

# Lista de verificación del portafolio de evidencias

Nombre del candidato:					
Clave y Centro de Evaluación:					
Código y estándar de competencias: <b>EC0081 Manejo higiénico de los alimentos</b>					
Folio del lote:	Folio del proceso:	Fecha de elaboración:	Día:	Mes:	Año

Documento	Cumple/Firmado	Observaciones al documento
-----------	----------------	----------------------------



Ficha de Registro

Sí  No

Este documento se debe integrar al portafolio, en caso de que el candidato haya decidido hacer públicos sus datos personales se deberá anexar copia de su identificación oficial y de su CURP



Diagnóstico

Sí  No

Fecha de aplicación: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_



Plan de evaluación

Sí  No

Fecha de elaboración: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_



Instrumentos de Evaluación integrados

Sí  No

Fecha de aplicación: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_



Evidencias

Sí  No

Las evidencias deben estar en orden conforme al listado de evidencias que se encuentra en el portafolio de evidencias, con nombre y firma al calce de forma autógrafa



Cédula de evaluación

Sí  No

Fecha de elaboración: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

## Observaciones Generales

Nombre y firma del Coordinador del Centro de Evaluación

Nombre y firma del Evaluador

Este documento representa el cumplimiento de la integración del portafolio de evidencias que contribuye al aseguramiento de la calidad y es responsabilidad de quienes lo firman. Para efectos de auditoría deberá estar perfectamente validado e integrado, en caso contrario, se corre el riesgo de ser penalizado con la suspensión de los prestadores de servicios encargados.

# Portafolio de Evidencias

Nombre completo del Candidato(a):

EC0081 Manejo higiénico de los alimentos

Nombre del evaluador (a):

No. de cédula de acreditación/Denominación del Centro de Evaluación:

# Índice

## 1. Datos del Candidato(a).

- ✓ Ficha de Referencia del Candidato(a) firmada
  - (En caso de haber aceptado hacer públicos sus datos favor de enviar copia de su identificación oficial y copia de su CURP)
- ✓ Diagnóstico del candidato(a).
- ✓ Tríptico de derechos y obligaciones (acuse de recibido)

## 2. Recopilación de evidencias.

- ✓ Plan de Evaluación Acordado con el Candidato(a)  
(Acuse de recibido)
- ✓ Instrumento de Evaluación Aplicado al Candidato(a) (únicamente en el caso de que los resultados hayan sido registrados en el IEC impreso)
- ✓ Evidencias complementarias (si y solo si el IEC lo establece como requerimiento adicional: fotografías, videos, documentos, etc.).
- ✓ Evidencia histórica y reporte de comprobación correspondiente (aplica si y solo si para la emisión del juicio de competencia se tomó como referente evidencia histórica).

## 3. Cierre de la evaluación.

- ✓ Cédula de Evaluación del Candidato(a)  
(Acuse de recibido)
- ✓ Encuesta de satisfacción del candidato(a)

# 1. Datos del Candidato(a)

<b>Fecha:</b>	<b>Día:</b>	<b>Mes:</b>	<b>Año:</b>
---------------	-------------	-------------	-------------

**DATOS GENERALES**

<b>Código:</b> ECO081	<b>Estándar de competencia:</b> Manejo higiénico de los alimentos	<b>Nivel</b> Dos
--------------------------	--	---------------------

Este diagnóstico tiene el propósito de identificar las posibilidades de éxito del candidato(a) al realizar un proceso de evaluación en competencia laboral.

**Instrucciones para el candidato(a):**

Lea cuidadosamente los siguientes reactivos y únicamente responda aquellas opciones que están numeradas.

Si usted realiza o ha realizado la actividad descrita marque "✓" en la casilla correspondiente a "SI", de lo contrario márquela en la casilla "NO".

Las secciones sombreadas no requieren respuesta, indican una instrucción para los reactivos siguientes.

