I.- Datos Generales

Código	Título
EC1736	Aplicación de medidas de higiene e inocuidad en el proceso de manejo, preparación y elaboración de alimentos en unidades hospitalarias

Propósito del Estándar de Competencia

Servir como referente para la evaluación y certificación de las personas que realizan actividades relacionadas con el manejo de alimentos en hospitales públicos, tales como: el manejo, preparación y elaboración de alimentos de manera inocua e higiénica dentro de las unidades médicas hospitalarias.

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, no deberá ser requisito el poseer dicho documento académico.

Descripción general del Estándar de Competencia

El Estándar de Competencia “Aplicación de medidas de higiene e inocuidad en el proceso de manejo, preparación y elaboración de alimentos en unidades hospitalarias” establece los criterios de calidad, seguridad e inocuidad que deben cumplir las personas responsables del manejo, preparación y elaboración de alimentos en estos establecimientos.

Este estándar tiene el propósito de asegurar que el personal cuente con los conocimientos, habilidades y destrezas necesarias para:

- Aplicar medidas de higiene en las etapas de la cadena alimentaria hospitalaria de manejo, preparación y elaboración de alimentos.
- Prevenir riesgos sanitarios asociados al suministro de alimentos en unidades hospitalarias, tales como contaminación cruzada, presencia de agentes biológicos, químicos o físicos y enfermedades transmitidas por alimentos.
- Garantizar que el servicio de alimentación hospitalaria se brinde bajo los principios de supervisión médica, inocuidad, calidad y control sanitario.
- Cumplir con la normatividad vigente para el manejo de alimentos que establecen las prácticas sanitarias hospitalarias.

El manejo seguro de alimentos en unidades hospitalarias, requiere cumplir con altos estándares de seguridad, inocuidad, calidad y control sanitario debido a los requerimientos de asistencia médico sanitaria que son dirigidos a la población hospitalaria que se encuentra en una situación de potencial vulnerabilidad ante un suministro alimentario deficiente que pueda desencadenar la propagación de agentes biológicos no deseados, enfermedades trasmitidas por alimentos (ETA), contaminación cruzada, incremento de infecciones nosocomiales, intoxicaciones alimentarias, exposición a contaminantes físicos o químicos, malnutrición hospitalaria entre otras.

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

Nivel en el Sistema Nacional de Competencias: Tres

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

Comité de Gestión por Competencias que lo desarrolló:
Comité de Gestión por Competencias del Instituto Mexicano del Seguro Social

Fecha de aprobación por el Comité Técnico del CONOCER:	**Fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación:**
15 de diciembre de 2025	20 de enero de 2026

Periodo sugerido de revisión /actualización del EC: 3 años

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

Grupo unitario

2433 Nutriólogos
2434 Profesionistas en seguridad e higiene y salud pública
2816 Técnicos dietistas y nutriólogos Ocupaciones: • Auxiliar dietista • Técnico dietista • Técnico nutriólogo
2823 Auxiliares hospitalarios y de medicina Ocupaciones: • Auxiliar de servicios básicos de salud • Repartidor de alimentos a los pacientes en hospital
5111 Cocineros Ocupaciones • Cocinera de hospital
9411 Ayudantes en la preparación de alimentos Ocupaciones: • Auxiliar de cocinera

Ocupaciones asociadas

2433 Nutriólogos Ocupaciones: • Dietista • Nutriólogo

2434 Profesionistas en seguridad e higiene y salud pública • Especialista en seguridad e higiene

Ocupaciones no contenidas en el Sistema Nacional de Clasificación de Ocupaciones y reconocidas en el Sector para este EC
Jefes de Departamento de Nutrición y Dietética, Jefes de Oficina de Nutrición y Dietética, Jefes de Oficina de Dietoterapéutica y Enseñanza, Jefes de Sección de Producción, Nutriólogos Clínicos Especializados, Especialistas en Nutrición y Dietética, Nutricionistas Dietistas, Cocineros Técnicos 1 y 2, Manejadores de Alimentos, Auxiliares de Almacén, Oficiales de Almacén y Auxiliares Técnicos en Servicios de Dietología.

