

# REGISTRO DE INDUSTRIAS LÁCTEAS

Los datos que le solicitan en este formulario son estrictamente confidenciales, y en ninguna circunstancia pueden ser usados con un objeto diferente al procesamiento estadístico por parte del SINAGAP

G INFORMACIÓN GEOGRÁFICA	
Jurisdicción	Nombre
1. Provincia	G1 <input type="text"/>
2. Cantón	G2 <input type="text"/>
3. Parroquia	G3 <input type="text"/>
4. Dirección	G4 <input type="text"/>
5. Coordenadas UTM (GPS)	<b>X</b> G5.1 <input type="text"/>
	<b>Y</b> G5.2 <input type="text"/>
	<b>Z</b> G5.3 <input type="text"/>

## A DATOS DE LA INDUSTRIA Y SU PROPIETARIO

1.- Nombre de la Industria	A1 <input type="text"/>			
2.- Nombre del Representante legal	A2.1 <input type="text"/>	A2.2 <input type="text"/>	A2.3 <input type="text"/>	A2.4 <input type="text"/>
	Primer Nombre	Segundo Nombre	Apellido Paterno	Apellido Materno
3.- Número de RUC	A3 <input type="text"/>			
4.- Nombre del Contacto	A4.1 <input type="text"/>	A4.2 <input type="text"/>	A4.3 <input type="text"/>	A4.4 <input type="text"/>
	Primer Nombre	Segundo Nombre	Apellido Paterno	Apellido Materno
5.- Información de Contactos	Teléfono Fijo	A5.1 <input type="text"/>		
	Celular	A5.2 <input type="text"/>		
	Correo electrónico	A5.3 <input type="text"/>		
	Página Web	A5.4 <input type="text"/>		

## B INFORMACIÓN TÉCNICA Marque con una X la selección

1.- Capacidad de Recepción	Cantidad	Diario	Semanal	Quincenal	Mensual
	B1.1 <input type="text"/> Litros	B1.2 <input type="text"/>	B1.3 <input type="text"/>	B1.4 <input type="text"/>	B1.5 <input type="text"/>
2.- Capacidad de Procesamiento	Cantidad	Diario	Semanal	Quincenal	Mensual
	B2.1 <input type="text"/> Litros	B2.2 <input type="text"/>	B2.3 <input type="text"/>	B2.4 <input type="text"/>	B2.5 <input type="text"/>

## C PRODUCTOS QUE ELABORA

1.- Leche Líquida <i>(Porcentaje de leche destinado a estos rubros)</i>	2.- Derivados <i>(Porcentaje de leche destinado a estos rubros)</i>	3.- Leche en Polvo <i>(Porcentaje de leche destinado a Polvo)</i>
Pasteurizada Entera <input type="text"/> C1.1 <input type="text"/> % <b>Marque con una X la selección</b> UHT <input type="text"/> C1.2 <input type="text"/> % Leche entera <input type="text"/> C1.2.1 <input type="text"/> Descremada <input type="text"/> C1.2.2 <input type="text"/> Semidescremada <input type="text"/> C1.2.3 <input type="text"/> Deslactosada <input type="text"/> C1.2.4 <input type="text"/> Saborizada <input type="text"/> C1.2.5 <input type="text"/>	<b>Marque con una X la selección</b> Queso <input type="text"/> C2.1 <input type="text"/> % Fresco <input type="text"/> C1.2.1 <input type="text"/> Mozzarella <input type="text"/> C1.2.2 <input type="text"/> Otros Quesos <input type="text"/> C1.2.3 <input type="text"/> Yogur <input type="text"/> C2.2 <input type="text"/> %	<input type="text"/> C3 <input type="text"/> % 4.- Coproductos <b>Marque con una X la selección</b> Crema de Leche <input type="text"/> C4.1 <input type="text"/> Mantequilla <input type="text"/> C4.2 <input type="text"/> Sueros <input type="text"/> C4.3 <input type="text"/>

## Datos de la Entrevista Fecha :

Comentarios	<input type="text"/>
Nombre del Investigador	<input type="text"/>