

Nombre del comité de Esquema de certificación	CGEC-GG/20 GESTIÓN DE LA GASTRONOMÍA PROFESIONAL.	CGEC-GC/20 GESTIÓN DEL CONOCIMIENTO	CGE-GC/18 COMITÉ DE GESTIÓN DEL CONOCIMIENTO
Estándar	GG001/20 "INOCUIDAD EN LA ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, EN LA GASTRONOMÍA PROFESIONAL".	EC001/20 "EVALUADOR DE LA COMPETENCIA DE LAS PERSONAS".	GPEC001/18 "DISEÑO E IMPARTICIÓN DE CURSOS PARA LA GESTIÓN DEL CONOCIMIENTO EN EDUCACIÓN CONTINUA"
Alcance	Aplicar la normativa global vigente para el control de peligros asociados a los productos, materias primas, instalaciones y equipos de cocina de fuentes aprobadas, en el proceso de mise in place, elaboración y presentación de alimentos y bebidas en la gastronomía profesional.	La preparación, planificación, desarrollo, retroalimentación, cierre y seguimiento del proceso de evaluación de todos los esquemas gestionados por GCL Competence.	Unidad 1: Diseño del plan de gestión del conocimiento, evaluación y material didáctico. Unidad 2: Impartición de cursos para la educación continua
Prerrequisitos		20 horas de formación como evaluador de competencias de GCL Competence.	20 horas de formación como diseñador o impartidor de cursos en educación.
Requisitos de certificación inicial	1. Demostrar experiencia de un año, como: Kitchen Manager Professional, Chef Educateur, Cuisinier Professionel Certifié, Chef Privé, Sous Chef Certifié, Culinary Art Professional, Directeur de Restaurant, Pâtissier Professionel Certifié, Chef Certifié	1. Experiencia de al menos un año en el diseño e impartición de cursos de capacitación. 2. Tener al menos una certificación o un documento que acredite experiencia de 3 años , en una función	Nivel educación superior: Debe demostrar experiencia de un año en diseño e impartición de cursos. Nivel media superior en modalidad general o técnica: Debe demostrar experiencia de tres años en la impartición o diseño de cursos.

	<p>de Partié, Chef de Cuisine Certifié, Chef Exécutif Certifié u otras especialidades equivalentes o relacionadas con el sector de la gastronomía profesional.</p> <p>2. Para el caso de estudiantes que estén cursando una carrera afín con los perfiles antes mencionados se considera también experiencia de un año siempre que la enseñanza sea igual o superior al 80 % práctico.</p>	<p>productiva o competencia laboral.</p>	
<p>Descripción de trabajos y tareas</p>	<p>4.1. Manipulación higiénica y uso de las materias primas, equipos y herramientas de cocina de fuentes aprobadas.</p> <p>4.2 Preparación para la elaboración de la receta estandarizada (Mise in Place)</p> <p>4.3 Elaboración de las recetas estandarizadas</p> <p>4.4 presentación del alimento</p>	<p>4.1 Preparación y planeación de la evaluación</p> <p>4.2 Desarrollo de la evaluación</p> <p>4.3 Retroalimentación, cierre y seguimiento</p>	<p>UNIDAD 1: DISEÑO DEL PLAN DE GESTIÓN DEL CONOCIMIENTO, INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y MATERIAL DIDÁCTICO</p> <p>4.1 Detección de necesidades de gestión del conocimiento</p> <p>4.2 Diseño del plan de gestión del conocimiento</p> <p>4.3 Instrumentos de evaluación</p> <p>4.4 Material didáctico</p> <p>UNIDAD 2: IMPARTICIÓN DE CURSOS PARA LA EDUCACIÓN CONTINUA</p> <p>4.5 Impartir cursos para la</p>

			<p>educación continua.</p> <p>4.6 Evaluación del aprendizaje y del curso</p> <p>4.7 Presentación del informe final</p>
Requisitos para el seguimiento	<p>El seguimiento se realizará al año de la certificación inicial, preferentemente 30 días antes de su vencimiento y se deberán presentar cualquiera de los requisitos siguientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Certificados de cursos tomados en temas relacionados con la inocuidad o la elaboración de alimentos en ese último año, con mínimo de 20 horas de formación. 2. Carta de evaluación del desempeño, en la elaboración de alimentos, otorgada por la organización donde presta sus servicios profesionales, durante ese último año. 3. Examen de conocimientos ante GCL Competence en caso de no contar con las dos opciones anteriores. 	<p>La vigencia de la certificación será por un periodo de 2 años.</p> <p>Una vez transcurrido el primer año deberá presentar una actualización de su competencia, la cual consiste en presentar un documento del centro evaluador al que pertenece donde se evalúe su desempeño profesional como evaluador durante ese año y conste haber realizado más de 30 evaluaciones. En caso de no contar con este documento mencionados anteriormente, deberá presentar un examen de conocimientos.</p>	<p>El seguimiento se realizará al año de la certificación inicial, preferentemente 30 días antes de su vencimiento y se deberán presentar lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Carta de evaluación del desempeño del último año con un mínimo de 40 horas para impartición, o el último proyecto de diseño de curso para la unidad de Diseño. En caso de ser ambas las unidades debe presentar ambas evidencias. 2. En caso de no contar con la anterior evidencia, deberá realizar el Examen de conocimientos ante GCL competence.
Requisitos para la renovación	<p>La renovación de la certificación se llevará a cabo cada dos años, preferentemente 30 días antes de su vencimiento, presentando los siguientes requisitos:</p>	<p>Demostrar experiencia de dos años como evaluador, y constancia de haber realizado más de 60 evaluaciones.</p>	<p>La renovación se realizará a los dos años de la certificación inicial, preferentemente 30 días antes de su vencimiento y se deberán presentar lo siguiente:</p>

	<ol style="list-style-type: none">1. Certificados de cursos tomados en temas relacionados con la inocuidad o la elaboración de alimentos con mínimo de 40 horas de formación en los últimos dos años.2. Carta de evaluación del desempeño, en la elaboración de alimentos, otorgada por la organización donde presta sus servicios profesionales, con un mínimo de 100 horas durante ese último año.		<ol style="list-style-type: none">1. Certificados de cursos o congresos tomados en educación, o evaluación con un mínimo de 40 horas en los últimos dos años2. Carta de evaluación del desempeño de los últimos dos años con un mínimo de 80 horas para impartición, o dos proyectos de diseño de curso para la unidad de Diseño. En caso de ser ambas las unidades debe presentar ambas evidencias.
--	---	--	---