I.- Datos Generales

Código	Título
EC1395	Preparación de alimentos en centros penitenciarios

Propósito del Estándar de Competencia

Servir como referente para la evaluación y certificación de las personas que prestan un servicio de preparación de alimentos, desde la disposición de materia prima, equipos y utensilios, su preparación, armado y entrega dentro de centros penitenciarios.

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 de competencia incluye la actividad laboral que una persona realiza para ofrecer y distribuir alimentos disponiendo de la materia prima, equipos y utensilios, preparando los alimentos y distribuyéndolos dentro de instalaciones penitenciarias.

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.

Comité de Gestión por Competencias que lo desarrolló
Servicios Generales y de Alimentación para Comedores Institucionales

Fecha de aprobación por el Comité Técnico del CONOCER:
07 de septiembre de 2021

Fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación:
12 de noviembre de 2021

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.
Chef.
Jefe(a) de cocina.
Cocinero(a).

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.
- Koltov S.A. de C.V.
- La Cosmopolitana S.A. de C.V.
- Operadora de Comedores Saludables S.A de C.V.
- Productos Serel S.A. de C.V.

Relación con otros Estándares de Competencia

- EC1206 Preparación del servicio de dieta hospitalaria

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 (contenedores para transportar alimentos preparados, tablas de picar, cuchillos, mondadores, cucharas de servicio, budineras, ollas, coladores, descorazonadores, peladores, cucharones, trapos de limpieza, cubiertos, charola de servicio en recipiente tapado, sartén de teflón o cerámica, espátula volteadora de plástico, abrelatas, pinzas para hielo, guantes desechables y guantes para horneo).
- Equipo de cocción: estufa, marmitas, estufones, sartenetas, freidora, planchas, horno convencional y de microondas.
- Equipo de preparación: Mesas de trabajo, licuadora doméstica, báscula gramera, termómetro bimetálico de vástago con los componentes y partes de ajuste, reloj de pared o *timer* de cocina.
- Productos de limpieza (cepillo para lavado de frutas y verduras, jabón, producto desinfectante para frutas y verduras y superficies, fibra, zacates, esponjas y bolsas para basura).
- Lugar o espacio para lavado de manos equipada con cepillo para manos, champú para manos, gel desinfectante, bote de basura de pedal o tapa oscilante provista de bolsa de plástico y, toallero provisto con toallas desechables.
- Bitácoras de registro de temperaturas en conservación, preparación y servicio de alimentos.
- Menú base.
- Etiqueta de identificación de menú general, así como para dietas.
- Evitar que personas con enfermedades contagiosas, gastrointestinales, infecciones respiratorias, erupciones y heridas cutáneas, laboren en contacto directo con los alimentos. Tendrán que ser reubicados para que efectúen otra actividad que no ponga en peligro la calidad del producto.
- Sólo están autorizados para utilizar plumas y termómetros bimetálicos dentro de la cocina el chef y encargados de líneas responsables de las áreas.

Duración estimada de la evaluación

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

Referencias de Información

1. NMX-F-605-NORMEX-2018. 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.
2. 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

Preparación de alimentos en centros penitenciarios

Elemento 1 de 3

Preparar el área para la elaboración de alimentos en cocinas de centros penitenciarios

Elemento 2 de 3

Preparar los alimentos en cocinas de centros penitenciarios

Elemento 3 de 3

Entregar los alimentos en cocinas de centros penitenciarios

III.- Elementos que conforman el Estándar de Competencia

Referencia	Código	Título
1 de 3	E4250	Preparar el área para la elaboración de alimentos en cocinas de centros penitenciarios

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Inicia la jornada laboral:

- Portando el uniforme y gafete oficial emitido por la autoridad,
- Evitando llevar objetos punzo cortantes o cualquier objeto que pueda considerarse como arma, portar joyería, maquillaje, o perfume, así como evitar el uso de barba y bigote, las patillas no más largas que la parte inferior de la oreja, y
- Portando cubre bocas, asegurándose de cubrir nariz y boca, utilizando cofia y/o redes simples sin adornos que cubran totalmente el cabello y usarla en las áreas de proceso.

