



GOBIERNO REGIONAL
SAN MARTÍN

DIRECCIÓN REGIONAL DE
TRABAJO Y PROMOCIÓN
DEL EMPLEO

Estándares de Competencia Laboral Asociados al Perfil Ocupacional de Manejo de Post Cosecha de Cacao



Certifica
tus competencias
y demuestra
que puedes hacerlo



Competitividad para el Perú

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Departamento Federal de Economía,
Formación e Investigación DEFI
Secretaría de Estado para Asuntos Económicos SECO



Publicación de Estándares de Competencia Laboral Asociados al Perfil Ocupacional de Manejo de Post Cosecha de Cacao en el marco de la iniciativa: “Fortalecimiento del sistema de certificación de competencias laborales en la región San Martín” implementada por el Gobierno Regional San Martín, a través de la Dirección Regional de Trabajo y Promoción del Empleo (DRTPE), en el marco del Programa SeCompetitivo de la Cooperación Suiza - SECO y facilitado por Helvetas Perú.

La presente publicación corresponde a los estándares de competencia laboral asociados al Perfil Ocupacional de Manejo de Post Cosecha de Cacao; aprobados por la Resolución Directoral General N° 0004-2023-MTPE/3/19, firmada por la señora Rubí Elisabeth Rivas Cossío, Directora General de Normalización, Formación para el Empleo y Certificación de Competencias Laboral, y que ha contado con la colaboración de los siguientes funcionarios:

Elizabeth Celia Cornejo Maldonado, Directora de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.
Pablo Crisóstomo Cahuana, Coordinador Técnico de la Dirección de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.

Magaley Mogollón Aguirre, Analista de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.

© Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo

Av. Salaverry N° 655, Jesús María, Lima, Perú

www.gob.pe/mtpe

© Gobierno Regional San Martín

Jr. Calle Aeropuerto N° 150, Barrio de Lluylucucha, Moyobamba, Perú

www.gob.pe/es/regionsanmartin

Walter Grundel Jiménez, Gobernador Regional

Claudia Vásquez Panduro, Gerente Regional Desarrollo Social

Cristina Torres Palomino, Directora Regional de Trabajo y Promoción del Empleo

Jackelin Mishell Sosa Paima, Especialista en Planificación de la DRTYPE

y Coordinadora de la iniciativa.

© Cooperación Suiza - SECO

Av. Gral. Salaverry 3240, San Isidro, Lima, Perú

www.cooperacionsuiza.pe/seco

Alain Bühlmann, Director de la Cooperación Suiza - SECO

Mauricio Chiaravalli Vegas, Director Adjunto de la Cooperación Suiza - SECO

Romina Cruz Valencia, Especialista en Comunicaciones

© Helvetas Perú - Programa SeCompetitivo

Av. Ricardo Palma N° 857, Miraflores, Lima, Perú

www.helvetas.org/es/peru

Luis Rosa-Pérez Tuesta, Director Nacional

Iván Miffilín Bresciani, Coordinador Nacional de Cadenas de Valor

Fabiola Panduro Barreto, Asesora de Seguimiento, Monitoreo y Gestión del Conocimiento

José Enrique Delgado Mesía, Coordinador Regional de San Martín

Este estándar de competencia laboral ha sido desarrollado con el apoyo técnico del Instituto de Negocios y Metodología – INEM

Gerente: Walter Américo Ledesma Estrada

Coordinador del equipo consultor: Benigno Francisco Sánchez Llanos

Especialista en normalización: Cecilia Marisol Camacho Arana

Especialista en cacao: Juan Arévalo Gardini

Y la participación de las entidades privadas de cacao del “Equipo Técnico para el Fortalecimiento del Servicio de Certificación de Competencias Laborales del Gobierno Regional San Martín” constituido por Resolución Ejecutiva Regional N° 006-2022-GRSM/GR.

Diseño y diagramación: Ideal Estudio Gráfico S.A.C.

Archivo fotográfico: SECO / Antonio Escalante

Primera edición. Mayo 2023.

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú N° 202304125

San Martín, Perú

Índice

4	Presentación.
6	Mapa funcional de los estándares de competencia laboral asociados al Perfil Ocupacional de Manejo de Post Cosecha de Cacao.
7	Estándares de competencia laboral asociados al Perfil Ocupacional de Manejo de Post Cosecha de Cacao.
14	Listado de equipamiento mínimo requerido.
16	Resolución de aprobación del Estándar de Competencia Laboral.

Presentación

El fortalecimiento del capital humano es uno de los objetivos prioritarios del Plan Nacional de Competitividad y Productividad 2019-2030 (PNCP). La obtención de conocimientos y el desarrollo de competencias y habilidades durante el curso de la vida de las personas facilita su empleabilidad, aumenta su productividad laboral y mejora sus ingresos. Para lograr este objetivo se busca promover la certificación de competencias laborales y reconocer los conocimientos y habilidades adquiridas por las personas dentro o fuera de las instituciones educativas, como consecuencia del ejercicio continuo y práctico de determinadas labores y oficios.

La importancia de la certificación de competencias se acrecienta en regiones como San Martín donde predominan actividades de pequeña escala del sector agrícola y turísticas, donde los productores de la pequeña agricultura familiar y los trabajadores de las micro y pequeñas empresas turísticas, respectivamente, aspiran al desarrollo y reconocimiento de sus competencias para mejorar sus condiciones laborales y de vida, en un contexto donde estos productos y trabajadores tienen grandes dificultades de acceso a la educación formal y, más aún, al reconocimiento de sus propias habilidades y conocimientos adquiridos en la práctica.

El Programa SeCompetitivo de la Cooperación Suiza - SECO, facilitado por Helvetas Perú, tiene como objetivo general potenciar la competitividad del sector privado a través del impulso a políticas públicas y el fomento de cadenas de valor que favorezcan un desarrollo económico sostenible e inclusivo. Una de las áreas estratégicas de intervención del Programa es el fortalecimiento del capital humano para aumentar la productividad del trabajo, objetivo alineado con el propósito del PNCP. En este contexto, el Programa, mediante un mecanismo competitivo por demanda¹, evaluó y seleccionó la iniciativa “Fortalecimiento del Sistema de Certificación de Competencias Laborales en la Región San Martín”, formulada y presentada por la Dirección Regional de Trabajo y Promoción del Empleo (DRTPE) del Gobierno Regional San Martín (GRSM); que tiene como socios al Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, Instituto de Cultivos Tropicales y el Proyecto Turismo y Naturaleza, desarrollado por CANATUR y aliados de la Alianza Cacao Perú, ACOPAGRO, Proyecto Especial Alto Mayo (PEAM) y Solidaridad Network.

Para fortalecer el sistema de certificación de competencias de la región San Martín, en las cadenas de valor priorizadas de cacao, café y turismo, la iniciativa propuso: (1) posicionar la certificación de competencias como un servicio para fortalecer el capital humano, su empleabilidad y productividad laboral, (2) actualizar y ampliar los perfiles ocupacionales de acuerdo a las demandas del mercado laboral de la región y (3) fortalecer la gestión del servicio de certificación de competencias (evaluadores, centros de certificación y de empleo).

Uno de los logros centrales de esta iniciativa, ha sido la elaboración y validación de los estándares de competencias laborales y sus instrumentos de validación, que están contenidos en esta publicación, con una dinámica participativa basada en la metodología del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo (MTPE), autoridad competente en materia de competencias laborales. Los estándares de competencias laborales que presentamos son pertinentes, relevantes y prioritarios para las necesidades y demandas de los actores de las cadenas de valor de cacao, café y turismo, por que fueron identificados con la participación de los integrantes del “Equipo Técnico para el Fortalecimiento del Servicio de Certificación de Competencias Laborales del Gobierno Regional San Martín”², instancia

¹ SeCompetitivo impulsó el concurso “Políticas públicas para mejorar la competitividad de la Región San Martín”, en el marco del “Plan Regional de Competitividad y Productividad de San Martín”.

