

SPCC

sistema plurinacional de
certificación de competencias



ESTANDAR TECNICO DEL SECTOR OCUPACIONAL DE COCINERO/A



ESTÁNDAR TÉCNICO DE COCINERO/A

PRESENTACIÓN

El Plan Nacional de Desarrollo 2009 – 2011 señala como un primer problema a enfrentar, la falta de igualdad de oportunidades pertinentes de acceso, permanencia y calidad en el sistema educativo plurinacional a indígenas, originarios, campesinos, personas con diferencias, niños(as), adolescentes trabajadores y actores que por diversos factores se encuentran en situación de marginalidad, exclusión, discriminación y explotación.

En este contexto, el Sistema Plurinacional de Certificación de Competencias (SPCC) en el marco del artículo N° 82 de la Ley de Educación “Avelino Siñani y Elizardo Pérez”, viene reconociendo de manera formal y documentada a nombre del Estado Plurinacional de Bolivia, a trabajadoras y trabajadores que han demostrado un alto grado de desarrollo de sus competencias y conocimientos en el proceso de la evaluación, en base a normas técnicas elaboradas y aprobadas por el SPCC. Este reconocimiento, está dirigida a las personas que no tuvieron la posibilidad de acceder a procesos de formación académica, que sin embargo forjaron un oficio a lo largo de la vida.

El Estado Plurinacional de Bolivia, busca a través del reconocimiento formal y documentada, la dignificación y reconocimiento social de ciudadanas y ciudadanos con competencias laborales pertinentes, mejorar las condiciones y oportunidades laborales, acortar la brecha social entre los profesionales que poseen un título académico de aquellos que forjaron su oficio a lo largo de la vida y, coadyuvar a desarrollar emprendimientos económico-productivo para contribuir al postulado del *“Vivir Bien”*.

En este marco, el SPCC presenta el Estándar Técnico cuyo objetivo es establecer criterios de desempeño laboral, con el propósito de normar el proceso de certificación de competencias laborales y la elaboración del diseño curricular base, que facilite el proceso de la formación-capacitación de manera permanente.

Asimismo, con la finalidad de fortalecer y consolidar el SPCC, el Ministerio de Educación desde la gestión 2009 cuenta con el apoyo de COSUDE, en virtud a la firma de Convenio Específico entre el Gobierno de la Confederación Suiza, representado por la Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación (COSUDE) y el Gobierno del Estado Plurinacional de Bolivia, representado por el Ministerio de Educación (ME) y el Ministerio de Planificación del Desarrollo (MPD).

Lic. Luís Arancibia Parrado
RESPONSABLE – SPCC





I. INTRODUCCIÓN

En el marco de la Ley N° 70 de la Educación “Avelino Siñani - Elizardo Pérez” de 20 de diciembre de 2010, Artículo 82 y el D.S. N°29876 de 24 de diciembre de 2008, el Sistema Plurinacional de Certificación de Competencias es la única entidad del Estado Plurinacional de Bolivia, que elabora, revisa, actualiza, ajusta y valida normas técnicas de competencia laboral.

En este sentido, el SPCC ha priorizado la certificación a trabajadores/as de la ocupación de “Cocinero/a”, para ello, se ha tomado en cuenta aspectos productivos, económicos – sociales y culturales de la ocupación. Con este propósito, se ha desarrollado el taller de elaboración del estándar técnico de “Cocinero/a” realizado el día martes 02 de octubre de 2012 en la ciudad de Santa Cruz, en el que participaron expertos de todo el Estado Plurinacional de Bolivia, que cuentan con amplia experiencia laboral en la ocupación, el estándar validado, describe las competencias y sub competencias de la ocupación de manera detallada.

Una vez validada el estándar técnico de “Cocinero/a”, el SPCC publicará la misma a través de medios de comunicación escrita de circulación nacional, como acto público de transparencia y legitimidad. Este documento orientará el proceso de certificación de competencias laborales, elaboración de instrumentos de evaluación y la elaboración del Diseño Curricular Base para el proceso de formación – capacitación.

Asimismo, la norma técnica es la base para verificar el desempeño laboral eficiente de los trabajadores/as de la ocupación que postulan a la certificación de competencias laborales, es decir, es el parámetro para determinar el nivel de desarrollo de las competencias de los beneficiarios/as.

El Sistema Plurinacional de Certificación de Competencias certificará a trabajadores/as que alcanzaron el nivel de EXPERTO en el desarrollo de sus competencias, descritas en la norma técnica. Los beneficiarios/as que no alcanzaron el nivel experto, serán derivados al proceso de formación – capacitación que estará a cargo de las entidades acreditadas por el SPCC.



