

PERFIL PROFESIONAL



Cocina



ETP
PROCAP

Programa de Educación
Técnica Productiva



Elaborado por:

Programa Educación Técnica Productiva ETP – proCAP
FAUTAPO – Educación para el Desarrollo

Equipo Técnico:

Marco Antonio Flores Gárate
Filomeno Cerezo Chacón
María Elena Cuellar Mina
Juan Reinaldo Panozo Caero
Iván Espada Soto
Lino Flores
Favio Raya Castro
Margoth Zulema Miranda Carballo
Gisela Parra Martínez
Edwin Milton Peñaranda Iporre
Gilberto Achá Mamani
Grover Araujo Marín

www.fundacionautapo.org

BOLIVIA

2012





PRESENTACION

La Fundación FAUTAPO "Educación para el Desarrollo" es una institución creada, entre otras importantes metas, con el propósito de contribuir al mejoramiento de la calidad de la educación de Bolivia.

Es así que enmarcado en la política educativa boliviana y en el marco del convenio suscrito con el Ministerio de Educación y Culturas, la Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación COSUDE; la Fundación FAUTAPO estructura e implementa el Programa de Educación Técnica productiva ETP-proCAP que tiene como objetivos Mejorar el acceso, la pertinencia y calidad de la formación y capacitación técnica productiva para lo cual desarrolla experiencias innovadoras en la Educación Técnica y Tecnológica.

El Programa de Educación Técnica Productiva (ETP), articulado a los lineamientos estratégicos del **proCAP - COSUDE**, tiene la finalidad de incorporar en el proceso formativo a mujeres y hombres adultos para el desarrollo y mejora de competencias laborales incrementando sus oportunidades de acceso al mundo de trabajo y dinamizando sus sistemas sociales y productivos.





INTRODUCCION

En la actualidad la vida laboral o profesional de las personas, necesita nutrirse permanentemente de conocimientos nuevos y de actualidad tecnológica pero, fundamentalmente, de un nuevo tipo de aprendizaje que le permita desarrollarse eficientemente en el mundo laboral.

Para hacerlo posible, se requiere de mecanismos que permitan concretar ese continuo formativo de acuerdo a las exigencias del mercado laboral; uno de los métodos es el enfoque de Formación Basada en Competencias “FBC”; como construcción teórico metodológica de un proceso abierto y flexible de formación que permite el desarrollo de competencias básicas, transversales y específicas, con el fin de que lo(a)s participantes se integren en el mundo laboral y la generación de nuevos emprendimientos, en igualdad de condiciones y oportunidades.

La formación técnica desde este enfoque, integra el desarrollo humano sostenible y la innovación tecnológica en un contexto socio productivo; en el que la competitividad, la productividad y el emprendimiento están íntimamente ligadas a la capacidad de las personas para ajustarse a las nuevas tecnologías de producción.

El presente documento busca constituirse en un instrumento de trabajo, que guíe a los centros de formación técnica, para promover el desarrollo de procesos de mejora continua en la calidad de la formación, estableciendo un diálogo constructivo entre instituciones de formación y actores del mundo productivo.

EQUIPO TECNICO ETP FAUTAPO



Perfil Profesional

Es el instrumento que describe las competencias y capacidades requeridas para el desempeño de la ocupación y está asociada a un título profesional. Su diseño comprende:

- ↳ La competencia general de la ocupación.
- ↳ Unidades de competencia.
- ↳ Elementos de competencia (o realizaciones profesionales) para cada unidad de competencia.
- ↳ Criterios de desempeño y, Capacidades profesionales

La competencia general,

- Describe las competencias y capacidades requeridas para el desempeño de una ocupación y se define como el desarrollo de conocimientos, destrezas y actitudes que permiten al individuo estar capacitado para desarrollar con éxito actividades de trabajo en su área profesional, adaptarse a nuevas situaciones y en muchos casos poder transferir esas competencias a áreas profesionales próximas.

La unidad de competencia,

- Incluye el conjunto de elementos de competencias, con valor y significado en el desempeño de un trabajo. La unidad no sólo se refiere a las funciones directamente relacionadas con el objetivo del empleo, sino que incorpora también elementos relacionados con la seguridad, la calidad y las relaciones de trabajo.

Los elementos de competencia,

- Describen lo que una persona debe ser capaz de hacer en las situaciones reales de trabajo. Por tanto se refiere a la acción, comportamiento o resultado que el trabajador debe demostrar que *sabe hacer*.

