



PROVINCIA DEL NEUQUÉN  
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN  
DIRECCIÓN PROVINCIAL DE EDUCACIÓN TÉCNICA,  
FORMACION PROFESIONAL Y Ce.E.R.E.T.

---

# ***Marco de Referencia***

***Para la definición de las ofertas formativas y los  
procesos de homologación de certificaciones***

---

# ***AUXILIAR EN COCINA***



## Marco de referencia **AUXILIAR EN COCINA**

### I. Identificación de la certificación

I.1. Sector/es de actividad socio productiva: **Hotelería y Gastronomía**

I.2. Denominación del perfil profesional: **Auxiliar en Cocina**

I.3. Familia profesional: **Gastronomía**

*Agrupamiento:* Haga clic aquí para escribir texto.

I.4. Denominación de la certificación de referencia: **Auxiliar en Cocina**

I.5. Nivel y ámbito de la trayectoria formativa: **Formación Profesional**

I.6. Tipo de certificación: **Formación Profesional Inicial**

I.7. Nivel de la Certificación: **Nivel I**

I.8: Carga horaria mínima: **150 horas reloj**

### II. Referencial al Perfil Profesional del Auxiliar en cocina

- **Alcance del perfil profesional**

Está capacitado, de acuerdo con las actividades que se desarrollan en el Perfil Profesional, para realizar las operaciones básicas de pre-elaboración, preparación, conservación, y presentación de productos culinarios sencillos en el ámbito de la producción en cocina, aplicando las técnicas correspondientes, respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria bajo la supervisión de su superior. Asimismo, se ocupará del mantenimiento higiénico-sanitario de las instalaciones y del equipamiento gastronómico. Este profesional tendrá capacidad limitada y actuará siempre bajo supervisión del responsable del área.

- **Funciones que ejerce el profesional**

**1. Conocer y aplicar normas de seguridad e higiene alimentaria y de seguridad laboral**

- El/la Auxiliar en cocina está capacitado para controlar que las áreas de trabajo estén en las condiciones aptas de higiene para realizar su tarea.
- Identificar las maquinarias, herramientas y elementos de uso culinario y su funcionamiento.
- Seleccionar y distinguir el herramental necesario para cada actividad a desarrollar.
- Conservar las instalaciones, equipamientos y maquinarias limpios, desinfectados, listos para su funcionamiento y operativos teniendo en cuenta la seguridad laboral y alimentaria.



- Verificar la vida útil de las materias primas, observando normas de seguridad alimentaria.
- Manipular y conservar alimentos aplicando normas de seguridad alimentaria.
- Almacenar los productos químicos teniendo en cuenta su ubicación aislada según criterios de seguridad alimentaria.

## ***2. Reconocer y manipular las materias primas de forma correcta***

- Recepcionar y reconocer las materias primas. Ordenarlas correctamente para elaborar productos según orden del cocinero y conforme procedimientos del establecimiento. Identificar las materias primas secas, frías o congeladas según secuencia de almacenamiento y procedimientos del establecimiento.
- Empacar, trasvasar o trasladar alimentos elaborados preservando normas sanitarias para evitar su contaminación.
- Asistir al cocinero en el control de temperaturas y tiempos de almacenamiento de los alimentos fríos y congelados utilizando el herramental correspondiente.

## ***3. Realización de Mise en place para la producción gastronómica***

- El auxiliar en cocina estará capacitado para acondicionar y preparar las materias primas según orden del cocinero.
- Preparar las materias primas aplicando criterios de seguridad alimentaria minimizando desperdicios según secuencia de actividades y lo dispuesto por el cocinero.
- Limpiar y desinfectar vegetales considerando la orden de trabajo del establecimiento preservando la inocuidad del proceso y del producto según criterios de seguridad alimentaria.
- Conocer los diferentes cortes de verduras. Manipular, trozar, deshuesar carnes rojas y blancas considerando el porcionado y almacenaje según uso derivado conforme criterios de seguridad alimentaria y orden de trabajo del establecimiento.
- Aplicar métodos y técnicas de cocción de las distintas materias primas con las que el asistente deberá desempeñar su rol.

## ***4. Confeccionar y despachar preparaciones culinarias básicas, bajo supervisión del cocinero***

- El asistente cocinero está capacitado para elaborar preparaciones afines a la cocina aplicando técnicas conformes a los productos a elaborar.



PROVINCIA DEL NEUQUÉN  
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN  
DIRECCIÓN PROVINCIAL DE EDUCACIÓN TÉCNICA,  
FORMACION PROFESIONAL Y Ce.E.R.E.T.