2. JUSTIFICACIÓN

Para priorizar la certificación por competencias a trabajadores y trabajadoras de esta ocupación, se ha considerado el dinamismo e importancia en la generación de fuentes de trabajo para diferentes familias dedicados a esta ocupación laboral, por otro lado el impulso que se quiere dar al turismo en Bolivia, ya que los Cocinero/a son parte de la cadena productiva de servicios.

Por otro lado, los trabajadores y trabajadoras de esta ocupación representan un grupo excluido y marginado, por ello, la certificación por competencias laborales busca dignificar la ocupación, fortalecer su autoestima y apoyar los emprendimientos del área posterior a la certificación.

3. OBJETIVO DEL ESTÁNDAR

Establecer criterios de desempeño laboral de “Cocinero/a”, con el propósito de normar el proceso de certificación de competencias laborales, elaboración de instrumentos de evaluación y la elaboración de los diseños curriculares base a nivel macro para facilitar el proceso de formación – capacitación de los beneficiarios/as a través de las entidades acreditadas.

4. COMPETENCIAS Y SUB COMPETENCIAS

Competencias Laborales	Sub Competencias Laborales
1. MANTENER LA COCINA Y DEPENDENCIAS EN CONDICIONES DE HIGIENE TOMANDO EN CUENTA LAS NORMAS SANITARIAS.	1.1. Realizar la limpieza de la cocina, dependencias y herramientas de trabajo de acuerdo a las normas sanitarias.
	1.2. Poner a punto la cocina y dependencias según normas sanitarias.
2. REALIZAR EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO A LAS NORMAS SANITARIAS CUIDANDO LA SALUD DEL CLIENTE.	2.1. Recepcionar los alimentos según planificación del menú.
	2.2. Almacenar los alimentos de acuerdo a sus características particulares y en condiciones de higiene.
3. PREPARAR VARIEDAD DE PLATOS EMPLEANDO TÉCNICAS CULINARIAS Y BAJO LAS NORMAS SANITARIAS PRESERVANDO LA SALUD DEL CLIENTE.	3.1. Preparar el menaje, equipos, alimentos y elementos de cocina de acuerdo al menú planificado.
	3.2. Preparar higiénicamente los alimentos de acuerdo a menú y/o solicitud del cliente.



3.3. Presentar el plato de manera estética.

5. MATRIZ Y DESARROLLO DE COMPETENCIAS.

COMPETENCIA I	MANTENER LA COCINA Y DEPENDENCIAS EN CONDICIONES DE HIGIENE TOMANDO EN CUENTA LAS NORMAS SANITARIAS						
SUB COMPETENCIA	HABILIDADES	CONOCIMIENTOS	ACTITUDES	INSTRUMENTOS	CRITERIOS DE PROCESO	CRITERIOS DE RESULTADOS	CONDICIÓN

1.1. Realizar la limpieza de la cocina, dependencias y herramientas de trabajo de acuerdo a las normas sanitarias.	-Preparar instrumentos y detergentes de limpieza. -Iniciar la limpieza. -Limpiar la cocina y almacén. -Limpiar las puertas y ventanas. -Limpiar las piezas de la cocina/almacén. -Cubrir el menaje, mobiliario y equipo de cocina.	-Lecto escritura. -Aritmética básica -Manipulación de productos químicos de limpieza. -Manejo de herramientas de limpieza. -Técnicas de desinfección/desesterilización. -Productos de limpieza: clases, dosificación y formas de uso -Limpieza de las instalaciones -Equipos y herramientas de cocina: características, uso, limpieza y mantenimiento -Utensilios de cocina: características, uso, limpieza y mantenimiento -Menaje de limpieza -Normas de higiene de establecimientos y locales destinados a preparación de alimentos - Manejo de desechos	-Cuidado. -Orden. -Responsabilidad. -Precisión. -Detallista. -Pulcritud.	-Escobas. -Goma de limpieza. -Escobilla. -Espátulas. -Esponjas. -Trapos/secadores. -Toallas. -Baldes. -Bañadores. -Guantes. -Basureros. -Bolsa de basura. -Trapeadores. -Cobertores. -Detergentes. -Cloro. -Indumentaria de trabajo. -Barbijo. -Jaboncillo.	-Viste ropa de trabajo adecuado y demuestra una óptima presentación e higiene. -Selecciona instrumentos, detergentes y materiales de limpieza tomando en cuenta las características de los materiales de construcción de la cocina y de las herramientas de trabajo. -Inicia la limpieza de la cocina y almacén abriendo las puertas y ventanas de la cocina y almacén para iniciar la limpieza. -Limpia y desinfecta los techos, pisos y los rincones de las paredes utilizando detergentes y desinfectantes adecuados de acuerdo al tipo de material, revisando que no se encuentre manchas, ni restos de grasa. -Limpia puertas y ventanas de la cocina/almacén aplicando detergentes de acuerdo al tipo de material, revisando que no presente manchas o restos de grasa. -Limpia los muebles de la cocina/almacén aplicando los detergentes y desinfectantes según sus características, normas de seguridad alimentaria y ambiental recomendados. -Realiza la limpieza de los electrodomésticos revisando manuales y aplicando técnicas de limpieza. -Realiza la limpieza de la vajilla, cristalería, cubtería, utensilios de la cocina, aplicando detergentes y desinfectantes adecuados, revisando que se encuentren limpios, secos y libres de grasa. -Coloca basureros en áreas específicas de la cocina. -Cambia toallas limpias.	-Las paredes, pisos, puertas, ventanas y techos se encuentran muy limpios. -Los electrodomésticos, menaje, utensilios, cubtería y cristalería de la cocina están limpios, desinfectados y en perfectas condiciones para su uso	-Disponibilidad de insumos adecuados y oportunos para la limpieza.
--	---	--	---	---	--	---	--

