTO.**
De acuerdo a las condiciones y recursos del desarrollo del curso.

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Fidelización & Clientelización
- **MODALIDAD.**
La capacitación se desarrolla mediante cursos presenciales, en programas regulares y a la medida de los requerimientos de la empresa solicitante.
- **DURACIÓN.**
12 a 24 horas efectivas, 30% teoría y 70% práctica.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO**
Latinoamérica. Perú y Regiones.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
En la instalación de la empresa solicitante o sede de instituciones.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Dirigido principalmente a técnicos, profesionales, gerentes y empresarios. Promedio 30 participantes por curso.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
Al finalizar el curso, los participantes estarán en capacidad de identificar los criterios que se utilizan en la estructuración de los programas de clientelización, así como analizar las diferentes estrategias que se utilizan en la fidelización de clientes en el marco de las estrategias de marketing.
- **CONTENIDOS.**
El servicio como estrategia de negocios.
El mercado de los servicios: definición de factores del mercado.
Estructura del mercado. Segmentación: ventajas, tipos, condiciones.
Los 04 tipos de clientes en el enfoque de la fidelización.
Los 06 nexos de la fidelización con la rentabilidad de la empresa.
Estrategias tipo de fidelización de clientes.
Orientación hacia el cliente; necesidades del cliente, componentes del servicio al Cliente.
Tipos de clientes. El servicio al cliente y el enfoque de la calidad: ¿qué es la calidad para el cliente?
Estrategias respecto a la calidad. La comunicación, aspectos fundamentales.
- **PRODUCTOS.**
Matriz de análisis, ponderación y selección del segmento de mercado con mayor potencial de fidelización, por empresa participante.
Matriz de rentabilización de la fidelización de clientes, por empresa participante.
Matriz de enfoque de la calidad de la empresa, por empresa participante.

- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**
Se proporcionan manual de contenidos, instructivos para las prácticas y ejercicios.
- **CERTIFICACIÓN.**
Se otorga Certificado de Participación del CITEmarketing.
- **COSTO.**
De acuerdo a las condiciones y recursos del desarrollo del curso.

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Sondeo de Mercado para Empresas.
- **MODALIDAD.**
La capacitación se desarrolla mediante cursos presenciales, en programas regulares y a la medida de los requerimientos de la empresa solicitante.
- **DURACIÓN.**
12 a 24 horas efectivas, 30% teoría y 70% práctica.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**
Latinoamérica. Perú y Regiones.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
En la instalación de la empresa solicitante o sede de instituciones.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Dirigido principalmente a técnicos, profesionales, gerentes y empresarios. Promedio 30 participantes por curso.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
Al finalizar el curso, los participantes estarán en capacidad de manejar herramientas prácticas y de aplicación inmediata a su rubro de negocios, para levantar información sobre el mercado a que atienden y la situación de los productos competidores, como herramienta estratégica de gestión para su empresa.
- **CONTENIDOS.**
 - ✓ La investigación de mercados: importancia y aplicación. Modos de hacer investigación de mercados.
 - ✓ Errores más comunes al hacer la I.M.
 - ✓ La definición de los objetivos.
 - ✓ Las muestras y la población.
 - ✓ ¿Cómo preparar la Guía de Indagación?
 - ✓ ¿Cómo hacer las preguntas?
 - ✓ ¿Qué tipo de preguntas existen?
 - ✓ ¿Cómo estructurar el cuestionario?
 - ✓ La tabulación de resultados.
 - ✓ El procesamiento de la información.
 - ✓ Resultados y la estrategia de Marketing.

- **PRODUCTOS.**
Perfil de un sondeo de mercado en función a los productos, mercados y problemática comercial a resolver por cada empresa participante

- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**
Se proporcionan manual de contenidos, instructivos para las prácticas y ejercicios.

- **CERTIFICACIÓN.**
Se otorga Certificado de Participación del CITEmarketing.

- **COSTO.**
De acuerdo a las condiciones y recursos del desarrollo del curso.

