I.- Datos Generales

Código:	Título:
NUTUR002.01	Limpieza de cocinas industriales

Propósito de la Norma Técnica de Competencia Laboral:

Servir como referente para la evaluación y certificación de las personas que limpian la cocina industrial, incluyendo sus instalaciones y operan la máquina lavaloza.
Asimismo, puede ser referente para el desarrollo de programas de capacitación y de formación basados en NTCL.

Comité de Normalización de Competencia Laboral que la desarrolló:

Turismo

Fecha de aprobación por el Comité Técnico del CONOCER:	Fecha de publicación en el D.O.F:
23/08/2007	14/12/2007

Nivel de competencia:

Dos

Desempeña actividades programadas que, en su mayoría, son rutinarias y predecibles.
Depende de las instrucciones de un superior.
Se coordina con compañeros de trabajo del mismo nivel jerárquico.

Ocupaciones relacionadas con esta NTCL de acuerdo con el Sistema de Información del Catálogo Nacional de Ocupaciones (SICNO):

Módulo Ocupacional	Clave del Módulo
Auxiliares de servicio de alimentos y bebidas	0721-01

Ocupaciones:	Código:
Lavaplatos (hotel, restaurante, cantina)	0721-01-06

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:

7223 Servicios de preparación de alimentos por encargo

Subrama:

72231 Servicios de comedor para empresas e instituciones

Clase:

7222310 Servicios de comedor para empresas e instituciones

La presente Norma Técnica de Competencia Laboral, una vez publicada en el Diario Oficial de la Federación se integrará a la Base Nacional de Normas Técnicas de Competencia Laboral que opera el CONOCER a fin de facilitar su uso y consulta gratuita.

II.- Perfil de la NTCL

Unidad 1 de 1		Elemento 1 de 3
Limpieza de cocinas industriales	-	Lavar loza, plaqué y cristalería mediante la operación de la máquina lavaloza
		Elemento 2 de 3
	-	Lavar el área de cocina
		Elemento 3 de 3
	-	Lavar los utensilios, equipo de operación de cocina y línea de cocina caliente

III.-Estándares de la competencia laboral de la Unidad:

Código:	**Unidad:**
NUTUR002.01	Limpieza de cocinas industriales

Elementos que conforman la Unidad:

Referencia	Código	Título
1 de 3	E0096	Lavar loza, plaqué y cristalería mediante la operación de la máquina lavaloza

Criterios de Evaluación:

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Prepara la máquina lavaloza para desincrustar las manchas y sarro:

* Verificando que esté apagada antes de comenzar a lavar;
* Vaciando los tanques de agua de la máquina;
* Retirando producto químico de los dosificadores y los residuos de alimentos, y;
* Llenando los tanques de agua de acuerdo al nivel requerido.

2. Desincrusta manchas y sarro de la máquina lavaloza:

* Agregando agua y producto desincrustante en los tanques;
* Encendiendo la máquina lavaloza de 20 a 30 minutos;
* Desmontando brazos, canastillas, rejillas y cortinas después de haber actuado el producto desincrustante;
* Tallando con fibra y solución jabonosa el interior / exterior de la maquina y las piezas desmontadas;
* Montando los brazos, canastillas, rejillas y cortinas revisando que sea en su posición correspondiente;
* Drenando el agua con solución;
* Enjuagando las piezas con agua caliente y la máquina durante 5 minutos, y;
* Vaciando el agua de los tanques antes de llenar nuevamente de agua de acuerdo al nivel requerido.

3. Opera la máquina lavaloza:

* Verificando que se encuentre limpia antes de comenzar a operarla;
* Revisando que los tanques de agua estén en el nivel requerido de la misma;
* Colocando la cantidad de solución requerida de acuerdo a las instrucciones del proveedor;
* Realizando el cambio de agua cuando ésta presente olores y muestre de acuerdo a las necesidades de operación, y;
* Manteniendo la temperatura de operación de acuerdo con el punto 5.5.11 de la NOM-093-SSA1-1994.

4. Prepara los accesorios para el lavado del equipo de servicio:

* Utilizando un contenedor con agua caliente y solución desincrustante para el prelavado del plaqué;
* Seleccionando la canastilla dependiendo el equipo de servicio para lavar, y;
* Acomodando el equipo de servicio en banda / canastilla de acuerdo al modelo de la máquina lavaloza.

5. Lava loza, plaqué y cristalería en la maquina lavaloza:

* Desechando de éstos los residuos de alimentos con la manguera de prelavado antes de comenzar su lavado;
* Colocándolos en la canastilla de acuerdo al equipo de servicio a lavar, y;
* Programando la máquina lavaloza para el lavado del equipo de servicio.

