NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 001

2015-07-29

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL ORDEN DE PRODUCCIÓN

E: FOOD PREPARATION ACCORDING TO THE REQUEST ORDER

CORRESPONDENCIA:

DESCRIPTORES: restaurantes; preparación de alimentos; orden de producción en restaurantes; normas de preparación de alimentos

I.C.S.: 11.180.00

Editada por el Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación (ICONTEC)
Apartado 14237 Bogotá, D.C. - Tel. (571) 6078888 - Fax (571) 2221435

Prohibida su reproducción Primera actualización

PRÓLOGO

El Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación, ICONTEC, según el decreto 2269 de 1993 del Ministerio de Desarrollo Económico, descentralizó el proceso de elaboración de normas técnicas a cada sector que lo requiera y determine sus necesidades.

La Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica, ACODRES, es la Unidad Sectorial de Normalización que representa al gremio.

La misión primordial de la Unidad Sectorial de Normalización es brindar soporte para el incremento de la competitividad del sector gastronómico, logrando una mejor calidad en los productos y el servicio.

La elaboración de la norma esta representa por el comité técnico competencias laborales, integrado por representantes de la industria gastronómica, delegados del gobierno, academia, usuarios y asesores que garantizaron la participación y la planeación efectiva de la norma.

La norma NTS USNA 001 (Primera actualización) fue ratificada por el Consejo Directivo de 2015-06-09.

A continuación se relacionan las empresas que colaboraron en el estudio de esta guía y que pertenecen a la Unidad Sectorial de Normalización 176 Competencias laborales para restaurantes.

ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CHEFS - ASOCOLCHEFS-
ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA -ACODRES-
FUNDACIÓN UNIVERSITARIA CAFAM
INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TÉCNICAS Y CERTIFICACIÓN - ICONTEC
MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO
RESTAURANT RESCUE
RESTAURANTE EL BOLICHE
RESTAURANTE SAHARA
RESTAURANTE YANUBA
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA-

Además de las anteriores, en Consulta Pública el Proyecto se puso a consideración de las siguientes empresas:

14 INKAS
80 SILLAS
ABASTO
ACODRES CAPITULO ATLÁNTICO
ACODRES CAPITULO BOYACÁ
ACODRES CAPITULO CAUCA
ACODRES CAPITULO GUAJIRA
ACODRES CAPITULO MAGDALENA
ACODRES CAPITULO META
ACODRES CAPITULO NORTE DE SANTANDER
ACODRES CAPITULO SANTANDER
ACODRES CAPITULO TOLIMA
ACODRES CAPITULO VALLE DEL CAUCA
AGADÓN
ALCALDÍA DE MEDELLÍN
ALCALDÍA DE VALLEDUPAR
ALCALDÍA MUNICIPAL BUENAVENTURA
ALCALDÍA MUNICIPAL MELGAR
AMARTI
ANDRÉS CARNE DE RES
ARCHIES
ASTRID Y GASTÓN
AZZURRO
BAGATELLE
BALZAC

