

Detalle Perfil

Familia	Sector	Perfil	Competencia Laboral	PRE- REQUISITOS (CUANDO CORRESPONDA).
ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA	ENSEÑANZA	EDUCACIÓN EN LA MODALIDAD DE ATENCIÓN CRECIENDO CON NUESTROS HIJOS (CNH)	EDUCAR A LAS FAMILIAS DESDE SUS BUENAS PRÁCTICAS DE CRIANZA, PARA REALIZAR ACCIONES EDUCATIVAS CON SUS NIÑAS Y NIÑOS DE 0 A 3 AÑOS DE EDAD, QUE PROMUEVAN SU DESARROLLO INTEGRAL, PROPICIANDO LA CORRESPONSABILIDAD DE LA COMUNIDAD Y NIVELES DE ARTICULACIÓN INTERSECTORIAL; CUMPLIENDO LA NORMATIVA VIGENTE DEL SERVICIO DE ATENCIÓN FAMILIAR CRECIENDO CON NUESTROS HIJOS.	<p><b>Nivel de Formación:</b> Leer y escribir</p> <p><b>Experiencia:</b> 1 año trabajando en servicios de educación inicial</p> <p><b>Capacitación:</b> No aplica</p>
ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA	ENSEÑANZA	COORDINACION DE CENTRO INFANTIL DEL BUEN VIVIR (CIBV)	COORDINAR EL CENTRO INFANTIL DEL BUEN VIVIR O CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL Y PROMOVER EL DESARROLLO INTEGRAL DE LAS NIÑAS Y NIÑOS CUMPLIENDO LA NORMATIVA VIGENTE.	<p><b>Nivel de Formación:</b> Titulo de Tercer nivel en Educación Inicial y/o afines (deseable)</p> <p><b>Experiencia:</b> 2 años trabajando en centros infantiles</p> <p><b>Capacitación:</b> No aplica</p>

Familia	Sector	Perfil	Competencia Laboral	PRE- REQUISITOS (CUANDO CORRESPONDA).
ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA	ENSEÑANZA	EDUCACION DE CENTRO INFANTIL DEL BUEN VIVIR	GENERAR Y PROMOVER ACCIONES DE PROTECCIÓN, CUIDADO Y DESARROLLO INTEGRAL DE NIÑAS Y NIÑOS DE 0 A 36 MESES DE EDAD EN LOS CENTROS INFANTILES DEL BUEN VIVIR (CIBV) Y CENTROS DE DESARROLLO INTEGRAL (CDI), CUMPLIENDO CON LA NORMATIVA VIGENTE.	<p><b>Nivel de Formación:</b> Lectoescritura, matemática básica</p> <p><b>Experiencia:</b> 2 años en centros de desarrollo infantil</p> <p><b>Capacitación:</b> Específica en temas de desarrollo infantil</p>
ACTIVIDADES TIPO SERVICIOS	ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS Y DE APOYO DE OFICINA Y OTRAS ACTIVIDADES DE APOYO A LAS EMPRESAS	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	GESTIONAR LAS DISTINTAS AREAS DE LA EMPRESA EN NIVELES DE ESTRATEGIA, OPERACIÓN Y ADMINISTRACIÓN, ESTABLECIENDO OBJETIVOS E INDICADORES DE GESTIÓN EN RELACIÓN A LAS TENDENCIAS DEL MERCADO.	<p><b>Nivel de Formación:</b> Tercer nivel o egresado en Administración o afines (deseable)</p> <p><b>Experiencia:</b> 1 año en actividades administrativas.</p> <p><b>Capacitación:</b> 40 Horas de capacitación en técnicas de gestión administrativa y materias afines al perfil. (deseable)</p>
ACTIVIDADES TIPO SERVICIOS	ACTIVIDADES DE ALOJAMIENTO	SUPERVISIÓN DE LIMPIEZA Y ARREGLO DE HABITACIÓN (AMA DE LLAVES)	REALIZAR LA COORDINACION Y SUPERVISION DE LOS SERVICIOS DE ASEO, LIMPIEZA Y ORDEN DE HABITACIONES, AREAS	<p><b>Nivel de Formación:</b> Educación básica</p> <p><b>Experiencia:</b> 2 años relacionadas a la ocupación</p>

