

## I.- Datos Generales

**Código:** EC0126      **Título:** Limpieza de cocinas industriales

### **Propósito del Estándar de Competencia:**

Servir como referente para la evaluación y certificación de las personas que limpian la cocina industrial, incluyendo sus instalaciones y operan la máquina lavalozas.

Asimismo, puede ser referente para el desarrollo de programas de capacitación y de formación basados en el Estándar de Competencia (EC).

### **Descripción del Estándar de Competencia**

Estándar de Competencia para personas que deban contar con conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes necesarias para realizar la limpieza del mobiliario y equipo de cocinas industriales.

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

### **Comité de Gestión por Competencia que lo desarrolló:**

Turismo

**Fecha de aprobación por el Comité Técnico del CONOCER:**  
10/06/2011

**Fecha de publicación en el D.O.F:**  
25/08/2011

**Periodo de revisión/actualización del EC:**

**Tiempo de Vigencia del Certificado de competencia en este EC:**

**3 años**

**3 años.**

**Ocupaciones relacionadas con este EC de acuerdo al Catálogo Nacional de Ocupaciones:**

### **Módulo/Grupo Ocupacional**

Camaristas y aseadores  
Auxiliares de servicio de alimentos y bebidas

### **Ocupaciones asociadas:**

Ayudante de Limpieza  
Lavaplatos (Hotel, Restaurante, Cantina)  
Mozo de Limpieza

**Ocupaciones no contenidas en el Catálogo Nacional de Ocupaciones y reconocidas en el Sector para este EC:**

**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 Estándar de Competencia, 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.

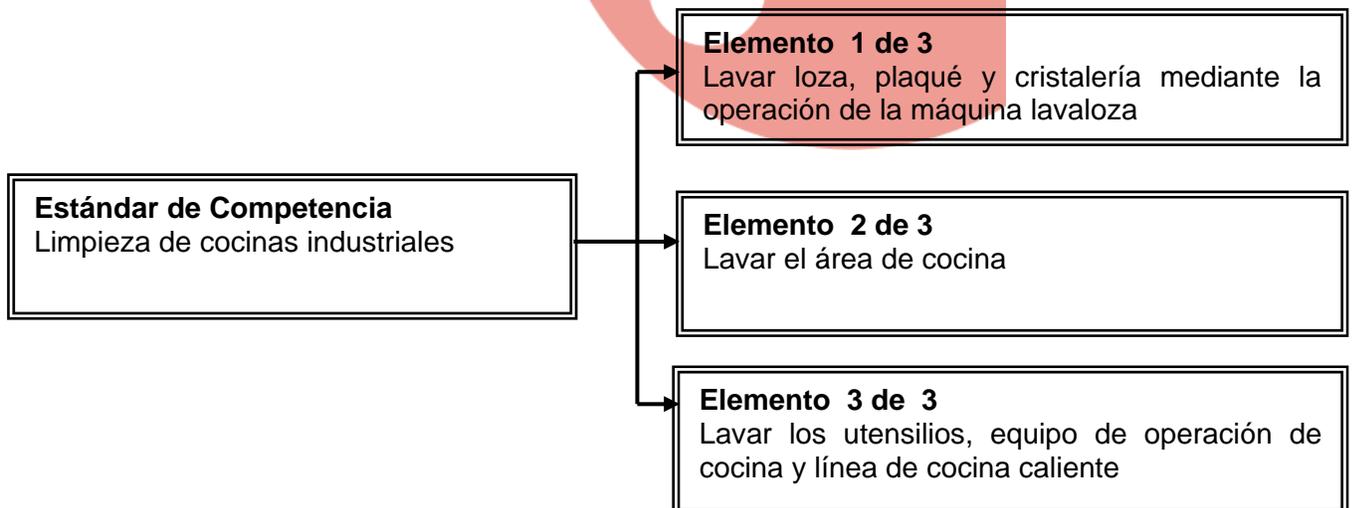
**Empresas e Instituciones participantes en el desarrollo del EC**

- Confederación Revolucionaria de Obreros y Campesinos (CROC)
- El Lago Restaurante
- Hotel J.W. Marriott
- Hotel Presidente Intercontinental
- Hotel Nikko Ciudad de México
- Hotel Meliá México
- Hotel Camino Real

**Duración estimada de la evaluación**

- 1 hora en gabinete y 2 horas en campo, totalizando 3 horas

**II.- Perfil del Estándar de Competencia**



### III.- Elementos que conforman el Estándar de Competencia

Referencia	Código	Título
1 de 3	E0487	Lavar loza, plaqué y cristalería mediante la operación de la máquina lavalozas.

