

I.- Datos Generales

Código: EC0081
Título: Manejo higiénico de los alimentos

Propósito del Estándar de Competencia:

Servir como referente para la evaluación y certificación de las personas que se desempeñan como manipuladores de alimentos, cuyas competencias incluyen la verificación, lavado y desinfección de instalaciones, equipo y utensilios; la recepción, almacenamiento y preparación higiénica de materias primas, alimentos y bebidas, a fin de minimizar las causas de contaminación y reducir los riesgos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

Asimismo, puede ser referente para el desarrollo de programas de capacitación y de formación basados en el Estándar de Competencia (EC).

Descripción del Estándar de Competencia:

Para efectos de este estándar, “Manipulador de Alimentos” es toda persona que, por su actividad laboral se encuentra en contacto directo con las materias primas, alimentos y bebidas, en sus etapas de recepción, almacenamiento y preparación para su servicio.

La adecuada manipulación de los alimentos, desde que se producen hasta que se consumen, incide directamente sobre la salud de la población.

Está demostrada la relación existente entre una inadecuada manipulación de los alimentos y la producción de enfermedades transmitidas a través de éstos. Las medidas más eficaces en la prevención de estas enfermedades son las higiénicas, la actitud del manipulador juega un papel de vital importancia para prevenir la contaminación de los alimentos, ya que en la mayoría de los casos, es el manipulador el que interviene como vehículo de transmisión, por actuaciones incorrectas, que provocan contaminación de los mismos.

Un manipulador de alimentos responsable debe procurar que cuando un alimento llegue a sus manos o salga de ellas, lo haga en perfectas condiciones higiénicas, para ello, necesita conocer las buenas prácticas sanitarias en los procesos de recepción, almacenamiento y preparación de alimentos y respetar las exigencias culinarias y nutritivas que permiten que el alimento llegue al consumidor en las mejores condiciones de calidad.

El presente Estándar de Competencia se fundamenta en criterios rectores de legalidad, competitividad, libre acceso, respeto, trabajo digno y responsabilidad social.

Comité de Gestión por Competencia que lo desarrolló:

Turismo
Industria Restaurantera Nacional

Fecha de aprobación por el Comité Técnico del CONOCER:

21/05/2010

Fecha de publicación en el D.O.F:

03/11/2010



conocimiento • competitividad • crecimiento

ESTÁNDAR DE COMPETENCIA



**Periodo de revisión/actualización
del EC:**

5 años

**Tiempo de Vigencia del Certificado de
competencia en este EC:**

5 años

Ocupaciones relacionadas con este EC de acuerdo con el Catálogo Nacional de Ocupaciones:

Módulo/Grupo Ocupacional

Cocineros
Cantineros
Auxiliares de servicios de alimentos y bebidas
Panaderos, Pasteleros y Confiteros
Preparadores de Comida Rápida
Cocinero
Cocinero (Restaurante)
Cocinero (Comedor Industrial)
Cocinero de Barco
Mayora de Cocina

Ocupaciones asociadas:

Ayudante de Cantina
Ayudante de cocinero
Ayudante de comedor
Barman
Capitán de restaurante

Ocupaciones no contenidas en el Catálogo Nacional de Ocupaciones y reconocidas en el Sector para este EC

Parrillero
Asador de carnes
Pastelero Repostero
Repostero de Restaurante
Pizzero
Rostizador
Taquero
Tortero
Panadero
Pastelero

Clasificación según el Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte (SCIAN):

Sector:

72 Servicios de alojamiento temporal y de preparación de alimentos y bebidas

Subsector:

722 Servicios de preparación de alimentos y bebidas

Rama:

7221 Restaurantes con servicio de meseros

Subrama:

72211 Restaurantes con servicio de meseros

Clase:

722111 Restaurantes-bar con servicio de meseros

722112 Restaurantes sin bar y con servicio de meseros

Rama:

7223 Servicios de preparación de alimentos por encargo

Subrama:

72232 Servicios de preparación de alimentos para ocasiones especiales

Clase:

722320 Servicios de preparación de alimentos para ocasiones especiales

Rama:

7224 Centros nocturnos, bares, cantinas y similares

Subrama:

72241 Centros nocturnos, bares, cantinas y similares

Clase:

722411 Centros nocturnos, discotecas y similares.

722412 Bares y cantinas.

El presente Estándar de Competencia, una vez publicado en el Diario Oficial de la Federación se integrará en el Registro Nacional de Estándares de Competencia que opera el CONOCER a fin de facilitar su uso y consulta gratuita.

Empresas e Instituciones participantes en el desarrollo del EC:

- Secretaría de Turismo (SECTUR)
- Confederación Revolucionaria de Obreros y Campesinos (CROC)
- Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC)

Relación con otros Estándares de Competencia:

Estándares relacionados

- Preparación de alimentos
- Preparación y servicio de bebidas
- Limpieza de cocinas industriales
- Atención a comensales

Aspectos relevantes de la evaluación:

Detalles de la práctica:

Para que el candidato pueda evidenciar su desempeño, deberá contar con situaciones de evaluaciones reales o simuladas con la finalidad de cubrir todos los contenidos presentes en el EC.

Apoyos:

- * Uniforme/ropa de trabajo completa.
- * Contar con Termómetro bimetálico.
- * Presentación personal pulcra.
- * Sin presencia de enfermedades respiratorias/gastrointestinales.

