

# Cocina Avanzada

## TUGT14005

Nivel de cualificación Técnico 2/ Duración 904 horas

### Requisitos de Ingreso:

- Situación migratoria: Ser costarricense, o persona extranjera con documentos de identificación vigente.

### Edad mínima:

- 18 años.

### Nivel académico:

- III Ciclo de la Educación General Básica .
- El título presentado debe estar reconocido en Costa Rica, según las disposiciones del Ministerio de Educación Pública.

### Requisitos Técnicos:

- Operaciones de Asistencia en la Cocina TUGT14001 TUGT14000
- Utilizar el uniforme establecido por el Núcleo de Turismo durante su formación.
- Disponibilidad para degustar todo tipo de alimentos y bebidas.
- Carnet de Manipulación de Alimentos vigente establecido por el Ministerio de Salud.
- Conformación de grupos por parte de la persona administradora de servicios, con participación de la persona docente"

### Perfil de salida

La persona egresada podrá desempeñarse en servicios de comidas y bebidas, restaurantes con servicio completo, autoservicio, comida para llevar y otros restaurantes con servicio limitado, comedor para empresas e instituciones, preparación de alimentos para ocasiones especiales, preparación de alimentos en unidades móviles, centros nocturnos, bares, cantinas y similares. Además, de restaurantes de comida nacional, especializados, hoteles y cruceros.

### Competencia General

Preparar elaboraciones y decoraciones culinarias, de la cocina nacional e internacional, así como productos de panadería para restauración, eventos y banquetes, aplicando la normativa vigente y los procedimientos establecidos por la organización de forma responsable y con orientación a la calidad, responsabilizándose del trabajo asignado, en respuesta a las instrucciones dadas por su superior inmediato.

### Competencias Específicas

**“CE 1:** Preparar productos gastronómicos de la cocina nacional, mediante métodos y técnicas de cocción, montaje, materias primas autóctonas y recetas representativas por zona geográfica, utilizando equipos especializados, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente, responsabilizándose del trabajo asignado y en respuesta a las instrucciones dadas por su superior inmediato.

**CE 2:** Preparar productos gastronómicos internacionales de la cocina francesa, española e italiana, mediante métodos y técnicas de cocción y montaje, utilizando equipos especializados, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente, responsabilizándose del trabajo asignado y en respuesta a las instrucciones dadas por su superior inmediato.

**CE 3:** Preparar productos de panadería para los servicios de restauración, eventos y banquetes, a partir de preparaciones previas, métodos y técnicas de elaboración y decoración de productos, utilizando equipo especializado, fichas estandarizadas y fórmula panadero, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente, responsabilizándose del trabajo asignado y respuesta a las instrucciones dadas por su superior inmediato.

**CE 4:** Organizar y dirigir las tareas en el área de cocina, teniendo en cuenta la planificación establecida para los procesos de producción, recurso humano, equipos, materias primas e insumos requeridos, de acuerdo con los procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente.

Cupo máximo estudiantes 15

Cupo mínimo estudiantes 12

### Ubicación

UR Chorotega	CRP Liberia
UR Huetar Norte	CRP La Marina
UR Pacífico Central	CRP Puntarenas
UR Heredia	CF Heredia
UR Cartago	CF Cartago
UR Brunca	CRP Río Claro
UR Huetar Caribe	CF TP Limón
UR Central Occidental	CDT Industria Alimentaria
	CF San Ramón
UR Central Oriental	CENETUR

#### NÚCLEO TURISMO

**Marjorie Araya Morales**

Encargada Proceso de Planeamiento y Evaluación  
marayamoraless@ina.ac.cr

## Perfil de personas mentoras

### Formación Académica

Deberá tener como mínimo el Título de Bachiller en Educación Media o su equivalente

### Nivel académico

Graduado/a o certificado/a por el INA en alguno de los Programas de:

Cocina Avanzada TUGT14004, TUGT14005

Operaciones de asistencia en la cocina TUGT14000 , TUGT14001

Cocinero/a de Hotel TUGT2059, TUGT2055

Cocinero/A "B" TUGT2057

Cocinero/a "A" TUGT2030

### Experiencia técnica en años

Mínimo 2 años de experiencia comprobada en empresas gastronómicas y/o empresas hoteleras con evidente demanda turística nacional y extranjera, en actividades directamente relacionadas con el módulo.

### Otros requisitos:

Carné de manipulación de alimentos vigente.

Contar con el curso: Facilitación de la Educación y Formación técnica Profesional Dual (código UDFD19000)

Habilidades blandas (compromiso, responsabilidad, trabajo en equipo)