



RESOLUCIÓN DIRECTORAL GENERAL N° 014-2017-MTPE/3/19

Lima, 15 de marzo de 2017.

VISTOS: El Oficio N° 233-2017-MTPE/3/19.2, de fecha 07 de marzo de 2017, expedido por la Dirección de Normalización y Certificación de Competencias Laborales, así como el Informe N° 071-2016-MTPE/3/19.2/AVZ, de fecha 28 de diciembre de 2016 y el Informe N° 214-2017-MTPE/3/19.2/NCCL, de fecha 02 de marzo de 2017, expedidos por los especialistas de la Dirección de Normalización y Certificación de Competencias Laborales, en relación a la actualización del **Listado de Equipamiento Mínimo requerido para ejercer como Centro de Certificación de Competencias Laborales en el Perfil Ocupacional del Pastelero, cuya denominación actual es Perfil Ocupacional de Pastelería.**

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 laborales¹, ejerciendo competencia exclusiva y excluyente, respecto de otros niveles de gobierno en todo el territorio nacional², así como función rectora formulando, planificando, dirigiendo, coordinando, ejecutando, supervisando y evaluando las políticas nacionales y sectoriales³;

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 laborales⁴;

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 laborales⁵;

Que, según el primer párrafo del numeral 6.1.4 contenido en el subtítulo 6.1 del número romano VI, del Protocolo de Autorización de Centros de Certificación de Competencias Laborales, aprobado por Resolución Directoral N° 108-2016-MTPE/3/19, la Dirección de Normalización y Certificación de Competencias Laborales o quien haga sus veces proporcionará el listado de equipamiento mínimo, a la entidad interesada 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

¹ Literal h) del Artículo 4° de la Ley N° 29381.

² Numeral 5.1. del Artículo 5° de la Ley N° 29381.

³ Literal a), numeral 3.1 del artículo 3° del Decreto Supremo N° 004-2014-TR.

⁴ Inciso c) del artículo 73° del Decreto Supremo N° 004-2014-TR.

⁵ Inciso e) del artículo 76° del Decreto Supremo N° 004-2014-TR.



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;

Que, con Resolución Directoral N° 015-2013/MTPE/3/19, de fecha 26 de abril de 2013, se aprobó el Perfil Ocupacional del Pastelero, vigente por un período de tres (03) años;

Que, por Resolución Directoral N° 008-2014-MTPE/3/19, de fecha 31 de marzo de 2014, se aprobaron los instrumentos de evaluación del Perfil Ocupacional del Pastelero;

Que, según Resolución Directoral N° 022-2014-MTPE/3/19, de fecha 23 de mayo de 2014, se aprueba el listado de equipamiento mínimo requerido para ejercer como Centro de Certificación de Competencias Laborales en el Perfil Ocupacional del Pastelero;

Que, de acuerdo a la Resolución Directoral N° 049-2016-MTPE/3/19, de fecha 26 de abril de 2016, se aprobó la actualización del Perfil Ocupacional del Pastelero, cambiándose la denominación por **Perfil Ocupacional de Pastelería**, con una vigencia de cinco (05) años;

Que, con Resolución Directoral General N° 004-2017-MTPE/3/19, de fecha 30 de enero de 2017, se aprobó la actualización de los instrumentos de evaluación de las cuatro (04) Unidades de Competencia correspondientes al Perfil Ocupacional del Pastelero, cuya denominación actual es **Perfil Ocupacional de Pastelería**;

Que, en atención a la actualización del 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° 071-2016-MTPE/3/19.2/AVZ y control de calidad efectuado según el Informe N° 214-2017-MTPE/3/19.2/NCCL, expedidos por especialistas de la Dirección antes mencionada, este último informe, recomienda la aprobación de la actualización del **“Listado de Equipamiento mínimo requerido para ejercer como Centro de Certificación de Competencias Laborales en el Perfil Ocupacional del Pastelero, cuya denominación actual es el Perfil Ocupacional de Pastelería”** el mismo que, como 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 la actualización del Listado de Equipamiento Mínimo.

