

MAPA FUNCIONAL DEL PERFIL OCUPACIONAL DE COCINA



Elaborar comidas, aplicando las BPM¹, de acuerdo a la oferta del establecimiento y requerimientos del cliente (comanda), teniendo en cuenta la normativa vigente.

Realizar la limpieza del menaje, equipos y superficies de trabajo del área de cocina, aplicando las BPM y teniendo en cuenta las políticas del establecimiento y la normativa vigente.

Preparar los insumos y pre elaborados para el proceso de elaboración de comidas, de acuerdo a las indicaciones del área de cocina y la hoja de producción, aplicando las BPM y los tiempos de producción y conservación, teniendo en cuenta la normativa vigente.

Preparar comidas, aplicando las BPM, de acuerdo a la oferta del establecimiento y requerimientos del cliente (comanda), teniendo en cuenta la normativa vigente.

Supervisar las actividades del área de cocina, aplicando las BPM, teniendo en cuenta las técnicas culinarias, los tiempos de elaboración de comidas, requerimientos del cliente (comanda), la oferta del establecimiento y la normativa vigente.

Gestionar el área de cocina, de acuerdo a las BPM, las políticas del establecimiento y la normativa vigente.

Organizar el área de lavado, aplicando las BPM, teniendo en cuenta las políticas del establecimiento.
Realizar el lavado, desinfección y secado del menaje, equipos y superficies de trabajo, aplicando las BPM, teniendo en cuenta las políticas del establecimiento y la normativa vigente.

Organizar el área de trabajo, aplicando las BPM y las políticas del establecimiento, teniendo en cuenta la normativa vigente.
Porcionar los insumos, de acuerdo a las indicaciones del área de cocina y la hoja de producción, aplicando las BPM y considerando los tiempos de producción.
Producir pre elaborados, de acuerdo a las indicaciones del área de cocina y la hoja de producción, aplicando las BPM y considerando los tiempos de producción.
Realizar el almacenamiento de los insumos y pre elaborados, teniendo en cuenta el tipo de conservación, de acuerdo a las indicaciones del área de cocina y la hoja de producción, aplicando las BPM y considerando los tiempos de producción y conservación del producto.

Realizar la preparación de comidas, teniendo en cuenta las técnicas culinarias, manejando los tiempos de elaboración, aplicando las BPM, de acuerdo a los requerimientos del cliente (comanda), la oferta y las políticas del establecimiento.
Realizar la presentación de los platos, manejando los tiempos determinados y aplicando los criterios técnicos de presentación del establecimiento y las BPM.

Organizar las labores del área de cocina, de acuerdo al personal asignado, teniendo en cuenta la hoja de producción, las políticas del establecimiento y aplicando las BPM.
Controlar la elaboración de las comidas, considerando los tiempos establecidos y requerimientos del cliente (comanda); aplicando los criterios técnicos de presentación del establecimiento y las BPM.

Desarrollar y costear la carta, de acuerdo al rubro del establecimiento, teniendo en cuenta la estacionalidad, biodiversidad y sostenibilidad de los insumos, así como la demanda del mercado.
Administrar el desarrollo del servicio en el área de cocina, teniendo en cuenta las BPM, las políticas del establecimiento y la normativa vigente.
Realizar la administración de personal del área de cocina, teniendo en cuenta los requerimientos, políticas del establecimiento y la normativa vigente.

¹ BPM: Buenas Prácticas de Manufactura
E: CJHG/ R: JECE/ A: CABCh

PERFIL OCUPACIONAL DE COCINA

Sector:	Familia Productiva:	División:	Código:	Versión:	Aprobación:	Vigencia:
ACTIVIDADES DE ALOJAMIENTO Y SERVICIOS DE COMIDAS (I)	Hoteles y Restaurantes (I25)	Actividades de servicio de comidas y bebidas (56)	I2556001	03	31/05/2016	5 años

Competencia General:	Elaborar comidas, aplicando las BPM ¹ , de acuerdo a la oferta del establecimiento y requerimientos del cliente (comanda), teniendo en cuenta la normativa vigente.
-----------------------------	--

Unidad de Competencia 1:	Realizar la limpieza del menaje ² , equipos ³ y superficies de trabajo del área de cocina, aplicando las BPM y teniendo en cuenta las políticas del establecimiento y la normativa vigente.
---------------------------------	---

Código U.C:	I2556001 - 1	Nivel de Competencia:	1
--------------------	--------------	------------------------------	---

