

Norma de  
Competencia

**Cocinero**

# Sector Turismo



**Asociación de Hoteles de Turismo**



**Federación Empresaria Hotelera Gastronómica  
de la República Argentina**



**Unión de trabajadores del Turismo, Hoteleros y Gastronómicos  
de la República Argentina**



<b>DATOS GENERALES DE LA OCUPACIÓN</b>	
<b>COCINERO</b>	
<b>ÁREA DE COMPETENCIAS:</b>	Servicios
<b>SUB-ÁREA DE COMPETENCIA</b>	Gastronomía
<b>ÁREAS OCUPACIONALES</b>	Restaurantes, Confiterías, Bares; áreas gastronómicas en servicios de alojamiento.
<b>NORMAS GENERALES DE LA ACTIVIDAD</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• El marco legal de aplicación esta definida por la ley de riesgos de trabajo, decretos, resoluciones y normas legales establecidas por el PEN, el organismo de control del sistema de aplicación de la ley de riesgos de trabajo en nuestro país, la superintendencia de riesgos del trabajo y el GCBA así como la legislación municipal de cada provincia en particular.</li> <li>• Ley 9688/15.</li> <li>• Ley 19587/72.</li> <li>• Ley de riesgo de trabajo 24557/95.</li> </ul>	
<b>ALCANCES Y CONDICIONES DEL ROL PROFESIONAL</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• El cocinero elaborará comidas y organizará las actividades culinarias según el menú. Asimismo, recepcionará materias primas y alimentos elaborados. Distribuirá y supervisará las actividades del equipo de trabajo referidas a la limpieza de las instalaciones, elementos y acondicionamiento de materias primas. Además controlará el almacenaje de los alimentos en frío, seco y congelado. Finalmente, supervisará el emplatado de los alimentos para su posterior despacho de acuerdo al menú.</li> </ul>	
<b>RELACIONES FUNCIONALES Y JERÁRQUICAS EN EL ESPACIO SOCIAL DE TRABAJO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• El cocinero supervisará las tareas de los ayudantes de cocina. Trabajará bajo la supervisión del Chef o jefe de cocina. Por otro lado, interactuará con el sector de mantenimiento y con el personal de salón.</li> </ul>	
<b>COBERTURA DE LA NORMA DE COMPETENCIA</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nacional.</li> </ul>	
<b>ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recepciona materias primas y alimentos.</li> <li>• Controla inventarios.</li> <li>• Supervisa limpieza y acondicionar materias primas.</li> <li>• Elabora preparaciones culinarias.</li> <li>• Emplata y sirve las comidas elaboradas.</li> </ul>	

MAPA FUNCIONAL	
Cocinero	
<b>Propósito clave: Elaborar comidas y organizar las actividades culinarias según menú conforme a la demanda del cliente y al volumen de producción previsto por el establecimiento, preservando la seguridad alimentaria.</b>	
UNIDAD DE COMPETENCIA	ELEMENTOS DE COMPETENCIA
1. Distribuir y controlar las actividades del equipo de trabajo referidas a la limpieza de instalaciones, elementos y acondicionamiento de materias primas considerando buenas prácticas de manipulación alimentaria.	<p>1.1 Distribuir y controlar las actividades del equipo de trabajo referidos a la limpieza y acondicionamiento de materias primas considerando la inocuidad de los alimentos.</p> <p>1.2 Distribuir y controlar las actividades del personal referidas al mantenimiento de instalaciones, equipamiento y elementos de trabajo considerando las condiciones higiénico-sanitarias y de funcionalidad.</p>
2. Recepcionar materias primas y alimentos elaborados controlando el almacenaje seco, frío y congelado preservando la seguridad alimentaria.	<p>2.1 Recepcionar materias primas y alimentos elaborados considerando las cantidades y calidades incluidas en el pedido de mercadería, según la normativa vigente y las condiciones higiénico-sanitarias.</p> <p>2.2 Controlar inventario y las formas de almacenaje y retiro en almacenes secos considerando la distribución y ubicación según procedimientos del establecimiento y la normativa vigente.</p> <p>2.3 Controlar inventario y las formas de almacenaje y retiro de materias primas y alimentos elaborados en almacenes fríos y congelados considerando la distribución y ubicación según procedimientos del establecimiento y la normativa vigente.</p>
3. Elaborar y supervisar la elaboración de preparaciones culinarias y emplatado de productos conforme al menú, el volumen previsto, las demandas del cliente y la orden de trabajo.	<p>3.1 Elaborar y supervisar la elaboración de preparaciones culinarias aplicando técnica conforme producto a despachar y menú del establecimiento.</p> <p>3.2 Emplatado y servir las comidas elaboradas, supervisando al personal a su cargo, considerando la disposición de los productos, preservando las condiciones higiénico-sanitarias y seguridad alimentaria y laboral.</p>

