

ANEXO N° 11.7

DOCUMENTOS DE COORDINACION CON LA DGPE Y LA DGFPC



PERÚ

Ministerio
de Trabajo
y Promoción del Empleo



Trabajo

Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo

Lima, 27 de agosto de 2013

OFICIO N° 1366 -2013- MTPE /3/17

Señora

ROSSIO FLORES GUZMÁN

Directora Ejecutiva (e)

Programa Jóvenes a la Obra

Presente.-

Asunto: Información estadística 13° Concurso de Proyectos de FONDO EMPLEO.

Referencia: Oficio N° 621-2013-MTPE/3/24.2

Es grato dirigirme a usted para saludarla cordialmente y en atención a la solicitud realizada por su despacho, manifestarle que la Dirección de Investigación Socio Económico Laboral de esta Dirección General, remito la información estadística de los departamentos: Arequipa, Ica, Lambayeque, Piura y La Libertad.

Al respecto, se adjunta información de la PEA ocupada según rama de actividad económica, 2004-2012, proveniente de la Encuesta Nacional de Hogares sobre Condiciones de Vida y Pobreza (INEI), para cada uno de los departamentos solicitados.

Sin otro particular, es propicia la ocasión para expresarle los sentimientos de mi especial consideración.

Atentamente,

ELIZABETH CORNEJO MALDONADO
Directora General de Promoción del Empleo,
Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo

C.C DGFPCL

H.R. N° 36074-2013-EXT
ECM//MSG/ars

RECIBIDO
Jóvenes a la Obra
DIRECCION EJF

28 AGO 2013

Hora:

Firma:

**DEPARTAMENTO DE AREQUIPA: DISTRIBUCIÓN DE LA PEA OCUPADA SEGÚN RAMA DE ACTIVIDAD ECONÓMICA,
2004-2012**

(Porcentaje)

| Rama de actividad | 2004 | 2005 | 2006 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 |
|-----------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Extractiva 1/ | 23,0 | 20,6 | 20,2 | 21,1 | 17,5 | 17,7 | 17,8 | 20,5 | 16,8 |
| Industria Manufacturera | 10,5 | 11,1 | 10,6 | 10,6 | 11,2 | 10,6 | 12,9 | 12,2 | 13,0 |
| Construcción 2/ | 4,8 | 4,1 | 4,7 | 4,7 | 5,9 | 7,0 | 6,0 | 7,6 | 7,4 |
| Comercio | 19,3 | 20,6 | 20,1 | 19,7 | 18,3 | 19,1 | 17,2 | 16,4 | 18,7 |
| Servicios | 37,7 | 39,3 | 40,7 | 40,3 | 44,4 | 43,3 | 43,6 | 40,6 | 41,7 |
| Hogares con servicio doméstico 3/ | 4,6 | 4,3 | 3,7 | 3,6 | 2,8 | 2,4 | 2,4 | 2,7 | 2,4 |
| Total relativo | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 |
| PEA ocupada | 542 579 | 545 896 | 568 341 | 600 264 | 588 717 | 597 131 | 615 841 | 635 097 | 628 875 |

Notas: Bases de datos con proyección de la población en base a los resultados del Censo de Población y Vivienda del 2007.

Clasificación de ramas de actividad basada en el CIU Rev. 3.

La suma de las partes puede no coincidir con el total debido al redondeo de las cifras.

1/ Comprende a las ramas Agricultura, ganadería, silvicultura, pesca y minería. Cifras referenciales para el 2006.

2/ Cifras referenciales para los años 2004, 2005 y 2007.

3/ Cifras referenciales para los años 2005, 2008, 2009, 2010, 2011 y 2012.

Fuente: INEI - Encuesta Nacional de Hogares sobre Condiciones de Vida y Pobreza, continua 2004-2012. Metodología actualizada.

Elaboración: MTPE - DGPE - Dirección de Investigación Socio Económico Laboral (DISEL).

**DEPARTAMENTO DE ICA: DISTRIBUCIÓN DE LA PEA OCUPADA SEGÚN RAMA DE ACTIVIDAD ECONÓMICA,
2004-2012**

(Porcentaje)

| Rama de actividad | 2004 | 2005 | 2006 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 |
|-----------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Extractiva 1/ | 29,3 | 29,4 | 30,9 | 22,9 | 22,2 | 20,7 | 19,9 | 20,6 | 21,0 |
| Industria Manufacturera 2/ | 11,5 | 11,7 | 10,0 | 12,8 | 13,0 | 13,0 | 12,9 | 11,9 | 11,3 |
| Construcción 3/ | 4,5 | 4,0 | 3,6 | 4,9 | 5,2 | 6,5 | 6,5 | 6,2 | 7,2 |
| Comercio 4/ | 21,4 | 20,5 | 19,9 | 20,4 | 18,5 | 21,1 | 19,5 | 21,8 | 21,3 |
| Servicios 5/ | 30,2 | 31,0 | 31,5 | 35,4 | 38,6 | 37,2 | 38,9 | 37,7 | 36,7 |
| Hogares con servicio doméstico 6/ | 3,1 | 3,3 | 4,0 | 3,6 | 2,6 | 1,6 | 2,3 | 1,8 | 2,4 |
| Total relativo | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 |
| PEA ocupada | 311 774 | 331 950 | 333 866 | 345 084 | 358 795 | 367 316 | 377 429 | 389 383 | 394 190 |

Notas: Bases de datos con proyección de la población en base a los resultados del Censo de Población y Vivienda del 2007.

Clasificación de ramas de actividad basada en el CIU Rev. 3.

La suma de las partes puede no coincidir con el total debido al redondeo de las cifras.

1/ Comprende a las ramas Agricultura, ganadería, silvicultura, pesca y minería.

2/ Cifras referenciales para los años 2005 y 2009.

3/ Cifras referenciales para los años 2004-2008.

4/ Cifras referenciales para el 2012.

5/ Cifras referenciales para el 2011.

6/ Cifras referenciales para los años 2004, 2005, 2007-2010.

Fuente: INEI - Encuesta Nacional de Hogares sobre Condiciones de Vida y Pobreza, continua 2004-2012. Metodología actualizada.

Elaboración: MTPE - DGPE - Dirección de Investigación Socio Económico Laboral (DISEL).

**DEPARTAMENTO DE LAMBAYEQUE: DISTRIBUCIÓN DE LA PEA OCUPADA SEGÚN RAMA DE ACTIVIDAD ECONÓMICA,
2004-2012**

(Porcentaje)

| Rama de actividad | 2004 | 2005 | 2006 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 |
|-----------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Extractiva 1/ | 29,3 | 29,7 | 28,0 | 28,0 | 28,8 | 28,6 | 26,4 | 24,7 | 24,7 |
| Industria Manufacturera | 9,6 | 9,0 | 9,7 | 11,2 | 10,4 | 11,3 | 11,4 | 10,8 | 9,5 |
| Construcción 2/ | 3,4 | 3,9 | 3,7 | 4,3 | 3,8 | 4,3 | 4,2 | 4,7 | 5,4 |
| Comercio 3/ | 22,7 | 23,6 | 21,5 | 19,4 | 20,9 | 19,4 | 21,0 | 21,2 | 21,3 |
| Servicios 4/ | 30,4 | 29,5 | 33,4 | 33,6 | 33,0 | 33,4 | 33,6 | 34,8 | 36,8 |
| Hogares con servicio doméstico 5/ | 4,6 | 4,2 | 3,6 | 3,6 | 3,1 | 3,1 | 3,4 | 3,7 | 2,4 |
| Total relativo | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 |
| PEA ocupada | 528 003 | 523 764 | 524 133 | 571 458 | 574 430 | 604 925 | 612 445 | 610 208 | 616 348 |

Notas: Bases de datos con proyección de la población en base a los resultados del Censo de Población y Vivienda del 2007.

Clasificación de ramas de actividad basada en el CIIU Rev. 3.

La suma de las partes puede no coincidir con el total debido al redondeo de las cifras.

1/ Comprende a las ramas Agricultura, ganadería, silvicultura, pesca y minería.

2/ Cifras referenciales para los años 2004-2008, 2010 y 2012.

3/ Cifras referenciales para el 2012.

4/ Cifras referenciales para el 2011.

5/ Cifras referenciales por los años 2004, 2005, 2007-2010.

Fuente: INEI - Encuesta Nacional de Hogares sobre Condiciones de Vida y Pobreza, continua 2004-2012. Metodología actualizada.

Elaboración: MTPE - DGPE - Dirección de Investigación Socio Económico Laboral (DISEL)

**DEPARTAMENTO DE PIURA: DISTRIBUCIÓN DE LA PEA OCUPADA SEGÚN RAMA DE ACTIVIDAD ECONÓMICA,
2004-2012**

(Porcentaje)

| Rama de actividad | 2004 | 2005 | 2006 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 |
|-----------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Extractiva 1/ | 38,1 | 37,4 | 34,9 | 33,7 | 33,3 | 30,8 | 31,8 | 31,0 | 30,6 |
| Industria Manufacturera 2/ | 7,6 | 7,0 | 10,2 | 10,3 | 10,1 | 10,9 | 10,0 | 9,2 | 8,9 |
| Construcción 3/ | 2,2 | 2,5 | 2,8 | 2,5 | 3,8 | 3,7 | 5,3 | 5,0 | 5,8 |
| Comercio 4/ | 19,6 | 17,3 | 19,3 | 19,8 | 20,1 | 19,1 | 20,2 | 18,6 | 20,3 |
| Servicios 5/ | 28,9 | 31,7 | 29,7 | 31,2 | 30,1 | 32,3 | 29,6 | 33,5 | 32,0 |
| Hogares con servicio doméstico 6/ | 3,6 | 4,2 | 3,1 | 2,6 | 2,7 | 3,3 | 3,1 | 2,8 | 2,3 |
| Total relativo | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 |
| PEA ocupada | 737 457 | 753 707 | 761 937 | 828 801 | 813 544 | 848 778 | 859 825 | 842 538 | 867 858 |

Notas: Bases de datos con proyección de la población en base a los resultados del Censo de Población y Vivienda del 2007.