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Organizar el área de lavado, aplicando las BPM, teniendo en cuenta las políticas del establecimiento.	Realizar el lavado, desinfección y secado del menaje, equipos y superficies de trabajo, aplicando las BPM, teniendo en cuenta las políticas del establecimiento y la normativa vigente.
Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño
<ol style="list-style-type: none"> Viste la ropa de trabajo, de acuerdo a las políticas del establecimiento y la normativa vigente. Presenta higiene personal, de acuerdo a la labor que está realizando y las BPM. Ordena y separa la vajilla⁴, cristalería⁵, cubertería⁶ y batería de cocina⁷, aplicando las BPM, de acuerdo a las políticas del establecimiento. Retira los residuos de cada pieza del menaje, desechándolos en los respectivos tachos de basura, aplicando las BPM, de acuerdo a las políticas del establecimiento. 	<ol style="list-style-type: none"> Viste la ropa de trabajo, de acuerdo a las políticas del establecimiento y la normativa vigente. Presenta higiene personal, de acuerdo a la labor que está realizando y las BPM. Lava y desinfecta el menaje, utilizando los productos adecuados, aplicando las BPM, de acuerdo a las políticas del establecimiento. Seca o escurre el menaje, aplicando las BPM, de acuerdo a las políticas del establecimiento. Coloca y ordena el menaje, en el espacio asignado según tipo y tamaño, aplicando las BPM, de acuerdo a las políticas del establecimiento. Limpia y desinfecta los equipos de cocina, aplicando las BPM, de acuerdo a las políticas del establecimiento. Limpia y desinfecta las superficies de trabajo, lavaderos o máquina lavavajillas, aplicando las BPM, de acuerdo a las políticas del establecimiento.
Evidencias de Desempeño/producto	Evidencias de Desempeño/producto
<p>Ropa de trabajo utilizada correctamente.</p> <p>Higiene personal realizada.</p> <p>Vajilla, cristalería, cubertería y batería de cocina, ordenada y separada.</p> <ul style="list-style-type: none"> Menaje sin residuos. Área de lavado organizada. 	<ul style="list-style-type: none"> Ropa de trabajo utilizada correctamente. Higiene personal realizada. Ciclo de lavado realizado aplicando las BPM. Menaje limpio, desinfectado y escurrido. Menaje ubicado y ordenado. Equipos de cocina, limpios y desinfectados. Superficies de trabajo, lavaderos o máquinas lavavajillas, limpios.

² Menaje: Vajilla, cristalería, cubertería y batería de cocina.

³ Equipos de cocina: Cocina, horno, campana extractora, entre otros.

⁴ Vajilla: Platos de fondo, tendidos, fuentes, entre otros.

⁵ Cristalería: Vasos, copas, jarras de cristal, entre otros.

⁶ Cubertería: Cucharas, tenedores, cuchillos pequeños y utensilios para el servicio de mesa.

⁷ Batería de cocina: Tablas de picar, cuchillos de cocina, cucharones, espumaderas, ollas, sartenes, entre otros.

Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento
<ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento básico de las BPM. • Conocimiento del manual de procedimientos del establecimiento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento básico de las BPM. • Conocimiento del manejo adecuado de la máquina de lavado (de ser el caso). • Conocimiento básico del manejo de productos de limpieza.

Contexto de Desempeño Laboral				
Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos/ Materiales/ Utensilios	Información / Formatos
<ul style="list-style-type: none"> • Área de cocina ventilada e iluminada, con instalación de agua y desagüe. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lavadero de acero inoxidable con grifo de agua. • Máquina lavaplatos (opcional). • Calentador de agua (opcional). • Estanterías o rack de vajilla, cubertería y cristalería. • Cocina. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ropa de trabajo (mandil de plástico, pantalón, polo o chaqueta, guantes de látex, gorro o malla protectora). • Zapatos antideslizantes o botas de hule. 	<ul style="list-style-type: none"> • Menaje: Vajilla, cristalería, cubertería y batería de cocina. • Paños de varios tipos (secadores, absorbentes, etc). • Cepillo. • Esponja. • Escoba. • Recogedor. • Trapeador o jalador de agua. • Tachos para basura con tapa. • Bolsas para basura. • Alcohol en líquido o gel. • Desinfectantes. • Detergente para lavar menaje o lavavajilla. 	<ul style="list-style-type: none"> • Manual de funcionamiento de máquina lavaplatos (opcional).

Competencias Básicas ⁸	Competencias Genéricas ⁸
<p>A. Habilidades básicas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de escuchar. <p>B. Aptitudes analíticas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de aprendizaje. <p>C. Cualidades personales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Responsabilidad. • Integridad/honradez. 	<p>I. Relaciones interpersonales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sabe trabajar en equipo.

