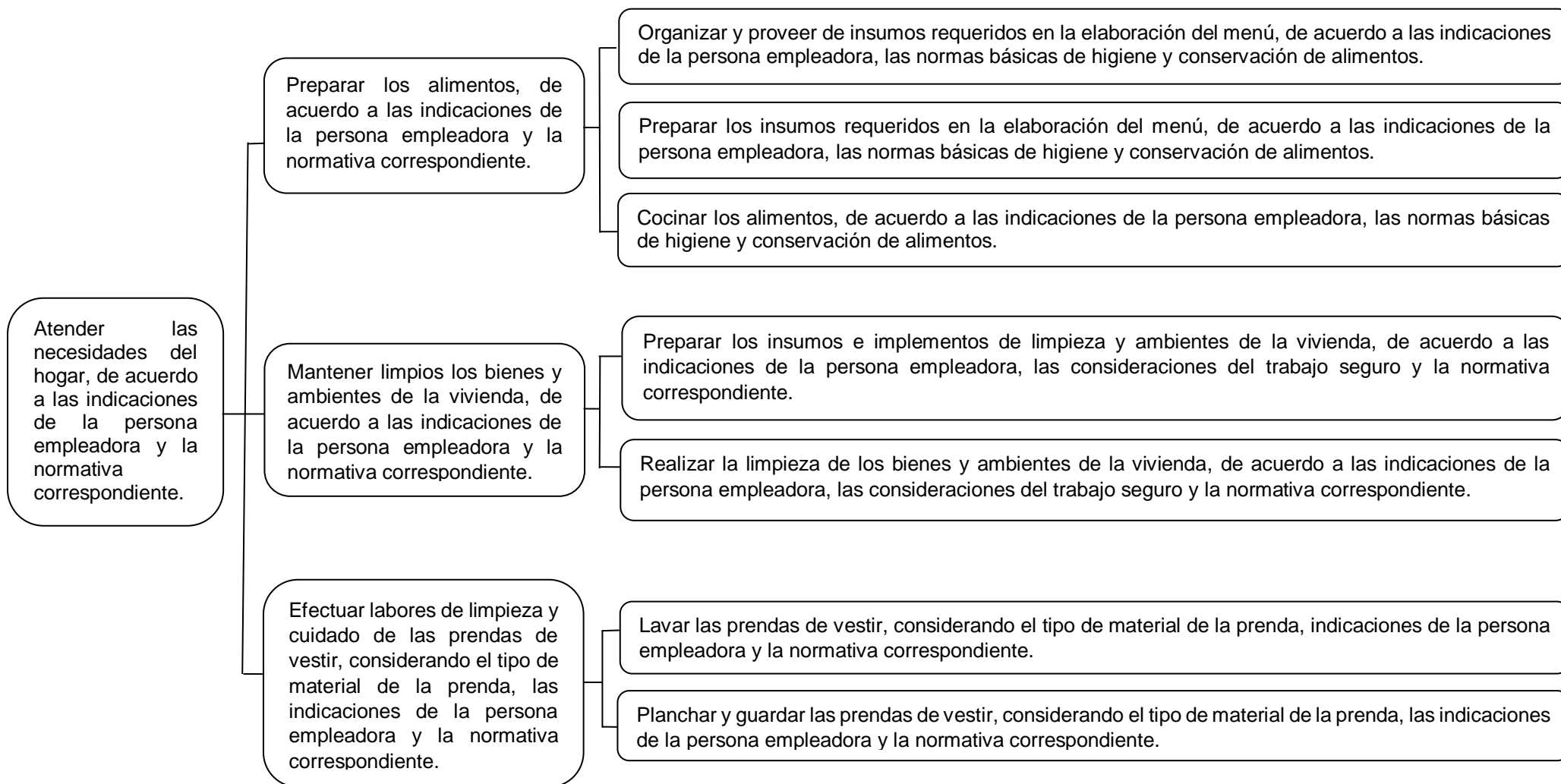


## MAPA FUNCIONAL DE LOS ESTÁNDARES DE COMPETENCIA LABORAL ASOCIADOS DEL PERFIL OCUPACIONAL DE TRABAJO EN EL HOGAR



Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo

Viceministerio de Promoción del Empleo y Capacitación Laboral



## ESTÁNDARES DE COMPETENCIA LABORAL ASOCIADOS DEL PERFIL OCUPACIONAL DE TRABAJO EN EL HOGAR



PERÚ

Ministerio  
de Trabajo  
y Promoción del Empleo

Viceministerio  
de Promoción del Empleo  
y Capacitación Laboral

Sector:	Familia Productiva:	División:	Código:	Versión:	Aprobación:	Vigencia:
OTRAS ACTIVIDADES DE SERVICIOS (S)	Servicios Personales y de Hogares (S34)	Actividades de los hogares como empleadores de personal doméstico (97)	S3497002	04	01/07/2022	5 años

