

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-PGC-201903-001	
VERSIÓN DE ESQUEMA:	V – 001	
FECHA DE ELABORACIÓN:	11/01/2019	
CONTENIDO DEL ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN DE CUALIFICACIONES:		
1.	1.1 DENOMINACIÓN DEL PERFIL DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL.	PREPARACIÓN GASTRONÓMICA DE COCINA
	1.2 DENOMINACIÓN DEL ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN DE CUALIFICACIONES.	PREPARACIÓN GASTRONÓMICA DE 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. Realizar la pre-elaboración de alimentos, aplicando las normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura) y protocolos establecidos.</p> <p>EC1.1 Verificar la operatividad de la estación de trabajo de acuerdo al tipo de preparación.</p> <p>EC1.2 Seleccionar el producto y materia prima mediante las normas BPM (buenas prácticas de manufactura) y protocolos establecidos.</p> <p>EC1.3 Realizar la pre-producción de los productos y materia prima de acuerdo a la receta estándar, normas BPM (buenas prácticas de manufactura) y protocolos establecidos.</p> <p>UC2. Elaborar alimentos de acuerdo a la orden de trabajo o requerimiento, tomando en consideración la normativa vigente, protocolos establecidos y gastronomía tradicional.</p> <p>EC2.1 Preparar alimentos 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 Almacenar los alimentos en función de las normas BPM (buenas prácticas de manufactura) y protocolos establecidos.</p> <p>EC2.3 Regenerar los alimentos de acuerdo las normas de BPM (buenas prácticas de manufactura) y protocolos establecidos.</p> <p>UC3. Realizar el montaje y despacho de los alimentos de acuerdo a las normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura) y protocolos establecidos.</p> <p>EC3.1 Realizar el montaje de alimentos de acuerdo a los parámetros de peso, presentación y tipo de servicio aplicando las normas de BPM (buenas prácticas de manufactura).</p> <p>EC3.2 Despachar los alimentos en función a los protocolos establecidos, normas de seguridad y salud 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>3.2 Descripción de las/s tarea/s.</p>	<p>UC1 Realizar la pre-elaboración de alimentos, aplicando las normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura) y protocolos establecidos.</p> <p>EC1.1 Verificar la operatividad de la estación de trabajo de acuerdo al tipo de preparación.</p> <p>CD1.1.1 Inspecciona el funcionamiento y limpieza de equipo pesado, mediano, liviano y estación de trabajo.</p> <p>CD1.1.2 Comprueba el funcionamiento de equipo pesado, mediano y liviano.</p> <p>CD1.1.3 Reporta las novedades del funcionamiento y limpieza de equipo pesado, mediano, liviano y estación de trabajo.</p> <p>EC1.2 Seleccionar el producto y materia prima mediante las normas BPM (buenas prácticas de manufactura) y protocolos establecidos.</p> <p>CD1.2.1 Revisa el producto y materia prima.</p> <p>CD1.2.2 Clasifica el producto y materia prima de acuerdo a sus características.</p> <p>CD1.2.3 Realiza la limpieza y desinfección de los productos y materia prima.</p> <p>CD1.2.4 Almacena el producto y materia prima.</p> <p>EC1.3 Realizar la pre-producción de los productos y materia prima de acuerdo a la receta estándar, normas BPM (buenas prácticas de manufactura) y protocolos establecidos.</p> <p>CD1.3.1 Verifica el peso inicial del producto y materia prima de acuerdo a la receta estándar.</p> <p>CD1.3.2 Realiza el corte y porcionamiento de verduras, frutas y productos cárnicos de acuerdo a la cantidad requerida en la receta estándar, aplicando técnicas establecidas.</p> <p>CD1.3.3 Realiza pre-cocción de productos y materia prima de acuerdo a la receta estándar aplicando métodos y técnicas de cocción establecidas.</p> <p>CD1.3.4 Controla el peso final del producto y materia prima de acuerdo a lo requerido.</p> <p>CD1.3.5 Almacena la pre- producción de productos y materia prima elaborados de acuerdo a las normas BPM (buenas prácticas de manufactura) y protocolos establecidos.</p> <p>CD 1.3.6 Aprovecha las mermas de los productos previamente procesados de acuerdo a protocolos establecidos</p> <p>UC2 Elaborar alimentos de acuerdo a la orden de trabajo o requerimiento, tomando en consideración la normativa vigente, protocolos establecidos y gastronomía tradicional.</p> <p>EC2.1 Preparar alimentos 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 Utiliza técnicas culinarias en los productos y materia prima.</p> <p>CD2.1.2 Coce los productos y materia prima aplicando métodos secos, húmedos y mixtos</p> <p>CD2.1.3 Controla tiempo y temperatura en la elaboración de alimentos.</p> <p>EC2.2 Almacenar los alimentos en función de las normas BPM (buenas prácticas de manufactura) y protocolos establecidos.</p> <p>CD2.2.1 Realiza el enfriamiento o congelamiento de los alimentos.</p> <p>CD2.2.2 Clasifica los alimentos de acuerdo al grupo alimenticio al que pertenecen para su procesamiento.</p> <p>CD2.2.3 Empaqueta los alimentos de acuerdo al grupo alimenticio al que pertenecen para su procesamiento.</p> <p>CD2.2.4 Etiqueta los alimentos de acuerdo al grupo alimenticio al que pertenecen para su procesamiento.</p> <p>EC2.3 Regenerar los alimentos de acuerdo las normas de BPM (buenas prácticas de manufactura) y protocolos establecidos.</p> <p>CD2.3.1 Descongela el producto.</p> <p>CD2.3.2 Calienta el producto.</p> <p>CD2.3.3 Verifica el producto de acuerdo a las características organolépticas.</p> <p>UC3 Realizar el montaje y despacho de los alimentos de acuerdo a las normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura) y protocolos establecidos.</p> <p>EC3.1 Realizar el montaje de alimentos de acuerdo a los parámetros de peso, presentación y tipo de servicio aplicando las normas de BPM (buenas prácticas de manufactura).</p> <p>CD3.1.1 Verifica la vajilla y equipamiento de acuerdo tipo de servicio y menú establecido (platos fríos o platos calientes).</p>
--	---	--