Clasificación de ramas de actividad basada en el CIIU Rev. 3.

La suma de las partes puede no coincidir con el total debido al redondeo de las cifras.

1/ Comprende a las ramas Agricultura, ganadería, silvicultura, pesca y minería.

2/ Cifras referenciales para los años 2004, 2008 y 2009.

3/ Cifras referenciales para todos los años a excepción del 2010.

4/ Cifras referenciales para el 2012.

5/ Cifras referenciales para el 2011.

6/ Cifras referenciales para los años 2004, 2007-2010.

Fuente: INEI - Encuesta Nacional de Hogares sobre Condiciones de Vida y Pobreza, continua 2004-2012. Metodología actualizada.

Elaboración: MTPE - DGPE - Dirección de Investigación Socio Económico Laboral (DISEL)

DEPARTAMENTO DE LA LIBERTAD: DISTRIBUCIÓN DE LA PEA OCUPADA SEGÚN RAMA DE ACTIVIDAD ECONÓMICA,
2004-2012
(Porcentaje)

| Rama de actividad | 2004 | 2005 | 2006 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 |
|-----------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Extractiva 1/ | 33,5 | 33,7 | 35,2 | 28,3 | 28,7 | 27,8 | 27,7 | 28,2 | 27,3 |
| Industria Manufacturera | 12,7 | 10,1 | 10,4 | 11,4 | 11,1 | 11,8 | 12,4 | 12,8 | 13,4 |
| Construcción 2/ | 3,0 | 3,3 | 3,0 | 4,6 | 5,8 | 5,1 | 5,6 | 6,2 | 6,4 |
| Comercio | 18,8 | 20,4 | 20,0 | 19,9 | 17,5 | 18,4 | 18,3 | 17,9 | 16,5 |
| Servicios 3/ | 27,5 | 29,2 | 28,2 | 31,3 | 34,1 | 34,8 | 32,9 | 31,8 | 32,5 |
| Hogares con servicio doméstico 4/ | 4,6 | 3,4 | 3,1 | 4,5 | 2,9 | 2,1 | 3,1 | 3,1 | 3,8 |
| Total relativo | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 |
| PEA ocupada | 713 036 | 735 738 | 770 625 | 790 596 | 807 793 | 864 380 | 889 670 | 876 668 | 911 126 |

Notas: Bases de datos con proyección de la población en base a los resultados del Censo de Población y Vivienda del 2007.

Clasificación de ramas de actividad basada en el CIIU Rev. 3.

La suma de las partes puede no coincidir con el total debido al redondeo de las cifras.

1/ Comprende a las ramas Agricultura, ganadería, silvicultura, pesca y minería.

2/ Cifras referenciales de los años 2004-2009.

3/ Cifras referenciales para el 2011.

4/ Cifras referenciales para los años 2004, 2005, 2007-2010.

Fuente: INEI - Encuesta Nacional de Hogares sobre Condiciones de Vida y Pobreza, continua 2004-2012. Metodología actualizada.

Elaboración: MTPE - DGPE - Dirección de Investigación Socio Económico Laboral (DISEL).



pendencia: JOVENES A LA OBRA - DIRECCION EJECUTIVA
 Documento: OF - 0000000621 - 2013 - DE
 unto: SOLICITO OPINIÓN DE DEMANDA REAL Y EFECTIVA DEL SECTOR
 cha Creación: 19/08/2013 17:32:29

PRIORIDAD

NORMAL

[illegible]

invaciones:

nes

ACTUAR DIRECTAMENTE
CONOCIMIENTO
COORDINAR
INFORMAR
OPINION
REVISAR
TOMAR ACCION
TRANSCRIBIR
ARCHIVAR

- 2 - ANALIZAR
- 4 - CONVERSAR
- 6 - DIFUNDIR
- 8 - NOTIFICAR
- 10 - PROYECTAR RESPUESTA
- 12 - REVISAR, REFORMULAR
- 14 - TOMAR NOTA
- 16 - VoBo
- 18 - TRAMITE

DECIDIDO
Jóvenes a la Obra
DIRECCION E.I.F.C.T.A.

28 AGO 2013

Hora: 14:52h
 Firma: Ont.



PERÚ

Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo

Viceministerio de Promoción del Empleo y Capacitación Laboral

Trabajo
Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo

"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"
"Año de la Inversión para el Desarrollo Rural y la Seguridad Alimentaria"

Lima, 19 de Agosto de 2013

CARGO

Oficio N° 621 -2013-MTPE/3/24.2

Señora:

Elizabeth Cornejo Maldonado

Directora General de Promoción del Empleo

Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo

Lima

Presente.-

Asunto : Solicito opinión de demanda real y efectiva de sector económico.
Referencia : 13° Concurso de Proyectos – FONDOEMPLO

De mi mayor consideración:

Es grato dirigirme a usted, en relación al asunto del rubro y la referencia, a fin de comunicarle la participación del Programa Nacional de Empleo Juvenil Jóvenes a la Obra en el 13° Concurso de Proyectos-FONDOEMPLO-2013, en el cual, se le ha encargado a la Unidad Gerencial de Capacitación e Inserción Laboral Juvenil cinco (05) proyectos para las regiones de Arequipa, Ica, Lambayeque, Piura y La Libertad, correspondiente a la Línea 1 de proyectos de capacitación e inserción laboral.

En tal sentido, en mérito a lo dispuesto en las Bases del Concurso, solicito a usted, opinión de la Demanda Laboral real y efectiva de los Sectores Económicos identificados en los diferentes ámbitos de nuestras propuestas, de conformidad al cuadro siguiente:

| REGION | SECTOR ECONOMICO | NOMBRE DEL PUESTO REQUERIDO ¹ |
|-------------|------------------|--|
| AREQUIPA | COMERCIO | ASISTENTE DE CAJA |
| AREQUIPA | COMERCIO | AUXILIAR DE VENTAS Y ATENCION AL CLIENTE |
| AREQUIPA | COMERCIO | AUXILIAR DE ALMACEN |
| AREQUIPA | INDUSTRIA | OPERARIO DE MAQUINAS DE CONFECCION TEXTIL |
| AREQUIPA | SERVICIOS | AUXILIAR DE COCINA |
| ICA | AGROINDUSTRIA | AUXILIAR EN CONTROL DE CALIDAD Y PACKING EN AGROEXPORTADORAS |
| ICA | AGROINDUSTRIA | OPERADOR FITOSANITARIO EN AGROEXPORTADORAS |
| ICA | COMERCIO | ASISTENTE DE VENTAS-CAJA |
| ICA | SERVICIO | ASISTENTE DE COCINA |
| LAMBAYEQUE | INDUSTRIA | ASISTENTE DE PANADERIA Y PASTELERIA |
| LAMBAYEQUE | AGROINDUSTRIA | AUXILIAR DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE AGROEXPORTACION |
| LAMBAYEQUE | INDUSTRIA | OPERARIOS DE PRODUCCION |
| LAMBAYEQUE | SERVICIOS | ASISTENTE DE COCINA |
| LAMBAYEQUE | AGROINDUSTRIA | EVALUADOR FITOSANITARIO Y CONTROL DE PLAGAS |
| LAMBAYEQUE | AGROINDUSTRIA | AUXILIAR DE CONTROL DE CALIDAD |
| LAMBAYEQUE | COMERCIO | ASISTENTE DE VENTAS-CAJA |
| LAMBAYEQUE | COMERCIO | AUXILIAR EN VENTAS Y ATENCION AL CLIENTE |
| PIURA | AGROINDUSTRIA | OPERARIO EN PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS |
| PIURA | AGROINDUSTRIA | OPERARIO DE EMPACADO DE FRUTAS DE AGROEXPORTACION |
| LA LIBERTAD | COMERCIO | AUXILIAR DE VENTAS Y ATENCION AL CLIENTE |
| LA LIBERTAD | COMERCIO | ASISTENTE DE CAJA |
| LA LIBERTAD | COMERCIO | AUXILIAR DE ALMACEN |
| LA LIBERTAD | SERVICIOS | ASISTENTE DE COCINA |
| LA LIBERTAD | SERVICIOS | ASISTENTE EN TURISMO Y ATENCION AL CLIENTE EN HOTELES |

¹ Cabe precisar que los puestos han sido identificados a través del acercamiento a empresas de la región por los vinculadores empresariales de la Unidades Zonales del Programa



PERÚ

Ministerio
de Trabajo
y Promoción del Empleo

Viceministerio
de Promoción del Empleo
y Capacitación Laboral



Trabajo

Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo

"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"
"Año de la Inversión para el Desarrollo Rural y la Seguridad Alimentaria"

En caso, de no corresponder la información del cuadro anterior, mucho agradeceré remitir la relación de los sectores económicos con demanda laboral real y efectiva en los ámbitos detallados.

Sin otro particular, hago propicia la oportunidad para expresar los sentimientos de mi especial consideración y estima personal.