<b>Competencia General:</b>	Atender las necesidades del hogar, de acuerdo a las indicaciones de la persona empleadora y la normativa correspondiente.
-----------------------------	---

<b>Estándar de competencia laboral 1:</b>	Preparar los alimentos, de acuerdo a las indicaciones de la persona empleadora y la normativa correspondiente.		
<b>Código E.C.L.:</b>	S3497002 – 1	<b>Nivel de Competencia Laboral:</b>	2

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Organizar y proveer de insumos requeridos en la elaboración del menú, de acuerdo a las indicaciones de la persona empleadora, las normas básicas de higiene y conservación de alimentos.	Preparar los insumos requeridos en la elaboración del menú, de acuerdo a las indicaciones de la persona empleadora, las normas básicas de higiene y conservación de alimentos.	Cocinar los alimentos, de acuerdo a las indicaciones de la persona empleadora, las normas básicas de higiene y conservación de alimentos.
Criterios de desempeño	Criterios de desempeño	Criterios de desempeño
<ol style="list-style-type: none"> <li>Utiliza vestimenta o indumentaria de acuerdo las actividades a realizar.</li> <li>Presenta higiene personal, de acuerdo a las actividades a realizar.</li> <li>Propone o elabora el menú a preparar, de acuerdo a las indicaciones de la persona empleadora.</li> <li>Organiza el horario de alimentación, de acuerdo a las indicaciones de la persona empleadora.</li> <li>Verifica la provisión y el estado de los ingredientes necesarios, de acuerdo al menú del día e indicaciones de la persona empleadora.</li> <li>Comunica a la persona empleadora, la necesidad de comprar ingredientes, de acuerdo al menú e indicaciones de la persona empleadora.</li> <li>Realiza la compra de ingredientes, solo en casos puntuales y ocasionales.</li> <li>Selecciona, clasifica y guarda los ingredientes de acuerdo a su uso, características y estado de conservación.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Utiliza vestimenta o indumentaria de acuerdo las actividades a realizar.</li> <li>Presenta higiene personal, de acuerdo a las actividades a realizar.</li> <li>Selecciona los ingredientes para elaborar el menú del día.</li> <li>Lava los ingredientes para elaborar el menú del día.</li> <li>Selecciona los implementos y equipamientos necesarios para la preparación de alimentos.</li> <li>Lava los implementos y equipamientos necesarios para la preparación de alimentos.</li> <li>Manipula los alimentos, teniendo en cuenta las normas básicas de higiene y conservación de alimentos.</li> <li>Comunica los sucesos o incidentes ocurridos durante el día, de acuerdo a las previsiones indicadas por la persona empleadora.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Utiliza vestimenta o indumentaria de acuerdo las actividades a realizar.</li> <li>Presenta higiene personal, de acuerdo a las actividades a realizar.</li> <li>Prepara los alimentos del día, de acuerdo al menú a preparar, aplicando las técnicas básicas de cocina y las indicaciones de la persona empleadora.</li> <li>Organiza la mesa, de acuerdo a las indicaciones de la persona empleadora.</li> <li>Sirve los alimentos, de acuerdo a las indicaciones de la persona empleadora.</li> <li>Recoge la vajilla y utensilios utilizados durante la alimentación, según indicaciones de la persona empleadora y aplicando las normas básicas de higiene y limpieza.</li> <li>Ordena y guarda los alimentos no consumidos, de acuerdo a las indicaciones de la persona empleadora y las normas básicas de conservación de alimentos.</li> </ol>

