MARCO NACIONAL DE CUALIFICACIONES
EDUCACIÓN Y FORMACIÓN TÉCNICA PROFESIONAL
COSTA RICA

Catálogo Nacional de Cualificaciones de la Educación y Formación Técnica Profesional de Costa Rica

FR MNC 03
EDICIÓN 02
Aprobado
12/08/2019

Estándar de Cualificación

Operaciones de asistencia en la cocina

Código 1013-15-01-1-01

Junio 2020

EMPEZAR

Índice

I. Identificación de la cualificación 5

II. Descripción de las competencias específicas 8

III. Resultados de aprendizaje transversales a todas las competencias específicas 18

IV. Contexto laboral 20

V. Emisión de diploma 22

VI. Glosario de términos 23

EL MARCO NACIONAL DE CUALIFICACIONES DE LA EDUCACIÓN Y FORMACIÓN TÉCNICA PROFESIONAL DE COSTA RICA

Aprobación

El Marco Nacional de Cualificaciones de la Educación y Formación Técnica Profesional de Costa Rica (MNC-EFTP-CR) fue aprobado en la sesión N° 37- 2016, celebrada por el Consejo Superior de Educación el día 18 de julio del 2016, mediante acuerdo N° 06-37-2016 y actualizado en el acuerdo N° 04-60-2019, según consta en el Decreto Ejecutivo N° 39851-MEP-MTSS, el cual fue publicado el martes 6 de setiembre del 2016 en el Alcance N° 161A de la Gaceta.

En cuanto a su definición, propósito general y componentes, el documento del MNC-EFTP-CR (2019), en su Capítulo III, establece:

- Definición

El Marco Nacional de Cualificaciones de Educación y Formación Técnica Profesional de Costa Rica (MNC-EFTP-CR) es la estructura reconocida nacionalmente, que norma las cualificaciones y las competencias asociadas a partir de un conjunto de criterios técnicos contenidos en los descriptores, con el fin de guiar la formación; clasificar las ocupaciones y puestos para empleo; y facilitar la movilidad de las personas en los diferentes niveles; todo lo anterior de acuerdo con la dinámica del mercado laboral (p.51).

- Propósito general

El MNC-EFTP-CR norma el subsistema de educación y formación técnica profesional, a través de la estandarización de los niveles de formación, descriptores, duración y perfiles de ingreso y egreso de la formación, entre otros. Establece la articulación vertical y horizontal en el sistema educativo costarricense y orienta la atención de la demanda laboral. Además, asocia las cualificaciones con campos de la educación establecidos en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE-F-2013) y la normativa salarial (p.50).

- Componentes

El MNC-EFTP-CR establece un sistema de nomenclatura de cinco niveles de técnico. Cada nivel de cualificación cuenta con su respectivo descriptor, requisito mínimo de escolaridad para el ingreso, rango de duración del plan de estudios y requisito mínimo de escolaridad para la titulación (p.52).

Con respecto a los Estándares de cualificación y al Catálogo Nacional de Cualificaciones (CNC) el MNC-EFTP-CR, establece:

> Los estándares pueden entenderse como definiciones de lo que una persona debe saber, hacer, ser y convivir para ser considerado competente en un nivel de cualificación. Los estándares describen lo que se debe lograr como resultado del aprendizaje de calidad.
>
> El estándar de cualificación es un documento de carácter oficial aplicable en toda la República de Costa Rica, establece los lineamientos para la formulación y alineación de los planes de estudios y programas de la EFTP, que se desarrollan en las organizaciones educativas.
>
> El Catálogo Nacional de Cualificaciones (CNC) asume la organización por campos de la educación que establece la CINE-F-2013, agregando el Campo de la Oferta Educativa y se subdivide en Campo Profesión y el Campo Cualificación reconocida a nivel nacional e internacional, las cuales son asociadas al Clasificador de Ocupaciones de Costa Rica (COCR) u otros.
>
> La metodología incorpora la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE-F-2013)1 con el objetivo de codificar las cualificaciones para el Catálogo Nacional de Cualificaciones de EFTP, normalizar la oferta educativa y los indicadores de la estadística de la EFTP en el ámbito nacional e internacional.

