


	<b>REGISTRO</b>	R.O.CL-02 Edición 02
	<b>ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN</b>	1 de 8

# Repostero

Código	Versión	Fecha de oficialización	Periodo para revisión
EC.3.9.1-D04/25	02	Junio 2025	Anual

EC.3.9.1-D04/25	Repostero	Versión 01
-----------------	-----------	------------

	<b>REGISTRO</b>	R.O.CL-02 Edición 02
	<b>ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN</b>	2 de 8

## 1. Elementos del esquema de certificación:

### 1.1. Alcance de la certificación

Elaborar productos de repostería básica, así como aplicaciones y decoraciones artísticas, cumpliendo con las características, normativas y requisitos específicos de calidad relacionados a la repostería.

### 1.2. Vigencia de la Certificación

5 años calendario a partir de la fecha de emisión indicado en el certificado.

### 1.3. Descripción del trabajo y de las tareas

Indicados en el numeral 1.6

### 1.4. Aptitudes

No aplican.

### 1.5. Prerrequisitos:

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

#### Para la certificación inicial:

Prerrequisito	Evidencia de cumplimiento
16 años o más	Copia de documento de identificación personal (Certificado de nacimiento, DPI o pasaporte)
Saber leer y escribir	No requiere evidencia
2 años de experiencia en la ocupación	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
Realizar pago del proceso de certificación Q. 200.00	Constancia/compromiso de pago.

	<b>REGISTRO</b>	R.O.CL-02 Edición 02
	<b>ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN</b>	3 de 8

Para la renovación de la certificación:

Prerrequisito	Evidencia de cumplimiento
Realizar pago del proceso de renovación de la certificación de Q. 200.00	Constancia/compromiso de pago
Verificación de identidad de la persona certificada	Copia de documento de identificación personal (DPI o pasaporte)

	<b>REGISTRO</b>	R.O.CL-02 Edición 02
	<b>ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN</b>	4 de 8

### 1.6. Competencia requerida:

No.	Competencias	Criterios de desempeño/tareas	Evidencias de desempeño/tareas	Métodos para la evaluación	
				Examen teórico	Observación del desempeño/ producto
1	Organizar el área de trabajo	1. Verificar las condiciones/estado de equipos, mobiliario, herramientas y utensilios.	<b>Desempeño:</b> Candidato realiza los ejercicios de verificación, limpieza y desinfección de área de trabajo, herramientas, equipo y utensilios.	X	X
		2. Limpiar y desinfectar área de trabajo, equipos, mobiliario, herramientas y utensilios.	<b>Producto:</b> Candidato presenta área de trabajo, herramientas, equipo y utensilios, limpios y desinfectados	X	X
2	Elaboración de una masa básica batida para montaje de un pastel	1. Preparar las materias primas e insumos de acuerdo con la receta y las buenas prácticas	<b>Desempeño:</b> Candidato realiza los ejercicios preparar las materias primas e insumos, preparar la masa básica para el montaje de pastel	X	X
		2. Preparar la masa básica para el montaje de pastel, cumpliendo con las características organolépticas y condiciones de conservación y enfriamiento.	<b>Producto:</b> Candidato presenta la masa básica para el montaje de pastel con los estándares establecidos y características organolépticas, en condiciones de conservación y enfriamiento.	X	X
3	Elaboración de relleno y complementos para decoración la	1. Preparar las materias primas e insumos de acuerdo con la receta y las buenas prácticas	<b>Desempeño:</b> Candidato realiza los ejercicios preparar las materias primas e insumos, preparar el relleno y complementos para el pastel	X	X
		2. Preparar el relleno para el pastel, cumpliendo con las características organolépticas y condiciones de conservación y enfriamiento.	<b>Producto:</b> Candidato presenta relleno y complementos elaborados con los estándares establecidos y características organolépticas, en condiciones de conservación y enfriamiento.	X	X
		3. Preparar los complementos para la decoración de pastel, cumpliendo con las características organolépticas y condiciones de conservación y enfriamiento.	<b>Producto:</b> Candidato presenta relleno y complementos elaborados con los estándares establecidos y características organolépticas, en condiciones de conservación y enfriamiento.	X	X