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

#### DESEMPEÑOS

1. Prepara la máquina lavalozas para desincrustar las manchas y sarro:
  - Verificando que está apagada antes de comenzar a lavar;
  - Vaciando los tanques de agua de la máquina;
  - Retirando producto químico de los dosificadores y los residuos de alimentos, y;
  - Llenando los tanques de agua de acuerdo al nivel requerido.
2. Desincrusta manchas y sarro de la máquina lavalozas:
  - Agregando agua y producto desincrustante en los tanques;
  - Encendiendo la máquina lavalozas de 20 a 30 minutos;
  - Desmontando brazos, canastillas, rejillas y cortinas después de haber actuado el producto desincrustante;
  - Tallando con fibra y solución jabonosa el interior / exterior de la maquina y las piezas desmontadas;
  - Montando los brazos, canastillas, rejillas y cortinas revisando que sea en su posición correspondiente;
  - Drenando el agua con solución;
  - Enjuagando las piezas con agua caliente y la máquina durante 5 minutos, y;
  - Vaciando el agua de los tanques antes de llenar nuevamente de agua de acuerdo al nivel requerido.
3. Opera la máquina lavalozas:
  - Verificando que se encuentre limpia antes de comenzar a operarla;
  - Revisando que los tanques de agua están en el nivel requerido de la misma;
  - Colocando la cantidad de solución requerida de acuerdo a las instrucciones del proveedor;
  - Realizando el cambio de agua cuando ésta presente olores y muestre de acuerdo a las necesidades de operación, y;
  - Manteniendo la temperatura de operación de acuerdo con el punto 5.5.11 de la NOM-093-SSA1-1994.
4. Prepara los accesorios para el lavado del equipo de servicio:
  - Utilizando un contenedor con agua caliente y solución desincrustante para el prelavado del plaqué;
  - Seleccionando la canastilla dependiendo el equipo de servicio para lavar, y;
  - Acomodando el equipo de servicio en banda / canastilla de acuerdo al modelo de la máquina lavalozas.

5. Lava loza, plqué y cristalería en la máquina lavalozas:
  - Desechando de estos los residuos de alimentos con la manguera de prelavado antes de comenzar su lavado;
  - Colocándolos en la canastilla de acuerdo al equipo de servicio a lavar, y;
  - Programando la máquina lavalozas para el lavado del equipo de servicio.
  
6. Retira la loza, plqué y cristalería de la máquina lavalozas:
  - Al terminar el ciclo de lavado de la máquina, y;
  - Revisando que no conserven residuos de alimentos y olores.
  
7. Determina la necesidad de que la loza, plqué y cristalería sea lavada de nuevo:
  - Cuando el equipo de servicio conserva olores y residuos de alimentos.
  
8. Acomoda la loza, plqué y cristalería limpios:
  - En el lugar asignado para cada equipo de servicio, y;
  - Desechando loza / cristalería fracturada.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

**CONOCIMIENTOS**

- |  | <b>NIVEL</b> |
|--|--------------|
| 1. Tipos de productos químicos utilizados para lavar y desincrustar la máquina lavalozas.                                  | Conocimiento |
| 2. Temperaturas a las que se debe programar la operación de la máquina lavalozas durante las diferentes etapas del lavado. | Comprensión  |
| 3. Modalidad del uso de tanques y temperaturas para desincrustar máquina lavalozas   | Conocimiento |

**PRÁCTICAS INADMISIBLES**

1. Descuidar la operación de la máquina lavalozas cuando está funcionando.

**ACTITUDES / HÁBITOS / VALORES**

1. Orden: La manera en que mantiene despejada el área de trabajo a la entrada y salida de la máquina lavalozas.

**GLOSARIO**

1. Canastilla: Se utilizan para acomodar loza y cristalería, además del plqué también llamadas plaqueras.
2. Desincrustar: Actividad que se realiza para eliminar el sarro de la máquina lavalozas, y manchas de loza.
3. Equipo de servicio: Se refiere a la loza, plqué y cristalería, independientemente el tipo, modelo o material de cada uno de ellos.

