TUGT17006

Elaboración de productos de la cocina francesa, española e italiana

Duración: 12 horas 20 minutos

Sector: Turismo **Subsector:** Gastronomía

Estándar de Cualificación:

1013-15-01-2-01 Cocina Avanzada

Competencia Específica por evaluar:

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.

La prueba de certificación de competencias se aplica, preferiblemente, en el lugar de trabajo de la persona candidata con la aprobación de la persona empleadora, o bien, en otro espacio que cumpla con las condiciones requeridas.

El tipo de evaluación de esta prueba es el marcado con ✓

Conocimiento

Consiste en responder una prueba escrita para comprobar que la persona candidata posee los conocimientos necesarios sobre el tema de la competencia que desea certificar.

Desempeño

Consiste en realizar una actividad práctica mientras la persona evaluadora observa el desempeño de la persona candidata, para comprobar que aplica los conocimientos y habilidades requeridos para la competencia que desea certificar.

Evidencia histórica

Consiste en presentar documentos, certificados, trabajos, proyectos u otros resultados realizados antes de la evaluación, para comprobar la experiencia, los conocimientos o las habilidades relacionadas con la competencia que desea certificar.

Producto

✓ Consiste en presentar un trabajo o resultado final para comprobar que cumple con los requisitos y estándares de calidad establecidos para la competencia que desea certificar.

Durante la evaluación, la persona candidata debe demostrar las siguientes capacidades

1. Identifica las bases de la gastronomía francesa, española e italiana y considera la influencia de la cocina costarricense.

2. Elabora entradas, platos fuertes y postres de la gastronomía francesa, española e italiana, toma en cuenta; tiempos de servicio, puesta a punto y montaje.

3. Planifica el área de trabajo mediante la dirección y organización según los estándares requeridos por la organización.

4. Aplica normas de gestión ambiental, salud ocupacional y servicio al cliente según los estándares requeridos por la organización.

Requisitos para la certificación:

Generales

- Edad mínima: 18 años, se aumenta la edad, según Ley N°7739 Código de la Niñez y la adolescencia C.R.
- Carné de Manipulación de alimentos, vigente y establecido por el Ministerio de Salud de Costa Rica.
- Aprobación del II Ciclo de la Educación General Básica (sexto-grado).
- Es requisito técnico aplicar primero la prueba de "elaboración de productos tradicionales de la cocina costarricense". CE1 del estándar Cocina Avanzada Técnico 2.

Infraestructura

- Área mínima de la cocina de $2m^2$ por persona.
- Ventilación e iluminación según normas de Salud Ocupacional.
- Verificar que el establecimiento cumpla con el permiso de funcionamiento vigente para garantizar el cumplimiento de requisitos solicitados por el Ministerio de Salud de Costa Rica.

Equipo

- Una parrilla.
- Una plancha.
- Una freidora.
- Una batidora.
- Una licuadora.
- Un congelador.
- Una pila de dos tanques.
- Un horno de convección.
- Una cámara de refrigeración.
- Una balanza mínimo 5 gramos.
- Una mesa de trabajo para cocinar.
- Una cocina con extractor de grasa.

Herramientas

- Un bowl.
- Un rayador.
- Un colador.
- Un cuchillo chef.
- Una espumadera.
- Un abridor de latas.
- Un bolillo de panadería.
- Un mortero de mármol.
- Una tabla acrílica para picar.
- Varias ollas según preparación.
- Una pinza según la preparación.
- Varios sartenes diferentes tamaños.
- Una espátula acrílica según preparación.
- Varias cucharas de cocina de diferentes tamaños.
- Una espátula de cocina en metal, según la preparación.
- Varias boquillas para decorar diferentes formas y tamaños.
- Varios moldes diferentes formas y tamaños, según la preparación.

Materiales

- Una escoba.
- Dos limpiones.
- Un alcohol en gel.
- Un trapeador de piso.
- Un basurero mediano.
- Una redecilla para cabello.
- Un limpiador para parrillas.
- Un desengrasante de cocina.
- Un jabón líquido para manos.
- Un jabón lava platos líquidos.
- Una pala para recoger basura.
- Una esponja para lavar platos.
- Un rollo papel adhesivo transparente.
- Un rollo de papel mayordomo de cocina.
- Varios recipientes de diferentes capacidades para almacenar productos.
- Un uniforme limpio y en buen estado (gabacha, delantal, zapatos antideslizantes, gorro).

Esta prueba forma parte de una Ruta de Titulación: esto significa que, al aprobar todas las pruebas asociadas a este estándar de cualificación y cumplir con los requisitos académicos, la persona candidata podrá solicitar el título de técnico 1. La ruta se encuentra disponible en la página web de Certificación.

Glosario

Estándar de cualificación: documento oficial que establece lo que una persona debe saber, hacer, ser y convivir para desempeñarse de manera competente en un nivel de cualificación.

Competencia específica: describe lo que una persona debe saber hacer para desempeñar satisfactoriamente una actividad profesional en un contexto determinado. Integra los conocimientos, las habilidades y las actitudes que se requieren para realizar esa actividad y responde a las necesidades del ámbito laboral y educativo.

Nivel de cualificación: nivel que permite identificar el grado de formación técnica que posee una persona para desempeñarse en una ocupación o área profesional. El Marco Nacional de Cualificaciones de la Educación y Formación Técnica Profesional de Costa Rica (MNC-EFTP-CR) establece cinco niveles de cualificación: Técnico 1, Técnico 2, Técnico 3, Técnico 4 y Técnico 5.

Fuentes

Marco Nacional de Cualificaciones de la Educación y Formación Técnica Profesional Costa Rica. (2025). Guía para la elaboración de Estándares de Cualificación (DI MNC 02, Edición 05). MNC-EFTP-CR: Costa Rica.