TUGT17015

Recepción y almacenamiento de insumos en las áreas de cocina

Duración: 4 horas

Sector: Turismo **Subsector:** Gastronomía

Estándar de Cualificación:

1013-15-05-1-01 Cocina Institucional

Competencia Específica por evaluar:

CE2 Efectuar la recepción, control de calidad y almacenamiento de productos alimenticios, insumos y material de empaque, según procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente.

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. Recibe los productos alimenticios, insumos y material de empaque, verificando el cumplimiento de los requisitos de higiene, manejo del producto no conforme y documentación, mediante los instrumentos de medición.

2. Almacena los productos alimenticios, insumos y materiales de empaque, según técnicas de rotación de productos, establecidos por la normativa vigente.

3. Trabaja en equipo de manera responsable y ordenada.

Requisitos para la certificación:

Generales

- Saber leer y escribir.
- Edad mínima: 18 años.
- Carné de Manipulación de alimentos vigente.
- Constancia de experiencia laboral de al menos 2 años en puestos relacionados a cocina en: comedores institucionales de hospitales, comedores institucionales escolares y colegiales, comedores institucionales públicos, o comedores institucionales de empresas privadas.
- Certificado de la Prueba de Certificación TUGT17000 Ejecución de técnicas de higienización en las áreas operativas.

Infraestructura

- Agua potable.
- Un fregadero.
- Iluminación natural o artificial blanca.
- Espacio para área de recepción y almacenamiento de alimentos.
- Dimensión del espacio físico de 4 m^2 mínimo (para aplicación de entrevista).

Equipo

- Un basurero.
- Una Mesa de Trabajo.
- Una Cámara de refrigeración.
- Una Cámara de congelación o cuarto frío.
- Audífonos para la computadora o tableta.
- Computadora o tableta en condiciones óptimas de funcionamiento con cámara incorporada. (aplicación de entrevista).

Nota:
Características del equipo de cómputo:

- Procesador de al menos 2.4 GHz o superior.
- Memoria RAM de al menos 4 GB de RAM.
- Tarjeta gráfica incorporada NVIDIA.
- Resolución de la cámara debe ser resolución Full HD de 1080 pixeles o superior.
- Procesador Intel i7 o superior o AMD.

Nota:
Características de la Tablet:

- Chrome OS.
- IOS y superiores.
- Android 4.4 y superiores.
- Microsoft Windows 7 y superiores.
- MacOS de Apple 10.9 y superiores.
- Ubuntu y otras distribuciones de Linux.

Herramientas



- Una báscula.
- Un termómetro.
- Un Cuchillo del Chef.

Materiales



- Etiquetas.
- Limpiones.
- Un marcador.

Otros



- Internet de mínimo 10 MB (para aplicaciones remotas).

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

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.