Aprobar la actualización del **Listado de Equipamiento Mínimo requerido para ejercer como Centro de Certificación de Competencias Laborales en el Perfil Ocupacional del Pastelero, cuya denominación actual es Perfil Ocupacional de Pastelería**, contenido en el anexo adjunto.



“Año del Buen Servicio al Ciudadano”



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°.- Dejar sin efecto.

Déjese sin efecto la Resolución Directoral N° 022-2014-MTPE/3/19, que aprueba el listado de equipamiento mínimo requerido para ejercer como Centro de Certificación de Competencias Laborales en el Perfil Ocupacional del Pastelero, así como otras normas que contravengan a la presente Resolución.

Artículo 4°.- 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.-

EXCMO. RAFAEL COTRINA CHÁVEZ
Director General de Formación Profesional y
Capacitación Laboral (e)

LISTADO DE EQUIPAMIENTO MÍNIMO REQUERIDO PARA EJERCER COMO CENTRO DE CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES EN EL PERFIL OCUPACIONAL DE PASTELERÍA(1)

I. INFRAESTRUCTURA

Unidad 1: Organizar el área de producción para la elaboración de pasteles según las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.

1 Área de trabajo de 15 m² como mínimo aproximadamente.

Unidad 2: Realizar los procesos de elaboración de pasteles, de acuerdo a la orden de producción, las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.

2 Área de trabajo de 10 m² como mínimo.

Unidad 3: Realiza la presentación del producto de acuerdo a la orden de producción, la ficha técnica, las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.

3 Área de trabajo 10 m² como mínimo.

Unidad 4: Gestionar el área de pastelería de acuerdo a la política de la empresa y la normativa vigente.

4 Área de trabajo de 10 m² como mínimo.

II. EQUIPAMIENTO

Unidad 1: Organizar el área de producción para la elaboración de pasteles según las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.

5 Un (1) horno artesanal o industrial.

6 Un (1) horno microondas.

7 Una (1) batidora.

8 Una (1) licuadora.

9 Una (1) laminadora.(**)

10 Una (1) cámara de Frío (Congeladora - Refrigeradora).

11 Una (1) amasadora. (**)

12 Una (1) divisora.(**)

13 Dos (2) cuchillos lisos.

14 Dos (2) cuchillos serruchos.

15 Dos (2) espátulas rectas.

16 Dos (2) espátulas L.(**)

17 Dos (2) rascadores (espátulas de goma).

18 Dos (2) batidores de varilla (globo).

19 Dos (2) cornet o raspa. (**)

20 Dos (2) mangas pasteleras.

21 Un (1) juego de boquillas.

22 Dos (2) jarras medidoras.

23 Un (1) paquete de cucharas graduadas (1/4, 1/3 y 1/2).

24 Dos (2) bowls (tazones).

25 Dos (2) rodillos.

26 Dos (2) cacerolas u ollas.

27 Dos (2) sartenes.

28 Un (1) cucharon.

29 Dos (2) ralladores.

30 Una (1) balanza.

31 Una (1) tijera.

32 Una (1) bailarina - tortera.(**)

33 Cuatro (4) juegos de bandeja.

34 Un (1) colador.

35 Dos (2) dosificadores.

36 Un (1) paquete de tazas para medir solidos (1/4, 1/3, 1/2 y 1 taza).

37 Un (1) paquete de wettex.

38 Un (1) paquete de secadores.

39 Un (1) paquete de tela de tocuyo.(**)

40 Un (1) paquete de bolsa de polietileno.(**)

41 Un (1) paquete de preservante externo.(**)

42 Un (1) paquete de cintillos o amarres.

43 Una (1) brocha para barnizar.

44 Un (1) tacho

45 Una (1) escoba.

46 Un (1) trapado.

47 Un (1) bungeo.

Handwritten signature/initials

Unidad 2: Realizar los procesos de elaboración de pasteles, de acuerdo a la orden de producción, las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.