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Marketing para Mercados Industriales e Institucionales.
- **MODALIDAD.**
La capacitación se desarrolla mediante cursos presenciales, en programas regulares y a la medida de los requerimientos de la empresa solicitante.
- **DURACIÓN.**
12 a 24 horas efectivas, 30% teoría y 70% práctica.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO**
Latinoamérica. Perú y Regiones.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
En la instalación de la empresa solicitante o sede de instituciones.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Dirigido principalmente a técnicos, profesionales, gerentes y empresarios. Promedio 30 participantes por curso.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
Al finalizar el curso, los participantes estarán en capacidad de manejar los fundamentos y elementos básicos de las estrategias de Marketing para mercados industriales e institucionales, y estarán en capacidad de fijar claramente las pautas mínimas para su atención en un contexto de alta competencia.
- **CONTENIDOS.**
 - ✓ El Marketing para mercados industriales.
 - ✓ El Marketing para mercados institucionales.
 - ✓ Tipos de demanda en el mercado industrial e institucional.
 - ✓ ¿Quiénes forman parte del mercado empresarial?
 - ✓ ¿Cómo se toman las decisiones de compra?
 - ✓ ¿Qué factores influyen en las decisiones de compra?
 - ✓ Los tipos de relación proveedor - cliente
 - ✓ Sistemas de costos de adquisición en mercados institucionales e industriales
 - ✓ El diagrama de percepción biconal en la venta industrial.
 - ✓ Aplicaciones y adaptaciones.
- **PRODUCTOS.**
Plan de Marketing Industrial, por empresa participante
- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**
Se proporcionan manual de contenidos, instructivos para las prácticas y ejercicios.

- **CERTIFICACIÓN.**
Se otorga Certificado de Participación del CITEmarketing.

- **COSTO.**
De acuerdo a las condiciones y recursos del desarrollo del curso.

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Plan de Marketing.
- **MODALIDAD.**
La capacitación se desarrolla mediante cursos presenciales, en programas regulares y a la medida de los requerimientos de la empresa solicitante.
- **DURACIÓN.**
12 a 24 horas efectivas, 30% teoría y 70% práctica.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**
Latinoamérica. Perú y Regiones.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
En la instalación de la empresa solicitante o sede de instituciones.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Dirigido principalmente a técnicos, profesionales, gerentes y empresarios. Promedio 30 participantes por curso.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
Al finalizar el curso, los participantes estarán en capacidad de establecer bases, directrices y estrategias de marketing, para la acción de la empresa en el mercado, a través de un Plan de Marketing adecuado a ella.
- **CONTENIDOS.**
 - ✓ Aspectos generales del Plan de Marketing.
 - ✓ Oportunidades de mercado.
 - ✓ Marketing estratégico: Consumidor, Segmentación, Posicionamiento.
 - ✓ Marketing táctico: Análisis de las 4 “Ps”
 - ✓ Acción y control.
- **EQUIPAMIENTO QUE BRINDA EL CITE**
Se proporcionan manual de contenidos, instructivos para las prácticas y ejercicios.
- **CERTIFICACIÓN.**
Se otorga Certificado de Participación del CITEmarketing.
- **COSTO.**
De acuerdo a las condiciones y recursos del desarrollo del curso.

- **NOMBRE DEL CURSO.**
Estrategias de Publicidad y Promoción.
- **MODALIDAD.**
La capacitación se desarrolla mediante cursos presenciales, en programas regulares y a la medida de los requerimientos de la empresa solicitante.
- **DURACIÓN.**
12 a 24 horas efectivas, 30% teoría y 70% práctica.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**
Latinoamérica. Perú y Regiones.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
En la instalación de la empresa solicitante o sede de instituciones.
- **PERFIL DEL PARTICIPANTE Y NÚMERO.**
Dirigido principalmente a técnicos, profesionales, gerentes y empresarios. Promedio 30 participantes por curso.
- **OBJETIVO Y RESULTADOS.**
Al finalizar el curso, los participantes habrán fortalecido sus conocimientos y competencia de ejecutivo moderno, en las áreas de publicidad para el montaje y ejecución de campañas publicitarias y promocionales, dotándolos de criterios, técnicas y estrategias de publicidad y promoción desde el punto de vista de mercadotecnia, para que se puedan desempeñar con mayor propiedad en sus respectivas áreas de trabajo.
- **CONTENIDOS.**
El proceso de comunicación. La publicidad y la promoción en el Marketing Mix.
Perfil del consumidor. Estrategias de persuasión. El valor y el significado de la marca.
El proceso de posicionamiento. El proyecto de comunicación. Estrategias de publicidad, de medios, de evaluación. Estrategia de promociones. Campañas y ejecuciones.
- **MATERIAL Y REQUERIMIENTOS.**
Se proporcionan manual de contenidos, instructivos para las prácticas y ejercicios.
- **CERTIFICACIÓN.**
Se otorga Certificado de Participación del CITEmarketing.
- **COSTO.**
De acuerdo a las condiciones y recursos del desarrollo del curso.

