



INSTITUTO ECUATORIANO DE NORMALIZACIÓN

Quito - Ecuador

NORMA TÉCNICA ECUATORIANA

NTE INEN 2 457:2008

TURISMO. CHEF PASTELERO - PANADERO. REQUISITOS DE COMPETENCIA LABORAL.

Primera Edición

TOURISM. PASTRY COOK - BAKER. SPECIFICATIONS OF LABOUR COMPETENCE.

First Edition

DESCRIPTORES: Turismo, competencia laboral, alimentos y bebidas, chef pastelero - panadero, requisitos
SV 06.04-412
CDU: 338.48:-057
CIU: 0000
ICS: 03.200.00; 03.080.30

Norma Técnica Ecuatoriana Voluntaria	TURISMO. CHEF PASTELERO – PANADERO. REQUISITOS DE COMPETENCIA LABORAL.	NTE INEN 2 457:2008 2008-12
---	---	--

Instituto Ecuatoriano de Normalización, INEN – Casilla 17-01-3999 – Baquerizo Moreno E8-29 y Almagro – Quito-Ecuador – Prohibida la reproducción

1. OBJETO

1.1 Esta norma establece los requisitos mínimos de competencia laboral y los resultados esperados que debe cumplir el chef pastelero - panadero.

2. ALCANCE

2.1 Esta norma se aplica a hombres y mujeres que laboran como chef pastelero - panadero en empresas de alimentos y bebidas, restauración, hospitalidad y otras 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 *Banquete.* Servicio de comidas prestado por 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.

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

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

3.1.5 *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.

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

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

3.1.8 *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.

3.1.9 *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.

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

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

3.1.12 *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.

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

(Continúa)

DESCRIPTORES: Turismo, competencia laboral, alimentos y bebidas, chef pastelero -panadero, requisitos.

3.1.14 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 chef pastelero - panadero se ocupa, principalmente, de ejecutar recetas; elaborar, preparar, montar y presentar postres, helados, pastas dulces y saladas y decorar productos de pastelería - panadería.

5. REQUISITOS

5.1 Resultados esperados

5.1.1 *El chef pastelero - panadero debe:*

5.1.1.1 *Coordinar y realizar la preparación de ingredientes de la pastelería - panadería:*

- a) Coordinar o realizar las actividades de limpiar, descascarar, cortar, moler, licuar y picar fruta natural, fruta seca y otros ingredientes;
- b) cernir productos en polvo y líquido; realizar pesaje; dimensionar tamaño y volumen; estimar cantidad.

5.1.1.2 *Coordinar y realizar la preparación, cocción y conservación de productos de la pastelería - panadería:*

- a) Coordinar y preparar rellenos, cremas, coberturas, derivados del azúcar, dulces caseros, pasta de helado, pasta dulce y salada;
- b) utilizar técnica de conservación de ingredientes y alimentos de pastelería -panadería;
- c) utilizar técnica de cocción; controlar tiempo y temperatura de acuerdo con equipamiento y producto alimenticio;
- d) coordinar y realizar moldeado, corte, relleno, montaje, cobertura, abrillantado y decoración de pasta dulce y salada, torta, dulce, bocaditos de dulce y helado, utilizando manos, utensilios y equipos;
- e) supervisar el montaje, preparación y reposición de los productos de pastelería-panadería en los servicios de banquetes;
- f) utilizar vocabulario técnico de la pastelería-panadería nacional e internacional.

5.1.1.3 *Administrar existencias (stock) y controlar el consumo:*

- a) Administrar a diario la bodega;
- b) apoyar al chef en la definición de las existencias (stock) de la pastelería-panadería;
- c) recibir, verificar y almacenar la mercadería de las existencias (stock) diarias;
- d) inspeccionar cantidad, calidad y plazo de validez del producto;
- e) organizar y hacer rotación de producto de la cámara fría;
- f) participar del inventario del área de producción;
- g) controlar el consumo de ingredientes, productos y material de la pastelería – panadería.

5.1.1.4 *Cuidar de la higiene y seguridad alimentaria:*

- a) Aplicar los procedimientos de higiene y seguridad de los alimentos;
- b) supervisar la limpieza de máquinas, instrumentos y utensilios;
- c) aplicar técnicas de control de contaminación;
- d) mantener el ambiente limpio, seguro y saludable.

5.1.1.5 *Cuidar del área de trabajo:*

- a) Preparar y arreglar el área de trabajo para la puesta a punto (*mise en place*);
- b) cerrar el servicio de pastelería - panadería;
- c) coordinar la limpieza, higiene y seguridad permanentes del área de trabajo.

(Continúa)

5.1.1.6 Operar equipos y maquinaria:

- a) Operar cocina, horno, horno de microondas, cámara frigorífica, refrigeradora, batidora, freidora, mezcladora, licuadora, picador, moledora, multiprocesador, exprimidor (extractor), rebanador, amasadora y laminadora.

