

EDITÓ	REVISÓ	APROBÓ
Nombre, cargo y Firma: María García Oficial de Certificación	Nombre, cargo y Firma: Carmen Zelaya, Gerente de Calidad	Nombre, cargo y Firma: Carmen Zelaya, Gerente de Calidad
Fecha: 08 de junio 2020	Fecha: 08 de junio 2020	Fecha: 08 de junio 2020

CONTROL DE CAMBIOS:				
No.	Nombre y Apellido	Fecha	Pág.	Observación
1	Marcos Maradiaga	15/11/2007	Todas	Se cambió encabezado y pie de página.
2				Se incorporaron más alcances.
3	María García Alejandro Posadas	05/08/2009	Todas	Se Modificó el contenido del documento. Se incorporaron nuevos alcances. Se incorporó el cuadro resumen de los esquemas de certificación.
4	Karen Elvir	12/01/2010	Todas	Se modificaron los alcances disponibles según las disposiciones tomadas en diciembre de 2009. Se agregó la lista de los alcances con su respectivo código.
5	Alejandro Posadas	12/01/2010	6	Se redactaron nuevamente el Objetivo del documento, la definición y los beneficios de la certificación
			8,9	Se actualizó el listado de alcances disponibles. Incluyendo los alcances referentes al Área técnica de Construcción.
			11-64	Se actualizaron los esquemas de Certificación para los Alcances de Albañil 1, Albañil 2, Electricista Residencial y Modista.
			11-64	Se modificó el formato del Cuadro de Esquema de Certificación
6	Alejandro Posadas	Febrero Marzo Abril /2011	11-64	Se marcó en color gris las casillas de los esquemas para los cuales no se ha definido el periodo y método de Vigilancia y Renovación.
			7	Se incluyeron las definiciones de alcances Bajo ISO 17024 y Alcances Junior
			8,9	Se actualizó la tabla de alcances y tarifas del numeral 7.
7	Alejandro Posadas	12/10/2011	10-22	Se filtraron y dividieron los Alcances definidos Bajo ISO 17024 dejándolos con su respectivo Esquema de Certificación.
			23-41	Se Incluyó la Tabla para los alcances Junior donde se detalla el tipo de evaluación y las competencia a Evaluar para dichos alcances.
7	Alejandro Posadas	12/10/2011	Todas	Se incorporó al encabezado el nuevo logo institucional.
			12-13	Se modificó el pre-requisito en el Esquema de Certificación

Nota: Criterio Fundamental: El candidato debe dominar la competencia, sin tolerancia de falla.  
Criterio Complementario: Se permite un mínimo porcentaje de tolerancia de fallo en la evaluación.

**CONTROL DE CAMBIOS:**

No.	Nombre y Apellido	Fecha	Pág.	Observación
				de los Alcances de Albañil I y Albañil II y se lee ahora "diploma de Capacitación."
			10-22	Se agregó a los esquemas de certificación el elemento "Norma de Referencia"
			29 y 33	Se reestructuró el cuadro de competencias de los alcances de "Reparador de computadoras" y Tallador de Madera" en vista que contenían un error en las mismas.
8	Alejandro Posadas	06-02-2012	1	Se modificó la portada del Instructivo
			4	Se actualizó la tabla de contenidos
			8,9	Se actualizó la tabla de tarifas de certificación y se colocó una nota aclaratoria cuando aplican las mismas en los eventos de certificación.
9	Alejandro Posadas	03/07/2012	10-26	Se realizó cambio en la estructura del documento: se colocaron primero los alcances bajo esquema Junior y luego los alcances bajo esquema ISO 17024.
			38-44	Se anexaron los alcances de Albañil I y II que se han desarrollado en el Formato CP-R-084.
10	Alejandro Posadas	16/07/2012	10-46	Se cambió el orden en la presentación de los alcances de Certificación; se priorizaron los que están bajo esquema 17024; luego los otros esquemas de certificación y por último los alcances Junior.
11	María García	05/08/2013	5,6,7,8,9,30-46	Se eliminó todo lo que hacía referencia a la certificación Junior.
12	María García	17/09/2013	8	Se reestructuraron los precios de los alcances
13	Alejandro Posadas	20/08/2014	Todas	Se actualizó el encabezado del documento.
			12	Se actualizó el esquema de Certificación de Manipuladores de alimentos.
14	Alejandro Posadas	01/09/2014	6-13	Se actualizó el esquema de Certificación de albañil 1 y Albañil 2.
15	Alejandro Posadas	20/11/2014	6-16	Se actualizaron las Normas de Referencia en los Esquemas de los Alcances de Manipulador de Alimentos, Albañil I y albañil II, con base a la nomenclatura utilizada por INFOP.
16	Alejandro Posadas	15/07/2016	6-12	Se actualizó el Esquema de Certificación de Manipulador de Alimentos a su versión 06.
			13-30	Se movieron los esquemas de Albañil I y II al apartado de "otros esquemas desarrollados"
17	María García	15/12/2016	5	Incorporación de alcance de Técnico en Cultivo de Palma Africana y Mecánico de máquinas de costura industrial.
			31-37	Incorporación de esquema de certificación Técnico en Cultivo de Palma Africana y Mecánico de máquinas de costura industrial.
18	María García	23/03/2017	6-11	Actualización esquema de manipulador de alimentos
19	María García	10/01/2019	6	Actualización tarifas
20	María García	12/03/2020	7-17	Actualización esquema manipulador de alimentos y

Nota: Criterio Fundamental: El candidato debe dominar la competencia, sin tolerancia de falla.  
Criterio Complementario: Se permite un mínimo porcentaje de tolerancia de fallo en la evaluación.

CONTROL DE CAMBIOS:				
No.	Nombre y Apellido	Fecha	Pág.	Observación
			40-47	esquema de mecánico de máquinas de costura industrial.
21	María García	08/06/2020	07-17	Actualización esquema manipulador de alimentos

DOCUMENTO APROBADO

	<b>BOLETÍN INFORMATIVO DE ALCANCES PARA CERTIFICACIÓN DE PERSONAS</b>	CP-I-001
		Versión 21
		Página 4 de 47

## 1. OBJETIVO

El presente boletín ha sido elaborado con el propósito de informar a todos los interesados en la Certificación de Personas los alcances disponibles, los precios y los requisitos para someterse al proceso de certificación así como las competencias a evaluar en cada uno de los alcances desarrollados por CADERH en cumplimiento de los requisitos de la norma internacional ISO/IEC 17024.

## 2. ¿QUÉ ES LA CERTIFICACIÓN DE PERSONAS?

La Certificación de personas es el proceso mediante el cual un Organismo de Certificación (en este caso CADERH) da fe que una persona cumple con una serie de requisitos y competencias laborales establecidas en un Esquema de Certificación específico, mediante una evaluación eficaz y transparente, sin importar cómo, cuándo y dónde las adquirió.

## 3. ¿QUÉ BENEFICIOS OBTENGO AL CERTIFICARME?

En general un certificado es la mejor referencia tanto para los trabajadores como para los empleadores en sus decisiones de contratación, capacitación, remuneración y promoción dentro del mercado y en la empresa misma. Además podemos decir que la certificación beneficia al empleado ya que:

- Garantiza los conocimientos, competencias, habilidades y experiencia de la persona.
- Contribuye a su desarrollo personal y profesional dándole la seguridad de poseer las pautas adecuadas para llevar a cabo su trabajo.

Se recomienda que lea la totalidad de este instructivo antes de tomar el examen de certificación ya que la información que contiene le acompañará durante todo el proceso y le proporcionará una referencia rápida sobre las dudas que pueda tener.

## 4. ¿QUÉ GANA MI EMPRESA AL CONTAR CON PERSONAL CERTIFICADO?

El proceso de certificación representa una sólida inversión en los recursos humanos, poniendo especial atención a los conocimientos, habilidades y destrezas que se requieren para desempeñar un trabajo con excelencia, misma que al final se retribuye a la empresa en términos de mayor productividad, mejor utilización de los recursos y mayores beneficios financieros.

La certificación beneficia a las empresas porque garantiza contar con empleados altamente preparados en una actividad productiva, y les provee de información oportuna y veraz sobre lo que saben hacer las personas, y la seguridad de que cumplen con las exigencias del mercado actual

En muchas empresas la Certificación representa un pilar fundamental para desarrollar el trabajo con oportunidad y calidad, a la vez que su efecto multiplicador permitirá continuar impulsando un cambio positivo en la entidad para cumplir satisfactoriamente con la misión que tiene encomendada.

Les da la confianza de que está contando con profesionales calificados de los que obtendrá productividad desde el primer día y que estarán continuamente en formación.

Permite identificar las áreas de oportunidad y fortalecimiento de su Recursos Humanos.

## 5. ¿QUÉ SE NECESITA PARA INICIAR EL PROCESO DE CERTIFICACIÓN?

Nota: Criterio Fundamental: El candidato debe dominar la competencia, sin tolerancia de falla.  
Criterio Complementario: Se permite un mínimo porcentaje de tolerancia de fallo en la evaluación.

	<b>BOLETÍN INFORMATIVO DE ALCANCES PARA CERTIFICACIÓN DE PERSONAS</b>	CP-I-001
		Versión 21
		Página 5 de 47

1. Conocer el Reglamento para Certificación de Personas (CP-RG-004), que está publicado en el portal institucional [www.caderh.hn](http://www.caderh.hn) y leer y acatar las disposiciones detalladas en el *Instructivo para candidatos a la Certificación de Personas* (CP-I-004)
2. Llenar la *Solicitud para Certificación de Personas* (CP-R-001) en su versión vigente y enviarla a la Gerencia de Certificación de CADERH, a la siguiente dirección: Colonia Palmira, Ave. República de Chile, #341, o vía correo electrónico a [certificación@caderh.hn](mailto:certificación@caderh.hn), en este caso, en el momento de la evaluación deberá presentar la original.
3. Si la solicitud fue aceptada por la Gerencia de Certificación, efectuar el pago del costo de la evaluación para certificación de acuerdo a las tarifas establecidas en las oficinas de la Administración de CADERH o mediante un depósito en la cuenta de cheques facilitada por CADERH, salvo que el pago se haga a través de proyectos, convenios u otro tipo de negociaciones firmados con CADERH.
4. Presentarse al Lugar de la Evaluación señalado por la Gerencia de Certificación de CADERH con una identificación personal vigente y legalmente reconocida, para someterse a los exámenes que correspondan según el esquema de certificación del alcance en el que se va a evaluar.
5. El cliente facilitará el lugar y las herramientas o materiales requeridos para la evaluación.

## 6. DETALLE DE ÁREAS TÉCNICAS Y ALCANCES DE CERTIFICACIÓN

### Términos y Definiciones:

- **ÁREA TÉCNICA:** Área en la cual se clasifican un cierto grupo de ocupaciones relacionadas, por ejemplo: Procesamiento y Servicios de Alimentos, Construcción, Ebanistería, Belleza y Cosmetología, Soldadura, entre otras.
- **ALCANCE DE CERTIFICACIÓN:** Término utilizado en Certificación de Personas para nombrar a una ocupación, salida ocupacional o puesto de trabajo específico que una persona desempeña y para el cual solicita la certificación. Por ejemplo: Ebanista, Soldador, Albañil, Manipulador de Alimentos, entre otros.
  - **ALCANCES DE CERTIFICACIÓN BAJO ESQUEMA ISO/IEC 17024:** Estos alcances se basan en los requerimientos establecidos por la Norma ISO/IEC 17024 en versión vigente, para solicitar la certificación en estos alcances se deben cumplir los requisitos definidos en el esquema de Certificación.
- **ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN:** Requisitos específicos de certificación relacionados con categorías especificadas de personas a las que se aplican las mismas normas y reglas particulares, y los mismos procedimientos. Incluyen requisitos generales (Edad, Nivel académico, experiencia, y cualquier otro requisito especificado por el comité de esquema de certificación), Métodos de Evaluación, Métodos de Vigilancia y Renovación de la Certificación, Vigencia del Certificado y competencias.

## 7. ALCANCES DE CERTIFICACIÓN DISPONIBLES

Nota: Criterio Fundamental: El candidato debe dominar la competencia, sin tolerancia de falla.  
Criterio Complementario: Se permite un mínimo porcentaje de tolerancia de fallo en la evaluación.

