

CARRERAS PROFESIONALES

SECTOR ECONÓMICO : ACTIVIDADES DE ALOJAMIENTO Y SERVICIOS DE COMIDAS
FAMILIA PRODUCTIVA: HOTELES Y RESTAURANTES
ACTIVIDAD ECONÓMICA: ACTIVIDADES DE SERVICIO DE COMIDAS Y BEBIDAS

CÓDIGO DE CARRERA PROFESIONAL	CARRERA PROFESIONAL	NIVEL DE FORMACIÓN
I2556-3-001	Gastronomía	Profesional Técnico
I2556-2-001	Cocina	Técnico
I2556-2-002	Administración de bar	Técnico
I2556-1-001	Bar y Coctelería	Auxiliar Técnico

CARRERA PROFESIONAL: GASTRONOMÍA		
CÓDIGO: I2556-3-001		NIVEL DE FORMACIÓN: PROFESIONAL TÉCNICO
CRÉDITOS: 120	Nº HORAS: 2550	VIGENCIA: 04 AÑOS
Unidad de Competencia	Indicadores de logro:	
<p>Unidad de competencia N° 1: Organizar los insumos para el proceso de elaboración de comidas, de acuerdo a las indicaciones del área de cocina y la hoja de producción, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) y la normativa vigente.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Selecciona los productos desinfectantes, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente. 2. Realiza la desinfección o limpieza de los insumos, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente. 3. Porciona los insumos, según la ficha técnica de producción e indicaciones del área de cocina, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente. 4. Procesa los insumos del área de cocina, según la hoja de producción e indicaciones del área, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente. 5. Fecha los insumos procesados, según la hoja de producción e indicaciones del área de cocina, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente. 6. Realiza el almacenamiento de los insumos, considerando el tipo de conservación (seco, frío y congelado) y fecha de vencimiento, según la hoja de producción e indicaciones del área de cocina, aplicación de las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente. 7. Aplica sistemas de rotación en el uso de los insumos, según su tiempo de vida, fecha de vencimiento, tipo de almacenamiento, hoja de producción e indicaciones del área de cocina, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente. 	
<p>Unidad de competencia N° 2: Elaborar comidas, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), y técnicas culinarias, de acuerdo a la oferta del establecimiento, requerimientos del cliente (comanda) y normativa vigente.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Organiza el área de cocina, considerando los insumos e implementos (utensilios, equipos, batería, otros) necesarios, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), requerimientos e indicaciones del área de cocina, los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente. 2. Elabora comidas, según la receta del establecimiento, aplicando técnicas culinarias, las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los requerimientos del cliente (comanda), los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente. 3. Elabora productos de panadería y pastelería básicos, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), las técnicas de panadería y pastelería, los requerimientos del cliente (comanda), procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente. 	

	<ol style="list-style-type: none"> 4. Selecciona la vajilla y decoración, según la comida requerida, la ficha técnica y requerimientos del cliente, indicaciones del área de cocina, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente. 5. Realiza la presentación del plato, según la ficha técnica y requerimientos del cliente, indicaciones del área de cocina, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), las técnicas de atención y servicio al cliente, técnicas de emplatado, los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente.
<p>Unidad de competencia N° 3: Supervisar las actividades del área de cocina, de acuerdo a la aplicación de las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), las técnicas culinarias, los requerimientos del cliente (comanda), la oferta del establecimiento y la normativa vigente.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Organiza y distribuye las labores del área de cocina, según los requerimientos y eventos del día, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente. 2. Identifica los requerimientos, las reservas y eventos del día, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente. 3. Realiza el requerimiento de los insumos e implementos para el desarrollo del servicio en el área de cocina, según los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente. 4. Optimiza el uso de los insumos e implementos en el área de cocina, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) según los requerimientos del área, los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente. 5. Controla las labores del personal a su cargo, según los requerimientos del área, las reservas y eventos del día, técnicas de atención y servicio al cliente, aplicación de las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), manejo idioma inglés (técnico) y el protocolo de quejas y reclamos (si el caso lo amerita), los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente. 6. Supervisa la limpieza y mantenimiento de los equipos, batería y otros elementos del área de cocina, teniendo en cuenta la aplicación de las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente. 7. Controla la elaboración de las comidas, considerando los tiempos de producción y requerimientos del cliente (comanda), aplicando los criterios técnicos de presentación del establecimiento y las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación). 8. Realiza el control de calidad de las comidas elaboradas, asegurando la inocuidad y calidad, considerando los tiempos de producción, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente.