<p>9. Comunica los sucesos o incidentes ocurridos durante el día, de acuerdo a las previsiones indicadas por la persona empleadora.</p>		<p>8. Limpia los residuos de los alimentos de la vajilla, utensilios y equipos, de acuerdo a las indicaciones de la persona empleadora y las normas básicas de higiene.</p> <p>9. Prepara los insumos e implementos para el lavado de la vajilla, utensilios y equipos, de acuerdo a las indicaciones de la persona empleadora.</p> <p>10. Lava la vajilla, utensilios y equipos, de acuerdo a las indicaciones de la persona empleadora y las normas básicas de higiene y limpieza.</p> <p>11. Seca la vajilla, utensilios y equipos, de acuerdo a indicaciones de la persona empleadora y conforme las carteristas de la vajilla, utensilios y/o el equipo.</p> <p>12. Organiza y guarda la vajilla, utensilios y equipos, de acuerdo a las indicaciones de la persona empleadora.</p> <p>13. Organiza y desecha los desperdicios, de acuerdo a las indicaciones de la persona empleadora.</p> <p>14. Comunica los sucesos o incidentes ocurridos durante el día, de acuerdo a las previsiones indicadas por la persona empleadora. de higiene y conservación de alimentos.</p>
<b>Evidencias de desempeño</b>	<b>Evidencias de desempeño</b>	<b>Evidencias de desempeño</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vestimenta o indumentaria utilizada acorde a las labores a realizar.</li> <li>• Presentación personal higiénica acorde a las labores a realizar (cabello recogido y uñas cortas).</li> <li>• Menú elaborado conforme lo acordado.</li> <li>• Horario de preparación de los alimentos organizado conforme lo acordado.</li> <li>• Provisión y estado de los ingredientes verificados.</li> <li>• Lista de compras necesarias según menú.</li> <li>• Ingredientes comprados de ser necesarios.</li> <li>• Ingredientes seleccionados, clasificados y guardados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vestimenta o indumentaria utilizada acorde a las labores a realizar.</li> <li>• Presentación personal higiénica acorde a las labores a realizar (cabello recogido y uñas cortas).</li> <li>• Ingredientes seleccionados conforme el menú a preparar.</li> <li>• Ingredientes seleccionados lavados.</li> <li>• Implementos y equipos seleccionados requeridos según el menú a preparar.</li> <li>• Implementos y equipos seleccionados lavados.</li> <li>• Alimentos e ingredientes manipulados conforme las normas básicas de higiene y conservación de alimentos.</li> <li>• Sucesos o incidentes comunicados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vestimenta o indumentaria utilizada acorde a las labores a realizar.</li> <li>• Presentación personal higiénica acorde a las labores a realizar (cabello recogido y uñas cortas).</li> <li>• Alimentos e ingredientes manipulados conforme las normas básicas de higiene y conservación de alimentos.</li> <li>• Alimentos preparados conforme lo acordado.</li> <li>• Mesa organizada conforme lo acordado.</li> <li>• Alimentos servidos conforme lo acordado.</li> <li>• Servicios utilizados recogidos.</li> <li>• Alimentos restantes ordenados y guardados.</li> <li>• Residuos de alimentos retirados de la vajilla</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sucesos o incidentes comunicados.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Insumos de lavado utilizados en cantidades adecuadas.</li> <li>• Implementos de lavado utilizados conforme a la vajilla, utensilios o equipos.</li> <li>• Vajilla, utensilios y equipos lavados considerando sus características.</li> <li>• Vajilla, utensilios y equipos secados considerando sus características.</li> <li>• Vajilla, utensilios y equipos guardados considerando sus características.</li> <li>• Desperdicios organizados y desechados</li> <li>• Sucesos o incidentes comunicados.</li> </ul>
<b>Evidencias de conocimiento</b>	<b>Evidencias de conocimiento</b>	<b>Evidencias de conocimiento</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Normas básicas de higiene y seguridad en el almacenaje y conservación de alimentos.</li> <li>• Ingredientes requeridos según menú a preparar.</li> <li>• Ingredientes almacenados según consideraciones de conservación de alimentos (en frío, secos, frescos, entre otros).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Normas básicas de higiene y seguridad en el momento de preparar los insumos.</li> <li>• Técnicas básicas de conservación de alimentos e ingredientes (congelado/descongelado, tiempo de duración de los alimentos preparados).</li> <li>• Tipo y uso de implementos y equipamiento necesarios para la preparación de alimentos.</li> <li>• Tipo y selección de ingredientes para la elaboración de menús.</li> <li>• Tipo de cortes básicos de verduras, frutas y carnes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Normas básicas de higiene y seguridad en la preparación de alimentos y limpieza de Vajilla, utensilios y equipos.</li> <li>• Técnicas básicas de cocina (Freír, sancochar, asar, hornear, al vapor entre otros)</li> <li>• Preparación de bebidas básicas (Café, té, infusiones, refrescos entre otros).</li> <li>• Tipo y uso de implementos de cocina.</li> <li>• Técnicas básicas de conservación de alimentos e ingredientes (congelado/descongelado, tiempo de duración de los alimentos preparados).</li> <li>• Tipos y usos de vajilla.</li> <li>• Uso e higiene de los equipos de cocina.</li> <li>• Desecho de residuos.</li> <li>• Insumos o implementos para el lavado de vajillas, equipo u otros.</li> </ul>

