

PERFIL OCUPACIONAL

REGIONAL: TARIJA

INSTITUTO: PASCAL

CARRERA: GASTRONOMÍA

Consultora: Wendy Davezies Martinez

Sucre, 29 de Noviembre de 2016

PERFIL OCUPACIONAL ELABORADO CON EQUIPO DE GESTIÓN CURRICULAR

1) DATOS REFERENCIALES

Regional: Tarija
Instituto: PASCAL
Carrera: Gastronomía

DE: Msc. Wendy Davezies Martinez
CONSULTORA REGIONAL SUCRE, POTOSÍ Y TARIJA

A: Lic. Claudia Arandia
COORDINADORA PROYECTO FORTALECIMIENTO DE CENTROS URBANOS;
PROCOSI-CEMSE

Lic. Inés Mariela Fernández
RESPONSABLE PROYECTO FORTALECIMIENTO DE CENTROS DE FORMACIÓN
TÉCNICA EN ÁREAS URBANAS PROCOSI CEMSE

VIA: Paola Portanda
TECNICO REGIONAL POTOSI PROCOSI-CEMSE

2) DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE DEFINICIÓN DEL PERFIL OCUPACIONAL

Para la elaboración del perfil ocupacional de la Carrera de Gastronomía se trabajó en una reunión con un equipo de docentes, estudiantes y el Director Académico del Instituto PASCAL.

Las tareas realizadas en dicho evento fueron:

- Presentación de los objetivos.
- Presentación en proyector de multimedia de los resultados del mapa o carta DACUM.
- Explicación del proceso metodológico de la elaboración del perfil ocupacional.
- Trabajo en equipos para el planteamiento de categorías.
- Asistencia técnica de la consultora en el proceso de elaboración de las categorías del perfil.
- Entrega del trabajo a la consultora.
- Ajustes de redacción y complementación de las categorías en función a procedimientos curriculares.

3. PERFIL OCUPACIONAL

Para la elaboración del perfil, se consideraron los lineamientos teóricos metodológicos planteados en la guía de capacitación sobre perfil ocupacional y las recomendaciones de los Directivos del CEMSE realizada en la primera reunión de coordinación con los consultores.

Desde esta perspectiva, la estructura curricular del perfil ocupacional consta de las siguientes categorías:

- Desempeño general de la carrera, con sus respectiva evidencia de desempeño y estándar de calidad
- Campos o áreas laborales
- Desempeño específico del campo o área
- Evidencia de desempeño del área o campo
- Indicadores de desempeño

3.1. DESEMPEÑO GENERAL DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA:

Elaborar y procesar alimentos de acuerdo a condiciones de higiene, salubridad y considerando el aspecto nutricional.

3.1.1 EVIDENCIA DE DESEMPEÑO Y CONDICIÓN DE CALIDAD:

Preparación de un plato inédito de acuerdo a condiciones de higiene, salubridad y considerando el aspecto nutricional.

3.2. DEMANDAS Y PROBLEMÁTICAS SOCIALES: Las problemáticas o demandas sociales inherentes a la Gastronomía son:

- Altos niveles de contaminación de alimentos.
- Excesiva ingesta de comida chatarra.
- Elaboración de platos poco salubres.
- Alta ingesta de alimentos poco salubres.
- Altos índices de enfermedades gastrointestinales provocadas por una deficiente salubridad de los alimentos.
- Altos índices de obesidad.
- Altos índices de desnutrición.
- Expendio de comidas de dudosa procedencia y salubridad.
- Incipiente explotación de la gastronomía con fines turísticos.

3.3. CAMPOS O ÁREAS LABORALES

En el caso de Gastronomía se identificaron como campos o áreas laborales las siguientes:

1. Selección y certificación de insumos
2. Supervisión y control
3. Atención al cliente
4. Presentación del producto

A continuación se presentan cada una de los campos o áreas con su desempeño específico, evidencia de desempeño y condición de calidad e indicadores de desempeño.

3.3.1. SELECCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE INSUMOS

Desempeño específico del área o campo laboral: Seleccionar los insumos necesarios para la elaboración de alimentos de acuerdo a normas de salubridad e inocuidad.

Evidencia de desempeño y condición de calidad: Informe de práctica laboral realizado en un ámbito laboral donde se visibiliza el cumplimiento de las normas de salubridad e inocuidad.

Indicadores de desempeño del área o campo laboral:

- Buscar proveedores que garanticen la calidad de sus productos para elaborar los platos con inocuidad.
- Recepcionar los productos de buena calidad para evitar contaminaciones según normas de salubridad.
- Conservar los productos por áreas para tener un almacén adecuado según normas de salubridad.

3.3.2 SUPERVISIÓN

Desempeño específico del área o campo laboral: Realizar la supervisión de todo el proceso previo y durante la preparación de alimentos para evitar contaminación de acuerdo a principios y técnicas de manipulación de alimentos y normas de salubridad e higiene.