Unidad de competencia N° 4:

Gestionar las operaciones del área de cocina, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente.

1. Aplica las políticas y procedimientos del área de cocina, de acuerdo a la normativa vigente y las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación).
2. Realiza el control y supervisión de los insumos, implementos y equipos del área de cocina, considerando el control de inventarios, requerimientos, proveedores, aplicación de las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente.
3. Diseña el área de cocina y distribuye el equipamiento del mismo, optimizando los espacios asignados, según las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos del establecimiento y la normativa vigente.
4. Controla el desarrollo del servicio del área de cocina, teniendo en cuenta la aplicación de las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), manejo de quejas y reclamos (si el caso lo amerita), de acuerdo a los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente.
5. Desarrolla la carta de comidas, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) considerando la estacionalidad, el rubro del establecimiento, las tendencias culinarias, según los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente.
6. Desarrolla las recetas de comidas, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) considerando la estacionalidad, biodiversidad, las tendencias de cocina, según los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente.
7. Costea las recetas de las comidas, considerando el precio de los insumos en el mercado, de acuerdo a los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente.
8. Elabora el manual de funciones del personal a su cargo, de acuerdo a los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente.
9. Realiza el requerimiento y selección del personal, de acuerdo a las necesidades del área de cocina, los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente.
10. Organiza y distribuye las labores del personal a su cargo, de acuerdo al requerimiento del área de cocina, los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente.
11. Evalúa la necesidad de capacitaciones para el personal a su cargo y lo solicita si es necesario, de acuerdo al requerimiento del área de cocina, los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente.
12. Supervisa y/o maneja la planilla del personal a su cargo, de acuerdo a los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente.

TITULACIÓN: PROFESIONAL TÉCNICO EN GASTRONOMÍA

CARRERA PROFESIONAL: COCINA		
CÓDIGO: I2556-2-001		NIVEL DE FORMACIÓN: TÉCNICO
CRÉDITOS: 80	Nº HORAS: 1760	VIGENCIA: 04 AÑOS
Unidad de Competencia	Indicadores de logro:	
<p>Unidad de competencia N° 1: Organizar los insumos para el proceso de elaboración de comidas, de acuerdo a las indicaciones del área de cocina y la hoja de producción, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) y la normativa vigente.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Selecciona los productos desinfectantes, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente. 2. Realiza la desinfección o limpieza de los insumos, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente. 3. Porciona los insumos, según la ficha técnica de producción e indicaciones del área de cocina, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente. 4. Procesa los insumos del área de cocina, según la hoja de producción e indicaciones del área, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente. 5. Fecha los insumos procesados, según la hoja de producción e indicaciones del área de cocina, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente. 6. Realiza el almacenamiento de los insumos, considerando el tipo de conservación (seco, frío y congelado) y fecha de vencimiento, según la hoja de producción e indicaciones del área de cocina, aplicación de las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente. 7. Aplica sistemas de rotación en el uso de los insumos, según su tiempo de vida, fecha de vencimiento, tipo de almacenamiento, hoja de producción e indicaciones del área de cocina, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente. 	
<p>Unidad de competencia N° 2: Elaborar comidas, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), y técnicas culinarias, de acuerdo a la oferta del establecimiento, requerimientos del cliente (comanda) y normativa vigente.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Organiza el área de cocina, considerando los insumos e implementos (utensilios, equipos, batería, otros) necesarios, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), requerimientos e indicaciones del área de cocina, los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente. 2. Elabora comidas, según la receta del establecimiento, aplicando técnicas culinarias, las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los requerimientos del cliente (comanda), los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente. 3. Elabora productos de panadería y pastelería básicos, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), las técnicas de panadería y pastelería, los requerimientos del cliente (comanda), procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente. 	

