



**RESOLUCIÓN DE COORDINACIÓN EJECUTIVA**  
**PROGRAMA IMPULSA PERÚ**  
**Nº 39 -2015-MTPE/3/24.3/CE**

Lima,        31 AGO. 2015



**VISTOS;** el Informe N° 556-2015-MTPE/3/24.3/CE/UGCC de la Unidad Gerencial de Capacitación para la Inserción Laboral y Certificación de Competencias Laborales, el Informe N°095-2015-MTPE/3/24.3/CE/UGA de la Unidad Gerencial de Administración del Programa Nacional para la Promoción de Oportunidades Laborales "Impulsa Perú"; y,

**CONSIDERANDO:**



Que, mediante Decreto Supremo N° 016-2011-TR de fecha 19 de setiembre de 2011, modificado por Decretos Supremos N° 04-2012-TR y N° 013-2012-TR se crea el Programa Nacional para la Promoción de Oportunidades Laborales "Vamos Perú", con el objeto de promover el empleo, mejorar las competencias laborales e incrementar los niveles de empleabilidad en el país, a través de los servicios de Capacitación Laboral, Asistencia Técnica para Emprendedores, Intermediación Laboral y Certificación de Competencias Laborales;



Que, por Decreto Supremo N° 003-2015-TR, se modifica la denominación del Programa Nacional para la Promoción de Oportunidades Laborales "Vamos Perú" por la de Programa Nacional para la Promoción de Oportunidades Laborales "Impulsa Perú";

Que, mediante Resolución de Coordinación Ejecutiva N° 19-2014-MTPE/3/24.3/CE de fecha 11 de diciembre de 2014, se aprobó el documento "Plan Piloto Promoción de la Acción Público Privada Sectorial para el Mejoramiento de la Empleabilidad –Sector Industria" con el objeto de mejorar la articulación entre la empresa, la entidad de capacitación y los buscadores de empleo, para una capacitación laboral más eficiente en términos de calidad y logros de inserción laboral;

Que, en ese contexto, con fecha 18 de diciembre de 2014, se suscribió el Convenio de Cooperación Interinstitucional N° 25-2014 con el Servicio Nacional de Adiestramiento en Trabajo Industrial –SENATI, con la finalidad de brindar el servicio de capacitación laboral a favor de beneficiarios del Programa Nacional para la Promoción de Oportunidades Laborales Vamos Perú, ahora Impulsa Perú, con intervención en las siguientes Regiones: Lima y Callao, Piura, Lambayeque, Arequipa, Ancash, Cajamarca, Junín e Ica;

Que, por Resolución de Coordinación Ejecutiva N°07-2015-MTPE/3/2407-2015-MTPE/3/24.3/CE de fecha 19 de enero de 2015, se aprobó la modificación al documento "Plan Piloto Promoción de la Acción Público Privada Sectorial para el Mejoramiento de la Empleabilidad –Sector Industria" que conlleva a la actualización del cronograma de actividades para una adecuada ejecución;

Que, con fecha 31 de julio de 2015, se suscribió la Adenda N°01 al Convenio N° 25-2014 que modificó algunas cláusulas del convenio;

Que, en el marco del plan piloto, formalizado a través del convenio antes mencionado, la Unidad Gerencial de Capacitación para la Inserción Laboral y Certificación de Competencias Laborales mediante Informe N° 556-

2015-MTPE/3/24.3/CE/UGCC, remite para su aprobación el curso de *Operaciones de Producción en la Industria Alimentaria* a desarrollarse en la Región de Lima, el mismo que se sustenta en una demanda laboral verificada y validada, asimismo cuenta con una supervisión previa favorable para su adecuada ejecución, concluyendo que los cursos cumplen con los requerimientos del Programa;

Que, mediante Informe N° 095-2015-MTPE/3/24.3/CE/UGA, la Unidad Gerencial de Administración precisa que el costo del curso propuesto es menor respecto del curso comparado del promedio de costo unitario por hora/participante de la oferta formativa del Programa, además que el costo está dentro del promedio de los demás cursos existentes en la base de datos del Programa y con la evaluación realizada por el área de capacitación la propuesta del curso es adecuada y cumple con los requisitos del Programa y Plan Piloto; por lo que, considera viable proseguir con el trámite;



Que, en mérito a lo opinado por la Unidad Gerencial de Capacitación para la Inserción Laboral y Certificación de Competencias Laborales, y en concordancia con el plan piloto aprobado, resulta pertinente aprobar el curso de *Operaciones de Producción en la Industria Alimentaria* en la Región de Lima;



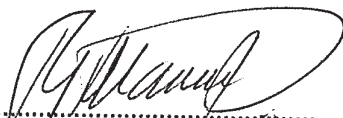
Con el visto de la Unidad Gerencial de Capacitación para la Inserción Laboral y Certificación de Competencias Laborales y la Unidad Gerencial de Administración del Programa Nacional para la Promoción de Oportunidades Laborales "Impulsa Perú"; y en uso de las funciones conferidas en el inciso h) del artículo 6° del Decreto Supremo N° 016-2012-TR, modificado por los Decretos Supremos N° 04-2012-TR, N° 013-2012-TR y N° 003-2015-TR en concordancia con el artículo 11° inciso h) del Manual de Operaciones del Programa "Impulsa Perú";

#### SE RESUELVE:

**Artículo 1°.-** Aprobar el syllabus y la estructura de costos del curso *Operaciones de Producción en la Industria Alimentaria en la Región de Lima* en el marco del Convenio de Cooperación Interinstitucional N° 25-2014 suscrito con el Servicio Nacional de Adiestramiento en Trabajo Industrial –SENATI.

**Artículo 2°.-** Disponer la publicación de la presente Resolución en el Portal Institucional Programa Nacional para la Promoción de Oportunidades Laborales "Impulsa Perú".

**Regístrese y comuníquese.**

  
FRED ALBERTO VILLANUEVA DÍAZ  
COORDINADOR EJECUTIVO  
PROGRAMA NACIONAL PARA LA PROMOCION DE  
OPORTUNIDADES LABORALES  
IMPULSA PERÚ



PERÚ

Ministerio  
de Trabajo  
y Promoción del Empleo

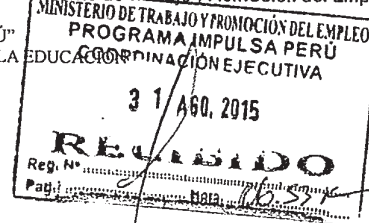


Trabajo

Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo

"DECENIO DE LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD EN EL PERÚ"  
"AÑO DE LA DIVERSIFICACIÓN PRODUCTIVA Y DEL FORTALECIMIENTO DE LA EDUCACIÓN"

**INFORME N° 045 -2015-MTPE/3/24.3/CE/UGA**



A : FRED ALBERTO VILLANUEVA DIAZ  
Coordinador Ejecutivo del Programa Impulsa Perú

Asunto : Aprobación del Curso Operaciones de Producción en la Industria Alimentaria -  
ECAP SENATI – sede Lima del Convenio N° 25-2014-VP.

Referencia : a) Informe N° 049-2015-MTPE/3/24.3/CE/UGA/EL  
b) Informe N° 556-2015-MTPE/3/24.3/CE/UGCC  
c) Informe N° 251-2015-MTPE/3/24.3/CE/UGCC/ACL  
d) Carta RE)2.126.2015.DN/GA 12.08.2015

Fecha : Lima,  
31 AGO. 2015

Me dirijo a usted en atención al asunto y documentos de la referencia para informar lo siguiente:

1. Mediante el documento de la referencia d), el Gerente Académico de la ECAP SENATI, presenta el Silabo y estructura de costo del curso Operaciones de Producción en la Industria Alimentaria, para su revisión y aprobación el cual se desarrollara en la Región Lima.
2. Con el documento de la referencia b), el Gerente de Capacitación para la Inserción Laboral y Certificación de Competencias Laborales solicita, en atención al documento de la referencia b), la aprobación del curso Operaciones de Producción en la Industria Alimentaria, precisando que la implementación del mismo se sustenta en la demanda laboral verificada y validada, que el local presenta las condiciones adecuadas para su ejecución y que el silabo y estructura de costo cumple con los requerimientos del Programa y del Plan Piloto aprobado en el convenio suscrito con la ECAP, por lo que solicita la evaluación de estructura de costo del curso con el fin de seguir el tramite respectivo.
3. De lo antes expuesto y con el documento de la referencia a), presentado por el Especialista en Liquidaciones a esta Gerencia, en el cual señala que para el costo propuesto del curso (i) Operaciones de Producción en la Industria Alimentaria, es menor respecto del curso comparado del promedio de costo unitario por hora/participante de la oferta formativa del Programa, además el costo está dentro del promedio de los demás cursos existentes en la base de datos del Programa, y con la evaluación realizada por el área de capacitación, mediante las fichas de evaluación en donde indican que Los criterios, indicadores e instrumentos, están de acuerdo a los objetivos del Programa, Las máquina y equipos propios, los insumos, las herramientas e instrumental y los materiales a entregar a los participantes y otros costos que usaran para el presente curso son los necesarios y adecuados de acuerdo a los objetivos del Programa, consideramos viable continuar con el trámite respectivo, en el marco de la normatividad vigente.

Atentamente,

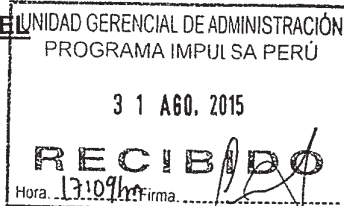
DORA V. GRANDE ARROYO  
Gerente de la Unidad  
Gerencial de Administración  
PROGRAMA IMPULSA PERÚ



PERÚ

Ministerio  
de Trabajo  
y Promoción del Empleo

Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo

“DECENIO DE LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD EN EL PERÚ”  
“AÑO DE LA DIVERSIFICACIÓN PRODUCTIVA Y DEL FORTALECIMIENTO DE LA EDUCACIÓN”**INFORME N° 049-2015-MTPE/3/24.3/CE/UGA/EL**

**A :** DORA VERÓNICA GRANDE ARROYO  
Gerente de la Unidad Gerencial de Administración  
Programa Impulsa Perú

**De :** FRANK ISRAEL MOSCOSO CÁCERES  
Área de Liquidaciones

**Asunto :** Aprobación del curso Operaciones de Producción en la Industria Alimentaria -  
ECAP SENATI – sede Lima del Convenio N° 25-2014-Impulsa Perú.

**Referencia :** a) Informe N° 556-2015-MTPE/3/24.3/CE/UGCC 27.08.2015  
b) Informe N° 251-2015-MTPE/3/24.3/CE/UGCC/ACL 27.08.2015  
c) Informe N° 138-2015-MTPE/3/24.3/CE/UGCC/SUP 26.08.2015  
d) Memorando N° 056-2015-MTPE/3/24.3/CE/UGCC/AIL 19.08.2015  
e) Carta RE)2.126.2015.DN/GA 12.08.2015

**Fecha :** Lima, 28 de Agosto del 2015

Me dirijo a usted a fin de informar el resultado de la comparación de la estructura de costo para la Aprobación del curso Operaciones de Producción en la Industria Alimentaria - ECAP SENATI – sede Lima del Convenio N° 25-2014-Vamos Perú, de la propuesta Técnica – Económica para el servicio de Capacitación e Inserción Laboral.

**I. ANTECEDENTES.**

- 1.1 Mediante Decreto Supremo N° 016-2011-TR, el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo se crea el Programa Nacional para la Promoción de Oportunidades Laborales Vamos Perú, con el objeto de promover el empleo, mejorar las competencias laborales e incrementar los niveles de empleabilidad del país, y con el Decreto Supremo N° 003-2015-TR se modifica el nombre por “Programa Nacional para la Promoción de Oportunidades Laborales Impulsa Perú”.
- 1.2 El 18 de diciembre del 2014, se suscribe el Convenio de Cooperación Institucional entre el Programa Vamos Perú, hoy Impulsa Perú y el Servicio Nacional de adiestramiento en trabajo industrial – SENATI, con el fin de brindar el servicio de capacitación laboral a favor de los beneficiarios del Programa Impulsa Perú, a fin de contribuir a promover el empleo, mejorar las competencias laborales e incrementar los niveles de empleabilidad de los trabajadores del País, para lo cual la Entidad brindara capacitación a 1,200 beneficiarios de El Programa Impulsa Perú, de los cuales **400 son para la Región Lima**, conforme al Plan Piloto: Promoción de la Acción Público Privada Sectorial para el Mejoramiento de la Empleabilidad – Sector Industria aprobado por el Programa.
- 1.3 Con el documento de la referencia d) de fecha 19.08.2015, la Responsable (e) del área de Intermediación Laboral informa a la Responsable (e) del área de Capacitación respecto de la demanda laboral identificada en la Región Lima a través de los Acercamientos Empresariales, los mismos que han sido verificados y validados de acuerdo al siguiente cuadro.



| RAZON SOCIAL         | PERFILES IDENTIFICADOS           | ZONA DE TRABAJO | VACANTES VALIDADAS | FECHA PROBABLE DE INSERCIÓN                         | CURSO PROPUESTO                     |
|----------------------|----------------------------------|-----------------|--------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------|
| SELVA INDUSTRIAL SAC | Operario de Producción de Líneas | Callao          | 50                 | FINES DE OCTUBRE Y PRIMERA SEMANA DE NOVIEMBRE 2015 | Operario de Producción de Alimentos |
| MACHU PICCHU FOODS   | Operario de Producción           |                 |                    |                                                     |                                     |
| 2 EMPRESAS           |                                  |                 | 50 VACANTES        |                                                     |                                     |

- 1.4 Con el documento de la referencia e) de fecha 12.08.2015, el Gerente Académico de la ECAP SENATI, presenta el Silabo y estructura de costo del curso “Operaciones de Producción en la Industria Alimentaria”, para su revisión y aprobación el cual se desarrollará en la Región Lima-Callao.
- 1.5 Con los documentos de la referencia c) de fecha 26.08.2015, la Responsable (e) del área de supervisión, informa sobre la supervisión preventiva de infraestructura y equipamiento de la ECAP SENATI en su sede Independencia en la Región Lima, el cual precisa que se ha encontrado que los equipos y ambientes se encuentran en estado óptimo requerido para llevar a cabo la ejecución de los cursos programados, de acuerdo a los requisitos necesarios solicitados por el Programa, por lo que da la viabilidad técnica correspondiente al curso aprobado.
- 1.6 Con el documento de la referencia b) de fecha 27.08.2015, la Responsable (e) de Capacitación Laboral informa al Gerente de Capacitación sobre el resultado de la evaluación de la propuesta técnica para la aprobación del silabo y estructura de costo del curso Operaciones de Producción en la Industria Alimentaria a desarrollarse en su sede Lima – Independencia.

Al respecto indica que la selección de este curso obedece a la demanda laboral identificada y validada por la Responsable (e) del área de Intermediación Laboral, el cual garantiza la inserción laboral de 50 beneficiarios superando el 60% requerido por el Programa. Asimismo indica que la meta para la Región Lima es de 400 vacantes y para el curso propuesto ha previsto la capacitación de 60 beneficiarios distribuidos en tres grupos de 20 personas c/u.

También menciona que luego de la revisión realizada al sílabo del curso Operaciones de Producción en la Industria Alimentaria, este, es adecuado y cumple con los requerimientos del Programa y del Plan Piloto y de la *Supervisión preventiva realizada, el local de la Entidad en sus sedes de Independencia en la Región Lima, se encuentra en óptimas condiciones para la ejecución del curso mencionado*, por lo que aprueba el curso y solicita el análisis de estructura de costo del curso mencionado para continuar con el trámite respectivo.

- 1.7 Con el documento de la referencia a) de fecha 27.08.2015, el Gerente de Capacitación para la Inserción Laboral y Certificación de Competencias Laborales solicita en atención al documento de la referencia b), la aprobación del curso Operaciones de Producción en la Industria Alimentaria, precisando que la implementación del mismo se sustenta en la demanda laboral verificada y validada, que el local cuenta con infraestructura y equipamiento disponible para su ejecución y que el silabo y estructura de costo cumple con los requerimientos del Programa y del Plan Piloto aprobado en el convenio suscrito con la ECAP, por lo que solicita la evaluación de la estructura de costo del curso de Operaciones de Producción en la Industria Alimentaria, a fin de continuar con el trámite respectivo.



II.

## ANÁLISIS.

***De la comparación de los costos de capacitación de la oferta formativa propuesta por la ECAP “SENATI”, con la Base de Datos de cursos iguales o similares del Programa Vamos Perú. (Ver Anexo 1)***

- Para la revisión de las propuestas económicas correspondientes a la oferta formativa, se ha tomado como referencia los costos existentes en la base de datos del programa. (Manual de Operaciones – Resolución Ministerial N° 171-2011-TR).
- Luego de la comparación de costos con otros cursos iguales o similares de la oferta formativa del Programa, se advierte que: Anexo (1)



PERÚ

Ministerio  
de Trabajo  
y Promoción del Empleo



Trabajo

Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo

"DECENIO DE LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD EN EL PERÚ"  
"AÑO DE LA DIVERSIFICACIÓN PRODUCTIVA Y DEL FORTALECIMIENTO DE LA EDUCACIÓN"

- Para el curso (i) Operaciones de Producción en la Industria Alimentaria, se aprecia que el costo es menor en 3.86% respecto del curso comparado del promedio de costo unitario por hora/participante de la oferta formativa del Programa, además el costo está dentro del promedio de los demás cursos existentes en la base de datos del Programa.
- Cabe resaltar que este Costo se sustenta en el informe de la Responsable (e) de Capacitación Laboral quien menciona que el curso fue calificado y aprobado técnicamente según la ficha de evaluación, en donde indica que: *la evaluación por competencias laborales, Los criterios, indicadores e instrumentos, están de acuerdo a los objetivos del Programa; Las máquina y equipos propios, son convenientes; los insumos, herramientas e instrumental y los materiales a entregar a los participantes, son los adecuados.* Asimismo, indica que la propuesta cumple con los requerimientos del Programa y del plan piloto.

