


	REGISTRO	R.O.CL-02 Edición 02
	ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN	1 de 8

Parrillero

Código	Versión	Fecha de oficialización	Periodo para revisión
EC.3.9.1-D03/25	01	Junio 2025	1 año

	REGISTRO	R.O.CL-02 Edición 02
	ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN	2 de 8

1. Elementos del esquema de certificación:

1.1. Alcance de la certificación

Parrillero. Persona con competencia para elaborar platillos de productos cárnicos a la parrilla, de acuerdo con buenas prácticas de manufactura de alimentos

1.2. Vigencia

5 años calendario a partir de la fecha de emisión indicada 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 Generales:

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

Certificación inicial:

Prerrequisito	Evidencia de cumplimiento
18 años o más	Copia de documento de identificación personal (DPI o pasaporte)
Saber leer y escribir	No requiere evidencia
1 años (o más) de experiencia laboral como Parrillero	Carta(s) de experiencia laboral, de no contar con constancia de experiencia laboral, el INTECAP realiza una entrevista diagnostica adicional.
Llenar solicitud de evaluación para certificación	Solicitud de certificación debidamente llena
Realizar pago del proceso de certificación Q. 600.00	Constancia/compromiso de pago.


***Nota:** Si la información declarada en la "Solicitud de certificación" sufre alguna modificación durante el período de vigencia del Certificado, la persona certificada debe notificarlo al Intecap, Departamento de Certificación Laboral, para realizar la actualización correspondiente.

EC.3.9.1-D03/25	Parrillero	Versión 01
-----------------	------------	------------

	REGISTRO	R.O.CL-02 Edición 02
	ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN	3 de 8

Renovación de la certificación:


Prerrequisito	Evidencia de cumplimiento
Ser mayor de edad	Copia de documento de identificación personal (DPI o pasaporte)
Saber leer y escribir	No requiere evidencia
Realizar entrevista en el Centro Evaluador	Entrevista completada
Realizar pago del proceso de renovación de la certificación de Q. 600.00	Constancia/compromiso de pago

	REGISTRO	R.O.CL-02 Edición 02
	ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN	4 de 8

1.6. Competencia requerida:

Competencias (Actividades Clave)	Criterios de desempeño	Métodos para la evaluación	
		Examen teórico	Observación del desempeño / producto
C1. Realizar la solicitud, recepción, despique/fileteo y almacenamiento de prima e insumos	C1.1 Elaborar la solicitud al almacén de materia prima e insumos , de acuerdo con requerimientos del menú, características de materia prima e insumos, programación de trabajo y existencias mínimas y máximas en bodega.	X	X
	C1.2 Recibir y valorar materia prima cárnica e insumos , de acuerdo con los requerimientos de la solicitud al almacén, estándares de calidad y los específicos del establecimiento, programas de inocuidad/seguridad alimentaria y estándares de seguridad relacionadas con la manufactura de alimentos y normativa vigente.	X	X
	C1.3 Realizar despique y fileteo de materia prima , de acuerdo con los requerimientos del menú/receta estándar, técnicas y métodos de trabajo, los estándares específicos del establecimiento, programas de inocuidad y estándares de seguridad relacionadas con la manufactura de alimentos y normativa vigente.	X	X
	C1.4 Almacenar materia prima, cárnicos y derivados , de acuerdo con características organolépticas, estándares básicos de almacenamiento/conserva de productos alimenticios, factores de riesgo, estándares específicos del establecimiento, programas de inocuidad/seguridad alimentaria, estándares de seguridad relacionadas con almacenamiento, manejo y manufactura de alimentos.	X	X
C2. Realizar la puesta a punto de materia prima, insumos, utensilios, herramientas, mobiliario y equipo	C2.1 Revisar y disponer los utensilios, herramientas, mobiliario y equipo necesarios , de acuerdo con los requerimientos específicos de la receta, indicaciones del manual del fabricante, productos y métodos de limpieza específicos para cada artículo, programas de inocuidad, estándares de seguridad relacionados con almacenamiento, manejo y manufactura de alimentos.	X	X
	C2.2 Disponer insumos y materia prima , de acuerdo con su naturaleza, características organolépticas, estándares y técnicas específicas para cada producto, productos y métodos de limpieza y sanitización específicos, programas de inocuidad y estándares de seguridad para la manipulación, tratamiento, almacenamiento y manufactura de alimentos.	X	X

