TUGT17011

Preparaciones de cocina internacional con identidad cultural asiática, mexicana y peruana

Duración: 11 horas 30 minutos

Sector: Turismo

Subsector: Gastronomía

Estándar de Cualificación:

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

Competencias Específicas por evaluar:

CE2 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.

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 las gastronomías asiática, peruana y mexicana con identidad cultural, considerando tipo de servicio, materias primas, métodos y técnicas de cocción, equipos especializados, actividades festivas e historia de platos emblemáticos.

2. Aplica técnicas de preparación y cocción propias de las cocinas internacionales tales como asiática, peruana y mexicana 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.

3. Promueve iniciativas en el lugar de trabajo y proyectos propios con ética y responsabilidad.

Requisitos para la certificación:

Generales

- Edad mínima: 18 años.
- III Ciclo de Educación General Básica.
- 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.

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 Publico:
  - 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.
- 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.
- Uniforme establecido por la organización, Ministerio de Salud.

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.