

	Registro de Calidad	R.O.CL-02 Edición 03
	Esquema de Certificación	1 de 9

Bartender

Código	Versión	Fecha de oficialización	Periodo para revisión
EC.3.9.1-D06/25	02	Diciembre 2025	3 años

	Registro de Calidad	R.O.CL-02 Edición 03
	Esquema de Certificación	2 de 9

1. Datos generales

Nombre del esquema:	Bartender		
Alcance de la certificación:	Dirigida a personas que se dedican a la preparación y presentación de bebidas no alcohólicas y alcohólicas, cumpliendo con especificaciones técnicas y aplicando medidas de salud y seguridad ocupacional		
Vigencia de la certificación:	5 años calendario a partir de la fecha de emisión indicado en el certificado		
Código	Versión	Fecha de oficialización	Periodo para revisión
EC.3.9.1-D06/25	02	Diciembre 2025	3 años

2. Contenido del esquema

2.1. Aptitud

No aplica

2.2. Prerrequisito(s)

Los documentos que evidencian el cumplimiento de los prerrequisitos deben entregarse al solicitar la evaluación

Para la certificación inicial

Prerrequisito	Evidencia de cumplimiento
1. 18 años o más	1. Copia de documento de identificación personal (vigente)
2. Saber leer y escribir	2. No se requiere evidencia
3. 6 meses (o más) de experiencia en la preparación y presentación de bebidas no alcohólicas, cocteles, cerveza y vino	3. Copia de constancia(s) laboral(es) que avalen la experiencia. En caso de no contar con constancia de experiencia laboral, el INTECAP realiza una entrevista diagnóstica, la cual sustituye a la constancia
4. Realizar pago del proceso de certificación Q. 200.00	4. Constancia/compromiso de pago

Para la renovación de la certificación

Prerrequisito	Evidencia de cumplimiento
1. Verificación de identidad	1. Copia de documento de identificación personal (vigente)
2. Realizar pago del proceso de renovación de la certificación	2. Constancia/compromiso de pago

2.3. Competencia requerida/el trabajo y las tareas

Competencias	Subcompetencias	Criterios de desempeño/descripción del trabajo y las tareas	Métodos para la evaluación*	
			Entrevista	Ejercicio práctico
C.1 Preparar el proceso del pre-auge para el servicio de bebidas, cumpliendo con procedimientos de acuerdo a las buenas prácticas de higiene, seguridad, protección ambiental y especificaciones técnicas.	C.1.1. Realizar la limpieza y desinfección del área de trabajo, equipo, utensilios, materia prima manos, cumpliendo con procedimientos de acuerdo a las buenas prácticas de higiene, seguridad, protección ambiental y especificaciones técnicas.	C.1.1.1. Preparar soluciones de limpieza y desinfección correspondientes con la superficie o alimento a desinfectar, cumpliendo con procedimientos de acuerdo a las buenas prácticas de higiene, seguridad, protección ambiental y especificaciones técnicas.	No aplica	X
		C.1.1.2. Limpiar y desinfectar el área de trabajo, equipo, utensilios y materia prima según la secuencia correcta, cumpliendo con procedimientos de acuerdo a las buenas prácticas de higiene, seguridad, protección ambiental y especificaciones técnicas.	No aplica	X
		C.1.1.3. Realizar el lavado y desinfección de manos según la secuencia correcta, cumpliendo con procedimientos de acuerdo a las buenas prácticas de higiene, seguridad, protección ambiental y especificaciones técnicas.	No aplica	X
	C.1.2. Realizar la verificación y preparación de las condiciones para la organización de mobiliario, equipo y utensilios en el área de trabajo, cumpliendo con procedimientos de acuerdo a las buenas prácticas de higiene, seguridad, protección ambiental y especificaciones técnicas.	C.1.2.1. Organizar los equipos y utensilios necesarios de forma ordenada para la elaboración de las bebidas, cumpliendo con procedimientos de acuerdo a las buenas prácticas de higiene, seguridad, protección ambiental y especificaciones técnicas.	No aplica	X
		C.1.2.2. Describir los tipos de contaminación que pueden existir en la preparación de la puesta a punto de la barra.	X	No aplica
		C.1.2.3. Describir como se previene la contaminación cruzada en las bebidas, durante la preparación de garnituras.	X	No aplica

