

Estándar de Cualificación

Cocina avanzada

Código 1013-15-01-2-01

Versión 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	21
IV. Contexto laboral	24
V. Emisión de diploma	26
VI. Glosario de términos	27



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).

Cocina avanzada

1013-15-01-2-01

2

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

Cocina avanzada

1013-15-01-2-01

3

- 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 Cualificación¹

Ana Lorena Vargas Loria. Universidad Técnica Nacional.

Clark Jiménez Alvarado. Bar Mil948.

Emilce Rivera Molina. Universidad Técnica Nacional.

Evelyn Vargas Castro Instituto Nacional de Aprendizaje.

Gino de Argelis. Hotel Grano de Oro.

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.

Cocina avanzada

1013-15-01-2-01

4

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 Four Seasons.

- 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**.

Cocina avanzada

1013-15-01-2-01

5

I. Identificación de la cualificación

1

Codificación Cualificación: 1013-15-01-2-01

2

Cualificación (Nombre): Cocina Avanzada

3

Nivel de cualificación: Técnico 2

4

Campo Amplio: 10 Servicios

5

Campo Específico: 101 Servicios Personales

6

Campo Detallado: 1013 Hostelería, 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: Preparar elaboraciones y decoraciones culinarias, de la cocina nacional e internacional, así como productos de panadería para restauración, eventos y banquetes, aplicando la normativa vigente y los procedimientos establecidos por la organización de forma responsable y con orientación a la calidad, responsabilizándose del trabajo asignado, en respuesta a las instrucciones dadas por su superior inmediato.

14

Competencias específicas de otros estándares de cualificación requeridas para titulación de este:

1013-15-01-1-01 Operaciones de asistencia en la cocina

CE1 Ejecutar técnicas para la higienización, inventario, organización y almacenamiento de las áreas de producción de cocina, mediante el manejo de protocolos o procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente, en respuesta a las indicaciones dadas por el superior inmediato.

CE2 Preparar productos cárnicos, avícolas, marinos, acuícolas, vegetales, hortalizas, leguminosas, frutas y otros alimentos, para utilización culinaria inmediata o posterior, aplicando técnicas de limpieza, deshuese, porcionado, cortado, empacado al vacío y rotulado, según requisición de materias primas, lineamientos establecidos por la organización y buenas prácticas de manufactura.

CE3 Preparar productos culinarios fundamentales de la cocina fría y caliente, aplicando técnicas y métodos de cocción, según ficha técnica, siguiendo los procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente, en respuesta a las indicaciones dadas por el superior.

Cocina avanzada

1013-15-01-2-01

7

15

Mapa de cualificación:

Cualificación

Competencia general

Competencias específicas

1013-15-01-2-
01
Cocina
Avanzada

Preparar elaboraciones y decoraciones culinarias, de la cocina nacional e internacional, así como productos de panadería para restauración, eventos y banquetes, aplicando la normativa vigente y los procedimientos establecidos por la organización de forma responsable y con orientación a la calidad, responsabilizándose del trabajo asignado, en respuesta a las instrucciones dadas por su superior inmediato.

CE1

1

Preparar productos gastronómicos de la cocina nacional, mediante métodos y técnicas de cocción, montaje, materias primas autóctonas y recetas representativas por zona geográfica, utilizando equipos especializados, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente, responsabilizándose del trabajo asignado y en respuesta a las instrucciones dadas por su superior inmediato.

CE2

2

Preparar productos gastronómicos internacionales de la cocina francesa, española e italiana, mediante métodos y técnicas de cocción y montaje, utilizando equipos especializados, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente, responsabilizándose del trabajo asignado y en respuesta a las instrucciones dadas por su superior inmediato.

CE3

3

Preparar productos de panadería para los servicios de restauración, eventos y banquetes, a partir de preparaciones previas, métodos y técnicas de elaboración y decoración de productos, utilizando equipo especializado, fichas estandarizadas y fórmula panadero, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente, responsabilizándose del trabajo asignado y en respuesta a las instrucciones dadas por su superior inmediato.