Los criterios de desempeño,

- se refieren a los resultados esperados en relación con cada elemento de competencia. Constituyen un enunciado evaluativo de la calidad que ese resultado debe presentar. Se puede afirmar que los criterios de desempeño constituyen una descripción de los requisitos de calidad que deben evidenciarse como resultado del desempeño laboral y que permite establecer si el trabajador alcanza o no el resultado descrito en el elemento de competencia.

La finalidad principal del perfil profesional es proporcionar una referencia de calidad para el diseño de cualquier programa o acción formativa de cualquier agente de formación público o privado que desee preparar a las personas para la obtención de las certificaciones.

Currículo asociado al perfil profesional

Bajo el enfoque de competencia profesional los perfiles profesionales, constituyen el referente básico para el diseño de la oferta de formación. Los *estándares de competencia*, así como los *conocimientos* y las *capacidades* que definen y constituyen el perfil, son los objetivos del currículo. Mientras el *currículo* es el instrumento o medio del aprendizaje, el *perfil* es el objetivo o fin.

Derivación de contenidos formativos a partir el perfil profesional

Perfil Profesional		Currículo
Competencias General	⇒	Propósito General
Unidades de Competencia	⇒	Módulos Formativos
		Objetivo del modulo
Elementos de competencia y criterios de desempeño	⇒	Unidades de Aprendizaje: Proceso/Producto Conocimientos Actitudes y valores

Los enunciados de conocimientos, destrezas y actitudes que permiten al individuo desarrollar con éxito actividades de trabajo en su área profesional descritos en la **competencia general y las unidades de competencias** se derivan como propósito general del currículo.

Las **unidades de competencia** se traducen en módulos de formación, a partir de los cuales se elaboran los componentes o contenidos formativos, estableciendo los conocimientos, competencias, actitudes y valores requeridos para un desempeño competente de la unidad. El objetivo general del módulo es el referente del contenido de la unidad.

Los **elementos de competencia y criterios de desempeño** sirven de base para elaborar los componentes o contenidos y criterios de evaluación, y son precisiones que indican el grado de concreción aceptable para cada objetivo o capacidad terminal. La evaluación se orienta a determinar las capacidades y competencias profesionales logradas.

En general, todos los elementos del perfil profesional aportan información para la estructuración de los currículos pero es necesario instrumentar un proceso sistemático y juicioso de “traducción formativa”.



PERFIL PROFESIONAL

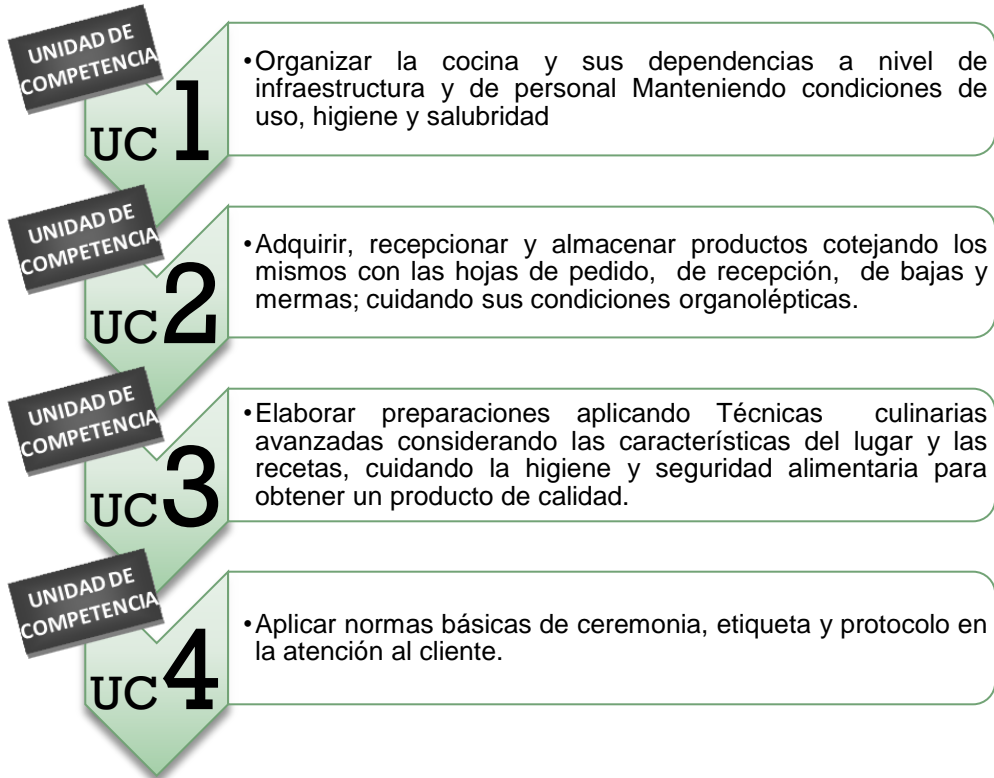
COCINERO/A

COMPETENCIA GENERAL

Preparar alimentos y bebidas aplicando normas de calidad antes, durante y después del servicio de restaurante.