Duración estimada de la evaluación:

3 horas

Referencias de Información:

- * La evaluación para este estándar, se aplicará a candidatos que tengan habilidades, conocimientos y/o experiencia en el manejo de alimentos en las áreas de recepción, almacenamiento y preparación.

II.- Perfil del Estándar de Competencia

Estándar de Competencia

Manejo higiénico de los alimentos

Elemento 1 de 3

- Recibir higiénicamente materias primas, alimentos y bebidas

Elemento 2 de 3

- Almacenar higiénicamente materias primas, alimentos y bebidas

Elemento 3 de 3

- Aplicar prácticas de higiene en la preparación de alimentos y bebidas

III.-Elementos que conforman el Estándar de Competencia

Referencia	Código	Título
1 de 3	E0375	Recibir higiénicamente materias primas, alimentos y bebidas

Criterios de Evaluación:

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Verifica las condiciones físicas y de operación, de las áreas de recepción:
 - * Antes de iniciar la recepción de los alimentos y bebidas/al inicio del turno/de acuerdo al programa de mantenimiento del establecimiento, y;
 - * Revisando que el termómetro, la báscula se encuentren funcionando y que las tarimas/mesa de recepción se encuentren libres de suciedad adherida/incrustada, plaga, grietas, descarapelamientos, oxidación y roturas;
2. Verifica el estado y ajuste del termómetro bimetálico:
 - * Antes de su uso/al inicio del turno/después de un cambio extremo de temperatura/si ha sufrido un golpe/caída;
 - * Revisando que esté completo, limpio, íntegro;
 - * Llenando un recipiente con hielo y posteriormente adicionando agua hasta el borde del mismo, en caso de que no se encuentre ajustado/marcando 0°Celsius;
 - * Introduciendo el vástago del termómetro bimetálico sin tocar las paredes ni el fondo del recipiente;
 - * Corroborando que la aguja se estabilice, y;
 - * Girando la tuerca del termómetro sin sacarlo del recipiente, hasta que la aguja marque 0°Celsius y se mantenga estable.
3. Verifica las condiciones de las materias primas, alimentos y bebidas:
 - * Al recibirlos;
 - * Revisando que los productos potencialmente peligrosos que se reciban enhielados no estén en contacto directo con el hielo;
 - * Revisando que los alimentos congelados, se encuentren libres de signos de descongelación/recongelación;
 - * Revisando que los envases/empaques se encuentren limpios, libres de roturas, abolladuras/golpes, señales/presencia de plaga, materia extraña, oxidación y abombamiento;

- * Corroborando en el envase/empaque, que la fecha de caducidad/consumo preferente esté vigente en los productos que así lo especifiquen;
- * Corroborando en la etiqueta, que los productos lácteos recibidos estén elaborados con leche pasteurizada;
- * Verificando con el termómetro bimetálico, que las materias primas, alimentos y bebidas refrigerados, se encuentren a una temperatura interna de 4°Celsius/ menos; excepto los productos vivos de la pesca que pueden aceptarse a 7°Celsius;
- * Verificando con el termómetro bimetálico que las materias primas, alimentos y bebidas congelados, se encuentren a una temperatura de -9°Celsius a -30°Celsius,y;
- * Corroborando en el envase/empaque, que el hielo destinado al consumo humano se haya elaborado con agua potable.

4. Rechaza materias primas, alimentos y bebidas no aptos para su uso/consumo/preparación:

- * Rechazando los productos envasados que presenten materia extraña en su interior y las corcholatas/tapas que presenten oxidación, violación;
- * Rechazando el huevo entero fresco, que presente excremento, roturas, sangre, plumas, manchas;
- * Rechazando, las frutas y verduras/hortalizas frescas que presenten magulladuras, moho / plaga;
- * Rechazando, los productos secos que presenten moho/coloraciones no propias del producto/materia extraña/evidencia de plaga;
- * Traspasando las materias primas, alimentos y bebidas que se reciban en huacales/costales/arpillas/redes/cajas de cartón corrugado/cartones de huevo corrugado/cestos de palma; a envases/empaques limpios e íntegros, de superficie lisa y material inerte, y;
- * Reportando por escrito en bitácora/formato de uso interno al proveedor/personal responsable del área de recepción/almacén/encargado del establecimiento, las anomalías encontradas en la recepción/rechazo de los alimentos y bebidas.

5. Rotula las materias primas, alimentos y bebidas:

- * Después de su recepción/antes de ingresarlos a los almacenes/unidades de refrigeración/unidades de congelación;
- * Marcando día, mes y año de ingreso, en el envase/empaque de todas y cada una de las materias primas, alimentos y bebidas, recibidos; a excepción de bebidas alcohólicas, carbonatadas y agua envasada, y;
- * Marcando con el nombre del producto, día, mes y año de ingreso, los recipientes/envases/empaques que contengan materias primas, alimentos y bebidas; recibidos a granel.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS

NIVEL

- | | |
|---|-------------|
| 1. Características para la aceptación/rechazo de materias primas de acuerdo a la Norma Oficial Mexicana vigente, en materia de Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos y bebidas. | Comprensión |
|---|-------------|