CE4

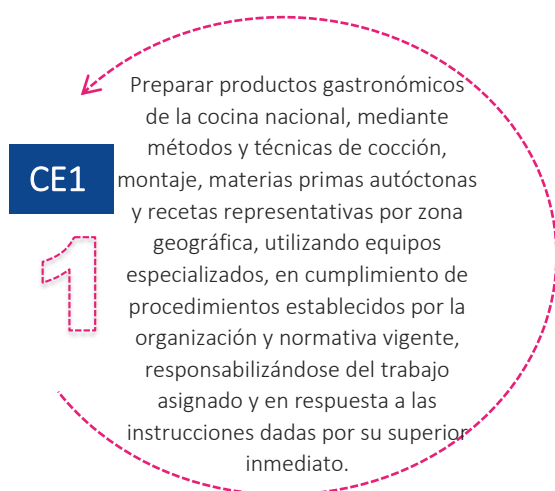
4

Organizar y dirigir las tareas en el área de cocina, teniendo en cuenta la planificación establecida para los procesos de producción, recurso humano, equipos, materias primas e insumos requeridos, de acuerdo con los procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente.

II. Descripción de las competencias específicas

Competencias específicas (CE)

Resultados de aprendizaje²



La persona es competente cuando:

1. Identifica las bases de la gastronomía costarricense considerando métodos y técnicas de cocción, equipos especializados, actividades festivas y la historia de platos emblemáticos.
2. Identifica las materias primas autóctonas de temporada, para las preparaciones culinarias nacionales.
3. Identifica características nutricionales de la gastronomía costarricense.
4. Realiza preparaciones previas para uso inmediato o posterior para productos de la cocina costarricense.
5. 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.
6. Aplica técnicas para la organización y dirección de las tareas del personal de cocina, según planificación del área de cocina.
7. Determina el equipo y maquinaria que requiere, así como la cantidad y calidad de productos que deben adquirirse.
8. Elabora productos gastronómicos de la cocina nacional teniendo en cuenta la zona geográfica, materias primas autóctonas y métodos y técnicas de cocción, según ficha técnica y buenas prácticas de manufactura.
9. Reconoce las características sensoriales finales de cada elaboración culinaria como textura, dorado, punto de cocción entre otras, según ficha técnica y rectificación de la sazón como criterio de calidad.

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

10. Realiza el montaje de las elaboraciones culinarias, utilizando técnicas y elementos de decoración acordes al plato, según protocolos establecidos por la organización.

Evaluación del logro de la competencia específica N°1

Evidencias CE1

Conocimientos:

- Principios de la gastronomía costarricense sostenible y saludable.
- Características de los productos autóctonos y nativos.
- Recetas representativas por zona geográfica.
- Métodos y técnicas de cocción de la gastronomía costarricense.
- Herramienta para realizar las ordenes de banquetes Banquet Event Order (BEO).

Desempeño:

- Realiza las preparaciones previas de productos para las preparaciones culinarias de la cocina nacional.
- Aplica técnicas de preparación y cocción propias de la cocina nacional.
- Verifica las características sensoriales finales de cada elaboración culinaria tales como textura, dorado, punto de cocción, otras.
- Realiza el montaje de las elaboraciones culinarias.

Nota: Los desempeños los realiza, según aplicando la normativa vigente y los procedimientos establecidos por la organización de forma responsable y con orientación a la calidad, responsabilizándose del trabajo

Cocina avanzada

1013-15-01-2-01

10

asignado, en respuesta a las instrucciones dadas por su superior inmediato.

Producto:

>

- Servicio completo (secuencia de menú) de platillos propios de la cocina costarricense, como entrada, plato fuerte y postre.

Nota: Los productos los realiza utilizando equipos especializados, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente, responsabilizándose del trabajo asignado y en respuesta a las instrucciones dadas por su superior inmediato.