² Integrantes del “Equipo Técnico para el Fortalecimiento del Servicio de Certificación de Competencias Laborales del Gobierno Regional San Martín” constituido por Resolución Ejecutiva Regional N° 006-2022-GRSM/GR.

público – privada, implementada y promovida por la Dirección Regional de Trabajo y Promoción del Empleo (DRTPE) del Gobierno Regional San Martín (GRSM) con la participación de representantes de las cadenas de valor priorizadas.

En este marco, se ha elaborado y validado el estándar de competencias laborales asociados al perfil ocupacional de manejo de la post cosecha de cacao³. La persona competente podrá realizar el manejo del proceso de post cosecha de cacao considerando buenas prácticas agrícolas, estándares de calidad del destino de la producción, y especificaciones técnicas. Para tales efectos, las personas deben ser competentes para realizar los procedimientos de fermentación de la masa fresca de cacao, realizar los procedimientos de pre-secado y secado del grano de cacao, también realizar el almacenamiento de los granos secos de cacao, según el mercado objetivo y las especificaciones técnicas. Los puestos de trabajo asociados a estas competencias son el extensionista de campo en fermentación de cacao, el extensionista de campo en secado de cacao y el extensionista de campo de almacenamiento de cacao.

La adecuada realización del fermentado, secado y almacenamiento en el proceso de la post cosecha es la clave para la lograr un cacao de calidad, facilitando el desarrollo de los sabores y aromas esperados por los clientes, un grado de humedad apropiado para evitar bacterias y hongos, y la estandarización del cacao y sus propiedades sensoriales. Estos atributos de calidad permiten acceder a precios diferenciados en los mercados internacionales que favorecen a los pequeños productores.

³ Aprobado por la Resolución Directoral General N° 0004-2023-MTPE/3/19



MAPA FUNCIONAL DE LOS ESTÁNDARES DE COMPETENCIA LABORAL ASOCIADOS AL PERFIL OCUPACIONAL DE MANEJO DE POST COSECHA DE CACAO



Realizar el manejo del proceso de post cosecha de cacao considerando buenas prácticas agrícolas, estándares de calidad del destino de la producción, y especificaciones técnicas.



Realizar los procedimientos de fermentación de la masa fresca de cacao, según especificaciones técnicas.



Realizar los procedimientos de pre secado y secado del grano de cacao, según especificaciones técnicas.



Almacenar los granos secos de cacao, según mercado objetivo y especificaciones técnicas.

Acondicionar la masa fresca de cacao en los cajones fermentadores, considerando condiciones de limpieza, criterios de control de calidad y especificaciones técnicas de la organización y del cliente.

Realizar las tareas de término de fermentación de la masa fresca, considerando el tipo de cacao, la temperatura del medio ambiente, masa y especificaciones técnicas de la organización y del cliente.

Realizar el proceso de pre secado de los granos de cacao fermentados, según las condiciones climáticas y especificaciones técnicas de la organización y del cliente.

Realizar el proceso de secado de los granos de cacao fermentados, según las condiciones climáticas, de temperatura, porcentaje de humedad y especificaciones técnicas de la organización y del cliente.

Realizar la selección de los granos secos, considerando los criterios de control de calidad y especificaciones técnicas de la organización y del cliente.

Realizar labores para el almacenamiento de los granos secos, tomando en cuenta requisitos del cliente y especificaciones técnicas de la organización y del cliente.

Evaluar la calidad de los granos de cacao, de acuerdo a requisitos de calidad exigidos por el mercado o cliente y especificaciones técnicas de la organización.

Fuente:

Resolución Directoral General N° 0004-2023-MTPE/3/19, que aprueba los tres (03) estándares de competencia laboral asociados al Perfil Ocupacional de Manejo de Post Cosecha de Cacao.

ESTÁNDARES DE COMPETENCIA LABORAL ASOCIADOS AL PERFIL OCUPACIONAL DE MANEJO DE POST COSECHA DE CACAO

Competencia General:	Realizar el manejo del proceso de post cosecha de cacao considerando buenas prácticas agrícolas, estándares de calidad del destino de la producción, y especificaciones técnicas.
----------------------	---

Sector:	Familia Productiva:	División:	Código:	Versión:	Aprobación:	Vigencia:
AGRICULTURA, GANADERÍA, SILVICULTURA Y PESCA (A)	Actividades Agropecuarias y Forestales (A01)	Agricultura, ganadería, caza y actividades de servicios conexas (01)	A0101031-1	1	10/01/2023	5 años
Estándar de competencia laboral 1:	Realizar los procedimientos de fermentación de la masa fresca de cacao, según especificaciones técnicas.					
Nivel de Competencia:	2					

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Acondicionar la masa fresca de cacao en los cajones fermentadores, considerando condiciones de limpieza, criterios de control de calidad y especificaciones técnicas de la organización y del cliente.	Realizar las tareas de término de fermentación de la masa fresca, considerando el tipo de cacao, la temperatura del medio ambiente, masa y especificaciones técnicas de la organización y del cliente.
Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño
<ol style="list-style-type: none"> 1. Usa el equipo de protección personal (EPP) considerando riesgos de la actividad y normativa vigente. 2. Clasifica los lotes de masa fresca de cacao, de acuerdo a la fecha de cosecha y calidad del producto. 3. Registra los lotes de masa fresca clasificadas en los formatos, según la información solicitada por la empresa. 4. Realiza el acondicionamiento de la masa fresca de cacao en los cajones fermentadores, considerando condiciones de limpieza, y criterios técnicos. 5. Verifica las condiciones de los cajones fermentadores: <ul style="list-style-type: none"> - Que facilite el drenaje e ingreso de aire. - Material que no transmita olores o sabores, según buenas prácticas agrícolas. <p>Desbabado y Pre secado de Cacao con abundante mucílago</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Escurre la mayor cantidad de baba de la masa fresca de cacao, colocándolas en jabas de plástico, bolsas de malla y/o bandejas, permitiendo el drenaje del mucílago y protegiendo de la lluvia. 7. Coloca la masa fresca de cacao en un tendal, lona o losa de cemento limpios, para iniciar la fase de pre secado, según criterios técnicos. 8. Uniformiza el desbabado de la masa fresca de cacao, removiendo con un rastrillo de madera y evitando pisar los granos. 9. Determina la culminación del escurrido, según el estado de la masa fresca de cacao al presionarlos. 10. Coloca la masa fresca de cacao en el cajón fermentador limpios inmediatamente, según especificaciones técnicas. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Usa el equipo de protección personal (EPP) considerando riesgos de la actividad y normativa vigente. 2. Realiza el acondicionamiento de la masa fresca de cacao en los cajones fermentadores, considerando condiciones de limpieza y especificaciones técnicas. <p>Fermentación en fase anaeróbica</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Empaca el lote de masa fresca de cacao clasificado con láminas de plástico, en caso la temperatura ambiental sea menor a 25°, propiciando aislamiento y aumento de temperatura. 4. Mide la temperatura de la masa fresca de cacao en el centro de cada caja y los costados, al inicio de la fermentación, tomando en cuenta el promedio de las lecturas. 5. Voltea la masa fresca de cacao, monitoreando: <ul style="list-style-type: none"> - Temperatura de los cajones fermentadores. - Características organolépticas de la masa fresca de cacao, según especificaciones técnicas. 6. Registra la información de la temperatura, durante el proceso de fermentación. 7. Esparce en capas uniformes la masa fresca de cacao, controlando la no formación de bolsas de aire, según especificaciones técnicas. <p>Fermentación en fase aeróbica</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. Mide la temperatura ambiental y de la masa fresca de cacao diariamente, evaluando resultados, según especificaciones técnicas.

Fermentación para tipos de cacao con mucílago normal

11. Coloca los lotes de masa fresca de cacao en cajones de fermentación limpios, según especificaciones técnicas.
12. Ubica los cajones fermentadores en lugares seguros, bajo techo sin corrientes de aire, evitando enfriamiento y alejado de posibles contaminaciones.
13. Cubre los cajones fermentadores llenos con materiales no contaminantes, según especificaciones técnicas.
14. Limpia, ordena el área de trabajo y guarda las herramientas utilizadas.

