



REGISTRO DE LEVANTAMIENTO DE INFORMACIÓN:	
Código de Esquema:	TYA-ISA-201604
Versión de Esquema:	V-002
Fecha de elaboración:	12/04/2016

1.	1.1 DENOMINACIÓN DEL PERFIL OCUPACIONAL.	INSTRUCTOR DE SEGURIDAD ALIMENTARIA - NTE INEN 2 460: 2008
	1.2 DENOMINACIÓN DEL ESQUEMA	INSTRUCTOR DE SEGURIDAD ALIMENTARIA - NTE INEN 2 460: 2008

2.	ALCANCE DE LA CERTIFICACIÓN	La Certificación debe realizarse en base al perfil completo UC1
----	------------------------------------	---

3. DESCRIPCIÓN DE TRABAJOS Y TAREAS	3.1 Descripción del/los trabajo/s.	<p>UC1.- Realizar la impartición de programas de capacitación en seguridad alimentaria, con técnicas de comunicación efectiva, para mejorar la calidad en los productos alimenticios desarrollados.</p> <p>1.1. Aplicar programas de capacitación para manipuladores de alimentos y para supervisores y gerentes de seguridad alimentaria</p> <p>1.2 Comunicar efectivamente de forma objetiva y manteniendo la postura profesional</p> <p>1.3 Mejorar los estándares de calidad, midiendo resultados de acuerdo al protocolo establecido</p>
-------------------------------------	------------------------------------	--

3. DESCRIPCIÓN DE TRABAJOS Y TAREAS	3.2 Descripción de las/s tarea/s.	<p>UC1: Realizar la impartición de programas de capacitación en seguridad alimentaria, con técnicas de comunicación efectiva, para mejorar la calidad en los productos alimenticios desarrollados.</p> <p>1.1. Aplicar programas de capacitación para manipuladores de alimentos y para supervisores y gerentes de seguridad alimentaria</p> <p>1.1.1 Analiza regulación y normativa vigentes</p> <p>1.1.2 Adapta fundamentos teóricos de la tecnología alimentaria</p> <p>1.1.3 Aplica técnicas adecuadas de enseñanza</p> <p>1.1.4 Estructura manuales, presentaciones y rutinas para la instrucción</p> <p>1.1.5 Desarrolla la instrucción en Seguridad Alimentaria</p> <p>1.2 Comunicar efectivamente de forma objetiva y manteniendo la postura profesional</p> <p>1.2.1 Comunica participativamente los conocimientos y experiencias</p> <p>1.2.2 Utiliza herramientas y materiales que faciliten el proceso enseñanza-aprendizaje</p> <p>1.2.3 Mantiene apertura para escuchar</p> <p>1.2.4 Responde dudas e inquietudes</p> <p>1.2.5 Comprueba que la duda haya sido solventada</p> <p>1.2.6 Retroalimenta o corrige la información pertinente</p> <p>1.3 Estimular mejoras de los estándares de calidad, midiendo resultados de acuerdo al protocolo establecido</p> <p>1.3.1 Evalúa conocimientos adquiridos</p> <p>1.3.2 Arma un banco de preguntas en base a los conocimientos de los manuales</p> <p>1.3.3 Estructura evaluaciones teóricas tipo</p> <p>1.3.4 Aplica evaluaciones</p> <p>1.3.5 Califica las evaluaciones</p> <p>1.3.6 Emite criterios de aprobación o reprobación</p> <p>1.3.7 Actualiza permanentemente contenidos y evaluaciones en base a los cambios en la reglamentación vigente</p>
-------------------------------------	-----------------------------------	---

CIDAD REQUERIDA	4.1 Capacidades o Habilidades.	<p>Comprensión oral</p> <p>Expresión escrita</p> <p>Fluidez de ideas</p> <p>Capacidad de ordenar información</p> <p>Escucha Activa</p> <p>Reconocimiento de un discurso</p> <p>Estrategias de aprendizaje</p> <p>Planificación</p> <p>Manejo de tiempo</p>
-----------------	--------------------------------	--



4. CAPA	4.2 Conocimiento.	Seguridad Alimentaria NTE INEN 2 458 Manipulación higiénica de alimentos y bebidas Preparación y procesamiento de alimentos Buenas prácticas de manufactura
5.	LAS APTITUDES (CUANDO CORRESPONDA).	N/A
6.	PRE- REQUISITOS (CUANDO CORRESPONDA).	Nivel de Formación: Título profesional en procesos, industrial, de alimentos y bebidas. Experiencia: 3 años en actividades relacionadas con procesamiento de alimentos; 1 año como Facilitador. Capacitación: 120 horas en temas relacionados al perfil, incluyendo formador de formadores.
7.	CÓDIGO DE CONDUCTA (CUANDO CORRESPONDA).	Será considerado por el OEC, conforme Norma de Reconocimiento SETEC.
8.	CRITERIOS PARA LA CERTIFICACIÓN.	1. Aplicación completa y firmada. 2. Evidenciar cumplimiento con pre-requisitos físico y digital. 3. Cancelar cuota (de ser el caso). 4. Resultar "competente" en la evaluación del perfil ocupacional. 5. Firmar Código de ética y conducta para el examinado.
9.	MÉTODOS DE EVALUACIÓN INICIAL DE LA CERTIFICACIÓN.	Teórico: el postulante será evaluado teóricamente mediante un banco de preguntas para determinar su conocimiento en el perfil. Deberá alcanzar como mínimo el 70% de la calificación. Práctico: al postulante se le realizará una evaluación de destrezas (actividades prácticas), para probar que posee las capacidades de todo el perfil. Deberá alcanzar el 100% de la calificación
10.	TIEMPO DE VIGENCIA	5 años
11.	MÉTODO DE VIGILANCIA (DE SER EL CASO) CRITERIO, TIEMPO, FRECUENCIA,.	Conforme lo determine el OEC, en función Norma de Reconocimiento.
12.	CRITERIO PARA SUSPENDER O RETIRAR LA CERTIFICACIÓN	Norma de Reconocimiento OEC.
13.	CRITERIOS PARA CAMBIOS DEL ALCANCE DE LA CERTIFICACIÓN DE SER EL CASO.	Si existe alguna modificación al perfil ocupacional o norma técnica u otro elemento normativo superior, determinado por el Organismo regulador.
14.	FECHA APROBACIÓN POR EL COMITÉ DE ESQUEMA.	07/02/2017