



# INSTITUTO ECUATORIANO DE NORMALIZACIÓN

Quito - Ecuador

---

---

**NORMA TÉCNICA ECUATORIANA**

**NTE INEN 2 441:2008**

---

---

## **TURISMO. COCINERO POLIVALENTE. REQUISITOS DE COMPETENCIA LABORAL.**

**Primera Edición**

TOURISM. MULTI-FUNCTION KITCHEN COOK. SPECIFICATIONS OF LABOUR COMPETENCE.

First Edition

---

DESCRIPTORES: Turismo, competencia laboral, alimentos y bebidas, cocinero polivalente, requisitos  
SV 06.04-406  
CDU: 338.48:-057  
CIU: 0000  
ICS: 03.200.00; 03.080.30

<b>Norma Técnica Ecuatoriana Voluntaria</b>	<b>TURISMO. COCINERO POLIVALENTE. REQUISITOS DE COMPETENCIA LABORAL.</b>	<b>NTE INEN 2 441:2008 2008-12</b>
---	--	--

### 1. OBJETO

1.1 Esta norma establece los requisitos mínimos de competencia laboral y los resultados esperados que debe cumplir el cocinero polivalente.

### 2. ALCANCE

2.1 Esta norma se aplica a hombres y mujeres que laboran como cocinero polivalente en empresas de alimentos y bebidas, restauración, hospitalidad y otros similares.

### 3. DEFINICIONES

3.1 Para los efectos de esta norma, se adoptan las siguientes definiciones:

3.1.1 *Actitud.* Disposición de ánimo manifestada exteriormente.

3.1.2 *Autoservicio (self – service).* Servicio mediante el cual el cliente se atiende por sí solo.

3.1.3 *Banquete.* Servicio de comidas prestado por los hoteles, restaurantes y otros similares que tengan infraestructura para ello, y que constituye una fuente de ingresos complementaria. Consiste en la preparación de comida para un gran número de comensales.

3.1.4 *Caza.* Conjunto de animales comestibles que viviendo en estado salvaje se cazan en determinadas épocas y se comercializan.

3.1.5 *Competencia.* Capacidad de movilizar, desarrollar y aplicar conocimientos, habilidades y actitudes en el desempeño laboral y en la solución de problemas para cumplir con los requisitos establecidos.

3.1.6 *Conocimiento.* Noción, idea, información, es el saber.

3.1.7 *Existencia (stock).* Existencia de productos en almacenamiento bajo los parámetros y las políticas mínimas y máximas de provisión requeridas, de acuerdo a los consumos realizados en un período determinado de tiempo.

3.1.8 *Flambear.* Técnica que se aplica en la preparación de recetas y consiste en rociar un plato con licor y prenderle fuego para dejar el sabor y aroma en el preparado.

3.1.9 *Fondos.* Son preparaciones básicas de distinta naturaleza, se refieren a distintos caldos obtenidos de la cocción de materias primas nutritivas, unas procedentes de animales, otras aromáticas y vegetales como cebolla, zanahoria, puerro y apio.

3.1.10 *Función polivalente.* Persona que posee un conocimiento básico de algunas funciones, sin ser especialista en alguna de ellas.

3.1.11 *Garnish.* Guarnición preparada de manera decorativa.

3.1.12 *Guisar.* Preparar o cocinar los alimentos sometiéndolos a la acción del fuego. Preparar los alimentos haciéndolos cocer, después de rehogados en una salsa compuesta de grasa, agua o caldo, cebolla y otros condimentos.

3.1.13 *Gratinar.* Acción de dorar en un horno determinadas preparaciones, con o sin salsa pero generalmente espolvoreadas de queso rallado y algo de mantequilla.

*(Continúa)*

DESCRIPTORES: Turismo, competencia laboral, alimentos y bebidas, cocinero polivalente, requisitos.

**3.1.14** *Guarnición.* Acompañantes comestibles del género principal del plato.

**3.1.15** *Habilidad.* Es la destreza de una persona para realizar una tarea, es el saber hacer.

**3.1.16** *Hospitalidad.* Industria que incluye todos los negocios relacionados a servicios hospitalarios: hoteles, hosterías, hostales, hospitales, clínicas, entre otros.

