TUGT17016

Preparación de alimentos y bebidas en cocina institucional

Duración: 36 horas

Sector: Turismo **Subsector:** Gastronomía

Estándar de Cualificación:

1013-15-05-1-01 Cocina Institucional

Competencias Específicas por evaluar:

CE3 Aplicar métodos y técnicas de cocción y preparación de alimentos de acuerdo con el menú establecido, procedimientos y normativas vigentes.

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. Planifica la elaboración de los productos alimenticios interpretando el menú establecido por la organización.

2. Preelabora productos alimenticios de acuerdo con el menú, fichas técnicas y equipo industrial.

3. Elabora productos alimenticios según los tiempos establecidos de alimentación.

4. Aplica buenas prácticas de manufactura y principios de servicio a la clientela en el desempeño de sus labores.

Requisitos para la certificación:

Generales

- Saber leer y escribir.
- Edad mínima: 18 años.
- Permiso sanitario de funcionamiento vigente
- Carné de Manipulación de alimentos vigente y extendido por el Ministerio de Salud.
- Certificación de la Prueba de Certificación TUGT17000 Ejecución de técnicas de higienización en las áreas operativas.
- Certificación de la Prueba de Certificación TUGT 17015 Recepción y almacenamiento de insumos en las áreas de concina.

Infraestructura

- Estación de lavado.
- Servicios sanitarios.
- Servicio de agua potable.
- Iluminación natural o artificial directa.
- Instalación eléctrica o de gas en buen estado.
- Área de almacenaje para refrigeración y congelación.
- Ventilación que permita una circulación de aire constante.
- Área de almacenaje para productos de desinfección de grado alimentario.

Equipo



- Dos Bowls.
- Un colador.
- Una licuadora.
- Conexión a internet.
- Una mesa de trabajo.
- Un rallador de verduras.
- Un cuchillo de medio golpe.
- Una cocina eléctrica o de gas.
- Un carro de servicio de alimentos
- Tablas para picar grado alimentario.
- Al menos 2 cucharas grandes para cocinar.
- Una refresqueras o picheles para bebidas frías.
- Cámaras de congelación o cuartos de congelación.
- Cámaras de refrigeración o cuarto de refrigeración.
- Una cafetera para bebidas calientes o percoladores.
- Vajilla para cada tipo de servicio (alimentos y bebidas) adaptado según el comedor institucional.
- Computadora o Tableta en condiciones óptimas de funcionamiento con cámara incorporada. (para aplicación de Entrevista, solamente en caso de aplicación remota, en caso contrario el INA o el lugar donde se aplique debe cumplir con las condiciones).

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:

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

Materiales



- 1 esponja.
- Alcohol en gel.
- 1 litro de cloro.
- Jabón para manos.
- Bolsas para basura.
- Guantes desechables.
- Limpiones o papel toalla.
- 1 cepillos para frutas y vegetales.
- Jabón lavaplatos líquido o en pasta.
- Chispa o fósforos en caso de cocina gas.
- Recipiente para recolección de los residuos.

- Productos perecederos, mínimo para 50 personas o más, para preparar:
  - Picadillos.
  - Sopas y cremas.
  - Dos platillos a base de leguminosas.
  - Tres platillos con proteínas animales.
  - Bebidas tradicionales frías y calientes.
  - Un arroz simple y un arroz compuesto.
  - Pastas larga o corta y salsas según el menú.
  - Desayunos tradicionales (gallo pinto, huevos y tortillas).
  - Ensaladas simples y compuestas con vinagreta o aderezo.
- Géneros alimenticios requeridos para las preparaciones según las cantidades requeridas en su institución:
  - Cereales.
  - Abarrotes.
  - Leguminosas.
  - Condimentos y especias.
  - Productos vegetales, frutas y hortalizas.
  - Productos cárnicos (pollo, res, cerdo o pescado).

Otros



- Gorro o cofia para el cabello.
- Zapatos cerrados antideslizantes.
- Gabacha, filipina, delantal, o uniforme establecido por la institución.

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.

Fuentes



Texto Texto Texto TextoTexto TextoTexto TextoTexto TextoTexto TextoTexto TextoTexto TextoTexto

Texto Texto Texto TextoTexto TextoTexto TextoTexto TextoTexto TextoTexto TextoTexto TextoTexto

Texto Texto Texto TextoTexto TextoTexto TextoTexto TextoTexto TextoTexto TextoTexto TextoTexto

Texto Texto Texto TextoTexto TextoTexto TextoTexto TextoTexto TextoTexto TextoTexto TextoTexto

Texto Texto Texto TextoTexto TextoTexto TextoTexto TextoTexto TextoTexto TextoTexto TextoTexto

Texto Texto Texto TextoTexto TextoTexto TextoTexto TextoTexto TextoTexto TextoTexto TextoTexto

Texto Texto Texto TextoTexto TextoTexto TextoTexto TextoTexto TextoTexto TextoTexto TextoTexto