I.- Datos Generales

Código	Título
EC1206	Preparación del servicio de dieta hospitalaria.

Propósito del Estándar de Competencia

Servir como referente para la evaluación y certificación de las personas que prestan un servicio de distribución de dietas en hospitales, desde la disposición de materia prima, equipos y utensilios, su preparación, armado y distribución dentro de hospitales.

Así mismo, 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

Este estándar de competencia incluye la actividad laboral que una persona realiza para ofrecer y distribuir dietas en hospitales disponiendo de la materia prima, equipos y utensilios, preparando los alimentos y distribuyéndolos dentro de hospitales.

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: 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.

Comité de Gestión por Competencias que lo desarrolló
Novartis

Fecha de aprobación por el Comité Técnico del CONOCER:	Fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación:
19 de julio de 2019	5 de noviembre de 2019
Periodo sugerido de revisión /actualización del EC:	
5 años	

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

Grupo unitario
2816 Técnicos dietistas y nutriólogos.
5111 Cocineros y ayudante de comedor.

Ocupaciones asociadas
Técnico y auxiliar dietista y nutriólogo.
Cocinera de hospital.

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

NA

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:

722310 Servicios de comedor para empresas e instituciones.

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

- Abastos y Distribuciones Institucionales S.A. de C.V.
- Alimentos y Servicios Integrales ALSERVI S.A de C.V.
- Asociación Nacional de Bienestar y Desarrollo Organizacional A.C.
- Productos Serel S.A de C.V.

Aspectos relevantes de la evaluación

Detalles de la práctica:	• Para demostrar la competencia en este EC, se recomienda que se lleve a cabo en el lugar de trabajo y durante su jornada laboral; sin embargo, pudiera realizarse de forma simulada si el área de evaluación cuenta con los materiales, insumos, e infraestructura, para llevar a cabo el desarrollo de todos los criterios de evaluación referidos en el EC. • Para este EC no aplicarán evidencias históricas.
Apoyos/Requerimientos:	• Utensilios para preparación y servicio de alimentos (tablas de picar, cuchillos, mondadores, cucharas de servicio, budineras, ollas, coladores, descorazonadores, peladores, cucharones, trapos de limpieza, cubiertos, charola de servicio, torundas con alcohol en recipiente tapado, sartén de teflón o cerámica, espátula volteadora de plástico, pinzas para hielo, guantes desechables y guantes para horneo).

- Equipos para preparación y servicio de alimentos (estufa, horno convencional y de microondas, licuadora doméstica, báscula gramera, termómetro de vástago con los componentes y partes de ajuste, reloj de pared o timer de cocina).
- Mesas de trabajo.
- Productos de limpieza (cepillo para lavado de frutas y verduras, jabón en polvo, producto desinfectante para frutas y verduras, fibra, zacates, esponjas, bolsas para basura).
- Lugar o espacio para lavado de manos equipada con shampoo para manos, gel desinfectante, bote de basura de pedal o tapa oscilante provista de bolsa de plástico, toallero provisto con toallas desechables.
- Bitácoras de registro de temperaturas de alimentos.
- Menú base.
- Tarjeta de identificación.
- Vale de salida.

Duración estimada de la evaluación

- 1 horas en gabinete y 3 horas en campo, totalizando 4 horas.

Referencias de Información

- Manual para Certificación de hospitales ante el Consejo de Salubridad General.
- Estándar de certificación a hospitales. Versión 2015. Consejo de Salubridad General.
- NMX-F-605-NORMEX-2015. Alimentos-Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del Distintivo H, fue publicada en el DOF 13 de junio de 2016.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, fue publicada en el DOF 1 de marzo de 2010.

II.- Perfil del Estándar de Competencia

Estándar de Competencia
Preparar el servicio de dieta hospitalaria.

Elemento 1 de 3

Preparar el área para la elaboración de dietas hospitalarias.

Elemento 2 de 3

Preparar los alimentos para las dietas hospitalarias.

Elemento 3 de 3

Distribuir dietas hospitalarias.

III.- Elementos que conforman el Estándar de Competencia

Referencia	Código	Título
1 de 3	**E3802**	Preparar el área para la elaboración de dietas hospitalarias.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Inicia la jornada laboral:
   - Portando el uniforme establecido de acuerdo a las normas del hospital,
   - Evitando portar joyería, maquillaje y perfume en caso de las mujeres, así como evitar el uso de barba y bigote en caso de los hombres, y
   - Portando cubre bocas y cofia.

2. Lava sus manos:
   - Antes de iniciar labores/después de manipular alimentos/basura/ir al baño/estornudar/ toser/rascarse/tocarse alguna parte del cuerpo,
   - Tallando con agua y jabón líquido antibacterial, frotando vigorosamente las palmas de ambas manos sin olvidar la punta de los dedos,
   - Enjuagando las manos con agua, asegurando que no haya residuos de jabón,
   - Secando con una toalla desechable, y
   - Utilizando la toalla desechable para cerrar el grifo.

3. Lava el área de trabajo:
   - Preparando retenes sanitarios para trapos y utensilios,
   - Elaborando solución jabonosa para superficies inertes,
   - Lavando el área para la elaboración de los alimentos,
   - Desinfectando el área para la elaboración de los alimentos,
   - Delimitando el espacio de armado para separarlo de la zona de producción de alimentos,
   - Verificando que se cuente con los utensilios de cocina para la preparación de alimentos,
   - Lavando con solución jabonosa los utensilios para la preparación de alimentos,
   - Desinfectando con solución a base de cloro los utensilios para la preparación de alimentos,
   - Lavando con solución jabonosa y cepillo las frutas y verduras que así lo requieran,
   - Colocando una solución desinfectante a las frutas y verduras,
   - Lavando productos de origen cárnico y huevo,
   - Verificando que los botes de basura se encuentren limpios, con bolsa de plástico y tapadera, y
   - Ajustando el termómetro para tomar la temperatura de los alimentos.

4. Revisa el censo de dietas:
   - Verificando el número de servicios de los tres tipos de dieta,
   - Seleccionando el alimento de acuerdo al tiempo de alimentación,
   - Identificando del menú base el requerimiento de dieta,
   - Estableciendo el número de raciones a elaborar de acuerdo al tipo de padecimiento, y
   - Elaborando la tarjeta de identificación.

5. Solicita los insumos al almacén de acuerdo al tipo de dieta:
   - Verificando los menús a realizar de acuerdo al tercio de servicio,

- Confirmando el número de dietas,
- Solicitando artículos desechables platos, cucharas, tenedores, cuchillos, vasos y servilletas, y
- Validando que el contenido de los productos sea conforme a lo requerido para la dieta correspondiente.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. La tarjeta de identificación del tipo de dieta elaborada:
   - Muestra el número de cama,
   - Incluye la edad del paciente,
   - Indica la fecha de elaboración,
   - Contiene el nombre completo del paciente,
   - Menciona el tiempo de alimentación, y
   - Contiene un espacio de observaciones.

2. El vale de salida del almacén elaborado:
   - Contiene el nombre de la persona que elaboró el vale,
   - Indica la fecha de elaboración del vale,
   - Incluye el nombre del centro de trabajo,
   - Especifica el área hacia donde sale el producto,
   - Establece la descripción del producto,
   - Señala la unidad de medida del producto,
   - Especifica las cantidades del producto, y
   - Presenta la suma total de todas las áreas.

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1.	Responsabilidad:	La manera en que revisa que las temperaturas de los alimentos potencialmente peligrosos, se encuentren registradas en la bitácora de temperaturas de refrigeración y congelación.
2.	Iniciativa:	La manera en que revisa que los productos cumplan con las características organolépticas.
3.	Orden:	La manera en que solicita en tiempo y forma los insumos para la preparación de las dietas hospitalarias.

GLOSARIO

1.	Alimentos potencialmente peligrosos:	Aquello que en razón de su composición o manipulación puede favorecer el crecimiento de microorganismos y/o la formación de sus toxinas, por lo que representa un riesgo para la salud humana y requieren condiciones favorables de conservación en: almacenamiento, transporte, preparación y servicio. Se considera por ejemplo: frutas y hortalizas preparadas. Productos de la pesca, productos lácteos, carne de cualquier animal y huevo.

2.	Características organolépticas:	Son las características que se pueden percibir (olor, color, textura y apariencia) a través de los sentidos (olfato, vista, y tacto).
3.	Censo de dietas:	Listado que contendrá nombre del paciente, fecha de nacimiento, número de expediente, número de cama, edad, diagnóstico y tipo de dieta; así mismo servirá para llevar contabilidad de dietas servidas durante cada uno de los servicios.
4.	Dieta:	Es definida como hábitos alimenticios de una persona; el régimen alimentario que se sigue diario y el conjunto de alimentos y platos que se consumen cada día.
5.	Espacio de producción:	Lugar dónde se realizan actividades de picado, troceado, cocción y enfriamiento de alimentos.
6.	Retenes sanitarios:	Son todos aquellos contenedores de soluciones desinfectantes preparados para superficies y alimentos en las concentraciones indicadas por el fabricante.
7.	Temperaturas de congelación:	Temperatura ideal para conservar alimentos congelados -18º C mínimo.
8.	Temperaturas de refrigeración:	Temperatura ideal para conservar los alimentos 4º C Máximo.
9.	Temperatura de zona de peligro:	Más de 4° C a 60°C.
10.	Tipos de dietas:	Alimentación adecuada al tipo de padecimiento del paciente, que contiene variantes en consistencia y nutrimentos.
11.	Tercio de servicio:	Corresponde a una tercera parte del total de comidas que una persona realiza durante el día, que se refiere a las más usuales de acuerdo a una seria de factores sociales, culturales, estacionales y geográficos; que son: desayuno, comida y cena.
12.	Zona de armado:	Espacio asignado para colocar en las charolas los alimentos preparados por tipo de dieta.

Referencia	Código	Título
2 de 3	**E3803**	Preparar los alimentos para las dietas hospitalarias.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Verifica los menús a realizar de acuerdo al tipo de dieta (hiposódica, diabética y blanda):
   - Identificando el tipo de corte a realizar en alimentos,
   - Seleccionando el tipo de cocción a realizar en los alimentos,
   - Realizando el intercambio de alimentos referidos en el menú base, y
   - Verificando las porciones de acuerdo a las indicaciones referidas en el menú base.

2. Realiza cocción de frutas, verduras y productos cárnicos para dieta hiposódica:

- Utilizando los ingredientes establecidos en el menú,
- Evitando la adición de condimentos que contengan sal,
- Evitando el uso de embutidos y enlatados,
- Evitando el uso de espinaca y acelga,
- Realizando la toma de temperatura de cocción con termómetro de punzón de acuerdo a los criterios de la NMX-F-605-NORMEX-2015,
- Registrando la temperatura de cocción en el formato correspondiente,
- Probando la sazón de los alimentos para evitar que la preparación contenga alimentos no permitidos,
- Realizando la prueba de sazón utilizando una sola vez recipientes/utensilios/desechables,
- Tapando con egapack los alimentos preparados, y
- Evitando que el alimento se encuentre en la zona de peligro de la temperatura el menor tiempo posible.

3. Realiza cocción de frutas, verduras y productos cárnicos para dieta para pacientes diabéticos:

- Utilizando los ingredientes establecidos en el menú,
- Utilizando cereales y productos de harinas integrales,
- Evitando uvas, piña, mango melón, plátano, fruta en almíbar,
- Evitando cerdo, quesos tipo manchego, queso tipo Oaxaca, queso tipo americano,
- Evitando alimentos y bebidas ricos en azúcar simple,
- Realizando la toma de temperatura de cocción con termómetro de punzón de acuerdo a los criterios de la NMX-F-605-NORMEX-2015,
- Registrando la temperatura de cocción en el formato correspondiente,
- Probando la sazón de los alimentos para evitar que la preparación contenga alimentos no permitidos,
- Realizando la prueba de sazón utilizando una sola vez recipientes/utensilios/desechables,
- Tapando con egapack los alimentos preparados, y
- Evitando que el alimento se encuentre en la zona de peligro de la temperatura el menor tiempo posible.

4. Realiza cocción de frutas, verduras y productos cárnicos para la dieta blanda por consistencia:

- Utilizando los ingredientes establecidos en el menú para dieta blanda,
- Utilizando papaya, fruta en almíbar, manzana, pera, guayaba sin semillas,
- Conteniendo chayote, zanahoria, espinaca, acelga, calabaza,
- Utilizando pollo, pescado, huevo, res o jamón de pavo,
- Evitando cereales, panes integrales, aceites y grasas,
- Evitando condimentos,
- Realizando la toma de temperatura de cocción con termómetro de punzón de acuerdo a los criterios de la NMX-F-605-NORMEX-2015,
- Registrando la temperatura de cocción en el formato correspondiente,
- Probando la sazón de los alimentos para evitar que la preparación contenga alimentos no permitidos,
- Tapando con egapack los alimentos preparados, y
- Evitando que el alimento se encuentre en la zona de peligro de la temperatura el menor tiempo posible.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. El formato de verificación de temperaturas de alimentos en cocina requisitado:
- Incluye nombre de la instalación,
- Menciona el período de elaboración de alimentos,
- Contiene la fecha y hora de toma de registro de la temperatura,
- Establece los alimentos empleados en la dieta,
- Incluye la temperatura de cocción para el desayuno, comida, cena y otros servicios,
- Indica el platillo que se preparó,
- Contiene el nombre de quien realiza la toma de temperatura, y
- Presenta un espacio para observaciones.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS	NIVEL
1. Tipos de preparación y cocción.	Comprensión
2. Temperaturas de alimentos.	Comprensión
3. Técnicas de higiene en la preparación de alimentos.	Comprensión
4. Tipos de dietas.	Comprensión

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

RESPUESTAS ANTE SITUACIONES EMERGENTES

Situación emergente

1. Cortadura con utensilios/ equipo de cocina/ productos enlatados durante la disposición de los mismos.

Respuestas esperadas

1. Retirarse del área de cocina, higienizar el área de cocina contaminada, reportar la situación a la persona responsable, desechar la materia prima contaminada, lavar y desinfectar los utensilios y equipos contaminados.

Situación emergente

2. Quemadura con equipo de cocina.

Respuestas esperadas

2. Retirarse del área de cocina, reportar la situación a la persona responsable y buscar atención médica.

Situación emergente

3. Se termina el alimento por variación en el censo debido a ingresos inesperados y progresión en la alimentación del paciente, se recibe una solicitud de dietas extemporáneas, derrama de alimentos.

Respuestas esperadas

3. Intercambiar el alimento por otro con el mismo valor nutricional y de acuerdo al tipo de dieta, Limpiar el área donde ocurrió el derrame, reportando a su superior el incidente y prepara nuevamente los alimentos de acuerdo al tipo de dieta solicitada.

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1.	Responsabilidad:	La manera en que realiza los alimentos de acuerdo a lo establecido en los menús para los diferentes tipos de dieta.

GLOSARIO

1.	Egapack:	Película auto-adherible para el empaque y transportación segura de alimentos.
2.	Instalación:	Lugar donde se presta el servicio.
3.	Temperatura de cocción de alimentos de acuerdo a la NMX-F-605-NORMEX-2015:	69º C Carne de cerdo en trozo, carne molida de res, cerdo o pescado; carnes inyectadas y huevo de cascarón que ha sido quebrado para cocinarse y exhibirse en una barra de buffet. 74º C La temperatura interna de cocción de embutidos de pescado, res, cerdo, pollo; rellenos de pescado, res, cerdo o aves; carnes de aves. 63º C Temperatura de cocción de los demás alimentos.

Referencia	Código	Título
3 de 3	**E3804**	Distribuir dietas hospitalarias.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Ensambla las dietas de acuerdo al tipo de padecimiento:
   - Utilizando la charola/recipiente para armado conforme los lineamientos institucionales,
   - Utilizando el utensilio correspondiente a la porción indicada en el menú,
   - Iniciando con el ensamble de los cubiertos,
   - Verificando la temperatura mínima de 60°C en el alimento antes de colocarlo en la charola,
   - Colocando los alimentos en los compartimentos de la charola conforme a la tarjeta de identificación,
   - Agregando pan/galleta/tortilla según el tipo de padecimiento,
   - Colocando alimentos fríos de acuerdo al tipo de dieta,
   - Poniendo bebidas calientes dependiendo del tiempo del servicio, y
   - Agregando los alimentos calientes del platillo principal.

2. Presenta el armado de dietas:

- Colocando los alimentos en los compartimentos correspondientes,
- Asegurando que no haya escurrimientos en la loza y alimentos colocados en la charola,
- Disponiendo de las bebidas indicadas en la dieta dentro de la charola correspondiente,
- Tapando la bandeja de acuerdo a los criterios de la institución,
- Colocando por encima de la tapa la tarjeta de identificación del servicio,
- Verificando que los datos de la tarjeta de identificación correspondan al piso/área de servicio,
- Revisando que la charola de entrega corresponda con los datos de identificación del paciente,
- Verificando que el censo de dietas coincida con las dietas a entregar en cada piso/área de servicio,
- Corroborando que la charola de entrega contenga la dieta indicada del paciente y utensilios,
- Verificando que la charola cuenta con los utensilios y desechables necesarios, y
- Lavando las manos al concluir el armado de dieta.

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

RESPUESTAS ANTE SITUACIONES EMERGENTES

Situación emergente

1. Presencia de material ajeno a la cocina en la charola, por ejemplo, jeringas, tijeras o torundas con sangre.

Respuestas esperadas

1. Notificar a la enfermera para retiro de material ajeno.

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1. Amabilidad: La manera en que se presenta y pregunta al usuario como se siente al momento de entregar la dieta.
2. Responsabilidad: La manera en que verifica que la charola de entrega corresponda con los datos de identificación del paciente y contenga la dieta indicada para él.