9. Verifica la condición de las cajas fermentadoras, según especificaciones técnicas.
10. Voltea la masa de cacao moviendo la masa del borde al centro y viceversa, de una forma rápida y vigorosa.

Si la temperatura en el centro de la caja es menor a 40°C

11. Envía la masa fresca de cacao al proceso de secado identificándola como de baja calidad.
12. Registra los datos medidos en formatos de manera completa, monitoreando el proceso.
13. Desinfecta la herramienta de corte y manos, cuando sea necesario empleando agua y cloro.
14. Realiza la prueba de corte considerando el tiempo de proceso de fermentación.
15. Limpia, ordena el área de trabajo y guarda las herramientas utilizadas.

Evidencias de Desempeño / Producto

- Equipos de protección personal correctamente utilizados.
- Documentos de lotes de masa fresca de cacao con todos los datos solicitados, ingresados.
- Lotes de masa fresca de cacao clasificados por calidad, en cajones con características necesarias para una buena fermentación y cubiertos con materiales que no contaminen la masa.
- Registro de lotes de masa fresca de cacao en los formatos correspondientes.
- Área de trabajo limpia y ordenada; y herramientas guardadas.

Evidencias de Desempeño / Producto

- Equipos de protección personal correctamente utilizados.
- Lote de masa fresca de cacao empacados.
- Masa fresca de cacao con temperaturas, de acuerdo a especificaciones técnicas.
- Equipos de medición de temperatura utilizados oportunamente.
- Pruebas para la verificación de la fermentación de la masa fresca de cacao.
- Masa fresca de cacao con porcentajes de fermentación, según especificaciones técnicas.
- Información completa registrada en los formatos.
- Área de trabajo limpia y ordenada; y herramientas guardadas.

Evidencias de Conocimiento

- Uso del equipo de protección personal.
- Condiciones de seguridad y limpieza en el transporte de la masa fresca de cacao del productor al centro de acopio.
- Estado de madurez y sanidad de los granos de cacao y en masa fresca.
- Características y capacidad de los cajones fermentadores.
- Características de buena calidad de la masa fresca de cacao.
- Uso de herramientas y materiales para acondicionar la masa fresca de cacao.
- Técnica del desbabado (escurrido), de lavado y técnica de pre secado.

Evidencias de Conocimiento

- Uso del equipo de protección personal.
- Uso de herramientas y materiales para la fermentación de la masa fresca de cacao.
- Procesos (etapa anaeróbica y aeróbica) ocurridos durante la fermentación. Tiempos estimados de fermentación por variedad de cacao y temperatura de la masa fresca de cacao, previo al fin del proceso. Características externas e internas de los granos con fermentación ausente, incompleta y sobre fermentación, de color y aromas del cacao que evidencien su estado.
- Procedimientos de prueba de corte y características de granos fermentados.
- Aplicación de los criterios para finalizar el proceso de fermentación.

Contexto de Desempeño Laboral				
Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos/ Materiales	Información / Formatos
<ul style="list-style-type: none"> Área de fermentación 50 m2 con zonas designadas Centro de acopio Zona de pre-secado Zona de residuo de mieles Zona de las herramientas 	<p>Máquinas:</p> <ul style="list-style-type: none"> Balanza. Termómetro digital. <p>Herramientas:</p> <ul style="list-style-type: none"> Cuchilla de corte o similar. Rastrillo de madera. Palas de madera. Polea. 	<ul style="list-style-type: none"> Indumentaria de trabajo. Bloqueador (según el clima). Guantes. Botas de caucho o jebe. Faja lumbar. Protector pectoral. Máscara protectora. Gafa de protección. Botiquín de primeros auxilios. 	<p>Insumos:</p> <ul style="list-style-type: none"> Hojas de plátano. Sacos de yute. Masa fresca de cacao. Sacos de polipropileno. Bolsas de malla. <p>Materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> Baldes plásticos con tapa. Tendales de madera. Parihuelas. Cajones de Fermentación. Jabas con perforaciones de diámetro pequeño. Tarimas. Mantas de polipropileno, lona o banner. Tablero personal. Lapicero. 	<ul style="list-style-type: none"> Normas de buenas prácticas agrícolas. Formatos de registro o cuaderno de campo.

Competencias Básicas	Competencias Genéricas
<p>Habilidades básicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> Lectura. Redacción. . <p>Aptitudes analíticas:</p> <ul style="list-style-type: none"> Razonamiento. . <p>Cualidades personales:</p> <ul style="list-style-type: none"> Responsabilidad. Integridad / honestidad. 	<p>Gestión de recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> Distribuye el tiempo. Organización de recursos. <p>Relaciones interpersonales:</p> <ul style="list-style-type: none"> Sabe trabajar en equipo.

Sector:	Familia Productiva:	División:	Código:	Versión:	Aprobación:	Vigencia:
AGRICULTURA, GANADERÍA, SILVICULTURA Y PESCA (A)	Actividades Agropecuarias y Forestales (AO1)	Agricultura, ganadería, caza y actividades de servicios conexas (O1)	A0101031-2	1	10/01/2023	5 años
Estándar de competencia laboral 2:	Realizar los procedimientos de pre secado y secado del grano de cacao, según especificaciones técnicas.					
Nivel de Competencia:	2					

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Realizar el proceso de pre secado de los granos de cacao fermentados, según las condiciones climáticas y especificaciones técnicas de la organización y del cliente.	Realizar el proceso de secado de los granos de cacao fermentados, según las condiciones climáticas, de temperatura, porcentaje de humedad y especificaciones técnicas de la organización y del cliente.
Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño
<ol style="list-style-type: none"> 1. Usa el equipo de protección personal (EPP) considerando riesgos de la actividad y normativa vigente. 2. Verifica las condiciones necesarias de la infraestructura de secado, antes de iniciar las labores de pre secado, según las especificaciones técnicas. 3. Coloca en capas los granos de cacao sobre la infraestructura de secado, para el pre secado, considerando el clima y especificaciones técnicas. 4. Voltea los granos de cacao para un pre secado uniforme, según especificaciones técnicas. 5. Monitorea el proceso de pre secado, retirando materiales extraños e impurezas. 6. Registra los datos obtenidos en el formato de uso, con información completa. 7. Limpia, ordena el área de trabajo y guarda las herramientas utilizadas. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Usa el equipo de protección personal (EPP) considerando riesgos de la actividad y normativa vigente. 2. Realiza labores de proceso del secado según especificaciones técnicas. <p>Proceso de secado solar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Verifica que la secadora solar cumple con las especificaciones técnicas para el proceso de secado. 4. Esparce en capas los granos de cacao en las bandejas, considerando la temperatura, espesor de la capa y siguiendo las especificaciones técnicas. <p>Proceso de Secado Artificial:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Verifica que la secadora artificial cumple con las especificaciones técnicas para el proceso de secado. 6. Distribuye los granos de cacao en capas de manera uniforme, según especificaciones técnicas. <p>Para secadora de tambor:</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Distribuye los granos de cacao controlando el volumen para facilitar el secado uniforme, según especificaciones técnicas. 8. Remueve los granos de cacao, según especificaciones técnicas. 9. Monitorea el proceso de secado siguiendo las especificaciones técnicas. 10. Determina el término del proceso de secado considerando el porcentaje de humedad y especificaciones técnicas. 11. Registra los datos obtenidos en los formatos de uso, completando toda la información. 12. Retira materiales extraños e impurezas, después del proceso de secado. 13. Empaca y almacena los granos de cacao, según especificaciones técnicas. 14. Limpia, ordena el área de trabajo y guarda las herramientas utilizadas.