Atentamente,



Mg. Rosio Flores Guzmán
DIRECTOR EJECUTIVO (e)
Programa Jóvenes a la Obra

0000037565 - 2013 - INT



PRIORIDAD

URGENTE

Dependencia: JOVENES A LA OBRA - DIRECCION EJECUTIVA
 Nro. Documento: OF - 0000000649 - 2013 - DE
 Asunto: SOLICITO OPINIÓN DE PERFILES OCUPACIONALES SEGUN SECTOR
 Fecha Creación: 28/08/2013 12:31:34

| C/O | Remitante | Destinatario | Documento | Acción | Fis. | Fec. Envío | Firma |
|-----|--|--|--------------------------------------|--------|------|---------------------|-------|
| O | JOVENES A LA OBRA - DIRECCION EJECUTIVA | DIRECCION GENERAL DE FORMACION PROFESIONAL Y CAPACITACION LABORAL | OF - 0000000649 - 2013 - DE | | 0 | 28/08/2013 12:31:34 | |
| O | DIRECCION GENERAL DE FORMACION PROFESIONAL Y CAPACITACION LABORAL | DIRECCION DE NORMALIZACION Y CERTIFICACION DE COMPETENCIAS LABORALES | PV - 0000001476 - 2013 - MTPE/3/19 | 18, | 5 | 28/08/2013 15:19:19 | |
| O | DIRECCION DE NORMALIZACION Y CERTIFICACION DE COMPETENCIAS LABORALES | DIRECCION DE NORMALIZACION Y COMPETENCIAS LABORALES - INJANTE MENDOZA RAUL | PV - 0000000077 - 2013 - MTPE/3/19.2 | | 1 | 28/08/2013 17:01:51 | |
| O | DIRECCION DE NORMALIZACION Y CERTIFICACION DE COMPETENCIAS LABORALES | DIRECCION GENERAL DE FORMACION PROFESIONAL Y CAPACITACION LABORAL | OF - 0000000748 - 2013 - MTPE/3/19.2 | 18, | 1 | 29/08/2013 16:18:57 | |
| C | DIRECCION GENERAL DE FORMACION PROFESIONAL Y CAPACITACION LABORAL | DIRECCION GENERAL DE PROMOCION DEL EMPLEO | OF - 0000001122 - 2013 - MTPE/3/19 | 18, | 7 | 29/08/2013 21:38:54 | |
| O | DIRECCION GENERAL DE FORMACION PROFESIONAL Y CAPACITACION LABORAL | JOVENES A LA OBRA - DIRECCION EJECUTIVA | OF - 0000001122 - 2013 - MTPE/3/19 | 18, | 7 | 29/08/2013 21:38:54 | |
| | LE | UGE | PU.2061 | 18 | | 02 SET. 2013 | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |



Observaciones: =

RECIBIDOJóvenes a la Obra
UNIDAD GERENCIAL DE CAPACITACION E INSERCIÓN LABORAL JUVENIL

02 SEP 2013

Acciones

- 1 - ACTUAR DIRECTAMENTE
- 3 - CONOCIMIENTO
- 5 - COORDINAR
- 7 - INFORMAR
- 9 - OPINION
- 11 - REVISAR
- 13 - TOMAR ACCION
- 15 - TRANSCRIBIR
- 17 - ARCHIVAR

- 2 - ANALIZAR
- 4 - CONVERSAR
- 6 - DIFUNDIR
- 8 - NOTIFICAR
- 10 - PROYECTAR RESPUESTA
- 12 - REVISAR, REFORMULAR
- 14 - TOMAR NOTA
- 16 - VoBo
- 18 - TRAMITE

Hora:.....

Firma:.....

RECIBIDO
Jóvenes a la Obra
DIRECCION EJECUTIVA

02 SEP 2013

Hora: 10:36

Firma: Cnti



Lima, 29 de agosto de 2013

OFICIO N° 1122 -2013-MTPE/3/19

Señora

ROSIO MILAGRO FLORES GUZMAN

Programa Nacional de Empleo Juvenil Jóvenes a la Obra

Directora Ejecutiva (e)

Presente.-

**Asunto : Opinión de perfiles ocupacionales según sector económico por región,
referente al 13° Concurso de FONDOEMPLEO**

**Ref. : a) OFICIO N°649-2013-MTPE/3/24.2
b) OFICIO N°734-2013-MTPE/3/19.2**

Tengo el agrado de dirigirme a usted, para saludarla cordialmente, en atención a lo solicitado en el documento de la referencia a), remito con aprobación de éste despacho el oficio de la referencia b), mediante el cual la Dirección de Normalización y Certificación de Competencias Laborales, da respuesta a lo solicitado.

Sin otro particular, hago propicia la oportunidad para renovarle los sentimientos de mi especial consideración.

Atentamente;



M^{ta} Eco. Astrid Aimée Sánchez Falero
Directora General de Formación Profesional y
Capacitación Laboral

c.c. DGPE

H.R. N° 3785 2013-Int.
AASF/evsl



PERÚ

Ministerio
de Trabajo
y Promoción del Empleo

Viceministerio
de Promoción del Empleo
y Capacitación Laboral



Trabajo

Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo

URGENTE

Lima, 29 de agosto de 2013

OFICIO N° 748 - 2013-MTPE /3/19.2

Señorita

Mba. Eco. ASTRID SÁNCHEZ FALERO

Directora General de Formación Profesional y Capacitación Laboral

Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo

Presente.-

Asunto : Solicitud de Opinión de Perfil Ocupacionales según sector
Económico por región


Ref. : Oficio N°649-2013-MTPE/3/19.2

Tengo el agrado de dirigirme a usted para saludarla cordialmente y en atención al documento de la referencia a), mediante el cual solicita opinión de los perfiles ocupacionales según sector económico por región en el marco del 13° Concurso de Proyectos – FONDOEMPLEO.

Al respecto, con aprobación de este Despacho, se remite el Informe N° 43-2013-MTPE/3/19.2/RIM, elaborado por el especialista Raúl Injante Mendoza; mediante el cual brinda la opinión solicitada, la cual remito para su conocimiento y tramite correspondiente.

Sin otro particular, hago propicia la ocasión para expresarle los sentimientos de mi especial consideración.

Atentamente,


Abog. Carlos Alberto Barraza Chávez
Director de Normalización y Certificación
de Competencias Laborales.(e)

H/R N° 37565

CBCH/lacda



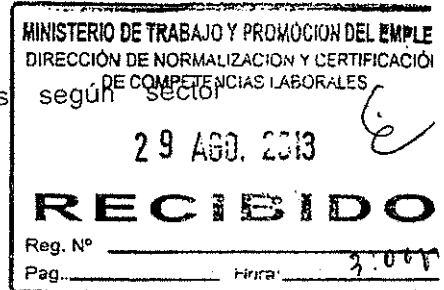
INFORME N° 043-2013-MTPE/3/19.2/RIM

A : Sr Carlos Barraza Chávez
(e) Director de Dirección de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.

Asunto : Solicito opinión de perfiles ocupacionales según sector económico por región.

Referencia : Oficio N° 649-2013-MTPE/3/24.2

Fecha : 29 de agosto de 2013



Es grato dirigirme a usted, para saludarlo cordialmente y remitirle a su despacho en atención a lo referido por el Programa Nacional de Empleo Juvenil Jóvenes a la Obra, quienes solicitan opinión de los perfiles ocupacionales según sector económico por región en el marco de la 13 avo concurso de proyectos – Fondo Empleo, ante ello debo informar a su despacho lo siguiente:

I. ANTECEDENTES:

La Ley N° 29381 - Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, establece que constituye área programática de acción del MTPE, entre otras la de normalización y certificación de competencias laborales, ejerciendo competencia exclusiva y excluyente para: formular, planear, dirigir, coordinar, ejecutar, supervisar y evaluar las políticas nacionales y sectoriales sobre normalización y certificación de competencias laborales.

El Fondo de Capacitación Nacional de Capacitación Laboral y de Promoción del Empleo – FONDOEMPLEO ha convocado al 13° concurso de proyectos en cuatro líneas, siendo la Línea 1: Proyectos de capacitación e inserción laboral la cual está vinculada con la dirección General de Formación de Formación Profesional y Capacitación Laboral.

II. BASE LEGAL:

- 2.1 Ley N° 29381: Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo.
- 2.2 Decreto Supremo N° 004-2010-TR: Aprueba Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, en su artículo 75, se establece las funciones de la Dirección de Normalización y Certificación de Competencias Laborales, y se precisa en la letra b) Proponer, validar, actualizar y promover la elaboración de perfiles ocupacionales en base a las competencias laborales.
- 2.3 Resolución Ministerial N° 161-2010-TR: Aprueba Protocolos del Servicio de Certificación de Competencias Laborales, Protocolo Marco para el proceso de



Trabajo
 Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo

TABLA N° 1

| PROGRAMA NACIONAL DE EMPLEO JUVENIL JÓVENES A LA OBRA | DESCRIPCIÓN DE PERFILES Y SECTORES ECONOMICOS - MTPE | | | |
|---|--|--|---|--|
| NOMENCLATURA DEL PUESTO | N° de UNIDAD | UNIDAD DE COMPETENCIA CORRESPONDIENTE DE UN PERFIL OCUPACIONAL | PERFILES OCUPACIONALES APROBADOS POR LA DGFPCL | DENOMINACIÓN DE LOS PUESTOS DE TRABAJO |
| 1) Asistente de caja | 1 | Organizar la actividades de apertura, arqueo y cuadre de caja, así como la cobranza, despacho y acreditaciones, de acuerdo a las normas de seguridad, requerimientos del cliente y procedimientos establecidos por la empresa. | Cajero | Cajero |
| 2) Auxiliar de ventas y atención al cliente | 1 | Realizar la preparación del punto de venta, venta y post venta de bienes de consumo masivo, considerando tipos de producto, características del cliente, técnicas de venta y requerimientos de la establecimiento. | Vendedor de productos de consumo masivo (tangibles) | VENDEDOR |
| 3) Asistente de ventas – caja | 1 | Organizar la actividades de apertura, arqueo y cuadre de caja, así como la cobranza, despacho y acreditaciones, de acuerdo a las normas de seguridad, requerimientos del cliente y procedimientos establecidos por la empresa. | Vendedor de servicios (intangibles) | VENDEDOR |
| | 1 | Organizar la actividades de apertura, arqueo y cuadre de caja, así como la cobranza, despacho y acreditaciones, de acuerdo a las normas de seguridad, requerimientos del cliente y procedimientos establecidos por la empresa. | Cajero | Cajero |
| 4) Operario de maquinaria de confección textil | 1 | Realizar la costura de prendas, según tiempos estándares, precisión y especificaciones técnicas. | Costurero(a) de prendas de vestir - tejido punto | Costurero de prendas de vestir en tejido punto |
| | 2 | Realizar el traslado, limpieza y recuperación de prendas, según criterios de calidad y especificaciones técnicas. | | Habilitador/recuperador de prendas en tejido punto |
| 5) Asistente de panadería y pastelería | 1 | Preparar las condiciones de trabajo del área de panadería, según las buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos y las normas de seguridad industrial. | Panadero | Ayudante de Panadería |
| | 1 | Preparar las condiciones de trabajo del área de pastelería y envasar los productos terminados, según las buenas prácticas de manufactura y las normas de higiene y seguridad industrial. | Pastelero | Ayudante |