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

Sector:

62: Servicios de Salud y Asistencia Social

Subsector:

622: Hospitales

Rama:

6221: Hospitales Generales

Subrama:

62211: Hospitales Generales

Clase:

622112 Hospitales generales del sector público

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

1. Instituto Mexicano del Seguro Social

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 llevar a cabo la evaluación de la persona candidata en condiciones que garanticen la validez, confiabilidad y seguridad del proceso, es necesario contar con lo siguiente: 1. Infraestructura: Área de cocina/espacio simulado que cumpla con las condiciones higiénicas y sanitarias establecidas por la normatividad vigente, equipada con mesas de trabajo, tarja/fregadero con suministro de agua potable, drenaje, ventilación e iluminación adecuadas, área de cocción, área de lavado y área de preparación. 2. Equipo: Estufa industrial/doméstica, horno, licuadora, batidora, refrigerador, congelador, microondas, extractor de aire, báscula/balanza, termómetro de alimentos y termómetro ambiental, carros transportadores. 3. Utensilios para preparación y servicio de alimentos: Tablas de picar (para carnes, pescados, frutas, hortalizas y pan), cuchillos de diferentes tipos (chef, fileteador, panero, deshuesador), peladores/mondadores, cucharas de servicio, budineras, ollas, coladores, descorazonadores, cucharones, trapos de limpieza, cubiertos, charolas/bandejas de servicio, sartén de teflón/cerámica, espátula volteadora de plástico, pinzas de servicio, pinzas para hielo, guantes desechables,

guantes para horneo, rejillas escurridoras, recipientes plásticos con tapa, brochas de cocina, termómetro de sonda y recipientes para muestras testigo, conforme a las necesidades de los menús a elaborar.

4. Materiales y utensilios de limpieza: Cubetas, cepillos, fibras, esponjas, jaladores, jergas, atomizadores, trapeadores, bolsas de basura, guantes para limpieza, paños de secado, toallas desechables, detergente neutro, jabón líquido, desinfectante autorizado (clorado, yodado/amonio cuaternario) y solución sanitizante de acuerdo con la unidad hospitalaria.
5. Insumos y alimentos: Frutas, hortalizas, semillas, víveres secos, carnes, aves, pescados, lácteos, huevos, legumbres, cereales y bebidas conforme al menú hospitalario/dietas prescritas. Agua potable para consumo y preparación de alimentos.
6. Consumibles y desechables: Torundas con alcohol en recipiente tapado, papel absorbente, bolsas plásticas, toallas desechables, guantes desechables, recipientes plásticos con tapa para residuos, etiquetas de identificación y marcadores indelebles de acuerdo con la unidad hospitalaria.
7. Equipo de protección personal: Filipina/bata institucional, pantalón/falda de trabajo, calzado cerrado antideslizante, cubrebocas, cofia/cubrecabello, delantal impermeable y guantes de protección térmica de acuerdo con la unidad hospitalaria.

Es necesario contar con la documentación, manuales, formatos/sistemas institucionales vigentes que establecen las políticas de operación del servicio de alimentos hospitalarios, a fin de asegurar la validez y contextualización del proceso evaluativo.

Se deberá disponer, de manera física/digital de acuerdo a las políticas de cada unidad hospitalaria, de lo siguiente:

- Políticas/procedimientos institucionales en materia de higiene, inocuidad y limpieza aplicables al servicio de alimentación hospitalaria.
- Manual/guía interna de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies en contacto con alimentos.
- Procedimiento institucional para la planeación, solicitud, recepción, almacenamiento, conservación y distribución de alimentos, víveres e insumos.
- Formatos/acceso al sistema institucional para el registro del censo de pacientes hospitalizados y sus dietas prescritas.
- Formato/sistema de solicitud, recepción y control de insumos alimentarios.
- Formatos/bitácoras de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.
- Bitácora/sistema de control de temperaturas para alimentos fríos y calientes.

- Formatos/registros de manejo y segregación de residuos conforme a la unidad hospitalaria.
- En caso de contar con sistema/plataforma institucional se requiere del acceso que permita registrar/verificar la información operativa relacionada con el servicio de alimentos hospitalarios/su equivalente en entorno simulado.
- Se debe contar con el menú/plan alimentario del día, la lista de pacientes hospitalizados y el detalle de sus dietas (incluyendo consistencias, alergias y requerimientos especiales), así como con la información necesaria para identificar pacientes inmunocomprometidos, a fin de seleccionar correctamente los alimentos y los materiales de entrega, que deberán estar disponibles en físico/digital mediante el/los sistemas de registro utilizados para documentar la entrega y recepción de los alimentos.