Si usted cuenta con alguna evidencia física generada con anterioridad, que se relacione con alguno(s) de los reactivos, infórmelo al evaluador.

<b>CRITERIOS DE DESEMPEÑO</b>		<b>Sí</b>	<b>No</b>
-------------------------------	--	-----------	-----------

**Al recibir higiénicamente las materias primas, alimentos y bebidas usted:**

1.	Verifica las condiciones físicas y de operación, de las áreas de recepción		
2.	Verifica el estado y ajuste del termómetro bimetalico		
3.	Verifica las condiciones de las materias primas		
4.	Rechaza materias primas, alimentos y bebidas no aptos para su uso/consumo/preparación		
5.	Rotula las materias primas, alimentos y bebidas		

**Al almacenar higiénicamente las materias primas, alimentos y bebidas usted:**

6.	Verifica las condiciones físicas y de operación, de las áreas de almacenamiento		
7.	Acomoda las materias primas, alimentos y bebidas		
8.	Verifica la temperatura de las materias primas, alimentos y bebidas refrigerados/congelados antes de su uso		

**Al llevar a cabo las prácticas de higiene en la preparación de alimentos y bebidas**

9.	Verifica las condiciones físicas y de operación de las áreas de preparación de alimentos y bebidas		
10.	Lava las superficies de contacto de las áreas donde se manipulan los alimentos		
11.	Desinfecta las superficies de contacto de las áreas donde se manipulan los alimentos		
12.	Lava equipos y utensilios de contacto con los alimentos		
13.	Desinfecta los equipos y utensilios de contacto con los alimentos		
14.	Lava sus manos		
15.	Lava frutas/hortalizas/huevos		
16.	Desinfecta frutas/hortalizas		
17.	Lava carnes/aves/productos de la pesca/vísceras frescas		
18.	Aplica prácticas sanitarias en la preparación de alimentos y bebidas		
19.	Enfría alimentos preparados		
20.	Recalienta alimentos refrigerados/congelados		
21.	Aplica las prácticas sanitarias para el servicio de los alimentos y bebidas		
22.	Dispone de la basura del área de preparación de alimentos y bebidas		

**Usted sabe presentar:**



CRITERIOS DE DESEMPEÑO		Sí	No
23.	Las materias primas, alimentos y bebidas almacenadas en refrigeración/congelación		
24.	Los envases/empaques/recipientes de las materias primas, alimentos y bebidas acomodados en el anaquel		
25.	Los productos químicos almacenados		
26.	Las superficies de contacto con los alimentos del área de preparación limpias		
27.	Los botes de basura limpios del área de preparación		
<b>Usted posee los siguientes conocimientos:</b>			
28.	Características para la aceptación/rechazo de materias primas de acuerdo a la Norma Oficial Mexicana vigente, en materia de prácticas de higiene para el proceso de alimentos y bebidas		
29.	Causas de contaminación de los alimentos: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Biología</li> <li>▪ Química</li> <li>▪ Física</li> </ul>		
30.	Temperaturas mínimas internas de cocción de los alimentos de acuerdo a la Norma Oficial Mexicana vigente en la materia		
31.	Prácticas que se deben evitar recalentar alimentos		
32.	Métodos de descongelación de alimentos		
33.	Bebidas carbonatadas		
34.	Componentes/ partes de ajuste del termómetro		
35.	Fecha de caducidad		
36.	Fecha de consumo preferente		
37.	Grado Celsius		
38.	Granel		
39.	Hortalizas		
40.	Magulladura		
41.	Material inerte		
42.	Moho		
43.	Productos frescos		
44.	Productos Potencialmente Peligrosos		
45.	Productos perecederos		
46.	Productos secos		
47.	Protecciones de fuentes de luz		
48.	Rotula		
49.	Signos de descongelación/recongelación		
50.	Superficie lisa		
51.	Termómetro bimetalico		
52.	Vástago del termómetro bimetalico		
53.	Ajustar el termómetro Bimetalico		
54.	Alimentos cocidos		
55.	Alimentos crudos		
56.	Área de almacenamiento de materias primas, alimentos y bebidas		

