



CUALIFICACIÓN PROFESIONAL

DENOMINACIÓN:

MANIPULACIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA EL TURISMO COMUNITARIO

CÓDIGO:

C1075 .02

NIVEL:

1

SECTOR:

C10 ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

FAMILIA:

TURISMO Y ALIMENTACIÓN.

EJE TECNOLÓGICO:

C1075 ELABORACIÓN DE COMIDAS Y PLATOS PREPARADOS.

OCUPACIONES Y PUESTOS DE TRABAJO:

CÓDIGO	DENOMINACIÓN
5120.01.06	Cocinero, chef
3434.01.01	Chef

COMPETENCIA
GENERAL:

PLANIFICAR, MANIPULAR, PREPARAR, SERVIR, COMERCIALIZAR ALIMENTOS Y BEBIDAS TRADICIONALES TÍPICAS DE LAS COMUNIDADES DEL SECTOR, CON RESPETO AL AMBIENTE, APLICANDO BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE Y ATENDIENDO A LOS CLIENTES CON AUTENTICIDAD SOCIOCULTURAL.

UNIDADES DE COMPETENCIA:

UNIDADES	DESCRIPCIÓN
UNIDAD DE COMPETENCIA 1	Planificar la preparación de alimentos y bebidas de acuerdo a las buenas prácticas de higiene y de conservación del ambiente.
UNIDAD DE COMPETENCIA 2	Manipular la materia prima necesaria para la elaboración de alimentos y bebidas aplicando buenas prácticas de higiene, seguridad y de conservación del ambiente.
UNIDAD DE COMPETENCIA 3	Preparar y presentar diferentes platos, bebidas típicas y tradicionales de las comunidades en función de las costumbres y tradiciones de los pueblos con respeto al ambiente, buenas prácticas de higiene y seguridad.
UNIDAD DE COMPETENCIA 4	Servir alimentos y bebidas con creatividad de acuerdo a los tipos de servicio y atención al cliente en función de las buenas prácticas de higiene, seguridad y con autenticidad sociocultural.
UNIDAD DE COMPETENCIA 5	Comercializar alimentos, bebidas típicas y tradicionales en función del movimiento turístico comunitario, aplicando buenas prácticas de higiene, calidad y conservación del ambiente.

UNIDAD DE COMPETENCIA 1

CÓDIGO UC1:

1

Planificar la preparación de alimentos y bebidas de acuerdo a las buenas prácticas de higiene y de conservación del ambiente.

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

CÓDIGO EC1:

1.1.

Elaborar un listado de recetas típicas y tradicionales de la comunidad.



CRITERIOS DE DESEMPEÑO

1.1.1	Elabora el listado de alimentos a ser preparados a partir de recetas típicas y tradicionales de la comunidad.
1.1.2	Detalla las recetas típicas a partir de su elaboración tradicional.
1.1.3	Planifica el menú de acuerdo a la posible demanda de los clientes.

CÓDIGO EC2:

Seleccionar recetas de la zona de acuerdo a la temporada de existencia de las materias primas.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO

1.2.1	Identifica las materias primas tradicionales y típicas dentro de la comunidad.
1.2.2	Selecciona las materias primas de las recetas de acuerdo a la disponibilidad temporal de la zona.

CÓDIGO EC3:

Planificar el menú típico de las comunidades del sector, con respeto al ambiente, aplicando buenas prácticas de higiene con autenticidad sociocultural.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO

1.3.1	Realiza el menú teniendo en cuenta las necesidades y gustos de los clientes.
1.3.2	Realiza la lista de menús y de sugerencias teniendo en cuenta la rotación de artículos y productos de temporada.

CÓDIGO EC4:

Determinar el costo de la elaboración del producto.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO

1.4.1	Calcula el precio unitario del producto tomando en cuenta todos los gastos de elaboración.
1.4.2	Determina el precio de venta al cliente según los parámetros establecidos en el mercado local.

CAMPO OCUPACIONAL

MEDIOS Y MATERIALES

Equipo de oficina: calculadora y/o computadora, otros.
Material de Oficina: papel, esferográfico, lápiz, borrador, otros.