#	Área Técnica	Alcance	Código de Alcance	Tarifa
1.	Belleza y Cosmetología	Estilista Profesional	CP-BC-002	1,800.00
2.	Construcción	Albañil 1	CP-CON-001	2,200.00
		Albañil 2	CP-CON -002	2,200.00
3.	Ebanistería	Asistente de Ebanista	CP-EB-001	1,500.00
		Ebanista	CP-EB-002	1,500.00
		Aplicador de Acabados de Muebles de Madera	CP-EB-003	1,500.00
4.	Instrucción Basada en Competencias	Facilitador IBC	CP-IBC-001	1,500.00
5.	Hotelería	Mesero	CP-HT-001	1,600.00
		Camarero	CP-HT-002	1,600.00
6.	Soldadura	Soldador 1G y 2F proceso SMAW	CP-SOL-001	1,800.00
		Soldador 3G proceso SMAW	CP-SOL-002	1,800.00
7.	Procesamiento y Servicios de Alimentos	Manipulador de Alimentos * Acreditado por ECA*	CP-IA-001	2,300.00
8.	Agricultura	Técnico en cultivo de Palma Africana	CP-AG-001	1,600.00
9.	Corte y confección industrial	Mecánico de máquinas de costura industrial	CP-CCI-001	2,200.00

Nota: Las tarifas descritas anteriormente han sido calculadas en base a un mínimo de diez participantes a ser evaluados simultáneamente en un mismo lugar y en un mismo alcance.

Los precios están sujetos a revisión según las condiciones de la solicitud (volumen, lugar, o nuevos alcances a evaluar)

## 8. ALCANCE DE CERTIFICACIÓN DESARROLLADO BAJO LINEAMIENTOS DE LA NORMA ISO/IEC 17024 Y ACREDITADO POR ECA

1. DATOS GENERALES DEL ALCANCE		
<b>Alcance a certificar:</b>	Manipulador de Alimentos	
<b>Principales funciones:</b>	Es toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio, quien debe cumplir con una serie de rutinas y pautas de higiene en su trabajo con el objeto de prevenir daños en la salud de los consumidores. CAC/RCP1-1969	
<b>Área Técnica:</b>	Producción y Servicios Alimentarios	
<b>Vigencia de la Certificación:</b>	3 años a partir de la fecha de emisión indicada en el certificado.	
<b>Norma de Referencia:</b>	C: 5122001: Norma Técnica por Competencia Laboral del “Manipulador de Alimentos” 1era. Edición, Tegucigalpa, INFOP-CADERH; julio, 2014.	
<b>Versión del esquema de Certificación:</b>	09	<b>Fecha de aprobación:</b> 25 de mayo 2020
		<b>Fecha de entrada en Vigencia:</b> 09 de Junio 2020

2. REQUISITOS PREVIOS PARA ASPIRAR A LA CERTIFICACIÓN		
<b>Generales:</b>		
a) Cumplir con lo establecido en el Reglamento para Certificación de Personas (CP-RG-004)		
b) Consultar en el Boletín Informativo de Alcances para Certificación de Personas (CP-I-001) el Esquema de Certificación específico del alcance en el cual desea la Certificación.		
c) Consultar el Instructivo para Candidatos a la Certificación de Personas (CP-I-004)		
d) Completar el formato de Solicitud para Certificación de Personas (CP-R-001)		
e) Efectuar el pago correspondiente al alcance a evaluar.		
f) <b>Nota:</b> Verificar las versiones vigentes de todos documentos antes mencionados se encuentran disponibles en el portal Institucional <a href="http://www.caderh.hn">www.caderh.hn</a>		
<b>Específicos:</b>		
<b>Requisitos relativo a:</b>		<b>Documento a presentar al personal de Certificación De Personas de CADERH:</b>
<b>Edad mínima:</b>	16 años	1. Documento de identificación Personal (fotocopia) (Cédula de Identidad, Licencia de Conducir, Carnet del Seguro Social, Partida de Nacimiento, Pasaporte u otro documento que contenga el Nombre del solicitante y el número de Identidad)
<b>Sexo:</b>	Femenino o Masculino	
<b>Educación:</b>	Saber Leer y escribir	<u>N/A</u>
<b>Formación:</b>	Evidencia de formación en temas relacionados (en los últimos dos años previo a presentar la solicitud); ó	2. Documento (fotocopia) que evidencie haber recibido capacitación, inducción y/o formación en el área de Manipulación de Alimentos (en los últimos dos años previo a presentar la solicitud); ó
<b>Experiencia laboral:</b>	Mínima de 6 meses en trabajos que involucren la Manipulación de Alimentos	3. Documento (original) que evidencie la experiencia en el área de Manipulación de Alimentos y el tiempo de laborar. <sup>1</sup>
<b>Otros, especifique</b>	Completar el Formato de Solicitud de Certificación en su versión vigente.	4. Formato de Solicitud de Certificación (CP-R-001) llenado.

<sup>1</sup> Para los casos específicos de grupos de personas pertenecientes a una misma empresa será válida una constancia de trabajo global, indicando el Nombre de la persona, el cargo desempeñado y el tiempo de laborar.

I. REQUISITOS DE COMPETENCIAS							
#	Competencia	Sub competencias	Evidencias de desempeño/Tareas	Criterion	Lineamientos para la Evaluación		
				Fundamental o Complementario	Examen teórico	Observación del desempeño	Pregunta Oral
C1	UC-1 Identificar la importancia de la función de los manipuladores de alimentos para preservar la salud del consumidor.	UC 1.1 Definir la responsabilidad de los manipuladores de alimentos para garantizar la salud del consumidor.	CD-1.1.1 Describa la responsabilidad de los manipuladores de alimentos para garantizar la salud del consumidor.	F	X		
C2	UC-2 Definir conceptos de microorganismos patógenos transmitidos por alimentos y las enfermedades de origen alimentario.	UC 2.1 Explicar la existencia de microorganismos en los alimentos que pueden producir enfermedades.	CD-2.1.1 Describe claramente: <input type="checkbox"/> Qué son microorganismos. <input type="checkbox"/> Dónde viven los microorganismos. <input type="checkbox"/> Qué necesitan para reproducirse.	F	X		
			CD-2.1.2 Describe claramente las generalidades de: <input type="checkbox"/> Cuáles son los tipos de microorganismos patógenos. <input type="checkbox"/> Dónde se pueden encontrar. <input type="checkbox"/> Qué pueden causarle al consumidor.	F	X		

Nota: Criterio Fundamental: El candidato debe dominar la competencia, sin tolerancia de falla.  
Criterio Complementario: Se permite un mínimo porcentaje de tolerancia de fallo en la evaluación.



I. REQUISITOS DE COMPETENCIAS							
#	Competencia	Sub competencias	Evidencias de desempeño/Tareas	criterio	Lineamientos para la Evaluación		
				Fundamental o Complementario	Examen teórico	Observación del desempeño	Pregunta Oral
		UC 2.2 Identificar los factores que pueden causar la reproducción de los microorganismos.	CD-2.2.1 Describe los factores que favorecen el crecimiento de los microorganismos.	F	X		
		UC 2.3 Identificar situaciones en el proceso de producción que favorezcan la reproducción de microorganismos y afecten la inocuidad del alimento.	CD-2.3.1 Describe qué situaciones no controladas de su proceso lo induciría a una contaminación por microorganismos.	F	X		
C3	UC-3 Definir los tipos de contaminación física, química y biológica que se pueden dar por una inadecuada manipulación de alimentos.	UC 3.1 Explicar los tipos de contaminación que puede darse en la manipulación de los alimentos y cuáles serían las consecuencias de no controlarlos.	CD-3.1.1 Describe los tipos de contaminación.	F	X		
			CD-3.1.2 Explica una posible situación de contaminación y las consecuencias sobre el consumidor y la empresa.	F	X		

Nota: Criterio Fundamental: El candidato debe dominar la competencia, sin tolerancia de falla.  
 Criterio Complementario: Se permite un mínimo porcentaje de tolerancia de fallo en la evaluación.

I. REQUISITOS DE COMPETENCIAS							
#	Competencia	Sub competencias	Evidencias de desempeño/Tareas	Criterion	Lineamientos para la Evaluación		
				Fundamental o Complementario	Examen teórico	Observación del desempeño	Pregunta Oral
		UC 3.2 Controlar y prevenir las acciones que durante el procesamiento (recepción, producción primaria, elaboración, almacenamiento, distribución y venta) de los alimentos, induzcan a su contaminación.	CD 3.2.1 Asocia qué acciones realizadas en el área de trabajo pueden crear una contaminación química, física o biológica sobre el producto o el proceso.	F		X	
		UC 3.3 Identificar los síntomas de una enfermedad transmitida por los alimentos (ETA).	CD-3.3.1 Define qué es una ETA y expresa la población de mayor riesgo en sufrir una enfermedad alimentaria.	F	X		X
			CD-3.3.2 Describe las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA) más comunes.	F	X		X
			CD-3.3.3 Reconoce los síntomas comunes de una enfermedad transmitida por los alimentos (ETA).	F	X		X
			CD 3.3.4 define cómo se pueden transmitir las ETA.	F	X		X

Nota: Criterio Fundamental: El candidato debe dominar la competencia, sin tolerancia de falla.  
Criterio Complementario: Se permite un mínimo porcentaje de tolerancia de fallo en la evaluación.

I. REQUISITOS DE COMPETENCIAS							
#	Competencia	Sub competencias	Evidencias de desempeño/Tareas	Criteria	Lineamientos para la Evaluación		
				Fundamental o Complementario	Examen teórico	Observación del desempeño	Pregunta Oral
C4	UC-4 Identifica los métodos de conservación de alimentos aplicables a su puesto de trabajo.	UC-4.1 Identificar los métodos de conservación de los alimentos.	CD-4.1.1 Explica los métodos de conservación de los alimentos: a. Temperatura congelación. b. Temperatura refrigeración. c. Pasteurización	F	X		
C5	UC-5 Aplicar los controles requeridos en el proceso de producción para mantener la inocuidad del alimento.	UC-5.1 Identificar los métodos de control que debe aplicar en su puesto de trabajo para mantener la inocuidad del alimento.	CD-5.1.1 Demuestra los métodos de control que se utilizan para conservar la inocuidad de los alimentos.	F		X	
		UC-5.2 Identificar las temperaturas a las que se debe mantener el alimento para que sea inocuo.	CD-5.2.1 Identifica la zona de peligro de temperatura y tiempo donde se permite la reproducción de los microorganismos.	F	X		
			CD-5.2.2 Identifica las temperaturas que puede aplicar en su puesto de trabajo y como se controlan	F	X		
		UC-5.3 Describir correctamente el manejo de las materias primas de acuerdo a las especificaciones	CD-5.3.1 Demuestra correctamente los métodos de control que se utiliza en su trabajo para conservar la inocuidad de los alimentos	F		X	

Nota: Criterio Fundamental: El candidato debe dominar la competencia, sin tolerancia de falla.  
Criterio Complementario: Se permite un mínimo porcentaje de tolerancia de fallo en la evaluación.

I. REQUISITOS DE COMPETENCIAS							
#	Competencia	Sub competencias	Evidencias de desempeño/Tareas	Criterion	Lineamientos para la Evaluación		
				Fundamental o Complementario	Examen teórico	Observación del desempeño	Pregunta Oral
		establecidas por la empresa.					
		UC-5.4 Identificar los controles establecidos para evitar la contaminación cruzada.	CD-5.4.1 Demuestra correctamente las acciones que evitan una contaminación cruzada.	F		X	X
			CD-5.4.2 Describe medidas que se deben aplicar en el puesto de trabajo para evitar que se produzca una contaminación cruzada.	F	X		
		UC-5.5 Identificar las superficies que tienen contacto con los alimentos para evitar la contaminación.	CD-5.5.1 Identifica claramente las superficies de contacto, describiendo cuáles pueden afectar la inocuidad de los alimentos en su puesto de trabajo.	F	X		

Nota: Criterio Fundamental: El candidato debe dominar la competencia, sin tolerancia de falla.  
 Criterio Complementario: Se permite un mínimo porcentaje de tolerancia de fallo en la evaluación.