El Campo Detallado

Según Clasificación Internacional Normalizada de la Educación, Campos de la Educación y la Formación 2013 (CINE-F 2013) – Descripción de los campos detallados, el campo detallado 1013 Hotelería, restaurantes y servicios de banquetes es el estudio de proporcionar alimentos, bebidas, alojamiento y servicios relacionados en hoteles, restaurantes, etc. incluye:

Los programas y certificaciones con los siguientes contenidos principales se clasifican aquí:

- Servicios de banquetes (catering)
- Cocina (restaurante y hotel)
- Preparación de comida rápida
- Porción de alimentos
- Servicios de hospitalidad
- Estudios de hoteles y restaurantes

- Recepción hotelera
- Servicios de hotel
- Servicio de espera y bar

Exclusiones

- El estudio de la elaboración de alimentos (industrial) se excluye de este campo detallado y se incluye en el campo detallado 0721 «Procesamiento de alimentos».

- La formación de recepcionista (general) se excluye de este campo detallado y se incluye en el campo detallado 0415 «Secretariado y trabajo de oficina».

Créditos

Elaboración

- Personas que representan a las organizaciones, instituciones y empresas que participaron en la elaboración del Estándar de Cualificación[1]

Ana Lorena Vargas Loría. Universidad Técnica Nacional.
Ciro De Angelis. Hotel Grano de Oro.
Clark Jiménez Alvarado. Bar Mil948.
Emilce Rivera Molina. Universidad Técnica Nacional.
Evelyn Vargas Castro. Instituto Nacional de Aprendizaje.
Kathleen Carvajal Ruffley. Academia Guaitil.
Marco Campos Castro. Ministerio de Educación Pública.
Minor Alfaro Alpízar. Kaffa Café.
Olger Segura Cortés. Hotel Casa Conde San José.
Warner Bolton Fisher. O'Sullivan Culinary.

- Personas que representan a las organizaciones, instituciones y empresas que participaron en la validación del Estándar de Cualificación:

Diego Gerardo Ríos Alcocer. Hotel Costa Rica Marriott Hacienda Belén.
Diego Mollenhauer Gajardo. Hotel Andaz.
Douglas Ortiz Zúñiga. Hotel Occidental Grand Papagayo.

[1] Se anexa el listado de organizaciones, instituciones y empresas, informante clave, durante el proceso de elaboración del Estándar de Cualificación.

Esteban Carvajal León. Hotel Dreams Las Mareas.
Julio Cesar Valdivia Tejada. Hotel W Marriott Costa Rica.
Pablo Vásquez Flores. Escuela Gastronómica. CTS Culinary Trainer School /Cocinemos y Punto.
Victor Castro Arias. Hotel Fourseasons.

- Personas que representan la Instancia de Gestión y Registro de Estándares de Cualificación que asesoraron durante el proceso:

Ericka Romanini Guilles.
Laura Vargas Jiménez.
Lourdes Castro Campos.

Acuerdo de aprobación oficial

El presente Estándar de Cualificación fue aprobado por la Comisión Interinstitucional para la Implementación y Seguimiento del Marco Nacional de Cualificaciones de la Educación y Formación Técnica Profesional de Costa Rica, mediante el Acuerdo N° 03-02-2020, el día diez del mes junio del año dos mil veinte.

I. Identificación de la cualificación

1

Codificación Cualificación: 1013-15-01-1-01

2

Cualificación (Nombre): Operaciones de asistencia en la cocina

3

Nivel de cualificación: Técnico 1

4

Campo Amplio: 10 Servicios

5

Campo Específico: 101 Servicios Personales

6

Campo Detallado: 1013 Hotelería, Restaurantes y Servicio de Banquetes

7

Campo Profesión: 15 Hostelería

8

Campo Cualificación: 01 Servicios de cocina

9

Tiempo de Vigencia del Estándar de Cualificación: 5 años

10

Fecha de actualización: junio, 2025

11

Nivel de escolaridad requerido para el ingreso: II Ciclo de Educación General Básica

