



PERÚ

Ministerio  
de Trabajo  
y Promoción del Empleo



Trabajo

Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo

## RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 090-2016-MTPE/3/19

Lima, 18 de julio de 2016.

**VISTOS:** El Oficio N° 762-2016-MTPE/3/19.2 de fecha 30 de junio de 2016, expedido por la Dirección de Normalización y Certificación de Competencias Laborales, así como el Informe N° 25-2016-MTPE/3/19.2/NGGJ, de fecha 02 de mayo de 2016 y el Informe N° 014-2016-MTPE/3/19.2/PACC/CJCM, de fecha 28 de junio de 2016, expedidos por los especialistas de la Dirección de Normalización y Certificación de Competencias Laborales, en relación al Listado de Equipamiento mínimo requerido para ejercer como Centro de Certificación de Competencias Laborales en el Perfil Ocupacional de Elaboración de Vinos y Piscos.

### CONSIDERANDO:

Que, mediante Ley N° 29381, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, se establece como una de las áreas programáticas del sector, la de normalización y certificación de competencias laborales<sup>1</sup>, ejerciendo competencia exclusiva y excluyente, respecto de otros niveles de gobierno en todo el territorio nacional<sup>2</sup>, así como función rectora formulando, planificando, dirigiendo, coordinando, ejecutando, supervisando y evaluando las políticas nacionales y sectoriales<sup>3</sup>;

Que, conforme al Decreto Supremo N° 004-2014-TR, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, la Dirección General de Formación Profesional y Capacitación Laboral tiene entre sus funciones emitir y aprobar lineamientos técnicos, directivas, mecanismos y procedimientos en el ámbito nacional y sectorial en materias de formación profesional, en lo que se refiere a normalización y certificación de competencias laborales<sup>4</sup>;

Que, de acuerdo a lo establecido en el citado Decreto Supremo, la Dirección de Normalización y Certificación de Competencias Laborales tiene como una de sus funciones específicas: proponer normas, lineamientos técnicos, directivas, mecanismos y procedimientos en el ámbito nacional y sectorial en materia de normalización y certificación de competencias laborales<sup>5</sup>;

Que, según el último párrafo del numeral 2.2 del punto 2, contenido en el subtítulo 6.1 del número romano VI, del Protocolo para la Autorización de Centros de Certificación de Competencias Laborales, aprobado por Resolución Ministerial N° 161-2010-TR, la Dirección General de Formación Profesional y Capacitación Laboral proporcionará el listado de equipamiento mínimo de acuerdo a cada perfil ocupacional;

Que, los listados de equipamiento mínimo constituyen instrumentos técnicos que sirven para verificar si una entidad pública o privada, interesada en ser autorizada como Centro de Certificación de Competencias Laborales, cuenta con Área(s) de Evaluación o Centro(s) de Evaluación, con infraestructura, equipamiento y mobiliario necesarios para desarrollar procesos de evaluación de competencias laborales en determinado perfil ocupacional;

<sup>1</sup> Literal m) del Artículo 4° de la Ley N° 29381

<sup>2</sup> Numeral 5° del Artículo 5° de la Ley N° 29381

<sup>3</sup> Literal a), numeral 1° del artículo 3° del Decreto N° 004-2014-TR

<sup>4</sup> Inciso d) del artículo 3° del Decreto Supremo N° 004-2014-TR

<sup>5</sup> Inciso e) del artículo 3° del Decreto Supremo N° 004-2014-TR



PERÚ

Ministerio  
de Trabajo  
y Promoción del Empleo



Trabajo

Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo

Que, con Resolución Directoral N° 087-2015-MTPE/3/19, de fecha 16 de noviembre de 2015, se aprobó el Perfil Ocupacional de Elaboración de Vinos y Piscos, con una vigencia de cinco (05) años;

Que, por Resolución Directoral N° 089-2016-MTPE/3/19, de fecha 18 de julio de 2016, se aprobaron los instrumentos de evaluación de las cinco (05) Unidades de Competencia correspondientes al Perfil Ocupacional antes mencionado;