<b>ROL OCUPACIONAL: COCINERO</b>		
<b>Título de la unidad de competencia:</b> 1. Distribuir y controlar las actividades del equipo de trabajo referidas a la limpieza de instalaciones, elementos y acondicionamiento de materias primas considerando buenas prácticas de manipulación alimentaria.		
<b>Título del elemento de competencia:</b> 1.1. Distribuir y controlar las actividades del equipo de trabajo referidos a la limpieza y acondicionamiento de materias primas considerando la inocuidad de los alimentos.		
<b>Criterios de desempeño</b>	<b>Evidencias de desempeño</b>	<b>Evidencias de producto</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpiar carnes, mariscos y verduras considerando la limpieza y el orden del entorno, evitando la contaminación cruzada.</li> <li>• Limpiar carnes, mariscos y verduras considerando la secuencia de la actividad y la demanda de los productos según orden de pedido.</li> <li>• Controlar las actividades de ayudantes responsabilizándose de los productos y procesos resultantes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se utiliza los elementos de seguridad reglamentarios, acordes a la actividad derivada.</li> <li>• Se distribuye y controla las actividades del equipo de trabajo considerando la secuencia de actividades conforme al menú, los volúmenes de producción, las porciones y las condiciones higiénico-sanitarias.</li> <li>• Se programa el retiro de las materias primas y los alimentos considerando los sistemas de rotación de las mercaderías.</li> <li>• Se descongela los alimentos aumentando la temperatura de los aquellos provenientes de freezer o cámaras bajo cero en forma gradual aplicando las buenas prácticas alimentarias.</li> <li>• Se limpia las carnes rojas, blancas y de caza respetando el tamaño de la porción y el aprovechamiento del descarte conforme menú teniendo en cuenta la seguridad alimentaria.</li> <li>• Se limpia los pescados y mariscos observando los controles organolépticos conforme tipo de productos y menú teniendo en cuenta la seguridad alimentaria.</li> <li>• Se limpia o supervisa la limpieza de las verduras aplicando técnicas básicas requeridas según producto conforme menú establecido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carnes, mariscos y verduras limpias (de nervios, grasas, huesos, cueros, etc.) según sus propiedades, considerando la receta.</li> </ul>
<b>Evidencias de conocimiento</b>		
<b>Conocimiento fundamental</b>		<b>Conocimiento circunstancial</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uniforme de trabajo: tipo según normativa vigente (pantalón, saco de manga larga, delantal, gorro, calzado y faja de seguridad), forma de utilización según actividad derivada.</li> <li>• Lectoescritura comprensiva aplicada a recetas y registros de control de productos.</li> <li>• Almacenaje de productos: control de consumo y formas de derivación según procedimiento del establecimiento.</li> <li>• Técnicas de control de calidad de productos; control organoléptico, Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM).</li> <li>• Proceso de limpieza de carnes, pescados y verduras.</li> <li>• Sistemas de rotación: PEPS</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interpretación y cumplimientos de registros escritos.</li> </ul>
<b>Campo de aplicación</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recepción de productos alimenticios en comercios minoristas, mayoristas y grandes cadenas; lugares donde se presten servicios alimenticios (transportes, etc.); confiterías y pastelerías, etc.</li> </ul>		

#### **Guías de evaluación**

- Presentación de carta menú y demanda requerida en situación real de trabajo en el ámbito de la cocina. Se solicitará definir la secuencia de actividades, cantidad y calidad de recursos requeridos; asimismo se solicitará la asignación de actividades al personal en la limpieza de carnes (rojas), bivalvos mariscos, verduras y de productos regionales según área de localización del establecimiento (ciervo/pato). Se evaluarán las indicaciones referidas al almacenaje de productos, las buenas prácticas de manipulación de alimentos y las referidas a técnicas de limpieza según producto.

