



PERU

Ministerio  
de Trabajo  
y Promoción del Empleo

Comandante  
de Promoción del Empleo  
y Capacitación Laboral



Trabajo

Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo

## RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 087-2016-MTPE/3/19

Lima, 18 de julio de 2016.

**VISTOS:** El Oficio N° 783-2016-MTPE/3/19.2 de fecha 04 de julio de 2016, expedido por la Dirección de Normalización y Certificación de Competencias Laborales, así como el Informe N° 026-2016-MTPE/3/19.2/AVZ, de fecha 04 de abril de 2016 y el Informe N° 033-2016-MTPE/3/19.2/MAAA, de fecha 02 de junio de 2016, expedidos por los especialistas de la Dirección de Normalización y Certificación de Competencias Laborales, en relación al Listado de equipamiento mínimo requerido para ejercer como Centro de Certificación de Competencias Laborales en el Perfil Ocupacional de Producción de Derivados de Cacao;

### CONSIDERANDO:

Que, mediante Ley N° 29381, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, se establece como una de las áreas programáticas del sector, la de normalización y certificación de competencias laborales<sup>1</sup>, ejerciendo competencia exclusiva y excluyente, respecto de otros niveles de gobierno en todo el territorio nacional<sup>2</sup>, así como función rectora formulando, planificando, dirigiendo, coordinando, ejecutando, supervisando y evaluando las políticas nacionales y sectoriales<sup>3</sup>;

Que, conforme al Decreto Supremo N° 004-2014-TR, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, la Dirección General de Formación Profesional y Capacitación Laboral tiene entre sus funciones emitir y aprobar lineamientos técnicos, directivas, mecanismos y procedimientos en el ámbito nacional y sectorial en materias de formación profesional, en lo que se refiere a normalización y certificación de competencias laborales<sup>4</sup>;

Que, de acuerdo a lo establecido en el citado Decreto Supremo, la Dirección de Normalización y Certificación de Competencias Laborales tiene como una de sus funciones específicas: proponer normas, lineamientos técnicos, directivas, mecanismos y procedimientos en el ámbito nacional y sectorial en materia de normalización y certificación de competencias laborales<sup>5</sup>;

Que, según el último párrafo del numeral 2.2 del punto 2, contenido en el subtítulo 6.1 del número romano VI, del Protocolo para la Autorización de Centros de Certificación de Competencias Laborales, aprobado por Resolución Ministerial N° 161-2010-TR, la Dirección General de Formación Profesional y Capacitación Laboral proporcionará el listado de equipamiento mínimo de acuerdo a cada perfil ocupacional;

Que, los listados de equipamiento mínimo constituyen instrumentos técnicos que sirven para verificar si una entidad pública o privada, interesada en ser autorizada como Centro de Certificación de Competencias Laborales, cuenta con Área (s) de Evaluación o Centro (s) de Evaluación con infraestructura, equipamiento y mobiliario necesarios para desarrollar procesos de evaluación de competencias laborales en determinado perfil ocupacional;



<sup>1</sup> Literal III del Artículo 4 de la Ley N° 29381

<sup>2</sup> Numeral 5.1 del Artículo 5 de la Ley N° 29381

<sup>3</sup> Literal III numeral 3.1 del artículo 3 del Decreto Supremo N° 004-2014-TR

<sup>4</sup> Literal III numeral 3.1 del Decreto Supremo N° 004-2014-TR

<sup>5</sup> Literal III numeral 3.1 del Decreto Supremo N° 004-2014-TR



PERU Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo

Viceministerio de Promoción del Empleo y Capacitación Laboral



Trabajo

Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo

Que, con Resolución Directoral N° 039-2016-MTPE/3.19, de fecha 29 de marzo de 2016, se aprobó el Perfil Ocupacional de Producción de Derivados de Cacao, con una vigencia de cinco (05) años;

