TUGT17010

Preparaciones de cocina costarricense de vanguardia con elementos innovadores

Duración: 6 horas 30 minutos

Sector: Turismo **Subsector:** Gastronomía

Estándar de Cualificación:

1013-15-01-3-01 Dirección y producción en cocina

Competencia Específica por evaluar:

CE1 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.

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. Identificar las características de la cocina de vanguardia para la implementación en la preparación de los platillos creativos.
2. Identificar los productos tradicionales de la cocina.
3. Diseñar las fichas técnicas para la elaboración de platillos costarricenses con técnicas innovadoras.
4. Elaborar platillos creativos y saludables con el uso de equipos y herramientas tecnológicas.
5. Promover iniciativas en el lugar de trabajo y proyectos propios con ética y responsabilidad.

Requisitos para la certificación:

Generales

- Edad mínima: 18 años.
- Contar con carné de Manipulación de alimentos, vigente y emitido por el Ministerio de Salud.
- Constancias de experiencia originales de las diferentes empresas donde se desempeñó en el cargo de: Cocinero A, Jefe de cocina, sub chef o chef (debe superar 5 años de experiencia comprobada.
- III Ciclo de Educación General Básica.

Infraestructura

- Área de producción para el servicio de alimentos al público, que cumpla con las indicaciones físicas y sanitarias pertinentes reguladas por el Fundamento Legal: Decreto N 37308- S Reglamento para los Servicios de Alimentos al Público:
  - Permisos sanitarios en funcionamiento por el Ministerio de Salud.
  - Patente comercial emitido por la municipalidad pertinente.

Equipo



- Campana extractora.
- Fregaderos en acero inoxidable.
- Horno semiindustrial o industrial.
- Parrilla semiindustrial o industrial.
- Freidor semiindustrial o industrial.
- Plancha semiindustrial o industrial.
- Romana semiindustrial o industrial.
- Batidora semiindustrial o industrial.
- Sous vide semiindustrial o industrial.
- Licuadora semiindustrial o industrial.
- Procesador semiindustrial o industrial.
- Cocina semiindustrial o industrial de 4 quemadores.
- Cámaras de refrigeración y congelación semiindustrial o industrial.

Herramientas



- Ollas de acero inoxidable.
- Bowl de acero inoxidable.
- Termómetro de alimentos.
- Pinzas de acero inoxidable.
- Rejillas de acero inoxidable.
- Sartenes de acero inoxidable.
- Bandejas de acero inoxidable.
- Cuchillos de acero inoxidable.
- Cucharas de acero inoxidable.
- Espátulas de acero inoxidable.
- Tablas para picar alimentos, deben ser de material impermeable, superficie lisa y se mantiene en buen estado de conservación e higiene.

Materiales



- Licores.
- Especias.
- Cereales.
- Leguminosas.
- Condimentos.
- Frutas frescas.
- Vegetales frescos.
- Hortalizas frescas.
- Proteínas animales.
- Abarrotes en general.
- Bebidas naturales o gasificadas.

Otros



- Extintor.
- Equipo para primeros auxilios.
- Tapa bocas en caso de ser necesario.
- Materiales de limpieza y desinfección.
- Zapatos antideslizantes para uso de cocina.
- Lentes cobertores en caso de ser necesario.
- Uniforme establecido por la organización, Ministerio de Salud o el Núcleo de Turismo.

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 3. La ruta se encuentra disponible en la página web de Certificación.

Glosario

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.

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.

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.