

# NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 001

2002-10-01

---

## PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL ORDEN DE PRODUCCIÓN



Ministerio de Comercio, Industria  
y Turismo  
Dirección de Turismo



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE



E: PREPARING FOOD 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. 6078888 - Fax 2221435

---

Prohibida su reproducción

## 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 NTS-USNA 001 fue ratificada por el Consejo Directivo de la Unidad Sectorial de Normalización de la Industria Gastronómica (USNA) el 2002-10-01

A continuación se relacionan las empresas que participaron en el estudio de esta norma a través del Comité Técnico 176 Competencias laborales para restaurantes.

ACODRES NACIONAL	RESTAURANTE FÉLIX - BOGOTÁ
ACODRES BOGOTÁ	RESTAURANTE LA PUERTA DEL SOL -
ACODRES CAPÍTULO NORTE DE	SANTANDER
SANTANDER	RESTAURANTE QUINTA DE USAQUÉN -
ACODRES CAPÍTULO DE SANTANDER	BOGOTÁ
COORDINADORA AURA MARÍA ANDRADE	RESTAURANTE SOPAS Y POSTRES -
PULIDO	BOGOTÁ
ICONTEC	RESTAURANTE TRAMONTI - BOGOTÁ
MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA	SENA
Y TURISMO	UNIVERSIDAD EXTERNADO
RESTAURANTE EL BOLICHE - BOGOTÁ	

En Consulta Pública el proyecto de norma se puso a consideración de las siguientes entidades:

### GREMIO

ACODRES - CAPÍTULO ATLÁNTICO	ACODRES - CAPÍTULO SAN ANDRÉS ISLAS
ACODRES - CAPÍTULO BOYACÁ	ACODRES - CAPÍTULO VALLE DEL CAUCA
ACODRES - CAPÍTULO BOLIVAR	ÁTICO DE LOS OLIVOS
ACODRES - CAPÍTULO HUILA	BALCÓN PAISA CÚCUTA - NORTE DE
ACODRES - CAPÍTULO MAGDALENA	SANTANDER
ACODRES - CAPÍTULO NARIÑO	BELLINI
ACODRES - CAPÍTULO NORTE DE	BRASA BRASIL
SANTANDER	CAFÉ Y CREPES
ACODRES - CAPÍTULO QUINDÍO	CARBÓN DE PALO
ACODRES - CAPÍTULO RISARALDA	CARPACCIO

CASA EXTERNADISTA  
CASA DE LA PAELLA  
CASA SAN ISIDRO  
CASA VIEJA  
CREPES & WAFFLES  
DI LUCCA  
EL CORRAL  
EL KHALIFA  
FRAICO S.A  
GATO NEGRO  
GIUSEPPE VERDY  
HATSUHANA  
HABITAT STORE  
HOTEL ALMIRANTE - CARTAGENA  
HOTEL BOGOTÁ PLAZA  
HOTEL CAPITAL  
HOTEL CASA MEDINA  
HOTEL LA FONTANA  
HOTEL ROSALES PLAZA  
INMACULADA GUADALUPE

LA FRAGATA  
LA FOGATA ARMENIA - QUINDIO  
LAS MARGARITAS  
MAMA'S  
OMA  
PAESA LTDA.  
PEL LTDA.  
PESQUERA DEL MAR BUCARAMANGA -  
SANTANDER  
PESQUERA JARAMILLO  
PIÑESCO LTDA.  
P.P.C  
SAN LORENZO  
T.G.I FRIDAYS  
TOY WAN  
VENTURA SOPAS Y ENSALADAS  
WELCOME  
WOK  
YANUBA

#### ACADEMIA

ANATO  
COLEGIO MAYOR DE ANTIOQUIA  
COLEGIO MAYOR DE BOLIVAR  
CORPORACIÓN EDUCATIVA DEL LITORAL  
CORPORACIÓN REGIONAL DE EDUCACIÓN  
SUPERIOR CRES  
INPAHU  
UNITEC  
UNIVERSIDAD ANTONIO NARIÑO