MÉTODOS, PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS

Métodos de comercialización de servicios de alimentación.
Facturación.
Métodos de análisis de oferta y demanda de servicios de alimentación.

INFORMACIÓN

Compendio de menús establecidos
Presupuestos de oferta.



RESULTADOS DE TRABAJO

Elaborado listado de recetas típicas y tradicionales de la comunidad.
Seleccionadas recetas de la zona de acuerdo a la temporada de existencia de las materias primas.
Planificado el menú típico de las comunidades del sector, con respeto al ambiente, aplicando buenas prácticas de higiene con autenticidad sociocultural.
Determinado el costo de la elaboración del producto.

UNIDAD DE COMPETENCIA 2

CÓDIGO UC2:

Manipular la materia prima necesaria para la elaboración de alimentos y bebidas aplicando buenas prácticas de higiene, seguridad y de conservación del ambiente.

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

CÓDIGO EC1:

Preparar la materia prima, los utensilios y herramientas, aptos para la utilización en la elaboración de diferentes platos y bebidas típicas de las comunidades del sector, aplicando buenas prácticas de higiene, seguridad y conservación del ambiente.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO

2.1.1	Lava y desinfecta los utensilios, herramientas y áreas de trabajo.
2.1.2	Pela, lava, corta los ingredientes conforme se requiere en el proceso aplicando buenas prácticas de higiene, seguridad y de conservación del ambiente.
2.1.3	Conserva los alimentos evitando la mezcla de olores y sabores indeseables.
2.1.4	Limpia los utensilios utilizados en la preparación antes de utilizarlos nuevamente según las normas establecidas.
2.1.5	Realiza la conservación de alimentos en envases adecuados.

CÓDIGO EC2:

Clasificar y seleccionar ingredientes, utensilios y herramientas a utilizar.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO

2.2.1	Realiza el aprovisionamiento de materia prima y la preparación de los útiles y equipos necesarios de manera oportuna y con antelación a la preparación.
2.2.2	Prepara las materias primas aplicando las técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo.
2.2.3	Selecciona los utensilios y equipos de acuerdo al plato a prepararse.
2.2.4	Corta las carnes y vegetales utilizando técnicas culinarias.
2.2.5	Divide los ingredientes en porciones de acuerdo a la planificación del número de personas estimadas.

CAMPO OCUPACIONAL

MEDIOS Y MATERIALES

Equipo de oficina: calculadora y/o computadora, otros.
Material de Oficina: papel, esferográfico, lápiz, borrador, otros.



MÉTODOS, PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS

Métodos de comercialización de servicios de alimentación.
Facturación.
Métodos de análisis de oferta y demanda de servicios de alimentación.

INFORMACIÓN

Compendio de menús establecidos.
Presupuestos de oferta.

RESULTADOS DE TRABAJO

Preparada la materia prima, los utensilios y herramientas, aptos para la utilización en la elaboración de diferentes platos y bebidas típicas de las comunidades del sector, aplicando buenas prácticas de higiene, seguridad y conservación del ambiente.
Clasificados y seleccionados ingredientes, utensilios y herramientas a utilizar.

UNIDAD DE COMPETENCIA 3

CÓDIGO UC3:

Preparar y presentar diferentes platos, bebidas típicas y tradicionales de las comunidades en función de las costumbres y tradiciones de los pueblos con respeto al ambiente, buenas prácticas de higiene y seguridad.

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

CÓDIGO EC1:

Preparar los alimentos y bebidas más significativos de la cocina típica y tradicional de las comunidades del sector aplicando técnicas básicas de preparación.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO

- 3.1.1 Prepara los alimentos y bebidas más significativas de la cocina típica y tradicional de las comunidades del sector aplicando técnicas básicas de preparación.
- 3.1.2 Utiliza los utensilios, herramientas y equipos de trabajo aplicando normas de seguridad.
- 3.1.3 Aplica las técnicas de cocción establecidas para cada preparación, bajo normas de seguridad.
- 3.1.4 Prepara los alimentos y bebidas en base a costumbres y tradiciones de la comunidad.
- 3.1.5 Utiliza ingredientes necesarios agregados según la receta seleccionada y de acuerdo a las costumbres y tradiciones de la comunidad.
- 3.1.6 Verifica la cocción de cada uno de los ingredientes.
- 3.1.7 Corrige la condimentación, de ser el caso, de acuerdo al criterio de quien prepara la comida.
- 3.1.8 Realiza el montaje y decoración del producto de acuerdo a normas definidas.

