

LISTADO DE EQUIPAMIENTO MINIMO REQUERIDO PARA EJERCER COMO CENTRO DE CERTIFICACION DE COMPETENCIAS LABORALES EN EL PERFIL OCUPACIONAL DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS^[1]

INFRAESTRUCTURA

Unidad 1: Realizar la recepción y pretratamiento de la leche, de acuerdo a la ficha técnica, manual de procedimientos, orden de producción y normativa vigente.

1	Lugar de trabajo limpio, ventilado y con adecuada iluminación, de 50 m ² como mínimo, con sistema de distribución de agua fría y caliente.
---	---

Unidad 2: Producir derivados lácteos, considerando la ficha técnica, manual de procedimientos, orden de producción y normativa vigente.

2	Lugar de trabajo, ventilado y con adecuada iluminación, de 160 m ² como mínimo, con sistema de distribución de agua fría y caliente.
---	---

EQUIPAMIENTO

Unidad 1: Realizar la recepción y pretratamiento de la leche, de acuerdo a la ficha técnica, manual de procedimientos, orden de producción y normativa vigente.

3	Un (1) tanque de recepción de leche de capacidad de 50 lt como mínimo.
4	Dos (2) tanques para pasteurizado o pasteurizador de placas.
5	Un (1) filtrador de leche o filtros para leche.
6	Una (1) descremadora de leche.
7	Un (1) rollo de manguera.
8	Una (1) báscula.
9	Un (1) pHmetro.
10	Un (1) acidometro de titulación.
11	Un (1) lactodensímetro.
12	Un (1) termómetro.
13	Una (1) probeta.
14	Un (1) porongo de almacenamiento de leche de capacidad de 30 lt como mínimo.
15	Un (1) sistema de transporte para leche. (**)
16	Un (1) tablero porta papeles.
17	Una (1) escoba. (**)
18	Un (1) recogedor. (**)
19	Un (1) balde. (**)
20	Una (1) esponja. (**)
21	Un (1) contenedor de basura.

Unidad 2: Producir derivados lácteos, considerando la ficha técnica, manual de procedimientos, orden de producción y normativa vigente.

22	Un (1) tanque para fermentar yogurt de capacidad de 30 lt como mínimo.
23	Dos (2) tanques de pasteurizado o pasteurizador de placas. (*)
24	Un (1) tanque de mezclado.
25	Un (1) tanque de concentración.
26	Una (1) descremadora de leche. (*)

27	Una (1) maquina mantequillera de capacidad de 10 lt como mínimo.
28	Una (1) cámara de refrigeración.
29	Una (1) cámara de congelación.
30	Dos (1) marmitas estáticas.
31	Una (1) tina quesera de capacidad de 20 lt como mínimo.
32	Una (1) prensa para quesos.
33	Dos (2) liras.
34	Dos (2) paletas (madera o polietileno) para la elaboracion de queso.
35	Una (1) balanza de pie.
36	Una (1) balanza de precisión.
37	Un (1) molde para queso.
38	Un (1) sistema de transporte para leche. (**)
39	Un (1) porongo de almacenamiento de leche de capacidad de 30 lt como mínimo. (*)
40	Un (1) cuchillo.
41	Un (1) rollo de manguera. (*)
42	Una (1) escoba. (**)
43	Un (1) recogedor. (**)
44	Un (1) balde. (**)
45	Una (1) esponja. (**)
46	Un (1) contenedor de basura. (*)
47	Un (1) tablero porta papeles. (*)
MOBILIARIO	
Unidad 1: Realizar la recepción y pretratamiento de la leche, de acuerdo a la ficha técnica, manual de procedimientos, orden de producción y normativa vigente.	
48	Una (1) mesa de trabajo de 1 m x 2 m.
49	Una (1) silla.
50	Un (1) estante.
Unidad 2: Producir derivados lácteos, considerando la ficha técnica, manual de procedimientos, orden de producción y normativa vigente.	
51	Una (1) mesa de trabajo de 1 m x 2 m. (*)
52	Una (1) silla. (*)
53	Un (1) estante. (*)

[1] Perfil Ocupacional aprobado con Resolución Directoral N° 082-2016-MTPE/3/19.2

(*) Se considera "SI" y se le otorga un punto ya que se calificó en la unidad anterior del perfil ocupacional.

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