48	Una (1) batidora.(*)
49	Una (1) batidora de pie.(**)
50	Una (1) cámara de Frío (Congeladora - Refrigeradora).(*)
51	Un (1) horno artesanal o industrial.(*).
52	Una (1) licuadora.(*)
53	Una (1) amasadora.(**)
54	Una (1) laminadora.(**)
55	Dos (2) cuchillos lisos.(*)
56	Dos (2) cuchillos serruchos.(*)
57	Dos (2) espátulas rectas.(*)
58	Dos (2) espátulas L.(**)
59	Dos (2) batidores de varilla (globo).(*)
60	Dos (2) cornet o raspa.(**)
61	Dos (2) mangas pasteleras.(*)
62	Un (1) juego de boquillas.(*)
63	Dos (2) jarras medidoras.(*)
64	Un (1) paquete de cucharas graduadas (1/4, 1/3 y 1/2).(*)
65	Dos (2) bowls (tazones).(*)
66	Un (1) juego de moldes con fondos.
67	Un (1) juego de moldes sin fondos.
68	Un (1) juego de moldes de figuras.(**)
69	Un (1) cortador pastas.(**)
70	Dos (2) rodillos.(*)
71	Dos (2) cacerolias u ollas.(*)
72	Dos (2) sartenes.(*)
73	Un (1) cucharón.(*)
74	Dos (2) ralladores.(*)
75	Una (1) brocha para barnizar.
76	Una (1) balanza.(*)
77	Una (1) tijera.(*)
78	Cuatro (4) juegos de bandeja.(*)
79	Un (1) colador.(*)
80	Un (1) gratinador.

Unidad 3: Realiza la presentación del producto de acuerdo a la orden de producción, la ficha técnica, las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.

81	Una (1) batidora.(*)
82	Una (1) licuadora.(*)
83	Un (1) aerógrafo.(**)
84	Un (1) soplete.(**)
85	Una (1) amasadora. (**)
86	Una (1) laminadora. (**)
87	Una (1) cámara de Frío (Congeladora - Refrigeradora).(*)
88	Un (1) horno artesanal o industrial.(*)
89	Dos (2) cuchillos lisos.(*)
90	Dos (2) cuchillos serruchos.(*)
91	Dos (2) espátulas rectas.(*)
92	Dos (2) espátulas L.(**)
93	Una (1) espátula para chocolate.(**)
94	Un (1) juego de microporoso para pastelería.(**)
95	Dos (2) batidores de varilla (globo).(*)
96	Dos (2) cornet o raspa.(**)
97	Un (1) juego de boquillas.(*)
98	Dos (2) jarras medidoras.(*)
99	Un (1) paquete de cucharas graduadas (1/4, 1/3 y 1/2).(*)
100	Dos (2) bowls (tazones).(*)
101	Un (1) paquete de manjar blanco.
102	Un (1) paquete de crema de leche o crema vegetal.
103	Un (1) paquete de fudge
104	Un (1) paquete diferentes tipos de jaleas
105	Un (1) paquete de mermeladas de diferentes tipos
106	Una (1) cobertura de chocolate
107	Un (1) paquete de gageas
108	Un (1) paquete de papel film.

109	Un (1) paquete de bolsas o cajas para empaquetar.
110	Dos (2) mangas pasteleras. (*)
111	Dos (2) aros pasteleros.
112	Una (1) lámina de silicona. (**)
113	Dos (2) plantillas o láminas de decoración. (**)
Unidad 4: Gestionar el área de pastelería de acuerdo a la política de la empresa y la normativa vigente.	
114	Una (1) computadora.
115	Una (1) impresora.
116	Una (1) calculadora.
117	Un (1) teléfono.
118	Una (1) paquete de hojas Bond.
119	Un (1) lápiz
120	Un (1) lapicero.
121	Una (1) regla.
122	Un (1) cuaderno de anotaciones.
II. MOBILIARIO	
Unidad 1:	
23	Una (1) mesa de trabajo.
24	Un (1) estante.
Unidad 2:	
125	Una (1) mesa de trabajo. (*)
126	Un (1) estante. (*)
Unidad 3:	
27	Un (1) estante. (*)
28	Un (1) escritorio.
29	Una (1) silla.
30	Un (1) racks o anaqueles.
31	Dos (2) porta bandejas.
Unidad 4:	
132	Un (1) escritorio. (*)
133	Una (1) silla. (*)

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

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

(1) Perfil Ocupacional de pastelería fue aprobado con Resolución Directoral RD N° 049-2016-MTPE/3/19

HP

al