



INSTITUTO ECUATORIANO DE NORMALIZACIÓN

Quito - Ecuador

NORMA TÉCNICA ECUATORIANA

NTE INEN 2 459:2008

TURISMO. SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA SUPERVISORES Y GERENTES. REQUISITOS DE COMPETENCIA LABORAL.

Primera Edición

TOURISM. FOOD SAFETY FOR SUPERVISORS AND MANAGERS. SPECIFICATIONS OF LABOUR COMPETENCE.

First Edition

DESCRIPTORES: Turismo, competencia laboral, alimentos y bebidas, seguridad alimentaria para supervisores y gerentes, requisitos
SV 06.04-414
CDU: 338.48:-057
CIIU: 0000
ICS: 03.200.00; 03.080.30

Norma Técnica Ecuatoriana Voluntaria	TURISMO. SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA SUPERVISORES Y GERENTES. REQUISITOS DE COMPETENCIA LABORAL.	NTE INEN 2 459:2008 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 para la competencia de seguridad alimentaria que deben cumplir los supervisores y gerentes e indica los elementos de competencia que determinan su desempeño.

2. ALCANCE

2.1 Esta norma se aplica a hombres y mujeres que laboran como supervisores y gerentes en establecimientos de alimentos y bebidas, restauración y hospitalidad, que poseen relación directa con los consumidores finales y para supervisores y gerentes que laboran en la industria de alimentos.

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 *Competencia.* Capacidad de desarrollar y aplicar conocimientos, habilidades y actitudes en el desempeño del trabajo en la solución de problemas para generar los resultados esperados.

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

3.1.4 *Elementos de competencia.* Nociones básicas de desempeño y los respectivos criterios y evidencias necesarios para la ocupación.

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 *Límite crítico.* Tiempo de una determinada etapa de preparación, temperatura, límite de ph y otras exigencias necesarias para garantizar la calidad del alimento. Para ser efectivo, todo límite crítico debe tener medidas y valores basados en especificaciones de la legislación, del fabricante del producto o equipo, o en procedimientos definidos por el propio establecimiento.

3.1.9 *Medidas de control.* Cualquier acción o actividad para prevenir, eliminar o reducir un peligro para la seguridad de alimentos a un nivel aceptable.

Ejemplo:

1. Alteración de temperatura
2. Control de proveedores

3.1.10 *Monitoreo del punto crítico de control.* Medición y comparación con límites críticos para que una medida de prevención o control pueda ser aplicada.

(Continúa)

DESCRIPTORES: Turismo, competencia laboral, alimentos y bebidas, seguridad alimentaria para supervisores y gerentes, requisitos.

Ejemplo:

1. Medición de tiempo y temperatura
2. Evaluación sensorial (olor, color, textura)

3.1.11 Peligro. Agente de naturaleza biológica, física, química o condición del alimento con el potencial de causar un efecto de salud adverso.

Ejemplos:

1. Salmonela
2. Pesticida

3.1.12 Punto de control (pc). Etapa donde los peligros pueden ser controlados por las buenas prácticas.

3.1.13 Punto crítico de control (pcc). Etapa en el proceso donde un control debe ser aplicado, esencial para prevenir, eliminar o reducir a un nivel aceptable un peligro para la seguridad alimentaria.

Ejemplos:

1. Cocción
2. Enfría

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

3.1.15 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.

4. DISPOSICIONES GENERALES

4.1 Descripción de la competencia. La competencia seguridad alimentaria para supervisores y gerentes consiste, principalmente, en supervisar a los manipuladores de alimentos de forma que se pueda prevenir efectos adversos a la salud del consumidor.

