

LISTADO DE EQUIPAMIENTO MÍNIMO REQUERIDO PARA EJERCER COMO CENTRO DE CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES EN EL PERFIL OCUPACIONAL DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS DE CACAO

I. INFRAESTRUCTURA

Unidad 1: Obtener el licor, manteca y polvo de cacao de acuerdo al plan de producción considerando las normas técnicas de calidad e inocuidad alimentaria y normativa vigente.

1 Área de trabajo aproximadamente de 30m².

Unidad 2: Elaborar el chocolate bitter de acuerdo al plan de producción considerando las normas técnicas de calidad e inocuidad alimentaria y normativa vigente.

2 Área de trabajo aproximadamente de 30m².

Unidad 3: Supervisar los procesos de elaboración del chocolate bitter de acuerdo al plan de producción considerando las normas técnicas de calidad e inocuidad alimentaria y normativa vigente.

3 Área de trabajo aproximadamente de 30m².

II. EQUIPAMIENTO

Unidad 1: Obtener el licor, manteca y polvo de cacao de acuerdo al plan de producción considerando las normas técnicas de calidad e inocuidad alimentaria y normativa vigente.

- 4 Una (1) tostadora de cacao.
- 5 Una (1) descascarillador de cacao.
- 6 Una (1) molino de bolas.
- 7 Una (1) prensador hidráulico y/o eléctrico de cacao.
- 8 Una (1) triturador de granos de cacao.
- 9 Una (01) máquina limpiadora.
- 10 Tres (3) bandejas de almacenamiento de granos de cacao.
- 11 Tres (3) bandejas de almacenamiento de manteca de cacao.
- 12 Tres (3) bandejas de almacenamiento de licor de cacao.
- 13 Tres (3) bandejas de almacenamiento de polvo de cacao.
- 14 Tres (4) peroles. (**)
- 15 Tres (3) embudos. (**)
- 16 Tres (3) sacos de granos de cacao de 100 kilogramos.
- 17 Tres (3) paquetes de papel filtro.
- 18 Una (01) caja de bolsas de papel.
- 19 Una (1) máquina pulverizadora.

Unidad 2: Elaborar el chocolate bitter de acuerdo al plan de producción considerando las normas técnicas de calidad e inocuidad alimentaria y normativa vigente. (puede variar en base al volumen y equipos a utilizar)

- 20 Una (1) prensador hidráulico y/o eléctrico. (*)
- 21 Una (01) molino refinador conchador de cacao.
- 22 Una (1) balanza.
- 23 Una (1) máquina de conchado.
- 24 Una (01) cámara enfriadora (**)
- 25 Una (1) cámara refrigeradora.
- 26 Tres (3) bandejas de almacenamiento de chocolate bitter.
- 27 Cuatro (4) peroles. (**)
- 28 Veinte (20) moldes para tabletas de chocolate.
- 29 Veinte (20) cajas de almacenamiento de chocolate.
- 30 Dos (2) recipientes de metal.
- 31 Una (1) caja de paletas de siliconas. (**)
- 32 Tres (3) espátulas (**)
- 33 Una (1) máquina selladora de pedal.
- 34 Dos con doscientos (2.2) kilogramos de licor de cacao.
- 35 Doscientos (200) gramos de manteca de cacao.
- 36 Dos sacos (2) de azúcar de 5 kilogramos de azúcar.

Unidad 3: Supervisar los procesos de elaboración del chocolate bitter de acuerdo al plan de producción considerando las normas técnicas de calidad e inocuidad alimentaria y normativa vigente.

- 37 Una (1) cámara fotográfica. (**)
- 38 Una (1) cámara filmadora. (**)
- 39 Una (1) computadora.
- 40 Una (1) herramientas de medición de grasas, acidez y de humedad.
- 41 Veinte (20) stickers.
- 42 Cinco (5) vasos descartables. (**)
- 43 Un (1) cuaderno de apunte.
- 44 Tres (3) tapers. (**)
- 45 Diez (10) lapiceros.
- 46 Dos (2) muestra de Chocolate Bitter.
- 47 Dos (2) muestras Licor de cacao

Handwritten signature and number 742K

48	Dos (2) muestras Manteca de cacao.
49	Dos (2) muestras Torta de cacao.
50	Dos (2) muestras Polvo de cacao.
III. MOBILIARIO	
Unidad 1: Obtener licor de cacao, manteca de cacao, torta de cacao y polvo de cacao de acuerdo al plan de producción considerando las normas técnicas de calidad e inocuidad alimentaria y normativa legal vigente.	
51	Una (1) mesa acrílica o de mármol.
Unidad 2: Obtener el chocolate bitter de acuerdo al plan de producción considerando las normas técnicas de calidad e inocuidad alimentaria y normativa legal vigente.	
52	Una (1) mesa de acrílica o de mármol. (*)
Unidad 3: Realizar el control de calidad de la elaboración de los productos derivados del cacao de acuerdo al plan de producción considerando las normas técnicas de calidad e inocuidad alimentaria y normativa legal vigente.	
53	Una (1) mesa acrílica o de mármol. (*)

(*) Se considera "SI" y se le otorga un punto ya que ha sido calificada en primera unidad del mismo perfil.

(**) Opcional, debido a que forma parte del 20% que puede ser omitido en esta sección.

al an a g