

# Norma Técnica Ecuatoriana

NTE INEN 2 459:2007

## SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA SUPERVISORES Y GERENTES

Requisitos de Competencia Laboral



competencias  
LABORALES

*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  
Escuela de Chefs

**Quito**

Hotel Howard Johnson  
Hotel Quito  
Crepes & Waffles  
KFC  
Restaurante La Ronda  
Restaurante Chez Jerome

**Guayaquil**

Hotel Ramada  
Hotel Hampton Inn  
Bingo Mónaco  
Restaurante Pique y Pase



# INSTITUTO ECUATORIANO DE NORMALIZACIÓN

Quito - Ecuador

---

---

**NORMA TÉCNICA ECUATORIANA**

**NTE INEN 2 459:2007**

---

---

## **\*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

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

---

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

Norma Técnica  
Ecuatoriana

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

**NTE INEN  
2 459:2007**

### 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. Río de Janeiro, 2003.

## INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

**Documento:**  
NTE INEN 2 459

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

**Código:**  
SV 06.04-414

**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>