2. Lava sus manos antes de iniciar labores, en cada cambio de actividad /después de manipular alimentos/basura/ir al baño/estornudar/toser/rascarse/tocarse alguna parte del cuerpo:

- Tallando con agua y jabón líquido antibacterial, humedeciendo las palmas de ambas manos sin olvidar la punta de los dedos hasta los codos haciendo espuma,
- Tomando el cepillo y cepillando en el siguiente orden: uñas, entre los dedos, las palmas, dorso de las manos y hasta el codo,
- Enjuagando las manos a chorro de agua de la punta de los dedos hacia los codos, asegurando que no haya residuos de jabón,
- Secando con una toalla desechable,
- Utilizando la toalla desechable con que se secó para cerrar el grifo,
- Colocando sanitizante en las manos, y
- Depositando en el bote de basura la toalla desechable.

3. Verifica las condiciones físicas y de operación de las áreas de preparación de alimentos y bebidas:

- Revisando que pisos, paredes y techos, se encuentren libres de cochambre, grietas, plaga y descarapelamientos,
- Revisando que los equipos y utensilios de área de preparación estén libres de obstrucciones, roturas, suciedad adherida/incrustada, plaga, evidencia de actividad de plaga, descarapelamientos y oxidación,
- Revisando que las lámparas/focos/fuentes de luz, funcionen y cuenten con protección,
- Revisando que los botes/contenedores donde se resguarda la basura, se encuentren limpios, con una bolsa íntegra que cubra su interior, tapados mientras no estén en uso, y libres de malos olores; identificados con orgánico e inorgánico,
- Revisando que las coladeras existentes se encuentren limpias, íntegras, sin estancamientos de agua/grasa/comida/suciedad y libres de mal olor,
- Demostrando que el agua para uso/consumo sea potable a través de ebullición/desinfección/purificación,
- Preparando retenes sanitarios para trapos y utensilios, y

- Reportando por escrito en bitácora/formato de uso interno al personal/área responsable, las deficiencias/faltantes encontrados en el área, al momento de detectarlos/reparándolo si está en su competencia.

4. Verifica el estado y ajuste del termómetro bimetálico antes de su uso/al inicio del turno/después de un cambio extremo de temperatura/si ha sufrido un golpe/caída:
- Revisando que esté completo, limpio e íntegro,
- Llenando un recipiente con hielo y posteriormente adicionando agua hasta el borde del mismo, en caso de que no se encuentre ajustado/marcando 0°Celsius,
- Introduciendo el vástago del termómetro bimetálico sin tocar las paredes ni el fondo del recipiente,
- Corroborando que la aguja se estabilice, y
- Girando la tuerca del termómetro sin sacarlo del recipiente, hasta que la aguja marque 0°Celsius y se mantenga estable.

5. Lava las superficies de contacto de las áreas donde se manipulan alimentos al término del turno/antes de iniciar labores:
- Corroborando que cuente con los productos y utensilios de limpieza y desinfección proporcionados por la institución,
- Tallando con el utensilio y producto de limpieza específico paredes y posteriormente pisos, hasta retirar la suciedad adherida/incrustada, sin mojar las partes eléctricas,
- Enjuagándolos con agua potable, hasta eliminar los residuos del producto de limpieza, y
- Retirando el agua sobrante.

6. Desinfecta superficies de contacto de las áreas donde se manipulan alimentos después de lavarlas:
- Desinfectando con el producto proporcionado por la institución, siguiendo las instrucciones del fabricante, y
- Secando con el utensilio de limpieza proporcionado por la institución.

7. Desinfecta equipos de contacto con los alimentos después de lavarlos:
- Aplicando el producto de desinfección proporcionado por la institución y siguiendo las instrucciones del fabricante,
- Evitando mojar partes eléctricas,
- Secando con la técnica/implemento de limpieza definido por la institución,
- Armando de acuerdo con las características de cada equipo sin dañarlos, y
- Guardando en el lugar determinado por la institución.

