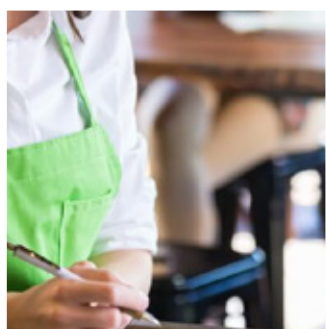
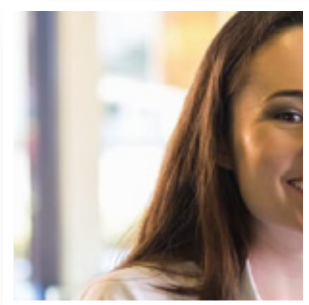


## CERTIFICACIÓN DE PERSONAS POR PERFIL DE COMPETENCIAS LABORALES



# Características del Servicio

Certificación:

Competencias Laborales

Detalle del Producto	Instructor de Seguridad Alimentaria	Administrador de Restaurante	Dirección de Meseros	Ayudante de Meseros
Basado en norma	<ul style="list-style-type: none"> <li>Norma Técnica Ecuatoriana INEN 2460:2008</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Norma Técnica Ecuatoriana INEN 2436:2008</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Perfil SETEC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Norma Técnica Ecuatoriana INEN 2454:2008</li> </ul>
Conocimiento previo	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conocimientos en temas de seguridad de los alimentos y buenas prácticas de manufactura</li> <li>Conocimiento de norma INEN 2458</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conocimientos básicos en la seguridad de los alimentos</li> <li>Temas esenciales de administración</li> <li>Temas contables básicos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Destreza en el servicio de alimentos y bebidas, etiqueta y protocolo</li> <li>Técnicas de atención al cliente</li> <li>Seguridad de los alimentos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Técnicas básicas para el servicio de alimentos y bebidas</li> <li>Normas básicas de atención al cliente</li> <li>Seguridad de los alimentos</li> </ul>
Beneficios de la Certificación	<ul style="list-style-type: none"> <li>Registrada en la base de consulta de títulos <b>SENESCYT</b></li> <li>Válida para la red <b>SOCIOEMPLEO</b></li> <li>Aumenta desempeño de la gente</li> <li>Reputación del negocio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Registrada en la base de consulta de títulos <b>SENESCYT</b></li> <li>Válida para la red <b>SOCIOEMPLEO</b></li> <li>Aumenta desempeño de la gente</li> <li>Reputación del negocio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Registrada en la base de consulta de títulos <b>SENESCYT</b></li> <li>Válida para la red <b>SOCIOEMPLEO</b></li> <li>Aumenta desempeño de la gente</li> <li>Reputación del negocio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Registrada en la base de consulta de títulos <b>SENESCYT</b></li> <li>Válida para la red <b>SOCIOEMPLEO</b></li> <li>Aumenta desempeño de la gente</li> <li>Reputación del negocio</li> </ul>
Requisitos				
Requisitos	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Título:</b> título profesional en procesos, industrial, de alimentos y bebidas</li> <li><b>Capacitación:</b> 120 horas en temas relacionados al perfil, incluyendo formador de formadores</li> <li><b>Experiencia:</b> 3 años en actividades relacionadas con procesamiento de alimentos; 1 año como facilitador</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Título:</b> Bachiller</li> <li><b>Capacitación:</b> 200 horas orientado a la administración de restaurantes o afines</li> <li><b>Experiencia:</b> : 5 años en administración de restaurantes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Título:</b> Bachiller</li> <li><b>Capacitación:</b> 80 horas en temáticas relacionadas al perfil</li> <li><b>Experiencia:</b> 2 años en actividades relacionadas al perfil</li> <li><b>Conocimiento:</b> inglés básico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Título:</b> Bachiller</li> <li><b>Experiencia:</b> al menos 6 meses en actividades relacionadas al perfil</li> <li><b>Capacitación:</b> 20 horas relacionado al contenido del perfil</li> </ul>
Certificado/Examen				
Atributos para otorgar Certificación	Examen teórico: mínimo 80% Examen práctico: 100%	Examen teórico: mínimo 80% Examen práctico: 100%	Examen teórico: mínimo 80% Examen práctico: 100%	Examen teórico: mínimo 80% Examen práctico: 100%
Vencimiento de la certificación	5 años <sup>1</sup>	5 años <sup>1</sup>	5 años <sup>1</sup>	5 años <sup>1</sup>
Inversión				
Por persona	de 1 a 10 personas → 199 USD de 11 a 15 personas → 169 USD de 16 a 20 personas → 149 USD de 21 a 25 personas → 129 USD de 26 a 30 personas → 109 USD Todos los valores no incluyen IVA	de 1 a 10 personas → 199 USD de 11 a 15 personas → 169 USD de 16 a 20 personas → 149 USD de 21 a 25 personas → 129 USD de 26 a 30 personas → 109 USD Todos los valores no incluyen IVA	de 1 a 10 personas → 149 USD de 11 a 15 personas → 129 USD de 16 a 20 personas → 119 USD de 21 a 25 personas → 109 USD de 26 a 30 personas → 99 USD Todos los valores no incluyen IVA	de 1 a 10 personas → 149 USD de 11 a 15 personas → 129 USD de 16 a 20 personas → 119 USD de 21 a 25 personas → 109 USD de 26 a 30 personas → 99 USD Todos los valores no incluyen IVA

<sup>1</sup> La emisión de la certificación se rige bajo los procedimientos de la SETEC. Usted podrá imprimir su certificado después de pasar la evaluación visitando la sección de consulta de títulos de la SENESCYT. Luego de su vencimiento, deberá renovar su certificado solicitándolo a Solinal

Visite [solinalfoodschool.org](http://solinalfoodschool.org) para más información.

Av. Benjamín Carrión, Edificio City Office Piso 5, Oficina 516, Guayaquil, EC | 042959067 | 0992199077 | info@solinalfoodschool.com

**Solinal.**