I.- Datos Generales

Código	Título
EC1484	Aplicación de medidas de limpieza integral en instalaciones donde se preparan y sirven alimentos y bebidas

Propósito del Estándar de Competencia

Servir como referente para la evaluación y certificación de las personas que realizan la limpieza de las instalaciones donde se preparan y sirven alimentos y bebidas.

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

Estándar de Competencia para personas que deban contar con conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes necesarias para realizar la limpieza de instalaciones, mobiliario y equipo donde se preparan y sirven alimentos y bebidas.

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

Ejecuta una mayor proporción de actividades rutinarias que de actividades impredecibles. Depende de las instrucciones de un superior y se coordina para realizar sus actividades, con compañeros de trabajo del mismo nivel jerárquico.

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:
11 de agosto de 2022

Fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación:
07 de octubre de 2022

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
9411 Ayudantes en la preparación de alimentos

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

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

Sector:

72 Servicios de alojamiento temporal y de preparación de alimentos y bebidas.

Subsector:

722 Servicios de preparación de alimentos y bebidas.

Rama:

7223 Servicios de preparación de alimentos por encargo.

Subrama:

72231 Servicios de comedor para empresas e instituciones.

Clase:

722231 Servicios de comedor para empresas e instituciones CAN., EE.UU.

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.”

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/utensilios/insumos, e infraestructura, para llevar a cabo el desarrollo de todos los criterios de evaluación referidos en el EC. Es importante que antes de realizar el proceso de evaluación, el candidato establezca con su evaluador la modalidad en la cual requerirá ser evaluado y con ello cumplir con los

requerimientos correspondientes que a continuación se mencionan.

- Para la modalidad en línea, el candidato deberá de contar con laptop/PC que contengan cámara, micrófono y audio; conexión a internet, iluminación en el espacio donde realizará la limpieza; acceso a una plataforma de videoconferencias que permita la grabación; contar con una persona de apoyo para mover la cámara y seguir la evaluación cuando se preparan soluciones y durante las actividades que requieran observarse de manera detallada.

Apoyos/Requerimientos:

- Instalaciones donde se preparan alimentos y bebidas.
- Equipo mayor.
- Utensilios de cocina para la producción.
- Material e insumos para limpieza y desinfección.
- Equipo de protección personal para realizar la limpieza de cocinas (botas/calzado de seguridad, guantes de nitrilo, lentes de seguridad, cofia y cubrebocas). En caso de trabajo en alturas arriba de 1.8 metros el equipo de seguridad debe incluir arnés y línea de vida.
- Programa de limpieza.
- Lista de verificación.
- Control de usos y salidas de productos químicos.
- Tipos de escalera o andamios dependiendo la altura a realizar la limpieza.
- Evitar que personas con enfermedades contagiosas, gastrointestinales, infecciones respiratorias, erupciones y heridas cutáneas, laboren en contacto directo con otras personas.

Duración estimada de la evaluación

- 1 hora en gabinete y 1 hora con 30 minutos en campo, totalizando 2 horas con 30 minutos.

Referencias de Información

- Ley general para la prevención y gestión integral de residuos (Separación, recolección, transporte y disposición final de los residuos).
- NOM-002-STPS-2010. Condiciones de seguridad prevención y protección contra incendios en los centros de trabajo. (Uso y manejo de extintores).
- NOM-004-STPS-1999, Sistemas de protección y dispositivos de seguridad en la maquinaria y equipo que se utilice en los centros de trabajo. (Capacitación en el uso seguro de maquinaria y equipo, análisis de riesgo de maquinaria y equipo).
- PROY-NOM-005-STPS-2017, Manejo de sustancias químicas peligrosas o sus mezclas en los centros de trabajo-Condiciones y procedimientos de seguridad y salud. (Manejo de sustancias químicas y peligrosas, análisis de riesgo de sustancias químicas).

