I.- Datos Generales

Código	Título
EC0948	Orientación alimentaria a Centros Escolares con prestación de servicio de alimentos para población infantil

Propósito del Estándar de Competencia

Este estándar tiene como propósito servir como referencia para la evaluación y certificación a todos aquellos que se desempeñan como asesores u orientadores en Centros Escolares que cuentan con instalaciones para brindar el servicio de comedor. Se busca el reconocimiento de las personas que asesoran a dichos Centros y con ello cumplir con el propósito de brindar el mejor servicio y generar mejores hábitos de alimentación para los niños.

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

El presente EC se refiere únicamente a funciones para cuya realización no se requiere por disposición legal, la posesión de un título profesional. Por lo que para certificarse en este EC no deberá ser requisito el poseer dicho documento académico.

Descripción general del Estándar de Competencia

El presente estándar establece las competencias que una persona deberá demostrar relacionados con la elaboración de un diagnóstico que le permita adquirir la información necesaria para realizar el análisis correspondiente y brindar una adecuada asesoría; para lo cual mencionará la importancia de la orientación alimentaria y dieta correcta, medidas de higiene personal, espacios, utensilios y alimentos con base en la NOM - 251 de la Secretaría de Salud, sobre elaboración, presentación de platillos y manejo de técnicas culinarias para cerrar la orientación alimentaria y entregar como producto el reporte de las recomendaciones proporcionadas.

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

Nivel en el Sistema Nacional de Competencias: Tres

Desempeña actividades tanto programadas rutinarias como impredecibles.
Recibe orientaciones generales e instrucciones específicas de un superior.
Requiere supervisar y orientar a otros trabajadores jerárquicamente subordinados.

Comité de Gestión por Competencias que lo desarrolló
Congreso del Trabajo

Fecha de aprobación por el Comité Técnico del CONOCER: 30 de noviembre de 2017	**Fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación:** 14 de diciembre de 2017
Periodo de revisión/actualización del EC:	**Tiempo de Vigencia del Certificado de**

	competencia en este EC:
3 años	3 años

Ocupaciones relacionadas con este EC de acuerdo con el Sistema Nacional de Clasificación de Ocupaciones (SINCO)

Grupo unitario
99 Ocupaciones no especificadas

Ocupaciones asociadas
999 Ocupaciones no especificadas

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

Orientadores alimentarios, dietistas, nutriólogos, chefs, cocineros

Clasificación según el sistema de Clasificación Industrial de América del Norte (SCIAN)

Sector:
54 Servicios Profesionales, Científicos y Técnicos

Subsector:
541 Servicios Profesionales, Científicos y Técnicos

Rama:
5419 Servicios Profesionales, Científicos y Técnicos

Subrama:
54199 Servicios Profesionales, Científicos y Técnicos

Clase:
541990 Servicios Profesionales, Científicos y Técnicos

El presente EC, 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.

Organizaciones participantes en el desarrollo del Estándar de Competencia

- Congreso del Trabajo
- Centro de Educación y Capacitación para los Trabajadores (CEDUCT)

Aspectos relevantes de la evaluación

Apoyos/Requerimientos:

- Acceso a instalaciones de un Centro Escolar que cuente con el servicio de comedor.
- Material didáctico relacionado al tema de la orientación alimentaria.
- Computadora/laptop, proyector.

Duración estimada de la evaluación

- 30 minutos en gabinete y 2 horas en campo, totalizando 2 horas y 30 minutos.

II.- Perfil del Estándar de Competencia

Orientación alimentaria a Centros Escolares con prestación de servicio de alimentos para población infantil

Elemento 1 de 2

Obtiene el diagnóstico para la orientación alimentaria a Centros Escolares con prestación de servicio de alimentos para población infantil

Elemento 2 de 2

Brinda asesoría a los involucrados en la prestación de servicios de alimentos en Centros Escolares para población infantil

Fuentes de información

1. Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios Básicos de Salud. Promoción y Educación para la Salud en Materia Alimentaria
2. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
3. Encuesta Nacional de Nutrición Vigente.
4. Lineamientos Generales para el Expendio y distribución de Alimentos.

