

FE DE ERRATAS

**RESOLUCIÓN EJECUTIVA
N° 87-2020-ITP/DE**

A solicitud del Instituto Tecnológico de la Producción (ITP), se publica Fe de Erratas de la Resolución Ejecutiva N° 87-2020-ITP/DE, publicada en la edición del día 8 de agosto de 2020.

DICE:

Anexo

Servicios de Transferencia Tecnológica y de Gestión de Capacidades correspondientes a la tercera etapa de implementación del Decreto Legislativo N° 1491

Anexo 1.1: Servicios convencionales de soporte productivo y ensayos de laboratorio considerados en los Tarifarios de la Red CITE aplicables a vales de consumo en el marco del Decreto Legislativo N° 1491

Nombre del CITE	Modalidad de Intervención	Denominación de la Intervención
CITE AGROINDUSTRIAL ICA	Ensayos de Laboratorio	Acidez fija (Muestra: 2 botellas de 750 ml.)
		Acidez total (Muestra: 2 botellas de 500 ml.)
		Acidez volátil (Muestra: 2 botellas de 500 ml.)
		Acidez volátil (Muestra: 2 botellas de 750 ml.)
		Alcoholes superiores (Muestra: 2 botellas de 500 ml.)
		Aldehídos (Muestra: 2 botellas de 500 ml.)
		Análisis de Agua - Análisis de agua completo por 01 muestra
		Análisis de suelos completo (caracterización) 01 muestra
		Análisis de yemas por 1 muestra (variedad de 12 a 15 yemas)
		Análisis de yemas por 1 muestra (variedad de 25 a 30 yemas)
		Análisis especiales - Determinación de Cobre (Cu)
		Anhídrido sulfuroso libre (Muestra: 2 botellas de 750 ml.)
		Anhídrido sulfuroso total (Muestra: 2 botellas de 750 ml.)
		Contenido de azúcar (Muestra: 2 botellas de 500 ml)
		Esteres (Muestra: 2 botellas de 500 ml.)
		Extracto seco (Muestra: 2 botellas de 500 ml.)
		Furfural (Muestra: 2 botellas de 500 ml.)
		Grado Alcohólico (Muestra: 2 botellas de 500 ml.)
		Grado Alcohólico (Muestra: 2 botellas de 750 ml.)
		Organoléptico (Muestra: 2 botellas de 500 ml.)
	Organoléptico (Muestra: 2 botellas de 750 ml.)	
	pH (Muestra: 2 botellas de 500 ml.)	
	Soporte Productivo	Despalillado por Kilogramo de uva
		Envasado de pisco con etiquetado en máquina - Encajado: por botella (500 y/o 750ml)
		Envasado de pisco con etiquetado en máquina - Envasado: por botella (500 y/o 750ml)
		Envasado de Pisco con etiquetado en máquina - Filtrado: por litro
		Envasado de pisco con etiquetado en máquina - Tapado: por tapa por botella (500 y/o 750ml)
		Envasado de pisco con etiquetado en taller - Etiquetado maquina: por etiqueta, por botella (**)
		Envasado de pisco con etiquetado en taller - Precintado por Botella (500 Y/O 750ML)
		Envejecimiento por litro de pisco (4 meses)
		Macerado por Kilogramo de vendimia despalillada
		Prensado por Kilogramo de vendimia despalillada
	Servicio de preparación de acholado	
CITE CUERO Y CALZADO LIMA	Ensayos de Laboratorio	Absorción y penetración de agua
		Determinación del espesor
		Determinación del espesor de plásticos y caucho
		Permeabilidad y coeficiente de vapor de agua
		Solidez de color al frote