Competencias (Actividades Clave)	Criterios de desempeño	Métodos para la evaluación	
		Examen teórico	Observación del desempeño / producto
C3. Preelaborar y elaborar productos para la preparación, presentación y almacenamiento de alimentos en el área de parrilla	C3.1 Preelaborar, elaborar y presentar los platillos de entrada , de acuerdo con requerimientos específicos, la receta/menú, estándares en aplicación de las técnicas y términos de cocción, tratamiento de crudos, tipos de cocina en parrilla, programas de inocuidad y estándares de seguridad en la manufactura de alimentos.	X	X
	C3.2 Preelaborar, elaborar y presentar los platos fuertes , de acuerdo con requerimientos específicos, la receta/menú, estándares en aplicación de las técnicas de cocción en parrilla, almacenamiento de crudos, tendencias de cárnicos a la parrilla, programas de inocuidad y estándares de seguridad en la manufactura de alimentos.	X	X
	C3.3 Preelaborar, elaborar y presentar las guarniciones , de acuerdo con requerimientos específicos, la receta/menú, estándares en aplicación de las técnicas de cocción a la parrilla, tratamiento de crudos, y tendencias en parrilla, programas de inocuidad y estándares de seguridad en la manufactura de alimentos.	X	X
	C3.4 Preelaborar, elaborar y presentar los postres , de acuerdo con requerimientos específicos, la receta, estándares en aplicación de las técnicas de cocción, tendencias en parrilla, programas de inocuidad y estándares de seguridad en la manufactura de alimentos.	X	X

	REGISTRO	R.O.CL-02 Edición 02
	ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN	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 se realiza de la siguiente manera:

- a. **Evaluación (prueba) de conocimientos:** Consiste en resolver un **examen escrito** con **21 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.


El índice de aprobación es del 70% (15 respuestas válidas de las 21 preguntas planteadas).

El candidato presenta evidencias de conocimiento de los siguientes temas:

- ✓ Características de la materia prima e insumos.
- ✓ Almacenamiento y conserva de productos alimentarios.
- ✓ Programas de control de existencias y movimientos en cocinas y bodegas de alimentos.
- ✓ Buenas prácticas de manufactura (BPM).
- ✓ Procedimientos operativos estandarizados de saneamientos (POES).

- b. **Evaluación (prueba) 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 de 100 puntos, con un tiempo máximo, por persona, de **5 horas** para su ejecución.

EC.3.9.1-D03/25	Parrillero	Versión 01
-----------------	------------	------------

	REGISTRO	R.O.CL-02 Edición 02
	ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN	7 de 8

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

Para esta evaluación el candidato presenta evidencias de:

- ✓ Elaborar la solicitud al almacén de materia prima e insumos
- ✓ Recibir y valorar materia prima cárnica e insumos
- ✓ Realizar despiece y fileteo de materia prima
- ✓ Almacenar materia prima, cárnicos y derivados
- ✓ Revisar y disponer los utensilios, herramientas, mobiliario y equipo necesarios
- ✓ Disponer insumos y materia prima
- ✓ Preelaborar, elaborar y presentar los platillos de entrada
- ✓ Preelaborar, elaborar y presentar los platos fuertes
- ✓ Preelaborar, elaborar y presentar las guarniciones
- ✓ Preelaborar, elaborar y presentar los postres
- ✓ Presentar productos preelaborados
- ✓ Presentar platillos terminados

El proceso de evaluación se realiza considerando lo siguiente:


- a. Candidatos que pueden evaluarse simultáneamente: la evaluación (prueba) de conocimientos se puede realizar de manera grupal, considerando las condiciones del lugar de realización (puestos y distanciamiento entre candidatos) garantizando que los candidatos no tengan acceso a ayudas no autorizadas; la evaluación (prueba) práctica debe completarse en forma individual.
- b. 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 Parrillero.
- c. 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 Parrillero.
- d. El evaluador se ajustará a las medidas de salud y seguridad ocupacional aplicables en el lugar de evaluación.
- e. El evaluador coordinará la evaluación, de manera que se pueda verificar y evidenciar individualmente el cumplimiento de todas las actividades descritas en este documento.
- f. 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.
- g. 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 Métodos de la evaluación para la renovación

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

- a. Cumplir con lo establecido en el numeral 1.5 del presente documento, en lo correspondiente a "Renovación de la certificación".

EC.3.9.1-D03/25	Parrillero	Versión 01
-----------------	------------	------------

	REGISTRO	R.O.CL-02 Edición 02
	ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN	8 de 8

- b. Someterse a las evaluaciones establecidas en el Esquema de certificación vigente al momento de solicitar la renovación.
- c. Presentar su solicitud de renovación 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 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.

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

No aplica.

3. Documentación de referencia

El presente esquema tiene como referencia los documentos:

- Norma de competencia laboral de “Parrillero” ed. 01, INTECAP, Guatemala, julio 2024.
- Esquema de certificación de cualificaciones “preparación gastronómica de cocina” Ministerio de trabajo, gobierno de Ecuador, septiembre 2021.

EC.3.9.1-D03/25	Parrillero	Versión 01
-----------------	------------	------------