CRITERIOS DE DESEMPEÑO		Sí	No
57.	Productos potencialmente peligrosos		
58.	Área de rechazo		
59.	Sistema PEPS		
60.	Primeras entradas-primeras salidas		
61.	Productos lácteos		
62.	Áreas donde se resguarda la basura		
63.	Aderezos elaborados por el establecimiento		
64.	Agua para uso/consumo humano		
65.	Alimentos secos		
66.	Baño María		
67.	Características Organolépticas de las materias primas y alimentos		
68.	Ebullición de agua		
69.	Inocuidad		
70.	Mesa de Vapor		
71.	Oxidación en término de alimentos		
72.	Plaqué/cubertería y cubiertos		

RESULTADOS DEL ANÁLISIS DEL DIAGNÓSTICO		
<p><b>Evaluador:</b> Deberá calcular el resultado del diagnóstico en porcentaje, dividiendo el número de respuestas afirmativas entre el total de reactivos y multiplicado por 100.</p> <p>La diferencia del resultado, que son los reactivos negativos, deberá ser retroalimentada por el evaluador.</p>		
<b>Marque con una (✓) el resultado del diagnóstico:</b>		<b>Favorable al proceso de evaluación, si las respuestas afirmativas son igual o mayor al 85%, sobre el total de respuestas</b>
		<b>No Favorable al proceso de evaluación, si las respuestas afirmativas son igual o menor al 84.9%, sobre el total de respuestas</b>

Nombre y firma del candidato

Nombre y firma del evaluador

## 2. Recopilación de Evidencias

## Plan de Evaluación

<b>Evaluador:</b>	Nombre completo
<b>Centro de Evaluación:</b>	Clave de la Cédula de Evaluación/Denominación del Centro de Evaluación
<b>Fecha:</b>	Día – Mes – Año en que se acordó del Plan de Evaluación
<b>Estándar de Competencia:</b>	<b>EC0081 Manejo higiénico de los alimentos</b>
<b>Candidato(a):</b>	Nombre completo

<b>Resultado del Diagnóstico:</b>	Resultado numérico del diagnóstico aplicado (%):	<b>Favorable</b> <input type="checkbox"/>	<b>No favorable</b> <input type="checkbox"/>
<b>Se sugirió capacitación:</b>	<b>Sí</b> <input type="checkbox"/>	<b>No</b> <input type="checkbox"/>	