	<ol style="list-style-type: none"> 4. Selecciona la vajilla y decoración, según la comida requerida, la ficha técnica y requerimientos del cliente, indicaciones del área de cocina, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente. 5. Realiza la presentación del plato, según la ficha técnica y requerimientos del cliente, indicaciones del área de cocina, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), las técnicas de atención y servicio al cliente, técnicas de emplatado, los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente.
<p>Unidad de competencia N° 3: Supervisar las actividades del área de cocina, de acuerdo a la aplicación de las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), las técnicas culinarias, los requerimientos del cliente (comanda), la oferta del establecimiento y la normativa vigente.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Organiza y distribuye las labores del área de cocina, según los requerimientos y eventos del día, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente. 2. Identifica los requerimientos, las reservas y eventos del día, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente. 3. Realiza el requerimiento de los insumos e implementos para el desarrollo del servicio en el área de cocina, según los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente. 4. Optimiza el uso de los insumos e implementos en el área de cocina, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) según los requerimientos del área, los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente. 5. Controla las labores del personal a su cargo, según los requerimientos del área, las reservas y eventos del día, técnicas de atención y servicio al cliente, aplicación de las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), manejo idioma inglés (técnico) y el protocolo de quejas y reclamos (si el caso lo amerita), los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente. 6. Supervisa la limpieza y mantenimientos de los equipos, batería y otros elementos del área de cocina, teniendo en cuenta la aplicación de las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente. 7. Controla la elaboración de las comidas, considerando los tiempos de producción y requerimientos del cliente (comanda), aplicando los criterios técnicos de presentación del establecimiento y las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación). 8. Realiza el control de calidad de las comidas elaboradas, asegurando la inocuidad y calidad, considerando los tiempos de producción, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente.
<p>TITULACIÓN: TÉCNICO EN COCINA</p>	

CARRERA PROFESIONAL: ADMINISTRACIÓN DE BAR		
CÓDIGO: I2556-2-002		NIVEL DE FORMACIÓN: TÉCNICO
CRÉDITOS: 80	N° HORAS: 1760	VIGENCIA: 4 AÑOS
Unidad de Competencia	Indicadores de logro:	
<p>Unidad de competencia N° 1: Realizar el mise en place del bar, aplicando las BPM (buenas prácticas de manipulación) de acuerdo a las fichas técnicas e indicaciones del área de bar, procedimientos del establecimiento y la normativa vigente.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Selecciona los productos desinfectantes, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos del establecimiento y la normativa vigente. 2. Realiza la desinfección o limpieza de los implementos (utensilios, cristalería, equipos, otros) y área del bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos del establecimiento y la normativa vigente. 3. Mantiene la presentación y orden de los implementos (utensilios, cristalería, equipos, otros) y el área del bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos del establecimiento y la normativa vigente. 4. Realiza la desinfección o limpieza de los insumos a utilizar en la elaboración de bebidas y cocteles, según la ficha técnica de producción e indicaciones del área de bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos del establecimiento y la normativa vigente. 5. Procesa los insumos a utilizar en la elaboración de bebidas y cocteles, según la ficha técnica de producción e indicaciones del área de bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos del establecimiento y la normativa vigente. 6. Fecha los insumos procesados, según la ficha técnica de producción e indicaciones del área de bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos del establecimiento y la normativa vigente. 7. Realiza el almacenamiento de los insumos, considerando el tipo de conservación (seco, frío y congelado), tiempo de vida y fecha de vencimiento, según la ficha técnica de producción e indicaciones del área de bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos del establecimiento y la normativa vigente. 8. Aplica sistemas de rotación en el uso de los insumos, según su tiempo de vida, fecha de vencimiento, tipo de almacenamiento, ficha técnica de producción e indicaciones del área de bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos del establecimiento y la normativa vigente. 	