Que, en atención al citado Perfil Ocupacional y a los instrumentos de evaluación, la Dirección de Normalización y Certificación de Competencias Laborales, luego de la revisión y análisis correspondiente, mediante oficio de vistos y de conformidad al Informe N° 025-2016-MTPE/3/19.2/NGGJ y control de calidad efectuado según el Informe N° 014-2016-MTPE/3/19.2/PACC/CJCM, expedidos por especialistas de la Dirección antes mencionada, este último informe, recomienda la aprobación del "*Listado de Equipamiento mínimo requerido para ejercer como Centro de Certificación de Competencias Laborales en el Perfil Ocupacional de Elaboración de Vinos y Piscos,*" el mismo que, se advierte contiene la descripción de la infraestructura, equipamiento y mobiliario mínimos requeridos para desarrollar procesos de evaluación de competencias laborales en el referido perfil ocupacional;

Que, estando a las facultades y atribuciones de la Dirección General de Formación Profesional y Capacitación Laboral y en el ejercicio de sus funciones específicas asignadas por el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo;

**SE RESUELVE:**

**Artículo 1°.- Aprobar el listado de equipamiento mínimo.**

Aprobar el Listado de equipamiento mínimo requerido para ejercer como Centro de Certificación de Competencias Laborales en el Perfil Ocupacional de Elaboración de Vinos y Piscos, contenido en el Anexo adjunto.

**Artículo 2°.- Información sobre el referido Listado.**

Comuníquese a los Centros de Certificación de Competencias Laborales debidamente autorizados sobre el Listado de equipamiento, aprobado con la presente Resolución, a fin que tengan a bien aplicar dicho Listado, en el desarrollo de sus evaluaciones y certificaciones de competencias laborales, posteriores a la fecha de comunicación de la presente Resolución.

**Artículo 3°.- Publicación.**

Dispóngase la publicación de la presente resolución y Anexo en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo.

Regístrese y comuníquese.-

CARLOS ALBERTO BARRAZA CHÁVEZ  
Director General de Formación Profesional y  
Capacitación Laboral (e)



**LISTADO DE EQUIPAMIENTO MÍNIMO REQUERIDO PARA EJERCER COMO CENTRO DE CERTIFICACIÓN DEL  
PERFIL OCUPACIONAL DE ELABORACIÓN DE VINOS Y PISCOS <sup>(1)</sup>**

**INFRAESTRUCTURA**

Unidad 1: Obtener el jugo de uva (mosto), de acuerdo al tipo de producto a elaborar, los procedimientos técnicos establecidos por la empresa y considerando la normativa vigente.

1 | Un (1) área de trabajo de 20 m<sup>2</sup> aproximadamente, para la recepción de la uva y el prensado.

2 | Un (1) lagar. (\*\*)

Unidad 2: Fermentar el jugo de uva (mosto), de acuerdo al tipo de producto a elaborar (vino o pisco), los procedimientos técnicos establecidos por la empresa y considerando la normativa vigente.

3 | Un (1) área de trabajo de 60 m<sup>2</sup> aproximadamente.

Unidad 3: Elaborar vinos producto de la fermentación de mostos, de acuerdo a los procedimientos técnicos de producción establecidos por la empresa, el producto a elaborar y considerando la normativa vigente.

4 | Un (1) área de trabajo de 60 m<sup>2</sup> aproximadamente. (\*)

Unidad 4: Elaborar piscos producto de la destilación del vino base, de acuerdo a los procedimientos técnicos de producción establecidos por la empresa, el producto a elaborar y considerando la normativa vigente.

5 | Un (1) área de trabajo de 10 m<sup>2</sup> aproximadamente.

Unidad 5: Acondicionar el producto para la comercialización, de acuerdo a los procedimientos técnicos y protocolos de calidad establecidos por la empresa y considerando la normativa vigente.

6 | Un (1) área de trabajo de 10 m<sup>2</sup> aproximadamente. (\*)

**EQUIPAMIENTO**

Unidad 1: Obtener el jugo de uva (mosto), de acuerdo al tipo de producto a elaborar, los procedimientos técnicos establecidos por la empresa y considerando la normativa vigente.