### III. CONCLUSIÓN

- De lo informado por la Responsable (e) de Capacitación Laboral, quien menciona que el curso fue calificado y aprobado técnicamente según la ficha de evaluación, en donde indica que: *la evaluación por competencias laborales, Los criterios, indicadores e instrumentos, están de acuerdo a los objetivos del Programa; Las máquina y equipos propios, son convenientes; los insumos, herramientas e instrumental y los materiales a entregar a los participantes, son los adecuados,* por lo que solicita continuar con el trámite respectivo para la aprobación del curso.
- En función de ello, se realizó la comparación y revisión de costo de la oferta formativa de un (01) curso para la Región Lima, (i) Operaciones de Producción en la Industria Alimentaria, que tiene un costo menor respecto del curso comparado y está dentro del promedio del costo histórico por hora/participante y el costo total de los cursos de la base de datos del Programa Vamos Perú, *por lo que*, consideramos que la propuesta presentada por la Entidad de Capacitación "SENATI" para la Región Lima y aprobada por el área de Capacitación para la Inserción Laboral y Certificación de Competencias Laborales, es viable para continuar con el trámite correspondiente para la implementación de dicho curso.
- Cabe mencionar que el costo total de los cursos, se encuentra dentro del promedio de la oferta formativa del Programa Impulsa Perú.
- Asimismo se recomienda la supervisión en la entrega de los materiales e insumos que se usaran durante el desarrollo de los cursos.

Sin otro particular, pongo a su consideración lo antes informado.

Atentamente,



Frank Israel Moscoso Cáceres  
Especialista en Liquidaciones  
Programa IMPULSA PERÚ

**CUADRO COMPARATIVO DE COSTOS - SENATI-LIMA**

(Expresado en Nuevos Soles)

|   | CURSO - ECAP                                                                      | Nº DE PARTICIP. | HORAS TOT. DEL CURSO | COSTO TOTAL DEL CURSO | COSTO POR PARTICIP. | HORA PEDAGOGICA ESTANDAR | % de DIF. |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------|-----------------------|---------------------|--------------------------|-----------|
| 1 | Operaciones de Producción en la Industria Alimentaria - SENATI-LIMA - 28.08.2015  | 20              | 135                  | 21,569.54             | 1,078.48            | 7.99                     | -3.86%    |
|   | Operaciones de Producción en la Industria Panificadora - SENATI-LIMA - 23.06.2015 | 20              | 140                  | 23,265.67             | 1,163.28            | 8.31                     | 0.00      |

Fuente: Base de datos del Programa Vamos Perú.  
Elaboración: UGA/Liquidaciones





PERÚ

Ministerio  
de Trabajo  
y Promoción del Empleo

**Trabajo**  
Transformación Concertada

"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"  
"Año de la Diversificación Productiva y del Fortalecimiento de la Educación"

**INFORME N° 556 -2015-MTPE/3/24.3/CE/UGCC**

**A :** FRED ALBERTO VILLANUEVA DIAZ  
Coordinador Ejecutivo del Programa Impulsa Perú

**De :** NELSON A. TEJEDA GUADALUPE  
Gerente de Capacitación para la Inserción Laboral y Certificación de Competencias Laborales

**Asunto :** Aprobación de curso propuesto por el Servicio Nacional de Adiestramiento en Trabajo Industrial SENATI Sede Independencia - Lima.

**Referencia :** a) Informe N° 251-2015-MTPE/3/24.3/CE/UGCC/ACL  
b) Carta RE)2.126.2015.DN/GA  
c) Informe N° 056-2015-MTPE/3/24.3/CE/UGCC/AIL  
d) Informe N° 138-2015-MTPE/3/24.3/CE/UGCC/SUP

**Fecha :** Jesús María, 27 de Agosto de 2015

Es grato dirigirme a usted, en atención al documento a) de la referencia, mediante el cual la Responsable (e) del Área de Capacitación Laboral, informa que el Servicio Nacional de Adiestramiento en Trabajo Industrial SENATI Sede Lima, mediante el documento b) de la referencia presenta el curso: Operaciones de Producción en la Industria Alimentaria, curso a implementarse en base al Convenio N° 25-2015-Vamos Perú suscrito con el Programa Impulsa Perú.

Teniendo como referencia el Plan Piloto aprobado con el convenio para la Región Lima, se proyecta coberturar en la atención a 60 beneficiarios del distrito de Independencia.

De la evaluación realizada al curso propuesto, se concluye que:

- El curso admitido para la Región Lima, es técnicamente adecuado a los requerimientos del Programa.
- De la supervisión previa realizada por el Área de Supervisión de la Sede Central del Programa, se concluye que:
- SENATI Sede Lima, cuenta con infraestructura y equipamiento disponible, por lo que es factible la aprobación del curso presentado, como parte de la implementación del convenio con dicha entidad para el servicio de capacitación e intermediación laboral.

De acuerdo con la evaluación expuesta, se considera viable gestionar la aprobación del curso con el Servicio Nacional de Adiestramiento en Trabajo Industrial SENATI Sede Lima, para la implementación del curso:

**Curso:**

- Operario de Producción en la Industria Alimentaria
- Duración de: 135 horas
- Para 60 vacantes, distribuidos en tres (03) grupos de 20 personas cada uno.

Así mismo, en el documento c) de la referencia, el curso propuesto obedece a la demanda laboral identificada y validada por la Responsable (e) del Área de Intermediación Laboral, con lo cual se garantiza la inserción laboral de 50 beneficiarios entre los meses de octubre y noviembre del año en curso, lo cual sobrepasa ampliamente el 60 % de inserción requerido por el Programa.

NTG



PERÚ

Ministerio  
de Trabajo  
y Promoción del Empleo

 **Trabajo**  
Transformación Concertada

"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"  
"Año de la Diversificación Productiva y del Fortalecimiento de la Educación"

Por lo expuesto líneas arriba, se solicita la aprobación del curso Operario de Producción en la Industria Alimentaria, para ello se adjunta los documentos correspondiente; sílabo y estructura de costo, este último deberá ser derivado a la Unidad Gerencial de Administración para su evaluación, análisis y aprobación.

Se deriva el documento correspondiente, para las gestiones del caso.

Atentamente,

-----  
NELSON A. TEJEDA GUADALUPE

Gerente de la Unidad Gerencial de  
Capacitación para la Inserción Laboral y  
Certificación de Competencias Laborales  
PROGRAMA IMPULSA PERÚ

NTG



PERÚ

Ministerio  
de Trabajo  
y Promoción del Empleo



Programa Nacional para la Promoción  
de Oportunidades Laborales

"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"  
"Año de la Diversificación Productiva y del Fortalecimiento de la Educación"

**INFORME N° 251-2015-MTPE/3/24.3/CE/UGCC/ACL**

**A :** NELSON A. TEJEDA GUADALUPE  
Gerente de Capacitación para la Inserción Laboral y Certificación de Competencias Laborales

**De :** CARMEN ALMENARA MEREL  
Responsable (e) de Capacitación Laboral

**Asunto :** Aprobación de curso Operaciones de Producción en la Industria Alimentaria - ECAP SENATI, sede Lima - Convenio N° 25-2014

**Ref. :** a) Carta RE)2.126.2015.DN/GA  
b) Memorando N° 056-2015/MTPE/3/24.3/CE/UGCC/AIL  
c) Informe N° 138-2015-MTPE/3/24.3/CE/UGCC/SUP

**Fecha :** 27 de agosto de 2015

Es grato dirigirme a usted en atención al documento de la referencia a), mediante el cual el Gerente Académico de la ECAP SENATI, en el marco del Convenio N° 25-2014-Vamos Perú, remite para su aprobación el Sílabo y Estructura de Costos del curso **Operaciones de Producción en la Industria Alimentaria**, con una duración de 135 horas, a desarrollarse en la región Lima, en la sede de SENATI del distrito de Independencia.

Al respecto debo señalar que de acuerdo al Plan Piloto aprobado con el convenio, la meta para la región Lima es de 400 vacantes, y para el curso propuesto se ha previsto hacer la capacitación a 60 beneficiarios, distribuidos en tres (03) grupos de 20 personas cada uno.

Cabe indicar que la selección de este curso a ser implementado en la sede mencionada, obedece a la demanda laboral identificada y validada por la Responsable (e) del Área de Intermediación Laboral, de acuerdo al documento de la referencia b), con lo cual se garantiza la inserción laboral de 50 beneficiarios entre los meses de octubre y noviembre, lo cual sobrepasa ampliamente el 60% requerido por el Programa.

Asimismo, en el informe de la referencia c) la Responsable del Área de Supervisión señala que de la supervisión preventiva realizada al local de SENATI en la sede Independencia, éste se encuentra en óptimas condiciones para la ejecución del curso referido y da la viabilidad técnica para su implementación.

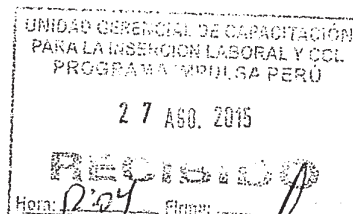
De la revisión realizada al sílabo del curso **Operaciones de Producción en la Industria Alimentaria**, informo a usted que la propuesta es adecuada y cumple con los requerimientos del Programa y del Plan Piloto, por lo cual recomiendo su aprobación. Adjunto la correspondiente ficha de evaluación del sílabo.

En tal sentido, solicito se informe a la Unidad Gerencial de Administración para el análisis de la estructura de costos del curso propuesto y se continúe con el trámite respectivo para su aprobación técnica.

Atentamente,

Carmen Almenara Merel

Responsable (e) de Capacitación Laboral  
Programa Impulsa Perú



# FICHA DE EVALUACIÓN DE SÍLABO DE PROPUESTA TÉCNICA DE CAPACITACIÓN

|                                           |                                                       |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Curso:                                    | OPERACIONES DE PRODUCCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA |
| ECAP:                                     |                                                       |
| SENATI                                    |                                                       |
| Ámbitos de aplicación:                    |                                                       |
| Región                                    | Lima                                                  |
| Provincias                                | Distritos                                             |
| Lima                                      | Independencia                                         |
| Número de horas                           | 135, en el rango requerido                            |
| Horas prácticas/total.                    | 80%, en el rango requerido                            |
| Participantes                             | 20                                                    |
| Sesiones de clase                         | 27                                                    |
| Requisitos                                | Secundaria completa                                   |
|                                           | Con experiencia laboral en actividades afines.        |
|                                           |                                                       |
| Descripción del curso                     | Adecuada                                              |
| Competencia general                       | Adecuada                                              |
| Competencias específicas                  | Apropiadas                                            |
| Campo laboral                             | Aceptable                                             |
| Estrategias metodológicas                 | Adecuadas                                             |
| Contenidos                                | Adecuados a los fines de la capacitación.             |
| Contenidos complementarios                | No tiene                                              |
| Actividades adicionales                   | No tiene                                              |
| Evaluación por competencias laborales     | De acuerdo a los objetivos del Programa.              |
| Criterios, indicadores e instrumentos     | De acuerdo a los objetivos del Programa.              |
| Máquina y equipos propios                 | Son convenientes                                      |
| Máquina y equipos alquilados              | No tiene                                              |
| Herramientas e instrumental               | Adecuados                                             |
| Insumos                                   | Adecuados                                             |
| Materiales a entregar a los participantes | Adecuados                                             |



RE)2.126.2015.DN/GA

Lima, 12 de agosto de 2015

Lic.

Fred Alberto Villanueva Díaz  
Coordinador Ejecutivo del Programa Vamos Perú  
Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo.-  
Av. Salaverry N°655 – Jesús María

**Asunto:** Aprobación de Sílabos y Estructura de Costos /  
"Operaciones de Producción en la Industria Alimentaria"

De nuestra consideración:

Adjuntamos al presente el Sílabo y Estructura de Costos del curso "Operaciones de Producción en la Industria Alimentaria" (135 horas cronológicas), el mismo que será desarrollado por nuestra Sede Lima-Callao, en los Centros requeridos por el Programa en el marco del Convenio firmado con el Programa Impulsa Perú.

Agradeceremos, se sirvan revisar y/o aprobar la Estructura adjunta, a fin de prever los recursos para la implementación.

| Nº    | NOMBRE DEL CURSO                                      | REGIÓN | CFPs QUE ATIENDEN    | Nº PARTICIPANTES |
|-------|-------------------------------------------------------|--------|----------------------|------------------|
| 1     | Operaciones de Producción en la Industria Alimentaria | LIMA   | SENATI Independencia | 60               |
| TOTAL |                                                       |        |                      | 60               |

Sin otro particular, es propicia la ocasión para saludarlo.

Atentamente,



Lic. JORGE CHÁVEZ ESCOBAR  
Gerente Académico

## I. INFORMACIÓN GENERAL

1.1 Nombre del Curso:

### OPERACIONES DE PRODUCCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1.2 Familia del curso:

Industrias alimentarias

1.3 Nombre de la Entidad de Capacitación:

SENATI - Servicio Nacional de Adiestramiento en Trabajo Industrial

1.4 Sede de la capacitación

Región

Provincia

Lima

Lima

Distrito

Localidad (Si es requerido)

Independencia

1.5 Total de Horas a dictar (pedagógicas)

135

Horas

Sub total horas de Práctica

108

80%

Sub total horas de Teoría

27

20%

1.6 Número de horas por sesión

5

Horas

1.7 Número de sesiones

27

Sesiones

1.8 Número de Participantes:

20

Participantes

1.9 Duración en semanas:

6

Semanas

|                 |                     |                        |
|-----------------|---------------------|------------------------|
| 1.10 Requisitos | Nivel educativo     | Secundaria completa    |
|                 | Experiencia laboral | En actividades afines. |
|                 | Requisito 3         |                        |

## II. SUMILLA DEL CURSO

2.1. Sumilla del curso (resumen de contenidos)

En el curso se desarrolla los fundamentos y principios de higiene de alimentos, medidas de control a través de las Buenas prácticas de higiene-BPH. Los procesos y control de calidad para la elaboración industrial de productos derivados de frutas y hortalizas como concentrados, conservas y deshidratados-. La gestión de la inocuidad a través de las Buenas Prácticas de Manufactura BPM y el sistema HACCP y la Seguridad y Salud Ocupacional a través de las medidas preventivas de control en la gestión de riesgos . Las unidades de aprendizaje correspondientes son:

- ☒ Buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos
- ☒ Procesamiento de alimentos:Frutas y hortalizas
- ☒ Gestión de la inocuidad, seguridad y salud ocupacional

## III. COMPETENCIAS

3.1. Competencia General

El manipulador en la producción de alimentos tiene la capacidad de realizar las operaciones de los procesos de producción desde la recepción, acondicionamiento, habilitación de la materia prima, insumos y materiales, procesamiento, envasado y empaçado, controlando parámetros operacionales estandarizados en el proceso y calidad del producto; aplicando las normas de higiene de alimentos y seguridad y salud ocupacional vigentes y actuando de manera responsable con el medio ambiente.

3.2. Competencias Específicas

- Aplica los procedimientos operacionales establecidos en los programas de control higiene en las diferentes áreas, secciones de la planta de producción según el manual de BPH, BPM Y HACCP vigente.
- Realiza operaciones de recepción, selección, clasificación, habilitado, cocción, mezclado, homogenizado, pasteurizado, concentración, secado, envasado y empaçado, aplicando métodos, técnicas y controles establecidos en cada una de las etapas del proceso y siguiendo el programa de producción.
- Aplica las medidas preventivas de seguridad y salud ocupacional, utilizando los EPI correspondientes, respetando las señales seguridad, procedimientos de trabajo seguro, participando en las capacitaciones y cumpliendo con los planes de respuesta ante emergencias, establecidas en la planta según estándares.

3.3. Campo de Acción Laboral

En empresas de procesamiento industrial de alimentos.

## IV. ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

4.1. Estrategias metodológicas para la enseñanza teórica y práctica



- Expositiva con medios visuales y audiovisuales
- Demostrativa: Demostración práctica y realización de prácticas experimentales
- Estudio de casos y ejercicios de reflexión
- Trabajo en grupo: Presentaciones, debate y prácticas en taller
- Diálogos con el Instructor y participación activa de los alumnos

## V. ORGANIZACIÓN DE CONTENIDOS

### 5.1. Unidades a desarrollar

| UNIDAD DE APRENDIZAJE Nº 1: BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS |              |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Semana Nº                                                                               | Nº de Sesión | Horas por Sesión | Contenidos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                         |              |                  | <div>Conceptuales (Saber)</div> <div>Procedimentales (Saber hacer)</div> <div>Actitudinales (Ser)</div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 1                                                                                       | 1            | 5                | <div> <b>Contaminación de alimentos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto de contaminación de alimentos.</li> <li>• Peligros de la inocuidad.</li> <li>• Enfermedades transmitidas por los alimentos- ETAs</li> <li>• Normativas peruana en higiene alimentaria :</li> <li>• Higiene personal</li> <li>• Métodos y procedimiento de lavado y desinfección de manos y de calzados.</li> </ul> </div> <div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Práctica: Higienizar manos y calzados siguiendo los procedimientos de acuerdo al método aplicado</li> <li>• Taller: Análisis de casos de enfermedad transmitida por lo alimentos-ETAs y establecer sus medidas de control</li> </ul> </div> <div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsabilidad como manipulador de alimentos</li> <li>• Sustenta responsablemente sus propias opiniones</li> </ul> </div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 1                                                                                       | 2            | 5                | <div> <b>Conservación de alimentos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificación de los alimentos según grado de perecibilidad</li> <li>• Factores de contaminación</li> <li>• Factores que condicionan el desarrollo de microorganismos.</li> <li>• Conservación de alimentos perecibles:</li> <li>• Prácticas de almacenamiento de alimentos.</li> <li>• Medidas de control de la contaminación</li> </ul> </div> <div> <b>Práctica: Conservar y manipular alimentos controlando factores que acondicionan el desarrollo microbiológico</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Controlar temperatura de los alimentos.</li> <li>• Acondicionar para almacenar y conservar.</li> <li>• Controlar los parámetros de conservación</li> <li>Taller: Identificar peligros físicos, químicos y biológicos de contaminación de alimentos.</li> <li>• Elaborar un flujo del proceso de preparación de un producto alimenticio</li> <li>• Listar los peligros potenciales y sus medidas de control</li> <li>• Identificar qué tipo de peligros de contaminación pueden ocurrir en cada fase del proceso</li> <li>• Evaluar la significancia del peligro .</li> </ul> </div> <div>           Proactividad en la conservación y cuidado de los alimentos. Identifica correctamente los peligros de contaminación de alimentos.         </div>                                                                                                                                                                                                                                     |
| 1                                                                                       | 3            | 5                | <div> <b>Limpieza y desinfección</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Higienización: Definición</li> <li>• Limpieza: Definición, métodos, mecanismos de limpieza, productos de limpieza.</li> <li>• Desinfección: Definición, métodos, técnicas, tipos de desinfectantes.</li> <li>• Procedimientos estandarizados de limpieza de equipos e implementos</li> <li>• Plan Maestro de limpieza de equipos</li> <li>• Verificación de limpieza y desinfección de equipos e implementos</li> <li>• Guía técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con los alimentos y bebidas-RM-461-2007-MINSA</li> </ul> </div> <div> <b>Taller: Elaborar procedimientos de limpieza y desinfección</b> <b>Práctica: Limpiar y desinfectar (pulpeadora, marmita, tanque de mezclado, refrigeradora, cortadora, licuadora, coches) implementos, instrumentos del taller de procesamiento de alimentos .</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparar y verificar las condiciones de protección y de seguridad de los equipos.</li> <li>• Controlar nivel de cloro libre en agua potable</li> <li>• Preparar soluciones para el lavado y desinfección</li> <li>• Limpiar y desinfectar equipos.</li> <li>• Limpiar y desinfectar materiales y equipos de limpieza y desinfección</li> <li>• Registrar en los formatos de reportes de control de limpieza y desinfección de equipos</li> </ul> </div> <div>           Participación en el equipo de trabajo. Realiza convenientemente las actividades de higienización en el procesamiento de alimentos.         </div> |



