

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-PGP- 201911 – 001	
VERSIÓN DE ESQUEMA:	V-001	
FECHA DE ELABORACIÓN:	26/11/2019	
CONTENIDO DEL ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN DE CUALIFICACIONES:		
1.	1.1 DENOMINACIÓN DEL PERFIL DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL.	PREPARACIÓN GASTRONÓMICA DE PASTELERÍA
	1.2 DENOMINACIÓN DEL ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN DE CUALIFICACIONES.	PREPARACIÓN GASTRONÓMICA DE PASTELERÍA
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><b>UC1</b> Preparar la estación de trabajo de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura y normativa vigente.</p> <p>EC1.1 Realizar la organización y control de la recepción y almacenamiento de la materia prima de pastelería de acuerdo con los procedimientos establecidos.</p> <p>EC1.2 Realizar la organización y control de las áreas de bodega de acuerdo con los procedimientos establecidos.</p> <p>EC1.3 Revisar la operatividad de la estación de trabajo y equipo humano de acuerdo al tipo de preparación y normas seguridad alimentaria de salud y seguridad ocupacional.</p> <p><b>UC2</b> Elaborar masas de pastelería de acuerdo a requerimientos y procesos establecidos</p> <p>EC2.1 Alistar utensilios e ingredientes de acuerdo a la receta estándar, orden de producción y requerimientos establecidos.</p> <p>EC2.2 Elaborar la masa/batido según el requerimiento aplicando técnicas establecidas.</p> <p>EC2.3 Realizar la cocción de las masas de acuerdo a técnicas requeridas</p> <p><b>UC3</b> Preparar rellenos y coberturas utilizando criterios de calidad según el plan de producción.</p> <p>EC3.1 Realizar la preparación y pesado de los ingredientes de acuerdo a la receta estándar, orden de producción y requerimientos establecidos.</p> <p>EC3.2 Elaborar el relleno y jarabe de acuerdo al proceso de la receta estándar.</p> <p>EC3.3 Procesar el batido de acuerdo con la receta estándar.</p> <p>EC3.4 Elaborar fondant de acuerdo a requerimientos</p> <p><b>UC4</b> Realizar la presentación del producto utilizando técnicas de decoración y normas de seguridad y salud ocupacional vigentes.</p>

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

		<p>EC4.1 Realizar el montaje del producto utilizando las normas de acuerdo a los requerimientos y procedimientos establecidos.</p> <p>EC4.2 Realizar la cobertura y decoración del producto utilizando las normas de inocuidad y de acuerdo a los procedimientos establecidos.</p> <p>EC4.3 Almacenar el producto terminado aplicando las normas de salud y seguridad ocupacional de acuerdo con los procedimientos establecidos.</p>
<p><b>3.2 Descripción de las/s tarea/s.</b></p>		<p><b>UC1</b> Preparar la estación de trabajo de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura y normativa vigente.</p> <p>EC1.1 Realizar la admisión de la materia prima de pastelería de acuerdo con los procedimientos establecidos.</p> <p>CD1.1.1 Determina los materiales e insumos de producción.</p> <p>CD1.1.2 Receptar la materia prima.</p> <p>CD1.1.3 Verifica que la materia prima cumpla las especificaciones establecidas (fechas de caducidad, presentación, entre otros).</p> <p>EC1.2 Realizar la organización y control de las áreas de bodega de acuerdo con los procedimientos establecidos.</p> <p>CD1.2.1 Almacena la materia prima en función de normas de conservación y plan de producción.</p> <p>CD1.2.2 Registra el producto que ingresa a bodegas.</p> <p>CD1.2.3 Realiza la rotación de inventario de la materia prima de acuerdo a normas de conservación.</p> <p>EC1.3 Revisar la operatividad de la estación de trabajo y equipo humano de acuerdo al tipo de preparación y normas seguridad alimentaria de salud y seguridad ocupacional.</p> <p>CD1.3.1 Verifica el estado de limpieza de la estación de trabajo, equipo y utensilios.</p> <p>CD1.3.2 Comprueba el funcionamiento de los equipos.</p> <p>CD1.3.3 Reporta novedades de funcionamiento de los equipos.</p> <p>CD1.3.4 Aplica las normas de salud y seguridad ocupacional.</p> <p><b>UC2</b> Elaborar masas de pastelería de acuerdo a requerimientos y procesos establecidos</p> <p>EC2.1 Alistar utensilios e ingredientes de acuerdo a la receta estándar, orden de producción y requerimientos establecidos.</p> <p>CD2.1.1 Recalcula la receta de acuerdo a nuevos requerimientos solicitados.</p> <p>CD2.1.2 Pone a punto los ingredientes.</p> <p>CD2.1.3 Pone a punto los utensilios a ser utilizados.</p> <p>EC2.2 Elaborar la masa/batido según el requerimiento aplicando técnicas establecidas.</p> <p>CD2.2.1 Incorpora los ingredientes de la masa/batido de acuerdo a la receta.</p> <p>CD2.2.2 Procesa la masa/batido de acuerdo a la técnica establecida.</p> <p>CD2.2.3 Coloca la masa/batido en los utensilios de acuerdo al requerimiento.</p> <p>CD2.2.4 Realiza el proceso de relleno, sellado y abrillantado de la masa de acuerdo a requerimiento.</p> <p>EC2.3 Realizar la cocción de las masas de acuerdo a técnicas requeridas.</p> <p>CD2.3.1 Programa los equipos de cocción de acuerdo al requerimiento.</p> <p>CD2.3.2 Ejecuta el proceso de cocción.</p>