Cocina avanzada

1013-15-01-2-01

11

Competencias específicas (CE)

Resultados de aprendizaje

La persona es competente cuando:

1. Identifica las bases de la gastronomía francesa y su influencia en la cocina costarricense, considerando características, tiempos de servicio, materias primas, métodos y técnicas de cocción, equipos especializados, actividades festivas e historia de platos emblemáticos.
2. Identifica las bases de la gastronomía española y su influencia en la cocina costarricense, considerando características, tiempos de servicio, materias primas, métodos y técnicas de cocción, equipos especializados, actividades festivas e historia de platos emblemáticos.
3. Identifica las bases de la gastronomía italiana y su influencia en la cocina costarricense, considerando características, tiempos de servicio, materias primas, métodos y técnicas de cocción, equipos especializados, actividades festivas e historia de platos emblemáticos.
4. Identifica las características de las materias primas con denominación de origen con base a la gastronomía española, francesa e italiana.
5. Realiza preparaciones previas de los productos para las preparaciones culinarias de la cocina italiana, española y francesa.
6. 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.
7. Aplica técnicas para la organización y dirección de las tareas del personal de cocina, según planificación establecida.
8. Determina el equipo y maquinaria que requiere, así como la cantidad y calidad de productos que deben adquirirse

CE2

2

Preparar productos gastronómicos internacionales de la cocina francesa, española e italiana, mediante métodos y técnicas de cocción y montaje, utilizando equipos especializados, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente, responsabilizándose del trabajo asignado y en respuesta a las instrucciones dadas por su superior inmediato.

Cocina avanzada

1013-15-01-2-01

12

9. Aplica técnicas de preparación y cocción propias de la cocina internacional francesa, en función del producto o plato a elaborar y sus características, según tiempos de servicio, materias primas, métodos y técnicas de cocción, equipos especializados, actividades festivas e historia de platos emblemáticos, teniendo en cuenta el control de inventarios y requisiciones del área operativa, ficha y especificaciones técnicas.
10. Aplica técnicas de preparación y cocción propias de la cocina internacional española, en función del producto o plato a elaborar y sus características, según tiempos de servicio, materias primas, métodos y técnicas de cocción, equipos especializados, actividades festivas e historia de platos emblemáticos, teniendo en cuenta el control de inventarios y requisiciones del área operativa, ficha y especificaciones técnicas.
11. Aplica técnicas de preparación y cocción propias de la cocina internacional italiana en función del producto o plato a elaborar y sus características, según tiempos de servicio, materias primas, métodos y técnicas de cocción, equipos especializados, actividades festivas e historia de platos emblemáticos, teniendo en cuenta el control de inventarios y requisiciones del área operativa, ficha y especificaciones
12. Reconoce las características sensoriales finales de cada elaboración culinaria tales como: textura, dorado, punto de cocción, otras, según ficha técnica de elaboración y rectificación de la sazón como criterio de calidad.
13. Realiza el montaje de las elaboraciones culinarias, utilizando técnicas y elementos de decoración acordes al plato, según normativa vigente y protocolos establecidos por la organización.

Evaluación del logro de la competencia específica N°2

Evidencias CE2

Conocimientos:

- Principios de la gastronomía española y su influencia en la cocina costarricense (tiempos de servicio, materias primas, métodos y técnicas de cocción, equipos especializados, actividades festivas, historia de platos emblemáticos).
- Principios de la gastronomía francesa y su influencia en la cocina costarricense (tiempos de servicio, materias primas, métodos y técnicas de cocción, equipos especializados, actividades festivas, historia de platos emblemáticos).
- Principios de la gastronomía italiana y su influencia en la cocina costarricense (tiempos de servicio, materias primas, métodos y técnicas de cocción, equipos especializados, actividades festivas, historia de platos emblemáticos).
- Denominación de origen de la cocina española.
- Denominación de origen de la cocina italiana.
- Denominación de origen de la cocina francesa.
- Herramienta para realizar las ordenes de banquetes Banquet Event Order (BEO).
- Buenas prácticas de manufactura.