ACTITUDES / HÁBITOS / VALORES

- | | |
|---------------------|--|
| 1. Limpieza: | La manera en que lava sus manos antes/durante/después de la recepción, almacenamiento y preparación de las materias primas, alimentos y bebidas. |
| 2. Responsabilidad: | La manera en que coloca los productos potencialmente peligrosos recibidos, sobre una superficie/tarima/base, a distancia del piso. |

GLOSARIO

- | | |
|---|---|
| 1. Área de recepción de materias primas, alimentos y bebidas: | Se refiere al área del establecimiento de alimentos y bebidas destinada a recibir y revisar las características organolépticas de los alimentos y bebidas. |
| 2. Bebidas carbonatadas: | Bebida no alcohólica, que contiene dióxido de carbono, que en la mayoría de los casos contiene saborizantes y endulzantes. |
| 3. Componentes/ partes de ajuste del termómetro: | Cabeza/carátula, escala de temperatura numérica, °C, aguja, tuerca, vástago bimetálico, sensor y estuche. |
| 4. Fecha de caducidad: | Se denomina así a la fecha límite obligada, marcada en el empaque/envase del producto que indica el deterioro o pérdida de la utilidad para el uso/consumo para el que fue elaborado. |
| 5. Fecha de consumo preferente: | Se denomina así a la fecha límite recomendada marcada en el empaque/envase del producto que indica el deterioro o pérdida de la utilidad para el uso/consumo para el que fue elaborado. |
| 6. Grado Celsius: | Unidad de temperatura, anteriormente conocido como grados centígrados el nombre es Grado Celsius, y aunque la Conferencia General de Pesos y Medidas CGPM rechazó en 1948 el de grado centígrado, pues tanto el grado Celsius como el kelvin son centígrados, este último sigue siendo de uso corriente. No debe confundirse centígrado, es decir, basado en una escala que da 100 grados entre la temperatura de fusión y la de ebullición del agua, con centígrado, que es un centésimo de grado. |
| 7. Granel: | Sistema de acopio de alimento que no utiliza envase. |

8. Hortalizas: Plantas cultivadas generalmente en huertas/sembradíos, que se consumen como alimento/bebida, ya sea de forma cruda /preparada, tales como: verduras de hojas verdes/tubérculos/legumbres/flores, entre otros.
9. Magulladura: Señales de deterioro que alteran un producto y causan textura anormal/ apariencia poco atractiva.
10. Material inerte: Son aquellos que presentan resistencia al desgaste, al impacto, a la oxidación y a la corrosión; no deben modificar el olor, color y sabor de los alimentos, no ser tóxicos ni reaccionar con los alimentos, tales como: vidrio, acero inoxidable, resinas de nylon polipropileno, policloruro de vinilo (PVC) y aluminio, polietileno de alta densidad y polietilentereftalato (PET), entre otros.
11. Moho: Es el nombre de varias especies de hongos de tamaño muy pequeño que crecen en los alimentos/bebidas y que pueden causar deterioro/daño a la salud.
12. Productos frescos: Se denomina así a las materias primas/alimentos/bebidas/productos crudos, que no han sido procesados para su consumo, tales como: carnes/aves/pescados/mariscos/huevo/frutas/hortalizas, entre otros.
13. Productos Potencialmente Peligrosos: Aquellos que en razón de su composición/manipulación pueden favorecer el crecimiento de microorganismos/la forma de sus toxinas, por lo que representan un riesgo para la salud humana y requieren condiciones especiales de conservación, almacenamiento, transporte, preparación y servicio; estos son: productos de la pesca, leche y sus derivados, carnes y sus derivados, aves y sus derivados, huevo fresco, así como frutas y hortalizas preparadas.
14. Productos perecederos: Son aquellos que tiene una duración determinada y están destinados a estropearse.
15. Productos secos: Se denomina así a los productos que poseen un bajo contenido de agua, tales como: semillas, granos, harinas, entre otros.
16. Protecciones de fuentes de luz: Se denomina así a los materiales que se utilizan para cubrir los focos/fuentes de luz de un posible estallamiento que arroje partículas/vidrios a los alimentos/superficies de contacto con los alimentos donde se manipulan alimentos, tales como: acrílicos, fundas plásticas o mallas.
17. Rotula: Acción de identificar/marcar, utilizando etiquetas/marcadores/cinta adhesiva, con el nombre y fecha de entrada/preparación de materias primas alimentos y bebidas.

- | | |
|--|---|
| 18. Signos de descongelación/re congelación: | Se denomina así a la presencia de líquido congelado en el fondo del envase/empaque, que contiene a los alimentos y se caracterizan por la aparición de cristales de hielo que indican que el alimento ha sido descongelado y vuelto a congelar. Los líquidos pueden ser agua, sangre, ambos, entre otros. |
| 19. Superficie lisa: | Aquellas que son continuas, sin porosidad ni revestimientos y de fácil limpieza. |
| 20. Termómetro bimetálico: | Es un instrumento que se utiliza para medir temperaturas Este tipo de termómetro mide la temperatura mediante una sonda/ vástago bimetálico que tiene un sensor. Usualmente, estos termómetros tienen diferentes rangos para medir la temperatura. |
| 21. Vástago del termómetro bimetálico: | Pieza en forma de varilla que sirve para sostener la carátula del termómetro. |

Referencia	Código	Título
2 de 3	E0376	Almacenar higiénicamente materias primas, alimentos y bebidas

