



ANEXO

LISTADO DE EQUIPAMIENTO MÍNIMO REQUERIDO PARA EJERCER COMO CENTRO DE CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES EN EL PERFIL OCUPACIONAL DE ELABORACION INDUSTRIAL DE EMBUTIDOS

INFRAESTRUCTURA

Unidad de Competencia 1: Procesar la materia prima e insumos en la elaboración industrial de embutidos, de acuerdo a la ficha técnica, requisitos de calidad y normativa vigente.

1 Área de 70 m² aproximadamente (cerrado con paredes de aproximadamente 3 m. de alto, ventanas y vereda en todo el contorno), con sistema de agua fría y caliente y gabinete de higienización personal.

Unidad de Competencia 2: Realizar el control de calidad en el proceso de elaboración y almacenamiento de embutidos, de acuerdo a la ficha técnica y normativa vigente.

2 Área de 80 m² aproximadamente (cerrado con paredes de aproximadamente 3 m. de alto y ventanas), con sistema de agua fría y caliente y gabinete de higienización personal.

EQUIPAMIENTO

Unidad de Competencia 1: Procesar la materia prima e insumos en la elaboración industrial de embutidos, de acuerdo a la ficha técnica, requisitos de calidad y normativa vigente.

- | | |
|----|---|
| 3 | Un (1) frigorífico o conservadora. |
| 4 | Un (1) sistema de rieles y anclajes para colgado de carcarns. |
| 5 | Una (1) embutidora. |
| 6 | Un (1) cutter. |
| 7 | Una (1) moledora de carne. |
| 8 | Una (1) empacadora al vacío. |
| 9 | Una (1) cortadora de tipo cinta o sierra (para carne congelada). |
| 10 | Una (1) marmita. |
| 11 | Una (1) balanza (báscula). |
| 12 | Una (1) balanza (de precisión). |
| 13 | Un (1) higrómetro. |
| 14 | Un (1) termómetro tipo lapicero punzón. |
| 15 | Un (1) termómetro (ambiental digital). |
| 16 | Una (1) masajeadora. (**) |
| 17 | Una (1) torsedora. (**) |
| 18 | Una (1) clipadora. (**) |
| 19 | Una (1) licuadora industrial. (**) |
| 20 | Una (1) feteadora. (**) |
| 21 | Una (1) cámara de ahumado. (**) |
| 22 | Una (1) tenderizadora. (**) |
| 23 | Una (1) descuerizadora. (**) |
| 24 | Una (1) tina de acero inoxidable. |
| 25 | Un (1) reloj digital. |
| 26 | Un (1) castillo (coche para colgar embutidos). |
| 27 | Un (1) coche de transporte. |
| 28 | Una (1) caja de empaques primarios. |
| 29 | Una (1) caja de empaques secundarios. |
| 30 | Un (1) paquete de bolsas termoencogibles. |
| 31 | Un (1) juego de cuchillos (pelador deshuesador, cortador deshuesador, carnicero deshuesador, picador deshuesador, hacha). |
| 32 | Una (1) chaira. (**) |
| 33 | Un (1) tamiz. |
| 34 | Una (1) piedra de asentar. (**) |
| 35 | Un (1) juego de bowl de diferentes tamaños. |
| 36 | Una (1) paleta de poliuretano. |
| 37 | Un (1) juego de cucharones de acero inoxidable. |
| 38 | Una (1) bandeja. |
| 39 | Una (1) java de PVC. |

[Handwritten signature]

"Decenio de las personas con discapacidad en el Perú"
"Año de la Consolidación del Mar de Grau"



