

## Estándar de Cualificación

# Dirección y producción en cocina

Código 1013-15-01-4-01

Versión 01



Junio, 2020

**EMPEZAR**

# Índice

I. Identificación de la cualificación	5
II. Descripción de las competencias específicas	10
III. Resultados de aprendizaje transversales a todas las competencias específicas	25
IV. Contexto laboral	28
V. Emisión de diploma	30
VI. Glosario de términos	31



## 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).

## Dirección y producción en cocina

1013-15-01-4-01

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)<sup>1</sup> 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

## Dirección y producción en cocina

1013-15-01-4-01

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 Cualificación<sup>1</sup>

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.

Esteban Carvajal León. Hotel Dreams Las Mareas.

---

<sup>1</sup> Se anexa el listado de organizaciones, instituciones y empresas, informante clave, durante el proceso de elaboración del Estándar de Cualificación.

## Dirección y producción en cocina

1013-15-01-4-01

4

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**.

## Dirección y producción en cocina

1013-15-01-4-01

5

## I. Identificación de la cualificación

1

Codificación Cualificación: 1013-15-01-4-01

2

Cualificación (Nombre): Dirección y producción en cocina

3

Nivel de cualificación: Técnico 4

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: III Ciclo Educación General Básica

12

Nivel de escolaridad requerido para titulación: Educación Diversificada

---

**13**

**Competencia general:** Dirigir las pre-elaboraciones y preparaciones culinarias de la cocina costarricense de vanguardia, elaboraciones de la cocina internacional con identidad cultural, así como productos de pastelería para restauración, eventos y banquetes, diseñando ofertas gastronómicas, liderando los procesos productivos que se realizan en el área operativa a cargo, con innovación y enfoque a resultados, según procedimientos establecidos por la organización, normativa vigente y mediante una gestión de recursos que considere el presupuesto disponible, planes remediales y requerimientos del recurso humano.

---

**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.

**1013-15-01-2-01 Cocina Avanzada**

CE1 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,

## Dirección y producción en cocina

1013-15-01-4-01

7

---

responsabilizándose del trabajo asignado y en respuesta a las instrucciones dadas por su superior inmediato.

CE2 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 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 y fichas estandarizadas, 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.

C4 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.

## Dirección y producción en cocina

1013-15-01-4-01

8

15

## Mapa de cualificación:

Cualificación

Competencia general

Competencias específicas

1013-15-01-4-01  
Dirección y  
producción en  
cocina

Dirigir las pre-elaboraciones y preparaciones culinarias de la cocina costarricense de vanguardia, elaboraciones de la cocina internacional con identidad cultural, así como productos de pastelería para restauración, eventos y banquetes, diseñando ofertas gastronómicas, liderando los procesos productivos que se realizan en el área operativa a cargo, con innovación y enfoque a resultados, según procedimientos establecidos por la organización, normativa vigente y mediante una gestión de recursos que considere el presupuesto disponible, planes remediales y requerimientos del recurso humano.

CE1

1

Crear preparaciones culinarias de la cocina costarricense de vanguardia, según técnicas y métodos de cocción, uso de equipo especializado, fichas técnicas y control de flujo de procesos, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente, verificando la mejora continua de los procesos y personal a cargo.

CE2

2

Preparar productos gastronómicos internacionales de la cocina con identidad cultural asiática, mexicana, peruana, mediante métodos y técnicas de cocción, montaje, uso de equipos especializados, materias primas y fichas técnicas, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente, verificando la mejora continua de los procesos y personal a cargo.

CE3

3

Preparar productos de pastelería 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, fórmula panadero y fichas técnicas, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente, responsabilizándose del trabajo asignado y de personal a cargo.

CE4

4

Diseñar ofertas gastronómicas, identificando los tipos de preparaciones, según sus características sensoriales, mercado meta, costeo de fichas técnicas y equipo disponible, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización, normativa vigente y verificando la mejora continua de los procesos a cargo.

