

NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 004

2016-05-31

MANEJO DE LOS RECURSOS CUMPLIENDO CON EL PRESUPUESTO Y EL PLAN DE TRABAJO DEFINIDO POR EL ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO



Ministerio de Comercio, Industria
y Turismo
Dirección de Turismo



E: RESOURCE MANAGEMENT COMPLIANCE WITH THE
BUDGET WORK PLAN AND DEFINED BY THE
GASTRONOMIC ESTABLISHMENT

CORRESPONDENCIA:

DESCRIPTORES: restaurantes; manejo de recursos;
políticas del establecimiento
gastronómico; presupuesto.

I.C.S.: 03.080.01; 67.020

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 de 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 fue ratificada por el Consejo Directivo de la Unidad Sectorial de Normalización de la Industria Gastronómica (USNA) del 2016-05-31.

Esta norma está sujeta a ser actualizada permanentemente con el objeto de que responda en todo momento a las necesidades y exigencias actuales.

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 COLOMBIAN DE CHEFS
-ASOCOLCHEFS-
ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE LA
INDUSTRIA GASTRONÓMICA- ACODRES
FUNDACIÓN UNIVERSITARIA CAFAM

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA
Y TURISMO
RESTAURANT RESCUE
RESTAURANTE SAHARA
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 CAPÍTULO ATLÁNTICO
ACODRES CAPÍTULO BOYACÁ
ACODRES CAPÍTULO CAUCA
ACODRES CAPÍTULO GUAJIRA
ACODRES CAPÍTULO MAGDALENA
ACODRES CAPÍTULO META
ACODRES CAPÍTULO NORTE DE
SANTANDER

ACODRES CAPÍTULO SANTANDER
ACODRES CAPÍTULO TOLIMA
ACODRES CAPÍTULO VALLE DEL CAUCA
AGADÓN
ALCALDÍA DE MEDELLÍN
ALCALDÍA DE VALLEDUPAR
ALCALDÍA MUNICIPAL BUENAVENTURA
ALCALDÍA MUNICIPAL MELGAR
AMARTI
ANDRES CARNE DE RES
ARCHIES

ASOCOLCHEFS
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 CEVICHERIA
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

INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA COLEGIO
MAYOR DE ANTIOQUIA
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
OSAKI
PALOS DE MOGUER
PATRIA
PESCADERÍA BENJAMÍN BOHORQUEZ
PESQUERA DEL MAR BUCARAMANGA
PESQUERIA JARAMMILLO
PPC
SAHARA
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
YANUBA

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 Y CAMPO DE APLICACIÓN	1
2. TÉRMINOS Y DEFINICIONES	1
3. REQUISITOS	2
3.1 REQUISITOS PARA ELABORAR PLANES DE TRABAJO TENIENDO EN CUENTA LAS POLITICAS POR EL ESTABLECIMIENTO GASTRONOMICO	2
3.2 REQUISITOS PARA EJECUTAR EL PRESUPUESTO DE LOS CENTROS DE COSTOS CUMPLIENDO POLÍTICAS FINANCIERAS Y PLAN OPERATIVO	3
3.3 REQUISITOS PARA ELABORAR E INTERPRETAR LOS INDICADORES DE GESTIÓN	4
ANEXO A (Informativo)	
BIBLIOGRAFÍA.....	6
TABLAS	
Tabla 1. Requerimientos de conocimiento.....	2
Tabla 2. Requerimientos de evidencia	3
Tabla 3. Requerimientos de conocimiento.....	4
Tabla 4. Requerimientos de evidencia	4
Tabla 5. Requerimiento de conocimiento	4
Tabla 6. Requerimientos de evidencia	5

**MANEJO DE LOS RECURSOS
CUMPLIENDO CON EL PRESUPUESTO
Y EL PLAN DE TRABAJO DEFINIDO
POR EL ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO**

1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Esta norma proporciona los procedimientos para elaborar planes de trabajo y manejar el presupuesto del área, cumpliendo las políticas definidas por el establecimiento gastronómico.

2. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

Para los propósitos de esta norma, se aplican los siguientes términos y definiciones:

2.1 Competencia laboral. Conjunto de habilidades, conocimientos y aptitudes necesarias para desempeñarse con eficiencia en el sector productivo.

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

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

2.4 Frecuencia de aplicación. Número de veces que se debe recolectar la evidencia requerida.

2.5 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.

2.6 Receta estándar. Documento que unifica el proceso de producción de alimentos y bebidas en lo relacionado con Ingredientes, tiempos de producción, temperatura, calidad de los mismos equipos y utensilios, cantidades por porción, presentación.

2.7 Requerimiento de conocimiento. Indica los conocimientos que una persona debe poseer para poder cumplir con los criterios de desempeño.

2.8 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.

2.9 Recursos financieros. Son bienes tangibles e intangibles que se requieren para ejecutar su actividad económica.

2.10 Indicadores financieros. Es la relación de los diferentes elementos de los estados financieros con el fin de conocer la situación financiera y operativa en un periodo determinado.