No.	Actividades del candidato y forma de desarrollo	Fecha (dd/mm/aaaa)
<b>Desempeños (acciones) a evaluarse con Técnica de Campo e instrumento Guías de Observación:</b>		
1.	<b>Verificará las condiciones físicas y de operación, de las áreas de recepción:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Antes de iniciar la recepción de los alimentos y bebidas/al inicio del turno/de acuerdo al programa de mantenimiento del establecimiento, y;</li> <li>Revisando que el termómetro, la báscula se encuentren funcionando y que las tarimas/mesa de recepción se encuentren libres de suciedad adherida/incrustada, plaga, grietas, descarapelamientos, oxidación y roturas</li> </ul>	
2.	<b>Verificará el estado y ajuste del termómetro bimetalico:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Antes de su uso/al inicio del turno/después de un cambio extremo de temperatura/si ha sufrido un golpe/caída;</li> <li>Revisando que esté completo, limpio, íntegro;</li> <li>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;</li> <li>Introduciendo el vástago del termómetro bimetalico sin tocar las paredes ni el fondo del recipiente;</li> <li>Corroborando que la aguja se estabilice, y;</li> <li>Girando la tuerca del termómetro sin sacarlo del recipiente, hasta que la aguja marque 0°Celsius y se mantenga estable</li> </ul>	
3.	<b>Verificará las condiciones de las materias primas, alimentos y bebidas:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Al recibirlos;</li> <li>Revisando que los productos potencialmente peligrosos que se reciban enhielados no estén en contacto directo con el hielo;</li> <li>Revisando que los alimentos congelados, se encuentren libres de signos de descongelación/recongelación;</li> <li>Revisando que los envases/empaques se encuentren limpios, libres de roturas, abolladuras/golpes, señales/presencia de plaga, materia extraña, oxidación y abombamiento</li> <li>Corroborando en el envase/empaque, que la fecha de caducidad/consumo preferente esté vigente en los productos que así lo especifiquen;</li> <li>Corroborando en la etiqueta, que los productos lácteos recibidos estén elaborados con leche pasteurizada;</li> <li>Verificando con el termómetro bimetalico, que las materias primas, alimentos y bebidas refrigerados, se encuentren a una temperatura interna de 4°Celsius/ menos; excepto los productos vivos de la pesca que pueden aceptarse a 7°Celsius;</li> <li>Verificando con el termómetro bimetalico que las materias primas, alimentos y bebidas congelados, se encuentren a una temperatura de -9°Celsius a -30°Celsius, y;</li> <li>Corroborando en el envase/empaque, que el hielo destinado al consumo humano se haya elaborado con agua potable</li> </ul>	
4.	<b>Rechazará materias primas, alimentos y bebidas no aptos para su uso/consumo/preparación:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rechazando los productos envasados que presenten materia extraña en su interior y las corcholatas/tapas que presenten oxidación, violación;</li> <li>Rechazando el huevo entero fresco, que presente excremento, roturas, sangre, plumas, manchas;</li> <li>Rechazando, las frutas y verduras/hortalizas frescas que presenten magulladuras, moho / plaga;</li> <li>Rechazando, los productos secos que presenten moho/coloraciones no propias del producto/materia extraña/evidencia de plaga;</li> </ul>	

