

LISTADO DE EQUIPAMIENTO MÍNIMO REQUERIDO PARA EJERCER COMO CENTRO DE CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES EN EL PERFIL OCUPACIONAL DE EMPAQUE DE FRUTAS Y HORTALIZAS ⁽¹⁾	
INFRAESTRUCTURA	
Unidad 1: Acondicionar las frutas u hortalizas, según los estándares de la calidad y la normativa correspondiente.	
1	Área de 10 m ² para la recepción de la materia prima.
2	Área de 10 m ² para el lavado, limpieza y desinfección de las frutas u hortalizas, con instalaciones de agua y desagüe.
3	Área de 5 m ² para la higiene personal, con instalaciones de agua y desagüe, acondicionada con maniluvio y pediluvio. (*)
Unidad 2: Clasificar las frutas u hortalizas, según su tipo, la ficha técnica y la normativa correspondiente.	
4	Área de 15 m ² para la selección y clasificación de frutas u hortalizas.
5	Área de 5 m ² para la higiene personal, con instalaciones de agua y desagüe, acondicionada con maniluvio y pediluvio. (*)
Unidad 3: Empacar las frutas u hortalizas, según los estándares de la calidad y la normativa correspondiente.	
6	Área de 7 m ² para el empaque y etiquetado.
7	Área de 7 m ² para el paletizado.
8	Área de 5 m ² para la higiene personal, con instalaciones de agua y desagüe, acondicionada con maniluvio y pediluvio. (*)
Unidad 4: Almacenar las paletas en cámaras refrigeradas, según los estándares de la calidad y la normativa correspondiente.	
9	Área de 7 m ² para almacenamiento en frío (cámara refrigerada).
10	Área de 5 m ² para la higiene personal, con instalaciones de agua y desagüe, acondicionada con maniluvio y pediluvio. (*)
EQUIPAMIENTO	
Unidad 1: Acondicionar las frutas u hortalizas, según los estándares de la calidad y la normativa correspondiente.	
11	Una (1) computadora. (**)
12	Un (1) pato, estoca o similar.
13	Una (1) faja transportadora.
14	Una (1) tina de acero inoxidable.
15	Un (1) sistema de limpieza, desinfección, cepillado y/o encerado. (**)
16	Un (1) cepillo para limpieza de la materia prima.
17	Una (1) calculadora.
18	Una (1) balanza.
19	Una (1) manguera.
20	Tres (3) jabas, bines o canastillas.
21	Tres (3) parihuelas.
22	Un (1) frasco o dispensador de jabón en líquido.
23	Un (1) frasco o dispensador de alcohol en gel.
24	Un (1) rollo o dispensador de papel toalla o secador de manos.
25	Una (1) caja de guantes descartables.
26	Un (1) par de guantes de PVC.
27	Una (1) caja de mascarillas bucales descartables.
28	Un (1) mandil de PVC.
29	Un (1) juego de botas de jebe o calzado de seguridad.
Unidad 2: Clasificar las frutas u hortalizas, según su tipo, la ficha técnica y la normativa correspondiente.	
30	Una (1) computadora. (**)
31	Una (1) faja transportadora. (*)
32	Tres (3) jabas, bines o canastillas. (*)

[Handwritten signatures and initials]



33	Tres (3) parihuelas. (*)
34	Una (1) balanza. (*)
35	Un (1) calibrador. (**)
36	Un (1) balde, jarra o bandeja.
37	Un (1) frasco o dispensador de jabón en líquido. (*)
38	Un (1) frasco o dispensador de alcohol en gel. (*)
39	Un (1) rollo o dispensador de papel toalla o secador de manos. (*)
40	Una (1) caja de mascarillas bucales descartables. (*)
41	Un (1) mandil de PVC. (*)
Unidad 3: Empacar las frutas u hortalizas, según los estándares de la calidad y la normativa correspondiente.	
42	Un (1) pato, estoca o similar. (*)
43	Una (1) faja transportadora. (*)
44	Una (1) balanza. (*)
45	Una (1) etiquetadora.
46	Una (1) engrapadora. (**)
47	Una (1) selladora. (**)
48	Una (1) enzunchadora.
49	Tres (3) jabas, bines o canastillas. (*)
50	Tres (3) parihuelas. (*)
51	Cuatro (4) esquineros.
52	Un (1) rollo de zuncho.
53	Una (1) bolsa de grapas para zuncho.
54	Veinte (20) cajas de empaque.
55	Un (1) paquete de etiquetas o similar.
56	Un (1) paquete de stickers o similar.
57	Una (1) bolsa de ligas para empaque.
58	Un (1) paquete de bolsas de polietileno. (**)
59	Un (1) paquete de bolsas de atmosfera modificada (**)
60	Un (1) rollo de papel absorbente o 2 esponjas.
61	Dos (2) plumones de tinta indeleble.
62	Dos (2) cuchillos de diferentes tamaños.
63	Dos (2) tablas de corte. (**)
64	Un (1) frasco o dispensador de jabón en líquido. (*)
65	Un (1) frasco o dispensador de alcohol en gel. (*)
66	Un (1) rollo o dispensador de papel toalla o secador de manos. (*)
67	Una (1) caja de mascarillas bucales descartables. (*)
68	Una (1) caja de guantes descartables. (*)
Unidad 4: Almacenar las paletas en cámaras refrigeradas, según los estándares de la calidad y la normativa correspondiente.	
69	Un (1) pato, estoca o similar. (*)
70	Tres (3) parihuelas. (*)
71	Un (1) termómetro.
72	Dos (2) plumones de tinta indeleble. (*)
73	Dos (2) lápices o lapiceros.
74	Un (1) frasco o dispensador de jabón en líquido. (*)
75	Un (1) frasco o dispensador de alcohol en gel. (*)
76	Un (1) rollo o dispensador de papel toalla o secador de manos. (*)
77	Una (1) caja de mascarillas bucales descartables. (*)
78	Una (1) caja de guantes descartables. (*)

VºBº
 [Handwritten signatures and initials in blue ink]

MOBILIARIO	
Unidad 1: Acondicionar las frutas u hortalizas, según los estándares de la calidad y la normativa correspondiente.	
79	Una (1) mesa de trabajo de acero inoxidable.
Unidad 2: Clasificar las frutas u hortalizas, según su tipo, la ficha técnica y la normativa correspondiente.	
80	Una (1) mesa de trabajo de acero inoxidable. (*)
Unidad 3: Empacar las frutas u hortalizas, según los estándares de la calidad y la normativa correspondiente.	
81	Una (1) mesa de trabajo de acero inoxidable. (*)
Unidad 4: Almacenar las paletas en cámaras refrigeradas, según los estándares de la calidad y la normativa correspondiente.	
82	Una (1) mesa de trabajo de acero inoxidable. (**)

Todos los ítems son obligatorios y se les otorga un punto, a excepción de los ítems opcionales.

(*) Se encuentra señalado más de una vez en el listado de equipamiento mínimo.

(**) Opcional, forma parte del 20%, como porcentaje máximo, que puede ser omitido al momento de la verificación del listado de equipamiento mínimo.

Perfil Ocupacional de Empaque de Frutas y Hortalizas aprobado mediante Resolución Directoral General N° 137-
 1º Bº 2017-MTPE/3/19