PERÚ Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo



Trabajo

Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo

40	Un (1) cronómetro.
41	Un (1) centímetro. (**)
42	Un (1) extintor.
43	Un (1) botiquín de primeros auxilios.
44	Un (1) dispensador con jabón líquido.
45	Una (1) manguera.
46	Una (1) escoba.
47	Un (1) recogedor.
48	Un (1) jalador de agua.
49	Un (1) paquete de paños de limpieza.
50	Una (1) esponja.
51	Un (1) contenedor de basura.
52	Un (1) tacho con bolsa para basura.
53	Un (1) delantal de PVC.
54	Una (1) caja de cobertor de cabello.
55	Una (1) caja de tapabocas.
56	Una (1) caja de guantes de nitrilo.
57	Una (1) caja de guantes de látex.
58	Un (1) par de botas antideslizantes.
Unidad de Competencia 2: Realizar el control de calidad en el proceso de elaboración y almacenamiento de embutidos, de acuerdo a la ficha técnica y normativa vigente.	
59	Un (1) frigorífico o conservadora. (*)
60	Una (1) balanza (báscula). (*)
61	Una (1) balanza (de precisión). (*)
62	Un (1) termómetro tipo lapicero punzón. (*)
63	Un (1) termómetro (ambiental digital). (*)
64	Un (1) higrómetro. (*)
65	Una (1) autoclave pequeña. (**)
66	Una (1) vernier.
67	Una (1) cocina eléctrica. (**)
68	Una (1) refrigeradora o frigobar.
69	Un (1) cronómetro. (*)
70	Un (1) reloj digital. (*)
71	Un (1) kit de análisis microbiológico.
72	Un (1) juego de bowl de diferentes tamaños. (*)
73	Un (1) paquete de bolsas zipper.
74	Un (1) paquete de algodón hidrófilo.
75	Un (1) frasco de alcohol medicinal.
76	Un (1) frasco de agua destilada.
77	Un (1) papel kraf.
78	Una (1) cinta indicadora de esterilización.
79	Una (1) caja de probetas.
80	Una (1) caja de matraz.
81	Una (1) caja de pisetos.
82	Un (1) paquete de placas petrifilm.
83	Una (1) caja de tubos de ensayo.
84	Un (1) paquete de medios de cultivo.
85	Un (1) vaso precipitado.
86	Una (1) caja de pipetas o micropipetas.
87	Una (1) caja de baguetas.
88	Un (1) mortero.
89	Una (1) caja de hisopos.
90	Un (1) tenedor.
91	Un (1) cuchillo.
92	Un (1) plato.
93	Una (1) bandeja. (*)
94	Una (1) pinza.



95	Un (1) medidor digital de pHmetro.
96	Un (1) extintor. (*)
97	Un (1) botiquín de primeros auxilios. (*)
98	Un (1) dispensador con jabón líquido. (*)
99	Una (1) manguera. (*)
100	Una (1) escoba. (**)
101	Un (1) recogedor. (**)
102	Un (1) jalador de agua. (**)
103	Un (1) paquete de paños de limpieza. (*)
104	Una (1) esponja. (**)
105	Un (1) contenedor de basura. (**)
106	Un (1) tacho con bolsa para basura. (*)
107	Un (1) delantal de PVC. (*)
108	Una (1) caja de cobertor de cabello. (*)
109	Una (1) caja de tapabocas. (*)
110	Una (1) caja de guantes de nitrilo. (*)
111	Una (1) caja de guantes de látex. (*)
112	Un (1) juego de botas antideslizantes. (*)
MOBILIARIO	
Unidad de Competencia 1: Procesar la materia prima e insumos en la elaboración industrial de embutidos, de acuerdo a la ficha técnica, requisitos de calidad y normativa vigente.	
113	Una (1) mesa de trabajo de acero inoxidable.
114	Una (1) silla. (**)
Unidad de Competencia 2: Realizar el control de calidad en el proceso de elaboración y almacenamiento de embutidos, de acuerdo a la ficha técnica y normativa vigente.	
115	Una (1) mesa de trabajo de acero inoxidable. (*)
116	Un (1) estante.
117	Un (1) escritorio. (**)
118	Una (1) silla. (**)
119	Una (1) computadora. (**)
120	Una (1) impresora. (**)

(*) 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.

Handwritten signatures and initials