Evidencia de desempeño y condición de calidad: Ambiente de trabajo esterilizado, desinfectado salubre.

Indicadores de desempeño del área o campo laboral:

- Obtener carnet sanitario para garantizar la inocuidad del servicio de acuerdo a las normas de higiene.
- Usar uniforme adecuado para proteger al personal y evitar la contaminación de considerando las normas de seguridad industrial y normas de salubridad.
- Adquirir los instrumentos necesarios para la manipulación del producto con certificación de calidad.
- Adquirir el equipamiento necesario dentro del área de trabajo para la preparación de alimentos de acuerdo a las normas ISSO.
- Supervisar al personal para evitar accidentes dentro del área de trabajo de manera frecuente y diaria.
- Desinfectar los ambientes, utensilios y equipos de trabajo para evitar posibles contaminaciones contemplando las normas de salubridad e higiene.

3.3.3. ATENCIÓN AL CLIENTE

Desempeño específico del área o campo laboral: Brindar atención y servicio esmerado, para satisfacer las exigencias del cliente de acuerdo a sus exigencias y requerimientos.

Evidencia de desempeño y condición de calidad: Informe del servicio del personal por parte del cliente a partir del análisis de la información del buzón de sugerencias.

Indicadores de desempeño del área o campo laboral:

- Buscar el personal adecuado de acuerdo a la función específica de trabajo para evitar accidentes.
- Atender al cliente con amabilidad y esmero para satisfacer sus exigencias en el paladar.
- Uniformar al personal debidamente de acuerdo a las exigencias del trabajo para cumplir con sus tareas asignadas.
- Decorar los ambientes manteniendo la estética de un diseño adecuado para la atención del cliente.
- Fortalecer el trato adecuado del personal buscando antes capacitadores en relaciones humanas para un buen servicio.

3.3.4. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Desempeño específico del área o campo laboral: Montar los productos terminados para satisfacer al cliente según las exigencias de inocuidad.

Evidencia de desempeño y condición de calidad: Emplatado estético, atractivo y apetecible.

Indicadores de desempeño del área o campo laboral:

- Adquirir insumos seleccionados que sean comestibles de máxima calidad para satisfacer el gusto del comensal.
- Elaborar el plato con condiciones de higiene bajo rigurosas técnicas sanitarias buscando el equilibrio nutricional.
- Presentar el producto final, buscando las características organolépticas tomando en cuenta la vajilla adecuada para el emplatado del mismo.

INFORME DE REUNIÓN CON EQUIPO DE GESTIÓN CURRICULAR

DATOS REFERENCIALES

REGIONAL: Tarija
INSTITUTO: PASCAL TARIJA
CARRERA: GASTRONOMIA
EVENTO: REUNION CON EQUIPO DE GESTION CURRICULAR
PARTICIPANTES: 5
FECHA: 25 de Noviembre

DE: Msc. Wendy Davezies Martinez
CONSULTORA REGIONAL SUCRE Y TARIJA

A: Lic. Claudia Arandia
COORDINADORA PROYECTO FORTALECIMIENTO DE
CENTROS URBANOS; PROCOSI-CEMSE

VIA: Paola Portanda
TÉCNICO REGIONAL TARIJA PROCOSI-CEMSE

DESCRIPCIÓN DEL EVENTO

La jornada comenzó a las 18.30 en instalaciones del Instituto INCOS, participaron directivos, docentes y estudiantes de la Carrera de Gastronomía. Inicialmente se realizó la presentación de objetivos, explicación de la metodología para la elaboración del perfil ocupacional, posteriormente se procedió a la socialización de los resultados del mapa o carta DACUM.

A continuación, el equipo de gestión curricular analizó las funciones secundarias y sus respectivas tareas y luego se ocuparon de formular los desempeños e indicadores de desempeño para cada campo o área laboral; en el proceso el equipo fue supervisado y asesorado técnicamente por la consultora. El trabajo fue revisado y concluido alrededor de las 21:00 hrs. con éxito.

LOGROS:

- Hubo buena participación durante el desarrollo de la reunión.
- Se elaboró el perfil ocupacional.
- Se planteó la posibilidad de validar el perfil ocupacional en su versión final con la presencia de todos los docentes y directivos antes de la conclusión de la gestión académica.

DIFICULTADES

El evento no empezó puntualmente porque los invitados demoraron en llegar, no obstante al terminar la jornada se contó con una buena cantidad de participantes.

Es todo cuanto puedo informar para fines consiguientes

Atentamente

**MSc. WENDDY DAVEZIES MARTINEZ
CONSULTORA**

ANEXOS

REGISTRO FOTOGRÁFICO DE LA REUNIÓN DE ELABORACIÓN DEL PERFIL OCUPACIONAL CON EL EQUIPO DE GESTIÓN CURRICULAR



