



**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
FORMATO NORMA SECTORIAL DE COMPETENCIA LABORAL**

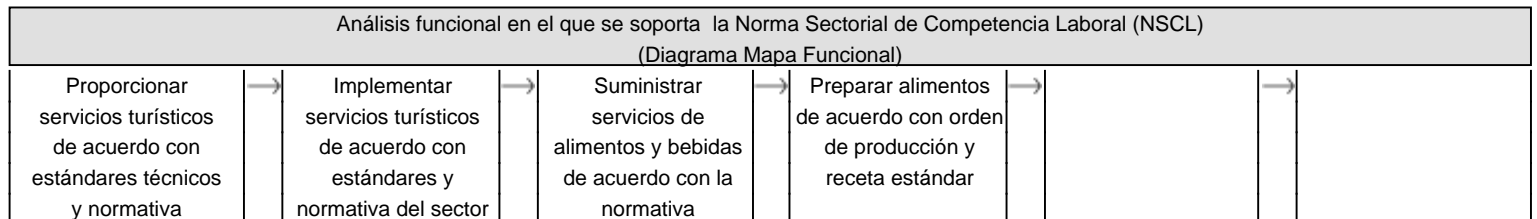
Título de la Norma Sectorial de Laboral (NSCL)	Preparar alimentos de acuerdo con orden de producción y receta estándar			Código NSCL:	260201088
				Versión NSCL:	1
Estado Producto	Proyecto	Avalado	Aprobado	Fecha de publicación (dd/mm/aaaa):	/ /
	X			Fecha de revisión:	/ /
Fecha de Aprobación Consejo Directivo Nacional del SENA (dd/mm/aa)	/ /			No. Acta de Aprobación Consejo Directivo Nacional del SENA	

Mesa Sectorial	TURISMO			Código Mesa	60201
Regional	DISTRITO CAPITAL	Centro de Formación	CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS		

Norma Sectorial de Competencia Laboral (estado)	Actualización		Nueva	X	
Ámbito de la Norma Sectorial de Competencia Laboral:					

Esta norma reemplaza a la (s) norma (s)			
Código	Versión	Mesa Sectorial	Nombre de la Norma Sectorial de Competencia Laboral
260201057	1	60201 - TURISMO	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

Esta norma toma como referente la norma o unidad de competencia:				
Código	Versión	Nombre de la Norma/Unidad de Competencia Internacional	Organismo/entidad	Link



Términos Técnicos Utilizados	
Nombre	Definición
No aplica	No aplica

Actividades Clave Las acciones fundamentales que se desarrollan para cumplir con la función son:		Consecutivo	Criterios de Desempeño específicos Los resultados esenciales de la actividad
1	Manipular elementos de cocina	1.1	La selección de utensilios corresponde con procedimiento técnico y tipo de preparación
		1.2	El ordenamiento de utensilios está acorde con procedimiento técnico y tipo de preparación
		1.3	El agarre de utensilios corresponde con técnicas de manipulación y tipo de uso
		1.4	El posicionamiento de utensilios está acorde con procedimiento técnico y tipo de uso
		1.5	La dirección del utensilio está acorde con procedimiento técnico y tipo de uso
		1.6	La elección de equipos está acorde con procedimiento técnico y tipo de preparación
		1.7	El accionamiento de equipos corresponde con ficha técnica y tipo de preparación
		1.8	La graduación de variables corresponde con ficha técnica y tipo de preparación
2	Tratar componentes alimenticios	2.1	La separación de alimentos esta acorde con especificaciones del producto y tipo de preparación