UNIDADES DE COMPETENCIA



UNIDAD DE
COMPETENCIA

UC 1

- Organizar la cocina y sus dependencias a nivel de infraestructura y de personal Manteniendo condiciones de uso, higiene y salubridad

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

1.1. Reconocer y distribuir ambientes de la cocina y sus dependencias de acuerdo a su funcionalidad y normas SySO.

1.2. Identificar y ubicar equipos de cocina de acuerdo a funcionalidad y normas SySO.

1.3. Identificar y distribuir labores según manuales de funciones y organigrama establecido.

1.4. Cuidar de la higiene y presentación personal de acuerdo a las características del establecimiento, las normas de salubridad con control y certificación por la entidad competente.

1.5. Asegurar el orden y la limpieza de las instalaciones y equipos de cocina, tomando en cuenta las condiciones higiénico – sanitarias y normas laborales (SySO)



UNIDAD DE
COMPETENCIA

UC2

- Adquirir, recepcionar y almacenar productos cotejando los mismos con las hojas de pedido, de recepción, de bajas y mermas; cuidando sus condiciones organolépticas.

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

2.1. Comprar insumos y alimentos de acuerdo con la planificación y organización del proceso.

2.2. Recepcionar insumos y demás productos de la cocina, controlando la calidad y cantidad de acuerdo a la lista de pedido; cuidando las condiciones higiénico-sanitario.

2.3. Almacenar y distribuir los insumos y demás productos de acuerdo con sus características organolépticas y condiciones higiénico-sanitarias.



•Elaborar preparaciones aplicando Técnicas culinarias avanzadas considerando las características del lugar y las recetas, cuidando la higiene y seguridad alimentaria para obtener un producto de calidad.

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

3.1. Preparar sopas, pastas, salsas, guarniciones y ensaladas conforme a las recetas cuidando la seguridad alimentaria.

3.2. Preparar pescados, carne de aves, carnes blancas y fojas, veceras; aplicando diferentes técnicas conforme a las recetas, cuidando la seguridad alimentaria.

3.3. Preparar masa y postres conforme a las recetas. Cuidando la seguridad alimentaria.

3.4. Elaborar bebidas y cocteles de acuerdo a temáticas y líneas gastronómicas.



UNIDAD DE
COMPETENCIA

UC4

- Aplicar normas básicas de ceremonia, etiqueta y protocolo en la atención al cliente.

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

4.1. Organizar y protocolizar los eventos de acuerdo a requerimiento del cliente.

4.2. Proponer normas de ceremonial de acuerdo al tipo de evento.





**DESARROLLO
DE UNIDADES
Y
COMPETENCIAS**



UNIDAD DE
COMPETENCIA

UC 1

- Organizar la cocina y sus dependencias a nivel de infraestructura y de personal Manteniendo condiciones de uso, higiene y salubridad

ELEMENTO DE COMPETENCIA Y CRITERIOS DE DESEMPEÑO

1.1 RECONOCER Y DISTRIBUIR AMBIENTES DE LA COCINA Y SUS DEPENDENCIAS DE ACUERDO A SU FUNCIONALIDAD Y NORMAS SYSO.

- ↪ Las dimensiones y distribución de áreas en cocina y dependencias se identifican de acuerdo a características y requerimiento del establecimiento.
- ↪ Las áreas de cocinas se distribuyen contemplando un equipamiento básico tentativo para el funcionamiento de una cocina adecuada.
- ↪ Las instalaciones de servicios básicos se identifican de acuerdo a funcionalidad y normas de seguridad establecidas.

1.2 IDENTIFICAR Y UBICAR EQUIPOS DE COCINA DE ACUERDO A FUNCIONALIDAD Y NORMAS SYSO.

- ↪ El tipo de equipamiento básico requerido se identifica para el funcionamiento de una cocina estándar.
- ↪ El equipamiento de cocina se ubica tomando en cuenta la funcionalidad y normas SySO.
- ↪ El croquis de ubicación del equipamiento de cocina se elabora de acuerdo a norma establecida.

