



MARCO NACIONAL DE
CUALIFICACIONES

EDUCACIÓN Y FORMACIÓN TÉCNICA PROFESIONAL
COSTA RICA

Marco Nacional de Cualificaciones Educación y Formación Técnica Profesional Costa Rica

MSc. Laura Vargas Jiménez
Coordinadora General
lvargasjimenez@ina.ac.cr



Origen de las competencias

1. Competencias como parte de la
cualificación

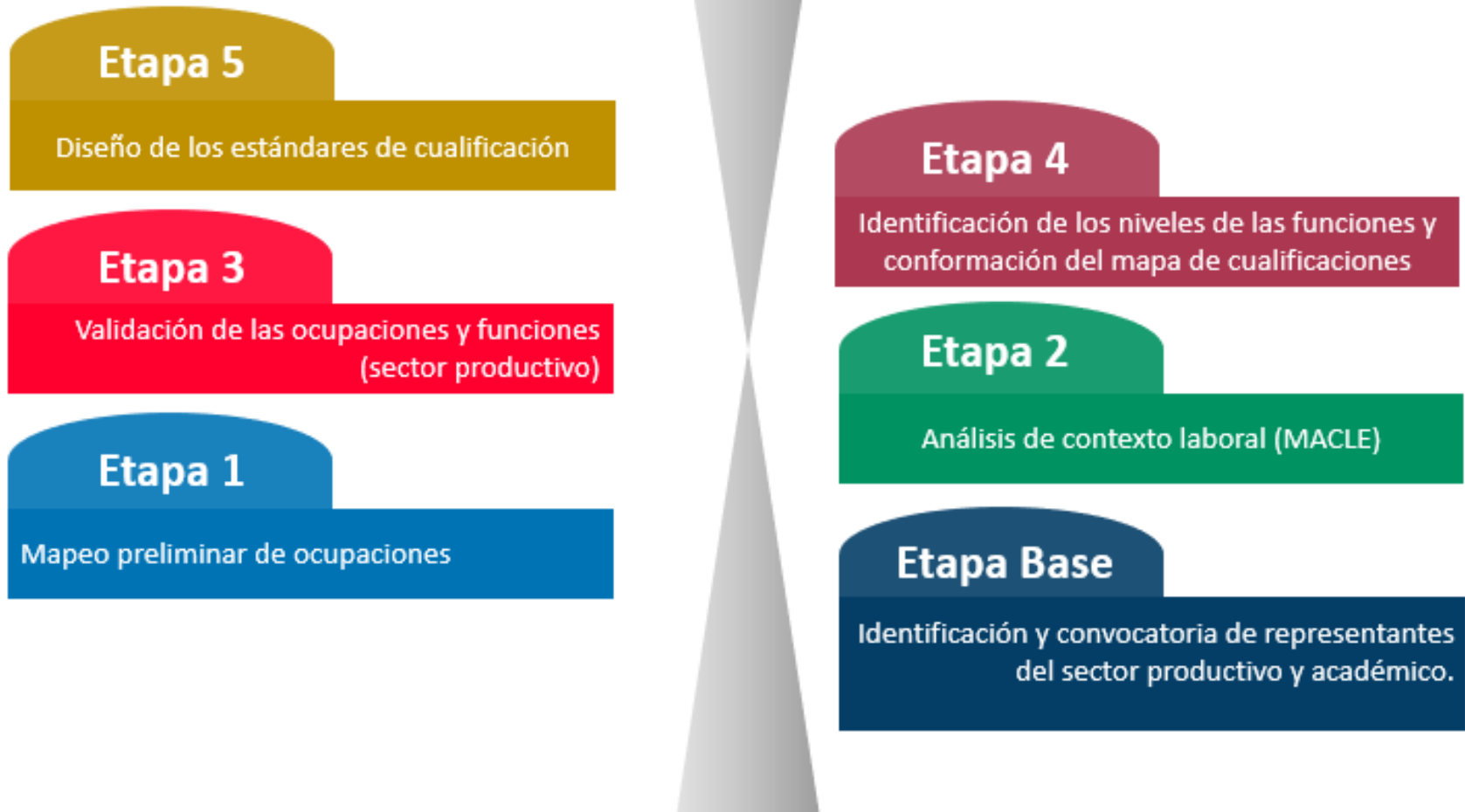
1. Contenido de los estándares de cualificación