8. Solicita los utensilios en resguardo y custodia de la autoridad, colocados en el depósito y/o jaula de sombras:
- Verificando que los objetos que puedan ser considerados como arma se encuentren en el área de sombras y están completos de acuerdo con inventarios previos,
- Identificando los utensilios que se van a utilizar para la elaboración de los alimentos,
- Registrando en la bitácora de control de herramienta, los utensilios a utilizar,
- Estableciendo que se hace responsable de su uso, resguardo y registro en bitácoras hasta concluir la actividad de trabajo,
- Regresando los utensilios limpios y desinfectados al final de la actividad o de la jornada laboral para su recepción y resguardo en el cuarto de sombras por parte del personal de la institución, y

- Notificando a la autoridad penitenciaria para levantar un acta de hechos, en caso de no entrega, daño o pérdida del utensilio.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. Las bitácoras de temperaturas de refrigeración/congelación de equipos registradas:

- Contiene espacio para marcar si se trata de conservación o congelación,
- Incluye el nombre de la instalación,
- Menciona fecha y hora,
- Establece la temperatura del equipo en congelación hasta -20°C y refrigeración hasta 4°C,
- Indica la temperatura del alimento,
- Presenta el nombre de la persona que realiza la toma de temperatura,
- Contiene un espacio para observaciones, e
- Incluye las firmas de las personas que verifican el formato.

2. La bitácora de control de utensilios y herramientas registradas:

- Menciona los datos generales del centro penitenciario,
- Describe el utensilio a utilizar y el número que tiene asignado,
- Indica la nomenclatura, código o letra establecida por el centro penitenciario,
- Contiene el nombre y la firma de la persona que entrega el utensilio,
- Contiene el nombre y la firma de la persona que recibe el utensilio,
- Establece la fecha y hora de entrega, y
- Establece la fecha y hora de recepción.

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1. Cooperación: La manera en que el personal reporta a sus superiores cuando presenta infecciones respiratorias/gastrointestinales/cutáneas, a fin de que consideren que evite laborar en las áreas de preparación y servicio de alimentos.
2. Limpieza: La manera en que prepara los insumos para realizar la actividad de limpieza para la materia prima, utensilios y equipo.
3. Orden: La manera en que solicita en tiempo y forma los insumos para la preparación de los menús y dietas en centros penitenciarios.
4. 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 de paso.

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.	Autoridad Penitenciaria:	Organiza la administración y operación del Sistema Penitenciario, es la responsable y garante de dar cumplimiento a los procesos del sistema, basándose en el respeto de los Derechos Humanos.
3.	Censo de población:	Listado que contendrá número de comensales, personas privadas de la libertad, seguridad y custodia, administrativos y en caso de dietas, nombre de la persona privada de la libertad, número de expediente, número de dormitorio y/o cama en caso de estar en servicio médico, y tipo de dieta; así mismo servirá para llevar contabilidad de menús y dietas servidas durante cada uno de los servicios.
4.	Dieta clínica:	Es un plan de alimentación adaptado a las características del comensal con patologías médicas y que es parte importante de su tratamiento médico.
5.	Jaula de sombras:	Lugar determinado para el resguardo de herramienta y utensilios de cocina en el cual se dibuja una sombra igual al de utensilio, sirve para controlar y mostrar la ausencia de alguna de ellas.
6.	Menú general:	Es definido de acuerdo con las recomendaciones para una alimentación sana con base en los gramajes que determina la autoridad de acuerdo al régimen alimentario que se sigue diario y el conjunto de alimentos y platos que se consumen cada día.
7.	Temperaturas de cocción de alimentos:	La temperatura interna de cocción de 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 servicio temperatura mínima interna 69°C por 15 segundos. La temperatura interna de cocción de embutidos de pescado, res, cerdo y pollo; rellenos de pescado, res, cerdo o ave y carnes de aves temperatura mínima interna 74°C por 15 segundos. La temperatura interna de cocción de pescado y todos los demás alimentos temperatura mínima interna 63°C por 15 segundos.
8.	Temperaturas de congelación:	Temperatura ideal para conservar alimentos congelados -18º C mínimo.
9.	Temperaturas de refrigeración:	Temperatura ideal para conservar los alimentos 4º C Máximo.

