

**LISTADO DE EQUIPAMIENTO MÍNIMO REQUERIDO PARA EJERCER  
COMO CENTRO DE CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES  
DEL PERFIL OCUPACIONAL DE MOLIENDA DE ALIMENTOS<sup>1</sup>**

**INFRAESTRUCTURA**

**Unidad 1:**

Ejecutar el proceso de la molienda de los alimentos, considerando las especificaciones técnicas y la normativa vigente.

1	Área de trabajo de 140 m <sup>2</sup> (área de recepción, de molienda y de almacén).
---	--

**Unidad 2:**

Supervisar el proceso de la molienda de los alimentos, considerando las especificaciones técnicas y la normativa vigente.

2	Área de trabajo de 140 m <sup>2</sup> (área de recepción, de molienda y de almacén). (*)
---	--

**EQUIPAMIENTO**

**Unidad 1:**

Ejecutar el proceso de la molienda de los alimentos, considerando las especificaciones técnicas y la normativa vigente.

3	Una (1) balanza automática de 50 kg.
4	Un (1) saco de 50 kg de materia prima (hortalizas deshidratadas, frutas deshidratadas, especias deshidratadas o granos secos, dependiendo del producto a elaborar).
5	Un (1) saco de 2 kg de aditivos (vitaminas, derivados de origen animal, enzimas, dependiendo del producto a elaborar).
6	Una (1) zaranda.
7	Un (1) filtro de mangas con capacidad de 50 kg por h.
8	Un (1) canal de aspiración con capacidad de 50 kg por h. (**)
9	Un (1) humectador. (**)
10	Un (1) equipo de molienda con capacidad de 50 kg por h.
11	Una (1) cosedora portátil de 800 rpm.
12	Una (1) aspiradora.
13	Una (1) compresora de aire.
14	Un (1) rollo de pabito.
15	Una (1) mascarilla.
16	Un (1) mandil. (**)
17	Un (1) casco con barbiquejo.
18	Un (1) par de guantes de cuero antideslizante.
19	Un (1) par de lentes de protección.
20	Una (1) cofia.
21	Un (1) par de protectores de oído.
22	Una (1) faja.
23	Una (1) cuchilla o tijera.
24	Un (1) saco de yute o rafia (polipropileno).
25	Una (1) parihuela.
26	Un (1) lapicero.
27	Un (1) tablero de registro.

<b>Unidad 2:</b>	
Supervisar el proceso de la molienda de los alimentos, considerando las especificaciones técnicas y la normativa vigente.	
28	Una (1) balanza automática de 50 kg. (*)
29	Un (1) filtro de mangas con capacidad de 50 kg por h. (*)
30	Un (1) equipo de molienda con capacidad de 50 kg por h. (*)
31	Una (1) cosedora portátil de 800 rpm. (**)
32	Un (1) lapicero. (*)
33	Un (1) tablero de registro. (*)
34	Un (1) par de guantes de cuero antideslizante. (*)
35	Un (1) par de lentes de protección. (*)
36	Una (1) cofia. (*)
37	Una (1) mascarilla. (*)
38	Un (1) mandil. (**)
39	Un (1) casco con barbiquejo. (*)
40	Un (1) par de protectores de oído. (*)
41	Una (1) mesa densimétrica. (**)
<b>MOBILIARIO</b>	
<b>Unidad 1:</b>	
Ejecutar el proceso de la molienda de los alimentos, considerando las especificaciones técnicas y la normativa vigente.	
No requiere.	
<b>Unidad 2:</b>	
Supervisar el proceso de la molienda de los alimentos, considerando las especificaciones técnicas y la normativa vigente.	
42	Una (1) silla. (**)
43	Una (1) mesa. (**)

(1) RD N°130-2016-MTPE/3/19 - Perfil Ocupacional de Molienda de Alimentos.

(\*) 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.


