

LISTADO DE EQUIPAMIENTO MÍNIMO REQUERIDO PARA EJERCER COMO CENTRO DE CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES EN EL PERFIL OCUPACIONAL DE ENVASADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DESHIDRATADOS (1)

I. INFRAESTRUCTURA

Unidad 1: Seleccionar la materia prima considerando las buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y la normativa vigente.

- | | |
|---|---|
| 1 | Área de trabajo aproximadamente de 80 m ² aproximadamente. |
| 2 | Área de trabajo aproximadamente de 45 m ² aproximadamente. |

Unidad 2: Realizar el proceso térmico de la materia prima considerando las buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y la normativa vigente.

- | | |
|---|---|
| 3 | Área de lavado de 45 m ² aproximadamente. |
| 4 | Área de inmersión de la fruta de 45 m ² aproximadamente. |
| 5 | Área de deshidratación de 90 m ² aproximadamente. |

Unidad 3: Envasar el producto, de acuerdo a los procedimientos de producción establecidos por la empresa, considerando las buenas prácticas de manufacturas y la normativa vigente.

- | | |
|---|--|
| 6 | Área de envasado y empaquete aproximadamente de 45 m ² aproximadamente. |
| 7 | Área para almacen de 160 m ² aproximadamente. (*) |

Unidad 4: Almacenar el producto, de acuerdo a los procedimientos establecidos por la empresa considerando las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente.

- | | |
|---|--|
| 8 | Área para almacen de 160 m ² aproximadamente. (*) |
|---|--|

II. EQUIPAMIENTO

Unidad 1: Seleccionar la materia prima considerando las buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y la normativa vigente.

- | | |
|----|--|
| 9 | Dos (2) computadoras. (**) |
| 10 | Dos (2) montacarga. |
| 11 | Dos (2) faja transportadora. |
| 12 | Dos (2) calculadora. (**) |
| 13 | Dos (2) balanza de 10 kg. |
| 14 | Dos (2) bolsas de polietileno |
| 15 | Un (1) jabs de plástico. |
| 16 | Tres (3) parihuelas de plástico. |
| 17 | Tres (3) bidones de agua. |
| 18 | Cuatro (4) botellas de Alcohol en gel. |
| 19 | Tres (3) botellas de Hipoclorito. |

Unidad 2: Realizar el proceso térmico de la materia prima considerando las buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y la normativa vigente.

- | | |
|----|--|
| 20 | Dos (2) extractores de aires. (**) |
| 21 | Dos (2) horno deshidratador. |
| 22 | Dos (2) Poza. (**) |
| 23 | Dos (2) de acero inoxidable |
| 24 | Tres (3) marmita. |
| 25 | Cuatro (4) botellas de Alcohol en gel. (*) |
| 26 | Tres (3) botellas de Hipoclorito. (*) |
| 27 | Dos (2) ácido Cítrico. (**) |
| 28 | Tres (3) bisulfito de sodio. |
| 29 | Dos (2) Peróxido de hidrogeno. |

Unidad 3: Envasar el producto, de acuerdo a los procedimientos de producción establecidos por la empresa, considerando las buenas prácticas de manufacturas y la normativa vigente.

- | | |
|----|--|
| 30 | Dos (2) balanza de 10 kg. (*) |
| 31 | Dos (2) Jabas de plástico. (*) |
| 32 | Dos (2) maquina Selladora. |
| 33 | Dos (2) bolsas de polietileno. (*) |
| 34 | Dos (2) computadoras. (**) |
| 35 | Dos (2) calculadora. (**) |
| 36 | Un (1) etiquetas |
| 37 | Cuatro (4) botellas de Alcohol en gel. (*) |

Unidad 4: Almacenar el producto, de acuerdo a los procedimientos establecidos por la empresa considerando las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente

- | | |
|----|----------------------------------|
| 38 | Dos (2) Estoca. |
| 39 | Dos (2) montacarga. (*) |
| 40 | Tres (3) parihuelas de plástico. |
| 41 | Un (1) jabs de plástico. (*) |
| 42 | Dos (2) computadoras. (**) |
| 43 | Dos (2) calculadora. (**) |

III. MOBILIARIO

Unidad 1: Seleccionar la materia prima considerando las buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y la normativa vigente.

44 Dos (2) mesas de acero inoxidable.

Unidad 2: Realizar el proceso térmico de la materia prima considerando las buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y la normativa vigente.

45 Dos (2) depósito de acero inoxidable. (*)

Unidad 3: Envasar el producto, de acuerdo a los procedimientos de producción establecidos por la empresa, considerando las buenas prácticas de manufacturas y la normativa vigente.

46 Dos (2) mesas de acero inoxidable. (*)

47 Dos (2) anaqueles.

Unidad 4: Almacenar el producto, de acuerdo a los procedimientos establecidos por la empresa considerando las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente.

48 Dos (2) mesas de acero inoxidable. (*)

49 Dos (2) anaqueles. (*)

(*) 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.

(1) Según Taller de validación del Perfil Ocupacional se propuso que la denominación sea cambiada a Perfil Ocupacional de Empaque de Frutas Deshidratadas

