

**LISTADO DE EQUIPAMIENTO MÍNIMO REQUERIDO PARA EJERCER COMO CENTRO DE CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES EN EL PERFIL OCUPACIONAL DE PANADERÍA(1)**

**I. INFRAESTRUCTURA**

**Unidad 1:** Preparar las condiciones de trabajo del área de panadería, según las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.

- |   |  |
|---|--|
| 1 | Área de producción (espacio mínimo que incluya : mesa, maquina divisora, coches, amasadora y horno). |
| 2 | Área de Almacén  |

**Unidad 2:** Elaborar la masa para la fabricación del producto, según las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.

- |   |   |
|---|---|
| 3 | Área de producción (espacio mínimo que incluya : mesa, maquina divisora, coches, amasadora y horno) (*) |
| 4 | Área de fermentación (**)   |
| 5 | Área de Almacén (*)   |

**Unidad 3:** Realizar el horneado de piezas de pan, de acuerdo a la orden de producción y la ficha técnica del producto, según las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.

- |   |   |
|---|---|
| 6 | Área de producción (espacio mínimo que incluya : mesa, maquina divisora, coches, amasadora y horno) (*) |
| 7 | Área de enfriamiento  |

**Unidad 4:** Desarrollar el plan de producción de acuerdo a la programación semanal y pedidos extras, realizar el cierre del área de producción, según las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.

- |    |   |
|----|---|
| 8  | Área de producción (espacio mínimo que incluya : mesa, maquina divisora, coches, amasadora y horno) (*) |
| 9  | Área de fermentación (**)   |
| 10 | Área de enfriamiento (*)  |
| 11 | Área de Almacén (*)   |

**II. EQUIPAMIENTO**

**Unidad 1:** Preparar las condiciones de trabajo del área de panadería, según las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.

- |    |   |
|----|---|
| 12 | Una (01) poza para lavado de materiales de limpieza.  |
| 13 | Tres (03) juegos de tachos (según tipo de desechos).  |
| 14 | Tres (03) juegos de utensilios de limpieza (espátula, cepillos y atomizador).                               |
| 15 | Tres (03) trapeadores con mango antibacterial.  |
| 16 | Tres (03) escobas con mango antibacterial.  |
| 17 | Tres (03) jaladores con mango antibacterial.  |
| 18 | Tres (03) escobillones con mango antibacterial.   |
| 19 | Dos (2) palotes de panadería.   |
| 20 | Tres (03) baldes de plástico.   |
| 21 | Dos (02) coches de panadería.   |
| 22 | Tres (03) raspas.   |
| 23 | Cuatro (04) paquetes de detergente (grande).  |
| 24 | Dos (02) botellas de 2 litros de desinfectante.   |
| 25 | Tres (03) paquetes de quitagrasa.   |
| 26 | Tres (03) paquetes de bolsas de plástico o poligrasa.   |
| 27 | Una (01) caja de paños de varios tipos (secadores, trapo industrial, paños industriales y paños abrasivos). |

**Unidad 2:** Elaborar la masa para la fabricación del producto, según las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.

- |    |                                   |
|----|-----------------------------------|
| 28 | Una (01) balanza.                 |
| 29 | Dos (2) palotes de panadería. (*) |
| 30 | Una (01) amasadora.               |
| 31 | Una (01) maquina divisora.        |
| 32 | Dos (02) coches de panadería. (*) |
| 33 | Cinco (05) cucharas de peso.      |