- NOM-018-STPS-2015 Sistema armonizado para la identificación y comunicación de peligros y riesgos por sustancias químicas peligrosas en los centros de trabajo. (Capacitación en el sistema globalmente armonizado).
- NOM-009-STPS-1999, Equipo suspendido de acceso-instalación, operación y Mantenimiento Condiciones de seguridad. (Permiso de trabajo, capacitación de trabajos en alturas).
- NOM-026-STPS-2008, Colores y señales de seguridad e higiene, e identificación de riesgos por fluidos conducidos en tuberías.
- NOM-036-1-STPS-2018, Factores de riesgo ergonómico en el Trabajo-Identificación, análisis, prevención y control. Parte 1: Manejo manual de cargas.

II.- Perfil del Estándar de Competencia

Estándar de Competencia

Aplicación de medidas de limpieza integral en instalaciones donde se preparan y sirven alimentos y bebidas

Elemento 1 de 3

Determinar las áreas y equipos a limpiar en las instalaciones

Elemento 2 de 3

Realizar la limpieza y desinfección de áreas y equipos

Elemento 3 de 3

Verificar la limpieza y el funcionamiento de áreas y equipos

III.- Elementos que conforman el Estándar de Competencia

Referencia	Código	Título
1 de 3	E4551	Determinar las áreas y equipos a limpiar en las instalaciones

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Revisa el programa de limpieza:
- Ubicando las áreas y equipos a limpiar establecidos en el programa de limpieza del centro de trabajo,
- Identificando el tipo de limpieza a realizar en las áreas y equipos establecidos en el programa de limpieza del centro de trabajo,
- Revisando la disponibilidad de productos químicos, equipo de seguridad, insumos, materiales/utensilios de limpieza establecidos en el programa de limpieza del centro de trabajo,
- Verificando las medidas de seguridad e instrucciones de uso para los productos químicos a utilizar conforme a lo establecido en la hoja de datos de seguridad y la ficha técnica del fabricante del producto,
- Verificando que cuente con los utensilios para dosificar los productos químicos a utilizar conforme a lo establecido en la hoja de seguridad y la ficha técnica del fabricante, y
- Registrando la cantidad de los productos químicos, insumos y materiales/utensilios a utilizar en el formato correspondiente.

2. Utiliza el equipo de protección personal y señalamientos para realizar la limpieza de áreas y equipos en el centro de trabajo:
- Identificando el equipo de protección personal de acuerdo con la hoja de seguridad de los químicos a utilizar,
- Verificando que el equipo de protección personal se encuentre en condiciones de uso,
- Colocando el equipo de protección personal de acuerdo con la hoja de seguridad de los químicos a utilizar y las características de las áreas a limpiar, y
- Delimitando el área de limpieza utilizando cintas/triángulos/conos conforme a las especificaciones de seguridad.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. El programa de limpieza elaborado:
- Indica el nombre de la instalación, área y período de limpieza,
- Contiene la fecha de elaboración,
- Establece los utensilios de limpieza y/o químicos a utilizar,
- Define el procedimiento de limpieza a emplear,
- Contiene los días de limpieza,
- Contiene el nombre y la firma de la persona que realizó la limpieza,
- Menciona el nombre y firma de la persona encargada de verificar la limpieza, y
- Contiene un apartado para observaciones.

2. Control de usos y salidas de productos químicos:

- Indica el nombre de la instalación,
- Contiene la fecha de elaboración,
- Menciona el nombre del producto químico,
- Incluye la salida del almacén indicando el turno,
- Señala los días de salida,
- Establece la cantidad y unidad del producto químico a utilizar,
- Indica el total utilizado por semana de producto químico,
- Contiene el nombre y la firma de la persona que toma el producto químico, y
- Menciona el nombre y firma de la persona encargada de supervisar.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS	NIVEL
1. Pictogramas de seguridad.	Conocimiento
2. Ficha Técnica.	Conocimiento
3. Hoja de seguridad.	Conocimiento
4. Clasificación de residuos.	Conocimiento

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

RESPUESTAS ANTE SITUACIONES EMERGENTES

Situación emergente

1. Contacto de algún producto químico con la piel/ojos, inhalación de vapores tóxicos, ingestión de productos químicos.
2. Derrame de productos químicos provocando accidente o lesión.