- Asistir al equipo de cocina reconociendo las formas de interacción, prioridades e imprevistos.
- Manufacturar productos básicos según técnicas culinarias y emplatar las comidas elaboradas según orden del cocinero preservando las condiciones higiénico-sanitarias y de seguridad en el proceso.
- Elaborar y cocinar platos simples y semi elaborados. Recalentar preparaciones manteniendo la temperatura adecuada según el tipo de producto.

- **Área ocupacional**

Se puede desempeñar: en todo lugar donde se requiera un idóneo de técnicas básicas y preparaciones de cocina

- **Habilitaciones Profesionales**

Este curso está destinado a toda aquella persona que tenga posibilidades de llevar a cabo un micro emprendimiento, un servicio de catering, viandas o como hobby.

### III. Trayectoria Formativa de Auxiliar en cocina

#### 1. Las capacidades profesionales y los contenidos de la enseñanza

El proceso de formación, habrá de organizarse en torno a la adquisición y la acreditación de un conjunto de capacidades profesionales que están en la base de los desempeños profesionales descritos en el perfil

<b>Contenidos de la enseñanza</b>	<b>Capacidades profesionales</b>
<p>Vocabulario técnico en la cocina como herramienta de comunicación y desarrollo en la actividad.</p> <p>Técnicas de elaboración, cocción y conservación.</p> <p>Procesos y técnicas de tratamiento de las materias primas para obtener diferentes cortes, aprovechamientos de los mismos y conservación. Carnes, aves, pescados. Técnicas para la obtención de cortes, deshuesado, Despinado, fileteado. Métodos de cocción aplicados. Frutas y vegetales. Técnicas para la obtención de cortes de</p>	<p>Comprender información técnica, escrita o verbal, relacionada con productos, procesos y/o tecnología códigos y simbología propios de la actividad del Asistente Cocinero.</p> <p>Elaboración de la mise en place con el fin de asegurar la disponibilidad al momento de la producción.</p> <p>Utilizar la correcta selección de la materia prima y la elección de la técnica adecuada para la producción de las diferentes elaboraciones.</p>



verduras. Métodos de cocción aplicados. Hierbas y los condimentos. Reconocimiento y aplicaciones. Masas básicas, tipos y métodos de elaboración.	
--	--

## 2. Módulos Comunes

<b>Módulos Comunes</b>	<b>Contenidos</b>	<b>Carga horaria.</b>
Seguridad e Higiene Alimentaria	Presentación de la materia. Presentación de normas ISO, HACCP, BPM/POES. Buenas Prácticas de Manufactura. Inocuidad y Calidad alimentaria. Limpieza y desinfección. BPM del personal. Alimento. Descripción de alimento, nutrientes y composición química de los alimentos. Clasificación de alimento según C.A.A (Código Alimentario argentino): alimento alterado, adulterado, falsificado y contaminado. Peligros. Origen de la contaminación: 5M. Ejercicios de aplicación. Alimento alterado y contaminado. Microorganismos alterantes y patógenos. Hongos y bacterias. Fisiología y morfología. Curva de crecimiento microbiano	12 hs reloj, una vez por mes, 3 hs reloj cada clase 6 hs reloj, una vez por mes, 3 hs reloj cada clase



<p>Seguridad e Higiene Laboral</p>	<p>aplicada a alimentos. E.T.A: Enfermedades de transmisión alimentaria.</p> <p>Inducción a la Seguridad e Higiene en el Trabajo: Definiciones sobre Seguridad, Higiene, Trabajo, Salud, Accidentes y Enfermedades Laborales. Acciones y Condiciones Riesgosas y Saludables.</p> <p>Legislación en SHT. Identificación de Peligros y Evaluación de riesgos en la cocina: Ambientes de Trabajo. Elementos de Protección Personal.</p> <p>Prevención de caídas, quemaduras, golpes, cortes. Orden y Limpieza. Puesto de trabajo: Ergonomía y Levantamiento Seguro de Cargas. Riesgo eléctrico. Uso seguro de productos químicos.</p> <p>Seguridad ante emergencias: Prevención y extinción de incendios: uso de extintor portátil. Acciones seguras ante emergencia y evacuación.</p>	
------------------------------------	---	--

### **3. Carga horaria mínima**

El conjunto de la formación profesional de **Auxiliar en cocina** requiere una carga horaria mínima total de **150** horas reloj.



La carga horaria destinada a la realización de las prácticas profesionalizantes, debe ser como mínimo el 50% del total del curso.

