I.- Datos Generales

Código	Título
EC0747	Preparación de alimentos

Propósito del Estándar de Competencia

Servir como referente para la evaluación y certificación de las personas que brindan el servicio de preparar entradas, sopas y platos fuertes de acuerdo al recetario base.

Asimismo, puede ser referente para el desarrollo de programas de capacitación y de formación basados en Estándares de Competencia (EC).

El presente EC se refiere únicamente a funciones para cuya realización no se requiere por disposición legal, la posesión de un título profesional. Por lo que para certificarse en este EC no deberá ser requisito el poseer dicho documento académico.

Descripción general del Estándar de Competencia

Este Estándar de Competencia, Preparación de alimentos de acuerdo al recetario base, describe las funciones que realiza una persona de preparar entradas de acuerdo al recetario base, preparar sopas de acuerdo al recetario base y preparar platos fuertes de acuerdo al recetario base.

El presente EC se fundamenta en criterios rectores de legalidad, competitividad, libre acceso, respeto, trabajo digno y responsabilidad social.

Nivel en el Sistema Nacional de Competencias: Dos
Desempeña actividades programadas que, en su mayoría, son rutinarias y predecibles. Depende de las instrucciones de un superior. Se coordina con compañeros de trabajo del mismo nivel jerárquico.

Comité de Gestión por Competencias que lo desarrolló:
De los Colegios de Estudios Científicos y Tecnológicos

Fecha de aprobación por el Comité Técnico del CONOCER:	Fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación:
8 de julio de 2016	10 de agosto de 2016

Periodo de revisión/actualización del EC:
3 años

Ocupaciones relacionadas con este EC de acuerdo con el Sistema Nacional de Clasificación de Ocupaciones (SINCO)

Grupo unitario:
9411 Ayudantes en la preparación de alimentos.

Ocupaciones asociadas:
Auxiliar de cocinera.
Ayudante de cocina.
Ayudante de parrillero.

Ocupaciones no contenidas en el Sistema Nacional de Clasificación de Ocupaciones y reconocidas en el Sector para este EC

Auxiliar de cocina.

Clasificación según el sistema de Clasificación Industrial de América del Norte (SCIAN)

Sector:

72 Servicios de alojamiento temporal y de preparación de alimentos y bebidas.

Subsector:

722 Servicios de preparación de alimentos y bebidas.

Rama:

7225 Servicios de preparación de alimentos y bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

Subrama:

72251 Servicios de preparación de alimentos y bebidas alcohólicas y no alcohólicas

Clase:

722511 Restaurantes con servicio de preparación de alimentos a la carta o de comida corrida.

El presente Estándar de Competencia, una vez publicado en el Diario Oficial de la Federación, se integrará en el Registro Nacional de Estándares de Competencia que opera el CONOCER a fin de facilitar su uso y consulta gratuita.

Organizaciones participantes en el desarrollo del Estándar de Competencia

- Coordinación Nacional de Colegios de Estudios Científicos y Tecnológicos (CECyTE)
- Colegio CECyTE Hidalgo

Relación con otros Estañadores de Competencia

- EC0042 Coordinación de los servicios de alimentos y bebidas.
- EC0127 Preparación de alimentos.
- EC0128 Preparación de bebidas.
- EC0081 Manejo higiénico de los alimentos.

Aspectos relevantes de la evaluación

Detalles de la práctica:	• Se recomienda que en la evaluación se considera los siguientes aspectos: • El desarrollo de la evaluación de desempeño podrá realizarse en una situación real o simulada. • Los productos como resultado de desempeño solicitado, se presentaran como evidencia durante la evaluación de la Competencia, por lo que no se requiere ningún tipo de evidencia historia.
Apoyos/Requerimientos:	• Estufa • Refrigerador • Cuchillos • Licuadora • Batidora • Lava loza • Loza • Cucharas de cocina • Artículos de limpieza • Cubiertos

- Botes de basura (orgánica e inorgánica)

Duración estimada de la evaluación

2 horas en gabinete y 6 en campo, totalizando 8 horas.