BOGOTÁ BEER COMPANY
BRASA BRASIL
BRISA MARINA
BURGER MARKET
CAFÉ SHAMUA
CARBÓN DE PALO
CARPACCIO
CASA SAN ISIDRO
CASA SANTA CLARA
CASA VIEJA
CASSAROLA
CASSAROLA
CENTRAL CEVICHERÍA
CEVICHE Y FUSIÓN
CLUB EL NOGAL
CLUB HATO GRANDE
COLEGIO MAYOR DE ANTIOQUIA
CORPORACIÓN DE TURISMO DE CARTAGENA
CREPES & WANFFLES
DI LUCCA
DON JEDIONDO
EL ÁRABE
EL BOLICHE
EL CARNAL
EL CORRAL
EL KHALIFA
EL OVEJO
EL PÓRTICO
EL TAMBOR
ESCUELA DE GASTRONOMÍA GATO DUMAS
FELIX
GAIRA CAFÉ
GATO NEGRO
GOBERNACIÓN DE NARIÑO
GOBERNACIÓN DE NORTE DE SANTANDER
GOBERNACIÓN DEL TOLIMA
HOTEL DE LA OPERA
HOTEL ROYAL PARK METROTEL
INSTITUTO DE TURISMO DEL META
KATA
LA ALQUERÍA
LA ASTURIANA
LA ASTURIANA
LA BONGA DEL SINÚ
LA BRASSERIE
LA FOGATA ARMENIA
LA FRAGATA NORTE
LA JUGUETERÍA
LA SPAGUETTATA
LA TAQUERÍA
LAS CUATRO ESTACIONES
MATIZ
MISTER RIBS
MUSEO DEL TEQUILA
MYRIAM CAMHI
NIKO CAFÉ
OFICINA DE CULTURA Y TURISMO DE HONDA
OLIVETO PIZZA
OMA
OMA
OSAKI
PALOS DE MOGUER
PATRIA
PESCADERÍA BENJAMÍN BOHÓRQUEZ
PESQUERA DEL MAR BUCARAMANGA
PESQUERÍA JARAMILLO
PPC
SANTO Y LEÑA
SOLOMILLO STEAK HOUSE
SOPAS DE MAMA Y POSTRES DE LA ABUELA
TACOBELL
TINAJA Y TIZÓN
TOY WAN
TRAMONTI
TYPICOS
UNIVERSIDAD EXTERNADO DE COLOMBIA
UNIVERSIDAD LOS ANDES
WOK

ICONTEC cuenta con un Centro de Información que pone a disposición de los interesados normas internacionales, regionales y nacionales y otros documentos relacionados.

DIRECCIÓN DE NORMALIZACIÓN

CONTENIDO

Página

1. OBJETO 1

2. ALCANCE 1

3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES 1

4. REQUISITOS PARA ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES CON LAS ESPECIFICACIONES SEÑALADAS EN LA RECETA ESTÁNDAR 2

4.1 CRITERIOS DE DESEMPEÑO 2

4.2 REQUISITOS DE CONOCIMIENTO Y COMPRENSIÓN 3

4.3 EVIDENCIA REQUERIDA 3

5. REQUISITOS PARA ELABORAR PLATOS FRÍOS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR 4

5.1 CRITERIOS DE DESEMPEÑO 4

5.2 REQUISITOS DE CONOCIMIENTO Y COMPRENSIÓN 4

5.3 EVIDENCIA REQUERIDA 5

6. LEGISLACIÓN 5

ANEXOS

ANEXO A (Normativo)
REQUISITOS DE CONOCIMIENTO Y COMPRENSIÓN PREPARACIONES CALIENTES 6

ANEXO B (Normativo)
REQUISITOS DE CONOCIMIENTO Y COMPRENSIÓN PREPARACIONES FRÍAS 7

Página

ANEXO C (Informativo)
BIBLIOGRAFÍA 8

TABLAS

Tabla 1. Evidencia requerida 3

Tabla 2. Evidencia requerida 5

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN

1. OBJETO

Esta norma proporciona los requisitos para elaborar preparaciones calientes y frías con la calidad, la cantidad, procedimiento técnico en el tiempo señalados en la receta estándar.

2. ALCANCE

Esta norma está dirigida a las personas que realizan sus funciones en la preparación de los alimentos en la industria gastronómica.

3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

Para los propósitos de la presente norma se establecen los siguientes términos y definiciones:

3.1 Competencia. Conjunto de aptitudes y habilidades de una persona para desempeñar una actividad, bajo determinadas condiciones y criterios de evaluación.

3.2 Criterio de desempeño. Conjunto de requisitos de calidad que permiten establecer si la persona alcanza o no, el resultado descrito en la norma de competencia.

3.3 Establecimiento gastronómico. Establecimiento industrial cuyo objeto es la transformación de alimentos, la venta y la prestación de servicio de alimentos y bebidas. Puede ofrecer servicios complementarios tales como la atención de eventos, recreación y otros.

3.4 Frecuencia de aplicación. Número de veces que se debe recolectar la evidencia por cada uno de los rangos de aplicación en un proceso de evaluación.