<b>ROL OCUPACIONAL: COCINERO</b>		
<b>Título de la unidad de competencia:</b> 1 Distribuir y controlar las actividades del equipo de trabajo referidas a la limpieza de instalaciones, elementos y acondicionamiento de materias primas considerando buenas prácticas de manipulación alimentaria.		
<b>Título del elemento de competencia:</b> 1.2 Distribuir y controlar las actividades del personal referidas al mantenimiento de instalaciones, equipamiento y elementos de trabajo considerando las condiciones higiénico-sanitarias y de funcionalidad.		
<b>Criterios de desempeño</b>	<b>Evidencias de desempeño</b>	<b>Evidencias de producto</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificar estado de hornos, congeladores y utensilios de acuerdo a requerimientos del servicio diario en forma visual.</li> <li>• Verificar conexiones de luz, gas y agua de acuerdo a los requerimientos del servicio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se verifica temperatura de hornos, de frío y congeladores en forma visual o en forma manual utilizando termómetro.</li> <li>• Se verifica conexiones de luz, agua y gas en forma visual, manual y olfativas preservando la seguridad laboral</li> <li>• Se verifica estado de placas, rejillas y estructura interna y externa de horno y freezer y utensilios en forma visual y manual de acuerdo a los requerimientos del servicio.</li> <li>• Se comunica al encargado de mantenimiento la orden de reparación o mantenimiento de acuerdo a los procedimientos del establecimiento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hornos, congeladores y utensilios en condiciones de acuerdo a los requerimientos diarios del servicio.</li> <li>• Luz, agua y gas en condiciones de acuerdo a los requerimientos diarios del servicio.</li> </ul>
<b>Evidencias de conocimiento</b>		
<b>Conocimiento fundamental</b>		<b>Conocimiento circunstancial</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uniforme de trabajo: tipo según normativa vigente (pantalón, saco de manga larga, delantal, gorro, calzado y faja de seguridad), forma de utilización según actividad derivada.</li> <li>• Lectoescritura comprensiva aplicada a recetas y registros de control de productos.</li> <li>• Almacenaje de productos: control de consumo y formas de derivación según procedimiento del establecimiento.</li> <li>• Técnicas de control de calidad de productos; control organoléptico, Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM).</li> <li>• Equipo: Clasificación frío calor (hornos, fríos, freidora, cuchipasta, caliente platos, Baño María). Técnicas de operación de equipos.</li> <li>• Aplicación de criterios de seguridad laboral.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interpretación y cumplimentación de registros escritos.</li> <li>• Abatidores: Formas de utilización,</li> <li>• Equipos convectores y convencionales. Técnicas de operación.</li> </ul>
<b>Campo de aplicación</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recepción de productos alimenticios en comercios minoristas, mayoristas y grandes cadenas; lugares donde se presten servicios alimenticios (transportes, etc.); confiterías y pastelerías, etc.</li> </ul>		
<b>Guías de evaluación</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentación del postulante en almacenes; se le solicitará el control de la temperatura de hornos, de frío y congeladores, verificación de las conexiones de luz, agua y gas, estado de placas, rejillas y estructura interna y externa de horno / freezer / utensilios.</li> <li>• Presentación de una orden de trabajo incompleta o imprecisa en la cual el postulante deberá detectar la anomalía en la consigna; se indagará la frecuencia de realización las actividades, el estado del equipamiento y las instalaciones la situación al momento de entrega de turnos y al de cierre del establecimiento.</li> </ul>		