Duración estimada de la evaluación

- 30 minutos en gabinete y 3:30 horas en campo, totalizando 4 horas

Referencias de Información

- Ley General de Salud y su Reglamento en materia de control sanitario de actividades, establecimientos, productos y servicios.
- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- NMX-F-605-NORMEX-2018, Alimentos Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del Distintivo H.
- Procedimiento para la planeación, solicitud, recepción, almacenamiento, conservación, control y distribución de alimentos en Unidades Médicas Hospitalarias de Segundo Nivel de Atención. 2660-003-013.
- Procedimiento para la gestión directiva del Departamento de Nutrición y Dietética en Unidades Médicas Hospitalarias de Segundo Nivel de Atención en el Instituto Mexicano de Seguro Social. 2660-003-012.
- Procedimiento para la planeación, solicitud, recepción y almacenamiento de alimentos en las Unidades Médicas de Tercer Nivel de Atención. 2430-003-043.
- Procedimiento para la recepción, procesamiento y suministro de alimentos a pacientes Hospitalizados y personal trabajador en Unidades Médicas Hospitalarias de Segundo Nivel de Atención. 2660-003-067.
- Organización Mundial de la Salud. (2013, 23 de agosto). La estrategia de la OMS sobre higiene de las manos es factible y sostenible en los entornos de atención de salud de todo el mundo. Ginebra: Organización Mundial de la Salud. Recuperado de https://www.who.int/news/item/23-08-2013-who-hand-hygiene-strategy-feasible-and-sustainable-for-health-care-settings-around-the-world .

II.- Perfil del Estándar de Competencia

Estándar de Competencia	Elemento 1 de 3
Aplicación de medidas de higiene e inocuidad en el proceso de manejo, preparación y elaboración de alimentos en unidades hospitalarias	Manejo higiénico del área, equipos, utensilios e insumos para la preparación y elaboración de las dietas hospitalarias.

Elemento 2 de 3

Manejo previo de insumos, víveres, alimentos y bebidas para la preparación y elaboración higiénica e inocua de dietas hospitalarias.

Elemento 3 de 3

Preparar y elaborar higiénicamente los alimentos conforme a la dieta prescrita y las políticas de inocuidad hospitalaria.

Referencia	Código	Título
1 de 3	E5450	Manejo higiénico del área, equipos, utensilios e insumos para la preparación y elaboración de las dietas hospitalarias.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Utiliza uniforme completo y equipo de protección personal conforme a la política de la unidad hospitalaria:
- Manteniendo sus objetos personales en el área designada para tal fin por la unidad hospitalaria, evitando portar cualquier objeto ajeno a los procesos del manejo, preparación y elaboración de alimentos;
- Portando filipina/bata institucional, cofia/cubrecabello, cubrebocas, delantal, calzado cerrado antideslizante y guantes cuando la actividad lo requiera;
- Manteniendo el uniforme limpio, sin adornos, joyería/maquillaje que comprometa la inocuidad, y;
- Asegurando su higiene personal y condiciones de salud, presentándose limpio, sin lesiones, enfermedades infectocontagiosas visibles, ni cortaduras expuestas en manos/brazos.

2. Ejecuta técnica de higiene de manos conforme a las políticas de la unidad hospitalaria y las prácticas establecidas:
- Realizándola antes de ingresar al área y al iniciar actividades;
- Realizándola antes, durante y después de cambiar de área dentro del servicio;
- Realizándola después de manipular alimentos crudos/de origen animal;
- Realizándola tras el contacto con residuos/desechos;
- Realizándola después de tocar superficies no sanitizadas: puertas, equipos, mobiliario, dispositivos electrónicos;
- Aplicando la técnica correcta de higiene de manos utilizando agua potable y jabón neutro, frotando todas las superficies, palmas, dorsos, dedos, pulgares y uñas, al menos 20 segundos, en caso de portar mangas cortas, lavando hasta la altura de los codos, enjuagando con agua potable abundante, eliminando residuos de jabón, secando las manos con toallas desechables, aire caliente/al aire libre, evitando contacto con superficies contaminadas, y cerrando el grifo con la toalla para evitar recontaminación.

3. Verifica las condiciones, tanto físicas como operativas del área de trabajo:
- Comprobando que los equipos, utensilios de cocina y superficies destinadas a la preparación y elaboración de alimentos se encuentren limpios y libres de plagas/indicios de su presencia; en caso de detectarse sucios, proceder a limpiar y desinfectar antes de su uso;
- Asegurando que, los botes de basura se encuentren limpios en todo momento y fuera del área de preparación y elaboración, clasificándolos en residuos orgánicos, residuos inorgánicos/reciclables, residuos inorgánicos/no reciclables y manejo especial y voluminosos, asegurando que permanezcan cerrados con su tapa, bolsa de plástico integra, de acuerdo al tamaño del bote/contenedor y en el área designada, conforme a las políticas del hospital, estando libres de mal olor y suciedad, y;
- Preparando y aplicando las soluciones de lavado y desinfección de utensilios, víveres, alimentos y bebidas, conforme a las concentraciones, tiempos y procedimientos

establecidos por la unidad hospitalaria; desechándolas de acuerdo a las políticas de la unidad hospitalaria.