|   |   |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                           |
|---|---|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 4 | 5 | <b>Control de plagas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plagas más comunes en establecimiento de alimentos</li> <li>• Materiales e instrumentos para la detección de señales de plagas.</li> <li>• Procedimientos para la inspección, vigilancia, búsqueda de evidencias</li> <li>• Métodos de control de plagas</li> <li>• Manejo integrado de plagas.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>Práctica de Inspeccionar las áreas de producción para detectar señales de presencia de plagas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar caminatas por zonas críticas de las instalaciones, equipos, almacenes</li> <li>• Observar y evaluar señales de presencia de plagas.</li> <li>• Registrar y reportar al encargado</li> <li>• Aplicar la acción de corrección.</li> </ul> <b>Taller: Elaborar propuesta de medidas de control de plagas en unidades de procesamiento de alimentos.</b>                                                                                       | Demuestra veracidad en la recopilación de datos.                                                                                                                                                                                          |
| 1 | 5 | 5 | <b>Residuos sólidos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Residuos sólidos: Definición, clasificación y tipos. Impacto en la producción de alimentos</li> <li>• Segregación de residuos sólidos: Norma Técnica Peruana NTP 900.058-2005 Código de colores para los dispositivos de almacenamiento de residuos sólidos.</li> <li>• Acondicionamiento y almacenamiento de residuos sólidos</li> <li>• Tratamiento y disposición final de los residuos.</li> <li>• Programa de control de disposición de residuos sólidos</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>Práctica de segregar y recolectar residuos sólidos generados en el área de producción y envasado</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar los tipos de residuos.</li> <li>• Acondicionar depósitos para la segregación.</li> <li>• Segregar residuos sólidos en sus respectivos tachos.</li> <li>• Retirar los residuos sólidos del área de producción.</li> <li>• Limpiar y desinfectar los depósitos.</li> <li>• Registrar en los formatos de reporte.</li> </ul> <b>Taller: Elaborar propuesta de manejo de residuos sólidos en unidades de procesamiento de alimentos.</b> | Muestra iniciativa y responsabilidad en mantener limpia su área de trabajo. Recolecta apropiadamente los residuos sólidos generados en el área de producción y envasado.                                                                  |
| 2 | 6 | 5 | <b>Contaminación cruzada</b><br><b>Alimentos inocuos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contaminación cruzada: Definición, formas o tipos, vehículos más frecuentes.</li> <li>• Buenas prácticas de manufactura</li> <li>▣ Ubicación e infraestructura del establecimiento de alimentos</li> <li>▣ Distribución de área e instalaciones sanitarias</li> <li>▣ Diseño y construcción sanitario de equipos e instalaciones</li> <li>▣ Programa de control de proceso- cómo BPM</li> <li>• Sistema HACCP y su relación con la inocuidad de los alimentos</li> <li>• Problemas frecuentes de contaminación cruzada en la preparación de alimentos.</li> <li>• Flujos de procesos productivos para prevenir la contaminación cruzada.</li> <li>• Métodos de desinfección de frutas y hortalizas</li> <li>• Desinfectantes recomendados para frutas y hortalizas</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Práctica: Habilitar hortalizas y tubérculos simultáneamente a fin de mostrar como se da una contaminación cruzada</b></li> </ul> <b>Taller: Casos de contaminación cruzada a través de vehículos hacia diferentes medios ocurridos en un proceso productivo. Análisis de reflexión y propuestas de medidas de control</b>                                                                                                                                                                                                                             | Compromiso moral en la elaboración de alimentos inocuos que no dañen la salud del consumidor. Muestra empeño en las tareas de prevención de la contaminación y aplica convenientemente las técnicas para desinfectar frutas y hortalizas. |

30

| UNIDAD DE APRENDIZAJE N° 2: PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS (Parte 1) |              |                  |                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------|--------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Semana N°                                                        | N° de Sesión | Horas por Sesión | Contenidos                                                                                              |
|                                                                  |              |                  | <div>Conceptuales (Saber)</div> <div>Procedimentales (Saber hacer)</div> <div>Actitudinales (Ser)</div> |

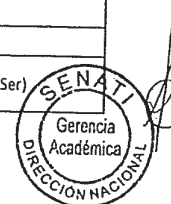
|   |   |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                            |
|---|---|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 | 7 | 5 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introducción a los procesos en la industria alimentaria</li> <li>▣ Industria alimentaria: Clases, tipos, sistemas de producción, perspectivas y tendencias del sector alimentos y bebidas.</li> <li>▣ Descripción de una planta industrial de procesamiento de alimentos: Distribución de áreas físicas, equipamiento general, líneas de producción.</li> <li>▣ Procesos en la producción industrial de alimentos: Etapas, fases, operaciones unitarias elementales, niveles de transformación, escalas de producción.</li> <li>▣ Descripción de un flujo de proceso de producción de alimentos y bebidas.</li> <li>▣ Recepción de la materia prima materiales y envases:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Importancia del control de la materia prima en esta etapa.</li> <li>- Características sensoriales y criterios de calidad de la materia prima para el procesamiento.</li> <li>- Técnicas de evaluación sensorial aplicados en la inspección para la recepción de materia prima.</li> </ul> </li> <li>• Almacenamiento y conservación de la materia prima</li> <li>▣ Aspectos de perechibilidad de la materia prima.</li> <li>▣ Principios de conservación alimentos.</li> <li>▣ Técnicas de manipulación y transporte adecuado de la materia prima.</li> <li>▣ Técnicas y condiciones de</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Práctica: Recepción y almacenamiento de materia prima (frutas y hortalizas para el procesamiento)</li> <li>▣ Inspeccionar características sensoriales.</li> <li>▣ Seleccionar</li> <li>▣ Pesar</li> <li>▣ Registrar datos de control de recepción y almacenamiento.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Aplica con responsabilidad los criterios de calidad en la inspección de la materia prima en la recepción.                                                                                                                                  |
| 2 | 8 | 5 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutas y hortalizas mínimamente procesadas.</li> <li>• Clasificación gama de los alimentos</li> <li>• Frutas y hortalizas mínimamente procesadas (cuarta gama): Concepto, Características físicas y sensoriales, nutricionales, beneficios en la salud, tendencia y demanda. Nuevos hábitos alimenticios.</li> <li>• Materia prima(frutas, hortalizas, tubérculos, raíces y otros vegetales): Características, estado de madurez, clase, tipos y variedades apropiadas para procesar.</li> <li>• Desinfectantes y aditivos: Definición, características químicas, reglamentación de uso en alimentos, preparación y aplicación.</li> <li>• Proceso tecnológico de elaboración de frutas y hortalizas refrigeradas mínimamente procesadas: Flujo de proceso y descripción de operaciones unitarias, control de los parámetros operacionales en el proceso, niveles y</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>Práctica: Preparación de frutas y hortalizas mínimamente procesadas (VPM)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acondicionar (retirar troncos, tallos y raíces)</li> <li>• Clasificar (por tamaño de calibre)</li> <li>• Pesar</li> <li>• Lavar y desinfectar (limpiar)MP</li> <li>• Deshojar/desgranar</li> <li>• Pelar</li> <li>• Cortar</li> <li>• Lavar producto cortado</li> <li>• Desinfectar producto cortado</li> <li>• Drenar (escurrir)</li> <li>• Envasar</li> <li>• Etiquetar</li> <li>• Almacenar en refrigeración</li> <li>• Registrar datos de control de producción</li> </ul>        | Responsabilidad al iniciar actividades de manipulación de insumos y manejo de equipos. Realiza adecuadamente las actividades para la preparación de frutas y hortalizas mínimamente procesadas (VPM). Veracidad en el pesado de alimentos. |
| 2 | 9 | 5 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Continuación: Frutas y hortalizas mínimamente procesadas</li> <li>• Control de calidad e inocuidad de materia prima, producto procesado y producto final: técnicas de muestreo, métodos, técnicas, herramientas e instrumentos de control de parámetros físicos, sensoriales.</li> <li>• Métodos y técnicas de envasado, etiquetado de VMP.</li> <li>• Conservación y refrigeración: Control de temperaturas.</li> <li>• Calidad microbiológica y vida útil de VMP.</li> <li>• Registro de control de producción.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>Práctica :Elaboracion de Mix de frutas y mix de hortalizas mínimamente procesadas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acondicionar (retirar troncos, tallos y raíces)</li> <li>• Clasificar (por tamaño de calibre)</li> <li>• Pesar</li> <li>• Lavar y desinfectar (limpiar)MP</li> <li>• Deshojar /desgranar</li> <li>• Pelar</li> <li>• Cortar</li> <li>• Lavar producto cortado</li> <li>• Desinfectar producto cortado</li> <li>• Denar (Ecurrir)</li> <li>• Envasar</li> <li>• Etiquetar</li> <li>• Almacenar en refrigeración</li> <li>• Registrar datos de control de producción</li> </ul> | Aplica correctamente los controles de calidad y de inocuidad, así como las técnicas de muestreo, envasado, etiquetado y control de temperaturas.                                                                                           |



|   |    |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---|----|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 | 10 | 5 | <p><b>Jaleas de frutas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jaleas: Definición, características físicas, usos y aplicación.</li> <li>• Materia prima: Frutas, características, tipos, clases, variedades..</li> <li>• Insumos y aditivos (azúcar, edulcorantes, pectina, ácido cítrico, perservantes): Características, clases y tipos, funciones, y usos.</li> <li>• Cálculos y dosificación de insumos para la producción de jaleas.</li> <li>• Proceso tecnológico de elaboración de jalea: Operaciones unitarias (Extracción de jugo o pulpa, tratamiento térmico, concentración, cocción, envasado y empaçado), procedimiento.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p><b>Práctica: Elaboración jalea de frutas tradicionales o exóticas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Seleccionar y pesar la materia prima</li> <li>• Lavar</li> <li>• Extraer jugo o extracto</li> <li>• Filtrar</li> <li>• Formular (dosificar insumos y aditivos)</li> <li>• Cocinar (Concentrar sólidos a alta temperatura)</li> <li>• Medir pH, °BRIX</li> <li>• Envasar el producto</li> <li>• Etiquetar el producto</li> <li>• Almacenar el producto</li> <li>• Registrar datos de control producción y calidad</li> </ul>                                                                                                           | <p>Realiza adecuadamente las diversas actividades para la elaboración de jalea de frutas.</p>                                                                                                                                                        |
| 3 | 11 | 5 | <p><b>Continuación de jaleas de frutas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proceso tecnológico de elaboración de jalea: Operaciones unitarias (extracción de jugo o pulpa, tratamiento térmico, concentración, cocción, envasado y empaçado), procedimiento, control de parámetros operacionales (punto de concentración), equipos de proceso.</li> <li>• Control de calidad e inocuidad de la materia prima, insumos, jaleas: Características físicas, organolépticas y procedimientos de control de parámetros de calidad (pH, °BRIX).</li> <li>• Envases y empaques para jaleas: Características, tipos, formatos de presentación.</li> <li>• Defectos en la elaboración de jaleas</li> <li>• Importancia de los registros de control de producción.</li> </ul>                                                                                                                                                          | <p><b>Práctica: Elaboración de de jalea de mix de frutas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Seleccionar y pesar materia prima</li> <li>• Lavar</li> <li>• Extraer jugo o extracto</li> <li>• Filtrar</li> <li>• Formular (dosificar insumos y aditivos)</li> <li>• Cocinar (Concentrar sólidos a alta temperatura)</li> <li>• Medir pH, ° BRIX</li> <li>• Envasar el producto</li> <li>• Etiquetar el producto</li> <li>• Almacenar el producto</li> <li>• Registrar datos de control producción y calidad</li> </ul>                                                                                                                         | <p>Veracidad en el pesado de los ingredientes para la elaboración de los productos.</p> <p>Realiza adecuadamente las operaciones unitarias y el control de parámetros operacionales.</p> <p>Distingue los distintos tipos de envases y empaques.</p> |
| 3 | 12 | 5 | <p><b>Jugos de frutas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jugos: Definición, características, usos y aplicaciones, tendencias del mercado.</li> <li>• Materia prima: Frutas, características, tipos, clases, variedades comerciales.</li> <li>• Cálculos de formulación de néctares para la mezcla de agua, pulpa y azúcar.</li> <li>• Proceso tecnológico de elaboración de jugos: Operaciones unitarias (Extracción, mezclado, homogenizado, pasteurizado, envasado) procedimientos, control de parámetros operacionales (temperatura y tiempo de pasteurización), sistemas de producción con procesos por Batch y continuo, equipos de procesos.</li> <li>• Control de calidad e inocuidad de la materia prima, jugo: Técnicas de muestreo, características físicas, organolépticas y procedimientos de control de parámetros de calidad (pH, ° BRIX).</li> <li>• Envases para jugos: Características, tipos.</li> </ul> | <p><b>Práctica de Elaboración de jugo de frutas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Seleccionar y pesar MP</li> <li>• Lavar y desinfectar</li> <li>• Pelar y trozar</li> <li>• Extraer jugo</li> <li>• Filtrar</li> <li>• Formular y preparar insumos y aditivos</li> <li>• Homogenizar la mezcla</li> <li>• Pasteurizar el producto</li> <li>• Lavar y/o desinfectar envases (esterilizar)</li> <li>• Envasar el producto (tradicional / aséptico)</li> <li>• Enfriar el producto envasado</li> <li>• Etiquetar el producto</li> <li>• Medir pH, °BRIX</li> <li>• Almacenar el producto</li> <li>• Registrar reporte de producción</li> </ul> | <p>Realiza apropiadamente los procedimientos para la elaboración de jugos de frutas. Registra correctamente el reporte de producción.</p>                                                                                                            |

30

| UNIDAD DE APRENDIZAJE Nº 2: PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS (Parte 2) |              |                  |                      |                               |
|------------------------------------------------------------------|--------------|------------------|----------------------|-------------------------------|
| Semana Nº                                                        | Nº de Sesión | Horas por Sesión | Contenidos           |                               |
|                                                                  |              |                  | Conceptuales (Saber) | Procedimentales (Saber hacer) |
|                                                                  |              |                  |                      | Actitudinales (Ser)           |



|   |    |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---|----|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3 | 13 | 5 | <p><b>Néctares de fruta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Néctares: Definición, características, especificaciones y normas técnicas peruanas, tendencias del mercado.</li> <li>• Materia prima: Frutas características, tipos, clases, variedades comerciales.</li> <li>• Insumos (agua, azúcar, edulcorantes, estabilizador, reguladores de acidez, saborizantes, colorantes, enturbiantes, preservantes): Características, especificaciones técnicas, funciones, usos y regulaciones.</li> <li>• Cálculos de formulación de néctares para la mezcla de agua, pulpa y azúcar.</li> <li>• Proceso tecnológico de elaboración de néctares: Operaciones unitarias (Escalado, pulpeado, mezclado, homogenizado), procedimientos de elaboración, control de parámetros operacionales (temperatura y tiempo de escaldado).</li> </ul>                                                                               | <p><b>Práctica: Elaboración de néctares de fruta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Seleccionar y pesar MP</li> <li>• Lavar y desinfectar</li> <li>• Pelar y trozar</li> <li>• Descorazonar y despepitar</li> <li>• Escaldar (blanquear)</li> <li>• Pulpear (extraer pulpa)</li> <li>• Refinar pulpa</li> <li>• Formular y preparar insumos y aditivos</li> <li>• Homogenizar la mezcla</li> <li>• Pasteurizar el producto</li> <li>• Lavar y/o desinfectar envases (esterilizar)</li> <li>• Envasar el producto (tradicional / aséptico)</li> <li>• Enfriar el producto envasado</li> <li>• Etiquetar el producto</li> <li>• Medir pH, °BRIX</li> <li>• Almacenar el producto</li> <li>• Registrar reporte de producción.</li> </ul>        | <p>Sigue con rigurosidad los procedimientos para la elaboración de néctares.</p>                                                                                                                                                                            |
| 3 | 14 | 5 | <p><b>Continuación de néctares</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proceso tecnológico de elaboración de néctares: Operaciones unitarias (pasteurizado, envasado, empacado), procedimientos de elaboración, control de parámetros operacionales (temperatura y tiempo de pasteurización).</li> <li>• Control de calidad e inocuidad de la materia prima, insumos, néctar: Características físicas, organolépticas y procedimientos de control de parámetros de calidad (pH, °BRIX).</li> <li>• Envases para néctares: Características, tipos, técnicas de desinfección y formatos de presentación.</li> <li>• Envasado aséptico: Definición, característica, aplicación.</li> <li>• Métodos de productos de esterilización de envases.</li> <li>• Indicadores de deterioro de néctares envasados.</li> <li>• Causas de cambios en las características físicas y organolépticas de néctares envasados.</li> </ul> | <p><b>Práctica: Elaboración de néctares de mix de fruta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Seleccionar y pesar MP</li> <li>• Lavar y desinfectar</li> <li>• Pelar y trozar</li> <li>• Descorazonar y despepitar</li> <li>• Escaldar (blanquear)</li> <li>• Pulpear (extraer pulpa)</li> <li>• Refinar pulpa</li> <li>• Formular y preparar insumos y aditivos</li> <li>• Homogenizar la mezcla</li> <li>• Pasteurizar el producto</li> <li>• Lavar y/o desinfectar envases (esterilizar)</li> <li>• Envasar el producto (tradicional / aséptico)</li> <li>• Enfriar el producto envasado</li> <li>• Etiquetar el producto</li> <li>• Medir pH, °BRIX</li> <li>• Almacenar el producto</li> <li>• Registrar reporte de producción.</li> </ul> | <p>Veracidad en el pesado de los ingredientes para la elaboración de los productos.</p> <p>Realiza adecuadamente las operaciones unitarias y valora el control de parámetros operacionales. Distingue las características de los envases para néctares.</p> |