12

Nivel de escolaridad requerido para titulación: II Ciclo de Educación General Básica

13

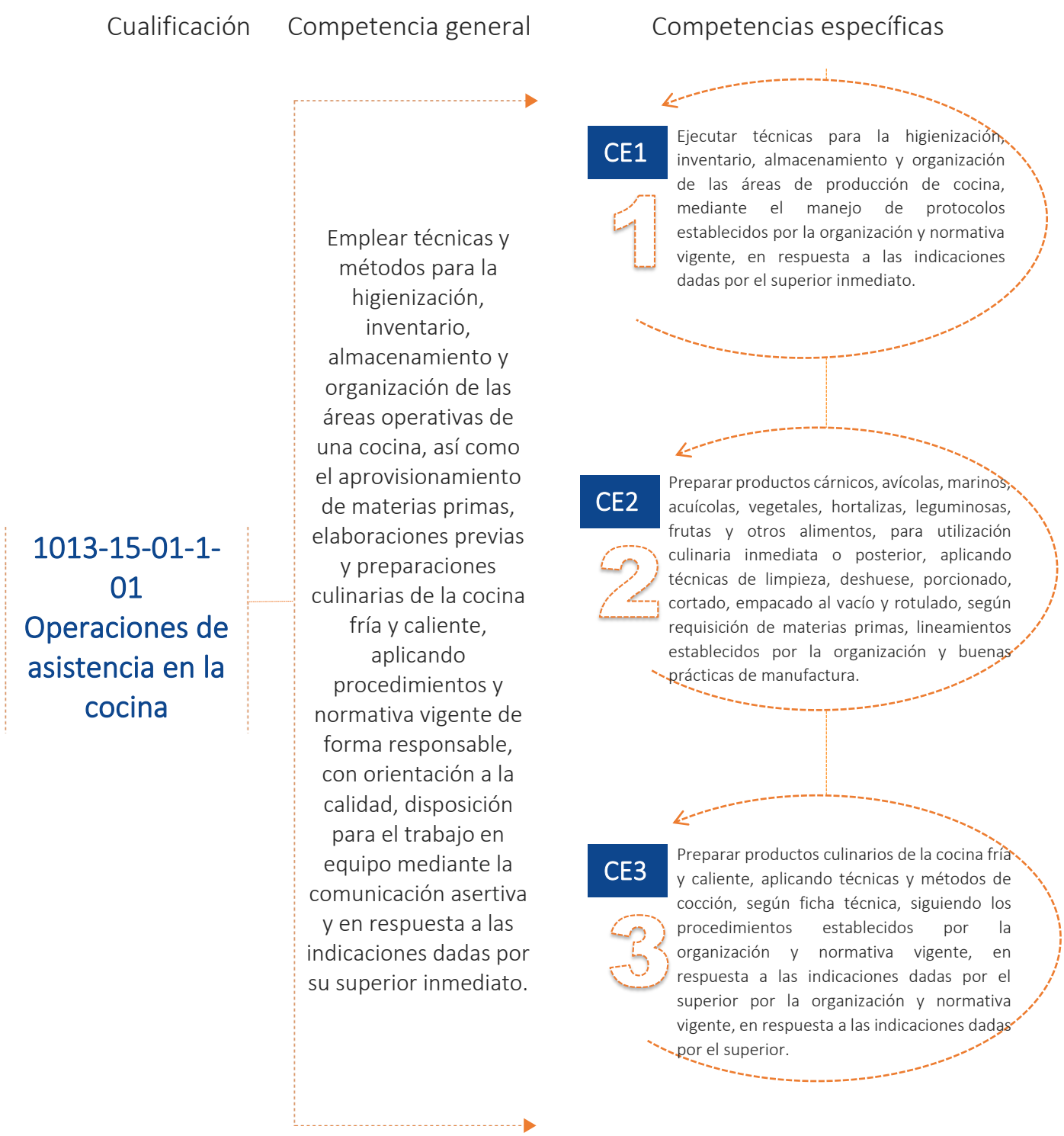
Competencia general: Emplear técnicas y métodos para la higienización, inventario, almacenamiento y organización de las áreas operativas de una cocina, así como el aprovisionamiento de materias primas, elaboraciones previas y preparaciones culinarias fundamentales de la cocina fría y caliente, aplicando procedimientos y normativa vigente de forma responsable, con orientación a la calidad, disposición para el trabajo en equipo mediante la comunicación asertiva y en respuesta a las indicaciones dadas por su superior inmediato.