Competencias	Subcompetencias	Criterios de desempeño/descripción del trabajo y las tareas	Métodos para la evaluación*	
			Entrevista	Ejercicio práctico
C.2 Preparar el proceso del auge para el servicio de bebidas no alcohólicas y alcohólicas, cumpliendo con procedimientos de acuerdo a las buenas prácticas de higiene, seguridad, protección ambiental y especificaciones técnicas.	C.1.3. Realizar las actividades de puesta a punto del bar, cumpliendo con procedimientos de acuerdo a las buenas prácticas de higiene, seguridad, protección ambiental y especificaciones técnicas.	C.1.3.1. Realizar la dosificación de materia prima para la elaboración de bebidas, cumpliendo con procedimientos de acuerdo a las buenas prácticas de higiene, seguridad, protección ambiental y especificaciones técnicas.	No aplica	X
		C.1.3.2. Organizar la barra para la elaboración de las bebidas, cumpliendo con procedimientos de acuerdo a las buenas prácticas de higiene, seguridad, protección ambiental y especificaciones técnicas.	No aplica	X
	C.2.1. Ejecutar la preparación y presentación de bebidas no alcohólicas, cumpliendo con procedimientos de acuerdo a las buenas prácticas de higiene, seguridad, protección ambiental y especificaciones técnicas.	C.2.1.1. Describir la diferencia entre una bebida estimulante y no estimulante.	X	No aplica
		C.2.1.2. Aplicar las técnicas o métodos de trabajo para la preparación de bebidas no alcohólicas y sus características organolépticas, cumpliendo con procedimientos de acuerdo a las buenas prácticas de higiene, seguridad, protección ambiental y especificaciones técnicas.	No aplica	X
		C.2.1.3. Presentar una infusión, cumpliendo con procedimientos de acuerdo a las buenas prácticas de higiene, seguridad, protección ambiental y especificaciones técnicas.	No aplica	X
	C.2.2. Ejecutar la preparación y presentación de bebidas alcohólicas, cumpliendo con procedimientos de acuerdo a las buenas prácticas de higiene, seguridad, protección ambiental y especificaciones técnicas.	C.2.2.1. Aplicar las técnicas o métodos de trabajo para la preparación de bebidas alcohólicas y sus características organolépticas, cumpliendo con procedimientos de acuerdo a las buenas prácticas de higiene, seguridad, protección ambiental y especificaciones técnicas.	No aplica	X
		C.2.2.2. Presentar bebidas alcohólicas, cumpliendo con procedimientos de acuerdo a las buenas prácticas de higiene, seguridad, protección ambiental y especificaciones técnicas.	No aplica	X