|   |    |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                        |
|---|----|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3 | 15 | 5 | <p><b>Conserva de fruta (frutas en almibar)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conservas de fruta: Definición, características, especificaciones, uso y aplicación, tendencias del mercado.</li> <li>• Almibar: Características, clase, método de preparación, punto de concentración, dosificación en conservas.</li> <li>• Azúcar invertido: Definición, métodos y procedimiento de preparación, usos y aplicación.</li> <li>• Materia prima: Frutas, características, tipos, clases, variedades comerciales, estado de madurez, requisitos de calidad.</li> <li>• Insumos (Azúcar, edulcorantes, reguladores de acidez, reguladores de textura, conservante): Características, especificaciones técnicas, funciones, usos y regulaciones.</li> <li>• Proceso tecnológico de elaboración de conservas: Flujo de proceso, Operaciones unitarias (lavado y desinfección), pelado) procedimiento de acondicionado.</li> <li>• Control de calidad e inocuidad de la materia prima: Característica físicas y sensoriales de madurez de las frutas, técnicas de muestreo, procedimientos de control y medición del grado de madurez intermedia (*BRIX, textura).</li> </ul> | <p><b>Práctica: Identificación del grado de madurez intermedia de la fruta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluar característica físicas y organolépticas (color, textura, tamaño)</li> <li>• Medir *BRIX</li> <li>• Medir pH</li> </ul> <p><b>Práctica Elaboración de conserva de fruta tradicional (frutas en almibar)</b></p> <p><b>Primera Parte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Seleccionar y clasificar MP</li> <li>• Pesar MP</li> <li>• Lavar y desinfectar</li> <li>• Descorazonar/Deshuesar/despepitir</li> <li>• Pelar y trozar</li> </ul>                                                                                                                                                                           | <p>Entiende la importancia de los controles en beneficio de la uniformidad del producto. Reconoce el flujo del proceso tecnológico en la elaboración de conservas.</p> |
| 4 | 16 | 5 | <p><b>Continuación de Conserva de frutas (frutas en almibar)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cálculo de formulación del almibar (líquido de gobierno).</li> <li>• Proceso tecnológico de elaboración de conservas: Operaciones unitarias (lavado y desinfección, precocción y cocción, envasado, esterilización, enfriado, etiquetado) procedimientos, control de parámetros operacionales (temperatura y tiempo de esterilización).</li> <li>• Envases para conservas: Características, tipos, formatos de presentación.</li> <li>• Rotulado y etiquetas: Definición, información del producto.</li> <li>• Indicadores de deterioro de conservas enlatados.</li> <li>• Causas de cambios en las características físicas y organolépticas del almibar y fruta envasados.</li> <li>• Registros de control de producción.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <p><b>Continuación de la Práctica: Elaboración de conserva de fruta tradicional (frutas en almibar) segunda parte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calcular cantidades de insumos y dosificar</li> <li>• Preparar almibar o jarabe</li> <li>• Pre-cocinar (tratamiento térmico corto)</li> <li>• Lavar y/o desinfectar envases (esterilizar)</li> <li>• Llenar los sólidos en el envase</li> <li>• Llenar el líquido de cobertura en el avance</li> <li>• Pre-calentar (evacuar aire)</li> <li>• Cerrar envases</li> <li>• Esterilizar productos envasados</li> <li>• Enfriar conservas esterilizado</li> <li>• Etiquetar</li> <li>• Medir pH, *BRIX</li> <li>• Almacenar el producto final</li> <li>• Registrar reportes de producción</li> </ul> | <p>Maneja convenientemente las distintas actividades para la elaboración de conserva de frutas en almibar.</p>                                                         |



|   |    |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                              |
|---|----|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4 | 17 | 5 | <p>Conserva de frutas (Mix de frutas en almíbar)</p> <p>Conserva de frutas (Mix de frutas en almíbar)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Materia Prima: Frutas, características, tipos, clases, variedades comerciales, estado de madurez, requisitos de calidad.</li> <li>• Insumos (azúcar, edulcorantes, reguladores de acidez, reguladores de textura, conservante): Características, especificaciones técnicas, funciones, usos y regulaciones.</li> <li>• Almíbar: Características, clases, método de preparación, punto de concentración, dosificación en conservas.</li> <li>• Proceso tecnológico de elaboración de conservas: Flujo del proceso, Operaciones unitarias (lavado y desinfección, pelado, cortado) procedimientos de acondicionado.</li> <li>• Control de calidad e inocuidad de la materia prima: Características físicas y sensoriales de madurez de las frutas, técnicas de muestreo, procedimientos de control y medición del grado de madurez intermedia *BRIX, textura).</li> </ul> | <p>Práctica Elaboración de conserva de mix de frutas I (Mix de frutas en almíbar) Primera parte.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Seleccionar y clasificar MP</li> <li>• Medir el índice de madurez de la fruta</li> <li>• Pesar MP</li> <li>• Lavar y desinfectar</li> <li>• Descorazonar/Deshuesar/despepit</li> <li>• Pelar y trozar</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p>Es consciente de la importancia del control de madurez de la fruta, base que determina las características particulares del producto.</p> |
| 4 | 18 | 5 | <p>Continuación de conserva de mix de frutas (mix de frutas en almíbar)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cálculos de formulación del almíbar (líquido de gobierno).</li> <li>• Proceso tecnológico de elaboración de conservas: Operaciones unitarias (lavado y desinfección, pre cocción y cocción, envasado, esterilización, enfriado) procedimientos, control de parámetros operacionales (temperatura y tiempo de esterilización).</li> <li>• Control de calidad e inocuidad de frutas en almíbar: Técnicas de muestreo, características físicas, organolépticas, procedimientos de control y medición parámetros de calidad del almíbar (pH, *BRIX).</li> <li>• Envases para conservas: Características, tipos, ventajas de uso, formatos de presentación.</li> <li>• Indicadores de deterioro de conservas enlatados.</li> <li>• Causas de cambios en las características físicas y organolépticas del almíbar y fruta envasados.</li> <li>• Registros de control de producción.</li> </ul>              | <p>Continuación de la práctica: Elaboración de conserva de mix de frutas (mix de frutas en almíbar) Segunda parte</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calcular cantidades de insumos y dosificar</li> <li>• Preparar almíbar o jarabe</li> <li>• Pre-cocinar (tratamiento térmico corto)</li> <li>• Lavar y/o desinfectar envases (esterilizar)</li> <li>• Llenar los sólidos en el envase</li> <li>• Llenar el líquido de cobertura en el envase</li> <li>• Pre-calentar (evacuar aire)</li> <li>• Cerrar envases</li> <li>• Esterilizar productos envasados</li> <li>• Enfriar conservas esterilizado</li> <li>• Etiquetar</li> <li>• Medir pH, *BRIX</li> <li>• Almacenar el producto final</li> <li>• Registrar reportes de producción.</li> </ul> | <p>Muestra iniciativa para el control de las especificaciones técnicas y de calidad en la elaboración de la conserva.</p>                    |

30

| UNIDAD DE APRENDIZAJE N° 2: Procesamiento de alimentos (Parte 3) |              |                  |                      |                               |                     |  |
|------------------------------------------------------------------|--------------|------------------|----------------------|-------------------------------|---------------------|--|
| Semana N°                                                        | N° de Sesión | Horas por Sesión | Contenidos           |                               |                     |  |
|                                                                  |              |                  | Conceptuales (Saber) | Procedimentales (Saber hacer) | Actitudinales (Ser) |  |



|   |    |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                    |
|---|----|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4 | 19 | 5 | <p><b>Deshidratado de fruta por ósmosis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Método de conservación de alimentos por tratamientos físicos: Deshidratación: Definición, métodos de deshidratación</li> <li>• Técnica de conservación de frutas por deshidratación osmótica (concentración de azúcar)</li> <li>• Fruta confitada: Definición, características, especificaciones, usos y demanda.</li> <li>• Fruta deshidratada por osmosis: Definición, características, especificaciones, aplicación y demanda.</li> <li>• Materia Prima: Frutas y hortalizas, características, tipos, clases, estado de madurez.</li> <li>• Insumos (sal, azúcar, glucosa, reguladores de acidez, colorantes, saborizantes conservantes): Características, especificaciones técnicas, funciones, usos, normas técnicas y regulaciones.</li> <li>• Salmuera: Características, clases, método de preparación de soluciones, grados de concentración, función y aplicación.</li> <li>• Proceso tecnológico de elaboración de fruta confitada: Flujo de proceso, operaciones unitarias (selección, clasificación, lavado, desinfección, cortado, macerado) procedimientos, control de parámetros operacionales (concentración de sal y temperatura).</li> <li>• Control de calidad e inocuidad de la</li> </ul> | <p><b>Práctica: Elaboración de fruta confitada (Primera parte)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Seleccionar y pesar MP</li> <li>• Lavar y desinfectar</li> <li>• Pelar y trozar</li> <li>• Acondicionar las frutas con aditivos alimentarios</li> <li>• Prepara solución de salmuera</li> <li>• Macerar en salmuera.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p>Demuestra veracidad en la dosificación de aditivos alimentarios en la elaboración de la fruta confitada con relación al tiempo de duración previsto.</p>        |
| 4 | 20 | 5 | <p><b>Continuación de Deshidratado de fruta por ósmosis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jarabes: Características, clases, método de preparación de soluciones, grados de concentración, función y aplicación</li> <li>• Cálculos y dosificación de insumos para soluciones de inmersión</li> <li>• Sistemas de jarabeo de la fruta.</li> <li>• Proceso tecnológico de elaboración de fruta confitada: Operaciones unitarias (pre-cocción, cubitado, jarabeado) procedimientos, control de parámetros operacionales (concentración de azúcar).</li> <li>• Proceso tecnológico de elaboración de deshidratado de frutas por osmosis: Flujo de proceso, operaciones unitarias (Clasificación, lavado, desinfección, pelado, cortado, jarabeado) procedimientos, control de parámetros operacionales (concentración de aditivos y *BRIX).</li> <li>• Control de calidad e inocuidad de la fruta en proceso y los jarabes: Técnicas de muestreo, características físicas, organolépticas, procedimientos de control de parámetros de calidad (pH, *Brix, textura).</li> </ul>                                                                                                                                                                                                               | <p><b>Continuación de la práctica: Elaboración de fruta confitada (segunda parte)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pre-cocinar (tratamiento térmico corto)</li> <li>• Cortar (Cubitar)</li> <li>• Preparar jarabes</li> <li>• Jarabear/confitar (inmersión sucesiva en almíbar)</li> </ul> <p><b>Práctica: Deshidratación de fruta por osmosis (primera parte)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Seleccionar y pesar MP</li> <li>• Lavar y desinfectar</li> <li>• Pelar y trozar</li> <li>• Acondicionar las frutas con aditivos alimentarios</li> <li>• Preparar jarabe(almíbar)</li> <li>• Jarabear(inmersión en el almíbar)</li> </ul> | <p>Realiza adecuadamente las operaciones unitarias y el control de parámetros operacionales. Aplica correctamente las técnicas para la elaboración de jarabes.</p> |



|   |    |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                    |
|---|----|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5 | 21 | 5 | <p>Continuación de Deshidratado de fruta por ósmosis</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jarabes: Características, clases, método de preparación de soluciones, grados de concentración, función y aplicación</li> <li>• Cálculos y dosificación de insumos para soluciones de inmersión</li> <li>• Sistemas de jarabeo de la fruta.</li> <li>• Proceso tecnológico de elaboración de fruta confitada: Operaciones unitarias (jarabeado) procedimientos, control de parámetros operacionales (concentración de azúcar).</li> <li>• Proceso tecnológico de elaboración de deshidratado de frutas por osmosis: Operaciones unitarias (drenado, enjuagado, oreado, deshidratado, enfriado, envasado) procedimientos de control de parámetros operacionales (temperatura, tiempo).</li> <li>• Control de calidad e inocuidad de la fruta en proceso y los jarabes: Técnicas de muestreo, características físicas, organolépticas, procedimientos de control de parámetros de calidad (pH, °BRIX, textura, humedad).</li> <li>• Control de calidad e inocuidad de la fruta deshidratada: Técnicas de muestreo, características físicas, organolépticas, procedimientos de control de parámetros de calidad (textura, humedad).</li> <li>• Envases para productos deshidratados: Características, tipos, factores de selección,</li> </ul> | <p>Continuación de la práctica: Elaboración de fruta confitada (tercera parte)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparar jarabes</li> <li>• Jarabear/confitar (inmersión sucesiva en almibar)</li> </ul> <p>Continuación de la Práctica deshidratado de fruta por osmosis (segunda parte)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Escurrir y enjuagar fruta jarabeada</li> <li>• Orear (pre-secado)</li> <li>• Secar (deshidratar)</li> <li>• Enfriar</li> <li>• Envasar el producto</li> <li>• Etiquetar</li> <li>• Medir parámetros de calidad</li> <li>• Almacenar el producto</li> <li>• Registrar datos de producción)</li> </ul> | <p>Realiza adecuadamente las operaciones unitarias y el control de parámetros operacionales. Aplica correctamente las técnicas para la elaboración de jarabes.</p> |
| 5 | 22 | 5 | <p>Continuación de Deshidratado de fruta por ósmosis</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proceso tecnológico de elaboración de fruta confitada: Operaciones unitarias (drenado, oreado, secado, enfriado, envasado) procedimientos de control de parámetros operacionales (temperatura, tiempo).</li> <li>• Control de calidad e inocuidad de la fruta confitada: Técnicas de muestreo, características físicas, organolépticas, procedimientos de control de parámetros de calidad (pH, °BRIX, textura).</li> <li>• Envases para productos confitados: Características, tipos, factores de selección, formatos de presentación.</li> <li>• Indicadores de deterioro de confitados de frutas.</li> <li>• Causas de cambios en las características físicas y organolépticas de los confitados de fruta envasados relacionados con el deterioro.</li> <li>• Ficha técnica de fruta confitada.</li> <li>• Registros de control de producción.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p>Continuación de Práctica: Elaboración de fruta confitada (cuarta parte)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Escurrir fruta jarabeada</li> <li>• Orear la fruta confitada (pre-secado)</li> <li>• Secar (deshidratar)</li> <li>• Enfriar</li> <li>• Envasar el producto</li> <li>• Etiquetar</li> <li>• Medir parámetros de calidad</li> <li>• Almacenar el producto</li> <li>• Registrar datos de producción.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                    | <p>Realiza adecuadamente las operaciones unitarias y el control de parámetros operacionales. Aplica correctamente las técnicas para la elaboración de jarabes.</p> |
| 5 | 23 | 5 | Evaluación de conocimientos tecnológicos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Evaluación de prácticas en taller                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                    |

25

| UNIDAD DE APRENDIZAJE N° 3: GESTIÓN DE LA INOCUIDAD, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL |              |                  |                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Semana N°                                                                          | N° de Sesión | Horas por Sesión | Contenidos                                                                       |
|                                                                                    |              |                  | Conceptuales (Saber)      Procedimentales (Saber hacer)      Actitudinales (Ser) |



|   |    |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                          |
|---|----|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5 | 24 | 5 | <b>Gestión de la inocuidad- BPM</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introducción a la inocuidad</li> <li>• Legislación alimentaria en el Perú: Normas, Reglamentos, Guías.</li> <li>• Pirámide de la gestión de la inocuidad.</li> <li>• Las Buenas Prácticas de manufactura pre requisitos del Sistema HACCP: Programas de control.</li> <li>• Requisitos para la implementación de las BPM</li> <li>• Reforzamiento de las prácticas de higiene personal.</li> <li>• Reforzamiento de las prácticas de Limpieza y desinfección /disposición de residuos.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Taller N°1:</b> Simulación de una Inspección de higiene personal<br><b>Taller N° 2:</b> Simulación de inspección de control de presencia o señales de plagas en un área de alimentos.                                                                                                                                                                                                         | Contribuye con el cumplimiento legal y moral de la inocuidad alimentaria, aplicando las buenas prácticas de manufactura establecidos como pre requisitos que aseguran la producción de alimentos inocuos |
| 5 | 25 | 5 | <b>Gestión de la inocuidad- HACCP</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistema HACCP: definición, origen, importancia y ventajas.</li> <li>• Principios del Sistema HACCP y pasos para su implementación</li> <li>• Principio N°1: Análisis de peligro</li> <li>• Principio N°2: Determinación de los puntos críticos de control</li> <li>• Principio N°3: Establecimiento de los límites críticos</li> <li>• Principio N°4: Establecimiento de un sistema de vigilancia</li> <li>• Principio N°5: Establecimiento de medidas correctivas</li> <li>• Principio N°6: Establecimiento de un sistema de comprobación (validación y verificación)</li> <li>• Principio N°7: Establecimiento de un sistema de documentación (registros)</li> <li>• Manual HACCP/Plan HACCP: Definición, aplicación, utilidad</li> </ul> | <b>Taller N° 3:</b> Descripción de las características de un producto: Conserva de frutas, jalea de frutas, néctar de frutas, fruta deshidratada.<br><b>Taller N°4:</b> Elaboración de un diagrama de flujo de un tipo de producto descrito.<br><b>Taller N° 5:</b> Identificación y evaluación de peligros de la inocuidad en la elaboración del producto descrito según el diagrama de flujo . | Contribuye con el cumplimiento legal y moral de la inocuidad alimentaria, apoyando en la operatividad del sistema HACCP que permite asegurar la inocuidad de los productos.                              |
| 6 | 26 | 5 | <b>Seguridad y salud ocupacional</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introducción a la seguridad y salud ocupacional</li> <li>• Conceptos fundamentales :</li> <li>• Enfoque de la seguridad y salud en el trabajo</li> <li>• Cultura de la prevención</li> <li>• Marco Legal –Normatividad en SST</li> <li>☑ Ley N°29783 sobre Seguridad y Salud: Antecedentes, alcance, principios</li> <li>☑ Reglamento de la ley D.S:005-2012 TR: Implementación</li> <li>• Factores de riesgo ocupacional</li> <li>☑ Definición, clasificación</li> <li>☑ Tipos de agentes de riesgo</li> <li>☑ Identificación -Matriz IPER.</li> </ul>                                                                                                                                                                                      | <b>Taller N° 6:</b> Identificar los requisitos de la ley SST y su reglamento relacionados a las obligaciones del trabajador en materia de seguridad.<br><b>Taller N°7:</b> Identificar peligros relacionados a la seguridad y salud ocupacional en una actividad laboral.                                                                                                                        | Demuestra responsabilidad en la aplicación de las medidas de prevención de control de riesgos de la seguridad y salud ocupacional implementadas en los ambientes de trabajo de la empresa.               |



|   |    |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                            |
|---|----|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6 | 27 | 5 | <p>Continuación de Seguridad y salud ocupacional</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Seguridad industrial <input type="checkbox"/></li> <li>Accidente <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Causas de los accidentes (Actos inseguros y condiciones inseguras)</li> <li><input type="checkbox"/> Objetivos de la seguridad</li> <li><input type="checkbox"/> Prevención de Riesgo y accidentes- Medidas preventivas</li> </ul> </li> <li>• Señalización en el marco de la Seguridad Industrial <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Criterios para el empleo de señalización</li> <li><input type="checkbox"/> Colores de seguridad</li> <li><input type="checkbox"/> Tipos de señales-Representación gráfica/Señales en forma de panel/Placas de señalización de seguridad</li> </ul> </li> <li>• Equipos de protección personal y colectiva <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Equipos de protección personal</li> <li><input type="checkbox"/> Clasificación de los EPP</li> <li><input type="checkbox"/> Equipos de protección colectiva</li> </ul> </li> <li>• Respuesta ante emergencias <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Conocimientos básicos</li> <li><input type="checkbox"/> Brigadas de emergencia</li> <li><input type="checkbox"/> Equipos de emergencia</li> <li><input type="checkbox"/> Entrenamiento y simulacros</li> <li><input type="checkbox"/> Respuesta ante emergencia : incendios</li> <li><input type="checkbox"/> Primeros auxilios en quemaduras</li> </ul> </li> </ul> | <p>Ejercicio de aplicación: Identificación de condiciones y actos inseguros en casos de accidentes ilustrados</p> <p>Prácticas: Uso de extintores</p> | <p>Demuestra responsabilidad en el respeto y cumplimiento de las señalizaciones de seguridad y participación en los planes de respuesta ante emergencias establecidas.</p> |
|---|----|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