CÓDIGO EC2:

Presentar los alimentos y bebidas aplicando creatividad de acuerdo a las normas definidas, costumbres y tradiciones de la comunidad.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO

- 3.2.1 Presenta alimentos y bebidas respetando las costumbres y tradiciones culturales.



3.2.2	Aplica su habilidad gastronómica para responder a las necesidades de la demanda, de acuerdo a las costumbres y tradiciones de la comunidad.
3.2.3	Utiliza los utensilios, herramientas y equipos de acuerdo a la norma establecida.
3.2.4	Decora los utensilios para servir los alimentos y bebidas con elementos exóticos de las comunidades del sector (hojas, frutos, otros) teniendo en cuenta el color y la forma (garnish).
3.2.5	Realiza la presentación de alimentos y bebidas con creatividad utilizando elementos del medio.

CAMPO OCUPACIONAL

MEDIOS Y MATERIALES

Equipo de oficina: calculadora y/o computadora, otros.
Material de Oficina: papel, esferográfico, lápiz, borrador, otros.

MÉTODOS, PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS

Métodos de comercialización de servicios de alimentación.
Facturación.
Métodos de análisis de oferta y demanda de servicios de alimentación.

INFORMACIÓN

Compendio de menús establecidos.
Presupuestos de oferta.

RESULTADOS DE TRABAJO

Preparados los alimentos y bebidas más significativos de la cocina típica y tradicional de las comunidades del sector aplicando técnicas básicas de preparación.
Presentados los alimentos y bebidas aplicando creatividad de acuerdo a las normas definidas, costumbres y tradiciones de la comunidad.

UNIDAD DE COMPETENCIA 4

CÓDIGO UC4:

Servir alimentos y bebidas con creatividad de acuerdo a los tipos de servicio y atención al cliente en función de las buenas prácticas de higiene, seguridad y con autenticidad socio cultural.

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

CÓDIGO EC1:

Seleccionar el mobiliario, equipo, menaje adecuado según el evento de acuerdo a los tipos de servicio y atención al cliente.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO

4.1.1	Realiza la puesta a punto del local, mobiliario y menaje de acuerdo con las características del lugar y los medios disponibles en la comunidad.
4.1.2	Respetar normas establecidas de presentación de acuerdo a los estándares determinados.
4.1.3	Realiza el servicio en base a los siguientes criterios: -Local supervisado de manera general detectando posibles anomalías o desperfectos. -Mobiliario y menaje remplazado según norma establecida. -Espacios de recibimiento y atención al cliente preparados de forma adecuada. Local decorado destacando elementos propios del medio, según costumbres y tradiciones de la comunidad.



CÓDIGO EC2:

4.2.

Realizar el arreglo de salones y montaje de mesas respetando costumbres y tradiciones de la comunidad.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO

4.2.1 Distribuye los espacios en el salón ubicando adecuadamente el mobiliario y equipos.

4.2.2 Decora el salón con elementos propios de la zona.

4.2.3 Monta la mesa tomando en cuenta los criterios pertinentes de acuerdo a costumbres de la zona:
-Mesa decorada de forma llamativa con: hojas, manteles, cubre sillas, servilletas, listones, cubre manteles, otros
-Menaje a utilizarse distribuido según el tipo de servicio con: hojas, mucawas, vasijas, pilches, vajilla, cristalería y cubetería de acuerdo a materiales típicos de la zona.

CÓDIGO EC3:

4.3.