Retos

TOP PRIORITY



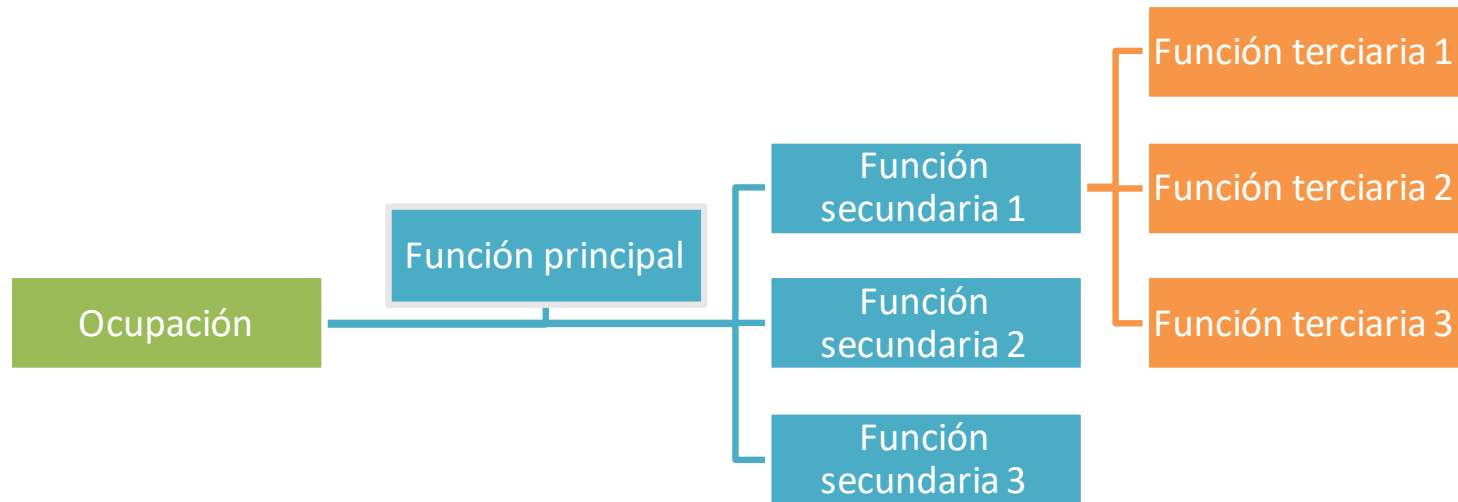
Identificación de cualificaciones



Entrevistas a	Consulta en
Cámaras-asociaciones gremiales	Bolsas de empleo
Empresas	Manuales de puesto
Ministerios, institutos	Estudios de demanda
Colegios profesionales	



Análisis centrado en las funciones



Vendedores de comida al mostrador, ayudante de cocina, ayudantes en la preparación de alimentos, cocineros de comida rápida, auxiliar de cocina, steward

Sirven comida desde el mostrador y terminan la preparación de alimentos simples en restaurantes, cafés, hoteles, patios de comida rápida, cafeterías, hospitales y otros similares.

Preparan ingredientes a utilizarse en la elaboración de platillos.

Lavan y acomodan platos, vajillas, cuchillería, limpian mesas, pisos, máquinas, áreas de cocina y de servicio de alimentos.

Asisten en la elaboración de preparaciones culinarias, atendiendo instrucciones y siguiendo las normas.

Preparan y cocinan de acuerdo a pedidos un rango limitado de comidas y bebidas que necesitan de un proceso de preparación simple y un pequeño número de ingredientes.