<b>ROL OCUPACIONAL: COCINERO</b>		
<b>Título de la unidad de competencia:</b> 2. Recepcionar materias primas y alimentos elaborados controlar el almacenaje de alimentos secos, fríos y congelados preservando la seguridad alimentaria.		
<b>Título del elemento de competencia:</b> 2.1 Recepcionar materias primas y alimentos elaborados considerando las cantidades y calidades incluidas en el pedido de mercadería, según la normativa vigente y las condiciones higiénica-sanitarias.		
<b>Criterios de desempeño</b>	<b>Evidencias de desempeño</b>	<b>Evidencias de producto</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Recepcionar la mercadería considerando las características organolépticas, fechas de elaboración y vencimiento, cantidades y peso según orden de trabajo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se utiliza los elementos de seguridad reglamentarios, acordes a la actividad derivada.</li> <li>Se solicita la materia prima considerando el menú diario, semanal y mensual cotejando el stock de mercadería, completando los registros en las planillas correspondientes.</li> <li>Se coteja la calidad y cantidad de productos recibidos informando en caso de anomalías al superior a cargo según procedimientos del establecimiento.</li> <li>Se verifica los embalajes observando el estado del envoltorio, fechas de elaboración y vencimiento, código de producto y gramaje por bulto.</li> <li>Se recepciona la mercadería controlando la calidad, la temperatura, el peso según planilla y procedimientos del establecimiento.</li> <li>Se deriva los productos a las áreas de almacenes secos, faenas y cámaras según características del producto.</li> <li>Se informa los faltantes y anomalías de productos al responsable de compra observando la verificación de la fecha de entrega.</li> <li>Se realiza el seguimiento de las notas de pedido para asegurar el abastecimiento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Productos en cantidad, características organolépticas y temperatura acorde a procedimientos del establecimiento y a normativa vigente.</li> <li>Mercadería derivada al sector correspondiente en tiempo y forma según receta establecida.</li> </ul>
<b>Evidencias de conocimiento</b>		
<b>Conocimiento fundamental</b>		<b>Conocimiento circunstancial</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Uniforme de trabajo: tipo según normativa vigente (pantalón, saco de manga larga, delantal, gorro, calzado y faja de seguridad), forma de utilización según actividad derivada.</li> <li>Lectoescritura comprensiva aplicada a recetas y registros de control de productos.</li> <li>Almacenaje de productos: control de consumo y formas de derivación según procedimiento del establecimiento.</li> <li>Técnicas de control de calidad de productos, control organoléptico, Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM).</li> <li>Aplicación y supervisión de criterios de seguridad laboral en el proceso de recepción.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Interpretación y cumplimentación de registros escritos</li> </ul>
<b>Campo de aplicación</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Recepción de productos alimenticios en comercios mayoristas, minoristas y grandes cadenas; lugares que provean productos alimenticios (transportes etc.); confiterías y pastelerías, área de compra de productos alimenticios.</li> </ul>		

#### **Guías de evaluación**

- El postulante deberá efectuar la recepción de las mercaderías en el establecimiento. Se evaluarán las consignas de trabajo indicadas a los ayudantes a su cargo; las formas de fraccionamiento, la derivación de productos a almacenes y áreas de producción; la manipulación de los productos en almacenes secos y fríos, los sistema de registro implementados, la asignación de tareas a los ayudantes a su cargo.
- Presentación de una orden de trabajo. El cocinero deberá observar las faltantes en almacenes y efectuar los pedidos correspondientes. Se observará las formas de solicitud, registro y consignas aplicadas en el proceso de trabajo.

