

Estudio comparativo de la Normalización de Competencias Laborales en América

Se expone de manera explícita los resultados del comparativo de metodologías de normalización de competencias laborales en Argentina, Colombia, Ecuador, Chile, México, Perú y Centro América (Panamá y República Dominicana)



GESTIÓN DE CONOCIMIENTO

ESTUDIO COMPARATIVO DE LA NORMALIZACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES EN AMÉRICA

"GESTIÓN DE INSTANCIAS DE CONCERTACIÓN Y COMPETENCIAS LABORALES"

NORMALIZACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES

Elaborado por:

Mildreth Espeleta Díaz

Olga Rocío Alfonso Estefen

SISTEMA NACIONAL DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO

GRUPO GESTIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
BOGOTÁ
JULIO DE 2020

#ConectandoSectores

Contenido

1.	Pre	sentación	4
2.	Me	todología de recolección de información	5
	2.1.	Muestra	5
	2.2.	Selección de criterios temáticos "clases o variables de estudio"	5
	2.3.	Diseño del instrumento de comparación	6
3.	Aná	lisis de los casos	8
	3.1.	Chile	8
		Ecuador	
	3.3.	Perú	. 11
	3.4.	México	. 13
	3.5.	Argentina	. 15
	3.6.	Centro América, Panamá y República Dominicana	. 17
	3.7.	Colombia	. 18
4.	Con	iclusiones	. 21

1. Presentación

El SENA dentro de su misión, y a través del CONPES 2945 de 1997 donde se conforma el Sistema Nacional de Formación para el Trabajo con la finalidad de articular la oferta educativa pública y privada, técnica, tecnológica y profesional, aunado con el decreto 933 de 2003, en su artículo 19, donde se reconoce al Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA como entidad que regulará, diseñará, normalizará y certificará las competencias laborales, viene implementando la metodología para normalizar competencias laborales.

Inicialmente en el año 2003 surge el documento "Metodología para la elaboración de Normas de Competencia Laboral", cuyo avance se basó en la realidad del mundo del trabajo de su momento, como bien lo dice dicho documento en su presentación.

Los cambios en el mundo del trabajo son dinámicos, y en ese mundo se encuentran las ocupaciones laborales, las cuales permiten el encuentro entre la oferta y demanda del mercado laboral. El Observatorio Laboral y Ocupacional Colombiano del SENA tiene la función de actualizar permanentemente la Clasificación Nacional de Ocupaciones.

El Grupo de Gestión de Competencias Laborales brinda lineamientos y orientaciones para la normalización de competencias laborales. Es así como a finales del año 2013 se decide actualizar la metodología de acuerdo con las ocupaciones y su dinámica en el mercado laboral.

En consonancia con lo existente en su momento liderado por organismos normalizadores de otros países, se realiza un análisis comparativo buscando en prospectiva trabajar de manera similar a lo descrito en el mismo contexto del mundo del trabajo dentro de la globalización de la mano de obra.

Por lo tanto, el objeto de estudio delimitado en este informe corresponde a la metodología para la normalización de competencias laborales en el ámbito nacional basado en parámetros de otros países de América.

Surge a finales del año 2013 la primera versión de la guía para la normalización de competencias laborales, teniendo en cuenta los dos criterios mencionados, esto es, la Clasificación Nacional de Ocupaciones y el comparativo de los principales organismos normalizadores de América y Europa. (ver anexo 1, tabla comparativo normalización de competencias laborales, año 2013)

Al mes de junio de 2020 se cuenta con la guía para normalizar competencias en su cuarta versión.

En este informe, se expone de manera explícita los resultados del comparativo de metodologías de normalización de competencias laborales en Argentina, Colombia, Ecuador, Chile, México, Perú y Centro América (Panamá y República Dominicana), tomando como referencia el ejercicio semejante realizado en el año 2013 y actualizado a la fecha.

2. Metodología de recolección de información

La búsqueda de información se realiza con el objetivo de cotejar y encontrar similitudes y diferencias bajo el criterio de homogeneidad, basado en criterios temáticos ("clases o variables") de la metodología de normalización de competencias laborales en por lo menos 6 países de América y bajo el concepto de señalar las variaciones bajo los preceptos de la organización internacional del trabajo OIT — Cinterfor (Centro Interamericano para el Desarrollo del Conocimiento en la Formación Profesional - OIT/Cinterfor).

2.1. Muestra

Las muestras provienen del objeto de estudio delimitado, el cual corresponde a los referentes escogidos para el comparativo, que corresponden a aquellos generados por países o áreas físicas que estandarizan competencias laborales, cuya metodología y sus productos son perfectamente comparables con lo realizado en el SENA Colombia para la normalización de competencias laborales.

Se toman los siguientes referentes de países o regiones (muestras) en cotejo:

- Chile
- Ecuador
- Perú
- México
- Argentina
- Región Centro América Panamá y República Dominicana
- Colombia

Se utiliza para el comparativo la información disponible que suministra el Banco de Competencias Laborales de la página oficial de OIT Cinterfor:

https://www.oitcinterfor.org/banco-competencias-laborales/inicio

Cada país cuenta con un organismo o entidad normalizadora y allí se publican las normas / perfiles de cada uno.

2.2. Selección de criterios temáticos "clases o variables de estudio"

En el ejercicio de comparación, se seleccionan y definen las variables de estudio. Cada una de las clases se examina en las muestras (referentes de países o regiones) y se evalúan. Se busca con esta yuxtaposición establecer las diferencias o las semejanzas entre ellas, esto ayudará a hacer las debidas comparaciones de las

muestras. Asimismo, en el paso correspondiente al análisis de casos se verificará el respeto por la homogeneidad comparativa.

Las diferencias se presentan como la divergencia en la clase o variable en estudio.

La definición previa de los aspectos en cotejo para los productos de normalización se delimita teniendo en cuenta:

- 1. Entidad normalizadora
- 2. Estructura de los productos de normalización
- 3. Nombre asignado a los componentes del producto
- 4. Información específica de los referentes
- 5. Anexos del referente

Así, se definen las siguientes variables:

- Entidad normalizadora
- Número de sectores productivos considerados por el ente normalizador
- Enlace de acceso a sectores
- Enlace Catálogo de productos de competencia laboral
- Trabajo por ocupación o área ocupacional
- Nombre dado al producto que contiene los estándares de competencia (según ocupación, calificación o sector)
- Nombre de la Clasificación de ocupaciones relacionada
- Estructura y datos generales del catálogo, ficha o calificación del estándar (ocupación o sector)
- Nombre dado al estándar de competencia que hace parte del perfil (corresponde a la función laboral)
- ¿El componente principal del estándar corresponde a una función laboral o función productiva?
- Descripción o Componentes que identifican el estándar (función laboral)
- Estructura gramatical del nombre de la función laboral (componente principal del estándar)
- Número de Componentes del estándar de la función laboral
- Nombre de principales componentes del estándar (función)
- Estructura gramatical de componentes principales del estándar (función)
- Nombre del desglose de principales componentes de la función laboral

2.3. Diseño del instrumento de comparación

El instrumento de comparación se diseña teniendo en cuenta las variables mencionadas y se listan los países o regiones de la muestra. Se procede a realizar la revisión de información y a diligenciar dicha información correspondiente a la muestra dentro de cada variable objeto de estudio.

A continuación, se muestra la tabla del diseño de dicho instrumento:

Variables	Chile	Ecuador	Perú	México	Argentina	Centro América, Panamá y República Dominicana	Colombia
Entidad normalizadora							
Número de sectores productivos considerados por el ente normalizador							
Link de acceso sectores							
Link Catálogo de productos de competencia laboral							
¿Trabaja por ocupación o área ocupacional?							
Nombre dado al producto que contiene los estándares de competencia (según ocupación, calificación o sector)							
Nombre de la Clasificación de ocupaciones relacionada							
Estructura y datos generales del catálogo, ficha o calificación del estándar (ocupación o sector)							
Nombre dado al estándar de competencia que hace parte del perfil (corresponde a la función laboral)							
¿El componente principal del estándar corresponde a función laboral o función productiva?							
Descripción o Componentes que identifican el estándar (función laboral)							
Estructura gramatical del nombre de la función laboral (componente principal del estándar)							
Número de Componentes del estándar de la función laboral							
Nombre de principales componentes del estándar (función)							
Estructura gramatical de componentes principales del estándar (función)							
Nombre del desglose de principales componentes de la función laboral							

3. Análisis de los casos

A continuación, se listan los resultados de la búsqueda de información para cada variable relacionadas con cada muestra (país o región) seleccionada en el estudio, a través de cuadro relacionado, así:

3.1. Chile

Variables	Chile
Entidad normalizadora	Chile valora
Número de sectores productivos considerados por el ente normalizador	22
Link de acceso sectores	https://www.chilevalora.cl/organismos-sectoriales/
Link Catálogo de productos de competencia laboral	https://certificacion.chilevalora.cl/ChileValora-publica/perfilesList.html?limpiarFiltros
¡Trabaja por ocupación o área ocupacional?	Si
Nombre dado al producto que contiene los estándares de competencia (según ocupación, calificación o sector)	Perfil ocupacional o laboral
Nombre de la Clasificación de ocupaciones relacionada	CIIU / CIUO
Estructura y datos generales del catálogo, ficha o calificación del estándar (ocupación o sector)	Nombre del Perfil ocupacional o laboral Código Código CIIU / CIUO Nivel de cualificación Vigencia Propósito Ámbito ocupacional Sectores asociados Organismos sectoriales Unidades de competencia Contexto de competencia Herramientas, equipos y materiales Centros