1.3 IDENTIFICAR Y DISTRIBUIR LABORES SEGÚN MANUALES DE FUNCIONES Y ORGANIGRAMA ESTABLECIDO.

- ↪ Las necesidades de mano de obra se identifican para el funcionamiento de una cocina estándar.
- ↪ El organigrama del personal de cocina se interpreta de acuerdo a los requerimientos de una cocina estándar.
- ↪ El manual de funciones se interpreta según el funcionamiento de una cocina estándar.
- ↪ Los roles se asignan de acuerdo al manual de funciones y el organigrama establecidos.

1.4. CUIDAR DE LA HIGIENE Y PRESENTACIÓN PERSONAL DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL ESTABLECIMIENTO, LAS NORMAS DE SALUBRIDAD CON CONTROL Y CERTIFICACIÓN POR LA ENTIDAD COMPETENTE.

- ↪ La higiene personal (cabello, rostro, boca, manos, pies, ropa interior, etc.) se cuida y mantiene de acuerdo a las reglas de higiene para la cocina.
- ↪ El uniforme reglamentario y los accesorios se utilizan con el fin de preservar la seguridad personal y la de los alimentos.
- ↪ Los procedimientos de limpieza se aplican de acuerdo a normas de salubridad.

1.5. ASEGURAR EL ORDEN Y LA LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS DE COCINA, TOMANDO EN CUENTA LAS CONDICIONES HIGIÉNICO – SANITARIAS Y NORMAS LABORALES (SYSO)

- ↪ Las instalaciones se limpian y desinfectan, aplicando productos de limpieza conforme a las instrucciones de uso y normas SySO.
- ↪ Los equipos de cocina se limpian, desinfectan, desarmen y arman; cuidando que no queden sedimentos y preservando las condiciones de funcionamiento, según los manuales de uso y limpieza y normas SySO.
- ↪ Los utensilios de cocina se limpian, desinfectan y verifican, conforme a la secuencia de uso y posterior a cada jornada de trabajo y normas SySO.
Los utensilios de cocina se guardan según el orden de trabajo y las necesidades de la cocina y normas SySO.

ESPECIFICACION DEL CAMPO OCUPACIONAL

Medios y Materiales:

Infraestructura, equipos de cocina, hornos, uniformes y lencería, Equipo de limpieza, vajilla y utensilios de cocina,

Principales resultados:

Ambientes de cocina distribuidos. Equipos de cocina ubicados. Personal distribuido con asignación de roles. Cocinero/a presentable de acuerdo a reglas de higiene. Repasadores limpios. Equipos y utensilios de cocina limpios, desinfectados y libres de suciedad y sedimentos.

Procesos, métodos y Procedimientos:

Criterios de distribución en áreas y de ambientes en cocina. Distribución de equipamiento en cocina. Organización del personal de cocina. Se viste el uniforme limpio y en la forma correcta antes, durante y al finalizar la jornada de trabajo. Limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y utensilios aplicando productos de limpieza preservando su funcionamiento.

ESPECIFICACIONES DE CONOCIMIENTOS, CAPACIDADES Y ACTITUDES

A: CAPACIDADES FUNDAMENTALES:

- ↪ Reconocer y distribuir ambientes de la cocina y sus dependencias de acuerdo a su funcionalidad y normas SySO.
- ↪ Identificar y ubicar equipos de cocina de acuerdo a funcionalidad y normas SySO.
- ↪ Identificar y distribuir labores según manuales de funciones y organigrama establecido.
- ↪ Cuidar de la higiene y presentación personal de acuerdo a las características del establecimiento, las normas de salubridad con control y certificación por la entidad competente.
- ↪ Asegurar el orden y la limpieza de las instalaciones y equipos de cocina, tomando en cuenta las condiciones higiénico – sanitarias y normas laborales (syso)

B: CONOCIMIENTOS FUNDAMENTALES

Diseño y distribución de dependencias (baños, vestidor, almacén y cocina).
Diseño y distribución de áreas de trabajo dentro la cocina (Zona caliente, zona fría, de preparación, higiene de alimentos y equipos).

Condiciones del establecimiento: iluminación, ventilación y transitabilidad. Ubicación de puntos de conexión del sistema eléctrico y de ubicación del de servicio de agua. Medio ambiente. Equipos de cocina (Hornos, cocinas u hornallas, frisser o refrigeradores).