I. REQUISITOS DE COMPETENCIAS							
#	Competencia	Sub competencias	Evidencias de desempeño/Tareas	criterio	Lineamientos para la Evaluación		
				Fundamental o Complementario	Examen teórico	Observación del desempeño	Pregunta Oral
C6	UC-6 Aplicar las normas de higiene personal para su puesto de trabajo.	UC-6.1 Identificar las normas de conducta personal que no están permitidas en la manipulación de alimentos.	CD-6.1.1 Enumera qué conductas no están permitidas durante la manipulación de alimentos.	F	X		
		UC-6.2 Practicar las normas de higiene personal obligatorias en cualquier industria de alimentos.	CD-6.2.1 Enumera las prácticas que debe cumplir para mantener la higiene personal.	F	X		
			CD-6.2.2 Explica el uso correcto de EPP: los guantes, reddecilla, mascarilla al ingresar al puesto de trabajo.	F	X		
			CD-6.2.3 Ejecuta correctamente el lavado de manos.	F		X	
		UC-6.3 Utilizar la vestimenta y accesorios adecuados para ingresar a las instalaciones y a su puesto de trabajo. (Uso de EPP)	CD-6.3.1 Describe la vestimenta y EPP adecuada a utilizar en su puesto de trabajo e instalaciones en general.	F	X	X	
CD-6.3.2 Explica la importancia de la limpieza, uso de su vestimenta y EPP (así como el desecho del EPP) en el puesto de trabajo e instalaciones en general.	F		X	X			

Nota: Criterio Fundamental: El candidato debe dominar la competencia, sin tolerancia de falla.  
 Criterio Complementario: Se permite un mínimo porcentaje de tolerancia de fallo en la evaluación.

I. REQUISITOS DE COMPETENCIAS							
#	Competencia	Sub competencias	Evidencias de desempeño/Tareas	Criterion	Lineamientos para la Evaluación		
				Fundamental o Complementario	Examen teórico	Observación del desempeño	Pregunta Oral
		UC-6.4 Identificar las condiciones de salud que pueden afectar la inocuidad del alimento y las acciones a aplicar en caso de ocurrir un problema de salud.	CD-6.4.1 Identifica los síntomas que presentaría una persona enferma y que podrían ocasionar una contaminación de los alimentos (o de otras personas).	F	X		X
			CD-6.4.2 Explica qué acciones deben tomarse en caso de presentarse un manipulador enfermo a su puesto de trabajo, que ponga en riesgo la inocuidad de los alimentos o la salud de otras personas.	F	X		X
C7	Aplicar los procedimientos correctos de limpieza y desinfección a toda superficie de contacto, asegurando la inocuidad del alimento y colaboradores en general.	UC-7.1 Utilizar los procedimientos de limpieza y desinfección para toda superficie de contacto relacionada con sus actividades (equipos, Utensilios mobiliario, etc).	CD-7.1.1 Describe la diferencia entre limpieza y desinfección.	F	X		
			CD-7.1.2 Explica los pasos básicos de la limpieza y desinfección aplicables en todas las superficies de contacto en su puesto de trabajo.	F	X		X
			CD-7.1.3 Explica el manejo correcto de los equipos y utensilios de trabajo desmontables para que no se conviertan en un foco de contaminación.	F	X		X
		UC-7.2 Conocer las consecuencias y riesgos de	CD-7.2.1 Explica los riesgos de contaminación de alimentos que se pueden dar por un inadecuado manejo y preparación de sustancias químicas	F	X		X

Nota: Criterio Fundamental: El candidato debe dominar la competencia, sin tolerancia de falla.  
Criterio Complementario: Se permite un mínimo porcentaje de tolerancia de fallo en la evaluación.

I. REQUISITOS DE COMPETENCIAS							
#	Competencia	Sub competencias	Evidencias de desempeño/Tareas	Criterio	Lineamientos para la Evaluación		
				Fundamental o Complementario	Examen teórico	Observación del desempeño	Pregunta Oral
		contaminación de un alimento inocuo al aplicar sustancias químicas de manera incorrecta.	utilizadas para limpieza y desinfección.				

Nota: Criterio Fundamental: El candidato debe dominar la competencia, sin tolerancia de falla.  
Criterio Complementario: Se permite un mínimo porcentaje de tolerancia de fallo en la evaluación.

<b>II. METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN.</b>	
Evaluación Práctica	<p>Consiste en el desarrollo de proyectos prácticos o ejercicios donde se evalúen las competencias del Alcance descritas en el presente documento. Para ello, el evaluador se basa en un documento llamado estándar de desempeño, en el cual se registran los resultados obtenidos por el candidato durante la observación del desempeño, la ejecución de una actividad práctica específica o el Producto o evidencia de la actividad indicada por el evaluador durante la evaluación.</p> <p>Como parte de la evaluación de las competencias 5.3, 5.4, 6 y 7, se hará observación de la aplicación de medidas de bioseguridad para reducir contagio de enfermedades en su puesto de trabajo.</p> <p>Valor promediado: 70% Tiempo estimado para la evaluación: máximo 45 minutos por persona.</p>
Evaluación Teórica:	<p>Consiste en la aplicación de un examen escrito donde se evalúa el conocimiento de las competencias del Alcance descritas en el presente documento.</p> <p>Cantidad de preguntas: 40 preguntas de 2.5% cada una Tipo de Item: Tipo selección única Valor promediado: 30% Tiempo de evaluación: máximo 2 horas</p>
Evaluación Oral:	<p>Es una metodología utilizada durante la observación del desempeño en la práctica. Consiste en un tipo de interacción durante la evaluación, mediante la cual el Evaluador acredita el conocimiento del evaluado sobre el manejo del tema, la capacidad de respuesta y comprensión de los conocimientos específicos del área en el marco de las competencias definidas en el presente esquema. Se registrarán en el estándar de desempeño.</p> <p>Como parte de la evaluación de las competencias 5.3, 5.4, 6 y 7, se hará sondeo para identificar conocimiento de las medidas de bioseguridad aplicadas para evitar contagios en su puesto de trabajo.</p>
Índice de Aprobación para optar a la Certificación de Competencias Laborales:	<p>CADERH cuenta con un comité de certificación responsable del otorgamiento del certificado. Para ello, se asegurará, basado en los resultados, de que el evaluado obtenga un resultado mínimo del 90% del promedio ponderado de la calificación obtenida en prueba escrita y prueba práctica, entendiéndose como condicionante que se debe de lograr el 100% de la calificación en la práctica para obtener la certificación.</p>
Consideraciones especiales:	<p>La evaluación teórica escrita podrá realizarse en modalidad virtual. Para ello, el solicitante deberá disponer de equipo adecuado (computadora e internet) para llevar a cabo la evaluación. Después de completada la solicitud y de ser aprobada, CADERH le dará las instrucciones para realizar la prueba teórica. Se le dará acompañamiento en línea por cualquier duda.</p> <p>Después de realizada la prueba teórica escrita, se coordinará la evaluación práctica, la cual se deberá realizar en el puesto de trabajo (previa autorización del solicitante) sin embargo, queda a</p>



	<p>consideración del solicitante y CADERH el orden de aplicación de la evaluación (teoría y práctica) siempre considerando que su proceso de evaluación culmina cuando realiza ambos procesos.</p> <p>Importante: el proceso de evaluación será coordinado de manera que se realice en no más de 72 horas (considerando organización según protocolos de ingreso del lugar de evaluación)</p> <p>El evaluador se ajustará al cumplimiento de las medidas de bioseguridad aplicables en el lugar de evaluación.</p> <p>El evaluador podrá realizar la evaluación práctica en grupos simultáneamente (respetando la cantidad de personas y reglas de distanciamiento), siempre y cuando estas se encuentren en un mismo sitio de trabajo, pero, se deberán verificar y evidenciar individualmente el cumplimiento de todas las actividades descritas en la evaluación práctica.</p> <p>Un criterio Fundamental no tiene tolerancia de falla, un criterio complementario tiene un porcentaje de tolerancia de falla.</p>
--	---

### III. ASPECTOS A CONSIDERAR UNA VEZ CERTIFICADO

Ampliación:	<ul style="list-style-type: none"> <li>No Aplica</li> </ul>
Reducción:	<ul style="list-style-type: none"> <li>No Aplica</li> </ul>
Criterios para la Suspensión de la Certificación	<ul style="list-style-type: none"> <li>Por quejas fundamentadas en relación a malas prácticas o falta de aplicación de las competencias en las cuales fue certificado.</li> <li>Otras causas descritas en el Reglamento para Certificación de Personas "CP-RG-004".</li> </ul>
Criterios para el retiro de la Certificación	<ul style="list-style-type: none"> <li>Por no contactarse o no lograr ser contactado por el personal de la Gerencia de Certificación para cumplir las actividades de Renovación,</li> <li>Otras causas descritas en el Reglamento para Certificación de Personas "CP-RG-004".</li> </ul>
Renovación:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Las personas que deseen la renovación de su certificado deberán realizar las siguientes actividades           <ul style="list-style-type: none"> <li>Solicitud de Certificación completa y firmada, indicando que es una renovación.</li> <li>Someterse a las evaluaciones establecidas en el esquema de certificación vigente en la fecha de renovación.</li> </ul> </li> <li>Nota: La tolerancia para presentar la solicitud de Renovación de la Certificación es de tres (3) meses a partir de la fecha de vencimiento del certificado.</li> <li>Pasado el periodo de tolerancia sin que se haga presente la solicitud de renovación por parte de la persona certificada, CADERH procederá al retiro de la certificación de la base de datos de personas certificadas, la cual estará publicada en <a href="http://www.caderh.hn">www.caderh.hn</a>.</li> </ul>
Vigilancia:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Este alcance no implica actividades de vigilancia durante la vigencia del certificado.</li> </ul>

**9. OTROS ESQUEMAS DESARROLLADOS EN CUMPLIMIENTO DE LA NORMA ISO/IEC 17024**

I. DATOS GENERALES DEL ALCANCE		
<b>Alcance:</b>	Albañil I	
<b>Área Técnica:</b>	Construcción	
<b>Vigencia de la Certificación</b>	6 años a partir de la fecha de emisión indicada en el certificado.	
<b>Norma de Referencia:</b>	B: 7112002: Norma Técnica por Competencia Laboral del "Albañil II" 1era. Edición, Tegucigalpa, INFOP – CADERH, Julio, 2014.	
<b>Versión del esquema de Certificación</b>	05	<b>Fecha de aprobación</b> 20/11/2014

II. REQUISITOS PREVIOS PARA ASPIRAR A LA CERTIFICACIÓN
<b>Generales:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>Cumplir con lo establecido en el <i>Reglamento para Certificación de Personas (CP-RG-004)</i></li><li>Consultar en el <i>Boletín Informativo de Alcances para Certificación de Personas (CP-I-001)</i> el Esquema de Certificación específico del alcance en el cual desea la Certificación.</li><li>Consultar el <i>Instructivo para Candidatos a la Certificación de Personas (CP-I-004)</i></li><li>Completar el formato de <i>Solicitud para Certificación de Personas (CP-R-001)</i></li><li>Efectuar el pago correspondiente al alcance a evaluar.</li></ol> <p><b>Nota:</b> Verificar las versiones vigentes de todos documentos antes mencionados se encuentran disponibles en el portal Institucional <a href="http://www.caderh.hn">www.caderh.hn</a></p>
<b>Específicos:</b> <ol style="list-style-type: none"><li><u>Edad mínima</u> :16 años</li><li><u>Sexo</u>: Indistinto</li><li><u>Educación</u>: de preferencia saber leer y escribir.</li><li><u>Formación y/o Experiencia</u>: Experiencia mínima de 2 Años en trabajos de Albañilería o haber recibido Capacitación / Formación en el área de Construcción</li><li><u>Otros</u>: N/A</li></ol>

III. DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR
<ol style="list-style-type: none"><li>Formato de Solicitud de Certificación (CP-R-001) completo.</li><li>Fotocopia de Documento de identificación Personal(Cédula de Identidad, Pasaporte o Partida de Nacimiento (adjuntar fotografía o copia de un documento con fotografía) )</li><li>Fotocopia del documento que evidencie la experiencia en trabajos de albañilería o en su defecto Fotocopia de evidencias de haber recibido capacitación / Formación en el área de Construcción.</li></ol>

**IV. REQUISITOS DE COMPETENCIAS A EVALUAR**

Las competencias a evaluar son tomadas de la Norma de Referencia B: 7112002: Norma Técnica por Competencia Laboral del "Albañil II" 1era. Edición, Tegucigalpa, INFOP – CADERH, Julio, 2014.