Criterios de Evaluación:

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Verifica las condiciones físicas y de operación, de las áreas de almacenamiento:
 - * Antes de almacenar las materias primas, alimentos y bebidas/en caso de que sean áreas independientes/diferentes a la de la recepción, y;
 - * Revisando que las tarimas, recipientes/contenedores, alacenas/anaqueles/entrepaños/gavetas/gabinetes/repisas, refrigeradores/congeladores/ cámaras de refrigeración/congelación, se encuentren libres de suciedad adherida/incrustada, plaga, grietas, descapelamientos, oxidación y roturas.
2. Acomoda los materias primas, alimentos y bebidas:
 - * Durante/después de su recepción/preparación/servicio;
 - * Colocando de inmediato los productos potencialmente peligrosos en refrigeración /congelación;
 - * Guardando en recipientes limpios, íntegros y cerrados, de superficie lisa y material inerte, las materias primas/alimentos y bebidas recibidos a granel/preparados;
 - * Aplicando el Sistema PEPS a las materias primas, alimentos y bebidas, dando preferencia para la primera salida/uso a su fecha de caducidad/consumo preferente/maduración, en el caso de las frutas y hortalizas frescas, y;

- * Colocando los alimentos crudos en la parte inferior y los alimentos cocidos/listos para su consumo, en la parte superior, de las unidades de refrigeración/congelación.
3. Verifica la temperatura de las materias primas, alimentos y bebidas refrigerados/congelados, antes de su uso:
- * Introduciendo el vástago del termómetro bimetálico en el centro de los productos refrigerados;
 - * Verificando que los productos refrigerados presenten una temperatura máxima de 4°Celsius;
 - * Colocando el vástago del termómetro bimetálico entre dos paquetes con productos congelados, y;
 - * Corroborando que los productos congelados presenten una temperatura de -9°C a -30°Celsius.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. Las materias primas, alimentos y bebidas almacenadas en refrigeración/congelación:
- * Se encuentran libres de mal olor/presentan color característico a la naturaleza del producto;
 - * Presentan textura y coloración que corresponde con la naturaleza del producto;
 - * Están en recipientes limpios, identificados con nombre del producto, día, mes y año de entrada al almacén, aquellas materias primas, alimentos y bebidas recibidas sin envase original/posterior a su preparación;
 - * Están colocados de acuerdo al sistema PEPS, dando preferencia para la primera salida/uso, a su fecha de caducidad/consumo preferente/maduración, en el caso de las frutas y hortalizas frescas;
 - * Presentan las materias primas y alimentos crudos, separados de los alimentos preparados/listos para su consumo en unidades de refrigeración/congelación horizontales, y;
 - * Presentan las materias primas y alimentos crudos en la parte inferior y las materias primas y alimentos preparados/listos para su consumo en la parte superior de las unidades de refrigeración/congelación verticales.
2. Los envases/empaques/recipientes de las materias primas, alimentos y bebidas acomodados en el anaquel:
- * Se encuentran limpios y libres de suciedad adherida/incrustada/plaga/oxidación/abombamiento;
 - * Están íntegros y cerrados;
 - * Presentan fecha de caducidad/consumo preferente vigente, y;

- * Están acomodados de acuerdo al sistema PEPS dando preferencia, para la primera salida/uso, a su fecha de caducidad/consumo preferente/maduración, en el caso de frutas y hortalizas frescas.
3. Los productos químicos almacenados:
- * Se encuentran en recipientes/frascos/botes/bolsas, cerrados, libres de fuga;
 - * Están identificados/etiquetados/rotulados con el nombre del producto, y;
 - * Se encuentran en un lugar específico determinado por el establecimiento, si riesgo de contaminar materias primas, alimentos y bebidas.

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

RESPUESTAS ANTE SITUACIONES EMERGENTES

SITUACIÓN EMERGENTE

1. Abolladura de un producto enlatado por golpe/caída al ser almacenado.

RESPUESTAS ESPERADAS

Lavar y secar el envase, vaciar inmediatamente el alimento a otro recipiente, identificándolo con nombre y fecha, tapándolo y usándolo lo más pronto posible/ Identificándolo como rechazo y colocándolo en el área correspondiente.

GLOSARIO

- | | |
|--|--|
| 1. Ajustar el termómetro Bimetálico: | Se denomina así a la acción de llenar un recipiente/vaso con hielo y agua, introduciendo el vástago del termómetro bimetálico sin tocar las paredes ni el fondo del recipiente/vaso; verificando que se detenga/estabilice la aguja, y girando la tuerca hasta llegar a 0°C/de acuerdo a las instrucciones del fabricante. |
| 2. Alimentos cocidos: | Alimentos que han sido sometidos a un proceso de cocción en cualquiera de sus formas. |
| 3. Alimentos crudos: | Alimentos que no han sido sometidos a ningún proceso de calentamiento en cualquiera de sus formas. |
| 4. Área de almacenamiento de materias primas, alimentos y bebidas: | Se refiere al área del establecimiento de alimentos y bebidas destinada a clasificar, guardar y conservar los alimentos y bebidas recibidos. |

