PERÚ Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo

Trabajo
Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo

LISTADO DE EQUIPAMIENTO MÍNIMO REQUERIDO PARA EJERCER COMO CENTRO DE CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES EN EL PERFIL OCUPACIONAL DE ELABORACIÓN INDUSTRIAL DE CONSERVAS[1]

INFRAESTRUCTURA	
Unidad de Competencia 1: Efectuar el escaldado o cocinado del producto, de acuerdo al programa de producción, los procedimientos establecidos y la normativa vigente.	
1	Espacio supeditado al equipamiento y mobiliario para la producción de conservas.
2	Área de higienización de botas y manos con instalación de agua y desagüe.
Unidad de Competencia 2: Adicionar el líquido de gobierno, de acuerdo al programa de producción, la ficha técnica, los procedimientos establecidos y la normativa vigente.	
3	Espacio acondicionado con tuberías para la conducción del líquido de gobierno, con válvulas de apertura y cierre.
4	Área de higienización de botas y manos, equipada y con instalación de agua y desagüe. (*)
Unidad de Competencia 3: Realizar el cerrado de envases de conservas, según la ficha técnica, los procedimientos establecidos y la normativa vigente; asegurando la hermeticidad de la operación.	
5	Espacio supeditado al equipamiento y mobiliario para la producción de conservas. (*)
6	Área de higienización de botas y manos con instalación de agua y desagüe. (*)
Unidad de Competencia 4: Esterilizar las conservas, según la ficha técnica, los procedimientos establecidos y la normativa vigente.	
7	Espacio supeditado al equipamiento y mobiliario para la producción de conservas. (*)
8	Área de higienización de botas y manos con instalación de agua y desagüe. (*)
EQUIPAMIENTO	
Unidad de Competencia 1: Efectuar el escaldado o cocinado del producto, de acuerdo al programa de producción, los procedimientos establecidos y la normativa vigente.	
9	Un (1) escaldador o cocinador de conservas.
10	Una (1) faja transportadora. (**)
11	Un (1) coche de transporte o estoca hidráulica. (**)
12	Dos (2) canastillas de acero inoxidable o plástico de grado alimentario.
13	Un (1) juego de paños industriales.
14	Un (1) paquete de guantes resistentes al calor.
15	Un (1) delantal de PVC.
16	Una (1) caja de cobertores de cabello.
17	Un (1) par de botas antideslizantes.
Unidad de Competencia 2: Adicionar el líquido de gobierno, de acuerdo al programa de producción, la ficha técnica, los procedimientos establecidos y la normativa vigente.	
18	Una (1) envasadora llenadora-dosificadora de líquidos. (**)
19	Una (1) faja transportadora.
20	Un (1) exhauster. (**)
21	Un (1) termómetro.
22	Una (1) probeta.
23	Dos (2) envases de conservas.
24	Un (1) paquete de guantes de nitrilo o látex.
25	Un (1) delantal de PVC. (*)
26	Una (1) caja de cobertores de cabello. (*)
27	Un (1) par de botas antideslizantes. (*)
Unidad de Competencia 3: Realizar el cerrado de envases de conservas, según la ficha técnica, los procedimientos establecidos y la normativa vigente; asegurando la hermeticidad de la operación.	
28	Una (1) cerradora de envases.
29	Una (1) faja transportadora. (**)
30	Dos (2) envases de conservas. (*)
31	Un (1) micrómetro.
32	Un (1) vernier (pie de rey).

33	Un (1) juego de paños industriales. (*)
34	Un (1) paquete de guantes de nitrilo o látex. (*)
35	Un (1) delantal de PVC. (*)
36	Una (1) caja de cobertores de cabello. (*)
37	Un (1) par de botas antideslizantes. (*)
Unidad de Competencia 4: Esterilizar las conservas, según la ficha técnica, los procedimientos establecidos y la normativa vigente.	
38	Una (1) autoclave para conservas.
39	Dos (2) envases de conservas. (*)
40	Dos (2) canastillas de acero inoxidable.
41	Un (1) juego de paños industriales. (*)
42	Un (1) paquete de guantes de nitrilo o látex. (*)
43	Un (1) delantal de PVC. (*)
44	Una (1) caja de cobertores de cabello. (*)
45	Un (1) par de botas antideslizantes. (*)
MOBILIARIO	
Unidad de Competencia 1: Efectuar el escaldado o cocinado del producto, de acuerdo al programa de producción, los procedimientos establecidos y la normativa vigente.	
46	Una (1) mesa de trabajo de acero inoxidable. (**)
Unidad de Competencia 2: Adicionar el líquido de gobierno, de acuerdo al programa de producción, la ficha técnica, los procedimientos establecidos y la normativa vigente.	
47	Una (1) mesa de trabajo de acero inoxidable. (**)
Unidad de Competencia 3: Realizar el cerrado de envases de conservas, según la ficha técnica, los procedimientos establecidos y la normativa vigente; asegurando la hermeticidad de la operación.	
48	Una (1) mesa de trabajo de acero inoxidable. (**)
Unidad de Competencia 4: Esterilizar las conservas, según la ficha técnica, los procedimientos establecidos y la normativa vigente.	
49	Una (1) mesa de trabajo de acero inoxidable. (**)

(*) 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 Elaboración Industrial de Conservas aprobado con Resolución Directoral Nº 131-2016-MTPE/3/19***