

# **NECESIDADES Y EXPECTATIVAS DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA SECTOR OCUPACIONAL: “COCINERO/A”**

**MATRIZ DE NECESIDADES Y EXPECTATIVAS DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA DEL SECTOR OCUPACIONAL  
“COCINERO/A”**

<b>COMPETENCIAS LABORALES</b>	<b>SUB COMPETENCIAS LABORALES</b>	<b>FORMACION COMPLEMENTARIA</b>
Mantener la cocina y dependencias en condiciones de higiene tomando en cuenta las normas sanitarias.	Realizar la limpieza de la cocina, dependencias y herramientas de trabajo de acuerdo a las normas sanitarias.	✓ Capacitación en liderazgo (fundación de ideas)
	Poner a punto la cocina y dependencias según normas sanitarias.	✓ Fortalecer los conocimientos de gastronomía (Cantidad, calidad de acuerdo a la cultura del turista)
Realizar el manejo de los alimentos de acuerdo a las normas sanitarias cuidando la salud del cliente.	Decepcionar los alimentos según planificación del menú.	✓ Identidad cultural para la apropiación de nuestro yo soy
	Almacenar los alimentos de acuerdo a sus características particulares y en condiciones de higiene.	✓ Fortalecer las normas de higiene y salubridad ✓ Mejora en la manipulación de alimentos, salubridad e higiene
Preparar variedad de platos empleando técnicas culinarias y bajo las normas sanitarias preservando la salud del cliente	Preparar el menaje, equipos, alimentos y elementos de cocina de acuerdo al menú planificado.	✓ Presentación de menús de acuerdo a características culturales ✓ Fortalecimiento en comida novandina e internacional
	Preparar higiénicamente los alimentos de acuerdo a menú y/o solicitud del cliente.	✓ Técnicas de reciclado de residuos ✓ Atención al cliente ✓ turismo comunitario ✓ Marketing