3. REQUISITOS

3.1 REQUISITOS PARA ELABORAR PLANES DE TRABAJO TENIENDO EN CUENTA LAS POLITICAS POR EL ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO

3.1.1 Criterios de desempeño

Se considera a la persona competente cuando:

3.1.1.1 Cada actividad es programada con base en la oferta, pronóstico de ventas, presupuesto y políticas internas.

3.1.1.2 La programación de las actividades es coordinada con las diferentes áreas.

3.1.1.3 El cronograma de actividades es elaborado conforme al plan de trabajo.

3.1.1.4 El personal y los recursos son definidos de acuerdo con los requerimientos del plan de trabajo.

3.1.1.5 El seguimiento del plan de trabajo es realizado de acuerdo con procedimientos establecidos.

3.1.1.6 El plan es ajustado teniendo en cuenta los resultados obtenidos en el seguimiento.

3.1.2 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 pronósticos de ventas	3.1.1.1 3.1.1.3	3.1.1.2 3.1.1.4
Interpretación de manuales de procedimiento	3.1.1.1 3.1.1.3 3.1.1.5	3.1.1.2 3.1.1.4 3.1.1.6
Técnicas de comunicación	3.1.1.2 3.1.1.6	3.1.1.5
Lenguaje técnico	3.1.1.1 3.1.1.3 3.1.1.5	3.1.1.2 3.1.1.4 3.1.1.6
Elaboración de cronogramas	3.1.1.3	3.1.1.6
Procesos técnicos del área	3.1.1.1 3.1.1.3 3.1.1.5	3.1.1.2 3.1.1.4 3.1.1.6

Continúa...

Tabla 1. (Final)

Requerimientos de conocimiento	Criterios de desempeño relacionados	
Costos y gastos	3.1.1.1	3.1.1.4
	3.1.1.5	3.1.1.6
Manejo de software operativos	3.1.1.1	3.1.1.3
	3.1.1.5	3.1.1.6
Tipos de presupuesto	3.1.1.1	3.1.1.3
	3.1.1.5	3.1.1.6
Elaboración de presupuestos	3.1.1.1	3.1.1.2
	3.1.1.3	3.1.1.4
	3.1.1.5	3.1.1.6

3.1.3 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
Presupuesto	1
Informe de seguimiento al plan de trabajo (cuando se está ejecutando)	2
Plan de costeo	1

3.2 REQUISITOS PARA EJECUTAR EL PRESUPUESTO DE LOS CENTROS DE COSTOS CUMPLIENDO POLÍTICAS FINANCIERAS Y PLAN OPERATIVO

3.2.1 Criterios de desempeño

Se considera a la persona competente cuando:

3.2.1.1 El presupuesto del área es ejecutado cumpliendo las directrices financieras de la empresa y de acuerdo con los indicadores de gestión.

3.2.1.2 La ejecución presupuestal es controlada de acuerdo con el presupuesto aprobado.

3.2.1.3 El cumplimiento presupuestal es analizado en los periodos establecidos.

3.2.1.4 Los ajustes al presupuesto son aplicados de acuerdo a las metas establecidas.

3.2.2 Requerimientos de conocimiento

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

Tabla 3. Requerimientos de conocimiento

Requerimientos de conocimiento	Criterios de desempeño relacionados	
Interpretación de políticas financieras	3.2.1.1 3.2.1.3	3.2.1.2 3.2.1.4
Manejo de software y sistemas de información	3.2.1.1 3.2.1.3	3.2.1.2 3.2.1.4
Tipos de ajustes presupuestales	3.2.1.4	
Elaboración de planes de trabajo	3.2.1.1	3.2.1.2

3.2.3 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

Requerimientos de evidencia	Frecuencia de aplicación
Soportes presupuestales	1
Variaciones presupuestales	1

3.3 REQUISITOS PARA ELABORAR E INTERPRETAR LOS INDICADORES DE GESTIÓN

3.3.1 Criterios de desempeño

Se considera a la persona competente cuando:

3.3.1.1 La identificación de indicadores financieros corresponde al tipo de presupuesto.

3.3.1.2 El cálculo de los indicadores corresponde a políticas internas, externas y normativa del sector de la industria gastronómica.

3.3.1.3 El análisis de los resultados corresponde con indicadores calculados.

3.3.1.4 El informe de gestión corresponde con parámetros técnicos y políticas de la empresa.

3.3.2 Requerimientos de conocimiento

En la Tabla 5 se indican los conocimientos que la persona debe poseer para poder cumplir con los criterios de desempeño:

Tabla 5. Requerimiento de conocimiento

Requerimientos de conocimiento	Criterios de desempeño relacionados	
Indicadores Financieros	3.3.1.1 3.3.1.3	3.3.1.2 3.3.1.4
Indicadores de gestión	3.3.1.1 3.3.1.3	3.3.1.2 3.3.1.4
Clasificación de indicadores	3.3.1.1 3.3.1.3	3.3.1.2 3.3.1.4
Informes de gestión	3.3.1.1 3.3.1.3	3.3.1.2 3.3.1.4

3.3.3 Requerimientos de evidencia

En la Tabla 6 se indican las pruebas necesarias para concluir que el desempeño laboral fue efectivamente realizado.

Tabla 6. Requerimientos de evidencia

Requerimientos de evidencia	Frecuencia de aplicación
Informe de gestión	1

**ANEXO A
(Informativo)**

BIBLIOGRAFÍA

- [1] SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE. Calcular costos de operación de acuerdo con métodos. Bogotá, SENA 2012. 3 p.
- [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”. Bogotá: El Ministerio, 2012.
- [4] MINISTERIO DE SALUD. Decreto 3075 de 1996, “Por medio del cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dicta otras disposiciones. Bogotá: El Ministerio, 1996.
- [5] MINISTERIO 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”. Bogotá: El Ministerio, 2014.
- [6] MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL. Decreto 590 de 2014, “Por el cual se modifica el artículo 21 del Decreto 539”. Bogotá: El Ministerio, 2014.
- [7] MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL. Resolución 2674 de 2014, “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, transporte, 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”. Bogotá: El Ministerio, 2014.
- [8] MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL. Resolución 719 de 2015, “Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública”. Bogotá: El Ministerio, 2015.