## Plan de Evaluación

No.	Actividades del candidato y forma de desarrollo	Fecha (dd/mm/aaaa)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Traspasando las materias primas, alimentos y bebidas que se reciban en huacales/costales/arpillas/redes/cajas de cartón corrugado/cartones de huevo corrugado/cestos de palma; a envases/empaques limpios e íntegros, de superficie lisa y material inerte, y;</li> <li>▪ Reportando por escrito en bitácora/formato de uso interno al proveedor/personal responsable del área de recepción/almacén/encargado del establecimiento, las anomalías encontradas en la recepción/rechazo de los alimentos y bebidas</li> </ul>	
5.	<b>Rotulará las materias primas, alimentos y bebidas:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Después de su recepción/antes de ingresarlos a los almacenes/unidades de refrigeración/unidades de congelación;</li> <li>▪ Marcando día, mes y año de ingreso, en el envase/empaque de todas y cada una de las materias primas, alimentos y bebidas, recibidos; a excepción de bebidas alcohólicas, carbonatadas y agua envasada, y;</li> <li>▪ Marcando con el nombre del producto, día, mes y año de ingreso, los recipientes/envases/empaques que contengan materias primas, alimentos y bebidas; recibidos a granel</li> </ul>	
6.	<b>Verificará las condiciones físicas y de operación, de las áreas de almacenamiento:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Antes de almacenar las materias primas, alimentos y bebidas/en caso de que sean áreas independientes/diferentes a la de la recepción, y;</li> <li>▪ Revisando que las tarimas, recipientes/contenedores, alacenas/anaqueles/entrepaños/gavetas/gabinetes/repisas, refrigeradores/congeladores/cámaras de refrigeración/congelación, se encuentren libres de suciedad adherida/incrustada, plaga, grietas, descarapelamientos, oxidación y roturas</li> </ul>	
7.	<b>Acomodará las materias primas, alimentos y bebidas:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Durante/después de su recepción/preparación/servicio;</li> <li>▪ Colocando de inmediato los productos potencialmente peligrosos en refrigeración /congelación;</li> <li>▪ Guardando en recipientes limpios, íntegros y cerrados, de superficie lisa y material inerte, las materias primas/alimentos y bebidas recibidos a granel/preparados;</li> <li>▪ Aplicando el Sistema PEPS a las materias primas, alimentos y bebidas, dando preferencia para la primera salida/uso a su fecha de caducidad/consumo preferente/maduración, en el caso de las frutas y hortalizas frescas, y</li> <li>▪ Colocando los alimentos crudos en la parte inferior y los alimentos cocidos/listos para su consumo, en la parte superior, de las unidades de refrigeración/congelación</li> </ul>	
8.	<b>Verificará la temperatura de las materias primas, alimentos y bebidas refrigerados/congelados, antes de su uso:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Introduciendo el vástago del termómetro bimetálico en el centro de los productos refrigerados;</li> <li>▪ Verificando que los productos refrigerados presenten una temperatura máxima de 4°Celsius;</li> <li>▪ Colocando el vástago del termómetro bimetálico entre dos paquetes con productos congelados, y;</li> <li>▪ Corroborando que los productos congelados presenten una temperatura de -9°C a - 30°Celsius</li> </ul>	
9.	<b>Verificará las condiciones físicas y de operación de las áreas de preparación de alimentos y bebidas:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Antes de la preparación de alimentos y bebidas/en caso de que sean áreas independientes/diferentes a la de la recepción y almacén;</li> <li>▪ Revisando que pisos, paredes y techos, se encuentren libres de cochambre, grietas, plaga y descarapelamientos;</li> <li>▪ 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, oxidación;</li> <li>▪ Revisando que las lámparas/focos/fuentes de luz, funcionen y cuenten con protección</li> <li>▪ 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;</li> <li>▪ Revisando que las coladeras existentes se encuentren limpias, íntegras, sin estancamientos de agua/grasa/comida/suciedad y libres de mal olor;</li> <li>▪ Demostrando que el agua para uso/consumo sea potable a través de ebullición/desinfección/purificación;</li> <li>▪ Guardando el agua y hielo destinado al consumo humano en recipientes/equipos limpios, y tapados, y;</li> <li>▪ 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</li> </ul>	