Que, por Resolución Directoral N° 086-2016-MTPE/3/19, de fecha 18 de julio de 2016, se aprobaron los Instrumentos de Evaluación de las tres (03) Unidades de Competencia correspondientes al Perfil Ocupacional antes mencionado;

Que, en atención al citado Perfil Ocupacional y los instrumentos de evaluación, la Dirección de Normalización y Certificación de Competencias Laborales, luego de la revisión y análisis correspondiente, mediante oficio de vistos y de conformidad al Informe N° 026-2016-MTPE/3/19.2/AVZ y control de calidad efectuado según el Informe N° 033-2016-MTPE/3/19.2/MAAA, expedidos por los especialistas de la Dirección antes mencionada, este último informe, recomienda la aprobación del "Listado de Equipamiento mínimo requerido para ejercer como Centro de Certificación de Competencias Laborales en el Perfil Ocupacional de Producción de Derivados de Cacao," el mismo que, se advierte contiene la descripción de la infraestructura, equipamiento y mobiliario mínimos requeridos para desarrollar procesos de evaluación de competencias laborales en el referido perfil ocupacional;

Que, estando a las facultades y atribuciones de la Dirección General de Formación Profesional y Capacitación Laboral y en el ejercicio de sus funciones específicas asignadas por el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo;

#### SE RESUELVE:

##### Artículo 1°.- Aprobar el listado de equipamiento mínimo.

Aprobar el Listado de equipamiento mínimo requerido para ejercer como Centro de Certificación de Competencias Laborales en el Perfil Ocupacional de Producción de Derivados de Cacao, contenido en el anexo adjunto.

##### Artículo 2°.- Información sobre el referido Listado.


Comuníquese a los Centros de Certificación de Competencias Laborales debidamente autorizados sobre el Listado de equipamiento, aprobado con la presente Resolución, a fin que tengan a bien aplicar dicho Listado, en el desarrollo de sus evaluaciones y certificaciones de competencias laborales, posteriores a la fecha de comunicación de la presente Resolución.

##### Artículo 3°.- Publicación.

Dispóngase la publicación de la presente Resolución y Anexos en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo.

Regístrese y comuníquese.-



  
CARLOS ALBERTO BARRAZA CHÁVEZ  
Director General de Formación Profesional y  
Capacitación Laboral (e)

**LISTADO DE EQUIPAMIENTO MÍNIMO REQUERIDO PARA EJERCER COMO CENTRO DE CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES EN EL PERFIL OCUPACIONAL DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS DE CACAO**

**I. INFRAESTRUCTURA**

**Unidad 1:** Obtener el licor, manteca y polvo de cacao de acuerdo al plan de producción considerando las normas técnicas de calidad e inocuidad alimentaria y normativa vigente.

1 Área de trabajo aproximadamente de 30m<sup>2</sup>.

**Unidad 2:** Elaborar el chocolate bitter de acuerdo al plan de producción considerando las normas técnicas de calidad e inocuidad alimentaria y normativa vigente.

2 Área de trabajo aproximadamente de 30m<sup>2</sup>.

**Unidad 3:** Supervisar los procesos de elaboración del chocolate bitter de acuerdo al plan de producción considerando las normas técnicas de calidad e inocuidad alimentaria y normativa vigente.

3 Área de trabajo aproximadamente de 30m<sup>2</sup>.

**II. EQUIPAMIENTO**

**Unidad 1:** Obtener el licor, manteca y polvo de cacao de acuerdo al plan de producción considerando las normas técnicas de calidad e inocuidad alimentaria y normativa vigente.