5. REQUISITOS

5.1 Resultados esperados

5.1.1 Los supervisores y gerentes debe demostrar competencia en seguridad alimentaria a través de los siguientes resultados:

- a) Orientar a los profesionales bajo su supervisión en cuanto a las buenas prácticas de higiene, manipulación y los procedimientos relacionados a la seguridad alimentaria en todas las etapas del proceso de producción;
- b) entender e identificar los puntos de control de forma que puedan ser implementados y realizar los monitoreos necesarios para mantener la seguridad alimentaria en un establecimiento de alimentos y bebidas;
- c) orientar en cuanto a la aplicación de medidas de control siempre que fueren observadas fallas en los procedimientos que comprometan la seguridad alimentaria;
- d) supervisar y monitorear el control de los puntos críticos y sus límites en un establecimiento de alimentos y bebidas;
- e) realizar análisis crítico y establecer acciones correctivas para circunstancias imprevistas en cuanto a seguridad alimentaria;
- f) monitorear las etapas del proceso de producción en un establecimiento de servicio de alimentos y bebidas, considerando las exigencias establecidas en cuanto a la seguridad alimentaria;

(Continúa)

- g) asegurar el cumplimiento de las acciones correctivas efectivas para las situaciones previstas en cuanto a la seguridad alimentaria.

5.2 Elementos de la competencia

5.2.1 Los elementos que determinan los conocimientos, habilidades y actitudes inherentes a la competencia de seguridad alimentaria para supervisores y gerentes son:

5.2.1.1 Conocimientos:

- a) Buenas prácticas ambientales de higiene y manipulación de alimentos;
- b) etapas del proceso de producción en un establecimiento de alimentos y bebidas, considerando las exigencias en cuanto a la seguridad alimentaria;
- c) conocimiento operacional y flujo de las etapas del proceso de producción; que son: compra, recibimiento de insumos y materias-primas, almacenamiento y selección de las existencias (*stock*), preparación, cocción, congelamiento, descongelamiento, enfriamiento, refrigeración y consumo;
- d) formas de monitoreo de los puntos de control y estándares aplicables;
- e) medidas de control a ser aplicadas en cuanto a la seguridad alimentaria;
- f) NTE INEN 2 458;
- g) técnicas de supervisión de las etapas del proceso de producción en un establecimiento de alimentos y bebidas, considerando las exigencias establecidas en cuanto a la seguridad alimentaria;
- h) conocer y saber aplicar los puntos críticos y sus límites en un establecimiento de alimentos y bebidas.

5.2.1.2 Habilidades:

- a) Comunicación clara y articulada;
- b) facilidad en la relación interpersonal;
- c) lectura y escritura para elaboración de reportes gerenciales;
- d) planificación de corto y mediano plazo;
- e) evaluación de ideas y juzgamiento en base a datos y hechos;
- f) capacidad para tomar decisiones individualmente o involucrando a otras personas;
- g) inspeccionar visualmente la calidad de los alimentos;
- h) medir, registrar y ajustar la temperatura en el almacenamiento y procesamiento de alimentos;
- i) identificar el estado de calibración de los termómetros y registros de temperatura;
- j) llenar formularios y registros simples;
- k) agudeza visual para distinguir matices de color;
- l) sensibilidad táctil para identificar texturas y asperezas;
- m) agudeza olfativa para distinguir estados de conservación de los alimentos

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 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 54:002.02-02:2003 - *Supervisor que atua em estabelecimento de serviços de alimentação do setor de turismo - Segurança de alimentos.* Associação Brasileira de Normas Técnicas. Rio de Janeiro, 2003.

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Documento: NTE INEN 2 459 **TÍTULO:** TURISMO. SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA SUPERVISORES Y GERENTES. **REQUISITOS DE** **Código:** SV 06.04-414
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

CONSEJO NACIONAL DE CAPACITACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL
SERVICIO ECUATORIANO DE CAPACITACIÓN

Ing. Marcela Pérez

Lic. Maritza Cabezas

FEDERACIÓN NACIONAL DE CÁMARAS PROVINCIALES DE TURISMO DEL ECUADOR

Cap. Raúl García

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. 061-2008 de 2008-05-19

Registro Oficial No. 487 de 2008-12-12

**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