Contexto de desempeño laboral				
Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / materiales	Información / formatos
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ambiente de cocina, iluminado y ventilado, con acceso al agua y desagüe y conexión eléctrica.</li> <li>• Ambiente de comedor.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocina.</li> <li>• Refrigerador.</li> <li>• Batidora.</li> <li>• Licuadora.</li> <li>• Olla Arrocera (Opcional).</li> <li>• Horno microondas (Opcional).</li> <li>• Hervidor (Opcional).</li> <li>• Ollas.</li> <li>• Sartenes.</li> <li>• Olla a presión (Opcional).</li> <li>• Teteras.</li> <li>• Taza de medida (Opcional).</li> <li>• Vajilla.</li> <li>• Cubertería.</li> <li>• Cristalería.</li> <li>• Utensilios.</li> <li>• Tabla de picar.</li> <li>• Bol de acero inoxidable (Opcional).</li> <li>• Tapers.</li> <li>• Teléfono o celular de casa.</li> <li>• Reloj de pared.</li> <li>• Campana extractora (opcional).</li> <li>• Extractor.</li> <li>• Muebles</li> <li>• Mueble de almacenaje.</li> <li>• Mesa de comedor y/o cocina.</li> <li>• Sillas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zapatos o zapatillas bajas.</li> <li>• Protector de cabello.</li> <li>• Mandil.</li> <li>• Manopla o agarradera de cocina.</li> <li>• Guantes de látex.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carnes (res, ave, pescado, etc).</li> <li>• Frutas.</li> <li>• Vegetales.</li> <li>• Cereales.</li> <li>• Menestras.</li> <li>• Especerías.</li> <li>• Lácteos (leche, quesos, etc.).</li> <li>• Conservas.</li> <li>• Condimentos.</li> <li>• Hierbas aromáticas.</li> <li>• Bolsas de basura.</li> <li>• Servilletas.</li> <li>• Secadores.</li> <li>• Manteles.</li> <li>• Individuales.</li> <li>• Paños de limpieza.</li> <li>• Esponja.</li> <li>• Lava vajilla.</li> <li>• Legía o desinfectante.</li> <li>• Jabón de tocador.</li> <li>• Alcohol en gel.</li> <li>• Escoba.</li> <li>• Recogedor.</li> <li>• Trapeador.</li> <li>• Cuaderno.</li> <li>• Lapicero o lápiz.</li> <li>• Botiquín con implementos de primeros auxilios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recomendaciones o indicaciones de la persona empleadora.</li> <li>• Lista de menú de la semana.</li> <li>• Información básica sobre nutrición y de comida sana.</li> <li>• Información o manual de funcionamiento de equipos.</li> <li>• Información sobre higiene básica y seguridad.</li> <li>• Agenda con teléfonos en caso de emergencia.</li> <li>• Recetarios de comidas y postres.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Banco o escalera pequeña.</li> </ul>			
--	---	--	--	--

Competencias Básicas <sup>1</sup>	Competencias Genéricas
<p><b>Habilidades Básicas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad para escuchar.</li> </ul> <p><b>Aptitudes Analíticas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad para solucionar problemas.</li> </ul> <p><b>Cualidades Personales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sociabilidad.</li> <li>• Honradez.</li> </ul>	<p><b>Relaciones Interpersonales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sirve a los clientes.</li> <li>• Trabaja con personas de diversas culturas.</li> </ul>

<sup>1</sup>Basada en las categorizaciones y tipos que figuran en el Informe SCANS: Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills (1991). What Work Requires of Schools: A SCANS Report for America 2000, The Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills. Washington D.C.: U.S. Department of Labor. Recuperado de <http://wdr.doleta.gov/SCANS/whatwork/whatwork.pdf>

<b>Estándar de competencia laboral 2:</b>	Mantener limpios los bienes y ambientes de la vivienda, de acuerdo a las indicaciones de la persona empleadora y la normativa correspondiente.		
<b>Código E.C.L.:</b>	S3497002 – 2	<b>Nivel de Competencia Laboral:</b>	2