SUB COMPETENCIA	HABILIDADES	CONOCIMIENTOS	ACTITUDES	INSTRUMENTOS	CRITERIOS DE PROCESO	CRITERIOS DE RESULTADOS	CONDICIÓN
1.2. Poner a punto la cocina y dependencias según normas sanitarias	-Revisar la limpieza de: paredes, techo, pisos, puertas y ventanas de la cocina. -Preparar los electrométricos. -Preparar el menaje, la vajilla y cubtería. -Preparar toallas de mano. -Preparar los recetarios. -Acondicionar basureros.	-Técnicas de desinfección/desesterilización. -Conocimientos básicos de limpieza. -Normas de higiene de establecimientos y locales destinados a preparación de alimentos.	-Cuidado. -Orden. -Responsabilidad. -Precisión. -Pulcritud.	-Indumentaria de trabajo. -Toallas de mano. -Trapos/toallas. -Electrodomésticos. -Mueblería de cocina/almacén. -Menaje de cocina. -Vajilla. -Cristalería. -Cubtería. -Bolsas de basura. -Basureros. -Recetarios. -Barbijo. -Jaboncillo. -Agua.	-Verificar la limpieza de paredes, techo, pisos, puertas y ventanas de la cocina, revisando que se encuentren libres de manchas, grasa u otros agentes extraños pegados. -Acomoda los electrométricos en lugares correspondientes comprobando su funcionamiento y verificando la limpieza. -Acomoda el menaje, la vajilla y cubtería en lugares apropiados revisando que se encuentren limpios, secos y libres de humedad. -Coloca toallas de mano revisando que se encuentren limpios, secos y libres de grasa. -Acomodar los recetarios en áreas adecuadas para la preparación de los alimentos. -Coloca basureros en áreas específicas de la cocina.	-Cocina y dependencias presentan orden y limpieza. -Los electrodomésticos, cubtería, vajilla, utensilios y cristalería se encuentran acomodados en lugares apropiados y listos para su utilización. -La cocina se encuentra preparada con basureros listos para el tratamiento de desechos. -La cocina presenta material de higiene personal ubicados en áreas específicas para su utilización.	-Disponibilidad de insumos adecuados y oportunos para la limpieza.