Retrocede

Volver al ÍNDICE

Avanza

## Dirección y producción en cocina

1013-15-01-4-01

9

1013-15-01-4-  
01  
Dirección y  
producción en  
cocina

Dirigir las pre-elaboraciones y preparaciones culinarias de la cocina costarricense de vanguardia, elaboraciones de la cocina internacional con identidad cultural, así como productos de pastelería para restauración, eventos y banquetes, diseñando ofertas gastronómicas, liderando los procesos productivos que se realizan en el área operativa a cargo, con innovación y enfoque a resultados, según procedimientos establecidos por la organización, normativa vigente y mediante una gestión de recursos que considere el presupuesto disponible, planes remediales y requerimientos del recurso humano.

CE1

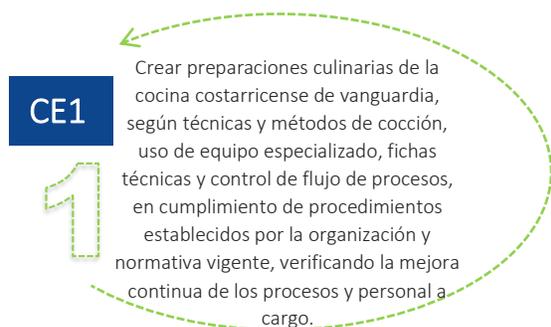
5

Organizar los procesos en el área de cocina a cargo, 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.

## II. Descripción de las competencias específicas

### Competencias específicas (CE)

### Resultados de aprendizaje<sup>2</sup>



La persona es competente cuando:

1. Implementa el uso de herramientas tecnológicas para el control de inventarios pedidos y requisiciones, dentro de las áreas operativas.
2. Identifica las características de la cocina de vanguardia, teniendo en cuenta métodos y técnicas, según las tendencias de la cocina de autor y fusión, utilizando equipos especializados para la implementación en la gastronomía costarricense.
3. Identifica las características de las técnicas de la cocina saludable integrativa, para la aplicación en la gastronomía costarricense.
4. Identifica las materias primas autóctonas de Costa Rica para el aporte innovador a las preparaciones.
5. Crea productos gastronómicos innovadores de la cocina costarricense como entradas, plato fuerte, postres, entre otros, teniendo en cuenta métodos y técnicas de vanguardia y utilizando elementos de la cocina de autor y fusión, según buenas prácticas de manufactura.
6. 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.
7. Crea el diseño y realiza el montaje de las elaboraciones con elementos de innovación, utilizando técnicas y de decoración acordes al plato, según normativa vigente y protocolos establecidos por la organización.

<sup>2</sup> Resultados de aprendizaje según elementos del descriptor. Aplicación y saberes disciplinarios.

## Evaluación del logro de la competencia específica N°1

### Evidencias CE1

#### Conocimientos:

- Características de materias primas autóctonas de Costa Rica para el aporte innovador a las preparaciones.
- Características de equipo especializado.
- Características de materias primas especializadas.
- Métodos y técnicas de la cocina de autor.
- Métodos y técnicas de la cocina de fusión.
- Métodos y técnicas de la cocina saludable integrativa.
- Métodos y técnicas de preparación para las personas con alergias alimentarias.

#### Desempeño:

- Organiza las preparaciones previas de productos para las elaboraciones culinarias de cocina costarricense de vanguardia.
- Crea productos gastronómicos innovadores de la cocina costarricense.
- Verifica las características sensoriales finales de cada elaboración culinaria tales como: textura, dorado, punto de cocción.
- Crea el diseño y realiza el montaje de las elaboraciones con elementos de innovación, utilizando técnicas y de decoración acordes al plato.

**Nota:** Los desempeños los realiza con innovación y enfoque a resultados, según procedimientos establecidos por la organización, normativa vigente y mediante una gestión de recursos que considere el presupuesto disponible, planes

remediales y requerimientos del recurso humano.

Producto:

- Preparaciones de cocina costarricense de vanguardia con elementos innovadores.
- Inventarios realizados y requisiciones elaboradas con herramientas tecnológicas.