| | | | | |
|--|---|--|--|-------------------------|
| 6) Asistente de cocina | 3 | Realizar la pre-cocina y producir elaborados de acuerdo al abastecimiento de insumos, limpieza, picado y porcionamiento menor de platos terminados. | Cocinero | AUXILIAR DE COCINA |
| | 4 | Producir platos terminados de acuerdo al sistema lineal o de ensamble del establecimiento y considerando el registro de producción. | | COCINERO |
| 7) Asistente de coctelería y atención al cliente en restaurantes | 1 | Realizar la mise en place del área del bar en función a las necesidades de la carta de bebidas del establecimiento, considerando stocks, rendimientos, almacenamiento y cumpliendo con las normas sanitarias y las especificaciones del establecimiento. | Bartender | AYUDANTE DE BARMAN |
| | 2 | Elaborar bebidas empleando las técnicas de coctelería, considerando la ficha técnica, las normas sanitarias y especificaciones del establecimiento. | | BARMAN |
| 8) Asistente en turismo y atención al cliente en hoteles | 3 | Realizar el registro de entrada (check in) y salida (check out) del huésped así como el manejo de caja, de acuerdo a las normas del establecimiento. | Recepcionista - hotel / hostel | Recepcionista |
| | 4 | Recepcionar y verificar el sistema de llamadas del establecimiento, así como verificar las llamadas efectuadas por el huésped, aplicando el tarifario correspondiente de acuerdo las normas del establecimiento. | | Telefonista |
| 9) Auxiliar en control de calidad y packing en agroexportadoras | 1 | Realizar las labores de cosecha de turiones, aplicando las técnicas correspondientes de corte, manejo y recolección, de acuerdo a los protocolos de calidad en uso e indicaciones del supervisor, según los tipos de espárragos. | Cosechador - jabero (Espárragos) | Cosechador |
| | 2 | Realizar el recojo de la cosecha, aplicando las técnicas correspondientes de recolección, de acuerdo a los protocolos de calidad en uso e indicaciones del supervisor, según los tipos de espárragos. | | Jabero |
| | 1 | Realizar la selección/clasificación de espárrago, según los criterios establecidos, técnicas de manipulación, normas de higiene y estándares de calidad solicitados por el cliente. | Clasificador - empacador de espárragos | Clasificador |
| | 2 | Realizar el empaque de espárragos frescos, según los criterios de selección y empaque establecidos, técnicas de manipulación, normas de higiene y especificaciones de calidad solicitados por el cliente. | | Empacador |
| 10) Operador fitosanitario en agroexportación | 1 | Realizar las tareas de evaluación de condiciones fitosanitarias en el campo de cultivo, según el protocolo de calidad en uso, la programación del jefe de sanidad e indicaciones del supervisor, en coordinación con el jefe de producción. | Evaluador fitosanitario - aplicador | Evaluador fitosanitario |
| 11) Evaluador fitosanitario y control de plagas | 2 | Realizar las tareas de aplicación de técnicas de manejo integrado de plagas en tiempo real y oportuno, de acuerdo a los protocolos de calidad en uso, e indicadores del jefe de sanidad y supervisor. | | Aplicador |



| | | | | |
|---|---|---|--|--------------|
| 12) Empacado y embalaje de productos de agroexportación | 1 | Realizar la selección/clasificación de espárrago, según los criterios establecidos, técnicas de manipulación, normas de higiene y estándares de calidad solicitados por el cliente. | Clasificador - empacador de espárragos (*) | Clasificador |
| | 2 | Realizar el empaque de espárragos frescos, según los criterios de selección y empaque establecidos, técnicas de manipulación, normas de higiene y especificaciones de calidad solicitados por el cliente. | | Empacador |

También, debemos señalar en relación a los demás cinco (05) puestos de trabajo (Operario de producción, Auxiliar de almacén, Auxiliar de procesamiento de productos de agroexportación, Auxiliar de control de calidad, Operario en procesamiento y elaboración de frutas y hortalizas) que refiere la mencionada institución, revisados y comparados con cada una de las unidades de competencia, conformantes de los perfiles ocupacionales aprobados por la Dirección General de Formación Profesional y Capacitación Laboral, se advierte que dichas propuestas, si bien es cierto tienen una merecida importancia, conforme a la descripción efectuada, no tienen unidades de competencia que guarden relación con algunos perfiles ocupacionales aprobados; pudiendo sin embargo ser validadas en adelante por el sector productivo, relacionados con cada uno de los indicados puestos de trabajo, para su posible aplicación, de ser el caso.

IV. CONCLUSION:

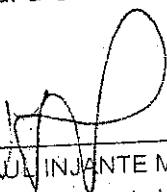
- Doce (12) de los diecisiete (17) puestos de trabajo, propuestos, por el Programa Nacional de Empleo Juvenil Jóvenes a la Obra tienen o guardan relación con las unidades de competencia de los perfiles ocupacionales aprobados por la Dirección General de Formación Profesional y Capacitación Laboral, conforme se presenta en la tabla N° 1, del presente informe.
- Cinco (05) de los diecisiete (17) puestos de trabajo, propuestos, pueden ser validados por lo sectores productivos correspondientes, para su utilización en los programa de capacitación.

V. RECOMENDACIÓN:

Que los diecisiete (17) puestos de trabajo propuestos por el Programa Nacional de Empleo Juvenil Jóvenes a la Obra resultan acorde con las unidades de competencia de los perfiles ocupacionales aprobados, así como en otros casos, pueden estar dentro del enfoque por competencias.

Es cuanto tenemos que informar a Usted.

Atentamente,


RAÚL INJANTE MENDOZA
Especialista de la DNCCL



PERÚ

Ministerio
de Trabajo
y Promoción del Empleo

Ministerio
de Trabajo y Promoción del Empleo



Trabajo

Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo

"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"
"Año de la Inversión para el Desarrollo Rural y la Seguridad Alimentaria"

Lima, 27 de Agosto de 2013

Oficio N° 649 -2013-MTPE/3/24.2

Señora:

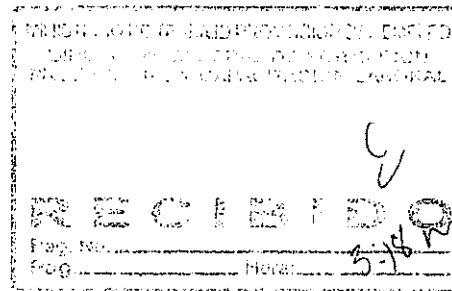
Astrid Sánchez Falero

Directora General de Formación Profesional y Capacitación Laboral

Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo

Lima

Presente.-



Asunto : Solicito opinión de perfiles ocupacionales según sector económico por región.
Referencia : Oficio N°1093- 2013- MTPE/3/19 – Opinión de perfiles ocupacionales según sector económico por región, referente al 13° Concurso de Proyectos – FONDOEMPLO

De mi mayor consideración:

Es grato dirigirme a usted, en relación al asunto del rubro y la referencia, a fin de remitir información complementaria sobre la nomenclatura de puestos de trabajo que fue remitido a su Despacho mediante Oficio N°622-2013- MTPE/3/24.2, al cual se le ha especificado los perfiles ocupacionales por cada puesto de trabajo y su relación con los perfiles ocupacionales que la Dirección a su cargo tienen aprobado; con la finalidad de solicitarle opinión favorable respecto a los Perfiles Ocupacionales propuestos vinculados a los sectores económicos importantes y representativos en las regiones de Arequipa, Ica, Lambayeque, Piura y La Libertad; así como a la demanda laboral específica identificada por nuestras Unidades Zonales.

Nuestra solicitud, se sustenta en las Bases del 13° Concurso de Proyectos- FONDOEMPLO-2013, en el cual nuestro Programa viene participando a través de la formulación de proyectos para sus dos líneas de intervención: Emprendimiento para el Autoempleo y Capacitación Laboral Juvenil.

En ese sentido, los perfiles ocupacionales y nomenclaturas de puestos de trabajo remitidos para opinión corresponden a la demanda laboral identificada en la región de Arequipa, Ica, Lambayeque, Piura y La Libertad y corresponden a puestos de trabajo; motivo por el cual, se está anexando la relación de los cursos (puesto de trabajo) con sus respectivas competencias que puedan ser equivalentes con los perfiles ocupacionales aprobados por la DGFPCL.

Cabe precisar, que existen puestos de trabajo que no hemos podido relacionar con los Perfiles Ocupacionales del MTPE, como es el caso de Auxiliar de Almacén; por lo que hemos procedido a indicar las competencias a ser adquiridas por nuestros beneficiarios en el desarrollo de las capacitaciones para su inserción laboral. Asimismo, indicar que con fecha 19/08/2013 se ha cursado oficio a la Dirección de Investigación Socioeconómica Laboral para que ratifique la demanda real y efectiva; ya que nuestros puestos son requeridos por las empresas y respaldados por cartas de compromiso para su inserción.

Sin otro particular, hago propicia la oportunidad para expresar los sentimientos de mi especial consideración y estima personal.

