

GACETA OFICIAL

ÓRGANO DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE

Directora IRENE ALBA TORRES

Calle Morelos, No. 43, Col. Centro Tel. 817-81-54 Xalapa-Equez., Ver.

Tomo CLXXXII	Xalapa-Enríquez, Ver., martes 30 de noviembre de 2010.	Núm. Ext. 383
--------------	--	---------------

SUMARIO

GOBIERNO DEL ESTADO

PODER EJECUTIVO

ACUERDO POR EL QUE SE ESTABLECE LA COLOCACIÓN DE UNA *CÁPSULA DEL TIEMPO* EN EL MAUSOLEO DE LOS VERACRUZANOS ILUSTRES.

folio 2021

SECRETARÍA DE GOBIERNO

Dirección General del Registro Público de la Propiedad y de Inspección y Archivo General de Notarías

ACUERDO POR EL QUE SE DESIGNA AL LICENCIADO ROGELIO HERNÁNDEZ ORTIZ COMO NOTARIO ADSCRITO DE LA NOTARÍA NÚMERO DIECISIETE DE XALAPA, VER., Y EL NOMBRAMIENTO RESPECTIVO.

folio 2019

ACUERDO POR EL QUE SE OTORGA A LOS CENTROS RÉBSAMEN, DEPENDIENTES DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL ESTADO, LA DENOMINACIÓN DE CENTROS RÉBSAMEN MIGUEL ALEMÁN VELAZCO.

folio 2022

PODER LEGISLATIVO

ACUERDO POR EL QUE LOS CONCESIONARIOS Y PERMISIONARIOS DEL SERVICIO DE TRANSPORTE PÚBLICO DE PASAJEROS, EN SU MODALIDAD DE URBANO Y SUBURBANO DEL MUNICIPIO DE CÓRDOBA, VER., RESPETARÁN LA TARIFA DEL TRANSPORTE.

folio 1830

DECRETOS NÚMEROS 03/2010, 04/2010, 05/2010, 06/2010 Y 07/2010, POR LOS QUE SE DECLARA DE UTILIDAD PÚBLICA LA CONSTRUCCIÓN DEL LIBRAMIENTO DE XALAPA Y SE DECRETA LA EXPROPIACIÓN DE DIVERSOS TERRENOS PARTICULARES.

folio 2023 al 2027

H. AYUNTAMIENTO DE TUXPAN, VER.

REGLAMENTO DE OPERACIÓN DE LA UNIDAD DE ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y DEL COMITÉ DE ACCESO RESTRINGIDO.

folio 1989

NÚMERO EXTRAORDINARIO

Código:
NVCOC041

Título:
Elaborar y servir platillos de cocina nutritivos

Descripción de la Norma Técnica de Competencia Laboral del Estado de Veracruz:

Servir como referente para la evaluación y certificación de las personas que se dedican a elaborar y servir platillos de cocina nutritivos, lo cual implica mantener limpia su persona y el área de trabajo, elaborar y presentar platillos diversos y vestir la mesa bajo las normas de etiqueta establecidas y servir los platillos.

También puede ser referente para el desarrollo de programas de capacitación y de formación basados en NTCLV.

Comité de Normalización de Competencia Laboral del Estado de Veracruz que la elaboró:

Actividades de cocina (COC)

Participantes honoríficos en el desarrollo de la NTCLV

- Fundación CIHUATL
- Organismo Acreditador de Competencias Laborales del Estado de Veracruz (ORACVER)

Fecha de aprobación por el H. Comité Técnico del ORACVER:

24 de agosto de 2010

Nivel de Competencia:

Dos

Competencia en un conjunto de actividades profesionales bien determinadas con la capacidad de utilizar los instrumentos y técnicas propias, que concierne principalmente a un trabajo de ejecución que puede ser autónomo en el límite de dichas técnicas. Requiere conocimientos de los fundamentos técnicos y científicos de su actividad y capacidades de comprensión y aplicación del proceso