7 | Una (1) prensa.

8 | Una (1) máquina despalilladora. (\*\*)

9 | Una (1) balanza (100 kg).

10 | Un (1) mostímetro.

11 | Un (1) termómetro.

12 | Una (1) cinta transportadora. (\*\*)

13 | Dos (2) cubos de cemento.

14 | Cuatro (4) tacos de madera. (\*\*)

15 | Un (1) embudo.

16 | Un (1) tanque 250 litros.

17 | Dos (2) jabs plásticas.

18 | Una (1) mascarilla bucal.

19 | Un (1) par de guantes de polipropileno.

20 | Un (1) guardapolvo de tela.

21 | Una (1) malla para el cabello.

22 | Un (1) cuaderno.

23 | Un (1) tablero con clip. (\*\*)

24 | Una (1) calculadora. (\*\*)

25	Un (1) lapicero.
Unidad 2: Fermentar el jugo de uva (mosto), de acuerdo al tipo de producto a elaborar (vino o pisco), los procedimientos técnicos establecidos por la empresa y considerando la normativa vigente.	
26	Un (1) tanque 250 litros. (*)
27	Cuatro (4) tacos de madera. (**)
28	Un (1) embudo. (*)
29	Un (1) termómetro. (**)
30	Una (1) mascarilla bucal. (*)
31	Un (1) par de guantes de polipropileno. (*)
32	Una (1) malla para el cabello. (*)
33	Un (1) guardapolvo de tela. (*)
34	Un (1) tablero con clip. (*)
35	Una (1) calculadora. (**)
36	Un (1) lapicero. (*)
37	Un (1) cuaderno. (*)
Unidad 3: Elaborar vinos producto de la fermentación de mostos, de acuerdo a los procedimientos técnicos de producción establecidos por la empresa, el producto a elaborar y considerando la normativa vigente.	
38	Una (1) bomba (centrífuga, mostera o estática) con mangueras.
39	Una (1) balanza gramera o digital.
40	Un (1) tanque 250 litros. (*)
41	Un (1) embudo. (*)
42	Una (1) barrica de madera. (**)
43	Un (1) guardapolvo de tela. (*)
44	Una (1) mascarilla bucal. (*)
45	Una (1) malla para el cabello. (*)
46	Un (1) par de guantes de polipropileno. (*)
47	Un (1) cuaderno. (*)
48	Un (1) lapicero. (*)
49	Dos (2) baldes con medida.
Unidad 4: Elaborar piscos producto de la destilación del vino base, de acuerdo a los procedimientos técnicos de producción establecidos por la empresa, el producto a elaborar y considerando la normativa vigente.	
50	Un (1) alambique o falca.
51	Un (1) tanque 250 litros. (*)
52	Un (1) alcoholímetro.
53	Un (1) densímetro
54	Una (1) probeta.
55	Un (1) termómetro. (*)
56	Una (1) calculadora. (**)
57	Una (1) careta protectora.
58	Un (1) par de guantes de cuero.

59	Una (1) malla para el cabello. (*)
60	Una (1) chaqueta aluminizada.
61	Un (1) guardapolvo de tela. (*)
62	Un (1) embudo. (*)
63	Un (1) tablero con clip. (*)
64	Un (1) cuaderno. (*)
65	Un (1) lapicero. (*)
66	Dos (2) baldes con medida. (*)

Unidad 5: Acondicionar el producto para la comercialización, de acuerdo a los procedimientos técnicos y protocolos de calidad establecidos por la empresa y considerando la normativa vigente.

67	Una (1) filtradora de vino.
68	Dos (2) placas de celulosa.
69	Una (1) precintadora.
70	Una (1) lavadora de botellas.
71	Una (1) llenadora de líquidos.
72	Una (1) taponadora o encorchadora mecánica.
73	Una (1) etiquetadora. (**)
74	Un (1) equipo de encajonado. (**)
75	Una (1) jarra medidora.
76	Una (1) caja para empaque.
77	Doce (12) etiquetas.
78	Doce (12) botellas.
79	Un (1) embudo. (*)
80	Doce (12) corchos.
81	Veinte (20) ligas.
82	Doce (12) capsulas termoencogibles.
83	Tres (3) cintas de embalaje.