20

## 5.2. Contenidos complementarios

## 5.3. Actividades adicionales

## VI. EVALUACIÓN POR ENFOQUE DE COMPETENCIAS LABORALES

- Evaluación conceptual equivalente al 10%
- Evaluación procedimental equivalente al 70%
- Evaluación Actitudinal equivalente al 20%
- La calificación se efectuará usando la escala vigesimal (0-20)
- La nota mínima de calificación es 12
- El mínimo de asistencia es 75%

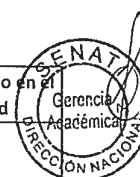
| Criterios                                      | Indicadores                                             | Instrumentos                                                                |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Evaluación de contenidos conceptuales          | Evaluación de contenidos procedimentales                | Evaluación de contenidos actitudinales                                      |
| 1. Conocimientos básicos.                      | 1. Precisión en las muestras.                           | 1. Intervenciones orales y pruebas escritas.                                |
| 2. Contenido específico.                       | 2. Tiempo de ejecución.                                 | 2. Trabajo en equipo.                                                       |
| 3. Capacidad de comprensión a través del tema. | 3. Ingenio y creatividad.                               | 3. Participación en las clases Teóricas y Prácticas.                        |
| 4. Capacidad reflexiva.                        | 4. Experimentación y trabajo de campo.                  | 4. Muestra pulcritud, orden y limpieza durante la elaboración del proyecto. |
| 5. Toma de decisión.                           | 5. Desarrollo de habilidades y destrezas.               | 5. Muestra orden, limpieza y seguridad en su trabajo.                       |
|                                                | 6. Presentación de las Prácticas, muestras y proyectos. |                                                                             |

## VII. RECURSOS Y MATERIALES A EMPLEAR:

### 7.1. Máquinas y equipos a emplear durante el proceso enseñanza-aprendizaje.

#### MÁQUINAS Y EQUIPOS DE PROPIEDAD DE LA ENTIDAD DE CAPACITACIÓN

| Ítem | Descripción (Tipo, Marca, Modelo, Accesorios, Año de fabricación) | Número de Unidades | Número de sesiones de uso en el Curso de cada unidad |
|------|-------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------------------------------------------|
| 01   | Caldero Pequeño de 150 PSI Marca "Jarcon" año 2010                | 1                  | 10                                                   |



|                |                                                                                                                                                             |   |    |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|
| 02             | Exhauster (túnel de vapor) Marca "Jarcom" con faja transportadora, año 2010                                                                                 | 1 | 2  |
| 03             | Marmita autoclave vertical (esterilizador) enchaquetada de acero inoxidable 304-2B, capacidad 80 L marca "Jarcom" año 2010                                  | 1 | 2  |
| 04             | Marmita enchaquetada de acero inoxidable 304-2B, capacidad 80 L marca Jarcom año 2010                                                                       | 1 | 14 |
| 05             | Pulpeadora y sus tamices - Equipo de acero inoxidable 304-2B con juego de tamices intercambiables capacidad 50-100 Kg/hr. Marca "Jarcom" año 2010           | 1 | 4  |
| 06             | Licuada semiindustrial de acero inoxidable, capacidad de 25 L S/M año 2008                                                                                  | 1 | 4  |
| 07             | Extractor de jugo o prensadora de acero inoxidable (doméstica) 2010                                                                                         | 1 | 1  |
| 08             | Cubetadora/dodajadora, equipo de acero inoxidable para cubeteado, rodajado, picado de frutas, hortalizas y tubérculos, capacidad de 25-50 kg/h S/M año 2008 | 1 | 2  |
| 09             | Mesas de trabajo de acero inoxidable 304-2B, Medidas de 2mx1mx0,90                                                                                          | 4 | 16 |
| 10             | Tanque de mezclado (tanque vertical con agitación) de acero inoxidable, capacidad 25 L de 44 RPM                                                            | 1 | 3  |
| 11             | Cocina semiindustrial de 2 hornillas a gas                                                                                                                  | 1 | 6  |
| 12             | Tanque dosificador de líquidos de acero inoxidable de 50                                                                                                    |   |    |
| 13             | Ollas de acero inoxidable de 50 litros                                                                                                                      | 2 | 16 |
| 14             | Tina de lavado y desinfección de frutas de acero                                                                                                            | 2 | 16 |
| 15             | Tanque de enfriado de acero inoxidable de 200 litros                                                                                                        | 1 | 6  |
| 16             | Molino coloidal "Marca Jarcom" año 2010                                                                                                                     | 1 | 2  |
| 17             | Cámara de frío refrigeradora congeladora de dos compartimiento, capacidad 100L marca coldex año 2008                                                        | 2 | 16 |
| 18             | Selladora de bolsas, de pedestal de 30 cm de longitud de sellado S/M                                                                                        | 1 | 12 |
| 19             | Horno estacionario (para secado) tipo convección de 6 bandejas con quemador a gas propano Marca NOVA                                                        | 1 | 2  |
| 20             | Balanza digital rango de pesaje 20 Kg legibilidad 25 g Made in China                                                                                        | 2 | 16 |
| 21             | Balanza digital de mesa de rango de pesaje 250 gramos legibilidad 1,1 g made in china                                                                       | 2 | 16 |
| 22             | Tamiz de acero inoxidable con mallas finas S/M                                                                                                              | 2 | 3  |
| 23             | Proyector                                                                                                                                                   | 1 | 12 |
| 24             | Computadora                                                                                                                                                 | 1 | 12 |
| 25             | Extintor                                                                                                                                                    | 2 | 27 |
| OBSERVACIONES: |                                                                                                                                                             |   |    |

**MÁQUINAS Y EQUIPOS ALQUILADOS POR LA ENTIDAD DE CAPACITACIÓN**

| Ítem           | Descripción (Tipo, Marca, Modelo, Accesorios, Año de fabricación) y sustento | Número de máquinas y equipos | Número de sesiones de uso en el Curso de cada unidad |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------------------------------|
| 01             |                                                                              |                              |                                                      |
| OBSERVACIONES: |                                                                              |                              |                                                      |

**MÁQUINAS Y EQUIPOS CEDIDOS A LA ENTIDAD DE CAPACITACIÓN POR ENTIDADES COLABORADORAS**

| Ítem           | Descripción (Tipo, Marca, Modelo, Accesorios, Año de fabricación) | Número de sesiones de uso en el Curso de cada unidad | Entidad Colaboradora |
|----------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|----------------------|
| 01             |                                                                   |                                                      |                      |
| OBSERVACIONES: |                                                                   |                                                      |                      |



| HERRAMIENTAS E INSTRUMENTAL (Agregue o suprima en la tabla las filas necesarias, no altere las columnas) |                                                                   |                  |          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------|----------|
| Ítem                                                                                                     | Descripción (Tipo, Marca, Modelo, Accesorios, Año de fabricación) | Unidad de Medida | Cantidad |
| 01                                                                                                       | Tazones de acero inoxidable de 5 L de capacidad                   | u                | 8        |
| 02                                                                                                       | Tazones de acero inoxidable de 3 L de capacidad                   | u                | 8        |
| 03                                                                                                       | Tazones de acero inoxidable de 2 L de capacidad                   | u                | 8        |
| 04                                                                                                       | Cuchillos                                                         | u                | 4        |
| 05                                                                                                       | Tabla de picar                                                    | u                | 4        |
| 06                                                                                                       | Descorazonador                                                    | u                | 4        |
| 07                                                                                                       | Jarras medidoras                                                  | u                | 4        |
| 08                                                                                                       | Cucharas                                                          | u                | 4        |
| 09                                                                                                       | Palas                                                             | u                | 4        |
| 10                                                                                                       | Paletas                                                           | u                | 4        |
| 11                                                                                                       | Embudos                                                           | u                | 4        |
| 12                                                                                                       | Coladores                                                         | u                | 4        |
| 13                                                                                                       | Escobilla de cerdas de plástico                                   | u                | 4        |
| 14                                                                                                       | Bandeja de acero inoxidable para transporte de productos          | u                | 8        |
| 15                                                                                                       | Refractómetro manual                                              | u                | 2        |
| 16                                                                                                       | pHmetro                                                           | u                | 2        |
| 17                                                                                                       | Densímetro                                                        | u                | 2        |
| OBSERVACIONES:                                                                                           |                                                                   |                  |          |
|                                                                                                          |                                                                   |                  |          |

**7.2. Insumos a emplear durante el proceso enseñanza-aprendizaje.**

| Ítem | Descripción                                         | Unidad de Medida | Cantidad |
|------|-----------------------------------------------------|------------------|----------|
| 01   | Mandarina                                           | Kg               | 15       |
| 02   | Melocotón                                           | Kg               | 42       |
| 03   | Piña                                                | Kg               | 37       |
| 04   | Aguaymanto                                          | Kg               | 20       |
| 05   | Fresa                                               | Kg               | 10       |
| 06   | Papaya                                              | Kg               | 14       |
| 07   | Membrillo                                           | Kg               | 4        |
| 08   | Mango                                               | Kg               | 20       |
| 09   | Naranja                                             | Kg               | 10       |
| 10   | Maracuya                                            | Kg               | 4        |
| 11   | Manzana                                             | Kg               | 25       |
| 12   | Pera                                                | Kg               | 10       |
| 13   | Papaya verde/Sandía verde                           | Kg               | 16       |
| 14   | Brocoli                                             | Kg               | 5        |
| 15   | Zanahoria                                           | Kg               | 4        |
| 16   | Vainitas                                            | Kg               | 4        |
| 17   | Arvejas                                             | Kg               | 4        |
| 18   | Choclo                                              | Kg               | 4        |
| 19   | Azúcar blanca                                       | Kg               | 50       |
| 20   | Ácido Cítrico                                       | Kg               | 1        |
| 21   | Carboximetilcelulosa (C.M.C)                        | Kg               | 1        |
| 22   | Sorbato de potasio                                  | Kg               | 1        |
| 23   | Pectina grado 150 blom                              | Kg               | 1        |
| 24   | Cloruro de calcio                                   | Kg               | 1        |
| 25   | Soda cáustica                                       | Kg               | 1        |
| 26   | Colorante grado alimenticio (rojo, verde, amarillo) | Kg               | 1        |
| 27   | Saborizante (Durazno, manzana)                      | Kg               | 1        |
| 28   | Solución Buffer (pH7 y 4)                           | L                | 1        |
| 29   | Agua destilada                                      | L                | 1        |
| 30   | Sal                                                 | Kg               | 1        |
| 31   | Glucosa                                             | Kg               | 1        |
| 32   | Papel tisú                                          | Unidad           | 2        |
| 33   | Jabón líquido                                       | L                | 1        |
| 34   | Desinfectante (manos y calzado)                     | L                | 1        |
| 35   | Papel secador                                       | rollo            | 2        |
| 36   | Betarraga                                           | Kg               | 1        |
| 37   | Nabo                                                | Unidad           | 1        |



|                |                                                         |                     |     |
|----------------|---------------------------------------------------------|---------------------|-----|
| 38             | Papa                                                    | Kg                  | 1   |
| 39             | Papelógrafo                                             | Unidad              | 65  |
| 40             | Plumones punta gruesa (rojo, negro, azul y verde)       | Unidad              | 16  |
| 41             | Regla de 50 cm                                          | Unidad              | 4   |
| 42             | Cinta maskintape de 4 cm de ancho (rollo mediano)       | Unidad              | 2   |
| 43             | Cartulinas (12.5 cm ancho x 25 cm largo)                | Unidad              | 56  |
| 44             | Lejía                                                   | L                   | 1   |
| 45             | Detergente                                              | KG                  | 2   |
| 46             | Paños adsorventes ( sobre de 4 unidades)                | Unidad              | 4   |
| 47             | Bolsas de 25 Kilos de capacidad (blanco, azul y marrón) | Unidad              | 16  |
| 48             | Tachos de 25 Kg de capacidad                            | Unidad              | 8   |
| 49             | Gas*                                                    | Balón de 3m cúbicos | 3   |
| 50             | Bandejas de tecnopor(15cm x 7.5 cm x 5 cm )             | unidad              | 100 |
| 51             | Botellas de vidrio de 10 Oz. con rosca para taparosca   | unidad              | 300 |
| 52             | Frascos de boca ancha de 500 ml de capacidad            | unidad              | 100 |
| 53             | Rollo mediano de film para alimentos                    | unidad              | 1   |
| 54             | Bolsas de polipropileno de 2 mm de espesor capacidad    | unidad              | 50  |
| 55             | Bolsas de polipropileno de 2 mm de espesor capacidad    | unidad              | 50  |
| 56             | Bolsas de polipropileno de 1 mm de espesor de 2Kg       | unidad              | 100 |
| 57             | Bolsas de polipropileno de 1 mm de espesor de 1 kg,     | unidad              | 100 |
| 58             | Bolsas de polipropileno de 1 mm de espesor de 1/2kg     | unidad              | 100 |
| 59             | Servicio de electricidad para operatividad de equipos   | mes                 | 2   |
| 60             | Agua potable                                            | m3                  | 50  |
| 61             | 0                                                       | 0                   | 0   |
| OBSERVACIONES: |                                                         |                     |     |
|                |                                                         |                     |     |

### 7.3. Materiales a entregar a los participantes

| Ítem                                             | Descripción                                   | Unidad de Medida  | Cantidad |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------|----------|
| <b>ENTREGA EN LA PRIMERA SESIÓN</b>              |                                               |                   |          |
| 01                                               | Silabo                                        | Documento impreso | 20       |
| <b>ENTREGA A MÁS TARDAR EN LA SÉPTIMA SESIÓN</b> |                                               |                   |          |
| <b>INDUMENTARIA</b>                              |                                               |                   |          |
| 02                                               | Chaqueta de drill manga larga de color blanco | Unidad            | 20       |
| 03                                               | Pantalón de drill color blanco                | Unidad            | 20       |
| 04                                               | Protector buconasal                           | Unidad            | 100      |
| 05                                               | Gorros de tela                                | Unidad            | 20       |
| 06                                               | Botas cortas de material sintético            | Par de calzados   | 20       |
| <b>HERRAMIENTAS</b>                              |                                               |                   |          |
| 07                                               |                                               |                   |          |
| 08                                               |                                               |                   |          |
| <b>ENTREGA DURANTE EL TRANSURSO DEL CURSO</b>    |                                               |                   |          |
| 12                                               | Manuales del curso (3 por persona)            | unidad            | 20       |
| 13                                               |                                               |                   |          |
| <b>ENTREGA AL FINALIZAR EL CURSO</b>             |                                               |                   |          |
| 19                                               | Certificado                                   | Documento impreso | 20       |

## VIII. BIBLIOGRAFIA

- \* Manual Técnico de Deshidratado de frutas - SENATI 2008
- \* Manual Técnico de Procesamiento de frutas y hortalizas SENATI- 2008
- \* Manual Técnico de Elaboración de fruta confitada SENATI - 2005
- \* Manual Técnico de Elaboración de Néctares SENATI - 2005
- \* Manual Técnico de Frutas en Almíbar SENATI - 2005
- \* Higiene y Sanidad en procesamiento de Plantas de Alimentos - AIB 2011
- \* Manual del Curso de Seguridad y Salud Ocupacional - SENATI 2014



## ANEXO 1: ESTRUCTURA DE COSTOS

### I. INFORMACIÓN GENERAL

|                                           |                                                                    |               |                             |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------------|
| 1.1 Nombre del Curso:                     | OPERACIONES DE PRODUCCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA              |               |                             |
| 1.2 Familia del curso                     |                                                                    |               |                             |
| 1.3 Entidad de Capacitación - ECAP:       | SENATI - Servicio Nacional de Adiestramiento en Trabajo Industrial |               |                             |
| 1.4 Sedes de la capacitación              | Región                                                             |               | Provincia                   |
|                                           | Lima                                                               | Lima          |                             |
|                                           | Distrito                                                           |               | Localidad (Si es requerido) |
|                                           | Independencia                                                      |               | 0                           |
| 1.5 Total de Horas a dictar (pedagógicas) | 135                                                                | Horas         |                             |
| Sub total horas de Práctica               | 108                                                                | Horas         | 80%                         |
| Sub total de horas de Teoría              | 27                                                                 | Horas         | 20%                         |
| 1.6 Número de horas por sesión            | 5                                                                  | Horas         |                             |
| 1.7 Número de sesiones                    | 27                                                                 | Sesiones      |                             |
| 1.8 Número de participantes:              | 20                                                                 | Participantes |                             |