Nombre dado al estándar de competencia que hace parte del perfil (corresponde a la función laboral)	Unidad de competencia
¿El componente principal del estándar corresponde a función laboral o función productiva?	Si
Descripción o Componentes que identifican el estándar (función laboral)	Nombre de la unidad Código
Estructura gramatical del nombre de la función laboral (componente principal del estándar)	Verbo + Objeto + Condición
Número de Componentes del estándar de la función laboral	4
Nombre de principales componentes del estándar (función)	Actividades claves (criterios de desempeño) Competencias transversales para la empleabilidad Conocimientos Lista de perfiles asociados
Estructura gramatical de componentes principales del estándar (función)	Actividades claves: Verbo + Objeto + Condición Competencias transversales para la empleabilidad: Nombre de competencia conductual y su explicación Conocimientos: listado de nombres de temas relacionados con la función laboral
Nombre del desglose de principales componentes de la función laboral	Actividad clave: Criterios de desempeño (objeto + verbo + condición o verbo + objeto + condición) Competencias transversales para la empleabilidad: Competencia e indicadores Conocimientos: básicos y técnicos

3.2. Ecuador

Variables	Ecuador
Entidad normalizadora	Setec Secretaría técnica del sistema nacional de cualificaciones profesionales
Número de sectores productivos considerados por el ente normalizador	99 - Sectores económicos de CIIU según secciones
Link de acceso sectores	http://catalogocualificaciones.setec.gob.ec/ConsultaPerfiles/busqueda_perfiles.jsp

Link Catálogo de productos de competencia laboral	http://catalogocualificaciones.setec.gob.ec/ConsultaPerfiles/consultaPerfil.do
¡Trabaja por ocupación o área ocupacional?	Si
Nombre dado al producto que contiene los estándares de competencia (según ocupación, calificación o sector)	Perfil
Nombre de la Clasificación de ocupaciones relacionada	CIIU
Estructura y datos generales del catálogo, ficha o calificación del estándar (ocupación o sector)	Denominación Tiempo de vigencia Resolución de aprobación Código Nivel Sector Familia Eje tecnológico Ocupaciones y puestos de trabajo Competencia general Unidades de competencia Campo ocupacional
Nombre dado al estándar de competencia que hace parte del perfil (corresponde a la función laboral)	Unidad de competencia
¿El componente principal del estándar corresponde a función laboral o función productiva?	Si
Descripción o Componentes que identifican el estándar (función laboral)	Nombre de la unidad Código
Estructura gramatical del nombre de la función laboral (componente principal del estándar)	Verbo + objeto (con)
Número de Componentes del estándar de la función laboral	3
Nombre de principales componentes del estándar (función)	Elementos de competencia Criterios de desempeño Campo ocupacional

Estructura gramatical de componentes principales del estándar (función)	Elementos de competencia: Verbo + objeto + para qué o condición Criterios de desempeño: Verbo + objeto + condición Campo ocupacional: listado de medios y materiales; Métodos, procesos y procedimientos; Información (temas de conocimientos); Resultados de trabajo (desempeño o producto del elemento de competencia)
Nombre del desglose de principales componentes de la función laboral	Elementos de competencia: Criterios de desempeño Campo ocupacional: Medios y materiales; Métodos, procesos y procedimientos; Información; Resultados de trabajo

3.3. Perú

Variables	Perú
Entidad normalizadora	Ministerio de trabajo y promoción del empleo
Número de sectores productivos considerados por el ente normalizador	17
Link de acceso sectores	http://www2.trabajo.gob.pe/el-ministerio-2/sector- empleo/dir-gen-form-cap-lab/c-n-p-o/estructura-del-c- n-p-o/
Link Catálogo de productos de competencia laboral	http://www2.trabajo.gob.pe/archivos/direcnormalizacion/catalogo/Catalogo_Nacional_Perfiles_Ocupacionales_ver.2014.pdf
¡Trabaja por ocupación o área ocupacional?	Si
Nombre dado al producto que contiene los estándares de competencia (según ocupación, calificación o sector)	Perfil ocupacional / cualificación
Nombre de la Clasificación de ocupaciones relacionada	CIIU

Estructura y datos generales del catálogo, ficha o calificación del estándar (ocupación o sector)	Mapa funcional del perfil Sector económico Familia productiva División Nombre del perfil ocupacional Código del perfil Unidad de competencia Número Versión del perfil Nivel de competencia laboral Aprobación Año de Vigencia Competencia general Puestos asociados Situación del perfil ocupacional
Nombre dado al estándar de competencia que hace parte del perfil (corresponde a la función laboral)	Unidad de competencia
¿El componente principal del estándar corresponde a función laboral o función productiva?	Si
Descripción o Componentes que identifican el estándar (función laboral)	Nombre de la unidad de competencia Código Nivel de competencia
Estructura gramatical del nombre de la función laboral (componente principal del estándar)	Verbo + Objeto + Condición
Número de Componentes del estándar de la función laboral	7
Nombre de principales componentes del estándar (función)	Elementos de competencia Criterios de desempeño Evidencias de desempeño/producto Evidencias de conocimiento Contexto de desempeño laboral Competencias básicas Competencias genéricas
Estructura gramatical de componentes principales del estándar (función)	Elementos de competencia: Verbo + objeto + condición Criterios de desempeño: Verbo + objeto + condición Evidencias de desempeño/producto: producto o proceso + criterio de calidad o cumplimiento (por cada elemento de competencia) Evidencias de conocimiento: lista de temas o teorías (por cada elemento de competencia) Contexto de desempeño laboral: lugar o instalación, equipamiento, equipos de protección personal, insumos/materiales, información/formatos (para toda la función) Competencias básicas: habilidades, aptitudes, cualidades personales (para toda la función)

	Competencias genéricas: gestión de recursos, relaciones interpersonales, gestión de la información (para toda la función)
Nombre del desglose de principales componentes de la función laboral	Elementos de competencia: criterios de desempeño, evidencias de desempeño/producto, Evidencias de conocimiento Contexto de desempeño laboral: instalaciones, equipamiento, equipo personal, insumos/materiales, información/formatos Competencias básicas: habilidades básicas, aptitudes analíticas, cualidades personales Competencias genéricas: gestión de recursos, relaciones interpersonales, gestión de la información

3.4. México

Variables	México
Entidad normalizadora	Conocer
Número de sectores productivos considerados por el ente normalizador	29
Link de acceso sectores	https://conocer.gob.mx/renec-registro-nacional-de- estandares-de-competencia-por-sector-productivo/
Link Catálogo de productos de competencia laboral	https://conocer.gob.mx/renec-registro-nacional-estandares-competencia/
¡Trabaja por ocupación o área ocupacional?	Se menciona las ocupaciones relacionadas, se trabaja por sector
Nombre dado al producto que contiene los estándares de competencia (según ocupación, calificación o sector)	Estándar de competencia o Norma Técnica de Competencia Laboral
Nombre de la Clasificación de ocupaciones relacionada	Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte (SCIAN) y Catálogo Nacional de Ocupaciones (CN.O)

Estructura y datos generales del catálogo, ficha o calificación del estándar (ocupación o sector)	I. Datos generales Código Título Propósito Descripción del estándar - sector Comité de normalización Fecha de aprobación y publicación Nivel de competencia Ocupaciones relacionadas según el Sistema de Información del Catálogo Nacional de Ocupaciones (SICNO) Ocupaciones no contenidas en el SICNO y reconocidas en el Sector Sector Sub sector Rama Sub rama Clase Empresas e instituciones participantes Referencias de información II. Perfil del estándar de competencia III. Elementos que conforman el estándar de competencia
Nombre dado al estándar de competencia que hace parte del perfil (corresponde a la función laboral)	Unidad / elementos
¿El componente principal del estándar corresponde a función laboral o función productiva?	Si
Descripción o Componentes que identifican el estándar (función laboral)	Nombre de la unidad Código
Estructura gramatical del nombre de la función laboral (componente principal del estándar)	Verbo + objeto
Número de Componentes del estándar de la función laboral	5
Nombre de principales componentes del estándar (función)	Elementos Criterios de evaluación (desempeños, Productos, Conocimientos) Respuestas ante situaciones emergentes Actitudes, hábitos y valores Glosario
Estructura gramatical de componentes principales del estándar (función)	Elementos: verbo + objeto Criterios de evaluación: desempeños (menciona uno principal con verbo conjugado + objeto y desglosa en varios aspectos de calidad o aspectos críticos para llegar al desempeño principal), Productos (relacionados con el objeto del elemento, lista los productos y los criterios de calidad de estos), Conocimientos (lista teorías por cada

	elemento y nivel) Respuestas ante situaciones emergentes (no en todos los elementos) (menciona el riesgo y la respuesta esperada del trabajador ante el riesgo) Actitudes, hábitos y valores (lista la actitud por ejemplo iniciativa, responsabilidad, tolerancia y describe en relación con el elemento) Glosario (lista términos usados en el elemento y su significado)
Nombre del desglose de principales componentes de la función laboral	Elementos: Criterios de evaluación (desempeños, Productos, Conocimientos) Respuestas ante situaciones emergentes (situación emergente, práctica esperada, prácticas inadmisibles en el desempeño) Actitudes, hábitos y valores Glosario