SUB COMPETENCIA	HABILIDADES	CONOCIMIENTOS	ACTITUDES	INSTRUMENTOS	CRITERIOS DE PROCESO	CRITERIOS DE RESULTADOS	CONDICIÓN
2.1. Recepcionar los alimentos según planificación del menú.	-Determinar cantidad y tipo de alimentos. -Seleccionar herramientas de recepción de alimentos. -Recibir los alimentos frescos. -Controlar la calidad de carnes. -Recepcionar carnes. -Recepcionar alimentos secos.	-Lecto escritura. -Aritmética básica. -Unidades de medida. -Tipos de medida. -Características de alimentos frescos y secos.	-Cuidado. -Orden. -Responsabilidad. -Precisión. -Pulcritud.	-Indumentaria de trabajo. -Guantes. -Barbija. -Toalla de mano. -Balanza de medida. -Menu. -Refrigerador. -Bolsas. -Calculadora. -Cajas.-canastas. -Armazon. -Cuaderno de manejo de alimentos. -Bolígrafos. -Agua.	-Determina la cantidad y tipo de alimentos requeridos, revisando el número y variedad de platos solicitados o planificados. -Prepara herramientas adecuadas para la recepción de los alimentos tomando en cuenta la cantidad, tipo y características de conservación. -Recepciona los alimentos frescos (tubérculos, verduras) pesando y revisando que se encuentren limpios, sanos y registrando las cantidades recepcionadas en el cuaderno de manejo de alimentos frescos. -Realiza el control de calidad de carnes (roja/blanca) observando el color y realizando pequeños cortes para sentir el olor. -Recepciona la variedad de carnes (res, aves, pescados, mariscos) realizando el control de calidad mediante la observación del color y realizando pequeños cortes para sentir el olor. -Recepciona la variedad y cantidad de carnes pesando y registrando en el cuaderno de manejo de carnes. -Recepciona los alimentos secos controlando la calidad, variedad, peso verificando de acuerdo al menú.	-Los alimentos recepcionados son los requeridos, son de calidad y presentan buenas condiciones.	-Disponibilidad de materiales de medida/peso. -Disponibilidad de herramientas de recepción de alimentos. -Disponibilidad de materiales de recepción de alimentos.

COMPETENCIA 2	REALIZAR EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO A LAS NORMAS SANITARIAS CUIDANDO LA SALUD DEL CLIENTE.						
SUB COMPETENCIA	HABILIDADES	CONOCIMIENTOS	ACTITUDES	INSTRUMENTOS	CRITERIOS DE PROCESO	CRITERIOS DE RESULTADOS	CONDICIÓN
2.2. Almacenar los alimentos de acuerdo a sus características particulares y en condiciones de higiene.	EN CASO DE CARNES. -Preparar el refrigerador. -Mantener la carne fresca. EN CASO DE ALIMENTOS FRESCOS -Manejar los alimentos frescos. EN CASO DE ALIMENTOS SECOS -Manejar los alimentos secos.	-Características de los alimentos. -Técnicas de almacenamiento. -Grados de temperatura. -Conocimientos básicos de higiene. -Lecto escritura. -Aritmética básica. -Unidades de medida.	-Cuidado. -Orden. -Responsabilidad. -Precisión. -Pulcritud.	-Indumentaria de trabajo. -Guantes. -Barbijo. -Toalla de mano. -Balanza de medida. -Estantes. -Cajones. -Cobertores. -Termómetro. -Refrigerador. -Bolsas. -Calculadora. -Cajas.-canastas. -Armazón.	EN CASO DE CARNES. -Verifica la limpieza y funcionamiento del refrigerador. -Mantiene la carne (roja/blanca) fresca y en buenas condiciones refrigerando de acuerdo a las características requeridas para la preparación de los alimentos. EN CASO DE ALIMENTOS FRESCOS -Controla el estado de mantenimiento de los alimentos separando los alimentos en mal estado, para descartar. -Acomoda los alimentos frescos seleccionado según grado de madurez y características para la preparación de los platos. -Mantiene los alimentos frescos en buenas condiciones acomodando en áreas específicas de la cocina tomando en cuenta la temperatura adecuada. EN CASO DE ALIMENTOS SECOS -Revisa que el almacén se encuentre ventilado y limpio. -Acomoda los alimentos secos en temperaturas adecuadas de acuerdo a sus características, según tipo (fideos, cereales, harinas, azúcar, sal, alimentos deshidratados: maíz, maní, etc.) y colocando etiquetas de fechas de adquisición sobre los embases de los alimentos secos. -Acomoda los alimentos secos revisando fecha de elaboración y vencimiento para su consumo.	-Los alimentos frescos, secos y carnes se hallan almacenados de acuerdo a sus características y se encuentran en buenas condiciones y aptas para su utilización.	-Disponibilidad de materiales, herramientas, equipos que permitan el mantenimiento de los alimentos secos, frescos y carnes