Cocina avanzada

1013-15-01-2-01

14

Desempeño:

- Selecciona las materias primas requeridas para la preparación culinaria.
- Realiza preparaciones previas de los productos para las preparaciones culinarias de la cocina italiana, española y francesa.
- Prepara platillos de la cocina internacional española.
- Prepara platillos de la cocina internacional francesa.
- Prepara platillos de la cocina internacional italiana.
- Verifica las características sensoriales finales de cada elaboración culinaria tales como: textura, dorado, punto de cocción.
- Realiza el montaje de las elaboraciones culinarias.

Nota: Los desempeños los realiza aplicando la normativa vigente y los procedimientos establecidos por la organización de forma responsable y con orientación a la calidad, responsabilizándose del trabajo asignado, en respuesta a las instrucciones dadas por su superior inmediato.

Producto:

- Servicio completo de la cocina francesa.
- Servicio completo de la cocina española.
- Servicio completo de la cocina italiana.
- Elaboración culinaria de la cocina francesa emplatada.
- Elaboración culinaria de la cocina española emplatada.
- Elaboración culinaria de la cocina italiana emplatada.

Cocina avanzada

1013-15-01-2-01

15

Nota: Los productos los realiza utilizando equipos especializados, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente, responsabilizándose del trabajo asignado y en respuesta a las instrucciones dadas por su superior inmediato.

Cocina avanzada

1013-15-01-2-01

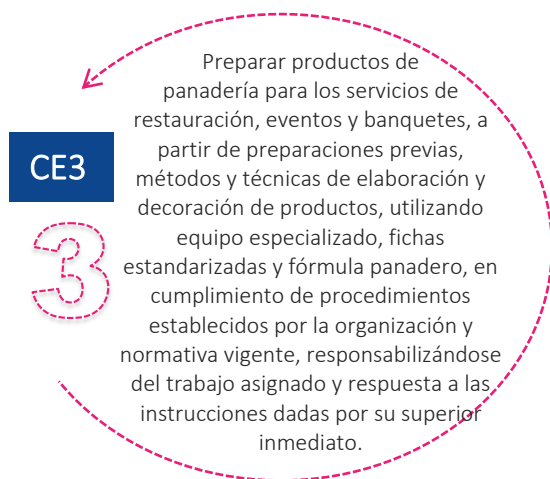
16

Competencias específicas (CE)

Resultados de aprendizaje

La persona es competente cuando:

1. Identifica las características de equipos, utensilios y materias primas utilizadas en la panadería.
2. Identifica métodos y técnicas de preparación de productos de panadería, utilizados en establecimientos de restauración, eventos y banquetes.
3. Calcula la fórmula para la elaboración de preparaciones de panadería para uso inmediato o posterior, según procedimientos establecidos, teniendo en cuenta el control de inventarios y requisiciones del área operativa.
4. Realiza las preparaciones previas para la elaboración de productos de panadería como: rellenos, esponja, polish y otros, según formulación, buenas prácticas de manufactura y normativa vigente.
5. Aplica las fases de la puesta a punto del área de panadería, durante y al final de la jornada laboral, según buenas prácticas de manufactura y protocolos establecidos por la organización.
6. Aplica técnicas para la organización y dirección de las tareas del personal, según planificación del área de cocina.
7. Determina el equipo y maquinaria que requiere, así como la cantidad y calidad de productos que deben adquirirse.
8. Identifica los procesos de panadería como amasado, reposo, porcionado, boleado, formado, fermentado, horneado y acabado final, considerando el control y monitoreo de temperaturas, tiempos de cocción, procesos de cargado, descargado y enfriamiento de producto cocido.
9. Aplica los procesos de panadería como amasado, reposo, porcionado, boleado, formado, fermentado, horneado y acabado



Cocina avanzada

1013-15-01-2-01

17

final, considerando el control y monitoreo de temperaturas, tiempos de cocción, procesos de cargado, descargado y enfriamiento de producto cocido.