Efectúan operaciones auxiliares de aprovisionamiento, preelaboración y conservación de productos culinarios.

Toman pedidos de clientes y sirven en el mostrador o en las mesas.

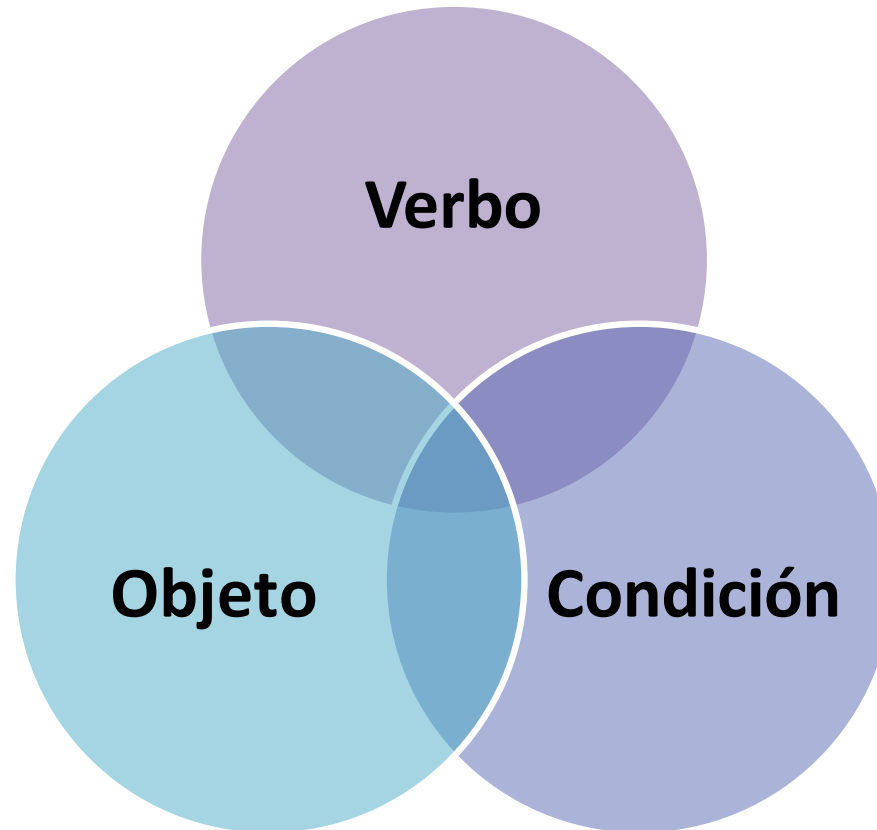
Producir, emplatar, hornear, asiste al jefe de cocina.

Análisis de funciones

Función de primer nivel	Funciones de segundo nivel	Funciones de tercer nivel
<p>Realizar el aprovisionamiento y preparación de productos gastronómicos elementales de la cocina clásica aplicando técnicas y métodos de cocción, según requerimientos de la organización y normativa vigente.</p>	<p>Aplicar protocolos de limpieza, desinfección, inventario, organización y almacenamiento de los equipos, menajes y utensilios de áreas operativas de la cocina, según normativa vigente y procedimientos establecidos en la organización.</p>	<p>Realizar la formulación de productos químicos para la limpieza y desinfección según ficha técnica del fabricante.</p> <p>Realizar la limpieza y desinfección de equipos según el protocolo establecido por la organización y ficha técnica del fabricante.</p> <p>Realizar la limpieza y desinfección de las áreas operativas de la cocina según el protocolo establecido por la organización.</p> <p>Realizar inventario de los productos de limpieza, equipos, utensilios, menaje y reportar anomalía, según protocolo establecido por la organización.</p> <p>Organizar y almacenar los productos de limpieza, equipos, utensilios y menaje según buenas prácticas de manufactura.</p> <p>Realizar acciones para la prevención, seguridad e higiene laboral, según normativa vigente de Salud Ocupacional.</p>







- Considerar el nivel de cualificación en que quedó nivelada la ocupación con la cual se vincula. A mayor nivel de cualificación, la complejidad y amplitud de las competencias denotarán un quehacer más avanzado.
- Emplear un verbo (máximo dos) vinculante con la función, las tareas y los descriptores del nivel. Utilizar verbos de aplicación porque están más relacionados al quehacer de la ocupación.