3.5. Argentina

Variables	Argentina						
Entidad normalizadora	Ministerio de trabajo, empleo y seguridad social						
Número de sectores productivos considerados por el ente normalizador	30						
Link de acceso sectores	http://www.trabajo.gob.ar/certcompetencias/normas.as p?id_seccion=307						
Link Catálogo de productos de competencia laboral	http://www.trabajo.gob.ar/certcompetencias/normas.as p?id_						
¡Trabaja por ocupación o área ocupacional?	Si						
Nombre dado al producto que contiene los estándares de competencia (según ocupación, calificación o sector)	Norma de competencia						
Nombre de la Clasificación de ocupaciones relacionada	Área de competencias del país						

Estructura y datos generales del catálogo, ficha o calificación del estándar (ocupación o sector)	Nombre de la ocupación Área de competencias Sub-área de competencia Áreas ocupacionales Normas generales de la actividad Alcances y condiciones del rol Profesional Relaciones funcionales y jerárquicas En el espacio social de trabajo Cobertura de la norma Organización del proceso de trabajo Mapa funcional de la ocupación
Nombre dado al estándar de competencia que hace parte del perfil (corresponde a la función laboral)	Unidades de competencia
¿El componente principal del estándar corresponde a función laboral o función productiva?	Si
Descripción o Componentes que identifican el estándar (función laboral)	Nombre de la unidad
Estructura gramatical del nombre de la función laboral (componente principal del estándar)	Verbo + Objeto + Condición
Número de Componentes del estándar de la función laboral	1
Nombre de principales componentes del estándar (función)	Elementos
Estructura gramatical de componentes principales del estándar (función)	Elementos: verbo + objeto + aspecto crítico + condición
Nombre del desglose de principales componentes de la función laboral	Elementos: Criterios de desempeño (verbo + objeto + condición) Evidencias de desempeño Evidencias de producto Evidencias de conocimiento (fundamental y circunstancial) Campo de aplicación Guías de evaluación

3.6. Centro América, Panamá y República Dominicana

Variables	Centro América, Panamá y República Dominicana					
Entidad normalizadora	FOIL, Red de Instituciones de Formación Profesional, apoyados por la Oficina Subregional de San José.					
Número de sectores productivos considerados por el ente normalizador	28					
Link de acceso sectores	https://www.oitcinterfor.org/node/6263					
Link Catálogo de productos de competencia laboral	https://www.oitcinterfor.org/node/6263					
¡Trabaja por ocupación o área ocupacional?	Si					
Nombre dado al producto que contiene los estándares de competencia (según ocupación, calificación o sector)	Norma de competencia Laboral / Norma técnica de competencia laboral regional					
Nombre de la Clasificación de ocupaciones relacionada	CIOU / 88					
Estructura y datos generales del catálogo, ficha o calificación del estándar (ocupación o sector)	 Presentación Mapa de la calificación/Ocupación Datos generales de la calificación Código Título Propósito de la Calificación Nivel de Competencia Justificación del nivel propuesto Fecha de elaboración de la norma Fecha de publicación de la norma Tiempo en que deberá revisarse la norma Número de revisión Sector Área de competencia Tipo de norma Unidades de competencia laboral que conforman la calificación Conceptualización: Descripción de Unidades y elementos de Competencia Código Título de la unidad de competencia Propósito de la unidad de competencia Elementos de competencia laboral (ECL) 					

Nombre dado al estándar de competencia que hace parte del perfil (corresponde a la función laboral)	Unidad de competencia
¿El componente principal del estándar corresponde a función laboral o función productiva?	Si
Descripción o Componentes que identifican el estándar (función laboral)	Código de la Unidad de Competencia Título de la Unidad de Competencia Propósito de la Unidad de Competencia Elementos de Competencia Laboral (E.C.L) que conforman la unidad de competencia
Estructura gramatical del nombre de la función laboral (componente principal del estándar)	Verbo + Objeto + Condición
Número de Componentes del estándar de la función laboral	10
Nombre de principales componentes del estándar (función)	Elementos que conforman la Unidad de Competencia Referencia Título del elemento Criterios de Desempeño Campo de Aplicación Evidencias Evidencias por desempeño Evidencias por producto Evidencias de conocimiento Evidencias de actitud Lineamientos generales para la evaluación

3.7. Colombia

Variables	Colombia
Entidad normalizadora	SENA
Número de sectores productivos considerados por el ente normalizador	85
Link de acceso sectores	http://competencias.sena.edu.co/page?3,plantilla,consulta-mesas-sectoriales,O,es,O,
Link Catálogo de productos de competencia laboral	http://competencias.sena.edu.co/page?3,plantilla,productos-aprobados,O,es,O,
¡Trabaja por ocupación o área ocupacional?	Si

Nombre dado al producto que contiene los estándares de competencia (según ocupación, calificación o sector)	Estructura funcional de la ocupación
Nombre de la Clasificación de ocupaciones relacionada	C.N.O. / CIUO
Estructura y datos generales del catálogo, ficha o calificación del estándar (ocupación o sector)	Nombre de la ocupación Código Título de la Estructura Funcional de la Ocupación Código de la Mesa y de la EFO Link de la Clasificación de Ocupaciones Descripción de la EFO Correlativa con la CIUO Denominaciones Funciones y NSCL Créditos elaboración/validación/Aval consejo de mesa
Nombre dado al estándar de competencia que hace parte del perfil (corresponde a la función laboral)	Norma Sectorial de Competencia Laboral
¿El componente principal del estándar corresponde a función laboral o función productiva?	Si
Descripción o Componentes que identifican el estándar (función laboral)	Nombre de la NSCL Código y versión de la NSCL Nombre y código Mesa Sectorial Análisis Funcional
Estructura gramatical del nombre de la función laboral (componente principal del estándar)	Verbo + Objeto + Condición
Número de Componentes del estándar de la función laboral	5
Nombre de principales componentes del estándar (función)	Actividades claves Criterios de desempeño específicos Criterios de desempeño general Conocimientos Evidencias
Estructura gramatical de componentes principales del estándar (función)	Actividades claves: verbo + objeto Criterios de desempeño específicos: objeto + verbo de cumplimiento + condición Criterios de desempeño general: objeto + verbo de cumplimiento + condición Conocimientos: categoría y clase Evidencias: relación con criterios de desempeño

	Actividades claves: Criterios de desempeño específicos				
	Criterios de desempeño general: gestión de riesgos,				
	seguridad y salud en el trabajo, gestión de la				
	información, gestión ambiental y otros				
Nombre del desglose de principales	Conocimientos: categoría y clase				
componentes de la función laboral	Evidencias de desempeño: directo y producto				
	Evidencias de conocimiento				
	Participación en elaboración / actualización de NSCL				
	Participación en validación técnica				
	Aval de consejo ejecutivo				

3.8. Comparativo (semejanzas y diferencias)

En revisión comparativa de las variables principales, se establece las siguientes semejanzas y diferencias:

- Los países o regiones objeto de estudio cuentan con un ente normalizador de característica pública o privada.
- Existe link de acceso a los productos (gratuito).
- Todos los referentes parten de la definición de sectores productivos para el país o región, en número diferente para cada uno de los comparados. Desde 17 sectores (Perú) hasta 99 sectores (Ecuador), y en Colombia se cuenta con 85 sectores o subsectores.
- Los referentes tienen su origen basado en una ocupación dada por la clasificación de ocupaciones correspondiente.
- Los nombres en general dado a los referentes estandarizados de la ocupación son denominados perfil ocupacional en países como Chile, Ecuador y Perú; Norma de competencia laboral en México, Argentina y Región Centro América – Panamá – República Dominicana; en Colombia se denomina estructura funcional de la ocupación.
- Cada referente de la ocupación contiene desglose de funciones laborales o productivas.
- Las funciones laborales o productivas estandarizadas se denominan unidad de competencia en todos los países o regiones, en México también se denomina elemento y en Colombia se denomina Norma sectorial de competencia laboral.
- La estructura gramatical de la función laboral en todos los países y regiones es Verbo + Objeto + Condición; en Ecuador y México se redacta con Verbo + Objeto, y algunas unidades de Ecuador mencionan parámetro de calidad.
- El principal componente del estándar de la función laboral o productiva se denomina en la mayoría de países o regiones "elemento de competencia", y en Chile y Colombia se denomina actividad clave.

