



RESOLUCION DIRECTORAL N° 023 -2013-MTPE/3/19

Lima, 26 de julio de 2013

VISTOS: El Oficio N° 625 -2013-MTPE/3/19.2, de la Dirección de Normalización y Certificación de Competencias Laborales, así como el Informe N° 01-2013-MTPE/3/19.2/CJHG/MCGJ e Informe N° 032-2013-MTPE/3/19.2/BCMR, en relación al Perfil Ocupacional de Trabajador (a) del Hogar;

CONSIDERANDO:

Que, mediante Ley N° 29381, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, se establece como una de las áreas programáticas del sector, la de normalización y certificación de competencias laborales (literal "h" del Artículo 4°), ejerciendo competencia exclusiva y excluyente, respecto de otros niveles de gobierno en todo el territorio nacional (numeral 5.1. del Artículo 5°), así como función rectora formulando, planificando, dirigiendo, coordinando, ejecutando, supervisando y evaluando las políticas nacionales y sectoriales (literal "a", numeral 3.1., Artículo 3° del Decreto Supremo N° 004-2010-TR);

Que, conforme al Decreto Supremo N° 004-2010-TR, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, la Dirección General de Formación Profesional y Capacitación Laboral como órgano de línea, es responsable de formular, planear, dirigir, coordinar, ejecutar, evaluar y supervisar las políticas públicas (Artículo 71°) y tiene como función específica emitir y aprobar lineamientos, directivas, mecanismos y procedimientos en el ámbito nacional y sectorial (literal "c" del artículo 72°), en normalización y certificación de competencias laborales;

Que, conforme al Decreto Supremo N° 004-2010-TR, constituye función específica de la Dirección de Normalización y Certificación de Competencias Laborales: proponer, validar, actualizar y promover la elaboración de perfiles ocupacionales en base a competencias laborales (literal "b" del artículo 75°);

Que, mediante Resolución Ministerial N° 026-2010-TR, son aprobados los Criterios del Proceso de Certificación de Competencias Laborales, estableciendo el marco procedimental y contenido mínimo de un Perfil Ocupacional, siendo instancias competentes para proponerlo la Dirección de Normalización y Certificación de Competencias Laborales, así como las Direcciones o Gerencias Regionales de Trabajo y Promoción del Empleo;

Que, de conformidad al numeral Segundo del Anexo adjunto a la Resolución Ministerial N° 026-2010-TR, los Perfiles Ocupacionales se actualizan de acuerdo a los cambios tecnológicos y productivos del sector económico;

Que, mediante Resolución Directoral N° 012-2010/MTPE/3/11.2, de fecha 11 de agosto de 2010 se refrendó el Perfil Ocupacional de **Trabajador (a) del Hogar**, vigente por un periodo de tres años;

Que, la Dirección de Normalización y Certificación de Competencias Laborales, luego de la revisión y análisis correspondiente, mediante oficio e informes de vistos propone actualizar el Perfil Ocupacional referido precedentemente;

Que, de conformidad al sustento técnico realizado en el Informe N° 01-2013-MTPE/3/19.2/CJHG/MCGJ, se indica que la actualización de dicho Perfil Ocupacional refleja los cambios tecnológicos y productivos acontecidos en dicha ocupación y que su periodo de vigencia tendría que ser de tres años; adicionalmente se advierte la identificación de las funciones principales del Perfil Ocupacional de **Trabajador (a) del Hogar**, así como el nivel de competencia laboral correspondientes, de igual forma se





PERÚ
Ministerio
de Trabajo
y Promoción del Empleo

Viceministerio
de Promoción del Empleo
y Capacitación Laboral

Trabajo
Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo

ajustaron algunos criterios y evidencias de desempeño, dado que permite una mejor comprensión por parte de los actores involucrados en la normalización y certificación de competencias laborales;

Que, la actualización propuesta cuenta con el control de calidad efectuado según **Informe N° 032-2013-MTPE/3/19.2/BCMR**, en base a la "Matriz de control de calidad del diseño de un Perfil Ocupacional" aplicada a tal efecto;

Que, adicionalmente se advierte la necesidad de identificar los puestos de trabajo vinculados a las unidades de competencias del Perfil Ocupacional de Trabajador (a) del Hogar, dado que permite una mejor comprensión por parte de los actores involucrados en la normalización y certificación de competencias laborales;

Que, estando a las facultades y atribuciones de la Dirección General de Formación Profesional y Capacitación Laboral y en el ejercicio de sus funciones específicas asignadas por el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo;

SE RESUELVE:

Artículo 1°.- Aprobación de la actualización del Perfil Ocupacional de Trabajador (a) del Hogar

Aprobar la actualización del Perfil Ocupacional de **Trabajador (a) del Hogar**, propuesta por la Dirección de Normalización y Certificación de Competencias Laborales, el mismo que forma parte integrante de la presente Resolución Directoral.