Evidencias de Desempeño / Producto	Evidencias de Desempeño / Producto
<ul style="list-style-type: none"> Equipo de protección personal correctamente utilizados. Infraestructura de secado verificada. Información de los resultados del pre secado completo. Granos de cacao pre secados, sin mohos, daños externos, granos pegados, materiales extraños, libres de olores atípicos o desagradables. Área de trabajo limpia y ordenada; y herramientas guardadas. 	<ul style="list-style-type: none"> Equipo de protección personal correctamente utilizados. Condiciones de limpieza en las áreas, máquina, herramientas y materiales verificados. Información completa registrada en los formatos de uso. Granos de cacao secos sin defectos. Área de trabajo limpia y ordenada; y herramientas guardadas.
Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento
<ul style="list-style-type: none"> Uso del equipo de protección personal. Características de los equipos, materiales y herramientas a utilizar, para el pre secado de los granos de cacao. Características y condiciones óptimas de infraestructura de pre secado o áreas de pre secado. Procedimiento de pre secado. 	<ul style="list-style-type: none"> Uso del equipo de protección personal. Características de la maquinaria, equipos, materiales y herramientas a utilizar, para el secado de los granos de cacao. Características y calidad de los granos de cacao luego de un buen proceso de secado. Proceso de secado solar. Proceso de secado artificial y sus diversos tipos.

Contexto de Desempeño Laboral				
Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos/ Materiales	Información / Formatos
<ul style="list-style-type: none"> Área de secado (50m2) con zonas designadas para: <ul style="list-style-type: none"> - Secado artificial. - Secado solar. - Guardar herramientas. 	Máquinas: <ul style="list-style-type: none"> Secadora Solar. Secadora de tambor. Horno de secado artesanal. Herramientas: <ul style="list-style-type: none"> Hidrómetro (medidor de humedad de granos). Rastrillos de madera. Palas de madera. Cuchilla de corte. Afilador de cuchilla (opcional) Tarima de madera. 	<ul style="list-style-type: none"> Indumentaria de trabajo. Bloqueador (según el clima). Guantes. Botas de caucho o jebe. Máscaras protectoras. Faja lumbar. Botiquín de primeros auxilios. 	Insumos: <ul style="list-style-type: none"> Sacos de yute. Granos de cacao fermentados Materiales: <ul style="list-style-type: none"> Tablero personal. Lapicero. Tarimas de madera. 	<ul style="list-style-type: none"> Normas de buenas prácticas agrícolas. Formatos de registro o cuaderno de campo.

Competencias Básicas	Competencias Genéricas
Habilidades básicas: <ul style="list-style-type: none"> Lectura. Aptitudes analíticas: <ul style="list-style-type: none"> Capacidad de aprendizaje. Cualidades personales: <ul style="list-style-type: none"> Responsabilidad. 	Gestión de recursos: <ul style="list-style-type: none"> Distribuye el tiempo. Organización de recursos.

Sector:	Familia Productiva:	División:	Código:	Versión:	Aprobación:	Vigencia:
AGRICULTURA, GANADERÍA, SILVICULTURA Y PESCA (A)	Actividades Agropecuarias y Forestales (AO1)	Agricultura, ganadería, caza y actividades de servicios conexas (O1)	A0101031-3	1	10/01/2023	5 años
Estándar de competencia laboral 3:	Almacenar los granos secos de cacao, según mercado objetivo y especificaciones técnicas.					

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Realizar la selección de los granos secos, considerando los criterios de control de calidad y especificaciones técnicas de la organización y del cliente.	Realizar labores para el almacenamiento de los granos secos, tomando en cuenta requisitos del cliente y especificaciones técnicas de la organización y del cliente.	Evaluar la calidad de los granos de cacao, de acuerdo a requisitos de calidad exigidos por el mercado o cliente y especificaciones técnicas de la organización.
Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño
<ol style="list-style-type: none"> 1. Usa el equipo de protección personal considerando riesgos de la actividad y normativa vigente. 2. Verifica el porcentaje de grano mohoso, muestreando los lotes de granos secos de cacao, de acuerdo a requerimiento de calidad exigido. 3. Limpia los lotes de granos secos de cacao, separando materiales extraños e impurezas. 4. Separa manualmente de los granos de cacao los materiales extraños e impurezas. 5. Clasifica los granos secos de cacao seleccionados por calidades, de acuerdo a criterios de control establecidos. 6. Limpia, ordena el área de trabajo y guarda las herramientas utilizadas. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Usa el equipo de protección personal considerando riesgos de la actividad y normativa vigente. 2. Desinfecta los zapatos, antes de ingresar al almacén. 3. Empaca el grano seco, limpio y clasificado en sacos de yute nuevos según especificaciones técnicas. 4. Pesa y rotula los sacos empacados según el peso neto, certificación de lote y datos solicitados por el cliente. 5. Verifica que el almacén reúna condiciones de impermeabilidad, ventilación, libres de humedad, humos y olores penetrantes. 6. Almacena los sacos empacados en parihuelas sin tocar el suelo y según especificaciones técnicas. 7. Señala las zonas seguras de almacenamiento, según especificaciones técnicas. 8. Verifica la limpieza del área de almacenamiento y la ausencia de insectos, animales domésticos, roedores o aves. 9. Limpia, ordena el área de trabajo y guarda las herramientas utilizadas. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Usa el equipo de protección personal considerando riesgos de la actividad y normativa vigente. 2. Determina el tamaño de muestra de granos de cacao para examinar el aspecto interior y evaluar parámetros establecidos y acordados con el cliente. 3. Desinfecta la herramienta de corte y manos, cuando sea necesario empleando agua y cloro. 4. Realiza la prueba de corte en la muestra definida, de acuerdo a requisitos de calidad exigidos por cliente. 5. Registra los datos obtenidos en los formatos de uso completando toda la información solicitada en los manuales de trazabilidad. 6. Limpia, ordena el área de trabajo y guarda las herramientas utilizadas.
Evidencias de Desempeño / Producto	Evidencias de Desempeño / Producto	Evidencias de Desempeño / Producto
<ul style="list-style-type: none"> • Granos defectuosos y extraños por su aspecto exterior e interior separados. • Granos de cacao seco seleccionado y de calidad exigida por cliente. • Área de trabajo limpia y ordenada; y herramientas guardadas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Granos de cacao empacados en sacos y con peso según requerido. • Sacos de cacao almacenados e identificados con etiqueta adjunta o impresa con los datos certificación de lote y otros datos específicos a solicitud del cliente. • Área de trabajo limpia y ordenada; y herramientas guardadas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prueba de validación realizada (prueba de corte). • Lotes de cacao almacenados con calidad requerida. • Grano de cacao con calidad determinada. • Área de trabajo limpia y ordenada; y herramientas guardadas.

Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento
<ul style="list-style-type: none"> Características de granos vanos, defectuosos, negros, mohosos, dañados, quebrados, pegados y arrugados. Características de los granos de cacao luego de un buen proceso de secado. Requisitos de calidad exigidos por cliente. 	<ul style="list-style-type: none"> Riesgos de contaminación en el almacén. Manejo de la balanza. Medición de humedad. Información del rótulo de sacos de cacao. Cuidados en el almacén de cacao. Trazabilidad en cada etapa del proceso de post cosecha. 	<ul style="list-style-type: none"> Procedimiento de la prueba de validación. Características de granos de cacao de calidad y defectuosos, por su aspecto exterior. Características de granos de cacao de calidad por su aspecto interior.

Contexto de Desempeño Laboral

Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales	Información / Formatos
<ul style="list-style-type: none"> Área de almacén o bodega limpia y con buena ventilación y señalizada, mínimo 50 m², con zonas designadas para: <ul style="list-style-type: none"> Zona de desinfección. Análisis físico del grano. Pesaje (balanzas). Guardar herramientas. 	Máquinas: <ul style="list-style-type: none"> Balanza (Kilos). Balanza (gramos). Hidrómetro (medidor de humedad). Herramientas: <ul style="list-style-type: none"> Guillotina para prueba de corte. 	<ul style="list-style-type: none"> Indumentaria de trabajo. Lentes de protección. Mascarilla protectora. Faja lumbar. 	Insumos: <ul style="list-style-type: none"> Sacos de yute. Granos de cacao secos. Materiales: <ul style="list-style-type: none"> Pediluvio. Tablero personal. Formatos de uso. Lapicero. Botiquín de primeros auxilios. Zarandas o tamices. Parihuelas. Tubo muestreador de granos. 	<ul style="list-style-type: none"> Manual de buenas prácticas agrícolas. Formatos de registro.