**Nota:** Los productos los realiza de acuerdo con técnicas y métodos de cocción, uso de equipo especializado, fichas técnicas y control de flujo de procesos, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente.

## Competencias específicas (CE)

## Resultados de aprendizaje

La persona es competente cuando:

1. Identifica las bases de la gastronomía con identidad cultural asiática y su influencia en la cocina costarricense, considerando tipo 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 con identidad cultural mexicana y su influencia en la cocina costarricense, considerando tipo 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 con identidad cultural peruana, entre otras y su influencia en la cocina costarricense, considerando tipo de servicio, materias primas, métodos y técnicas de cocción, equipos especializados, actividades festivas e historia de platos emblemáticos.
4. Aplica técnicas de preparación y cocción propias de la cocina internacional asiática, en función del producto o plato a elaborar, según tiempos de servicio, materias primas, métodos y técnicas de cocción, equipos especializados, actividades festivas e historia de platos emblemáticos.
5. Aplica técnicas de preparación y cocción propias de la cocina internacional mexicana en función del producto o plato a elaborar, según tipos de servicio, materias primas, métodos y técnicas de cocción, equipos especializados, actividades festivas e historia de platos emblemáticos.
6. Aplica técnicas de preparación y cocción propias de la cocina internacional peruana en función del producto o plato a elaborar, según

CE2

2

Preparar productos gastronómicos internacionales de la cocina con identidad cultural asiática, mexicana, peruana, mediante métodos y técnicas de cocción, montaje, uso de equipos especializados, materias primas y fichas técnicas, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente, verificando la mejora continua de los procesos y personal a cargo.

tipos de servicio, materias primas, métodos y técnicas de cocción, equipos especializados, actividades festivas e historia de platos emblemáticos.

7. Identifica 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.
8. Realiza el montaje de las elaboraciones preparadas, 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:

- Características de la gastronomía asiática, mexicana, peruana y su influencia en la cocina costarricense (productos autóctonos, recetas representativas de cada país, equipos especializados, historia de los platos emblemáticos, actividades festivas según la cultura).
- Tiempos y tipos de servicios de la gastronomía
- Importancia y características de la gastronomía.
- Métodos y técnicas de cocción.

## Dirección y producción en cocina

1013-15-01-4-01

15

Desempeño: >

- Organiza la puesta a punto y el aprovisionamiento interno de materias primas para las preparaciones culinarias de cocina internacional (asiática, mexicana, peruana entre otras).
- Aplica técnicas de preparación y cocción propias de cocina internacional asiática, en función del producto o plato a elaborar.
- Aplica técnicas de preparación y cocción propias de cocina internacional mexicana, en función del producto o plato a elaborar.
- Aplica técnicas de preparación y cocción propias de cocina internacional peruana, en función del producto o plato a elaborar.
- Verifica las características sensoriales finales de cada elaboración culinaria tales como: textura, dorado, punto de cocción, otras.
- Realiza el montaje de las elaboraciones preparadas, utilizando técnicas y elementos de decoración acordes al plato.

**Nota:** Los desempeños los realiza con innovación y enfoque a resultados, según procedimientos establecidos por la organización, normativa vigente y mediante una gestión de recursos que considere el presupuesto disponible, planes remediales y requerimientos del recurso humano.

## Dirección y producción en cocina

1013-15-01-4-01

16

Producto: .....

- Preparaciones de cocina asiática.
- Preparaciones de la cocina mexicana.
- Preparaciones de la cocina peruana.

**Nota:** Los productos los realiza mediante métodos y técnicas de cocción, montaje, uso de equipos especializados, materias primas y fichas técnicas, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente, verificando la mejora continua de los procesos y personal a cargo.

## Competencias específicas (CE)

## Resultados de aprendizaje

CE3

3

Preparar productos de pastelería 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, fórmula panadero y fichas técnicas, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente, responsabilizándose del trabajo asignado y de personal a cargo.