### II. COSTOS

|                                              |                  |
|----------------------------------------------|------------------|
| <b><u>COSTOS DIRECTOS S/.</u></b>            | <b>16,209.54</b> |
| Personal académico                           | 6,225.00         |
| Materiales a entregar a los participantes    | 4,160.00         |
| Insumos                                      | 3,930.20         |
| Depreciación de Maquinaria y equipos Propios | 707.34           |
| Alquiler de Maquinaria y equipos             | 0.00             |
| Herramientas e instrumental                  | 1,187.00         |
| <b><u>COSTOS INDIRECTOS</u></b>              | <b>5,360.00</b>  |
| Personal administrativo                      | 1,800.00         |
| Servicios Administrativos                    | 550.00           |
| Servicios públicos                           | 480.00           |
| Otros servicios                              | 2,530.00         |
| <b><u>COSTO TOTAL</u></b>                    | <b>21,569.54</b> |
| COSTO POR PARTICIPANTE                       | 1,078.48         |
| COSTO POR HORA/PARTICIPANTE                  | 7.99             |
| COSTO POR SESIÓN/PARTICIPANTE                | 39.94            |
| % COSTOS DIRECTOS                            | 75.15%           |
| % COSTOS INDIRECTOS                          | 24.85%           |



## COSTOS DIRECTOS S/.

16,209.54

| Personal académico                                                         | Unidad de Medida | Cantidad | Costo Unitario S/. | Costo total S/. |
|----------------------------------------------------------------------------|------------------|----------|--------------------|-----------------|
| 1 Docente                                                                  | Hora pedagógica  | 135      | 35.00              | 4,725.00        |
| 2 Instructor (en caso de maquinaria o equipos especializados)              | Hora pedagógica  | 40       | 30.00              | 1,200.00        |
| 3 Asistente                                                                | Hora pedagógica  | 20       | 15.00              | 300.00          |
| SUBTOTAL                                                                   |                  |          |                    | 6,225.00        |
| OBSERVACIONES:                                                             |                  |          |                    |                 |
| La participación del instructor es durante las horas de clase del docente. |                  |          |                    |                 |

| Materiales a entregar a los participantes       | Unidad de Medida  | Cantidad | Costo Unitario S/. | Costo total S/. |
|-------------------------------------------------|-------------------|----------|--------------------|-----------------|
| 1 Sílabo                                        | Documento impreso | 20       | 2.00               | 40.00           |
| 2 Certificado                                   | Documento impreso | 20       | 30.00              | 600.00          |
| 3 Chaqueta de drill manga larga de color blanco | Unidad            | 20       | 35.00              | 700.00          |
| 4 Pantalón de drill color blanco                | Unidad            | 20       | 35.00              | 700.00          |
| 5 Protector buconasal                           | Unidad            | 100      | 2.50               | 250.00          |
| 6 Gorros de tela                                | Unidad            | 20       | 3.50               | 70.00           |
| 7 Botas cortas de material sintético            | Par de calzados   | 20       | 30.00              | 600.00          |
| 13 Manuales del curso (3 por persona)           | unidad            | 20       | 60.00              | 1,200.00        |
| SUBTOTAL                                        |                   |          |                    | 4,160.00        |
| OBSERVACIONES:                                  |                   |          |                    |                 |

| Insumos                                                    | Unidad de Medida    | Cantidad | Costo Unitario S/. | Costo total S/. |
|------------------------------------------------------------|---------------------|----------|--------------------|-----------------|
| 1 Mandarina                                                | Kg                  | 15.00    | 3.50               | 52.50           |
| 2 Melocotón                                                | Kg                  | 42.00    | 5.50               | 231.00          |
| 3 Piña                                                     | Kg                  | 37.00    | 4.50               | 166.50          |
| 4 Aguaymanto                                               | Kg                  | 20.00    | 4.50               | 90.00           |
| 5 Fresa                                                    | Kg                  | 10.00    | 5.00               | 50.00           |
| 6 Papaya                                                   | Kg                  | 14.00    | 4.00               | 56.00           |
| 7 Membrillo                                                | Kg                  | 4.00     | 4.00               | 16.00           |
| 8 Mango                                                    | Kg                  | 20.00    | 4.00               | 80.00           |
| 9 Naranja                                                  | Kg                  | 10.00    | 2.00               | 20.00           |
| 10 Maracuya                                                | Kg                  | 4.00     | 4.00               | 16.00           |
| 11 Manzana                                                 | Kg                  | 25.00    | 3.50               | 87.50           |
| 12 Pera                                                    | Kg                  | 10.00    | 6.00               | 60.00           |
| 13 Papaya verde/Sandia verde                               | Kg                  | 16.00    | 4.00               | 64.00           |
| 14 Brocoli                                                 | Kg                  | 5.00     | 4.00               | 20.00           |
| 15 Zanahoria                                               | Kg                  | 4.00     | 2.50               | 10.00           |
| 16 Vainitas                                                | Kg                  | 4.00     | 3.00               | 12.00           |
| 17 Arvejas                                                 | Kg                  | 4.00     | 4.00               | 16.00           |
| 18 Choclo                                                  | Kg                  | 4.00     | 2.00               | 8.00            |
| 19 Azúcar blanca                                           | Kg                  | 50.00    | 3.00               | 150.00          |
| 20 Ácido Cítrico                                           | Kg                  | 1.00     | 15.00              | 15.00           |
| 21 Carboximetilcelulosa (C.M.C)                            | Kg                  | 1.00     | 15.00              | 15.00           |
| 22 Sorbato de potasio                                      | Kg                  | 1.00     | 30.00              | 30.00           |
| 23 Pectina grado 150 blom                                  | Kg                  | 1.00     | 40.00              | 40.00           |
| 24 Cloruro de calcio                                       | Kg                  | 1.00     | 45.00              | 45.00           |
| 25 Soda cáustica                                           | Kg                  | 1.00     | 30.00              | 30.00           |
| 26 Colorante grado alimenticio (rojo, verde, amarillo)     | Kg                  | 1.00     | 80.00              | 80.00           |
| 27 Saborizante (Durazno, manzana)                          | Kg                  | 1.00     | 70.00              | 70.00           |
| 28 Solución Buffer (pH7 y 4)                               | L                   | 1.00     | 65.00              | 65.00           |
| 29 Agua destilada                                          | L                   | 1.00     | 7.00               | 7.00            |
| 30 Sal                                                     | Kg                  | 1.00     | 7.00               | 7.00            |
| 31 Glucosa                                                 | Kg                  | 1.00     | 12.00              | 12.00           |
| 32 Papel tisú                                              | Unidad              | 2.00     | 1.00               | 2.00            |
| 33 Jabón líquido                                           | L                   | 1.00     | 20.00              | 20.00           |
| 34 Desinfectante (manos y calzado)                         | L                   | 1.00     | 25.00              | 25.00           |
| 35 Papel secador                                           | rollo               | 2.00     | 4.00               | 8.00            |
| 36 Betarraga                                               | Kg                  | 1.00     | 3.00               | 3.00            |
| 37 Nabo                                                    | Unidad              | 1.00     | 2.00               | 2.00            |
| 38 Papa                                                    | Kg                  | 1.00     | 1.50               | 1.50            |
| 39 Papelógrafo                                             | Unidad              | 65.00    | 0.60               | 39.00           |
| 40 Plumones punta gruesa (rojo, negro, azul y verde)       | Unidad              | 16.00    | 2.00               | 32.00           |
| 41 Regla de 50 cm                                          | Unidad              | 4.00     | 5.00               | 20.00           |
| 42 Cinta maskintape de 4 cm de ancho (rollo mediano)       | Unidad              | 2.00     | 6.00               | 12.00           |
| 43 Cartulinas (12.5 cm anchox 25 cm largo)                 | Unidad              | 56.00    | 0.03               | 1.40            |
| 44 Lejía                                                   | L                   | 1.00     | 3.00               | 3.00            |
| 45 Detergente                                              | KG                  | 2.00     | 12.00              | 24.00           |
| 46 Paños adsorventes ( sobre de 4 unidades)                | Unidad              | 4.00     | 7.00               | 28.00           |
| 47 Bolsas de 25 Kilos de capacidad (blanco, azul y marrón) | Unidad              | 16.00    | 0.05               | 0.80            |
| 48 Tachos de 25 Kg de capacidad                            | Unidad              | 8.00     | 15.00              | 120.00          |
| 49 Gas*                                                    | Balón de 3m cúbicos | 3.00     | 90.00              | 270.00          |



|    |                                                                         |        |          |        |          |
|----|-------------------------------------------------------------------------|--------|----------|--------|----------|
| 50 | Bandejas de tecnoport(15cm x 7.5 cm x 5 cm )                            | unidad | 100.00   | 0.10   | 10.00    |
| 51 | Botellas de vidrio de 10 Oz. con rosca para taparosca                   | unidad | 300.00   | 2.00   | 600.00   |
| 52 | Frascos de boca ancha de 500 ml de capacidad                            | unidad | 100.00   | 2.50   | 250.00   |
| 53 | Rollo mediano de film para alimentos                                    | unidad | 1.00     | 50.00  | 50.00    |
| 54 | Bolsas de polipropileno de 2 mm de espesor capacidad 1 Kg               | unidad | 50.00    | 0.25   | 12.50    |
| 55 | Bolsas de polipropileno de 2 mm de espesor capacidad 2 kg (de cada uno) | unidad | 50.00    | 0.25   | 12.50    |
| 56 | Bolsas de polipropileno de 1 mm de espesor de 2Kg                       | unidad | 100.00   | 0.05   | 5.00     |
| 57 | Bolsas de polipropileno de 1 mm de espesor de 1 kg,                     | unidad | 100.00   | 0.04   | 4.00     |
| 58 | Bolsas de polipropileno de 1 mm de espesor de 1/2kg                     | unidad | 100.00   | 0.03   | 3.00     |
| 59 | Servicio de electricidad para operatividad de equipos                   | mes    | 2.00     | 250.00 | 500.00   |
| 60 | Agua potable                                                            | m3     | 50.00    | 5.00   | 250.00   |
|    |                                                                         |        | SUBTOTAL |        | 3,930.20 |

## OBSERVACIONES:

\* Son 17 sesiones en las que se desarrollan operaciones unitarias con tratamientos térmicos (cocción, secado, blanqueado, pasteurizado entre otras) que requieren el uso constante del caldero. Por ello el especialista recomienda los 3 balones indicados.

| Depreciación de Maquinaria y equipos Propios |                                                                                                                                                             | Depreciación Anual por unidad | Cantidad de sesiones de uso | Costo por sesión por unidad S/. | Costo total S/. |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|-----------------|
| 1                                            | Caldero Pequeño de 150 PSI Marca "Jarcon" año 2010                                                                                                          | 3000.00                       | 10                          | 8.22                            | 82.19           |
| 2                                            | Exhauster (túnel de vapor) Marca "Jarcom" con faja transportadora, año 2010                                                                                 | 2600.00                       | 2                           | 7.12                            | 14.25           |
| 3                                            | Marmita autoclave vertical (esterilizador) enchaquetada de acero inoxidable 304-2B, capacidad 80 L marca "Jarcom" año 2010                                  | 2400.00                       | 2                           | 6.58                            | 13.15           |
| 4                                            | Marmita enchaquetada de acero inoxidable 304-2B, capacidad 80 L marca Jarcom año 2010                                                                       | 2000.00                       | 14                          | 5.48                            | 76.71           |
| 5                                            | Pulpeadora y sus tamices - Equipo de acero inoxidable 304-2B con juego de tamices intercambiables capacidad 50-100 Kg/hr. Marca "Jarcom" año 2010           | 3000.00                       | 4                           | 8.22                            | 32.88           |
| 6                                            | Licuadora semiindustrial de acero inoxidable, capacidad de 25 L S/M año 2008                                                                                | 1600.00                       | 4                           | 4.38                            | 17.53           |
| 7                                            | Extractor de jugo o prensadora de acero inoxidable (doméstica) 2010                                                                                         | 400.00                        | 1                           | 1.10                            | 1.10            |
| 8                                            | Cubetadora/dodajadora, equipo de acero inoxidable para cubeteado, rodajado, picado de frutas, hortalizas y tubérculos, capacidad de 25-50 kg/h S/M año 2008 | 1000.00                       | 2                           | 2.74                            | 5.48            |
| 9                                            | Mesas de trabajo de acero inoxidable 304-2B, Medidas de 2mx1mx0,90                                                                                          | 600.00                        | 64                          | 1.64                            | 105.21          |
| 10                                           | Tanque de mezclado (tanque vertical con agitación) de acero inoxidable, capacidad 25 L de 44 RPM                                                            | 250.00                        | 3                           | 0.68                            | 2.05            |
| 11                                           | Cocina semiindustrial de 2 hornillas a gas                                                                                                                  | 300.00                        | 6                           | 0.82                            | 4.93            |
| 12                                           | Tanque dosificador de líquidos de acero inoxidable de 50 L de capacidad marca "Jarcom" año 2010                                                             | 300.00                        | 0                           | 0.82                            | 0.00            |
| 13                                           | Ollas de acero inoxidable de 50 litros                                                                                                                      | 100.00                        | 32                          | 0.27                            | 8.77            |
| 14                                           | Tina de lavado y desinfección de frutas de acero inoxidable 304-2B 1,00x0,65x0,55m de capacidad 50 litros                                                   | 150.00                        | 32                          | 0.41                            | 13.15           |
| 15                                           | Tanque de enfriado de acero inoxidable de 200 litros                                                                                                        | 250.00                        | 6                           | 0.68                            | 4.11            |
| 16                                           | Molino coloidal "Marca Jarcom" año 2010                                                                                                                     | 700.00                        | 2                           | 1.92                            | 3.84            |
| 17                                           | Cámara de frío refrigeradora congeladora de dos compartimiento, capacidad 100L marca coldex año 2008                                                        | 1500.00                       | 32                          | 4.11                            | 131.51          |
| 18                                           | Selladora de bolsas, de pedestal de 30 cm de longitud de sellado S/M                                                                                        | 70.00                         | 12                          | 0.19                            | 2.30            |
| 19                                           | Horno estacionario (para secado) tipo convección de 6 bandejas con quemador a gas propano Marca NOVA                                                        | 5000.00                       | 2                           | 13.70                           | 27.40           |
| 20                                           | Balanza digital rango de pesaje 20 Kg legibilidad 25 g Made in China                                                                                        | 800.00                        | 32                          | 2.19                            | 70.14           |
| 21                                           | Balanza digital de mesa de rango de pesaje 250 gramos legibilidad 1,1 g made in china                                                                       | 750.00                        | 32                          | 2.05                            | 65.75           |
| 22                                           | Tamiz de acero inoxidable con mallas finas S/M                                                                                                              | 45.00                         | 6                           | 0.12                            | 0.74            |
| 23                                           | Proyector                                                                                                                                                   | 300.00                        | 12                          | 0.82                            | 9.86            |
| 24                                           | Computadora                                                                                                                                                 | 300.00                        | 12                          | 0.82                            | 9.86            |
| 25                                           | Extintor tipo A/B/C                                                                                                                                         | 60.00                         | 27                          | 0.16                            | 4.44            |
| 26                                           | 0                                                                                                                                                           |                               | 0                           | 0.00                            | 0.00            |
|                                              |                                                                                                                                                             |                               | SUBTOTAL                    |                                 | 707.34          |

## OBSERVACIONES:

| Alquiler de Maquinaria y equipos |   | Cantidad | Sesiones | Costo Unitario S/. | Costo total S/. |
|----------------------------------|---|----------|----------|--------------------|-----------------|
| 1                                | 0 | 0        | 0        |                    |                 |
| 2                                | 0 | 0        | 0        |                    |                 |
|                                  |   |          | SUBTOTAL |                    |                 |



OBSERVACIONES:

| Herramientas e instrumental |                                                          | Cantidad | Costo de Reposición S/. | % de uso por sección | Costo total S/. |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------|----------|-------------------------|----------------------|-----------------|
| 1                           | Tazones de acero inoxidable de 5 L de capacidad          | 8.00     | 40.00                   | 25%                  | 80.00           |
| 2                           | Tazones de acero inoxidable de 3 L de capacidad          | 8.00     | 30.00                   | 25%                  | 60.00           |
| 3                           | Tazones de acero inoxidable de 2 L de capacidad          | 8.00     | 20.00                   | 25%                  | 40.00           |
| 4                           | Cuchillos                                                | 4.00     | 20.00                   | 25%                  | 20.00           |
| 5                           | Tabla de picar                                           | 4.00     | 15.00                   | 25%                  | 15.00           |
| 6                           | Descorazonador                                           | 4.00     | 15.00                   | 25%                  | 15.00           |
| 7                           | Jarras medidoras                                         | 4.00     | 15.00                   | 25%                  | 15.00           |
| 8                           | Cucharas                                                 | 4.00     | 5.00                    | 25%                  | 5.00            |
| 9                           | Palas                                                    | 4.00     | 12.00                   | 25%                  | 12.00           |
| 10                          | Paletas                                                  | 4.00     | 10.00                   | 25%                  | 10.00           |
| 11                          | Embudos                                                  | 4.00     | 10.00                   | 25%                  | 10.00           |
| 12                          | Coladores                                                | 4.00     | 30.00                   | 25%                  | 30.00           |
| 13                          | Escobilla de cerdas de plástico                          | 4.00     | 10.00                   | 25%                  | 10.00           |
| 14                          | Bandeja de acero inoxidable para transporte de productos | 8.00     | 25.00                   | 25%                  | 50.00           |
| 15                          | Refractómetro manual                                     | 2.00     | 400.00                  | 25%                  | 200.00          |
| 16                          | pHmetro                                                  | 2.00     | 400.00                  | 25%                  | 200.00          |
| 17                          | Densímetro                                               | 2.00     | 200.00                  | 25%                  | 100.00          |
| 18                          | Acidómetro                                               | 2.00     | 200.00                  | 25%                  | 100.00          |
| 19                          | Termómetro                                               | 2.00     | 200.00                  | 25%                  | 100.00          |
| 20                          | Baldes de plástico de 15 L de capacidad                  | 4.00     | 15.00                   | 25%                  | 15.00           |
| 21                          | Jabas de plástico para transportar frutas                | 4.00     | 25.00                   | 25%                  | 25.00           |
| 22                          | Dispensador de jabón líquido                             | 2.00     | 15.00                   | 25%                  | 7.50            |
| 23                          | Dispensador de desinfectante                             | 2.00     | 15.00                   | 25%                  | 7.50            |
| 24                          | Guantes de tamaño estandar para calor                    | 2.00     | 25.00                   | 25%                  | 12.50           |
| 25                          | Pizeta                                                   | 1.00     | 30.00                   | 25%                  | 7.50            |
| 26                          | Vasos de precipitación de 50 ml                          | 1.00     | 30.00                   | 25%                  | 7.50            |
| 27                          | Cinta de papel indicador                                 | 1.00     | 30.00                   | 25%                  | 7.50            |
| 28                          | Probeta de 100 ml                                        | 1.00     | 30.00                   | 25%                  | 7.50            |
| 29                          | Trapeador                                                | 1.00     | 10.00                   | 25%                  | 2.50            |
| 30                          | Escobillón                                               | 1.00     | 20.00                   | 25%                  | 5.00            |
| 31                          | Espátula                                                 | 1.00     | 15.00                   | 25%                  | 3.75            |
| 32                          | Jalador                                                  | 1.00     | 15.00                   | 25%                  | 3.75            |
| 33                          | Guantes de limpieza                                      | 1.00     | 10.00                   | 25%                  | 2.50            |
| 34                          |                                                          |          |                         | 25%                  | 0.00            |
|                             |                                                          |          | SUBTOTAL                |                      | 1,187.00        |