COMPETENCIA 3 PREPARAR VARIEDAD DE PLATOS EMPLEANDO TÉCNICAS CULINARIAS Y BAJO LAS NORMAS SANITARIAS PRESERVANDO LA SALUD DEL CLIENTE.							
SUB COMPETENCIA	HABILIDADES	CONOCIMIENTOS	ACTITUDES	INSTRUMENTOS	CRITERIOS DE PROCESO	CRITERIOS DE RESULTADOS	CONDICIÓN
3.1. Preparar el menaje, equipo, alimentos y elementos de la cocina de acuerdo al menú planificado	-Preparar utensilios, ollas, menaje de cocina. -Preparar los electrodomésticos. -Preparar toallas de limpieza. -Colocar los alimentos a la vista. -Preparar los recetas. -Ubicar basureros.	-Normas de higiene y salubridad. -Lecto escritura. -Aritmética básica. -Características de los alimentos frescos, secos, etc. -Tipos de carnes (blanca: aves, mariscos. Rojas: res, cerdo, cordero, chivo, llama, conejo). -Manejo de alimentos secos, frescos y carnes. -Examen de los sentidos (vista, tacto, olfato).	-Cuidado. -Orden. -Responsabilidad. -Precisión. -Pulcritud.	-Cocina. -Olla. -Tenedores. -Cuchillos. -Pinzas. -Espátulas. -Tablas de cocina. -Sartenes, bandeja. -Cacerolas. -Espumaderas. -Cucharones. -Fuentes. -Cucharas.	-Selecciona tipo de utensilios, ollas, menaje de cocina, verificando la limpieza de los utensilios y observando que no presenten ningún desperfecto ni manchas. -Acomoda la cantidad de los utensilios seleccionados según su utilidad. -Prepara/acomoda los electrodomésticos verificando su funcionamiento y limpieza. -Acomoda los materiales de limpieza a la vista, revisando que se encuentren limpios y libres de humedad y grasa. -Prepara las especias colocando en un lugar visible para su uso. -Prepara/acomoda los alimentos secos de acuerdo al peso/cantidad y al menú acomodando en lugar específico. -Prepara/acomoda los alimentos frescos según cantidad y de acuerdo al menú. -Coloca los recetas en áreas adecuadas para la preparación de los alimentos. -Ubica basureros en áreas específicas de la cocina.	El menaje, equipo, electrodomésticos y alimentos están preparados y listos para su uso.	-Disponibilidad de electrodomésticos, equipos, menaje de cocina y alimentos de manera oportuna y a tiempo.

COMPETENCIA 3 PREPARAR VARIEDAD DE PLATOS EMPLEANDO TÉCNICAS CULINARIAS Y BAJO LAS NORMAS SANITARIAS PRESERVANDO LA SALUD DEL CLIENTE.							
SUB COMPETENCIA	HABILIDADES	CONOCIMIENTOS	ACTITUDES	INSTRUMENTOS	CRITERIOS DE PROCESO	CRITERIOS DE RESULTADOS	CONDICIÓN

3.2. Preparar higiénicamente los alimentos de acuerdo a menú y/o solicitud del cliente	EN CASO DE CONSOMÉ. -Lavar las carnes. -Coloca las carnes, hueso blanco, carcasa de pollo en la olla controlando su cocción en un tiempo determinado. -Retirar residuos de huesos. -Acomodar el consomé. EN CASO DE SOPA -Cortar las verduras. -Aplicar las verduras en la olla preparada. -Colocar los alimentos secos en la sopa. -Sazona la sopa colocando especias al ultimo faltando minutos. -Terminar de preparar la sopa. EN CASO DE PASTAS. -Preparar las pastas.	