Nombre del CITE	Modalidad de Intervención	Denominación de la Intervención
CITE FORESTAL PUCALLPA	Soporte Productivo	Afilado de cinta de aserradero
		Afilado de cuchilla de 4mm a 6mm de espesor
		Afilado de cuchilla de 7mm a 10mm espesor
		Afilado de cuchilla de widia
		Afilado y triscado de disco de 8 a 24 pulgadas
		Aplanado y tensionado de disco de 22 a 36 pulgadas
		Cambio de diente de widia de 4 a 4.8 mm - incluido diente
		Cambio de diente de widia de 6 a 7 mm - incluido diente
		Escopleado
		Espigado
		Estelitado semiautomático de cinta de aserradero (Con estelite)
		Estelitado semiautomático de cinta de aserradero sin estelite
		Formación de dientes cinta de aserradero
		Recalcado e igualado de cinta de aserradero
		Reparación de sierra cinta de aserradero
		Secado de madera densidad alta 1 1/2 pulgada
		Secado de madera densidad alta 1 pulgada
		Secado de madera densidad alta 2 pulgada
		Secado de madera densidad baja 1 1/2 pulgada
		Secado de madera densidad baja 1 pulgada
		Secado de madera densidad baja 2 pulgada
		Secado de madera densidad media 1 1/2 pulgada
		Secado de madera densidad media 1 pulgada
Secado de madera densidad media 2 pulgada		
Soldadura de sierra cinta de aserradero		
UT AGROINDUSTRIAL AMBO	Ensayos de Laboratorio	Determinación de Humedad - Método de estufa AOAC.
		Determinación de pH - método potenciométrico AOAC.
		Determinación de sólidos totales - Método del refractómetro AOAC.
	Soporte Productivo	Identificación de Salmonella - Método siembra en placa en medio selectivo ICMSF.
		Elaboración de deshidratado de frutas (aguaymanto, lúcuma, durazno, entre otras)
		Elaboración de mermelada de frutas (aguaymanto, granadilla, durazno, entre otras)
Elaboración de néctar de frutas (aguaymanto, granadilla, durazno, entre otras)		
UT AGROINDUSTRIAL HUAURA	Ensayos de Laboratorio	Análisis de yemas por 1 muestra (variedad de 12 a 15 yemas)

Anexo 1.2: Servicios de soporte productivo y ensayos de laboratorio adicionales a los considerados en los Tarifarios de la Red CITE aplicables a vales de consumo en el marco del Decreto Legislativo N° 1491

Nombre del CITE	Modalidad de Intervención	Denominación de la Intervención 1/ (servicios del tarifario)	Valor Referencial
CITE AGROINDUSTRIAL MOQUEGUA	Ensayos de Laboratorio	Análisis de acidez	19.8
		Análisis de cenizas - método gravimétrico	19.4
		Determinación de humedad - método gravimétrico	20.10
		Determinación de pH por potenciómetro	19
		Determinación de proteína cruda	35
		Determinación de sólidos solubles- refractometría	16.6
		Determinación de valor de peróxido	25
	Enumeración de coliformes (coli y fecalis)	53.3	
	Soporte Productivo	Servicio de soporte productivo	0.5
CITE AGROINDUSTRIAL OXAPAMPA	Ensayos de Laboratorio	Servicio de ensayos de laboratorio de análisis fisicoquímico y microbiológico	20.1
CITE AGROINDUSTRIAL VRAEM	Ensayos de Laboratorio	Análisis físico y sensorial de cacao y café.	60
CITE PRODUCTIVO MAYNAS	Ensayos de Laboratorio	Análisis Físico-químico y microbiológico	60
	Soporte Productivo	Procesamiento Primario del pescado en la línea de Ahumados.	20.7

Anexo 1.3: Servicios convencionales de Capacitación, Certificación de Competencias Laborales, Asistencia Técnica y Diseño y Desarrollo de Productos considerados en los Tarifarios de la Red CITE aplicables a vales de consumo en el marco del Decreto Legislativo N° 1491