La persona es competente cuando:

1. Identifica las características de equipos, utensilios y materias primas utilizadas en la pastelería.
2. Identifica métodos y técnicas de preparación de productos de pastelería, utilizados en establecimientos de restauración, eventos y banquetes.
3. Realiza las preparaciones previas para la elaboración de productos de pastelería como: rellenos duces y salados, pastas quebradas y hojaldradas, elementos para la decoración como lustres y crocantes, entre otros, según formulación, ficha técnica, buenas prácticas de manufactura y normativa vigente.
4. Identifica los procesos en pastelería como: amasado, reposo, porcionado, formado, horneado y acabado final, considerando el control y monitoreo de temperaturas, tiempos de cocción, procesos de cargado, descargado y enfriamiento de producto cocido.
5. Aplica técnica para la elaboración de productos de pastelería como: postres, productos a base de chocolate, bocadillos y confitería básica, utilizados en establecimientos de restauración, eventos y banquetes.
6. Aplica técnicas de decoración, presentación y montaje de productos de pastelería, según buenas prácticas de manufactura y protocolos establecidos por la organización.

### Evaluación del logro de la competencia específica N°3

#### Evidencias CE3

##### Conocimientos:

- Características de la pastelería como: equipos, utensilios y materias primas.
- Métodos y técnicas de preparación de productos de pastelería utilizados en establecimientos de restauración, eventos y banquetes.

##### Desempeño:

- Realiza la puesta a punto y el aprovisionamiento interno de materias primas, para las preparaciones de pastelería.
- Elabora productos de pastelería de forma manual o mecánica, con herramientas y equipos especializados, controlando las variables del proceso.
- Aplica técnicas de decoración, presentación y montaje de productos de pastelería.

**Nota:** Los desempeños los realiza con innovación y enfoque a resultados, según procedimientos establecidos por la organización, normativa vigente y mediante una gestión de recursos que considere el presupuesto disponible, planes remediales y requerimientos del recurso humano.

## Dirección y producción en cocina

1013-15-01-4-01

19

Producto: \_\_\_\_\_ >

- Productos de pastelería con acabado final.

**Nota:** Los productos los realiza utilizando equipo especializado, fórmula panadero y fichas técnicas, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente, responsabilizándose del trabajo asignado y de personal a cargo.

## Competencias específicas (CE)

## Resultados de aprendizaje



La persona es competente cuando:

1. Identifica técnicas para el análisis del mercado meta gastronómico, según proyección de la organización.
2. Elabora fichas técnicas y costea la oferta gastronómica de forma manual o con herramientas tecnológicas, según requerimientos de la organización y normativa vigente.
3. Identifica elementos básicos para el diseño de menús de servicios gastronómicos, según requerimientos de la organización.
4. Establece el diseño de la oferta gastronómica, a partir de requerimientos de la organización, mercado meta y normativa vigente.

## Evaluación del logro de la competencia específica N°4

## Evidencias CE4

Conocimientos: →

- Métodos para el análisis de mercado meta.
- Método para la elaboración del menú y costeo.
- Ley para proteger el empleo de salones y meseros requerida para determinar el precio de la carta con el 10%.

Desempeño: →

- No aplica.

## Dirección y producción en cocina

1013-15-01-4-01

21

Producto:.....>

- Fichas técnicas de oferta gastronómica.
- Costeo de la oferta gastronómica.
- Diseño la oferta gastronómica.

**Nota:** Los productos los realiza considerando las características sensoriales de los productos, mercado meta, costeo de fichas técnicas y equipo disponible, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización, normativa vigente y verificando la mejora continua de los procesos a cargo.

## Competencias específicas (CE)

## Resultados de aprendizaje



La persona es competente cuando:

1. Identifica los elementos, para la elaboración del presupuesto del área de cocina con base en los requerimientos de la organización.
2. Elabora presupuestos viables del área de cocina, requerimientos de la organización.
3. Reconoce técnicas básicas para la contratación de personal, según los perfiles ocupacionales requeridos para cocina.
4. Aplica técnicas para la evaluación del desempeño del recurso humano en cocina, según protocolos establecidos por la organización.
5. Identifica los requerimientos generales para la organización de la cocina.
6. Realiza un plan para la organización de los procesos del área de cocina, según objetivos de la organización, presupuesto, procesos operativos y recurso humano asignado.
7. Establece un plan de mantenimiento para equipos, menajes y utensilios empleados en la cocina.
8. Planifica las jornadas de trabajo del recurso humano, según requerimientos de la organización y normativa vigente.
9. Aplica técnicas de supervisión a procesos de cocina, según protocolos de la organización.
10. Identifica técnicas y herramientas utilizadas para la evaluación del servicio al cliente, según tipología de la clientela.