Competencia	%	Lineamientos para la evaluación	
		Práctica	Oral
1. Conoce y aplica Normas de higiene y seguridad en el puesto de trabajo.	5	Se realizará observando el cumplimiento de las medidas de seguridad durante las prácticas que se realicen. <b>Actividad Individual.</b> <b>Tiempo:</b> durante toda la práctica.	2 preguntas máximo
2. Conoce y utiliza herramientas, materiales y equipos de construcción.	5	Se valorará no solamente el conocimiento de la herramienta, material o equipo; sino la aplicación de las condiciones correctas de uso de las mismas. <b>Actividad Individual.</b> <b>Tiempo:</b> durante toda la práctica.	2 preguntas máximo
3. Mide en los sistemas Internacional e inglés.	5	Se realizará a través de la aplicación de los sistemas de medidas durante todas las prácticas establecidas. <b>Actividad Individual.</b> <b>Tiempo:</b> durante toda la práctica.	2 preguntas máximo
4. Realiza la marcación y todas las actividades que esta implica (limpieza y movimientos de tierra).	15	Se deberá llevar a cabo la marcación, limpieza y movimiento de tierra. <b>Actividad grupal:</b> grupos de 4 personas máximo en donde todos participen. <b>Tiempo:</b> 5 horas máximo.	5 preguntas máximo
5. Elabora las diferentes mezclas (morteros y/o concretos), según especificaciones y requerimientos de la obra.	5	Factores a Evaluar en los tipo de mezcla a elaborar: <ul style="list-style-type: none"> <li>• tipo de dosificación,</li> <li>• tipo de mezclado,</li> <li>• grado de humedad,</li> <li>• tipo de plataforma para la preparación de la mezcla,</li> <li>• tipos de materiales</li> </ul> <b>Actividad Individual o en grupos de 2.</b> <b>Tiempo:</b> durante toda la práctica.	5 preguntas máximo
6. Elabora elementos de concreto (castillos, soleras y jambas) según las especificaciones de la obra.	10	El evaluado deberá elaborar elementos de concreto según las indicaciones del evaluador. <b>Actividad Individual o en grupos de 2:</b> 1m de cada tarea por persona <b>Tiempo:</b> 5 horas máximo	5 preguntas máximo
7. Construye Cimentaciones (mampostería, zapata corrida y zapata aislada).	15	El evaluado deberá realizar la construcción de cimentaciones según las indicaciones del evaluador. <b>Actividad Individual o en grupos de 2:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 0.5 m<sup>3</sup> de cimentación de mampostería</li> <li>• 1 m de zapata corrida</li> <li>• 1 unidad de zapata aislada.</li> </ul> <b>Tiempo:</b> 12 horas máximo	5 preguntas máximo

**IV. REQUISITOS DE COMPETENCIAS A EVALUAR**

Las competencias a evaluar son tomadas de la Norma de Referencia B: 7112002: Norma Técnica por Competencia Laboral del "Albañil II" 1era. Edición, Tegucigalpa, INFOP – CADERH, Julio, 2014.

Competencia	%	Lineamientos para la evaluación	
		Práctica	Oral
8. Levanta diferentes tipos de paredes rectas.	15	El evaluado deberá realizar el levantamiento de una pared según las indicaciones del evaluador. <b>Actividad Individual o en grupos de 2:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>2 m<sup>2</sup> de Pared por persona: colocación de banderines, correr niveles, distribución de hiladas, aplomado lateral de paredes (en caso de no tener vanos)</li> </ul> <b>Tiempo:</b> 4 horas Máximo	5 preguntas máximo
9. Aplica acabados a superficies de construcción (repellos y pulidos en paredes y mochetas) de acuerdo a especificaciones de la obra.	15	El evaluado deberá aplicar los acabados a superficies según las indicaciones del evaluador. <b>Actividad Individual o en grupos de 2:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>3 m<sup>2</sup> de repello y pulido y 5 metros lineales de mocheta</li> </ul> <b>Tiempo:</b> 4 horas máximo (2 horas para repello, 1 hora para pulido y 1 hora para mocheta)	5 preguntas máximo
10. Construye diferentes tipos de pisos (concreto, granito y mosaicos)	10	El evaluado deberá instalar de piso según las indicaciones del evaluador. <b>Actividad Individual o en grupos de 2:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>3 m<sup>2</sup> para piso de Concreto y granito o mosaico (16 unidades o 1 m<sup>2</sup>)</li> </ul> <b>Tiempo:</b> 4 horas máximo	5 preguntas máximo
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>Nota:</b> Los eventos de evaluación se realizarán en grupos de hasta 10 personas. Las competencias 5, 6, 7, 8, 9 y 10 podrán evaluarse en grupos de 2 (alternando roles de asistente y albañil I, para asegurar la competencia.)	

Índice de aprobación: 90% mínimo para obtener la Certificación.

**V. METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN.**
**a) Evaluación Práctica:**

Desarrollo de proyectos prácticos donde se evalúen las competencias del Alcance Albañil I descritas en el numeral IV del presente documento en base a un estándar de desempeño establecido.

**b) Evaluación Teórica Oral:**

Consiste en un tipo de interacción durante la evaluación, mediante la cual el Evaluador acredita el conocimiento del evaluado sobre el manejo del vocabulario, la capacidad de respuesta y comprensión de los conocimientos específicos del área de construcción en el marco de las competencias definidas en el presente esquema.

**c) Otro(s) método(s) de Evaluación:** N/A

**VI. VIGILANCIA DE LA CERTIFICACIÓN**

La Vigilancia se realizará de la siguiente manera:

**De manera Ordinaria:** La Vigilancia se realizará cada dos años consecutivamente. las actividades se ejecutarán dentro del primer trimestre a la fecha establecida para la vigilancia, a través de:

- a) **Entrevistas:** Entrevistas con los empleadores o clientes para verificar el cumplimiento y dominio de las competencias del alcance en el cual le fue otorgada la certificación, dejando evidencia de la misma mediante referencias, constancia laboral o completando el Registro “*CP-R-053 Informe de Vigilancia a Personas Certificadas*” en el caso de estar trabajando,
- b) En el caso de que la persona no esté laborando, quedará en la obligación de declararlo a CADERH e informar inmediatamente que inicie labores para realizar las actividades correspondientes de vigilancia.

**Nota:** Para casos especiales en los cuales el Albañil este inactivo, mantendrá su condición de “certificado”; sin embargo, este periodo de inactividad no deberá exceder tres años consecutivos; en dicho caso, se procederá a el retiro de la Certificación.

**De manera Extra ordinaria:** Se realizará cuando se reciban quejas por desempeño o conductas inadecuadas, tomándose las acciones de acuerdo a lo establecido en el reglamento CP-RG-004.

**VII. AMPLIACIÓN / REDUCCIÓN DEL ALCANCE**

**Ampliación:** El Solicitante podrá ampliar su Certificación por el alcance de “Albañil II” sometiéndose a lo establecido en el esquema de Certificación de dicho Alcance, pudiendo hacerlo en las visitas de Vigilancia o renovación y debiendo completar el Formato CP-R-001 indicando la ampliación del alcance de certificación y efectuando el pago correspondiente al mismo.

**Reducción:** N/A

**VIII. RENOVACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN**

Las personas que deseen la renovación de su certificado deberán realizarlo a través de los siguientes medios:

- a) **Entrevistas:** Entrevistas con los empleadores o clientes para verificar el cumplimiento y dominio de las competencias del alcance en el cual le fue otorgada la certificación, dejando evidencia de la misma mediante referencias o constancia laboral **en el caso de estar trabajando**,  
ó,
- b) En el caso de que la persona no esté laborando al momento de la renovación, la persona que desee conservar su condición de certificado deberá someterse a lo establecido en el esquema de certificación vigente en la fecha de renovación.

**I. DATOS GENERALES DEL ALCANCE**

<b>Alcance:</b>	Albañil II		
<b>Área Técnica:</b>	Construcción		
<b>Vigencia de la Certificación</b>	6 años a partir de la fecha de emisión indicada en el certificado.		
<b>Norma de Referencia:</b>	B: 7112002: Norma Técnica por Competencia Laboral del "Albañil II" 1era. Edición, Tegucigalpa, INFOP – CADERH, Julio, 2014.		
<b>Versión del esquema de Certificación</b>	05	<b>Fecha de aprobación</b>	20/11/2014

**II. REQUISITOS PREVIOS PARA ASPIRAR A LA CERTIFICACIÓN**
**Generales:**

1. Cumplir con lo establecido en el *Reglamento para Certificación de Personas (CP-RG-004)*
2. Consultar en el *Boletín Informativo de Alcances para Certificación de Personas (CP-I-001)* el Esquema de Certificación específico del alcance en el cual desea la Certificación.
3. Consultar el *Instructivo para Candidatos a la Certificación de Personas (CP-I-004)*
4. Completar el formato de *Solicitud para Certificación de Personas (CP-R-001)*
5. Efectuar el pago correspondiente al alcance a evaluar.

**Nota:** Verificar las versiones vigentes de todos documentos antes mencionados se encuentran disponibles en el portal Institucional [www.caderh.hn](http://www.caderh.hn)

**Específicos:**

- a) Edad mínima :16 años
- b) Sexo: Indistinto
- c) Educación: Saber leer y escribir.
- d) Formación y/o Experiencia:  
Experiencia mínima de 3 Años en trabajos de Albañilería o haber recibido Capacitación / Formación en el área de Construcción.
- e) Otros: N/A

**III. DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR**

- a) Formato de Solicitud de Certificación (CP-R-001) completo.
- b) Fotocopia de Documento de identificación Personal(Cédula de Identidad, Pasaporte o Partida de Nacimiento (adjuntar fotografía o copia de un documento con fotografía) )
- c) Fotocopia del documento que evidencie la experiencia en trabajos de albañilería o en su defecto Fotocopia de evidencias de haber recibido capacitación / Formación en el área de Construcción.

**IV. REQUISITOS DE COMPETENCIAS A EVALUAR**

Las competencias a evaluar son tomadas de la Norma de Referencia B: 7112002: Norma Técnica por Competencia Laboral del "Albañil II" 1era. Edición, Tegucigalpa, INFOP – CADERH, Julio, 2014.

Competencia	%	Lineamientos para la evaluación	
		Práctica	Oral
1. Conoce y aplica Normas de higiene y seguridad en el puesto de trabajo.	3	Se realizará observando el cumplimiento de las medidas de seguridad durante las prácticas que se realicen. <b>Actividad Individual.</b> <b>Tiempo:</b> durante toda la práctica.	2 preguntas máximo
2. Conoce y utiliza herramientas, materiales y equipos de construcción.	4	Se valorará no solamente el conocimiento de la herramienta, material o equipo; sino la aplicación de las condiciones correctas de uso de las mismas. <b>Actividad Individual.</b> <b>Tiempo:</b> durante toda la práctica.	2 preguntas máximo
3. Mide en los sistemas Internacional e inglés.	4	Se realizará a través de la aplicación de los sistemas de medidas durante todas las prácticas establecidas. <b>Actividad Individual.</b> <b>Tiempo:</b> durante toda la práctica.	2 preguntas máximo
4. Interpreta planos básicos de construcción.	9	Se realizará a través de la interpretación de un plano que le será proporcionado por el Evaluador, a partir del cual le hará preguntas para verificar el dominio de la competencia. <b>Actividad Individual.</b> <b>Tiempo:</b> 20 minutos máximo	4 preguntas máximo
5. Calcula cantidades de obra y cantidad de materiales	10	Se realizará a través del Cálculo de las Cantidades de Obra tomando como referencia un plano que le será proporcionado por el Evaluador, a partir del cual le hará preguntas para verificar el dominio de la competencia. <b>Actividad Individual.</b> <b>Tiempo:</b> 3 Horas máximo	5 preguntas máximo
6. Realiza la marcación y todas las actividades que esta implica (limpieza y movimientos de tierra).	10	Se deberá llevar a cabo la marcación, limpieza y movimiento de tierra. <b>Actividad grupal:</b> grupos de 4 personas máximo en donde todos participen. <b>Tiempo:</b> 5 horas máximo.	5 preguntas máximo
7. Elabora las diferentes mezclas (morteros y/o concretos), según especificaciones y requerimientos de la obra.	10	Factores a Evaluar en los tipo de mezcla a elaborar: <ul style="list-style-type: none"> <li>• tipo de dosificación,</li> <li>• tipo de mezclado,</li> <li>• grado de humedad,</li> <li>• tipo de plataforma para la preparación de la mezcla,</li> <li>• tipos de materiales</li> </ul> <b>Actividad Individual o en grupos de 2.</b> <b>Tiempo:</b> durante toda la práctica.	5 preguntas máximo

**IV. REQUISITOS DE COMPETENCIAS A EVALUAR**

Las competencias a evaluar son tomadas de la Norma de Referencia B: 7112002: Norma Técnica por Competencia Laboral del "Albañil II" 1era. Edición, Tegucigalpa, INFOP – CADERH, Julio, 2014.

