

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL

TIEMPO DE VIGENCIA 5 años DESDE: 10/5/2022 HASTA: 10/5/2027

No. RESOLUCIÓN DE APROBACIÓN MDT-SCP-2022-0261

DENOMINACIÓN:

PREPARACIÓN GASTRONÓMICA DE COCINA

CÓDIGO:	C1075 .10	NIVEL:	2
SECTOR:	C10 ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.		
FAMILIA:	TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS (INCLUYE AGROINDUSTRIA).		
EJE TECNOLÓGICO:	C1075 ELABORACIÓN DE COMIDAS Y PLATOS PREPARADOS.		

OCUPACIONES Y PUESTOS DE TRABAJO:

CÓDIGO	DENOMINACIÓN
5120.01.02	Cocinero
5120.01.03	Cocinero, barco
5120.01.04	Cocinero, barco / comidas de la tripulación
5120.01.05	Cocinero, campamentos de trabajo
5120.01.07	Cocinero, dietas especiales
5120.01.08	Cocinero, en hospitales y cárceles
5120.01.10	Cocinero, restaurante
5120.01.11	Cocinero, servicio doméstico
5120.01.12	Cocinero, vegetales
9411.01.02	Cocinero de comida rápida
9411.01.03	Cocinero de comida rápida en locales comerciales

COMPETENCIA GENERAL:	EJECUTAR PROCESOS DE PRE-ELABORACIÓN, ELABORACIÓN Y MONTAJE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVA VIGENTE.
-----------------------------	---

UNIDADES DE COMPETENCIA:

UNIDADES	DESCRIPCIÓN
UNIDAD DE COMPETENCIA 1	Realizar la pre-elaboración de alimentos acuerdo con el protocolo establecido, la receta estándar, métodos, técnicas de cocción, normas de seguridad y salud en el trabajo, BPM (buenas prácticas de manufactura) y HACCP vigentes.
UNIDAD DE COMPETENCIA 2	Elaborar alimentos en función de la orden de trabajo o requerimiento, protocolo establecido, la receta estándar, métodos, técnicas de cocción, normas de seguridad y salud en el trabajo, BPM (buenas prácticas de manufactura) y HACCP vigentes.
UNIDAD DE COMPETENCIA 3	Realizar el montaje y despacho de los alimentos considerando el protocolo establecido, la receta estándar, métodos, técnicas de cocción, normas de seguridad y salud en el trabajo, BPM (buenas prácticas de manufactura) y HACCP vigentes.

UNIDAD DE COMPETENCIA 1

CÓDIGO UC1:

Realizar la pre-elaboración de alimentos acuerdo con el protocolo establecido, la receta estándar, métodos, técnicas de cocción, normas de seguridad y salud en el trabajo, BPM (buenas prácticas de manufactura) y HACCP vigentes.

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

CÓDIGO EC1: 1.1.

Verificar la operatividad de la estación de trabajo de acuerdo con el tipo de preparación, protocolo establecido, las normas de seguridad y salud en el trabajo, BPM (buenas prácticas de manufactura) y HACCP vigentes.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO

1.1.1	Inspecciona el funcionamiento y limpieza de equipo pesado, mediano, liviano y estación de trabajo.
1.1.2	Comprueba el funcionamiento de equipo pesado, mediano y liviano.
1.1.3	Reporta las novedades del funcionamiento y limpieza de equipo pesado, mediano, liviano y estación de trabajo.

CÓDIGO EC2: 1.2.

Seleccionar el producto y materia prima en función del protocolo establecido, las normas de seguridad y salud en el trabajo, BPM (buenas prácticas de manufactura) y HACCP vigentes.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO

1.2.1	Revisa el producto y materia prima.
1.2.2	Clasifica el producto y materia prima de acuerdo con sus características.
1.2.3	Realiza la limpieza y desinfección de los productos y materia prima.
1.2.4	Almacena el producto y materia prima.

CÓDIGO EC3: 1.3.

Realizar la pre-producción de los productos y materia prima considerando la receta estándar, métodos, técnicas de cocción, protocolo establecido, las normas de seguridad y salud en el trabajo, BPM (buenas prácticas de manufactura) y HACCP vigentes.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO

1.3.1	Verifica el peso inicial del producto y materia prima.
1.3.2	Realiza el corte y porcionamiento de verduras, frutas y productos cárnicos de acuerdo con cantidad requerida en la receta estándar.
1.3.3	Realiza pre-cocción de productos y materia prima.
1.3.4	Controla el peso final del producto y materia prima en función de lo requerido.
1.3.5	Almacena la pre-producción de productos y materia prima elaborados.
1.3.6	Aprovecha las mermas de los productos previamente procesados.

CAMPO OCUPACIONAL**MEDIOS Y MATERIALES**

Elementos de protección (Guantes, mascarillas, mallas, delantales, chaqueta de cocina, pantalón de cocina, zapatos antideslizantes, gel desinfectante, entre otros)
 Equipos pesados (cocinas, hornos, equipo de refrigeración y congelación, entre otros)
 Equipos medianos (licuadora, batidora, laminadora, cortadora, molino, procesadores de alimentos, entre otros)
 Equipo liviano (ollas, menaje menor, utensilios, entre otros)

MÉTODOS, PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS

Proceso de pre-producción (preparación de equipos y utensilios, selección de ingredientes)
Métodos de producción de alimentos (corte, limpieza, otros)
Métodos de cocción (secos, húmedos, grasos y combinados)
Proceso de control de tiempo y temperatura
Métodos de almacenamiento y conservación de alimentos

INFORMACIÓN

Orden de trabajo
Receta estándar
Manual de procedimientos del establecimiento
Normas de seguridad y salud ocupacional
BPM

RESULTADOS DE TRABAJO

Operatividad de la estación de trabajo verificada
Producto y materia prima seleccionados
Pre-producción de los productos y materia prima realizados

UNIDAD DE COMPETENCIA 2

CÓDIGO UC2:

Elaborar alimentos en función de la orden de trabajo o requerimiento, protocolo establecido, la receta estándar, métodos, técnicas de cocción, normas de seguridad y salud en el trabajo, BPM (buenas prácticas de manufactura) y HACCP vigentes.