**3.1.17** *Marinar.* Técnica en la que se agrega productos que pueden aportar sabor y aroma a la preparación principal, dejando reposar en frío por períodos extensos.

**3.1.18** *Ocupación.* Actividad diferenciada caracterizada por un conjunto articulado de funciones, tareas y operaciones, que constituyen las obligaciones atribuidas al trabajador, destinadas a la obtención de productos o prestación de servicios

**3.1.19** *Puesta a punto (mise en place).* Expresión francesa usada para el conjunto de operaciones precisas para la puesta a punto de los elementos necesarios en la ejecución de un trabajo o servicio.

**3.1.20** *Rehogar.* Cocinar un género a fuego lento en una pequeña cantidad de materia grasa.

**3.1.21** *Restauración.* Actividades relacionadas con la producción y servicio de alimentos y bebidas.

**3.1.22** *Resultados esperados.* Conjunto mínimo de actividades que componen una ocupación laboral.

**3.1.23** *Saltear.* Cocer a fuego lento y con poco aceite, en sartén, removiendo enérgicamente.

**3.1.24** *Seguridad alimentaria.* Normas de seguridad y manipulación de alimentos que incluye estándares y procesos en compras, recepción, almacenamiento, producción, despacho, servicio y manipulación de desechos y desperdicios.

**3.1.25** *Seguridad de los alimentos.* Normas de seguridad y manipulación aplicadas a técnicas de producción de alimentos y bebidas.

**3.1.26** *Vocabulario técnico.* Conjunto de palabras de un idioma pertenecientes al uso de una actividad determinada.

#### **4. DISPOSICIONES GENERALES**

**4.1 Descripción de la ocupación.** El cocinero polivalente se ocupa, principalmente, de ejecutar recetas; comprender los procesos de elaboración, preparación, montaje y presentación de ensaladas, platos calientes y fríos, guarniciones, fondos, salsas y postres.

#### **5. REQUISITOS**

##### **5.1 Resultados esperados**

**5.1.1** *El cocinero polivalente debe:*

**5.1.1.1** *Apoyar al jefe de cocina en la administración de existencias (stock) y control de consumo de la cocina:*

- a) Conocer la carta o menú y ayudar en la definición de la calificación y cuantificación de producto;
- b) recibir, verificar y almacenar mercadería comprada o solicitada;
- c) inspeccionar cantidad de acuerdo con la solicitud;
- d) verificar calidad y controlar tiempo máximo de consumo;
- e) organizar y hacer rotación de producto de la cámara fría;
- f) participar en la ejecución del inventario de la cocina;
- g) apoyar en el control diario de consumo de ingrediente, producto y material;
- h) evitar desperdicio.

*(Continúa)*

**5.1.1.2 Apoyar al jefe de cocina en la elaboración de menú o carta:**

- a) Sugerir platos;
- b) equilibrar la carta según el color, sabor, textura, tamaño, temporada o estación, conservación, método y tiempo de cocción, rendimiento de los alimentos, rentabilidad y economía para el establecimiento;
- c) mantener registro en fichas técnicas.

**5.1.1.3 Realizar corte y preparación de comestibles variados:**

- a) Cortar, tornear, picar, moler, rallar y licuar el producto alimenticio;
- b) moldear verduras y legumbres;
- c) limpiar, cortar, deshuesar y conservar ave, carne, caza, pescados y mariscos;
- d) condimentar y marinar alimento;
- e) aplicar técnica de congelamiento, deshielo, manipulación, corte, almacenamiento y conservación de alimento;
- f) utilizar técnica de aprovechamiento, porcionamiento y sustitución de ingrediente con pérdida mínima;
- g) cortar comestibles fríos, frescos, preparados, listos para cocinar, listos para servir y otros.

**5.1.1.4 Realizar cocción:**

- a) Cocinar, asar, freír, rehogar, estofar, saltear, guisar y gratinar alimento;
- b) utilizar técnicas de cocción;
- c) observar punto, textura, sabor, color y conservación de las propiedades del alimento;
- d) controlar tiempo y temperatura del producto alimenticio.

