I.- Datos Generales

Código EC1276

Título
Elaboración de platillos aplicando técnicas culinarias de la cocina Queretana

Propósito del Estándar de Competencia

Servir como referente para la evaluación y certificación de las personas que elaboran platillos con identidad, historia, técnica y cultura del estado de Querétaro, a partir de las recetas estándar.

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

El presente Estándar de Competencia refiere a las actividades necesarias para la evaluación y certificación de las personas que realizan la preparación de los ingredientes y la elaboración de platillos, aplicando las técnicas culinarias de la cocina queretana, considerando la geografía, historia y uso de los recursos naturales endémicos del estado, así como la limpieza del área de trabajo. También establece los conocimientos teóricos, básicos y aplicables con los que deberá contar la persona para la realización de dicha función, así como las actitudes relevantes que deberá mostrar en su desempeño.

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: Tres

Desempeña actividades tanto programadas rutinarias como impredecibles. Recibe orientaciones generales e instrucciones específicas de un superior. Requiere supervisar y orientar a otros trabajadores jerárquicamente subordinados.

Comité de Gestión por Competencias que lo desarrolló:

Conservatorio de Cultura Gastronómica Mexicana

Fecha de aprobación por el Comité Técnico del CONOCER:

08 de septiembre de 2020

Fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación:

28 de octubre de 2020

Periodo sugerido de revisión /actualización del EC:

5 años

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

Grupo unitario

5111 Cocineros
5112 Fonderos, vendedores y comerciantes de comida

Ocupaciones asociadas

Ayudante 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:

7221 Restaurantes con servicio completo.

Subrama:

72211 Restaurantes con servicio completo.

Clase:

722110 Restaurantes con servicio completo.

El presente EC, 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

- Centro de Formación Pedagógica Innovación Educativa (CEFOPED).
- Conservatorio de la Cultura Gastronómica capítulo Querétaro.
- Instituto Gastronómico de Estudios Superiores (IGES).
- Universidad Tecnológica del Estado de Querétaro (UTEC).
-

Relación con otros estándares de competencia

Estándares relacionados

- EC0334 Preparación de alimentos para la población sujeta de asistencia social
- EC0747 Preparación de alimentos

Aspectos relevantes de la evaluación

Detalles de la práctica:	● Para este EC, el desarrollo de la evaluación de desempeños podrá realizarse en una situación real o simulada y los productos como resultado de dicho desempeño, se presentarán como evidencia durante la evaluación de la competencia.
Apoyos/Requerimientos:	● Espacio de cocina con equipo mayor y equipo menor e insumos de acuerdo con la receta asignada por el evaluador.

Duración estimada de la evaluación

- 3 horas en campo y 1 hora gabinete, totalizando 4 horas.

Referencias de Información

- Velázquez de León, Josefina. El arte de cocinar (Revista mensual culinaria, México 1948).
- Wright, David, Querétaro en el siglo XVI. Fuentes documentales primarias, Querétaro Dirección de Patrimonio Cultural, Secretaria de Cultura y Bienestar Social, Gobierno del Estado de Querétaro (Colección documentos 13, 1989).
- Tesoros de la Ciudad de Querétaro, textos de Conrado Tostad, Querétaro, Gobierno del Estado de Querétaro (Grupo azabache 1992).
- Pérez Iturbide, Guillermo. Del arcón de mis recuerdos, en el Heraldo Querétaro (Cámara Nacional de Comercio, Servicios y Turismo de Querétaro 9 de marzo 2001).
- Zolla Luque, Carlos, El elogio del Dulce, ensayo sobre la dulcería mexicana (FCE, México 1988).
- Valle -Arizpe, Artemio de, El canillas, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Dirección General de publicaciones (Tercera Serie de Lecturas Mexicanas 1990).
- Urquiola Permisán, José Ignacio. Querétaro interpretaciones de su historia (Centro de Estudios Históricos 1994).

- Quesada Aldana. La identidad cultural en Querétaro (Gobierno del Estado de Querétaro 1989).
- Ward, Henry George. México en 1927 (FCE 1981).
- Vega y Monroy, Luis, Viñetas queretanas, Querétaro, Dirección de Patrimonio Cultural, Secretaría de Cultura y Bienestar Social (Gobierno del Estado de Querétaro 1987).
- Viramontes Anzures, Carlos, de chichimecas, pames y jonaces. Los recolectores-cazadores del semidesierto de Querétaro, México, INAH (Colección Científica, Serie Arqueológica 46, 2000).
- Servín Muñoz, Juan, Así fue, así es Querétaro (Querétaro 1983).

II.- Perfil del Estándar de Competencia

Preparar los ingredientes del platillo queretano

Elemento 2 de 3

Elaborar el platillo queretano

Elemento 3 de 3

Limpiar el área de trabajo

Estándar de Competencia

Elaboración de platillos aplicando técnicas culinarias de la cocina Queretana

Elemento 1 de 3

III.-

Elementos que conforman el Estándar de Competencia

Referencia	Código	Título
1 de 3	E4020	Preparar los ingredientes del platillo queretano

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Realiza la verificación de condiciones de cocina:
- Cumpliendo con la deontología establecida por la organización,
- Verificando que la cocina se encuentre de acuerdo con las características de limpieza establecidas en la norma NMX-F-605-NORMEX-2004/NOM-251-SSA1-2009 vigente,
- Verificando el funcionamiento y la existencia del equipo mayor y menor, de acuerdo a la receta a elaborar,
- Verificando que se cuente con los ingredientes a utilizar de acuerdo con la receta a elaborar, y
- Verificando que se cuente con la disponibilidad de loza, de acuerdo con la receta a elaborar.