Artículo 2°.- Incorporación y vigencia

Incorpórese el Perfil Ocupacional de **Trabajador (a) del Hogar** actualizado al Catálogo Nacional de Perfiles Ocupacionales, el mismo que tendrá una vigencia de tres (03) años y servirá de base para procesos de evaluación y certificación de competencias laborales que se inicien.

Artículo 3°.- Vigencia de procesos iniciados

Los procesos de evaluación y certificación de competencias laborales iniciados en base al Perfil Ocupacional de **Trabajador (a) del Hogar**, aprobado con Resolución Directoral N° 012-2010/MTPE/3/11.2, continúan vigentes hasta que concluyan conforme a la normatividad de la materia.

Artículo 4°.- Publicación.

Dispóngase la publicación de la presente Resolución Directoral en la separata de Normas Legales del Diario Oficial El Peruano, así como en el portal web institucional de la entidad (www.trabajo.gob.pe) donde se adicionarán el Mapa Funcional, Perfil Ocupacional y el Anexo de puestos de trabajo vinculados a sus unidades de competencia.

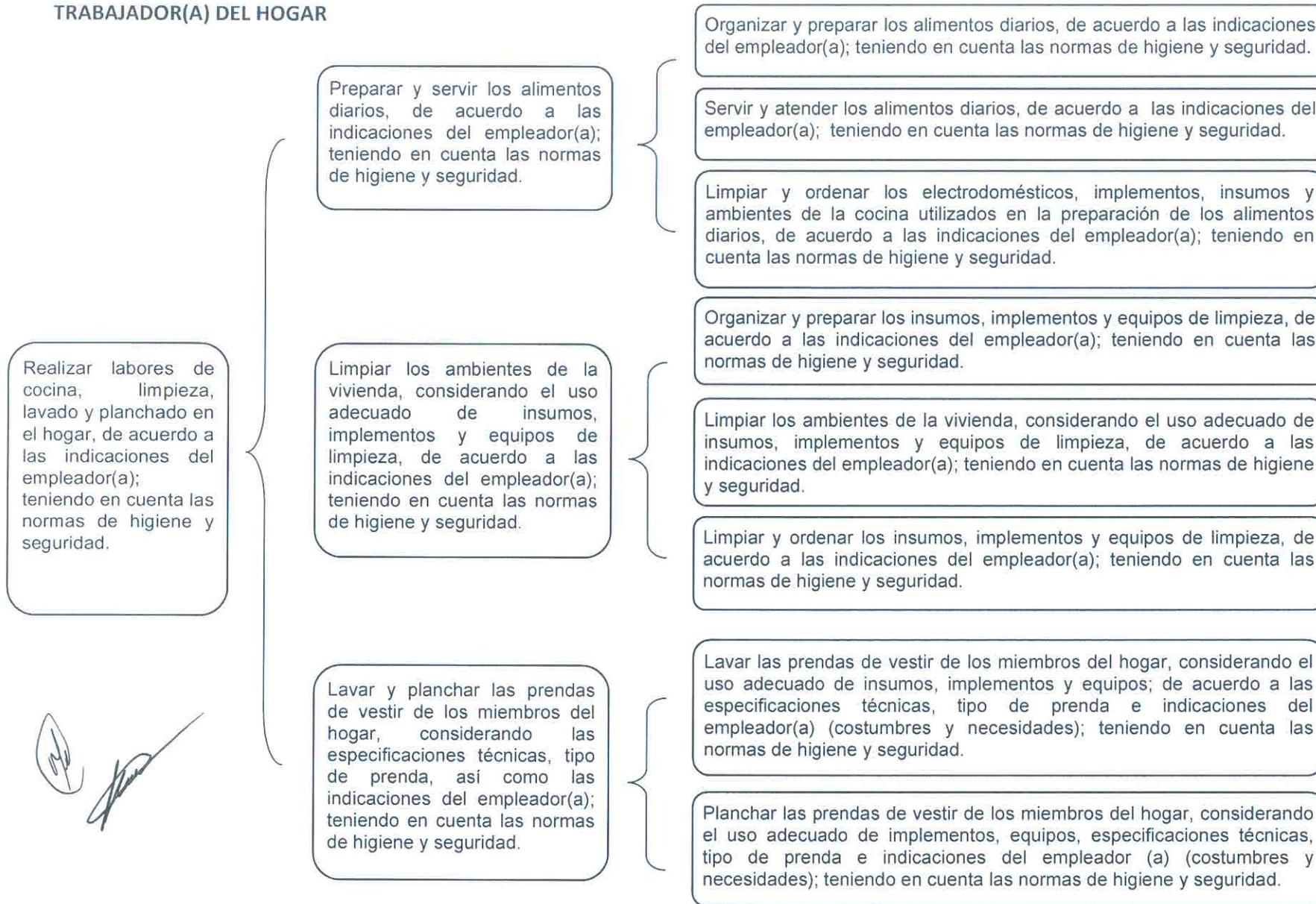
Regístrese, comuníquese y publíquese.-



Mba Eco. **Astrid Aimée Sánchez Falero**
Directora General de Formación Profesional y
Capacitación Laboral



MAPA FUNCIONAL DEL PERFIL OCUPACIONAL DE TRABAJADOR(A) DEL HOGAR



Sector: Servicios	Sub sector: Servicios Domésticos	Cód. de la ocupación: 941010	Nivel de Competencia: 1	Vigencia: 3 años
Competencia General:	Realizar labores de cocina, limpieza, lavado y planchado en el hogar, de acuerdo a las indicaciones del empleador(a); teniendo en cuenta las normas de higiene y seguridad.			
Unidad de Competencia 1: Preparar y servir los alimentos diarios, de acuerdo a las indicaciones del empleador(a); teniendo en cuenta las normas de higiene y seguridad.	Elemento de Competencia	Elemento de Competencia	Elemento de Competencia	
	Organizar y preparar los alimentos diarios, de acuerdo a las indicaciones del empleador(a); teniendo en cuenta las normas de higiene y seguridad.	Servir y atender los alimentos diarios, de acuerdo a las indicaciones del empleador(a); teniendo en cuenta las normas de higiene y seguridad.	Limpiar y ordenar los electrodomésticos, implementos, insumos y ambientes de la cocina utilizados en la preparación de los alimentos diarios, de acuerdo a las indicaciones del empleador(a); teniendo en cuenta las normas de higiene y seguridad.	
