TUGT17013

Diseño de ofertas gastronómicas

Duración: 4 horas 30 minutos

Sector: Turismo **Subsector:** Gastronomía

Estándar de Cualificación:

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

Competencia Específica por evaluar:

CE4 Diseñar ofertas gastronómicas, identificando los tipos de preparaciones, según sus características sensoriales, mercado meta, costeo de ficas técnicas y equipo disponible, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización, normativa vigente y verificando la mejora continua de los procesos 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. Elabora fichas técnicas y costea la oferta gastronómica de forma manual o con herramientas tecnológicas, según requerimientos de la organización y normativa vigente.

2. Diseña la oferta gastronómica, a partir de requerimientos de la organización, mercado meta y normativa vigente.

3. Construye planes de acción centrados en la mejora continua y el alcance de los objetivos organizacionales.

Requisitos para la certificación:

Generales

- 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

- Oficina o espacio para reunirse.

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 <#>. 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.