10. Temperatura de zona: de peligro:	Corresponde a un rango de más de 4° C a 60°C.
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. Termómetro bimetálico:	Instrumento que sirve para medir la temperatura a través de la contracción y expansión de diferentes aleaciones de metales. Uno de los extremos se fija a una base de acero y la otra a un eje que sostiene una aguja (vástago) que muestra la medición. Al variar la temperatura la aguja se mueve, marcando la temperatura.
13. Tipos de dietas:	Alimentación adecuada al tipo de patología o clasificación de padecimientos clínicos del paciente personal privado de la libertad, que contiene variantes en consistencia y nutrimentos.
14. Vástago del termómetro bimetálico	Parte inferior del Termómetro que se introduce dentro de los alimentos para registro de temperatura.

Referencia	Código	Título
2 de 3	E4251	Preparar los alimentos en cocinas de centros penitenciarios

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Revisa el reporte de población:
- Verificando el número de servicios para población general,
- Verificando el número de servicios para seguridad y custodia,
- Verificando el número de servicios para personal administrativo,
- Verificando el número de servicios para infantes en resguardo de mujeres privadas de la libertad,
- Verificando el número de servicios de los tipos de dieta determinada por prescripción médica,
- Seleccionando el alimento de acuerdo con el tiempo de alimentación,
- Identificando del menú base el requerimiento de dieta, y
- Estableciendo el número de raciones a elaborar, de acuerdo con el tipo de padecimiento.

2. Solicita los insumos al almacén, de acuerdo con el tipo de menú, la dieta, y las minutas:
- Verificando que las minutas correspondan con los menús y dietas programadas,
- Verificando los menús a realizar, de acuerdo con el tercio de servicio,
- Confirmando el número de servicios y dietas a realizar,
- Solicitando para dietas artículos desechables necesarios para el servicio, y
- Validando que el contenido de los productos sea conforme a lo requerido para los menús y dietas correspondientes.

3. Recibe la materia prima por parte del almacén:
- Revisando que la materia prima cumpla con los protocolos de seguridad de cada centro penitenciario,
- Verificando que los alimentos cumplan con las características organolépticas,
- Verificando temperaturas de alimentos, de unidades de refrigeración, de unidades de congelación de paso, y
- Revisando que se cuente con la materia prima para elaborar el menú general y dietas correspondientes.

4. Lava frutas/hortalizas/huevo antes de su uso:
- Enjuagando con agua potable hasta retirar el exceso de tierra/suciedad,
- Tallando sin dañar, con el utensilio/técnica de limpieza y solución jabonosa, definido por la institución, pieza por pieza/en manojos pequeños/hoja por hoja, hasta eliminar la suciedad, y
- Enjuagando con agua potable hasta eliminar los residuos de solución jabonosa.

5. Desinfecta frutas y hortalizas antes de su uso:
- Aplicando el producto desinfectante, elegido por la institución y de acuerdo con las instrucciones del fabricante, en cuanto a cantidad procedimiento, tiempo de acción, y
- Guardándolas, de acuerdo con su tipo y disposición del establecimiento.

6. Lava carnes/aves/productos de la pesca/ vísceras frescas antes de su uso:
- Retirando las partes no comestibles como piel y grasa, y
- Enjuagando a chorro con agua potable interna y externamente hasta retirar la suciedad.