4. Verifica el censo de pacientes, realiza la solicitud y efectúa la revisión de insumos, víveres, alimentos y bebidas recibidos conforme al plan de dietas hospitalarias:
   - Consultando el censo actualizado de pacientes hospitalizados a través del sistema o formato institucional, identificando el número total de dietas a elaborar según las prescripciones clínicas vigentes;
   - Revisando el menú/plan alimentario del día, confirmando los tipos de dieta, consistencias y requerimientos especiales terapéuticas, licuadas, inmunocomprometidos;
   - Realizando la solicitud de insumos, víveres, alimentos y bebidas de acuerdo a las políticas de la unidad hospitalaria conforme al formato/sistema que sean necesarios para cubrir las dietas programadas del día/preparaciones previas;
   - Verificando que los insumos recibidos correspondan al tipo, cantidad y calidad requeridos, de acuerdo con el censo, reportando al responsable del área cualquier faltante, producto no conforme/incidencia detectada en la recepción, y;
   - Revisando el estado físico y condiciones organolépticas de los insumos, víveres, alimentos y bebidas color, olor, textura, integridad de envases, manteniendo la separación de alimentos evitando la contaminación cruzada.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. El formato de solicitud al almacén sobre insumos, víveres, alimentos y bebidas, elaborado:

- Contiene fecha, hora/turno;
- Contiene nombre y firma de la persona que entrega y de la persona que recibe los alimentos;
- Contiene tipo de alimento y cantidades entregadas;
- Identifica las dietas especiales/de pacientes inmunocomprometidos, así como el tipo de material desechable /loza a utilizar;
- Señala que los insumos recibidos correspondan al tipo, cantidad y calidad requeridos, de acuerdo con la solicitud, y;
- En el espacio señalado, reporta al responsable de cualquier faltante, producto no conforme/incidencia detectada en la entrega.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS	NIVEL
1. Requisitos de salud del personal de acuerdo a la normatividad vigente y aplicable.	COMPRENSIÓN
2. Técnica de higiene de manos de acuerdo a la normatividad vigente y aplicable.	COMPRENSIÓN
3. Tipos de detergentes y desinfectantes empleados en servicios de alimentos hospitalarios, clorados, yodados, amonio cuaternario.	COMPRENSIÓN
4. Procedimiento para la desinfección de superficies, equipos y utensilios en contacto con alimentos.	COMPRENSIÓN
5. Clasificación y manejo adecuado de residuos, orgánicos, inorgánicos, reciclables, manejo especial.	COMPRENSIÓN

CONOCIMIENTOS	NIVEL
6. Criterios de calidad e inocuidad en la recepción de insumos: apariencia, color, olor, textura, temperatura y empaque.	COMPRENSIÓN

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1. Cooperación:	La manera en que contribuye activamente con el personal del área para mantener el orden, la limpieza y la calidad del servicio, garantizando la inocuidad alimentaria.
2. Orden:	La manera en que organiza el área de trabajo acomoda los utensilios y materias primas en el lugar correspondiente, evitando obstrucciones/riesgos de contaminación cruzada.

GLOSARIO

1.	Área de trabajo	Sitio destinado a la preparación de alimentos dentro del servicio hospitalario, donde se manipulan insumos, equipos y utensilios bajo condiciones controladas de higiene e inocuidad.
2.	Desinfección	Acción de reducir o eliminar microorganismos patógenos en utensilios, equipos y superficies mediante el uso de sustancias o métodos químicos aprobados.
3.	Higiene personal	Conjunto de prácticas del personal que manipula alimentos (lavado de manos, uniforme completo, cuidado de uñas y cabello, ausencia de joyería o cosméticos) para prevenir la contaminación.
4.	Lavado de manos	Técnica específica de higiene de manos que consiste en frotar las manos con agua y jabón, siguiendo un procedimiento estructurado que asegura la limpieza de palmas, dorsos, dedos, espacios interdigitales, pulgares y muñecas. Se utiliza principalmente cuando hay suciedad visible o después de actividades con alto riesgo de contaminación. Su propósito es eliminar suciedad y disminuir la carga microbiana presente en la piel.
5.	Limpieza	Conjunto de operaciones que eliminan suciedad, residuos de alimentos, grasa u otras materias extrañas de las superficies, utensilios o equipos mediante agua y detergentes.
6.	Materiales y utensilios de limpieza	Instrumentos empleados para realizar operaciones de limpieza, como cepillos, fibras, estropajos, jergas, trapos, jaladores o atomizadores.
7.	Mobiliario	Muebles o estructuras que facilitan la operación del servicio de alimentos, tales como mesas de trabajo, alacenas, anaqueles y carros transportadores.
8.	Preparaciones previas	Primer paso o acción anticipada para elaborar los alimentos o platillos, en el que se realizan operaciones como: seleccionar, pesar o medir ingredientes, limpiar, lavar, mondar, cortar,

