

**BACHILLERATO TÉCNICO PRODUCTIVO**

**COCINA TRADICIONAL**

**FIGURA PROFESIONAL**

## ESPECIFICACIÓN DE COMPETENCIA

COMPETENCIA GENERAL	
Planificar y preparar ofertas gastronómicas de la cocina tradicional de diversas regiones, aplicando diferentes técnicas culinarias, buenas prácticas de manufactura, normas de seguridad alimentaria y presentación de platos, y cumpliendo con los estándares de calidad e inocuidad.	
UNIDADES DE COMPETENCIA	
<b>UC 1.</b>	Planificar y diseñar menús de la gastronomía tradicional en base a la demanda del cliente.
<b>UC 2.</b>	Elaborar y presentar platos de la gastronomía tradicional, asegurando la calidad de las presentaciones culinarias.
ELEMENTOS DE COMPETENCIA	
UNIDAD DE COMPETENCIA 1: PLANIFICAR Y DISEÑAR MENÚS DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL EN BASE A LA DEMANDA DEL CLIENTE	
1.1.	Diseñar los menús de cocina tradicional de acuerdo al requerimiento, cuidando que sean atractivos para el cliente.
1.2.	Solicitar los géneros que se requieren para la producción gastronómica, especificando la calidad de la materia prima.
1.3.	Recibir la materia prima, verificando el cumplimiento de las especificaciones de acuerdo a lo solicitado y del estándar de calidad.
1.4.	Almacenar los géneros recibidos, asegurando su buen estado de conservación hasta su utilización.
UNIDAD DE COMPETENCIA 2: ELABORAR Y PRESENTAR PLATOS DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL, ASEGURANDO LA CALIDAD DE LAS PRESENTACIONES CULINARIAS	
2.1.	Elaborar los diferentes platos de cocina tradicional como entradas, sopas, platos fuertes, postres, bebidas y menús, con valores nutricionales y combinando color armonía y sabor.
2.2.	Decorar y presentar los platos de cocina tradicional, rescatando las costumbres de cada región y las preferencias de los clientes.
DESARROLLO DE UNIDADES DE COMPETENCIA	
UNIDAD DE COMPETENCIA 1: PLANIFICAR Y DISEÑAR MENÚS DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL EN BASE A LA DEMANDA DEL CLIENTE	

<b>Elementos de competencia y criterios de realización</b>	
1.1.	<p>Diseñar los menús de cocina tradicional de acuerdo al requerimiento, cuidando que sean atractivos para el cliente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifica los requerimientos y gustos de los potenciales clientes.</li> <li>- Determina los productos gastronómicos a ofertar en la cocina tradicional.</li> <li>- Define los requerimientos de materias primas, recursos físicos, humanos y económicos.</li> <li>- Considera las normas de nutrición.</li> </ul>
1.2.	<p>Solicitar los géneros que se requieren para la producción gastronómica, especificando la calidad de la materia prima.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elabora el listado de la materia prima de acuerdo al diseño del menú.</li> <li>- Considera los mínimos y máximos de stock establecidos, para la adquisición de la materia prima.</li> <li>- Determina y solicita la materia prima mediante la hoja de requisición.</li> </ul>
1.3.	<p>Recibir la materia prima, verificando el cumplimiento de las especificaciones de acuerdo a lo solicitado y del estándar de calidad.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verifica que las materias primas recibidas corresponden al pedido solicitado y cumplen con los requerimientos de peso, calidad, fecha de caducidad, embalaje, temperatura y registro sanitario.</li> <li>- Aplica los procesos establecidos para la recepción de mercancías, que coadyuvan al control administrativo y de calidad.</li> </ul>
1.4.	<p>Almacenar los géneros recibidos, asegurando su buen estado de conservación hasta su utilización.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organiza las mercancías de acuerdo a las especificaciones establecidas por los proveedores para su almacenamiento, considerando los factores de riesgo.</li> <li>- Llena la ficha de control de almacén, bodega y economato en base a procedimientos establecidos.</li> <li>- Clasifica los artículos con criterio técnico que facilite su distribución.</li> <li>- Verifica la vida útil de productos e insumos.</li> <li>- Verifica las condiciones de limpieza, ambientales y sanitarias de los espacios de almacenamiento, para asegurar una buena calidad de conservación.</li> </ul>
<b>Especificación del Campo Ocupacional</b>	
<p><b><u>Información (naturaleza, tipo y soportes):</u></b></p> <p><b><u>Normativa oficial:</u></b> NTE INEN 2441:2007. Reglamento de Registro y control sanitario. Decreto Ejecutivo #1583, registro oficial #347, 2001.</p> <p><b><u>Normativa interna:</u></b> Manuales de procesos normalizados. Planes de elaboración culinaria. Órdenes de trabajo. Fichas técnicas sobre manipulación de alimentos en crudo. Tipos de pre elaboraciones culinarias. Tablas de temperaturas apropiadas. Clasificación comercial de productos pre-elaborados. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias.</p> <p><b><u>Medios de trabajo:</u></b></p>	

Equipo de computación (impresora, escáner, internet, teléfono); materiales de oficina (calculadoras, sumadoras); equipos de oficina (archivadores, escritorios, sillas); manual operativo de cocina (libros, fichas, recetas estándar).