Competencias Básicas	Competencias Genéricas
Habilidades básicas: <ul style="list-style-type: none"> Lectura. Aptitudes analíticas: <ul style="list-style-type: none"> Capacidad para solucionar problemas. Razonamiento. Cualidades personales: <ul style="list-style-type: none"> Responsabilidad. 	Gestión de recursos: <ul style="list-style-type: none"> Distribuye el tiempo. Organización de recursos. Relaciones interpersonales: <ul style="list-style-type: none"> Sabe trabajar en equipo.

ESTÁNDARES DE COMPETENCIA LABORAL	PUESTOS VINCULADOS A LOS ESTÁNDARES DE COMPETENCIA LABORAL
<ul style="list-style-type: none"> Realizar los procedimientos de fermentación de la masa fresca de cacao, según especificaciones técnicas. 	<ul style="list-style-type: none"> Operario del Módulo de Fermentación de Cacao.
<ul style="list-style-type: none"> Realizar los procedimientos de pre secado y secado del grano de cacao, según especificaciones técnicas. 	<ul style="list-style-type: none"> Operario del Módulo de Secado de Cacao
<ul style="list-style-type: none"> Almacenar los granos secos de cacao, según mercado objetivo y especificaciones técnicas. 	<ul style="list-style-type: none"> Operario del Módulo de Almacenamiento de Cacao

LISTADO DE EQUIPAMIENTO MÍNIMO REQUERIDO PARA EJERCER COMO CENTRO DE CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES EN LOS TRES (03) ESTÁNDARES DE COMPETENCIA LABORAL ASOCIADOS AL PERFIL OCUPACIONAL DE “MANEJO DE POST COSECHA DE CACAO¹”

INFRAESTRUCTURA

Estándar de competencia laboral A0101031-1: Realizar los procedimientos de fermentación de la masa fresca de cacao, según especificaciones técnicas.

- | | |
|---|---|
| 1 | Un (1) área de fermentación de 50 m ² . |
| 2 | Un (1) centro de acopio de 15 m ² . |
| 3 | Un (1) área de residuo de mieles de 5m ² . |
| 4 | Un (1) área de guardado de herramientas 5m ² . |

Estándar de competencia laboral A0101031-2: Realizar los procedimientos de pre secado y secado del grano de cacao, según especificaciones técnicas.

- | | |
|---|---|
| 5 | Un (1) área de pre – secado de 15 m ² |
| 6 | Un (1) área de secado de 50 m ² . |
| 7 | Un (1) área de guardado de herramientas 5m ² (*) |

Estándar de competencia laboral A0101031-3: Almacenar los granos secos de cacao, según mercado objetivo y especificaciones técnicas.

- | | |
|---|---|
| 8 | Un (1) área de almacén o bodega limpia y con buena ventilación, mínimo 50 m ² , con zonas designadas para: |
| | - Un (1) área de desinfección de 5m ² |
| | - Un (1) área de análisis físico del grano 5 m ² . |
| | - Un (1) área de pesaje (balanzas) de 5 m ² |
| | - Un (1) área de guardado de herramientas de 5m ² . (*) |

EQUIPAMIENTO

Estándar de competencia laboral A0101031-1: Realizar los procedimientos de fermentación de la masa fresca de cacao, según especificaciones técnicas.

- | | |
|----|---|
| 9 | Una (1) balanza estándar de kilos. |
| 10 | Una (1) termómetro digital. |
| 11 | Un (1) hidrómetro (medidor de humedad de granos). |
| 12 | Una (1) guillotina o cuchilla de corte o similar. |
| 13 | Un (1) rastrillo de madera. |
| 14 | Dos (2) palas de madera. |
| 15 | Una (1) polea. |
| 16 | Tres (3) sacos de yute. |
| 17 | Tres (3) sacos de polipropileno. |
| 18 | Dos (2) bolsas de malla. |
| 19 | Un (1) balde plástico con tapa. |
| 20 | Dos (2) mantas de polipropileno, lona o banner. |
| 21 | Un (1) tendal de madera. |
| 22 | Tres (3) parihuelas. |
| 23 | Dos (2) cajones de fermentación. |
| 24 | Una (1) jaba con perforaciones de diámetro pequeño. |
| 25 | Una (1) tarima de madera. |
| 26 | Un (1) formato de registro del monitoreo del proceso de fermentación. |
| 27 | Un (1) tablero personal. |
| 28 | Un (1) lapicero. |
| 29 | Una (1) gorra con visera o alero ancho. |
| 30 | Un (1) par de guantes de látex o nitrilo. |
| 31 | Un (1) faja lumbar. |

32	Un (1) protector pectoral.
33	Un (1) máscara protectora.
34	Dos (2) cajas para guardar herramientas
Estándar de competencia laboral A0101031-2: Realizar los procedimientos de pre secado y secado del grano de cacao, según especificaciones técnicas.	
35	Un (1) secador solar.
36	Un (1) secador de tambor o Un (1) horno de secado artesanal u otro secador artificial (**)
37	Una (1) termómetro digital (*)
38	Un (1) hidrómetro (medidor de humedad) (*)
39	Una (1) tarima de madera (*)
40	Un (1) rastrillo de madera (*)
41	Dos (2) palas de madera (*)
42	Un (1) cuchillo o guillotina de corte (*)
43	Un (1) afilador de cuchilla (**).
44	Tres (3) sacos de yute (*)
45	Un (1) formato de registro del monitoreo del proceso de pre secado.
46	Un (1) formato de registro del monitoreo del proceso de secado.
47	Un (1) tablero personal. (*)
48	Un (1) lapicero. (*)
49	Un (1) par de guantes de látex o nitrilo (*)
50	Una (1) faja lumbar (*)
51	Un (1) protector pectoral (*)
52	Una (1) máscara protectora. (*)
53	Una (1) gafa de protección
54	Dos (2) cajas para guardar herramientas (*)
Estándar de competencia laboral A0101031-3: Almacenar los granos secos de cacao, según mercado objetivo y especificaciones técnicas.	
55	Una (1) balanza estándar de kilos. (*)
56	Una (1) balanza (gramos).
57	Un (1) hidrómetro (medidor de humedad). (*)
58	Una (1) cuchillo o guillotina para prueba de corte. (*)
59	Un (1) pediluvio
60	Un (1) tubo muestreador de granos
61	Una (1) zaranda
62	Tres (3) parihuelas (*)
63	Tres (3) sacos de yute (*)
64	Un (1) tablero personal. (*)
65	Un (1) lapicero. (*)
66	Un (1) formato de registro para los resultados de la prueba de corte.
67	Un (1) par de guantes de látex o nitrilo (*)
68	Una (1) faja lumbar (*)
69	Una (1) máscara protectora. (*)
70	Una (1) gafa de protección (*)
71	Dos (2) cajas para guardar herramientas (*)

(*) Se considera "SI" y se le otorga un punto si cumple con dicho requisito en otro estándar del mismo perfil.

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

(¹) Resolución Directoral General N° 0015-2023-MTPE/3/19, que aprueba los instrumentos de evaluación y listado de equipamiento mínimo de los Estándares de Competencia Laboral asociados al Perfil Ocupacional de Manejo de Post Cosecha de Cacao.