-Lecto escritura. -Aritmética básica. -Inocuidad alimentaria. -Manipulación de alimentos. - Normas de higiene. - Manejo de utensilios y equipos de cocina -Manejo de utensilios de cocina. -Características y comportamiento de las verduras. -Técnicas de corte de verduras. -Valor nutricional de las verduras. -Tipos de ensaladas crudas. -Tipos de ensaladas cocidas. -Tipos de sopas y consomés. -Tipos de cremas de verduras. - Tipos de pastas.	-Pulcritud. -Cuidado. -Responsabilidad. -Disciplina. -Orden. -Minuciosidad. -Precisión. -Paciencia - Creatividad.	-Uniforme de cocinero. -Gorra. -Camisa. -Pantalón. -Mandil. -Paño de mano -Menú. -Juego de cuchillos. -Juego de ollas. -Tablas de picar. -Utensilios de cocinar. -Cucharas de medidas. -Tazas de medida. -Balanza. -Fuentes. - Bols. -Bandejas. -Sartenes.	-Se presenta con el cabello limpio peinado (recogido) y en orden, de acuerdo a normas de higiene y salubridad. -Presenta las uñas cortas y limpias. -Presenta ropa de trabajo impecable, limpio y en perfectas condiciones. -Presenta juego de toallas de mano. EN CASO DE CONSOMÉ. -Lava las carnes seleccionadas, hueso blanco, carcasa de pollo verificando que se encuentre fresca. -Coloca las carnes, hueso blanco, carcasa de pollo en la olla controlando su cocción en un tiempo determinado. -Elimina todos los residuos de las carnes, hueso blanco, carcasa de pollo, tamizando el consomé. -Refrigera el consomé, acomodando en envases adecuados en el refrigerador, tomando en cuenta los diversos tipos de platos. EN CASO DE SOPA -Selecciona las verduras y tubérculos según el tipo de sopa a prepararse. -Determina la cantidad adecuada para la preparación solicitada. -Lava las verduras revisando que se encuentren limpias. - Determina el tipo de corte y tamaño de las verduras de acuerdo a la receta. -Retuesta las verduras picadas. -Coloca las verduras retostadas en el consomé, controlando el tiempo de cocción. -Prepara alimentos secos (fideos, cereales, etc.) y tubérculos si fuese necesario de acuerdo al tipo de plato seleccionado. -Coloca los alimentos secos y tubérculos controlando el tiempo de cocción. -Sazona la sopa colocando especias al ultimo faltando minutos. -Determina el sabor, olor, color, textura y consistencia de la sopa observando y probando la sopa preparada. EN CASO DE PASTAS. -Selecciona el tipo de pastas según la receta. -Determina la cantidad adecuada de pasta para la preparación solicitada. - Prepara las pastas conforme a la receta, controlando el tamaño, color textura y consistencia	- Presentación personal impecable de acuerdo a normas de higiene y gastronomía. -La preparación de la sopa es presentada de acuerdo a la receta. -La preparación de la pasta es presentada de acuerdo a la receta.	-Disponibilidad de implementos de aseo personal y uniforme completo. -Contar con carnet de sanidad y carnet de manipulación de alimentos. -Disponibilidad de servicios básicos. -Disponibilidad de alimentos secos, frescos adecuados y de buena calidad. -Disponibilidad de instrumentos, herramientas, electrodomésticos, menaje de cocina en buenas condiciones y de manera oportuna. -Disponibilidad de servicios básicos.
--	---	---	---	---	--	--	---