	Criterios de desempeño	Criterios de desempeño	Criterios de desempeño	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Emplea uniforme o vestimenta según lo acordado entre ambas partes, teniendo en cuenta el adecuado aseo personal. 2. Apoya en la planificación de la alimentación diaria, tomando en cuenta las preferencias alimenticias de los miembros del hogar. 3. Organiza el horario de alimentación, de acuerdo a la planificación realizada e indicaciones del empleador(a). 4. Verifica la provisión y el estado de los ingredientes necesarios, de acuerdo al menú del día e indicaciones del empleador(a). 5. Realiza compras menores de ingredientes, de acuerdo a las indicaciones del empleador(a). 6. Selecciona, clasifica y guarda los ingredientes, de acuerdo a su uso, característica y estado de conservación. 7. Verifica el funcionamiento de los implementos y equipos de cocina, considerando normas básicas de seguridad. 8. Manipula los alimentos, teniendo en cuenta las normas básicas de higiene. 9. Prepara los alimentos del día, de 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Emplea uniforme o vestimenta según lo acordado entre ambas partes, teniendo en cuenta el adecuado aseo personal. 2. Limpia y prepara la mesa (pone), de acuerdo a las normas básicas de higiene e indicaciones del empleador(a). 3. Sirve los alimentos dentro del horario de trabajo, de acuerdo las indicaciones del empleador(a). 4. Colabora con la alimentación de niños y adultos mayores dentro del horario de trabajo, de acuerdo a las indicaciones del empleador(a). 5. Atiende y comunica sucesos o incidentes durante la alimentación, de acuerdo a las previsiones indicadas por el empleador(a). 6. Recoge los servicios utilizados durante la alimentación, según indicaciones del empleador(a) y las normas básicas de seguridad e higiene. 7. Atiende y comunica los sucesos o incidentes ocurridos durante el día, de acuerdo a las previsiones 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Emplea uniforme o vestimenta según lo acordado entre ambas partes, teniendo en cuenta el adecuado aseo personal. 2. Recoge y lava la vajilla, utensilios y equipos de cocina, de acuerdo a las indicaciones del empleador(a); teniendo en cuenta las normas básicas de seguridad e higiene. 3. Seca la vajilla, utensilios y equipos, de acuerdo a indicaciones del empleador(a); teniendo en cuenta las normas de higiene y seguridad. 4. Organiza y guarda la vajilla, utensilios y equipos, de acuerdo a las indicaciones del empleador(a); teniendo en cuenta las normas de higiene y seguridad. 5. Guarda y ordena los alimentos no consumidos, de acuerdo a las indicaciones del empleador(a); teniendo en cuenta las normas básicas de higiene y conservación de alimentos. 6. Verifica que los equipos se encuentren desenchufados al término de su uso; teniendo en cuenta las normas básicas de seguridad. 7. Organiza y elimina los desperdicios, de 	