	seccionar, agrupar, rallar, licuar o picar alimentos y llevar a cabo métodos de cocción que se pueden realizar hasta con 24 horas de anticipación, de acuerdo con el alimento o platillo; que se conservan hasta su uso en recipientes limpios, cerrados, etiquetados y separados para evitar contaminación cruzada, conforme a las condiciones de temperatura establecidas por la unidad hospitalaria.
9. Productos químicos	Sustancias utilizadas para limpiar, desinfectar, lavar o controlar plagas, empleadas conforme a las concentraciones y tiempos de contacto establecidos por la unidad hospitalaria.
10. Solución sanitizante	Preparación desinfectante aprobada para uso en superficies en contacto con alimentos, elaborada a partir de sustancias químicas autorizadas por la autoridad sanitaria (p. ej., cloro, yodo o compuestos de amonio cuaternario), en concentraciones efectivas para reducir o eliminar microorganismos patógenos sin representar riesgo para la salud. Su aplicación debe realizarse conforme a las especificaciones institucionales y normatividad vigente.
11. Suciedad adherida o incrustada	Residuos o impurezas firmemente fijados en una superficie, que requieren acción mecánica o química para desprenderse.
12. Técnica de higiene de manos	Conjunto de acciones destinadas a mantener las manos libres de microorganismos que puedan causar contaminación o enfermedades. Incluye el lavado de manos con agua y jabón y/o la fricción con soluciones base alcohol, así como prácticas de prevención como el cuidado de uñas, la ausencia de accesorios y la correcta colocación o retiro del equipo de protección personal. Su objetivo es reducir el riesgo de contaminación cruzada durante la manipulación de alimentos u otras actividades de riesgo sanitario.

Referencia	Código	Título
2 de 3	E5451	Manejo previo de insumos, víveres, alimentos y bebidas para la preparación y elaboración higiénica e inocua de dietas hospitalarias.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Lava/higieniza frutas/hortalizas:
   - Enjuagando con agua potable para retirar el exceso de tierra/suciedad;
   - Tallando cuidadosamente, utilizando el utensilio, técnica de limpieza, solución jabonosa de acuerdo a las políticas de la unidad hospitalaria, pieza por pieza, en manojos pequeños/hoja por hoja, hasta eliminar residuos y suciedad adherida;
   - Enjuagando nuevamente con agua potable hasta eliminar los residuos de jabón, y;
   - Desinfectando las frutas y hortalizas con las concentraciones establecidas por la unidad hospitalaria, conservándolas hasta su uso en recipientes/charolas/bandejas limpias, cerrados/cubiertos, separadas de otros alimentos, para evitar contaminación cruzada/recontaminación.

2. Lava los huevos:
   - Inspeccionándolos para desechar descartar aquellos que estén rotos, sucios/con grietas visibles;
   - Realizando su lavado bajo agua corriente a temperatura templada, evitando el agua muy caliente/fría que pueda dañar la cáscara;
   - Frotando suavemente cada huevo con un cepillo limpio/con esponja destinada exclusivamente para este uso, removiendo suciedad y residuos; y
   - Secándolos cuidadosamente con paños limpios/dejándolos escurrir sobre rejillas limpias y almacenándolos hasta su uso en recipientes limpios, separados de otros alimentos, para evitar contaminación cruzada/absorción de olores.

3. Lava los granos/cereales/leguminosas:
   - Inspeccionándolas y eliminando piedras, tierra, granos dañados, mohosos/extraños;
   - Colocándolas en un colador/recipiente grande, enjuagándolas con agua potable, removiendo con la mano para eliminar impurezas superficiales;
   - Sumergiéndolas en agua limpia durante 15 a 30 minutos, dependiendo del tipo, para aflojar la suciedad adherida y facilitar su posterior cocción;
   - Cambiando el agua y lavándolas nuevamente, frotando suavemente con las manos/utilizando un colador, hasta que el agua salga clara, y;
   - Escurriendo completamente el agua utilizando un colador limpio/recipiente con drenaje, evitando que queden residuos de agua, conservándolos hasta su cocción en recipientes limpios/etiquetados e identificados, separados de otros alimentos/insumos para prevenir contaminación cruzada.

