

**LISTADO DE EQUIPAMIENTO MÍNIMO REQUERIDO PARA EJERCER COMO CENTRO DE CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS
LABORALES DEL PERFIL OCUPACIONAL DE CORTE Y SALADO DE PESCADO**

INFRAESTRUCTURA

Unidad 1: Obtener piezas de pescado, de acuerdo a los procedimientos establecidos y buenas prácticas de manufactura.

- | | |
|---|--|
| 1 | Área de salado 3 m ² , con instalaciones de agua y desagüe, como mínimo. |
| 2 | Área de higiene personal 1.50 m ² , con instalaciones de agua, desagüe y acondicionada con maniluvio y pediluvio. |

Unidad 2: Conservar el pescado, de acuerdo a los procedimientos establecidos, técnicas de salado y buenas prácticas de manufactura.

- | | |
|---|--|
| 3 | Área de salado 3 m ² , con instalaciones de agua y desagüe, como mínimo. (*) |
| 4 | Área de higiene personal 1.50 m ² , con instalaciones de agua, desagüe y acondicionada con maniluvio y pediluvio. (*) |

EQUIPAMIENTO

Unidad 1: Obtener piezas de pescado, de acuerdo a los procedimientos establecidos y buenas prácticas de manufactura.

- | | |
|----|---|
| 3 | Un (1) pato, estoca o faja transportadora. (**) |
| 4 | Dos (2) parihuelas plásticas. |
| 5 | Dos (2) tablas de corte. |
| 6 | Dos (2) jabas, bines o canastillas. |
| 7 | Una (1) balanza. (**) |
| 8 | Dos (2) cuchillos de acero inoxidable. |
| 9 | Un (1) contenedor o tacho de residuos con tapa. |
| 10 | Un (1) paquete de guantes quirúrgicos. |
| 11 | Un (1) mandil impermeable de plástico. |
| 12 | Una (1) toca para cabello. |
| 13 | Una (1) mascarilla desechable. |
| 14 | Un (1) par de botas de jebe. |

Unidad 2: Conservar el pescado, de acuerdo a los procedimientos establecidos, técnicas de salado y buenas prácticas de manufactura.

- | | |
|----|--|
| 15 | Un (1) pato, estoca o faja transportadora. (**) |
| 16 | Dos (2) parihuelas plásticas. (*) |
| 17 | Dos (2) tablas de corte. (*) |
| 18 | Dos (2) jabas, bines o canastillas. (*) |
| 19 | Una (1) balanza. (**) |
| 20 | Dos (2) cuchillos de acero inoxidable. (*) |
| 21 | Dos (2) telas de tocuyo de 1 m. |
| 22 | Dos (2) pesos para utilizar en el salado de pescado. |
| 23 | Un (1) contenedor o tacho de residuos con tapa. (*) |
| 24 | Un (1) paquete de guantes quirúrgicos. (*) |
| 25 | Un (1) mandil impermeable de plástico. (*) |
| 26 | Una (1) toca para cabello. (*) |
| 27 | Una (1) mascarilla desechable. (*) |
| 28 | Un (1) par de botas de jebe. (*) |

MOBILIARIO

Unidad 1: Obtener piezas de pescado, de acuerdo a los procedimientos establecidos y buenas prácticas de manufactura.



29	Una (1) mesa de trabajo de acero inoxidable.
Unidad 2: Conservar el pescado, de acuerdo a los procedimientos establecidos, técnicas de salado y buenas prácticas de manufactura.	
30	Una (1) mesa de trabajo de acero inoxidable. (*)

Todos los ítems son obligatorios y se les otorga un punto, a excepción de los ítems opcionales y los referidos a las particularidades.

(*) Se encuentra señalado más de una vez en el listado de equipamiento mínimo.

(**) Opcional, forma parte del 20%, como porcentaje máximo, que puede ser omitido al momento de la verificación del listado de equipamiento mínimo.