7. Verifica los menús a realizar, de acuerdo con el tipo de población penitenciaria:
- Identificando los menús, de acuerdo con el número de personas privadas de la libertad, personal de seguridad y custodia, personal administrativo,
- Identificando el tipo de corte a realizar en alimentos conforme a las necesidades de la población,
- Realizando el intercambio de alimentos referidos en el menú base versus la dieta requerida, y
- Verificando las porciones, de acuerdo con las indicaciones referidas en el menú base.

8. Aplica prácticas sanitarias en la preparación de alimentos y bebidas para el menú general:
- Utilizando los ingredientes establecidos en el menú,
- Utilizando cucharones/pinzas/tenedores que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento/ bebidas en proceso de preparación/hielo,
- Verificando con el termómetro bimetálico que la temperatura interna de cocción del alimento sea la mínima especificada en la norma oficial mexicana vigente en materia, de acuerdo con el tipo de alimento cocinado,
- Registrando la temperatura interna de cocción en el formato correspondiente,
- Realizando la prueba de sazón de los alimentos para corroborar que la preparación contenga el sabor y consistencia del platillo, de acuerdo con lo establecido en la receta,
- Utilizando una sola vez, recipientes/utensilios/ desechables cuando se proceda a probar la sazón de los alimentos/bebidas,
- Tapando los contenedores de los alimentos preparados, y
- Evitando que el alimento se encuentre en la zona de peligro de temperatura.

9. Aplica prácticas sanitarias en la preparación de alimentos y bebidas para dieta hiposódica:
- Utilizando los ingredientes establecidos en el menú,
- Utilizando cucharones/pinzas/tenedores que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento/ bebidas en proceso de preparación/hielo,
- Verificando con el termómetro bimetálico que la temperatura interna de cocción del alimento sea la mínima especificada en la norma oficial mexicana vigente en materia, de acuerdo con el tipo de alimento cocinado,
- Registrando la temperatura interna de cocción en el formato correspondiente,
- Evitando la adición de condimentos que contengan sal,
- Evitando el uso de embutidos y enlatados,
- Evitando el uso de espinaca y acelga,
- 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.

10. Aplica prácticas sanitarias en la preparación de alimentos y bebidas para dieta de pacientes diabéticos:
- Utilizando los ingredientes establecidos en el menú,

- Utilizando cucharones/pinzas/tenedores que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento/ bebidas en proceso de preparación/hielo,
- Verificando con el termómetro bimetálico que la temperatura interna de cocción del alimento sea la mínima especificada en la norma oficial mexicana vigente en materia, de acuerdo con el tipo de alimento cocinado,
- Registrando la temperatura interna de cocción en el formato correspondiente,
- Utilizando cereales y productos de harinas integrales,
- Evitando uvas, piña, mango melón, plátano, fruta en almíbar,
- Evitando cerdo, queso tipo manchego, queso tipo Oaxaca, queso tipo americano,
- Evitando alimentos y bebidas ricos en azúcar simple,
- Registrando la temperatura interna de cocción en el formato correspondiente,
- Probando la sazón de los alimentos para corroborar que la preparación contenga el sabor y consistencia del platillo, de acuerdo con lo establecido en la receta,
- 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.

11. Aplica prácticas sanitarias en la preparación de alimentos y bebidas para la dieta blanda por consistencia:

- Utilizando los ingredientes establecidos en el menú,
- Utilizando cucharones/pinzas/tenedores que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento/ bebidas en proceso de preparación/hielo,
- Verificando con el termómetro bimetálico que la temperatura interna de cocción del alimento sea la mínima especificada en la norma oficial mexicana vigente en materia, de acuerdo con el tipo de alimento cocinado,
- Registrando la temperatura interna de cocción en el formato correspondiente,
- Utilizando papaya, fruta en almíbar, manzana, pera, guayaba sin semillas,
- Utilizando ingredientes base: chayote, zanahoria, espinaca, acelga, calabaza,
- Utilizando pollo, pescado, huevo, res o jamón de pavo,
- Evitando utilizar cereales, panes integrales, aceites y grasas,
- Evitando utilizar condimentos,
- 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.

