

LISTADO DE EQUIPAMIENTO MÍNIMO REQUERIDO PARA EJERCER COMO CENTRO DE CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES EN EL PERFIL OCUPACIONAL DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS CONGELADOS¹

I. INFRAESTRUCTURA

Unidad 1: Recepcionar la materia prima, considerando las buenas prácticas de almacenamiento, manufactura y la normativa vigente.

1 Área de trabajo de 15 m² aproximadamente.

Unidad 2: Habilitar la materia prima para ser congelada considerando las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente.

2 Área de trabajo de 50 m² aproximadamente.

Unidad 3: Realizar la congelación del producto alimenticio considerando las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente.

3 Área de trabajo 30 m² aproximadamente.

Unidad 4: Realizar el empaque y almacenamiento del producto alimenticio congelado considerando las buenas prácticas de almacenamiento, manufactura y la normativa vigente.

4 Área de trabajo 120 m² con zonas para (empaqueado 20 m², almacenamiento: 50 m² y despacho: 50 m²) aproximadamente.

II. EQUIPAMIENTO

Unidad 1: Recepcionar la materia prima, considerando las buenas prácticas de almacenamiento, manufactura y la normativa vigente.

5 Tres (3) jabas o tinas de plástico.

6 Tres (3) bandejas de plástico. (**)

7 Tres (3) parihuelas.

8 Dos (2) estocas.

9 Una (1) apiladora. (**)

10 Una (1) faja transportadora. (**)

11 Un (1) paquete de wettex.

12 Cuatro (4) secadores de manos.

13 Tres (3) tachos.

14 Tres (3) escobas y jaladores.

15 Dos (2) recogedores.

16 Un (1) termómetro.

17 Una (01) balanza.

Unidad 2: Habilitar la materia prima para ser congelada considerando las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente.

18 Dos (2) juegos de tuberías con llaves sobre las mesas. (**)

19 Un (1) termómetro. (*)

20 Dos (2) cuchillos lisos.

21 Dos (2) escobillas de cerda plástica. (**)

22 Tres (3) jabas o tinas de plástico. (*)

23 Tres (3) bandejas de plástico. (**)

24 Tres (3) lavatorios.

25 Una (1) faja transportadora. (**)

26 Tres (3) tachos. (*)

27 Dos (2) recogedores. (*)

28 Tres (3) escobas y jaladores. (*)

29 Dos (2) paquetes de bolsas negras de 5 litros

30 Un (1) paquete de wettex. (*)

31 Dos (2) bidones de ácido peracético.

Unidad 3: Realizar la congelación del producto alimenticio considerando las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente.

32 Una (1) balanza (*)

33 Un (1) túnel de congelación

34	Tres (3) test kit de cloro .
35	Un (1) rack.
36	Dos (2) estocas. (*)
37	Cinco (5) bandejas de plástico o de aluminio galvanizado aislado por láminas de polietileno.
38	Un (1) termómetro. (*)
39	Tres (3) jabas o tinas de plástico. (*)
40	Tres (3) escobas y jaladores. (*)
Unidad 4: Realizar el empaque y almacenamiento del producto alimenticio congelado considerando las buenas prácticas de almacenamiento, manufactura y la normativa vigente.	
41	Un (1) túnel de congelación
42	Tres (3) test kit de cloro . (*)
43	Dos (2) estocas. (*)
44	Una (1) faja transportadora. (**)
45	Dos (2) cintas de embalaje.
46	Diez (10) sacos.
47	Cinco (5) bandejas de plástico o de aluminio galvanizado aislado por láminas de polietileno. (*)
48	Cuatro (4) paquetes de etiquetas.
49	Una (1) impresora. (**)
50	Una (1) etiquetera. (**)
III. MOBILIARIO	
Unidad 1: Recepcionar la materia prima, considerando las buenas prácticas de almacenamiento, manufactura y la normativa vigente.	
51	Una (1) mesa de aluminio.
Unidad 2: Habilitar la materia prima para ser congelada considerando las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente.	
52	Una (1) mesa de aluminio. (*)
Unidad 3: Realizar la congelación del producto alimenticio considerando las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente.	
53	Una (1) mesa de aluminio. (*)
Unidad 4: Realizar el empaque y almacenamiento del producto alimenticio congelado considerando las buenas prácticas de almacenamiento, manufactura y la normativa vigente.	
54	Una (1) mesa de aluminio. (*)

(*) 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 Conservación de Alimentos Congelados se aprobó con Resolución Directoral RD N° 130-2016-MTPE/3/19