<b>Elemento de Competencia</b>	<b>Elemento de Competencia</b>
Preparar los insumos e implementos de limpieza y ambientes de la vivienda, de acuerdo a las indicaciones de la persona empleadora, las consideraciones del trabajo seguro y la normativa correspondiente.	Realizar la limpieza de los bienes y ambientes de la vivienda, de acuerdo a las indicaciones de la persona empleadora, las consideraciones del trabajo seguro y la normativa correspondiente.
<b>Criterios de desempeño</b>	<b>Criterios de desempeño</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utiliza vestimenta o indumentaria de acuerdo las actividades a realizar, teniendo en cuenta la presentación personal.</li> <li>2. Presenta higiene personal, de acuerdo a las actividades a realizar.</li> <li>3. Verifica la disponibilidad y estado de los insumos, implementos y equipos de limpieza, que provee la persona empleadora.</li> <li>4. Informa a la persona empleadora, la disponibilidad o estado de los insumos, implementos y equipos de limpieza en caso no tenga abastecimiento necesario o se encuentre con desperfecto.</li> <li>5. Selecciona los insumos, implementos y equipos de limpieza, según el área o ambiente a limpiar, de acuerdo a las indicaciones de la persona empleadora.</li> <li>6. Traslada los insumos, implementos y equipos de limpieza hacia el ambiente indicado, de acuerdo a las indicaciones de la persona empleadora.</li> <li>7. Prepara el área o ambiente a limpiar (moviliza muebles, adornos, alfombras, etc.), de acuerdo a las indicaciones del empleador.</li> <li>8. Comunica los sucesos ocurridos, de acuerdo a las previsiones indicadas por la persona empleadora.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utiliza vestimenta o indumentaria de acuerdo las actividades a realizar.</li> <li>2. Presenta higiene personal, de acuerdo a las actividades a realizar.</li> <li>3. Limpia el piso de los diferentes ambientes de la vivienda, considerando el tipo de material, las indicaciones de la persona empleadora, las consideraciones del trabajo seguro y la normativa correspondiente.</li> <li>4. Limpia el mobiliario de los diferentes ambientes de la vivienda, considerando el tipo de material, las indicaciones de la persona empleadora, las consideraciones del trabajo seguro y la normativa correspondiente.</li> <li>5. Ordena los distintos ambientes de la casa según necesidades de mantenimiento e indicaciones de la persona empleadora, las consideraciones del trabajo seguro y la normativa correspondiente.</li> <li>6. Selecciona los residuos sólidos y los traslada al lugar indicado, de acuerdo a las indicaciones de la persona empleadora, las consideraciones del trabajo seguro y la normativa correspondiente.</li> <li>7. Limpia los implementos y equipos de limpieza utilizados, de acuerdo a las indicaciones de la persona empleadora, las consideraciones del trabajo seguro y la normativa correspondiente.</li> <li>8. Guarda los insumos sobrantes y los equipos de limpieza utilizados en los lugares asignados, de acuerdo a las indicaciones de la persona empleadora, el trabajo seguro y la normativa correspondiente.</li> <li>9. Comunica los sucesos e incidentes ocurridos, de acuerdo a las previsiones indicadas por la persona empleadora.</li> </ol>

Evidencias de desempeño	Evidencias de desempeño
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vestimenta o indumentaria utilizada acorde a las labores a realizar.</li> <li>• Presentación personal acorde a las labores a realizar.</li> <li>• Implementos de limpieza disponibles y en buen estado.</li> <li>• Implementos de limpieza seleccionados en relación al área a limpiar.</li> <li>• Implementos de limpieza trasladados al área a limpiar.</li> <li>• Ambientes a limpiar preparados.</li> <li>• Incidentes comunicados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vestimenta o indumentaria utilizada acorde a las labores a realizar.</li> <li>• Presentación personal acorde a las labores a realizar.</li> <li>• Piso de la vivienda aseado.</li> <li>• Ambientes de la casa ordenados según indicaciones del empleador.</li> <li>• Mobiliario de la vivienda aseado.</li> <li>• Implementos y equipos utilizados guardados limpios.</li> <li>• Insumos sobrantes guardados en el lugar indicado.</li> <li>• Residuos sólidos trasladados al lugar asignado.</li> <li>• Incidentes comunicados.</li> </ul>
Evidencias de conocimiento	Evidencias de conocimiento
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Normas básicas de higiene y seguridad.</li> <li>• Tipo y usos de insumos, implementos y equipos de limpieza.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Normas básicas de higiene y seguridad en casa.</li> <li>• Tipos y usos de insumos y equipos de limpieza.</li> <li>• Manejo de electrodomésticos.</li> <li>• Limpieza de piso y mobiliario.</li> <li>• Limpieza de implementos y equipos de limpieza.</li> </ul>