- Considerar el perfil laboral del técnico y las opciones ocupacionales.
- Valorar las competencias como una oportunidad de empleo o certificación en el campo laboral.
- Conforme se aumenta de un nivel de cualificación a otro, en un mismo campo cualificación, se esperaría sumar competencias.

- Establecer un objeto asociado con los conocimientos y habilidades requeridas para desempeñar la función con la cual se vincula.
- Plantear una condición técnica asociada con los criterios de desempeño para la función.
- La cantidad de competencias específicas, idealmente, estará en función del rango de horas asociado al nivel de la cualificación.



Redacción de competencias

FP

Realizar el aprovisionamiento y preparación de productos gastronómicos elementales de la cocina clásica aplicando técnicas y métodos de cocción, según requerimientos de la organización y normativa vigente.

CG

Emplear técnicas y métodos para la higienización, inventario, almacenamiento y organización de las áreas operativas de una cocina, así como el aprovisionamiento de materias primas, elaboraciones previas y preparaciones culinarias fundamentales de la cocina fría y caliente, **aplicando procedimientos y normativa vigente de forma responsable, con orientación a la calidad, disposición para el trabajo en equipo mediante la comunicación asertiva y en respuesta a las indicaciones dadas por su superior inmediato.**



Redacción de competencias

FS

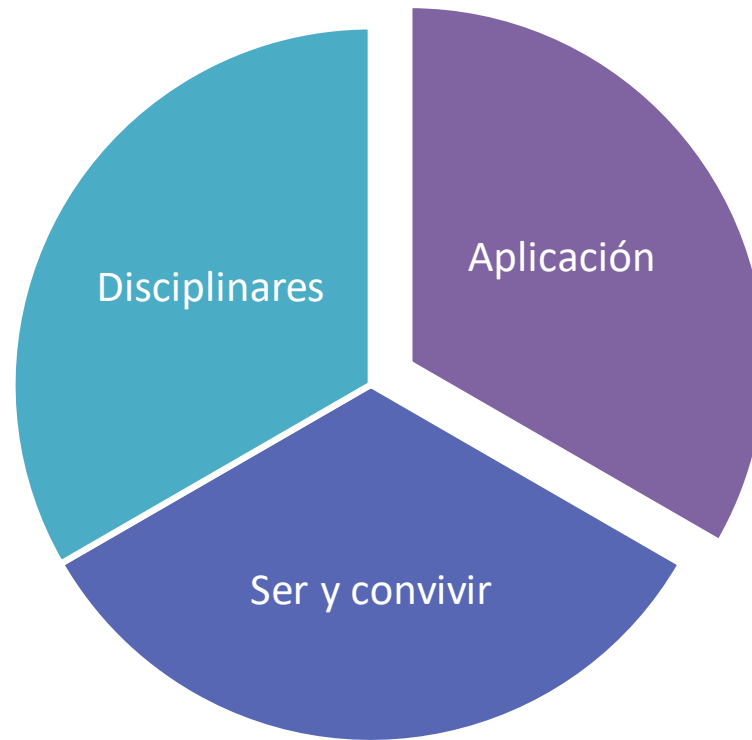
Aplicar protocolos de limpieza, desinfección, inventario, organización y almacenamiento de los equipos, menajes y utensilios de áreas operativas de la cocina, según normativa vigente y procedimientos establecidos en la organización.