⁸ Basada en las categorizaciones y tipos que figuran en el Informe SCANS: Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills (1991). What Work Requires of Schools: A SCANS Report for America 2000, The Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills. Washington D.C.: U.S. Department of Labor. Recuperado de <http://wdr.doleta.gov/SCANS/whatwork/whatwork.pdf>

Unidad de Competencia 2:	Preparar los insumos y pre elaborados ⁹ para el proceso de elaboración de comidas, de acuerdo a las indicaciones del área de cocina y la hoja de producción, aplicando las BPM y los tiempos de producción y conservación, teniendo en cuenta la normativa vigente.		
Código U.C.:	I2556001 - 2	Nivel de Competencia:	1

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia	Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Organizar el área de trabajo, aplicando las BPM y las políticas del establecimiento, teniendo en cuenta la normativa vigente.	Porcionar los insumos, de acuerdo a las indicaciones del área de cocina y la hoja de producción, aplicando las BPM y considerando los tiempos de producción.	Producir pre elaborados, de acuerdo a las indicaciones del área de cocina y la hoja de producción, aplicando las BPM y considerando los tiempos de producción.	Realizar el almacenamiento de los insumos y pre elaborados, teniendo en cuenta el tipo de conservación, de acuerdo a las indicaciones del área de cocina y la hoja de producción, aplicando las BPM y considerando los tiempos de producción y conservación del producto.
Crterios de Desempeño	Crterios de Desempeño	Crterios de Desempeño	Crterios de Desempeño
<ol style="list-style-type: none"> Viste la ropa de trabajo, de acuerdo a las políticas del establecimiento y la normativa vigente. Presenta higiene personal, de acuerdo a la labor que está realizando y las BPM. Verifica la disponibilidad de equipos y menaje a usar para la tarea asignada, de acuerdo a la normativa vigente, aplicando las BPM. Verifica que los insumos cumplan con los estándares de sanidad y calidad, aplicando las BPM y de acuerdo a las políticas del establecimiento. Lava o desinfecta los insumos y menaje a utilizar, según sus características, aplicando las BPM, de acuerdo a las políticas del establecimiento y teniendo en cuenta la normativa vigente. Verifica y mantiene el orden y limpieza de su área de trabajo, aplicando las BPM. 	<ol style="list-style-type: none"> Viste la ropa de trabajo, de acuerdo a las políticas del establecimiento y la normativa vigente. Presenta higiene personal, de acuerdo a la labor que está realizando y las BPM. Procesa los insumos a porcionar, minimizando mermas y de acuerdo a las políticas del establecimiento, la hoja de producción, aplicando las BPM y considerando los tiempos de producción. Corta los insumos procesados, de acuerdo a las políticas del establecimiento, la hoja de producción, aplicando las BPM. Verifica y mantiene el orden y limpieza de su área de trabajo, aplicando las BPM. 	<ol style="list-style-type: none"> Viste la ropa de trabajo, de acuerdo a las políticas del establecimiento y la normativa vigente. Presenta higiene personal, de acuerdo a la labor que está realizando y las BPM. Realiza la <i>mise en place</i>¹⁰ de los insumos para los pre elaborados, de acuerdo a las indicaciones y hoja de producción, aplicando las BPM y considerando los tiempos de producción. Elabora los pre elaborados, de acuerdo a las indicaciones y hoja de producción, aplicando las BPM y considerando los tiempos de producción. Porciona los pre elaborados, de acuerdo a las indicaciones y hoja de producción, aplicando las BPM. Verifica y mantiene el orden y limpieza de su área de trabajo, aplicando las BPM. 	<ol style="list-style-type: none"> Viste la ropa de trabajo, de acuerdo a las políticas del establecimiento y la normativa vigente. Presenta higiene personal, de acuerdo a la labor que está realizando y las BPM. Envasa y etiqueta los insumos porcionados y pre elaborados, de acuerdo a las políticas del establecimiento, la hoja de producción y aplicando las BPM. De ser el caso, completa la hoja de producción, de acuerdo a las especificaciones técnicas establecidas. Almacena los insumos y pre elaborados envasados, teniendo en cuenta el tipo de conservación, la hoja de producción y las BPM. Verifica y mantiene el orden y limpieza de su área de trabajo, aplicando las BPM.
Evidencias de Desempeño/producto	Evidencias de Desempeño/producto	Evidencias de Desempeño/producto	Evidencias de Desempeño/producto
<p>Ropa de trabajo utilizada correctamente. Higiene personal realizada. Disponibilidad de equipos y menaje verificada.</p> <ul style="list-style-type: none"> Insumos con los estándares de sanidad y calidad. Insumos y menaje lavados o desinfectados. 	<ul style="list-style-type: none"> Ropa de trabajo utilizada correctamente. Higiene personal, realizada. Insumos a porcionar, procesados. Insumos procesados, porcionados. 	<ul style="list-style-type: none"> Ropa de trabajo utilizada correctamente. Higiene personal realizada. Mise en place de los insumos para los pre elaborados, realizado. Pre elaborados, producidos. Pre elaborados porcionados, de acuerdo a las indicaciones. 	<ul style="list-style-type: none"> Ropa de trabajo utilizada correctamente. Higiene personal realizada. Insumos porcionados y pre elaborados, envasados. Hoja de producción completada. Insumos y pre elaborados almacenados.