Condiciones del establecimiento: iluminación, ventilación, transitabilidad. Personal de cocina. Manual de funciones de la brigada de cocina.

La higiene: Normas de higiene personal, Técnicas de aseo personal. Manipuladores de alimentos. Concepto sobre salud y enfermedades. Enfermedades más comunes transmitidas por alimentos (Salmonelosis, gastroenteritis, botulismo, triquinosis e intoxicaciones. Síntomas, fuentes y prevención.

Inocuidad alimentaria: Manipulación de alimentos, toxiinfecciones y su transmisión.

Condiciones del personal que manipula alimentos: Estado de salud, Higiene personal, lavado de manos, hábitos de higiene.

Inocuidad alimentaria: Manipulación de alimentos, toxiinfecciones y su transmisión.

Tipos de contaminación.

Elementos de limpieza: técnicas de limpieza y desinfección.

Uniforme de trabajo: formas de utilización y limpieza

Elementos de limpieza

Productos de limpieza (Detergentes y desinfectantes): Clases, dosificación y formas de uso.

Las instalaciones: materiales y sus formas de limpieza (General, preventiva y correctiva), y conservación.

Equipos y herramientas de cocina: Características, uso, limpieza y mantenimiento.

Utensilios de cocina: Características, uso, limpieza y mantenimiento.

Técnicas de limpieza y desinfección. Tipos de Contaminación. Seguridad laboral e industrial. Manuales de uso y funcionamiento de equipos, artefactos, utensilios y otros elementos de cocina.

C: ACTITUDES Y VALORES

- ↪ Creativo/a en la distribución de espacios funcionales, sus dependencias y puntos de instalación en la cocina.
- ↪ Precavido y cuidadoso en la selección de equipos de cocina.
- ↪ Preciso en la distribución de equipos.
- ↪ Trabajo en equipo
- ↪ Precavido y cuidadoso en la asignación de roles al personal de cocina.
- ↪ Equitativo en la asignación en la distribución y asignación de roles
- ↪ Limpio y responsable con la higiene personal y su uniforme.
- ↪ Cuidadoso y pulcro.
- ↪ Preventivo y cuidadoso en el manejo de detergentes y su dosificación.
- ↪ Cuidadoso y responsable con la limpieza de los equipos y utensilios.
- ↪ Detallista, verifica que todo se encuentre limpio y desinfectado.



UNIDAD DE
COMPETENCIA

UC2

- Adquirir, recepcionar y almacenar productos cotejando los mismos con las hojas de pedido, de recepción, de bajas y mermas; cuidando sus condiciones organolépticas.

ELEMENTO DE COMPETENCIA Y CRITERIOS DE DESEMPEÑO

2.1 COMPRAR INSUMOS Y ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA PLANIFICACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL PROCESO.

- ↪ El banco de datos se elabora tomando como base productos, precios y proveedores.
- ↪ El flujo de compra se organiza de acuerdo con el banco de datos.
- ↪ La lista de compras se verifica de acuerdo a los requerimientos del establecimiento.
- ↪ El flujo de compra se organiza considerando el nivel de las ventas del establecimiento.
- ↪ Las adquisiciones se llevan a cabo de acuerdo con la lista de compras, las especificaciones y los precios.
- ↪ Los olores, colores y texturas de los insumos se controlan considerando condiciones de inocuidad.
- ↪ Los envases se revisan observando el estado del envoltorio, fechas de elaboración y vencimiento.
- ↪ La mercadería se revisa controlando la calidad, peso y tamaño según planilla y especificaciones de la hoja de pedido.

2.2. RECEPCIONAR INSUMOS Y DEMÁS PRODUCTOS DE LA COCINA, CONTROLANDO LA CALIDAD Y CANTIDAD DE ACUERDO A LA LISTA DE PEDIDO; CUIDANDO LAS CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIO.

- ↪ La cantidad y calidad de los productos se controlan y cotejan según la orden de pedido y la lista de compra.
- ↪ La lista de recepción se elabora revisando la lista de compras.
- ↪ Los embalajes y fechas de vencimiento de los productos se controlan cuidando que guarden las condiciones requeridas para su uso y conservación.
- ↪ Las hojas de reporte y de merma se utilizan de acuerdo a las cantidades faltantes, materias primas en mal estado y las que no corresponden con la orden de recepción.
- ↪ Los productos recibidos se registran tomando en cuenta, el nombre, fecha de ingreso, procedencia, proveedor, cantidad, peso y fecha de vencimiento.