<b>ROL OCUPACIONAL: COCINERO</b>		
<b>Título de la unidad de competencia:</b> 2. Recepcionar materias primas y alimentos elaborados controlar el almacenaje de alimentos secos, fríos y congelados preservando la seguridad alimentaria		
<b>Título del elemento de competencia:</b> 2.2. Controlar inventario y las formas de almacenaje y retiro en almacenes secos considerando la distribución y ubicación según procedimientos del establecimiento y la normativa vigente.		
<b>Criterios de desempeño</b>	<b>Evidencias de desempeño</b>	<b>Evidencias de producto</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Controlar el almacenaje de mercaderías aplicando criterios de sistematicidad y de seguridad alimentaria y laboral.</li> <li>Controlar la rotación de mercaderías aplicando el sistema de rotación de mercadería.</li> <li>Controlar inventario considerando una visión global del proceso reconociendo las implicancias del impacto de las acciones.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se supervisa a los ayudantes a su cargo en el proceso de almacenaje de productos indicando los tiempos de ingreso de mercaderías y los niveles de rotación.</li> <li>Se controla la manipulación en la estiba y retiro de productos según tipo, tamaño del embalaje y tiempos de rotación considerando la preservación de la seguridad de las personas involucradas en el proceso.</li> <li>Se controla el almacenaje de los productos observando la fecha de vencimiento, las formas de clasificación y la disposición en las estanterías.</li> <li>Se controla la tarjeta de registro cotejando el ingreso y egreso de la mercadería dispuesta en los almacenes.</li> <li>En caso de excedentes o faltantes de mercaderías: <ul style="list-style-type: none"> <li>Se informa al superior a cargo según procedimientos del establecimiento.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Productos ubicados en almacenes según tipo, sistema de rotación y la seguridad alimentaria.</li> <li>Embalajes dispuestos por tipo y tamaño con registros visibles para su control.</li> <li>Stock de mercaderías conforme tarjeta de ingreso y egreso.</li> </ul>
<b>Evidencias de conocimiento</b>		
<b>Conocimiento fundamental</b>		<b>Conocimiento circunstancial</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Uniforme de trabajo: tipo según normativa vigente (pantalón, saco de manga larga, delantal, gorro, calzado y faja de seguridad), forma de utilización según actividad derivada.</li> <li>Lectoescritura comprensiva aplicada al almacenaje (peso, tipo, cantidad, fecha de elaboración y vencimiento).</li> <li>Técnicas de estibado y retiro de productos.</li> <li>Interpretación y cumplimientos de registros escritos.</li> <li>Técnicas de control de productos de calidad, organolépticos, Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM).</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Manejo de programas específicos para control de almacenes (software).</li> </ul>
<b>Campo de aplicación</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Recepción de productos alimenticios en comercios minoristas, mayoristas y grandes cadenas; servicios alimenticios (transportes, etc.); confiterías y pastelerías, etc.</li> </ul>		

#### **Guías de evaluación**

- Presentación de una orden de trabajo y un gráfico en cual se hayan diseñado los almacenes. El postulante deberá indicar en el gráfico los lugares en donde se dispondrán los alimentos y los aspectos a considerar en términos seguridad alimentaria y seguridad laboral
- Observación de una situación real de recepción de almacenaje. Se evaluarán las consignas enunciadas a los ayudantes y la supervisión de las actividades, las formas de manipulación segura de alimentos, las indicaciones referidas al fraccionamiento de alimentos y los criterios de seguridad laboral implementados en el proceso de trabajo.

<b>ROL OCUPACIONAL: COCINERO</b>		
<b>Título de la unidad de competencia:</b> 2. Recepcionar materias primas y alimentos elaborados controlar el almacenaje de alimentos secos, fríos y congelados preservando la seguridad alimentaria.		
<b>Título del elemento de competencia:</b> 2.3. Controlar inventario y las formas de almacenaje y retiro de materias primas y alimentos elaborados en almacenes fríos y congelados considerando la distribución y ubicación según procedimientos del establecimiento y la normativa vigente.		
<b>Criterios de desempeño</b>	<b>Evidencias de desempeño</b>	<b>Evidencias de producto</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controlar el almacenaje de mercaderías en forma sistemática aplicando criterios de seguridad alimentaria y laboral siguiendo una escala de descongelamiento.</li> <li>• Controlar la rotación de mercaderías aplicando el sistema PEPS.</li> <li>• Controlar inventario considerando una visión global del proceso reconociendo las implicancias del impacto de las acciones.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En caso de poseer cámaras de frío el establecimiento, se presenta con equipo de frío adecuado para bajas temperaturas.</li> <li>• Se provee a los ayudantes a su cargo de la vestimenta adecuada para bajas temperaturas.</li> <li>• Se apaga los forzadores del tablero general de la cámara considerando los tiempos de ingreso y permanencia del personal dentro de la misma.</li> <li>• Se supervisa a los ayudantes a su cargo en el proceso de almacenaje de productos indicando los tiempos de ingreso de mercaderías y los niveles de rotación considerando el tiempo límite de su exposición dentro de la cámara.</li> <li>• Se controla la manipulación en la estiba y retiro de productos utilizando barretas especiales considerando tamaño del embalaje, tiempos de rotación y separación según tipo de mercadería para la preservación de la seguridad laboral de las personas involucradas en el proceso.</li> <li>• Se controla el almacenaje de los productos observando cantidad, clasificación y disposición en estanterías.</li> <li>• Se controla la temperatura de los alimentos.</li> <li>• Se descongela la mercadería de acuerdo a la demanda prevista considerando el proceso de descongelamiento considerando la normativa vigente.</li> <li>• Se controla la tarjeta de registro dispuesta en las puertas de las cámaras cotejando el ingreso y egreso de la mercadería.</li> <li>• En caso de excedentes o faltantes de mercaderías: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Se informa al superior a cargo según procedimientos del establecimiento.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Productos descongelados ubicados en cámara según tipo, preservando el sistema de rotación, la seguridad alimentaria y la demanda prevista.</li> <li>• Envases y contenedores dispuestos según tipo y tamaño con registros visibles para su control.</li> <li>• Stock de mercaderías acorde a la tarjeta de ingreso y egreso.</li> </ul>