12. Aplica prácticas sanitarias en la preparación de los alimentos y bebidas para la dieta determinada por prescripción médica:

- Utilizando los ingredientes establecidos en el menú determinados por prescripción médica,
- Utilizando cucharones/pinzas/tenedores que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento/ bebidas en proceso de preparación/hielo,
- Verificando con el termómetro bimetálico que la temperatura interna de cocción del alimento sea la mínima especificada en la norma oficial mexicana vigente en materia, de acuerdo con el tipo de alimento cocinado,
- Registrando la temperatura interna de cocción en el formato correspondiente,
- Tapando con egapack los alimentos preparados, y
- Evitando que el alimento se encuentre en la zona de peligro de la temperatura.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. La bitácora de temperaturas de alimentos en cocina registrada:

- Incluye el nombre de la instalación,
- Menciona el tercio de elaboración de alimentos,
- Contiene la fecha de toma de registro de la temperatura,
- Establece los alimentos empleados,
- 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,
- Presenta un espacio para observaciones, e
- Incluye las firmas de las personas que verifican el formato.

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 menús y 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.

Respuesta esperada

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. Accidente (cortadura, quemadura y caída) con persona privada de la libertad.

Respuesta esperada

2. Informar al personal de seguridad penitenciaria, 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

3. Quemadura con equipo de cocina.

Respuesta esperada

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

Situación emergente

4. Se termina el alimento por variación en el censo debido a ingresos inesperados y progresión en la alimentación de la persona privada de la libertad, se recibe una solicitud extemporánea y derrame de alimentos.

Respuesta esperada

4. Intercambiar el alimento por otro con el mismo valor nutricional y de acuerdo al tipo de menú, limpiar el área donde ocurrió el derrame, reportando a su superior el incidente y preparar nuevamente los alimentos de acuerdo al tipo de menú solicitado.

5. Situación emergente
   Toma de instalaciones por personas privadas de la libertad, por alertas que emite la autoridad o por otras contingencias enmarcadas en protocolos de seguridad.

   Respuesta esperada

5. Cierre de accesos al área de preparación, asegurar el área de preparación, cierre de alimentación de gas, resguardo de cuchillería, equipos y enceres.

   Preparar menú frío de contingencia para entregar toda vez que esté controlado el motín, la alerta o contingencia.

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1.	Cooperación:	La manera en que contribuye al objetivo final de otorgar el servicio de alimentación realizando actividades no exclusivas de la preparación de alimentos.
2.	Iniciativa:	La manera en que soluciona o cubre las actividades del personal de apoyo cuando este no se presenta.
3.	Orden:	La manera en que revisa que los alimentos cumplan con las características organolépticas.
4.	Responsabilidad:	La manera en que realiza los alimentos de acuerdo a lo establecido en los menús para los diferentes tipos de dieta.
5.	Tolerancia:	La manera amable y respetuosa en que trata a las personas privadas de la libertad.

GLOSARIO

1.	Características organolépticas:	Son las características que se pueden percibir (olor, color, textura y apariencia) a través de los sentidos (olfato, vista, y tacto).

2. Dieta Hiposódica:	Es una dieta baja en sal, la cual es recomendada para personas que sufren de hipertensión y de insuficiencia cardíaca.
3. Egapack:	Película auto-adherible para el empaque y transportación segura de alimentos (grado alimenticio).
4. Sazón:	Punto o madurez en el gusto y sabor generalmente aceptados en los alimentos.
5. Temperatura de cocción de alimentos de acuerdo a la NMX-F-605-NORMEX-2018 y la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA-2009:	La temperatura debe ser de 69º C en 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. También se establece una temperatura de 74º C interna de cocción de embutidos de pescado, res, cerdo, pollo; rellenos de pescado, res, cerdo o aves; carnes de aves. Asimismo, se debe de tener una temperatura de 63º C de cocción de los demás alimentos.