<p>acuerdo a las recetas de cocina e indicaciones del empleador (a).</p> <p>10. Ordena y conserva los ingredientes no utilizados, teniendo en cuenta las normas básicas de higiene y conservación de alimentos.</p> <p>11. Atiende y comunica los sucesos o incidentes ocurridos durante el día, de acuerdo a las previsiones indicadas por el empleador(a).</p>		<p>indicadas por el empleador(a).</p>	<p>acuerdo a las indicaciones del empleador(a) y normas básicas de higiene.</p> <p>8. Atiende y reporta sobre imprevistos ocurridos en la vajilla, utensilios y equipos del ambiente de cocina.</p> <p>9. Emplea uniforme o vestimenta según las indicaciones del empleador.</p>		
Evidencias de Desempeño		Evidencias de Desempeño		Evidencias de Desempeño	
Producto	Conocimientos	Producto	Producto	Conocimientos	Producto
<ul style="list-style-type: none"> • Aseo personal y uso correcto del uniforme o vestimenta. • Menú interpretado correctamente. • Horarios de alimentación identificados. • Ingredientes, implementos y equipos correctamente seleccionados. • Compras menores realizadas correctamente. • Ingredientes clasificados y guardados correctamente. • Implementos de cocina verificados. • Ingredientes y alimentos manipulados correctamente. • Alimentos preparados correctamente. • Ingredientes no utilizados correctamente conservados. • Incidentes atendidos y 	<ul style="list-style-type: none"> • Normas de higiene y seguridad en casa. • Técnicas de cocina. • Técnicas y preparación de alimentos • Tipo y uso de implementos de cocina. • Técnicas básicas de conservación de alimentos e ingredientes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aseo personal y uso correcto del uniforme o vestimenta. • Mesa puesta correctamente. • Alimentos presentados en tiempos programados. • Servicios recogidos oportunamente y sin daños. • Incidentes atendidos y comunicados correctamente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Normas de higiene y seguridad en casa. • Tipos de vajilla. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aseo personal y uso correcto del uniforme o vestimenta. • Vajilla, utensilios y equipos de cocina limpios. • Vajilla, utensilios y equipos de cocina secos. • Vajilla, utensilios y equipos correctamente organizados y guardados. • Alimentos no consumidos correctamente conservados. • Equipos guardados correctamente. • Desechos eliminados correctamente. • Incidentes atendidos y comunicados correctamente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Normas de higiene y seguridad en casa. • Tipos de vajilla. • Técnicas de conservación de alimentos e ingredientes. • Uso y tipo de equipos de cocina. • Conocimientos de reciclaje. • Incidentes atendidos y comunicados oportunamente al empleador(a).

comunicados
correctamente.

