

# Norma Técnica Ecuatoriana

NTE INEN 2 460:2007

## INSTRUCTOR DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

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  
Asociación de Chefs del Ecuador  
Centro de Formación y Capacitación Turística, CAPACITUR  
Instituto Tecnológico de Hotelería y Turismo ITHI  
Universidad San Francisco de Quito  
Universidad Santo Tomás

**Quito**

Restaurante Pim's  
Hansel & Gretel  
Servialin  
Restaurante Chez Jerome

**Guayaquil**

Hotel Continental



# INSTITUTO ECUATORIANO DE NORMALIZACIÓN

Quito - Ecuador

---

---

**NORMA TÉCNICA ECUATORIANA**

**NTE INEN 2 460:2007**

---

---

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

### **Primera Edición**

TOURISM. FOOD SAFETY INSTRUCTOR. SPECIFICATIONS OF LABOUR COMPETENCE.

First Edition

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

---

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

**Norma Técnica  
Ecuatoriana**

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

**NTE INEN  
2 460:2007**

**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

**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](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>