**5.1.1.5 Preparar, diseñar, montar y presentar platos diversos:**

- a) Preparar ensalada, plato caliente y frío de carne, ave, caza, pescado y mariscos, guarnición, fondo, salsa, sopa, sánduche, canapé, rellenos, gelatina y postre caliente o frío de la cocina nacional e internacional;
- b) montar y presentar plato;
- c) acondicionar el plato en recipiente propio de acuerdo con el tipo de servicio;
- d) flambear el alimento;
- e) dar información sobre composición de plato, en el salón o en la cocina;
- f) montar servicio de banquete, autoservicio (*self-service*) y similar;
- g) Utilizar vocabulario técnico de la cocina internacional.

**5.1.1.6 Cuidar de la higiene y seguridad alimentaria:**

- a) Aplicar los procedimientos de higiene y seguridad en la manipulación de alimentos, limpieza de máquinas, instrumentos y utensilios;
- b) aplicar técnica de control de contaminación;
- c) mantener el área limpia, segura y saludable.

**5.1.1.7 Cuidar del área de trabajo:**

- a) Planificar y organizar el propio trabajo;
- b) preparar y arreglar el área de trabajo para el inicio de la puesta a punto (*mise en place*);
- c) realizar el cierre del servicio de la cocina;
- d) coordinar o realizar la limpieza;
- e) mantener higiene y seguridad permanentes en el área de trabajo.

**5.1.1.8 Operar equipos y maquinaria:**

- a) Operar cocina, horno, plancha, parrilla, horno de microondas, cámara frigorífica, refrigeradora, batidora, sartén, mezcladora, licuadora, picador, molino, cortadora de embutidos, descascarador, multiprocesador y otros equipos destinados a la confección de alimentos.

(Continúa)

**5.1.1.9 Orientar ayudantes:**

- a) Orientar, asistir, supervisar y entrenar a los ayudantes durante el trabajo;
- b) controlar y aplicar procedimientos de operación;
- c) reorientar el proceso;
- d) transmitir nuevos conocimientos;
- e) planificar, distribuir y coordinar tareas junto al ayudante;
- f) cuidar de los pedidos en la cocina;
- g) obtener la colaboración constante del ayudante para atender reclamos y pedidos especiales del cliente.

**5.1.1.10 Cuidar de su higiene y presentación personal:**

- a) Cuidar de la higiene personal, uniforme y accesorios que influyen en la seguridad personal y de los alimentos.

**5.1.1.11 Mantener al equipo de trabajo motivado:**

- a) Planear el logro de metas y la ejecución de tareas repetitivas, desagradables y cansadas;
- b) asumir o acompañar el trabajo de otro colaborador;
- c) desarrollar cooperación y espíritu de trabajo en equipo.

**5.2 Competencia**

**5.2.1** El cocinero polivalente, para alcanzar los resultados esperados debe ser competente con base en los siguientes conocimientos, habilidades y actitudes.

**5.2.1.1 Conocimientos:**

- a) Procedimientos básicos de inventario y de rotación de existencia (*stock*);
- b) técnicas de manipulación, conservación y almacenamiento de alimentos;
- c) NTE INEN 2 458;
- d) procedimientos de emergencia;
- e) procedimientos de apertura y cierre del área de trabajo;
- f) técnicas de corte y moldeado;
- g) aprovechamiento y porcionamiento de alimentos;
- h) ingredientes e insumos básicos de la cocina, alternativas de sustitución, temporada y formas de temperar y marinar alimentos;
- i) datos históricos y recetas básicas de ensaladas, platos calientes y fríos, guarniciones, fondos, salsas y postres calientes y fríos de la cocina nacional e internacional, para los varios tipos de servicios;
- j) técnicas de descongelación, cocción y flambeo, con observación de punto, tiempo, textura, sabor, color y conservación de las propiedades de los alimentos;
- k) técnicas de combinación de alimentos de acuerdo con color, textura, aroma, paladar y aspecto visual;
- l) principales tipos de servicio y presentación de platos;
- m) maquinaria, equipos y utensilios básicos de la cocina;
- n) vocabulario técnico de la cocina internacional;
- o) requisitos de higiene y presentación personal adecuados a la ocupación;
- p) primeros auxilios básicos;
- q) programas informáticos para manejo de inventarios;
- r) técnicas de decoración de platos;
- s) principios de repostería, panadería y pastelería;
- t) principios de garnish;
- u) elaboración de presupuestos.