- El desglose de los elementos o actividades claves en todos los países o regiones son denominados criterios de desempeño o criterios de evaluación en México.
- Los criterios de desempeño se redactan como Verbo + Objeto + Condición en Chile, Ecuador, Perú y Argentina. En México se redacta con verbo + objeto y se unen varios aspectos de calidad para cada uno. La región Centro América – Panamá – República Dominicana da dos opciones como son Objeto + verbo + condición o Artículo + Verbo Sustantivado + Objeto + Condición. Colombia lo toma con objeto, verbo de cumplimiento y condición.
- Las competencias de actitud o transversales para la empleabilidad las tienen en cuenta países como Chile, México y Región Centro América – Panamá – República Dominicana. Perú contiene cualidades personales.
- El componente de conocimientos del estándar de la función laboral es manejado por Chile, México y Colombia, en Ecuador se menciona un componente denominado información que hace alusión a estos, los demás lo manejan dentro del componente de las evidencias de conocimiento.
- El componente de evidencias lo manejan Perú, Argentina, Región Centro América –
 Panamá República Dominicana y Colombia. Ecuador lo relaciona con los resultados de trabajo y México con los productos.
- Se mencionan criterios ante riesgos en el desempeño de la función por México y Colombia.

4. Conclusiones

A partir del análisis de la información compilada se concluye lo siguiente:

- Todos los países o regiones estimadas en el estudio consideran importante contar con estándares o referentes de competencia laboral aplicado al talento humano que permita reflejar lo que debe hacer el trabajador en la función productiva para un sector dentro de una ocupación que hace parte de la clasificación de ocupaciones de referencia.
- Se evidencia la aplicación del modelo funcionalista en los países o regiones del estudio.
- Los estándares permiten ser el principal referente para temas de certificación de competencias o diseño de programas de formación profesional de los sectores productivos.
- Aunque existen similitudes y diferencias en las variables comparadas de las metodologías de los países o regiones yuxtapuestos, todas conllevan a una ruta similar guiada hacia el mismo propósito y cada una establece descripción,

- componentes y estructuras gramaticales que deben cumplirse según lo mandado por el ente normalizador.
- El mundo laboral es dinámico lo que hace que la metodología para normalizar competencias deba adaptarse a los cambios.

Anexo 1.	Tabla compa	rativo norr	malización c	le competen	cias laborales	, estudio año	2013, países	América y	Europa
Variables	Chile	Ecuador	Perú	México	Argentina	Centro América, Panamá y República Dominicana	España	Colomb ia SENA	Colombia NTS
	Incluye créditos de la elaboració n y validación de la norma.	Incluye créditos de la elabora ción y validaci ón de la norma.		Incluye créditos de la elaboració n y validación de la norma.	Incluye créditos de la elaboració n y validación de la norma.	Incluye créditos de la elaboración y validación de la norma como del diseño			Incluye créditos de la elaboración y validación de la norma.
Incluye diseño curricular						Si	Si		
Titulación	Se elabora por área ocupacion al o por ocupación				Se elabora por ocupación.	Se elabora por ocupación.	Se elabora por ocupación	Se elabor a por sector, subsec tor u ocupac ión	
Mapa funcional incluido	No	No -	No	No	Si	Si	No	No	No se realiza
Datos adicionales		Objetiv o, alcance y definici ones		Glosario, duración estimada de la evaluación , relación con otros estándares de competen cia (equivalen tes y/o relacionad os), aspectos relevantes de la evaluación		Incluye contexto y presentació n	Entorno profesiona I: Ambito profesiona I, sectores productivo s, ocupacion es Módulos de formación relacionad os		Prologo, Objeto, alcance y definiciones

Datos Generales	Sector, subsector, código, vigencia, área ocupacion al, identificac ión del campo laboral, unidades de competen cia	Sector, subsect or, ocupaci ón descripi ción de la ocupaci ón, Nivel de compet encia	Nombre, versión, fecha de aprobaci ón, vigencia,	Código, propósito del estándar, descripció n, fecha de publicació n, período de revisión, vigencia de certificació n, grupo ocupacion al, ocupacion es relacionad as, Clasificació n de ocupacion as americana	Area de competenc ias: Sector (Servicios) Sub-área de competenc ias: Subsector (Gastrono mía) Areas ocupaciona les: Dónde puede ocuparse la persona (Restauran tes, Confiterías, Bares; áreas gastronómi cas en servicios de alojamient o)	Código CIUO, ocupación, Propósito de la calificación, Nivel de la calificación del nivel, Fecha de elaboración , Fecha de publicación, Tiempo de revisión, versión de la calificación, Sector, Aréa de competenci a (subsector), Tipo de norma (nacional o regional), Unidades de competenci a que la conforman	Familia Profesiona I, Nivel, Código, Versión 5, Situación, Actualizaci ón	Código , Nivel	Código, Fecha de publicación, corresponde ncia y descriptores
Mapa funcional	Por sector, por área o por ocupación	No se encontr ó		Por sector	Por ocupación	Por ocupación		Por sector, área u ocupac ión	No se elabora
Titulación	Perfil ocupacion al	r de compet encia laboral		No se encontró	Norma de competenc ia	Calificación	Cualificaci ón profesiona I	Titulac ión	No se elabora
Nombre de la ncl	Unidad de competen cia		Norma de compete ncia laboral	Estandar de competen cia laboral	Unidad de competenc ia	Unidad de competenci a	Unidad de competen cia	Norma de compe tencia laboral	Norma de competenci a laboral
Normas generales de la actividad					Legislación existente para la actividad				
Alcances y condiciones del rol profesional				Descripció n del estándar	Define las funciones de la ocupación	Se denomina propósito de la unidad de competenci a y tiene la misma	Competen cia general		Alcance

						connotació n que la norma argentina. Es el propósito clave del mapa funcional		
Relaciones funcionales y jerárquicas en el espacio de trabajo					Define niveles de dependenc ia y supervisión en el mundo del trabajo			
Cobertura de la norma de competencia					Ambito territorial de la norma	Tipo de norma: Nacional o Regional		
Organización del trabajo					Tareas que se desarrollan			
Titulo de la unidad o norma	Verbo + objeto	Resulta dos esperad os - verbo + objeto + condici ón	Verbo + objeto + condició n	Verbo sustantiva do + objeto	Verbo + objeto + condición	Verbo + objeto + condición	Verbo + objeto	Verbo sustantivad o + objeto + condición
Titulo del elemento	Verbo + objeto. Se denomina n actividade s clave	Verbo + objeto + condici ón	Verbo + objeto + condició n	Verbo + objeto	Verbo + objeto + condición	Verbo + objeto + condición	Se denomina n realizacion es profesiona les: Verbo + objeto + condición	Requisitos para Verbo + objeto + condición
Criterio de desempeño	Verbo + objeto	Objeto + verbo + condici ón	Objeto + verbo + condició n	Se denomina criterios de evaluación de desempeñ os: Verbo + objeto Se adicionan característ icas del desempeñ o: Verbo +	Verbo + objetivo + condición	Objeto + verbo + condición. Está antecedido por la frase: La persona es competente cuando	Se denomina n criterios de realización : Objeto + verbo + condición	Inicia con la frase se considera a la persona competente cuando: Objeto + verbo + condición

				acnosto				
				aspecto crítico				
Rangos de aplicación	Se define para todo el perfil ocupacion al, se define en el apartado de contextos de la competen cia		Definició n de los contexto s donde se aplicará la norma		Dónde se pueden realizar los desempeñ os. Se denomina Campo de aplicación	Es la descripción de las diferentes circunstanci as - en el lugar de trabajo, materiales y ambiente organizacio nal - en las que la persona desarrolla el ECL. Metodológi camente el campo de aplicación se enuncia y se divide según lo establezca el sector productivo, en este caso se subdivide en dos apartados, a saber: enunciado (categoría) y división (clase).	Se denomina contexto profesiona l: Medios de producció n, Productos y resultados, informació n utilizada o generada. Para toda la unidad	Categoría: Clase 1, Clase 2, Clase 3
Conocimientos y comprensión requeridos	Conocimie ntos y habilidade s. Se definen para todo el perfil. Se clasifican en conocimie ntos básicos, técnicos y reglament arios Se denomina n conocimie ntos y	Se definen para toda el estánda r. Se present an tambié n habilida des y actitude s	Conocimi entos y compren sión esenciale s		Conocimie ntos requeridos. Se dividen en dos clases: Fundament al y Circunstan cial. Se denominan evidencias de conocimien to	Conocimien tos requeridos. Se denominan evidencias de conocimien to	Se definen en el módulo de formación	Se relacionan sólo con los criterios de desempeño. Se denominan requerimien tos de conocimient o

	habilidade					
	S					
Evidencias de desempeño	Por todo el perfil. se define en el apartado de contextos de la competen cia	Define la técnica de recolecci ón y número de veces que debe ser recolecta da	Cómo se realizan las actividades	Lo que hace la persona - Objeto + verbo + condición. Se obtienen por observación directa		Se presentan en un solo item con las de producto. Definen frecuencia de aplicación (No de veces que se debe tomar la evidencia)
Evidencias de producto	Por todo el perfil. se define en el apartado de contextos de la competen cia	Define el producto y el número de veces que debe ser presenta do	Productos observable resultantes del hacer	Productos observable resultantes del hacer	Podrían ser los productos y resultados del contexto profesiona	Se presentan en un solo item con las de producto. Definen frecuencia de aplicación (No de veces que se debe tomar la evidencia)
Evidencias de conocimiento	Se define para todo el perfil ocupacion al, se define en el apartado de contextos de la competen cia.	Define la técnica de recolecci ón				No se definen
Evidencias de actitud				La actitud se refiere a la predisposici ón o tendencia del candidato a actuar ante una situación, objeto o		

