

ANEXO N° 11.7

**DOCUMENTOS DE COORDINACION CON LA DGPE Y
LA DGFPCL**



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

OFICIO
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 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. 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, continúa 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 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 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, continúa 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 para los años 2004, 2005, 2007-2010.

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

Elaboración: MITE - 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, continúa 2004-2012. Metodología actualizada.

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, continúa 2004-2012. Metodología actualizada.

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

HOJA DE RUTA

Fecha :28/08/2013

Hora :09:17:45 AM

Página :1 de 1

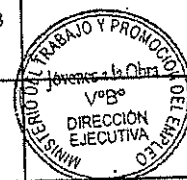
0000036074 - 2013 - INT

PRIORIDAD

NORMAL

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

Remite	Destinatario	Documento	Acción	FJS	Fec. Envío	Firma
JOVENES A LA OBRA - DIRECCION EJECUTIVA	DIRECCION GENERAL DE PROMOCION DEL EMPLEO	OF - 0000000621 - 2013 - DE		0	19/08/2013 17:32:29	
DIRECCION GENERAL DE PROMOCION DEL EMPLEO	DIRECCION DE INVESTIGACION SOCIO-ECONOMICO LABORAL	PV - 0000002261 - 2013 - MTPE/3/17		0	20/08/2013 16:12:27	
DIRECCION DE INVESTIGACION SOCIO-ECONOMICO LABORAL	DIRECCION DE INVESTIGACION SOCIO-ECONOMICO LABORAL - RAMIREZ ESPEJO LORENA	PV - 0000000190 - 2013 - MTPE/3/17.2	10,	0	20/08/2013 18:01:13	
DIRECCION DE INVESTIGACION SOCIO-ECONOMICO LABORAL	DIRECCION GENERAL DE PROMOCION DEL EMPLEO	OF - 0000000548 - 2013 - MTPE/3/17.2		0	27/08/2013 16:49:06	
DIRECCION GENERAL DE PROMOCION DEL EMPLEO	DIRECCION GENERAL DE FORMACION PROFESIONAL Y CAPACITACION LABORAL	OF - 0000001366 - 2013 - MTPE/3/17	3,	3	27/08/2013 19:35:12	
DIRECCION GENERAL DE PROMOCION DEL EMPLEO	JOVENES A LA OBRA - DIRECCION EJECUTIVA	OF - 0000001366 - 2013 - MTPE/3/17		3	27/08/2013 19:35:12	
DE	UGC	PU. 2031	18		28 AGO. 2013	



RECIBIDO
 UNIDAD GERENCIAL JOVENES A LA OBRA
 DIRECCION EJECUTIVA

28 AGO 2013

Hora:

Firma:

Observaciones:

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

RECIBIDO
 Jóvenes a la Obra
 DIRECCION EJECUTIVA

28 AGO 2013

Hora:

Firma:

**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"

Lima, 19 de Agosto de 2013

CARGO

Oficio N° 621 -2013-MTPE/3/24.2

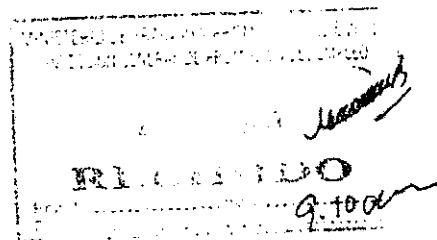
Señora:

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 – FONDOEMPLEO

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-FONDOEMPLEO-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 PASTERIA
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

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 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,

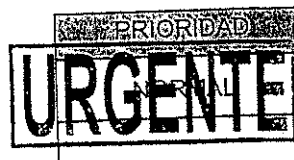


Mg. Rosio Flores Guzmán
DIRECTOR EJECUTIVO (e)
Programa Jóvenes a la Obra

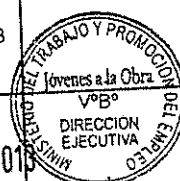
0000037565 - 2013 - INT



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/C	Remite	Destinatario	Documento	Acción	File	Rec. 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	UGC	PV.2061	18		02 SET. 2013	



Observaciones:

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

RECIBIDO
 Jóvenes a la Obra
 DIRECCION EJECUTIVA

02 SEP 2013

Hora: 10:36

Firma: Cnti

Hora: 11:14

02 SEP 2013



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;