14

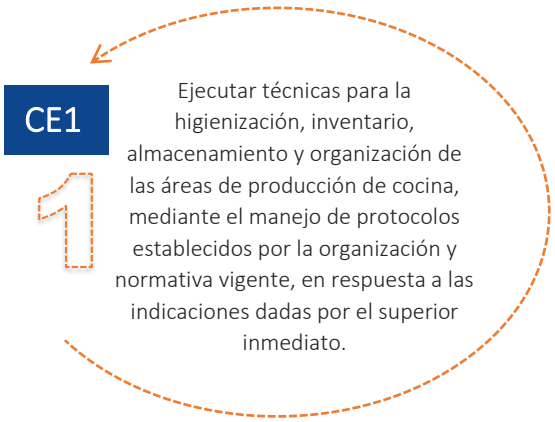
Competencias específicas de otros estándares de cualificación requeridas para titulación de este: No aplica

15

Mapa de cualificación:



II. Descripción de las competencias específicas

Competencias específicas (CE)	Resultados de aprendizaje[2]
	La persona es competente cuando: 1. Identifica los procedimientos de higienización de las áreas de producción de cocina, según buenas prácticas de manufactura. 2. Selecciona los productos químicos, según el área a higienizar. 3. Prepara las disoluciones desinfectantes, según los procedimientos de limpieza y desinfección y ficha técnica del producto. 4. Identifica los tipos y características de los equipos, utensilios y menajes, utilizados en las áreas operativas de cocina. 5. Realiza la limpieza y desinfección de equipos, utensilios y menaje, aplicando técnicas y protocolos establecidos por la organización y ficha técnica del fabricante. 6. Realiza la limpieza y desinfección de las áreas operativas de cocina, aplicando técnicas y protocolos establecidos por la organización. 7. Realiza el inventario de los productos de limpieza, equipos, utensilios y menaje, según su clasificación y recomendación técnica. 8. Organiza y almacena los productos de limpieza, equipos, utensilios y menaje, según buenas prácticas de manufactura. 9. Identifica acciones para prevenir accidentes laborales propios de la zona operativa de cocina, en cumplimientos de protocolos establecidos por la organización y salud ocupacional. 10. Identifica las acciones a seguir para el manejo eficiente de recursos como agua, electricidad, gas y residuos, en las áreas operativas de la cocina en cumplimiento de los protocolos

[2] Resultados de aprendizaje según elementos del descriptor. Aplicación y saberes disciplinarios.

establecidos por la organización y normativa de gestión ambiental.

Evaluación del logro de la competencia específica N°1

Evidencias CE1

Conocimientos:

- Operaciones matemáticas básicas para formulación de soluciones desinfectantes.
- Técnicas para la limpieza y desinfección de áreas de producción de cocina.
- Métodos de higienización para áreas de producción de cocina.
- Principios de seguridad ocupacional aplicados al trabajo en la cocina.

Desempeño:

- Realiza la formulación de productos químicos para la limpieza y desinfección.
- Realiza la limpieza y desinfección de equipos.
- Realiza la limpieza y desinfección de las áreas operativas de la cocina.
- Organiza y almacena los productos de limpieza, equipos, utensilios y menaje.

Nota: Los desempeños los realiza, aplicando procedimientos y normativa vigente de forma responsable, con orientación a la calidad, disposición para el trabajo en equipo mediante la comunicación asertiva y en respuesta a las indicaciones dadas por su superior inmediato.

Producto: >

- Área operativa de cocina higienizada y organizada.
- Reporte de inventario equipo, menaje y utensilios.