## Plan de Evaluación

No.	Actividades del candidato y forma de desarrollo	Fecha (dd/mm/aaaa)
10.	<b>Lavará las superficies de contacto de las áreas donde se manipulan alimentos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Al término del turno/antes de iniciar labores;</li> <li>▪ Corroborando que cuente con los productos y utensilios de limpieza y desinfección proporcionados por el establecimiento;</li> <li>▪ Tallando con el utensilio y producto de limpieza específico, paredes y posteriormente pisos, hasta retirar la suciedad adherida/incrustada, sin mojar las partes eléctricas;</li> <li>▪ Enjuagándolos con agua potable, hasta eliminar los residuos del producto de limpieza, y;</li> <li>▪ Retirando el agua sobrante</li> </ul>	
11.	<b>Desinfectará las superficies de contacto de las áreas donde se manipulan alimentos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Después de lavarlas;</li> <li>▪ Desinfectándolas con el producto proporcionado por establecimiento y siguiendo las instrucciones del fabricante, y;</li> <li>▪ Secándolas con el utensilio de limpieza proporcionado por el establecimiento</li> </ul>	
12.	<b>Lavará los equipos y utensilios de contacto con los alimentos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Antes de iniciar labores/al término del turno/antes de su uso;</li> <li>▪ Desconectando los equipos eléctricos que así lo requieran;</li> <li>▪ Desmontando las partes desarmables del equipo que así lo requiera, sin dañarlas;</li> <li>▪ Retirando los restos de alimentos/basura de los equipos y utensilios que así lo requieran</li> <li>▪ Tallando cada una de las partes con el utensilio y producto de limpieza proporcionados por el establecimiento, hasta retirar suciedad adherida/incrustada, sin mojar partes eléctricas, y;</li> <li>▪ Enjuagándolos con agua potable, hasta retirar los residuos del producto de limpieza sin mojar partes eléctricas</li> </ul>	
13.	<b>Desinfectará los equipos y utensilios de contacto con los alimentos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Después de lavarlos;</li> <li>▪ Aplicando el producto de desinfección, proporcionado por el establecimiento, siguiendo las instrucciones del fabricante y sin mojar partes eléctricas;</li> <li>▪ Secándolos, con la técnica/implemento de limpieza definido por el establecimiento;</li> <li>▪ Armándolos de acuerdo a las características de cada equipo, sin dañarlos;</li> <li>▪ Guardándolos en el lugar determinado por el establecimiento, y;</li> <li>▪ Guardando los utensilios y productos de limpieza utilizados, en un área específica, sin riesgo de contaminar materias primas, alimentos y bebidas</li> </ul>	
14.	<b>Lavará sus manos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Antes de iniciar labores/después de manipular alimentos/basura/ir al baño/estornudar/toser/rascarse/tocarse alguna parte del cuerpo/antes de colocarse/después de retirarse los guantes;</li> <li>▪ Mojando sus manos y el área expuesta de los brazos con agua potable;</li> <li>▪ Frotando vigorosamente ambas manos, entre los dedos, palmas, dorso, uñas y el área expuesta de los brazos, con jabón líquido antibacterial, con/sin cepillo que se encuentre sumergido en solución desinfectante;</li> <li>▪ Enjuagando con agua potable hasta eliminar los residuos del jabón;</li> <li>▪ Secando con toallas desechables/aire, y;</li> <li>▪ Aplicando solución desinfectante a base de alcohol</li> </ul>	
15.	<b>Lavará frutas/hortalizas/huevo:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Antes de su uso;</li> <li>▪ Enjuagando con agua potable hasta retirar el exceso de tierra/suciedad;</li> <li>▪ Tallando sin dañar, con el utensilio/técnica de limpieza y solución jabonosa, definido por el establecimiento, pieza por pieza/en manojos pequeños/hoja por hoja, hasta eliminar la suciedad, y;</li> <li>▪ Enjuagando con agua potable hasta eliminar los residuos de solución jabonosa</li> </ul>	
16.	<b>Desinfectará las frutas/hortalizas:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Antes de su uso;</li> <li>▪ Aplicando el producto desinfectante elegido por el establecimiento y de acuerdo a las instrucciones del fabricante, en cuanto a cantidad procedimiento y tiempo de acción, y;</li> <li>▪ Guardándolas de acuerdo a su tipo/disposiciones del establecimiento</li> </ul>	
17.	<b>Lavará carnes/aves/productos de la pesca/vísceras frescas:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Antes de su uso;</li> <li>▪ Eliminando las partes no comestibles, de acuerdo a las características del platillo, y;</li> <li>▪ Enjuagando al chorro, con agua potable interna y externamente, hasta retirar la suciedad</li> </ul>	