Nombre del CITE	Modalidad de Intervención	Denominación de la Intervención
CITE AGROINDUSTRIAL HUALLAGA	Asistencia Técnica	Procesamiento del cacao
		Procesamiento Industrial de Café
CITE AGROINDUSTRIAL ICA	Asistencia Técnica	Asistencia Técnica Avanzada
		Asistencia Técnica Intermedia
CITE AGROINDUSTRIAL MOQUEGUA	Asistencia Técnica	Asistencia técnica en procesos de la cadena productiva agroindustrial
	Capacitación	Técnicos Productivos en la Cadena Productiva Agroindustrial
CITE AGROINDUSTRIAL OXAPAMPA	Capacitación	Elaboración de alimentos y frutas deshidratadas.
		Elaboración de pastas y pulpas de frutas.
CITE PRODUCTIVO MAYNAS	Asistencia Técnica	Diseño de flujo continuo para mejorar el proceso productivo de pulpas de frutas tropicales (camu camu, aguaje, cacao, ungurahui, huasai, cocona y otros).
	Diseño y Desarrollo de productos	Desarrollo de prototipo de frutas tropicales (camu camu, aguaje, cacao, ungurahui, huasai, cocona y otros).
UT AGROINDUSTRIAL AMBO	Diseño y Desarrollo de productos	Desarrollo de prototipo de frutos andinos (granadilla, aguaymanto, durazno, lúcuma, y otros).

Anexo 1.4: Servicios de Capacitación, Certificación de Competencias Laborales, Asistencia Técnica y Diseño y Desarrollo de Productos adicionales a los considerados en los Tarifarios de la Red CITE aplicables a vales de consumo en el marco del Decreto Legislativo N° 1491

Nombre del CITE	Modalidad de Intervención	Denominación de la Intervención 1/ (servicios del tarifario)	Valor Referencial CALCUCU
CITE AGROINDUSTRIAL HUALLAGA	Asistencia Técnica	Diseño e implementación de certificaciones o sistemas de gestión de la calidad e inocuidad.	105.14
		Gestión de planta y procesos agroindustriales (programa)	105.14
	Capacitación	Gestión de operaciones en empresas agroindustriales	3
CITE CUERO Y CALZADO LIMA	Certificación de Competencias Laborales	Evaluación de competencias laborales	250
CITE PRODUCTIVO MAYNAS	Asistencia Técnica	Lineamientos de Bioseguridad para la Elaboración de Protocolos de Restaurantes y Servicios Afines en la era del COVID 19	25.8

DEBE DECIR:

Anexo

Servicios de Transferencia Tecnológica y de Gestión de Capacidades correspondientes a la tercera etapa de implementación del Decreto Legislativo N° 1491

Anexo 1.1: Servicios convencionales de soporte productivo y ensayos de laboratorio considerados en los Tarifarios de la Red CITE aplicables a vales de consumo en el marco del Decreto Legislativo N° 1491

Nombre del CITE	Modalidad de Intervención	Denominación de la Intervención
CITE AGROINDUSTRIAL ICA	Ensayos de Laboratorio	Acidez fija (Muestra: 2 botellas de 750 ml.)
		Acidez total (Muestra: 2 botellas de 500 ml.)
		Acidez volátil (Muestra: 2 botellas de 500 ml.)
		Acidez volátil (Muestra: 2 botellas de 750 ml.)
		Alcoholes superiores (Muestra: 2 botellas de 500 ml.)
		Aldehídos (Muestra: 2 botellas de 500 ml.)
		Análisis de Agua - Análisis de agua completo por 01 muestra
		Análisis de suelos completo (caracterización) 01 muestra
		Análisis de yemas por 1 muestra (variedad de 12 a 15 yemas)
		Análisis de yemas por 1 muestra (variedad de 25 a 30 yemas)
		Análisis especiales - Determinación de Cobre (Cu)
		Anhídrido sulfuroso libre (Muestra: 2 botellas de 750 ml.)
		Anhídrido sulfuroso total (Muestra: 2 botellas de 750 ml.)
		Contenido de azúcar (Muestra: 2 botellas de 500 ml)
		Esteres (Muestra: 2 botellas de 500 ml.)
Extracto seco (Muestra: 2 botellas de 500 ml.)		

