

Dirección de Competencias y Certificación	
Documento:	Esquema de Certificación de Cualificaciones
Código:	DCC-ECC-002-2019
Versión:	002

ENCABEZADO DEL ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN DE CUALIFICACIONES:		
CÓDIGO DEL ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN:	TDA-APGC-201907-001	
VERSIÓN DE ESQUEMA:	V-001	
FECHA DE ELABORACIÓN:	24/07/2019	
CONTENIDO DEL ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN DE CUALIFICACIONES:		
1.	1.1 DENOMINACIÓN DEL PERFIL DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL.	ASISTENCIA DE PREPARACIÓN GASTRONÓMICA EN COCINA
	1.2 DENOMINACIÓN DEL ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN DE CUALIFICACIONES.	ASISTENCIA DE PREPARACIÓN GASTRONÓMICA EN COCINA
2.	ALCANCE DE LA CERTIFICACIÓN.	"La certificación se hará con base al perfil completo; por todas las unidades de competencia".
3.	3.1 Descripción del/los trabajo/s.	<p>UC1 Preparar la estación de trabajo en función de la supervisión del jefe inmediato aplicando las normas de seguridad y salud ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura) y protocolos establecidos.</p> <p>EC1.1 Poner operativa la estación de trabajo de acuerdo al tipo de preparación aplicando las normas de seguridad y salud ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura) y supervisión del jefe inmediato.</p> <p>EC1.2 Realizar procedimiento de pre-producción de los productos y materia prima bajo la supervisión del jefe inmediato de acuerdo a la receta estándar, normas las normas de seguridad y salud ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura) y protocolos establecidos.</p> <p>UC2 Reconocer los procedimientos de elaboración y montaje de alimentos considerando las normas de seguridad y salud ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura), protocolos establecidos y gastronomía tradicional en función de la supervisión del jefe inmediato.</p> <p>EC2.1 Realizar procedimientos para la preparación de alimentos bajo la supervisión del jefe inmediato de acuerdo a la receta estándar y requerimientos establecidos, aplicando técnicas y métodos de cocción considerando las normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura) y gastronomía tradicional.</p> <p>EC2.2 Efectuar procedimientos de los procesos de conservación y montaje de alimentos en función de los protocolos establecidos considerando técnicas, normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura) y gastronomía tradicional.</p>
	3.2 Descripción de las/s tarea/s.	<p>UC1 Preparar la estación de trabajo en función de la supervisión del jefe inmediato aplicando las normas de seguridad y salud ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura) y protocolos establecidos.</p> <p>EC1.1 Poner operativa la estación de trabajo de acuerdo al tipo de preparación aplicando las normas de seguridad y salud ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura) y supervisión del jefe inmediato.</p> <p>CD1.1.1 Limpia el equipo pesado, mediano, liviano y estación de trabajo.</p> <p>CD1.1.2 Sanitiza el equipo pesado, mediano, liviano y estación de trabajo.</p> <p>CD1.1.3 Alista los equipos y menaje de cocina.</p>



Dirección de Competencias y Certificación	
Documento:	Esquema de Certificación de Cualificaciones
Código:	DCC-ECC-002-2019
Versión:	002

	<p>CD1.1.4 Reporta las novedades de funcionamiento y limpieza de equipo pesado, mediano, liviano y estación de trabajo de acuerdo al protocolo establecido.</p> <p>EC1.2 Realizar procedimiento de pre-producción de los productos y materia prima bajo la supervisión del jefe inmediato de acuerdo a la receta estándar, normas las normas de seguridad y salud ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura) y protocolos establecidos.</p> <p>CD1.2.1 Selecciona el producto y materia prima mediante las normas BPM (buenas prácticas de manufactura) y protocolos establecidos bajo la supervisión del jefe inmediato.</p> <p>CD1.2.2 Realiza el peso inicial, final del producto y materia prima de acuerdo a la receta estándar bajo supervisión del jefe inmediato.</p> <p>CD1.2.3 Realiza tareas de corte y porcionamiento de verduras, frutas y productos cárnicos de acuerdo a la cantidad requerida en la receta estándar, aplicando técnicas establecidas bajo la supervisión del jefe inmediato.</p> <p>CD1.2.4 Elabora tareas de pre-cocción, pre- producción de productos y materia prima de acuerdo a la receta estándar aplicando métodos y técnicas de cocción establecidas bajo supervisión del jefe inmediato.</p> <p>UC2 Reconocer los procedimientos de elaboración y montaje de alimentos considerando las normas de seguridad y salud ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura), protocolos establecidos y gastronomía tradicional en función de la supervisión del jefe inmediato.</p> <p>EC2.1 Realizar procedimientos para la preparación de alimentos bajo la supervisión del jefe inmediato de acuerdo a la receta estándar y requerimientos establecidos, aplicando técnicas y métodos de cocción considerando las normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura) y gastronomía tradicional.</p> <p>CD2.1.1 Alista la pre-producción y pre-cocción de los productos y materia prima de acuerdo a la receta estándar bajo la supervisión del jefe inmediato.</p> <p>CD 2.1.2 Participa en tareas para la ejecución de las técnicas culinarias en los productos y materia prima de acuerdo a la receta estándar bajo la supervisión del jefe inmediato.</p> <p>CD2.1.3 Realiza cocción de los productos y materia prima aplicando métodos secos, húmedos y mixtos de acuerdo a la receta estándar bajo la supervisión del jefe inmediato.</p> <p>CD2.1.4 Revisa el control del tiempo y temperatura en la elaboración de alimentos de acuerdo a la receta estándar bajo la supervisión del jefe inmediato.</p> <p>EC2.2 Efectuar procedimientos de los procesos de conservación y montaje de alimentos en función de los protocolos establecidos considerando técnicas, normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura) y gastronomía tradicional.</p> <p>CD2.2.1 Almacena los alimentos en función de las normas BPM (buenas prácticas de manufactura) y protocolos establecidos bajo la supervisión del jefe inmediato.</p> <p>CD2.2.2 Realiza la regeneración de los alimentos de acuerdo las normas BPM (buenas prácticas de manufactura) y protocolos establecidos bajo la supervisión del jefe inmediato.</p> <p>CD2.2.3 Elabora procedimiento de montaje y despacho de los alimentos de acuerdo a las normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura) y protocolos establecidos bajo supervisión.</p>
--	--



