

# Norma Técnica Ecuatoriana

NTE INEN 2 455:2007

## CHEF DE PARTIDA

Requisitos de Competencia Laboral



*Así se hace*



Distribución Gratuita

## Presentación

La Federación Nacional de Cámaras Provinciales de Turismo, FENACAPTUR, con el apoyo del Banco Interamericano de Desarrollo y las Cámaras de Turismo de Pichincha y Guayas, se encuentra ejecutando el Proyecto denominado “Sistema de Certificación de Competencias Laborales en el sector Turismo”, cuyo objetivo es impulsar el mejoramiento de la calidad de los productos y servicios del sector turístico para elevar la competitividad del Ecuador como destino de clase mundial.

El Sistema de Certificación de Competencias Laborales que estamos desarrollando consiste en los siguientes procesos que se ejecutan de forma continua y dinámica:



### **Estudio e investigación**

Consiste en establecer, a partir de una actividad de trabajo, las competencias que se movilizan con el fin de desempeñar tal actividad, satisfactoriamente.

Una competencia laboral es el conjunto de capacidades entendidas como conocimientos, habilidades y actitudes de una persona para desempeñar exitosamente una ocupación laboral, en diferentes contextos.

### **Normalización**

Una vez identificadas las competencias, se desarrolla un procedimiento de estandarización, de forma tal que la competencia identificada y descrita con un procedimiento común, se convierte en una norma, un referente válido para las instituciones educativas, los trabajadores y los empleadores.

### **Formación / capacitación**

Una vez dispuesta la descripción de la competencia y su normalización, la elaboración de currículos de formación para el trabajo será mucho más eficiente si considera la orientación hacia la norma. Esto significa que la formación orientada a generar competencias con referentes claros en normas existentes, tendrá mucha más eficiencia e impacto que aquella desvinculada de las necesidades del sector empresarial.

### **Evaluación de conformidad**

Consiste en verificar la capacidad de una persona, en relación a los requisitos o criterios específicos previamente definidos en las normas de competencia laboral, mediante pruebas teóricas, prácticas y observación.

## **Certificación**

La certificación es el reconocimiento formal de las competencias demostradas por una persona para el desempeño de una determinada ocupación.

Como resultado de la etapa de Normalización, presentamos al sector turístico esta Norma de Competencia Laboral, obtenida mediante un proceso sistemático y participativo que involucró a los actores clave del sector: gobierno, universidades, técnicos, trabajadores, empleadores y consumidores, movilizando así conocimientos, experiencias y criterios, a través de estrategias tales como talleres, consulta pública, comités de estudio y asesoría técnica especializada.

Esta norma, de validez y aplicabilidad nacional, será la base sobre la cual se otorgará la certificación a los trabajadores. Tenemos la seguridad de que el Sistema de Certificación de Competencias Laborales contribuirá considerablemente para el desarrollo del turismo ecuatoriano.



Sebastián Cornejo  
Presidente

FEDERACIÓN NACIONAL DE CÁMARAS PROVINCIALES DE TURISMO DEL ECUADOR

FENACAPTUR agradece a las siguientes empresas e instituciones que participaron en las diferentes etapas de consulta de esta norma:

Ministerio de Turismo  
Federación Nacional de Cámaras Provinciales de Turismo del Ecuador  
Cámara de Turismo de Pichincha  
Cámara de Turismo del Guayas  
Asociación Nacional de Restaurantes del Ecuador  
Federación Hotelera del Ecuador  
Asociación Nacional de Operadores de Turismo Receptivo del Ecuador  
Universidad de Especialidades Turísticas  
Instituto Tecnológico de Hotelería y Turismo ITHI  
Instituto Tecnológico ISAAC  
Instituto Superior de Arte Culinario  
Escuela de Chefs

**Quito**

Hotel Howard Johnson  
Hotel Best Western Plaza  
Hotel Quito  
Hotel Radisson  
Crepes & Waffles  
Restaurante La Choza  
Restaurante La Ronda  
Restaurante Chez Jerome  
Tropicalbirding  
Arrayanes Country Club

**Guayaquil**

Worthy Dutton S.A.