4. Lava carnes/aves/productos de la pesca/vísceras frescas:
   - Retirando las partes no comestibles conforme a las características del platillo/receta, y;
   - Enjuagando interna y externamente con agua potable, hasta eliminar toda suciedad, colocándolos en recipientes limpios, cubiertos/cerrados, separados físicamente de

alimentos listos para consumo/de origen vegetal, hasta el momento de su preparación/cocción, evitando la contaminación cruzada.

5. Lava los utensilios usados en la cocina:
   - Cada vez que se cambie de producto alimenticio, al utilizarlos en diferentes preparaciones y al finalizar la jornada de trabajo;
   - Frotando las superficies hasta eliminar la suciedad adherida/incrustada, empleando el utensilio y producto de limpieza conforme a sus instrucciones de uso y a las políticas de la unidad hospitalaria, enjuagando con agua potable;
   - Desinfectando los utensilios al término de la jornada con producto desinfectante, siguiendo las instrucciones de uso y las políticas de la unidad hospitalaria, y;
   - Dejándolos escurrir en el área destinada para tal fin, conforme a las políticas de la unidad hospitalaria.

6. Lava los equipos de cocina:
   - Terminando la preparación y cada vez que haya cambio de alimentos;
   - Apagando los equipos antes de iniciar la limpieza;
   - Desarmando las partes removibles del equipo que así lo requieran, procurando no dañarlas;
   - Limpiando los residuos que se encuentren al interior del equipo, utilizando lienzos/trapos/jergas/crucetas limpios y desinfectados, destinados exclusivamente para esa función, de acuerdo a las políticas de la unidad hospitalaria;
   - Lavando con agua y jabón las superficies de los equipos;
   - Desinfectando los equipos que tengan contacto con alimentos al final de la jornada, utilizando un producto desinfectante conforme a sus instrucciones y a las políticas de la unidad hospitalaria, y;
   - Escurriendo las piezas y equipos en el área destinada para ello, de acuerdo con las políticas de la unidad hospitalaria.

7. Limpia el área de trabajo al final de la preparación de los alimentos:
   - Fregando las superficies hasta retirar la suciedad adherida/incrustada, utilizando utensilios y productos de limpieza correspondientes, conforme a sus instrucciones y a las políticas de la unidad hospitalaria;
   - Secando las superficies de las áreas de trabajo con toallas desechables/trapos de cocina/lienzos/crucetas/jergas sanitizadas, autorizadas por la unidad hospitalaria, utilizados exclusivamente para esa función;
   - Desinfectando las áreas de trabajo al final de la limpieza con productos desinfectantes, conforme a sus instrucciones, dejando los utensilios de limpieza limpios y desinfectados, listos para su uso, asegurando que se mantengan secos y resguardados conforme a las políticas de la unidad hospitalaria, en recipiente cerrado/en un área designada, lejos de los alimentos y utensilios limpios, y;
   - Resguardando los alimentos, equipos y utensilios de cocina separados y alejados de sustancias de limpieza/productos tóxicos.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS	NIVEL
1. Prácticas para evitar contaminación cruzada en alimentos de acuerdo a la normatividad vigente.	COMPRENSIÓN

2.	Clasificación de insumos según su riesgo sanitario, crudos, cocidos, listos para consumo.	COMPRENSIÓN
3.	Métodos de lavado, desinfección y secado de alimentos y utensilios.	COMPRENSIÓN
4.	Productos químicos y sanitizantes autorizados, concentraciones, tiempos de contacto y diluciones.	COMPRENSIÓN
5.	Técnicas de limpieza de equipos y utensilios de cocina conforme a normatividad vigente.	COMPRENSIÓN
6.	Principios de inocuidad alimentaria y bioseguridad.	COMPRENSIÓN
7.	Procedimientos para el manejo de residuos y segregación de desechos.	COMPRENSIÓN

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

RESPUESTAS ANTE SITUACIONES EMERGENTES

Situación emergente

SITUACIÓN EMERGENTE

1. Durante las actividades de lavado y desinfección de víveres, alimentos, utensilios y equipos, se interrumpe el suministro de agua potable en el área de cocina, impidiendo continuar con las tareas de limpieza y preparación de alimentos.