Contexto de Desempeño Laboral				
Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales	Información / Formatos
Ambientes de: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sala.</li> <li>• Comedor.</li> <li>• Dormitorios.</li> <li>• Cocina.</li> <li>• Lavandería.</li> <li>• Baños.</li> <li>• Jardín.</li> <li>• Patio.</li> <li>• Cochera.</li> <li>• Escalera.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspiradora.</li> <li>• Lustradora.</li> <li>• Escoba.</li> <li>• Escobillón.</li> <li>• Escobilla.</li> <li>• Trapeador.</li> <li>• Recogedor.</li> <li>• Desatorador.</li> <li>• Plumeros (Opcional).</li> <li>• Baldes.</li> <li>• Franelas.</li> <li>• Pulverizadores.</li> <li>• Escalera de 3 pasos (Opcional).</li> <li>• Limpiadores de ventanas (Opcional).</li> <li>• Extensión de plumeros y limpiadores de ventana (Opcional).</li> <li>• Botiquín.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vestimenta o indumentaria.</li> <li>• Guantes de látex.</li> <li>• Protector de boca.</li> <li>• Protector de cabello.</li> <li>• Zapatos bajos o zapatillas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Detergente.</li> <li>• Lejía o desinfectantes.</li> <li>• Cera.</li> <li>• Removedores de sarro.</li> <li>• Limpia cristales.</li> <li>• Limpia madera.</li> <li>• Ambientadores (Opcional).</li> <li>• Paños absorbentes.</li> <li>• Esponja.</li> <li>• Desengrasantes.</li> <li>• Secadores.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Información o manual de funcionamiento de equipos.</li> <li>• Recomendaciones o indicaciones de la persona empleadora.</li> </ul>



Competencias Básicas <sup>2</sup>	Competencias Genéricas
<p><b>Habilidades Básicas</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Capacidad para escuchar.</li></ul> <p><b>Aptitudes Analíticas</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Capacidad para solucionar problemas.</li></ul> <p><b>Cualidades Personales</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Sociabilidad.</li><li>• Honradez.</li></ul>	<p><b>Relaciones Interpersonales</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Sirve a los clientes.</li><li>• Trabaja con personas de diversas culturas.</li></ul>

---

<sup>2</sup>Basada en las categorizaciones y tipos que figuran en el Informe SCANS: Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills (1991). What Work Requires of Schools: A SCANS Report for America 2000, The Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills. Washington D.C.: U.S. Department of Labor. Recuperado de <http://wdr.doleta.gov/SCANS/whatwork/whatwork.pdf>

<b>Estándar de competencia laboral 3:</b>	Efectuar labores de limpieza y cuidado de las prendas de vestir, considerando el tipo de material de la prenda, las indicaciones de la persona empleadora y la normativa correspondiente.		
<b>Código E.C.L.:</b>	S3497002 – 3	<b>Nivel de Competencia Laboral:</b>	2