RESOLUCIÓN DE APROBACIÓN DEL ESTÁNDAR



Firmado digitalmente por :
RIVAS COSSIO Rubi Elisabeth FAU
20131023414 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 10/01/2023 17:14:50-0500

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"

RESOLUCIÓN DIRECTORAL GENERAL N° 0004-2023-MTPE/3/19

VISTOS: El Informe N° 0531-2022-MTPE/3/19.2, expedido por la Dirección de Normalización y Certificación de Competencias Laborales, de la Dirección General de Normalización, Formación para el Empleo y Certificación de Competencias Laborales, en relación a la aprobación de los estándares de competencia laboral asociados al Perfil Ocupacional de Manejo de Post Cosecha de Cacao;

CONSIDERANDO:

Que, el literal h) del artículo 4 de la Ley N° 29381, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, establece como competencia del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, entre otras áreas programáticas, la materia de normalización y certificación de competencias laborales, ejerciendo, como lo señala el numeral 5.1 del artículo 5 de la citada Ley, competencia exclusiva y excluyente, sobre dicha materia, respecto de otros niveles de gobierno en todo el territorio nacional;

Que, conforme al literal a) del numeral 3.1 del artículo 3 del Texto Integrado del Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, aprobado por Resolución Ministerial N° 308-2019-TR, el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo tiene como función rectora formular, planificar, dirigir, coordinar, ejecutar, supervisar y evaluar las políticas nacionales y sectoriales, entre otras, la materia de normalización y certificación de competencias laborales;

Que, conforme lo establece el artículo 98 y el literal c) del artículo 99 del Texto Integrado del Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo; la Dirección General de Normalización, Formación para el Empleo y Certificación de Competencias Laborales, como órgano de línea, es responsable de formular, planear, dirigir, coordinar, ejecutar, evaluar y supervisar las políticas públicas en materia de normalización y certificación de competencias laborales; asimismo, tiene como función específica aprobar instrumentos y lineamientos técnicos, mecanismos y procedimientos en el ámbito nacional y sectorial, en la citada materia;

Que, de acuerdo al literal c) del artículo 104 del Texto Integrado del Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, constituye una función específica de la Dirección de Normalización y Certificación de Competencias Laborales proponer, validar y promover la elaboración de Mapas Funcionales, Perfiles Ocupacionales, Estándares, Normas e Instrumentos de Competencia Laboral;

Que, mediante la Resolución Directoral N° 171-2016-MTPE/3/19, se aprobó el Lineamiento de los Procesos de Normalización y Certificación de Competencias Laborales, que tiene por objeto regular los procesos de Normalización y Certificación de Competencias Laborales desarrollados por la Dirección de Normalización y Certificación de Competencias Laborales u órganos que hagan sus veces, y todas aquellas dependencias u organizaciones involucradas con dicho proceso;

Que, los Perfiles Ocupacionales tienen como objetivo identificar y describir los desempeños de calidad que debe lograr una persona en la ejecución óptima de sus labores en el ámbito ocupacional;

Que, mediante la Resolución Directoral General N° 139-2017-MTPE/3/19, se aprobó la Guía Metodológica para la Elaboración de Mapas Funcionales, Perfiles Ocupacionales y Estándares de Competencia Laboral, con el fin de proporcionar las pautas para la elaboración de Mapas Funcionales, Perfiles Ocupacionales y Estándares de Competencia

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 de D.S. 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas a través de la siguiente dirección web: <https://app.trabajo.gob.pe/sigdoc-ext/> e ingresando la siguiente clave: 6CDNLXL



Laboral, de acuerdo con la demanda del mercado, el avance tecnológico y la dinámica de los cambios que se producen en los distintos sectores económicos, con el fin de mejorar tanto la productividad de los trabajadores como la competitividad de las empresas y las condiciones de vida y trabajo de la población;

Que, el literal g) del artículo 4 del Decreto Supremo N° 016-2021-TR, señala que el "Estándar de Competencia Laboral es el referente que sirve para evaluar y certificar competencias laborales. Describe los conocimientos, habilidades y actitudes que una persona debe ser capaz de ejecutar en un determinado contexto laboral, incluye condiciones o criterios para inferir que el desempeño fue efectivamente logrado". Es decir, a partir de la emisión del citado Decreto Supremo el proceso de normalización de competencias laborales a cargo de la Dirección de Normalización y Certificación de Competencias Laborales, tendrá como referente para aprobar los documentos que estandarizan los desempeños laborales de acuerdo a los parámetros de calidad establecidos por los sectores productivos, al Estándar de Competencia Laboral;

Que, la Quinta Disposición Complementaria Final del Decreto Supremo N° 016-2021-TR, establece que "El Ministerio del Trabajo y Promoción del Empleo, en un plazo de noventa (90) días hábiles, contados a partir del día siguiente de la publicación del presente Decreto Supremo, aprueba las normas complementarias que se requieran para su aplicación";

Que, al respecto, la Dirección de Normalización y Certificación de Competencias Laborales, en el marco de lo establecido en el Decreto Supremo N° 016-2021-TR, a través del Informe N° 498-2021-MTPE/3/19.2, concluyó que i) En su composición, tanto el Perfil Ocupacional, Estándar de Competencia Laboral y Norma de Competencia, presenta unidad o unidades de competencia, y estas unidades de competencia describen los desempeños que una persona debe lograr para la ejecución óptima de sus labores en una ocupación, y representan el mínimo nivel evaluable y certificable. Asimismo, para su elaboración se utiliza una misma metodología denominada Análisis Funcional, por lo que resulta necesario uniformizar las denominaciones utilizadas: Unidad de Competencia y Norma de Competencia a un solo referente denominado Estándar de Competencia Laboral, en concordancia con la definición señalada en el literal g) del artículo 4 del Decreto Supremo N° 016-2021-TR, de lo que se desprende que se trata únicamente de un cambio nominal"; y ii) Ante el cambio nominal a un solo referente denominado Estándar de Competencia Laboral, la Dirección de Normalización y Certificación de Competencias Laborales, en el marco de sus funciones, realiza el análisis correspondiente a fin de determinar la viabilidad de uniformizar las denominaciones utilizadas respecto al proceso de normalización de las funciones básicas identificadas; considerando que tanto para el caso de Perfiles Ocupacionales y Normas de Competencia, la función básica según la metodología del análisis funcional, se denomina Unidad de Competencia; por lo que se considera viable emplear un solo referente denominado "Estándar de Competencia Laboral" en lugar de unidad de competencia, el mismo que servirá para la certificación de competencias laborales;

Que, la Dirección de Normalización y Certificación de Competencias Laborales, señaló en el informe de visto, que en virtud de lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 016-2021-TR y de lo indicado en el Informe N° 498-2021-MTPE/3/19.2, se debe entender que, en lugar de Unidades de Competencias de Perfiles Ocupacionales, se debe utilizar el término de Estándares de Competencia Laboral de los Perfiles Ocupacionales;

Que, la Dirección de Normalización y Certificación de Competencias Laborales señala que con Oficio N° 615-2022-GRSM/DRTPE-SM, la Dirección Regional de Trabajo y Promoción del Empleo (DRTPE) de San Martín remite el expediente de los perfiles ocupacionales: Implementación en la organización del sistema interno de control de producción orgánica 1 , Manejo de post cosecha de cacao y Gestión de Operaciones

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 de D.S. 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas a través de la siguiente dirección web: <https://app.trabajo.gob.pe/sigdoc-ext/> e ingresando la siguiente clave: 6CDNLXL



Turísticas, en el marco de la iniciativa Fortalecimiento del Sistema de Certificación de Competencias Laborales, en la cual se encuentra la actividad: "Diagnóstico, Diseño y Actualización de la Oferta de Certificación de Competencias Laborales de las Cadenas de Valor Priorizadas (cacao, café y turismo), a fin de proceder con su revisión y de corresponder con su aprobación;

Que, luego de la revisión y análisis correspondiente, la Dirección de Normalización y Certificación de Competencias Laborales advierte del informe que los estándares de competencia laboral asociados al Perfil Ocupacional del Manejo de Post Cosecha de Cacao, han tenido en cuenta los criterios establecidos en la Guía Metodológica para la elaboración de Mapas Funcionales, Perfiles Ocupacionales y Estándares de Competencia Laboral, además han sido revisado detalladamente utilizando la matriz de control de calidad, la cual permitió el ajuste de aspectos mínimos de redacción en coordinación con la analista responsable, finalmente se obtiene la versión final que cumple con las exigencias de la normativa correspondiente;

Que, asimismo, corresponde precisar que los expertos manifestaron conformidad sobre la vigencia de 5 años respecto a los estándares de competencia laboral debido a que, en las labores involucradas en dichos estándares la tecnología no es predominante por lo que es recomendable asignar dicho periodo de vigencia;

Que, estando a las facultades y atribuciones de la Dirección General de Normalización, Formación para el Empleo y Certificación de Competencias Laborales y en el ejercicio de sus funciones específicas asignadas por el Texto Integrado del Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, aprobado por Resolución Ministerial N° 308-2019-TR;

SE RESUELVE:

Artículo 1°. - Aprobación de los estándares de competencia laboral asociados al Perfil Ocupacional de Manejo de Post Cosecha de Cacao.