Competencia	%	Lineamientos para la evaluación	
		Práctica	Oral
8. Elabora elementos de concreto (castillos, soleras y jambas) según las especificaciones de la obra.	10	El evaluado deberá elaborar elementos de concreto según las indicaciones del evaluador. <b>Actividad Individual o en grupos de 2:</b> 1m de cada tarea por persona <b>Tiempo:</b> 5 horas máximo	5 preguntas máximo
9. Construye Cimentaciones (mampostería, zapata corrida y zapata aislada).	10	El evaluado deberá realizar la construcción de cimentaciones según las indicaciones del evaluador. <b>Actividad Individual o en grupos de 2:</b> • 0.5 m <sup>3</sup> de cimentación de mampostería • 1 m de zapata corrida • 1 unidad de zapata aislada. <b>Tiempo:</b> 12 horas máximo	5 preguntas máximo
10. Levanta diferentes tipos de paredes rectas.	10	El evaluado deberá realizar el levantamiento de una pared según las indicaciones del evaluador. <b>Actividad Individual o en grupos de 2:</b> • 2 m <sup>2</sup> de Pared por persona: colocación de banderines, correr niveles, distribución de hiladas, aplomado lateral de paredes (en caso de no tener vanos) <b>Tiempo:</b> 4 horas Máximo	5 preguntas máximo
11. Aplica acabados a superficies de construcción (repellos y pulidos en paredes y mochetas) de acuerdo a especificaciones de la obra.	10	El evaluado deberá aplicar los acabados a superficies según las indicaciones del evaluador. <b>Actividad Individual o en grupos de 2:</b> • 3 m <sup>2</sup> de repello y pulido y 5 metros lineales de mocheta <b>Tiempo:</b> 4 horas máximo (2 horas para repello, 1 hora para pulido y 1 hora para mocheta)	5 preguntas máximo
12. Construye diferentes tipos de pisos (concreto, granito y mosaicos)	10	El evaluado deberá instalar de piso según las indicaciones del evaluador. <b>Actividad Individual o en grupos de 2:</b> • 3 m <sup>2</sup> para piso de Concreto y granito o mosaico (16 unidades o 1 m <sup>2</sup> ) <b>Tiempo:</b> 4 horas máximo	5 preguntas máximo
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>Nota:</b> Los eventos de evaluación se realizaran en grupos de hasta 10 personas. Las competencias 6, 7,8, 9, 11 y 12 podrán evaluarse en grupos de 2 (alternando roles de asistente y albañil I, para asegurar la competencia.)	

Índice de aprobación: 90% mínimo para obtener la Certificación.



**V. METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN.**d) Evaluación Práctica:

Desarrollo de proyectos prácticos donde se evalúen las competencias del Alcance Albañil II descritas en el numeral IV del presente documento en base a un estándar de desempeño establecido.

e) Evaluación Teórica Oral:

Consiste en un tipo de interacción durante la evaluación, mediante la cual el Evaluador acredita el conocimiento del evaluado sobre el manejo del vocabulario, la capacidad de respuesta y comprensión de los conocimientos específicos del área de construcción en el marco de las competencias definidas en el presente esquema.

f) Otro(s) método(s) de Evaluación: N/A**VI. VIGILANCIA DE LA CERTIFICACIÓN**

La Vigilancia se realizará de la siguiente manera:

**De manera Ordinaria:** La Vigilancia se realizará cada dos años consecutivamente. las actividades se ejecutarán dentro del primer trimestre a la fecha establecida para la vigilancia, a través de:

- c) Entrevistas: Entrevistas con los empleadores o clientes para verificar el cumplimiento y dominio de las competencias del alcance en el cual le fue otorgada la certificación, dejando evidencia de la misma mediante referencias, constancia laboral o completando el Registro “CP-R-053 Informe de Vigilancia a Personas Certificadas” en el caso de estar trabajando,
- d) En el caso de que la persona no esté laborando, quedará en la obligación de declararlo a CADERH e informar inmediatamente que inicie labores para realizar las actividades correspondientes de vigilancia.

**Nota:** Para casos especiales en los cuales el Albañil este inactivo, mantendrá su condición de “certificado”; sin embargo, este periodo de inactividad no deberá exceder tres años consecutivos; en dicho caso, se procederá a el retiro de la Certificación.

**De manera Extra ordinaria:** Se realizará cuando se reciban quejas por desempeño o conductas inadecuadas, tomándose las acciones de acuerdo a lo establecido en el reglamento CP-RG-004.

**VII. AMPLIACIÓN / REDUCCIÓN DEL ALCANCE**

**Ampliación:** N/A

**Reducción:** El Solicitante podrá reducir su Certificación por el alcance de “Albañil I” sometiéndose a lo establecido en el esquema de Certificación de dicho Alcance, pudiendo hacerlo en las visitas de Vigilancia o renovación y debiendo completar el Formato CP-R-001 indicando la reducción del alcance de certificación.

**VIII. RENOVACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN**

Las personas que deseen la renovación de su certificado deberán realizarlo a través de los siguientes medios:

- c) **Entrevistas:** Entrevistas con los empleadores o clientes para verificar el cumplimiento y dominio de las competencias del alcance en el cual le fue otorgada la certificación, dejando evidencia de la misma mediante referencias o constancia laboral **en el caso de estar trabajando,**  
ó,
- d) En el caso de que la persona no esté laborando al momento de la renovación, la persona que desee conservar su condición de certificado deberá someterse a lo establecido en el esquema de certificación vigente en la fecha de renovación.

<b>Área Técnica</b>				<b>BELLEZA Y COSMETOLOGÍA</b>					
<b>Alcance</b>				<b>CULTORA DE BELLEZA ( CP-BC-001)</b>					
<b>Norma de Referencia</b>				<b>NCL-CADERH-BC-001 (Norma de Competencia Laboral para la Calificación de Estilista Profesional / CADERH / 2009)</b>					
Requisitos para Solicitar la Certificación				Tipo de Evaluación	Método que se Aplica				
Pre-Requisitos	Edad Mínima (años)	Formación Académica Mínima	Otros		Examen Teórico	Examen Práctico	Referencias Laborales	Entrevista	Otros (Especificar)
Ninguno	15	Saber leer y escribir		<b>Primera Certificación</b>		X			Preguntas Orales
<b>Vigencia del Certificado</b>	2 Años	<b>Período de Vigilancia</b>	1 vez por año durante la vigencia del certificado.	<b>Vigilancia o Seguimiento</b>		X (si no está trabajando en el alcance)	X	X	
				<b>Renovación</b>		X			Preguntas Orales
<b>Competencias a Evaluar</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Realiza limpieza y desinfección de equipo, instrumentos y puesto de trabajo.</li> <li>Analiza el cabello.</li> <li>Realiza lavado y acondicionado de cabello.</li> <li>Aplica tratamientos para el cabello y cuero cabelludo.</li> <li>Realiza cortes del cabello. (corte en capa básico, corte recto, corte grafilado y corte básico de hombre)</li> <li>Realiza secado del cabello.</li> <li>Realiza trenzado y peinados básicos del cabello.</li> </ol>				<ol style="list-style-type: none"> <li>Aplica técnicas de coloración (método A, B y C)</li> <li>Aplica técnicas de decoloración (mechas básicas con papel aluminio, rayos con gorra).</li> <li>Aplica técnicas de enrollado para permanente de cabello (bigudíes).</li> <li>Realiza texturizado de cabello.</li> <li>Realiza manicura y pedicura.</li> <li>Realiza limpieza facial.</li> <li>Aplica maquillaje de uso diario.</li> </ol>				

Área Técnica		BELLEZA Y COSMETOLOGÍA							
Alcance		ESTILISTA PROFESIONAL (CP-BC-002)							
Norma de Referencia		NCL-CADERH-BC-001 (Norma de Competencia Laboral para la Calificación de Estilista Profesional / CADERH / 2009)							
Requisitos para Solicitar la Certificación				Tipo de Evaluación	Método que se Aplica				
Pre-Requisitos	Edad Mínima (años)	Formación Académica Mínima	Otros		Examen Teórico	Examen Práctico	Referencias Laborales	Entrevista	Otros (Especificar)
Ninguno	15	Saber leer y escribir		<b>Primera Certificación</b>		X			Preguntas Orales
<b>Vigencia del Certificado</b>	2 Años	<b>Período de Vigilancia</b>	1 vez por año durante la vigencia del certificado.	<b>Vigilancia o Seguimiento</b>		X (si no está trabajando en el alcance)	X	X	
				<b>Renovación</b>		X			Preguntas Orales
<b>Competencias a Evaluar</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Realiza limpieza y desinfección de equipo, instrumentos y puesto de trabajo.</li> <li>Analiza el cabello.</li> <li>Realiza lavado y acondicionado de cabello.</li> <li>Aplica tratamientos para el cabello y cuero cabelludo.</li> <li>Aplica diferentes técnicas de cortes del cabello y sus variantes (corte en capa, corte grafilado, corte recto, corte básico y corte de disminución para varón).</li> <li>Realiza secado del cabello.</li> <li>Realiza planchado del cabello.</li> <li>Realiza diferentes tipos de trenzado y peinados del cabello.</li> <li>Aplica técnicas de coloración (métodos A, B C y D)</li> <li>Aplica técnicas de decoloración (iluminaciones, mechas con papel aluminio, rayos con gorra).</li> </ol>				<ol style="list-style-type: none"> <li>Aplica técnicas de enulado para permanente de cabello (bigudíes, espirales).</li> <li>Aplica técnicas de alisado de cabello (crema y líquido)</li> <li>Realiza manicura y pedicura (spa y parafina).</li> <li>Realiza limpieza facial.</li> <li>Aplica maquillaje (uso diario y noche).</li> </ol> <p><b>Con opción a ampliar su certificación en las siguientes competencias:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Aplica uñas de acrílico (natural, francés, cristal).</li> <li>Diseña, decora y maquilla uñas.</li> <li>Realiza depilación corporal con cera (facial, axilas, piernas, línea de bikini)</li> <li>Aplica extensiones de cabello.</li> </ol>				

Área Técnica				EBANISTERÍA					
Alcance				ASISTENTE DE EBANISTA (CP-EB-001)					
Norma de Referencia				NCL-CADERH-EB-001 (Estándares de Competencia Laboral para el Puesto de Auxiliar Ebanista / CADERH – FIDE / 2008)					
Requisitos para Solicitar la Certificación				Tipo de Evaluación	Método que se Aplica				
Pre-Requisitos	Edad Mínima (años)	Formación Académica Mínima	Otros		Examen Teórico	Examen Práctico	Referencias Laborales	Entrevista	Otros (Especificar)
Ninguno	16	Sexto Grado de Educación Básica		<b>Primera Certificación</b>	X	X			
<b>Vigencia del Certificado</b>	3 años	<b>Período de Vigilancia</b>	1 vez por año durante la vigencia del certificado.	<b>Vigilancia o Seguimiento</b>		X (Si no está trabajando en el alcance)	X	X	
				<b>Renovación</b>		X (Si no está trabajando en el alcance)	X	X	
<b>Competencias a Evaluar</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conoce y aplica normas de higiene y seguridad para el puesto de trabajo.</li> <li>2. Conoce y aplica sistemas de medida métrico e inglés.</li> <li>3. Interpreta dibujos de muebles de madera.</li> <li>4. Opera herramientas manuales y electro portátiles.</li> <li>5. Aplica métodos de secado natural de madera.</li> <li>6. Recibe y almacena materiales de los proveedores.</li> <li>7. Afila herramientas de corte libre.</li> <li>8. Afila herramientas manuales de aserrar.</li> <li>9. Elabora uniones para muebles de madera a simple contacto y atornillado.</li> <li>10. Aplica técnicas básicas de pulido y lijado de madera.</li> <li>11. Realiza mantenimiento preventivo de las herramientas y el equipo.</li> </ol>								