**Azoguez**

Hotel Paraíso



# INSTITUTO ECUATORIANO DE NORMALIZACIÓN

Quito - Ecuador

---

---

**NORMA TÉCNICA ECUATORIANA**

**NTE INEN 2 455:2007**

---

---

## **\*TURISMO. CHEF DE PARTIDA. REQUISITOS DE COMPETENCIA LABORAL.**

### **Primera Edición**

TOURISM. ASSISTANT CHEF. SPECIFICATIONS OF LABOUR COMPETENCE.

First Edition

### **\*Norma en proceso de oficialización.**

---

DESCRIPTORES: Turismo, competencia laboral, alimentos y bebidas, chef de partida, requisitos  
SV 06.04-410  
CDU: 338.48:-057  
CIU: 0000  
ICS: 03.200.00; 03.080.30

**Norma Técnica  
Ecuatoriana**

**TURISMO.  
CHEF DE PARTIDA.  
REQUISITOS DE COMPETENCIA LABORAL.**

**NTE INEN  
2 455:2007**

**1. OBJETO**

**1.1** Esta norma establece los requisitos mínimos de competencia laboral y los resultados esperados que debe cumplir el chef de partida.

**2. ALCANCE**

**2.1** Esta norma se aplica a hombres y mujeres que laboran como chef de partida 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** *Caza.* Conjunto de animales comestibles que viviendo en estado salvaje se cazan en determinadas épocas y se comercializan.

**3.1.3** *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.

**3.1.4** *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** *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.

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

**3.1.8** *Guarnición.* Géneros diversos que acompañan a las preparaciones culinarias, formando parte de ellas o bien aparte, y que sirven de complemento alimenticio y estético del alimento principal.

**3.1.9** *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.

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

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

**3.1.12** *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.

**3.1.13** *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.

*(Continúa)*

DESCRIPTORES: Turismo, competencia laboral, alimentos y bebidas, chef de partida, requisitos.

**3.1.14 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.

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

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

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

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

**3.1.19 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.

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

**3.1.21 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 de partida se ocupa principalmente, de ejecutar recetas; preparar y finalizar platos calientes y fríos más comunes y la especialidad del establecimiento. Utiliza los productos preparados por los demás profesionales del equipo; responsable por la elaboración de ensaladas y embutidos, salsas, guarniciones, entre otros.

#### 5. REQUISITOS

##### 5.1 Resultados esperados

**5.1.1 El chef de partida debe:**

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

- a) Tener el conocimiento de la producción de platillos de la carta o el menú;
- b) ayudar en la definición de la calificación y cuantificación de producto;
- c) recibir, verificar y almacenar la cantidad de la mercadería comprada o solicitada;
- d) verificar calidad y fecha de caducidad de producto perecible;
- e) organizar y rotar el producto de la cámara fría;
- f) realizar el inventario físico de bodegas y frigoríficos;
- g) apoyar el control diario de consumo de ingredientes, productos y material, evitando desperdicio.

**5.1.1.2 Orientar a los ayudantes en la realización de cortes y preparación de carnes, aves, caza, mariscos, pescado y vegetales:**

- a) Orientar sobre limpieza, corte, deshuesamiento y conservación de carne, ave, caza, mariscos, pescado y vegetales;
- b) condimentar y marinar alimentos;
- c) utilizar técnicas de congelamiento y deshielo, manipulación, corte, almacenamiento y conservación de alimentos;
- d) utilizar técnicas de aprovechamiento, porcionamiento y sustitución de ingredientes, que resulten en pérdidas mínimas.

(Continúa)

**5.1.1.3 Cocinar, asar, freír, rehogar, saltear, guisar y gratinar alimentos:**

- a) Utilizar técnicas de cocción;
- b) observar punto, textura, sabor, color y conservación de las propiedades del alimento;
- c) controlar tiempo y temperatura de acuerdo con el equipo y el producto alimenticio.

**5.1.1.4 Preparar, montar y presentar platos calientes y fríos de la cocina nacional e internacional:**

- a) Montar y presentar plato en recipiente apropiado de acuerdo con el tipo de servicio;
- b) ejecutar flambeo de alimento y dar información sobre la composición del plato, en el salón o en la cocina.