#### MOBILIARIO

Unidad 1: Obtener el jugo de uva (mosto), de acuerdo al tipo de producto a elaborar, los procedimientos técnicos establecidos por la empresa y considerando la normativa vigente.

84	Una (1) mesa. (**)
85	Una (1) silla. (**)

Unidad 2: Fermentar el jugo de uva (mosto), de acuerdo al tipo de producto a elaborar (vino o pisco), los procedimientos técnicos establecidos por la empresa y considerando la normativa vigente.

86	Una (01) mesa.
87	Una (01) silla.

Unidad 3: Elaborar vinos producto de la fermentación de mostos, de acuerdo a los procedimientos técnicos de producción establecidos por la empresa, el producto a elaborar y considerando la normativa vigente.

88	Una (1) mesa. (*)
89	Una (1) silla. (*)
90	Un (1) soporte para barrica crianza. (**)

Unidad 4: Elaborar piscos producto de la destilación del vino base, de acuerdo a los procedimientos técnicos de producción establecidos por la empresa, el producto a elaborar y considerando la normativa vigente.

91	Una (1) mesa. (**)
92	Una (1) silla. (**)

Unidad 5: Acondicionar el producto para la comercialización, de acuerdo a los procedimientos técnicos y protocolos de calidad establecidos por la empresa y considerando la normativa vigente.

93	Una (1) mesa. (*)
94	Una (1) silla. (*)

(1) Resolución Directoral que aprueba el Perfil Ocupacional - RD N° 87-2015-MTPE/3/19

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

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

Handwritten signatures and initials in black ink, including a stylized 'M', a signature that appears to be 'H', and a signature that appears to be 'E'.



## RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 092-2016-MTPE/3/19

Lima, 18 de julio de 2016.

**VISTOS:** El Oficio N° 824-2016-MTPE/3/19.2 de fecha 13 de julio de 2016, expedido por la Dirección de Normalización y Certificación de Competencias Laborales, así como el Informe N° 037-2016-MTPE/3/19.2/CJHG, de fecha y el Informe N° 042-2016-MTPE/3/19.2/MAAA, de fecha 29 de junio de 2016, expedidos por los especialistas de la Dirección de Normalización y Certificación de Competencias Laborales, en relación al Listado de equipamiento mínimo requerido para ejercer como Centro de Certificación de Competencias Laborales en el Perfil Ocupacional de Elaboración Industrial de Embutidos;

### CONSIDERANDO:

Que, mediante Ley N° 29381, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, se establece como una de las áreas programáticas del sector, la de normalización y certificación de competencias laborales<sup>1</sup>, ejerciendo competencia exclusiva y excluyente, respecto de otros niveles de gobierno en todo el territorio nacional<sup>2</sup>, así como función rectora formulando, planificando, dirigiendo, coordinando, ejecutando, supervisando y evaluando las políticas nacionales y sectoriales<sup>3</sup>;

Que, conforme al Decreto Supremo N° 004-2014-TR, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, la Dirección General de Formación Profesional y Capacitación Laboral tiene entre sus funciones emitir y aprobar lineamientos técnicos, directivas, mecanismos y procedimientos en el ámbito nacional y sectorial en materias de formación profesional, en lo que se refiere a normalización y certificación de competencias laborales<sup>4</sup>;

Que, de acuerdo a lo establecido en el citado Decreto Supremo, la Dirección de Normalización y Certificación de Competencias Laborales tiene como una de sus funciones específicas: proponer normas, lineamientos técnicos, directivas, mecanismos y procedimientos en el ámbito nacional y sectorial en materia de normalización y certificación de competencias laborales<sup>5</sup>;

Que, según el último párrafo del numeral 2.2 del punto 2, contenido en el subtítulo 6.1 del número romano VI, del Protocolo para la Autorización de Centros de Certificación de Competencias Laborales, aprobado por Resolución Ministerial N° 161-2010-TR, la Dirección General de Formación Profesional y Capacitación Laboral proporcionará el listado de equipamiento mínimo de acuerdo a cada perfil ocupacional;