No.	Competencias	Criterios de desempeño/tareas	Evidencias de desempeño/tareas	Métodos para la evaluación	
				Examen teórico	Observación del desempeño/producto
4	Elaboración de postre con variedad de pasta, masas y/o múltiples aplicaciones	1. Preparar las materias primas e insumos de acuerdo con la receta y las buenas prácticas	<b>Desempeño:</b> Candidato realiza los ejercicios preparar las materias primas e insumos y preparar el postre	X	X
		2. Preparar el postre, cumpliendo con la receta, las características organolépticas, técnicas y condiciones de conservación y enfriamiento.	<b>Producto:</b> Candidato presenta postre elaborado con los estándares establecidos y características organolépticas, en condiciones de conservación y enfriamiento.	X	X
5	Decoración y montaje de pastel	1. Preparar las materias primas e insumos de acuerdo con la receta y las buenas prácticas	<b>Desempeño:</b> Candidato realiza los ejercicios preparar las materias primas e insumos, decorar y montar el pastel en área establecida.	X	X
		2. Decorar la torta, cumpliendo con las técnicas y criterios establecidos.		X	X
		3. Montar el pastel en área diseñada, según planificación.		X	X
6	Servicio y montaje de postre	1. Preparar los insumos de acuerdo con la receta y las buenas prácticas	<b>Desempeño:</b> Candidato realiza los ejercicios preparar los insumos, el montaje y presentación del postre según receta y temática establecidas	X	X
		2. Montar y presentar el postre, según receta y temática establecida.		X	X

	<b>REGISTRO</b>	R.O.CL-02 Edición 02
	<b>ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN</b>	6 de 8

## 1.7. Código de Conducta

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

## 2. Requisitos del proceso de certificación:

### 2.1. Criterios para la certificación inicial y la renovación

La certificación inicial se otorga a los candidatos que:

- a. Completen los prerrequisitos para la evaluación inicial, establecidos en el numeral 1.5 según los plazos definidos
- b. Aprueben la evaluación vigente

La renovación de la certificación se otorga a los candidatos que:

- a. Completen los prerrequisitos para la renovación, establecidos en el numeral 1.5 según los plazos establecidos
- b. Aprueben la evaluación vigente al momento de la renovación

### 2.2. Métodos de la evaluación inicial y renovación

#### 2.2.1 Métodos para certificación inicial

La certificación inicial se otorga a los candidatos que obtengan dictamen de competencia en su evaluación. La evaluación de la competencia se realiza de la siguiente manera:

- ✓ **Evaluación de conocimientos:** consiste en resolver un **examen escrito** con 32 preguntas, mediante el cual el evaluador recopila evidencias y acredita el conocimiento del candidato sobre el dominio de los temas relacionados con los criterios de desempeño. El valor de la evaluación es de 100 puntos, con un tiempo, máximo por persona, de 30 minutos para su resolución.


Para esta evaluación el índice de aprobación es del 80% (26 respuestas válidas de las 32 preguntas planteadas).

- ✓ **Evaluación práctica:** consiste en el desarrollo de ejercicios prácticos en el puesto de trabajo, mediante los cuales el evaluador acredita la competencia del candidato sobre el desempeño de las funciones productivas, acompañado, cuando sea pertinente, de la presentación de los productos que se obtengan como resultado de la práctica realizada. La presentación de un producto es indicada/solicitada por el evaluador durante la evaluación. El valor de la evaluación es del 100%, con un tiempo máximo, por persona, de 8 horas para su ejecución.

Para esta evaluación el candidato presenta evidencias de:

- ✓ Verificar las condiciones/estado de equipos, mobiliario, herramientas y utensilios.
- ✓ Limpiar y desinfectar área de trabajo, equipos, mobiliario, herramientas y utensilios.
- ✓ Preparar las materias primas e insumos para la elaboración de una masa básica batida, de acuerdo con la receta y las buenas prácticas

EC.3.9.1-D04/25	Repostero	Versión 01
-----------------	-----------	------------

	<b>REGISTRO</b>	R.O.CL-02 Edición 02
	<b>ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN</b>	7 de 8