Contexto de desempeño laboral

Instalaciones	Equipamiento/utensilios	Equipo Personal	Insumos / materiales	Información / formatos
<ul style="list-style-type: none">• Ambiente de Cocina.• Ambiente de Comedor.	<ul style="list-style-type: none">• Cocina.• Campana.• Refrigerador.• Batidora.• Licuadora.• Extractor.• Olla Arrocera.• Horno microondas.• Hervidor.• Ollas.• Teteras.• Taza de medida.• Vajilla.• Cubertería.• Cristalería.• Utensilios.• Tabla de picar.• Bol de acero inoxidable.• Tapers.• Manteles.• Individuales.• Mesa de comedor y/o cocina.• Sillas.• Teléfono.• Reloj de pared.• Mueble de almacenaje.• Banco o escalera pequeña.• Extintor.	<ul style="list-style-type: none">• Zapatos bajos.• Protector de cabello.• Mandil.• Guantes.• Manopla.• Mascarilla.	<ul style="list-style-type: none">• Carnes (res, ave, pescado).• Frutas.• Vegetales.• Cereales.• Menestras.• Especerías.• Lácteos (leche, quesos, etc.).• Bidón de agua.• Bolsas de basura.• Servilletas.• Secadores.• Lava vajilla.• Legía.• Desinfectante.• Ambientador.• Jabón de tocador.• Alcohol en gel.• Escoba.• Recogedor.• Trapeador.• Cuaderno.• Lapicero o lápiz.• Botiquín con implementos de Primeros Auxilios.	<ul style="list-style-type: none">• Lista de indicaciones del empleador(a).• Lista de menú de la semana.• Guía básica nutricional y de comida sana.• Manual de funcionamiento de equipos (opcional).• Formatos de prevención de riesgos.• Manual de higiene y seguridad.• Listado de medicamentos.• Manual de primeros auxilios.• Directorio telefónico de emergencia.

Unidad de Competencia 2: Limpiar los ambientes de la vivienda, considerando el uso adecuado de insumos, implementos y equipos de limpieza, de acuerdo a las indicaciones del empleador(a); teniendo en cuenta las normas de higiene y seguridad.	Elemento de Competencia Organizar y preparar los insumos, implementos y equipos de limpieza, de acuerdo a las indicaciones del empleador(a); teniendo en cuenta las normas de higiene y seguridad.	Elemento de Competencia Limpiar los ambientes de la vivienda, considerando el uso adecuado de insumos, implementos y equipos de limpieza, de acuerdo a las indicaciones del empleador(a); teniendo en cuenta las normas de higiene y seguridad.	Elemento de Competencia Limpiar y ordenar los insumos, implementos y equipos de limpieza, de acuerdo a las indicaciones del empleador(a); teniendo en cuenta las normas de higiene y seguridad.
	Criterios de desempeño	Criterios de desempeño	Criterios de desempeño
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Emplea uniforme o vestimenta según lo acordado entre ambas partes, teniendo en cuenta el adecuado aseo personal. 2. Verifica la disponibilidad, estado y funcionamiento de insumos, implementos y equipos de limpieza, de acuerdo a las indicaciones del empleador(a); teniendo en cuenta normas básicas de seguridad. 3. Selecciona los insumos, implementos y equipos de limpieza, según el área o ambiente a limpiar, de acuerdo a las indicaciones del empleador(a); teniendo en cuenta normas de higiene y seguridad. 4. Traslada los insumos, implementos y equipos de limpieza hacia el ambiente indicado, de acuerdo a las indicaciones del empleador(a); teniendo en cuenta normas de higiene y seguridad. 5. Prepara el área o ambiente a limpiar (moviliza muebles, adornos, alfombras, etc.), de acuerdo a las indicaciones del empleador(a) y teniendo en cuenta las normas de higiene y seguridad. 6. Atiende y comunica los sucesos e imprevistos ocurridos durante el día, de acuerdo a las previsiones indicadas por el empleador(a). 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Emplea uniforme o vestimenta según lo acordado entre ambas partes, teniendo en cuenta el adecuado aseo personal. 2. Desempolva (sacude) equipos, mobiliarios, paredes, adornos, etc. de acuerdo a las indicaciones del empleador(a); teniendo en cuenta las normas de higiene y seguridad. 3. Barre y trapea los pisos de los distintos ambientes de la casa, de acuerdo a las indicaciones del empleador(a); teniendo en cuenta las normas de higiene y seguridad. 4. Encera y lustra pisos, escaleras y distintos ambientes de la casa de manera organizada, de acuerdo a las indicaciones del empleador(a); teniendo en cuenta las normas de higiene y seguridad. 5. Limpia puertas y ventanas de la casa, de acuerdo a las indicaciones del empleador(a); teniendo en cuenta normas de higiene y seguridad. 6. Limpia y desinfecta los servicios higiénicos, de acuerdo a las indicaciones del empleador(a); teniendo en cuenta las normas de higiene y seguridad. 7. Limpia y desinfecta el ambiente de cocina, de acuerdo a las indicaciones del empleador(a); teniendo en cuenta normas de higiene y seguridad. 8. Selecciona los residuos sólidos y los traslada al lugar indicado, de acuerdo a las pautas del empleador(a); teniendo 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Emplea uniforme o vestimenta según lo acordado entre ambas partes, teniendo en cuenta el adecuado aseo personal. 2. Desenchufa los electrodomésticos de limpieza se encuentren desenchufados al término de su uso; teniendo en cuenta normas de higiene y seguridad. 3. Limpia los implementos y equipos de limpieza utilizados, de acuerdo a las indicaciones del empleador(a); teniendo en cuenta las normas de higiene y seguridad. 4. Guarda ordenadamente los insumos sobrantes de limpieza en los lugares asignados, de acuerdo a las indicaciones del empleador(a) y teniendo en cuenta las normas de higiene y seguridad. 5. Atiende y comunica los sucesos e incidentes ocurridos durante el día, de acuerdo a las previsiones indicadas por el empleador(a).