[Handwritten signature]

⁹ Pre elaborados: Alimentos que han sido cortados, picados, pelados, sazonados, etc.

¹⁰ Mise en place: Organización y ordenamiento.

Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento
<ul style="list-style-type: none"> Conocimiento básico de las BPM. Conocimiento del manual de procedimientos. Conocimiento de estándares de sanidad y calidad. 	<ul style="list-style-type: none"> Conocimiento básico de las BPM. Conocimiento del manual de procedimientos. Técnicas culinarias básicas. 	<ul style="list-style-type: none"> Conocimiento básico de las BPM. Conocimiento del manual de procedimientos. Técnicas culinarias básicas. 	<ul style="list-style-type: none"> Conocimiento básico de las BPM. Conocimiento del manual de procedimientos. Técnicas de almacenamiento.

Contexto de Desempeño Laboral				
Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos // Materiales // Utensilios	Información / Formatos
<ul style="list-style-type: none"> Área de cocina ventilada e iluminada, con instalación de agua y desagüe. 	<ul style="list-style-type: none"> Lavadero de acero inoxidable con grifo de agua. Refrigeradora o similar. Equipos de cocina: Cocina, horno, campana extractora, entre otros. Balanza (de ser el caso). Batidora (de ser el caso). Licuada (de ser el caso). Cortadora eléctrica (opcional). Conservadora (opcional). Procesadores de alimentos (opcional). Mesa de trabajo. 	<ul style="list-style-type: none"> Ropa de trabajo (mandil, pantalón, polo o chaqueta, guantes de látex, gorro o malla protectora). Zapatos antideslizantes. Juego de utensilios personales (cuchillo, cuchara, tenedor). 	<ul style="list-style-type: none"> Insumos para los pre elaborados. Insumos para las comidas a preparar. Batería de cocina: Tablas de picar, cucharones, espumaderas, ollas, sartenes, entre otros. Juego de cuchillos, pinzas y anexos. Medidores (jarras, tazas). Envases con tapa de diferentes tamaños. Bols de diferentes tamaños. Papel film de tipo alimentario (opcional). Papel aluminio (opcional). Paños de varios tipos (secadores, absorbentes, etc). Tachos para basura con tapa. Bolsas para basura. Desinfectantes. Alcohol en líquido o gel. Escoba. Recogedor. Trapeador o jalador de agua. 	<ul style="list-style-type: none"> Hoja de producción.

Competencias Básicas ¹¹	Competencias Genéricas ¹¹
<p>A. Habilidades básicas</p> <ul style="list-style-type: none"> Lectura. Aritmética. Capacidad de escuchar. <p>B. Aptitudes analíticas</p> <ul style="list-style-type: none"> Capacidad para solucionar problemas. Capacidad de aprendizaje. <p>C. Cualidades personales</p> <ul style="list-style-type: none"> Responsabilidad. Integridad/honradez. 	<p>I. Gestión de recursos</p> <ul style="list-style-type: none"> Distribuye el tiempo. Organización de recursos. <p>II. Relaciones interpersonales</p> <ul style="list-style-type: none"> Sabe trabajar en equipo.

¹¹ Basada en las categorizaciones y tipos que figuran en el Informe SCANS: Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills (1991). What Work Requires of Schools: A SCANS Report for America 2000, The Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills. Washington D.C.: U.S. Department of Labor. Recuperado de <http://wdr.doleta.gov/SCANS/whatwork/whatwork.pdf>

Unidad de Competencia 3:	Preparar comidas, aplicando las BPM, de acuerdo a la oferta del establecimiento y requerimientos del cliente (comanda), teniendo en cuenta la normativa vigente.		
Código U.C:	I2556001 - 3	Nivel de Competencia:	2