Guías de evaluación Incluye instrume ntos de evaluación Se refiere a la selección y aplicación de técnicas que permitan evaluar en forma adecuada, tanto las evidencias de desempeño , de producto, de conocimien to y de actitud Se elabora sobre el							
Guias de evaluación Incluye instrume ntos de evaluació n Se refiere a la selección y aplicación de técnicas que permitan evaluar en forma adecuada, tanto las evidencias de evaluación de evaluación de evaluación Lineamientos de evaluación Se elabora Incluye instrume ntos de evaluació de debe observar Se refiere a la selección y aplicación de técnicas que permitan evaluar en forma adecuada, tanto las evidencias de desempeño , de producto, de de conocimien to y de actitud							
Guías de evaluación los de debe observar los los evaluación los evaluaci							
Guías de evaluación Incluye instrume ntos de evaluar y qué se debe observar Se refiere a la selección y aplicación de técnicas que permitan evaluar en forma adecuada, tanto las evidencias de desempeño , de producto, de producto, de conocimien to y de actitud Se elabora					relaciona.		
Guías de evaluación Incluye instrume ntos de evaluar y qué se debe observar Se refiere a la selección y aplicación de técnicas que permitan evaluar en forma adecuada, tanto las evidencias de desempeño , de producto, de producto, de conocimien to y de actitud Se elabora							
Guías de evaluación Incluye instrume ntos de evaluar y qué se debe observar Se refiere a la selección y aplicación de técnicas que permitan evaluar en forma adecuada, tanto las evidencias de desempeño , de producto, de producto, de conocimien to y de actitud Se elabora							
Guías de evaluación Incluye instrume ntos de evaluar y qué se debe observar Se refiere a la selección y aplicación de técnicas que permitan evaluar en forma adecuada, tanto las evidencias de desempeño , de producto, de producto, de conocimien to y de actitud Se elabora				0 1 6			
Guias de evaluación evaluar y qué se debe observar Se refiere a la selección y aplicación de técnicas que permitan evaluar en forma adecuada, tanto las evidencias de evaluación de evaluación de cevidencias de desempeño , de producto, de conocimien to y de actitud Se elabora			Incluye				
evaluación ntos de evaluació n Se refiere a la selección y aplicación de técnicas que permitan evaluar en forma adecuada, tanto las evidencias de evaluación de desempeño , de producto, de conocimien to y de actitud Se elabora	C(instrume				
Lineamientos de evaluación Lineamientos de evaluación de evaluación Lineamientos de evaluación de evaluación Lineamientos de evaluación Se elabora			ntos de				
Lineamientos de evaluación Se evaluación Lineamientos de evaluación Lineamientos de evaluación Se evaluación	evaluacion		evaluació				
Lineamientos de evaluación Lineamientos de desempeño , de producto, de conocimien to y de actitud			n				
Lineamientos de evaluación de técnicas que permitan evaluar en forma adecuada, tanto las evidencias de desempeño , de producto, de conocimien to y de actitud				observar			
Lineamientos de evaluación de evaluación Lineamientos de evaluación Lineamientos de evaluación Lineamientos de evaluación Lineamientos de evaluación Lineamientos de evaluación Lineamientos de evaluación Lineamientos de evaluación Lineamientos de evaluación Lineamientos de evaluación Lineamientos de evaluación Lineamientos de evaluación Lineamientos de evaluación Lineamientos de evaluación Lineamientos de evaluación Lineamientos de evaluación Lineamientos de evaluación Se elabora					So refiere a		
Lineamientos de evaluación Lineamientos de desempeño de desempeño de conocimien to y de actitud							
Lineamientos de evaluación de desempeño , de producto, de conocimien to y de actitud							
Lineamientos de evaluación Lineamientos de evaluación Lineamientos de evaluación Lineamientos de evaluación Lineamientos de evidencias de desempeño , de producto, de conocimien to y de actitud							
Lineamientos de evaluación Lineamientos de evaluación Lineamientos de evaluación Lineamientos de evaluación Lineamientos de evidencias de desempeño , de producto, de conocimien to y de actitud							
Lineamientos de evaluación Lineamientos de evaluación Lineamientos de evaluación Lineamientos de evidencias de desempeño , de producto, de conocimien to y de actitud							
Lineamientos de evaluación Lineamientos de evaluación forma adecuada, tanto las evidencias de desempeño , de producto, de conocimien to y de actitud							
Lineamientos de evaluación adecuada, tanto las evidencias de desempeño , de producto, de conocimien to y de actitud							
Lineamientos de evaluación tanto las evidencias de desempeño , de producto, de conocimien to y de actitud							
de evaluacion evidencias de desempeño , de producto, de conocimien to y de actitud							
desempeño , de producto, de conocimien to y de actitud	de evaluación						
, de producto, de conocimien to y de actitud					de		
, de producto, de conocimien to y de actitud							
producto, de conocimien to y de actitud							
de conocimien to y de actitud Se elabora							
Se elabora to y de actitud							
Se elabora actitud					conocimien		
Se elabora Se elabora					to y de		
					actitud		
sobre el la							
perfil							
identifica							
ndo cada							
una de las							
unidades de							
competen							
cia:							
Condicion							
es y							
Contextos de situacione	Contextos de						
competencia s;							
herramien	, 223, 23						
tas,							
equipos y							
materiales							
evidencias							
directas							
(desempe							
ño y		ño y					
producto)		producto)					
e e		e					
indirectas	1	indirectas					

Conductas asociadas a las Actividades Clave y ejemplos de éstas	Describen conductas tales como: orientació n al logro, la pro actividad, la rigurosida d, la flexibilida d, la innovació n, etc					
Documentos de consulta y referencia			Referencia s de informació n			Si los contempla
Criterios de evaluación por productos			Se definen desempeñ os por producto Artículo + verbo + objeto Se definen característ icas del criterio: Verbo + aspecto crítico			
Criterios de evaluación por Respuestas ante situaciones emergentes			Se definen posibles contingenc ias y las respuestas adecuadas a cada una de ellas			
Criterios de evaluación por actitudes/hábit os/valores			Se definen actitudes, valaores y actitudes. Se identifica cual es y se indica el comporta miento			
Pre-requisitos de unidades						
Recursos requeridos						

Ejemplos							
Titulo de la unidad o norma	Administr ar recursos humanos, financiero s y materiales asociados a la producció n gastronó mica.	Generar el ambient e propicio para la impleme ntación de comunid ades saludabl es	Preparació n de alimentos	Distribuir y controlar las actividades del equipo de trabajo referidas a la limpieza de instalacion es, elementos y acondicion amiento de materias primas consideran do buenas prácticas de manipulaci ón alimentaria	Organizar el área de trabajo para la elaboración de ofertas gastronómi cas, aplicando normas de inocuidad de alimentos y bebidas y de protección del ambiente	Definir ofertas gastronóm icas sencillas, realizar el aprovision amiento y controlar consumos	Preparación de alimentos de acuerdo con el orden de producción
Titulo del elemento	Participar en la contrataci ón y desvincula ción personal de cocina	Identifica r actores clave que contribu yan con el desarroll o local para mejorar las condicio nes de vida de la comunid ad	Disponer la materia prima, equipo y utensilios de cocina	Distribuir y controlar las actividades del equipo de trabajo referidos a la limpieza y acondicion amiento de materias primas consideran do la inocuidad de los alimentos	Veri-car existencia de materiales e insumos, aplicando estándares de calidad.	Definir ofertas gastronóm icas en términos de menús, cartas o análogos, de modo que resulten atractivas, equilibrad as y adecuadas para los clientes.	Requisitos para elaborar preparacion es calientes con las especificaci ones señaladas en la receta estándar
Criterios de desempeño	Analizar los currículu m vitae que se derivan al departam ento de cocina	Los participa ntes son tratados con cordialid ad y respeto	Verifica el funcionam iento y estado del equipo de cocina Carácteríst icas: Confirman	Limpiar carnes, mariscos y verduras consideran do la limpieza y el orden del entorno,	La solicitud de materiales e insumos esta conforme a la oferta gastronómi ca	La rueda de menús y las sugerencia s se comprueb a que se realizan teniendo en cuenta	Los platos calientes se preparan cumpliendo la receta estándar y los requerimien tos del

			do que funcione Aseguránd ose de que está limpio.	evitando la contamina ción cruzada.		la rotación de artículos o productos de temporad a.	servicio y de los clientes
Rango de aplicación		Comunid ades rurales Comunid ades urbanas		Recepción de productos alimenticio s en comercios minoristas, mayoristas y grandes cadenas; lugares donde se presten servicios alimenticio s (transporte s, etc.); confiterías y pastelerías, etc.	Categoría: Materiales e insumos. Clases: Envasados, Empaqueta dos. Frescos de origen vegetal. Frescos de origen animal.	Medios de producció n Equipos e instrumen tos de medida. Almacenes . Equipos de refrigeraci ón. Equipos informátic os	Métodos de cocción: Calor húmedo, Calor seco, Calor combinado
Conocimientos y comprensión requeridos	Conocimie ntos básicos necesario s para cumplir la competen cia: Matemáti ca básica, Sistemas computaci onales básicos. Conocimie ntos Técnicos necesario s para cumplir la competen cia: Técnicas de venta Programa s computaci onales de restauraci ón. Conocimie ntos reglament						Columna 1 : Porcionamie nto de materia prima Columna 2: 4.1.1.1