- | | |
|---|--|
| 5. Productos potencialmente peligrosos: | Aquellos que en razón de su composición o sus características físicas/químicas/ biológicas, pueden favorecer el crecimiento de microorganismos o la formación de toxinas, por lo que representan riesgo para la salud humana. Requieren condiciones especiales de conservación, almacenamiento, transporte, preparación y servicio; tales como: productos de la pesca, leche y sus derivados, carnes y sus derivados, aves y sus derivados, huevo fresco, así como frutas y hortalizas preparadas. |
| 6. Área de rechazo: | Se denomina así a la zona/área destinada para colocar los productos que no cumplen con las características propias para su consumo/uso. |
| 7. Sistema PEPS: | Serie de operaciones que consiste en acomodar y rotar los productos de acuerdo a su fecha de recepción/caducidad/vida útil, asegurando de esta manera, que los productos que entraron primero, sean los que primero salgan para su uso/consumo. |
| 8. PEPS: | Por sus siglas: Primeras entradas-primeras salidas. |
| 9. Productos lácteos: | Se denomina así a las materias primas/alimentos/bebidas que están elaborados a partir de leche, tales como: queso, mantequilla/crema/yogurt, entre otros. |

Referencia	Código	Título
3 de 3	E0377	Aplicar prácticas de higiene en la preparación de alimentos y bebidas

Criterios de Evaluación:

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Verifica las condiciones físicas y de operación de las áreas de preparación de alimentos y bebidas:
 - * Antes de la preparación de alimentos y bebidas/en caso de que sean áreas independientes/diferentes a la de la recepción y almacén;
 - * Revisando que pisos, paredes y techos, se encuentren libres de cochambre, grietas, plaga y descrapelamientos;
 - * Revisando que los equipos y utensilios de área de preparación estén libres de obstrucciones, roturas, suciedad adherida/incrustada, plaga, evidencia de actividad de plaga, descrapelamientos, oxidación;
 - * Revisando que las lámparas/focos/fuentes de luz, funcionen y cuenten con protección;

- * Revisando que los botes/contenedores donde se resguarda la basura, se encuentren limpios, con una bolsa íntegra que cubra su interior, tapados mientras no estén en uso, y libres de malos olores;
- * Revisando que las coladeras existentes se encuentren limpias, íntegras, sin estancamientos de agua/grasa/comida/suciedad y libres de mal olor;
- * Demostrando que el agua para uso/consumo sea potable a través de ebullición/desinfección/purificación;
- * Guardando el agua y hielo destinado al consumo humano en recipientes/equipos limpios, y tapados, y;
- * Reportando por escrito en bitácora/formato de uso interno al personal/área responsable, las deficiencias/faltantes encontrados en el área, al momento de detectarlos/reparándolo si está en su competencia.

2. Lava superficies de contacto de las áreas donde se manipulan alimentos:

- * Al término del turno/antes de iniciar labores;
- * Corroborando que cuente con los productos y utensilios de limpieza y desinfección proporcionados por el establecimiento;
- * Tallando con el utensilio y producto de limpieza específico, paredes y posteriormente pisos, hasta retirar la suciedad adherida/incrustada, sin mojar las partes eléctricas;
- * Enjuagándolos con agua potable, hasta eliminar los residuos del producto de limpieza, y;
- * Retirando el agua sobrante.

3. Desinfecta superficies de contacto de las áreas donde se manipulan alimentos:

- * Después de lavarlas;
- * Desinfectándolas con el producto proporcionado por establecimiento y siguiendo las instrucciones del fabricante, y;
- * Secándolas con el utensilio de limpieza proporcionado por el establecimiento.

4. Lava equipos y utensilios de contacto con los alimentos:

- * Antes de iniciar labores/al término del turno/antes de su uso;
- * Desconectando los equipos eléctricos que así lo requieran;
- * Desmontando las partes desarmables del equipo que así lo requiera, sin dañarlas;
- * Retirando los restos de alimentos/basura de los equipos y utensilios que así lo requieran;

- * Tallando cada una de las partes con el utensilio y producto de limpieza proporcionados por el establecimiento, hasta retirar suciedad adherida/incrustada, sin mojar partes eléctricas, y;
- * Enjuagándolos con agua potable, hasta retirar los residuos del producto de limpieza sin mojar partes eléctricas.

5. Desinfecta equipos y utensilios de contacto con los alimentos:

- * Después de lavarlos;
- * Aplicando el producto de desinfección, proporcionado por el establecimiento, siguiendo las instrucciones del fabricante y sin mojar partes eléctricas;
- * Secándolos, con la técnica/implemento de limpieza definido por el establecimiento;
- * Armándolos de acuerdo a las características de cada equipo, sin dañarlos;
- * Guardándolos en el lugar determinado por el establecimiento, y;
- * Guardando los utensilios y productos de limpieza utilizados, en un área específica, sin riesgo de contaminar materias primas, alimentos y bebidas.

6. Lava sus manos:

- * Antes de iniciar labores/después de manipular alimentos/basura/ir al baño/estornudar/toser/rascarse/tocarse alguna parte del cuerpo/antes de colocarse/después de retirarse los guantes;
- * Mojando sus manos y el área expuesta de los brazos con agua potable;
- * Frotando vigorosamente ambas manos, entre los dedos, palmas, dorso, uñas y el área expuesta de los brazos, con jabón líquido antibacterial, con/sin cepillo que se encuentre sumergido en solución desinfectante;
- * Enjuagando con agua potable hasta eliminar los residuos del jabón;
- * Secando con toallas desechables/aire, y;
- * Aplicando solución desinfectante a base de alcohol.