3.5 *Mise-en-place* o pre alistamiento. Proceso previo a la preparación de alimentos relacionado con la higiene, alistamiento de insumos, materia prima, utensilios, equipos y montaje de áreas.

3.6 Norma de competencia. Conjunto de funciones individuales que establecen un significado claro en el proceso de trabajo, y por tanto tienen valor en el ejercicio del mismo.

3.7 Preparaciones de base. Preparaciones consideradas como iniciales o madres, porque a partir de ellas se elaboran las otras preparaciones en la cocina.

3.8 Receta estándar. Documento que unifica el procedimiento de producción de alimentos y bebidas en lo relacionado con los ingredientes, tiempos de producción, tiempos y métodos de cocción, temperatura, calidad de los mismos, equipos y utensilios, cantidades por porción y presentación.

3.9 Requerimiento de conocimiento. Conocimiento que una persona posee para cumplir los criterios de desempeño.

3.10 Requerimientos de evidencia. Pruebas necesarias para concluir que el desempeño laboral se realiza, conforme a los criterios de desempeño, requerimientos de conocimiento y comprensión y rangos de aplicación descritos en la norma de competencia.

3.11 Técnicas de cocción. Método de conservación de alimentos, mediante el empleo de calor para garantizar alimentos inocuos. Se emplean como técnicas culinarias, con el fin de modificar textura y transformar el aspecto de los alimentos crudos.

4. REQUISITOS PARA ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES CON LAS ESPECIFICACIONES SEÑALADAS EN LA RECETA ESTÁNDAR

4.1 CRITERIOS DE DESEMPEÑO

Se considera a la persona competente cuando:

4.1.1 Realiza la *mise-en-place* o pre alistamiento, de acuerdo con los procedimientos establecidos por el establecimiento gastronómico.

4.1.2 Prepara los platos calientes cumpliendo las recetas estándar y los requerimientos del servicio.

4.1.3 Lleva a cabo los procesos técnicos de cocción, según los procedimientos establecidos en la receta estándar.

4.1.4 Decora los platos calientes, de acuerdo con los parámetros dados por el establecimiento gastronómico en la receta estándar.

4.1.5 Emplea los equipos y utensilios, aplicando los manuales de uso y de seguridad.

4.1.6 Mantiene el área de trabajo en las condiciones de orden e higiene establecidas de acuerdo con lo indicado en la legislación nacional vigente.

4.1.7 Aplica las buenas prácticas de manufactura de acuerdo con lo indicado en la legislación nacional vigente.

4.1.8 Maneja los residuos sólidos y líquidos, de acuerdo con lo indicado en la legislación nacional vigente y las normas propias del establecimiento.

4.1.9 Elabora las preparaciones de base, de acuerdo con la receta estándar del establecimiento gastronómico.

4.2 REQUISITOS DE CONOCIMIENTO Y COMPRENSIÓN

La persona que elabore preparaciones calientes con las especificaciones señaladas en la receta estándar debe demostrar el conocimiento y la comprensión de los siguientes aspectos relacionados con los criterios de desempeño, tal como se indica en el Anexo A:

- interpretación de receta estándar,
- técnicas de cocción,
- técnicas básicas de cocina,
- porcionamiento de materia prima,
- *mise-en-place* o pre alistamiento,
- preparaciones de base,
- montaje y decoración de platos,
- manejo de utensilios y equipos de última tecnología,
- normas de seguridad industrial aplicadas al área de cocina,
- métodos de conservación de alimentos,
- normas de higiene y de manipulación de alimentos,
- normas medioambientales en el área de producción de alimentos,
- terminología gastronómica,
- unidades de medida y conversión,
- manejo de temperaturas e
- interpretación de manuales de uso de equipos.

4.3 EVIDENCIA REQUERIDA

La persona que elabore preparaciones calientes debe cumplir las pruebas necesarias que se indican en la Tabla 1, para concluir que el desempeño laboral se realizó efectivamente.

