I.- Datos Generales

Código	Título
EC0748	Preparación de bases culinarias

Propósito del Estándar de Competencia
Servir como referente para la evaluación y certificación de las personas que brindan el servicio de preparar bases culinarias, como mise en place con cortes y fondos.

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 bases culinarias, describe las funciones que realiza una persona que corta carnes y vegetales, prepara fondos de acuerdo al recetario base, prepara salsas madres y derivadas 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

Camareros y garroteros.

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 histórica.

Apoyos/Requerimientos:

- Estufa
- Refrigerador
- 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

- NMX-F-605-NORMEX-2004. Normas mexicanas de alimentos y bebidas no alcohólicas, publicación de declaratoria de vigencia en el Diario Oficial de la Federación: 13/octubre/2004.
- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, publicación de declaratoria de vigencia en el Diario Oficial de la Federación: 01/marzo/2010.
- Programa de Estudios de la Carrera Técnica, Preparación de alimentos y bebidas de la Coordinación Sectorial De Desarrollo Académico (COSDAC).

II.- Perfil del Estándar de Competencia

Estándar de Competencia

Preparación de bases culinarias

Elemento 1 de 4

Organizar el área de trabajo

Elemento 2 de 4

Cortar carnes y vegetales

Elemento 3 de 4

Elaborar fondos

Elemento 4 de 4

Elaborar salsas madres y derivadas

III.- Elementos que conforman el Estándar de Competencia

Referencia	Código	Título
1 de 4	E2343	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-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-251-SSA1-2009:
   - Aplicando normas de seguridad e higiene establecidas en las políticas del establecimiento,
   - Llenando la lista de verificación de la NMX-F-605-NORMEX-2004 y/o 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, y
   - Examinando las características organolépticas con base a las normas: NOM-251-SSA1-2009 y 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 (PEPS) de acuerdo a cada insumo, y
   - Utilizando Últimas Entradas Primeras Salidas (UEPS) de acuerdo a cada insumo.

La persona es competente cuando demuestra las 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. NOM 251	NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. NORMEX 605	NMX-F-605-NORMEX-2004 Alimentos - Manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos Preparados para la Obtención del Distintivo "H"
6. PEPS:	Es el mejor sistema de manejo de mercadería en cuanto a productos gastronómicos y sus siglas corresponden a ¨Primeras Entradas Primeras Salidas¨
7. UEPS:	Este método tiene como base que la última existencia en entrar es la primera en salir y sus siglas corresponden a ¨Ultimas entradas Primeras salidas¨.

Referencia	Código	Título
2 de 4	E2344	Cortar carnes y vegetales.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Limpia los insumos:
   - Lavando con agua y jabón pieza por pieza y/o en manojos pequeños,
   - Enjuagándolas con agua potable hasta que queden libres de cualquier residuos de jabón,
   - Desinfectando los insumos de acuerdo a las instrucciones del producto desinfectante utilizado en el establecimiento.

2. Prepara la mise en place de cortes de carnes y vegetales:
   - Utilizando el equipo de acuerdo a las características de cada insumo,
   - Utilizando las cantidades de la materia prima establecidas en la receta,
   - Cortando los insumos como lo indica la receta, y
   - Acomodando por orden de ocupación conforme a la receta.

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 obtiene los siguientes:

CONOCIMIENTOS	NIVEL
1. Las características organolépticas de la materia prima.	Conocimiento
2. Manejo de las temperaturas	Conocimiento
3. Funciones de las áreas de la cocina	Conocimiento

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. Cocina: Es el sitio equipado para realizar la preparación de alimentos ya sea en una casa o en un restaurant.
2. Insumo: Se emplea el termino Insumo para hacer referencia a todos aquellos implementos que sirven para un determinado fin y que se pueden denominar como materias primas, específicamente útiles para diferentes actividades y procesos.
3. 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	E2345	Elaborar fondos

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Prepara la mise en place para fondos:
   - 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 fondos:
   - 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

3. 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.

4. La mise en place presentada:
   - Contiene los insumos para fondos de acuerdo a la receta base,
   - Contiene los insumos cortados según el recetario base, y
   - Se encuentra acomodado por orden de ocupación conforme a la receta base.

GLOSARIO

1. Materia prima: Es el principal material utilizado para elaboración de un alimento.
2. Mise en place: Es preparar, disponer de todos los elementos necesarios para una determinada tarea o trabajo. Cuando nos referimos a la organización de una cocina, estamos hablando de tener dispuestos todos los instrumentos, ingredientes y alimentos preparados para cocinar (elaborar recetas).
3. Organoléptico: Son las propiedades de las sustancias orgánicas e inorgánicas que pueden apreciarse por los sentidos (olor, sabor, textura y color).

Referencia	Código	Título
4 de 4	E2346	Elaborar salsas madres y derivadas

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Prepara la mise en place de salsas madres y derivadas:
   - Cortando los insumos según lo solicitado en la receta base,
   - Utilizando las cantidades de la materia prima establecidas en la receta base,
   - Utilizando los fondos previamente elaborados,
   - Acomodando por orden de ocupación conforme a la receta base.

2. Prepara salsas madres y derivadas:
   - 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. 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. Emplatar: Es la acción de preparar y presentar con destreza la comida sobre la fuente o el plato de comida que se llevara a la mesa, siguiendo una decoración.
2. Receta base: Consiste en una lista de ingredientes necesarios, el tiempo de preparación, la lista de ingredientes, las herramientas empleadas y una serie de instrucciones en orden cronológico con la cual se elabora un plato o una bebida específicos.
3. Salsas madre: Son las salsas que se usan como base para la fabricación de nuevas salsas, llamadas secundarias o derivadas.