

Anexo 1. Comparativo normalización de competencias laborales, estudio año 2013, países América y Europa

Variables	Chile	Ecuador	Perú	México	Argentina	Centro América, Panamá y República Dominicana	España	Colombia SENA	Colombia NTS
	Incluye créditos de la elaboración y validación de la norma.	Incluye créditos de la elaboración y validación de la norma.		Incluye créditos de la elaboración y validación de la norma.	Incluye créditos de la elaboración 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 ocupacional o por ocupación.				Se elabora por ocupación.	Se elabora por ocupación.	Se elabora por ocupación	Se elabora por sector, subsector u ocupación	
Mapa funcional incluido	No	No -	No	No	Si	Si	No	No	No se realiza
Datos adicionales		Objetivo, alcance y definiciones		Glosario, duración estimada de la evaluación, relación con otros estándares de competencia (equivalentes y/o relacionados), aspectos relevantes de la evaluación		Incluye contexto y presentación	Entorno profesional: Ámbito profesional, sectores productivos, ocupaciones		Prologo, Objeto, alcance y definiciones
							Módulos de formación relacionados		
Datos Generales	Sector, subsector, código, vigencia, área ocupacional, identificación del campo laboral, unidades de competencia	Sector, subsector, ocupación descripción de la ocupación, Nivel de competencia	Nombre, versión, fecha de aprobación, vigencia,	Código, propósito del estándar, descripción, fecha de aprobación, fecha de publicación, período de revisión, vigencia de certificación, grupo ocupacional, ocupaciones relacionadas, Clasificación de ocupaciones americana	Area de competencias: Sector (Servicios) Sub-área de competencias: Subsector (Gastronomía) Áreas ocupacionales: Dónde puede ocuparse la persona (Restaurantes, Confeiterías, Bares; áreas gastronómicas en servicios de alojamiento)	Código CIUO, ocupación, Propósito de la calificación, Nivel de la calificación, Justificación del nivel, Fecha de elaboración, Fecha de publicación, Tiempo de revisión, versión de la calificación, Sector, Área de competencia (subsector), Tipo de norma (nacional o regional), Unidades de competencia que la conforman	Familia Profesional, Nivel, Código, Versión 5, Situación, Actualización	Código, Nivel	Código, Fecha de publicación, correspondencia y descriptores
Mapa funcional	Por sector, por área o por ocupación	No se encontró		Por sector	Por ocupación	Por ocupación		Por sector, área u ocupación	No se elabora
Titulación	Perfil ocupacional	Estandar de competencia laboral		No se encontró	Norma de competencia	Calificación	Cualificación profesional	Titulación	No se elabora
Nombre de la ncl	Unidad de competencia		Norma de competencia laboral	Estandar de competencia laboral	Unidad de competencia	Unidad de competencia	Unidad de competencia	Norma de competencia laboral	Norma de competencia laboral
Normas generales de la actividad					Legislación existente para la actividad				
Alcances y condiciones del rol profesional				Descripción del estándar	Define las funciones de la ocupación	Se denomina propósito de la unidad de competencia y tiene la misma connotación que la norma argentina. Es el propósito clave del mapa funcional	Competencia general		Alcance

Anexo 1. Comparativo normalización de competencias laborales, estudio año 2013, países América y Europa