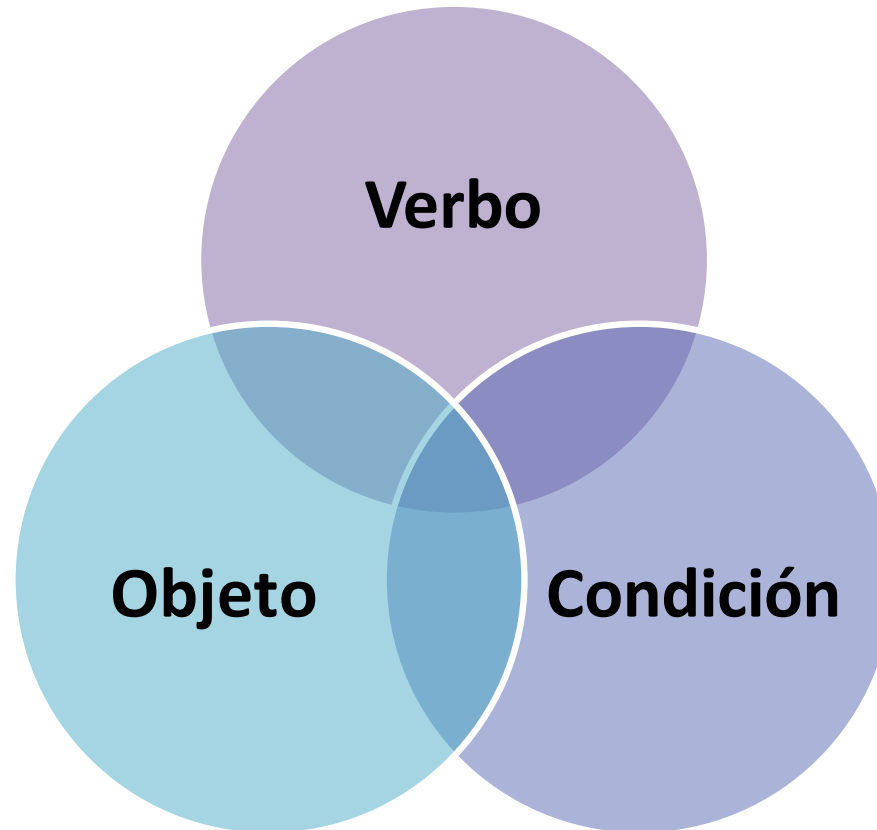
CE

Ejecutar técnicas para la higienización, inventario, almacenamiento y organización de las áreas de producción de cocina, mediante el manejo de protocolos establecidos por la organización y normativa vigente, en respuesta a las indicaciones dadas por el superior inmediato.