		<p>en cuenta normas de higiene y seguridad.</p> <p>9. Ordena los distintos ambientes de la casa según necesidades de mantenimiento e indicaciones del empleador(a); teniendo en cuenta las normas de higiene y seguridad.</p> <p>10. Limpia y riega las plantas, de acuerdo a las indicaciones del empleador(a); teniendo en cuenta normas de higiene y seguridad.</p> <p>11. Atiende y comunica los sucesos e incidentes ocurridos durante el día, de acuerdo a las provisiones indicadas por el empleador(a).</p>			
Evidencias de Desempeño		Evidencias de Desempeño		Evidencias de Desempeño	
Producto	Conocimientos	Producto	Conocimientos	Producto	Conocimientos
<ul style="list-style-type: none"> • Aseo personal y uso correcto del uniforme o vestimenta. • Implementos de limpieza disponibles y en correcto estado. • Implementos de limpieza seleccionados en relación al área o ambiente a limpiar. • Implementos de limpieza seleccionados trasladados en el área o ambiente a limpiar. • Área o ambiente a limpiar correctamente preparada. • Incidentes atendidos y comunicados 	<ul style="list-style-type: none"> • Normas de higiene y seguridad en casa. • Tipo y usos de insumos y equipos de limpieza. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aseo personal y uso correcto del uniforme o vestimenta. • Manipula correctamente los insumos, implementos y equipos de limpieza. • Equipos, mobiliarios, paredes, adornos, sin polvo. • Pisos barridos y trapeados correctamente. • Ambientes limpios, encerados y lustrados. • Puertas y ventanas limpias. • Servicios higiénicos limpios y desinfectados. • Ambiente de 	<ul style="list-style-type: none"> • Normas de higiene y seguridad en casa. • Tipos y usos de insumos y equipos de limpieza. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aseo personal y uso correcto del uniforme o vestimenta. • Electrodomésticos de limpieza desenchufados. • Implementos de limpieza limpios y ordenados. • Insumos de limpieza sobrantes guardados en los lugares asignados de acuerdo a las indicaciones del empleador. • Incidentes atendidos y comunicados correctamente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Manejo de electrodomésticos. • Normas de higiene y seguridad. • Implementos de higiene y seguridad en casa.

	correctamente.		cocina limpia y desinfectada. <ul style="list-style-type: none"> • Bolsas y tachos de basura correctamente ubicados. • Ambientes de la casa ordenados correctamente. • Plantas del interior y exterior de la casa, limpias y regadas. • Incidentes atendidos y comunicados correctamente. 			
--	----------------	--	---	--	--	--