Dirección de Competencias y Certificación	
Documento:	Esquema de Certificación de Cualificaciones
Código:	DCC-ECC-002-2019
Versión:	002

4.	CAPACIDADES O HABILIDADES.	<p>a) Evaluables a través de preguntas teóricas</p> <ol style="list-style-type: none">1. Comprensión escrita2. Expresión escrita3. Reconocimiento de problemas4. Razonamiento Deductivo5. Memorizar6. Facilidad numérica <p>b) Evaluables a través del/los ejercicio/s práctico/s</p> <ol style="list-style-type: none">1. Fluidez de ideas2. Originalidad3. Comprensión y Expresión oral4. Razonamiento Inductivo5. Visualización6. Destreza manual7. Destreza dactilar8. Control de precisión9. Repartición temporal10. Firmeza brazo-mano11. Control de rapidez12. Tiempo de reacción13. Fuerza Dinámica14. Flexibilidad dinámica15. Vigor16. Visión cromática17. Percepción de profundidad18. Sensibilidad Auditiva19. Sensibilidad Olfativa20. Sensibilidad Gustativa21. Comprensión escrita22. Expresión escrita23. Reconocimiento de problemas24. Razonamiento Deductivo25. Memorizar26. Facilidad numérica
5.	CONOCIMIENTOS.	<ol style="list-style-type: none">1. Buenas Prácticas de Manufacturas- BPM's2. Equipos de cocina3. Gastronomía4. Enfermedades de transmisión alimentaria - ETA's
6.	APTITUDES (CUANDO CORRESPONDA).	<p>"...como principios fundamentales determinados en la Ley Orgánica de Discapacidades art. 4 numerales 3, 7 y 8 se establecen la igualdad de oportunidades, participación e inclusión y accesibilidad respectivamente; por lo tanto, el presente esquema de certificación no restringe el acceso a la ciudadanía al proceso inicial de certificación..."</p>
7.	PRE- REQUISITOS	<p>a) Educación formal o Instrucción formal: 10mo año de Educación General Básica (tercer curso)</p>

Dirección de Competencias y Certificación	
Documento:	Esquema de Certificación de Cualificaciones
Código:	DCC-ECC-002-2019
Versión:	002

		<p>b) Experiencia 2 años de experiencia comprobada en la actividad de la asistencia en la preparación gastronómica de cocina, lo cual será evidenciado a través de: certificado laboral, RUC o declaración juramentada.</p> <p>c) Capacitación: 120 horas en temas relacionado al perfil, emitidos por una institución calificada con el ente competente*, durante los últimos 5 años.</p> <p>Cualquier pre-requisito debe ser verificado con las instituciones reguladoras SRI – MINISTERIO DE EDUCACIÓN – MINISTERIO DE TURISMO *Ente competente: puede ser MINISTERIO DE EDUCACIÓN - SENECYT – MINISTERIO DE TURISMO – SETEC u otros relacionados con el sector y del exterior apostillado.</p>
7.	MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN.	<p>Teórico: Resolución de un banco de preguntas para determinar su conocimiento en el esquema de certificación de cualificaciones. (Mínimo 70%).</p> <p>Práctico: Resolución de casos / ejercicios prácticos para determinar que posee las competencias del descritas en el esquema de certificación de cualificaciones (100%).</p>
8.	TIEMPO DE VIGENCIA DE LA CERTIFICACIÓN	2 años
9.	CRITERIOS PARA CAMBIOS DEL ALCANCE DE LA CERTIFICACIÓN DE SER EL CASO.	Si existe alguna modificación al perfil de cualificación profesional, norma técnica u otro elemento normativo superior, determinado por el Organismo regulador.
10.	FECHA APROBACIÓN POR EL COMITÉ DE ESQUEMA	13/11/2019