Tabla 1. Evidencia requerida

Requerimientos de evidencia	Frecuencia de aplicación
Observación del proceso de preparación y producción de alimentos	1
Platos calientes listos para entregar al área de servicio con la temperatura indicada en la receta estándar	1
Cuestionario sobre terminología de cocina, operaciones básicas de cocina, preparaciones base, cambios organolépticos, contenido nutricional, alergénicos, métodos de conservación de alimentos y métodos de cocción	1
Observación del manejo de residuos	1

5. REQUISITOS PARA ELABORAR PLATOS FRÍOS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR

5.1 CRITERIOS DE DESEMPEÑO

Se considera a la persona competente cuando:

5.1.1 Realiza la *mise-en-place* o pre alistamiento de cocina fría, de acuerdo con los procedimientos establecidos por el establecimiento gastronómico.

5.1.2 Prepara los platos fríos de acuerdo con la receta estándar y los requerimientos del servicio.

5.1.3 Decora los platos fríos, de acuerdo con procedimientos establecidos por el establecimiento gastronómico en la receta estándar.

5.1.4 Aplica las normas de manipulación y conservación de alimentos, tanto en la preparación como en el montaje, de acuerdo con procedimientos establecidos.

5.1.5 Utiliza los utensilios y los equipos, de acuerdo con los manuales uso y seguridad.

5.1.6 Aplica los procesos técnicos de cocción, de acuerdo con la receta estándar del establecimiento gastronómico.

5.1.7 Maneja los residuos sólidos y líquidos, de acuerdo con lo indicado en la legislación nacional vigente y las normas propias del establecimiento.

5.1.8 Aplica las buenas prácticas de manufactura, de acuerdo con lo indicado en la legislación nacional vigente.

5.1.9 Elabora las preparaciones de base, de acuerdo con la receta estándar del establecimiento gastronómico.

5.2 REQUISITOS DE CONOCIMIENTO Y COMPRENSIÓN

La persona que elabore platos fríos con las especificaciones señaladas en la receta estándar debe demostrar el conocimiento y la comprensión de los siguientes aspectos relacionados con los criterios de desempeño, tal como se indica en el Anexo B:

- interpretación de la receta estándar,
- técnicas básicas de cocina fría,
- técnicas de cocción,
- preparaciones de base de cocina fría,
- porcionamiento de materia prima,
- *mise-en-place* o pre alistamiento,
- montaje y decoración de platos,

- normas de manipulación y conservación de alimentos,
- métodos de conservación de alimentos,
- normas de higiene en el área de producción de alimentos,
- normas medioambientales y de sostenibilidad,
- normas de seguridad industrial,
- conocimiento de fichas técnicas,
- características organolépticas de la materia prima,
- terminología gastronómica e
- interpretación de manuales de uso de equipos.

5.3 EVIDENCIA REQUERIDA

La persona que elabore platos fríos debe cumplir con las pruebas necesarias que se indican en la Tabla 2, para concluir que el desempeño laboral fue efectivamente realizado.

Tabla 2. Evidencia requerida

Requerimientos de evidencia	Frecuencia de aplicación
Diferentes preparaciones de base de cocina fría	1
Decoraciones del emplatado	1

6. LEGISLACIÓN

La persona debe cumplir la normativa y la legislación nacional vigente que sea aplicable. (Véase el Anexo C (Informativo) Bibliografía, numerales 4,5, 6 y 7).

ANEXO A
(Normativo)

