



**LISTADO DE EQUIPAMIENTO MÍNIMO REQUERIDO PARA EJERCER COMO CENTRO DE CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES EN EL PERFIL OCUPACIONAL DE PULPEADO DE FRUTAS<sup>(1)</sup>**

**INFRAESTRUCTURA**

**Unidad 1:** Limpiar y desinfectar la materia prima, de acuerdo a los procedimientos establecidos, tomando en cuenta la normativa vinculada a la manipulación de alimentos, higiene y saneamiento.

- |   |  |
|---|--|
| 1 | Área de lavado de 60 m <sup>2</sup> aproximadamente, con instalaciones de agua potable y desagüe.<br>- Acondicionada con maniluvio y pediluvio.<br>- Acondicionada con lavadero. (**)<br>- Con instalaciones eléctricas. (**) <sup>(2)</sup> |
|---|--|

**Unidad 2:** Habilitar la materia prima para el despulpado, de acuerdo a la ficha técnica de producción, los procedimientos establecidos, tomando en cuenta la normativa vinculada a la manipulación de alimentos, higiene y saneamiento.

- |   |  |
|---|--|
| 2 | Área de habilitado de 80m <sup>2</sup> aproximadamente, con instalaciones de agua potable y desagüe.<br>- Acondicionada con maniluvio y pediluvio. (*)<br>- Con instalaciones de gas y vapor (caldero y accesorios).<br>- Acondicionada con lavadero. (**) |
|---|--|

**Unidad 3:** Extraer la pulpa de la fruta, de acuerdo a los procedimientos establecidos, tomando en cuenta la normativa vinculada a la manipulación de alimentos, higiene y saneamiento.

- |   |   |
|---|---|
| 3 | Área de pulpeado de 80m <sup>2</sup> aproximadamente, con instalaciones de energía eléctrica, agua potable y desagüe.<br>- Acondicionada con maniluvio y pediluvio. (*) |
|---|---|

**EQUIPAMIENTO**

**Unidad 1:** Limpiar y desinfectar la materia prima, de acuerdo a los procedimientos establecidos, tomando en cuenta la normativa vinculada a la manipulación de alimentos, higiene y saneamiento.

- |    |   |
|----|---|
| 4  | Una (1) máquina de lavado. (**) <sup>(2)</sup>  |
| 5  | Cinco (5) parihuelas.   |
| 6  | Tres (3) tinas de acero inoxidable.   |
| 7  | Tres (3) mangueras de 5 m.  |
| 8  | Tres (3) baldes de 20 l.  |
| 9  | Un (1) juego de jarras de plástico.   |
| 10 | Diez (10) jabas de plástico.  |
| 11 | Un (1) juego de cuchillos de acero inoxidable.  |
| 12 | Tres (3) tablas de picar de grado alimentario.  |
| 13 | Un (1) juego de material volumétrico.   |
| 14 | Un (1) cronómetro.  |
| 15 | Un (1) paquete de cofias o tocas desechables.   |
| 16 | Un (1) paquete de mascarillas desechables.  |
| 17 | Tres (3) pares de guantes de nitrilo o similares.                                     |
| 18 | Tres (3) pares de guantes industriales o similares.                                   |
| 19 | Tres (3) lentes de protección.  |
| 20 | Tres (3) mandiles de plástico.  |
| 21 | Tres (3) secadores de manos o dispensador de papel toalla.                            |
| 22 | Tres (3) paquetes de papel toalla.  |
| 23 | Un (1) paquete de 1 kg o 1 l de detergente ecoamigable para frutas y área de trabajo. |
| 24 | Una (1) botella de 1 l de desinfectante/sanitizante para frutas y área de trabajo.    |
| 25 | Un (1) jabón germicida.   |
| 26 | Una (1) botella de 1/2 l de alcohol gel.  |
| 27 | Cinco (5) depósitos para desechos.  |
| 28 | Un (1) juego de trapos industriales para limpieza.                                    |

**Unidad 2:** Habilitar la materia prima para el despulpado, de acuerdo a la ficha técnica de producción, los procedimientos establecidos, tomando en cuenta la normativa vinculada a la manipulación de alimentos, higiene y saneamiento.