BOGOTÁ  
MEDELLÍN - ANTIOQUIA  
CARTAGENA - BOLIVAR  
BARRANQUILLA  
CALI - VALLE

BOGOTÁ  
BOGOTÁ  
BOGOTÁ

#### ENTIDADES DEPARTAMENTALES Y MUNICIPALES DEL SECTOR TURISMO

ALCALDÍA MUNICIPAL  
ALCALDÍA MUNICIPAL  
ALCALDÍA MUNICIPAL  
ALCALDÍA DE VALLEDUPAR  
CORPORACIÓN TURISMO CARTAGENA DE INDIAS  
CORPORACIÓN DE TURISMO  
DIRECCIÓN DE PLANEACIÓN DEPARTAMENTAL  
DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO DE PLANEACIÓN  
ETURSA  
GOBERNACIÓN DE CALDAS  
GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA  
GOBERNACIÓN DE NARIÑO  
GOBERNACIÓN DEL NORTE DE SANTANDER  
GOBERNACIÓN DE SANTANDER

BUENAVENTURA – VALLE DEL CAUCA  
MELGAR - TOLIMA  
SAN AGUSTÍN - HUILA  
VALLEDUPAR - CESAR  
CARTAGENA - BOLIVAR  
GIRARDOT - CUNDINAMARCA  
PEREIRA - RISARALDA  
IBAGUÉ - TOLIMA  
SANTA MARTA - MAGDALENA  
MANIZALES - CALDAS  
MONTERÍA - CÓRDOBA  
PASTO - NARIÑO  
CÚCUTA - NORTE DE SANTANDER  
BUCARAMANGA - SANTANDER

INSTITUTO DE CULTURA Y TURISMO	MANIZALES - CALDAS
INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE CULTURA Y TURISMO	FLORENCIA - CAQUETÁ
OFICINA DE FOMENTO Y TURISMO	LA DORADA - CALDAS
INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE TURISMO	BOGOTÁ - CUNDINAMARCA
INSTITUTO DE TURISMO DEL META	VILLAVICENCIO - META
INSTITUTO DE TURISMO DE PAIPA	PAIPA - BOYACÁ
INSTITUTO DISTRITAL DE CULTURA Y TURISMO	BOGOTÁ - CUNDINAMARCA
OFICINA DE CULTURA Y TURISMO	HONDA - TOLIMA
OFICINA ASESORA DE CULTURA Y TURISMO	SANTA MARTA - MAGDALENA
OFICINA DE CULTURA Y TURISMO	ARAUCA – ARAUCA
OFICINA DEPARTAMENTAL DE TURISMO	SINCELEJO - SUCRE
OFICINA DE TURISMO	ARMENIA - QUINDÍO
OFICINA DE TURISMO	MEDELLÍN - ANTIOQUÍA
SECRETARÍA DE DESARROLLO ECONÓMICO	CASANARE - YOPAL
SECRETARÍA DE DESARROLLO ECONÓMICO	RIOHACHA - GUAJIRA
SOCIEDAD INVERSIONES TURÍSTICAS DEL HUILA	NEIVA - HUILA
SECRETARÍA DE TURISMO	MOMPOX - BOLIVAR
SECRETARÍA DE TURISMO	SAN ANDRÉS ISLAS
SUBSECRETARÍA DE TURISMO DE BOYACÁ	TUNJA

**DIRECCIÓN DE NORMALIZACIÓN**

## **PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL ORDEN DE PRODUCCIÓN**

### **1. OBJETO**

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

### **2. ALCANCE**

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

### **3. DEFINICIONES**

Para los propósitos de esta norma, se aplican:

#### **3.1**

##### **competencia**

aptitudes y habilidades de una persona para el desempeño de una actividad, bajo determinadas condiciones y criterios de evaluación.

#### **3.2**

##### **criterio de desempeño**

requisitos de calidad que permiten establecer si el trabajador 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 prestación del servicio de alimentos y bebidas preparadas. 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 prelistamiento**

proceso previo a la preparación de alimentos en lo 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 revisten un significado claro en el proceso de trabajo, y por tanto tienen valor en el ejercicio del mismo.