**Procesos, métodos y procedimientos:**

- Elaboración de recetas estándar e historial de la gastronomía de la cocina tradicional, aplicando criterios de nutrición y utilizando formatos definidos.
- Selección de ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas y otros, en función de los gustos y preferencias de los potenciales clientes.
- Elaboración de presupuestos de las ofertas gastronómicas seleccionadas.
- Selección de proveedores de acuerdo a los productos requeridos, calidad, costo, peso y oferta.
- Definición de las características y temporalización de los productos, aplicando métodos de control y utilizando formatos establecidos.
- Cálculo de necesidades de aprovisionamiento y aplicación de métodos de recepción, verificación, clasificación y almacenamiento.
- Análisis de los menús a elaborar, control de existencia de productos, preparación de pedidos en hojas de requisición.
- Recepción de la materia prima, verificando el cumplimiento de las especificaciones solicitadas y el estándar de calidad, y distribución de acuerdo al tipo de género.
- Almacenamiento de productos considerando el espacio físico, de acuerdo a las normas de diseño de una cocina y según su género, asegurando su buen estado de conservación hasta su utilización.
- Aplicación de formatos para controlar stocks de entradas y salidas de materias primas e insumos, aplicando normas que permitan determinar los costos de Alimentos y Bebidas en fichas con códigos establecidos.

**Principales resultados del trabajo:**

- Definición de menús tomando en cuenta la opinión de los integrantes del equipo de la cocina y del salón, y de la demanda.
- Equilibrio de menús según la apariencia, sabor, textura, temperatura, temporada, variedad y propiedad nutricional y dietética de los alimentos.
- Análisis de costos y rentabilidad del menú.
- Definición de estilos y especialización del establecimiento, capacidad de producción y de organización, recursos y equipos disponibles, clientela y política de precios.

**Organizaciones y/o personas relacionadas:**

Otras secciones del área de elaboración y servicio de alimentos y bebidas en alojamientos, restaurantes y bares. Otros departamentos de la entidad. Secciones de envasado y distribución de establecimientos de restauración gastronómica para colectividades y/o de industrias agroalimentarias. Establecimientos de carnicería, charcutería, pescadería, frutería y verdulería. Clientes individuales o colectivos.

**Especificación de Conocimientos y Capacidades**

**A: CAPACIDADES FUNDAMENTALES**

- Analizar los distintos equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la

<p>dotación básica de los departamentos de cocina, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizar las materias primas alimentarias de uso más común en la cocina, describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación.</li> <li>- Establecer las operaciones de reelaboración de los diferentes géneros culinarios.</li> <li>- Diferenciar los distintos métodos aplicables para operar correctamente equipos para la conservación y envasado de géneros crudos, semi-elaborados y elaboraciones culinarias terminadas.</li> <li>- Analizar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción y/o servicio de alimentos y bebidas, y aplicar las reglas y métodos correspondientes.</li> <li>- Aplicar técnicas de inventario y rotación de existencias.</li> </ul>
<p align="center"><b>B: CONOCIMIENTOS FUNDAMENTALES</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manejo y utilización de equipos de cocina: maquinaria básica, batería y utillaje.</li> <li>- Materias primas: características, variedades, cualidades y aplicaciones gastronómicas.</li> <li>- Economato y bodega: métodos para solicitud y recepción de géneros. Almacenamiento. Controles: métodos y documentos. Gestión y valoración de inventarios.</li> <li>- Conservación: sistemas y métodos. Equipos asociados a cada sistema o método. Técnicas de ejecución de los diferentes sistemas o métodos.</li> <li>- Regeneración de productos: definición, procedimientos, control de resultados.</li> <li>- Seguridad e higiene en las zonas de producción culinaria: instalaciones y equipos. Manipulación. Intoxicaciones alimentarias y sistemas de limpieza.</li> <li>- Técnicas de evaluación de precios en restauración gastronómica: definición y clases de costos que se generan. Componentes del precio.</li> </ul>
<p align="center"><b>UNIDAD DE COMPETENCIA 2:</b> ELABORAR Y PRESENTAR PLATOS DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL, ASEGURANDO LA CALIDAD DE LAS PRESENTACIONES CULINARIAS</p>
<p align="center"><b>Elementos de competencia y criterios de realización</b></p>
<p>2.1. Elaborar los diferentes platos de cocina tradicional como entradas, sopas, platos fuertes, postres, bebidas y menús, con valores nutricionales y combinando color armonía y sabor.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verifica la existencia de materia prima e insumos para preparar las diferentes ofertas.</li> <li>- Solicita materia prima e insumos a bodega a través de fichas de requisición para la preparación.</li> <li>- Prepara las entradas, sopas, platos fuertes, postres, bebidas y menús de la gastronomía tradicional, aplicando las diferentes técnicas de manipulación, sanidad e higiene y cocción.</li> <li>- Utiliza los diferentes equipos y menaje tradicional y contemporáneo, para la preparación y presentación culinaria.</li> </ul>
<p>2.2. Decorar y presentar los platos de cocina tradicional, rescatando las costumbres de</p>

cada región y las preferencias de los clientes.