Respuesta esperada

1. Aplicar las medidas de seguridad recomendadas por el fabricante/solicitar apoyo para asistir al servicio médico.
2. Contener el derrame, disponer de los residuos generados y separar los residuos de manejo especial conforme a lo indicado en la hoja de seguridad.

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1.	Limpieza:	La manera en que lava las manos evitando la contaminación cruzada de los alimentos.
2.	Orden:	La manera en que identifica que la actividad de limpieza se puede desarrollar conforme a las actividades propias de la cocina.
3.	Responsabilidad:	La manera en que utiliza los productos químicos conforme a las indicaciones del fabricante, para la limpieza de áreas y equipos.

GLOSARIO

1. Equipo mayor:	Es todo equipo que requiere una instalación para su funcionamiento, por lo cual va fijo o semifijo a un determinado lugar (por ejemplo: estufas, estufones, planchas, marmitas, freidoras, salamandras, refrigeradores, congeladores, máquina de hielo, equipos rodantes, etc.)
2. Equipo de protección personal:	Equipo de protección personal (EPP): conjunto de elementos y dispositivos, diseñados específicamente para proteger al trabajador contra accidentes y enfermedades que pudieran ser causados por agentes o factores generados con motivo de sus actividades de trabajo y de la atención de emergencias. En caso de que en el análisis de riesgo se establezca la necesidad de utilizar ropa de trabajo con características de protección, ésta será considerada equipo de protección personal.
3. Ficha técnica:	Es una presentación comercial del producto, que incluye: Nombre y composición del producto, descripción general, uso, funcionalidad, propiedades físicas y químicas del producto, así como su modo de empleo, proporcionando información sobre cómo se puede manipular, usar y almacenar el material con seguridad.
4. Hoja de datos de seguridad (HDS):	La información sobre las características intrínsecas y propiedades de las sustancias químicas o mezclas, así como las condiciones de seguridad e higiene necesarias, que sirve como base para el desarrollo de programas de comunicación de peligros y riesgos en el centro de trabajo.
5. Insumo:	Son todos aquellos implementos que sirven para un determinado fin y que se pueden denominar materias primas, específicamente útiles para diferentes actividades y procesos.
6. Materiales/Utensilios de limpieza:	Hace referencia al conjunto de materiales tales como: cepillos, fibras/estropajos/zacates/esponjas, jergas, trapos, escobas, jaladores, atomizadores, equipo de lavado a presión, que permiten eliminar la suciedad/grasa/polvo/materia extraña, de las superficies donde se encuentran.
7. Medidas de seguridad:	Es la prevención de riesgos laborales y cuyo objetivo es la aplicación de medidas y el desarrollo de las actividades necesarias para la prevención de riesgos derivados del trabajo.
8. Pictogramas de seguridad:	Aquella composición gráfica que contiene un símbolo en el interior de un rombo con un borde rojo o negro, un color blanco de fondo, y que sirve para comunicar informaciones específicas de peligro de una sustancia o mezcla.
9. Productos químicos:	Toda sustancia, sola/en forma de mezcla/preparación, ya sea fabricada/obtenida de la naturaleza que se utiliza para limpiar/desinfectar/lavar/eliminar/controlar plagas. Los recipientes que contengan productos químicos jamás deberán cambiarse/utilizarse para otro fin distinto al de su origen.