Atentamente,

Mg. Rosio Flores Guzmán
DIRECTOR EJECUTIVO (e)
Programa Jóvenes a la Obra

www.trabajo.gob.pe

Av. Salaverry N° 655
Jesús María

| NOMENCLATURA DEL PUESTO | COMPETENCIAS PROPUESTAS JÓVENES A LA OBRA | PERFILES Y COMPETENCIAS DEL MTPE |
|--|---|--|
| Asistente de caja | <ul style="list-style-type: none"> - Realizar el procedimiento del cuadre de caja: por operaciones de venta realizadas, por medios de pago, por productos vendidos en forma exacta y oportuna. - Ejecutar el llenado de los reportes de ventas, cálculos matemáticos para realizar el cuadre de caja, verificación de los cuadros. - Realizar el cuadre físicamente, con empleo de la computadora y elaborar el cuadre final, lectura de los documentos, administrativos correctamente verificando su contenido formal y matemático, de acuerdo a las normas establecidas. | <p>Cajero</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organizar las actividades de apertura, arqueo y cuadre de caja, así como la cobranza, despacho y acreditaciones, de acuerdo a las normas de seguridad, requerimientos del cliente y procedimientos establecidos por la empresa. |
| Auxiliar en ventas y atención al cliente | <ul style="list-style-type: none"> - Reconocer los tipos de clientes y sus características y aplica una estrategia de atención a cada cliente de acuerdo a su tipología. - Aplicar las 5s para la buena atención. - Reconocer las características y rasgos de los diversos tipos de clientes según su tipología, expresiones más comunes. - Aplicar los principios de contabilidad. - Realizar acciones propias al desarrollo de aspectos contables. - Conocer la manera de atender y comunicarse con los clientes. - Utilizar las máquinas de contometría de manera adecuada. - Realizar operaciones y cálculos matemáticos. | <p>Vendedor</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizar la preparación del punto de venta, venta y post venta de bienes de consumo masivo, considerando tipos de producto, características del cliente, técnicas de venta y requerimientos del establecimiento. (vendedor de productos de consumo masivo) |
| Asistente de ventas – caja | <ul style="list-style-type: none"> - Efectuar la preparación de las ventas mediante el mantenimiento de información de las ofertas del establecimiento y/o punto de venta, con criterio técnico. - Realizar el cierre de ventas efectivamente. - Utilizar técnicas de ventas de acuerdo a los tipos de productos. - Aplicar procedimientos de apertura, arqueo y cierre de caja, con eficiencia y honestidad, previo registro y cobro de las operaciones de ventas. | <p>Vendedor</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizar la preparación del punto de venta, venta y post venta de bienes de consumo masivo, considerando tipos de producto, características del cliente, técnicas de venta y requerimientos del establecimiento. (vendedor de productos de consumo masivo) <p>Cajero</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organizar las actividades de apertura, arqueo y cuadre de caja, así como la cobranza, despacho y acreditaciones, de acuerdo a las normas de seguridad, requerimientos del cliente y procedimientos establecidos por la empresa. |
| Auxiliar de almacén | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar y aplica el proceso logístico. - Identificar los requerimientos logísticos y su naturaleza. - Utilizar las herramientas de office (Word, Microsoft Excel y Microsoft Power Point) orientado a los procesos. - Asistir en el proceso de compra. - Gestionar con proveedores. - Emplear las Tablas Kardex de control de inventario y locación de productos. - Conocer y utilizar las normas de buenas prácticas en el manejo de materiales y/o productos. | <p>No registra</p> |

| | | |
|---|---|---|
| Operario de maquinaria de confección textil | <ul style="list-style-type: none"> - Organizar las áreas de trabajo en el taller de confección Textil. - Ejecutar la operatividad de las máquinas industriales (máquina recta, recubridora y remalladora) en la elaboración de las costuras básicas. - Desarrollar técnicas básicas de confección en buenas condiciones de seguridad y cuidado del medio ambiente. - Realizar mantenimiento necesario de los equipos y herramientas de trabajo. - Interpretar ficha técnica del tejido de punto. - Realizar la preparación para la costura de prendas, de acuerdo al orden de producción y especificaciones técnicas. - Realizar el control de calidad de la prenda y manejar tiempos de producción. | Costurero (a) de Prendas de Vestir tejido punto <ul style="list-style-type: none"> - Realiza la costura de prendas según los tiempos, estándares, precisión y especificaciones técnicas. - Realiza el traslado, limpieza y recuperación de prendas, según criterios de calidad y especificaciones. |
| Asistente en panadería y pastelería | <ul style="list-style-type: none"> - Contar con esquema general del proceso de elaboración en panadería y pastelería. - Conocer y distinguir las calidades de las máquinas, sus características físicas, cuidados y precauciones en el proceso de elaboración en panadería y pastelería. - Conocer y distinguir las calidades de los decorados, sus características físicas, cuidados y precauciones en el proceso de elaboración de pasteles y panes. - Conocer el manejo del horno en los aspectos físicos y mecánicos (proceso de cocción, etc.). Así como el uso del tablero de control (comandos y programas) propio del horno, que permite ingresar información e instrucciones a través del panel de control digital. - Conocer un conjunto de instrucciones y ajustes técnicos que permite la preparación y puesta en marcha del horno. - Evaluar el modelo de pasteles a producir y distinguir sus atributos como tipo de kekes, empanadas, pie de manzana, alfajor, condenses. - Identificar ajustes técnicos generales en la elaboración de pasteles. | Panadero <ul style="list-style-type: none"> - Preparar las condiciones de trabajo del área de panadería, según las buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos y las normas de seguridad industrial. - Realizar los procesos de fraccionado, formado, barnizado y enfriamiento, según las buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos y las normas de seguridad industrial. - Realizar el control de la fermentación y el proceso de horneado del producto, según las buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos y las normas de seguridad industrial. - Elaborar piezas de pan, de acuerdo a la orden de producción y la ficha técnica del producto, según las buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos y normas de seguridad industrial. - Desarrollar el plan de producción y realizar el cierre del área de producción, según las buenas prácticas de manufactura y las normas de seguridad industrial. |
| Asistente de cocina | <ul style="list-style-type: none"> - Organizar el puesto de trabajo aplicando normas de higiene y seguridad. - Conoce y manipula adecuadamente los equipos y utensilios de cocina. - Considerando las normas de higiene, sanidad y seguridad del establecimiento. - Realizar el aprovisionamiento y almacenamiento de alimentos controlando el stock de insumos, materias primas e ingredientes en condiciones seguras. - Realizar el mise en place para la preparación. - Elaborar y presentar platos significativos según el menú y normas del establecimiento. | Cocinero <ul style="list-style-type: none"> - Realizar la pre-cocina y producir elaborados de acuerdo al abastecimiento de insumos, limpieza, picado y porcionamiento menor de platos terminados. - Producir platos terminados de acuerdo al sistema lineal o de ensamble del establecimiento y considerando el registro de producción. |
| Asistente en turismo y atención al cliente en hoteles | <ul style="list-style-type: none"> - Realizar la organización y recepción de las reservaciones, atenciones de llamadas, registros de huéspedes/cliente y supervisiones, asimismo, cuenta con los conocimientos de facturación y cierre de caja y ejecuta operaciones básicas de almacenamiento y mensajería, de acuerdo a las normas del establecimiento. - Realizar el registro de entrada (check in) y salida (check out) del huésped así como el manejo de caja, de acuerdo a las normas del establecimiento. | Recepcionista – hotel/hostal <ul style="list-style-type: none"> - Realizar la recepción del huésped/cliente e informa sobre actividades, de acuerdo a las normas y procedimientos del establecimiento. - Organizar el sistema de mensajería, así como la entrega de documentos y/o encargos, de acuerdo a las normas del establecimiento. - Realizar el registro de entrada (check in) y salida (check out) del huésped así como el manejo de caja, de acuerdo a las normas del establecimiento. - Recepcionar y verificar el sistema de llamadas del establecimiento, así como verificar las llamadas efectuadas por el huésped aplicando el tarifario correspondiente de acuerdo las normas del establecimiento. |

| | | |
|--|--|--|
| <p>Auxiliar en control de calidad y packing en agroexportación</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Programar y ejecutar labores de cosecha y postcosecha, utilizando técnicas para el adecuado manejo de cultivos de agro exportación. - Seleccionar y clasificar los productos de agroexportación siguiendo las normas de calidad. - Realizar operaciones en zonas Packing (empaques), de acuerdo a las normas ISO, HACCP, BMP. | <p>Cosechador- jabeo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizar las labores de cosecha de tomates, aplicando técnicas correspondientes de corte, manejo y recolección, de acuerdo a los protocolos de calidad en uso e indicaciones del supervisor, según los tipos de espárragos. - Realizar el recojo de la cosecha, aplicando las técnicas correspondientes de recolección, de acuerdo a los protocolos de calidad en uso e indicaciones del supervisor, según los tipos de espárragos. <p>Empacador de espárragos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizar la selección/ clasificación de espárrago, según los criterios establecidos, técnicas de manipulación, normas de higiene y estándares de calidad solicitados por el cliente. - Realizar el empaque de espárragos frescos, según los criterios de selección y empaque establecidos, técnicas de manipulación, normas de higiene y especificaciones de calidad solicitados por el cliente. |
| <p>✓ Operador fitosanitario en agroexportación</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Planificar, programar, organizar, ejecutar y supervisar las labores de identificación, evaluación, diagnóstico de plagas y enfermedades en los principales cultivos de la zona según indicaciones y normas establecidas. - Identificar los tipos de controles de plagas y enfermedades describiendo el manejo y los métodos de aplicación. | <p>Evaluador fitosanitario- aplicador</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizar las tareas de evaluación de condiciones fitosanitarias en el campo de cultivo, según el protocolo de calidad en uso, la programación del jefe de sanidad e indicaciones del supervisor, en coordinación con el jefe de producción. - Realizar las tareas de aplicación de técnicas de manejo integrado de plagas en tiempo real y oportuno, de acuerdo a los protocolos de calidad en uso, e indicadores del jefe de sanidad y supervisor. |
| <p>✓ Evaluador fitosanitario y control de plagas</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Planificar, programar, organizar, ejecutar y supervisar las labores de identificación, evaluación, diagnóstico de plagas y enfermedades en los principales cultivos de la zona según indicaciones y normas establecidas. - Identificar los tipos de controles de plagas y enfermedades describiendo el manejo y los métodos de aplicación. | <p>Evaluador fitosanitario- aplicador</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizar las tareas de evaluación de condiciones fitosanitarias en el campo de cultivo, según el protocolo de calidad en uso, la programación del jefe de sanidad e indicaciones del supervisor, en coordinación con el jefe de producción. - Realizar las tareas de aplicación de técnicas de manejo integrado de plagas en tiempo real y oportuno, de acuerdo a los protocolos de calidad en uso, e indicadores del jefe de sanidad y supervisor. |
| <p>Auxiliar de procesamiento de productos de agroexportación</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Analizar y aplicar los principios de la OMS, para exportar productos inícuos. - Aplicar la normatividad internacional en alimentos inícuos en el proceso de frutas tropicales - Reconocer la calidad de un buen envase metálico para mantener la calidad del producto envasado. - Realizar operaciones de Selección y calibración de mango de exportación - Utilizar sus conocimientos para aplicarlos en la elección del terreno adecuado para el cultivo. - Emplear los tipos de siembra en el cultivo. <p style="text-align: center;">NO</p> | <p>Empacador de espárragos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizar la selección/ clasificación de espárrago, según los criterios establecidos, técnicas de manipulación, normas de higiene y estándares de calidad solicitados por el cliente. - Realizar el empaque de espárragos frescos, según los criterios de selección y empaque establecidos, técnicas de manipulación, normas de higiene y especificaciones de calidad solicitados por el cliente. <p>Cosechador- jabeo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizar las labores de cosecha de tomates, aplicando técnicas correspondientes de corte, manejo y recolección, de acuerdo a los protocolos de calidad en uso e indicaciones del supervisor, según los tipos de espárragos. - Realizar el recojo de la cosecha, aplicando las técnicas correspondientes de recolección, de acuerdo a los protocolos de calidad en uso e indicaciones del supervisor, según los tipos de espárragos. |