- |   |   |
|---|---|
| 4. Máquina lavalozas:                     | Se conoce también como máquina lavaplatos o máquina lavavajillas para el lavado y desinfectado.   |
| 5. Plaqueras:                             | Contenedores que sirven para el seleccionado del plaqué y poder introducirlo en la máquina lavalozas de banda.  |
| 6. Punto 5.5.11 de la NOM-093-SSA1-1994 : | En este punto de la NOM se establece que "...En caso de contar con máquina lavalozas, ésta debe funcionar a las temperaturas adecuadas en cada etapa, de acuerdo a las recomendaciones del fabricante..." |
| 7. Productos químicos:                    | Se refiere a aquellas sustancias químicas que se utilizan para el lavado de utensilios, equipos loza, plaqué cristalería y áreas de la cocina   |

Referencia	Código	Título
2 de 3	E0488	Lavar el área de cocina

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

#### DESEMPEÑOS

1. Acondiciona las áreas de cocina para lavar:
  - Desmontando el plafón pieza por pieza en orden lineal;
  - Verificando que la cámara de conservación / congelación está desocupada de alimentos, y;
  - Retirando accesorios, equipos y basura del área asignada para lavar.
  
2. Limpia el plafón, paredes y cámara de conservación/congelación de la cocina:
  - Tallándolos con fibra y solución jabonosa sin que pierdan las características del material de fabricación;
  - Evitando mojar las partes eléctricas de paredes;
  - Retirando con agua residuos de solución jabonosa;
  - Secándolos con un trapo limpio y enjuagándolos sin que deje manchas, olores y humedad;
  - Colocando los accesorios, equipos y cada pieza del plafón de acuerdo con el lugar que les corresponde, y;
  - Desechando los residuos de agua hacia la rejilla de las coladeras.
  
3. Lava pisos y rejillas de coladeras:
  - Tallando con cepillo y solución jabonosa;
  - Despejando con la espátula residuos sólidos de las coladeras;
  - Retirando con agua residuos de solución jabonosa;
  - Desechando los residuos de agua hacia la rejilla de las coladeras, y;
  - Secando con mechudo sin dejar manchas y humedad.

4. Retira los residuos de basura de la cocina:
  - Cerrando las bolsas/contenedores, y;
  - Evitando derramar los residuos durante el trayecto al área de depósito de basura.
5. Limpia los contenedores de basura:
  - Lavando los contenedores de basura con solución jabonosa, y;
  - Dejándolos listos de acuerdo con el punto 5.4.9 de la NOM-093-SSA1-1994 en su área correspondiente.

**ACTITUDES / HÁBITOS / VALORES**

- |                     |  |
|---------------------|--|
| 1. Responsabilidad: | La manera en que evita contaminaciones en la cocina al retirar los residuos orgánicos e inorgánicos en tiempo y forma. |
| 2. Tolerancia:      | La manera en que atiende las necesidades de los demás y permite el paso durante el lavado de los pisos de la cocina.   |

**GLOSARIO**

- |  |   |
|--|---|
| 1. Plafón:                             | Techo falso que puede ser desmontado, elaborado de diferentes materiales.   |
| 2. Punto 5.4.9 de la NOM-093-SSA1-1994 | Este punto de la NOM se refiere a "...Deben distribuirse en el área de preparación de alimentos depósitos para basura con bolsa de plástico ya sea para desperdicios o material desechable, evitar la acumulación excesiva de basura eliminándola una vez que los depósitos están llenos. Los depósitos para basura deben lavarse al final de la jornada.." |

<b>Referencia</b>	<b>Código</b>	<b>Título</b>
3 de 3	E0489	Lavar los utensilios, equipo de operación de cocina y línea de cocina caliente

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

**DESEMPEÑOS**

1. Prepara las soluciones para el lavado de los utensilios de cocina:
  - Incorporando a la solución jabonosa el producto químico de acuerdo a las instrucciones del proveedor.
2. Lava los utensilios de cocina:
  - Llevándolos al área de cochambre;
  - Retirando los residuos de alimentos de los utensilios antes de iniciar el lavado;

