



# INSTITUTO ECUATORIANO DE NORMALIZACIÓN

Quito - Ecuador

---

---

**NORMA TÉCNICA ECUATORIANA**

**NTE INEN 2 460:2008**

---

---

## **TURISMO. INSTRUCTOR DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. REQUISITOS DE COMPETENCIA LABORAL.**

**Primera Edición**

TOURISM. FOOD SAFETY INSTRUCTOR. SPECIFICATIONS OF LABOUR COMPETENCE.

First Edition

---

DESCRIPTORES: Turismo, competencia laboral, alimentos y bebidas, instructor de seguridad alimentaria, requisitos.  
SV 06.04-415  
CDU: 338.48:-057  
CIU: 0000  
ICS: 03.200.00; 03.080.30

<b>Norma Técnica Ecuatoriana Voluntaria</b>	<b>TURISMO. INSTRUCTOR DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. REQUISITOS DE COMPETENCIA LABORAL.</b>	<b>NTE INEN 2 460:2008 2008-12</b>
---	---	--

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 y los resultados esperados que debe cumplir el instructor de seguridad alimentaria.

## 2. ALCANCE

2.1 Esta norma se aplica a hombres y mujeres que laboran como instructor de seguridad alimentaria en empresas de alimentos y bebidas, restauración, hospitalidad e instituciones educativas de formación y capacitación profesional.

## 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 cumplir con los requisitos establecidos.

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

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

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

3.1.6 *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.

3.1.7 *Postura profesional.* Posición, actitud, disposición de una persona con respecto a su trabajo.

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

3.1.9 *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 ocupación.** El instructor de seguridad alimentaria se ocupa, principalmente, de aplicar programas de capacitación para mejorar la competencia de profesionales en el local de trabajo y medio educacional; lograr mejores resultados en la aplicación de los conceptos básicos de seguridad alimentaria descritos en las NTE INEN 2 458 y 2 459.

(Continúa)

DESCRIPTORES: Turismo, competencia laboral, alimentos y bebidas, instructor de seguridad alimentaria, requisitos.

## 5. REQUISITOS

### 5.1 Resultados esperados

#### 5.1.1 *El instructor de seguridad alimentaria debe:*

##### 5.1.1.1 *Aplicar programas de capacitación para manipuladores de alimentos y para supervisores / gerentes de seguridad alimentaria:*

- a) Desarrollar programas de capacitación en seguridad de los alimentos en base a los conceptos básicos de seguridad alimentaria descritos en las NTE INEN 2 458 y 2 459.
- b) diagnosticar necesidades del ambiente de trabajo y de capacitación;
- c) identificar aspectos de la cultura organizacional y competencias necesarias para el perfeccionamiento profesional de individuos y de grupos;
- d) identificar oportunidades de desarrollo de las personas y de sus potenciales en seguridad alimentaria;
- e) proponer acciones y medios de aprendizaje;
- f) aplicar el contenido de entrenamiento descrito en el programa desarrollado.

##### 5.1.1.2 *Estimular mejoras de los estándares de calidad:*

- a) Difundir estándares de calidad de productos y servicios y de desempeño profesional en seguridad alimentaria;
- b) estimular la percepción sobre la etapa de desarrollo y posibilidades de crecimiento;
- c) promover el desempeño profesional dentro de los estándares establecidos;
- d) estimular mejoras continuas en ambientes de trabajo.

##### 5.1.1.3 *Medir resultados:*

- a) Analizar indicadores de desempeño en seguridad alimentaria.

##### 5.1.1.4 *Comunicarse eficientemente de forma objetiva:*

- a) Asegurar que la información haya sido comprendida, utilizando los términos más usuales del contenido presentado.

##### 5.1.1.5 *Mantener la postura profesional:*

- a) Preservar la seguridad y bienestar de los participantes;
- b) mantener discreción con informaciones y situaciones;
- c) manejar situaciones incómodas;
- d) informar sobre comportamientos éticos y posturas profesionales.

### 5.2 Competencia

**5.2.1** El instructor de seguridad alimentaria, para alcanzar los resultados esperados debe ser competente con base en los siguientes conocimientos, habilidades y actitudes.

#### 5.2.1.1 *Conocimientos:*

- a) Dominio de los conceptos de seguridad alimentaria descritos en las NTE INEN 2 458 y 2 459.
- b) técnicas básicas de liderazgo, coordinación y motivación de personas;
- c) técnicas de capacitación;
- d) términos técnicos de la seguridad alimentaria;
- e) principales tipos de establecimientos, servicios y productos pertinentes al área de actuación;
- f) aspectos culturales del ambiente de trabajo y de la cultura local y nacional.

(Continúa)

**5.2.1.2 Habilidades:**

- a) Elaboración de diagnóstico y análisis de situaciones;
- b) evaluación crítica basada en hechos y datos;
- c) aplicación de dinámicas de aprendizaje;
- d) desarrollo de autoestima de personas en el proceso de aprendizaje;
- e) comunicación clara y articulada con empleo de gramática y vocabulario adecuados;
- f) raciocinio lógico verbal y memoria de corto y largo plazo.

**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) *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 Z**

### **Z.1 DOCUMENTOS NORMATIVOS A CONSULTAR**

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

Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 2 459:2007 *Seguridad Alimentaria para Supervisores y Gerentes.*

### **Z.2 BASES DE ESTUDIO**

NIH 51:2001. Instituto de Hospitalidade - *Turismo - Instrutor Segurança Alimentaria - Competencias de personal.* Salvador de Bahía, 2001.

## INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

**Documento:** NTE INEN 2 460 **TÍTULO:** TURISMO. INSTRUCTOR DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. REQUISITOS DE COMPETENCIA LABORAL. **Código:** SV 06.04-415

<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)  
  
Econ. Jorge Viteri (Vicepresidente)  
Dra. Dora Tejada  
Sr. Iván Núñez  
Dr. Bolívar Tamayo  
  
Ing. Marcela Pérez  
  
Lic. Maritza Cabezas  
  
Cap. Raúl García  
  
Sra. Silvia Estrella  
Srta. María José Verduga  
Dr. Juan de Dios Morales  
Psc. Carolina Cevallos  
Sra. Rosario Mejía  
  
Lic. Enrique Cabanilla  
  
Sr. Roberto Cedeño  
Dra. Ximena Villegas (Secretaria Técnica)

ASOCIACIÓN NACIONAL DE RESTAURANTES DEL ECUADOR  
MINISTERIO DE TRABAJO Y EMPLEO  
MINISTERIO DE TRABAJO Y EMPLEO  
MINISTERIO DE TURISMO  
INSTITUTO ECUATORIANO DE SEGURIDAD SOCIAL  
CONSEJO NACIONAL DE CAPACITACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL  
SERVICIO ECUATORIANO DE CAPACITACIÓN  
FEDERACIÓN NACIONAL DE CÁMARAS PROVINCIALES DE TURISMO DEL ECUADOR  
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  
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. 489 de 2008-12-16

Por Resolución No. 062-2008 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](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)