Nombre del CITE	Modalidad de Intervención	Denominación de la Intervención
		Furfural (Muestra: 2 botellas de 500 ml.) Grado Alcohólico (Muestra: 2 botellas de 500 ml.) Grado Alcohólico (Muestra: 2 botellas de 750 ml.) Organoléptico (Muestra: 2 botellas de 500 ml.) Organoléptico (Muestra: 2 botellas de 750 ml.) pH (Muestra: 2 botellas de 500 ml.)
	Soporte Productivo	Despalillado por Kilogramo de uva Envasado de pisco con etiquetado en máquina - Encajado: por botella (500 y/o 750ml) Envasado de pisco con etiquetado en máquina - Envasado: por botella (500 y/o 750ml) Envasado de Pisco con etiquetado en máquina - Filtrado: por litro Envasado de pisco con etiquetado en máquina - Tapado: por tapa por botella (500 y/o 750ml) Envasado de pisco con etiquetado en taller - Etiquetado maquina: por etiqueta, por botella (**) Envasado de pisco con etiquetado en taller - Precintado por Botella (500 Y/O 750ML) Envejecimiento por litro de pisco (4 meses) Macerado por Kilogramo de vendimia despalillada Prensado por Kilogramo de vendimia despalillada Servicio de preparación de acholado
CITE CUERO Y CALZADO LIMA	Ensayos de Laboratorio	Absorción y penetración de agua Determinación del espesor Determinación del espesor de plásticos y caucho Permeabilidad y coeficiente de vapor de agua Solidez de color al frote
CITE FORESTAL PUCALLPA	Soporte Productivo	Afilado de cinta de aserradero Afilado de cuchilla de 4mm a 6mm de espesor Afilado de cuchilla de 7mm a 10mm espesor Afilado de cuchilla de widia Afilado y triscado de disco de 8 a 24 pulgadas Aplanado y tensionado de disco de 22 a 36 pulgadas Cambio de diente de widia de 4 a 4.8 mm - incluido diente Cambio de diente de widia de 6 a 7 mm - incluido diente Escopleado Espigado Estelitado semiautomático de cinta de aserradero (Con estelite) Estelitado semiautomático de cinta de aserradero sin estelite Formación de dientes cinta de aserradero Recalcado e igualado de cinta de aserradero Reparación de sierra cinta de aserradero Secado de madera densidad alta 1 1/2 pulgada Secado de madera densidad alta 1 pulgada Secado de madera densidad alta 2 pulgada Secado de madera densidad baja 1 1/2 pulgada Secado de madera densidad baja 1 pulgada Secado de madera densidad baja 2 pulgada Secado de madera densidad media 1 1/2 pulgada Secado de madera densidad media 1 pulgada Secado de madera densidad media 2 pulgada Soldadura de sierra cinta de aserradero
UT AGROINDUSTRIAL AMBO	Ensayos de Laboratorio	Determinación de Humedad - Método de estufa AOAC. Determinación de pH - método potenciométrico AOAC. Determinación de sólidos totales - Método del refractómetro AOAC. Identificación de Salmonella - Método siembra en placa en medio selectivo ICMSF.
	Soporte Productivo	Elaboración de deshidratado de frutas (aguaymanto, lúcuma, durazno, entre otras) Elaboración de mermelada de frutas (aguaymanto, granadilla, durazno, entre otras) Elaboración de néctar de frutas (aguaymanto, granadilla, durazno, entre otras)
UT AGROINDUSTRIAL HUAURA	Ensayos de Laboratorio	Análisis de yemas por 1 muestra (variedad de 12 a 15 yemas)

Anexo 1.2: Servicios de soporte productivo y ensayos de laboratorio adicionales a los considerados en los Tarifarios de la Red CITE aplicables a vales de consumo en el marco del Decreto Legislativo N° 1491