COMPETENCIA 3	PREPARAR VARIEDAD DE PLATOS EMPLEANDO TÉCNICAS CULINARIAS Y BAJO LAS NORMAS SANITARIAS PRESERVANDO LA SALUD DEL CLIENTE.						
SUB COMPETENCIA	HABILIDADES	CONOCIMIENTOS	ACTITUDES	INSTRUMENTOS	CRITERIOS DE PROCESO	CRITERIOS DE RESULTADOS	CONDICIÓN

3.2. Preparar higiénicamente los alimentos de acuerdo a menú y/o solicitud del cliente	EN CASO DE ENSALADAS CRUDAS -Preparar las ensaladas crudas de acuerdo a recetario. -Manejar adecuadamente las ensaladas crudas. EN CASO DE GIGOTES. -Preparar tipo de jigote y cantidad adecuada, de acuerdo a lo solicitado y según recetario. EN CASO DE CARNES. -Limpiar las diferentes carnes. EN CASO DE PESCADO -Deshuesar y sazonar adecuadamente. EN CASO DE CARNES DE RES, AVES, CERDO. -Preparar la carne de pescado de acuerdo a recetario. -Cortar las carnes de acuerdo a recetario. -Sazonar las carnes de acuerdo a recetario. -Preparar las carnes de acuerdo a recetario.	- Tipos de gigotes. - Características de las carnes. - Manejo y higiene de carnes. - Técnicas de corte. - Tipos de cocción. - Unidades de medida.	-Responsabilidad. -Pulcritud. -Orden -Precisión. -Paciencia -Creatividad.	-Uniforme de cocinero. -Gorra. -Camisa. -Pantalón. -Mandil. -Paño de mano -Menú. -Juego de cuchillos. -Juego de ollas. -Tablas de picar. -Utensilios de cocinar. -Cucharas de medidas. -Tazas de medida. -Balanza. -Fuentes. -Bols. -Bandejas. -Sartenes.	EN CASO DE ENSALADAS CRUDAS -Selecciona las verduras observando su color, olor, frescura y según el tipo de plato a prepararse. -Determina la cantidad adecuada para la preparación solicitada. -Lava las verduras revisando que se encuentren limpias. -Desinfecta las verduras según normas de manipulación. -Determina el tipo de corte y tamaño de las verduras de acuerdo a la receta. -Lava las verduras picadas con mucho cuidado tratando de no estrujar. -Acomoda las ensaladas crudas preparadas en lugar adecuado de manera que mantenga su frescura y aroma. EN CASO DE GIGOTES. -Selecciona las verduras según el tipo de sopa a prepararse. -Determina la cantidad adecuada para la preparación solicitada. -Lava las verduras revisando que se encuentren limpias. -Determina el tipo de corte y tamaño de las verduras de acuerdo al plato solicitado. -Retuesta la cebolla y otras verduras picadas en aceite, controlando la cocción y determinado la temperatura adecuada. -Coloca una cantidad adecuada de aji preparado, tomando en cuenta la cantidad de verduras y números de platos solicitados. -Coloca el consomé en la cocción de las verduras y aji controlando la temperatura y tiempo de cocción. -Coloca especias de acuerdo a la receta. -Determina el sabor, olor y textura del jigote, observando y probando. EN CASO DE CARNES. -Preparar las herramientas de corte de las carnes verificando que se encuentren limpias. -Prepara las carnes acomodando para su limpieza observando el color y aroma que desprende. -Realiza la limpieza de las diferentes carnes de manera separada en y áreas diferentes. EN CASO DE PESCADO -Deshuesa la carne de pescado y corta tomando en cuenta el tamaño y forma revisando el recetario. -Prepara las carnes de pescado colocando especias u otros de acuerdo a recetario. -Determina el tipo de cocción y temperaturas adecuadas. EN CASO DE CARNES DE RES, AVES, CERDO. -Retira los huesos o pequeños restos limpiando y mediante cortes adecuados para el deshuesado. -Prepara las carnes de res, aves, cerdo, colocando especias u otros de acuerdo a recetario. -Determina el tipo de cocción y temperaturas adecuadas.	-La preparación de las ensaladas crudas tiene buen color, textura, buen aroma y fresco. -Las carnes están preparadas según recetas y tienen buena cocción, buen color, sabor y buen aroma	-Disponibilidad de alimentos secos, frescos adecuados y de buena calidad. -Disponibilidad de instrumentos, herramientas, electrodomésticos, menaje de cocina en buenas condiciones y de manera oportuna. -Disponibilidad de servicios básicos.
--	---	--	--	--	--	--	--

COMPETENCIA 3	PREPARAR VARIEDAD DE PLATOS EMPLEANDO TÉCNICAS CULINARIAS Y BAJO LAS NORMAS SANITARIAS PRESERVANDO LA SALUD DEL CLIENTE.						
SUB COMPETENCIA	HABILIDADES	CONOCIMIENTOS	ACTITUDES	INSTRUMENTOS	CRITERIOS DE PROCESO	CRITERIOS DE RESULTADOS	CONDICIÓN
3.3. Presentar el plato de manera estética.	-Preparar platos adecuadamente. -Establecer los criterios de presentación. -Presentar el plato preparado adecuadamente.	-Tipos de eventos. -Estética y decoración de platos. -Relaciones humanas. -Normas de higiene.	-Cuidado. -Orden. -Responsabilidad. -Precisión. -Pulcritud. -Creatividad. -Paciencia	-Indumentaria de trabajo. -Toallas de mano. -Cucharones. -Espátulas. -Pinzas. -Espumaderas. -Bols. -Fuentes. -Platos diferentes tamaños y formas. -Recetario. -Ollas.	-Selecciona el tipo de plato adecuado (tamaño y forma) verificando que se encuentre limpio y en buenas condiciones y de acuerdo a las características del alimento preparado. -Determina los criterios de presentación de los alimentos preparados de acuerdo a las características propias. -Sirve los alimentos preparados acomodando en el plato de manera estética de acuerdo a la presentación determinada.	-El plato tiene una presentación estética y buena decoración.	-Disponibilidad de platos de diferentes tamaños y formas adecuados y oportunamente.

6. VALIDEZ DEL ESTÁNDAR TÉCNICO

Considerando las prácticas de producción de diferentes artículos de cuero, la moda, la renovación constantes de maquinaria, equipos y herramientas que se utilizan en su elaboración, los expertos de la ocupación han determinado, que la validez de la norma técnica sea de cinco años (Validado el 02 de octubre de 2012, vigencia hasta el 02 de octubre de 2017).

Tomando en cuenta la renovación de las herramientas, la permanente búsqueda de mejorar el servicio prestado, los expertos de la ocupación han determinado, que la validez de la norma técnica sea de cinco años (Elaborado el 02 de octubre de 2012, vigencia hasta el 02 de octubre de 2017).