2.3. ALMACENAR Y DISTRIBUIR LOS INSUMOS Y DEMÁS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SUS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS.

- ↪ La infraestructura y el equipamiento de los almacenes se adecúan según las normas de conservación de alimentos.
- ↪ Los productos se clasifican según el tipo, fecha de vencimiento, frecuencia de uso, cuidando que los mismos conserven sus características organolépticas durante el almacenaje.
- ↪ Los productos de limpieza e higiene se almacenan según sus características y normas de seguridad alimentaria y ambiental.
- ↪ Los productos alimenticios se porcionan y entregan según notas de pedido.

ESPECIFICACION DEL CAMPO OCUPACIONAL

Medios y Materiales:

Lista de pedido , hoja de recepción, equipos de refrigeración y conservación de alimentos ,Calculadora, Bolígrafo

Principales resultados:

Plan de compra que contemple la organización requerida por el establecimiento. Productos comprados de acuerdo con el listado y especificaciones para la compra. Productos recibidos en cantidad, calidad, peso, temperatura, embalaje, fecha de vencimiento, olor, color, etc. conforme al pedido. Alimentos almacenados.

Procesos, métodos y Procedimientos:

Compra de productos alimenticios, bebidas y otros, utilizando lista de compra y controlando condiciones de calidad, cantidad y precio. Recepción de las materias primas y productos. Conforme a la hoja de pedido, controlando la cantidad, calidad, peso, temperatura, embalaje, fecha de vencimiento, olor, color, etc. conforme al pedido. Realización de empaques. Etiquetado de los productos. Organización y puesta en orden de los productos en el almacén.

ESPECIFICACIONES DE CONOCIMIENTOS, CAPACIDADES Y ACTITUDES

A: CAPACIDADES FUNDAMENTALES:

- ↪ Comprar insumos y alimentos de acuerdo con la planificación y organización del proceso.
- ↪ Recepcionar insumos y demás productos de la cocina controlando la calidad y cantidad, de acuerdo a la lista de pedido, cuidando las condiciones higiénico – sanitaria.
- ↪ Almacenar y distribuir los insumos y demás productos de acuerdo con sus características organolépticas y condiciones higiénico –sanitarias.

B: CONOCIMIENTOS FUNDAMENTALES

Inocuidad. Registro sanitario. Calidad de productos. Peso. Nutrientes. Manejo de banco de datos de proveedores e insumos. Manejo de listas de productos según eventos. Hoja de pedidos. Lista de pedidos. y compras. Lista de compras y flujo de compras.

Control de condiciones organolépticas de los alimentos: (color, olor, textura de alimentos). Interpretación de etiquetas de envases. Condiciones óptimas organolépticas de los productos.

Medidas de peso y volumen. Temperatura. Contaminación alimentaria. Manejo y control de áreas y envases. Recepción de las compras (Control según el pedido: con relación a factura, peso, calidad, marcas y los precios) Kardex de productos mínimos y máximos de productos. Hoja de entrada y salidas. Manejo de hojas de reporte, merma y registro de productos. Clasificación de productos. Calidad organoléptica de los productos.

Control de productos: manejo de inventarios y control de inventarios. Manipulación de alimentos.

Conservación y preservación de los alimentos: técnicas de almacenamiento.

Normas y reglamentación para productos congelados (congelación lenta, rápida ultrarrápida). Temperaturas en la refrigeración. Almacenamiento de frutas y verduras. Almacenaje de huevos, mantequilla, queso, carnes. Almacenaje de productos lácteos, de mar y bebidas. Porcionado de producto.

Almacenaje de productos: empaque, etiquetado.

C: ACTITUDES Y VALORES

- ↪ Meticulosidad y conocimiento de los productos durante la compra.
- ↪ Honesto y responsable en los reportes de la compra y rendición de cuentas.
- ↪ Atento y pulcro durante la recepción de las materias primas.
- ↪ Cuidadoso durante la verificación de las condiciones de las materias primas.
- ↪ Responsable con la recepción de los productos.
- ↪ Ordenado y metódico en el almacenaje de los productos.



UNIDAD DE
COMPETENCIA

UC3

•Elaborar preparaciones aplicando Técnicas culinarias avanzadas considerando las características del lugar y las recetas, cuidando la higiene y seguridad alimentaria para obtener un producto de calidad.