Nombre del CITE	Modalidad de Intervención	Denominación de la Intervención 1/ (servicios del tarifario)	Unidad de Medida	Valor Referencial
CITE AGROINDUSTRIAL MOQUEGUA	Ensayos de Laboratorio	Análisis de acidez	Número de análisis	19.8
		Análisis de cenizas - método gravimétrico	Número de análisis	19.4
		Determinación de humedad - método gravimétrico	Número de análisis	20.10
		Determinación de pH por potenciómetro	Número de análisis	19
		Determinación de proteína cruda	Número de análisis	35
		Determinación de sólidos solubles- refractometría	Número de análisis	16.6
		Determinación de valor de peróxido	Número de análisis	25
	Enumeración de coliformes (coli y fecalis)	Número de análisis	53.3	
	Soporte Productivo	Servicio de soporte productivo	Kg de materia prima	0.5
CITE AGROINDUSTRIAL OXAPAMPA	Ensayos de Laboratorio	Servicio de ensayos de laboratorio de análisis fisicoquímico y microbiológico	Ensayo	20.1
CITE AGROINDUSTRIAL VRAEM	Ensayos de Laboratorio	Análisis físico y sensorial de cacao y café.	Muestra	60
CITE PRODUCTIVO MAYNAS	Ensayos de Laboratorio	Análisis Físico-químico y microbiológico	Ensayo	60
	Soporte Productivo	Procesamiento Primario del pescado en la línea de Ahumados.	Diseño	20.7

Anexo 1.3: Servicios convencionales de Capacitación, Certificación de Competencias Laborales, Asistencia Técnica y Diseño y Desarrollo de Productos considerados en los Tarifarios de la Red CITE aplicables a vales de consumo en el marco del Decreto Legislativo N° 1491

Nombre del CITE	Modalidad de Intervención	Denominación de la Intervención
CITE AGROINDUSTRIAL HUALLAGA	Asistencia Técnica	Procesamiento del cacao
		Procesamiento Industrial de Café
CITE AGROINDUSTRIAL ICA	Asistencia Técnica	Asistencia Técnica Avanzada
		Asistencia Técnica Intermedia
CITE AGROINDUSTRIAL MOQUEGUA	Asistencia Técnica	Asistencia técnica en procesos de la cadena productiva agroindustrial
	Capacitación	Técnicos Productivos en la Cadena Productiva Agroindustrial
CITE AGROINDUSTRIAL OXAPAMPA	Capacitación	Elaboración de alimentos y frutas deshidratadas.
		Elaboración de pastas y pulpas de frutas.
CITE PRODUCTIVO MAYNAS	Asistencia Técnica	Diseño de flujo continuo para mejorar el proceso productivo de pulpas de frutas tropicales (camu camu, aguaje, cacao, ungurahui, huasai, cocona y otros).
	Diseño y Desarrollo de productos	Desarrollo de prototipo de frutas tropicales (camu camu, aguaje, cacao, ungurahui, huasai, cocona y otros).
UT AGROINDUSTRIAL AMBO	Diseño y Desarrollo de productos	Desarrollo de prototipo de frutos andinos (granadilla, aguaymanto, durazno, lúcuma, y otros).

Anexo 1.4: Servicios de Capacitación, Certificación de Competencias Laborales, Asistencia Técnica y Diseño y Desarrollo de Productos adicionales a los considerados en los Tarifarios de la Red CITE aplicables a vales de consumo en el marco del Decreto Legislativo N° 1491

Nombre del CITE	Modalidad de Intervención	Denominación de la Intervención 1/ (servicios del tarifario)	Unidad de medida	Valor Referencial
CITE AGROINDUSTRIAL HUALLAGA	Asistencia Técnica	Diseño e implementación de certificaciones o sistemas de gestión de la calidad e inocuidad.	Servicio	105.14
		Gestión de planta y procesos agroindustriales (programa)	Programa	105.14
	Capacitación	Gestión de operaciones en empresas agroindustriales	Hora	3
CITE CUERO Y CALZADO LIMA	Certificación de Competencias Laborales	Evaluación de competencias laborales	Evaluación	250
CITE PRODUCTIVO MAYNAS	Asistencia Técnica	Lineamientos de Bioseguridad para la Elaboración de Protocolos de Restaurantes y Servicios Afines en la era del COVID 19	Hora	25.8