III.- Elementos que conforman el Estándar de Competencia

Referencia	Código	Título
1 de 2	E2966	Obtiene el diagnóstico para la orientación alimentaria a Centros Escolares con prestación de servicio de alimentos para población infantil

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS:

1. El diagnóstico del Centro Escolar elaborado:
   - Tiene el nombre, Clave/RVOE y la dirección del Centro Escolar,
   - Indica la zona geográfica y tipo de escuela a la que pertenece,
   - Menciona con qué tipo de TIC´S cuenta el Centro Escolar,
   - Menciona si cuenta con apoyos/programas públicos/privados enfocados al servicio de alimentos y cuáles son,
   - Describe la prevalencia del estado de nutrición general de la población estudiantil del Centro Escolar, de acuerdo a la zona geográfica y con base en la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición vigente,
   - Menciona si cuenta con cooperativa/tienda escolar/otra fuente de venta de alimentos/bebidas dentro y fuera del Centro Escolar y quiénes son los responsables de la operación/administración,
   - Contiene el listado de los alimentos que se distribuyen/expenden en la cooperativa/tienda escolar/otra fuente de venta agrupados de acuerdo al tipo de producto,
   - Describe el tipo/tipos de instalaciones sanitarias con que cuenta el Centro Escolar, la fuente/tipo de almacenamiento de agua y sus condiciones físicas,
   - Menciona si cuenta con sistema de drenaje y sus características físicas,
   - Indica el tipo de suministro/fuente de energía/iluminación con la que cuenta, e
   - Indica el tipo, características y cantidad de fuentes de hidratación con las que cuenta.

2. El diagnóstico del servicio de alimentos elaborado:
   - Menciona el tipo de piso/ techo/ ventilación con que cuenta el área del servicio de alimentos,
   - Indica el número de comensales que el comedor puede atender de manera simultánea, cuántos servicios ofrece al día y en qué horarios,
   - Describe el tipo de suministro de agua y su forma de almacenamiento para el servicio de alimentos,
   - Menciona con qué tipos de equipos de trabajo y utensilios cuenta el servicio de alimentos para el almacenamiento, preparación, cocción y conservación de los alimentos,
   - Menciona qué tipo de instalaciones/mecanismos utiliza para los procesos de limpieza, lavado y desinfección del espacio físico, equipos de trabajo, utensilios y productos/alimentos,
   - Presenta la lista con la jerarquización de los productos/alimentos y bebidas de mayor consumo en un tiempo determinado con base en su calendarización/programación,
   - Contiene la frecuencia semanal de consumo de alimentos y bebidas en su calendarización/programación,
   - Describe el procedimiento/medidas/ mecanismos utilizados para el manejo de residuos,
   - Describe el tipo de vestimenta y medidas de higiene utilizadas por el personal del servicio de alimentos,

- Menciona las medidas de higiene que se promueven y utilizan con los comensales,
- Menciona las medidas/plan utilizados para el control de plagas,
- Menciona cómo es el sistema de entradas y salidas que se utilizan para el almacenamiento de los alimentos y productos para la higiene,
- Menciona los métodos de cocción y el manejo de temperaturas utilizados al momento de la preparación de alimentos,
- Menciona las técnicas de preparación de alimentos que siguen al momento de elaborar los platillos,
- Menciona el manejo de temperaturas que implementan antes de la preparación y después para la conservación de alimentos,
- Menciona con cuáles características de la dieta correcta cumplen los platillos preparados,
- Describe cómo es el manejo de los sobrantes de comida, y
- Menciona qué tipo de apoyos visuales tienen en el área del servicio de alimentos sobre orientación alimentaria.

3. La evidencia gráfica impresa/digital que constate de la visita al Centro Escolar:
   - Con previa autorización del responsable del Centro Escolar y con base en la información recabada en el diagnóstico,
   - Presenta al menos una fotografía nítida y clara de la fachada donde se muestre el nombre del Centro Escolar,
   - Presenta al menos una fotografía panorámica nítida y clara del servicio de alimentos,
   - Presenta una secuencia fotográfica nítida y clara que muestre los distintos equipos de trabajo y utensilios del área de preparación de alimentos,
   - Presenta al menos una fotografía nítida y clara de las instalaciones sanitarias,
   - Presenta al menos una fotografía nítida y clara del tipo de servicio/suministro de agua y la forma en que se almacena para sustentar la información recabada en el diagnóstico,
   - Presenta al menos una fotografía nítida y clara que muestre los espacios destinados para el almacenamiento de alimentos perecederos y no perecederos, y
   - Presenta al menos una fotografía nítida y clara del personal donde se muestre el tipo de vestimenta y medidas de higiene del mismo.

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

CONOCIMIENTOS

CONOCIMIENTO	NIVEL
1. Encuesta Nacional de Salud • Interpretación	CONOCIMIENTO

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

Actitudes/Hábitos/Valores

1. Responsabilidad:	La manera en que evita, en la medida de los posible, acercamientos a los comensales durante sus tomas fotográficas, a instalaciones ajenas al servicio de alimentos estipulados en el diagnóstico. Y la manera en que resguarda y evita hacer mal uso de dicho material fotográfico.