		<p>CD3.1.2 Distribuye las porciones de proteínas, carbohidratos y vegetales, de acuerdo a los parámetros nutricionales y gastronomía tradicional.</p> <p>CD3.1.3 Realiza la presentación de los alimentos de acuerdo a los métodos tradicionales y no tradicionales.</p> <p>EC3.2 Despachar los alimentos en función a los protocolos establecidos, normas de seguridad y salud ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura).</p> <p>CD3.2.1 Controla el tiempo y la temperatura de los alimentos en función del tipo de servicio solicitado.</p> <p>CD3.2.2 Realiza el empaquetado o emplatado de los alimentos de acuerdo al tipo de servicio solicitado.</p> <p>CD3.2.3 Entrega el alimento de acuerdo al tipo de servicio solicitado.</p>
4.	CAPACIDADES O HABILIDADES.	<p>a) Evaluables a través de preguntas teóricas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprensión escrita • Razonamiento deductivo • Razonamiento matemático <p>b) Evaluables a través del/los ejercicio/s práctico/s</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprensión Oral • Expresión oral • Originalidad – Creatividad • Ordenar información • Orientación espacial • Atención selectiva • Destreza manual • Visión periférica • Memorizar
5.	CONOCIMIENTOS.	<ul style="list-style-type: none"> • Normas de seguridad industrial y ocupacional • Materia prima y características organolépticas • Técnicas de cocina • Métodos de cocción • Nutrición • Técnicas de montaje y emplatado • Receta estándar • Manejo de mermas • Equipo, menaje y mobiliario • BPM • Reglamento de alimentos y bebidas • Mise en place • Manejo de inventario • Etiqueta y protocolo • Técnicas y estilos de servicio en restaurante • Atención cliente • Cocina internacional • Normas HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT) • Cocina local o nacional
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</p>



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

		esquema de certificación no restringe el acceso a la ciudadanía al proceso inicial de certificación...”
7.	PRE- REQUISITOS	<p>a)Educación formal o Instrucción formal: Bachiller</p> <p>b)Experiencia 3 años de experiencia comprobada en la actividad (certificado laboral, ruc de realizar la actividad o declaración juramentada).</p> <p>c)Capacitación: 300 horas de capacitación en temas relacionados del perfil, 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.</p> <p>*Ente competente: puede ser MINISTERIO DE EDUCACIÓN - SENEYC – 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	5 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	15/03/2019