

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

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 m² 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 m² 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 m² 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 m² 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 m² 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'.