Redacción de resultados de aprendizaje



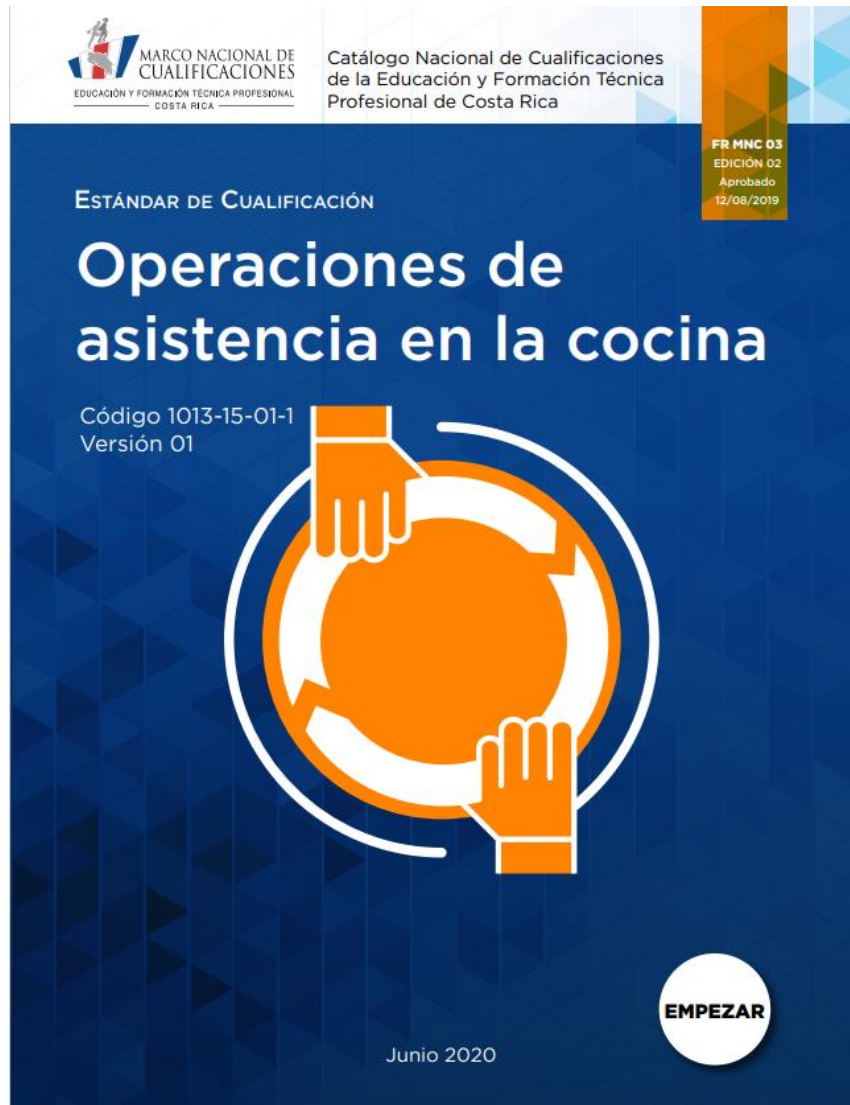




- Analizar las funciones de tercer nivel y determinar para cada una, los saberes disciplinarios y de aplicación que el estudiante debe adquirir para el logro de la función en el mundo del trabajo.
- Analizar las habilidades blandas requeridas que señala el sector.
- Considerar el nivel de cualificación en que se niveló la ocupación con la que se vincula.

- Emplear un verbo que permita evaluar el logro de la acción por parte del estudiante.
- Establecer un objeto asociado con los conocimientos y habilidades requeridos para desempeñar la función.
- Plantear una condición técnica asociada con los criterios de desempeño para la función de tercer nivel con que se vinculan.

Funciones de tercer nivel	¿Qué debe saber la persona para realizar esta tarea?	¿Qué debe saber hacer la persona para realizar esta tarea?
<p>Realizar la formulación de productos químicos para la limpieza y desinfección, según ficha técnica del fabricante.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Concepto de limpieza y desinfección.• Diferenciar entre productos de limpieza y desinfección.• Interpretar una ficha técnica de productos químicos.	<ul style="list-style-type: none">• El cálculo matemático para estimar la cantidad de desinfectante a disolver.• Aplicar las normas de seguridad para el uso de productos químicos.





- Portada
- Descripción del MNC-Campo detallado (CINE)
- Créditos
- Identificación de la cualificación
- Mapa de la cualificación (competencias que la integran)
- Descripción de las competencias específicas
- Resultados de aprendizaje transversales a todas las competencias específicas
- Contexto laboral
- Emisión de diploma
- Glosario



Competencias como parte de la cualificación

Cualificación

Competencia general

Competencias específicas

1013-15-01-1
Operaciones
de asistencia
en la cocina

Emplear técnicas y métodos para la higienización, inventario, almacenamiento y organización de las áreas operativas de una cocina, así como el aprovisionamiento de materias primas, elaboraciones previas y preparaciones culinarias de la cocina fría y caliente, aplicando procedimientos y normativa vigente de forma responsable, con orientación a la calidad, disposición para el trabajo en equipo mediante la comunicación asertiva y en respuesta a las indicaciones dadas por su superior inmediato.