| | | |
|--|---|---|
| Auxiliar de control de calidad ✓ | <ul style="list-style-type: none"> - Analizar la terminología básica para lograr una mejor comunicación con su jefe y compañeros. - Organizar un resumen de la evolución histórica del proceso de los alimentos. - Analizar un caso para ubicar la localización geográfica económica financiera y social de una planta procesadora. | No registra |
| Operario en procesamiento y elaboración de frutas y hortalizas ✓ | <ul style="list-style-type: none"> - Aplicar Procedimiento HACCP y BPM (Buenas Prácticas de Manufactura). - Aplicar las normas de seguridad y salud ocupacional para generar un ambiente seguro (Normas OSHAS). - Realizar la valoración de la materia prima (frutas y hortalizas) que ingresa del campo a la planta procesadora aplicando criterios técnicos para obtener la mayor productividad en cada línea de producción. - Dosificar los aditivos y conservantes requeridos en cada línea de producción, aplicando métodos y técnicas para obtener la mayor productividad - Manipular correctamente la materia prima atendiendo el proceso productivo específico de cada línea de producción, actuando con acierto y rapidez para obtener la mayor productividad - Realizar el procesamiento de las frutas y hortalizas en el interior de la planta procesadora aplicando criterio técnico para obtener la mayor productividad en cada línea de producción. | No registra |
| Empacado y embalaje de productos de agro exportación | <ul style="list-style-type: none"> - Aplicar procedimientos de Buenas Prácticas de Manipulación para alimentos - Aplicar Procedimiento HACCP - Seleccionar y clasificar los envases según normas internacionales - Seleccionar, calibrar y procesa el producto - Realizar el empaque y embalaje del producto de exportación según normas nacionales e internacionales de comercio | Clasificador – Empacador de Espárragos <ul style="list-style-type: none"> - Realizar la selección, clasificación y empaque de espárragos, según criterios establecidos, técnicas de manipulación normas de higiene y estándares de calidad solicitados por el cliente. Nota: Proceso común para frescos, conservas y congelado. - Realiza el Empaque de espárragos frescos, según los criterios de selección y empaque establecidos, técnicas de manipulación, normas de higiene, especificaciones de calidad solicitados por el cliente |
| Asistente de Coctelería y Atención al Cliente en Restaurantes ✓ | <ul style="list-style-type: none"> - Conocer, dominar y aplicar las técnicas de bar y coctelería en el sector turístico hotelero. - Preparar tragos y cocteles tanto de origen local, nacional como internacional. - Reconocer los utensilios, maquinarias y equipos, así como también la cristalería de bar. - Mise en place | Bartender <ul style="list-style-type: none"> - Realizar la mise en place del área del bar en función a las necesidades de la carta de bebidas del establecimiento, considerando stocks, rendimientos, almacenamiento y cumpliendo con las normas sanitarias y las especificaciones del establecimiento. - Elaborar bebidas empleando las técnicas de coctelería, considerando la ficha técnica, las normas sanitarias y especificaciones del establecimiento. |
| Operario de producción | <ul style="list-style-type: none"> - Comprender los elementos de cadena de suministro y abastecimiento. - Realizar la lectura, comprensión y aplicación de la cadena de suministro y abastecimiento. - Comprender los diferentes diagramas. - Realizar la lectura, comprensión y aplicación de los diagramas de producción. - Realizar la clasificación de los procesos de manufactura. | No registra |



PERÚ

Ministerio
de Trabajo
y Promoción del Empleo

Trabajo
Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo

"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"
"Año de la Inversión para el Desarrollo Rural y la Seguridad Alimentaria"

CARGO

Lima, 27 de Agosto de 2013

Oficio N° 649 -2013-MTPE/3/24.2

Señora:

Astrid Sánchez Falero

Directora General de Formación Profesional y Capacitación Laboral

Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo

Lima

Presente.-

Asunto : Solicito opinión de perfiles ocupacionales según sector económico por región.
Referencia : Oficio N°1093- 2013- MTPE/3/19 – Opinión de perfiles ocupacionales según sector económico por región, referente al 13° Concurso de Proyectos – FONDOEMPLEO

De mi mayor consideración:

Es grato dirigirme a usted, en relación al asunto del rubro y la referencia, a fin de remitir información complementaria sobre la nomenclatura de puestos de trabajo que fue remitido a su Despacho mediante Oficio N°622-2013- MTPE/3/24.2, al cual se le ha especificado los perfiles ocupacionales por cada puesto de trabajo y su relación con los perfiles ocupacionales que la Dirección a su cargo tienen aprobado; **con la finalidad de solicitarle opinión favorable respecto a los Perfiles Ocupacionales propuestos vinculados a los sectores económicos importantes y representativos en las regiones de Arequipa, Ica, Lambayeque, Piura y La Libertad; así como a la demanda laboral específica identificada por nuestras Unidades Zonales.**

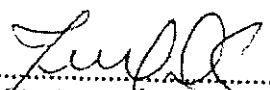
Nuestra solicitud, se sustenta en las Bases del 13° Concurso de Proyectos- FONDOEMPLEO-2013, en el cual nuestro Programa viene participando a través de la formulación de proyectos para sus dos líneas de intervención: Emprendimiento para el Autoempleo y Capacitación Laboral Juvenil.

En ese sentido, los perfiles ocupacionales y nomenclaturas de puestos de trabajo remitidos para opinión corresponden a la demanda laboral identificada en la región de Arequipa, Ica, Lambayeque, Piura y La Libertad y corresponden a puestos de trabajo; motivo por el cual, se está anexando la relación de los cursos (puesto de trabajo) con sus respectivas competencias que puedan ser equivalentes con los perfiles ocupacionales aprobados por la DGFPCL.

Cabe precisar, que existen puestos de trabajo que no hemos podido relacionar con los Perfiles Ocupacionales del MTPE, como es el caso de Auxiliar de Almacén; por lo que hemos procedido a indicar las competencias a ser adquiridas por nuestros beneficiarios en el desarrollo de las capacitaciones para su inserción laboral. Asimismo, indicar que con fecha 19/08/2013 se ha cursado oficio a la Dirección de Investigación Socioeconómica Laboral para que ratifique la demanda real y efectiva; ya que nuestros puestos son requeridos por las empresas y respaldados por cartas de compromiso para su inserción.

Sin otro particular, hago propicia la oportunidad para expresar los sentimientos de mi especial consideración y estima personal.