**3.7****rango de aplicación**

son los diferentes entornos, circunstancias, ambientes, materiales, equipos e instrumentos que influyen en el desempeño laboral descrito en la norma de competencia.

**3.8****receta estándar**

documento que unifica el proceso de producción de alimentos y bebidas en lo relacionado con ingredientes y calidad de los mismos, utensilios, cantidades por porción, presentación y tipo de servicio.

**3.9****requerimiento de conocimiento**

indica los conocimientos que una persona debe poseer para poder cumplir con los criterios de desempeño.

**3.10****requerimientos de evidencia**

son las pruebas necesarias para concluir que el desempeño laboral se realizó, conforme a los criterios de desempeño, requerimientos de conocimiento y comprensión y rangos de aplicación descritos en la norma de competencia.

**4. REQUISITOS****4.1 REQUISITOS PARA ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES CON LAS ESPECIFICACIONES SEÑALADAS EN LA RECETA ESTÁNDAR****4.1.1 Criterios de desempeño**

Se considera a la persona competente cuando:

**4.1.1.1** La mise-en-place o prelistamiento se realiza de acuerdo con los procedimientos establecidos.

**4.1.1.2** Los platos calientes se preparan cumpliendo las recetas estándar, y los requerimientos del servicio y del cliente.

**4.1.1.3** Los procesos técnicos de cocción se llevan a cabo según los procedimientos establecidos.

**4.1.1.4** Los platos calientes se decoran de acuerdo con los parámetros dados por el establecimiento.

**4.1.1.5** El empleo de equipos y utensilios se realiza aplicando manuales de uso y de seguridad de acuerdo con la receta estándar.

**4.1.1.6** El área de trabajo se mantiene en las condiciones de orden e higiene establecidas por la normatividad vigente.

**4.1.1.7** Los alimentos se manipulan cumpliendo la normatividad vigente.

**4.1.1.8** Los residuos, emisiones y vertimientos se tratan de acuerdo con normas medioambientales y propias del establecimiento.

**4.1.2 Requerimientos de conocimiento**

En la Tabla 1 se indican los conocimientos que la persona debe poseer para poder cumplir con los criterios de desempeño:

**Tabla 1. Requerimientos de conocimiento**

Requerimientos de conocimiento	Criterios de desempeño relacionados	
Interpretación de receta estándar	4.1.1.1	4.1.1.2
	4.1.1.3	4.1.1.4
	4.1.1.5	
Técnicas de cocción	4.1.1.1	4.1.1.2
	4.1.1.3	4.1.1.5
Técnicas básicas de cocina	4.1.1.1	4.1.1.2
	4.1.1.3	4.1.1.4
	4.1.1.5	4.1.1.6
	4.1.1.7	4.1.1.8
Porcionamiento de materia prima	4.1.1.1	
Mise-en-place o prelistamiento	4.1.1.1	
Preparaciones de base	4.1.1.1	4.1.1.2
	4.1.1.3	
Montaje y decoración de platos	4.1.1.4	4.1.1.7
	4.1.1.1	4.1.1.2
Manejo de utensilios	4.1.1.3	4.1.1.4
	4.1.1.5	4.1.1.6
	4.1.1.7	4.1.1.8
	4.1.1.1	4.1.1.2
Normas de seguridad industrial aplicadas al área de cocina	4.1.1.3	4.1.1.4
	4.1.1.5	4.1.1.6
	4.1.1.7	4.1.1.8
	4.1.1.1	4.1.1.2
Normas de higiene y de manipulación de alimentos	4.1.1.3	4.1.1.4
	4.1.1.5	4.1.1.6
	4.1.1.7	4.1.1.8
Normas medioambientales en el área de producción de alimentos	4.1.1.6	4.1.1.8
	4.1.1.1	4.1.1.2
Terminología gastronómica	4.1.1.3	4.1.1.4
	4.1.1.5	4.1.1.6
	4.1.1.7	4.1.1.8
	4.1.1.1	4.1.1.2
Interpretación de manuales de uso de equipos	4.1.1.3	4.1.1.4
	4.1.1.5	4.1.1.6

#### 4.1.3 Rango de aplicación

- Métodos de cocción: calor húmedo, calor seco y calor combinado.
- Normas: de higiene, de manipulación de alimentos, de seguridad industrial, medioambientales y manejo de equipos (mecánicos, eléctricos y digitales).