- **NOMBRE DEL SERVICIO.**
Asistencia Técnica en Auditoría Comercial.
- **MODALIDAD.**
Se realiza en la empresa. Permite en un tiempo relativamente corto, tomar una radiografía participativa de la gestión comercial de la empresa, identificando puntos críticos en función a cada línea de productos, sector de negocios y segmento de mercado objetivo, a partir de lo cual el empresario puede desarrollar estrategias de alto impacto para mejorar sus ventas y/o alcanzar sus objetivos comerciales.
- **DURACIÓN.**
30 a 60 días.
05 a más visitas a la empresa.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**
Lima.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
En las instalaciones de la empresa y otros.
- **PERFIL DE LA EMPRESA.**
Empresa de la actividad industrial, comercial o servicio.
- **RESULTADOS.**
 - Diagnóstico comercial integral de la empresa abarcando las diferentes áreas vinculadas a la parte comercial del negocio.
 - Plan de Mejoras Comerciales y las estrategias competitivas correspondientes de Marketing operativo y estratégico que contribuyan al cumplimiento de los objetivos comerciales de la empresa, con énfasis en la diferenciación a desarrollar.
- **INFORME TÉCNICO.**
Se entrega Informe de Asistencia Técnica con resultados.
- **COSTO.**
Variable. Entre S/. 9,900.00 (U\$3000) a S/.66,000.00 (U\$20,000)

- **NOMBRE DEL SERVICIO.**
Consultoría en Marketing.
- **MODALIDAD.**
Se realiza en la empresa y otros espacios de comercialización. Se identifican los problemas y cuellos de botella, a partir del que se preparan los términos de referencia para la prestación del servicio, es un servicio altamente personalizado que responde a las necesidades explícitas puntuales de las empresas clientes.
- **DURACIÓN.**
30 a 60 días.
05 a más visitas a la empresa.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO**
Lima.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
En las instalaciones de la empresa y otros.
- **PERFIL DE LA EMPRESA.**
Empresa de la actividad industrial, comercial o servicio.
- **RESULTADOS.**
De acuerdo a la materia del servicio de asistencia técnica.
- **INFORME TÉCNICO.**
Se entrega Informe de Asistencia Técnica con resultados.
- **COSTO**
Variable. Entre S/. 9,900.00 (U\$3000) a S/.66,000.00 (U\$20,000)

- **NOMBRE DEL SERVICIO.**
Articulación Comercial.
- **MODALIDAD.**
A partir de la estructura de productos y mercados de la empresa se desarrollan estrategias de prospección de clientes estableciendo criterios orientadores de manera conjunta, y se hace un proceso de búsqueda y selección de clientes en función a su potencial.
- **DURACIÓN.**
30 a 60 días.
05 a más visitas a la empresa.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**
Lima.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
En las instalaciones de la empresa y otros.
- **PERFIL DE LA EMPRESA.**
Empresa de la actividad industrial, comercial o servicio.
- **RESULTADOS.**
Cartera de clientes potenciales para sus productos, con prospección fina para el cierre de negocios.
- **INFORME TÉCNICO.**
Se entrega Informe de Asistencia Técnica con resultados.
- **COSTO.**
Variable. Entre S/. 9,900.00 (U\$3000) a S/.66,000.00 (U\$20,000)

- **NOMBRE DEL SERVICIO.**
Consultoría en Comunicación, Imagen Corporativa y Publicidad.
- **MODALIDAD.**
De acuerdo a los actuados por la empresa en materias de Comunicación, Imagen Corporativa y Publicidad se brinda un análisis y asesoramiento para la adecuada utilización y selección de instrumentos de comunicación para la empresa.
- **DURACIÓN.**
30 a 60 días.
02 a más visitas a la empresa.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO.**
Lima.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
En las instalaciones de la empresa y otros.
- **PERFIL DE LA EMPRESA.**
Empresa de la actividad industrial, comercial o servicio.
- **RESULTADOS.**
Análisis y diagnóstico de problemas en el ámbito de la comunicación entre la empresa y sus clientes.