5.1.1.7 Cuidar de la higiene y presentación personal:

- a) Cuidar de la higiene y presentación personal propia y del equipo de la pastelería - panadería;
- b) cuidar del uniforme y accesorios que influyen en la seguridad personal y de los alimentos.

5.1.1.8 Orientar y apoyar al equipo:

- a) Distribuir tareas, orientar, supervisar y entrenar los ayudantes durante el trabajo;
- b) transmitir nuevos conocimientos;
- c) apoyar la inclusión de nuevos miembros al equipo de la pastelería - panadería;
- d) interactuar con los demás profesionales del equipo;
- e) atender a reclamos del área;
- f) mantener registros en ficha técnica.

5.2 Competencia

5.2.1 El chef pastelero - panadero, 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 existencias (*stock*);
- b) técnicas de manipulación, corte, 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 aprovechamiento, porcionamiento de alimentos y sustitución de ingredientes, que resulten en pérdidas mínimas;
- g) ingredientes e insumos básicos de la pastelería y panadería;
- h) datos históricos y recetas básicas de la pastelería y panadería nacional e internacional para los diferentes tipos de servicio;
- i) técnicas de congelamiento, descongelamiento, cocción y preparación de alimentos de pastelería - panadería;
- j) técnicas de combinación de alimentos de acuerdo con color, textura, aroma, paladar y aspecto visual;
- k) principales tipos de servicio, montaje y presentación de platos de pastelería - panadería;
- l) maquinaria, equipos y utensilios básicos de pastelería - panadería;
- m) vocabulario técnico internacional de uso en pastelería - panadería;
- n) requisitos de higiene y presentación personal adecuados a la ocupación.

5.2.1.2 Habilidades:

- a) Cálculo de las cuatro operaciones aritméticas;
- b) lectura y escritura con caligrafía legible;
- c) comunicación clara y articulada;
- d) lectura e identificación de hora, temperatura y peso, cálculos de estimativa de tiempo, peso, tamaño, cantidad y costo de los alimentos;
- e) juzgamiento de sabor, aroma y apariencia de los alimentos a través de los sentidos;
- f) 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.

(Continúa)

- b) *Confiable*. Establece relaciones fácilmente, sabe cómo actuar y qué decir, hace que otros se sientan cómodos.
- c) *Atento*. Cordial con el cliente, considerado hacia los otros, ayuda a aquellos que lo necesitan, tolerante, comprometido.
- d) *Equilibrado emocionalmente*. No transparenta emociones, reservado en sus sentimientos, controla explosiones temperamentales.
- e) *Controlador*. Asume el control, se responsabiliza, dirige, organiza, supervisa a otros.

(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 chef pastelero - panadero. Estos resultados no son exigidos por esta norma.

Y.1.2 Presentar sugerencias al chef de cocina de otros postres de la cocina nacional e internacional o creación propia:

- a) Equilibrar el postre de acuerdo con color, sabor, textura, tamaño, temporada y combinación con los platos del menú.

Y.1.3 *Sugerir postre para dieta especial:*

- a) Presentar postre para atender a persona diabética, alérgica, con presión o colesterol altos y para otras dietas.

Y.1.4 *Utilizar computadora:*

- a) Ingresar datos;
- b) almacenar y clasificar información;
- c) buscar información almacenada.

Y.1.5 *Representar a la organización en eventos:*

- a) Participar de eventos, festivales gastronómicos, charlas, cursos y seminarios;
- b) dar entrevistas relacionadas a pastelería - panadería.

Y.1.6 *Apoyar a la gestión del negocio:*

- a) Participar en la definición de las opciones de servicio, costos y de la planificación de las actividades y resultados de la cocina;
- b) participar de la realización del cierre de cantidad de pedidos;
- c) participar de la preparación de plan y cronograma de trabajo de personal y cooperar en la ambientación de nuevos colaboradores.

Y.1.7 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 54:001.01-012:2003 - *Turismo- Confeiteiro – Competência de pessoal*. Associação Brasileira de Normas Técnicas. Río de Janeiro, 2003.

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Documento: NTE INEN 2 457 **TÍTULO:** TURISMO. CHEF PASTELERO - PANADERO. **Código:** SV 06.04-412
REQUISITOS DE COMPETENCIA LABORAL.

ORIGINAL: Fecha de iniciación del estudio: 2005-12-12	REVISIÓN: 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
Registro Oficial No. 487 de 2008-12-12

Por Resolución No. 059-2008 de 2008-05-19

**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

Área Técnica de Normalización: E-Mail: normalizacion@inen.gov.ec

Área Técnica de Certificación: E-Mail: certificacion@inen.gov.ec

Área Técnica de Verificación: E-Mail: verificacion@inen.gov.ec

Área Técnica de Servicios Tecnológicos: E-Mail: inencati@inen.gov.ec

Regional Guayas: E-Mail: inenguayas@inen.gov.ec

Regional Azuay: E-Mail: inencuenca@inen.gov.ec

Regional Chimborazo: E-Mail: inenriobamba@inen.gov.ec

URL: www.inen.gov.ec