Aplicar normas de protocolo, de servicio y de atención al cliente.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO

4.3.1 Recibe y ubica al cliente para atenderlo de acuerdo a las normas de protocolo según contexto de trabajo.

4.3.2 Describe claramente el menú disponible.

4.3.3 Toma la orden o pedido para brindar el servicio.

4.3.4 Sirve alimentos y bebidas según la solicitud del cliente aplicando las normas de protocolo, servicio y atención.

4.3.5 Comunica imprevistos detectados en el proceso de forma inmediata y toma medidas correctivas necesarias.

CÓDIGO EC4:

4.4.

Servir los alimentos y bebidas de acuerdo con los tipos y normas de servicio manteniendo la autenticidad socio cultural.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO

4.4.1 Verifica los alimentos y bebidas antes de su servicio.

4.4.2 Verifica los alimentos y bebidas servidos con la solicitud del cliente.

4.4.3 Desarrolla el servicio teniendo en cuenta las normas de atención y servicio al cliente.

4.4.4 Realiza el servicio aplicando normas de atención y servicio al cliente.

4.4.5 Comunica los imprevistos presentados en el proceso de manera oportuna para tomar medidas correctivas de forma inmediata.



CAMPO OCUPACIONAL

MEDIOS Y MATERIALES

Equipo de oficina: calculadora y/o computadora, otros.
Material de Oficina: papel, esferográfico, lápiz, borrador, otros.

MÉTODOS, PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS

Métodos de comercialización de servicios de alimentación.
Facturación.
Métodos de análisis de oferta y demanda de servicios de alimentación.

INFORMACIÓN

Compendio de menús establecidos.
Presupuestos de oferta.

RESULTADOS DE TRABAJO

Seleccionado el mobiliario, equipo, menaje adecuado según el evento de acuerdo a los tipos de servicio y atención al cliente.
Realizado el arreglo de salones y montaje de mesas respetando costumbres y tradiciones de la comunidad.
Aplicadas normas de protocolo, de servicio y de atención al cliente.

UNIDAD DE COMPETENCIA 5

CÓDIGO UC5:

Comercializar alimentos, bebidas típicas y tradicionales en función del movimiento turístico comunitario, aplicando buenas prácticas de higiene, calidad y conservación de ambiente.

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

CÓDIGO EC1:

Establecer el precio de venta de los elementos a comercializarse tomando en cuenta las normas básicas de tributación.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO

- 5.1.1 Define el precio de venta en función del presupuesto y costo de acuerdo al sector.
- 5.1.2 Elabora y verifica la factura para que esté conforme al servicio brindado y al producto consumido, aplicando normas de tributación.

CÓDIGO EC2:

Definir oferta y demanda considerando los productos de la comunidad, costumbres y tradiciones.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO

- 5.2.1 Identifica los potenciales clientes antes de establecer el servicio a prestarse.
- 5.2.2 Prepara y presenta las ofertas en función de: horario de atención, contexto de trabajo, gustos y preferencias del cliente.



CÓDIGO EC3:

5.3.

Promocionar el lugar y producto y cerrar ventas.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO

5.3.1	Promociona características del lugar, bondades de los servicios y productos a turistas nacionales y extranjeros.
5.3.2	Informa verbalmente características y precio de alimentos y bebidas.
5.3.3	Promociona lugares de turismo comunitario, los servicios y productos ofertados son promocionados.
5.3.4	Confirma el pedido de los clientes antes de cerrar la venta.

CAMPO OCUPACIONAL

MEDIOS Y MATERIALES

Equipo de oficina: calculadora y/o computadora, otros.
Material de Oficina: papel, esferográfico, lápiz, borrador, otros.

MÉTODOS, PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS

Métodos de comercialización de servicios de alimentación.
Facturación.
Métodos de análisis de oferta y demanda de servicios de alimentación.

INFORMACIÓN

Compendio de menús establecidos.
Presupuestos de oferta.

RESULTADOS DE TRABAJO

Establecido el precio de venta de los elementos a comercializarse tomando en cuenta las normas básicas de tributación.
Definida la oferta y demanda considerando los productos de la comunidad, costumbres y tradiciones.
Promocionado el lugar y producto y cierre de ventas.