Familia	Sector	Perfil	Competencia Laboral	PRE- REQUISITOS (CUANDO CORRESPONDA).
			PUBLICAS Y AREAS DE SERVICIO DEL ESTABLECIMIENTO, CUMPLIENDO LA NORMATIVA LEGAL VIGENTE.	<b>Capacitación:</b> Decoración y limpieza, uso de químicos de limpieza (deseable)
SERVICIOS FINANCIEROS	ACTIVIDADES JURÍDICAS Y DE CONTABILIDAD	AUDITOR NOCTURNO - NTE INEN 2 449: 2008	EL AUDITOR NOCTURNO SE OCUPA, PRINCIPALMENTE, DE ELABORAR DOCUMENTOS Y PAGOS PROCESADOS EN LA RECEPCIÓN; REALIZAR EL CIERRE DIARIO DE CONSUMOS DEL HUÉSPED Y DE EVENTOS; ORIENTAR Y APOYAR A LA RECEPCIÓN.	<b>Nivel de Formación:</b> Bachiller Contable  <b>Experiencia:</b> 1 año de experiencia como auxiliar contable o experiencia específica en el perfil  <b>Capacitación:</b> Contabilidad básica, atención al cliente (40 horas)
TECNOLOGÍA: HARDWARE Y SOFTWARE (INCLUYE TIC)	ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS Y DE APOYO DE OFICINA Y OTRAS ACTIVIDADES DE APOYO A LAS EMPRESAS	OFIMÁTICA: ASISTENCIA ADMINISTRATIVA CON MANEJO DE OFIMÁTICA	EJECUTAR ACTIVIDADES OPERATIVAS DE APOYO DE GESTIÓN ADMINISTRATIVA INTERNAS Y EXTERNAS MEDIANTE EL USO DE LAS HERRAMIENTAS DE OFIMÁTICA), TOMANDO EN CONSIDERACIÓN LOS PROCEDIMIENTOS Y POLÍTICAS INTERNAS VIGENTES.	<b>Instrucción Formal:</b> Educación básica reconocido por la autoridad competente.  <b>Experiencia:</b> No aplica  <b>Capacitación:</b> No aplica

Familia	Sector	Perfil	Competencia Laboral	PRE- REQUISITOS (CUANDO CORRESPONDA).
TECNOLOGÍA: HARDWARE Y SOFTWARE (INCLUYE TIC)	PROGRAMACIÓN INFORMÁTICA, CONSULTORÍA DE INFORMÁTICA Y ACTIVIDADES CONEXAS	GESTIÓN DE SISTEMAS INFORMÁTICOS	CONFIGURAR, ADMINISTRAR Y MANTENER UN SISTEMA INFORMÁTICO A NIVEL DE HARDWARE Y SOFTWARE, GARANTIZANDO LA DISPONIBILIDAD, ÓPTIMO RENDIMIENTO, FUNCIONALIDAD E INTEGRIDAD DE LOS SERVICIOS Y RECURSOS DEL SISTEMA.	<p><b>Nivel de Formación:</b> Bachiller</p> <p><b>Experiencia</b> Para Bachiller técnico: Título de Bachiller Técnico a fin al perfil Para Bachiller: 2 años de experiencia en actividades afines</p> <p><b>Capacitación:</b> N/A</p>
TURISMO Y ALIMENTACIÓN	SERVICIO DE ALIMENTO Y BEBIDA	SERVICIO DE VINOS Y LICORES	ASESORAR AL CLIENTE EN LA COMPRA, ALMACENAMIENTO, REPOSICIÓN Y SERVICIO DE VINO, LICORES, CAFÉ Y OTRAS BEBIDAS Y PRODUCTOS GOURMET Y SU MARIDAJE AL MENÚ.	<p><b>Instrucción formal:</b> Bachiller, o con título en tercer nivel con carreras relacionadas a la Gastronomía y Hotelería (deseable)</p> <p><b>Experiencia:</b> 3 años realizando actividades relacionadas al servicio de Vinos y Licores en establecimientos de Alimentos y Bebidas.</p> <p><b>Capacitación:</b> 20 horas en Servicio al cliente 20 Horas de capacitación en Técnicas de servicio o Protocolo y Etiqueta, Capacitación de Somelier (Un semestre o 240 horas)</p>

Familia	Sector	Perfil	Competencia Laboral	PRE- REQUISITOS (CUANDO CORRESPONDA).
TURISMO Y ALIMENTACIÓN	SERVICIO DE ALIMENTO Y BEBIDA	DIRECCIÓN DE MESEROS	PLANIFICAR Y SUPERVISAR TODO TIPO DE SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS CUMPLIENDO NORMAS DE PROTOCOLO, ETIQUETA, SEGURIDAD, HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.	<p><b>Nivel de Formación:</b> Bachiller.</p> <p><b>Experiencia:</b> 2 años en actividades relacionadas al perfil.</p> <p><b>Capacitación:</b> 80 horas en temáticas relacionadas al perfil.</p> <p><b>Otros:</b> Inglés A2 conforme marco común europeo.</p>