10. Residuo:	Material o producto cuyo propietario o poseedor desecha y que se encuentra en estado sólido o semisólido, o es un líquido o gas contenido en recipientes o depósitos, y que puede ser susceptible de ser valorizado o requiere sujetarse a tratamiento o disposición final conforme a lo dispuesto en la Ley de General para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos y demás ordenamientos que de ella deriven.
11. Residuos orgánicos:	Con base en la Norma Ambiental, se refiere a todo residuo sólido biodegradable.
12. Residuos sólidos urbanos:	Los generados en las casas habitación, que resultan de la eliminación de los materiales que utilizan en sus actividades domésticas, de los productos que consumen y de sus envases, embalajes o empaques; los residuos que provienen de cualquier otra actividad dentro de establecimientos o en la vía pública que genere residuos con características domiciliarias, y los resultantes de la limpieza de las vías y lugares públicos, siempre que no sean considerados por la Ley de General para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos como residuos de otra índole.
13. Tipo de limpieza:	Todas las superficies de contacto con los alimentos deben lavarse y desinfectarse antes y después de su uso. Los criterios para determinar el tipo de limpieza es el siguiente: • Limpieza cosmética: Se trata de una limpieza donde sólo se da acomodo a los utensilios o equipos que se encuentra sobre las superficies. • Limpieza ligera (L): No es necesario desmontar el equipo, ésta se hace diario. • Limpieza profunda (P): Es necesario desarmar el equipo, cada una de las piezas se debe lavar con solución jabonosa, ésta se hace una vez a la semana o cada quince días.

Referencia	Código	Título
2 de 3	E4552	Realizar la limpieza y desinfección de áreas y equipos

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Prepara las soluciones químicas para la limpieza y desinfección de áreas y equipos:

- Rotulando los recipientes donde prepara las soluciones de limpieza y desinfección,
- Utilizando los materiales/utensilios adecuados para llevar a cabo las mediciones de las soluciones,
- Evitando mezclar productos químicos peligrosos de acuerdo con las condiciones de seguridad del fabricante, y
- Asegurando que no se estén preparando alimentos y no existan alimentos en el equipo donde se va a realizar la limpieza.

2. Prepara las áreas y equipos para realizar la limpieza y desinfección:

- Colocando los alimentos que requieren control de temperatura en otro equipo para mantener la cadena de frío y desconectando el equipo,
- Retirando los alimentos que no requieren control de temperatura y resguardándolos en otra área,
- Escamochando restos de alimentos o suciedad de la superficie a limpiar,
- Identificando el tipo de suciedad a retirar dependiendo del equipo y área a limpiar,
- Despejando el área, equipo y mobiliario de cualquier material que contenga,
- Cerrando las instalaciones de gas/vapor para evitar explosiones de acuerdo con los colores de las tuberías y señales de seguridad e higiene,
- Desconectando los equipos que así lo requieran para evitar accidentes,
- Protegiendo las partes eléctricas de los equipos que así lo requieran conforme a las características del mismo, y
- Acondicionado y desarmando los equipos que así lo requieran conforme a las características del mismo.

3. Limpia y desinfecta el equipo:

- Usando el material y utensilios de limpieza adecuados conforme al tipo de suciedad a retirar y el programa de limpieza establecido,
- Utilizando desengrasante o desincrustante dependiendo la suciedad del equipo conforme a las medidas de seguridad y las indicaciones del fabricante,
- Retirando el desengrasante o desincrustante siguiendo las medidas de seguridad y las especificaciones del fabricante,
- Utilizando los materiales/utensilios de limpieza necesarios de acuerdo con las áreas y equipo establecidos en el programa de limpieza,
- Lavando con la ayuda de una fibra y solución jabonosa hasta retirar la suciedad en las partes visibles y no visibles,
- Lavando partes móviles y fijas del equipo,
- Determinando el tipo de enjuague a realizar dependiendo las características del área y el equipo,
- Realizando el tipo de enjuague dependiendo de las características del área y el equipo,
- Eliminando los restos de jabón en todas las partes visibles y ocultas del equipo,

- Aplicando la solución desinfectante en la superficie lavada siguiendo las indicaciones y medidas de seguridad del proveedor,
- Dejando secar al aire libre durante el tiempo especificado en la ficha técnica, y
- Rearmando el equipo conforme a las características del mismo.