RESPUESTA ESPERADA:

1. Detener las operaciones que comprometen la higiene e inocuidad del proceso, notificando oportunamente al área correspondiente e implementando las medidas preventivas autorizadas de acuerdo a las políticas de la unidad hospitalaria.

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1.	Limpieza:	La manera en que asegura que los utensilios y equipos, después de cada uso, permanezcan limpios, desinfectados y correctamente almacenados, evitando contaminación cruzada o acumulación de humedad, conforme a las políticas de la unidad hospitalaria.
2.	Orden:	La manera en la que cumple con los procedimientos establecidos para la limpieza y desinfección de manera secuencial, sistemática y conforme a las políticas institucionales, asegurando que cada actividad se realice en el momento y forma establecidos.

GLOSARIO

1.	Clasificación de insumos	Organización de los alimentos según su naturaleza y riesgo sanitario (crudos, cocidos, listos para consumo), con el fin de aplicar las medidas de manipulación adecuadas.

2.	Cocción:	Proceso de aplicar calor para transformar ingredientes crudos, modificando su sabor, textura, olor, color y composición nutricional, volviéndolos más digeribles y seguros para el consumo.
3.	Código de colores en la higiene alimentaria	Sistema visual para identificar equipos, utensilios o tablas de corte según el tipo de alimento manipulado, previniendo la contaminación cruzada.
4.	Contaminación cruzada	Transferencia de microorganismos o sustancias peligrosas de un alimento o superficie a otro por contacto directo o indirecto (manos, utensilios, tablas o equipos sucios).
5.	Desinfección de alimentos	Aplicación de soluciones desinfectantes en frutas, hortalizas u otros insumos crudos, respetando concentraciones, tiempos de contacto y enjuague conforme a las políticas institucionales.
6.	Equipos de cocina	Dispositivos eléctricos o mecánicos utilizados en la preparación de alimentos (hornos, estufas, licuadoras, refrigeradores, etc.), que deben mantenerse limpios y desinfectados.
7.	Manejo previo de alimentos	Prácticas de recepción, inspección, limpieza y desinfección que se realizan antes de la preparación o cocción, para asegurar la inocuidad y calidad del alimento.
8.	Prácticas de bioseguridad	Acciones destinadas a prevenir la exposición o transmisión de agentes contaminantes durante la manipulación y limpieza de alimentos, utensilios o superficies.
9.	Preparación de alimentos	Conjunto de operaciones que se realizan sobre los alimentos antes de su consumo, tales como lavado, desinfección, corte, mezclado, cocción, sazonado o enfriamiento, con el fin de obtener platillos o dietas seguras, inocuas y listas para servir. Se enfoca en la ejecución inmediata y manual del manipulador o cocinero, es decir, en las actividades operativas que garantizan que el alimento sea apto para su consumo dentro del proceso de elaboración general.

Referencia	Código	Título
3 de 3	E5452	Preparar y elaborar higiénicamente los alimentos conforme a la dieta prescrita y las políticas de inocuidad hospitalaria

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Prepara y elabora los alimentos conforme a medidas de higiene e inocuidad y al censo/plan alimentario:

- Utilizando agua purificada, hervida o filtrada para la preparación y cocción;
- Empleando tablas y utensilios limpios en cada cambio de alimento, evitando que se mezclen/haya contaminación cruzada;
- Manteniendo separados los alimentos crudos y cocidos durante su manejo;
- Evitando que los líquidos de alimentos crudos goteen sobre los cocidos/listos para servir, y;
- Utilizando una cuchara limpia cada vez que prueba la sazón de los alimentos.

2. Aplica técnicas de preparación y cocción conforme a la dieta hospitalaria/previas:

- Realizando el picado de los ingredientes en las porciones conforme a las indicaciones prescritas en las dietas del día/preparaciones previas;
- Utilizando el método de cocción adecuado parrillar, saltear, rostizar, hornear, freír, hervir, cocción al vapor/presión, estofado, baño maría, etc. según el tipo de alimento;
- Brindando consistencia a los alimentos de acuerdo con las características y requerimientos de la población hospitalaria blanda, licuada, picada;
- Identificando las dietas especiales, por ejemplo, para pacientes inmunocomprometidos/con patologías específicas y separando su preparación para evitar contaminación cruzada;
- Manteniendo los alimentos calientes a una temperatura mayor/igual a 60° C, y los fríos a menor/igual a 4°C hasta que estos sean servidos, y;
- Evitando mantener alimentos a temperatura ambiente por más de dos horas, en caso de preparaciones previas, resguardándolas en recipientes cerrados, rotulados y almacenándolas de acuerdo a las políticas de la unidad hospitalaria.

