

**“CREACIÓN DE SERVICIOS TECNOLÓGICOS PARA LA CADENA PRODUCTIVA DE CAFÉ Y CACAO DEL SECTOR AGROINDUSTRIAL EN EL VRAEM”**

Código SNIP: 316149 / Código de Proyecto: 2275896

**Obra en ejecución**

**1. OBJETIVO DEL PROYECTO**

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 los procesos de transformación y comercialización, en la cadena productiva agroindustrial de la zona del VRAEM, a través de la construcción del CITEagroindustrial VRAEM, creado con Resolución Ministerial 406-2015-PRODUCE.

**2. INTERVENCIÓN DEL PROYECTO**

Beneficiará, inicialmente, como mínimo a 971 productores de café y cacao en la zona del VRAEM.

**3. SERVICIOS DEL CITE**

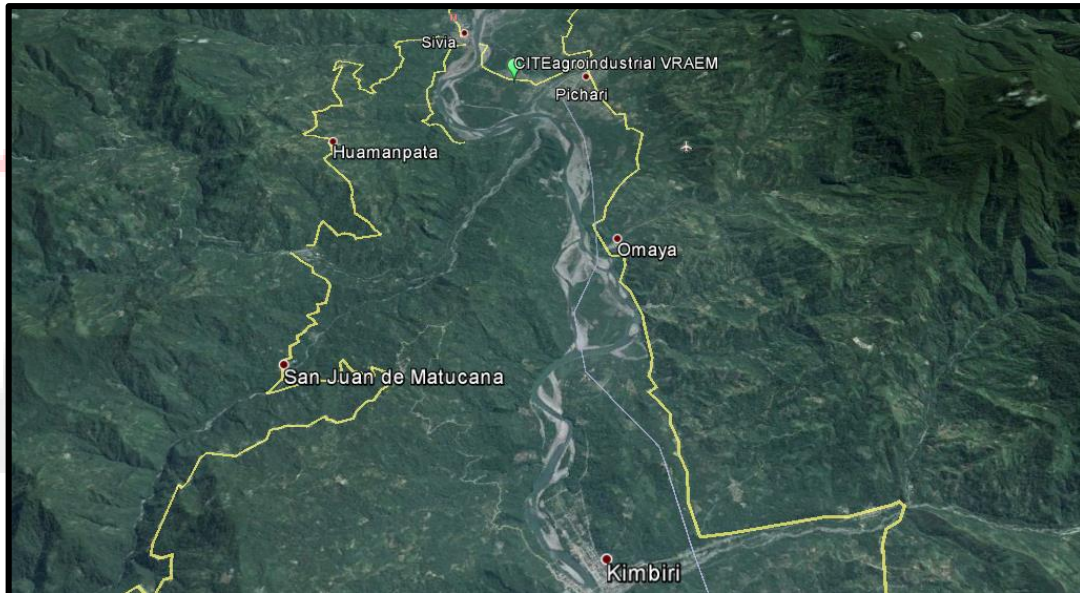
SERVICIOS	ÁREA	EQUIPAMIENTO PRINCIPAL
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Capacitación               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Buenas prácticas de manufactura</li> <li>○ Mejora de procesos, calidad de producto</li> <li>○ Desarrollo de nuevos productos</li> <li>○ Envasado y empacado</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Aula de capacitación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Ecran</li> <li>○ Proyector</li> <li>○ Carpetas</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Asistencia Técnica               <ul style="list-style-type: none"> <li>● Línea de café: fermentación, secado, tostado, molienda</li> <li>○ Línea de cacao: manteca, polvo, pasta</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Planta Escuela</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Sistema de beneficio en seco</li> <li>● Ojo electrónico para selección</li> <li>● Tostadora de café</li> <li>○ Prensa cacao</li> <li>○ Molino triturador/pulverizador</li> <li>○ Tostador</li> <li>○ Conchador</li> <li>○ Homogeneizador</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Ensayos de laboratorio               <ul style="list-style-type: none"> <li>● Análisis físico, sensorial y chocolate</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Zona de laboratorio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Equipo de control de calidad</li> <li>● Medidor de humedad análogo</li> <li>● Tostadora de laboratorio</li> <li>● Descascarillador</li> </ul>

#### 4. INVERSIÓN DEL PROYECTO

COMPONENTES	
Infraestructura	3,397,472
Equipamiento	1,913,236
Expediente Técnico	100,500
Innovación Tecnológica	2,712,000
Transferencia Tecnológica	940,974
Gestión del Proyecto	481,183
Supervisión	140,000
<b>TOTAL</b>	<b>S/. 9,685,366</b>

#### 5. LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO

Ubicado en la Av. Brasil S/N Pichari Baja (Ex CECAR) - Agencia Agraria Pichari Kimbiri, provincia de la Convención, región Cusco.



#### 6. RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN PRIMARIA

Taller de involucrados, Pichari – Cusco



Taller de involucrados, Ayna – Ayacucho



**7. VISTAS 3D**

