

ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN DE CUALIFICACIONES

CÓDIGO DEL ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN		TYA-PBANA-202110-001
VERSIÓN DE ESQUEMA		002
FECHA DE ELABORACIÓN		05/10/2021
CONTENIDO DEL ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN DE CUALIFICACIONES		
1.	1.1 DENOMINACIÓN DEL PERFIL DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	PREPARACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS
	1.2 DENOMINACIÓN DE LA FAMILIA PROFESIONAL DEL PERFIL	TURISMO Y ALIMENTACIÓN
	1.3 DENOMINACIÓN DEL ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN DE CUALIFICACIONES	PREPARACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS
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	UC1 Preparar la estación de producción y servicio de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas cumpliendo con las normas de seguridad y salud en el trabajo, manipulación de alimentos y protocolo establecido. EC1.1. Verificar la operatividad de la estación de trabajo de acuerdo con el tipo de preparación y normas de seguridad y salud en el trabajo. CD1.1.1 Verifica el funcionamiento y calibración de equipo pesado, mediano y liviano. CD1.1.2 Realiza la calibración del equipo de acuerdo con establecimiento y maquinaria. CD1.1.3 Revisa el menaje de servicio, (vajilla, cubertería y cristalería). CD1.1.4 Realiza la limpieza del equipo (pesado, mediano y liviano) y herramientas. CD1.1.5 Monitorea los mantenimientos programados del equipo (pesado, mediano y liviano) CD1.1.6 Reporta las novedades del funcionamiento y limpieza de equipo pesado, mediano, liviano y estación de trabajo. EC1.2.1. Seleccionar el menaje y materia prima cumpliendo con las normas de seguridad y salud en el trabajo, manipulación de alimentos y protocolo establecido. CD1.2.1 Verifica el mobiliario de servicio (mesas, sillas, barra). CD1.2.2 Verifica el stock de la materia prima directa (café en grano, hielo, leches, chocolate, syrups, licores, jugos, frutas, entre otros). CD1.2.3 Revisa la estación de complementos (con stock) (removedores, sorbetes, servilletas, porta vasos, edulcorantes). CD1.2.4 Clasifica la materia prima de acuerdo con sus características. CD1.2.5 Realiza la limpieza y desinfección del menaje, mobiliario y áreas de trabajo, antes, durante y después. CD1.2.6 Solicita la requisición. EC1.3 Realizar la pre-producción de los productos y materia prima de

	acuerdo con la receta estándar, normas de seguridad y salud en el trabajo, manipulación de alimentos, técnicas de preparación de bebidas y protocolo establecido. CD1.3.1 Realiza la preparación de materia prima de acuerdo con la cantidad requerida en la receta estándar. CD1.3.2 Almacena la pre-producción de productos y materia prima elaborados. CD1.3.3 Aprovecha las mermas de los productos previamente procesados de acuerdo con protocolos establecidos. UC2 Realizar la preparación, montaje y despacho de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas de acuerdo con la orden de trabajo o requerimiento, receta estándar, normas de seguridad y salud en el trabajo, manipulación de alimentos y protocolo establecido. EC2.1. Atender al cliente en el servicio de la preparación de la bebida alcohólica y no alcohólica de acuerdo con la orden de trabajo o requerimiento, receta estándar, normas de seguridad y salud en el trabajo, manipulación de alimentos y protocolo establecido. CD2.1.1 Da la bienvenida al cliente CD2.1.2 Consulta las preferencias y necesidades del cliente CD2.1.3 Presenta el menú o carta. CD2.1.4 Sugiere bebidas de acuerdo con los protocolos establecidos. CD2.1.5 Brinda información sobre los ingredientes, tiempo y forma de preparación de la bebida seleccionada. CD2.1.6 Toma el pedido. CD2.1.7 Verifica el pedido. EC2.2. Preparar la bebida alcohólica y no alcohólica de acuerdo con la receta estándar, normas de seguridad y salud en el trabajo, manipulación de alimentos y protocolo establecido. CD2.2.1 Revisa la receta estándar. CD2.2.2 Verifica la existencia de los elementos de preparación (materia prima y vajilla). CD2.2.3 Alista la materia prima de acuerdo con la receta estándar. CD2.2.4 Dosifica los ingredientes. CD2.2.5 Mezcla los ingredientes de acuerdo con la receta estándar. CD2.2.6 Controla el peso, volumen y cantidad del producto de acuerdo a lo requerido. CD2.2.7 Verifica la bebida de acuerdo con lo requerido. EC2.3 Realizar el montaje y despacho de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas considerando normas de seguridad y salud en el trabajo, manipulación de alimentos y protocolo establecido. CD2.3.1 Monta la bebida de acuerdo a su característica. CD2.3.2 Elabora la decoración de las bebidas de acuerdo a la característica. CD2.3.3 Despacha la bebida según sus características y protocolos establecidos. EC2.4 Realizar el cierre del servicio de bebidas considerando normas de seguridad y salud en el trabajo, manipulación de alimentos y protocolo establecido. CD2.4.1 Señala a los clientes la finalización del servicio de acuerdo al establecimiento. CD2.4.2 Realiza el desmontaje del menaje. CD2.4.3 Registra la existencia de la materia prima, bebidas, cocteles, entre otros.
--	---

		CD2.4.4 Solicita la requisición de materia prima en post producción. CD2.4.5 Guarda los excedentes. CD2.4.6 Realiza la limpieza y desinfección del equipo y herramientas utilizadas
4.	CAPACIDADES O HABILIDADES	Evaluables a través de preguntas teóricas 1.- Comprensión escrita 2.- Expresión escrita 3.- Facilidad numérica 4.- Memorizar Evaluables a través del/los ejercicio/s práctico/s 1.- Comprensión y expresión oral 2.- Facilidad numérica 3.- Memorizar 4.- Generación de ideas 5.- Orientación espacial 6.- Motricidad fina y gruesa
5.	CONOCIMIENTOS	1. Conocimiento de bebidas alcohólicas y no alcohólicas 2. Conocimiento de combinación de bebidas alcohólicas y no alcohólicas 3. Conocimiento de equipo, menaje e inmobiliario para preparación y presentación de bebidas alcohólicas y no alcohólicas 4. Conocimiento de técnicas de servicio al cliente y venta 5. Conocimiento de Buenas prácticas de manufactura – BPM 6. Conocimiento de mise en place 7. Conocimiento de manejo de inventario 8. Conocimiento de métodos de preparación y presentación de bebidas alcohólicas y no alcohólicas
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: Bachillerato General Unificado o su equivalente b) Experiencia: 2 años de experiencia en la actividad de preparación de bebidas alcohólicas y no alcohólicas lo cual se evidenciará a través de: certificado laboral, ruc de realizar la actividad o declaración juramentada c) Capacitación: 40 horas en temas relacionados con el perfil, 40 horas BPM y 40 horas atención servicio al cliente emitidos durante los últimos 5 años d) Otro: N/A
8.	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%).
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	06/10/2021