

Módulo de Categorización
Servicios Gastronómicos Turísticos

Viceministerio de Turismo
Sistema de Registro Categorización y Certificación de Prestadores de Servicios Turísticos

MÓDULO DE CATEGORIZACIÓN
CLASIFICACIÓN: ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS TURÍSTICOS

Concepto de Establecimiento Gastronómico Turístico.- Establecimientos dedicados a la prestación de servicios de alimentos y bebidas preparados en el mismo local, que difunden la cultura a través de la gastronomía, de la música, del baile y/o del entretenimiento.

Las categorías de establecimientos gastronómicos turísticos son las siguientes:

- Restaurante cinco tenedores
- Restaurante cuatro tenedores
- Restaurante tres tenedores
- Restaurante dos tenedores
- Restaurante un tenedor

A continuación se describen los requisitos mínimos que deben cumplir los establecimientos para acceder a una categoría, no siendo limitativos para aquellos establecimientos que quieran brindar servicios adicionales.

I. CARACTERÍSTICAS GENERALES

ÍTEM	Un Tenedor	Dos Tenedores	Tres Tenedores	Cuatro Tenedores	Cinco Tenedores
Infraestructura					
Cocina: los muros y techos deberán estar revestidos con materiales que permitan una rápida y fácil limpieza. Los pisos deberán estar revestidos de material antideslizante y antigrasa	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Sistemas contra incendios de acuerdo al tipo de riesgo establecidos en la norma DL 16998	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Espacio para difusión de artículos publicitarios y/o Souvenirs	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
Bar con ubicación Independiente o integrado al área de comedor	Opcional	Opcional	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Baños de uso común diferenciados, mismos que deberán contar con pisos y paredes revestidas de azulejos o material similar hasta el cielo raso. Que tenga inodoro, lavamanos y porta papel higiénico fijo	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Personal de Servicio.- Comedor, baños y vestidor separado de las instalaciones de atención al público	Opcional	Opcional	Opcional	Obligatorio	Obligatorio
Cava de Vinos	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
Área destinada a depósito y almacenes	Opcional	Opcional	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Zona de Recepción	Opcional	Opcional	Opcional	Obligatorio	Obligatorio
Oficinas de Administración	Opcional	Opcional	Opcional	Obligatorio	Obligatorio
Ingreso.- Uno principal y otro de servicio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Ascensores.- obligatoriamente con uno cuando el Restaurante se encuentre ubicado en el	Opcional	Opcional	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio

Módulo de Categorización
Servicios Gastronómicos Turísticos

cuarto piso o en nivel superior					
Equipamiento					
Sistema de almacenamiento para frío y seco que evite la contaminación cruzada de alimentos	Opcional (puede usar refrigerador)	Opcional (puede usar refrigerador)	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Cámara fría y de congelamiento	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Obligatorio
Sistemas independientes de extracción e inyección de grasas y humo e inyección de aire para cada cocina en restaurantes	Opcional	Opcional	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Sistema de iluminación y climatización integrados acordes a las necesidades y características de cada establecimiento	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Provisión de Wi-Fi para usuarios	Opcional	Opcional	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Servicios					
Horarios de atención visibles en la puerta de ingreso de cada establecimiento	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Personal con carnet entregado por autoridad competente capacitado en manipulación de alimentos	Opcional	Opcional	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Carta de bebidas y alimentos como mínimo en dos idiomas (español e inglés)	Opcional	Opcional	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Insumos gastronómicos del país	Opcional	Opcional	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Espectáculos culturales	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional

II. INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO

ITEM	Un Tenedor	Dos Tenedores	Tres Tenedores	Cuatro Tenedores	Cinco Tenedores
Exteriores					
Fachada en buen estado	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Medios de acceso de fácil circulación	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Escaleras y salidas de emergencia	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Rampa de acceso para silla de ruedas	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Iluminación adecuada	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Letrero de identificación acorde a la categoría	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Zona de Recepción					
Sala de estar (podrá estar compartida con otro ambiente para una fácil distribución al comedor)	Opcional	Opcional	Opcional	Obligatorio	Obligatorio
Señalización de salidas de emergencia	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Cámaras de vigilancia	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Señalización (servicios, recepción, baños) en el marco de la normativa vigente	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Ingreso: uno principal y otro de servicio	Opcional	Opcional	Opcional	Obligatorio	Obligatorio
Ascensores (cuando el Restaurante se encuentre ubicado en el cuarto piso o en nivel superior)	Opcional	Opcional	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Botiquín	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Placa de Información de horario de atención	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Comedor					
Distancia del filo de la mesa al respaldar de la silla	60 cm	60 cm	60 cm	60 cm	60 cm
Distancia entre el respaldo de la silla y el respaldo de la silla de la mesa más cercana.	30 a 50 cm	30 a 50 cm	35 a 60cm	40 a 60 cm	Mínimo 60 cm.
La zona de circulación para el mesero	60 a 70cm	60 a 70cm	60 a 70cm	60 a 70cm	60 a 70cm
Mesas y sillas acorde a la capacidad del establecimiento y en buen estado	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Mantelería en buen estado (en caso de que el	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio

Módulo de Categorización

Servicios Gastronómicos Turísticos

establecimiento utilice)					
Sillas para niños	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Detector de Humo	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Iluminación de emergencia	Opcional	Opcional	Opcional	Obligatorio	Obligatorio
Bar (Espacio donde se pueden servir bebidas y piques a los comensales)					
Ubicación Independiente o integrada al área de comedor	Opcional	Opcional	Opcional	Obligatorio	Obligatorio
Cava de Vinos Ambiente, luz, temperatura y posición adecuada	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
Servicios Higiénicos					
Servicios Higiénicos diferenciados por género	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Pisos y paredes revestidas de azulejos o material similar hasta el cielo raso, material lavable	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Sanitario (inodoros y / o urinarios) en buen estado que correspondan a la capacidad de los comensales	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Baño para personas con capacidades diferentes	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Obligatorio
Lavamanos	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Jabón Líquido, Toallas de papel o secador eléctrico o cualquiera que garantice las normas de salubridad , porta papel higiénico fijo, papelerero con tapa	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Espejo	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Perchero	Opcional	Opcional	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Cambiador para bebés	Opcional	Opcional	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Cocina					
Cocina con capacidad para atender a todos los comensales	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Enchufes y tomas de corriente fuera del alcance de líquidos y alimentos	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Pisos, paredes y techo revestidos con materiales que permitan una rápida y fácil limpieza. Los pisos deberán estar revestidos de material antideslizante y antigrasa	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Mesones revestidos de material lavable, y estantería ventilada y lavable	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Almacén o despensa para productos no perecederos según sus necesidades	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Sistema de almacenamiento para frío y seco que evite la contaminación cruzada de alimentos	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Lavadero de utensilios y alimento	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Lavadero de manos	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Menaje de cocina en óptima calidad	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Campanas extractoras con filtro	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Extintores (a fácil alcance de los empleados / no obstruidos con otros equipos)	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Detectores de humo	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Comunicación rápida y funcional con el comedor	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Señalización para salidas de emergencia	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Basureros de desechos sólidos de fácil limpieza y desinfección, con tapa	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Dependencias de Personal					
Oficinas de administración	Opcional	Opcional	Opcional	Obligatorio	Obligatorio
Oficina de administración	Opcional	Opcional	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Muebles/ estantes para artículos personales de los empleados	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio

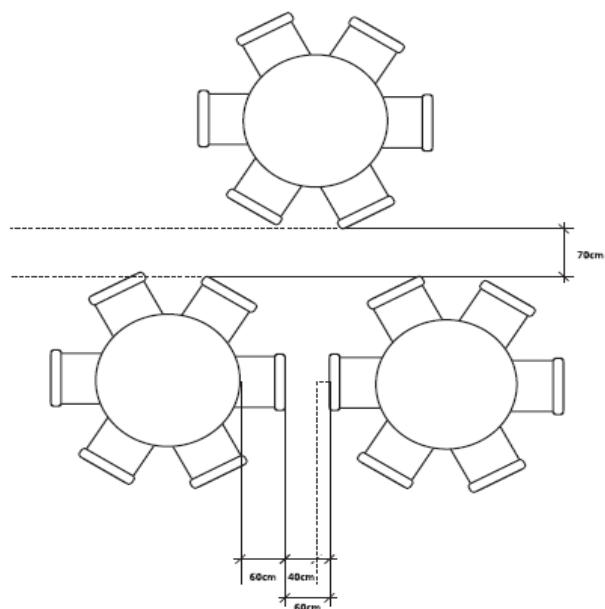
Módulo de Categorización
Servicios Gastronómicos Turísticos

Baños y vestidor separados de los clientes	Opcional	Opcional	Opcional	Obligatorio	Obligatorio
Dependencias de Mantenimiento, zonas de depósito y almacenes					
Depósito para enseres y utensilios de limpieza con poca luz, y ambiente seco	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Estantes para dividir grupos de enseres, alimentos, insumos debidamente iluminado, seco y etiquetado	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Cumplir con las normas vigentes en el manejo de desechos	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio

III. SERVICIOS

ITEM	Un Tenedor	Dos Tenedores	Tres Tenedores	Cuatro Tenedores	Cinco Tenedores
Servicios					
Carta de bebidas y alimentos como mínimo en dos idiomas (español e inglés)	Opcional	Opcional	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Los platos deberán ser elaborados con los ingredientes que se indican en la Carta o Menú. Cuando algún ingrediente sea diferente se deberá contar obligatoriamente con la aceptación previa del cliente	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Personal con carnet entregado por la autoridad de salubridad competente	100%	100%	100%	100%	100%
Personal capacitado en manipulación de alimentos	50%	50%	70%	80%	80%
Personal requerido					
Chef.- Persona que desempeña la función de jefe de cocina del restaurante.	Opcional	Opcional	Opcional	Obligatorio	Obligatorio
Sub Chef. - Persona que en ausencia del chef, desempeña la función de jefe de cocina	Opcional	Opcional	Opcional	Obligatorio	Obligatorio
Maitre.- Persona encargada de supervisar el servicio y funcionamiento del comedor, de recibir y atender a los clientes	Opcional	Opcional	Opcional	Obligatorio	Obligatorio
Cajero.- Persona encarga de realizar el cobro de la cuentas de los comensales	Opcional	Opcional	Opcional	Obligatorio	Obligatorio
Jefe de Comedor.- Persona que asume las funciones del maitre, en su ausencia.	Opcional	Opcional	Opcional	Obligatorio	Obligatorio
Capitán de Mozos.- Persona encargada de apoyar al maitre o al jefe de comedor, así como de supervisar la labor de los mozos.	Opcional	Opcional	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Mozo.- Persona que se encarga de atender a los clientes en el comedor.	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Barman.- Persona encargada de la preparación y presentación de bebidas de diversa índole, en el bar	Opcional	Opcional	Opcional	Obligatorio	Obligatorio
Personal de recepción.- El encargado de la atención inicial de los clientes del restaurante.	Opcional	Opcional	Opcional	Obligatorio	Obligatorio
Personal subalterno.- Personal encargado de la preparación de los alimentos y de seguir todas las instrucciones del chef o del jefe de cocina.	Opcional	Opcional	Opcional	Obligatorio	Obligatorio
Personal de servicio	Opcional	Opcional	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Personal de limpieza	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio

IV. ÁREA DEL ESTABLECIMIENTO BASICO



60cm = Distancia del filo de la mesa al respecto de la silla.
40 a 60cm = Distancia del respaldo de la silla y el respaldo de la silla más cercana.
60 a 70cm = Zona de circulación para el mesero.