GLOSARIO

1.	Dieta Correcta:	Se refiere al conjunto de alimentos y platillos que se consumen cada día constituyendo la alimentación habitual y que cumple con las siguientes características: completa, equilibrada, inocua, variada y adecuada.
2.	Equipo de trabajo:	Maquinarias o aparatos utilizados en la preparación de alimentos: estufas, parrillas, refrigeradores, campanas de cocina, ollas, cazuelas, procesadores de alimentos, licuadora, batidora extractor de jugos, vaporeras.
3.	Frecuencia de alimentos	Instrumento de medición que a través del registro de la periodicidad del consumo de alimentos, evalúa el la dieta, los alimentos que se consumen en un periodo de tiempo y la frecuencia de los mismos.
4.	Inseguridad alimentaria:	La imposibilidad de acceder a los alimentos debido a la escases, costo o la baja calidad de los mismos
5.	Instalaciones Sanitarias:	Conjunto de conductos que sirven para evacuar las aguas negras o servidas en todos los aparatos sanitarios de una edificación, y son transportados hasta el alcantarillado, pozo séptico o la fuente.
5.	Servicio de alimentos:	Es el sistema a través del cual se realiza la logística de compra, almacenamiento, preparación y consumo de los alimentos.
6.	RVOE:	Es el acto de la autoridad educativa en virtud, del cual se determina incorporar un plan y programas de estudio que un particular imparte, o pretende impartir, al sistema educativo nacional.
7.	Técnicas de preparación:	Es el proceso por medio del cual se mezclan/unen/ combinan los alimentos para generar platillos.
8.	Tipo de productos:	De acuerdo a la Clasificación de los Lineamientos Generales para el Expendio y Distribución de alimentos y Bebidas en los Establecimientos de Consumo Escolar de los Planteles de Educación Básica son: Leche, jugos de frutas, jugo de verduras y néctares, alimentos líquidos de soya, botanas y galletas, pastelitos, confites y postres.
9.	TIC´S:	Tecnologías de la Información y Comunicación.
10.	Utensilios:	Platos vasos, cubiertos, cuchillos de cocina, palas, cucharones, tablas para picar alimentos, termómetro.

Brinda asesoría a los involucrados en la prestación de servicios de alimentos en Centros Escolares para población infantil

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Proporciona información al personal/responsables del servicio del Centro Escolar sobre la importancia de la orientación alimentaria y dieta correcta:

- Explicando en qué consiste el plato del bien comer, cómo se compone, antecedentes y su representación visual, con el objetivo de que esta información apoye como herramienta/aliado para diseñar sus menús,
- Explicando la clasificación de los grupos de alimentos que integran el plato del bien comer, sus características y propiedades, sustituciones y complementos con el objetivo de que esta información apoye como herramienta/aliado para proporcionar una dieta correcta,
- Explicando mediante ejemplos didácticos la importancia de seleccionar alimentos con mayor calidad nutricional dentro de los 3 grupos de alimentos para garantizar la calidad de los platillos,
- Explicando la importancia de mantener los principios de la dieta correcta al momento de elaborar los platillos para evitar posibles daños a la salud según la Nom - 043 de SSA, mediante ejemplo/casos prácticos que impacten/motiven a seguir diariamente dichos principios,
- Explicando las consecuencias/riesgos de proporcionar frecuentemente alimentos y bebidas procesados con alto contenido en grasas, azúcares y sodio, con el objetivo de que se proporcione una dieta correcta,
- Orientando sobre aquellos alimentos propios de la región y de la temporada, con el objetivo de que puedan tener una mejor administración, rendimiento y disponibilidad de recursos, y
- Preguntándole al personal qué dudas tiene respecto a lo explicado.