6. Retira la loza, plaqué y cristalería de la máquina lavaloza:

* Al terminar el ciclo de lavado de la máquina.
* Revisando que no conserven residuos de alimentos y olores

7. Determina la necesidad de que la loza, plaqué y cristalería sea lavada de nuevo:

* Cuando el equipo de servicio conserva olores y residuos de alimentos

8. Acomoda la loza, plaqué y cristalería limpios:

* En el lugar asignado para cada equipo de servicio;
* Desechando loza / cristalería fracturada.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS	NIVEL
1. Tipos de productos químicos utilizados para lavar y desincrustar la máquina lavaloza	Conocimiento
2. Temperaturas a las que se debe programar la operación de la máquina lavaloza durante las diferentes etapas del lavado	Comprensión
3. Modalidad del uso de tanques y temperaturas para desincrustar máquina lavaloza	Conocimiento

PRÁCTICAS INADMISIBLES DURANTE EL DESEMPEÑO LABORAL

1. Descuidar la operación de la máquina lavaloza cuando está funcionando

ACTITUDES / HÁBITOS / VALORES

1. Orden:	La manera en que mantiene despejada el área de trabajo a la entrada y salida de la máquina lavaloza.

GLOSARIO

1. Canastilla:	Se utilizan para acomodar loza y cristalería, además del plaqué también llamadas plaqueras.
2. Desincrustar:	Actividad que se realiza para eliminar el sarro de la máquina lavaloza, y manchas de loza.
3. Equipo de servicio:	Se refiere a la loza, plaqué y cristalería, independientemente el tipo, modelo o material de cada uno de ellos.
4. Máquina lavaloza:	Se conoce también como máquina lavaplatos o máquina lavavajillas para el lavado y desinfectado.
5. Plaqueras:	Contenedores que sirven para el seleccionado del plaque y poder introducirlo en la máquina lavaloza de banda.
6. Punto 5.5.11 de la NOM-093-SSA1-1994:	En este punto de la NOM se establece que, En caso de contar con máquina lavaloza, ésta debe funcionar a las temperaturas adecuadas en cada etapa, de acuerdo a las recomendaciones del fabricante.
7. Productos químicos:	Se refiere a aquellas sustancias químicas que se utilizan para el lavado de utensilios, equipos, loza, plaqué cristalería y áreas de la cocina.

Criterios de Evaluación:

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Acondiciona las áreas de cocina para lavar:

* Desmontando el plafón pieza por pieza en orden lineal;
* Verificando que la cámara de conservación / congelación esté desocupada de alimentos, y;
* Retirando accesorios, equipos y basura del área asignada para lavar.

2. Limpia el plafón, paredes y cámara de conservación / congelación de la cocina:

* Tallándolos con fibra y solución jabonosa sin que pierdan las características del material de fabricación;
* Evitando mojar las partes eléctricas de paredes;
* Retirando con agua residuos de solución jabonosa;
* Secándolos con un trapo limpio y enjuagándolos sin que deje manchas, olores y humedad;
* Colocando los accesorios, equipos y cada pieza del plafón de acuerdo con el lugar que les corresponde, y;
* Desechando los residuos de agua hacia la rejilla de las coladeras.

3. Lava pisos y rejillas de coladeras:

* Tallando con cepillo y solución jabonosa;
* Despejando con la espátula residuos sólidos de las coladeras;
* Retirando con agua residuos de solución jabonosa;
* Desechando los residuos de agua hacia la rejilla de las coladeras, y;
* Secando con mechudo sin dejar manchas y humedad.

4. Retira los residuos de basura de la cocina:

* Cerrando las bolsas/contenedores, y;
* Evitando derramar los residuos durante el trayecto al área de depósito de basura.

5. Limpia los contenedores de basura:

* Lavando los contenedores de basura con solución jabonosa, y;

* Dejándolos listos de acuerdo con el punto 5.4.9 de la NOM-093-SSA1-1994 en su área correspondiente.

ACTITUDES / HÁBITOS / VALORES

1. Responsabilidad: La manera en que evita contaminaciones en la cocina al retirar los residuos orgánicos e inorgánicos en tiempo y forma.
2. Tolerancia: La manera en que atiende las necesidades de los demás y permite el paso durante el lavado de los pisos de la cocina.

GLOSARIO

1. Plafón: Techo falso que puede ser desmontado, elaborado de diferentes materiales.
2. Punto 5.4.9 de la NOM-093-SSA1-1994: Este punto de la NOM se refiere a “Deben distribuirse en el área de preparación de alimentos depósitos para basura con bolsa de plástico ya sea para desperdicios o material desechable, evitar la acumulación excesiva de basura eliminándola una vez que los depósitos estén llenos. Los depósitos para basura deben lavarse al final de la jornada".

Referencia	Código	Título
3 de 3	E0098	Lavar los utensilios, equipo de operación de cocina y línea de cocina caliente

Criterios de Evaluación:

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Prepara las soluciones para el lavado de los utensilios de cocina:

* Incorporando a la solución jabonosa el producto químico de acuerdo a las instrucciones del proveedor.