7. Lava frutas/hortalizas/huevo:

- * Antes de su uso;
- * Enjuagando con agua potable hasta retirar el exceso de tierra/suciedad;
- * Tallando sin dañar, con el utensilio/técnica de limpieza y solución jabonosa, definido por el establecimiento, pieza por pieza/en manojos pequeños/hoja por hoja, hasta eliminar la suciedad, y;
- * Enjuagando con agua potable hasta eliminar los residuos de solución jabonosa.

8. Desinfecta frutas/hortalizas:

- * Antes de su uso;
- * Aplicando el producto desinfectante elegido por el establecimiento y de acuerdo a las instrucciones del fabricante, en cuanto a cantidad procedimiento y tiempo de acción, y;
- * Guardándolas de acuerdo a su tipo/disposiciones del establecimiento.

9. Lava carnes/aves/productos de la pesca/vísceras frescas:

- * Antes de su uso;
- * Eliminando las partes no comestibles, de acuerdo a las características del platillo, y;
- * Enjuagando al chorro, con agua potable interna y externamente, hasta retirar la suciedad.

10. Aplica prácticas sanitarias en la preparación de los alimentos y bebidas:

- * Destinando diferentes tablas y cuchillos marcados/diferente color, para picar/cortar alimentos crudos y cocidos/listos para su consumo;
- * Lavando y desinfectando, antes y después de su uso, los trapos que se utilicen para las superficies de contacto directo con los alimentos crudos y cocidos/listos para su consumo;
- * Utilizando trapos exclusivos diferentes para las superficies que entren en contacto directo con los alimentos crudos y cocidos/listos para su consumo;
- * Utilizando cucharones/pinzas/tenedores que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento/bebida en proceso de preparación/hielo;
- * Verificando con el termómetro bimetálico, que la temperatura interna de cocción del alimento, sea la mínima especificada en la Norma Oficial Mexicana vigente en la materia, de acuerdo al tipo de alimento cocinado, y;
- * Utilizando una sola vez, recipientes/utensilios/desechables cuando se proceda a probar la sazón de los alimentos/bebidas.

11. Enfría alimentos preparados:

- * Al término de su preparación/servicio;
- * Porcionando/separando en recipientes limpios, los alimentos preparados que no se van a consumir/utilizar de inmediato;
- * Introduciendo el recipiente en baño de agua y hielo hasta cubrir por lo menos dos terceras partes;
- * Agitando/moviendo el alimento, de acuerdo a la naturaleza del producto;

- * Verificando con el termómetro bimetálico, que el alimento alcance una temperatura interna de por lo menos 20°Celsius;
- * Tapando el recipiente al alcanzar los 20°Celsius;
- * Rotulando el recipiente con nombre de la preparación y fecha de elaboración;
- * Introduciendo el recipiente al equipo de refrigeración/congelación, y;
- * Verificado que la duración de todo el proceso de enfriamiento del alimento, no rebase un máximo de 4 horas.

12. Recalienta alimentos refrigerados/congelados:

- * Sacando del equipo de refrigeración/congelación, la porción requerida del alimento;
- * Recalentándola inmediatamente de acuerdo a la naturaleza del producto, en horno/estufa/plancha/microondas/parrilla, y;
- * Verificando con el termómetro bimetálico, que el alimento alcance una temperatura interna de por lo menos 74°Celsius.

13. Aplica prácticas sanitarias para el servicio de los alimentos y bebidas:

- * Colocando los alimentos calientes/preparados/listos para servir en recipientes limpios y cubiertos, sumergidos en baño maría/mesas de vapor precalentadas/bandejas calientes/ollas eléctricas de cocción lenta/planchas calientes;
- * Verificando con el termómetro bimetálico, que los alimentos calientes se mantengan a una temperatura interna, mínima de 60° Celsius/más exceptuando algunos alimentos secos;
- * Colocando los alimentos fríos/preparados/listos para servir, en recipientes limpios y cubiertos sobre baños de hielo/hieleras/barra fría/mesas frías/planchas frías;
- * Verificando con el termómetro bimetálico, que los alimentos fríos se mantengan a una temperatura interna, máxima de 7° Celsius/menos, exceptuando ensaladas, aderezos, salsas, bebidas recién preparadas;
- * Sometiendo a refrigeración/baño de hielo los aderezos que así lo requieran, mientras no estén en uso;
- * Corroborando que los recipientes/envases/tapaderas de los productos procesados, estén libres de suciedad adherida/incrustada, antes de su servicio;
- * Lavando los recipientes/envases/tapaderas de los productos procesados, que presenten suciedad adherida/incrustada, y;
- * Sometiendo a refrigeración/baño de hielo, los alimentos y bebidas procesados, que una vez abiertos, así lo requieran; de acuerdo a las instrucciones del fabricante.

14. Dispone de la basura del área de preparación de alimentos y bebidas:

- * Al finalizar labores/durante la jornada laboral, y;
- * Sacándola en bolsas cerradas antes de que lleguen al límite de su capacidad.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. Las superficies de contacto con los alimentos del área de preparación limpias:

- * Se encuentran libres de: suciedad, cochambre, sarro, y derrames.