<p>Unidad de competencia N° 2: Elaborar bebidas y cocteles, según la ficha técnica y requerimientos del cliente (comanda), aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), técnicas de atención y servicio al cliente, los procedimientos del establecimiento y la normativa vigente.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Organiza el área de bar, considerando los insumos e implementos (utensilios, cristalería, equipos, otros) necesarios, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), según requerimientos e indicaciones del área de bar, los procedimientos del establecimiento y la normativa vigente. 2. Atiende y/o recibe el pedido del cliente en el bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), técnicas de ventas, técnicas de atención y servicio al cliente, manejando el idioma inglés técnico y el protocolo de quejas y reclamos (si el caso lo amerita), según los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente. 3. Prepara bebidas y cocteles, según la ficha técnica y requerimientos del cliente, indicaciones del área de bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), procedimientos del establecimiento y la normativa vigente. 4. Realiza el control de calidad de las bebidas y cocteles preparados, asegurando la inocuidad y calidad, considerando los tiempos de producción, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente. 5. Selecciona la cristalería y decoración a utilizar en la presentación de la bebida o coctel requerido, según la ficha técnica y requerimientos del cliente, indicaciones del área de bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos del establecimiento y la normativa vigente. 6. Realiza la presentación de la bebida o cóctel, según la ficha técnica y requerimientos del cliente, indicaciones del área de bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), técnicas de atención y servicio al cliente, procedimientos del establecimiento y la normativa vigente. Considerando las técnicas de flair y/u otras técnicas (si el caso lo amerita).
<p>Unidad de competencia N° 3: Gestionar las operaciones del área de bar, de acuerdo a los procedimientos y políticas del establecimiento, normativa vigente y aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aplica las políticas y procedimientos del área de bar, de acuerdo a la normativa vigente y las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación). 2. Realiza el control de los insumos e implementos (utensilios, cristalería, equipos, otros) del área de bar, según el control de inventarios, aplicación de las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos del establecimiento y la normativa vigente. 3. Diseña el área del bar y distribuye el equipamiento del mismo, optimizando los espacios asignados, según las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos del establecimiento y la normativa vigente. 4. Realiza los requerimientos del área de bar (insumos e implementos: utensilios, cristalería, equipos, otros) necesarios para la operación, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), según el control de inventarios, los procedimientos del establecimiento y la normativa vigente.

5. Desarrolla la carta de bebidas y cocteles, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) considerando la estacionalidad, el tipo de bar, las tendencias de bar, según los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente.
6. Desarrolla las recetas de las bebidas y cocteles, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) considerando la estacionalidad, el tipo de bar, las tendencias de bar, según los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente.
7. Costea las recetas de las bebidas y cocteles, considerando el precio de los insumos en el mercado, de acuerdo a los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente.
8. Elabora las fichas técnicas de las bebidas y cocteles, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) según las recetas, técnicas de elaboración y presentación, los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente.
9. Elabora el manual de funciones del personal a su cargo, de acuerdo a los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente.
10. Realiza el requerimiento y selección del personal, de acuerdo a las necesidades del área de bar, los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente.
11. Organiza y distribuye las labores del personal a su cargo, de acuerdo al requerimiento del área de bar, los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente.
12. Evalúa la necesidad de capacitaciones para el personal a su cargo y lo solicita si es necesario, de acuerdo al requerimiento del área de bar, los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente.
13. Supervisa y/o maneja la planilla del personal a su cargo, de acuerdo a los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente.
14. Supervisa los insumos e implementos necesarios para el desarrollo del servicio en el área del bar, considerando los formatos de control y cuaderno de ocurrencias, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente.
15. Supervisa las labores del personal a su cargo, según los requerimientos del área, las reservas y eventos del día, técnicas de atención y servicio al cliente, aplicación de las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), manejo del idioma inglés (técnico) y el protocolo de quejas y reclamos (si el caso lo amerita), de acuerdo a los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente.