Área Técnica				EBANISTERÍA					
Alcance				EBANISTA (CP-EB-002)					
Norma de Referencia				NCL-CADERH-EB-002 (Estándares de Competencia Laboral para el Puesto de Ebanista / CADERH – FIDE / 2008)					
Requisitos para Solicitar la Certificación				Tipo de Evaluación	Método que se Aplica				
Pre-Requisitos	Edad Mínima (años)	Formación Académica Mínima	Otros		Examen Teórico	Examen Práctico	Referencias Laborales	Entrevista	Otros (Especificar)
Ninguno	16	Sexto Grado de Educación Básica		Primera Certificación	X	X			
Vigencia del Certificado	3 años	Período de Vigilancia	1 vez por año durante la vigencia del certificado.	Vigilancia o Seguimiento		X (Si no está trabajando en el alcance)	X	X	
				Renovación		X (Si no está trabajando en el alcance)	X	X	
Competencias a Evaluar	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conoce y aplica normas de higiene y seguridad para el puesto de trabajo.</li> <li>2. Elabora e interpreta planos.</li> <li>3. Opera herramientas manuales y electro portátiles.</li> <li>4. Opera máquinas estacionarias.</li> <li>5. Elabora presupuesto para la construcción de muebles de madera.</li> <li>6. Selecciona materias primas y materiales según especificaciones del mueble.</li> <li>7. Prepara madera y otros materiales sustitutos de la madera.</li> <li>8. Elabora uniones para muebles de madera al ancho, a base de bastidores, de esquina al ancho, longitudinales.</li> <li>9. Realiza torneado de madera.</li> <li>10. Realiza mantenimiento preventivo de las máquinas y equipo.</li> </ol>								

Área Técnica				EBANISTERÍA					
Alcance				APLICADOR DE ACABADOS EN MUEBLES DE MADERA (CP-EB-003)					
Norma de Referencia				NCL-CADERH-EB-003 (Estándares de Competencia Laboral para el Puesto de Aplicador de Acabados a Muebles de Madera / CADERH – FIDE / 2008)					
Requisitos para Solicitar la Certificación				Tipo de Evaluación	Método que se Aplica				
Pre-Requisitos	Edad Mínima (años)	Formación Académica Mínima	Otros		Examen Teórico	Examen Práctico	Referencias Laborales	Entrevista	Otros (Especificar)
Ninguno	16	Noveno Grado de Educación Básica		Primera Certificación	X	X			
Vigencia del Certificado	3 años	Período de Vigilancia	1 vez por año durante la vigencia del certificado.	Vigilancia o Seguimiento		X (Si no está trabajando en el alcance)	X	X	
				Renovación		X (Si no está trabajando en el alcance)	X	X	
Competencias a Evaluar	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conoce y aplica normas de higiene y seguridad para el puesto de trabajo.</li> <li>2. Prepara el ambiente de trabajo.</li> <li>3. Identifica maquinaria, equipo, herramientas y materiales a utilizar.</li> <li>4. Prepara muebles de acuerdo a las especificaciones dadas.</li> <li>5. Realiza preparación de superficies.</li> <li>6. Prepara y aplica tintes.</li> <li>7. Prepara y aplica materiales para acabado de madera.</li> <li>8. Realiza lijado y pulido de las piezas acabadas.</li> <li>9. Conoce y aplica los métodos de manipulación y transporte de los productos acabados.</li> <li>10. Realiza mantenimiento preventivo de las herramientas y el equipo.</li> </ol>								

<b>Área Técnica</b>				<b>HOTELERÍA</b>					
<b>Alcance</b>				<b>CAMARERO/A (CP-HT-001)</b>					
<b>Norma de Referencia</b>				<b>NCL-CADERH-HT-001 (Estándares de Competencia Laboral para el Puesto de Camarera/ CADERH – FIDE / 2008)</b>					
Requisitos para Solicitar la Certificación				Tipo de Evaluación	Método que se Aplica				
Pre-Requisitos	Edad Mínima (años)	Formación Académica Mínima	Otros		Examen Teórico	Examen Práctico	Referencias Laborales	Entrevista	Otros (Especificar)
Ninguno	16	Saber leer y escribir		<b>Primera Certificación</b>	X	X			
<b>Vigencia del Certificado</b>	<b>3 años</b>	<b>Período de Vigilancia</b>	1 vez al año durante la vigencia del certificado	<b>Vigilancia o Seguimiento</b>		X Si no está trabajando	X		Observación directa ,Si está trabajando
				<b>Renovación</b>		X			
<b>Competencias a Evaluar</b>				<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conoce y maneja normas y políticas de la empresa.</li> <li>2. Conoce y maneja estándares de higiene y seguridad.</li> <li>3. Administra su tiempo y recursos efectivamente en su puesto de trabajo.</li> <li>4. Presenta una imagen adecuada y actitud positiva para la realización efectiva de las actividades.</li> <li>5. Provee información y protege la privacidad y seguridad del huésped.</li> <li>6. Ubica y opera los dispositivos especiales de la habitación.</li> <li>7. Realiza apertura y cierre de turno.</li> <li>8. Prepara materiales, utensilios y equipo para la limpieza diaria.</li> <li>9. Realiza la limpieza y arreglo de las habitaciones</li> <li>10. Elabora y revisa el Reporte de Habitaciones vacías, Limpias y llenas.</li> <li>11. Maneja incidentes y/o situaciones conflictivas con el huésped.</li> <li>12. Maneja y reporta situaciones inusuales dentro del hotel.</li> </ol>					

<b>Área Técnica</b>				<b>HOTELERÍA</b>					
<b>Alcance</b>				<b>MESERO/A (CP-HT-002)</b>					
<b>Norma de Referencia</b>				<b>NCL-CADERH-HT-002 (Estándares de Competencia Laboral para el Puesto de Mesero / CADERH – FIDE / 2008)</b>					
Requisitos para Solicitar la Certificación				Tipo de Evaluación	Método que se Aplica				
Pre-Requisitos	Edad Mínima (años)	Formación Académica Mínima	Otros		Examen Teórico	Examen Práctico	Referencias Laborales	Entrevista	Otros (Especificar)
Ninguno	16	Saber leer y escribir		<b>Primera Certificación</b>	X	X			
<b>Vigencia del Certificado</b>	3 años	<b>Período de Vigilancia</b>	1 vez al año durante la vigencia del certificado	<b>Vigilancia o Seguimiento</b>		X Si no está trabajando	X		Observación directa ,Si está trabajando
				<b>Renovación</b>		X			
<b>Competencias a Evaluar</b>				<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conoce y maneja normas, políticas, estructuras y puestos de la empresa.</li> <li>2. Conoce y maneja estándares de higiene y seguridad.</li> <li>3. Administra su tiempo y recursos efectivamente en su puesto de trabajo.</li> <li>4. Presenta una imagen adecuada y actitud positiva para la realización efectiva de sus actividades.</li> <li>5. Conoce y practica reglas de etiqueta y protocolo.</li> <li>6. Identifica y utiliza diferentes tipos de cristalería (vasos, copas,) platos, cubertería y lencería o mantelería.</li> <li>7. Conoce y realiza diferentes métodos de pulido de cristalería y cubertería.</li> <li>8. Conoce y sirve diferentes tipos de bebidas.</li> <li>9. Realiza el protocolo de servicio de bebidas</li> <li>10. Identifica y utiliza diferentes tipos de cristalería (vasos, copas,) platos, cubertería y lencería (mantelería, servilletas).</li> <li>11. Conoce y realiza los diferentes tipos de montajes y desmontaje de bandeja, mesas de servicio, buffet y gueridones.</li> <li>12. Realiza protocolo de atención en el restaurante.</li> <li>13. Conoce los diferentes equipos y utensilios de la estación de restaurante y bar.</li> <li>14. Maneja incidentes y situaciones conflictivas que se presentan con clientes.</li> <li>15. Posee conocimientos básicos del idioma inglés relacionado con Hotelería</li> <li>16. Realiza protocolo de room service.</li> </ol>					



Área Técnica		INSTRUCCIÓN BASADA EN COMPETENCIAS							
Alcance		FACILITADOR DE IBC (CP-IBC-001)							
Norma de Referencia		N/A							
Requisitos para Solicitar la Certificación				Tipo de Evaluación	Método que se Aplica				
Pre-Requisitos	Edad Mínima (años)	Formación Académica Mínima	Otros		Examen Teórico	Examen Práctico	Referencias Laborales	Entrevista	Otros (Especificar)
Ninguno	21	Educación Secundaria Completa		Primera Certificación	X	X			
Vigencia del Certificado	3 años	Período de Vigilancia	1 vez al año durante la vigencia del certificado	Vigilancia o Seguimiento		X (Si no está trabajando en el alcance)	X	X	
				Renovación		X (Si no está trabajando en el alcance)	X	X	
Competencias a Evaluar	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aplica principios básicos de psicología.</li> <li>2. Utiliza medios didácticos que orientan al logro de los objetivos de aprendizaje.</li> <li>3. Aplica la metodología de instrucción basada en competencias.</li> <li>4. Elabora Planificación Educativa.</li> <li>5. Aplica métodos y técnicas de enseñanza.</li> <li>6. Aplica métodos y técnicas de evaluación del aprendizaje.</li> <li>7. Demuestra características pedagógicas y didácticas.</li> </ol>								

Área Técnica				SOLDADURA					
Alcance				SOLDADOR EN POSICIÓN PLANA (1G) Y HORIZONTAL (2F), PROCESO DE SOLDADURA AL ARCO ELÉCTRICO CON ELECTRODO REVESTIDO (SMAW) (CP-SOL-001)					
Norma de Referencia				Código AWS D1.1/D1.1M:2006, Sección 4, 20 Edición					
Requisitos para Solicitar la Certificación				Tipo de Evaluación	Método que se Aplica				
Pre-Requisitos	Edad Mínima (años)	Formación Académica Mínima	Otros		Examen Teórico	Examen Práctico	Referencias Laborales	Entrevista	Otros (Especificar)
Ninguno	16	Saber leer y escribir		Primera Certificación	Aplicable a quienes desempeñen como Instructores de Soldadura.	X			
Vigencia del Certificado	2 años	Período de Vigilancia	1 vez al año de estar certificado.	Vigilancia o Seguimiento		X Si no está trabajando o en el alcance	X		
						X Si no ha trabajado en el alcance.	X (De que se ha desempeñado o en el alcance 1 año como mínimo).		
Competencias a Evaluar	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aplica medidas de seguridad e higiene industrial.</li> <li>2. Identifica tipos de Electrodo Revestido y su utilización.</li> <li>3. Prepara equipo para soldadura eléctrica.</li> <li>4. Suelda uniones a tope en V, en posición plana (1G). (placas de acero de bajo carbono de 3/8" en adelante)</li> <li>5. Suelda uniones en T, en posición horizontal (2F). (placas de acero de bajo carbono de 3/8" en adelante)</li> <li>6. Instala y ajusta equipo de oxiacetileno.</li> <li>7. Corta con equipo de oxiacetileno.</li> </ol>								

Área Técnica				SOLDADURA					
Alcance				SOLDADOR EN POSICIÓN VERTICAL ASCENDENTE (3G), PROCESO DE SOLDADURA AL ARCO ELÉCTRICO CON ELECTRODO REVESTIDO (SMAW) (CP-SOL-002)					
Norma de Referencia				Código AWS D1.1/D1.1M:2006, Sección 4, 20 Edición					
Requisitos para Solicitar la Certificación				Tipo de Evaluación	Método que se Aplica				
Pre-Requisitos	Edad Mínima (años)	Formación Académica Mínima	Otros		Examen Teórico	Examen Práctico	Referencias Laborales	Entrevista	Otros (Especificar)
Ninguno	16	Saber leer y escribir		<b>Primera Certificación</b>	Aplicable a quienes desempeñen como Instructores de Soldadura.	X			
<b>Vigencia del Certificado</b>	2 años	<b>Período de Vigilancia</b>	1 vez al año de estar certificado.	<b>Vigilancia o Seguimiento</b>		X Si no está trabajando en el alcance	X		
						X Si no ha trabajado en el alcance.	X (De que se ha desempeñado en el alcance 1 año como mínimo).		
<b>Competencias a Evaluar</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aplica medidas de seguridad e higiene industrial.</li> <li>2. Identifica tipos de Electrodo revestido y su utilización.</li> <li>3. Prepara equipo para soldadura eléctrica</li> <li>4. Suelda uniones a tope en V, en posición vertical ascendente (3G) (en placas de acero de bajo carbono de 3/8" en adelante)</li> <li>5. Instala y ajusta equipo de oxiacetileno.</li> <li>6. Corta con equipo de oxiacetileno.</li> </ol>								

