

**LISTADO DE EQUIPAMIENTO MÍNIMO REQUERIDO PARA EJERCER COMO CENTRO DE CERTIFICACIÓN DEL PERFIL OCUPACIONAL DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA <sup>(1)</sup>**

**INFRAESTRUCTURA**

Unidad 1: Preparar productos de confitería, según planificación de la producción de la empresa y la normativa vigente.

- |   |   |
|---|---|
| 1 | Zona de trabajo de 30 m <sup>2</sup> para la producción.        |
| 2 | Zona de trabajo de 20 m <sup>2</sup> para recepción de insumos. |

Unidad 2: Supervisar el proceso de elaboración de los productos de confitería, según la planificación de la producción de la empresa y la normativa vigente.

- |   |  |
|---|--|
| 3 | Zona de trabajo de 20 m <sup>2</sup> para el control de calidad. |
|---|--|

**EQUIPAMIENTO**

Unidad 1: Preparar productos de confitería, según planificación de la producción de la empresa y la normativa vigente.

- |    |  |
|----|--|
| 4  | Tres (03) recipientes y/o cubos de acero (capacidad : 2 - 5 lts).  |
| 5  | Una (01) mezcladora con sistema de agitación de 20 lts. de capacidad útil o 1 paila de 10 lts. de capacidad. |
| 6  | Dos (02) ollas de acero inoxidable (capacidad :2 - 5 lts).   |
| 7  | Una (01) dosificadora. (**)  |
| 8  | Dos (02) bombos (recipientes de acero y cobre) de 20 kg.   |
| 9  | Una (01) embolsadora.  |
| 10 | Una (01) Impresora para almidón.   |
| 11 | Una (01) troqueladora.   |
| 12 | Una (01) selladora de bolsa. (**)  |
| 13 | Una (01) transportadora en línea. (**)   |
| 14 | Un (01) túnel de enfriamiento.   |
| 15 | Una (01) balanza. (10 kg)  |
| 16 | Una (01) cocina.   |
| 17 | Dos (02) jarras medidoras 1 lt.  |
| 18 | Un (01) colador de metal.  |
| 19 | Doce (12) bolsas de empaque.   |
| 20 | Una (01) selladora manual.   |
| 21 | Una (01) calculadora. (**)   |
| 22 | Útiles de escritorio (lapicero, lápiz, borrador, plumón indeleble, hojas bond).                              |
| 23 | Una (01) mota. (**)  |
| 24 | Dos (02) cucharones de acero.  |
| 25 | Dos (02) cucharones de madera.   |
| 26 | Doce (12) cintas de plástico.  |
| 27 | Dos (02) franelas.   |
| 28 | Una (01) malla para cabello.   |
| 29 | Un (01) mandil de plástico.  |
| 30 | Una (01) mascarilla bucal.   |
| 31 | Un (01) par de guantes de jebe.  |

Unidad 2: Supervisar el proceso de elaboración de los productos de confitería, según la planificación de la producción de la empresa y la normativa vigente.

- |    |   |
|----|---|
| 32 | Un (01) brixómetro.   |
| 33 | Un (01) lactodensímetro. (**)   |
| 34 | Un (01) microscopio. (**)   |
| 35 | Un (01) psicrómetro. (**)   |
| 36 | Un (01) termómetro de laboratorio.  |
| 37 | Un (01) pHmetro digital. (**)   |
| 38 | Una (01) balanza digital. (**)  |
| 39 | Una (01) cocina.  |
| 40 | Un (01) equipo de baño maría para laboratorio. (**)                                 |
| 41 | Útiles de escritorio (lapicero, lápiz, borrador, plumón indeleble, hojas bond). (*) |
| 42 | Una (01) calculadora. (**)  |
| 43 | Dos (02) franelas.  |
| 44 | Dos (02) vasos de vidrio o plástico (300 ml).                                       |
| 45 | Dos (02) pipetas.   |
| 46 | Dos (02) probetas.  |
| 47 | Cinco ( 05) tubos de ensayo.  |
| 48 | Una (01) jarra medidora.  |
| 49 | Un (01) mandil de plástico. (*)   |
| 50 | Una (01) mascarilla bucal. (*)  |
| 51 | Un (01) par de guantes de jebe. (*)   |
| 52 | Una (01) malla para cabello. (*)  |

**MOBILIARIO**

Unidad 1: Preparar productos de confitería, según planificación de la producción de la empresa y la normativa vigente.

53 Una (01) mesa.

54 Una (01) silla.

55 Una (01) pizarra.

Unidad 2: Supervisar el proceso de elaboración de los productos de confitería, según la planificación de la producción de la empresa y la normativa vigente.

56 Una (01) mesa. (\*)

57 Una (01) silla. (\*)

58 Una (01) pizarra. (\*)

(1) Resolución Directoral que aprueba el Perfil Ocupacional - RD N° 041-2016-MTPE/3/19

(\*) Se considera "SI" y se le otorga un punto si cumple con dicho requisito en otra unidad del mismo perfil.

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