10. Elabora productos de panadería utilizando método directo, poolish, esponja y otros, de forma manual o mecánica, con herramientas y equipos especializados, a partir de fórmulas panadero y buenas prácticas de manufactura.
11. Elabora productos de panadería como: pastas quebradas, semi hojaldradas, pastas hojaldradas y batidas, utilizados en establecimientos de restauración, eventos y banquetes.
12. Aplica técnicas de decoración, presentación y montaje de productos de panadería, según buenas prácticas de manufactura y protocolos establecidos por la organización.

Evaluación del logro de la competencia específica N°3

Evidencias CE3

Conocimientos:

- Principios de panadería (materia prima, ficha técnica, fórmulas panadero).
- Sistema métrico internacional y anglosajón para realizar formulaciones de panadería.
-
- Sistema de panificación, directo, mixto o poolish o esponja.
- Características de productos elaborados con pastas quebradas, semi hojaldradas, pastas hojaldradas y batidas.

Cocina avanzada

1013-15-01-2-01

18

Desempeño:

- Realiza la puesta a punto y el aprovisionamiento interno de materias primas, para las preparaciones de productos de panadería.
- Elabora productos de panadería, de forma manual o mecánica, con herramientas y equipos especializados, aplicando los controles en cada etapa de producción.
- Aplica técnicas de decoración, presentación y montaje de productos de panadería.

Nota: Los desempeños los realiza aplicando la normativa vigente y los procedimientos establecidos por la organización de forma responsable y con orientación a la calidad, responsabilizándose del trabajo asignado, en respuesta a las instrucciones dadas por su superior inmediato.

Producto:

- Productos de panadería con acabado final.

Nota: Los productos los realiza utilizando equipo especializado y fichas estandarizadas, fórmula panadero en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente, responsabilizándose del trabajo asignado y respuesta a las instrucciones dadas por su superior inmediato.

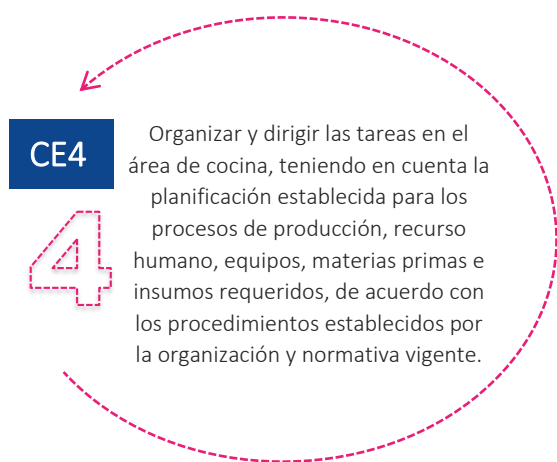
Cocina avanzada

1013-15-01-2-01

19

Competencias específicas (CE)

Resultados de aprendizaje



La persona es competente cuando:

1. Identifica los requerimientos generales para la puesta a punto de la cocina, según buenas prácticas de manufactura y protocolos establecidos por la organización.
2. Realiza un plan para la organización del área de cocina, según procesos operativos, equipo y recurso humano.
3. Aplica técnicas de verificación de la calidad en procesos de cocina, según protocolos de la organización.
4. Aplica técnicas para la verificación del desempeño del recurso humano en cocina, según protocolos establecidos por la organización.
5. Aplica técnicas de justo a tiempo en el desarrollo de las tareas del área de cocina, que considere recurso humano, equipos, utensilios y materias primas.

Evaluación del logro de la competencia específica N°4

Evidencias CE4

Conocimientos:

- Requerimientos generales para la puesta a punto de la cocina, según buenas prácticas de manufactura y protocolos establecidos por la organización.
- Técnicas de verificación de la calidad en procesos de cocina.
- Técnicas para la verificación del desempeño del recurso humano en cocina.