2. Asesora sobre medidas de higiene personal, espacios, utensilios y alimentos con base en la norma 251 de la Secretaría de Salud:

- A partir de lo detectado en el diagnóstico,
- Explicando las características de vestimenta, uso de accesorios e higiene en el personal responsable/ involucrado en la preparación de alimentos de acuerdo a la norma vigente, para prevenir ETA,
- Reforzando la importancia de mantener el piso, paredes, techos y barras/ mesas libres de basura, polvo y residuos de comida, para prevenir ETA,
- Explicando la importancia de mantener los equipos de trabajo de manera funcional, y en condiciones óptimas, de acuerdo a los establecido en la norma vigente y libres de basura, polvo, residuos de comida, para evitar ETA/accidentes,
- Indicando que debe estar libre de animales y plagas dentro del comedor y área de preparación de alimentos, para evitar contaminación en los alimentos y posibles daños a la salud,
- Explicando que los utensilios deben lavarse y desinfectarse antes y después de preparar los alimentos para evitar contaminación/daños a la salud, mediante el sistema de las 3 tarjas y adecuado a las características del Centro Educativo,
- Explicando técnicas de secado y resguardo de los utensilios para evitar malos olores/proliferación de microorganismos,

- Explicando técnicas de manejo de contenedores, clasificación de los residuos/desechos mediante el uso de etiquetas/colores para evitar contaminación, plagas, mal olor y posibles riesgos a la salud,
- Sugiriendo que el retiro de desechos/basura que se encuentran dentro del área de preparación de alimentos se realice mínimo al final del día, para evitar contaminación, plagas, mal olor y posibles riesgos a la salud,
- Explicando la manera adecuada para almacenar los utensilios y agentes de limpieza de acuerdo a lo establecido en la Norma Vigente,
- Explicando que el lavado de frutas y verduras se debe realizar con agua, jabón y estropajo/cepillo hasta eliminar residuos, suciedad, tierra, grasa u otras materias visibles, sin retirar el rabillo para evitar que se filtren/permeen los microorganismos,
- Explicando que el lavado de frutos rojos/frutos del bosque y uvas debe realizarse con el mismo procedimiento del resto de las frutas y adicionalmente se deberán desinfectar en agua con cloro/desinfectante de uso alimenticio por el tiempo establecido por el fabricante/lo estipulado en la Norma Vigente,
- Explicando que el lavado de hierbas y hortalizas se debe realizar hoja por hoja/manojos con agua y jabón y posteriormente desinfectar en agua con cloro/desinfectante de uso alimenticio por el tiempo establecido por el fabricante/lo estipulado en la Norma Vigente,
- Explicando que para la limpieza del huevo, productos de la pesca, aves, distintos tipos de carnes y vísceras se debe utilizar agua potable minutos antes de la preparación para evitar alterar sus características organolépticas,
- Explicando la importancia de utilizar agua potable/hervida/desinfectada para la preparación de alimentos y consumo, mediante ejemplo/casos prácticos para concientizar y prevenir posibles daños a la salud,
- Explicando la manera adecuada de almacenar los alimentos tomando en cuenta temperatura, contaminación cruzada y manejo del sistema de primeras entradas y primeras salidas de acuerdo a lo establecido en la Norma Vigente, y
- Preguntándole al personal qué dudas tiene respecto a lo explicado.

3. Orienta sobre elaboración, presentación de platillos y manejo de técnicas culinarias:

- A partir de lo detectado en el diagnóstico,
- Explicando los diferentes métodos de cocción de alimentos mediante ejemplos/casos prácticos para que el personal involucrado elija los métodos que permitan una adecuada conservación de las propiedades de los alimentos de acuerdo a las características del Centro Escolar,
- Mencionando la importancia del monitoreo de la temperatura del agua, aceite y de los alimentos durante la cocción de los mismos mediante el uso de termómetros, para permitir una adecuada conservación de las propiedades y evitar daños a la salud,
- Explicando los beneficios de utilizar aceites vegetales para la preparación de alimentos, mediante ejemplos que permitan que se adopte esta práctica en sus preparaciones,
- Mencionando la importancia de desechar y evitar el almacenamiento de alimentos sobrantes del servicio en turno para evitar daños a la salud,
- Explicando el procedimiento adecuado para la descongelación de alimentos mediante ejemplos/casos prácticos para evitar prácticas inadecuadas que provoquen daños a la salud,
- Recomendando técnicas de preparación de alimentos para conservar los beneficios/ nutrimentos, características sensoriales, reducir desperdicios y posibles daños a la salud,
- Explicando la importancia que tienen el uso de hierbas aromáticas y especias en la preparación de los platillos para realzar el sabor de los alimentos y reducir el uso de sazonadores comerciales/sal, y su correcta conservación para garantizar sus propiedades y beneficios.

- Explicando las consecuencias del uso excesivo de los diferentes tipos de sazonadores en la preparación de los platillos, para disminuir el consumo del sodio y prevenir posibles daños a la salud, y
- Explicando la importancia de tomar en cuenta las recomendaciones que se establecen en los lineamientos generales/normatividad del Centro Escolar, mediante ejemplos apoyados con material didáctico, que permitan que el personal involucrado/responsable entienda el por qué se define la cantidad de alimento que debe servir de acuerdo a la dieta correcta.