## Evaluación del logro de la competencia específica N°5

### Evidencias CE5

#### Conocimientos:

- Elementos para la elaboración del presupuesto del área de cocina.
- Técnicas básicas para la contratación de personal.
- Técnicas para la evaluación del desempeño del recurso humano en cocina.
- Técnicas y herramientas utilizadas para la evaluación del servicio al cliente, según tipología de la clientela.
- Requerimientos generales para la organización de los procesos del área de cocina.
- Perfiles ocupacionales para cocina.
- Técnicas de supervisión a procesos de cocina.

#### Desempeño:

- No aplica.

#### Producto:

- Reporte de planificación para los turnos y vacaciones del personal a cargo.
- Plan para la organización del área de cocina.
- Plan de mantenimiento para equipos, menajes y utensilios empleados en cocina.
- Reporte de control de tiempos en los procesos de cocina.

## Dirección y producción en cocina

1013-15-01-4-01

24

- Presupuesto del área de la cocina, con base en los requerimientos de la organización.

**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 específicas<sup>3</sup>

#### Salud ocupacional

- Aplica normas de salud ocupacional durante las labores que desempeña.
- Verifica el cumplimiento de la normativa específica relacionada con salud ocupacional.
- Promueve la aplicación de normas de seguridad e higiene ocupacional, según protocolos establecidos por la organización.

#### Gestión ambiental

- Promueve la normativa ambiental en la organización.
- Cumple con la normativa específica relacionada con el ambiente.
- Verifica el cumplimiento de la normativa específica relacionada con ambiente.

#### Comunicación

- Redacta informes técnicos, atendiendo las normas de redacción y ortografía del idioma oficial.
- Evidencia comunicación asertiva en el espacio laboral y en las relaciones interpersonales.
- Comunica información técnica propia de su campo de trabajo.

#### Autonomía

- Toma decisiones que inciden en el quehacer de otros, acordes a sus funciones y en diversos contextos.
- Evalúa el proceso y los resultados del quehacer propio y el de otros, de acuerdo con parámetros establecidos para retroalimentar las prácticas.
- Moviliza recursos para la actualización de sus conocimientos y habilidades para su desarrollo profesional.

#### Resolución de conflictos

---

<sup>3</sup> 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.

## Dirección y producción en cocina

1013-15-01-4-01

26

- Identifica posibles causas ante la presencia de problemas y busca soluciones técnicas y/o de gestión acorde a su ámbito de responsabilidad.
- Atiende y resuelve problemas o diferencias de los clientes relacionados con sus cuentas, cumpliendo las normas de calidad y con pautas de efectividad.
- Interactúa con los integrantes del equipo de trabajo para la solución de problemas.

### Aprendizaje permanente

- Asume un compromiso con el aprendizaje permanente, la actualización y las demandas de la revolución 4.0.
- Mantiene una actitud positiva y proactiva para el aprendizaje permanente.

### Liderazgo

- Crea estrategias colectivas para el logro de objetivos comunes.
- Construye planes de acción centrados en la mejora continua y el alcance de los objetivos organizacionales.

### Gestión de recursos

- Realiza una gestión efectiva de los recursos organizacionales.
- Desarrolla proyectos utilizando efectivamente los recursos a su cargo.

### Enfoque a resultados

- Promueve el control interno en desempeño laboral.
- Implementa normas de aseguramiento de la calidad en los procesos que realiza.
- Verifica el cumplimiento de la normativa específica relacionada con calidad.