Nota: Los productos los realiza de mediante el manejo de protocolos o procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente, en respuesta a las indicaciones dadas por el superior inmediato.

Competencias específicas (CE)

Resultados de aprendizaje

La persona es competente cuando:

1. Identifica las características físicas y químicas de las materias primas, según criterios de calidad establecidos para la recepción del producto.
2. Identifica las condiciones de recepción de las materias primas, en cuanto a vigencia de fecha de caducidad, embalaje en perfecto estado y temperatura de traslado.
3. Interpreta las órdenes de traslado emitidas por las diferentes áreas operativas de la cocina, para la distribución de los insumos a partir de los requerimientos y establecidos por la organización.
4. Realiza solicitud de requisición de materias primas al almacén central de los faltantes, completando y entregando el formato establecido por la organización.
5. Recibe y almacena los insumos teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura en el manejo de inventarios, siguiendo las especificaciones técnicas para su conservación según normativa vigente.
6. Prepara productos cárnicos de res, cerdo, búfalo, equino y cordero, para utilización culinaria inmediata o posterior, aplicando técnicas de limpieza, deshuese, porcionado, cortado, empacado al vacío y rotulado, utilizando equipo manual o mecánico, aplicando buenas prácticas de manufactura.
7. Prepara productos avícolas de pollo, pato, pavo, codorniz para utilización culinaria inmediata o posterior, aplicando técnicas de limpieza, deshuese, porcionado, cortado, empacado al vacío y rotulado, utilizando equipo manual o mecánico, aplicando buenas prácticas de manufactura.
8. Prepara otros tipos de productos de carne, tales como: conejo, entre otros, para

utilización culinaria inmediata o posterior, aplicando técnicas de limpieza, deshuese, porcionado, cortado, empacado al vacío, rotulado, utilizando equipo manual o mecánico, aplicando buenas prácticas de manufactura.

9. Prepara productos marinos y acuícolas como pescado, crustáceos, moluscos, cefalópodos, equinodermos, para utilización culinaria inmediata o posterior, aplicando técnicas de limpieza, fileteado, porcionado, cortado, empacado al vacío, rotulado, utilizando equipo manual o mecánico y en cumplimiento de buenas prácticas de manufactura.
10. Prepara productos vegetales, hortalizas, leguminosas, frutas y otros tipos de alimentos, para utilización culinaria inmediata o posterior, aplicando técnicas de limpieza, pelado, cortado, porcionado, empacado y rotulado, utilizando equipo manual o mecánico y en cumplimiento de buenas prácticas de manufactura.

Evaluación del logro de la competencia específica N°2

Evidencias CE2

Conocimientos:

- Fichas técnicas/recetas estandarizadas.
- Características de materias primas como aves, cárnicos, marinos, acuícolas, frutas, hortalizas, vegetales y tubérculos.
- Técnicas para el proceso de conservación en restauración para la carne: ahumado, salado, salmueras, entre otros.
- Tipos de formatos de recepción.
- Características de equipos y utensilios.

- Unidad métrica internacional y anglosajona para la medición y pesaje de las materias primas.
- Buenas prácticas en el manejo de inventarios, utilizando el método PEPS como base.

Desempeño: >

- Realiza procesos de pelado, deshuese, porcionado, cortado, de forma manual con equipo básico o especializado, rotulado y almacenaje de productos cárnicos, avícolas, marinos, acuícolas, vegetales, hortalizas, leguminosas, frutas y otros alimentos.
- Realiza la distribución de los insumos en las diferentes áreas operativas.
- Almacena los insumos siguiendo las especificaciones técnicas para su conservación.

Nota: Los desempeños los realiza, aplicando procedimientos y normativa vigente de forma responsable, con orientación a la calidad, disposición para el trabajo en equipo mediante la comunicación asertiva y en respuesta a las indicaciones dadas por su superior inmediato..