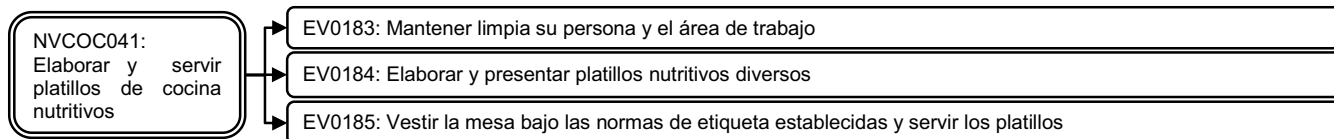
Referencia ocupacional según el Catalogo Nacional de Ocupaciones (CNO):

1. Cocinera(o)
2. Preparadores de comida rápida

Clasificación según el Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte (SCIAN):

Sector 72: Servicios de alojamiento temporal y de preparación de alimentos y bebidas
 Subsector 722: Servicios de preparación de alimentos y bebidas
 Rama 7223: Servicios de preparación de alimentos por encargo
 Subrama 72231: Servicios de comedor para empresas e instituciones
 72232: Servicios de preparación de alimentos para ocasiones especiales
 Clase 722310: Servicios de comedor para empresas e instituciones
 722320: Servicios de preparación de alimentos para ocasiones especiales

Perfil de la NTCLV



Código: NVCOC041	Unidad de Competencia 1 de 1: Elaborar y servir platillos de cocina nutritivos
----------------------------	---

Código: EV0181	Elemento de Competencia 1 de 3: Mantener limpia su persona y el área de trabajo
--------------------------	--

La persona es competente cuando demuestra los siguientes **Criterios de Evaluación:**

DESEMPEÑOS

D1. Lava sus manos:

- ♦ Utilizando agua y jabón
- ♦ Frotándolas al menos durante 20 segundos
- ♦ Revisando que las uñas estén limpias

D2. Limpia la cocina:

- ♦ Revisando que las superficies estén limpias
- ♦ Revisando que el bote de basura este en el lugar asignado y con espacio disponible
- ♦ Evitando que exista basura en el piso

D3. Ordena la cocina:

- ♦ Acomodando los utensilios de cocina limpios en el área de acuerdo a su tipo
- ♦ Colocando el equipo de cocina que se utilizó, en el área asignada para ello

D4. Limpia los utensilios de cocina:

- ♦ Lavándolos después de cada uso
- ♦ Verificando que no presenten malos olores

NVCOC041: Elaborar y servir platillos de cocina nutritivos

- ♦ Lavando las superficies con agua y jabón

CONOCIMIENTOS

C1. Control de plagas:

- ♦ Acciones para el control de plagas
- ♦ Principales plagas

C2. Utensilios y equipos de cocina:

- ♦ Tipos y uso de utensilios de cocina
- ♦ Tipos y uso de equipos de cocina

ACTITUDES

A1. Limpieza:

- ♦ Cuando su presentación es aseada, apariencia personal higiénica, con el cabello recogido y utiliza el mandil

Glosario

1. Utensilios de cocina: Se refiere a cucharones, palas, espátula, sartenes, cacerolas, etc.
2. Equipo de cocina: Se refiere a licuadora, batidora, estufa, horno, etc.
3. Control de plagas: Son las acciones a realizar para evitar que existan roedores e insectos

Código: EV0182	Elemento de Competencia 2 de 3: Elaborar y presentar platillos nutritivos diversos
--------------------------	---

La persona es competente cuando demuestra los siguientes **Criterios de Evaluación:**

DESEMPEÑOS

D1. Pica los alimentos:

- ♦ Realizando los cortes uniformes en formas de rueda de acuerdo a la receta
- ♦ Realizando los cortes en forma de cuadritos uniformes de acuerdo a la receta
- ♦ Picando el ingrediente con corte fino de acuerdo a la receta

D2. Prepara los alimentos asados:

- ♦ Colocándolos sobre un utensilio o superficie muy caliente
- ♦ Evitando que los alimentos lleguen a quemarse
- ♦ Licuando los alimentos asados hasta que se incorporen y de acuerdo a la receta