I. DATOS GENERALES DEL ALCANCE					
<b>Alcance:</b>	Técnico en Cultivo de Palma Africana				
<b>Área Técnica:</b>	Agricultura				
<b>Vigencia de la Certificación</b>	20 años				
<b>Norma o documento de Referencia:</b>	Programa Curricular "Técnico en Cultivo de Palma Africana"	A:61120114	CADERH	primera	2014
	<b>Nombre</b>	<b>Código</b>	<b>Autor (es)</b>	<b>Edición</b>	<b>Año</b>
<b>Versión del esquema de Certificación</b>	02	<b>Fecha de aprobación</b>	27/04/2016		
		<b>Fecha de entrada en vigencia</b>	01/05/2016		

II. REQUISITOS PREVIOS PARA ASPIRAR A LA CERTIFICACIÓN	
<b>Generales:</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>Cumplir con lo establecido en el <i>Reglamento para Certificación de Personas (CP-RG-004)</i></li> <li>Consultar en el <i>Boletín Informativo de Alcances para Certificación de Personas (CP-I-001)</i> el Esquema de Certificación específico del alcance en el cual desea la Certificación.</li> <li>Consultar el <i>Instructivo para Candidatos a la Certificación de Personas (CP-I-004)</i></li> <li>Completar el formato de <i>Solicitud para Certificación de Personas (CP-R-001)</i></li> <li>Efectuar el pago correspondiente al alcance a evaluar.</li> </ol>	
<p><b>Nota:</b> Verificar las versiones vigentes de todos documentos antes mencionados. se encuentran disponibles en el portal Institucional <a href="http://www.caderh.hn">www.caderh.hn</a>)</p>	
<b>Específicos:</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Edad mínima:</b> 15 años</li> <li><b>Sexo:</b> Masculino y Femenino</li> <li><b>Educación:</b> Educación básica completa (haber aprobado noveno grado)</li> <li><b>Formación y/o Experiencia:</b> Experiencia mínima de 10 años en trabajos de Cultivo de Palma Africana (habiendo cumplido el ciclo de vida útil rentable de la palma africana) o haber egresado de un programa de Capacitación / Formación específica en el área de Cultivo de Palma Africana.</li> </ol>	

III. DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR	
<ol style="list-style-type: none"> <li>Formato de Solicitud de Certificación (CP-R-001) completo.</li> <li>Fotocopia de Documento de identificación Personal (Cédula de Identidad, Pasaporte o Partida de Nacimiento (adjuntar fotografía o copia de un documento con fotografía)</li> <li>Fotocopia del Certificado de Estudios del último grado cursado o título de educación media o Universitario (si aplica)</li> <li>Fotocopia del documento que evidencie la experiencia en trabajos de cultivo de palma africana o en su defecto Fotocopia de evidencias de haber participado en un programa de Capacitación / Formación</li> </ol>	

**III. DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR**

específica en el área de Cultivo de Palma Africana.

**IV. REQUISITOS DE COMPETENCIAS A EVALUAR**

Las competencias a evaluar son tomadas del documento de referencia "Programa curricular para Técnico en cultivo de Palma Africana"

**P.T.E.=** Preguntas teóricas escritas, **O.D.=** observación del desempeño, **A.P.E.=** actividad práctica específica, **P.T.O.=** Pregunta teórica Oral, **P.E.=** Producto o evidencia. Los valores indican el nivel de importancia de la evaluación planteada.

#	Competencia	Subcompetencias	Código	Criterio	%	Lineamientos para la evaluación		
						Teórica	Práctica	Oral
1.	Aplica normas de seguridad e higiene en su puesto de trabajo.	Aplica medidas de seguridad personal	AG-PAL-0101	F	8	P.T.E.	O.D.	P.T.O.
		Identifica y previene situaciones de riesgo en su puesto de trabajo.	AG-PAL-0102	F		P.T.E.	O.D.	P.T.O.
2.	Realiza operaciones matemáticas aplicando los sistemas Internacional e inglés.	Aplica conocimientos de matemáticas aplicadas.	AG-PAL-0201	C	4	P.T.E.		
		Verifica y realiza conversiones de medidas de los sistemas inglés e Internacional.	AG-PAL-0202	F		P.T.E.		
3.	Conoce el desarrollo histórico de la Palma Africana	Conoce aspectos históricos de los cultivos de la Palma Africana.	AG-PAL-0301	C	5	P.T.E.		
		Conoce la características botánicas de la Palma Africana	AG-PAL-0302	F		P.T.E.		P.T.O.
4.	Conoce las características generales del suelo y aplica tratamiento en relación a plagas y enfermedades, sistemas de riego y drenaje.	Conoce las características generales del suelo	AG-PAL-0402	C	20	P.T.E.		P.T.O.
		Conoce y aplica métodos de control a plagas y enfermedades de la palma africana	AG-PAL-0403	F		P.T.E.	O.D.	P.T.O.
		Conoce y aplica sistemas de riego para el cultivo de palma africana	AG-PAL-0404	C		P.T.E.		
		Conoce las funciones de la red de drenaje	AG-PAL-0405	F			O.D.	
5.	Utiliza herramientas, materiales y equipos empleados en el cultivo, producción y cosecha de Palma africana	Conoce y utiliza herramientas, materiales y equipos empleados en el cultivo.	AG-PAL-0401	F	10		O.D.	P.T.O.
		Conoce y utiliza herramientas, materiales y equipos empleados en la producción.						
		Conoce y utiliza herramientas, materiales y equipos empleados en la cosecha.						
6.	Construye y da mantenimiento a viveros	Conoce las variedades genéticas de la Palma africana	AG-PAL-0501	F	30	P.T.E.		
		Conoce la producción de semillas para el cultivo.	AG-PAL-0502	C		P.T.E.		

**IV. REQUISITOS DE COMPETENCIAS A EVALUAR**

Las competencias a evaluar son tomadas del documento de referencia "Programa curricular para Técnico en cultivo de Palma Africana"

**P.T.E.**= Preguntas teóricas escritas, **O.D.**= observación del desempeño, **A.P.E.**= actividad práctica específica, **P.T.O.**= Pregunta teórica Oral, **P.E.**= Producto o evidencia. Los valores indican el nivel de importancia de la evaluación planteada.

#	Competencia	Subcompetencias	Código	Criterio	%	Lineamientos para la evaluación		
						Teórica	Práctica	Oral
		Aplica fertilizantes en cultivos de palma africana.	AG-PAL-0503	F		P.T.E.	O.D.	P.T.O.
		Conoce acerca de la construcción de viveros de palma africana.	AG-PAL-0504 AG-PAL-0505	C		P.T.E.	O.D.	P.T.O.
7.	Siembra las plántulas en la plantación definitiva	Selecciona el terreno para la plantación definitiva	AG-PAL-0601	C	8	P.T.E.		P.T.O.
		Prepara el suelo y caminos con su respectivo drenaje	AG-PAL-0602	F		P.T.E.		P.T.O.
		Siembra las plántulas en el terreno preparado	AG-PAL-0603	F		P.T.E.		P.T.O.
		Realiza el mantenimiento de la plantación definitiva	AG-PAL-0604	C			O.D.	P.T.O.
8.	Realiza la cosecha y transporte del fruto de la palma africana	Conoce el ciclo de vida útil rentable para el cultivo	AG-PAL-0701	C	10	P.T.E.		
		Cosecha el fruto de la palma africana	AG-PAL-0702	F		P.T.E.	O.D. / A.P.E.	P.T.O.
		Aplica las buenas prácticas agrícolas en el cultivo de palma africana	AG-PAL-0703	F		P.T.E.	O.D.	P.T.O.
9.	Maneja costos y elabora presupuestos relacionados con el cultivo de la palma africana.	Aplica las leyes nacionales y normas aplicables al sector agrícola de la Palma africana	AG-PAL-0801	F	5	P.T.E.		
		Elabora costos y presupuestos para una plantación de palma africana.	AG-PAL-0802	C			A.P.E.	
					<b>Total</b>	<b>100</b>		

**V. METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN.**
**g) Evaluación Teórica Escrita:**

Consiste en la aplicación de un examen teórico donde se evalúan las competencias del Alcance descritas en el numeral IV del presente documento.

Cantidad de preguntas: 30 preguntas

Tipo de Item: Tipo selección única

Índice de aprobación: 75%

Tiempo de evaluación: máximo 2 horas

**h) Evaluación Práctica:**

Desarrollo de proyectos prácticos donde se evalúen las competencias del Alcance descritas en el numeral IV del presente

**V. METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN.**

documento en base a un estándar de desempeño establecido o a los resultados de los productos o actividades elaboradas.

Índice de aprobación: 90%, (el 10% de tolerancia se brinda únicamente en los criterios complementarios, los criterios fundamentales deben cumplirse al 100%)

i) Evaluación Teórica Oral:

Consiste en un tipo de interacción durante la evaluación, mediante la cual el Evaluador acredita el conocimiento del evaluado sobre el manejo del tema, la capacidad de respuesta y comprensión de los conocimientos específicos del área en el marco de las competencias definidas en el numeral IV del presente esquema.

j) Otro(s) método(s) de Evaluación: N/A

**VI. VIGILANCIA DE LA CERTIFICACIÓN**

La Vigilancia se realizará de la siguiente manera:

**De manera Ordinaria:** Se realizará consecutivamente cada dos años contados a partir de la fecha de emisión del certificado; la misma se realizará en el primer trimestre después de cumplidos los dos (2) años , a través de:

e) **Entrevistas:** Entrevistas con los empleadores o clientes para verificar el cumplimiento y dominio de las competencias del alcance en el cual le fue otorgada la certificación, dejando evidencia de la misma mediante referencias o constancia laboral en el caso de estar trabajando.

f) En el caso de que la persona no esté laborando, quedará en la obligación de declararlo a CADERH e informar inmediatamente que inicie labores para realizar las actividades correspondientes de vigilancia.

**De manera Extra ordinaria:** Se realizará cuando se reciban quejas por desempeño o conductas inadecuadas, tomándose las acciones de acuerdo a lo establecido en el reglamento CP-RG-004.

**VII. AMPLIACIÓN / REDUCCIÓN DEL ALCANCE**

**Ampliación:** No aplica

**Reducción:** No aplica

**VIII. RENOVACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN**

Las personas que deseen la renovación de su certificado deberán realizarlo a través de los siguientes medios:

a) **Entrevistas:** Entrevistas con los empleadores o clientes para verificar el cumplimiento y dominio de las competencias del alcance en el cual le fue otorgada la certificación, dejando evidencia de la misma mediante referencias o constancia laboral **en el caso de estar trabajando.**

ó

b) **En el caso de que la persona no esté laborando**, la persona deberá someterse a lo establecido en el esquema de certificación vigente en la fecha de renovación.