<b>Evidencias de conocimiento</b>	
<b>Conocimiento fundamental</b>	<b>Conocimiento circunstancial</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Equipo de frío: guantes autodeslizante, enterito con capucha impermeable con aislante, botas o botines de seguridad.</li> <li>• Lectura de temperatura, manejo del tablero general de la cámara, heladera y freezer.</li> <li>• Lectoescritura comprensiva aplicada al almacenaje (peso, tipo, cantidad, fecha de elaboración y vencimiento).</li> <li>• Proceso de descongelamiento de alimentos.</li> <li>• Procedimientos de seguridad de permanencia y trabajo dentro de la cámara.</li> <li>• Técnicas de control de productos de calidad, organolépticos, Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM).</li> <li>• Técnicas de estibado y retiro de productos.</li> <li>• Interpretación y cumplimientos de registros escritos.</li> <li>• Supervisión de aplicación de criterios de seguridad laboral en la recepción de mercaderías.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cámaras de bajas temperatura y heladeras para grandes consumos.</li> </ul>
<b>Campo de aplicación</b>	
Heladerías industriales, mayoristas de productos alimenticios, estiba de productos frigoríficos, industrias de panificación congelada, grandes pescaderías.	
<b>Guías de evaluación</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentación al postulante de una fotografía de almacenes fríos en donde se presenten anomalías en el almacenaje de los productos. El trabajador deberá detectar los aspectos positivos y negativos del almacenaje.</li> <li>• Situación de simulación en la que el postulante deberá resolver un problema vinculado a la recepción y el stock de mercaderías. Se evaluará los horarios acordados con proveedores, la asignación de funciones y la optimización en solicitud de la cantidad de mercadería.</li> </ul>	

<b>ROL OCUPACIONAL: COCINERO</b>		
<b>Título de la unidad de competencia:</b> 3. Elaborar y supervisar la elaboración de preparaciones culinarias y emplatado de productos conforme al menú, el volumen previsto y las demandas del cliente.		
<b>Título del elemento de competencia:</b> 3.1. Elaborar y supervisar la elaboración de preparaciones culinarias aplicando técnica conforme producto a despachar y menú del establecimiento preservando la seguridad alimentaria y laboral en el proceso de trabajo.		
<b>Criterios de desempeño</b>	<b>Evidencias de desempeño</b>	<b>Evidencias de producto</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborar las preparaciones precisando la cantidad y tipo de productos en la elaboración preservando la secuencia y flujo y forma de despacho de platos.</li> <li>• Controlar los productos observando la seguridad alimentaria detectando anomalías en las características organolépticas y en la aplicación de técnicas de cocción.</li> <li>• Organizar y supervisar las actividades asignando las funciones según perfil del ayudante.</li> <li>• Regenerar los alimentos pre-elaborados conforme sus características organolépticas y las temperaturas asociadas al producto.</li> <li>• Supervisar a sus ayudantes en la elaboración de preparaciones culinarias brindando recomendaciones o indicaciones para optimizar técnicas de elaboración cantidad y tipo de plato.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se elabora los alimentos aplicando las técnicas de cocción según producto derivado conforme menú establecido preservando la seguridad alimentaria y laboral.</li> <li>• Se controla la temperatura de los productos pre-elaborados, elaborados y en despacho.</li> <li>• Se controla los tiempos de cocción de los alimentos verificando la temperatura y las características organolépticas de los productos.</li> <li>• Se prepara salsas y fondos considerando sabor y textura, aplicando las técnicas de cocción y los tiempos de elaboración según producto derivado y alternativo, preservando la seguridad alimentaria y laboral.</li> <li>• Se prepara masas considerando los tiempos de elaboración según producto derivado observando la textura, las características organolépticas y las formas de almacenaje requeridas según tipo.</li> <li>• Se prepara la pasta aplicando la técnica de corte, elaboración y cocción según textura derivada.</li> <li>• Se regenera los alimentos pre-elaborados aplicando la técnica de cocción según tipo de producto considerando los tiempos de despacho.</li> <li>• Se disminuye la temperatura de los alimentos elaborados en forma gradual aplicando la técnica de enfriado según producto derivado.</li> <li>• Se porciona los productos considerando el gramaje, los cortes y formas de consumo, conforme menú y orden de trabajo.</li> <li>• Se prepara postres considerando las secuencias de incorporación de materias primas, las técnicas de elaboración y/o cocción, conservación según producto derivado preservando la seguridad alimentaria y laboral.</li> <li>• Se implementa pruebas en recetas, innovaciones y metodologías informando al superior según procedimientos del establecimiento.</li> <li>• Se supervisa a los ayudantes en la elaboración de los alimentos considerando requerimientos de las actividades diarias y la aplicación de los criterios de seguridad laboral y alimentaria.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Productos porcionados de acuerdo a la receta, la orden de trabajo y su aprovechamiento.</li> <li>• Salsas, fondos, masas, pastas y postres preparados en forma, textura, sabor y tiempo de elaboración de acuerdo a la receta.</li> <li>• Productos pre-elaborados cocidos y regenerados según la receta o empaque de origen.</li> <li>• Productos elaborados en cantidad y calidad acorde a la orden de trabajo.</li> </ul>