	arios					
	necesario					
	s para					
	cumplir la					
	competen					
	cia:					
	Código del					
	trabajo					
	Normas y					
	políticas					
	internas					
	de la					
	empresa					
	Habilidad					
	es:					
	Habilidad					
	para la					
	comunica					
	ción oral y					
	escrita					
	Capacidad					
	de					
	liderazgo					
	Empatía					
	Organizaci					
	ón de					
	equipos					
	de trabajo					
	Capacidad					
	de					
	abstracció					
	n					
	matemáti					
	ca					
	Planificaci					
	ón en los					
	flujos de					
	producció					
	n					
				La forma en		
			Se utiliza	que:		
			los	La		
			elementos	normativa		Proceso de
		Observac	de	de la		preparación
Evidencias de		ión	seguridad	empresa se		de
desempeño		directa	reglamenta	cumple al		alimentos
		de 2	rios,	momento		Frecuencia:
		sesiones.	acordes a	de realizar		2
			la actividad	la solicitud		
			derivada.	de los		
				materiales e		
				insumos		
			Commercia			
		Libro	Carnes,	Material		Diferentes
Establish 1 1		comunal	mariscos y	Materiales		platos listos
			verduras	e insumos		
Evidencias de		con	limare!/!	liet		para
producto		con informaci	limpias (de	listos para		para entregar al
			nervios,	atender		
		informaci				entregar al

			cueros,	gastronómi		Frecuencia:
			etc.) según	ca del día		5
			sus	ca aci aia		,
			propiedade			
			s,			
			consideran			
			do la			
			receta.			
			Relación de			
			conocimien			
			tos.			
			Fundament			
			al:			
			ai. •			
			Uniforme			
			de trabajo:			
			tipo según			
			normativa			
			vigente			
			(pantalón,			
			saco de			
			manga			
			larga,			
			delantal,			
			gorro,	Relación de		
			calzado y			
			faja de	conocimien		
			seguridad),	tos.		
			forma de			
			utilización	Procedimie		
		Cuestion		ntos y		
Evidencias de		ario de	según	estándares		
			actividad			
conocimiento		pregunta	derivada.	de calidad		
		S.	•	de		
			Almacenaj	recepción y		
			e de	almacenami		
				ento de		
			productos:	materiales e		
			control de			
			consumo y	insumos		
			formas de			
			derivación			
			según			
			procedimie			
			nto del			
			establecimi			
			ento.			
			Circunstan			
			cial:			
			•			
			Intorr			
			Interpretac			
			ión y			
			cumplimie			
			ntos de			
			registros			
			escritos.			
			Cacillos.			
				I		

			Presentaci		
			ón de carta		
			menú y		
			demanda		
			requerida		
			en		
			situación		
			real de		
			trabajo en		
			al ámbito		
			de la		
			cocina. Se		
			solicitará		
			definir la		
			secuencia		
			de		
			actividades		
			, cantidad y		
			calidad de		
			recursos		
			requeridos;		
			asimismo		
			se		
			solicitará la		
			asignación		
			de		
			actividades		
			al personal		
			en la		
			limpieza de		
			carnes		
			(rojas),		
Guías de					
evaluación			bivalvos		
			mariscos,		
			verduras y		
			de		
			productos		
			regionales		
			área de		
			localización		
			del		
			establecimi		
			ento		
			(ciervo/pat		
			o). Se		
			evaluarán		
			las		
			indicacione		
			s referidas		
			al		
			almacenaje		
			de		
			productos,		
			las buenas		
			prácticas		
			de		
			manipulaci		
			ón de		
			alimentos y		
			las		
			referidas a		
			técnicas de		
			limpieza		
T			según		
			producto.		
			producto.		

				Limpieza:		
				Realiza con		
				pulcritud el		
				trabajo y		
Evidencias de				observar un		
actitud				aseo .		
				personal		
				antes de		
				manipular		
				alimentos		
				Una		
				actividad		
				simulada o		
				real de		
				verificación		
				de		
				materiales e		
				insumos,		
				haciendo		
Lineamientos				uso de una		
generales para				guía de		
la evaluación				observación		
la evaluación				, evaluar la		
				aplicación		
				de las		
				evidencias		
				por		
				desempeño		
				y por		
				producto de		
				este		
				elemento.		
				cicilicitto.		
	Candiaiaa					
	Condicion					
	es y					
	situacione					
	s:					
	Desempe					
	Desempe ñándose					
	Desempe ñándose en					
	Desempe ñándose en diversos					
	Desempe ñándose en diversos tipos de					
	Desempe ñándose en diversos tipos de estableci					
	Desempe ñándose en diversos tipos de					
	Desempe ñándose en diversos tipos de estableci					
	Desempe ñándose en diversos tipos de estableci mientos gastronó					
Contextos de	Desempe ñándose en diversos tipos de estableci mientos gastronó micos y					
Contextos de competencia	Desempe ñándose en diversos tipos de estableci mientos gastronó micos y en					
	Desempe ñándose en diversos tipos de estableci mientos gastronó micos y en diferentes					
	Desempe ñándose en diversos tipos de estableci mientos gastronó micos y en					
	Desempe ñándose en diversos tipos de estableci mientos gastronó micos y en diferentes turnos.					
	Desempe ñándose en diversos tipos de estableci mientos gastronó micos y en diferentes					
	Desempe ñándose en diversos tipos de estableci mientos gastronó micos y en diferentes turnos.					
	Desempe ñándose en diversos tipos de estableci mientos gastronó micos y en diferentes turnos.					
	Desempe ñándose en diversos tipos de estableci mientos gastronó micos y en diferentes turnos. Herramie ntas, equipos y					
	Desempe ñándose en diversos tipos de estableci mientos gastronó micos y en diferentes turnos. Herramie ntas, equipos y materiales					
	Desempe ñándose en diversos tipos de estableci mientos gastronó micos y en diferentes turnos. Herramie ntas, equipos y					
	Desempe ñándose en diversos tipos de estableci mientos gastronó micos y en diferentes turnos. Herramie ntas, equipos y materiales :					
	Desempe ñándose en diversos tipos de estableci mientos gastronó micos y en diferentes turnos. Herramie ntas, equipos y materiales					
	Desempe ñándose en diversos tipos de estableci mientos gastronó micos y en diferentes turnos. Herramie ntas, equipos y materiales :					
	Desempe fiándose en diversos tipos de estableci mientos gastronó micos y en diferentes turnos. Herramie ntas, equipos y materiales : Instrumen tos de					
	Desempe fiándose en diversos tipos de estableci mientos gastronó micos y en diferentes turnos. Herramie ntas, equipos y materiales : Instrumen tos de pesaje					
	Desempe fiándose en diversos tipos de estableci mientos gastronó micos y en diferentes turnos. Herramie ntas, equipos y materiales : Instrumen tos de					

	Evidencias					
	directas:					
	• 3					
	observaci					
	ones en					
	terreno					
	•					
	Autoevalu					
	ación					
	• Prueba					
	de					
	conocimie					
Evidencias para	ntos					
todo el perfil	relevantes					
todo el perni						
	Evidencias					
	indirectas:					
	•					
	Currículu					
	m Vitae					
	• Otras					
	evidencias					
	que el					
	trabajador					
	pueda					
	presentar.					
			La materia			
			prima			
			fresca de			
			origen			
			animal y			
			vegetal			
			dispuesta			
			para la			
			elaboració			
			n del			
Criterios de			platillo			
evaluación por						
producto			Característ			
F 3000			icas:			
			Correspon			
			de a lo			
			especifica			
			do en la			
			orden de			
			servicio y			
			en la			
			receta			
			estándar.			
			1			

