

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-SPG-201911-001	
VERSIÓN DE ESQUEMA:	V-001	
FECHA DE ELABORACIÓN:	12/11/2019	
CONTENIDO DEL ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN DE CUALIFICACIONES:		
1.	1.1 DENOMINACIÓN DEL PERFIL DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL.	SUPERVISIÓN DE PRODUCCIONES GASTRONÓMICAS
	1.2 DENOMINACIÓN DEL ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN DE CUALIFICACIONES.	SUPERVISIÓN DE PRODUCCIONES GASTRONÓMICAS
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. Desarrollar el plan de trabajo del área de gastronomía a cargo de acuerdo a los requerimientos establecidos cumpliendo las normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura) y normativa vigente.</p> <p>EC1.1 Estructurar el plan de trabajo del área de gastronomía a cargo considerando los requerimientos establecidos aplicando las normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura).</p> <p>EC1.2 Realizar el requerimiento y control de materia prima cumpliendo el protocolos establecidos aplicando las normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura).</p> <p>EC1.3 Verificar la logística y equipamiento para producción de acuerdo al requerimiento y protocolo establecido considerando las normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura).</p> <p>EC1.4 Coordinar personal a cargo de la producción de acuerdo requerimiento y protocolo establecido aplicando las normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura).</p> <p>UC2. Coordinar la preparación, montaje y despacho de la producción gastronómica en función del plan de trabajo aprobado, al requerimiento establecido cumpliendo las normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura) y normativa vigente.</p> <p>EC2.1 Inspeccionar el proceso de preparación gastronómica considerando la receta estándar cumpliendo las normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura).</p> <p>EC2.2 Supervisar el proceso de almacenamiento de alimentos en función a los protocolos establecido aplicando las normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura).</p> <p>EC2.3 Controla el proceso de regeneración de alimentos considerando el protocolo establecido aplicando las normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura).</p>



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

	<p>EC2.4 Inspeccionar el montaje y despacho de los alimentos considerando los protocolos establecidos cumpliendo las normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura).</p>
3.2 Descripción de las/s tarea/s.	<p>UC1. Desarrollar el plan de trabajo del área de gastronomía a cargo de acuerdo a los requerimientos establecidos cumpliendo las normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura) y normativa vigente.</p> <p>EC.1.1. Estructurar el plan de trabajo del área de gastronomía a cargo considerando los requerimientos establecidos aplicando las normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura).</p> <p>CD.1.1.1 Identifica el objetivo del plan de trabajo.</p> <p>CD.1.1.2 Establece las metas y objetivos.</p> <p>CD.1.1.3 Define recursos económicos, materiales e insumos.</p> <p>CD.1.1.4 Examina obstáculos del plan de trabajo.</p> <p>CD.1.1.5 Determina responsabilidades.</p> <p>CD.1.1.5 Envía el plan de trabajo para aprobación.</p> <p>EC.1.2. Realizar el requerimiento y control de materia prima cumpliendo los protocolos establecidos aplicando las normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura).</p> <p>CD.1.2.1 Elabora el pedido de materia prima de acuerdo a lo requerido.</p> <p>CD.1.2.2 Inspecciona la materia prima de acuerdo a las características del producto requerido.</p> <p>CD.1.2.3 Monitorea la distribución, limpieza y almacenamiento.</p> <p>EC.1.3. Verificar la logística y equipamiento para producción de acuerdo al requerimiento y protocolo establecido considerando las normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura).</p> <p>CD.1.3.1 Inspecciona el área de trabajo (antes, durante y después) de la producción de alimentos.</p> <p>CD.1.3.2 Monitorea el funcionamiento del equipamiento.</p> <p>CD.1.3.3 Reporta novedades de logística del equipamientos (antes, durante y después) de la producción.</p> <p>EC.1.4. Coordinar personal a cargo de la producción de acuerdo requerimiento y protocolo establecido aplicando las normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura).</p> <p>CD.1.4.1 Brinda inducción al personal a su cargo.</p> <p>CD.1.4.2 Establece horarios de trabajo del personal a cargo.</p> <p>CD.1.4.3 Asigna tareas de acuerdo al plan de trabajo.</p> <p>CD.1.4.4 Monitorea desempeño del personal a su cargo.</p> <p>UC2. Coordinar la preparación, montaje y despacho de la producción gastronómica en función del plan de trabajo aprobado, al requerimiento establecido cumpliendo las normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura) y normativa vigente.</p> <p>EC.2.1. Inspeccionar el proceso de preparación gastronómica considerando la receta estándar cumpliendo las normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura).</p> <p>CD2.1.1 Verifica los tipos de métodos de cocción, técnicas culinarias empleadas a los productos y materia prima.</p> <p>CD2.1.2 Corrige la ejecución de técnicas culinarias y métodos de cocción mal empleadas</p>