Mha Eeo. Astrid Aimée Sánchez Falero
Directora General de Formación Profesional y
Capacitación Laboral

c.c. DGPE

H.R. N° 3385 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/acda



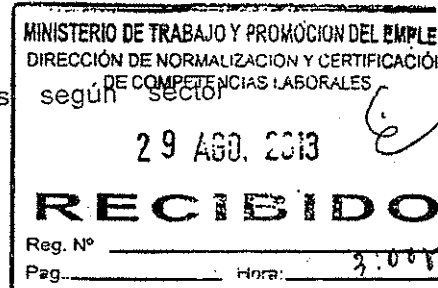
INFORME N° 043-2013-MTPE/3/19.2/RIM

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 JOVENES A LA OBRA	DESCRIPCIÓN DE PERFILES Y SECTORES ECONÓMICOS - 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 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.	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 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.	Vendedor de servicios (intangibles)	VENDEDOR
	1	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.	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



PERU Ministerio
de Trabajo
y Promoción del Empleo



Trabajo

Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo

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 - emparador 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:

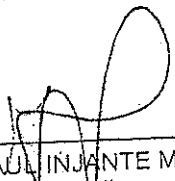
- Doce (12) de los diecisiete (17) puestos de trabajo, propuestos, por el Programa Nacional de Empleo Juvenil Jóvenes a la Obra tienen o guardan relación con las unidades de competencia de los perfiles ocupacionales aprobados por la Dirección General de Formación Profesional y Capacitación Laboral, conforme 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

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, 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.

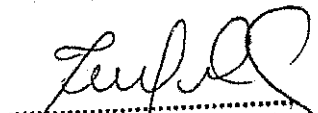
Nuestra solicitud, se sustenta en las Bases del 13° Concurso de Proyectos- FONDOEMPLEO-2013, en el cual nuestro Programa viene participando a través de la formulación de proyectos para sus dos líneas de intervención: Emprendimiento para el Autoempleo y Capacitación Laboral Juvenil.

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.

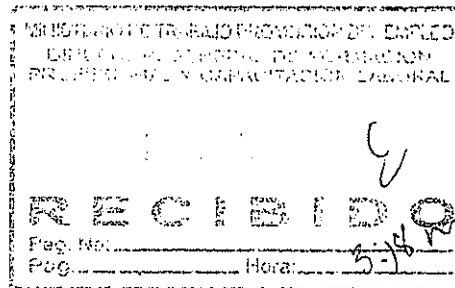
Sin otro particular, hago propicia la oportunidad para expresar los sentimientos de mi especial consideración y estima personal.

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 elaborar 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"> - Ejecutar 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>

<p>Operario de maquinaria de confección textil</p>	<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. 	<p>Costurero (a) de Prendas de Vestir tejido punto</p> <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.
<p>Asistente en panadería y pastelería</p>	<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, condosas. - Identificar ajustes técnicos generales en la elaboración de pasteles. 	<p>Panadero</p> <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.
<p>Asistente de cocina</p>	<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. 	<p>Cocinero</p> <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.
<p>Asistente en turismo y atención al cliente en hoteles</p>	<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. 	<p>Recepcionista – hotel/hostal</p> <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> <p>✓</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- jabeiro</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 salud 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 salud 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 inicios. - Aplicar la normatividad internacional en alimentos inicios 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- jabeiro</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
Empacador 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 	<p>Clasificador – Empacador de Espárragos</p> <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 Cotelaría y Atención al Cliente en Restaurantes ✓	<ul style="list-style-type: none"> - Conocer, dominar y aplicar las técnicas de bar y cotelaría 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 	<p>Bartender</p> <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 cotelaría, 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 – 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.

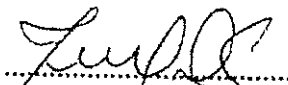
Nuestra solicitud, se sustenta en las Bases del **13° Concurso de Proyectos- FONDOEMPLO-2013**, en el cual nuestro Programa viene participando a través de la formulación de proyectos para sus dos líneas de intervención: Emprendimiento para el Autoempleo y Capacitación Laboral Juvenil.

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 DGFPC.

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 (a)
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. - 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 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, plé 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. - Conocer y manipular 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.

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 procesar 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 Cofetería y Atención al Cliente en Restaurantes	<ul style="list-style-type: none"> - Conocer, dominar y aplicar las técnicas de bar y cofetería 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 cofetería, 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 (empaque), de acuerdo a las normas ISO, HACCP, BMP. 	<p>Cosechador- Jabeiro</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 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 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- Jabeiro</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 LaboralPrograma 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"

Lima, 19 de Agosto de 2013

Oficio N° 622 -2013-MTPE/3/24.2

CARGO

20

9/16

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