<b>Elemento de Competencia</b>	<b>Elemento de Competencia</b>
Lavar las prendas de vestir, considerando el tipo de material de la prenda, indicaciones de la persona empleadora y la normativa correspondiente.	Planchar y guardar las prendas de vestir, considerando el tipo de material de la prenda, las indicaciones de la persona empleadora y la normativa correspondiente.
<b>Criterio de desempeño</b>	<b>Criterio de desempeño</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utiliza vestimenta o indumentaria de acuerdo las actividades a realizar.</li> <li>2. Presenta higiene personal, de acuerdo a las actividades a realizar.</li> <li>3. Verifica el estado y disponibilidad de los electrodomésticos e implementos necesarios para el lavado, de acuerdo a las indicaciones de la persona empleadora.</li> <li>4. Informa a la persona empleadora, de ser necesario, la disponibilidad o estado de los insumos, implementos y electrodomésticos en caso no tenga abastecimiento necesario o se encuentre con desperfecto.</li> <li>5. Traslada y ubica los tachos de ropa sucia en el lugar indicado, de acuerdo a lo coordinado con la persona empleadora.</li> <li>6. Clasifica la ropa sucia para el lavado, de acuerdo al color, tipo de material de la prenda e indicaciones de la persona empleadora.</li> <li>7. Revisa los bolsillos de la ropa sucia y prendas delicadas para el lavado, de acuerdo a las indicaciones de la persona empleadora.</li> <li>8. Dosifica la cantidad de los insumos a utilizar para el lavado y conservación de la ropa, de acuerdo al tipo de material de la prenda, grado de suciedad e indicaciones de la persona empleadora.</li> <li>9. Lava la ropa sucia, considerando el color, tipo de material de la prenda, grado de suciedad e indicaciones de la persona empleadora.</li> <li>10. Seca la ropa, de acuerdo al tipo de material de la prenda e indicaciones de la persona empleadora.</li> <li>11. Desconecta y limpia los electrodomésticos utilizados, conforme las características del equipo e indicaciones de la persona empleadora.</li> <li>12. Limpia, ordena y guarda los implementos utilizados, de acuerdo a las indicaciones de la persona empleadora.</li> <li>13. Limpia el área de lavado o lavandería, de acuerdo a las indicaciones de la persona empleadora.</li> <li>14. Reporta los imprevistos ocurridos durante las tareas de lavado, conforme a lo previsto por la persona empleadora.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utiliza vestimenta o indumentaria de acuerdo las actividades a realizar.</li> <li>2. Presentación higiene personal, de acuerdo a las actividades a realizar.</li> <li>3. Verifica el estado y la disponibilidad de la plancha e implementos necesarios para el planchado, de acuerdo al tipo de material de la prenda y las indicaciones de la persona empleadora.</li> <li>4. Clasifica la ropa para el planchado, de acuerdo al tipo de material de la prenda e indicaciones de la persona empleadora. Coloca la prenda sobre la superficie de planchado, considerando el tipo de prenda e indicaciones de la persona empleadora.</li> <li>5. Realiza el planchado de la ropa, considerando el tipo de material de la prenda, la temperatura de la plancha, las indicaciones de la etiqueta indicaciones de la persona empleadora.</li> <li>6. Utiliza insumos de planchado, de acuerdo al tipo de material de la prenda e indicaciones de la persona empleadora.</li> <li>7. Guarda y ordena los implementos utilizados para el planchado, conforme las indicaciones de la persona empleadora.</li> <li>8. Clasifica las prendas para el doblado, de acuerdo al tipo de material de la prenda de vestir y a las indicaciones de la persona empleadora.</li> <li>9. Identifica el tipo de doblado, de acuerdo al tipo y material de la prenda y las indicaciones de la persona empleadora.</li> <li>10. Dobla la ropa, de acuerdo al tipo de prenda, el mueble o espacio donde se guarde la ropa y las indicaciones de la persona empleadora.</li> <li>11. Guarda la ropa, de acuerdo al tipo de prenda, la frecuencia de uso, la estación del año vigente, mueble o espacio de guardado y las indicaciones de la persona empleadora.</li> <li>12. Utiliza insumos o materiales para la conservación de la ropa, de acuerdo al tipo de prenda, la frecuencia de uso, la estación del año vigente y las indicaciones de la persona empleadora.</li> <li>13. Reporta los imprevistos ocurridos durante las tareas de planchado, conforme a lo previsto por la persona empleadora.</li> </ol>