Atentamente,


Mg. Rosio Flores Guzmán
DIRECTOR EJECUTIVO (e)
Programa Jóvenes a la Obra

www.trabajo.gob.pe

Av. Salaverry N° 655
Jesús María

| NOMENCLATURA DEL PUESTO | COMPETENCIAS PROPUESTAS JÓVENES A LA OBRA | PERFILES Y COMPETENCIAS DEL MTPE |
|--|--|--|
| Asistente de caja | <ul style="list-style-type: none"> - Realizar el procedimiento del cuadre de caja: por operaciones de venta realizadas, por medios de pago, por productos vendidos en forma exacta y oportuna. - Ejecutar el llenado de los reportes de ventas, cálculos matemáticos para realizar el cuadre de caja, verificación de los cuadros. - Realizar el cuadre físicamente, con empleo de la computadora y elaboran el cuadre final, lectura de los documentos, administrativos correctamente verificando su contenido formal y matemático, de acuerdo a las normas establecidas. - Reconocer los tipos de clientes y sus características y aplica una estrategia de atención a cada cliente de acuerdo a su tipología. - Aplicar las 5s para la buena atención. - Reconocer las características y rasgos de los diversos tipos de clientes según su tipología, expresiones más comunes. - Aplicar los principios de contabilidad. - Realizar acciones propias al desarrollo de aspectos contables. - Conocer la manera de atender y comunicarse con los clientes. - Utilizar las máquinas de contometría de manera adecuada. - Realizar operaciones y cálculos matemáticos. | <p>Cajero</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organizar las actividades de apertura, arqueo y cuadre de caja, así como la cobranza, despacho y acreditaciones, de acuerdo a las normas de seguridad, requerimientos del cliente y procedimientos establecidos por la empresa. |
| Auxiliar en ventas y atención al cliente | <ul style="list-style-type: none"> - Reconocer los tipos de clientes y sus características y aplica una estrategia de atención a cada cliente de acuerdo a su tipología. - Aplicar las 5s para la buena atención. - Reconocer las características y rasgos de los diversos tipos de clientes según su tipología, expresiones más comunes. - Aplicar los principios de contabilidad. - Realizar acciones propias al desarrollo de aspectos contables. - Conocer la manera de atender y comunicarse con los clientes. - Utilizar las máquinas de contometría de manera adecuada. - Realizar operaciones y cálculos matemáticos. | <p>Vendedor</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizar la preparación del punto de venta, venta y post venta de bienes de consumo masivo, considerando tipos de producto, características del cliente, técnicas de venta y requerimientos del establecimiento. (vendedor de productos de consumo masivo) |
| Asistente de ventas – caja | <ul style="list-style-type: none"> - Efectuar la preparación de las ventas mediante el mantenimiento de información de las ofertas del establecimiento y/o punto de venta, con criterio técnico. - Realizar el cierre de ventas efectivamente. - Utilizar técnicas de ventas de acuerdo a los tipos de productos. - Aplicar procedimientos de apertura, arqueo y cierre de caja, con eficiencia y honestidad, previo registro y cobro de las operaciones de ventas. | <p>Vendedor</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizar la preparación del punto de venta, venta y post venta de bienes de consumo masivo, considerando tipos de producto, características del cliente, técnicas de venta y requerimientos del establecimiento. (vendedor de productos de consumo masivo) <p>Cajero</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organizar las actividades de apertura, arqueo y cuadre de caja, así como la cobranza, despacho y acreditaciones, de acuerdo a las normas de seguridad, requerimientos del cliente y procedimientos establecidos por la empresa. |
| Auxiliar de almacén | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar y aplica el proceso logístico. - Identificar los requerimientos logísticos y su naturaleza. - Utilizar las herramientas de oficina (Word, Microsoft Excel y Microsoft Power Point) orientado a los procesos. - Asistir en el proceso de compra. - Gestionar con proveedores. - Emplear las Tablas Kardex de control de inventario y locación de productos. - Conocer y utilizar las normas de buenas prácticas en el manejo de materiales y/o productos. | <p>No registra</p> |

| | | |
|---|--|---|
| Operario de maquinaria de confección textil | <ul style="list-style-type: none"> - Organizar las áreas de trabajo en el taller de confección Textil. - Ejecutar la operatividad de las máquinas Industriales (máquina recta, recubridora y remalladora) en la elaboración de las costuras básicas. - Desarrollar técnicas básicas de confección en buenas condiciones de seguridad y cuidado del medio ambiente. - Realizar mantenimiento necesario de los equipos y herramientas de trabajo. - Interpretar ficha técnica del tejido de punto. - Realizar la preparación para la costura de prendas, de acuerdo al orden de producción y especificaciones técnicas. - Realizar el control de calidad de la prenda y manejar tiempos de producción. | Costurero (a) de Prendas de Vestir tejido punto <ul style="list-style-type: none"> - Realiza la costura de prendas según los tiempos, estándares, precisión y especificaciones técnicas. - Realiza el traslado, limpieza y recuperación de prendas, según criterios de calidad y especificaciones. |
| Asistente en panadería y pastelería | <ul style="list-style-type: none"> - Contar con esquema general del proceso de elaboración en panadería y pastelería. - Conocer y distinguir las calidades de las máquinas, sus características físicas, cuidados y precauciones en el proceso de elaboración en panadería y pastelería. - Conocer y distinguir las calidades de los decorados, sus características físicas, cuidados y precauciones en el proceso de elaboración de pasteles y panes. - Conocer el manejo del horno en los aspectos físicos y mecánicos (proceso de cocción, etc.). Así como el uso del tablero de control (comandos y programas) propio del horno, que permite ingresar información e instrucciones a través del panel de control digital. - Conocer un conjunto de instrucciones y ajustes técnicos que permite la preparación y puesta en marcha del horno. - Evaluar el modelo de pasteles a producir y distinguir sus atributos como tipo de kekes, empanadas, pie de manzana, alfajor, condesas. - Identificar ajustes técnicos generales en la elaboración de pasteles. | Panadero <ul style="list-style-type: none"> - Preparar las condiciones de trabajo del área de panadería, según las buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos y las normas de seguridad Industrial. - Realizar los procesos de fraccionado, formado, barnizado y enfriamiento, según las buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos y las normas de seguridad industrial - Realizar el control de la fermentación y el proceso de hornado del producto, según las buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos y las normas de seguridad industrial. - Elaborar piezas de pan, de acuerdo a la orden de producción y la ficha técnica del producto, según las buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos y normas de seguridad industrial. - Desarrollar el plan de producción y realizar el cierre del área de producción, según las buenas prácticas de manufactura y las normas de seguridad Industrial. |
| Asistente de cocina | <ul style="list-style-type: none"> - Organizar el puesto de trabajo aplicando normas de higiene y seguridad. - Conoce y manipula adecuadamente los equipos y utensilios de cocina. - Considerando las normas de higiene, sanidad y seguridad del establecimiento. - Realizar el aprovisionamiento y almacenamiento de alimentos controlando el stock de insumos, materias primas e ingredientes en condiciones seguras. - Realizar el mise en place para la preparación. - Elaborar y presentar platos significativos según el menú y normas del establecimiento. | Cocinero <ul style="list-style-type: none"> - Realizar la pre-cocina y producir elaborados de acuerdo al abastecimiento de insumos, limpieza, picado y porcionamiento menor de platos terminados. - Producir platos terminados de acuerdo al sistema lineal o de ensamble del establecimiento y considerando el registro de producción. |
| Asistente en turismo y atención al cliente en hoteles | <ul style="list-style-type: none"> - Realizar la organización y recepción de las reservaciones, atenciones de llamadas, registros de huésped/cliente y supervisiones; asimismo, cuenta con los conocimientos de facturación y cierre de caja y ejecuta operaciones básicas de almacenamiento y mensajería, de acuerdo a las normas del establecimiento. - Realizar el registro de entrada (check in) y salida (check out) del huésped así como el manejo de caja, de acuerdo a las normas del establecimiento. | Recepcionista – hotel/hostal <ul style="list-style-type: none"> - Realizar la recepción del huésped/cliente e informa sobre actividades, de acuerdo a las normas y procedimientos del establecimiento. - Organizar el sistema de mensajería, así como la entrega de documentos y/o encargos, de acuerdo a las normas del establecimiento. - Realizar el registro de entrada (check in) y salida (check out) del huésped así como el manejo de caja, de acuerdo a las normas del establecimiento - Recapitular y verificar el sistema de llamadas del establecimiento, así como verificar las llamadas efectuadas por el huésped aplicando el tarifario correspondiente de acuerdo las normas del establecimiento. |

| | | |
|--|--|---|
| Auxiliar de control de calidad | <ul style="list-style-type: none"> - Analizar la terminología básica para lograr una mejor comunicación con su jefe y compañeros. - Organizar un resumen de la evolución histórica del proceso de los alimentos. - Analizar un caso para ubicar la localización geográfica económica financiera y social de una planta procesadora. - Aplicar Procedimiento HACCP y BPM (Buenas Prácticas de Manufactura). - Aplicar las normas de seguridad y salud ocupacional para generar un ambiente seguro (Normas OSHAS). - Realizar la valoración de la materia prima (frutas y hortalizas) que ingresa al campo a la planta procesadora aplicando criterios técnicos para obtener la mayor productividad en cada línea de producción. - Dosificar los aditivos y conservantes requeridos en cada línea de producción, aplicando métodos y técnicas para obtener la mayor productividad. - Manipular correctamente la materia prima atendiendo el proceso productivo específico de cada línea de producción, actuando con acierto y rapidez para obtener la mayor productividad. - Realizar el procesamiento de las frutas y hortalizas en el interior de la planta procesadora aplicando criterio técnico para obtener la mayor productividad en cada línea de producción. | No registra |
| Operario en procesamiento y elaboración de frutas y hortalizas | | No registra |
| Empacado y embalaje de productos de agro exportación | <ul style="list-style-type: none"> - Aplicar procedimientos de Buenas Prácticas de Manipulación para alimentos - Aplicar Procedimiento HACCP - Seleccionar y clasificar los envases según normas internacionales - Seleccionar, calibrar y procesar el producto - Realizar el empacado y embalaje del producto de exportación según normas nacionales e internacionales de comercio | Clasificador – Empacador de Espárragos <ul style="list-style-type: none"> - Realizar la selección, clasificación y empaque de espárragos, según criterios establecidos, técnicas de manipulación normas de higiene y estándares de calidad solicitados por el cliente. Nota: Proceso común para frescos, conservas y congelado. - Realiza el Empaque de espárragos frescos, según los criterios de selección y empaque establecidos, técnicas de manipulación, normas de higiene, especificaciones de calidad solicitados por el cliente |
| Asistente de Coctelería y Atención al Cliente en Restaurantes | <ul style="list-style-type: none"> - Conocer, dominar y aplicar las técnicas de bar y coctelería en el sector turístico hotelero. - Preparar tragos y cocteles tanto de origen local, nacional como internacional. - Reconocer los utensilios, maquinarias y equipos, así como también la cristalería de bar. - Mise en place | Bartender <ul style="list-style-type: none"> - Realizar la mise en place del área del bar en función a las necesidades de la carta de bebidas del establecimiento, considerando stocks, rendimientos, almacenamiento y cumpliendo con las normas sanitarias y las especificaciones del establecimiento. - Elaborar bebidas empleando las técnicas de coctelería, considerando la ficha técnica, las normas sanitarias y especificaciones del establecimiento. |
| Operario de producción | <ul style="list-style-type: none"> - Comprender los elementos de cadena de suministro y abastecimiento. - Realizar la lectura, comprensión y aplicación de la cadena de suministro y abastecimiento. - Comprender los diferentes diagramas. - Realizar la lectura, comprensión y aplicación de los diagramas de producción. - Realizar la clasificación de los procesos de manufactura. | No registra |