ELEMENTO DE COMPETENCIA Y CRITERIOS DE DESEMPEÑO

3.1. PREPARAR SOPAS, PASTAS, SALSAS, GUARNICIONES Y ENSALADAS CONFORME A LAS RECETAS CUIDANDO LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.

- ↪ Las sopas se preparan conforme a la receta, controlando el sabor, olor, color, textura y consistencia.
- ↪ Las pastas se preparan conforme a la receta, controlando el tamaño, color, espesor, textura y consistencia.
- ↪ Los fondos y las salsas se preparan conforme a la receta, controlando el sabor, color, olor, textura y consistencia.
- ↪ Las guarniciones se preparan conforme a la receta, controlando el sabor, color, forma, tamaño, textura y consistencia.
- ↪ Las ensaladas se preparan conforme a la receta, verificando el color, sabor, frescura, forma, tamaño y consistencia.

3.2. PREPARAR PESCADOS, CARNE DE AVES, CARNES BLANCAS Y FOJAS, VECERAS; APLICANDO DIFERENTES TÉCNICAS CONFORME A LAS RECETAS, CUIDANDO LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.

- ↪ Los pescados se preparan conforme a la receta, utilizando técnicas de preparación y cocción adecuadas.
- ↪ Las aves se preparan conforme a la receta, utilizando técnicas de preparación y cocción adecuadas.
- ↪ Las carnes blancas y rojas se preparan conforme a la receta, utilizando técnicas de preparación y cocción adecuadas.
- ↪ Las vísceras se preparan conforme a la receta, utilizando técnicas de preparación y cocción adecuadas.
- ↪ Los olores, colores, texturas y puntos de cocción de los platos de carnes se controlan durante la preparación.
- ↪ Los productos se porcionan en tamaños y cortes según las recetas.

3.3. PREPARAR MASA Y POSTRES CONFORME A LAS RECETAS. CUIDANDO LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.

- ↪ Las recetas básicas de masas se preparan conforme a las recetas,

aplicando técnicas de preparación.

- ↪ Las recetas de postres se preparan en función de sus características propias, logrando la textura y presentación deseadas.
- ↪ Los postres se porcionan según la receta y presentación de la línea gastronómica de la empresa.
- ↪ Los postres se conservan preservando sus características propias.

3.4. ELABORAR BEBIDAS Y COCTELES DE ACUERDO A TEMÁTICAS Y LÍNEAS GASTRONÓMICAS.

- ↪ La producción de aguardientes se comprende a partir de su forma de elaboración.
- ↪ La producción de vinos se comprende a partir de su forma de elaboración.
- ↪ La producción de cervezas se comprende a partir de su forma de elaboración.
- ↪ La producción de licores y jarabes se comprende a partir de su forma de elaboración.
- ↪ La mise en place para la preparación de bebidas se realiza conforme a la carta y las recetas.
- ↪ Las bebidas frías y calientes, con y sin alcohol se preparan conforme a las recetas, aplicando técnicas de preparación.
- ↪ La elaboración de bebidas variadas se comprende a partir de sus características organolépticas. (Café, té, infusiones, chocolate, zumos, jugos, etc.)
- ↪ Las bebidas son presentadas según el estilo de la receta.
- ↪ El maridaje se comprende y se aplica a partir de las características propias de cada bebida y alimento.

ESPECIFICACION DEL CAMPO OCUPACIONAL

Medios y materiales:

Recetas, cartas, menús, equipos de cocina, utensilios de cocina, uniforme de trabajo, cortadora de fiambre, cortadora de hortalizas, máquina para picar carne, ralladores manuales, licuadora, jarras

Principales resultados:

Platos preparados de acuerdo a las recetas. Platos preparados de acuerdo a las recetas. Masas y postres preparados de acuerdo a la receta Bebidas y cócteles elaborados.

Procesos, métodos y Procedimientos:

Prepara las recetas. Cocción de los alimentos. Control de temperaturas y tiempos de cocción. Control de sabores, colores, olores, texturas y consistencia. Elaboración de masas y postres. Control de sabores, colores, olores, texturas y consistencia. Elaboración de masas y postres. Control de

sabores, colores, olores, texturas y consistencia.

ESPECIFICACIONES DE CONOCIMIENTOS, CAPACIDADES Y ACTITUDES

A: CAPACIDADES FUNDAMENTALES:

- ↪ Preparar sopas, pastas, salsas, guarniciones y ensaladas conforme a las recetas, cuidando la seguridad alimentaria.
- ↪ Preparar pescados, carne de aves, carnes blancas y rojas, vísceras aplicando diferentes técnicas, conforme a las recetas, cuidando la seguridad alimentaria.
- ↪ Preparar masas y postres conforme a las recetas, cuidando la seguridad alimentaria.
- ↪ Elaborar bebidas y cócteles de acuerdo a temáticas y línea gastronómica.