2. Lava los utensilios de cocina:

* Llevándolos al área de cochambre;
* Retirando los residuos de alimentos de los utensilios antes de iniciar el lavado;
* Tallando con fibra y solución jabonosa sin que se pierdan las características de los materiales;

* Enjuagando estos con agua y solución desinfectante, con yodo / cloro / inmersión de agua caliente a una temperatura de 75 a 82°C por lo menos durante medio minuto como lo establece el punto 5.4.2 de la NOM-093-SSA1-1994 y;
* Colocándolos en el área asignada de acuerdo a su tipo.

3. Realiza las actividades de limpieza:

* Utilizando el equipo de higiene para protección personal indicado para cada área asignada, y;
* Conservando libres de sustancias contaminantes utensilios de cocina, loza, plaqué y equipo de operación.

4. Lava el equipo de operación de cocina:

* Llevándolo al área de cochambre;
* Retirando los residuos de alimentos antes de iniciar el lavado;
* Utilizando agua caliente y producto químico indicado para su material de fabricación;
* Enjuagando las piezas con agua fría, sin dejar manchas, olores y oxido;
* Secando con trapo limpio para retirar residuos de agua, y;
* Puliendo el equipo de operación.

5. Desmonta las piezas de la línea de cocina caliente:

* Utilizando el equipo de protección personal;
* Conservando libre de sustancias contaminantes los utensilios de cocina, y;
* Retirando filtros de la campana, parrillas, quemadores, charolas y brazos de la estufa, rejillas de respiración de baño maría, charolas y rejillas de la salamandra.

6. Lava la línea de cocina caliente:

* Aplicando producto químico en el interior / exterior de la línea de cocina caliente de acuerdo a las instrucciones del proveedor;
* Calentando las piezas desmontadas en el baño maría, y línea de cocina caliente con solución desengrasante en el rango de temperatura y el tiempo determinado en las instrucciones del proveedor;
* Tallando con fibra y solución desengrasante las piezas desmontadas y línea de cocina caliente hasta desprender el cochambre de la superficie;
* Enjuagando con agua caliente residuos de agua y solución desengrasante;

* Detallando la limpieza pasando un trapo limpio sobre las superficies interior / exterior.

7. Desincrusta baño maría:

* Aplicando la solución desincrustante el tiempo indicado en las instrucciones del proveedor;
* Tallando con fibra de acuerdo al tipo de material y el estado de impurezas hasta quitar las manchas y sarro, y;
* Secando con un trapo limpio las superficies interior / exterior.

8. Monta las piezas de la línea de cocina caliente:

* En su lugar y posición asignados de acuerdo a sus características.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. Las soluciones elaboradas con producto químico desincrustante y detergente:

* Contienen agua en cantidad y temperatura establecida por el proveedor en las instrucciones de uso, y;
* Están etiquetadas/ rotuladas y cerradas conforme a lo establecido en el punto 5.2.9 de la NOM-093-SSA1-1994.

2. Las soluciones de limpieza almacenadas:

* Están en lugar separado y delimitado de cualquier área de manipulación y almacenamiento de alimentos.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS	NIVEL
1. Rango de temperatura del producto químico recomendado para desincrustar y desengrasar	Conocimiento
2. Uso y tipos de desengrasantes, desincrustantes, y detergentes	Aplicación

PRÁCTICAS INADMISIBLES DURANTE EL DESEMPEÑO LABORAL

1. Dejar producto químico sin identificar en el área donde existan alimentos

ACTITUDES / HÁBITOS / VALORES

1. Cooperación:	La manera en que colabora activamente con sus compañeros durante el lavado del área de cocina caliente.

GLOSARIO

1.	Área de cochambre:	Espacio asignado donde se concentran todos los utensilios de la cocina para su lavado y desinfectado.
2.	Calentón:	Equipo donde se resguarda la loza para mantenerla caliente para su uso, puede ser fijo, o movible con alimentos.
3.	Desinfectante:	Producto químico capaz de matar las formas en desarrollo, pero no necesariamente las esporas resistentes de microorganismos patógenos.
4.	Línea de cocina caliente:	Área donde se ubica el equipo de cocción, que puede ser: freidora, plancha, quemadores, estufón, campana, marmita, horno convencional, salamandra, sarteneta, baño maría, etc.
5.	Utensilios de cocina:	Ollas, sartenes, cambros, charolas, coladores (coludos, chinos), tablas de picado, moldes de pastelería, globos de batidora, etc.
6.	Equipo de operación de cocina:	Utensilios que pueden ser de alpaca y acero (paneras, salseras, tortilleros etc).
7.	Equipo de higiene para protección personal:	Se refiere a los guantes, red para el cabello, botas, gogles, mandil, etc.
8.	Punto 5.2.9 de la NOM-093-SSA1-1994:	Este punto de la NOM se refiere a “Todos los recipientes, frascos, botes y bolsas deben estar etiquetados o rotulados y cerrados”

Anexo 1

Plazo para la Actualización del Estándar de Competencia	Vigencia de la Certificación en el Estándar de Competencia
14 de Diciembre de 2010	**3 años**