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

CÓDIGO EC1:

Preparar alimentos de acuerdo con la receta estándar requerimientos establecidos, métodos, técnicas de cocción normas de seguridad y salud en el trabajo, BPM (buenas prácticas de manufactura) y HACCP vigentes.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO

2.1.1	Utiliza técnicas culinarias en los productos y materia prima.
2.1.2	Cocina los productos y materia prima aplicando métodos de cocción secos, húmedos, grasos, mixtos o presión.
2.1.3	Controla tiempo y temperatura en la elaboración de alimentos.

CÓDIGO EC2:

Almacenar los alimentos en función de las normas BPM (buenas prácticas de manufactura) y protocolos establecidos.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO

2.2.1	Realiza el enfriamiento o congelamiento de los alimentos.
2.2.2	Clasifica los alimentos de acuerdo con grupo alimenticio al que pertenecen para su procesamiento.
2.2.3	Empaqueta los alimentos de acuerdo con el grupo alimenticio al que pertenecen para su procesamiento.
2.2.4	Etiqueta los alimentos de acuerdo con el grupo alimenticio al que pertenecen para su procesamiento.

CÓDIGO EC3:

Regenerar los alimentos de acuerdo con las normas de BPM (buenas prácticas de manufactura) y protocolos establecidos.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO

2.3.1	Descongela el producto.
2.3.2	Calienta el producto.
2.3.3	Verifica el producto de acuerdo a las características organolépticas.

CAMPO OCUPACIONAL**MEDIOS Y MATERIALES**

Elementos de protección (Guantes, mascarillas, mallas, delantales, chaqueta de cocina, pantalón de cocina, zapatos antideslizantes, gel desinfectante, entre otros)
 Equipos pesados (cocinas, hornos, equipo de refrigeración y congelación, entre otros)
 Equipos medianos (licuadora, batidora, laminadora, cortadora, molino, procesadores de alimentos, entre otros)
 Equipo liviano (ollas, menaje menor, utensilios, entre otros)
 Productos alimenticios

MÉTODOS, PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS

Método de transmisión de energía (conducción, radiación y convección)
 Métodos de cocción de alimentos

INFORMACIÓN

Orden de trabajo
 Receta estándar
 Manual de procedimientos del establecimiento
 Normas de seguridad y salud ocupacional
 BPM

RESULTADOS DE TRABAJO

Alimentos preparados
 Alimentos almacenados
 Alimentos regenerados

UNIDAD DE COMPETENCIA 3

CÓDIGO UC3: 3

Realizar el montaje y despacho de los alimentos considerando el protocolo establecido, la receta estándar, métodos, técnicas de cocción, normas de seguridad y salud en el trabajo, BPM (buenas prácticas de manufactura) y HACCP vigentes.

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

CÓDIGO EC1: 3.1.

Realizar el montaje de alimentos de acuerdo con los parámetros de peso, presentación y tipo de servicio, las normas de BPM (buenas prácticas de manufactura) y HACCP vigentes.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO

3.1.1	Verifica la vajilla y equipamiento de acuerdo con el tipo de servicio y menú establecido (platos fríos o platos calientes).
3.1.2	Distribuye las porciones de proteínas, carbohidratos y vegetales, de acuerdo con los parámetros nutricionales.
3.1.3	Realiza la presentación de los alimentos de acuerdo con el tipo de servicio.

CÓDIGO EC2: 3.2.

Despachar los alimentos en función a los protocolos establecidos, normas de seguridad y salud ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura) y HACCP vigentes.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO

3.2.1	Controla el tiempo y la temperatura de los alimentos en función del tipo de servicio solicitado.
3.2.2	Realiza el empaquetado o emplatado de los alimentos de acuerdo al tipo de servicio solicitado.
3.2.3	Entrega el alimento de acuerdo al tipo de servicio solicitado.

CÓDIGO EC3:

3.3.

Controlar el cierre de la estación de trabajo considerando las normas de seguridad y salud ocupacional, BPM y protocolos establecidos

CRITERIOS DE DESEMPEÑO

3.3.1	Revisa las mermas y sobrantes.
3.3.2	Verifica la utilidad de la producción almacenada.
3.3.3	Inspecciona la limpieza y estado de la estación de trabajo.
3.3.4	Reporta las novedades de despacho y equipos.

CAMPO OCUPACIONAL**MEDIOS Y MATERIALES**

Uniforme (zapatos de cocina, chaqueta, pantalón, delantal, lito, limpión, gorro, malla, pico)
 Guantes para servicio (nitrilo) y de protección
 Menaje según el menú, receta, carta, evento
 Estación de clasificación de residuos orgánicos e inorgánicos
 Estación de almacenamiento de utensilios bajo BPM (buenas prácticas de manufactura)
 Termómetro
 Equipos climatizadores

MÉTODOS, PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS

Métodos de servicio de alimentos
 Métodos de sanitización de la estación de trabajo
 Método de almacenamiento

INFORMACIÓN

Receta estándar
 Manejo de residuos de acuerdo a la normativa ambiental vigente Manual de procedimientos del establecimiento
 Protocolos del establecimiento
 Normas de seguridad y salud ocupacional
 BPM

RESULTADOS DE TRABAJO

Montaje de alimentos realizados
 Alimentos despachados
 Cierre de la estación de trabajo controlado