4. Limpia y desinfecta el área:

- Identificando el tipo de área a limpiar,
- Identificando el tipo de limpieza a realizar de acuerdo con el programa de limpieza,
- Determinando si hay equipo que debe moverse previo a la limpieza del área dependiendo de las características de las instalaciones y medidas de seguridad,
- Despejando el área a limpiar,
- Lavando con la ayuda de un utensilio y solución jabonosa hasta retirar la suciedad en las partes visibles y no visibles,
- Aplicando la solución desinfectante en la superficie lavada según el producto, siguiendo las indicaciones y medidas de seguridad del proveedor,
- Realizando el tipo de enjuague dependiendo de las características del área, y
- Dejando secar al aire libre durante el tiempo especificado en la ficha técnica.

5. Limpia y desinfecta techos:

- Retirando los objetos que sean movibles y despejando el área a limpiar,
- Sacudiendo la superficie con la ayuda de una escoba,
- Elaborando una solución jabonosa acorde a la ficha técnica,
- Utilizando escalera/escalera tipo tijera/escalera con extensión/andamio de acuerdo con las medidas de seguridad y solicitando el apoyo de otra persona,
- Lavando con solución jabonosa y la ayuda de una escoba hasta retirar la suciedad visible,
- Determinando el tipo de enjuague a realizar dependiendo de las características del techo,
- Realizando el tipo de enjuague dependiendo de las características del área,
- Aplicando la solución desinfectante en la superficie lavada según el producto, siguiendo las indicaciones y medidas de seguridad del proveedor, y
- Dejando actuar el desinfectante por el tiempo que indique la ficha técnica del producto químico a utilizar.

6. Limpia y desinfecta paredes/puertas/ventanas/mosquiteros:

- Retirando los objetos que sean movibles y despejando el área a limpiar,
- Sacudiendo la superficie con la ayuda del material indicado conforme a las características de la misma y el programa de limpieza,
- Elaborando una solución jabonosa acorde a la ficha técnica,
- Colocando solución jabonosa y lavando con la ayuda del material indicado hasta retirar la suciedad visible de acuerdo con las características de la superficie,
- Determinando el tipo de enjuague a realizar dependiendo de las características de las superficies paredes/puertas/ventanas/mosquiteros,
- Secando con un trapo en caso de ser necesario de acuerdo con la superficie a limpiar,
- Aplicando la solución desinfectante en la superficie lavada siguiendo las indicaciones y medidas de seguridad del proveedor, y
- Dejando actuar al desinfectante por el tiempo que indique la ficha técnica del producto químico a utilizar.

7. Lava y desinfecta el equipo mayor:

- Retirando los residuos de suciedad, comida y grasa,
- Realizando la separación de residuos de acuerdo con la legislación aplicable y lineamientos del cliente,
- Utilizando una solución jabonosa,
- Aplicando desengrasante y enjuagando conforme a las indicaciones del fabricante y las características del equipo,
- Lavando con la ayuda de una fibra y solución jabonosa hasta retirar la suciedad en las partes visibles y no visibles,
- Determinando el tipo de enjuague a realizar dependiendo de las características de las instalaciones,
- Realizando el tipo de enjuague dependiendo de las características del área,
- Eliminando los restos de jabón en todas las partes visibles y ocultas del equipo,
- Aplicando la solución desinfectante en la superficie lavada según el producto, siguiendo las indicaciones y medidas de seguridad del proveedor,
- Dejando secar al aire libre durante el tiempo que indique la ficha técnica del producto químico utilizado, y
- Retirando el excedente de agua en el piso una vez terminada la limpieza y desinfección del equipo.

8. Limpia y desinfecta el mobiliario:

- Retirando residuos de suciedad/comida,
- Lavando con solución jabonosa y la ayuda de una fibra hasta retirar la suciedad en las partes visibles y no visibles,
- Determinando el tipo de enjuague a realizar dependiendo de las características del área y del mobiliario,
- Realizando el tipo de enjuague dependiendo de las características del área,
- Eliminando los restos de jabón en todas las partes visibles y ocultas del mobiliario,
- Aplicando la solución desinfectante en la superficie lavada según el producto, siguiendo las indicaciones y medidas de seguridad del proveedor, y
- Dejando secar al aire libre durante el tiempo que indique la ficha técnica del producto químico utilizado.