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Realizar la preparación de comidas, teniendo en cuenta las técnicas culinarias, manejando los tiempos de elaboración, aplicando las BPM, de acuerdo a los requerimientos del cliente (comanda), la oferta y las políticas del establecimiento.	Realizar la presentación de los platos, manejando los tiempos determinados y aplicando los criterios técnicos de presentación del establecimiento y las BPM.
Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño
<ol style="list-style-type: none"> Viste la ropa de trabajo, de acuerdo a las políticas del establecimiento y la normativa vigente. Presenta higiene personal, de acuerdo a la labor que está realizando y las BPM. Selecciona y organiza insumos, equipos y utensilios de cocina, aplicando las BPM. Verifica la temperatura de los equipos de cocción, de acuerdo a la técnica culinaria respectiva. Recibe e interpreta las comandas, de acuerdo al orden de llegada y las políticas del establecimiento. Elabora comidas según la comanda y tiempos de preparación, aplicando la técnica culinaria respectiva y las BPM. Verifica y mantiene el orden y limpieza de su área de trabajo, aplicando las BPM. 	<ol style="list-style-type: none"> Viste la ropa de trabajo, de acuerdo a las políticas del establecimiento y la normativa vigente. Presenta higiene personal, de acuerdo a la labor que está realizando y las BPM. Sirve la comida según la comanda, técnicas de decoración y las políticas del establecimiento, aplicando las BPM. Verifica la presentación final del plato, según técnicas de decoración. Despacha los platos terminados, de acuerdo a las comandas para ser entregados al cliente. Verifica y mantiene el orden y limpieza de su área de trabajo, aplicando las BPM.
Evidencias de Desempeño/producto	Evidencias de Desempeño/producto
<ul style="list-style-type: none"> Ropa de trabajo utilizada correctamente. Higiene personal realizada. Insumos, equipos y utensilios, seleccionados y organizados.. Equipos de cocción con la temperatura adecuada. Comandas recibidas e interpretadas, de acuerdo al orden de llegada. Comidas elaboradas, según comanda y tiempos. Área de trabajo ordenada y limpia. 	<ul style="list-style-type: none"> Ropa de trabajo utilizada correctamente. Higiene personal realizada. Presentación final del plato realizada según técnicas de decoración y las políticas del establecimiento. Platos terminados despachados, de acuerdo a las comandas para ser entregados al cliente. Área de trabajo ordenada y limpia.
Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento
<ul style="list-style-type: none"> Conocimiento básico de las BPM. Conocimiento del manual de procedimientos. Conocimiento de estándares de sanidad y calidad. Técnicas culinarias. 	<ul style="list-style-type: none"> Conocimiento básico de las BPM. Conocimiento del manual de procedimientos. Conocimiento de estándares de sanidad y calidad. Técnica de decoración. Técnica de emplatado.



[Handwritten signature]

Contexto de Desempeño Laboral				
Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales	Información / Formatos
Área de cocina ventilada e iluminada, con instalación de agua y desagüe.	<ul style="list-style-type: none"> Lavadero de acero inoxidable con grifo de agua. Refrigeradora o similar. Cocina. Batidora (de ser el caso). Licuada (de ser el caso). Mesa de trabajo. Mesa de despacho para colocar platos terminados. 	<ul style="list-style-type: none"> Ropa de trabajo (mandil, pantalón, polo o chaqueta, guantes de látex, gorro o malla protectora). Zapatos antideslizantes. Juego de utensilios personales (cuchillo, cuchara, tenedor). 	<ul style="list-style-type: none"> Insumos para las comidas a preparar. Vajilla. Cristalería. Cubertería. Bateria de cocina: Tablas de picar, cucharones, espumaderas, ollas, sartenes, entre otros. Juego de cuchillos, pinzas y anexos. Medidores (jarras, tazas). Papel film de tipo alimentario (opcional). Papel aluminio (opcional). Porta comanda o riel de comandas (opcional). 	<ul style="list-style-type: none"> Hoja de producción. Comandas. Recetas.

			<ul style="list-style-type: none"> • Pinchador de comandas (opcional). • Bols de diferentes tamaños. • Desinfectantes. • Alcohol en líquido o gel. • Paños de varios tipos (secadores, absorbentes, etc). • Tachos para basura con tapa. • Bolsas para basura. • Escoba. • Recogedor. • Trapeador o jalador de agua. 	
--	--	--	--	--

Competencias Básicas ¹²	Competencias Genéricas ¹²
<p>A. Habilidades básicas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lectura. • Capacidad de escuchar. <p>B. Aptitudes analíticas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pensar creativamente. • Tomar decisiones. • Capacidad para solucionar problemas. • Capacidad de aprendizaje. <p>C. Cualidades personales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Responsabilidad. • Dominio sobre sí mismo. • Integridad/honradez. 	<p>I. Gestión de recursos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distribuye el tiempo. • Organización de recursos. <p>II. Relaciones interpersonales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sabe trabajar en equipo. • Enseña a otros.