2. Los botes de basura limpios del área de preparación:

- * Tienen colocada una tapadera, bolsa de plástico integra, de acuerdo al tamaño del bote/contenedor, y;
- * Están libres de mal olor y suciedad.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS

NIVEL

1. Causas de contaminación de los alimentos:

- *Biológica
- *Química
- *Física

Comprensión

2. Temperaturas mínimas internas de cocción de los alimentos de acuerdo a la Norma Oficial Mexicana vigente en la materia.

Comprensión

3. Prácticas que se deben evitar al recalentar alimentos.

Comprensión

4. Métodos de descongelación de alimentos.

Comprensión

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

RESPUESTAS ANTE SITUACIONES EMERGENTES

SITUACIÓN EMERGENTE

1. Contacto de algún producto químico con la piel/ojos, inhalación de vapores tóxicos/derrames de productos químicos, ingestión de productos químicos.2.
2. Presencia de loza/cristalería fracturada/sucia/oxidada/despostillada/estrellada.

RESPUESTAS ESPERADAS

1. Aplicar las medidas de seguridad recomendadas por el fabricante/solicitar apoyo para asistir al servicio médico.
2. Separar la loza/cristalería fracturada/sucia/oxidada/despostillada/estrellada.

ACTITUDES / HÁBITOS / VALORES

1. Cooperación: La manera en que el personal reporta a sus superiores cuando presenta infecciones respiratorias/gastrointestinales/cutáneas, a fin de que consideren que evite laborar en las áreas de preparación y servicio de alimentos.
2. Iniciativa: La manera en que resguarda los alimentos que lo requieran fuera de la Zona de Peligro de la Temperatura, cuando están fuera de un proceso de preparación/conservación.
3. Limpieza: La manera en que la presentación del personal que manipula alimentos, cumple con ser limpia: está bañado, afeitado/con bigote hasta la comisura de los labios, con el cabello cubierto totalmente, uñas limpias, recortadas y sin esmalte; ropa/uniforme limpio; sin manchas/suciedad visible y no utiliza joyas/otros objetos ornamentales en cara, orejas, cuello, manos ni brazos.
4. Orden: La manera en que el manipulador verifica las características organolépticas de las materias primas, alimentos y bebidas que va a utilizar antes de su preparación.
5. Responsabilidad: La manera en que evita rellenar con alimentos nuevos/recién preparados, los recipientes que todavía contienen alimentos que han estado en exhibición/buffet.

GLOSARIO

1. Áreas donde se resguarda la basura: Se refiere a los lugares asignados por el establecimiento, para la recolección/acopio de basura generada en las áreas de recepción, almacenamiento, preparación de alimentos y servicio.
2. Aderezos elaborados por el establecimiento: Mezcla de ingredientes que se usan para sazonar /condimentar los platillos, de acuerdo a las recetas propias del establecimiento.
3. Agua para uso/consumo humano: Es aquella que no contiene contaminantes indeseables, ya sean químicos o agentes infecciosos y que no causa efectos nocivos para la salud. También se denomina como agua potable.
4. Alimentos secos: Para efectos de este elemento se refiere a aquellos alimentos calientes que se exhiben para su servicio y que no contienen un alto grado de humedad, tales como: molletes, papas a la francesa, pan, hotcakes, entre otros.

5. Área de preparación de alimentos y bebidas: Área del establecimiento de alimentos y bebidas, donde se procesan los alimentos a fin de prepararlos para su consumo.
6. Baño María: Se refiere a un método empleado para conferir temperatura uniforme a una sustancia líquida/sólida a fin de mantenerla caliente, al sumergir el recipiente que la contiene en otro mayor con agua que se lleva a ebullición.
7. Desinfección: Es la reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos/métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad/la aptitud del alimento.
8. Desinfección de agua: Aplicación de productos químicos, para la destrucción de microorganismos dañinos a la salud, tales como: cloro, dióxido de cloro, ozono, plata coloidal, entre otros. Se deben utilizar de acuerdo a las instrucciones del fabricante. Para su control, se utilizan Registros de presencia de cloro/análisis microbiológicos.
9. Características Organolépticas de las materias primas y alimentos: Se refiere a la percepción de color, olor, textura y apariencia que caracterizan a las materias primas y alimentos.
10. Cochambre: Suciedad, residuos de grasa pegada/alimento de mal olor.
11. Cristalería: Se refiere a aquellos utensilios de cristal que se utilizan para servir alimentos y bebidas, tales como: copas, vasos, flaneras, jarras, entre otros.
12. Ebullición de agua: Proceso mediante el cual el agua se hierve durante tres minutos a partir de que empiezan a formarse las burbujas.
13. Equipo: Referencia al conjunto de objetos / insumos destinados a un mismo uso o fin, tales como: Refrigeradores, congeladores, vitrinas, cámaras de refrigeración, cámaras de congelación, estufas hornos, planchas, estufones, freidoras, salamandras, asadores, barras de bufete, barras de autoservicio, mesas de trabajo, anaqueles, campanas de extracción, repisas, tarjas de lavado, gavetas, gabinetes, abrelatas industriales, cocteleras, batidoras, tostadores, basculas, licuadoras, extractores de jugo, exprimidores, expendedoras de bebidas, wafleras, cafeteras, sartenes eléctricos, percoladores, equipos de iluminación y protección, ventiladores, máquina lava loza, etc.
14. Inocuidad: Aquello que no causa daño a la salud.

