

ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN DE CUALIFICACIONES

CÓDIGO DEL ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN		TDA-PGC -2021-09-001
VERSIÓN DE ESQUEMA		001
FECHA DE ELABORACIÓN		09/09/2021
CONTENIDO DEL ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN DE CUALIFICACIONES		
1.	1.1 DENOMINACIÓN DEL PERFIL DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	PREPARACIÓN GASTRONÓMICA DE COCINA
	1.2 DENOMINACIÓN DE LA FAMILIA PROFESIONAL DEL PERFIL	TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS (INCLUYE AGROINDUSTRIA).
	1.3 DENOMINACIÓN DEL ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN DE CUALIFICACIONES	PREPARACIÓN GASTRONÓMICA DE COCINA
2.	ALCANCE DE LA CERTIFICACIÓN	La certificación se realizará con base al perfil completo, todas sus unidades de competencia.
3	DESCRIPCIÓN DE TRABAJO Y TAREAS EN LA ACTIVIDAD	<p>UC1. Realizar la pre-elaboración de alimentos acuerdo con el protocolo establecido, la receta estándar, métodos, técnicas de cocción, normas de seguridad y salud en el trabajo, BPM (buenas prácticas de manufactura) y HACCP vigentes.</p> <p>EC1.1 Verificar la operatividad de la estación de trabajo de acuerdo con el tipo de preparación, protocolo establecido, las normas de seguridad y salud en el trabajo, BPM (buenas prácticas de manufactura) y HACCP vigentes.</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 en función del protocolo establecido, las normas de seguridad y salud en el trabajo, BPM (buenas prácticas de manufactura) y HACCP vigentes.</p> <p>CD1.2.1 Revisa el producto y materia prima.</p> <p>CD1.2.2 Clasifica el producto y materia prima de acuerdo con 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 considerando la receta estándar, métodos, técnicas de cocción, protocolo establecido, las normas de seguridad y salud en el trabajo, BPM (buenas prácticas de manufactura) y HACCP vigentes.</p> <p>CD1.3.1 Verifica el peso inicial del producto y materia prima.</p> <p>CD1.3.2 Realiza el corte y porcionamiento de verduras, frutas y productos cárnicos de acuerdo con cantidad requerida en la receta estándar.</p> <p>CD1.3.3 Realiza pre-cocción de productos y materia prima.</p>

		<p>CD1.3.4 Controla el peso final del producto y materia prima en función de lo requerido.</p> <p>CD1.3.5 Almacena la pre-producción de productos y materia prima elaborados.</p> <p>CD1.3.6 Aprovecha las mermas de los productos previamente procesados.</p> <p>UC2 Elaborar alimentos en función de la orden de trabajo o requerimiento, protocolo establecido, la receta estándar, métodos, técnicas de cocción, normas de seguridad y salud en el trabajo, BPM (buenas prácticas de manufactura) y HACCP vigentes.</p> <p>EC2.1 Preparar alimentos de acuerdo con la receta estándar requerimientos establecidos, métodos, técnicas de cocción normas de seguridad y salud en el trabajo, BPM (buenas prácticas de manufactura) y HACCP vigentes.</p> <p>CD2.1.1 Utiliza técnicas culinarias en los productos y materia prima.</p> <p>CD2.1.2 Cocina los productos y materia prima aplicando métodos de cocción secos, húmedos, grasos, mixtos o presión.</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 Cocina los productos y materia prima aplicando métodos de cocción secos, húmedos, grasos, mixtos o presión.</p> <p>CD2.2.3 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 con grupo alimenticio al que pertenecen para su procesamiento.</p> <p>CD2.2.3 Empaqueta los alimentos de acuerdo con el grupo alimenticio al que pertenecen para su procesamiento.</p> <p>CD2.2.4 Etiqueta los alimentos de acuerdo con el grupo alimenticio al que pertenecen para su procesamiento.</p> <p>EC2.3 Regenerar los alimentos de acuerdo con 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 considerando el protocolo establecido, la receta estándar, métodos, técnicas de cocción. las normas de seguridad y salud en el trabajo, BPM (buenas prácticas de manufactura) y HACCP vigentes.</p> <p>EC3.1 Realizar el montaje de alimentos de acuerdo con los parámetros de peso, presentación y tipo de servicio, las normas de BPM (buenas prácticas de manufactura) y HACCP vigentes.</p> <p>CD3.1.1 Verifica la vajilla y equipamiento de acuerdo con el 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 con los parámetros nutricionales.</p> <p>CD3.1.3 Realiza la presentación de los alimentos de acuerdo con el tipo de servicio.</p> <p>EC3.2 Despachar los alimentos en función a los protocolos establecidos, normas de seguridad y salud ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura) y HACCP vigentes.</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> <p>EC3.3 Controlar el cierre de la estación de trabajo considerando las normas de seguridad y salud ocupacional, BPM y protocolos establecidos.</p> <p>CD3.3.1 Revisa las mermas y sobrantes.</p> <p>CD3.3.2 Verifica la utilidad de la producción almacenada.</p> <p>CD3.3.3 Inspecciona la limpieza y estado de la estación de trabajo.</p> <p>CD3.3.4 Reporta las novedades de despacho y equipos.</p>
4.	CAPACIDADES O HABILIDADES	<p>Evaluables a través de preguntas teóricas</p> <p>1.- Comprensión escrita</p> <p>Evaluables a través del/los ejercicio/s práctico/s</p> <p>2.- Comprensión oral</p> <p>3.- Expresión oral</p> <p>4.- Organización de la información</p> <p>5.- Orientación espacial</p> <p>6.- Atención selectiva</p> <p>7.- Memorizar</p> <p>8.- Resistencia física</p>
5.	CONOCIMIENTOS	<p>1.- Normas de seguridad industrial y ocupacional</p> <p>2.- Materia prima y características organolépticas</p> <p>3.- Técnicas de cocina</p> <p>4.- Métodos de cocción</p> <p>5.- Conocimientos básicos de nutrición</p> <p>6.- Técnicas de montaje y emplatado</p> <p>7.- Receta estándar</p> <p>8.- Manejo de mermas</p> <p>9.- Equipo, menaje y mobiliario</p> <p>10.- BMP</p> <p>11.- Reglamento de alimentos y bebidas</p> <p>12.- Mise en place</p> <p>13.- Manejo de inventario</p> <p>14.- Etiqueta y protocolo</p> <p>15.-Técnicas y estilos de servicio en restaurante</p> <p>16.- Atención cliente</p> <p>17.- Fundamentos de cocina internacional</p> <p>18.- Normas HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT)</p> <p>19.- Cocina local o nacional</p>
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: Bachiller general unificado o su equivalente</p>

		<p>b) Experiencia: 3 años de experiencia en la actividad de preparaciones gastronómicas de cocina debidamente comprobadas (certificado laboral, RUC o declaración juramentada).</p> <p>c) Capacitación: 60 horas de capacitación en temas relacionados con el perfil, durante los últimos 5 años. Y para el caso de personas que tengan un título de gastronomía no se requiere la capacitación.</p> <p>d) Otro: N/A</p> <p>En caso de que ser capacitación del exterior debe apostillarse.</p>
8.	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>
9.	TIEMPO DE VIGENCIA DE LA CERTIFICACIÓN	3 años
10.	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.
11.	FECHA DE VALIDACIÓN DE ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN	09/09/2021