Contexto de desempeño laboral

Instalaciones	Equipamiento/utensilios	Equipo Personal	Insumos / materiales	Información / formatos
Ambiente de: <ul style="list-style-type: none"> • Sala. • Comedor. • Dormitorios. • Cocina. • Lavandería. • Baños. • Jardín. • Patio. • Cochera. • Escalera. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aspiradora. • Lustradora. • Lava Alfombra (opcional). • Escoba. • Escobillón. • Escobilla. • Trapeador con balde o simple. • Recogedor. • Desatorador. • Plumeros. • Baldes. • Esponjas. • Franelas. • Pulverizadores. • Escalera de 3 pasos. • Limpiadores de ventanas. • Extensión de plumeros y limpiadores de ventana. • Botiquín. 	<ul style="list-style-type: none"> • Uniformes o indumentaria. • Guantes. • Protector de boca. • Protector de cabello. • Zapatos bajos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Detergente. • Lejía o desinfectantes. • Cera. • Removedores de sarro. • Limpia cristales. • Limpia madera. • Ambientadores. • Paños absorbentes. • Desengrasantes. • Secadores. 	<ul style="list-style-type: none"> • Manual de electrodomésticos. • Cartilla de prevención de riesgos. • Lista de indicaciones del empleador(a).

Unidad de Competencia 3: Lavar y planchar las prendas de vestir de los miembros del hogar, considerando las especificaciones técnicas, tipo de prenda, así como las indicaciones del empleador(a); teniendo en cuenta las normas de higiene y seguridad.	Elemento de Competencia		Elemento de Competencia	
	Lavar las prendas de vestir de los miembros del hogar, considerando el uso adecuado de insumos, implementos y equipos; de acuerdo a las especificaciones técnicas, tipo de prenda e indicaciones del empleador(a) (costumbres y necesidades); teniendo en cuenta las normas de higiene y seguridad.		Planchar las prendas de vestir de los miembros del hogar, considerando el uso adecuado de implementos, equipos, especificaciones técnicas, tipo de prenda e indicaciones del empleador (a) (costumbres y necesidades); teniendo en cuenta las normas de higiene y seguridad.	
	Criterios de desempeño		Criterios de desempeño	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Emplea uniforme o vestimenta según lo acordado entre ambas partes, teniendo en cuenta el adecuado aseo personal. 2. Verifica el estado y disponibilidad de los electrodomésticos e implementos necesarios para el lavado, de acuerdo a las indicaciones del empleador(a); teniendo en cuenta normas de higiene y seguridad. 3. De ser el caso, realiza compras menores de acuerdo a las indicaciones del empleador(a). 4. Ubica los tachos de ropa sucia en el lugar indicado, de acuerdo a lo coordinado con el empleador(a). 5. Selecciona la ropa sucia de acuerdo al color, textura e indicaciones del empleador(a). 6. Realiza el lavado de la ropa sucia considerando el color, textura e instrucciones de la etiqueta. 7. Tiende la ropa, según la calidad y tipo de las prendas. 8. Desenchufa y limpia los electrodomésticos utilizados, conforme a las normas básicas de seguridad. 9. Limpia, ordena y guarda los implementos utilizados, de acuerdo a las indicaciones del empleador(a) y normas básicas de seguridad e higiene. 10. Limpia el área de lavado o lavandería, de acuerdo a las indicaciones del empleador(a). 11. Reporta los imprevistos ocurridos durante las tareas de lavado, conforme a lo previsto por el empleador(a). 		<ol style="list-style-type: none"> 1. Emplea uniforme o vestimenta según lo acordado entre ambas partes, teniendo en cuenta el adecuado aseo personal. 2. Organiza las prendas limpias para el planchado, de acuerdo al color, textura, instrucciones de la etiqueta e indicaciones del empleador(a). 3. Verifica y prueba el funcionamiento del equipo de planchado, considerando las normas básicas de seguridad. 4. Realiza el planchado de las prendas limpias, de acuerdo al color, textura, instrucciones de la etiqueta e indicaciones del empleador(a). 5. Coloca las prendas planchadas en los lugares asignados por el empleador(a), de acuerdo a las indicaciones del empleador(a). 6. Desenchufa el equipo de planchado al término del uso, considerando las normas básicas de seguridad. 7. Guarda y ordena los implementos utilizados para el planchado, conforme a las normas básicas de seguridad. 8. Ordena y guarda las prendas de vestir y del hogar, en los lugares adecuados; de acuerdo a las indicaciones o hábitos de los miembros del hogar; teniendo en cuenta normas de higiene y seguridad. 9. Reporta los imprevistos ocurridos durante el planchado, conforme a lo previsto por el empleador(a). 	
	Evidencias de Desempeño		Evidencias de Desempeño	
Producto	Conocimientos	Producto	Conocimientos	
<ul style="list-style-type: none"> • Aseo personal y uso correcto del uniforme o vestimenta. • Implementos y electrodomésticos de lavado 	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de lavado de prendas. • Uso, tipo y manipulación de electrodomésticos de lavado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aseo personal y uso correcto del uniforme o vestimenta. • Prendas limpias organizadas correctamente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de planchado. • Tipos y usos equipos de planchado. • Normas de higiene y 	