B: CONOCIMIENTOS FUNDAMENTALES

Cocción: Puntos de cocción, tipos de cocción y principios de cocción.

Tipos de fondos. Salsas madres y derivadas. Ligazones. Sopas, potajes, veloutes, cremas y consomés. Pastas y sus variantes

Términos culinarios Cocción: Puntos de cocción y tipos de cocción. Principios de cocción. Conservación al vacío.

Fondos de cocción: fondo claro, fondo oscuro, clarificación de un fondo. Salsa madre y derivados. Vinagreta

Ligazones: con fécula, con harina tostada, ligar con crema o yemas.

Marinadas: cruda, cocida.

Pastas: simples al huevo, coloreado (verdes, rojas y negras), rellenas y técnicas de relleno artesanal. Ravioles, Capelletis.

Ensaladas calientes y frías: su preparación

Pescados, métodos de cocción, técnicas de preparación.

Aves, métodos de cocción, técnicas de preparación.

Pescados, métodos de cocción, técnicas de preparación.

Carnes blancas y rojas, métodos de cocción, técnicas de preparación

Vísceras, métodos de cocción, técnicas de preparación.

Saltear, freír, hornear, rostizar, grillar, rebozar, cocción en Wok. Control de sabores, colores, olores, texturas y consistencia. Glasear, saltear, freír, cocción en baño maría, hornear, rostizar.

Postres: tipos, clases y su preparación. Punto de enfriamiento. Conservación de postres. Bases de postres

Clases y formas de preparación: cremas, gelatinas, mousses, soufflé, helados, etc. Extracción de elementos esenciales de materias primas.

C: ACTITUDES Y VALORES

- ↪ Limpio, ordenado y metódico en la preparación de las recetas.
- ↪ Mantiene limpia el área de trabajo, usa y lava los utensilios durante la preparación de los platos.
- ↪ Creativo en la combinación de ingredientes.

UNIDAD DE
COMPETENCIA

UC4

- Aplicar normas básicas de ceremonia, etiqueta y protocolo en la atención al cliente.

ELEMENTO DE COMPETENCIA Y CRITERIOS DE DESEMPEÑO

3.1. ORGANIZAR Y PROTOCOLIZAR LOS EVENTOS DE ACUERDO A REQUERIMIENTO DEL CLIENTE.

- ↪ La motivación del evento se identifica de acuerdo a requerimiento del cliente.
- ↪ Los pasos pertinentes se identifican y protocolizan según el tipo de evento y requerimiento del cliente.
- ↪ Las personas encargadas se designan y hacen cumplir el protocolo establecido.

3.2. PROPONER NORMAS DE CEREMONIAL DE ACUERDO AL TIPO DE EVENTO.

- ↪ La motivación del evento se identifica de acuerdo a requerimiento del cliente.
- ↪ Los procedimientos del ceremonial son sugeridos al cliente de acuerdo al tipo de evento.
- ↪ Los elementos desarrollados en el ceremonial son sugeridos al cliente de acuerdo al tipo de evento.

ESPECIFICACION DEL CAMPO OCUPACIONAL

Medios y materiales:

Formularios de recopilación para requerimientos del cliente, plantillas y formatos para propuesta de protocolo

Principales resultados:

Protocolo establecido. Ceremonial propuesto.

Procesos, métodos y Procedimientos:

Funcionalidad y pertinencia del protocolo establecido. Ceremonial propuesto.

ESPECIFICACIONES DE CONOCIMIENTOS, CAPACIDADES Y ACTITUDES

A: CAPACIDADES FUNDAMENTALES:

- ↪ Organizar y protocolizar los eventos de acuerdo a requerimiento del cliente.
- ↪ Proponer normas de ceremonial de acuerdo al tipo de evento.

B: CONOCIMIENTOS FUNDAMENTALES

Conceptos básicos de organización de eventos. Conceptos básicos de protocolo. Conceptos básicos de ceremonial.

C: ACTITUDES

- ↪ Atento y receptivo en los requerimientos de los clientes.
- ↪ Creativo y responsable en la presentación de propuestas.



REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. <http://www.retorural.org>
2. <http://www.oitcinterfor.org>