Referencias de Información

- Programa de Estudios de la Carrera Técnica, Preparación de Alimentos y Bebidas, Coordinación Sectorial De Desarrollo Académico (COSDAC).

II.- Perfil del Estándar de Competencia

Estándar de Competencia

Preparación de alimentos

Elemento 1 de 4

Organizar el área de trabajo

Elemento 2 de 4

Elaborar entradas

Elemento 3 de 4

Elaborar sopas

Elemento 4 de 4

Elaborar platos fuertes

III.- Elementos que conforman el Estándar de Competencia

Referencia	Código	Título
1 de 4	E2339	Organizar el área de trabajo

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Inicia la jornada laboral:
   - Cumpliendo con la deontología establecida en la NOM-120-SSA1-1994 y NOM-251-SSA1-2009 antes de entrar a la cocina.

2. Verifica que las instalaciones, mobiliario y equipo de cocina estén de acuerdo a la NOM-120-SSA1-1994:
   - Aplicando normas de seguridad e higiene establecidas en las políticas del establecimiento,
   - Llenando la lista de verificación de la NMX-F-605-NORMEX-2004/NOM-251-SSA1-2009, de acuerdo a las características de la cocina, y
   - Llenando el formato de mantenimiento conforme a políticas del establecimiento.

3. Limpia el área de trabajo:
   - Lavando con agua y jabón la mesa de trabajo,
   - Secando la mesa de trabajo con toallas desechables/ trapos de cocina,
   - Aplicando solución desinfectante a la mesa de trabajo, y
   - Antes, durante y después de la jornada de trabajo.

4. Realiza la verificación de los insumos:
   - Solicitando al almacén los diversos insumos requeridos por la receta,
   - Revisando las temperaturas de los insumos que lo requieran según la receta,
   - Examinando las características organolépticas con base a las normas: NOM-251-SSA1-2009 y/o NMX-F-605-NORMEX-2004, y
   - Reportando al almacén los insumos que no cumplan con las características organolépticas establecidas en las normas: NOM-251-SSA1-2009 y/o NMX-F-605-NORMEX-2004.

5. Realiza el almacenamiento de los insumos:
   - De acuerdo a sus características perecederas y a las políticas de la empresa,
   - Utilizando Primeras Entradas Primeras Salidas de acuerdo a cada insumo, y
   - Utilizando Últimas Entradas Primeras Salidas de acuerdo a cada insumo.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1. Responsabilidad: La manera en que se presenta portando uniforme completo con forme a las políticas del establecimiento.
2. Limpieza: La manera en que se presenta con higiene personal de acuerdo a las políticas del establecimiento.

GLOSARIO

1. Características perecederas:	Son las características de los alimentos que señalizan cuanto tiempo pueden durar sin sufrir cambios biológicos.
2. Deontología:	Son el conjunto de normas que se deben de cumplir al entrar en la cocina como uniforme completo e higiene personal.
3. Higiene personal:	Es el concepto básico del aseo, limpieza y cuidado de nuestro cuerpo.
4. NMX-F-605-NORMEX-2004:	Norma que refiere a los Alimentos - Manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos Preparados para la Obtención del Distintivo "H"
5. NOM-251-SSA1-2009:	Norma Oficial Mexicana que refiere a las Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. NOM-120-SSA1-1994:	Norma Oficial Mexicana que refiere a los bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas.

Referencia	Código	Título
2 de 4	E2340	Elaborar entradas

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Prepara la mise en place para entradas:
   - Cortando los insumos como lo indica la receta base,
   - Utilizando la cantidad de insumos establecida en la receta base, y
   - Acomodando por orden de ocupación conforme a la receta base.

2. Prepara las entradas:
   - Aplicando el método de cocción establecido en la receta,
   - Aplicando técnicas culinarias establecidas en la receta, y
   - Aplicando técnicas de emplatado de acuerdo a los principios básicos (color, textura, altura y formas).