- |    |   |
|----|---|
| 29 | Una (1) máquina de escaldado.   |
| 30 | Tres (3) mangueras de 5 m. (*)  |
| 31 | Tres (3) baldes de 20 l. (*)  |
| 32 | Tres (3) tinas de acero inoxidable. (*)   |
| 33 | Un (1) juego de jarras de plástico. (*)   |
| 34 | Diez (10) jabas de plástico. (*)  |
| 35 | Un (1) juego de cuchillos de acero inoxidable (de sierra y liso). (*)               |
| 36 | Un (1) juego de peladoras para diferentes tipos de frutas.                          |
| 37 | Tres (3) tablas de picar de grado alimentario. (*)                                  |
| 38 | Un (1) juego de material volumétrico. (*)   |
| 39 | Un (1) cronómetro. (*)  |
| 40 | Un (1) termómetro.  |
| 41 | Un (1) paquete de cofias o tocas desechables. (*)                                   |
| 42 | Un (1) paquete de mascarillas descartables. (*)                                     |
| 43 | Tres (3) lentes de protección. (*)  |
| 44 | Tres (3) pares de guantes de nitrilo o similares. (*)                               |
| 45 | Tres (3) pares de guantes industriales o similares. (*)                             |
| 46 | Tres (3) pares de guantes térmicos.   |
| 47 | Tres (3) mandiles de plástico. (*)  |
| 48 | Tres (3) secadores de manos o dispensador de papel toalla. (*)                      |
| 49 | Tres (3) paquetes de papel toalla. (*)  |
| 50 | Un (1) paquete de 1 kg o 1 l de detergente ecoamigable para el área de trabajo. (*) |
| 51 | Una (1) botella de 1 l de desinfectante/sanitizante para el área de trabajo. (*)    |
| 52 | Un (1) jabón germicida. (*)   |
| 53 | Una (1) botella de 1/2 l de alcohol gel. (*)  |
| 54 | Cien (100) g de antioxidante para escaldado.  |
| 55 | Cinco (5) depósitos para desechos. (*)  |
| 56 | Un (1) juego de trapos industriales para limpieza. (*)                              |

REVISADO Y APROBADO  
Vº  
SECRETARÍA DE ASesoría TÉCNICA

SECRETARÍA DE ASesoría TÉCNICA

f

<b>Unidad 3: Extraer la pulpa de la fruta, de acuerdo a los procedimientos establecidos, tomando en cuenta la normativa vinculada a la manipulación de alimentos, higiene y saneamiento.</b>	
57	Una (1) máquina despulpadora de acero inoxidable, con accesorios (filtros o tamices con perforaciones de diferentes dimensiones).
58	Tres (3) tinas de acero inoxidable. (*)
59	Dos (2) tinas de plástico de 20 l.
60	Tres (3) mangueras de 5 m. (*)
61	Tres (3) baldes de 20 l. (*)
62	Un (1) juego de jarras de plástico. (*)
63	Diez (10) jabas de plástico. (*)
64	Un (1) juego de material volumétrico. (*)
65	(3) cucharones o paletas.
66	Un (1) paquete de cofias o tocas desechables. (*)
67	Un (1) paquete de mascarillas descartables. (*)
68	Tres (3) lentes de protección. (*)
69	Tres (3) pares de guantes de nitrilo o similares. (*)
70	Tres (3) pares de guantes industriales o similares. (*)
71	Tres (3) mandiles de plástico. (*)
72	Tres (3) secadores de manos o dispensador de papel toalla. (*)
73	Tres (3) paquetes de papel toalla. (*)
74	Un (1) paquete de 1 kg o 1 l de detergente ecoamigable para el área de trabajo. (*)
75	Una (1) botella de 1 l de desinfectante/sanitizante para el área de trabajo. (*)
76	Un (1) jabón germicida. (*)
77	Una (1) botella de 1/2 l de alcohol gel. (*)
78	Cinco (5) depósitos para desechos. (*)
79	Un (1) juego de trapos industriales para limpieza. (*)
80	Una (1) balanza.
<b>MOBILIARIO</b>	
<b>Unidad 1: Limpiar y desinfectar la materia prima, de acuerdo a los procedimientos establecidos, tomando en cuenta la normativa vinculada a la manipulación de alimentos, higiene y saneamiento.</b>	
81	Una (1) mesa de acero inoxidable LxPxH: mm. 1600x700x910 aproximadamente.
<b>Unidad 2: Habilitar la materia prima para el despulpado, de acuerdo a la ficha técnica de producción, los procedimientos establecidos, tomando en cuenta la normativa vinculada a la manipulación de alimentos, higiene y saneamiento.</b>	
82	Una (1) mesa de acero inoxidable LxPxH: mm. 1600x700x910 aproximadamente. (*)
<b>Unidad 3: Extraer la pulpa de la fruta, de acuerdo a los procedimientos establecidos, tomando en cuenta la normativa vinculada a la manipulación de alimentos, higiene y saneamiento.</b>	
83	Una (1) mesa de acero inoxidable LxPxH: mm. 1600x700x910 aproximadamente. (*)

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

(\*) 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.

<sup>(1)</sup> Perfil Ocupacional de Pulpeado de Frutas aprobado con Resolución Directoral General N° 082-2019-MTPE/3/19.

<sup>(2)</sup> Se requerirá instalaciones eléctricas, en caso de emplear una máquina de lavado.