Situación Emergente : Cortadura Con utensilico/ equipo de cocina/ productos enlatados durante la disposició n de los mismos Re spuesta Esperada: Retiranse del alrea de cocina, higientar el aira de cocina, higientar el aira de cocina, higientar la situaciónes emergentes de companidad de cocina, higientar la materia prima porta materia prima contamina de y luver desinfecta for cocina contamina de y luver de la prepara de na la prepara de na la prepara de na la prepara de nide los alimentos de la luver de la prepara de nide los alimentos de la luver de la lu						
Criterios de cocina, higienizar el area de cocina, higienizar el afrea de studones emergentes emergentes emergentes emergentes emergentes em que busca opciones contamina do y levar y y desiriecta r los utersilios contamina do su persona la situación a la persona contamina do prima contamina do prima contamina do presenta la materia prima contamina do prima la materia prima contamina do prima la materia prima contamina do presenta la materia prima contamina do prima la materia prima necesarios por la para la preparación necesarios por la						
Cortadura con utensilica/ equipo de cocima/ productos enlatados durante la disposició n de los mismos Re spuesta Esperada: Returase del aírea de cocima, higienizar el área de cocima, higienizar el área de cocima contamina da, reportar la situaciones emergentes emergentes en esta de coma responsable e, desechar la materia prima contamina da y livar y desinfecta r los utensilios contamina da y livar y desinfecta r los utensilios contamina da y livar y desinfecta r los utensilios contamina da y livar r los utensilios contamina dos.						
con utensilics/ equipo de cocina/ productos enlustados durante la disposición n de los mismos. Re souesta Esperada: Rectrorse de evaluación por Respuesta el área de cocina, higientar el área de situaciones energentes contamina da, reportar la situación el apresona responsabl e. e. desechar la materia prima contramina de y lavor y contamina do y lavor y vietes lios contamina do so contamina do y lavor y vietes lios contamina do y lavor y vietes lios contamina do so contamina do so contamina do y lavor y vietes lios contamina do so contamina do y lavor y vietes lios y vie						
utensilos/ equipo de cocina/ productos entatolos durante la disposició n de los mismos. Re spuesta Esperada: Retirarse del área de área de área de cocina, higienizar ante situaciones cocina ante el área de strucción a la persona responsabl c, desecha la materia prima contamina da y lavar y desinifecta r los utensilios contamina da y lavar y desinifecta r los utensilios contamina da y lavar y desinifecta r los utensilios contamina dos. Criterios de evaluación por actitudes/habit ox/valores Erices utensilios contamina dos. Iniciativa: La manera en que busca opociones con otros con otros compañer os de trabajo para contario los utensilios, equipos y materio prima contar con los utensilios, equipos y materio prima necessiros para la preparació n de los			Cortadura			
equipo de cocina/ productos enlatados durante la disposición n de los mismos. Re spuesta Esperada: Retirarse del años de cocina, hipientar el área de cocina, hipientar el área de cocina contarrima do, reportar la situación a la persona responsabl e, descehar la materia prima contamina da y lavar y desirfecta r los utensillos contamina dos. Criterios de evaluación por actitudes/hibit ou/valores de evaluación por actitudes/hibit ou/valores utensillos, equipos y materia prima contamina dos sutensillos compañer os de evaluación por actitudes/hibit ou/valores utensillos, equipos y materia prima necesarios, para la prepara do n de los			con			
cocina/ productos entatados durante la disposició n de los mismos.Re spuesta Esperada: Retirarse del área de cocina, higienizar ante situaciones emergentes di área de situaciones emergentes contamina da, reportar la situación a la persona responsabl e, desechar la natería prima contamina da y lavar y desinfecta r los utensillos contamina dos. Iniciativa: La manera en que busca opciones con otros compañer os de evaluación por actitudes/habit os/valores Criterios de evaluación por actitudes/habit os/valores utensillos, equiposy materia prima necesarios para la prepara col no los utensillos, equiposy materia prima necesarios para la prepara col no los utensillos, equiposy materia prima necesarios para la prepara col no los outensillos, equiposy materia prima necesarios para la prepara col no los outensillos, equiposy materia prima necesarios para la prepara col no los outensillos, equiposy			utensilios/			
cocina/ productos entatados durante la disposició n de los mismos.Re spuesta Esperada: Retirarse del área de cocina, higienizar ante situaciones emergentes di área de situaciones emergentes contamina da, reportar la situación a la persona responsabl e, desechar la natería prima contamina da y lavar y desinfecta r los utensillos contamina dos. Iniciativa: La manera en que busca opciones con otros compañer os de evaluación por actitudes/habit os/valores Criterios de evaluación por actitudes/habit os/valores utensillos, equiposy materia prima necesarios para la prepara col no los utensillos, equiposy materia prima necesarios para la prepara col no los utensillos, equiposy materia prima necesarios para la prepara col no los outensillos, equiposy materia prima necesarios para la prepara col no los outensillos, equiposy materia prima necesarios para la prepara col no los outensillos, equiposy			equipo de			
productos enlatados durante la disposició n de los mismos. Re spuesta Esperada: Retirarse del área de evaluación por Respuestas ante el final de cocina, higientar el área de situaciones emergentes contamina da, reportar la situación a la persona responsable e, e, desechar la matería prima contamina da y lavar y desinfecta r los utensilios contamina dos. Iniciativa: La manera en que busca opciones con otros con otros con otros compañer o se de trabajo para catitude/habit oxylvalores Criterios de evaluación por actitude/habit oxylvalores Productos disposició de disposició n de los disposició n de						
enlatados durante la disposició na los os mismos. Re spuesta Esperada: Retirarse del área devaluación por estados higienitar ante situaciones contamina da, reportar la situación a la persona responsabl e, e, desechar la materia prima contamina da y la y y desinfecta r los utensillos contamina dos contamina dos contamina dos viven y y la desinfecta r los utensillos contamina dos contamina dos contamina dos la persona responsable e e e e e e e e e e e e e e e e e e						
durante la disposició n de lus mismos. Re spuesta Esperada: Retirarse del área de evaluación por Respuestas ante el área de cocina, higientar el área de situaciones cocina contamina da, reportar la situación a la persona responsabl e. d. descentar la materia prima contamina da y levar y desinfecta r los utensilios contamina da y levar y desinfecta r los utensilios contamina dos. Iniciativa: La manera en que busca opciones con otros compañer es co de trabajo para catitudes/hábit on contamina contamina contamina da y levar y y desinfecta r los utensilios contamina dos.						
disposició n de los mismos. Re spuesta Esperada: Retirarse del área de evaluación por ante estituaciones emergentes emergentes emergentes en del área de explanción por estituaciones emergentes en estituaciones emergentes en estituacion a la persona responsabl e, e, desechar la materia prima contamina da ylvavar y y desinfecta r los utensillos contamina dos. Iniciativa: La manera en que busca opciones con otros compañer os de evaluación por actitudes/habit os viennillos, equipos y materia prima contamina dos su tensillos, equipos y materia prima contamina dos su tensillos compañer os de circabajo para contar con los su tensillos, equipos y materia prima necesarios para la preparació n de los de los de los de los del servicios de para la preparació n de los de los del servicios						
n de los mismos Re spuesta Esperada: Retirarse del del área de evaluación por Respuestas ante el area de cocina, Respuestas ante el area de cocina da, reportar la situación a la persona responsabl e, desechar la materia prima contamina da y lavar y y desinfecta r y desinfecta r y desinfecta r los utensillos contamina dos. Iniciativa: La manera en que busca opciones con otros compañer os de trabajo para actitudes/abbit os/valores Criterios de evaluación por actitudes/abbit os/valores n de los mismos de la persona la preparació para la preparació n de los						
mismos Re spuesta Esperada: Retriarse del área de evaluación por Respuestas higientar el área de cocina, higientar ante situaciones cocina cocina cocina da, reportar la situación a la persona responsable e, desechar la materia prima contamina da y lavar y desinfecta r los utensilios contamina dos. Iniciativa: La manera en que busca opciones con otros compañer os de trabajo para contarion los verticados por cantitudes/abit os/valores Criterios de evaluación por contar con los sutensilios, equipos y materia prima necesarios para la preparació n de los						
Spuesta Esperada: Retriarse del área de evaluación por Respuestas ante ante el área de situaciones cocína contamina da, reportar la situación a la persona responsabl e, de, desechar la materia prima contamina da y lavar y desinfecta r los utensillos contamina dos. Iniciativa: La manera en que busca opciones con otros compañer os de trabajo para contar contar con actitudes/hábit os/valores utensillos, equipos y materia prima contar con los so utensillos, equipos y materia prima necesarios para la preparació n de los						
Esperads: Retirarse del área de evaluación por Arespuestos ante situaciones emergentes Contamina do, reportar la situación a la persona responsabl e, desechar la materia prima contamina do y lavar y desinfecta r los utensillos contamina dos. Iniciativa: La manera en que busca opciones con otros compañer os de trabajo para contar con actitudes/pabit os/valores Utensillos, equipos y materia prima contar con actitudes/pabit os/valores						
Retirase del área del área del área de evaluación por Respuestas ante situaciones emergentes Contamina da, reportar la situación a la persona responsabl e, desechar la materia prima contamina da y lavar y desinfecta r los utensilios contamina dos. Criterios de evaluación por actitudes/habit os/valores Retirase del área de cocina, higienizar el área de cocina contamina da, reportar la situación a la persona responsabl e, desechar la materia prima contamina dos. Iniciativa: La manera en que busca opciones con otros compañer os de trabajo para contar con los utensilios, equipos y materia prima necesarios para la preparació n de los						
Criterios de evaluación por Respuestas ante situaciones emergentes de situaciones emergentes de situaciones emergentes de situaciones emergentes de cocina contamina da, reportar la situación a la persona responsabl e, desendar la materia prima contamina da y lavar y y desinfecta r los utensilios contamina dos. Iniciativa: La manera en que busca opciones con otros compañer os de trabajo para contación por actitudes/hábit os/valores de cevaluación por actitudes/hábit os/valores para la prima necesarios para la prima necesarios para la preparació n de los						