Que, los listados de equipamiento mínimo constituyen instrumentos técnicos que sirven para verificar si una entidad pública o privada, interesada en ser autorizada como Centro de Certificación de Competencias Laborales, cuenta con Área (s) de Evaluación o Centro (s) de Evaluación con infraestructura, equipamiento y mobiliario necesarios para desarrollar procesos de evaluación de competencias laborales en determinado perfil ocupacional;

<sup>1</sup> Literal h) del Artículo 4° de la Ley N° 29381

<sup>2</sup> Numeral 5.1 del Artículo 5° de la Ley N° 29381

<sup>3</sup> Literal a), numeral 3.1 del artículo 3° del Decreto Supremo N° 004-2014-TR

<sup>4</sup> Inciso c) del artículo 73° del Decreto Supremo N° 004-2014-TR

<sup>5</sup> Inciso e) del artículo 76° del Decreto Supremo N° 004-2014-TR



Que, con Resolución Directoral N° 043-2016-MTPE/3.19, de fecha 29 de marzo de 2016, se aprobó el Perfil Ocupacional de Elaboración Industrial de Embutidos, con una vigencia de cinco (05) años;

Que, por Resolución Directoral N° 091-2016-MTPE/3/19, de fecha 18 de julio de 2016, se aprobaron los Instrumentos de Evaluación de las dos (02) Unidades de Competencia correspondientes al Perfil Ocupacional antes mencionado;

Que, en atención al citado Perfil Ocupacional y los instrumentos de evaluación, la Dirección de Normalización y Certificación de Competencias Laborales, luego de la revisión y análisis correspondiente, mediante oficio de vistos y de conformidad al Informe N° 037-2016-MTPE/3/19.2/CJHG y control de calidad efectuado según el Informe N° 042-2016-MTPE/3/19.2/MAAA, expedidos por los especialistas de la Dirección antes mencionada, este último informe, recomienda la aprobación del "Listado de Equipamiento mínimo requerido para ejercer como Centro de Certificación de Competencias Laborales en el Perfil Ocupacional de Elaboración Industrial de Embutidos," el mismo que, se advierte contiene la descripción de la infraestructura, equipamiento y mobiliario mínimos requeridos para desarrollar procesos de evaluación de competencias laborales en el referido perfil ocupacional;

Que, estando a las facultades y atribuciones de la Dirección General de Formación Profesional y Capacitación Laboral y en el ejercicio de sus funciones específicas asignadas por el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo;

#### SE RESUELVE:

##### Artículo 1°.- Aprobar el listado de equipamiento mínimo.

Aprobar el Listado de equipamiento mínimo requerido para ejercer como Centro de Certificación de Competencias Laborales en el Perfil Ocupacional de Elaboración Industrial de Embutidos contenido en el anexo adjunto.

##### Artículo 2°.- Información sobre el referido Listado.

Comuníquese a los Centros de Certificación de Competencias Laborales debidamente autorizados sobre el Listado de equipamiento, aprobado con la presente Resolución, a fin que tengan a bien aplicar dicho Listado, en el desarrollo de sus evaluaciones y certificaciones de competencias laborales, posteriores a la fecha de comunicación de la presente Resolución.

##### Artículo 3°.- Publicación.

Dispóngase la publicación de la presente Resolución y Anexos en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo.

Regístrese y comuníquese.-

  
CARLOS ALBERTO BARRAZA CHÁVEZ  
Director General de Formación Profesional y  
Capacitación Laboral (e)







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 m <sup>2</sup> 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 m <sup>2</sup> 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.
<b>Unidad de Competencia 2: Realizar el control de calidad en el proceso de elaboración y almacenamiento de embudidos, de acuerdo a la ficha técnica y normativa vigente.</b>	
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. (*)
<b>MOBILIARIO</b>	
<b>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.</b>	
113	Una (1) mesa de trabajo de acero inoxidable.
114	Una (1) silla. (**)
<b>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.</b>	
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*