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

	<p>CD2.3.3 Verifica el tiempo, temperatura y humectación durante la cocción.</p> <p>CD2.3.4 Retira de la cocción al producto.</p> <p>CD2.3.5 Aplica el proceso de desmoldado y enfriamiento.</p> <p><b>UC3</b> Preparar rellenos y coberturas utilizando criterios de calidad según el plan de producción.</p> <p>EC3.1 Realizar la preparación y pesado de los ingredientes de acuerdo a la receta estándar, orden de producción y requerimientos establecidos.</p> <p>CD3.1.1 Recalcula la receta de acuerdo a nuevos requerimientos solicitados.</p> <p>CD3.1.2 Pone a punto los ingredientes.</p> <p>CD3.1.3 Alista los equipos y utensilios.</p> <p>EC3.2 Elaborar el relleno y jarabe de acuerdo al proceso de la receta estándar.</p> <p>CD3.2.1 Incorpora los ingredientes para el relleno y jarabe.</p> <p>CD3.2.2 Mezcla los ingredientes del relleno y jarabe.</p> <p>CD3.2.3 Verifica temperatura y tiempo de cocción.</p> <p>CD3.2.4 Enfría el relleno y jarabe a ser utilizado.</p> <p>EC3.3 Procesar el batido de acuerdo con la receta estándar.</p> <p>CD3.3.1 Dosifica la cantidad del batido de acuerdo al formato del molde.</p> <p>CD3.3.2 Bate manualmente los ingredientes.</p> <p>CD3.3.3 Mezcla el producto en la batidora semi industrial o industrial.</p> <p>CD3.3.4 Retira el batido del equipo para iniciar el proceso de recubrimiento del producto.</p> <p>EC3.4 Elaborar fondant de acuerdo a requerimientos</p> <p>CD3.4.1 Mezcla los ingredientes.</p> <p>CD3.4.2 Deja en reposo la masa.</p> <p>CD3.4.3 Estira la masa.</p> <p><b>UC4</b> Realizar la presentación del producto utilizando técnicas de decoración y normas de seguridad y salud ocupacional vigentes.</p> <p>EC4.1 Realizar el montaje del producto utilizando las normas de acuerdo a los requerimientos y procedimientos establecidos.</p> <p>CD4.1.1 Divide el producto para rellenar.</p> <p>CD4.1.2 Hidrata el producto.</p> <p>CD4.1.3 Coloca el relleno en el producto.</p> <p>CD4.1.4 Arma el producto.</p> <p>EC4.2 Realizar la cobertura y decoración del producto utilizando las normas de inocuidad y de acuerdo a los procedimientos establecidos.</p> <p>CD4.2.1 Prepara la cobertura del producto.</p> <p>CD4.2.2 Realiza diferentes acabados y decoraciones de acuerdo con el requerimiento.</p> <p>CD4.2.3 Determina la forma de presentación en función de las características del producto.</p> <p>EC4.3 Almacenar el producto terminado aplicando las normas de salud y seguridad ocupacional de acuerdo con los procedimientos establecidos.</p>
--	---