Cocina avanzada

1013-15-01-2-01

20

- Técnicas de justo a tiempo en el desarrollo de las tareas del área de cocina, que considere recurso humano, equipos, utensilios y materias primas.

Desempeño:

- No aplica

Producto:

- Plan para la organización del área de cocina, según procesos operativos, equipo y recurso humano.

Nota: Los productos los realiza teniendo en cuenta el presupuesto, procesos de producción, planes remediales, requerimientos de recurso humano y técnicos, verificando la mejora continua, en cumplimiento de los objetivos estratégicos, procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente.

III. Resultados de aprendizaje transversales a todas las competencias específicas³

Salud ocupacional

- Aplica normas de inocuidad en el lugar de trabajo.
- Aplica las normas de salud ocupacional, según protocolos establecidos por la organización.
- Utiliza el equipo de protección personal durante la aplicación de los procesos en el desarrollo de su trabajo.

Gestión ambiental

- Aplica las regulaciones ambientales durante el proceso productivo.
- Dispone de desechos de manera responsable con el ambiente y acorde con las políticas de la organización.
- Atiende el plan ambiental de la organización en el cumplimiento de sus funciones.

Comunicación

- Entrega y solicita información en un lenguaje técnico, de forma clara y comprensible.
- Expresa sus opiniones y/o emociones, acorde a las reglas comunicacionales definidas en el ámbito laboral.
- Establece una comunicación asertiva.

Autonomía

- Responde por el trabajo asignado.
- Se desempeña con autonomía en actividades y funciones especializadas en diversos contextos, con supervisión directa.
- Toma decisiones en actividades propias y en aquellas que inciden en el quehacer de otros en contextos conocidos.

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.

Cocina avanzada

1013-15-01-2-01

22

Trabajo en equipo

- Ofrece colaboración al equipo de trabajo, para cumplir con los objetivos comunes.
- Muestra interés en el bienestar de sus colegas, identificando si alguno requiere apoyo dentro del ámbito laboral.
- Interactúa con las personas de su ámbito laboral, no anteponiendo su posición como correcta o verdadera.

Resolución de conflictos

- Reconoce situaciones que pueden entenderse como problema dentro de su contexto laboral, entregando información oportuna a quienes pueden apoyar a resolverlo y/o tomando medidas dentro su ámbito de atribución.
- Implementa acciones establecidas para la resolución de problemas, en el marco de las atribuciones de su cargo.
- Coordina con los integrantes del equipo para la resolución de problemas.

Profesionalismo

- Atiende instrucciones de sus superiores.
- Trabaja con ética y profesionalismo en las actividades que realiza.

Disposición

- Cumple instrucciones para el cumplimiento de la labor asignada.
- Orienta a los pares en el cumplimiento de las instrucciones.
- Asume una actitud comprometida ante el desarrollo de las funciones y actividades.

Orientación a la calidad

- Orienta las acciones hacia el logro de los objetivos organizacionales.
- Valora oportunidades de mejora en el campo laboral.
- Cumple e impulsa los estándares de calidad establecidos.

Aprendizaje permanente

- Mantiene una actitud positiva para el aprendizaje permanente.

Liderazgo

- Impulsa acciones y estrategias colectivas para el logro de objetivos comunes.

Cocina avanzada

1013-15-01-2-01

23

- Plantea y ejecuta acciones para la mejora continua y el alcance de los objetivos organizacionales.

Enfoque a resultados

- Cumple con los estándares de calidad y las normas técnicas establecidas en la organización.
- Ejecuta actividades correctivas para el logro de los estándares de calidad de acuerdo con los criterios de aceptación de la norma estandarizada.

Servicio al cliente

- Atiende al usuario con proactividad y comunicación asertiva, según normativa vigente y políticas organizacionales.
- Aplica principios de atención al cliente interno y externo de la organización.