3. Maneja los residuos y desechos generados durante la preparación y limpieza del área:

- Clasificando los residuos conforme a las políticas de la unidad hospitalaria en: orgánicos, inorgánicos reciclables, inorgánicos no reciclables y de manejo especial;
- Depositando los desechos en botes/contenedores con tapa, bolsa plástica íntegra y en el área designada, evitando desbordes, filtraciones/acumulación;
- Asegurando la separación física de los contenedores respecto a las áreas de manipulación de alimentos;
- Manteniendo los contenedores limpios, secos y libres de residuos adheridos/derrames;
- Cerrando las bolsas cuando se llenen tres cuartas partes de su capacidad, para evitar derrames durante su traslado;
- Evacuando los residuos del área conforme a los horarios y procedimientos establecidos por la unidad hospitalaria, evitando que permanezcan en el área de preparación, y;
- Lavando y desinfectando el área/superficie que haya estado en contacto con residuos/contenedores, al término de la jornada.

PRODUCTOS

1. Los alimentos/dietas hospitalarias preparadas:
   - Cumplen con los parámetros de inocuidad y consistencia establecidos por la unidad hospitalaria.
   - Corresponden a los tipos de dieta indicados en el menú/prescripción médica, blanda, líquida, normal, inmunocomprometidos.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS	NIVEL
1. Técnicas/prácticas para evitar contaminación cruzada en alimentos: De acuerdo con las normas de higiene de la normatividad vigente.	COMPRENSIÓN
2. Métodos de cocción: parrillar, saltear, rostizar, hornear, freír, gratinar, microondas/blanqueado, hervir, vapor/presión, estofado, baño maría y bracear, entre otros. De acuerdo con las normas de higiene de la normatividad vigente.	COMPRENSIÓN
3. Técnicas y tipos de cortes y picados: abanico, brounise, bastón/battonet, castos/cuartos/gajos, noisette, parisien, filetear/pluma, francesa, juliana, jardinera/macedonia, vichy/rodajas, medio medallón, chiffonade, cuarto de medallón, y saratoga, entre otros. De acuerdo con las normas de higiene de la normatividad vigente.	COMPRENSIÓN
4. Procedimientos para el manejo de residuos y segregación de desechos.	COMPRENSIÓN

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

RESPUESTAS ANTE SITUACIONES EMERGENTES

Situación emergente

1. Cortadura durante la preparación de los alimentos.

Respuestas esperadas

1. Retirarse del área de cocina, buscar atención médica, 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 durante la preparación de los alimentos.

Respuestas esperadas

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

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1. Limpieza:	La manera en que aplica las medidas de higiene en la cocción y control de temperatura que garantizan la inocuidad de los alimentos.
2. Orden:	La manera en que al manipular utensilios, equipos y alimentos lo hace con precaución para evitar lesiones, contaminación/desperdicio.
3. Responsabilidad:	La manera en que mantiene la secuencia lógica en la preparación y presentación de los alimentos.

GLOSARIO

1.	Clasificación de residuos	Separación de los residuos generados durante la preparación en categorías específicas (orgánicos, inorgánicos reciclables, inorgánicos no reciclables, manejo especial), conforme a la normatividad institucional.
2.	Consistencia de dieta	Textura o grado de molienda de los alimentos prescritos a pacientes según sus necesidades clínicas (blanda, licuada, picada, normal o terapéutica).
3.	Elaboración de alimentos	Proceso integral mediante el cual se transforman materias primas e insumos en productos alimenticios terminados, aplicando procedimientos físicos, químicos o biológicos controlados. Su propósito es garantizar que los alimentos elaborados cumplan con los criterios de higiene, calidad e inocuidad establecidos por la unidad hospitalaria y la normatividad sanitaria vigente.
4.	Inocuidad alimentaria	Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparan, manipulan y conservan conforme a las prácticas sanitarias adecuadas.
5.	Métodos de cocción	Técnicas de preparación térmica empleadas para obtener alimentos seguros y de calidad: hervir, cocer al vapor, hornear, freír, saltear, estofar, rostizar, entre otros.
6.	Responsabilidad sanitaria	Deber del personal manipulador de alimentos de aplicar las políticas de higiene y seguridad alimentaria, reportar incidencias y mantener condiciones seguras de trabajo.
7.	Técnicas y tipos de corte	Procedimientos para fraccionar alimentos según su forma, textura o cocción: juliana, bastón, brunoise, filetear, rodajas, abanico, entre otros.