Aprobar los estándares de competencia laboral asociados al Perfil Ocupacional de Manejo de Post Cosecha de Cacao, por un periodo de vigencia de cinco (5) años, de acuerdo a lo señalado en la parte considerativa de la presente Resolución Directoral General.

Artículo 2°. –Publicación

Dispóngase la publicación de la presente Resolución Directoral General, así como la información del Estándar de Competencia Laboral en mención, en el portal web institucional del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo (www.gob.pe/mtpe).

REGÍSTRESE Y COMUNÍQUESE.

Documento firmado digitalmente

RUBI ELISBETH RIVAS COSSIO
Directora General de Normalización, Formación para el Empleo y Certificación de Competencias Laborales

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 de D.S. 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas a través de la siguiente dirección web: <https://app.trabajo.gob.pe/sigdoc-ext/> e ingresando la siguiente clave: 6CDNLXL



RESOLUCIÓN DE APROBACIÓN DE LOS INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y LISTADO DE EQUIPAMIENTO MÍNIMO

**PERÚ**Ministerio de Trabajo
y Promoción del EmpleoFirmado digitalmente por :
RIVAS COSSIO Rubi Elisbeth FAU
20131023414 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 01/03/2023 18:40:39-0500*"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"
"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"*

RESOLUCIÓN DIRECTORAL GENERAL N° 0015-2023-MTPE/3/19

VISTO: El Informe N° 090-2023-MTPE/3/19.2, expedido por la Dirección de Normalización y Certificación de Competencias Laborales, de la Dirección General de Normalización, Formación para el Empleo y Certificación de Competencias Laborales, en relación a la aprobación de los instrumentos de evaluación y listado de equipamiento mínimo de los estándares de competencia laboral asociados al Perfil Ocupacional de Manejo de Post Cosecha de Cacao;

CONSIDERANDO:

Que, el literal h) del artículo 4 de la Ley N° 29381, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, establece como competencia del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, entre otras áreas programáticas, la materia de normalización y certificación de competencias laborales, ejerciendo, como lo señala el numeral 5.1 del artículo 5 de la citada Ley, competencia exclusiva y excluyente, sobre dicha materia, respecto de otros niveles de gobierno en todo el territorio nacional;

Que, conforme al literal a) del numeral 3.1 del artículo 3 del Texto Integrado del Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, aprobado por Resolución Ministerial N° 308-2019-TR, el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo tiene como función rectora formular, planificar, dirigir, coordinar, ejecutar, supervisar y evaluar las políticas nacionales y sectoriales, entre otras, la materia de normalización y certificación de competencias laborales;

Que, conforme lo establece el artículo 98 y el literal c) del artículo 99 del Texto Integrado del Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo; la Dirección General de Normalización, Formación para el Empleo y Certificación de Competencias Laborales, como órgano de línea, es responsable de formular, planear, dirigir, coordinar, ejecutar, evaluar y supervisar las políticas públicas en materia de normalización y certificación de competencias laborales; asimismo, tiene como función específica aprobar instrumentos y lineamientos técnicos, mecanismos y procedimientos en el ámbito nacional y sectorial, en la citada materia;

Que, de acuerdo al literal c) del artículo 104 del Texto Integrado del Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, constituye una función específica de la Dirección de Normalización y Certificación de Competencias Laborales proponer, validar y promover la elaboración de Mapas Funcionales, Perfiles Ocupacionales, Estándares, Normas e Instrumentos de Competencia Laboral;

Que, mediante la Resolución Directoral N° 171-2016-MTPE/3/19, se aprobó el Lineamiento de los Procesos de Normalización y Certificación de Competencias Laborales, que tiene por objeto regular los procesos de Normalización y Certificación de Competencias Laborales desarrollados por la Dirección de Normalización y Certificación de Competencias Laborales u órganos que hagan sus veces, y todas aquellas dependencias u organizaciones involucradas con dicho proceso;

Que, los Perfiles Ocupacionales tienen como objetivo identificar y describir los desempeños de calidad que debe lograr una persona en la ejecución óptima de sus labores en el ámbito ocupacional;

Que, mediante la Resolución Directoral General N° 139-2017-MTPE/3/19, se aprobó la Guía Metodológica para la Elaboración de Mapas Funcionales, Perfiles Ocupacionales y Estándares de Competencia Laboral, con el fin de proporcionar las pautas para la elaboración de Mapas Funcionales, Perfiles Ocupacionales y Estándares de Competencia Laboral, de acuerdo con la demanda del mercado, el avance tecnológico y la dinámica de los cambios que se producen en los distintos sectores económicos, con el fin de mejorar tanto la productividad de

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado en el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 de D.S. 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas a través de la siguiente dirección web: <https://app.trabajo.gob.pe/sigdoc-ext/> e ingresando la siguiente clave: IVM62U4





los trabajadores como la competitividad de las empresas y las condiciones de vida y trabajo de la población;

Que, los Instrumentos de Evaluación de Competencias Laborales tienen por objetivo evidenciar y documentar, mediante pruebas de conocimiento y desempeño, los aspectos verificables del accionar de las personas en cuanto a su conocimiento, habilidades y destrezas en relación a su experiencia laboral;

Que, de acuerdo a la Resolución Directoral General N° 104-2019-MTPE/3/19, se aprobó la actualización de la Guía Metodológica para la Elaboración de Instrumentos de Evaluación de Competencias Laborales, como documento técnico orientador para su diseño y estructura por parte de metodólogos y otros actores que intervienen en la elaboración, redacción y validación de los referidos Instrumentos;

Que, a través de la Resolución Directoral General N° 085-2019-MTPE/3/19, se aprobó el Instructivo para la Elaboración del Listado de Equipamiento Mínimo Requerido para la Autorización de Centros de Certificación de Competencias Laborales;

Que, los Listados de Equipamiento Mínimo para ejercer como Centro de Certificación de Competencias Laborales permiten verificar si una entidad pública o privada interesada en ser autorizada como Centro de Certificación de Perfil Ocupacional, cuenta con Área(s) de Evaluación con infraestructura, equipamiento y mobiliario necesarios para desarrollar procesos de evaluación de competencias laborales en determinado Perfil Ocupacional;

Que, mediante Resolución Directoral General N° 0004-2023-MTPE/3/19, de fecha 06 de enero de 2023, se aprobó los tres (3) estándares de competencia laboral asociados al perfil Ocupacional de Manejo de Post Cosecha de Cacao, por un periodo de vigencia de cinco (05) años;

Que, mediante el Decreto Supremo N° 016-2021-TR, publicado en el diario oficial "El Peruano" el 16 de julio de 2021, se aprobó las Normas que regulan los procedimientos administrativos para la autorización de evaluadores de competencias laborales y para la autorización de centros de certificación de competencias laborales, que tiene por objeto "regular los procedimientos administrativos para la autorización de evaluadores de competencias laborales y para la autorización de centros de certificación de competencias laborales, con la finalidad de contar con el personal idóneo que realice las labores de evaluadores de competencias laborales; así como, para garantizar la formalidad, fiabilidad y legitimidad del servicio de certificación brindado por el centro de certificación de competencias laborales, de acuerdo con la normativa emitida por el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo", estableciéndose además que las referidas normas son aplicables a las personas naturales y personas jurídicas privadas o públicas y a la ciudadanía a nivel nacional, interesadas en realizar procesos de evaluación y de certificación de competencias laborales;