REQUISITOS DE CONOCIMIENTO Y COMPRENSIÓN PREPARACIONES CALIENTES

Requerimientos de conocimiento	Criterios de desempeño relacionados
Interpretación de receta estándar	4.1.1 4.1.2 4.1.3 4.1.4 4.1.5
Técnicas de cocción	4.1.1 4.1.2 4.1.3 4.1.5
Técnicas básicas de cocina	4.1.1 4.1.2 4.1.3 4.1.4 4.1.5 4.1.6 4.1.7 4.1.8
Porcionamiento de materia prima	4.1.1 4.1.5 4.1.6 4.1.7
Mise-en-place o pre alistamiento	4.1.1
Preparaciones de base	4.1.1 4.1.2 4.1.3 4.1.9
Montaje y decoración de platos	4.1.4 4.1.7
Manejo de utensilios	4.1.1 4.1.2 4.1.3 4.1.4 4.1.5 4.1.6 4.1.7 4.1.8 4.1.9
Normas de seguridad industrial aplicadas al área de cocina	4.1.1 4.1.2 4.1.3 4.1.4 4.1.5 4.1.6 4.1.7 4.1.8
Normas de higiene y de manipulación de alimentos	4.1.1 4.1.2 4.1.3 4.1.4 4.1.5 4.1.6 4.1.7 4.1.8
Normas medioambientales en el área de producción de alimentos	4.1.6 4.1.8 4.1.7
Terminología gastronómica	4.1.1 4.1.2 4.1.3 4.1.4 4.1.5 4.1.6 4.1.7 4.1.8 4.1.9
Interpretación de manuales de uso de equipos	4.1.1 4.1.2 4.1.3 4.1.4 4.1.5 4.1.6

ANEXO B
(Normativo)

REQUISITOS DE CONOCIMIENTO Y COMPRENSIÓN PREPARACIONES FRÍAS

Requerimientos de conocimiento	Criterios de desempeño relacionados
Interpretación de la receta estándar	5.1.1 5.1.2 5.1.3 5.1.6 5.1.9
Técnicas básicas de cocina fría	5.1.1 5.1.2 5.1.3 5.1.4 5.1.5 5.1.9
Técnicas de cocción	5.1.1 5.1.2 5.1.3 5.1.4 5.1.9
Preparaciones de base de cocina fría	5.1.1 5.1.3
Porcionamiento de materia prima	5.1.4 5.1.8
Mise-en-place o pre alistamiento	5.1.1
Montaje y decoración de platos	5.1.3
Normas de manipulación y conservación de alimentos	5.1.1 5.1.2 5.1.3 5.1.4 5.1.8
Métodos de conservación de alimentos	5.1.4 5.1.8
Normas de higiene en el área de producción de alimentos	5.1.1 5.1.2 5.1.3 5.1.4 5.1.8
Normas medioambientales	5.1.4 5.1.7
Normas de seguridad industrial	5.1.1 5.1.2 5.1.3 5.1.4
Terminología gastronómica	5.1.1 5.1.2 5.1.3 5.1.4 5.1.5 5.1.6 5.1.7 5.1.8 5.1.9
Interpretación de manuales de uso de equipos	5.1.5

ANEXO C
(Informativo)

BIBLIOGRAFÍA

Este anexo presenta la normativa y la legislación relacionadas con el presente documento.

[1] SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE. Norma de competencia laboral. Preparar alimentos de acuerdo con la solicitud del cliente. Elaborar platos calientes y fríos de acuerdo con la receta estándar. Bogotá, SENA 2011. P. 1-4.

[2] CONGRESO DE LA REPUBLICA. Ley 9 de 1979, “Por medio de la cual se establece el código sanitario nacional”.

[3] MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO. Ley 1558 del 10 de julio de 2012, “Por la cual se modifica la Ley 300 de 1996-Ley General del Turismo, la Ley 1101 de 2006 y se dictan otras disposiciones. Artículo 26, Reconocimiento profesional”.

[4] MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL. Decreto número 3075, “Por medio del cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dicta otras disposiciones.

[5] MIISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL. Decreto número 539 de 2014, “Por el cual se expide el reglamento técnico sobre requisitos sanitarios que deben cumplir los importadores y exportadores de alimentos para el consumo humano, materias primas e insumos para alimentos destinados al consumo humano y se establece el procedimiento para habilitar fábricas de alimentos ubicadas en el exterior”.

[6] MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL. Decreto 590 de 2014, “Por el cual se modifica el artículo 21 del Decreto 539”.

[7] MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL. Resolución 2674, “Por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, trasporte, distribución y comercialización de alimentos y notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas”.