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
FORMATO NORMA SECTORIAL DE COMPETENCIA LABORAL

		2.2	La constatación de características organolépticas corresponde con tipo de alimento y ficha técnica
		2.3	El picado de alimentos está acorde con técnicas de corte y procedimiento técnico
		2.4	El pelado de alimentos está acorde con procedimiento técnico y tipo de alimento
		2.5	El despiece de alimentos está acorde con procedimiento técnico y tipo de alimento
		2.6	La medición de cantidades está acorde con procedimiento técnico y tipo de preparación
		2.7	El pesaje de porciones está acorde con procedimiento técnico y tipo de preparación
3	Transformar alimentos	3.1	La adición de ingredientes está acorde con técnicas de preparación y procedimiento técnico
		3.2	La mezcla de ingredientes corresponde con técnicas de preparación y procedimiento técnico
		3.3	La rotación de ingredientes está acorde con técnicas de preparación y procedimiento técnico
		3.4	La secuenciación de incorporación corresponde con tipo de alimento y técnicas de preparación
		3.5	El monitoreo de cocción está acorde con tipo de alimento y técnicas de preparación
		3.6	El chequeo de temperaturas corresponde con técnicas de preparación y parámetros técnico
		3.7	El cotejo de tiempos corresponde con técnicas de preparación y parámetros técnico
		3.8	La degustación de sabores está acorde con técnicas de preparación y parámetros técnico
		3.9	El ajuste de condiciones está acorde con técnicas de preparación y parámetros técnico

Criterios de desempeño generales		Consecutivo	Aplica (Relacione el No de la actividad)	No aplica	Descripción Los resultados esenciales que aplican a toda la función son:
A	Gestión de riesgos	1	1, 2, 3		El empleo de protocolos de seguridad corresponde con procedimiento técnico y normativa de técnica
		2		X	
B	Seguridad y salud en el trabajo	1	1, 2, 3		El baño de manos cumple con procedimiento técnico y protocolos de bioseguridad
		2	1, 2, 3		El uso de elementos de protección personal cumple con protocolos de bioseguridad y normativa de seguridad y salud en el trabajo
C	Gestión ambiental	1	2, 3		La ubicación de residuos cumple con procedimiento técnico y normativa ambiental
		2		X	
D	Gestión de la información	1		X	
		2		X	
E	Otros	1	1, 2, 3		El retiro de impurezas cumple con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura
		2	1, 2, 3		El enjuague de elementos de cocina cumple con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura
		3	1, 2, 3		El secado de elementos de cocina cumple con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura
		4	2, 3		El lavado de alimentos está acorde con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura

Conocimientos esenciales:

Los conocimientos aplicados en el desarrollo de la función son: (Asociar los conocimientos con los criterios de desempeño, según corresponda)

- a. Utensilios y equipos de cocina: concepto, tipos, características, técnicas de manipulación, tipos de uso, códigos de colores, fichas técnicas, manuales de operación (1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8)
- b. Áreas de trabajo: tipos, técnicas de distribución, dimensiones de espacios (1.2, 1.4)
- c. Alimentos y materia prima: generalidades, características organolépticas, tipos, clases, técnicas de manipulación, fuentes de contaminación, tipos de peligros, causas de alteración de los alimentos, especificaciones y fichas técnica de producto, criterios de almacenamiento, buenas prácticas de manipulación de alimentos (2.1, 2.2, 2.6, 2.7, 3.5)
- d. Técnicas de procesamiento de alimentos: tipos de porcionado, tipos de despiece, tipos de pelado, tipos de corte, técnicas de corte (2.3, 2.4, 2.5)
- e. Preparaciones: generalidades, tipos, métodos de preparación, técnicas de preparación, parámetros técnico, receta estándar (2.1, 2.5, 2.6, 2.7, 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9)
- f. Sistema de unidades de medida: tipos de unidades, métodos de medición, métodos de conversión de medidas, operaciones matemáticas básicas, técnicas de dosificación, métodos de control de temperatura y tiempos, instrumentos de medición (2.6, 2.7, 3.6, 3.7)
- g. Proceso de cocción: concepto, técnicas, principios, leyes (3.5, 3.8)
- h. Gastronomía: generalidades, términos técnicos, tipos (3.1, 3.2, 3.3, 3.4)
- i. Normativa de seguridad y salud en el trabajo: características del vestuario, tipos de elementos de protección personal, protocolos de bioseguridad, elementos de bioseguridad, técnicas de lavado de manos, higiene postural (A1, B1, B2)



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
FORMATO NORMA SECTORIAL DE COMPETENCIA LABORAL

j. Normativa ambiental: tipos de residuos, técnicas de disposición de residuos (C1)

k. Normativa de buenas practicas de manufactura: concepto, técnicas de lavado, limpieza y desinfección, tipos de desinfectantes, tiempos de exposición, técnicas de concentraciones, técnicas de usos, características del agua (E1, E2, E3, E4)

l. Afecciones en cocina: tipos, técnicas de manejo (A1)