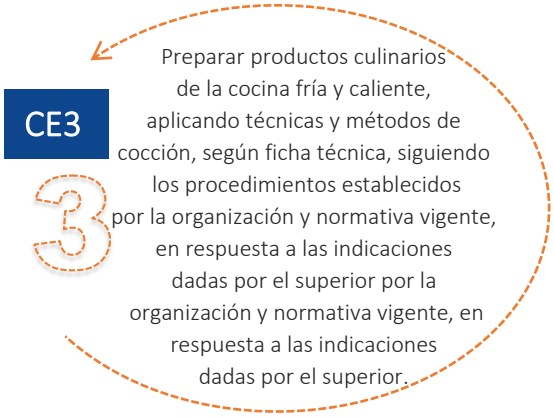
Producto: >

- Producto cárnico limpio, deshuesado empacado al vacío, rotulado y almacenado.
- Producto de aves limpio, deshuesado empacado al vacío, rotulado y almacenado.

- Productos marinos y acuícola limpio, empacado al vacío, rotulado y almacenado.
- Producto de vegetales, frutas, hortalizas y tubérculos limpios, desinfectados, empacados y rotulados.
- Requisición en formato preestablecido por la organización.

Nota: Los productos los realiza según requisición de materias primas, lineamientos establecidos por la organización y buenas prácticas de manufactura.

Competencias específicas (CE)



Resultados de aprendizaje

La persona es competente cuando:

1. Identifica los principios de la cocina fría y caliente, teniendo en cuenta las necesidades de las áreas operacionales.
2. Aplica las fases de la puesta a punto del área de cocina fría y caliente antes, durante y al final de la jornada laboral, según buenas prácticas de manufactura y protocolos establecidos por la organización.
3. Opera equipos de cocina que manejan grandes volúmenes como: parrillas, freidoras y plancha, siguiendo indicaciones del superior y buenas prácticas de manufactura.
4. Prepara platillos de cocina fría aplicando técnicas y métodos de elaboración para salsas frías, marinados, adobos, dips, ensaladas, ceviches, sopas frías, aderezos, platones de frutas, canapés y otros, según ficha técnica y buenas prácticas de manufactura.
5. Prepara platillos de cocina caliente aplicando técnicas y métodos de elaboración para fondos, salsas madres, marinados, adobos, pastas secas, sopas, arroces, productos cárnicos, avícolas, marinos, acuícolas, vegetales, hortalizas, leguminosas, según ficha técnica y buenas prácticas de manufactura.
6. Prepara y atiende la estación de desayunos, según ficha técnica y buenas prácticas de manufactura.
7. Prepara comida rápida aplicando técnicas y métodos de elaboración para pizzas, hamburguesas, emparedados, wraps, frituras y otros, según ficha técnica y buenas prácticas de manufactura.
8. Aplica técnicas de regeneración de las preparaciones culinarias, según los métodos preestablecidos.
9. Aplica técnicas de montaje de platos completos para el servicio al público,

siguiendo indicaciones del superior y buenas prácticas de manufactura.

Evaluación del logro de la competencia específica N°3

Evidencias CE3

Conocimientos:

- Principios de la cocina fría y caliente.
- Métodos para la puesta a punto de las áreas operativas de cocina.
- Características y clasificación de los equipos de alto volumen.
- Características y clasificación de los fondos, salsas madres y derivadas. marinados, adobos, pastas secas, sopas, arroces, productos cárnicos, avícolas, marinos, acuícolas, vegetales, hortalizas, leguminosas,
- Normativa de uso de buenas prácticas de manufactura.
- Métodos de cocción de alimentos.
- Técnicas de emplatado y montaje.

Desempeño:

- Realiza la puesta a punto del área de cocina fría y caliente.
- Aplica técnicas y métodos de elaboración para preparacioness de cocina fría.
- Aplica técnicas y métodos de elaboración para preparaciones de cocina caliente.
- Aplica técnicas para la preparación de comida rápida.
- Aplica técnicas de montaje de los platos.

Nota: Los desempeños los realiza, aplicando procedimientos y normativa vigente de forma responsable, con orientación a la calidad,

disposición para el trabajo en equipo mediante la comunicación asertiva y en respuesta a las indicaciones dadas por su superior inmediato.