- ✓ Preparar la masa básica para el montaje de pastel, cumpliendo con las características organolépticas y condiciones de conservación y enfriamiento.
- ✓ Preparar las materias primas e insumos, para la elaboración de relleno y complementos para la decoración, de acuerdo con la receta y las buenas prácticas
- ✓ Preparar el relleno para el pastel, cumpliendo con las características organolépticas y condiciones de conservación y enfriamiento.
- ✓ Preparar los complementos para la decoración de pastel, cumpliendo con las características organolépticas y condiciones de conservación y enfriamiento.
- ✓ Preparar las materias primas e insumos para la elaboración de postre de acuerdo con la receta y las buenas prácticas
- ✓ Preparar el postre, cumpliendo con la receta, las características organolépticas, técnicas y condiciones de conservación y enfriamiento.
- ✓ Preparar las materias primas e insumos para la decoración y montaje de pastel, de acuerdo con la receta y las buenas prácticas
- ✓ Decorar la torta, cumpliendo con las técnicas y criterios establecidos.
- ✓ Montar el pastel en área diseñada, según planificación.
- ✓ Preparar los insumos para el servicio y montaje de postre, de acuerdo con la receta y las buenas prácticas.
- ✓ Montar y presentar el postre, según receta y temática establecida.

Para esta evaluación el índice de aprobación es variable para cada criterio de desempeño evaluado, según lo indicado en los instrumentos de evaluación correspondientes.

El proceso de evaluación se realiza considerando lo siguiente:


- Para candidatos que se encuentran trabajando, se coordinará el evento de evaluación para que se realice preferentemente en el puesto de trabajo, tomando en cuenta las actividades que realizan y que están relacionadas con la ocupación de repostería.
- Para candidatos que no se encuentran trabajando, se coordinará el evento de evaluación para que se realice preferentemente en uno de los centros de capacitación del INTECAP que cuente con las condiciones para ejecutar esta evaluación o bien, se consideran simulaciones de actividades en puestos de trabajo relacionados con la ocupación de repostería.
- El evaluador se ajustará a las medidas de salud y seguridad ocupacional aplicables en el lugar de evaluación.
- El evaluador coordinará la evaluación, de manera que se pueda verificar y evidenciar individualmente el cumplimiento de todas las actividades descritas en este documento.
- 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.
- El candidato debe presentarse al lugar de evaluación, el día y hora acordados, con la anticipación suficiente (15 minutos antes). Asimismo, debe presentar su documento de identificación (DPI o pasaporte) u otro documento de identificación que incluya fotografía, para confirmar su identidad.

### 2.2.2 Renovación

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

- ✓ Cumplir con lo establecido en el numeral 1.5 del presente documento, en lo correspondiente a

EC.3.9.1-D04/25	Repostero	Versión 02
-----------------	-----------	------------

	<b>REGISTRO</b>	R.O.CL-02 Edición 02
	<b>ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN</b>	8 de 8

“Renovación de la certificación”

- ✓ Someterse a las evaluaciones establecidas en el Esquema de certificación vigente al momento de solicitar la renovación
- ✓ El trámite de renovación debe realizarse dentro de los 6 meses anteriores al vencimiento del certificado.

### 2.3. Métodos y criterios de vigilancia (si es de aplicación)

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

### 2.4. Criterios para suspender y/o retirar la certificación:

Los causales de suspensión o retiro de la certificación se encuentran descritos en el documento **Suspensión, retiro o reducción del alcance de la certificación**, disponible en la página web. Adicionalmente para este esquema: si a una persona certificada le es suspendida o cancelada la licencia de conducir, su certificación también perderá validez y debe dejar de utilizarla y promoverse como una persona certificada.

### 2.5. Criterios para efectuar cambios en el alcance o en el nivel de certificación (ampliación o reducción si es de aplicación)

No aplica.

## 3. Documentación de referencia

- El presente esquema tiene como referencia el documento: Norma de competencia laboral de “Repostero”, Edición 01, Guatemala, INTECAP.
- Chilevalora (Sistema Nacional de Certificación de Competencias Laborales), 2008. <https://chilevalora.gob.cl/>.
- CONOCER (Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales), 1997. [<https://www.conocer.gob.mx/guia-certificacion>]
- Argentina (Certificación de personas), <https://www.argentina.gob.ar/trabajo/formacionycapitacion/certificacioncompetencias>.

EC.3.9.1-D04/25	Repostero	Versión 02
-----------------	-----------	------------