4. Cierra la orientación alimentaria:

- A partir de lo detectado en el diagnóstico,
- Reforzando la importancia de establecer horarios/tiempos de comida tomando en cuenta hora de entrada, comidas principales, colaciones, hora de salida y capacidad del comedor del Centro Escolar, para tener una organización que favorezca el establecimiento de comportamientos/conductas de alimentación saludables,
- Recomendando complementar la información sobre los alimentos que se ofrecen para fomentar la educación nutricional,
- Sugiriendo la realización de pláticas informativas sobre educación nutricional a la comunidad escolar con apoyo de material didáctico, para promover prácticas alimentarias que propicien mejoras a la salud física y mental,
- Sugiriendo que en caso de identificar visualmente alumnos con problemas en alimentación busquen contacto con los familiares y sugieran canalizarlos con personal de salud, y
- Entregándole al personal las recomendaciones proporcionadas durante la asesoría, adecuadas al Centro Escolar y subsanando las áreas de oportunidad detectadas en el diagnóstico de manera impresa/digital.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. Reporte de las recomendaciones proporcionadas en la orientación elaborado de manera impresa/digital:

- Conforme a las recomendaciones emitidas de acuerdo a las áreas de oportunidad detectadas en el Centro Escolar,
- Muestra el nombre completo y datos de contacto del orientador alimentario,
- Contiene la información y recomendaciones emitidas sobre el plato del bien comer, grupos de alimentos y las características de la dieta correcta,
- Contiene las recomendaciones proporcionadas durante la asesoría sobre la selección de alimentos,
- Tiene las recomendaciones proporcionadas sobre el manejo higiénico de los alimentos, equipo de trabajo, utensilios e higiene del personal,
- Presenta las recomendaciones proporcionadas sobre técnicas de preparación de alimentos, mediante un ejemplo de platillo para niños de acuerdo al tipo de población que tiene la Centro Escolar,
- Contiene las recomendaciones sobre los horarios, tiempos de comida y capacidad del comedor, y
- Muestra las recomendaciones sobre el uso del material didáctico como apoyo para fomentar la educación nutricional.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS	NIVEL
1. Plato del bien comer: • Grupos de alimentos • Tipos/variedades • Propiedades	Conocimiento
2. Norma vigente de la Secretaría de Salud • Prácticas de higiene para el proceso de alimentos y bebidas. • Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. • Lineamientos Generales para el Expendio y Distribución de Alimentos	Conocimiento
3. Técnicas de preparación de alimentos	Conocimiento

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HABILIDADES/VALORES

1. Amabilidad:	La manera en que se dirige al personal responsable/ involucrado en la preparación de alimentos adecuando su lenguaje de acuerdo al contexto/ situación, sin utilizar tecnicismos hasta resolver todas sus dudas.
2. Iniciativa:	La manera en que explica y ejemplifica gráficamente la correcta vestimenta, técnicas de higiene y el almacenamiento de alimentos.

GLOSARIO:

1	Accesorios:	Son los artículos que pueden generar contaminación en los alimentos: aretes, anillos, pulseras, cadenas, gargantillas, reloj, piercing.
2	Características sensoriales:	Son las descripciones de las características físicas que son percibidas por los sentidos que son: sabor, textura, olor, color y temperatura.
3	Comunidad escolar:	Se refiere a los involucrados directa o indirectamente en la institución: trabajadores administrativos, docente, alumnos, padres de familia y personal de servicios generales.
4	Datos de contacto:	Teléfono, número de celular y correo electrónico.
5	ETA:	Enfermedades transmitidas por Alimentos.
6	Higiene personal:	Características que los responsables/ involucrados deben seguir durante la preparación de alimentos en temas como: maquillaje, esmaltes, uñas postizas, barba, bigote, cabello.
7	Hierbas:	Plantas aromáticas utilizadas en la elaboración de alimentos, que pueden condimentar u otorgar cualidades aromáticas a los platillos.
8	Material didáctico:	Cartulinas, maquetas, figuras de diversos materiales que

		ejemplifiquen las frutas, verduras, el plato bien comer, dibujos, etiquetas de colores, trapos de colores que sirvan de apoyo para dar una asesoría.
9	Organoléptica:	Características físicas que se pueden percibir de los alimentos a través de los sentidos, como sabor, olor, textura y color.
10	Lineamientos generales:	Para el expendio y distribución de alimentos y bebidas emitidas por la SEP y SSA.