3. DATOS GENERALES DEL ALCANCE			
<b>Alcance:</b>	Mecánico de Máquinas de Costura Industrial		
<b>Área Técnica:</b>	Corte y Confección Industrial		
<b>Vigencia de la Certificación:</b>	4 años a partir de la fecha de emisión indicada en el certificado.		
<b>Norma de Referencia:</b>	Perfil de Competencias – Técnico en Mantenimiento de Máquinas y Equipos Industriales de confección Textil. Secretaría Técnica de Capacitación y Formación Profesional / Ecuador Monografía Ocupacional - Mecánico de Máquina de Coser Industrial. Instituto Nacional de Formación Técnico Profesional (INFOTEP) / Republica Dominicana. Perfil Profesional - Mecánico de Planta de Costura Confecciones del Valle / HANES Brands Inc – Honduras.		
<b>Versión del esquema de Certificación:</b>	02	<b>Fecha de aprobación:</b>	26 de febrero 2020
		<b>Fecha de entrada en Vigencia:</b>	Marzo 01 2020

4. REQUISITOS PREVIOS PARA ASPIRAR A LA CERTIFICACIÓN		
<b>Generales:</b>		
g) Cumplir con lo establecido en el <i>Reglamento para Certificación de Personas (CP-RG-004)</i>		
h) Consultar en el <i>Boletín Informativo de Alcances para Certificación de Personas (CP-I-001)</i> el Esquema de Certificación específico del alcance en el cual desea la Certificación.		
i) Consultar el <i>Instructivo para Candidatos a la Certificación de Personas (CP-I-004)</i>		
j) Completar el formato de <i>Solicitud para Certificación de Personas (CP-R-001)</i>		
k) Efectuar el pago correspondiente al alcance a evaluar. <b>Nota:</b> Verificar las versiones vigentes de todos documentos antes mencionados se encuentran disponibles en el portal Institucional <a href="http://www.caderh.hn">www.caderh.hn</a>		
<b>Específicos:</b>		
<b>Requisitos relativo a:</b>	<b>Documento a presentar al personal de Certificación De Personas de CADERH:</b>	
Edad mínima :	18 años	Fotocopia de Documento de identificación Personal (Cédula de Identidad, Pasaporte o Partida de Nacimiento (adjuntar fotografía o copia de un documento con fotografía) )
Sexo:	Indistinto	
Educación	Secundaria Completa o egresado de Instituto Técnico industrial.	Fotocopia del documento que evidencie la formación profesional
Formación	Se reconocerán a las personas egresadas de algún programa de Formación profesional en el área de Mantenimiento de Máquinas de coser Industrial.	Copia de diploma de participación en cursos relacionados, o, al ser solicitado por una empresa, un listado global de colaboradores capacitados.
Experiencia laboral	Experiencia mínima de 3 Años en cargos relacionados en el área de Mantenimiento de Máquinas de coser Industrial.	Constancia de trabajo que evidencie los años de experiencia requeridos.



IV. REQUISITOS DE COMPETENCIAS						
#	Competencia	Evidencias de desempeño	Lineamientos para la Evaluación			
			Criterio	Pregunta Teórica escrita	Práctica mediante observación del desempeño	Pregunta teórica Oral
			F/C			
C-1	Conoce y aplica Normas de higiene y seguridad en el puesto de trabajo.	Reconoce y utiliza correctamente uniformes, equipos de protección personal acorde al puesto de trabajo.	F	-	X	X
		Mantiene el área de trabajo, limpia y ordenada de acuerdo a los procedimientos establecidos por la empresa.	F	-	X	X
C-2	Conoce y utiliza herramientas, materiales y equipos para el mantenimiento de máquinas de coser Industriales.	Identifica los datos técnicos del o los componentes a Reemplazar para la selección de las herramientas.	F	-	X	X
		Solicita y retira las herramientas adecuadas para el desempeño de las tareas de reparación.	F	-	X	X
		Aplica de manera adecuada las herramientas para el mantenimiento o corrección de la maquinaria.	F	-	X	X

**IV. REQUISITOS DE COMPETENCIAS**

#	Competencia	Evidencias de desempeño	Lineamientos para la Evaluación			
			Criterio	Pregunta Teórica escrita	Práctica mediante observación del desempeño	Pregunta teórica Oral
			F/C			
C-3	Conoce los diferentes aparatos y accesorios que componen las máquinas de coser.	Identifica de manera adecuada los componentes de la máquina de costura industrial.	F	-	X	X
		Identifica de manera adecuada los componentes que requieren cambios.	F	-	X	X
C-4	Realiza el ajuste, reparación y/o cambio de elementos de las máquinas de coser industriales disponibles en el área:  PLANA UNA AGUJA  (tiempo en minutos: Hasta 40 minutos sin corte de hebra y/o 45 minutos con corte de hebra)	a. Ajusta altura de barra de agujas.	F	-	X	X
		b. Ajusta tiempo hook-agujas	F	-	X	X
		c. Ajusta la cuchilla móvil.	F	-	X	X
		d. Ajusta la cuchilla fija.	F	-	X	X
		e. Ajusta patrón de corte.	F	-	X	X
		f. Ajusta cable relajador de hilo.	F	-	X	X
		g. Ajusta la inclinación, altura y centrado de dientes.	F	-	X	X
		h. Ajusta el sincronismo del diente en relación a la aguja.	F	-	x	X
	PLANA DOBLE AGUJA  (tiempo en minutos: Hasta 60 minutos sin corte de hebra)	a. Ajusta altura de barra de aguja	F	-	X	X
		b. Ajusta el plato de dientes y ángulo de agujas	F	-	X	X
		c. Ajusta el tiempo hook- agujas	F	-	X	X
		d. Sincroniza la banda de tiempo.	F	-	X	X
		e. Ajusta altura, Centró e inclinación	F	-	X	X

**IV. REQUISITOS DE COMPETENCIAS**

#	Competencia	Evidencias de desempeño	Criterion	Lineamientos para la Evaluación		
			F/C	Pregunta Teórica escrita	Práctica mediante observación del desempeño	Pregunta teórica Oral
		de los dientes				
		f. Regula tiempo de los opertores de canastilla.	F	-	X	X
		g. Coloca y Ajusta el prénsatelas	F	-	X	X
	ZIGZAG Singer (tiempo en minutos: Hasta 45 sin corte de hebra)	a. Regula el fluido del aceite, principal inferior.	F	-	X	X
		b. Regula el paso de aceite para hook (tornillo secundario)	F	-	X	X
		c. Ajusta la altura de la barra de agujas	F	-	X	X
		d. Ajusta la relación aguja hook	F	-	X	X
		e. Ajusta altura, inclinación y centrado de dientes.	C	-	X	X
	CINTERA DE CODO (tiempo en minutos: Hasta 60)	a. Ajusta altura de barra de agujas.	F	-	X	X
		b. Ajusta inclinación de agujas en relación al Plate.	F	-	X	X
		c. Ajusta los looper.	F	-	X	X
		d. Ajusta la banda de sincronismo.	F	-	X	X
		e. Ajusta los guarda agujas.	F	-	X	X
		f. Ajusta el movimiento Ovoidal de los looper.	F	-	X	X
		g. Ajusta los dientes.	F	-	X	X

**IV. REQUISITOS DE COMPETENCIAS**

#	Competencia	Evidencias de desempeño	criterio	Lineamientos para la Evaluación		
			F/C	Pregunta Teórica escrita	Práctica mediante observación del desempeño	Pregunta teórica Oral
		h. Ajusta la leva tira hilos.	F	-	X	X
		i. Instala correctamente el prénsatelas.	F	-	X	X
	SORGETEADORA (tiempo en minutos: Hasta 45 (máquina de 3 y 4 hilos))	a. Ajusta la altura de barra de aguja.	F	-	X	X
		b. Ajusta el Tiempo de looper-agujas. (looper interior)	F	-	X	X
		c. Ajusta el Tiempo del looper superior.	F	-	X	X
		d. Ajusta los guarda-agujas.	F	-	X	X
		e. Ajusta el Centrado e inclinación del diente principal.	F	-	X	X
		f. Ajusta el Centrado e inclinación del diente diferencial.	F	-	X	X
		g. Ajusta la altura y presión de prénsatela.	F	-	X	X
		h. Verifica la lubricación de la máquina.	F	-	X	X
		COVER (tiempo en minutos: Hasta 50 sin recubridor)	a. Ajusta la altura de barra de agujas.	F	-	X
	b. Centra las agujas en relación al plato		F	-	X	X
	c. Ajusta sincronismo de banda		F	-	X	X
	d. Ajusta tiempo		F	-	X	X

**IV. REQUISITOS DE COMPETENCIAS**

#	Competencia	Evidencias de desempeño	Criterion	Lineamientos para la Evaluación		
			F/C	Pregunta Teórica escrita	Práctica mediante observación del desempeño	Pregunta teórica Oral
		de looper-agujas.				
		e. Ajusta los guardas agujas.	F	-	X	X
		f. Regula la altura y presión de prénsatela.	F	-	X	X
		g. Ajusta la leva tira-hilo	F	-	X	X
		h. Ajusta el dentado diferencial.	F	-	X	X
		i. Centra e inclina los dientes.	F	-	X	X
	TACKER (tiempo en minutos: Hasta 60 en sistemas mecánicos, (tiempo en minutos: Hasta 50 en sistemas electrónicos)	a. Ajusta la altura de barra de aguja.	F	-	X	X
		b. Ajusta la relación aguja hook.	F	-	X	X
		c. Ajusta el guarda-agujas.	F	-	X	X
		d. Ajusta set de cuchillas fija y móvil.	F	-	X	X
		e. Programa parámetros de costura.	F	-	X	X
		f. Ajusta la altura del prénsatela.	F	-	X	X
C-5	Realiza las calibraciones para el correcto desempeño de la máquina.	a. Demuestra tener el conocimiento en los ajustes realizados.	F	-	X	X
		b. Demuestra precisión en los ajustes realizados	F		X	X
		c. Durante la prueba práctica de desempeño muestra destreza (tiempo de realización) en los ajustes realizados.	F	-	X	X

**IV. REQUISITOS DE COMPETENCIAS**

#	Competencia	Evidencias de desempeño	Lineamientos para la Evaluación			
			Criterio	Pregunta Teórica escrita	Práctica mediante observación del desempeño	Pregunta teórica Oral
			F/C			
C-6	Realiza la prueba de puntada y calidad de la costura de acuerdo a las normas establecidas por la empresa.	a. Realiza prueba de costura y asegura el correcto funcionamiento de la maquinaria.	F	-	X	X
		b. Realiza los ajustes de tensión para mejor apariencia de la puntada.	F	-	X	X
		c. Realiza ajuste del largo de la puntada para mejorar la apariencia de la puntada.	F	-	X	X

**V. METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN.**

 l) Evaluación Práctica:

Para demostrar la competencia, se recomienda que se lleve a cabo en el lugar de trabajo y durante su jornada laboral; sin embargo, pudiera realizarse de forma simulada si el área de evaluación cuenta con los materiales, insumos, e infraestructura, para llevar a cabo el desarrollo de todos los criterios de evaluación referidos en el examen práctico que presente el evaluador.

 m) Índice de Aprobación del proceso de evaluación con fines de certificación:

Se otorgará certificado de competencias a aquella persona que evidencie dominio de los criterios fundamentales evaluados, con una tolerancia de falla en complementarias que pueden ser subsanadas. El certificado indicará claramente las máquinas en las que demuestra dominio.

 n) Consideraciones especiales:

Se requiere que, al presentar la solicitud, se notifique a CADERH las máquinas disponibles en las que será evaluado.

El evaluado contará con las condiciones, herramientas, maquinaria y espacio para llevar a cabo la evaluación.

Los tiempos de ejecución por máquina evaluada serán indicados por el evaluador.

**VI. VIGILANCIA DE LA CERTIFICACIÓN**

El esquema de certificación no involucra actividades de vigilancia durante la vigencia del certificado.

**Criterios para la  
Suspensión de la  
Certificación**

- Por quejas fundamentadas en relación a malas prácticas o falta de aplicación de las competencias en las cuales fue certificado, a consideración de la Gerencia de Certificación.
- Otras causas descritas en el Reglamento para Certificación de Personas "CP-RG-004".

**VII. AMPLIACIÓN / REDUCCIÓN DEL ALCANCE**

**Ampliación:** No aplica

**Reducción:** No aplica

**VIII. RENOVACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN**

Las personas que deseen la renovación de su certificado deberán realizar las siguientes actividades

- a) Solicitud de Certificación completa y firmada, indicando que es una renovación.
- b) Someterse a las evaluaciones establecidas en el esquema de certificación vigente en la fecha de renovación.

Nota: La tolerancia para presentar la solicitud de Renovación de la Certificación es de tres (3) meses a partir de la fecha de vencimiento del certificado. Pasado el periodo de tolerancia sin que se haga presente la solicitud de renovación por parte de la persona certificada, CADERH procederá al retiro de la certificación de la base de datos de personas certificadas.

**Criterios para el retiro de la Certificación**

1. Por no contactarse o no lograr ser contactado por el personal de la Gerencia de Certificación para cumplir las actividades de Renovación,
2. Otras causas descritas en el Reglamento para Certificación de Personas "CP-RG-004".