9. Limpia y desinfecta los equipos de refrigeración/congelación:

- Apagando/desconectando el equipo,
- Determinando el tipo de suciedad a retirar,
- Separando los residuos de acuerdo con la clasificación,
- Lavando con solución jabonosa y la ayuda de una fibra hasta retirar la suciedad en las partes visibles y no visibles,
- Provisionando agua en un recipiente destinado a esta actividad y enjuagando de acuerdo con las características del equipo hasta retirar los residuos de jabón,
- Aplicando la solución desinfectante en la superficie lavada según el producto, siguiendo las indicaciones y medidas de seguridad del proveedor, y
- Dejando secar al aire libre durante el tiempo que indique la ficha técnica del producto químico utilizado.

10. Limpia y desinfecta los pisos:

- Retirando los objetos que sean movibles y despejando el área a limpiar,

- Barriendo la superficie,
- Levantando la basura con un recogedor,
- Depositando en el bote de basura que corresponde según el tipo de residuo,
- Lavando con solución jabonosa con la ayuda de una escoba hasta retirar la suciedad en las áreas visibles y no visibles,
- Determinando el tipo de enjuague a realizar dependiendo de las características de las instalaciones,
- Secando con los materiales/utensilios de limpieza indicados de acuerdo con las características del piso,
- Aplicando la solución desinfectante en la superficie lavada siguiendo las indicaciones y medidas de seguridad del proveedor,
- Dejando actuar el desinfectante por el tiempo que indique la ficha técnica del producto químico a utilizar, y
- Desechando el agua de uso en el área/lugar correspondiente.

11. Limpia y desinfecta las coladeras/canaletas:

- Retirando los objetos que sean movibles y despejando el área a limpiar,
- Barriendo la superficie,
- Levantando la basura con un recogedor y depositándola en el bote de basura que corresponda según los residuos,
- Lavando con solución jabonosa y la ayuda de una escoba hasta retirar la suciedad,
- Enjuagando con agua,
- Aplicando la solución desinfectante en la superficie lavada según el producto, siguiendo las indicaciones y medidas de seguridad del proveedor, y
- Dejando secar durante el tiempo que indique la ficha técnica del producto químico utilizado.

12. Limpia y desinfecta los botes de basura:

- Verificando que el llenado de la bolsa sea hasta ¾ partes de su capacidad,
- Retirando la bolsa de basura y realizando el amarre correspondiente,
- Lavando con solución jabonosa con ayuda de una fibra acorde a la ficha técnica del producto hasta retirar la suciedad en las partes visibles y no visibles,
- Enjuagando con abundante agua hasta el retiro de exceso de jabón,
- Aplicando la solución desinfectante en la superficie lavada según el producto, siguiendo las indicaciones y medidas de seguridad del proveedor,
- Dejando secar boca abajo al aire libre durante el tiempo que indique la ficha técnica del producto químico utilizado, y
- Colocando bolsa de plástico y tapa.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS	NIVEL
1. Medidas de seguridad e higiene durante la limpieza y desinfección de áreas y equipos.	Conocimiento
2. Tipos de suciedad durante la limpieza y desinfección de áreas y equipos.	Conocimiento
3. Señalización de seguridad.	Conocimiento
4. Identificación de sustancias químicas y peligrosas.	Conocimiento
5. Manejo de sustancias químicas y peligrosas.	Conocimiento

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

RESPUESTAS ANTE SITUACIONES EMERGENTES

Situación emergente

1. Caída/cortadura/accidente durante la realización de la limpieza.

Respuestas esperadas

1. Solicitar ayuda y reportar la situación a la persona responsable utilizando el protocolo indicado por el centro de trabajo.

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1. Iniciativa: La manera en que dispone de los alimentos preparados antes de iniciar la limpieza de áreas y equipo.
2. Limpieza: La manera en que lava, enjuaga y desinfecta el trapo las veces que sea necesario después de utilizarlo dependiendo de la cantidad de jabón y el tamaño de la superficie.
3. Orden: La manera en que acomoda el equipo en el área correspondiente.
4. Responsabilidad: La manera en que utiliza el trapo destinado a la actividad a realizar evitando la contaminación cruzada.

