



## RESOLUCIÓN DIRECTORAL GENERAL N° 018-2017-MTPE/3/19

Lima, 20 de marzo de 2017.

**VISTOS:** El Oficio N° 283-2017-MTPE/3/19.2, de fecha 17 de marzo de 2017, expedido por la Dirección de Normalización y Certificación de Competencias Laborales, así como el Informe N° 235-2017-MTPE/3/19.2/NCCL, de fecha 07 de marzo de 2017 y el Informe N° 242-2017-MTPE/3/19.2/NCCL, de fecha 08 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 de Bartender, cuya denominación actual es Perfil Ocupacional de Servicio de Bebidas del Área de Bar;**

### 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 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

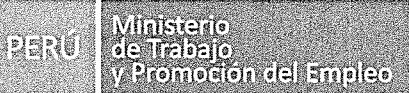
<sup>1</sup> Literal h) del Artículo 4° de la Ley N° 29381.

<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.



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, Resolución Directoral N° 044-2013-MTPE/3/19 de fecha 26 de diciembre de 2013 se aprobó la actualización del Perfil Ocupacional de Bartender, con una vigencia de tres (03) años.

Que, por Resolución Directoral N° 009-2014-MTPE/3/19 de fecha 31 de marzo de 2014, se aprobó la actualización de los instrumentos de evaluación correspondientes al Perfil Ocupacional de Bartender;

Que, según Resolución Directoral N° 014-2014-MTPE/3/19 de fecha 31 de marzo de 2014, se aprueba el Listado de Equipamiento Mínimo Requerido para ejercer como Centro de Certificación de Competencias Laborales en el Perfil Ocupacional de Bartender;

Que, de acuerdo a la Resolución Directoral N° 200-2016-MTPE/3/19, de fecha 22 de diciembre de 2016, se aprobó la actualización del Perfil Ocupacional de Bartender, cambiándose la denominación por **Perfil Ocupacional de Servicio de Bebidas del Área de Bar**;

Que, con Resolución Directoral General N° 013-2017-MTPE/3/19, de fecha 15 de marzo de 2017, se aprobó la actualización de los instrumentos de evaluación de las tres (03) unidades de competencia correspondientes al Perfil Ocupacional de Bartender, cuya denominación actual es **Perfil Ocupacional de Servicio de Bebidas del Área de Bar**;

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° 235-2017-MTPE/3/19.2/NCCL y control de calidad efectuado según el Informe N° 242-2017-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 de Bartender, cuya denominación actual es Perfil Ocupacional de Servicio de Bebidas del Área de Bar”** 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 de Bartender, cuya denominación actual es Perfil Ocupacional de Servicio de Bebidas del Área de Bar**, 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°.- Dejar sin efecto.**

Déjese sin efecto la Resolución Directoral N° 014-2014-MTPE/3/19, que aprueba el Listado de Equipamiento Mínimo Requerido para ejercer como Centro de Certificación de Competencias Laborales en el Perfil Ocupacional de Bartender, 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.-**

**EXIMO RAFAEL GOTRINA 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 SERVICIO DE BEBIDAS DEL ÁREA DE BAR <sup>1</sup>	
<b>INFRAESTRUCTURA</b>	
Unidad 1: Asistir en la producción de bebidas (antes, durante y después del servicio), aplicando las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPMA), de acuerdo a la oferta, los procedimientos del establecimiento y la normativa vigente.	
1	Área con acceso al servicio de agua, desagüe e instalaciones eléctricas, acondicionado con lavadero de acero quirúrgico y grifería; con espacio para el equipamiento y mobiliario requeridos.
Unidad 2: Elaborar bebidas, aplicando las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPMA), de acuerdo a la oferta, los procedimientos del establecimiento y la normativa vigente.	
2	Área con acceso al servicio de agua, desagüe e instalaciones eléctricas, acondicionado con lavadero de acero quirúrgico y grifería; con espacio para el equipamiento y mobiliario requeridos (*).
Unidad 3: Gestionar las operaciones del área de bar, aplicando las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPMA), de acuerdo a la oferta, los procedimientos del establecimiento y la normativa vigente.	
3	Área con acceso al servicio de agua, desagüe e instalaciones eléctricas, acondicionado con lavadero de acero quirúrgico y grifería; con espacio para el equipamiento y mobiliario requeridos (*).
<b>EQUIPAMIENTO</b>	
Unidad 1: Asistir en la producción de bebidas (antes, durante y después del servicio), aplicando las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPMA), de acuerdo a la oferta, los procedimientos del establecimiento y la normativa vigente.	
4	Un (1) equipo de refrigeración.
5	Una (1) licuadora.
6	Una (1) máquina de café (**).
7	Un (1) rack de vasos (**).
8	Un (1) display para licores (**).
9	Un (1) carrito para transporte de carga pesada (**).
10	Una (1) caja de guantes quirúrgicos.
11	Un (1) mandil en talla estándar.
12	Una (1) caja de cofias.
13	Un (1) paquete de paños de limpieza.
14	Un (1) encendedor.
15	Un (1) descorchador.
16	Un (1) destapador.
17	Tres (3) lapiceros.
18	Un (1) juego de comandas.
19	Un (1) juego de vasos según tipo de bebida (old fashioned, zombie, cerveza, shot, highball).
20	Un (1) juego de copas según tipo de bebida (pilsen, cognac o brandy, vino blanco, vino tinto, coctel, flauta, jerez, sour, margarita).
21	Un (1) abrelatas.
22	Un (1) juego de coladores (gusanillo, malla, chino).
23	Una (1) cucharilla de bar.
24	Un (1) embudo.
25	Una (1) hielera.
26	Una (1) jarra medidora (**).
27	Un (1) mortero (no de madera).
28	Una (1) olla (**).
29	Una (1) pala de hielo.
30	Un (1) picahielo.
31	Un (1) porta cubiertos (**).
32	Un (1) rallador (**).
33	Un (1) soplete de mano (**).
34	Una (1) tabla de picar (no de madera).
35	Un (1) juego de cuchillos.
36	Un (1) juego de pinzas.
37	Un (1) juego de bowls o tazones.
38	Un (1) juego de cocteleras.

