

CATÁLOGO NACIONAL DE LA OFERTA FORMATIVA

ORGANIZACIÓN SECTORIAL¹

SECTOR ECONÓMICO:	Actividades de alojamiento y servicios de comidas
FAMILIA PRODUCTIVA:	Hoteles y restaurantes
ACTIVIDAD ECONÓMICA:	Actividades de servicio de comidas y bebidas

¹ RVM N° 178-MINEDU, anexo “A” del Catálogo Nacional de la Oferta Formativa.

Denominación del programa de estudios:	Cocina
Código: I2556-2-001	Nivel formativo: Técnico
Créditos: 80	Número de horas: 1760
Unidad de competencia:	Indicadores de logro:
Unidad de competencia N.º 1: Realizar la mise en place del área de cocina, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) y según la hoja de producción, procedimientos establecidos y normativa vigente.	1. Organiza los insumos, materia prima e implementos (utensilios, equipos, batería, otros) del área de cocina, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), requerimientos e indicaciones del área de cocina, los procedimientos establecidos y normativa vigente. 2. Efectúa la limpieza y desinfección de los insumos y materia prima, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), y según sus características organolépticas, procedimientos establecidos y normativa vigente. 3. Porciona los insumos y materia prima, según la ficha técnica de producción e indicaciones del área de cocina, los procedimientos establecidos, normativa vigente, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), 4. Prepara pre elaborados a utilizar en el área de cocina, según la hoja de producción e indicaciones del área, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos establecidos y normativa vigente. 5. Prepara elaboraciones culinarias básicas, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) y técnicas básicas de elaboración, según la receta del establecimiento, procedimientos establecidos y normativa vigente. 6. Fecha los insumos y materia prima procesados, según la hoja de producción e indicaciones del área de cocina, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos establecidos y la normativa vigente. 7. Almacena los insumos y materia prima, considerando el tipo de conservación (seco, frío y congelado) y fecha de vencimiento, según la hoja de producción e indicaciones del área de cocina, aplicación de las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos establecidos y la normativa vigente. 8. Aplica sistemas de rotación en el uso de los insumos y materia prima, según su tiempo de vida, fecha de vencimiento, tipo de almacenamiento, hoja de producción e indicaciones del área de cocina, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos establecidos y la normativa vigente.

Unidad de competencia N.º 2:

Elaborar platos culinarios, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), y técnicas culinarias, de acuerdo a la oferta del establecimiento, requerimientos del cliente (comanda) y normativa vigente.

1. Realiza el requerimiento de los insumos e implementos, según las necesidades del área de cocina, procedimientos establecidos y normativa vigente.
2. Optimiza el uso de los insumos e implementos del área de cocina, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos establecidos y la normativa vigente.
3. Realiza elaboraciones culinarias de la cocina peruana, aplicando técnicas culinarias, las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) y según la receta del establecimiento, procedimientos establecidos y normativa vigente.
4. Realiza elaboraciones culinarias de la cocina internacional, aplicando técnicas culinarias, las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) y según la receta del establecimiento, procedimientos establecidos y normativa vigente.
5. Elabora productos de panadería y pastelería, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), las técnicas de panadería y pastelería, los requerimientos del cliente, procedimientos establecidos y normativa vigente.
6. Determina las vajillas a usar en la presentación de platos culinarios, según la ficha técnica y requerimientos del cliente, indicaciones del área de cocina, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), procedimientos establecidos y normativa vigente.
7. Realiza la decoración y presentación del plato culinario, según la ficha técnica, indicaciones del área de cocina, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), las técnicas de atención y servicio al cliente, técnicas de emplatado, los procedimientos establecidos y la normativa vigente.

Título: Técnico en Cocina