#### 4.1.4 Requerimientos de evidencia

En la Tabla 2 se indican las pruebas necesarias para concluir que el desempeño laboral fue efectivamente realizado.

Tabla 2. Requerimientos de evidencia

Requerimientos de evidencia	Frecuencia de aplicación
Proceso de preparación de alimentos	2
Diferentes platos listos para entregar al área de servicio	5
Manejo de residuos	1

## 4.2 REQUISITOS PARA ELABORAR PLATOS FRÍOS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR

### 4.2.1 Criterios de desempeño

Se considera a la persona competente cuando:

**4.2.1.1** La mise-en-place o prelistamiento de cocina fría se realiza de acuerdo con los procedimientos establecidos.

**4.2.1.2** Los platos fríos se preparan de acuerdo con la receta estándar y los requerimientos del servicio y del cliente.

**4.2.1.3** Los platos fríos se decoran de acuerdo con procedimientos establecidos.

**4.2.1.4** Las normas de manipulación y conservación de alimentos se aplican tanto en la preparación como en el montaje de acuerdo con procedimientos establecidos.

### 4.2.2 Requerimientos de conocimiento

En la Tabla 3 se indican los conocimientos que la persona debe poseer para poder cumplir con los criterios de desempeño:

#### 4.2.3 Rango de aplicación

- Preparaciones base: Salmueras, rellenos, marinadas y salsas frías.
- Métodos de conservación: salado, ahumado y escabeche.
- Normas: de higiene, de manipulación de alimentos, de seguridad industrial y medioambientales.

**Tabla 3. Requerimientos de conocimiento**

<b>Requerimientos de conocimiento</b>	<b>Criterios de desempeño relacionados</b>	
Preparaciones de cocina fría	4.2.1.1 4.2.1.3	4.2.1.2
Operaciones básicas de cocina fría	4.2.1.1 4.2.1.3	4.2.1.2 4.2.1.4
Preparaciones de base de cocina fría	4.2.1.1 4.2.1.3	4.2.1.2 4.2.1.4
Técnicas de decoración de platos	4.2.1.1	4.2.1.3
Montaje de buffet	4.2.1.3	
Normas de manipulación y conservación de alimentos	4.2.1.1 4.2.1.3	4.2.1.2 4.2.1.4
Métodos de conservación de alimentos	4.2.1.4	
Normas de higiene en el área de producción de alimentos	4.2.1.1 4.2.1.3	4.2.1.2 4.2.1.4
Normas medioambientales	4.2.1.4	
Normas de seguridad industrial	4.2.1.1 4.2.1.3	4.2.1.2 4.2.1.4

#### **4.2.4 Requerimientos de evidencia**

En la Tabla 4 se indican las pruebas necesarias para concluir que el desempeño laboral fue efectivamente realizado.

**Tabla 4. Requerimientos de evidencia**

<b>Requerimientos de evidencia</b>	<b>Frecuencia de aplicación</b>
Diferentes preparaciones de base de cocina fría	3
Platos decorados diferentes	5
Buffet	1

## **5. APÉNDICE**

### **5.1 DOCUMENTOS DE CONSULTA**

SENA. Guía para la elaboración de unidades de competencias laborales, Bogotá, 1997.

MINISTERIO DE SALUD. Decreto 3075, 23 de diciembre de 1997.

LEY 9a de 1979, Código Sanitario Nacional. Ministerio de Salud.

### **DOCUMENTO DE REFERENCIA:**

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE. Preparar alimentos de acuerdo con la solicitud del cliente. Bogotá, SENA 2000. 3 p. (46TURIPAB06)