39	Un (1) juego de vasos mezcladores.
40	Un (1) juego de dosificadores de licores y onzeras.
41	Un (1) exprimidor de mano.
42	Un (1) paquete de posavasos.
43	Un (1) paquete de servilletas.
44	Un (1) paquete de sorbetes.
45	Un (1) juego de botellas de almacenamiento.
46	Un (1) rollo de papel film.
47	Un (1) plumón marcador.
48	Una (1) cinta para rotular.
49	Un (1) jabón.
50	Una (1) botella de desinfectante.
51	Un (1) paquete de detergente.
52	Un (1) trapeador o mopa.
53	Una (1) botella de lejía o hipoclorito.
54	Una (1) escoba.
55	Un (1) recogedor.
56	Un (1) tacho de basura con tapa.
57	Un (1) paquete de bolsas para basura.
Unidad 2: Elaborar bebidas, aplicando las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPMA), de acuerdo a la oferta, los procedimientos del establecimiento y la normativa vigente.	
58	Un (1) equipo de refrigeración (*).
59	Una (1) licuadora (*).
60	Una (1) máquina de café (**).
61	Un (1) rack de vasos (**)
62	Un (1) display para licores (**)
63	Un (1) carrito para transporte de carga pesada (**).
64	Una (1) computadora (**).
65	Una (1) caja de guantes quirúrgicos (*).
66	Un (1) mandil en talla estándar (*).
67	Una (1) caja de cofias (*).
68	Un (1) paquete de paños de limpieza (*).
69	Un (1) encendedor (*).
70	Un (1) descorchador (*).
71	Un (1) destapador (*).
72	Tres (3) lapiceros (*).
73	Un (1) juego de comandas (*).
74	Un (1) juego de vasos según tipo de bebida (old fashioned, zombie, cerveza, shot, highball) (*).
75	Un (1) juego de copas según tipo de bebida (pilsen, cognac o brandy, vino blanco, vino tinto, coctel, flauta, jerez, sour, margarita) (*).
76	Un (1) abrelatas (*).
77	Un (1) juego de coladores (gusanillo, malla, chino) (*).
78	Una (1) cucharilla de bar (*).
79	Un (1) embudo (*).
80	Una (1) hielera (*).
81	Una (1) jarra medidora (**).
82	Un (1) mortero (no de madera) (*).
83	Una (1) olla (**).
84	Una (1) pala de hielo (*).
85	Un (1) pica hielo (*).
86	Un (1) porta cubiertos (**).
87	Un (1) rallador (**).
88	Un (1) soplete de mano (**).

