I.- Datos Generales

Código: EC0126

Título: Limpieza de cocinas industriales

Propósito del Estándar de Competencia:
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 el Estándar de Competencia (EC).

Descripción del Estándar de Competencia
Estándar de Competencia para personas que deban contar con conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes necesarias para realizar la limpieza del mobiliario y equipo de cocinas industriales.
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

Fecha de aprobación por el Comité Técnico del CONOCER:
10/06/2011

Fecha de publicación en el D.O.F:
25/08/2011

Periodo de revisión/actualización del EC:

3 años.

Tiempo de Vigencia del Certificado de competencia en este EC:
3 años

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

Módulo/Grupo Ocupacional
Camaristas y aseadores
Auxiliares de servicio de alimentos y bebidas

Ocupaciones asociadas:
Ayudante de Limpieza
Lavaplatos (Hotel, Restaurante, Cantina)
Mozo de Limpieza

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

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:
722231 Servicios de comedor para empresas e institucionesCAN., EE.UU.

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.

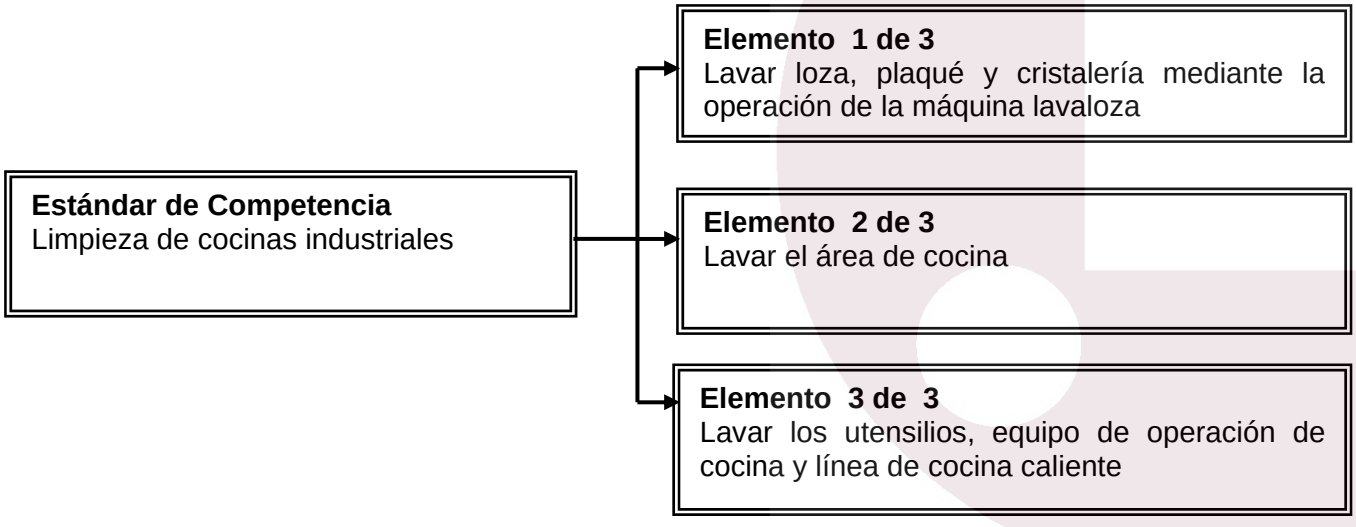
Empresas e Instituciones participantes en el desarrollo del EC

- Confederación Revolucionaria de Obreros y Campesinos (CROC)
- El Lago Restaurante
- Hotel J.W. Marriott
- Hotel Presidente Intercontinental
- Hotel Nikko Cuidad de México
- Hotel Meliá México
- Hotel Camino Real

Duración estimada de la evaluación

- 1 hora en gabinete y 2 horas en campo, totalizando 3 horas

II.- Perfil del Estándar de Competencia



III.- Elementos que conforman el Estándar de Competencia

Referencia	Código	Título
1 de 3	E0487	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 está 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 están 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 máquina lavaloza:
   - Desechando de estos 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, y;
   - 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, y;
   - 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

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

Referencia	**Código**	**Título**
2 de 3	E0488	Lavar el área de 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 está 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 están llenos. Los depósitos para basura deben lavarse al final de la jornada.."

Referencia	**Código**	**Título**
3 de 3	E0489	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, y;
   - 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

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…"