CE1

1

Ejecutar técnicas para la higienización, inventario, almacenamiento y organización de las áreas de producción de cocina, mediante el manejo de protocolos establecidos por la organización y normativa vigente, en respuesta a las indicaciones dadas por el superior inmediato.

CE2

2

Preparar productos cárnicos, avícolas, marinos, acuícolas, vegetales, hortalizas, leguminosas, frutas y otros alimentos, para utilización culinaria inmediata o posterior, aplicando técnicas de limpieza, deshuese, porcionado, cortado, empacado al vacío y rotulado, según requisición de materias primas, lineamientos establecidos por la organización y buenas prácticas de manufactura.

CE3

3

Preparar productos culinarios de la cocina fría y caliente, aplicando técnicas y métodos de cocción, según ficha técnica, siguiendo los procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente, en respuesta a las indicaciones dadas por el superior.



Competencias específicas (CE)

CE1

Ejecutar técnicas para la higienización, inventario, almacenamiento y organización de las áreas de producción de cocina, mediante el manejo de protocolos establecidos por la organización y normativa vigente, en respuesta a las indicaciones dadas por el superior inmediato.

Resultados de aprendizaje ³

La persona es competente cuando:

1. Identifica los procedimientos de higienización de las áreas de producción de cocina, según buenas prácticas de manufactura.
2. Selecciona los productos químicos, según el área a higienizar.
3. Prepara las disoluciones desinfectantes, según los procedimientos de limpieza y desinfección y ficha técnica del producto.
4. Identifica los tipos y características de los equipos, utensilios y menajes, utilizados en las áreas operativas de cocina.
5. Realiza la limpieza y desinfección de equipos, utensilios y menaje, aplicando técnicas y protocolos establecidos por la organización y ficha técnica del fabricante.
6. Realiza la limpieza y desinfección de las áreas operativas de cocina, aplicando técnicas y protocolos establecidos por la organización.
7. Realiza el inventario de los productos de limpieza, equipos, utensilios y menaje, según su clasificación y recomendación técnica.



Evaluación del logro de la competencia específica N°1

Evidencias CE1

Conocimiento:

- Operaciones matemáticas básicas para formulación de soluciones desinfectantes.
- Técnicas para la limpieza y desinfección de áreas de producción de cocina.
- Métodos de higienización para áreas de producción de cocina.
- Principios de seguridad ocupacional aplicados al trabajo en la cocina.

Desempeño:

- Realiza la formulación de productos químicos para la limpieza y desinfección.
- Realiza la limpieza y desinfección de equipos.
- Realiza la limpieza y desinfección de las áreas operativas de la cocina.
- Organiza y almacena los productos de limpieza, equipos, utensilios y menaje.

Nota: Los desempeños los realiza, aplicando procedimientos y normativa vigente de forma responsable, con orientación a la calidad, disposición para el trabajo en equipo mediante la comunicación asertiva y en respuesta a las indicaciones dadas por su superior inmediato.

- Participación de sectores productivos.
- Coordinación interinstitucional para la identificación de necesidades de competencias y cualificaciones.
- Desarrollo de un sistema nacional para la evaluación de competencias, con reconocimiento para el sector laboral y continuidad de las rutas formativas.

- Fortalecimiento de los mecanismos para la articulación: marco jurídico y normativo.
- Avance en la implementación de la educación y formación técnica profesional basada en competencias.
- Continuo desarrollo de capacidades en personal a cargo de los procesos de normalización.

- Participación de personal docente.
- Evaluación de impacto sobre la empleabilidad.
- Avanzar hacia la codificación de competencias.



MARCO NACIONAL DE
CUALIFICACIONES

EDUCACIÓN Y FORMACIÓN TÉCNICA PROFESIONAL
COSTA RICA

Marco Nacional de Cualificaciones Educación y Formación Técnica Profesional Costa Rica

MSc. Laura Vargas Jiménez
Coordinadora General
lvargasjimenez@ina.ac.cr