- Presenta los platos de manera oportuna en tiempo y temperatura, de acuerdo a las normas de calidad, cantidad y servicio.
- Mantiene un alto nivel de calidad en las presentaciones culinarias.
- Realiza las operaciones de acabado y presentación de entradas, platos fuertes, sopas, postres y bebidas, considerando la decoración de acuerdo a normas establecidas.
- Conserva las costumbres y tradiciones de cada región al presentar los alimentos.

### **Especificación del Campo Ocupacional**

#### **Información (naturaleza, tipo y soportes):**

Normativa oficial: Reglamentación vigente de organismos nacionales e internacionales, seguridad alimentaria, entre otros.

Normativa interna: Libros de cocina tradicional paso a paso, diccionario gastronómico, diccionario de hostelería, manual de negocios en la cocina, manual de garnish, Guía completa de las técnicas culinarias, manual de hospitalidad. El gran libro de la cocina ecuatoriana. Manual operativo de cocina del establecimiento. Cocina del autor, entre otros.

#### **Medios de trabajo:**

Maquinaria propia de cuarto frío, incluyendo: peladora-cortadora combinada con accesorios, cortadora de fiambre, ralladora de pan y queso, cortadora de hortalizas, máquina para picar carne, batidora-mezcladora, brazos combinados, licuadora o trituradora, cortadora de tomates.

Herramientas y utillaje propios de la pre-elaboración (incluyendo juegos de cuchillos, tijeras de cocina, entre otros). Equipos de refrigeración y conservación de alimentos y bebidas (incluyendo armario frigorífico, congelador, máquina para envasar al vacío, cámara de conservación de productos al vacío, máquina regeneradora de productos al vacío, entre otros). Extintores y otros equipos de seguridad. Menaje, utensilios, batería de cocina, mesas de trabajo, utensilios y menaje tradicional.

#### **Procesos, métodos y procedimientos:**

Procesos de decoración básica de postres y helados; procesos normalizados y de operación para el montaje de platos de la gastronomía tradicional; métodos de decoración; procedimientos de manipulación, elaboración y presentación de alimentos a la vista del cliente; procesos de preparación y servicio de bebidas propias de cada región; métodos de limpieza y desinfección de útiles, equipos y locales; procedimientos específicos de gestión y control de calidad en los procesos de servicio de alimentos y acabado de platos; manipulación, limpieza y preparación de alimentos en crudo; elaboración de platos tradicionales; desinfección de útiles, equipos y locales.

#### **Principales resultados del trabajo:**

Preparación, servicio y presentación de platos de la gastronomía tradicional (entradas, platos fuertes, sopas y bebidas alcohólicas y no alcohólicas), utilizando vajilla, utensilios y aplicando técnicas y estrategias tradicionales.

<p><b><u>Organizaciones y/o personas relacionadas:</u></b></p> <p>Coordinación con otras secciones del área de elaboración y servicio de alimentos y bebidas; restaurantes y bares que elaboran comida tradicional; departamentos de etiqueta y protocolo; personal de atención al cliente.</p>
<p align="center"><b>Especificación de Conocimientos y Capacidades</b></p>
<p align="center"><b>A: CAPACIDADES FUNDAMENTALES</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizar los distintos equipos, máquinas y herramientas que conforman la dotación básica de los departamentos de cocina, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.</li> <li>- Procesar las materias primas alimentarias de uso más común en la cocina tradicional, describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación.</li> <li>- Realizar el mise en place de los diferentes géneros culinarios.</li> <li>- Aplicar técnicas y métodos para preparar y organizar la pre producción del menú establecido.</li> <li>- Aplicar métodos y normas de conservación de productos pre-elaborados.</li> <li>- Organizar y distribuir el trabajo en la cocina.</li> <li>- Verificar la aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en la producción culinaria.</li> <li>- Llevar a cabo el proceso de emplatado y presentación final del plato.</li> </ul>
<p align="center"><b>B: CONOCIMIENTOS FUNDAMENTALES</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manejo y utilización de equipos de cocina: maquinaria básica, batería y utillaje.</li> <li>- Materias primas: características, variedades. cualidades y aplicaciones gastronómicas.</li> <li>- Preparación de platos de la cocina tradicional establecidos según el menú diseñado.</li> <li>- Realización de inventarios diarios al final de la jornada de trabajo.</li> <li>- Realización del cierre de operaciones.</li> </ul>