D3. Fríe los alimentos:

- ♦ Calentando la grasa con la que se va freír en el utensilio evitando que ésta se queme
- ♦ Agregando verduras picadas hasta sancochar y de acuerdo a la receta
- ♦ Agregando el arroz crudo y lavado hasta freír
- ♦ Agregando el puré y dejar freír con todos los alimentos de acuerdo a la receta

D4. Hierve los alimentos:

- ♦ Colocando el arroz cuando el agua este hirviendo y con los condimentos requeridos en la receta
- ♦ Colocando la carne desde el principio con el agua y los condimentos requeridos en la receta
- ♦ Colocando las verduras con el agua hirviendo el tiempo determinado en la receta

PRODUCTOS

P1. El platillo elaborado:

- ♦ Tiene la terminación caldosa
- ♦ Presenta el arroz sin reventar
- ♦ Esta decorando con el ingrediente de corte fino

CONOCIMIENTOS

C1. Técnica de baño maría.

C2. Técnicas para incorporar los ingredientes:

- ♦ Batir
- ♦ Aderezar
- ♦ Marinar

C3. Tipos de cortes de alimentos:

- ♦ Juliana
- ♦ Gajo

C4. Ventajas de la técnica de cocción al vapor.

C5. Técnicas de cocción:

- ♦ Gratinar al horno
- ♦ Capear o rebosar, empanizar y sellar para freír

- ♦ Asar al carbón y a la plancha

C6. Distinguir entre los alimentos más comunes:

- ♦ Frutas y verduras
- ♦ Leguminosas
- ♦ Carnes blancas y rojas

C7. Elementos de nutrición:

- ♦ Proteínas
- ♦ Carbohidratos
- ♦ Grasas

C8. Limpieza y desinfección de alimentos:

- ♦ Tipos de desinfectantes
- ♦ Uso de los desinfectantes

ACTITUDES

A1. Orden:

- ♦ Cuando sigue las instrucciones de la receta conforme está escrita

A2. Limpieza:

- ♦ Cuando lava todos los ingredientes antes de utilizarlos y mantiene las superficies limpias durante la elaboración del platillo

Glosario

1. Condimentos: Se refiere a aquellos ingredientes que le dan sabor a los platillos (pimienta, sal, orégano, etc.)
2. Grasa: Aceite, mantequilla, manteca
3. Uniformes: Se refiere a cortes iguales o del mismo tamaño de los ingredientes
4. Cocción: Técnica para cocinar los alimentos mediante el calor

Código: EV0183	Elemento de Competencia 3 de 3: Vestir la mesa bajo las normas de etiqueta establecidas y servir los platillos
--------------------------	---

La persona es competente cuando demuestra los siguientes **Criterios de Evaluación**:

DESEMPEÑOS

D1. Viste la mesa:

- ♦ Colocando mantel o mantel individual de acuerdo a la presentación requerida y al platillo elaborado
- ♦ Dándole forma a la servilleta de acuerdo a la presentación requerida
- ♦ Acomodando en la mesa la vajilla, cubiertos, vasos o copas de acuerdo a la presentación requerida y al platillo elaborado

D2. Sirve el platillo:

- ♦ En el plato indicado de acuerdo al mismo
- ♦ Con los utensilios adecuados

PRODUCTOS

P1. La mesa puesta completa incluye:

- ♦ El mantel o mantel individual puesto
- ♦ La servilleta arreglada
- ♦ La vajilla acomodada
- ♦ Los cubiertos
- ♦ Los vasos o copas

CONOCIMIENTOS

C1. Cubiertos y vajilla:

- ♦ Tipos y nombres de los más comunes

ACTITUDES

A1. Limpieza:

- ♦ Cuando sirve los alimentos, sin ensuciar el plato ni el mantel

A2. Orden:

- ♦ Cuando acomoda el mantel, vajilla, cubiertos, de acuerdo al orden establecido

Glosario:

1. Normas de etiqueta: Normas establecidas a seguir para el trato entre integrantes de un determinado grupo. Se referente al uso de normas de conducta.