Variables	Chile	Ecuador	Perú	México	Argentina	Centro América, Panamá y República Dominicana	España	Colombia SENA	Colombia NTS
Relaciones funcionales y jerárquicas en el espacio de trabajo					Define niveles de dependencia 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				
Título de la unidad o norma	Verbo + objeto	Resultados esperados - verbo + objeto + condición	Verbo + objeto + condición	Verbo sustantivado + objeto	Verbo + objeto + condición	Verbo + objeto + condición	Verbo + objeto		Verbo sustantivado + objeto + condición
Título del elemento	Verbo + objeto. Se denominan actividades clave		Verbo + objeto + condición	Verbo + objeto + condición	Verbo + objeto	Verbo + objeto + condición	Verbo + objeto + condición	Se denominan realizaciones profesionales: Verbo + objeto + condición	Requisitos para Verbo + objeto + condición
Criterio de desempeño	Verbo + objeto	Objeto + verbo + condición	Objeto + verbo + condición	Se denomina criterios de evaluación de desempeños: Verbo + objeto	Verbo + objetivo + condición	Objeto + verbo + condición. Está antecedido por la frase: La persona es competente cuando.....	Se denominan criterios de realización: Objeto + verbo + condición		Inicia con la frase se considera a la persona competente cuando:
				Se adicionan características del desempeño: Verbo + aspecto crítico					Objeto + verbo + condición
Rangos de aplicación	Se define para todo el perfil ocupacional, se define en el apartado de contextos de la competencia		Definición de los contextos donde se aplicará la norma		Dónde se pueden realizar los desempeños. Se denomina Campo de aplicación	Es la descripción de las diferentes circunstancias - en el lugar de trabajo, materiales y ambiente organizacional - en las que la persona desarrolla el ECL.	Se denomina contexto profesional: Medios de producción, Productos y resultados, información utilizada o generada.		Categoría: Clase 1, Clase 2, Clase 3
						Metodológicamente 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).	Para toda la unidad		
Conocimientos y comprensión requeridos	Conocimientos y habilidades. Se definen para todo el perfil.	Se definen para toda el estándar. Se presentan también habilidades y actitudes	Conocimientos y comprensión esenciales		Conocimientos requeridos. Se dividen en dos clases: Fundamental y Circunstancial. Se denominan evidencias de conocimiento	Conocimientos requeridos. Se denominan evidencias de conocimiento	Se definen en el módulo de formación		Se relacionan sólo con los criterios de desempeño. Se denominan requerimientos de conocimiento
	Se clasifican en conocimientos básicos, técnicos y reglamentarios								
	Se denominan conocimientos y habilidades								

Anexo 1. Comparativo normalización de competencias laborales, estudio año 2013, países América y Europa

Variables	Chile	Ecuador	Perú	México	Argentina	Centro América, Panamá y República Dominicana	España	Colombia SENA	Colombia NTS
Documentos de consulta y referencia				Referencias de información					Si los contempla
Criterios de evaluación por productos				Se definen desempeños por producto					
				Artículo + verbo + objeto					
				Se definen características del criterio: Verbo + aspecto crítico					
Criterios de evaluación por Respuestas ante situaciones emergentes				Se definen posibles contingencias y las respuestas adecuadas a cada una de ellas					
Criterios de evaluación por actitudes/hábitos/valores				Se definen actitudes, valores y actitudes. Se identifica cual es y se indica el comportamiento					
Pre-requisitos de unidades									
Recursos requeridos									
Ejemplos									
Título de la unidad o norma	Administrar recursos humanos, financieros y materiales asociados a la producción gastronómica.		Generar el ambiente propicio para la implementación de comunidades saludables	Preparación de alimentos	Distribuir y controlar las actividades del equipo de trabajo referidas a la limpieza de instalaciones, elementos y acondicionamiento de materias primas considerando buenas prácticas de manipulación alimentaria.	Organizar el área de trabajo para la elaboración de ofertas gastronómicas, aplicando normas de inocuidad de alimentos y bebidas y de protección del ambiente	Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos		Preparación de alimentos de acuerdo con el orden de producción
Título del elemento	Participar en la contratación y desvinculación personal de cocina		Identificar actores clave que contribuyan con el desarrollo local para mejorar las condiciones de vida de la comunidad	Disponer la materia prima, equipo y utensilios de cocina	Distribuir y controlar las actividades del equipo de trabajo referidos a la limpieza y acondicionamiento de materias primas considerando la inocuidad de los alimentos	Verificar existencia de materiales e insumos, aplicando estándares de calidad.	Definir ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos, de modo que resulten atractivas, equilibradas y adecuadas para los clientes.		Requisitos para elaborar preparaciones calientes con las especificaciones señaladas en la receta estándar
Criterios de desempeño	Analizar los currículum vitae que se derivan al departamento de cocina		Los participantes son tratados con cordialidad y respeto	Verifica el funcionamiento y estado del equipo de cocina Características: Confirmando que funcione Asegurándose de que está limpio.	Limpiar carnes, mariscos y verduras considerando la limpieza y el orden del entorno, evitando la contaminación cruzada.	La solicitud de materiales e insumos esta conforme a la oferta gastronómica	La rueda de menús y las sugerencias se comprueba que se realizan teniendo en cuenta la rotación de artículos o productos de temporada.		Los platos calientes se preparan cumpliendo la receta estándar y los requerimientos del servicio y de los clientes