TÍTULO: TÉCNICO EN ADMINISTRACIÓN DE BAR

CARRERA PROFESIONAL: BAR Y COCTELERÍA		
CÓDIGO: I2556-1-001		NIVEL DE FORMACIÓN: AUXILIAR TÉCNICO
CRÉDITOS: 40	N° HORAS: 950	VIGENCIA: 4 AÑOS
Unidad de Competencia	Indicadores de logro:	
<p>Unidad de competencia N° 1: Realizar el mise en place del bar, aplicando las BPM (buenas prácticas de manipulación) de acuerdo a las fichas técnicas e indicaciones del área de bar, procedimientos del establecimiento y la normativa vigente.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Selecciona los productos desinfectantes, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos del establecimiento y la normativa vigente. 2. Realiza la desinfección o limpieza de los implementos (utensilios, cristalería, equipos, otros) y área del bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos del establecimiento y la normativa vigente. 3. Mantiene la presentación y orden de los implementos (utensilios, cristalería, equipos, otros) y el área del bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos del establecimiento y la normativa vigente. 4. Realiza la desinfección o limpieza de los insumos a utilizar en la elaboración de bebidas y cocteles, según la ficha técnica de producción e indicaciones del área de bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos del establecimiento y la normativa vigente. 5. Procesa los insumos a utilizar en la elaboración de bebidas y cocteles, según la ficha técnica de producción e indicaciones del área de bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos del establecimiento y la normativa vigente. 6. Fecha los insumos procesados, según la ficha técnica de producción e indicaciones del área de bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos del establecimiento y la normativa vigente. 7. Realiza el almacenamiento de los insumos, considerando el tipo de conservación (seco, frío y congelado), tiempo de vida y fecha de vencimiento, según la ficha técnica de producción e indicaciones del área de bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos del establecimiento y la normativa vigente. 8. Aplica sistemas de rotación en el uso de los insumos, según su tiempo de vida, fecha de vencimiento, tipo de almacenamiento, ficha técnica de producción e indicaciones del área de bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos del establecimiento y la normativa vigente. 	

<p>Unidad de competencia N° 2: Elaborar bebidas y cocteles, según la ficha técnica y requerimientos del cliente (comanda), aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), técnicas de atención y servicio al cliente, los procedimientos del establecimiento y la normativa vigente.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Organiza el área de bar, considerando los insumos e implementos (utensilios, cristalería, equipos, otros) necesarios, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), según requerimientos e indicaciones del área de bar, los procedimientos del establecimiento y la normativa vigente. 2. Atiende y/o recibe el pedido del cliente en el bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), técnicas de ventas, técnicas de atención y servicio al cliente, manejando el idioma inglés técnico y el protocolo de quejas y reclamos (si el caso lo amerita), según los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente. 3. Prepara bebidas y cocteles, según la ficha técnica y requerimientos del cliente, indicaciones del área de bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), procedimientos del establecimiento y la normativa vigente. 4. Realiza el control de calidad de las bebidas y cocteles preparados, asegurando la inocuidad y calidad, considerando los tiempos de producción, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente. 5. Selecciona la cristalería y decoración a utilizar en la presentación de la bebida o coctel requerido, según la ficha técnica y requerimientos del cliente, indicaciones del área de bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos del establecimiento y la normativa vigente. 6. Realiza la presentación de la bebida o cóctel, según la ficha técnica y requerimientos del cliente, indicaciones del área de bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), técnicas de atención y servicio al cliente, procedimientos del establecimiento y la normativa vigente. Considerando las técnicas de flair y/u otras técnicas (si el caso lo amerita).
--	---

CERTIFICACIÓN: AUXILIAR TÉCNICO EN BAR Y COCTELERÍA