- 4 Una (1) tostadora de cacao.
- 5 Una (1) descascarillador de cacao.
- 6 Una (1) molino de bolas.
- 7 Una (1) prensador hidráulico y/o eléctrico de cacao.
- 8 Una (1) triturador de granos de cacao.
- 9 Una (01) máquina limpiadora.
- 10 Tres (3) bandejas de almacenamiento de granos de cacao.
- 11 Tres (3) bandejas de almacenamiento de manteca de cacao.
- 12 Tres (3) bandejas de almacenamiento de licor de cacao.
- 13 Tres (3) bandejas de almacenamiento de polvo de cacao.
- 14 Tres (4) peroles. (\*\*)
- 15 Tres (3) embudos. (\*\*)
- 16 Tres (3) sacos de granos de cacao de 100 kilogramos.
- 17 Tres (3) paquetes de papel filtro.
- 18 Una (01) caja de bolsas de papel.
- 19 Una (1) máquina pulverizadora.

**Unidad 2:** Elaborar el chocolate bitter de acuerdo al plan de producción considerando las normas técnicas de calidad e inocuidad alimentaria y normativa vigente. (puede variar en base al volumen y equipos a utilizar)

- 20 Una (1) prensador hidráulico y/o eléctrico. (\*)
- 21 Una (01) molino refinador conchador de cacao.
- 22 Una (1) balanza.
- 23 Una (1) máquina de conchado.
- 24 Una (01) cámara enfriadora (\*\*)
- 25 Una (1) cámara refrigeradora.
- 26 Tres (3) bandejas de almacenamiento de chocolate bitter.
- 27 Cuatro (4) peroles. (\*\*)
- 28 Veinte (20) moldes para tabletas de chocolate.
- 29 Veinte (20) cajas de almacenamiento de chocolate.
- 30 Dos (2) recipientes de metal.
- 31 Una (1) caja de paletas de siliconas. (\*\*)
- 32 Tres (3) espátulas (\*\*)
- 33 Una (1) máquina selladora de pedal.
- 34 Dos con doscientos (2.2) kilogramos de licor de cacao.
- 35 Doscientos (200) gramos de manteca de cacao.
- 36 Dos sacos (2) de azúcar de 5 kilogramos de azúcar.

**Unidad 3:** Supervisar los procesos de elaboración del chocolate bitter de acuerdo al plan de producción considerando las normas técnicas de calidad e inocuidad alimentaria y normativa vigente.

- 37 Una (1) cámara fotográfica. (\*\*)
- 38 Una (1) cámara filmadora. (\*\*)
- 39 Una (1) computadora.
- 40 Una (1) herramientas de medición de grasas, acidez y de humedad.
- 41 Veinte (20) stickers.
- 42 Cinco (5) vasos descartables. (\*\*)
- 43 Un (1) cuaderno de apunte.
- 44 Tres (3) tapers. (\*\*)
- 45 Diez (10) lapiceros.
- 46 Dos (2) muestra de Chocolate Bitter.
- 47 Dos (2) muestras Licor de cacao

*Handwritten signature and number 742K*

48	Dos (2) muestras Manteca de cacao.
49	Dos (2) muestras Torta de cacao.
50	Dos (2) muestras Polvo de cacao.
<b>III. MOBILIARIO</b>	
<b>Unidad 1:</b> Obtener licor de cacao, manteca de cacao, torta de cacao y polvo de cacao de acuerdo al plan de producción considerando las normas técnicas de calidad e inocuidad alimentaria y normativa legal vigente.	
51	Una (1) mesa acrílica o de mármol.
<b>Unidad 2:</b> Obtener el chocolate bitter de acuerdo al plan de producción considerando las normas técnicas de calidad e inocuidad alimentaria y normativa legal vigente.	
52	Una (1) mesa de acrílica o de mármol. (*)
<b>Unidad 3:</b> Realizar el control de calidad de la elaboración de los productos derivados del cacao de acuerdo al plan de producción considerando las normas técnicas de calidad e inocuidad alimentaria y normativa legal vigente.	
53	Una (1) mesa acrílica o de mármol. (*)

(\*) Se considera "SI" y se le otorga un punto ya que ha sido calificada en primera unidad del mismo perfil.

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

*al an a g*