#### Detalle Perfil

Familia	Sector	Perfil	Competencia Laboral	
TURISMO Y ALIMENTACIÓN	ACTIVIDADES DE ALOJAMIENTO	RECEPCIÓN Y ATENCIÓN DE CLIENTES EN SERVICIOS DE ALOJAMIENTO	REALIZAR LA RECEPCION, ATENCION Y OFERTA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DEL ESTABLECIMIENTO TURISTICO AL CLIENTE Y/O HUESPED, BRINDANDO UN SERVICIO DE ATENCION INTEGRAL, PROCURANDO SATISFACER LAS	<p><b>Nivel de Formación:</b> Bachiller</p> <p><b>Experiencia:</b> Al menos 1 año como recepcionista</p> <p><b>Capacitación:</b> Atención al cliente, Relaciones humanas 40 horas, Relaciones publicas (deseable)</p>

Familia	Sector	Perfil	Competencia Laboral	
			NECESIDADES EN LA ESTANCIA, CUMPLIENDO LAS NORMAS POLITICAS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	<b>Otros:</b> Idiomas: Conocimientos de Inglés general medio
TURISMO Y ALIMENTACIÓN	SERVICIO DE ALIMENTO Y BEBIDA	PREPARACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS EN BAR (BARMAN)	REALIZAR LA PREPARACION Y SERVICIO DE BEBIDAS ALCOHOLICAS Y NO ALCOHOLICAS, TOMANDO EN CONSIDERACION EL PROTOCOLO DE SERVICIO AL CLIENTE, CUMPLIENDO LA NORMATIVA LEGAL VIGENTE.	<b>Nivel de Formación:</b> Bachiller <b>Experiencia:</b> 1 año de Experiencia avalado por Certificados de trabajo. <b>Capacitación:</b> 40 Horas de capacitación en técnicas para preparación de las bebidas alcohólicas, y coctelería 40 Horas de capacitación para Servicio, atención al cliente y consumo responsable de alcohol
TURISMO Y ALIMENTACIÓN	SERVICIO DE ALIMENTO Y BEBIDA	AYUDANTE DE MESERO - NTE INEN 2 454: 2008	EL AYUDANTE DE MESERO SE OCUPA, PRINCIPALMENTE DE ESTERILIZAR PLATOS, CUBIERTOS Y VASOS; LIMPIAR Y ARREGLAR SALÓN Y ARREGLAR SALÓN Y ESPACIO PARA COMIDA, ANTES Y DESPUÉS DE LA ATENCIÓN; AYUDAR AL MESERO EN LA ATENCIÓN AL CLIENTE, EN LAS ASISTENCIAS (STOCK) Y EN EL REABASTECIMIENTO DE	<b>Nivel de formación:</b> Bachiller <b>Experiencia:</b> Al menos 6 meses en actividades relacionadas al perfil. <b>Capacitación:</b> 20 horas relacionado al contenido del perfil.

Familia	Sector	Perfil	Competencia Laboral	
			ALIMENTOS BEBIDAS, PLATOS, CUBIERTOS, VASOS Y UTENSILIOS DE SALÓN.	
TURISMO Y ALIMENTACIÓN	ACTIVIDADES DE ALOJAMIENTO	MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE ÁREAS DE ALOJAMIENTO	LIMPIAR Y ORDENAR LAS HABITACIONES Y SU ENTORNO ADYACENTE EN ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO, DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMAS DE HIGIENE, SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO.	<p><b>Nivel de Formación:</b> Bachiller</p> <p><b>Experiencia:</b> 1 año.</p> <p><b>Capacitación:</b> 40 horas en Relaciones Humanas y housekeeping . 40h en capacitación en Hospitalidad turística. 40H en capacitación en Protocolo de Servicio al Cliente.</p>
TURISMO Y ALIMENTACIÓN	SERVICIO DE ALIMENTO Y BEBIDA	INSTRUCTOR DE SEGURIDAD ALIMENTARIA - NTE INEN 2 460: 2008	EL INSTRUCTOR DE SEGURIDAD ALIMENTARIA SE OCUPA, PRINCIPALMENTE, DE APLICAR PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN PARA MEJORAR LA COMPETENCIA DE PROFESIONALES EN EL LOCAL DE TRABAJO Y MEDIO EDUCACIONAL; LOGRAR MEJORES RESULTADOS EN LA APLICACIÓN DE LOS CONCEPTOS BÁSICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DESCRITOS EN LAS NTE INEN 2 458 Y 2 459.	<p><b>Nivel de Formación:</b> Título profesional en procesos, industrial, de alimentos y bebidas.</p> <p><b>Experiencia:</b> 3 años en actividades relacionadas con procesamiento de alimentos; 1 año como Facilitador.</p> <p><b>Capacitación:</b> 120 horas en temas relacionados al perfil, incluyendo formador de formadores.</p>