Profesionalismo

- Atiende instrucciones de sus superiores.
- Actúa con ética a nivel personal, profesional y laboral.
- Trabaja con ética y profesionalismo en las actividades que realiza.

En relación con la adquisición de una lengua extranjera (inglés) y la aplicación en la cualificación “1013-15-01-2-01 Cocina avanzada”. La persona debe dominar las siguientes competencias lingüísticas:

Nivel Principiante.

Comprensión Auditiva:

- Comprende instrucciones, discursos que sean muy lentos, que estén articulados con cuidado y con las suficientes pausas para asimilar el significado.

Comprensión de Lectura:

- Comprende material escrito, informativo, descripciones y textos muy breves y sencillos, leyendo frase por frase, captando nombres, palabras y frases básicas y corrientes, y volviendo a leer cuando lo necesita.

Expresión Escrita:

- Redacta textos acerca de asuntos de interés personal usando vocabulario simple y expresiones básicas.

Expresión Oral:

- Describe personas y lugares utilizando expresiones y frases sencillas.

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:

- Servicios de comidas y bebidas.
- 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.
- Restaurantes de comida nacional.
- Restaurantes especializados.
- Hoteles.
- Cruceros.

18

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

- COCR-2011 / 7512 Panaderos, pasteleros golosineros y confiteros.
- COCR-2011 / 5120 Cocinero.

Cocina avanzada

1013-15-01-2-01

25

19

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

- 1013-15-01-1-01 Operaciones de asistencia en la cocina.
- 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:

INCUAL:

- HOT093_2 Cocina.
- HOT325_1 Operaciones básicas de catering.
- HOT414_1 Operaciones básicas de pastelería.
- INA015_2 Panadería y bollería.
- INCUAL INA107_2 Pastelería y confitería.

Cocina avanzada

1013-15-01-2-01

26

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:

Cocina avanzada 1013-15-01-2-01	TÉCNICO 2
Nombre de la cualificación	Nivel de cualificación

Esta cualificación certifica que la persona es competente para:

Preparar elaboraciones y decoraciones culinarias, de la cocina nacional e internacional, así como productos de panadería para restauración, eventos y banquetes, aplicando la normativa vigente y los procedimientos establecidos por la organización de forma responsable y con orientación a la calidad, responsabilizándose del trabajo asignado, en respuesta a las instrucciones dadas por su superior inmediato.

VI. Glosario de términos

Terminología asociada a la cualificación:

- **Aprovisionamiento:** acción y efecto de aprovisionar materias primas, equipos e utensilios para el funcionamiento y servicio de las áreas operativas de la cocina.
- **Área operativa:** división que se le da a la cocina para organizar el trabajo de forma segura.
- **Características sensoriales:** características físicas que se pueden percibir de los productos por medio de los sentidos por ejemplo su sabor, textura, olor, color o temperatura.
- **Denominación de origen:** categorización que se le otorga a un producto por su origen geográfico como garantía de su procedencia y calidad.
- **Herramienta BEO (Banquet Event Order):** orden de servicio debe contener toda la información necesaria para todas las diversas tareas a coordinar entre los distintos departamentos involucrados.
- **Panadería especializada:** lugar donde se elaboran panes utilizando materias primas, equipos y utensilios especializados de forma artesanal.
- **Pastelería especializada:** lugar donde se elaboran productos de alta calidad utilizando materias primas, equipos y utensilios especializados en avientes controlados.
- **Pre-elaboraciones:** trabajo que se realiza con anterioridad y que sirve para la preparación de un producto final.
- **Recetas representativas por zonas geográficas:** herencia de nuestra identidad, historia, cultura gastronómica por regiones.
- **Requisiciones:** documentos de uso estandarizado para el traslado de equipo e insumos del almacén a una zona de producción de la cocina.

Para más información
haga clic aquí ▼

www.cualificaciones.cr

Volver al
INICIO

◀ Retrocede

Volver al ÍNDICE