

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

I. INFRAESTRUCTURA

Unidad 1: Organizar el área de producción para la elaboración de pasteles según las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.

1 Área de trabajo de 15 m² como mínimo aproximadamente.

Unidad 2: Realizar los procesos de elaboración de pasteles, de acuerdo a la orden de producción, las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.

2 Área de trabajo de 10 m² como mínimo.

Unidad 3: Realiza la presentación del producto de acuerdo a la orden de producción, la ficha técnica, las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.

3 Área de trabajo 10 m² como mínimo.

Unidad 4: Gestionar el área de pastelería de acuerdo a la política de la empresa y la normativa vigente.

4 Área de trabajo de 10 m² como mínimo.

II. EQUIPAMIENTO

Unidad 1: Organizar el área de producción para la elaboración de pasteles según las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.

5 Un (1) horno artesanal o industrial.

6 Un (1) horno microondas.

7 Una (1) batidora.

8 Una (1) licuadora.

9 Una (1) laminadora.(**)

10 Una (1) cámara de Frío (Congeladora - Refrigeradora).

11 Una (1) amasadora. (**)

12 Una (1) divisora.(**)

13 Dos (2) cuchillos lisos.

14 Dos (2) cuchillos serruchos.

15 Dos (2) espátulas rectas.

16 Dos (2) espátulas L.(**)

17 Dos (2) rascadores (espátulas de goma).

18 Dos (2) batidores de varilla (globo).

19 Dos (2) cornet o raspa. (**)

20 Dos (2) mangas pasteleras.

21 Un (1) juego de boquillas.

22 Dos (2) jarras medidoras.

23 Un (1) paquete de cucharas graduadas (1/4, 1/3 y 1/2).

24 Dos (2) bowls (tazones).

25 Dos (2) rodillos.

26 Dos (2) cacerolas u ollas.

27 Dos (2) sartenes.

28 Un (1) cucharon.

29 Dos (2) ralladores.

30 Una (1) balanza.

31 Una (1) tijera.

32 Una (1) bailarina - tortera.(**)

33 Cuatro (4) juegos de bandeja.

34 Un (1) colador.

35 Dos (2) dosificadores.

36 Un (1) paquete de tazas para medir solidos (1/4, 1/3, 1/2 y 1 taza).

37 Un (1) paquete de wettex.

38 Un (1) paquete de secadores.

39 Un (1) paquete de tela de tocuyo.(**)

40 Un (1) paquete de bolsa de polietileno.(**)

41 Un (1) paquete de preservante externo.(**)

42 Un (1) paquete de cintillos o amarres.

43 Una (1) brocha para barnizar.

44 Un (1) tacho

45 Una (1) escoba.

46 Un (1) trapado.

47 Un (1) espongoso.

Handwritten signature and initials.

Unidad 2: Realizar los procesos de elaboración de pasteles, de acuerdo a la orden de producción, las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.

48	Una (1) batidora.(*)
49	Una (1) batidora de pie.(**)
50	Una (1) cámara de Frío (Congeladora - Refrigeradora).(*)
51	Un (1) horno artesanal o industrial.(*).
52	Una (1) licuadora.(*)
53	Una (1) amasadora.(**)
54	Una (1) laminadora.(**)
55	Dos (2) cuchillos lisos.(*)
56	Dos (2) cuchillos serruchos.(*)
57	Dos (2) espátulas rectas.(*)
58	Dos (2) espátulas L.(**)
59	Dos (2) batidores de varilla (globo).(*)
60	Dos (2) cornet o raspa.(**)
61	Dos (2) mangas pasteleras.(*)
62	Un (1) juego de boquillas.(*)
63	Dos (2) jarras medidoras.(*)
64	Un (1) paquete de cucharas graduadas (1/4, 1/3 y 1/2).(*)
65	Dos (2) bowls (tazones).(*)
66	Un (1) juego de moldes con fondos.
67	Un (1) juego de moldes sin fondos.
68	Un (1) juego de moldes de figuras.(**)
69	Un (1) cortador pastas.(**)
70	Dos (2) rodillos.(*)
71	Dos (2) cacerolias u ollas.(*)
72	Dos (2) sartenes.(*)
73	Un (1) cucharón.(*)
74	Dos (2) ralladores.(*)
75	Una (1) brocha para barnizar.
76	Una (1) balanza.(*)
77	Una (1) tijera.(*)
78	Cuatro (4) juegos de bandeja.(*)
79	Un (1) colador.(*)
80	Un (1) gratinador.

Unidad 3: Realiza la presentación del producto de acuerdo a la orden de producción, la ficha técnica, las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.

81	Una (1) batidora.(*)
82	Una (1) licuadora.(*)
83	Un (1) aerógrafo.(**)
84	Un (1) soplete.(**)
85	Una (1) amasadora. (**)
86	Una (1) laminadora. (**)
87	Una (1) cámara de Frío (Congeladora - Refrigeradora).(*)
88	Un (1) horno artesanal o industrial.(*)
89	Dos (2) cuchillos lisos.(*)
90	Dos (2) cuchillos serruchos.(*)
91	Dos (2) espátulas rectas.(*)
92	Dos (2) espátulas L.(**)
93	Una (1) espátula para chocolate.(**)
94	Un (1) juego de microporoso para pastelería.(**)
95	Dos (2) batidores de varilla (globo).(*)
96	Dos (2) cornet o raspa.(**)
97	Un (1) juego de boquillas.(*)
98	Dos (2) jarras medidoras.(*)
99	Un (1) paquete de cucharas graduadas (1/4, 1/3 y 1/2).(*)
100	Dos (2) bowls (tazones).(*)
101	Un (1) paquete de manjar blanco.
102	Un (1) paquete de crema de leche o crema vegetal.
103	Un (1) paquete de fudge
104	Un (1) paquete diferentes tipos de jaleas
105	Un (1) paquete de mermeladas de diferentes tipos
106	Una (1) cobertura de chocolate
107	Un (1) paquete de gageas
108	Un (1) paquete de papel film.

109	Un (1) paquete de bolsas o cajas para empaquetar.
110	Dos (2) mangas pasteleras. (*)
111	Dos (2) aros pasteleros.
112	Una (1) lámina de silicona. (**)
113	Dos (2) plantillas o láminas de decoración. (**)
Unidad 4: Gestionar el área de pastelería de acuerdo a la política de la empresa y la normativa vigente.	
114	Una (1) computadora.
115	Una (1) impresora.
116	Una (1) calculadora.
117	Un (1) teléfono.
118	Una (1) paquete de hojas Bond.
119	Un (1) lápiz
120	Un (1) lapicero.
121	Una (1) regla.
122	Un (1) cuaderno de anotaciones.
II. MOBILIARIO	
Unidad 1:	
23	Una (1) mesa de trabajo.
24	Un (1) estante.
Unidad 2:	
125	Una (1) mesa de trabajo. (*)
126	Un (1) estante. (*)
Unidad 3:	
27	Un (1) estante. (*)
28	Un (1) escritorio.
29	Una (1) silla.
30	Un (1) racks o anaqueles.
31	Dos (2) porta bandejas.
Unidad 4:	
132	Un (1) escritorio. (*)
133	Una (1) silla. (*)

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

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

(1) Perfil Ocupacional de pastelería fue aprobado con Resolución Directoral RD N° 049-2016-MTPE/3/19

HP

al