Módulos	Carga Horaria
Técnicas básicas de Cocina	82 hs
Seguridad e Higiene Alimentaria	12 hs
Seguridad e Higiene Laboral	6 hs
Prácticas Profesionalizantes	50 hs
<b>Total, Carga Horaria</b>	<b>150 hs</b>

#### 4. **Referencial de ingreso<sup>3</sup>**

Personas mayores de 18 años, primaria completa y uniforme completo (chaqueta, gorro y delantal)

#### 5. **Prácticas Profesionalizantes**

Las prácticas profesionalizantes, en este caso asume el formato de proyecto didáctico y productivo articulado o vinculado con comedores o merenderos u otros emprendimientos a cargo de los alumnos destinados a satisfacer las necesidades de la propia unidad educativa, y se realizarán dentro de la Institución.

##### a. **En relación con la aplicación y el control de las normas de seguridad e higiene laboral.**

Haga clic aquí para escribir texto.

##### b. **En relación con la búsqueda de información**

Haga clic aquí para escribir texto.

##### c. **En relación con la interpretación de documentación técnica:**

Haga clic aquí para escribir texto.

##### d. **En relación con la generación de documentación técnica:**

Haga clic aquí para escribir texto.

##### e. **En relación con la organización y gestión de la prestación de los servicios profesionales**

Los participantes deberán:

Haga clic aquí para escribir texto.

#### IV. **Entorno Formativo**

##### 1. **Instalaciones:**

Para el desarrollo del curso se recomienda un aula acondicionada para el trabajo de producción y elaboración de distintos productos, como también de los insumos, utensilios y maquinarias básicos. Así mismo los alumnos deberán traer



la vestimenta adecuada (Chaqueta, delantal y gorro en color blanco) así como también cumplimentar los requisitos de seguridad e higiene, para la manipulación de alimentos. La institución que ofrezca la formación de Cocina Básica deberá disponer y garantizar el acceso de un aula taller (cocina), apropiado y adecuado a la cantidad de personas que realizan la actividad en el cual se desarrollaran clases de forma teórica y práctica. Contar con una mesada con metraje apropiado. La misma deberá cumplir con las condiciones de habitabilidad y confort propias del espacio formativo en cuanto a superficie, iluminación, ventilación, seguridad e higiene básicas y la disponibilidad de mobiliarios suficiente y en buen estado. Las instalaciones deberán cumplir con la normativa de seguridad eléctrica y de gas vigente. Esta debe estar en condiciones para permitir el normal funcionamiento de las maquinarias apropiadas que competen a desarrollar y complementar la actividad (batidoras, batidoras de mano, mixer, amasadoras, etc.) como así también el normal funcionamiento de heladeras, hornos eléctricos, microondas y freezer vertical, cocinas y hornos convector a gas.

## 2. Equipamiento:

Deberá contar con utensilios básicos para la actividad, ( ollas, sartenes, placas de horno, fuentes, silpats, cernidores, balanzas, cinturas, marcos, Bols de diferentes formas y tamaños, recipientes con y sin tapa, cuchillos , cucharas,. tenedores ,espátulas planas y de codo, rasquetas, Cornet, moldes de silicon, moldes de policarbonato, espátulas de goma de silicona, batidores de alambre, tablas de picar, moldes de diversas formas, balanzas, platos de presentación, etc.)

## 3. Insumos:

Con respecto a los insumos utilizados en las clases prácticas, cada alumno será responsable de la selección de los mismos de acuerdo a la técnica y el plato a elaborar. Y Para las prácticas profesionalizantes, al firmar el convenio con los comedores y merenderos, estos se hacen cargo de los mismos o se tenderán redes para conseguir donaciones.

## 4. Biblioteca / Hemeroteca / Archivo:

Haga clic aquí para escribir texto.

## V. Perfil Profesional Docente:

### a. Titulaciones:

Técnico gastronómico, Profesional gastronómico, Instructor de formación profesional, idóneo o habilitante, que posea conocimientos en Cocina. Seguridad e higiene alimentaria: Técnico o Licenciado en alimentos, Bromatólogo, Nutricionista. Seguridad e Higiene laboral: Técnico o Licenciado en Seguridad e Higiene Laboral.

### b. Antecedentes Profesionales:

Haga clic aquí para escribir texto.

### c. Antecedentes Docentes:





PROVINCIA DEL NEUQUÉN  
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN  
DIRECCIÓN PROVINCIAL DE EDUCACIÓN TÉCNICA,  
FORMACION PROFESIONAL Y Ce.E.R.E.T.

---

## Anexo I

***Docentes que participaron en la elaboración, análisis y/o modificación del presente Marco de Referencia***

Apellido y Nombre	Establecimiento
Andrea Carina De Luca	C.F.P. N 21
Matías Cerda	C.F.P. N 21
Isis Sola	CFP N° 9
Romina Gigliorato	CFP N° 9