34	Tres (03) bandejas.
35	Tres (03) caballetes.(**)
36	Dos (02) sacos de harina de trigo.
37	Dos (02) bidones de agua.
38	Tres (03) paquetes de levadura.
39	Tres (03) paquetes de sal fina.
40	Tres (03) paquetes de sal gruesa. (**)
41	Cuatro (04) paquetes de manteca.
42	Tres (03) paquetes de huevos.
43	Tres (03) paquetes de bolsas de plástico o poligrasa. (*)
44	Tres (03) fundas. (**)
45	Tres (03) telas de yute.
46	Tres (03) telas tocuyo. (**)
47	Tres (03) raspas. (*)
<b>Unidad 3:</b> Realizar el horneado de piezas de pan, de acuerdo a la orden de producción y la ficha técnica del producto, según las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.	
48	Una (01) rebanadora.
49	Un (01) frigorífico.
50	Un (01) horno panadero (artesanal o industrial).
51	Una (01) navaja de corte. (**)
52	Tres (03) tijeras.(**)
53	Tres (03) mangas decoradoras.
54	Tres (03) brochas.
55	Tres (03) coladores.
56	Tres (03) marcadores de pan.(**)
57	Dos (02) coches de panadería. (*)
58	Dos (02) reglas de metal. (**)
59	Dos (02) palotes.
60	Tres (03) raspas. (*)
61	Dos (02) sacos de harina de trigo. (*)
62	Dos (02) bidones de agua. (*)
63	Tres (03) pomos de margarina.
64	Cuatro (04) paquetes de manteca. (*)
65	Seis (06) botellas de aceite.
66	Dos (02) cajas de salvado de trigo
67	Dos (02) paquetes de leche evaporada.
68	Tres (03) paquetes de sal fina y gruesa. (*)
69	Tres (03) paquetes de huevos. (*)
70	Tres (03) paquetes de azúcar granulada.
71	Tres (03) paquetes de azúcar glass.
72	Tres (03) paquetes de azúcar invertida.(**)
73	Dos (02) pomos de jalea.
74	Tres (03) botellas de esencias de panadería.
75	Un (01) paquete por cada especias para panadería (nuez moscada, clavo de olor, pimienta blanca, jengibre, etc.).
76	Tres (03) paquetes de frutos secos.
77	Cuatro (04) Latas de conservas (variados). (**)
78	Tres (03) colorantes.
79	Dos (02) paquetes de embutidos. (**)
80	Una (01) caja de chispas de chocolate. (**)
81	Tres (03) telas de yute. (*)
82	Tres (03) telas de tocuyo (**)
<b>Unidad 4:</b> Desarrollar el plan de producción de acuerdo a la programación semanal y pedidos extras, realizar el cierre del área de producción, según las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.	
83	Una (01) calculadora. (**)
84	Una (01) computadora.
85	Una (01) impresora.

86	Un (01) teléfono.
87	Una (01) caja de lapiceros.
88	Un (01) block de notas.
89	Cinco (05) paquetes de hojas bond A-4.
90	Tres (03) archivadores de palanca.
91	Tres (03) plumones o tiza. (**)
92	Tres (03) motas. (**)
93	Una (01) tabla. (**)
<b>III. MOBILIARIO</b>	
<b>Unidad 1:</b> Preparar las condiciones de trabajo del área de panadería, según las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.	
94	Una (01) mesa de acero inoxidable.
95	Dos (02) andamios para panadería.
96	Un (01) estante de panadería.
<b>Unidad 2:</b> Elaborar la masa para la fabricación del producto, según las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.	
97	Una (01) mesa de acero inoxidable. (*)
98	Dos (02) andamios para panadería. (*)
<b>Unidad 3:</b> Realizar el horneado de piezas de pan, de acuerdo a la orden de producción y la ficha técnica del producto, según las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.	
99	Una (01) mesa de acero inoxidable. (*)
100	Dos (02) andamios para panadería. (*)
<b>Unidad 4:</b> Desarrollar el plan de producción de acuerdo a la programación semanal y pedidos extras, realizar el cierre del área de producción, según las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.	
101	Un (01) escritorio.
102	Una (01) silla.
103	Tres (03) pizarras acrílicas u otro. (**)

(\*) 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) Perfil Ocupacional de Panadería con Resolución Directoral RD N° 0102-2015-MTPE/3/19