Plan de Mejoras y Estrategias de Comunicación que contribuyan al cumplimiento de los objetivos comerciales de la empresa.
- **INFORME TÉCNICO.**
Se entrega Informe de Asistencia Técnica con resultados.
- **COSTO.**
Variable. Entre S/. 6,600.00 (U\$2000) a S/. 33,000.00 (U\$10,000)

- **NOMBRE DEL SERVICIO.**
Investigación de Mercado.
- **MODALIDAD.**
La investigación comprende el levantamiento, procesamiento y análisis cuantitativo y cualitativo del comportamiento de mercado de la empresa, cuyo alcance es definido en los términos de referencia del servicio.
- **DURACIÓN.**
30 a 60 días.
Mínimo 03 visitas a la empresa solicitante.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO**
Latinoamérica. Perú y Regiones.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
En las instalaciones de la empresa y otros.
- **PERFIL DE LA EMPRESA.**
Empresa de la actividad industrial, comercial o servicio.
- **RESULTADOS.**
Análisis cualitativo.
Análisis cuantitativo, incluyendo cuadros estadísticos y gráficos.
Conclusiones y recomendaciones.
- **INFORME TÉCNICO.**
Informe de Resultados de Investigación de Mercado.
- **COSTO.**
Variable. Entre S/. 9,900.00 (U\$3000) a S/.66,000.00 (U\$20,000)

- **NOMBRE DEL SERVICIO.**
Creación y diseño de marcas Comerciales
- **MODALIDAD.**
Mediante este servicio, creamos una marca comercial siguiendo criterios técnicos de Marketing, tanto en el vocablo mismo como en el desarrollo gráfico, alcanzando un signo distintivo acorde con la línea de negocio y el mercado meta que la empresa atiende, con el propósito de facilitar su identificación, recordación y recomendación, generando mayores ventas.
- **DURACIÓN.**
30 a 45 días.
Mínimo 02 reuniones con representantes de la empresa solicitante.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO**
Latinoamérica. Perú y Regiones.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
En las instalaciones de la empresa y otros.
- **PERFIL DE LA EMPRESA.**
Empresa de la actividad industrial, comercial o servicios.
- **RESULTADOS.**
Manual de marca (*brandbook*)
Desarrollo de la Línea Gráfica.
Aplicaciones gráficas de la identidad en empaques, material promocional u otros.
- **COSTO.**
Variable. Entre S/. 3,300.00 (U\$1,000) a S/.13,200.00 (U\$4,000)

- **NOMBRE DEL SERVICIO.**
Desarrollo de empaques y envases.
- **MODALIDAD.**
Este servicio, se orienta a definir un envase manejando la forma y cada elemento gráfico con criterios técnicos de Marketing, alcanzando una propuesta funcional, económica y atractiva, acorde con el producto y el mercado meta que la empresa atiende; de modo que se convierta en una herramienta de posicionamiento que motive la compra de sus productos y gane la preferencia del cliente.
- **DURACIÓN.**
30 a 45 días.
Mínimo 02 reuniones con representantes de la empresa solicitante.
- **ÁMBITO GEOGRÁFICO**
Latinoamérica. Perú y Regiones.
- **LUGAR DE REALIZACIÓN.**
En las instalaciones de la empresa y otros.
- **PERFIL DE LA EMPRESA.**
Empresa de la actividad industrial, comercial o servicios.
- **RESULTADOS.**
Modelado 3d de empaques y/o envases.
Prototipos y versión final del envase.
Informe del proceso, conteniendo directrices de manipulación, recomendaciones y alternativas para la elección de materiales.
- **COSTO.**
Variable de acuerdo a las condiciones y requerimientos del solicitante.