**5.1.1.5 Supervisar el montaje de servicio:**

- a) Supervisar el montaje de servicio de banquete;
- b) preparar, confeccionar y presentar diferentes platos; asociar guarnición;
- c) supervisar el montaje de platos en recipiente apropiado de acuerdo con el tipo de servicio.

**5.1.1.6 Cuidar del área de trabajo, planificar y organizar el propio trabajo:**

- a) Preparar y arreglar el área de trabajo para la puesta a punto (*mise en place*);
- b) cerrar el servicio de la cocina;
- c) coordinar o realizar la limpieza; mantener higiene y seguridad permanente en el área de trabajo.

**5.1.1.7 Operar equipos y maquinaria:**

- a) Operar cocina, horno, plancha, parrilla, horno de microondas, cámara frigorífica, refrigeradora, batidora, freidora, mezcladora, licuadora, picadora, moladora, cortador de embutidos, peladora, multiprocesador y otros equipos destinados a la preparación del alimento.

**5.1.1.8 Cuidar de la higiene, seguridad alimentaria y presentación personal:**

- a) Aplicar los procedimientos de higiene y seguridad alimentaria en la manipulación de alimentos, limpieza de máquinas, instrumentos y utensilios;
- b) aplicar técnica de control de contaminación; mantener el ambiente limpio, seguro y saludable;
- c) cuidar de la higiene del uniforme y accesorios que influyen en la seguridad alimentaria y en la presentación personal.

**5.1.1.9 Apoyar al equipo:**

- a) Asistir, supervisar y entrenar ayudantes durante el trabajo;
- b) acompañar la ejecución del trabajo; reorientar el proceso;
- c) transmitir nuevos conocimientos;
- d) observar la adhesión del ayudante al estándar de servicio;
- e) planificar, distribuir y coordinar tareas junto al ayudante;
- f) interactuar con los otros profesionales del equipo, responsables por la preparación de ensaladas, embutidos, salsas, guarniciones y postres;
- g) atender a reclamos del salón;
- h) desarrollar acciones motivadoras, de cooperación y espíritu de equipo.

**5.2 Competencia**

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

**5.2.1.1 Conocimientos:**

- a) Procedimientos de inventario y rotación de existencias (*stock*);
- b) técnicas de manipulación, conservación y almacenamiento de alimentos;
- c) NTE INEN 2 458;
- d) procedimientos de limpieza e higienización de ambientes, utensilios y maquinaria;
- e) procedimientos de emergencia;

(Continúa)

- f) procedimientos de apertura y cierre del área de trabajo;
- g) técnicas de corte, moldeado, aprovechamiento y porcionamiento de alimentos;
- h) ingredientes e insumos básicos de la cocina, alternativas de sustitución, formas de temperar y marinar alimentos;
- i) datos históricos y recetas básicas de platos calientes y fríos, guarniciones y postres de la cocina nacional e internacional, para los varios tipos de servicios;
- j) técnicas de descongelación, cocción, 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 servicios y presentación de platos;
- m) maquinaria, equipos y utensilios básicos de la cocina;
- n) vocabulario técnico relativo a la cocina nacional e internacional;
- o) 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 para anotación de pedidos y llenado de formularios con caligrafía legible;
- c) lectura e identificación de hora, temperatura y peso, estimación de tiempo, dimensión, cantidad, rendimiento y costo de los alimentos;
- d) identificación de sabor, aroma y apariencia de los alimentos a través de los sentidos;
- e) 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) *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 de partida. Estos resultados no son exigidos por esta norma.

**Y.1.2** *Sustituir a otro cocinero o al chef de cocina.*

**Y.1.3** *Sugerir menú:*

- a) Presentar al chef de cocina sugerencia de otros platos de la cocina nacional e internacional;
- b) realizar investigación de nuevos proveedores y productos;
- c) presentar creaciones propias de plato y guarnición;
- d) equilibrar el menú según color, sabor, textura, tamaño y temporada;
- e) elaborar presentación de plato; mantener registro en ficha técnica.

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

- a) Proponer opciones para atender a persona diabética, alérgica, con presión o colesterol altos y para otras dietas con orientación de nutricionista.

**Y.1.5** *Hacer decoraciones:*

- a) Esculpir en hielo, verdura y legumbre artísticamente;
- b) hacer arreglo con fruta, verdura y flor, para decorar plato, bandeja, fuente y mesa.