OBSERVACIONES:



|                          |                 |
|--------------------------|-----------------|
| <b>COSTOS INDIRECTOS</b> | <b>5,360.00</b> |
|--------------------------|-----------------|

|                                                                |      |
|----------------------------------------------------------------|------|
| Número total estimado de grupos que atenderá el servicio (**): | 1.00 |
|----------------------------------------------------------------|------|

| Personal administrativo  | Costo mensual total | Meses | Costo total S/. (*) | Costo por grupo S/. (**/)**) |
|--------------------------|---------------------|-------|---------------------|------------------------------|
| Coordinador del Proyecto | 400.00              | 2.00  | 800.00              | 800.00                       |
| Asistente Administrativo | 250.00              | 2.00  | 500.00              | 500.00                       |
| Coordinador Nacional     | 250.00              | 2.00  | 500.00              | 500.00                       |
|                          |                     |       | 0.00                | 0.00                         |
| SUBTOTAL                 |                     |       |                     | 1,800.00                     |

OBSERVACIONES:

| Servicios Administrativos | Costo mensual total | Meses | Costo total S/. (*) | Costo por grupo S/. (**/)**) |
|---------------------------|---------------------|-------|---------------------|------------------------------|
| Servicios de fotocopia    | 50.00               | 2.00  | 100.00              | 100.00                       |
| Recursos logísticos       | 25.00               | 2.00  | 50.00               | 50.00                        |
| Limpieza                  | 100.00              | 2.00  | 200.00              | 200.00                       |
| Seguridad                 | 100.00              | 2.00  | 200.00              | 200.00                       |
|                           |                     |       | 0.00                | 0.00                         |
| SUBTOTAL                  |                     |       |                     | 550.00                       |

OBSERVACIONES:

| Servicios públicos | Costo mensual total | Meses | Costo total S/. (*) | Costo por grupo S/. (**/)**) |
|--------------------|---------------------|-------|---------------------|------------------------------|
| Agua y desagüe     | 80.00               | 2.00  | 160.00              | 160.00                       |
| Luz                | 80.00               | 2.00  | 160.00              | 160.00                       |
| Internet           | 50.00               | 2.00  | 100.00              | 100.00                       |
| Telefonía          | 30.00               | 2.00  | 60.00               | 60.00                        |
|                    |                     |       |                     |                              |
| SUBTOTAL           |                     |       |                     | 480.00                       |

OBSERVACIONES:

| Otros servicios                                 | Unidad de Medida | Cantidad | Costo Unitario S/. | Costo total S/. |
|-------------------------------------------------|------------------|----------|--------------------|-----------------|
| Diseño del curso*                               | Unidad           | 1.00     | 250.00             | 250.00          |
| Publicidad                                      | Global           | 1.00     | 100.00             | 100.00          |
| Uso de aula tecnológica                         | Mes              | 2.00     | 200.00             | 400.00          |
| Uso de Taller                                   | Mes              | 2.00     | 250.00             | 500.00          |
| Traslados: movilidad o combustible para compras | Mes              | 2.00     | 250.00             | 500.00          |
| Gastos de inauguración                          | Evento           | 1.00     | 120.00             | 120.00          |
| Gastos de clausura                              | Evento           | 1.00     | 300.00             | 300.00          |
| Seguro contra accidentes                        | Unidad           | 20.00    | 16.00              | 320.00          |
| Uso de mobiliario                               | Unidad           | 20.00    | 2.00               | 40.00           |
|                                                 |                  |          |                    | 0.00            |
|                                                 |                  |          |                    | 0.00            |
| SUBTOTAL                                        |                  |          |                    | 2,530.00        |

OBSERVACIONES:

\* La temática correspondiente a la Unidad de Aprendizaje N° 2 ha significado la participación de una especialista para la preparación puntual de los contenidos. La mayoría de diseños de curso trabajados para el programa han terminado siendo NUEVOS y el costo consignado no reflejó el verdadero valor que en la práctica ha terminado siendo.



**PERÚ****Ministerio  
de Trabajo  
y Promoción del Empleo****Viceministerio  
de Promoción del Empleo  
y Capacitación Laboral****Vamos  
Perú**Programa Nacional para la Promoción  
de Oportunidades Laborales

"Decenio de las personas con discapacidad en el Perú"  
"Año de la Diversificación Productiva y del Fortalecimiento de la Educación"

**Memorando N°056 -2015-MTPE/3/24.3/CE/UGCC/AIL**

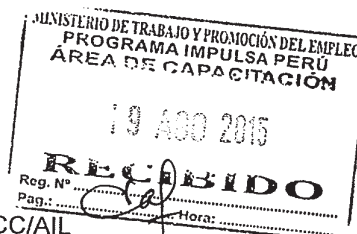
**A :** CARMEN ALMENARA MERREL  
Responsable (e) del Área de Capacitación

**De :** JANIN A. CAVERO SALDAÑA  
Responsable (e) de Intermediación Laboral

**Asunto :** Validación de demanda laboral actualizada  
Convenio N°025 – 2014 ECAP SENATI - Lima

**Ref. :** Memorando N°056 -2015-MTPE/3/24.3/CE/UGCC/AIL

**Fecha :** Jesús María, 19 de agosto de 2015



Es grato dirigirme a usted de acuerdo al asunto y documento de la referencia para hacerle llegar la demanda laboral actualizada validada por el Área de Intermediación del Programa.

1. Al respecto, luego del contacto telefónico realizado, se valida y actualiza la demanda laboral de acuerdo al siguiente detalle:

| RAZON SOCIAL         | PERFILES IDENTIFICADOS           | ZONA DE TRABAJO | VACANTES VALIDADAS | FECHA PROBABLE DE INSERCIÓN                     | CURSO PROPUESTO                     |
|----------------------|----------------------------------|-----------------|--------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Selva Industrial SAC | Operario de Producción de Líneas | Callao          | 50                 | Fines de Octubre y 1ra semana de noviembre 2015 | Operario de Producción de Alimentos |
| Machu Picchu Foods   | Operario de producción           |                 |                    |                                                 |                                     |
| 2 empresas           |                                  |                 | 50 Vacantes        |                                                 |                                     |

2. A fin de garantizar la intermediación laboral de los beneficiarios, se recomienda:

- Coordinar la apertura de los cursos de tal forma que el término de la capacitación sea próxima a la fecha probable de inserción.
- Si bien la presente demanda validada nos permite sustentar la apertura de cursos de capacitación, esto no impide que en el transcurso de la capacitación se identifiquen demandas adicionales para la intermediación de los beneficiarios.
- Informar al momento de la focalización a los posibles beneficiarios que la capacitación brindada por el Programa tiene por finalidad la inserción laboral de los beneficiarios, por lo que se les hará llegar los requerimientos de personal de las empresas que se tengan al alcance para su postulación.

Atentamente,



**Janin A. Caveró Saldaña**  
Responsable (e) de Intermediación Laboral  
Programa Impulsa Perú

| DEPARTAMENTO | FECHA |     |      |
|--------------|-------|-----|------|
|              | DÍA   | MES | AÑO  |
| CALLAO       | 18    | 08  | 2015 |

## FICHA DE ACERCAMIENTO EMPRESARIAL Y DEMANDA LABORAL

### I. Datos Generales de la Empresa

#### 1.1 Identificación

|                  |   |   |   |   |               |   |   |   |   |                  |                          |  |  |  |                                                                                |  |  |  |  |               |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|------------------|---|---|---|---|---------------|---|---|---|---|------------------|--------------------------|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|---------------|----------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| RUC (*)          |   |   |   |   |               |   |   |   |   | RAZON SOCIAL (*) |                          |  |  |  |                                                                                |  |  |  |  | DIRECCION WEB |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2                | 0 | 5 | 0 | 0 | 9             | 8 | 5 | 3 | 2 | 2                | MACHU PICCHU FOODS S.A.C |  |  |  |                                                                                |  |  |  |  |               | www.mpf.com.pe |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| DEPARTAMENTO (*) |   |   |   |   | PROVINCIA (*) |   |   |   |   | DISTRITO (*)     |                          |  |  |  | DIRECCION (Calle, Jr. Av. Carretera - Número) (*)                              |  |  |  |  |               |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| CALLAO           |   |   |   |   | CALLAO        |   |   |   |   | CALLAO           |                          |  |  |  | Calle Carbone 213-215, Urb. Grimanese - Frente a Lima Cargo City - Av. Foucett |  |  |  |  |               |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

#### 1.2 Persona de Contacto

|               |   |   |   |   |             |   |   |                       |  |                         |  |  |  |  |                                 |  |  |                                       |  |           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---------------|---|---|---|---|-------------|---|---|-----------------------|--|-------------------------|--|--|--|--|---------------------------------|--|--|---------------------------------------|--|-----------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| DNI (*)       |   |   |   |   |             |   |   |                       |  | APELLIDOS Y NOMBRES (*) |  |  |  |  |                                 |  |  |                                       |  | CARGO (*) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7             | 0 | 9 | 4 | 5 | 7           | 3 | 9 | Lastra Cahuas Claudia |  |                         |  |  |  |  |                                 |  |  | Asistente de Selección y Capacitación |  |           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| TELEFONO FIJO |   |   |   |   | CELULAR (*) |   |   |                       |  | RPM                     |  |  |  |  | CORREO INSTITUCIONAL O PERSONAL |  |  |                                       |  |           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2082360       |   |   |   |   | 983287102   |   |   |                       |  | 987402531               |  |  |  |  | Claudia.lastra@mpf.com.pe       |  |  |                                       |  |           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

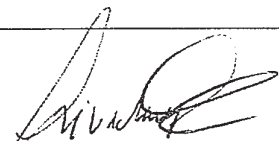
#### 1.3 Servicio solicitado por la Empresa (\*)

|                                      |                                     |                                     |                          |
|--------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| CAPACITACIÓN LABORAL(Demanda Futura) | <input checked="" type="checkbox"/> | BOLSA DE TRABAJO(Demanda Inmediata) | <input type="checkbox"/> |
|--------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|

### II. Perfil del Puesto

#### 2.1 Identificación

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |                                                                                                   |  |                                                                                |  |                                       |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------|--|
| NOMBRE DEL PUESTO (*)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  | N° DE VACANTES (*)                                                                                |  | DIRECCION DEL TRABAJO                                                          |  | FECHA DE INSERCIÓN (*)                |  |
| OPERARIO DE PRODUCCIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  | 200                                                                                               |  | Calle Carbone 213-215, Urb. Grimanese - Frente a Lima Cargo City - Av. Foucett |  | FINES DE CADA MES                     |  |
| TRABAJO EN PLANILLA (*)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  | HORARIO DE TRABAJO                                                                                |  | ESPECIFICAR HORARIO (*)                                                        |  | REMUNERACIÓN MENSUAL (*)              |  |
| Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  | A tiempo A <input checked="" type="checkbox"/> mpo Rota <input type="checkbox"/> completo parcial |  | 7AM A 7PM DE 7PM A 7AM                                                         |  | 800 SOLES MAS HORAS EXTRAS            |  |
| BENEFICIOS OFRECIDOS (*)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |                                                                                                   |  |                                                                                |  |                                       |  |
| H. Extras <input checked="" type="checkbox"/>                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  | Movilidad <input type="checkbox"/>                                                                |  | Refrigerio <input checked="" type="checkbox"/>                                 |  | Bonificación <input type="checkbox"/> |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |                                                                                                   |  | Seguro <input checked="" type="checkbox"/>                                     |  | Comisiones <input type="checkbox"/>   |  |
| ¿EL PERSONAL CONTRATADO LLEVARÁ ALGUNA INDUCCIÓN / CAPACITACIÓN ADICIONAL?                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |                                                                                                   |  |                                                                                |  |                                       |  |
| Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Tiempo..... Especifique el tema.....                                                                                                                                                                                                                                                        |  |                                                                                                   |  |                                                                                |  |                                       |  |
| Durante ese periodo se le pagará lo siguiente: Refrigerio <input type="checkbox"/> Remuneración <input type="checkbox"/> Movilidad <input type="checkbox"/> Otras <input type="checkbox"/>                                                                                                                                                          |  |                                                                                                   |  |                                                                                |  |                                       |  |
| PCD's                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |                                                                                                   |  |                                                                                |  |                                       |  |
| ¿En este puesto está la empresa preparada para contratar a Personas con discapacidad?                                                                                                                                                                                                                                                               |  |                                                                                                   |  | No <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/>                        |  |                                       |  |
| Se han realizado los ajustes razonables al puesto de trabajo?                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |                                                                                                   |  | Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>                        |  |                                       |  |
| PRINCIPALES TAREAS DEL PUESTO (*)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |                                                                                                   |  |                                                                                |  |                                       |  |
| 1.- Habilitar insumos para el alimentado de Concas, Llenado de Displays, emparrillar, coser, pesar, empaquetar y paletizado.<br>2.- Preparación de jarabes, Grajear centros con chocolate o caramelo.<br>3.- Colaborar en el proceso productivo dentro de la línea que se encuentren designados, para cumplir con los requerimientos de producción. |  |                                                                                                   |  |                                                                                |  |                                       |  |

  
Luis Piracagua

| DEPARTAMENTO | FECHA |     |      |
|--------------|-------|-----|------|
|              | DÍA   | MES | AÑO  |
| CALLAO       | 18    | 08  | 2015 |

## FICHA DE ACERCAMIENTO EMPRESARIAL Y DEMANDA LABORAL

¿USARÁ ALGUNA MAQUINARIA EN ESPECIAL? .....

### 2.2 Requisitos

| FORMACION ACADEMICA (*)           |                                                |                                                                 |                                                        |                                                                    | ¿FORMACION COMPLETA? |  |
|-----------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------|--|
| Primaria <input type="checkbox"/> | Secundaria <input checked="" type="checkbox"/> | Técnica Básica (1 ó 2 años) <input checked="" type="checkbox"/> | Técnica Superior (3 ó 4 años) <input type="checkbox"/> | Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> |                      |  |

| COMPUTACION |                  |        |            |          | IDIOMAS |                  |        |            |          |
|-------------|------------------|--------|------------|----------|---------|------------------|--------|------------|----------|
| OFIMATICA   | Nivel de dominio |        |            |          | IDIOMAS | Nivel de dominio |        |            |          |
|             | No aplica        | Básico | Intermedio | Avanzado |         | No aplica        | Básico | Intermedio | Avanzado |
| Word        |                  |        |            |          |         |                  |        |            |          |
| Excel       |                  |        |            |          |         |                  |        |            |          |
| Power Point |                  |        |            |          |         |                  |        |            |          |
| Otro        |                  |        |            |          |         |                  |        |            |          |

Otros: .....

OTRAS HABILIDADES: Lic. Conducir ☐ Categoría.....

MAQUINARIA: .....

#### CONOCIMIENTOS NECESARIOS (\*)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

| EXPERENCIA REQUERIDA                                               |                      | EDAD (*)     |              | SEXO (*)                                                                        |                                   |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> | Tiempo...6 MSES..... | Min: 18 AÑOS | Max: 38 AÑOS | Masculino <input checked="" type="checkbox"/> Femenino <input type="checkbox"/> | Distinto <input type="checkbox"/> |

#### COMPETENCIAS (\*)

|                                                 |                                                       |                                                |                                                                 |                                                     |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Creativo <input checked="" type="checkbox"/>    | Comunicativo <input checked="" type="checkbox"/>      | Iniciativa <input checked="" type="checkbox"/> | Destreza manual <input checked="" type="checkbox"/>             | Orientación al cliente <input type="checkbox"/>     |
| Innovador <input checked="" type="checkbox"/>   | Flexible <input checked="" type="checkbox"/>          | Dinámico <input type="checkbox"/>              | Resistencia Física <input checked="" type="checkbox"/>          | Capacidad de concentración <input type="checkbox"/> |
| Responsable <input checked="" type="checkbox"/> | Ordenado <input checked="" type="checkbox"/>          | Buena redacción <input type="checkbox"/>       | Tolerancia a la presión <input checked="" type="checkbox"/>     | Otro: .....                                         |
| Persuasivo <input checked="" type="checkbox"/>  | Trabajo en equipo <input checked="" type="checkbox"/> | Fluidez verbal <input type="checkbox"/>        | Tolerancia a la frustración <input checked="" type="checkbox"/> | .....                                               |

OBSERVACIONES ADICIONALES: .....

(Talla, contextura y otros) .....