*[Handwritten signature]*

89	Una (1) tabla de picar (no de madera) (*).
90	Un (1) juego de cuchillos (*).
91	Un (1) juego de pinzas (*).
92	Un (1) juego de bowls o tazones (*).
93	Un (1) juego de cocteleras (*).
94	Un (1) juego de vasos mezcladores (*).
95	Un (1) juego de dosificadores de licores y onzeras (*).
96	Un (1) exprimidor de mano (*).
97	Un (1) paquete de posavasos (*).
98	Un (1) paquete de servilletas (*).
99	Un (1) paquete de sorbetes (*).
100	Un (1) juego de botellas de almacenamiento (*).
101	Un (1) rollo de papel film (*).
102	Un (1) plumón marcador (*).
103	Una (1) cinta para rotular (*).
104	Un (1) jabón (*).
105	Una (1) botella de desinfectante (*).
106	Un (1) paquete de detergente (*).
107	Un (1) trapeador o mopa (*).
108	Una (1) botella de lejía o hipoclorito (*).
109	Una (1) escoba (*).
110	Un (1) recogedor (*).
111	Un (1) tacho de basura con tapa (*).
112	Un (1) paquete de bolsas para basura (*).
<b>Unidad 3:</b> Gestionar las operaciones del área de bar, aplicando las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPMA), de acuerdo a la oferta, los procedimientos del establecimiento y la normativa vigente.	
113	Un (1) equipo de refrigeración (*).
114	Una (1) licuadora (*).
115	Una (1) máquina de café (**).
116	Un (1) rack de vasos (**).
117	Un (1) display para licores (**).
118	Un (1) carrito para transporte de carga pesada (**).
119	Una (1) computadora (**).
120	Una (1) caja de guantes quirúrgicos (*).
121	Un (1) mandil en talla estándar (*).
122	Una (1) caja de cofias (*).
123	Un (1) paquete de paños de limpieza (*).
124	Un (1) encendedor (*).
125	Un (1) descorchador (*).
126	Un (1) destapador (*).
127	Tres (3) lapiceros (*).
128	Un (1) juego de comandas (*).
129	Un (1) juego de vasos según tipo de bebida (old fashioned, zombie, cerveza, shot, highball) (*).
130	Un (1) juego de copas según tipo de bebida (pilsen, cognac o brandy, vino blanco, vino tinto, coctel, flauta, jerez, sour, margarita) (*).
131	Un (1) abrelatas (*).
132	Un (1) juego de coladores (gusanillo, malla, chino) (*).
133	Una (1) cucharilla de bar (*).
134	Un (1) embudo (*).
135	Una (1) hielera (*).
136	Una (1) jarra medidora (**).
137	Un (1) mortero (no de madera) (*).
138	Una (1) olla (**).

139	Una (1) pala de hielo (*).
140	Un (1) pica hielo (*).
141	Un (1) porta cubiertos (**).
142	Un (1) rallador (**).
143	Un (1) soplete de mano (**).
144	Una (1) tabla de picar (no de madera) (*).
145	Un (1) juego de cuchillos (*).
146	Un (1) juego de pinzas (*).
147	Un (1) juego de bowls o tazones (*).
148	Un (1) juego de cocteleras (*).
149	Un (1) juego de vasos mezcladores (*).
150	Un (1) juego de dosificadores de licores y onzeras (*).
151	Un (1) exprimidor de mano (*).
152	Un (1) paquete de posavasos (*).
153	Un (1) paquete de servilletas (*).
154	Un (1) paquete de sorbetes (*).
155	Un (1) juego de botellas de almacenamiento (*).
156	Un (1) rollo de papel film (**).
157	Un (1) plumón marcador (*).
158	Una (1) cinta para rotular (**).
159	Un (1) jabón (*).
160	Una (1) botella de desinfectante (*).
161	Un (1) paquete de detergente (*).
162	Un (1) trapeador o mopa (**).
163	Una (1) botella de lejía o hipoclorito (*).
164	Una (1) escoba (**).
165	Un (1) recogedor (**).
166	Un (1) tacho de basura con tapa (*).
167	Un (1) paquete de bolsas para basura (*).
<b>MOBILIARIO</b>	
<b>Unidad 1:</b> Asistir en la producción de bebidas (antes, durante y después del servicio), aplicando las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPMA), de acuerdo a la oferta, los procedimientos del establecimiento y la normativa vigente.	
168	Una (1) mesa de trabajo.
169	Una (1) barra de bar.
<b>Unidad 2:</b> Elaborar bebidas, aplicando las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPMA), de acuerdo a la oferta, los procedimientos del establecimiento y la normativa vigente.	
170	Una (1) mesa de trabajo (*).
171	Una (1) barra de bar (*).
<b>Unidad 3:</b> Gestionar las operaciones del área de bar, aplicando las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPMA), de acuerdo a la oferta, los procedimientos del establecimiento y la normativa vigente.	
172	Una (1) mesa de trabajo (*).
173	Una (1) barra de bar (*).

(\*) 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 Servicio de Bebidas del Área de Bar con Resolución Directoral N° 200-2016-MTPE/3/19