Competencias	Subcompetencias	Criterios de desempeño/descripción del trabajo y las tareas	Métodos para la evaluación*	
			Entrevista	Ejercicio práctico
	C.2.3. Realizar la presentación, la selección, descorche y el servicio de vino, cumpliendo con procedimientos de acuerdo a las buenas prácticas de higiene, seguridad, protección ambiental y especificaciones técnicas.	C.2.3.1. Describir las características del vino, cumpliendo con los protocolos de presentación y selección establecidos durante su servicio.	X	No aplica
		C.2.3.2. Realizar el descorche de la botella según el tipo de vino, cumpliendo con procedimientos de acuerdo a las buenas prácticas de higiene, seguridad, protección ambiental y especificaciones técnicas.	No aplica	X
		C.2.3.3. Realizar el servicio de vino, cumpliendo con procedimientos de acuerdo a las buenas prácticas de higiene, seguridad, protección ambiental y especificaciones técnicas.	No aplica	X
	C.2.4. Realizar la presentación, la selección, coronación y de cerveza, cumpliendo con procedimientos de acuerdo a las buenas prácticas de higiene, seguridad, protección ambiental y especificaciones técnicas.	C.2.4.1. Describir las características de la cerveza, cumpliendo con los protocolos de presentación y selección establecidos durante su servicio.	X	No aplica
		C.2.4.2. Realizar la coronación y servicio de la cerveza, cumpliendo con procedimientos de acuerdo a las buenas prácticas de higiene, seguridad, protección ambiental y especificaciones técnicas.	No aplica	X
C.3 Preparar el proceso del post-auge del servicio de bebidas, cumpliendo con procedimientos de acuerdo a las buenas prácticas de higiene, seguridad, protección ambiental y especificaciones técnicas.	C.3.1. Realizar el proceso de almacenaje de productos alimenticios, cumpliendo con procedimientos de acuerdo a las buenas prácticas de higiene, seguridad, protección ambiental y especificaciones técnicas.	C.3.1.1. Etiquetar y almacenar correctamente las materias primas, pre-elaboraciones y productos terminados, cumpliendo con procedimientos de acuerdo a las buenas prácticas de higiene, seguridad, protección ambiental y especificaciones técnicas.	No aplica	X
		C.3.1.2. Disponer los desechos y desperdicios, cumpliendo con procedimientos de acuerdo a las buenas prácticas de higiene, seguridad, protección ambiental y especificaciones técnicas.	No aplica	X

Competencias	Subcompetencias	Criterios de desempeño/descripción del trabajo y las tareas	Métodos para la evaluación*	
			Entrevista	Ejercicio práctico
	C.3.2. Realizar actividades de limpieza y desinfección finales, cumpliendo con procedimientos de acuerdo a las buenas prácticas de higiene, seguridad, protección ambiental y especificaciones técnicas.	C.3.2.1. Limpiar y desinfectar equipos y utensilios, cumpliendo con procedimientos de acuerdo a las buenas prácticas de higiene, seguridad, protección ambiental y especificaciones técnicas.	No aplica	X
		C.3.2.2. Limpiar y desinfectar instalaciones, áreas y superficies, cumpliendo con procedimientos de acuerdo a las buenas prácticas de higiene, seguridad, protección ambiental y especificaciones técnicas.	No aplica	X

	Registro de Calidad	R.O.CL-02 Edición 03
	Esquema de Certificación	7 de 9

2.4. Métodos y criterios para la evaluación y certificación inicial y la renovación

2.4.1 Métodos de la evaluación inicial

- a. **Entrevista:** Consiste en una conversación entre el candidato y el evaluador, durante la cual se hacen preguntas para comprobar si el candidato cuenta con los conocimientos relacionados con la especialidad.

Tiempo de evaluación: Máximo 45 minutos

Requisito para aprobar: 75% de respuestas satisfactorias en la entrevista

- b. **Ejercicio práctico:** ejercicio práctico consiste en completar las actividades de puesta a punto, así como la preparación y servicio de las siguientes bebidas:

- Daiquiri
- Cuba libre
- Mojito cubano
- Cerveza
- Vino
- Infusión

Adicionalmente, deben completarse las actividades de cierre.

El ejercicio se lleva a cabo con la presencia de un examinador, quien determina si el candidato posee las habilidades requeridas. El examinador coordina la evaluación, de forma que puedan ejecutarse todas las tareas descritas en el presente documento respetando el tiempo designado para la evaluación.

Tiempo de evaluación: Máximo 4 horas con 15 minutos

Requisito para aprobar: 100 % de los ejercicios prácticos completados satisfactoriamente

El proceso de evaluación se realiza considerando lo siguiente:

1. La entrevista debe realizarse en forma individual, para salvaguardar la confidencialidad de la información. El ejercicio práctico puede realizarse con un máximo de 4 candidatos simultáneamente, garantizando que cada candidato cuente con los insumos necesarios para trabajar individualmente
2. La evaluación práctica puede realizarse de dos maneras, según convenga al candidato y al Intecap:
 - a. El evaluador puede acompañar al candidato en su lugar de trabajo y evaluar in situ, garantizando que obtiene evidencias para todas las actividades descritas en el presente esquema. Esta modalidad debe ser priorizada por encima de escenarios montados.
 - b. En los centros del Intecap que cuenten con instalaciones para atender el proceso de evaluación.
3. El evaluador coordinará la evaluación, de manera que se pueda verificar y evidenciar individualmente el cumplimiento de todas las actividades descritas en este documento, respetando los tiempos definidos para las actividades.