7. PARTICIPANTES.

Expertos/as	Procedencia	C.I.
VICTOR ALI YUJRA	SUCRE	2288961 LP
LUIS AYOGOTE GUTIERREZ	SUCRE	2147486 LP
JOSE HERRERA	COCHABAMBA	3597687 Cbba.
GONZALO GONZALES QUISPE	LA PAZ	2546604 LP
ELVIS ROJAS FLORES	SANTA CRUZ	2806925 SC
ALBERTO ESPINOZA	SUCRE	4708828 SC
CLAUDIO CORONEL QUISPE	LA PAZ	235799 LP
HECTOR CASTRO HUERTAS	ORURO	1396026 Pt.
EMIGDIO MARCA BARRIOS	ORURO	3070193 Or.
FERNANDO GARCIA LEAÑOS	LA PAZ	3237116 LP
LORENZO BARBOZA PARAPAYNO	SANTA CRUZ	3298259 SC
EDUARDO VASQUEZ	SANTA CRUZ	



8. GLOSARIO

Caja de facturación, Lugar del bar donde se expiden todas las facturas y se realizan las transacciones de efectivo.

Cheque o factura del cliente, Documento de control de primera importancia utilizado para cobrar el monto consumido por el cliente.

Cliente, Es un ordenador que accede a recursos y servicios brindados por otro llamado servidor, generalmente en forma remota.

Colador o gusanillo, El colador del bar, es un disco plano con un mango corto; tiene agujeros en el disco y rollo de espiral que lo rodea. Cuando se coloca el colador en, un vaso mezclador o coctelera, la espiral encaja en el utensilio y retiene el hielo.

Comanda, Formulario utilizado para asentar el pedido del cliente para fines de despacho y facturación.

Contexto, Entorno físico o de situación, ya sea político, histórico, cultural o de cualquier otra índole, en el cual se considera un hecho.

Cristalería, Parte de la vajilla que consiste en vasos, copas y jarras de cristal.

Cubertería, Conjunto de cucharas, tenedores, cuchillos y utensilios semejantes para el servicio de mesa.

Fondo de caja, Este es el principio del control de la caja. Es muy importante asignarle al cajero un fondo, el cual este pueda desenvolverse sin mayores inconvenientes (el/la cajero/a debe asegurarse de que cuenta con suficiente nominación de billetes y monedas para la operación del día), que siempre sea una suma estándar. Sele entregara al inicio de sus funciones.

Frigorífico, Denominado heladera, refrigerador o nevera / Cámara frigorífica: instalación industrial donde se procesan y almacenan productos de origen animal.

Inventario, El inventario no es más que un conteo de lo que usted tiene a mano en cualquier momento dado, pero para poder las diferencias entre lo que hay y debería haber se debe establecer todos los pasos arriba mencionados. Es importante que siempre tener un punto de referencia (Inventario Inicial) para poder comparar la mercancía existente con relación a la que había y así tomando en cuenta las ventas, las transferencias, los decomisos y así poder determinar diferencias si existen. A continuación definiremos los diferentes aspectos que influyen en un inventario y además aportaremos un ejemplo como se saca las diferencias en un inventario.

Inventario Final, Es la toma del inventario físico de lo que existe en un momento dado con la finalidad de cerrar un periodo contable o hacer un análisis de la situación en un momento dado.





Inventario Inicial, Es, en el caso de un bar que va abrir por primera vez, la primera compra. Y en un bar que ya está operando, el último inventario (inventario final) que se haya tomado para cerrar un periodo preestablecido.

Lito, Paño blanco, de aproximadamente 40 x 80 cm., con el que se ayuda el/la camarero/a para el servicio de los clientes, transporte de bebidas y alimentos.

Organizar el área de trabajo, Conjunto de operaciones previas a un servicio de restauración encaminadas a poner a punto toda maquinaria, mobiliario y utillaje necesario para la correcta prestación de dicho servicio.

Servicio, Prestación de atención permanente (en restaurants, hoteles u otros) o eventual (eventos) en el rubro gastronómico.

Situación, Conjunto de factores o circunstancias que afectan a alguien o algo en un determinado momento.

Vajilla, Conjunto de platos, fuentes, vasos, tazas, platillos, copas, que se destinan al servicio de la mesa.

Herramienta, Batidora, coctelera, licuadora, cuchillos, cucharas de bar, pinzas, hielera, abridor, sacacorchos, bandejas.

Materiales, Facturas, comandas, bolígrafos, barra (piano bar), mesas, sillas, taburetes, equipo de sonido, cristalería (ceniceros, copas, vasos).

Insumos, Bebidas, frutas naturales y/o enlatados, gaseosas, aguas, lácteos