	<p>disponibles y en buen estado.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tachos de ropa sucia ubicados correctamente. • Ropa sucia seleccionada correctamente. • Electrodomésticos e implementos correctamente utilizados. • Prendas lavadas correctamente. • Ropa tendida correctamente. • Electrodomésticos limpios y desenchufados conformes a las normas básicas de seguridad. • Implementos utilizados limpios y guardados en las ubicaciones correctas. • Área de lavado o lavandería limpia y seca. • Incidentes atendidos y comunicados correctamente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Normas de higiene y seguridad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Equipo de planchado funcionando correctamente. • Prendas planchadas correctamente. • Equipos de planchado desenchufado al término de la tarea. • Implementos guardados ordenadamente. • Prendas de vestir ordenadas y ubicadas correctamente. • Incidentes atendidos y comunicados correctamente. 	<p>seguridad.</p>
--	--	--	--	-------------------

Contexto de desempeño laboral

Instalaciones	Equipamiento/utensilios	Equipo Personal	Insumos / materiales	Información / formatos
<ul style="list-style-type: none"> • Ambiente de lavado de la ropa (manual de máquina de lavar). • Ambiente de planchado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lavadora • Batea. • Tachos de ropa. • Tendal. • Colgadores. • Ganchos de ropa. • Planchador. • Plancha. • Tela o tocuyo. • Cómoda, closet o armario. 	<ul style="list-style-type: none"> • Uniformes o indumentaria. • Guantes. • Zapatos bajos. • Mascarilla. 	<ul style="list-style-type: none"> • Detergente. • Jabón. • Desinfectante. • Desmanchador. • Desengrasantes. • Lejía. • Suavizante. • Ambientador. • Baldes. • Bolsa de basura. • Ganchos de ropa. • Colgadores. • Blanqueador. • Escobilla. • Escoba. • Trapeador. 	<ul style="list-style-type: none"> • Manual de funcionamiento de equipos de lavado y planchado. • Manual de normas de higiene y seguridad.

[Handwritten signature]

COMPETENCIAS BÁSICAS

Habilidades Básicas

- Lectura y escritura.
- Operaciones numéricas básicas.

Aptitudes Analíticas

- Solucionar problemas cotidianos.
- Memoria.
- Atención-Concentración.

Cualidades Personales

- Adaptación al cambio.
- Tolerancia.
- Responsabilidad.
- Puntualidad.
- Orden y disciplina.
- Aseo e higiene personal.
- Iniciativa.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

Relaciones Interpersonales

- Trabajo en equipo.

Gestión de la Información

- Comprender órdenes e instrucciones.

ANEXO

PERFIL OCUPACIONAL DE TRABAJADOR(A) DEL HOGAR

UNIDADES DE COMPETENCIA	PUESTOS DE TRABAJO VINCULADOS A LAS UNIDADES DE COMPETENCIA
<p><u>U.C. 1:</u></p> <p>Preparar y servir los alimentos diarios, de acuerdo a las indicaciones del empleador(a); teniendo en cuenta las normas de higiene y seguridad.</p>	<p>Cocinero (a) del hogar</p>
<p><u>U.C. 2:</u></p> <p>Limpiar los ambientes de la vivienda, considerando el uso adecuado de insumos, implementos y equipos de limpieza, de acuerdo a las indicaciones del empleador(a); teniendo en cuenta las normas de higiene y seguridad.</p>	<p>Operario (a) de limpieza de hogares.</p>
<p><u>U.C. 3:</u></p> <p>Lavar y planchar las prendas de vestir de los miembros del hogar, considerando las especificaciones técnicas, tipo de prenda, así como las indicaciones del empleador(a); teniendo en cuenta las normas básicas de higiene y seguridad.</p>	<p>Lavandero/planchador de hogares.</p>