2. Prepara y separa los ingredientes:
- Limpiando/lavando/desinfectando los ingredientes establecidos en la receta a elaborar,
- Colocando el pesaje de ingredientes conforme a la receta a elaborar,
- Colocando los ingredientes pelados/picados/rallados/medidos de acuerdo con los requisitos de la receta a elaborar, y
- Refrigerando los ingredientes que lo necesiten de acuerdo con la receta a elaborar.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS	NIVEL
1. Geografía básica del estado.	Conocimiento
2. Historia de la comida queretana.	Conocimiento
3. Uso de los recursos naturales endémicos.	Conocimiento

1. Limpieza: La manera en que se presenta aseado y con el uniforme básico.

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

2. Orden: La manera en que guarda los objetos que utilizó en la preparación de los alimentos de acuerdo al tiempo de uso.

GLOSARIO

1. Preparación de ingredientes: Conjunto de operaciones que se realizan antes de la preparación propiamente dicha de cada servicio de restauración.
2. Equipo mayor: Refiere a los aparatos ligados a la cocina para su correcto funcionamiento, por ejemplo, refrigerador, estufa, campana, horno, etc.
3. Equipo menor: Refiere a los utensilios que se requieren para la elaboración de un platillo, por ejemplo, cucharas, licuadora, báscula, cuchillos, batidora, etc.
4. Deontología: Características de higiene personal y vestimenta con las que debe contar una persona para ingresar a una cocina. Cada cocina cuenta con sus propias características.
5. Técnicas culinarias: Conjunto de procesos que aplicamos a los alimentos para conservarlos y hacerlos digeribles y sabrosos. Esto incluye desde las preparaciones previas en frío, como la limpieza, hasta la cocción

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Prepara el platillo:

- Empleando las técnicas culinarias establecidas en la receta,
- Respetando los tiempos de acuerdo con la receta,
- Realizando los métodos de cocción de acuerdo a la receta,
- Rectificando la sazón de las preparaciones, y
- Realizando el manejo higiénico de los alimentos.

2. Emplata los alimentos preparados:

- Seleccionando la loza de acuerdo con el tipo de alimento preparado,
- Colocando los alimentos preparados en la loza de manera ordenada, y
- Aplicando técnicas de emplatado de acuerdo con los principios básicos de color, textura, altura, temperatura y diseño.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. El platillo terminado:
   - Se encuentra emplatado de manera limpia,
   - Cumple con la textura requerida de acuerdo con la receta,
   - Cumple con el olor de acuerdo con la receta,
   - Cumple con el color de acuerdo con la receta, y
   - Cumple con las características de sabor de acuerdo con la receta.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS	NIVEL
1. Técnicas culinarias.	Conocimiento

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1. Responsabilidad:	La manera en que utiliza el equipo mayor y menor sin dañarlo.

GLOSARIO

1. Rectificar sazón:	Corregir el sabor de un manjar al finalizar la preparación después de probarlo, añadiendo un ingrediente susceptible de mejorarlo, perfeccionar ese sabor o hacerlo resaltar.

2. Textura del platillo:	Propiedad sensorial de un alimento que es detectada por el sentido del tacto, la vista y el oído que nos permite conocer atributos como el crujido, dureza, resistencia, viscosidad, tersura entre otros.
3. Olor del platillo:	Sensación que produce en el sentido del olfato las preparaciones.
4. Color del platillo:	Impresión que producen al sentido de la vista las preparaciones de un platillo de acuerdo a las técnicas utilizadas.
5. Métodos de cocción:	Técnica culinaria con la que se modifican los alimentos crudos mediante la aplicación de calor para su consumo.
6. Emplatar:	Disponer los alimentos en un plato para su presentación

Referencia	**Código**	**Título**
3 de 3	E4022	Limpiar el área de trabajo

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Limpia el lugar de trabajo:
- Terminando las actividades,
- Desinfectando las mesas de trabajo con solución desinfectante,
- Verificando que las mesas se encuentren libres de residuos de los alimentos,
- Limpiando la parrilla con la solución establecida en el protocolo de la cocina,
- Verificando que las parrillas se encuentren sin grasa y sin residuos de alimentos,
- Lavando las tarjas con agua y jabón hasta que se encuentren sin restos de comida,
- Cerrando las llaves de gas,
- Desconectando los aparatos eléctricos, y
- Acomodando los utensilios utilizados en su lugar de acuerdo a lo establecido en la cocina.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. El área de trabajo limpia:

- Se encuentra con las llaves de gas cerradas,
- Se encuentra sin residuos de grasa en la parrilla,
- Se encuentra sin residuos de grasa en la mesa de trabajo,
- Se encuentra sin residuos orgánicos e inorgánicos en la mesa de trabajo y parrilla, y
- Todos los utensilios se encuentran en su lugar designado por la cocina.