**5.2.1.2 Habilidades:**

- a) Cálculo de las cuatro operaciones aritméticas;
- b) lectura y escritura para anotación de pedidos y llenado de formularios;
- c) lectura e identificación de hora, temperatura y peso;

*(Continúa)*

- d) cálculos de estimativa de tiempo, peso, dimensión, cantidad, rendimiento y costo de los alimentos;
- e) identificación de sabor, aroma y apariencia de los alimentos a través de los sentidos;
- f) memoria de corto y largo plazo;
- g) reflejo rápido, coordinación motriz, mano firme y destreza manual para transportar y utilizar objeto, instrumento y equipo leve;
- h) motricidad fina;
- i) capacidad para resistir largas jornadas de trabajo y gran espíritu de adaptación;
- j) capacidad para transportar peso moderado, permanecer de pie o andando durante la jornada de trabajo y en ambiente con temperatura elevada.

**5.2.1.3 Actitudes:**

- a) *Detallista*. Metódico, ordenado, preciso, le gusta tener cada cosa en su sitio.
- b) *Confiable*. Establece relaciones fácilmente, sabe cómo actuar y qué decir, hace que otros se sientan cómodos.
- c) *Equilibrado emocionalmente*. No transparenta emociones, reservado en sus sentimientos, controla explosiones temperamentales.

(Continúa)

## APÉNDICE Y (Informativo)

### Y.1 Otros resultados

**Y.1.1** Este apéndice tiene por objeto ejemplificar otros resultados aplicables en situaciones particulares de la ocupación de cocinero polivalente. Estos resultados no son exigidos por esta norma.

#### Y.1.2 *Sustituir al jefe de cocina:*

- a) Reemplazar en las funciones al jefe de cocina.

#### Y.1.3 *Sugerir menú:*

- a) Presentar al jefe de cocina sugerencia de otros platos de la cocina nacional e internacional;
- b) realizar investigación de nuevos proveedores y productos;
- c) presentar creación propia de plato o guarnición;
- d) elaborar presentación de plato;
- e) mantener registro en ficha técnica.

#### Y.1.4 *Sugerir alimento para dieta especial:*

- a) Presentar plato para atender a personas con dietas especiales.

#### Y.1.5 *Utilizar equipos y archivar información:*

- a) Utilizar computadora;
- b) ingresar datos;
- c) almacenar y clasificar información;
- d) buscar información almacenada.

#### Y.1.6 *Hacer decoración artística:*

- a) Decorar plato y mesa de banquete;
- b) esculpir hielo, verdura y legumbre artísticamente;
- c) hacer arreglo con fruta, verdura, legumbre y flor, para decorar plato, bandeja, fuente y mesa;
- d) confeccionar y modelar pasta de forma artesanal y semi-industrial.

#### Y.1.7 *Apoyar a la gestión del negocio:*

- a) Participar en la definición de la receta estándar;
- b) participar en la planificación y evaluación de las actividades y resultados de la cocina;
- c) participar en la realización del cierre de cantidad de pedido de la cocina;
- d) participar en la preparación del plan de trabajo y cronograma de sustitución de personal;
- e) cooperar en la integración de nuevos colaboradores.

**Y.1.8** Cada resultado ejemplificado en este apéndice requiere competencia y sus respectivos conocimientos, habilidades y actitudes que pueden no estar establecidos en esta norma.

(Continúa)

## APÉNDICE Z

### Z.1 DOCUMENTOS NORMATIVOS A CONSULTAR

Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 2 458:2007 *Seguridad Alimentaria para Personal Operativo.*

### Z.2 BASES DE ESTUDIO

Norma Brasileira. ABNT Proyecto 54:001.01-006:2003 - *Turismo – Cozinheiro em função polivalente - Competência de pessoal.* Associação Brasileira de Normas Técnicas. Río de Janeiro, 2003.



## INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

**Documento:** NTE INEN 2 441    **TÍTULO:** TURISMO. COCINERO POLIVALENTE. **Código:** SV 06.04-406  
**REQUISITOS DE COMPETENCIA LABORAL.**

<b>ORIGINAL:</b> Fecha de iniciación del estudio: 2005-12-12	<b>REVISIÓN:</b> Fecha de aprobación anterior del Directorio Oficialización con el Carácter de por Resolución No.        de publicado en el Registro Oficial No.    de  Fecha de iniciación del estudio:
--	--

Fechas de consulta pública: de 2006-05-29 a 2006-07-07

Subcomité Técnico: **Competencia Laboral en Turismo**

Fecha de iniciación: 2006-01-20

Fecha de aprobación: 2006-10-10

Integrantes del Subcomité Técnico:

**NOMBRES:**

**INSTITUCIÓN REPRESENTADA:**

Sr. Rodolfo Walther (Presidente)

ASOCIACIÓN NACIONAL DE  
RESTAURANTES DEL ECUADOR  
MINISTERIO DE TRABAJO Y EMPLEO  
MINISTERIO DE TRABAJO Y EMPLEO  
MINISTERIO DE TURISMO  
INSTITUTO ECUATORIANO DE SEGURIDAD  
SOCIAL

Econ. Jorge Viteri (Vicepresidente)

Dra. Dora Tejada

Sr. Iván Núñez

Dr. Bolívar Tamayo

Ing. Marcela Pérez

CONSEJO NACIONAL DE CAPACITACIÓN Y  
FORMACIÓN PROFESIONAL  
SERVICIO ECUATORIANO DE  
CAPACITACIÓN

Lic. Maritza Cabezas

Cap. Raúl García

FEDERACIÓN NACIONAL DE CÁMARAS  
PROVINCIALES DE TURISMO DEL  
ECUADOR

Sra. Silvia Estrella

Srta. María José Verduga

Dr. Juan de Dios Morales

Psc. Carolina Cevallos

Sra. Rosario Mejía

CÁMARA DE TURISMO DE PICHINCHA  
CÁMARA DE TURISMO DE PICHINCHA  
CÁMARA DE TURISMO DEL GUAYAS  
FEDERACIÓN HOTELERA DEL ECUADOR  
ASOCIACIÓN NACIONAL DE OPERADORES  
DE TURISMO RECEPTIVO DEL ECUADOR  
UNIVERSIDAD DE ESPECIALIDADES  
TURÍSTICAS

Lic. Enrique Cabanilla

Sr. Roberto Cedeño

Dra. Ximena Villegas (Secretaria Técnica)

SECTOR CONSUMIDORES  
FEDERACIÓN NACIONAL DE CÁMARAS  
PROVINCIALES DE TURISMO DEL  
ECUADOR

Otros trámites:

El Directorio del INEN aprobó este proyecto de norma en sesión de 2008-03-28

Oficializada como: Voluntaria

Por Resolución No. 043-2008 de 2008-05-19

Registro Oficial No. 485 de 2008-12-10

---

**Instituto Ecuatoriano de Normalización, INEN - Baquerizo Moreno E8-29 y Av. 6 de Diciembre  
Casilla 17-01-3999 - Telfs: (593 2)2 501885 al 2 501891 - Fax: (593 2) 2 567815**

**Dirección General: E-Mail: [furresta@inen.gov.ec](mailto:furresta@inen.gov.ec)**

**Área Técnica de Normalización: E-Mail: [normalizacion@inen.gov.ec](mailto:normalizacion@inen.gov.ec)**

**Área Técnica de Certificación: E-Mail: [certificacion@inen.gov.ec](mailto:certificacion@inen.gov.ec)**

**Área Técnica de Verificación: E-Mail: [verificacion@inen.gov.ec](mailto:verificacion@inen.gov.ec)**

**Área Técnica de Servicios Tecnológicos: E-Mail: [inencati@inen.gov.ec](mailto:inencati@inen.gov.ec)**

**Regional Guayas: E-Mail: [inenguayas@inen.gov.ec](mailto:inenguayas@inen.gov.ec)**

**Regional Azuay: E-Mail: [inencuenca@inen.gov.ec](mailto:inencuenca@inen.gov.ec)**

**Regional Chimborazo: E-Mail: [inenriobamba@inen.gov.ec](mailto:inenriobamba@inen.gov.ec)**

**URL: [www.inen.gov.ec](http://www.inen.gov.ec)**