<b>Evidencias de conocimiento</b>	
<b>Conocimiento fundamental</b>	<b>Conocimiento circunstancial</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Control organoléptico: visuales, táctiles, olfativos, auditivos y gustativos de productos.</li> <li>• Carnes: Clasificación, técnicas de conservación, elaboración y uso según derivado producto.</li> <li>• Verduras: tipo, limpieza, elaboración, cocción y tiempos de conservación.</li> <li>• Fondos y salsas: tipos y tiempo de elaboración, conservación e insumos.</li> <li>• Masas: clasificación (líquidas y semi líquidas, batidas, hojaldradas, quebradas y leudadas), técnicas de elaboración y cocción; control de temperaturas y organolépticos; consistencia y textura.</li> <li>• Postres: fríos, semi fríos y calientes; técnicas de conservación, elaboración y decoración.</li> <li>• Lectura e interpretación de etiquetas, membretes e impresos en envases.</li> <li>• Nociones básicas de cálculos matemáticos aplicados a fraccionamiento, dosificación y proporciones.</li> <li>• Supervisión y aplicación de criterios de seguridad laboral en el proceso de trabajo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Programación de equipos.</li> <li>• Lectura e interpretación de órdenes de producción.</li> </ul>
<b>Campo de aplicación</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Heladerías industriales, mayoristas de productos alimenticios, estiba de productos frigoríficos, industrias de panificación congelada, grandes pescaderías.</li> </ul>	
<b>Guías de evaluación</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se ubica la postulante en el sector cocina y se solicita la verificación de la disposición y composición de platos, las cantidades y las temperaturas de los alimentos,</li> <li>• Solicitud al postulante de un producto no contenido en la carta. Se evaluará la disposición del postulante ante el cambio de rutinas y las formas de actualización de la carta.</li> <li>• Se solicitará a la postulante la elaboración de tres masas base; sambayón, omelette surprise, crepes susset y postres calientes. Se analizará las técnicas de cocción, el porcionamiento, la preservación de la seguridad laboral y alimentaria en el proceso de trabajo.</li> <li>• Presentación de una caja sorpresa de alimentos. A partir de los productos disponibles el postulante deberá elaborar una preparación culinaria.</li> </ul>	

**ROL OCUPACIONAL: COCINERO**

**Título de la unidad de competencia:** 3. Elaborar y supervisar la elaboración de preparaciones culinarias y emplatado de productos conforme al menú, el volumen previsto y las demandas del cliente.

**Título del elemento de competencia:** 3.2. Emplatado y servir las comidas elaboradas, supervisando al personal a su cargo, considerando la disposición de los productos, preservando las condiciones higiénico-sanitarias y seguridad alimentaria y laboral.

Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none"><li>• Estimar el flujo de servicio y la cantidad de personal requerido conforme la demanda del cliente, tipo de servicio.</li><li>• Ubicar los productos y despachar los platos de acuerdo a parámetros del establecimiento, estética, de disposición y altura de los productos en el plato, considerando características organolépticas, orden de preparación y servicio.</li><li>• Despachar los platos considerando la estética de emplatado (orden de emplatado), tiempo de servido (temperatura de alimentos) y servicio (programación) conforme hoja de servicio.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se estima flujo de servicio considerando ingreso y salida de platos.</li><li>• Se estima la demanda de los platos para armar y la vajilla necesaria para el servicio considerando la hoja de servicio o comandas.</li><li>• Se asigna las tareas al personal de cocina considerando flujo de despacho, demanda prevista y perfil de cada uno de los integrantes del equipo.</li><li>• Se estima tiempo de servido del plato conforme comanda las temperaturas de la vajilla y las comidas según tipo de servicio y orden de emplatado.</li><li>• Se cocina las carnes considerando tipo de plato, tiempo de servicio y cantidad demanda.</li><li>• Se regenera las guarniciones, salsas y carnes considerando tipo de plato, tiempo de servicio y cantidad demanda.</li><li>• Se emplata las comidas elaboradas considerando los parámetros del establecimiento, estética, disposición y altura de los productos en el plato, preservando sus características organolépticas conforme orden de trabajo.</li><li>• Se despacha los platos considerando orden de preparación y tipo servicio.</li><li>• Se supervisa y preserva la seguridad laboral en el proceso de trabajo.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Plato armado en tiempo y forma considerando los parámetros del establecimiento la composición estética, disposición y altura de los productos en el plato,</li><li>• Platos despachados conforme demanda del cliente y temperaturas de servido.</li></ul>

<b>Evidencias de conocimiento</b>	
<b>Conocimiento fundamental</b>	<b>Conocimiento circunstancial</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Control organoléptico: visuales, táctiles, olfativos, auditivos y gustativo.</li> <li>• Carnes: Clasificación, técnicas de conservación, elaboración y uso según derivado producto.</li> <li>• Verduras: tipo, limpieza, elaboración, cocción y tiempos de conservación.</li> <li>• Vajilla: Clasificación; selección de cubertería y cristalería según tipo de servicios.</li> <li>• Fondos y salsas: tipos y tiempo de elaboración, conservación e insumos.</li> <li>• Masas: clasificación (líquidas y semi líquidas, batidas, hojaldradas, quebradas y leudadas), técnicas de elaboración y cocción; control de temperaturas y organolépticos; consistencia y textura.</li> <li>• Postres: fríos, semi fríos y calientes; técnicas de conservación, elaboración y decoración.</li> <li>• Nociones básicas de cálculos matemáticos aplicados a fraccionamiento, dosificación y proporciones.</li> <li>• Hoja de servicio y comanda: estructura, función.</li> <li>• Técnica de cocción: grillado, rostizado, pocheado, vaporizado, horneado, etc.</li> <li>• Aplicación de criterios de seguridad laboral en el proceso de trabajo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Programación de equipos.</li> <li>• Lectura e interpretación de órdenes de producción.</li> </ul>
<b>Campo de aplicación</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Heladerías industriales, mayoristas de productos alimenticios, estiba de productos frigoríficos, industrias de panificación congelada, grandes pescaderías.</li> </ul>	
<b>Guías de evaluación</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentación de una orden de trabajo. El postulante deberá realzar la estimación de los platos a armar, la vajilla requerida y la asignación de tareas vinculadas a la orden a los ayudantes a su cargo.</li> <li>• En una situación real de trabajo se evaluarán las técnicas de cocción aplicadas, los criterios de seguridad laboral y alimentaria implementados y las consignadas a los ayudantes. Asimismo se observarán los productos resultantes: composición de los platos al momento de su despacho: estética, cantidades, disposición, temperatura y despacho conforme comanda.</li> <li>• Presentación de fotografías que presenten anomalías en el emplatado o disposición de los productos. El postulante deberá detectar las anomalías presentadas.</li> </ul>	