- Tallando con fibra y solución jabonosa sin que se pierdan las características de los materiales;
  - Enjugando estos con agua y solución desinfectante, con yodo / cloro / inmersión de agua caliente a una temperatura de 75 a 82°C por lo menos durante medio minuto como lo establece el punto 5.4.2 de la NOM-093-SSA1-1994, y;
  - Colocándolos en el área asignada de acuerdo a su tipo.
3. Realiza las actividades de limpieza:
- Utilizando el equipo de higiene para protección personal indicado para cada área asignada, y;
  - Conservando libres de sustancias contaminantes utensilios de cocina, loza, plaqué y equipo de operación.
4. Lava el equipo de operación de cocina:
- Llevándolo al área de cochambre;
  - Retirando los residuos de alimentos antes de iniciar el lavado;
  - Utilizando agua caliente y producto químico indicado para su material de fabricación;
  - Enjugando las piezas con agua fría, sin dejar manchas, olores y oxido;
  - Secando con trapo limpio para retirar residuos de agua, y;
  - Puliendo el equipo de operación.
5. Desmonta las piezas de la línea de cocina caliente:
- Utilizando el equipo de protección personal;
  - Conservando libre de sustancias contaminantes los utensilios de cocina, y;
  - Retirando filtros de la campana, parrillas, quemadores, charolas y brazos de la estufa, rejillas de respiración de baño maría, charolas y rejillas de la salamandra.
6. Lava la línea de cocina caliente:
- Aplicando producto químico en el interior / exterior de la línea de cocina caliente de acuerdo a las instrucciones del proveedor;
  - Calentando las piezas desmontadas en el baño maría, y línea de cocina caliente con solución desengrasante en el rango de temperatura y el tiempo determinado en las instrucciones del proveedor;
  - Tallando con fibra y solución desengrasante las piezas desmontadas y línea de cocina caliente hasta desprender el cochambre de la superficie;
  - Enjugando con agua caliente residuos de agua y solución desengrasante, y;
  - Detallando la limpieza pasando un trapo limpio sobre las superficies interior / exterior.
7. Desincrusta baño maría:
- Aplicando la solución desincrustante el tiempo indicado en las instrucciones del proveedor;
  - Tallando con fibra de acuerdo al tipo de material y el estado de impurezas hasta quitar las manchas y sarro, y;
  - Secando con un trapo limpio las superficies interior / exterior.
8. Monta las piezas de la línea de cocina caliente:

- En su lugar y posición asignados de acuerdo a sus características.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

**PRODUCTOS**

1. Las soluciones elaboradas con producto químico desincrustante y detergente:
  - Contienen agua en cantidad y temperatura establecida por el proveedor en las instrucciones de uso, y;
  - Están etiquetadas/ rotuladas y cerradas conforme a lo establecido en el punto 5.2.9 de la NOM-093-SSA1-1994.
2. Las soluciones de limpieza almacenadas:
  - Están en lugar separado y delimitado de cualquier área de manipulación y almacenamiento de alimentos.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

**CONOCIMIENTOS**

- |   | NIVEL        |
|---|--------------|
| 1. Rango de temperatura del producto químico recomendado para desincrustar y desengrasar. | Conocimiento |
| 2. Uso y tipos de desengrasantes, desincrustantes, y detergentes.                         | Aplicación   |

**PRÁCTICAS INADMISIBLES**

1. Dejar producto químico sin identificar en el área donde existan alimentos

**ACTITUDES / HÁBITOS / VALORES**

1. Cooperación: La manera en que colabora activamente con sus compañeros durante el lavado del área de cocina caliente.

**GLOSARIO**

- |                              |  |
|------------------------------|--|
| 1. Área de cochambre:        | Espacio asignado donde se concentran todos los utensilios de la cocina para su lavado y desinfectado.  |
| 2. Calentón:                 | Equipo donde se resguarda la loza para mantenerla caliente para su uso, puede ser fijo, o movable con alimentos.   |
| 3. Desinfectante:            | Producto químico capaz de matar las formas en desarrollo, pero no necesariamente las esporas resistentes de microorganismos patógenos.   |
| 4. Línea de cocina caliente: | Área donde se ubica el equipo de cocción, que puede ser: freidora, plancha, quemadores, estufón, campana, marmita, horno convencional, salamandra, sarteneta, baño maría, etc. |
| 5. Utensilios de cocina:     | Ollas, sartenes, cambros, charolas, coladores  |

## ESTÁNDAR DE COMPETENCIA

6. Equipo de operación de cocina: (coludos, chinos), tablas de picado, moldes de pastelería, globos de batidora, etc. Utensilios que pueden ser de alpaca y acero (paneras, salseras, tortilleros etc).
7. Equipo de higiene para protección personal: Se refiere a los guantes, red para el cabello, botas, goggles, mandil, etc.
8. Punto 5.2.9 de la NOM-093-SSA1-1994: Este punto de la NOM se refiere a "...Todos los recipientes, frascos, botes y bolsas deben estar etiquetados o rotulados y cerrados..."

