

Norma Técnica Ecuatoriana

NTE INEN 2 457:2007

CHEF PASTELERO-PANADERO

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
Universidad de Guayaquil
Asociación de Chefs del Ecuador
Escuela de Chefs

Quito

Hotel Howard Johnson
Crepes & Waffles
Restaurante La Choza
Restaurante La Ronda
Panadería y Pastelería Cyrano
Restaurante Chez Jerome

Guayaquil

Hotel Continental
Hotel Ramada



INSTITUTO ECUATORIANO DE NORMALIZACIÓN

Quito - Ecuador

NORMA TÉCNICA ECUATORIANA

NTE INEN 2 457:2007

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

Primera Edición

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

First Edition

***Norma en proceso de oficialización.**

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**

**TURISMO.
CHEF PASTELERO – PANADERO.
REQUISITOS DE COMPETENCIA LABORAL.**

**NTE INEN
2 457:2007**

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 usar 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 deshechos 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 - panadería;
- h) datos históricos y recetas básicas de la pastelería - 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. Rio de Janeiro, 2003.

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Documento:
NTE INEN 2 457

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

Código:
SV 06.04-412

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

GUAYAQUIL:

Ciudadela Bolivariana Calle Girardot Villa 5 y Ave. Delta

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

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>