GLOSARIO

1. Desincrustante: Son agentes químicos encargados de eliminar y prevenir la formación de depósitos de sales en diferentes equipos (domésticos, electrodomésticos, sistemas e instalaciones de agua) e industriales (calderas, hornos, aparatos a presión, conducciones, tuberías, cañerías, etc.).
2. Escamochar/ Escamochando: Se refiere a la acción de retirar los residuos de alimentos de la loza/superficie/área.
3. Método de inmersión: Hace que el desinfectante actúe de manera más directa sobre el elemento que se desea desinfectar, ya que éste queda totalmente cubierto por la solución y es eficiente para eliminar bacterias pero también es efectivo contra la mayoría de virus, hongos y protozoos.
4. Mobiliario: Son los muebles que se utilizan para proporcionar el servicio de alimentos y bebidas, incluyen mesas, alacenas, anaqueles, entre otros.
5. Suciedad: Suciedad adherente: Impurezas fijadas que precisan una acción mecánica o química para desprenderlas de la superficie.

   Suciedad incrustada: Conjunto de manchas, polvo o grasa que se encuentra en orificios o relieves de las superficies.

6.	Tipos de enjuague:	Enjuague seco: Es aquel que se realiza utilizando un trapo húmedo para retirar restos de jabón. Se denomina de esta manera ya que no se desperdicia el agua. Enjuague húmedo: Es aquel que se realiza con la ayuda de un recipiente para mojar por completo una superficie.
7.	Utensilios de cocina:	Ollas, sartenes, cambros, charolas, coladores, tablas de picado, moldes de pastelería, globos de batidora, etc.

Referencia	Código	Título
3 de 3	E4553	Verificar la limpieza y el funcionamiento de áreas y equipos

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Arma los equipos desarmados:
- Colocando el equipo en su lugar de origen siguiendo las indicaciones de seguridad de la norma vigente,
- Colocando las partes móviles de los equipos en su lugar de acuerdo con su origen,
- Acondicionando y armando los equipos que así lo requieran, y
- Conectando los equipos a las tomas eléctricas que así lo requieran atendiendo las condiciones de seguridad.

2. Verifica el funcionamiento del equipo:
- Revisando que el equipo encienda,
- Verificando el correcto funcionamiento del equipo temperatura/motores/quemadores/controles eléctricos de acuerdo con sus características,
- Reacomodando la materia prima en su lugar de origen,
- Registrando las acciones en la lista de verificación, y
- Entregando la lista de verificación a su supervisor.

3. Reacomoda los materiales/utensilios de limpieza al terminar la actividad de limpieza y desinfección:
- Lavando y desinfectando los materiales/utensilios de limpieza,
- Acomodando los materiales/utensilios de limpieza en su lugar, y
- Colocando los productos químicos utilizados al frente de los demás según su tipo.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. La lista de verificación entregada:
- Indica el nombre del centro de trabajo,
- Establece la fecha de aplicación,
- Menciona el área y equipo trabajado,
- Cita el nombre del encargado de limpiar el área,
- Menciona las acciones correctivas, y
- Señala el nombre y firma del supervisor.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS	NIVEL
1. Técnicas de carga.	Comprensión
2. Análisis de riesgo de maquinaria y equipo.	Comprensión
3. Colores y señales de seguridad e higiene.	Conocimiento
4. Identificación de riesgos por fluidos conducidos en tubería.	Conocimiento
5. Uso y manejo de extintores.	Conocimiento

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1. Orden: La manera en que coloca los productos químicos utilizados al frente de los demás según su tipo.
2. Responsabilidad: La manera en que aplica las técnicas de seguridad para el manejo de cargas de los equipos pesados.

GLOSARIO

1. Lista de verificación: Es el documento que se entrega al supervisor al concluir la revisión del equipo.