Producto: >

- Platillo de cocina fría según montaje solicitado.
- Servicio completo de platillos de la cocina caliente entrada y plato fuerte.

Nota: Los productos los realiza de acuerdo con ficha técnica, siguiendo los procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente, en respuesta a las indicaciones dadas por el superior.

III. Resultados de aprendizaje transversales a todas las competencias específicas[3]

Salud ocupacional

• Realiza acciones para la prevención, seguridad e higiene laboral, según normativa vigente de Salud Ocupacional.

Gestión ambiental

• Realiza acciones para el manejo eficiente de agua, electricidad y residuos, según normativa vigente de gestión ambiental.

Comunicación

• Entrega y solicita información básica, en un lenguaje simple y comprensible.

• Reconoce al interlocutor y/o mensaje central, comprendiendo la información general en contextos conocidos.

• Identifica las situaciones y contextos en los que no es adecuado expresar sus opiniones y/o emociones.

• Utiliza el lenguaje no verbal como herramienta para expresar y comprender mensajes asociados a su función.

• Establece una comunicación asertiva con los pares y superiores.

Trabajo en equipo

• Muestra disponibilidad para colaborar con sus colegas de trabajo en aquellos casos en que es requerido.

• Establece un trato cordial y respetuoso con sus colegas de trabajo.

• Reconoce la diversidad y evita realizar cualquier comentario o conducta discriminatoria.

• Trabaja en equipo de manera responsable y ordenada.

• Apoya a otras personas para el logro del desempeño de sus funciones.

[3] Resultados de aprendizaje según elementos del descriptor: Autonomía y responsabilidad, interacción profesional, cultural y social. Además, se deben considerar para cada Estándar de Cualificación en particular, se requieren algunos de los siguientes: salud ocupacional, sostenibilidad ambiental, servicio a la clientela, calidad, emprendedurismo, innovación, entre otros. En este apartado se incluyen los resultados de aprendizaje de una lengua extranjera. Para efectos del diseño curricular, los resultados de aprendizaje transversales deben integrarse y evaluarse en cada competencia específica.

• Atiende los lineamientos y acuerdos establecidos por el equipo de trabajo para el logro de los objetivos organizacionales.

Disposición

• Atiende y cumple instrucciones para el cumplimiento de la labor asignada.

• Atiende las instrucciones de un superior directo.

• Asume una actitud positiva ante el desarrollo de las funciones y actividades.

Aprendizaje permanente

• Asume un compromiso con el aprendizaje permanente.

• Mantiene una actitud positiva ante la guía de sus superiores.

Servicio al cliente

• Aplica los principios de servicio al cliente en el desempeño de sus labores.

• Respeta y colabora con las personas con capacidades especiales.

• Responde de manera efectiva las peticiones de la clientela.

Orientación a la calidad

• Promueve acciones orientadas al logro de los objetivos organizacionales.

• Reconoce oportunidades de mejora en el campo laboral.

• Cumple con los estándares de calidad establecidos.

Responsabilidad

• Realiza el trabajo con eficacia y eficiencia.

En relación con la adquisición de una lengua extranjera (inglés) y la aplicación en la cualificación “1013-15-01-1-01 Operaciones de asistencia en la cocina”. La persona debe dominar las siguientes competencias lingüísticas:

Nivel Elemental.

Comprensión Auditiva:

• Comprende información de un discurso concreto, articulado de manera clara y lenta para poder satisfacer las necesidades en un contexto específico.

Comprensión de Lectura:

• Comprende textos breves y sencillos sobre temas conocidos y concretos, así como vocabulario cotidiano usado frecuentemente o relacionado a un área específica.

Expresión Escrita:

• Redacta una serie de textos y oraciones unidas con conectores simples.

Expresión Oral:

• Describe personas, lugares o actividades cotidianos usando frases y oraciones simples.