Que, el literal g) del artículo 4 del Decreto Supremo N° 016-2021-TR, señala que el "Estándar de Competencia Laboral es el referente que sirve para evaluar y certificar competencias laborales. Describe los conocimientos, habilidades y actitudes que una persona debe ser capaz de ejecutar en un determinado contexto laboral, incluye condiciones o criterios para inferir que el desempeño fue efectivamente logrado". Es decir, a partir de la emisión del citado Decreto Supremo el proceso de normalización de competencias laborales a cargo de la Dirección de Normalización y Certificación de Competencias Laborales, tendrá como referente para aprobar los documentos que estandarizan los desempeños laborales de acuerdo a los parámetros de calidad establecidos por los sectores productivos, al Estándar de Competencia Laboral;

Que, la Quinta Disposición Complementaria Final del Decreto Supremo N° 016-2021-TR, establece que "El Ministerio del Trabajo y Promoción del Empleo, en un plazo de noventa (90) días hábiles, contados a partir del día siguiente de la publicación del presente Decreto Supremo, aprueba las normas complementarias que se requieran para su aplicación";

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 de D.S. 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas a través de la siguiente dirección web: <https://app.trabajo.gob.pe/sipdoc-ext/> e ingresando la siguiente clave: IVM62U4



**PERÚ**Ministerio de Trabajo
y Promoción del Empleo*"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"
"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"*

Que, al respecto, la Dirección de Normalización y Certificación de Competencias Laborales, en el marco de lo establecido en el Decreto Supremo N° 016-2021-TR, a través del Informe N° 498-2021-MTPE/3/19.2, concluyó que i) En su composición, tanto el Perfil Ocupacional, Estándar de Competencia Laboral y Norma de Competencia, presenta unidad o unidades de competencia, y estas unidades de competencia describen los desempeños que una persona debe lograr para la ejecución óptima de sus labores en una ocupación, y representan el mínimo nivel evaluable y certificable. Asimismo, para su elaboración se utiliza una misma metodología denominada Análisis Funcional, por lo que resulta necesario uniformizar las denominaciones utilizadas: Unidad de Competencia y Norma de Competencia a un solo referente denominado Estándar de Competencia Laboral, en concordancia con la definición señalada en el literal g) del artículo 4 del Decreto Supremo N° 016-2021-TR, de lo que se desprende que se trata únicamente de un cambio nominal; y ii) Ante el cambio nominal a un solo referente denominado Estándar de Competencia Laboral, la Dirección de Normalización y Certificación de Competencias Laborales, en el marco de sus funciones, realiza el análisis correspondiente a fin de determinar la viabilidad de uniformizar las denominaciones utilizadas respecto al proceso de normalización de las funciones básicas identificadas; considerando que tanto para el caso de Perfiles Ocupacionales y Normas de Competencia, la función básica según la metodología del análisis funcional, se denomina Unidad de Competencia; por lo que se considera viable emplear un solo referente denominado "Estándar de Competencia Laboral" en lugar de unidad de competencia, el mismo que servirá para la certificación de competencias laborales;

Que, la Dirección de Normalización y Certificación de Competencias Laborales, señaló en el informe de visto, que en virtud de lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 016-2021-TR y de lo indicado en el Informe N° 498-2021-MTPE/3/19.2, se debe entender que, en lugar de Unidades de Competencias de Perfiles Ocupacionales, se debe utilizar el término de Estándares de Competencia Laboral asociado a Perfiles Ocupacionales, de corresponder;

Que, la citada Dirección señaló a través del Informe de vistos que los instrumentos de evaluación (Prueba de Desempeño y Prueba de Conocimiento) de los estándares de competencia laboral asociados al Perfil Ocupacional de Manejo de Post Cosecha de Cacao, pueden ser aplicados utilizando Tecnologías de la Información y Comunicaciones - TIC, de manera presencial o mixta; en los procesos de evaluación en situación simulada de trabajo. Del mismo modo, la Dirección de Normalización y Certificación de Competencias Laborales, señaló en el informe de vistos que los Instrumentos de Evaluación y listado de equipamiento mínimo de los estándares de competencia laboral asociados al Perfil Ocupacional de Manejo de Post Cosecha de Cacao, tendrán una vigencia hasta el 05 de enero de 2028, la cual es la fecha de término de vigencia de los estándares de competencia laboral asociados al Perfil Ocupacional de Manejo de Post Cosecha de Cacao;

Que, la Dirección de Normalización y Certificación de Competencias Laborales señaló en el informe de vistos que los instrumentos de evaluación antes mencionados contienen información a partir de los conocimientos y desempeños esperados en los estándares de competencia laboral asociados al Perfil Ocupacional de Manejo de Post Cosecha de Cacao, y presentan contenidos e indicadores que permiten la identificación y valoración del desempeño laboral del trabajador en los procesos de los estándares de competencia laboral asociados al Perfil Ocupacional de Manejo de Post Cosecha de Cacao. Asimismo, indicó que, en concordancia con los listados de requerimiento de las pruebas de desempeño, se elaboró la propuesta del Listado de Equipamiento Mínimo de los estándares de competencia laboral asociados al Perfil Ocupacional de Manejo de Post Cosecha de Cacao;

Que, estando a las facultades y atribuciones de la Dirección General de Normalización, Formación para el Empleo y Certificación de Competencias Laborales y en el ejercicio de sus funciones específicas asignadas por el Texto Integrado del Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, aprobado por Resolución Ministerial N° 308-2019-TR;

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 de D.S. 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas a través de la siguiente dirección web: <https://app.trabajo.gob.pe/sigdoc-ext/> e ingresando la siguiente clave: IVM62U4





PERÚ

Ministerio de Trabajo
y Promoción del Empleo

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"
"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

SE RESUELVE:

Artículo 1°. - Aprobación

Aprobar los **instrumentos de evaluación y listado de equipamiento mínimo de los Estándares de Competencia Laboral asociados al Perfil Ocupacional de Manejo de Post Cosecha de Cacao** los cuales contarán con el mismo periodo de vigencia del Estándar de Competencia Laboral, aprobado por la Resolución Directoral General N° 0004-2023-MTPE/3/19, de acuerdo a la parte considerativa de la presente Resolución Directoral.

Artículo 2°. – Publicación

Dispóngase la publicación de la presente Resolución Directoral General, y del listado de equipamiento mínimo, en el portal web institucional del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo (www.gob.pe/mtpe).

REGÍSTRESE Y COMUNÍQUESE.

Documento firmado digitalmente

RUBI ELISBETH RIVAS COSSIO

Directora General de Normalización, Formación para el Empleo
y Certificación de Competencias Laborales

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado en el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 de D.S. 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas a través de la siguiente dirección web: <https://app.trabajo.gob.pe/sigdoc-ext/> e ingresando la siguiente clave: IVM62U4

www.gob.pe/mtpe

Av. Salaverry N° 655
Jesús María



Gobierno del Perú



BICENTENARIO
DEL PERÚ
2021 - 2024





DIRECCIÓN REGIONAL DE TRABAJO Y PROMOCIÓN DEL EMPLEO

DIRECCIÓN REGIONAL DE TRABAJO Y PROMOCIÓN DEL EMPLEO SAN MARTÍN

 direccionregionaldetrabajosm@gmail.com

 www.gob.pe/regionsanmartin-drtpe

 www.facebook.com/trabajosanmartin

*Aquí puedes ver
el listado de
Centros de
Certificación
autorizados:*



OFICINAS ZONALES:

MOYOBAMBA:

Sede Central

Jr. Alonso de Alvarado N° 1139 - Barrio Belén

Oficina Itinerante RIOJA: Jr. 02 de Mayo S/N Cdra- 9

TARAPOTO:

Oficina Zonal Bajo Mayo

Jr. Ángel Delgado Morey N° 435 - Campamento de Agricultura

TOCACHE:

Oficina Zonal Alto Huallaga

Jr. Carlos Arévalo S/N - Urb. Las Flores

JUANJUÍ:

Oficina Zonal Huallaga Central

Jr. Prolongación Alfonso Ugarte Cdra. 5