

LISTADO DE EQUIPAMIENTO MÍNIMO REQUERIDO PARA EJERCER COMO CENTRO DE CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES EN EL PERFIL OCUPACIONAL DE ELABORACIÓN INDUSTRIAL DE BEBIDAS GASIFICADAS

INFRAESTRUCTURA

Unidad 1:

Verificar las condiciones del agua utilizada en la elaboración de bebidas gasificadas, de acuerdo a la ficha técnica, orden de producción y la normativa vigente.

1 | Ambiente limpio, ventilado y con adecuada iluminación, de mínimo 30 metros cuadrados.

Unidad 2:

Preparar la bebida, de acuerdo al procedimiento de elaboración, ficha técnica, orden de producción y la normativa vigente.

2 | Ambiente limpio, ventilado y con adecuada iluminación, de mínimo 50 metros cuadrados.

Unidad 3:

Acondicionar la bebida en el envase, de acuerdo a la política de la empresa, la ficha técnica, orden de producción y la normativa vigente.

3 | Ambiente limpio, ventilado y con adecuada iluminación, de mínimo 4 metros cuadrados.

Unidad 4:

Supervisar el proceso de elaboración de bebidas gasificadas, de acuerdo a los estándares de calidad establecidos y la normativa vigente.

4 | Instalaciones de planta, de mínimo 120 metros cuadrados.

EQUIPAMIENTO

Unidad 1:

Verificar las condiciones del agua utilizada en la elaboración de bebidas gasificadas, de acuerdo a la ficha técnica, orden de producción y la normativa vigente.

5 | Un (1) tanque reactor.

6 | Un (1) filtro de carbón activado.

7 | Una (1) manguera.

8 | Tres (3) equipos de dosificación (cloro, sulfatos y calcio).

9 | Tres (3) equipos de medición (ph, alcalinidad, dureza).

10 | Una (1) balanza de mesa.

11 | Una (1) balanza de pie.

12 | Dos (2) bombas.

13 | Diez (10) tuberías.

14 | Un (1) filtro de arena o grava.

15 | Un (1) filtro de mallas.

16 | Un (1) pozo (hueco profundo hecho en tierra).

17 | Dos (2) polos sin bolsillos.

18 | Dos (2) pantalones adecuados para labores.

19 | Un (1) par de zapatos con punta de acero.

20 | Una (1) cofia (gorra de tela fina que cubre la cabeza).

21 | Una (1) mascarilla.

22 | Un (1) par de guantes.

23 | Un (1) un par de auriculares de protección

24 | Un (1) mandil.

25 | Un (1) lente protector

26 | Un (1) lapicero (**)

27 | Diez (10) hojas en blanco (**)

28	Diez (10) micas. (**)
29	Un (1) tablero de madera para escribir. (**)
30	Una (1) calculadora. (**)
Unidad 2:	
Preparar la bebida, de acuerdo al procedimiento de elaboración, ficha técnica, orden de producción y la normativa vigente.	
31	Un (1) tanque de mezcla.
32	Un (1) tanque de agitación.
33	Un (1) tanque de azúcar o jarabe simple.
34	Un (1) tanque de insumos químicos.
35	Dos (2) mangueras. (*)
36	Una (1) jarra con medida.
37	Dos (2) equipos de medición (ph y Brix).
38	Una (1) balanza de pie. (*)
39	Una (1) balanza de mesa. (*)
40	Dos (2) válvulas neumáticas.
41	Un (1) cronómetro.
42	Una (1) calculadora.
43	Dos (2) manifold (jumper).
44	Un (1) agitador.
45	Un (1) panel de distribución.
46	Un (1) flomix o mixer.
47	Un (1) sistema de enfriamiento.
48	Un (1) carbonatador.
49	Una (1) tijera.
50	Una (1) wincha.
51	Un (1) lapicero. (**)
52	Diez (10) hojas en blanco. (**)
53	Diez (10) micas. (**)
54	Un (1) tablero de madera para escribir. (**)
Unidad 3:	
Acondicionar la bebida en el envase, de acuerdo a la política de la empresa, la ficha técnica, orden de producción y la normativa vigente.	
55	Un (1) rinser o lavador de botellas.
56	Una (1) llenadora.
57	Un (1) cápsulador o colocador de tapas.
58	Un (1) termómetro.
59	Una (1) etiquetadora.
60	Un (1) codificador.
61	Dos (2) uniformes blancos.
62	Un (1) par de zapatos con punta de acero. (*)
63	Una (1) cofia. (*)
64	Una (1) mascarilla (*)
65	Un (1) par de guantes (*)

66	Un (1) par de auriculares de protección. (*)
67	Un (1) lapicero. (**)
68	Diez (10) hojas en blanco. (**)
69	Diez (10) micas. (**)
70	Un (1) tablero de madera para escribir. (**)
71	Una (1) calculadora. (**)
Unidad 4:	
Supervisar el proceso de elaboración de bebidas gasificadas, de acuerdo a los estándares de calidad establecidos y la normativa vigente.	
72	Una (1) computadora.
73	Un (1) lapicero. (**)
74	Diez (10) hojas en blanco. (**)
75	Diez (10) micas. (**)
76	Un (1) tablero de madera para escribir. (**)
77	Una (1) calculadora. (*)
MOBILIARIO	
Unidad 1:	
Verificar las condiciones de agua utilizada en la elaboración de bebidas gasificadas, de acuerdo a la ficha técnica, orden de producción y la normativa vigente.	
78	Una (1) mesa de trabajo de 2 m x 2 m.
79	Una (1) silla.
Unidad 2:	
Preparar la bebida, de acuerdo al procedimiento de elaboración, ficha técnica, orden de producción y la normativa vigente.	
80	Una (1) mesa de trabajo de 2 m x 2 m. (*)
Unidad 3:	
Acondicionar la bebida en el envase, de acuerdo a la política de la empresa, la ficha técnica, orden de producción y la normativa vigente.	
81	Un (1) escritorio 2 m x 1 m.
82	Una (1) computadora. (*)
83	Una (1) silla. (*)
Unidad 4:	
Supervisar el proceso de elaboración de bebidas gasificadas, de acuerdo a los estándares de calidad establecidos y la normativa vigente.	
84	Un (1) escritorio 2 m x 1 m. (*)
85	Una (1) computadora. (*)
86	Una (1) silla. (*)

(1) Perfil Ocupacional Elaboración Industrial de Bebidas Gasificadas

(*) 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