¹² Basada en las categorizaciones y tipos que figuran en el Informe SCANS: Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills (1991). What Work Requires of Schools: A SCANS Report for America 2000, The Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills. Washington D.C.: U.S. Department of Labor. Recuperado de <http://wdr.doleta.gov/SCANS/whatwork/whatwork.pdf>

Unidad de Competencia 4:	Supervisar las actividades del área de cocina, aplicando las BPM, teniendo en cuenta las técnicas culinarias, los tiempos de elaboración de comidas, requerimientos del cliente (comanda), la oferta del establecimiento y la normativa vigente.		
Código U.C:	I2556001 - 4	Nivel de Competencia:	3

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Organizar las labores del área de cocina, de acuerdo al personal asignado, teniendo en cuenta la hoja de producción, las políticas del establecimiento y aplicando las BPM.	Controlar la elaboración de las comidas, considerando los tiempos establecidos y requerimientos del cliente (comanda); aplicando los criterios técnicos de presentación del establecimiento y las BPM.
Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño
<ol style="list-style-type: none"> Viste la ropa de trabajo, de acuerdo a las políticas del establecimiento y la normativa vigente. Presenta higiene personal, de acuerdo a la labor que está realizando y las BPM. Organiza al personal a su cargo, de acuerdo a sus habilidades y las políticas del establecimiento. Verifica que los insumos, implementos y equipos de cocina a ser utilizadas en la producción y servicio, estén de acuerdo a la hoja de producción. Reporta eventualidades del área de cocina al jefe inmediato, de acuerdo a las políticas del establecimiento. Verifica el orden y limpieza del área de cocina, aplicando las BPM. 	<ol style="list-style-type: none"> Viste la ropa de trabajo, de acuerdo a las políticas del establecimiento y la normativa vigente. Presenta higiene personal, de acuerdo a la labor que está realizando y las BPM. Supervisa que el personal a su cargo realice las actividades de elaboración de comidas, considerando la comanda, tiempos de elaboración y técnicas culinarias. Organiza las comandas, de acuerdo al orden de llegada y los tiempos a servir¹³. Verifica la presentación final de los platos, de acuerdo a las políticas del establecimiento. Verifica el orden y limpieza del área de cocina, aplicando las BPM.
Evidencias de Desempeño/producto	Evidencias de Desempeño/producto
<ul style="list-style-type: none"> Ropa de trabajo utilizada correctamente. Higiene personal realizada. Personal a su cargo organizado. insumos, implementos y equipos de cocina de acuerdo a la hoja de producción. Eventualidades del área cocina reportadas al jefe inmediato. Área de cocina ordenada y limpia. 	<ul style="list-style-type: none"> Ropa de trabajo utilizada correctamente. Higiene personal realizada. Actividades de elaboración de comidas supervisadas. Comandas organizadas, de acuerdo al orden de llegada y los tiempos a servir. Presentación final de los platos, de acuerdo a las políticas del establecimiento.
Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento
<ul style="list-style-type: none"> Conocimiento de las BPM. Conocimiento del manual de procedimientos. Conocimiento de estándares de sanidad y calidad. Técnicas culinarias. Manejo de personal. 	<ul style="list-style-type: none"> Conocimiento de las BPM. Conocimiento del manual de procedimientos. Conocimiento de estándares de sanidad y calidad. Técnica de decoración. Técnica de emplatado. Técnicas culinarias. Manejo de personal.

Contexto de Desempeño Laboral

Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales	Información / Formatos
<p>Área de cocina ventilada e iluminada, con instalación de agua y desagüe.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Lavadero de acero inoxidable con grifo de agua. Refrigeradora o similar. Cocina. Batidora (de ser el caso). Licuada (de ser el caso). Mesa de trabajo. Mesa de despacho para colocar platos terminados. 	<ul style="list-style-type: none"> Ropa de trabajo (mandil, pantalón, polo o chaqueta, guantes de látex, gorro o malla protectora). Zapatos antideslizantes. Juego de utensilios personales (cuchillo, cuchara, tenedor). 	<ul style="list-style-type: none"> Insumos para las comidas a preparar. Menaje. Juego de cuchillos, pinzas y anexos. Medidores (jarras, tazas). Bols de diferentes tamaños. Papel film de tipo alimentario (opcional). Papel aluminio (opcional). 	<ul style="list-style-type: none"> Hoja de producción. Comandas. Recetas.

¹³ Tiempo en que se debe servir las comidas. Ejemplo de orden: piqueo, entrada, fondo, etc.

