

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:	TYA-SPBSAB-201906-001	
VERSIÓN DE ESQUEMA:	V-001	
FECHA DE ELABORACIÓN:	25/06/2019	
CONTENIDO DEL ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN DE CUALIFICACIONES:		
1.	1.1 DENOMINACIÓN DEL PERFIL DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL.	SUPERVISIÓN EN PREPARACIÓN DE BEBIDAS Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
	1.2 DENOMINACIÓN DEL ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN DE CUALIFICACIONES.	SUPERVISIÓN EN PREPARACIÓN DE BEBIDAS Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
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 a cargo (servicio de alimentos y bebidas o preparación de bebidas) de acuerdo a los requerimientos establecidos cumpliendo las normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura) y normas HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT).</p> <p>EC.1.1 Estructurar el plan de trabajo del área de servicio de alimentos y bebidas o preparación de bebidas a cargo considerando los requerimientos establecidos aplicando las normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura) y normas HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT).</p> <p>EC.1.2 Realizar el requerimiento, control de menaje y materia prima cumpliendo los protocolos establecidos aplicando las normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura) y normas HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT).</p> <p>EC.1.3 Verificar el 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) y normas HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT).</p> <p>UC2 Coordinar la preparación, montaje de bebidas y servicio de alimentos y bebidas en función del plan de trabajo aprobado, al requerimiento establecido cumpliendo las normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura) y normas HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT).</p> <p>EC.2.1 Verificar la preparación y montaje de las bebidas considerando la receta estándar cumpliendo las normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura) y normas HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT).</p> <p>EC.2.2 Controlar el servicio de alimentos y bebidas de acuerdo a los protocolos establecido aplicando las normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas</p>

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

		<p>prácticas de manufactura) y normas HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT).</p> <p>EC.2.3 Inspeccionar el cierre del servicio de alimentos y bebidas considerando el protocolo establecido aplicando las normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura) y normas HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT).</p>
<p>3.2 Descripción de las/s tarea/s.</p>		<p>UC1 Desarrollar el plan de trabajo del área a cargo (servicio de alimentos y bebidas o preparación de bebidas) de acuerdo a los requerimientos establecidos cumpliendo las normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura) y normas HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT).</p> <p>EC.1.1 Estructurar el plan de trabajo del área de servicio de alimentos y bebidas o preparación de bebidas a cargo considerando los requerimientos establecidos aplicando las normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura) y normas HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT).</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.1.1.6 Envía el plan de trabajo para aprobación.</p> <p>EC.1.2 Realizar el requerimiento, control de menaje y materia prima cumpliendo los protocolos establecidos aplicando las normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura) y normas HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT).</p> <p>CD.1.2.1 Identifica el tipo de servicio.</p> <p>CD.1.2.2 Solicita el requerimiento de menaje y materia prima.</p> <p>CD.1.2.3 Inspecciona la limpieza y funcionalidad del área del trabajo (antes, durante y después).</p> <p>CD.1.2.4 Reporta novedades de logística del equipamiento (antes, durante y después).</p> <p>EC.1.3 Verificar el 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) y normas HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT).</p> <p>CD. 1.3.1 Brinda inducción al personal a su cargo.</p> <p>CD.1.3.2 Establece horarios de trabajo del personal a cargo.</p> <p>CD.1.3.3 Asigna tareas de acuerdo al plan de trabajo.</p> <p>CD.1.3.4 Monitorea desempeño del personal a su cargo.</p> <p>UC2 Coordinar la preparación, montaje de bebidas y servicio de alimentos y bebidas en función del plan de trabajo aprobado, al requerimiento establecido cumpliendo las normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura) y normas HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT).</p> <p>EC.2.1 Verificar la preparación y montaje de las bebidas considerando la receta estándar cumpliendo las normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura) y normas HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT).</p> <p>CD.2.1.1 Revisa las recetas estándar.</p>

		<p>CD.2.1.2 Chequea las bebidas de acuerdo a la receta estándar.</p> <p>CD.2.1.3 Controla montaje y despacho de bebidas.</p> <p>EC.2.2 Controlar el servicio de alimentos y bebidas de acuerdo a los protocolos establecido aplicando las normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura) y normas HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT).</p> <p>CD.2.2.1 Monitorea el servicio de acuerdo a los rangos establecidos.</p> <p>CD.2.2.2 Da seguimiento a tiempos de servicio alimentos y bebido.</p> <p>CD.2.2.3 Verifica el desbarazado del servicio.</p> <p>EC.2.3 Inspeccionar el cierre del servicio de alimentos y bebidas considerando el protocolo establecido aplicando las normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura) y normas HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT).</p> <p>CD.2.3.1 Verificar la finalización del servicio de alimentos y bebidas.</p> <p>CD.2.3.2 Da seguimiento al desmontaje del menaje.</p> <p>CD.2.3.3 Chequea el inventario final del menaje.</p>
4.	CAPACIDADES O HABILIDADES.	<p>a) Evaluables a través de preguntas teóricas</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Facilidad Numérica 2. Reconocimiento de problemas 3. Comprensión escrita <p>b) Evaluables a través del/los ejercicio/s práctico/s</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Comprensión oral 2. Expresión oral 3. Razonamiento Deductivo 4. Velocidad de Clausura 5. Orientación Espacial 6. Repartición Temporal 7. Fuerza Dinámica 8. Destreza Manual 9. Originalidad 10. Facilidad Numérica 11. Reconocimiento de problemas 12. Comprensión escrita
5.	CONOCIMIENTOS.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Técnicas de Servicio al Cliente 2. Enología 3. Manejo de Inventarios 4. Menaje 5. Manejo de Bebidas Alcohólicas y no Alcohólicas 6. Manejo de Personal 7. Buenas prácticas de manufacturas - BPM'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>



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

7.	PRE- REQUISITOS	<p>a) Educación formal o Instrucción formal: 2 años de estudios a nivel superior (tercer nivel), en áreas de Turismo o Gastronomía</p> <p>b) Experiencia 2 años de experiencia comprobada en la actividad de supervisión de preparación de bebidas y el servicio de los alimentos y bebidas, lo cual se evidenciará a través de: certificado laboral, contratos de trabajo, facturas, ruc de realizar la actividad o declaración juramentada.</p> <p>c) Capacitación: 120 horas en temas relacionados al perfil emitidos por una institución calificada por 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	14/11/2019