IV. Contexto laboral

16

Condiciones del contexto laboral:

- Trabajar en horarios rotativos.
- Trabajar jornadas extensas.
- Trabajar de pie por tiempos prolongados.
- Trabajar bajo presión.
- Trabajar en ambientes con temperaturas variables.
- Trabajar utilizando equipos peligrosos.

17

Ámbito de aplicación de la cualificación:

- Restaurantes con servicio completo.
- Restaurantes de autoservicio, comida para llevar y otros restaurantes con servicio limitado.
- Servicios de comedor para empresas e instituciones.
- Servicios de preparación de alimentos para ocasiones especiales.
- Servicios de preparación de alimentos en unidades móviles.
- Centros nocturnos, bares, cantinas y similares.

18

Ocupaciones asociadas a este Estándar de Cualificación (EC) de acuerdo con Clasificador de Ocupaciones de Costa Rica (COCR):

- COCR-2011 / 9411 Preparador de comidas Rápidas.
- COCR-2011 / 9411 Cocineros de comidas rápidas.
- COCR-2011 / 5246 Vendedores de comida al mostrador.
- COCR-2011 / 9412 Ayudante de cocina.

19

Estándares de Cualificación vinculados y contenidos en el Catálogo de Cualificaciones de la EFTP-CR:

- 1013-15-01-2-01 Cocina avanzada.
- 1013-15-01-3-01 Organización y producción en la cocina.
- 1013-15-01-4-01 Organización y producción en la cocina.
- 1013-15-01-5-01 Administración de servicios de alimentos y bebidas.

20

Estándares de Cualificación Internacionales relacionados:

Chile Valora:

- P-5600-9412-002-V02 Ayudante de cocina.
- P-5600-5111-001-V02 Steward.

INCUAL:

- HOT091_1 Operaciones básicas de cocina.
- HOT325_1 Operaciones básicas de catering.

V. Emisión de diploma

La persona que apruebe un Programa educativo que haya sido diseñado a partir del presente Estándar de Cualificación, según el Marco Nacional de Cualificaciones de la Educación y Formación Técnica Profesional de Costa Rica, se hace acreedora al diploma de:

Operaciones de asistencia en cocina 1013-15-01-1-01	TÉCNICO 1
Nombre de la cualificación	Nivel de cualificación

Esta cualificación certifica que la persona es competente para:

Emplear técnicas y métodos para la higienización, inventario, almacenamiento y organización de las áreas operativas de una cocina, así como el aprovisionamiento de materias primas, elaboraciones previas y preparaciones culinarias fundamentales de la cocina fría y caliente, aplicando procedimientos y normativa vigente de forma responsable, con orientación a la calidad, disposición para el trabajo en equipo mediante la comunicación asertiva y en respuesta a las indicaciones dadas por su superior inmediato.

VI. Glosario de términos

Terminología asociada a la cualificación:

- **Aprovisionamiento:** es la acción y efecto de aprovisionar materias primas, equipos e utensilios para el funcionamiento y servicio de las áreas operativas de la cocina.

- **Cocina caliente:** es el área operativa de la cocina encargada de transformar los géneros crudos en cocidos, por medio de la acción del calor, en la que se encuentran equipos generadores de calor como planchas, hornos, parrillas entre otros.

- **Cocina fría:** es el área operativa de la cocina en la cual se preparan productos fríos como ensaladas emparedados, generalmente en esta área no se cuentan con equipos generadores de calor y las mismas están aclimatadas.

- **Desinfectar:** consiste en destruir la mayor cantidad de los microorganismos presentes en las superficies, mediante el uso de agentes químicos o calor.

- **Higienización:** es la combinación de limpieza y desinfección.

- **Limpieza:** proceso de remoción de la suciedad mediante el uso de agua y agentes detergentes.

- **Materias primas:** son el insumo básico para la pre-elaboración y preparación, de productos finales.

- **Menaje:** conjunto de los muebles y accesorios de una cocina.

- **Productos culinarios:** son todas las preparaciones que salen de la cocina para el deleite de los comensales.

- **Utensilios:** cualquier herramienta o instrumento que se usa en un determinado arte u oficio.

Para más información haga clic aquí

www.cualificacionescr