			<ul style="list-style-type: none"> • Paños de varios tipos. (secadores, absorbentes, etc). • Porta comanda o riel de comandas (opcional). • Pinchador de comandas (opcional). • Tachos para basura con tapa. • Bolsas para basura. • Desinfectantes. • Alcohol en líquido o gel. 	
--	--	--	---	--

Competencias Básicas ¹⁴	Competencias Genéricas ¹⁴
<p>A. Habilidades básicas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lectura. • Aritmética. • Habilidad de expresión. • Capacidad de escuchar. <p>B. Aptitudes analíticas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pensar creativamente. • Tomar decisiones. • Capacidad para solucionar problemas. • Capacidad de aprendizaje. <p>C. Cualidades personales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Responsabilidad. • Dominio sobre sí mismo. • Integridad/honradez. 	<p>I. Gestión de recursos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distribuye el tiempo. • Organización de recursos. <p>II. Relaciones interpersonales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sabe trabajar en equipo. • Enseña a otros. • Ejerce liderazgo. <p>III. Gestión de la información</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interpreta y comunica información.

¹⁴ Basada en las categorizaciones y tipos que figuran en el Informe SCANS: Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills (1991). What Work Requires of Schools: A SCANS Report for America 2000, The Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills. Washington D.C.: U.S. Department of Labor. Recuperado de <http://wdr.doleta.gov/SCANS/whatwork/whatworki.pdf>

Unidad de Competencia 5:	Gestionar el área de cocina, de acuerdo a las BPM, las políticas del establecimiento y la normativa vigente.		
Código U.C:	I2556001 - 5	Nivel de Competencia:	3

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Desarrollar y costear la carta, de acuerdo al rubro del establecimiento, teniendo en cuenta la estacionalidad, biodiversidad y sostenibilidad de los insumos, así como la demanda del mercado.	Administrar el desarrollo del servicio en el área de cocina, teniendo en cuenta las BPM, las políticas del establecimiento y la normativa vigente.	Realizar la administración de personal del área de cocina, teniendo en cuenta los requerimientos, políticas del establecimiento y la normativa vigente.
Crterios de Desempeño	Crterios de Desempeño	Crterios de Desempeño
<ol style="list-style-type: none"> Viste la ropa de trabajo, de acuerdo a las políticas del establecimiento y la normativa vigente. Presenta higiene personal, de acuerdo a la labor que está realizando y las BPM. Define los platos de la carta o menú, considerando la estacionalidad, balance nutricional, calidad de los insumos y las políticas del establecimiento. Costea las recetas y pre elaborados, teniendo en cuenta los insumos a utilizar, el costo del mercado y las mermas. Estandariza las recetas, considerando las políticas del establecimiento. Diseña la presentación del plato; teniendo en cuentas las políticas del establecimiento. 	<ol style="list-style-type: none"> Viste la ropa de trabajo, de acuerdo a las políticas del establecimiento y la normativa vigente. Presenta higiene personal, de acuerdo a la labor que está realizando y las BPM. Organiza el rol de tareas para la apertura y cierre de cocina, de acuerdo a las políticas del establecimiento. Distribuye las áreas del personal a su cargo, de acuerdo a las políticas del establecimiento. Imparte instrucciones generales del servicio al jefe de cocina, de acuerdo a la necesidad del establecimiento. Supervisa la producción de comidas, de acuerdo a las BPM y políticas del establecimiento. Resuelve errores de producción, de ser el caso, de acuerdo a las políticas del establecimiento. Planifica los requerimientos de los insumos, considerando la carta o menú, cotejando el stock de mercadería. Elabora el consolidado de los requerimientos, de acuerdo a las políticas del establecimiento. Efectúa el pedido de insumos necesarios para la producción, considerando las políticas del establecimiento. 	<ol style="list-style-type: none"> Viste la ropa de trabajo, de acuerdo a las políticas del establecimiento y la normativa vigente. Presenta higiene personal, de acuerdo a la labor que está realizando y las BPM. Participa en la selección del personal para el área de cocina, de acuerdo a las políticas del establecimiento. Organiza los horarios de trabajo, horas extras, descansos, permisos y vacaciones del personal a su cargo, de acuerdo a las políticas del establecimiento y la normativa vigente. Evalúa al personal a su cargo, de acuerdo a las políticas del establecimiento. Capacita al personal a su cargo, de acuerdo a las necesidades de capacitación encontradas.
Evidencias de Desempeño/producto	Evidencias de Desempeño/producto	Evidencias de Desempeño/producto
<ul style="list-style-type: none"> Ropa de trabajo utilizada correctamente. Higiene personal realizada. Platos de la carta o menú definidos, considerando la estacionalidad, balance nutricional, calidad de los insumos y las políticas del establecimiento. Recetas y pre elaborados costeados. Recetas estandarizadas. Presentación del plato diseñada. 	<ul style="list-style-type: none"> Ropa de trabajo utilizada correctamente. Higiene personal realizada. Rol de tareas para la apertura y cierre de cocina, organizado. Áreas del personal a su cargo distribuidas. Instrucciones impartidas al jefe de cocina, de acuerdo a la necesidad del establecimiento. Producción de comidas supervisadas. Errores de producción resueltos. Requerimientos de los insumos planificados, considerando la carta o menú y el stock de mercadería. Pedido de insumos necesarios para la realización de la producción efectuados. Consolidado de los requerimientos elaborado. 	<ul style="list-style-type: none"> Ropa de trabajo utilizada correctamente. Higiene personal realizada. Personal para el área de cocina seleccionado. Horarios de trabajo, horas extras, descansos, permisos y vacaciones del personal a su cargo organizados. Personal a su cargo evaluado oportunamente. Personal a su cargo capacitado, de acuerdo a las necesidades de capacitación encontradas

Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento
<ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento de las BPM. • Conocimiento del manual de procedimientos. • Conocimiento de estándares de sanidad y calidad. • Técnica de decoración. • Técnica de emplatado. • Técnicas culinarias. • Técnicas de costeo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento de las BPM. • Conocimiento del manual de procedimientos. • Conocimiento de estándares de sanidad y calidad. • Técnicas culinarias. • Manejo de personal. • Redacción de informes y archivos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento de las BPM. • Conocimiento del manual de procedimientos. • Conocimiento de estándares de sanidad y calidad. • Técnicas culinarias. • Manejo de personal. • Conocimiento de recursos humanos.

Contexto de Desempeño Laboral				
Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales	Información / Formatos
<ul style="list-style-type: none"> • Área de cocina ventilada e iluminada, con instalación de agua y desagüe. • Oficina (opcional). 	<ul style="list-style-type: none"> • Lavadero de acero inoxidable con grifo de agua. • Refrigeradora o similar. • Cocina. • Batidora (de ser el caso). • Licuadora (de ser el caso). • Mesa de trabajo. • Mesa de despacho para colocar platos terminados. • Escritorio. • Silla. • Computadora. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ropa de trabajo (mandil, pantalón, polo o chaqueta, guantes de látex, gorro o malla protectora). • Zapatos antideslizantes. • Juego de utensilios personales (cuchillo, cuchara, tenedor). 	<ul style="list-style-type: none"> • Insumos para las comidas a preparar. • Menaje. • Juego de cuchillos, pinzas y anexos. • Medidores (jarras, tazas). • Bols de diferentes tamaños. • Papel film de tipo alimentario (opcional). • Papel aluminio (opcional). • Paños de varios tipos (secadores, absorbentes, etc). • Porta comanda o riel de comandas (opcional). • Pinchador de comandas (opcional). • Tachos para basura con tapa. • Bolsas para basura. • Alcohol en líquido o gel. • Calculadora. • Lapicero. • Hojas o cuaderno. 	<ul style="list-style-type: none"> • Hoja de producción. • Comandas. • Recetas. • Documentos (correspondencia, memorándum, informes).

Competencias Básicas ¹⁵	Competencias Genéricas ¹⁵
<p>A. Habilidades básicas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lectura. • Redacción. • Aritmética. • Capacidad de escuchar. <p>B. Aptitudes analíticas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pensar creativamente. • Tomar decisiones. • Capacidad para solucionar problemas. • Visualización. • Capacidad de aprendizaje. • Razonamiento. <p>C. Cualidades personales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Responsabilidad. • Sociabilidad. • Dominio sobre si mismo. • Integridad/honradez. 	<p>I. Gestión de recursos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distribuye el tiempo. • Asigna fondos. • Organización de recursos. • Asigna los recursos humanos. <p>II. Relaciones interpersonales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sabe trabajar en equipo. • Enseña a otros. • Sirve a los clientes. • Ejerce liderazgo. <p>III. Gestión de la información</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adquiere y evalúa la información. • Organiza y mantiene la información. • Interpreta y comunica información. <p>IV. Comprensión Sistémica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Controla y corrige el funcionamiento de un sistema.



¹⁵ Basada en las categorizaciones y tipos que figuran en el Informe SCANS: Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills (1991). What Work Requires of Schools: A SCANS Report for America 2000, The Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills. Washington D.C.: U.S. Department of Labor. Recuperado de <http://wdr.doleta.gov/SCANS/whatwork/whatwork.pdf>