		<p>CD4.3.1 Ubica los productos terminados de acuerdo a las características de los mismos considerando las normas de conservación.</p> <p>CD4.3.2 Verifica las condiciones organolépticas del lugar de almacenamiento.</p> <p>CD4.3.3 Coteja el producto almacenado con los pedidos requeridos.</p>
4.	<b>CAPACIDADES O HABILIDADES.</b>	<p><b>a) Evaluables a través de preguntas teóricas</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Atención selectiva</li> <li>2. Reconocimiento de problemas</li> <li>3. Ordenar Información</li> <li>4. Destreza Manual</li> <li>5. Expresión Oral</li> <li>6. Facilidad numérica</li> </ol> <p><b>b) Evaluables a través del/los ejercicios/s práctico/s</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comprensión oral</li> <li>2. Tiempo de reacción</li> <li>3. Fuerza estática</li> <li>4. Fuerza del tronco</li> <li>5. Sensibilidad auditiva</li> <li>6. Visión Cromática</li> <li>7. Sensibilidad táctil</li> <li>8. Atención selectiva</li> <li>9. Reconocimiento de problemas</li> <li>10. Ordenar Información</li> <li>11. Destreza Manual</li> <li>12. Expresión Oral</li> <li>13. Facilidad numérica</li> </ol>
5.	<b>CONOCIMIENTOS.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Organización control y manejo de la materia prima</li> <li>2. Ingredientes y función de los ingredientes de Pastelería</li> <li>3. Técnicas de pastelería</li> <li>4. Normas de seguridad y salud ocupacional</li> <li>5. Buenas Prácticas de manufactura</li> <li>6. Técnicas de montaje y decoración en pastelería</li> </ol>
6.	<b>APTITUDES (CUANDO CORRESPONDA).</b>	<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.	<b>PRE- REQUISITOS</b>	<p><b>a) Educación formal o Instrucción formal:</b> Bachiller</p> <p><b>b) Experiencia</b> 3 años de experiencia comprobada en la actividad (certificado laboral, ruc de realizar la actividad o declaración juramentada).</p>

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

		<p><b>c)Capacitación:</b> 200 horas en temas relacionados por una institución calificada con el ente competente*, durante los últimos 5 años.</p> <p>*Ente competente: puede ser MINISTERIO DE EDUCACIÓN - SENECYT – MINISTERIO DE TURISMO – SETEC o una institución regulada por un órgano de control académico y del exterior apostillado.</p>
7.	<b>MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN.</b>	<p><b>Teórico:</b> Resolución de un banco de preguntas para determinar su conocimiento en el esquema de certificación de cualificaciones. (Mínimo 70%).</p> <p><b>Práctico:</b> Resolución de casos / ejercicios prácticos para determinar que posee las competencias del descritas en el esquema de certificación de cualificaciones (100%).</p>
8.	<b>TIEMPO DE VIGENCIA DE LA CERTIFICACIÓN</b>	5 años
9.	<b>CRITERIOS PARA CAMBIOS DEL ALCANCE DE LA CERTIFICACIÓN DE SER EL CASO.</b>	Si existe alguna modificación al perfil de cualificación profesional, norma técnica u otro elemento normativo superior, determinado por el Organismo regulador.
10.	<b>FECHA APROBACIÓN POR EL COMITÉ DE ESQUEMA</b>	29/11/2019