*Luis Rivas*

Luis Rivas

| DEPARTAMENTO | FECHA |     |     |
|--------------|-------|-----|-----|
|              | DIA   | MES | AÑO |
| Lima         | 18    | 05  | 15  |

## FICHA DE ACERCAMIENTO EMPRESARIAL Y DEMANDA LABORAL

### I. Datos Generales de la Empresa

#### 1.1 Identificación

|                  |   |   |   |   |               |   |   |   |   |                    |                       |  |  |  |                                                               |  |  |  |  |               |                          |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|------------------|---|---|---|---|---------------|---|---|---|---|--------------------|-----------------------|--|--|--|---------------------------------------------------------------|--|--|--|--|---------------|--------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| RUC (*)          |   |   |   |   |               |   |   |   |   | RAZON SOCIAL (*)   |                       |  |  |  |                                                               |  |  |  |  | DIRECCION WEB |                          |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2                | 0 | 5 | 0 | 4 | 5             | 2 | 4 | 1 | 7 | 6                  | Selva Industrial S.A. |  |  |  |                                                               |  |  |  |  |               | http://www.selva.com.pe/ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| DEPARTAMENTO (*) |   |   |   |   | PROVINCIA (*) |   |   |   |   | DISTRITO (*)       |                       |  |  |  | DIRECCION (Calle, Jr., Av. Carretera - Número) (*)            |  |  |  |  |               |                          |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Callao           |   |   |   |   | Callao        |   |   |   |   | Carmen de la Legua |                       |  |  |  | Av Víctor Andrés Belaúnde 801-803, Carmen de la Legua, 3 Perú |  |  |  |  |               |                          |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

#### 1.2 Persona de Contacto

|               |   |   |   |   |             |   |   |                            |  |                         |  |  |  |  |                                 |  |  |                       |  |           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---------------|---|---|---|---|-------------|---|---|----------------------------|--|-------------------------|--|--|--|--|---------------------------------|--|--|-----------------------|--|-----------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| DNI. (*)      |   |   |   |   |             |   |   |                            |  | APELLIDOS Y NOMBRES (*) |  |  |  |  |                                 |  |  |                       |  | CARGO (*) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4             | 5 | 5 | 5 | 4 | 9           | 0 | 0 | Peña Arana, Karina Yassdey |  |                         |  |  |  |  |                                 |  |  | Analista de Selección |  |           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| TELEFONO FIJO |   |   |   |   | CELULAR (*) |   |   |                            |  | RPM                     |  |  |  |  | CORREO INSTITUCIONAL O PERSONAL |  |  |                       |  |           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6257505       |   |   |   |   | 986675305   |   |   |                            |  |                         |  |  |  |  | karina.pena@obst.pe             |  |  |                       |  |           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

#### 1.3 Servicio solicitado por la Empresa (\*)

|                                       |                          |                                      |                                     |
|---------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|
| CAPACITACIÓN LABORAL (Demanda Futura) | <input type="checkbox"/> | BOLSA DE TRABAJO (Demanda Inmediata) | <input checked="" type="checkbox"/> |
|---------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|

### II. Perfil del Puesto

#### 2.1 Identificación

|                                                                                                                                             |  |                                                                                                                                   |  |                                                               |  |                                                |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------|--|
| NOMBRE DEL PUESTO (*)                                                                                                                       |  | N° DE VACANTES (*)                                                                                                                |  | DIRECCION DEL TRABAJO                                         |  | FECHA DE INSERCIÓN (*)                         |  |
| OPERARIO DE PRODUCCION LINEA GATORE                                                                                                         |  | 20                                                                                                                                |  | Av Víctor Andrés Belaúnde 801-803, Carmen de la Legua, 3 Perú |  |                                                |  |
| TRABAJO EN PLANILLA (*)                                                                                                                     |  | HORARIO DE TRABAJO                                                                                                                |  | ESPECIFICAR HORARIO (*)                                       |  | REMUNERACIÓN MENSUAL (*)                       |  |
| Sí <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>                                                                          |  | A tiempo completo <input type="checkbox"/> A tiempo parcial <input type="checkbox"/> Rotativo <input checked="" type="checkbox"/> |  | Lunes a Viernes de 8:30 a 5:30                                |  | S/ 750.00                                      |  |
| BENEFICIOS OFRECIDOS (*)                                                                                                                    |  |                                                                                                                                   |  |                                                               |  |                                                |  |
| H. Extras <input checked="" type="checkbox"/>                                                                                               |  | Movilidad <input type="checkbox"/>                                                                                                |  | Refrigerio <input type="checkbox"/>                           |  | Bonificación <input type="checkbox"/>          |  |
|                                                                                                                                             |  |                                                                                                                                   |  | Seguro <input checked="" type="checkbox"/>                    |  | Comisiones <input checked="" type="checkbox"/> |  |
| ¿EL PERSONAL CONTRATADO LLEVARÁ ALGUNA INDUCCIÓN / CAPACITACIÓN ADICIONAL?:                                                                 |  |                                                                                                                                   |  |                                                               |  |                                                |  |
| Sí <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Tiempo: 1 DÍA                                                            |  |                                                                                                                                   |  |                                                               |  |                                                |  |
| Especifique el tema: Beneficios en la empresa, seguridad y salud en el trabajo                                                              |  |                                                                                                                                   |  |                                                               |  |                                                |  |
| Durante ese periodo se le pagará lo siguiente:                                                                                              |  |                                                                                                                                   |  |                                                               |  |                                                |  |
| Refrigerio <input type="checkbox"/> Remuneración <input type="checkbox"/> Movilidad <input type="checkbox"/> Otras <input type="checkbox"/> |  |                                                                                                                                   |  |                                                               |  |                                                |  |
| PCD's                                                                                                                                       |  |                                                                                                                                   |  |                                                               |  |                                                |  |
| ¿En este puesto está la empresa preparada para contratar a Personas con discapacidad?                                                       |  |                                                                                                                                   |  | Tipo de Discapacidad:                                         |  |                                                |  |
| No <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/>                                                                                     |  |                                                                                                                                   |  |                                                               |  |                                                |  |
| ¿Se han realizado los ajustes razonables al puesto de trabajo?                                                                              |  |                                                                                                                                   |  |                                                               |  |                                                |  |
| Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>                                                                                     |  |                                                                                                                                   |  |                                                               |  |                                                |  |
| PRINCIPALES TAREAS DEL PUESTO (*)                                                                                                           |  |                                                                                                                                   |  |                                                               |  |                                                |  |
| Recibe y revisa las paletas con botellas del montacarguista.                                                                                |  |                                                                                                                                   |  |                                                               |  |                                                |  |
| Recepciona las paletas cerradas, rotulados, limpios externamente, sin polvo caso contrario rechazar/devolver.                               |  |                                                                                                                                   |  |                                                               |  |                                                |  |
| Solicita a almacén los insumos y materiales revisando que se encuentren en buen estado.                                                     |  |                                                                                                                                   |  |                                                               |  |                                                |  |



Grace María Cazorla Vilchez  
ABOGADA  
C.A.L. 26508

| DEPARTAMENTO | FECHA |     |     |
|--------------|-------|-----|-----|
|              | DÍA   | MES | AÑO |
| Lima         | 18    | 05  | 15  |

## FICHA DE ACERCAMIENTO EMPRESARIAL Y DEMANDA LABORAL

Registra los insumos y empaques recibidos en el formato y firma previa verificación

Recibe y revisa las cajas de tapas, saca el stretch-film y lo ingresa a planta; alimentar tapas a la línea, luego registrar los lotes de tapas

Recibe y verificar del operario el suministro de las cajas etiquetadas

Realiza el cambio de cuchillas y limpieza de las maquinas.

Verificar que el suministro de bobinas este integro, colocar las bobinas a la máquina.

Registrar el peso y lote de láminas, controlar y separar los envases que estén mal etiquetados,

Limpiar las cuchillas de la máquina y su zona de trabajo.

Mantener el área de trabajo limpio y ordenado

### 2.2 Requisitos

|                                   |                                                |                                                                    |                                                                      |                                        |                             |
|-----------------------------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------|
| <b>FORMACION ACADEMICA (*)</b>    |                                                |                                                                    |                                                                      | <b>FORMACION COMPLETA?</b>             |                             |
| Primaria <input type="checkbox"/> | Secundaria <input checked="" type="checkbox"/> | Técnica Básica Incompleta <input type="checkbox"/><br>(1 ó 2 años) | Técnica Superior Incompleta <input type="checkbox"/><br>(3 ó 4 años) | Sí <input checked="" type="checkbox"/> | No <input type="checkbox"/> |

|                    |                  |        |            |          |                |                  |        |            |          |
|--------------------|------------------|--------|------------|----------|----------------|------------------|--------|------------|----------|
| <b>COMPUTACION</b> |                  |        |            |          | <b>IDIOMAS</b> |                  |        |            |          |
|                    | Nivel de dominio |        |            |          |                | Nivel de dominio |        |            |          |
| OFIMATICA          | No aplica        | Básico | Intermedio | Avanzado | IDIOMAS        | No aplica        | Básico | Intermedio | Avanzado |
| Word               |                  | X      |            |          |                |                  |        |            |          |
| Excel              |                  | X      |            |          |                |                  |        |            |          |
| Power Point        |                  |        |            |          |                |                  |        |            |          |
| Otro               |                  |        |            |          |                |                  |        |            |          |

Otro: .....

OTRAS HABILIDADES: Lic. Conducir ☐ Categoría: .....

MAQUINARIA: .....

|                                     |  |  |
|-------------------------------------|--|--|
| <b>CONOCIMIENTOS NECESARIOS (*)</b> |  |  |
|                                     |  |  |
|                                     |  |  |
|                                     |  |  |
|                                     |  |  |
|                                     |  |  |
|                                     |  |  |
|                                     |  |  |
|                                     |  |  |
|                                     |  |  |

|                                        |                                           |                 |             |                                               |                                                                       |
|----------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------|-------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| <b>EXPERIENCIA REQUERIDA</b>           |                                           | <b>EDAD (*)</b> |             | <b>SEXO (*)</b>                               |                                                                       |
| Sí <input checked="" type="checkbox"/> | No <input type="checkbox"/> Tiempo: ..... | Min...25.....   | Max 40..... | Masculino <input checked="" type="checkbox"/> | Femenino <input type="checkbox"/> Indistinto <input type="checkbox"/> |

|                                                 |                                                       |                                                |                                                                 |                                                                |  |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--|
| <b>COMPETENCIAS (*)</b>                         |                                                       |                                                |                                                                 |                                                                |  |
| Creativo <input type="checkbox"/>               | Comunicativo <input checked="" type="checkbox"/>      | Iniciativa <input checked="" type="checkbox"/> | Destreza manual <input type="checkbox"/>                        | Orientación al cliente <input type="checkbox"/>                |  |
| Innovador <input type="checkbox"/>              | Flexible <input checked="" type="checkbox"/>          | Dinámico <input checked="" type="checkbox"/>   | Resistencia Física <input checked="" type="checkbox"/>          | Capacidad de concentración <input checked="" type="checkbox"/> |  |
| Responsable <input checked="" type="checkbox"/> | Ordenado <input checked="" type="checkbox"/>          | Buena redacción <input type="checkbox"/>       | Tolerancia a la presión <input checked="" type="checkbox"/>     | Otro: .....                                                    |  |
| Persuasivo <input checked="" type="checkbox"/>  | Trabajo en equipo <input checked="" type="checkbox"/> | Fluidez verbal <input type="checkbox"/>        | Tolerancia a la frustración <input checked="" type="checkbox"/> |                                                                |  |

**OBSERVACIONES ADICIONALES:** .....

(Talla, contextura y otros) .....



*Grace María Cazorla Vilchez*  
ABOGADA  
C.A.L. 26508

| DEPARTAMENTO | FECHA |     |     |
|--------------|-------|-----|-----|
|              | DÍA   | MES | AÑO |
| Lima         | 18    | 05  | 15  |

## FICHA DE ACERCAMIENTO EMPRESARIAL Y DEMANDA LABORAL



*[Signature]*  
**Roberto C. Durand Orejón**  
Jefe de Recursos Humanos

Firma del Responsable del  
Acercamiento Empresarial (\*)

Sello y Firma del Jefe de la  
Unidad Zonal

Sello y Firma del Representante  
de la Empresa (\*)

(\*) CAMPOS OBLIGATORIOS

*[Signature]*  
**Grace María Cazorla Vilchez**  
ABOGADA  
C.A.L. 26508

| DEPARTAMENTO | FECHA     |           |           |
|--------------|-----------|-----------|-----------|
| Lima         | DIA<br>18 | MES<br>05 | AÑO<br>15 |

## FICHA DE ACERCAMIENTO EMPRESARIAL Y DEMANDA LABORAL

### I. Datos Generales de la Empresa

#### 1.1 Identificación

|                  |   |   |   |   |               |   |   |   |   |                    |                       |  |  |  |                                                               |  |  |  |  |               |                          |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|------------------|---|---|---|---|---------------|---|---|---|---|--------------------|-----------------------|--|--|--|---------------------------------------------------------------|--|--|--|--|---------------|--------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| RUC (*)          |   |   |   |   |               |   |   |   |   | RAZON SOCIAL (*)   |                       |  |  |  |                                                               |  |  |  |  | DIRECCION WEB |                          |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2                | 0 | 5 | 0 | 4 | 5             | 2 | 4 | 1 | 7 | 6                  | Selva Industrial S.A. |  |  |  |                                                               |  |  |  |  |               | http://www.selva.com.pe/ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| DEPARTAMENTO (*) |   |   |   |   | PROVINCIA (*) |   |   |   |   | DISTRITO (*)       |                       |  |  |  | DIRECCION (Calle, Jr. Av. Carretera - Número) (*)             |  |  |  |  |               |                          |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Callao           |   |   |   |   | Callao        |   |   |   |   | Carmen de la Legua |                       |  |  |  | Av Víctor Andrés Belaúnde 801-803, Carmen de la Legua, 3 Perú |  |  |  |  |               |                          |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

#### 1.2 Persona de Contacto

|               |   |   |   |   |             |   |   |                            |  |                         |  |  |  |  |                                 |  |  |                       |  |           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---------------|---|---|---|---|-------------|---|---|----------------------------|--|-------------------------|--|--|--|--|---------------------------------|--|--|-----------------------|--|-----------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| DNI. (*)      |   |   |   |   |             |   |   |                            |  | APELLIDOS Y NOMBRES (*) |  |  |  |  |                                 |  |  |                       |  | CARGO (*) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4             | 5 | 5 | 5 | 4 | 9           | 0 | 0 | Peña Arana, Karina Yassdey |  |                         |  |  |  |  |                                 |  |  | Analista de Selección |  |           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| TELEFONO FIJO |   |   |   |   | CELULAR (*) |   |   |                            |  | RPM                     |  |  |  |  | CORREO INSTITUCIONAL O PERSONAL |  |  |                       |  |           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6257505       |   |   |   |   | 986675305   |   |   |                            |  |                         |  |  |  |  | karina.pena@obst.pe             |  |  |                       |  |           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

#### 1.3 Servicio solicitado por la Empresa (\*)

|                                       |                          |                                      |                                     |
|---------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|
| CAPACITACIÓN LABORAL (Demanda Futura) | <input type="checkbox"/> | BOLSA DE TRABAJO (Demanda Inmediata) | <input checked="" type="checkbox"/> |
|---------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|

### II. Perfil del Puesto

#### 2.1 Identificación

|                                                                                                                                                                                 |  |                                                                                                                                   |  |                                                               |  |                                                |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------|--|
| NOMBRE DEL PUESTO (*)                                                                                                                                                           |  | N° DE VACANTES (*)                                                                                                                |  | DIRECCION DEL TRABAJO                                         |  | FECHA DE INSERCIÓN (*)                         |  |
| OPERARIO DE PRODUCCION LINEA- PULPAS                                                                                                                                            |  | 20                                                                                                                                |  | Av Víctor Andrés Belaúnde 801-803, Carmen de la Legua, 3 Perú |  |                                                |  |
| TRABAJO EN PLANILLA (*)                                                                                                                                                         |  | HORARIO DE TRABAJO                                                                                                                |  | ESPECIFICAR HORARIO (*)                                       |  | REMUNERACION MENSUAL (*)                       |  |
| Sí <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>                                                                                                              |  | A tiempo completo <input type="checkbox"/> A tiempo parcial <input type="checkbox"/> Rotativo <input checked="" type="checkbox"/> |  | Lunes a Viernes de 8:30 a 5:30                                |  | S/ 750.00                                      |  |
| BENEFICIOS OFRECIDOS (*)                                                                                                                                                        |  |                                                                                                                                   |  |                                                               |  |                                                |  |
| H. Extras <input checked="" type="checkbox"/>                                                                                                                                   |  | Movilidad <input type="checkbox"/>                                                                                                |  | Refrigerio <input type="checkbox"/>                           |  | Bonificación <input type="checkbox"/>          |  |
|                                                                                                                                                                                 |  |                                                                                                                                   |  | Seguro <input checked="" type="checkbox"/>                    |  | Comisiones <input checked="" type="checkbox"/> |  |
| ¿EL PERSONAL CONTRATADO LLEVARÁ ALGUNA INDUCCIÓN / CAPACITACIÓN ADICIONAL?                                                                                                      |  |                                                                                                                                   |  |                                                               |  |                                                |  |
| Sí <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Tiempo: 1 DIA<br>Especifique el tema: Beneficios en la empresa, seguridad y salud en el trabajo              |  |                                                                                                                                   |  |                                                               |  |                                                |  |
| Durante ese periodo se le pagará lo siguiente:                                                                                                                                  |  |                                                                                                                                   |  |                                                               |  |                                                |  |
| Refrigerio <input type="checkbox"/> Remuneración <input type="checkbox"/> Movilidad <input type="checkbox"/> Otras <input type="checkbox"/>                                     |  |                                                                                                                                   |  |                                                               |  |                                                |  |
| PCD's                                                                                                                                                                           |  |                                                                                                                                   |  |                                                               |  |                                                |  |
| ¿En este puesto está la empresa preparada para contratar a Personas con discapacidad?                                                                                           |  |                                                                                                                                   |  | Tipo de Discapacidad:                                         |  |                                                |  |
| No <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/>                                                                                                                         |  |                                                                                                                                   |  |                                                               |  |                                                |  |
| ¿Se han realizado los ajustes razonables al puesto de trabajo?                                                                                                                  |  |                                                                                                                                   |  |                                                               |  |                                                |  |
| Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>                                                                                                                         |  |                                                                                                                                   |  |                                                               |  |                                                |  |
| PRINCIPALES TAREAS DEL PUESTO (*)                                                                                                                                               |  |                                                                                                                                   |  |                                                               |  |                                                |  |
| Arma y desarma la pulpeadora para la limpieza, calibra la distancia de la paletas y escobillas controla y evita puntos negros en la pulpa controla la temperatura del cocinado. |  |                                                                                                                                   |  |                                                               |  |                                                |  |
| Separa la fruta no apta para el proceso.                                                                                                                                        |  |                                                                                                                                   |  |                                                               |  |                                                |  |

*Grace María Gazorla Vilchez*  
ABOGADA  
C.A.L. 26508