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

		<p>CD2.1.3 Colabora en la ejecución de la preparación gastronómica de acuerdo a las BPM (buenas prácticas de manufactura), seguridad y protocolos.</p> <p>CD2.1.4 Monitorea la ejecución de técnicas y métodos de cocción</p> <p>EC.2.2. Supervisar el proceso de almacenamiento de alimentos en función a los protocolos establecido aplicando las normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura).</p> <p>CD.2.2.1 Monitorea el enfriamiento o congelamiento de los alimentos de acuerdo a las normas de almacenamiento del establecimiento.</p> <p>CD.2.2.2 Controla el sistema de almacenamiento.</p> <p>CD.2.2.3 Controla tiempos, temperaturas y rotación de los productos.</p> <p>EC.2.3. Controla el proceso de regeneración de alimentos considerando el protocolo establecido aplicando las normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura).</p> <p>CD.2.3.1 Monitorea el proceso de descongelación.</p> <p>CD.2.3.2 Verifica procesos de calentamiento y/o regeneración de los alimentos.</p> <p>CD.2.3.3 Inspecciona las características organolépticas del producto antes de su despacho.</p> <p>EC.2.4. Inspeccionar el montaje y despacho de los alimentos considerando los protocolos establecidos cumpliendo las normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura).</p> <p>CD.2.4.1 Verifica el equipamiento y vajilla, cumplan con las condiciones requeridas.</p> <p>CD.2.4.2 Comprueba las porciones de acuerdo a los parámetros y condiciones requeridas.</p> <p>CD.2.4.3 Examina que el producto cumpla con la presentación y despacho establecidos.</p>
4.	CAPACIDADES O HABILIDADES.	<p>a) Evaluables a través de preguntas teóricas</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Reconocimiento de problemas 2. Razonamiento deductivo 3. Ordenar información 4. Memorizar 5. Facilidad numérica 6. Comprensión escrita <p>b) Evaluables a través del/los ejercicio/s práctico/s</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Expresión oral 2. Comprensión oral 3. Visualización 4. Fluidez de ideas 5. Velocidad perceptual 6. Reconocimiento de problemas 7. Razonamiento deductivo 8. Ordenar información 9. Memorizar 10. Facilidad numérica 11. Comprensión escrita
5.	CONOCIMIENTOS.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Buenas Prácticas de Manufacturas 2. Planificación 3. Logística 4. Técnicas de cocción 5. Control de insumos y materiales 6. Coordinación de personal 7. Manejo de áreas y funciones 8. Nutrición



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

6.	APTITUDES (CUANDO CORRESPONDA).	“...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...”
7.	PRE- REQUISITOS	a) Educación formal o Instrucción formal: 2 años de estudios de nivel superior en áreas de Hotelería y Turismo o Gastronomía b) Experiencia 2 años de experiencia comprobada en la supervisión Gastronómica (certificado laboral, ruc de realizar la actividad o declaración juramentada). c) Capacitación: 120 horas en temas relacionado al perfil, por una institución calificada con el ente competente*, durante los últimos 5 años. 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.
7.	MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN.	Teórico: Resolución de un banco de preguntas para determinar su conocimiento en el esquema de certificación de cualificaciones. (Mínimo 70%). Práctico: Resolución de casos / ejercicios prácticos para determinar que posee las competencias del descritas en el esquema de certificación de cualificaciones (100%).
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