Referencia	Código	Título
3 de 3	E4252	Entregar los alimentos en cocinas de centros penitenciarios

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Reparte la(s) ración(es) del platillo que se va a servir para cada persona de acuerdo con el gramaje establecido en el menú contratado, de acuerdo con el número de personas privadas de la libertad que le indique la autoridad por módulo, sección, y/o dormitorio:

- Colocando en recipientes autorizados por la institución las raciones de acuerdo con el número de personas,
- Colocando en recipientes autorizados por la institución las raciones de acuerdo con el menú autorizado para cada tiempo (desayuno, comida y cena), y
- Colocando en recipientes autorizados por la institución los complementos: tortilla, pan, agua, postre.

2. Ensambla las dietas de acuerdo con el tipo de padecimiento y las indicaciones de servicio médico:

- Utilizando la charola/recipiente para armado, conforme a los lineamientos institucionales,
- Utilizando el utensilio correspondiente a la porción indicada en el menú,
- 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/recipiente conforme a las indicaciones de servicio médico,
- Agregando pan/galleta/tortilla según indicaciones médicas,
- Colocando alimentos fríos de acuerdo al tipo de dieta,
- Poniendo bebidas calientes dependiendo del tiempo del servicio,
- Agregando los alimentos calientes del platillo principal,
- 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 de la persona privada de la libertad con padecimiento,
- 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 la dieta.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. La etiqueta de identificación de dieta registrada:
- Indica el nombre del centro penitenciario,
- Señala el nombre de la persona privada de la libertad,
- Indica el número de expediente,
- Establece el menú de acuerdo al padecimiento,
- Menciona el dormitorio,
- Muestra la cama de hospital,
- Contiene la firma de la persona que elabora la dieta, y
- Presenta la firma de la autoridad penitenciaria.

2. La etiqueta de identificación de menú general registrada:
- Indica el nombre del centro penitenciario,
- Menciona el tercio al que hace referencia el menú,
- Señala el dormitorio/estancia/ sección,
- Indica el número de raciones,
- Establece el menú elaborado,
- Contiene la firma de la persona que elabora el menú, y
- Presenta la firma de la autoridad penitenciaria.

3. La bitácora de temperaturas en barras de servicio dentro de la cocina registrada:
- Señala si se trata de alimentos fríos / calientes,
- Incluye el nombre de la instalación,
- Contiene la fecha de toma de registro de la temperatura,
- Indica el platillo que se preparó,
- Incluye la temperatura y hora de cocción para el desayuno, comida, cena y otros servicios,
- Contiene el nombre de quien realiza la toma de temperatura,
- Presenta un espacio para observaciones, e
- Incluye las firmas de las personas responsables.

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

RESPUESTAS ANTE SITUACIONES EMERGENTES

Situación emergente

1. Presencia de material ajeno a la cocina que represente un riesgo a la seguridad.

Respuesta esperada

1. Notificar al personal de seguridad y custodia para el retiro de materiales ajenos.

Situación emergente

2. Amenaza por parte de una persona privada de la libertad mientras se está dando el servicio.

Respuesta esperada

2. Reportar y levantar parte informativo a la autoridad responsable del turno de seguridad y custodia, solicitando que no se permita el acceso a las instalaciones.

Situación emergente

3. Riesgo a la integridad física por actos violentos de personas privadas de la libertad.

Respuesta esperada.

3. Cumplir con los protocolos de seguridad, mantener la calma, evitar enfrentamientos y notificar al personal de seguridad y custodia.

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1. Amabilidad:	La manera en que se dirige al personal que distribuirá los menús y dietas.
2. Responsabilidad:	La manera en que verifica que los recipientes de entrega de alimentos correspondan con el número de personas que determina la autoridad para cada área por módulo, sección, y/o dormitorio, así como los datos de identificación de las personas privadas de la libertad con dieta.

GLOSARIO

1. Autoridad Penitenciaria:	Organiza la administración y operación del Sistema Penitenciario, es la responsable y garante de dar cumplimiento a los procesos del sistema, basándose en el respeto de los Derechos Humanos.