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. La requisición de insumos elaborada:
   - Incluye nombre de la receta,
   - Incluye nombre de quien la elaboró,
   - Contiene cantidad y unidad de insumos conforme a la receta,
   - Contiene fecha de elaboración,
   - Contiene folio de la requisición, y
   - Contiene nombre y firmas de quien solicito y quien recibió.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1. Orden: La manera en que lleva a cabo la preparación de la mise en place conforme a lo establecido en la receta.
2. Responsabilidad: La manera en que utiliza el equipo de trabajo sin exponer su integridad física o la de terceros.

GLOSARIO

1. Materia prima: El termino Materia prima se utiliza para hacer referencia a todos aquellos elementos que sirven para un determinado fin y que se pueden denominar Insumo.
2. Mise en place: Es el orden de ocupación de los ingredientes para preparar un alimento, los cuales ya se encuentran lavados, cortados y las cantidades a ocupar.
3. Organolépticas: Son las propiedades de las sustancias orgánicas e inorgánicas que pueden apreciarse por los sentidos (olor, sabor, textura y color).
4. Requisición: Es un documento que permite la realización de una solicitud de adquisición de un producto o servicio a nivel interno de una organización.

Referencia	Código	Título
3 de 4	E2341	Elaborar sopas

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Prepara la mise en place para sopas:
   - Cortando los insumos según lo solicitado en la receta base,
   - Utilizando la cantidad de insumos requerida por la receta base, y
   - Acomodando por orden de ocupación conforme a la receta base.

2. Aplica técnicas para la elaboración de sopas:
   - Utilizando las técnicas culinarias establecidas en la receta base, y
   - Utilizando el método de cocción establecido en la receta base.

3. Sirve la sopa:
   - Aplicando técnicas de emplatado de acuerdo a los principios básicos (porción, guarnición, color, textura y temperatura).

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. La requisición de insumos elaborada:
   - Incluye nombre de la receta,
   - Incluye nombre de quien la elaboró,
   - Contiene cantidad y unidad de insumos conforme a la receta,
   - Contiene fecha de elaboración,
   - Contiene folio de la requisición, y
   - Contiene nombre y firmas de quien solicito y quien recibió.

GLOSARIO

1. Cocción:	La acción correspondiente es cocer y es someter un alimento crudo a la acción de un líquido que hierve, generalmente agua esto hace que los alimentos adquieran una nueva textura.
2. Emplatado:	Colocar los alimentos ya preparados en el plato o bandeja donde serán servidos.
3. Guarnición:	Es un acompañamiento del plato principal. Muchas veces se busca que la guarnición aporte un sabor adicional o que genere un contraste con el plato principal, aunque en ocasiones se utiliza con un fin decorativo.
4. Sopa	Plato de caldo con pasta, arroz, sémola, hortalizas, u otros alimentos troceados que se cuecen en ese caldo.
5. Técnicas culinarias	Es la forma creativa de preparar alimentos implementando ciertos procedimientos dependiendo al alimento a preparar.

Referencia	Código	Título
4 de 4	E2342	Elaborar platos fuertes

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Prepara la mise en place para platos fuertes:
   - Cortando los insumos según lo solicitado en la receta base,
   - Utilizando la cantidad de insumos requerida por la receta base, y
   - Acomodando por orden de ocupación conforme a la receta base.

2. Prepara un plato fuerte:
   - Aplicando técnicas culinarias establecidas en la receta base, y
   - Aplicando el método de cocción establecido en la receta base.

3. Sirve el plato fuerte:
   - Utilizando el gramaje establecido en la receta base, y
   - Aplicando técnicas de emplatado de acuerdo a los principios básicos (color, textura, altura, temperatura y diseños).

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:
PRODUCTOS

1. La requisición de insumos elaborada:
   - Incluye nombre de la receta,
   - Incluye nombre de quien la elaboró,
   - Contiene cantidad y unidad de insumos conforme a la receta,
   - Contiene fecha de elaboración,
   - Contiene folio de la requisición, y
   - Contiene nombre y firmas de quien solicito y quien recibió.

GLOSARIO

1. Gramaje:	Medidas y equivalencias culinarias.

2. Plato fuerte	Plato principal o que más alimenta y satisface, de una comida completa.