### Innovación

- Promueve iniciativas en el lugar de trabajo y proyectos propios con ética y responsabilidad.
- Propone soluciones creativas e innovadoras a procesos específicos del campo laboral.

### Trabajo en equipo

- Coordina acciones con equipos de trabajo, de manera asertiva y propositiva.

### Disposición

- Asume un rol estratégico en el cumplimiento de la labor a su cargo.
- Gestiona procesos conjuntos con los pares en el cumplimiento de las labores.

## Dirección y producción en cocina

1013-15-01-4-01

27

- Asume una actitud comprometida y transformadora en el desarrollo de las funciones y actividades.

### Adaptabilidad

- Ejecuta acciones colaborativas ante los cambios y requerimientos del entorno.
- Asume una actitud proactiva y crítica ante la mejora de las condiciones laborales.
- Desarrolla prácticas estratégicas y mecanismos de control, en virtud de los cambios organizacionales.

### Servicio al cliente

- Aplica principios de atención al cliente interno y externo de la organización.
- Aplica normas de etiqueta y protocolo en la atención al cliente.
- Atiende al usuario con proactividad y comunicación asertiva.

En relación con la adquisición de una lengua extranjera (inglés) y la aplicación en la cualificación “1013-15-01-4-01 Dirección y producción en 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.
- 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 / 3434 Chef.

## Dirección y producción en cocina

1013-15-01-4-01

29

### 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.
- 1013-15-01-2-01 Cocina avanzada.
- 1013-15-01-4-01 Dirección y producción en cocina.
- 1013-15-01-5-01 Administración de servicios de alimentos y bebidas.

### 20

---

Estándares de Cualificación Internacionales relacionados:

INCUAL:

- INCUAL HOT332\_3 Dirección y producción en cocina.
- INCUAL HOT542\_3 Dirección y producción en pastelería.

## Dirección y producción en cocina

1013-15-01-4-01

30

### 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:

Dirección y producción en cocina 1013-15-01-4-01	TÉCNICO 4
Nombre de la cualificación	Nivel de cualificación

Esta cualificación certifica que la persona es competente para:

Dirigir las pre-elaboraciones y preparaciones culinarias de la cocina costarricense de vanguardia, elaboraciones de la cocina internacional con identidad cultural, así como productos de pastelería para restauración, eventos y banquetes, diseñando ofertas gastronómicas, liderando los procesos productivos que se realizan en el área operativa a cargo, con innovación y enfoque a resultados, según procedimientos establecidos por la organización, normativa vigente y mediante una gestión de recursos que considere el presupuesto disponible, planes remediales y requerimientos del recurso humano.

## VI. Glosario de términos

Terminología asociada a la cualificación:

- **Análisis de mercado meta:** Es el análisis de necesidades, gustos, preferencias, deseos y hábitos de consumo alimentario.
- **Cocina de vanguardia:** Es un movimiento que tiene como objetivo generar una revolución en la cocina, dándole una visión moderna a las diferentes técnicas de preparación e incluyendo productos de alta calidad y equipo especializado.
- **Herramientas tecnológicas:** son cualquier “software” o “hardware” que ayuda a realizar tareas y de esta forma obtener los resultados esperados, con ahorro de tiempo y de recursos personales y económicos.
- **Oferta gastronómica:** Es el menú o cartilla puede presentarse de forma digital o en físico, y ayuda a generar ventas.
- **Platos emblemáticos:** Es la relación entre un territorio y las costumbres de consumo de su gente, contiene ingredientes fácilmente elaborados o cultivados en la región, cada país tiene diferentes costumbres y diversos platillos emblemáticos, con variedad de sabores.
- **Producción gastronómica:** Son los procesos de pre-elaboración y preparación de productos de forma sistematizada que se llevan a cabo en la cocina, dando hincapié en el sistema de manipulación de los alimentos, gestión de la calidad y protocolo de servicio.

Para más información  
haga clic aquí 

[www.cualificaciones.cr](http://www.cualificaciones.cr)

Volver al  
INICIO

 Retrocede

Volver al ÍNDICE