evaluación por Respuestas ante situaciones emergentes e cocina contamina da, reportar la situación a la persona responsal responsal responsal prima contamina da y lavar y desinfecta r los utensilios contamina dos verses en que busca opciones con otros compañer os de trabajo para actitudes/hábit os/yalores e contacion de los evaluación por actitudes/hábit os/yalores	6					
Respuestas ante situaciones emergentes Iniciativa: La manera en que busca opciones con de cortamina do, reportar la situación a la persona responsabl e, e, desechar la materia prima contamina da y lavar y desinfecta r los utensillos contamina dos. Iniciativa: La manera en que busca opciones con otros compañer os de trabajo para evaluación por actitudes/hábit os/valores Iniciativa: la manera en que busca opciones con otros compañer os de trabajo para contar con los utensillos, equipos y materia prima necesarios para la preparació n de los						
ante situaciones emergentes el área de cocina contamina da, reportar la situación a la persona responsabl e, desechar la materia prima contamina da y lavar y desinfecta r los utensillos contamina dos. Iniciativa: La manera en que busca opciones con otros compañer os de trabajo para contar con tos viennis de evaluación por actitudes/hábit os/valores Criterios de evaluación por actitudes/hábit os/valores el área de cocina con tastema da, reportar la situación por actitudes/hábit os/valores el área de cocina con tastema da, reportar la situación por actitudes/hábit os/valores						
situaciones emergentes cocina contamina da, reportar la situación a la persona responsabl e, desechar la materia prima contamina da y lavar y desinfecta r los utensilios contamina dos. Iniciativa: La manera en que busca opciones con otros compañer os de trabajo para contar con los utensilios, equipos y materia prima necesarios para la preparació n de los						
emergentes contamina da, reportar la situación a la persona responsabl e, deschar la materia prima contamina da y lavar y desinfecta r los utensilios contamina dos. iniciativa: La manera en que busca opciones con otros compañer os de trabajo para contar con los utensilios, equipos y materia prima necesarios para la preparació n de los						
da, reportar la situación a la persona responsable, e, desechar la materia prima contamina da y lavar y desinfecta r los utensilios contamina dos. Iniciativa: La manera en que busca opciones con otros compañer os de trabajo para contar con los utensilios, equipos y materia prima necesarios para la preparació n de los						
reportar la situación a la persona responsabl e, desechar la materia prima contamina da y lavar y desinfecta r los utensilios contamina dos. Iniciativa: La manera en que busca opciones con otros compañer os de trabajo para la preparació n de los	emergentes					
situación a la persona responsable, e, desechar la materia prima contamina da y lavar y desinfecta r los utensilios contamina dos. Iniciativa: La manera en que busca opciones con otros compañer os de trabajo para evaluación por actitudes/hábit os/valores Criterios de evaluación por actitudes/hábit os/valores Criterios de para contar con los utensilios, equipos y materia prima necesarios para la preparació n de los						
la persona responsable e, desechar la materia prima contamina da y lavar y desinfecta r los utensilios contamina dos. Iniciativa: La manera en que busca opciones con otros compañer os de trabajo para excitudes/hábit os/valores Criterios de evaluación por actitudes/hábit os/valores Criterios de para contar con los utensilios, equipos y materia prima necesarios para la preparació n de los			reportar la			
responsabl e, desechar la materia prima contamina da y lavar y desinfecta r los utensilios contamina dos. Iniciativa: La manera en que busca opciones con otros compañer os de trabajo para contar con los utensilios, equipos y materia prima necesarios para la preparació n de los			situación a			
e, desechar la materia prima contamina da y lavar y desinfecta r los utensillos contamina dos. Iniciativa: La manera en que busca opciones con otros compañer os de trabajo para evaluación por actitudes/hábit os/valores Criterios de evaluación por actitudes/hábit os de trabajo para contar con los utensillos, equipos y materia prima necesarios para la preparació n de los			la persona			
desechar la materia prima contamina da y lavar y desinfecta r los utensilios contamina dos. Iniciativa: La manera en que busca opciones con otros compañer os de trabajo para contar con actitudes/hábit os/valores desechar la materia prima necesarios para la preparació n de los			responsabl			
desechar la materia prima contamina da y lavar y desinfecta r los utensilios contamina dos. Iniciativa: La manera en que busca opciones con otros compañer os de trabajo para contar con actitudes/hábit os/valores desechar la materia prima necesarios para la preparació n de los			e,			
prima contamina da y lavar y desinfecta r los utensilios contamina dos. Iniciativa: La manera en que busca opciones con otros compañer os de trabajo para contar con actitudes/hábit os/valores Dissembly of the presentation of the prima necessarios para la prima necessarios para la preparació n de los						
contamina da y lavar y desinfecta r los utensilios contamina dos. Iniciativa: La manera en que busca opciones con otros compañer os de trabajo para contar con los utensilios, equipos y materia prima necesarios para la preparació n de los			la materia			
contamina da y lavar y desinfecta r los utensilios contamina dos. Iniciativa: La manera en que busca opciones con otros compañer os de trabajo para contar con los utensilios, equipos y materia prima necesarios para la preparació n de los						
da y lavar y desinfecta r los utensilios contamina dos. Iniciativa: La manera en que busca opciones con otros compañer os de trabajo para contar con actitudes/hábit os/valores Criterios de evaluación por actitudes/hábit os/valores da y lavar y desinfecta r los utensilios utensilios, equipos y materia prima necesarios para la preparació n de los			-			
V desinfecta r los utensilios contamina dos. Iniciativa: La manera en que busca opciones con otros compañer os de trabajo para contactitudes/hábit os/valores Criterios de evaluación por actitudes/hábit os/valores Criterios de evaluación por actitudes/hábit os/valores Dos utensilios, equipos y materia prima necesarios para la preparació n de los						
desinfecta r los utensilios contamina dos. Iniciativa: La manera en que busca opciones con otros compañer os de evaluación por actitudes/hábit os/valores Criterios de evaluación por actitudes/hábit os/valores desinfecta r los utensilios contamina en que busca opciones con otros compañer os de trabajo para contar con los utensilios, equipos y materia prima necesarios para la preparació n de los						
r los utensilios contamina dos. Iniciativa: La manera en que busca opciones con otros compañer os de trabajo para contar con actitudes/hábit os/valores Criterios de evaluación por actitudes/hábit os/valores Criterios de evaluación por actitudes/hábit os/valores Dos utensilios, equipos y materia prima necesarios para la preparació n de los						
utensilios contamina dos. Iniciativa: La manera en que busca opciones con otros compañer os de trabajo para contar con actitudes/hábit os/valores Criterios de evaluación por actitudes/hábit os/valores Criterios de evaluación por actitudes/hábit os utensilios, equipos y materia prima necesarios para la preparació n de los						
Criterios de evaluación por actitudes/hábit os/valores Criterios de para contar con actitudes/hábit os/para la preparació n de los						
Criterios de evaluación por actitudes/hábit os/valores Criterios de preparació n de los						
Iniciativa: La manera en que busca opciones con otros compañer os de trabajo para contar con los utensilios, equipos y materia prima necesarios para la preparació n de los						
La manera en que busca opciones con otros compañer os de trabajo para evaluación por actitudes/hábit os/valores La manera en que busca opciones con otros compañer os de trabajo para contar con los utensilios, equipos y materia prima necesarios para la preparació n de los			dos.			
La manera en que busca opciones con otros compañer os de trabajo para evaluación por actitudes/hábit os/valores La manera en que busca opciones con otros compañer os de trabajo para contar con los utensilios, equipos y materia prima necesarios para la preparació n de los						
en que busca opciones con otros compañer os de trabajo para contar con actitudes/hábit os/valores Criterios de evaluación por actitudes/hábit os/valores equipos y materia prima necesarios para la preparació n de los						
busca opciones con otros compañer os de trabajo para contar con actitudes/hábit os/valores Criterios de evaluación por actitudes/hábit os/valores busca opciones con tros compañer os de trabajo para contar con los utensilios, equipos y materia prima necesarios para la preparació n de los						
Criterios de evaluación por actitudes/hábit os/valores Opciones con otros compañer os de trabajo para contar con los utensilios, equipos y materia prima necesarios para la preparació n de los						
Criterios de evaluación por actitudes/hábit os/valores Criterios de evaluación por actitudes/hábit os/valores contar con los utensilios, equipos y materia prima necesarios para la preparació n de los						
Criterios de evaluación por actitudes/hábit os/valores Criterios de evaluación por actitudes/hábit os/valores Ios utensilios, equipos y materia prima necesarios para la preparació n de los						
Criterios de evaluación por actitudes/hábit os/valores Os de trabajo para contar con los utensilios, equipos y materia prima necesarios para la preparació n de los			con otros			
Criterios de evaluación por actitudes/hábit os/valores Os de trabajo para contar con los utensilios, equipos y materia prima necesarios para la preparació n de los			compañer			
Criterios de evaluación por actitudes/hábit os/valores Criterios de evaluación por actitudes/hábit os/valores Contar con los utensilios, equipos y materia prima necesarios para la preparació n de los						
evaluación por actitudes/hábit os/valores para contar con los utensilios, equipos y materia prima necesarios para la preparació n de los	Cuiteria		trabajo			
evaluación por actitudes/hábit os/valores contar con los utensilios, equipos y materia prima necesarios para la preparació n de los						
los utensilios, equipos y materia prima necesarios para la preparació n de los						
os/valores utensilios, equipos y materia prima necesarios para la preparació n de los						
equipos y materia prima necesarios para la preparació n de los	os/valores					
materia prima necesarios para la preparació n de los						
prima necesarios para la preparació n de los						
necesarios para la preparació n de los						
para la preparació n de los						
preparació n de los						
n de los						
alimentos						
			alimentos			