Anexo 1. Comparativo normalización de competencias laborales, estudio año 2013, países América y Europa

Variables	Chile	Ecuador	Perú	México	Argentina	Centro América, Panamá y República Dominicana	España	Colombia SENA	Colombia NTS
Rango de aplicación			Comunidades rurales		Recepción de productos alimenticios en comercios minoristas, mayoristas y grandes cadenas; lugares donde se presten servicios alimenticios (transportes, etc.); confiterías y pastelerías, etc.	Categoría: Materiales e insumos.	Medios de producción		Métodos de cocción: Calor húmedo, Calor seco, Calor combinado
			Comunidades urbanas			Clases: Envasados, Empaquetados. Frescos de origen vegetal. Frescos de origen animal.	Equipos e instrumentos de medida. Almacenes. Equipos de refrigeración. Equipos informáticos		
Conocimientos y comprensión requeridos	Conocimientos básicos necesarios para cumplir la competencia:								Columna 1 : Porcionamiento de materia prima
	Matemática básica, Sistemas computacionales básicos.								Columna 2: 4.1.1.1
	Conocimientos Técnicos necesarios para cumplir la competencia:								
	Técnicas de venta Programas computacionales de restauración.								
	Conocimientos reglamentarios necesarios para cumplir la competencia:								
	Código del trabajo Normas y políticas internas de la empresa								
	Habilidades:								
	Habilidad para la comunicación oral y escrita								
	Capacidad de liderazgo								
	Empatía								
	Organización de equipos de trabajo								
	Capacidad de abstracción matemática								
	Planificación en los flujos de producción								
					Se utiliza los elementos de	La forma en que:			Proceso de preparación de alimentos

Anexo 1. Comparativo normalización de competencias laborales, estudio año 2013, países América y Europa

Variables	Chile	Ecuador	Perú	México	Argentina	Centro América, Panamá y República Dominicana	España	Colombia SENA	Colombia NTS
Evidencias de desempeño			Observación directa de 2 sesiones.		seguridad reglamentarios, acuerdos a la actividad derivada.	La normativa de la empresa se cumple al momento de realizar la solicitud de los materiales e insumos			Frecuencia: 2
Evidencias de producto			Libro comunal con información 2		Carnes, mariscos y verduras limpias (de nervios, grasas, huesos, cueros, etc.) según sus propiedades, considerando la receta.	Materiales e insumos listos para atender oferta gastronómica del día			Diferentes platos listos para entregar al área de servicio Frecuencia: 5
Evidencias de conocimiento			Cuestionario de preguntas.		Relación de conocimientos. Fundamental: • Uniforme de trabajo: tipo según normativa vigente (pantalón, saco de manga larga, delantal, gorro, calzado y faja de seguridad), forma de utilización según actividad derivada. • Almacenaje de productos: control de consumo y formas de derivación según procedimiento del establecimiento Circunstancial: Interpretación y cumplimientos de registros escritos.	Relación de conocimientos. Procedimientos y estándares de calidad de recepción y almacenamiento de materiales e insumos			

Anexo 1. Comparativo normalización de competencias laborales, estudio año 2013, países América y Europa

Variables	Chile	Ecuador	Perú	México	Argentina	Centro América, Panamá y República Dominicana	España	Colombia SENA	Colombia NTS
	Instrumentos de pesaje y medida.								
Evidencias para todo el perfil	Evidencias directas: • 3 observaciones en terreno • Autoevaluación • Prueba de conocimientos relevantes. Evidencias indirectas: • Currículum Vitae • Otras evidencias que el trabajador pueda presentar.								
Criterios de evaluación por producto				La materia prima fresca de origen animal y vegetal dispuesta para la elaboración del platillo Características: Corresponde a lo especificado en la orden de servicio y en la receta estándar.					
Criterios de evaluación por Respuestas ante situaciones emergentes				Situación Emergente: Cortadura con utensilios/ equipo de cocina/ productos enlatados durante la disposición de los mismos. Respuesta Esperada: Retirarse del área de cocina, higienizar el área de cocina contaminada, reportar la situación a la persona responsable, desechar la materia prima contaminada y lavar y desinfectar los utensilios contaminados.					
Criterios de evaluación por actitudes/hábitos/valores				Iniciativa: La manera en que busca opciones con otros compañeros de trabajo para contar con los utensilios, equipos y materia prima necesarios para la preparación de los alimentos					