15. Limpieza: Hace alusión al conjunto de operaciones que permiten eliminar la suciedad, residuos de alimentos, grasa/otras materia extraña. Estas operaciones se realizan a través del uso de productos detergentes, elegidos en función del tipo de suciedad y las superficies donde se encuentran.
16. Loza: Aquellos artículos que son elaborados con arcillas cocidas a altas temperaturas/vidrio/acero inoxidable/aluminio/cristal/plástico/melamina, que están recubiertos con barnices que les dan un acabado fino y terso. La loza comprende: platos, tazas, cremeras, tazones, azucarera, mielera, vinagretas, jarra para agua, chalupa, salsera, tetera, etc. También se considera como loza los artículos elaborados con melanina, material sintético irrompible, y que resisten a altas temperaturas.
17. Materias primas/
alimentos/bebidas/
productos procesados: Se consideran aquellos que han sido elaborados/conservados/mezclados/acondicionados y envasados por una empresa externa al establecimiento.
18. Mesa de Vapor: Se refiere al equipo empleado para conferir temperatura uniforme a una sustancia líquida/sólida a fin de mantenerla caliente, al sumergir el recipiente que la contiene en otro mayor con agua que se lleva a ebullición.
19. Ollas eléctricas de cocción lenta: Es un equipo que se utiliza para cocinar/mantener los alimentos a temperaturas controladas.
20. Oxidación: Se refiere a la capa que se forma en la superficie de los metales y que resulta de combinar oxígeno ambiental/agua, generalmente con un metal.
21. Porcionar: Para efectos de esta norma, se refiere a dividir en pequeñas cantidades el alimento.
22. Plaga: Plantas, hongos/mohos y fauna nociva tales como: cucarachas, ratas, moscas, entre otros, que pueden llegar a convertirse en vehículos potenciales de enfermedades infecto-contagiosas/causantes de daños a instalaciones, equipo/productos en las diferentes etapas de producción/elaboración.
23. Plaqué/cubertería y cubiertos: Se refiere a los utensilios de metal/ plástico que se emplean para el servicio y consumo de alimentos y bebidas.
24. Producto de desinfección: Se consideran aquellos agentes químicos que reducen el número de microorganismos presentes en el medio ambiente a un nivel que no produzca daño/comprometa la aptitud del alimento.

25. **Producto de limpieza:** Son productos químicos que se utilizan en las tareas de limpieza y mantenimiento, los cuales eliminan/disminuyen la suciedad tales como: detergentes, jabones, desengrasantes, removedores, entre otros.
26. **Producto químico:** Toda sustancia, sola/en forma de mezcla/preparación, ya sea fabricada/obtenida de la naturaleza que se utiliza para limpiar/desinfectar/lavar/eliminar/controlar plagas. Los recipientes que contengan productos químicos, jamás deberán cambiarse/utilizarse para otro fin distinto al de su origen.
27. **Purificación de agua:** Consiste en aplicar algún método físico, para la destrucción de microorganismos dañinos a la salud, puede ser por: Ósmosis inversa, filtración, aplicación de luz ultravioleta Para su control, se utilizan Registros de mantenimiento de equipos de potabilización/presencia de garrafones de marca comercial/filtros/análisis microbiológicos.
28. **Suciedad adherida/incrustada:** Se denomina así a las impurezas fijas que requieren una acción mecánica/química para desprenderlas/son impurezas introducidas en los relieves, uniones/recovecos de una superficie.
29. **Superficies:** Se refiere a pisos, paredes, techos, puertas, ventanas, entre otros.
30. **Superficies de contacto con los alimentos:** Se refiere a las áreas que se encuentran en contacto directo/constante/permanente con los alimentos, tales como: mesas de trabajo/anaqueles/estantes/repisas/refrigeradores/congeladores/carros de servicio/tablas para picar, entre otros.
31. **Trapos:** Se refiere a las telas que se utilizan para limpiar. Se recomienda utilizar aquellas que no suelten pelusa, tales como: manta de cielo, toalla, granité, entre otras.
32. **Utensilios:** Se denomina así a los objetos que se emplean para preparar/servir alimentos y bebidas, tales como: loza, cristalería, plaqué/cubertería/cubiertos, abrelatas, ollas, budineras, cazuelas, comales, sartenes, cacerolas, coladores, tablas, cuchillos, tijeras, pinzas, cucharas, cucharones, palas, volteadores, trinchas, salseras, saleros, pimenteros, especieros, vinagreros, azucareros, mielelas, servilleteros, paneras, tortilleros, jarras, teteras, cafeteras, termos, etc.
33. **Utensilios de limpieza:** Hace alusión al conjunto de materiales tales como: cepillos, fibras/estropajos/zacates/esponjas, jergas, trapos, escobas, jaladores, atomizadores, equipo de lavado a presión, que permiten eliminar la suciedad/grasa/polvo/materia extraña, de las superficies donde se encuentran.

34. Zona de Peligro de la temperatura: Rango de temperatura en el cual se desarrollan en forma importante las bacterias, va desde más de 4°Celsius a 60°Celsius; así que los alimentos deben permanecer en esta zona el menor tiempo posible. Cuatro horas máximo desde su recepción/preparación, hasta su servicio.