<b>Evidencias de Desempeño/producto</b>	<b>Evidencias de Desempeño/producto</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vestimenta o indumentaria utilizada acorde al trabajo a realizar.</li> <li>• Presentación personal acorde a las labores a realizar (evitar usar pulseras, anillos).</li> <li>• Estado y disponibilidad de los electrodomésticos e implementos necesarios para el lavado revisados.</li> <li>• Informa a la persona empleadora de ser necesario, la disponibilidad o estado de los insumos, implementos y electrodomésticos.</li> <li>• Tachos de ropa sucia ubicados en el lugar de lavado.</li> <li>• Ropa sucia para el lavado clasificada conforme especificaciones.</li> <li>• Bolsillos de la ropa sucia revisados.</li> <li>• Insumos dosificados en cantidades necesarias.</li> <li>• Electrodomésticos e implementos utilizados conforme el manual del equipo o indicaciones de la persona empleadora.</li> <li>• Prendas lavadas.</li> <li>• Ropa tendida considerando colores y tipo de material de la prenda.</li> <li>• Electrodomésticos limpios y desenchufados.</li> <li>• Implementos utilizados guardados limpios en las ubicaciones correspondientes.</li> <li>• Área de lavado o lavandería limpia y seca.</li> <li>• Incidentes comunicados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vestimenta o indumentaria utilizada acorde al trabajo a realizar.</li> <li>• Presentación personal acorde a las labores a realizar (evitar usar pulseras, anillos).</li> <li>• Estado y disponibilidad de la plancha e implementos de planchado verificados.</li> <li>• Ropa clasificada.</li> <li>• Planchado realizado.</li> <li>• Insumos de planchado utilizados.</li> <li>• Prendas clasificadas para el doblado, de acuerdo a las indicaciones del empleador y tipo de prenda.</li> <li>• Prendas dobladas, de acuerdo al tipo de prenda y las indicaciones del empleador.</li> <li>• Prendas planchadas, guardadas, de acuerdo al tipo de prenda y las indicaciones del empleador.</li> <li>• Insumos o materiales empleados para la conservación de la ropa.</li> <li>• Incidentes comunicados.</li> </ul>
<b>Evidencias de conocimiento</b>	<b>Evidencias de conocimiento</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnicas de lavado de prendas.</li> <li>• Uso, tipo y manipulación de electrodomésticos de lavado.</li> <li>• Simbología de etiquetas de prendas.</li> <li>• Normas de higiene y seguridad.</li> <li>• Uso de los diferentes tipos de insumos para el lavado (detergente, jabón u otros), según tipo de prenda.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnicas de planchado de prendas.</li> <li>• Insumos de planchado.</li> <li>• Técnicas doblado.</li> <li>• Simbología de etiquetas de prendas.</li> <li>• Uso, tipo y manipulación de la plancha.</li> <li>• Normas de higiene y seguridad.</li> <li>• Insumos o materiales para la conservación de la ropa.</li> </ul>

Contexto de Desempeño Laboral				
Instalaciones	Equipamiento / Utensilios	Equipo Personal	Insumos / Materiales	Información / Formatos
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ambiente de lavado de la ropa.</li> <li>• Ambiente de planchado de la ropa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavadora.</li> <li>• Bolsa para lavadora de ropa delicada.</li> <li>• Batea.</li> <li>• Escobilla.</li> <li>• Tabla.</li> <li>• Tachos de ropa.</li> <li>• Tendal.</li> <li>• Colgadores.</li> <li>• Ganchos de ropa.</li> <li>• Planchador.</li> <li>• Plancha.</li> <li>• Tela o tocuyo para planchar.</li> <li>• Cómoda, closet o armario.</li> <li>• Colgadores de ropa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uniformes o indumentaria.</li> <li>• Guantes de látex.</li> <li>• Zapatos bajos.</li> <li>• Mascarilla.</li> <li>• Delantal plastificado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Detergente.</li> <li>• Jabón.</li> <li>• Desinfectante.</li> <li>• Desmanchador.</li> <li>• Desengrasantes.</li> <li>• Lejía.</li> <li>• Suavizante.</li> <li>• Baldes.</li> <li>• Blanqueador.</li> <li>• Spray de planchado (Opcional).</li> <li>• Productos de conservación para la ropa.</li> <li>• Paños de limpieza.</li> <li>• Escoba.</li> <li>• Trapeador.</li> <li>• Bolsa de basura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Información o manual de funcionamiento de equipos de lavado y planchado.</li> <li>• Información sobre normas básicas de higiene y seguridad.</li> </ul>

Competencias Básicas <sup>3</sup>	Competencias Genéricas
<p><b>Habilidades Básicas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad para escuchar.</li> </ul> <p><b>Aptitudes Analíticas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad para solucionar problemas.</li> </ul> <p><b>Cualidades Personales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sociabilidad.</li> <li>• Honradez.</li> </ul>	<p><b>Relaciones Interpersonales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sirve a los clientes.</li> <li>• Trabaja con personas de diversas culturas.</li> </ul>

<sup>3</sup>Basada en las categorizaciones y tipos que figuran en el Informe SCANS: Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills (1991). What Work Requires of Schools: A SCANS Report for America 2000, The Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills. Washington D.C.: U.S. Department of Labor. Recuperado de <http://wdr.dol.eta.gov/SCANS/whatwork/whatwork.pdf>