| | | |
|---|--|--|
| <p>Auxiliar en control de calidad y packing en agroexportación.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Programar y ejecutar labores de cosecha y postcosecha, utilizando técnicas para el adecuado manejo de cultivos de agro exportación. - Seleccionar y clasificar los productos de agroexportación siguiendo las normas de calidad. - Realizar operaciones en zonas Packing (empaquetado), de acuerdo a las normas ISO, HACCP, BMP. | <p>Cosechador- Jabeo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizar las labores de cosecha de tomates, aplicando técnicas correspondientes de corte, manejo y recolección, de acuerdo a los protocolos de calidad en uso e indicaciones del supervisor, según los tipos de espárragos. - Realizar el recojo de la cosecha, aplicando las técnicas correspondientes de recolección, de acuerdo a los protocolos de calidad en uso e indicaciones del supervisor, según los tipos de espárragos. <p>Empacador de espárragos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizar la selección/ clasificación de espárrago, según los criterios establecidos, técnicas de manipulación, normas de higiene y estándares de calidad solicitados por el cliente. - Realizar el empaque de espárragos frescos, según los criterios de selección y empaque establecidos, técnicas de manipulación, normas de higiene y especificaciones de calidad solicitados por el cliente. |
| <p>Operador fitosanitario en agroexportación</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Planificar, programar, organizar, ejecutar y supervisar las labores de identificación, evaluación, diagnóstico de plagas y enfermedades en los principales cultivos de la zona según indicaciones y normas establecidas. - Identificar los tipos de controles de plagas y enfermedades describiendo el manejo y los métodos de aplicación. | <p>Evaluador fitosanitario- aplicador</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizar las tareas de evaluación de condiciones fitosanitarias en el campo de cultivo, según el protocolo de calidad en uso, la programación del jefe de sanidad e indicaciones del supervisor, en coordinación con el jefe de producción. - Realizar las tareas de aplicación de técnicas de manejo integrado de plagas en tiempo real y oportuno, de acuerdo a los protocolos de calidad en uso, e indicadores del jefe de sanidad y supervisor. |
| <p>Evaluador fitosanitario y control de plagas</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Planificar, programar, organizar, ejecutar y supervisar las labores de identificación, evaluación, diagnóstico de plagas y enfermedades en los principales cultivos de la zona según indicaciones y normas establecidas. - Identificar los tipos de controles de plagas y enfermedades describiendo el manejo y los métodos de aplicación. | <p>Evaluador fitosanitario- aplicador</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizar las tareas de evaluación de condiciones fitosanitarias en el campo de cultivo, según el protocolo de calidad en uso, la programación del jefe de sanidad e indicaciones del supervisor, en coordinación con el jefe de producción. - Realizar las tareas de aplicación de técnicas de manejo integrado de plagas en tiempo real y oportuno, de acuerdo a los protocolos de calidad en uso, e indicadores del jefe de sanidad y supervisor. |
| <p>Auxiliar de procesamiento de productos de agroexportación</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Analizar y aplicar los principios de la OMS, para exportar productos inícuos. - Aplicar la normatividad internacional en alimentos inícuos en el proceso de frutas tropicales - Reconocer la calidad de un buen envase metálico para mantener la calidad del producto envasado. - Realizar operaciones de Selección y calibración de mango de exportación - Utilizar sus conocimientos para aplicarlos en la elección del terreno adecuado para el cultivo. - Emplear los tipos de siembra en el cultivo. | <p>Empacador de espárragos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizar la selección/ clasificación de espárrago, según los criterios establecidos, técnicas de manipulación, normas de higiene y estándares de calidad solicitados por el cliente. - Realizar el empaque de espárragos frescos, según los criterios de selección y empaque establecidos, técnicas de manipulación, normas de higiene y especificaciones de calidad solicitados por el cliente. <p>Cosechador- Jabeo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizar las labores de cosecha de tomates, aplicando técnicas correspondientes de corte, manejo y recolección, de acuerdo a los protocolos de calidad en uso e indicaciones del supervisor, según los tipos de espárragos. - Realizar el recojo de la cosecha, aplicando las técnicas correspondientes de recolección, de acuerdo a los protocolos de calidad en uso e indicaciones del supervisor, según los tipos de espárragos. |



PERÚ

Ministerio
de Trabajo
y Promoción del EmpleoViceministerio
de Promoción del Empleo
y Capacitación LaboralMinisterio de
Empleo Juvenil
y Empleo Joven

Trabajo

Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo

"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"
"Año de la Inversión para el Desarrollo Rural y la Seguridad Alimentaria"

Lima, 19 de Agosto de 2013

Oficio N° 622 -2013-MTPE/3/24.2

CARGO

20

9/16/13

Señora:

Astrid Sánchez Falero

Directora General (e) de Formación Profesional y Capacitación Laboral

Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo

Lima

Presente.-

Asunto : Solicito opinión de perfiles ocupacionales según sector económico por región.
Referencia : 13° Concurso de Proyectos – FONDOEMPLO

De mi mayor consideración:

Es grato dirigirme a usted, en relación al asunto del rubro y la referencia, a fin de comunicarle la participación del Programa Nacional de Empleo Juvenil Jóvenes a la Obra en el 13° Concurso de Proyectos- FONDOEMPLO-2013, en el cual, se le ha encargado a la Unidad Gerencial de Capacitación e Inserción Laboral Juvenil cinco (05) proyectos para las regiones de Arequipa, Ica, Lambayeque, Piura y La Libertad, correspondiente a la Línea 1 de proyectos de capacitación e inserción laboral.

En tal sentido, en mérito a lo establecido en las Bases del Concurso, solicito opinión respecto a los Perfiles Ocupacionales propuestos vinculados a los sectores económicos importantes y representativos de las regiones; así como a la demanda laboral específica identificada por nuestras zonales, de conformidad al cuadro siguiente:

| REGION | SECTOR ECONOMICO | NOMBRE DEL PERFIL OCUPACIONAL ¹ | NIVEL DE COMPETENCIA |
|-------------|------------------|--|----------------------|
| AREQUIPA | COMERCIO | ASISTENTE DE CAJA | I |
| AREQUIPA | COMERCIO | AUXILIAR DE VENTAS Y ATENCION AL CLIENTE | I |
| AREQUIPA | COMERCIO | AUXILIAR DE ALMACEN | I |
| AREQUIPA | INDUSTRIA | OPERARIO DE MAQUINAS DE CONFECCION TEXTIL | II |
| AREQUIPA | SERVICIOS | AUXILIAR DE COCINA | I |
| ICA | AGROINDUSTRIA | AUXILIAR EN CONTROL DE CALIDAD Y PACKING EN AGROEXPORTADORAS | II |
| ICA | AGROINDUSTRIA | OPERADOR FITOSANITARIO EN AGROEXPORTADORAS | I |
| ICA | COMERCIO | ASISTENTE DE VENTAS-CAJA | I |
| ICA | SERVICIO | ASISTENTE DE COCINA | I |
| LAMBAYEQUE | INDUSTRIA | ASISTENTE DE PANADERIA Y PASTELERIA | II |
| LAMBAYEQUE | AGROINDUSTRIA | AUXILIAR DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE AGROEXPORTACION | II |
| LAMBAYEQUE | INDUSTRIA | OPERARIOS DE PRODUCCION | II |
| LAMBAYEQUE | SERVICIOS | ASISTENTE DE COCINA | I |
| LAMBAYEQUE | AGROINDUSTRIA | EVALUADOR FITOSANITARIO Y CONTROL DE PLAGAS | I |
| LAMBAYEQUE | AGROINDUSTRIA | AUXILIAR DE CONTROL DE CALIDAD | II |
| LAMBAYEQUE | COMERCIO | ASISTENTE DE VENTAS-CAJA | I |
| LAMBAYEQUE | COMERCIO | AUXILIAR EN VENTAS Y ATENCION AL CLIENTE | I |
| PIURA | AGROINDUSTRIA | OPERARIO EN PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS | II |
| PIURA | AGROINDUSTRIA | OPERARIO DE EMPACADO DE FRUTAS DE AGROEXPORTACION | II |
| LA LIBERTAD | COMERCIO | AUXILIAR DE VENTAS Y ATENCION AL CLIENTE | I |
| LA LIBERTAD | COMERCIO | ASISTENTE DE CAJA | I |
| LA LIBERTAD | COMERCIO | AUXILIAR DE ALMACEN | I |
| LA LIBERTAD | SERVICIOS | ASISTENTE DE COCINA | I |
| LA LIBERTAD | SERVICIOS | ASISTENTE EN TURISMO Y ATENCION AL CLIENTE EN HOTELES | I |

¹ Cabe precisar que los nombres de los perfiles ocupacionales responden a la demanda laboral específica identificada en cada región, los mismos que cuentan con cartas de compromiso de empresas formales.



PERÚ

Ministerio
de Trabajo
y Promoción del Empleo

Viceministerio
de Promoción del Empleo
y Capacitación Laboral

Programa Nacional
de Empleo Juvenil
Jóvenes a la Obra



Trabajo

Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo

"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"
"Año de la Inversión para el Desarrollo Rural y la Seguridad Alimentaria"

En caso, de no corresponder algún perfil ocupacional descrito, mucho agradeceré indicar los perfiles ocupacionales relacionados a los perfiles identificados por el Programa según sector económico por región.

Sin otro particular, hago propicia la oportunidad para expresar los sentimientos de mi especial consideración y estima personal.

Atentamente,



Mg. Rosio Flores Guzmán
DIRECTOR EJECUTIVO (e)
Programa Jóvenes a la Obra