EC.3.9.1-D06/25	Bartender	Versión 02
-----------------	-----------	------------

	Registro de Calidad	R.O.CL-02 Edición 03
	Esquema de Certificación	8 de 9

4. El candidato debe proporcionar los recursos/insumos necesarios para el proceso de evaluación, en las cantidades y calidades solicitadas, y debe garantizar que se encuentran disponibles al momento de la evaluación
5. El candidato debe presentarse a la evaluación, el día y hora acordados, con la anticipación suficiente (15 minutos antes). Asimismo, debe presentar su documento de identificación (vigente) u otro documento de identificación que incluya fotografía, para confirmar su identidad

2.4.2 Métodos de la evaluación para la renovación

Para la renovación de la certificación, la persona certificada debe realizar las siguientes actividades:

- a. Someterse a las evaluaciones establecidas en el Esquema de certificación vigente al momento de solicitar la renovación

2.4.3 Criterios para la certificación inicial y la renovación

La **certificación inicial** se otorga a los candidatos que:

- a. Completen los prerequisites para la evaluación inicial, establecidos en el numeral 2.2
- b. Aprueban la evaluación vigente conforme lo establecido en el numeral 2.4.1 de este documento.

La **renovación** de la certificación se otorga a las personas que:

- a. Completen los prerequisites para la renovación, establecidos en el numeral 2.2
- b. Aprueben la evaluación vigente al momento de la renovación
- c. Cumplan con lo establecido en el numeral 3.3 de este documento

3. Aspectos que debe considerar la persona certificada:

3.1. Código de conducta (cuando corresponda)

Los comportamientos éticos o personales requeridos en este esquema se establecen en el **Normativo para la certificación de personas**.

3.2. Criterios para la suspensión o el retiro de la certificación

Los causales de suspensión o retiro de la certificación se encuentren descritos en el documento **Suspensión, retiro o reducción del alcance de la certificación**, disponible en la página web.

3.3. Renovación de la certificación

Para renovar la certificación, la persona certificada debe presentar la solicitud de renovación dentro de los 6 meses anteriores a la fecha de vencimiento del certificado.

3.4. Vigilancia

El alcance de este esquema no contempla actividades de vigilancia durante la vigencia del certificado.

EC.3.9.1-D06/25	Bartender	Versión 02
-----------------	-----------	------------

	Registro de Calidad	R.O.CL-02 Edición 03
	Esquema de Certificación	9 de 9

3.5. Ampliación del alcance de la certificación

No aplica

3.6. Reducción del alcance de la certificación

No aplica

4. Documentación de referencia para la definición del contenido del esquema de certificación

El presente esquema tiene como referencia los documentos:

- Chile valora (2025). Perfil competencia bartender Código: P-5600-5132-001-V03. Chile
- Foil. Programa regional de Formación ocupacional e inserción laboral. (2019). norma Técnica de competencia laboral regional y diseño curricular para la calificación de bartender. ISBN 978-9968-633-10-9. Costa Rica.
- Incual. Instituto Nacional de Cualificaciones. (2025) Plantilla estándar competencia profesional Bartender. Realizar los procesos de servicio especializado de vinos y de otras bebidasECP1110_3. España
- Intecap. Instituto técnico de capacitación y productividad. (2020) Instrumento para la evaluación teórico-práctico Bartender. Guatemala.
- Secap. Servicio ecuatoriano de capacitación profesional. (2025) Esquema de certificación de cualificaciones. Tya-pbana-202110-001. Dirección de competencias y certificación. Ecuador

5. Glosario

No aplica.

EC.3.9.1-D06/25	Bartender	Versión 02
-----------------	-----------	------------