Evidencias Requeridas

El desarrollo competente de la función se demuestra a través de: (Asociar las evidencias con los criterios de desempeño, según corresponda):

Evidencias de Desempeño	Directo:	1. Disposición de utensilios (1.1,1.2,E1)
		2. Utilización de utensilios (1.3,1.4,1.5,A1,B1,E2,E3)
		3. Operación de equipos (1.6,1.7,1.8,B2)
		4. Clasificación de alimentos (2.1,2.2,B1)
		5. Acondicionamiento de alimentos (2.3,2.4,2.5,A1,B2,C1,E1,E4)
		6. Cálculo de cantidades (2.6,2.7,E2,E3)
		7. Manejo de ingredientes (3.1,3.2,3.3,3.4,B1,C1,E1,E2,E3,E4)
		8. Control de factores (3.5,3.6,3.7,3.8,3.9,A1,B2)
		De producto:
Evidencias de Conocimiento	1. Sistema de unidades de medida: tipos de unidades, métodos de medición, métodos de conversión de medidas, operaciones matemáticas básicas, técnicas de dosificación, métodos de control de temperatura y tiempos, instrumentos de medición (2.6, 2.7, 3.6, 3.7)	
	2. Gastronomía: generalidades, términos técnicos, tipos (3.1, 3.2, 3.3, 3.4)	
	3. Normativa de seguridad y salud en el trabajo: características del vestuario, tipos de elementos de protección personal, protocolos de bioseguridad, elementos de bioseguridad, técnicas de lavado de manos, higiene postural (A.1, B.1, B.2)	

Equipo de recolección de información preliminar a nivel interno SENA:

Experto	Centro de Formación	Regional

En la elaboración/actualización de la Norma participaron en Comité Técnico de normalización:

Experto	Cargo	Empresa / Organización	Ciudad
LUZ OLIBIA PALACIOS	EMPLEADA DE SERVICIO DOMÉSTICO	FUNDACIÓN NÉCTAR	CALI
ANA CRISTINA NIEVES ROJAS	EMPLEADA DOMÉSTICA	ANA CRISTINA NIEVES ROJAS	CALI
NELLY PAOLA VIVEROS	EMPLEADA DE SERVICIO DOMESTICO	NELLY PAOLA VIVEROS	CALI
CARLOS IVÁN GONZÁLEZ DELGADO	INSTRUCTOR	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE	CALI
MARÍA ANID GUZMÁN OROZCO	INTEGRANTE	FUNDACIÓN NÉCTAR	CALI
DIANA CAROLINA DUQUE ACOSTA	PSICÓLOGA	GOBERNACIÓN VALLE DEL CAUCA	CALI
OSCAR EDUARDO VILLAMIZAR	CHEF	GRUPO EMPRESARIAL MAYINKA SAS	MOSQUERA

En la validación técnica participaron representantes de:

Experto	Cargo	Empresa / Organización	Ciudad

La norma fue avalada en el Consejo Ejecutivo de la Mesa Sectorial conformado por Representantes de:

Nombre de la Organización	Nombre del Integrante del Consejo Ejecutivo	Rol en el Consejo Ejecutivo	Ciudad



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
FORMATO NORMA SECTORIAL DE COMPETENCIA LABORAL

La orientación metodológica de elaboración/actualización estuvo a cargo de:

Experto	Centro de Formación	Regional
CAROL AVILA VALBUENA	CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS	DISTRITO CAPITAL

La orientación en la validación técnica estuvo a cargo de:

Experto	Centro de Formación	Regional

La orientación en Verificación Metodológica	EMILSEN DEL CARMEN CALDERON LOPEZ - ANGELLY VILLAMARIN QUEMBA - GRACE ALEJANDRA RUBIANO VENEGAS
---	---

Secretario Técnico Mesa Sectorial

Experto	Centro de Formación	Regional
CARLOS ALBERTO BARON SERRANO	CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS	DISTRITO CAPITAL

Control de Cambios (aplica a partir de la segunda versión de la norma sectorial de competencia laboral)

Tipo de Cambio	Síntesis Cambio Realizado

• Reemplaza a: Código: 260201057 Versión: 1 Título de la Norma: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico .