I.- Datos Generales

Código EC1267 **Título**

Aplicación de prácticas de higiene y desinfección por parte de los prestadores de servicios turísticos

Propósito del Estándar de Competencia

Servir como referente para la evaluación y certificación de las personas que prestan sus servicios para alguna empresa/institución/organización que requieren cumplir con los protocolos y lineamientos establecidos por la autoridad competente, para minimizar y evitar la propagación de algún riesgo de salud pública y asegurar el uso adecuado de los equipos de protección personal, así como el cuidado en sus áreas de trabajo.

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

Este estándar describe los protocolos de limpieza, desinfección, medidas de distancia entre personas, así como el uso de equipo de protección personal establecidos en los lineamientos y normativas vigentes. Estos protocolos se deben de mantener antes, durante y al finalizar su jornada laboral.

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
Sector Turismo
Sistema Nacional de Certificación Turística

Fecha de aprobación por el Comité Técnico del CONOCER:
08 de septiembre de 2020

Fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación:
28 de octubre de 2020

Periodo sugerido de revisión /actualización del EC:

4 años

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

Grupo unitario

9999 Ocupaciones no especificadas

Ocupaciones asociadas

Sin referente en el SINCO

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

Todas las Ocupaciones que se encuentran insertas en el Sector Turismo.

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:

721 Servicios de alojamiento temporal.

Rama:

7211 Hoteles, moteles y similares.

Subrama:

72111 Hoteles y moteles, excepto hoteles con casino.

Clase:

721111 Hoteles con otros servicios integrados.

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

- Asociación Restaurantera de Riviera Nayarit, A.C.
- Cámara de Comercio, Servicios y Turismo de Playa del Carmen (CANACO-SERVYTUR).
- Confederación Revolucionaria de Obreros y Campesinos (CROC).
- Food Service Consulting, S.C.
- Garbinet S.A. de C.V.
- Grupo Brisas.
- Grupo Xcaret.
- Restaurante Black Forest.
- Restaurante Mediterráneo Vallarta.
- Restaurante Il Padrino di Vallarta.
- Sindicato de Trabajadores en la Industria Gastronómica, Hotelera, Similares y Conexos del estado de Nayarit, de la Confederación de Trabajadores de México Sección 42 (CTM).

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.
Apoyos/Requerimientos:	● Para realizar la evaluación en este Estándar de Competencia, se requiere que cuente con equipo de protección personal, así como de productos para realizar limpieza y desinfección personal, así como de las áreas, equipos y herramientas de trabajo; estos materiales deben de ser proporcionados por la empresa/institución/organización.

Duración estimada de la evaluación

- 30 minutos en gabinete y 1 hora en campo, totalizando 1 hora con 30 minutos.

Referencias de Información

- ACUERDO por el que se establecen los Lineamientos Técnicos Específicos para la Reapertura de las Actividades Económicas, Diario Oficial de la Federación http://dof.gob.mx/2020/SALUD/Acuerdo_Salud_290520_VES.pdf
- Department of Labor USA, & Department of Health & Human Services USA. (2020). Guía sobre la Preparación de los Lugares de Trabajo para el virus COVID-19. https://www.osha.gov/Publications/OSHA3992.pdf
- Gobierno de México, & Secretaría de Salud México. (2020). COVID-19. https://coronavirus.gob.mx/
- Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, vigente.
- Secretaría de Salud, www.gob.mx/salud

II.- Perfil del Estándar de Competencia

Estándar de Competencia
Aplicación de prácticas de higiene y desinfección por parte de los prestadores de servicios turísticos

Elemento 1 de 3
Realizar el protocolo de higiene/desinfección para el ingreso a la empresa/institución/organización

Elemento 2 de 3
Realizar el protocolo de higiene/desinfección durante sus actividades laborales en la empresa/institución/organización

Elemento 3 de 3
Realizar el protocolo de higiene/desinfección al finalizar las actividades laborales para la disminución de riesgos sanitarios

III.- Elementos que conforman el Estándar de Competencia

Referencia	Código	Título
1 de 3	E3995	Realizar el protocolo de higiene/desinfección para el ingreso a la empresa/institución/organización

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Se presenta con el patrón/Comité de Seguridad e Higiene de la empresa/institución/organización para el retorno al trabajo para la revisión del cumplimiento del protocolo de higiene/salud:

- Pisando el tapete sanitizante/alternativas similares proporcionado por la empresa/institución/organización,
- Depositando el cubrebocas en el contenedor designado por la empresa/institución/organización para su disposición final: en caso de que el cubrebocas sea reusable lo depositará en una bolsa sellable proporcionada por la empresa/institución/organización para su resguardo personal,
- Aplicando sobre las manos alcohol en gel/desinfectante similar,
- Tomando una distancia entre las personas de 1.5 metros,
- Permitiendo la medición de la temperatura corporal,
- Portando el equipo de protección personal de acuerdo con los lineamientos/normatividad vigente de la empresa/institución/organización,
- Demostrando una higiene personal de acuerdo con los lineamientos/normatividad vigente de la empresa/institución/organización,
- Respondiendo a las preguntas que haya creado el patrón/Comité de Seguridad e Higiene de la empresa/institución/organización para el retorno al trabajo y con ello reducir riesgos de contagio en el trabajo, y
- Colocando el equipo de protección personal que le proporciona la empresa/institución/organización acorde con lo que establece el Lineamiento Técnico Específico para la reapertura de las actividades económicas.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS	NIVEL
1. Lineamientos Técnicos de Seguridad Sanitaria en el entorno laboral: Salud e higiene personal.	Conocimiento
2. Protocolos sanitarios de higiene y desinfección emitidos por la Secretaría de Salud.	Conocimiento
3. Medidas básicas de higiene y salud personal.	Conocimiento

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1. Limpieza:	La manera en que muestra una higiene personal de acuerdo con lo que se establece en los lineamientos internos/normatividad vigente de la empresa/institución/organización.

2.	Responsabilidad:	La manera en que acata los protocolos de higiene y sanidad establecidos por la empresa/institución/organización para garantizar la seguridad personal y la de terceras personas.

GLOSARIO

1.	Equipo de protección personal:	Equipo que permita minimizar el riesgo de infección en las personas trabajadoras en el desempeño de sus actividades de acuerdo con las Normas Oficiales Mexicanas vigentes. Algunos de los equipos de protección personal pueden ser: cubrebocas, guantes, caretas faciales, cofias, overoles especializados, entre otros.
2.	Fenómeno masivo de salud pública:	Brote de una enfermedad que pone en riesgo la salud de un grupo de personas que comparten una sintomatología similar.
3.	Lineamientos:	Describe una serie de pautas para desarrollar actividades o tareas específicas con la finalidad de lograr un ordenamiento establecido dentro de una organización, empresa, institución.
4.	Patrón:	Persona física o moral que utiliza los servicios de uno o varios trabajadores.
5.	Procedimiento:	Método de ejecución o pasos a seguir, en forma secuenciada y sistemática, en la consecución de un fin determinado.
6.	Protocolo:	Conjunto de actividades y procedimientos a realizar relacionadas con un determinado problema o actividad.
7.	Tapete sanitizante:	Es un contenedor o charca en donde se deposita una solución desinfectante. Asimismo, debe cumplir con las recomendaciones que indica la autoridad correspondiente. El tapete es un medio para evitar que la contaminación se propague en distintas áreas.
8.	Técnica:	Es un procedimiento que se realiza para ejecutar una determinada tarea.

Referencia	Código	Título
2 de 3	E3996	Realizar el protocolo de higiene/desinfección durante sus actividades laborales en la empresa/institución/organización

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Realiza el protocolo de higiene personal dentro de las instalaciones:
- Lavándose/desinfectándose las manos de acuerdo con las actividades que realiza como se indica en la técnica para el lavado de manos que establece la Secretaría de Salud,
- Aplicando en las manos alcohol en gel/desinfectante similar,
- Conservando una distancia entre personas, cuando sea posible, de al menos 1.5 metros acorde con las marcas/separaciones establecidas dentro de la empresa/institución/organización,
- Realizando la técnica de etiqueta al estornudar,
- Evitando saludar a las personas de mano, beso y abrazo/cualquier otro contacto físico,
- Evitando intercambiar/compartir objetos personales/laborales,
- Colocándose/desinfectando el uniforme limpio y completo dentro del área designada por la empresa/institución/organización: En caso de no tener un espacio para el cambio de uniforme acceder al área destinada por la empresa/institución/organización para el proceso de desinfección del mismo,
- Colocando la ropa personal en el área designada/objetos personales en el área designada por la empresa/institución/organización,
- Colocando el equipo de protección personal asignado por la empresa/institución/organización de acuerdo con el fenómeno masivo de salud pública,
- Lavándose/desinfectándose las manos de acuerdo con las actividades que realiza como se indica en la técnica para el lavado de manos que establece la Secretaría de Salud,
- Aplicando en las manos alcohol en gel/desinfectante similar, y
- Trasladándose a su área de trabajo.

2. Aplica los procedimientos de higiene y desinfección en el lugar de trabajo:
- Verificando que su área de trabajo esté limpia y desinfectada,
- Verificando que cuente con los productos/soluciones de limpieza y desinfección de acuerdo con lo que proporcione la empresa/institución/organización conforme a los lineamientos/normatividad vigente de la empresa/institución/organización,
- Verificando que todos los productos/soluciones de limpieza y desinfección estén etiquetados de acuerdo con lo establecido en los lineamientos internos/normatividad vigente de la empresa/institución/organización,
- Aplicando las técnicas de limpieza y desinfección de sus herramientas/equipo/espacio de trabajo de acuerdo con los lineamientos internos/normatividad vigente de la empresa/institución/organización para evitar contaminación cruzada,
- Lavando/desinfectando las manos cada que realiza alguna actividad conforme a la técnica para el lavado de manos que establece la Secretaría de Salud,
- Portando en todo momento el equipo de protección personal asignado por la empresa/institución/organización de acuerdo con el fenómeno masivo de salud pública,
- Informando al área correspondiente cualquier anomalía/cumplimiento acerca del suministro de los productos/soluciones de limpieza, y
- Registrando en la lista de verificación la realización de las actividades contenidas en el procedimiento de limpieza de las áreas de trabajo.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. La lista de verificación del procedimiento de las áreas de trabajo elaborada:
- Describe las características físicas de las áreas/herramientas/equipo/espacio de trabajo en las que fue aplicada la limpieza/desinfección,
- Contiene el lugar, fecha y hora en la que se realizó la verificación,
- Contiene el nombre completo y firma de la persona que realizó la verificación, y
- Describe en los campos disponibles la cantidad de insumos/productos/soluciones de limpieza y desinfección, proporcionados por la empresa/institución/organización.

2. La higiene y desinfección del área de trabajo realizada:
- Está libre de suciedad adherente/suciedad incrustada, y
- Está limpia y desinfectada de acuerdo con los procedimientos de sanitización establecidos por la empresa/institución/organización.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS	NIVEL
1. Propiedades de los productos/soluciones de limpieza y desinfección para uso y resguardo en las áreas de trabajo.	Conocimiento
2. Técnicas de limpieza y desinfección en las áreas de trabajo.	Conocimiento

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

RESPUESTAS ANTE SITUACIONES EMERGENTES

Situación emergente:

1. Estornudar/toser durante la interacción con otras personas en el mismo espacio/lugar de trabajo.

Respuestas esperadas:

1. Aplicar el protocolo de estornudo de etiqueta que establece la Secretaría de Salud.
2. Utilizar un pañuelo desechable tapando la nariz y boca, depositar el pañuelo en el repositorio correspondiente y posteriormente lavar las manos conforme a la técnica para el lavado de manos que establece la Secretaría de Salud.

Situación emergente:

2. Derrame de productos/soluciones de limpieza y desinfección en el área de trabajo.

Respuestas esperadas:

1. Aplicar las medidas indicadas por el fabricante/proveedor.
2. Acudir/avisar al jefe inmediato/patrón/supervisor para canalizarlo al servicio médico en caso de ser necesario.

Situación emergente

3. Sintomatología de alguna enfermedad durante la jornada laboral.

Respuesta esperada

1. Acudir/avisar al jefe inmediato/patrón/supervisor para canalizarlo al servicio médico en caso de ser necesario.

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1. Limpieza:	La manera en que realiza la higiene y desinfección de su área de trabajo de acuerdo con los procedimientos establecidos por la empresa/institución/organización.
2. Orden:	La manera en que realiza la verificación de los insumos/materiales de acuerdo con el procedimiento que establece la empresa/institución/organización para el inicio de las actividades.
3. Responsabilidad:	La manera en que aplica las técnicas de limpieza/desinfección, así como el manejo de los insumos/productos/soluciones de limpieza y desinfección dentro de su área de trabajo.

GLOSARIO

1.Contaminación cruzada:	La contaminación cruzada, es lo que se produce por la presencia de materia extraña, sustancias tóxicas o microorganismos procedentes de una etapa, un proceso o un producto diferente de acuerdo con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, vigente. Microorganismos que van de una superficie a otra por contacto directo o indirecto.
2. Suciedad adherente:	Impurezas fijadas que precisan una acción mecánica o química para desprenderlas de la superficie.
3. Suciedad incrustada:	Conjunto de manchas, polvo o grasa que se encuentran en orificios o relieves de las superficies.

Referencia	Código	Título
3 de 3	E3997	Realizar el protocolo de higiene/desinfección al finalizar las actividades laborales para la disminución de riesgos sanitarios

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Realiza el protocolo de higiene y desinfección en el lugar de trabajo al terminar sus actividades laborales:

- Limpiando y desinfectando su área de trabajo conforme a los procedimientos de higiene y sanidad establecidos por la empresa/institución/organización,
- Aplicando las técnicas de limpieza y desinfección de sus herramientas/equipo/espacio de trabajo de acuerdo con los lineamientos internos/normatividad vigente que establece la empresa/institución/organización para evitar el proceso de contaminación cruzada,
- Lavándose las manos de acuerdo con las actividades que realiza como se indica en la técnica para el lavado de manos que establece la Secretaría de Salud, y
- Portando en todo momento el equipo de protección personal asignado por la empresa/institución/organización de acuerdo con el fenómeno masivo de salud pública.

2. Se presenta con el patrón/Comité de Seguridad e Higiene de la empresa/institución/organización para el retorno al trabajo para la revisión del cumplimiento del protocolo de higiene/salud:

- Pisando el tapete sanitizante/alternativas similares proporcionado por la empresa/institución/organización,
- Depositando el cubrebocas en el contenedor designado por la empresa/institución/organización para su disposición final,
- Aplicando sobre las manos alcohol en gel/desinfectante similar,
- Colocándose el cubrebocas reusable/proporcionado por la empresa/institución/organización,
- Tomando una distancia entre las personas de 1.5 metros, y
- Permitiendo la medición de la temperatura corporal.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS	NIVEL
1. Recomendaciones básicas para el cuidado personal del retorno a casa.	Conocimiento

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1. Limpieza:	La manera en que realiza la limpieza y desinfección en el área de trabajo de acuerdo con el procedimiento establecido por la empresa/institución/organización para las siguientes actividades laborales.

2. Orden:	La manera en que aplica los procedimientos establecidos por la empresa/institución/organización al concluir la jornada laboral.
3. Responsabilidad:	La manera en que acata las indicaciones establecidas en los Lineamientos Técnicos Específicos para la Reapertura de las Actividades.

GLOSARIO

1. Transporte público:	Servicio de transporte que puede ser utilizado por cualquier persona para trasladarse de un lugar a otro.