**Y.1.6** *Utilizar computador:*

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

**Y.1.7** *Mantener al equipo motivado:*

- a) Planear el logro de metas, ejecución de tareas repetitivas, desagradables y cansadas;
- b) obtener la constante colaboración de los ayudantes.

**Y.1.8** *Apoyar a la gestión del negocio:*

- a) Participar de la definición de porción y costo-estándar;
- b) participar de la planificación y evaluación de la actividad y de los resultados de la cocina;
- c) participar de la realización del cierre de cantidad de pedidos de la cocina;
- d) participar de la preparación de plan y cronograma de trabajo del personal.

**Y.1.9** 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**

NIH 10:2000. Instituto de Hospitalidade - *Turismo - Cozinheiro de Brigada - Competencias de personal.* Salvador de Bahía, 2000.

*(Continúa)*

## INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

**Documento:**  
NTE INEN 2 455

**TÍTULO: TURISMO. CHEF DE PARTIDA.**  
**REQUISITOS DE COMPETENCIA LABORAL.**

**Código:**  
SV 06.04-410

**ORIGINAL:**

Fecha de iniciación del estudio:  
2005-12-12

**REVISIÓN:**

Fecha de aprobación anterior por Consejo Directivo  
Oficialización con el Carácter de  
por Acuerdo 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

Econ. Jorge Viteri (Vicepresidente)

MINISTERIO DE TRABAJO Y EMPLEO

Dra. Dora Tejada

MINISTERIO DE TRABAJO Y EMPLEO

Sr. Iván Núñez

MINISTERIO DE TURISMO

Dr. Bolívar Tamayo

INSTITUTO ECUATORIANO DE SEGURIDAD  
SOCIAL

Ing. Marcela Pérez

CONSEJO NACIONAL DE CAPACITACIÓN Y  
FORMACIÓN PROFESIONAL

Lic. Maritza Cabezas

SERVICIO ECUATORIANO DE CAPACITACIÓN

Cap. Raúl García

FEDERACIÓN NACIONAL DE CÁMARAS  
PROVINCIALES DE TURISMO DEL ECUADOR

Sra. Silvia Estrella

CÁMARA DE TURISMO DE PICHINCHA

Srta. María José Verduga

CÁMARA DE TURISMO DE PICHINCHA

Dr. Juan de Dios Morales

CÁMARA DE TURISMO DEL GUAYAS

Psc. Carolina Cevallos

FEDERACIÓN HOTELERA DEL ECUADOR

Sra. Rosario Mejía

ASOCIACIÓN NACIONAL DE OPERADORES  
DE TURISMO RECEPTIVO DEL ECUADOR

Lic. Enrique Cabanilla

UNIVERSIDAD DE ESPECIALIDADES  
TURÍSTICAS

Sr. Roberto Cedeño

SECTOR CONSUMIDORES

Dra. Ximena Villegas (Secretaria Técnica)

FEDERACIÓN NACIONAL DE CÁMARAS  
PROVINCIALES DE TURISMO DEL ECUADOR

Otros trámites:

El Consejo Directivo del INEN aprobó este proyecto de norma en sesión de

Oficializada como:  
Registro Oficial No.

Por Acuerdo Ministerial No.

---

**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**



**QUITO:**

Ave. Amazonas y Patria (esq.), Edificio COFIEC, Piso 3

- (593-2) 2545 371 / 2231 198
- Fax: (593-2) 2507 682
- [info@competencialaboral.org](mailto:info@competencialaboral.org)

**GUAYAQUIL:**

Ciudadela Bolivariana Calle Girardot Villa 5 y Ave. Delta

- (593-4) 2291 959
- Fax: (593-4) 2390 107
- [rpalacios@competencialaboral.org](mailto:rpalacios@competencialaboral.org)

[www.competencialaboral.org](http://www.competencialaboral.org)

Publicación autorizada por:



Edificio Matriz  
Baquerizo Moreno E8-29 y Diego de Almagro  
Teléfonos (593-2) 2501 885 a 2501 887  
Fax: (593-2) 2567 815  
URL: <http://www.inen.gov.ec>