## Plan de Evaluación

No.	Actividades del candidato y forma de desarrollo	Fecha (dd/mm/aaaa)
18.	<p><b>Aplicará prácticas sanitarias en la preparación de los alimentos y bebidas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Destinando diferentes tablas y cuchillos marcados/diferente color, para picar/cortar alimentos crudos y cocidos/listos para su consumo;</li> <li>▪ Lavando y desinfectando, antes y después de su uso, los trapos que se utilicen para las superficies de contacto directo con los alimentos crudos y cocidos/listos para su consumo;</li> <li>▪ Utilizando trapos exclusivos diferentes para las superficies que entren en contacto directo con los alimentos crudos y cocidos/listos para su consumo; *Utilizando cucharones/pinzas/tenedores que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento/bebida en proceso de preparación/hielo;</li> <li>▪ Verificando con el termómetro bimetálico, que la temperatura interna de cocción del alimento, sea la mínima especificada en la Norma Oficial Mexicana vigente en la materia, de acuerdo al tipo de alimento cocinado, y;</li> <li>▪ Utilizando una sola vez, recipientes/utensilios/desechables cuando se proceda a probar la sazón de los alimentos/bebidas</li> </ul>	
19.	<p><b>Enfriará alimentos preparados:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Al término de su preparación/servicio;</li> <li>▪ Porcionando/separando en recipientes limpios, los alimentos preparados que no se van a consumir/utilizar de inmediato;</li> <li>▪ Introduciendo el recipiente en baño de agua y hielo hasta cubrir por lo menos dos terceras partes;</li> <li>▪ Agitando/moviendo el alimento, de acuerdo a la naturaleza del producto</li> <li>▪ Verificando con el termómetro bimetálico, que el alimento alcance una temperatura interna de por lo menos 20°Celsius;</li> <li>▪ Tapando el recipiente al alcanzar los 20°Celsius;</li> <li>▪ Rotulando el recipiente con nombre de la preparación y fecha de elaboración;</li> <li>▪ Introduciendo el recipiente al equipo de refrigeración/congelación, y;</li> <li>▪ Verificado que la duración de todo el proceso de enfriamiento del alimento no rebase un máximo de 4 horas</li> </ul>	
20.	<p><b>Recalentará los alimentos refrigerados/congelados:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sacando del equipo de refrigeración/congelación, la porción requerida del alimento;</li> <li>▪ Recalentándola inmediatamente de acuerdo a la naturaleza del producto, en horno/estufa/plancha/microondas/parrilla, y;</li> <li>▪ Verificando con el termómetro bimetálico, que el alimento alcance una temperatura interna de por lo menos 74°Celsius</li> </ul>	
21.	<p><b>Aplicará las prácticas sanitarias para el servicio de los alimentos y bebidas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Colocando los alimentos calientes/preparados/listos para servir en recipientes limpios y cubiertos, sumergidos en baño maría/mesas de vapor precalentadas/bandejas calientes/ollas eléctricas de cocción lenta/planchas calientes;</li> <li>▪ Verificando con el termómetro bimetálico, que los alimentos calientes se mantengan a una temperatura interna, mínima de 60° Celsius/más exceptuando algunos alimentos secos;</li> <li>▪ Colocando los alimentos fríos/preparados/listos para servir, en recipientes limpios y cubiertos sobre baños de hielo/hieleras/barra fría/mesas frías/planchas frías;</li> <li>▪ Verificando con el termómetro bimetálico, que los alimentos fríos se mantengan a una temperatura interna, máxima de 7° Celsius/menos, exceptuando ensaladas, aderezos, salsas, bebidas recién preparadas;</li> <li>▪ Sometiendo a refrigeración/baño de hielo los aderezos que así lo requieran, mientras no estén en uso; * Corroborando que los recipientes/envases/tapaderas de los productos procesados, estén libres de suciedad adherida/incrustada, antes de su servicio;</li> <li>▪ Lavando los recipientes/envases/tapaderas de los productos procesados, que presenten suciedad adherida/incrustada, y;</li> <li>▪ Sometiendo a refrigeración/baño de hielo, los alimentos y bebidas procesados, que una vez abiertos, así lo requieran; de acuerdo a las instrucciones del fabricante</li> </ul>	
22.	<p><b>Recogerá de la basura del área de preparación de alimentos y bebidas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Al finalizar labores/durante la jornada laboral, y;</li> <li>▪ Sacándola en bolsas cerradas antes de que lleguen al límite de su capacidad</li> </ul>	

## Plan de Evaluación

No.	Actividades del candidato y forma de desarrollo	Fecha (dd/mm/aaaa)
<b>Productos (evidencia física) a evaluarse con Técnica de Gabinete e instrumento Listas de Cotejo:</b>		
23.	<p><b>Presentará los envases/empaques/recipientes de las materias primas, alimentos y bebidas acomodados en el anaquel:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Se encuentran limpios y libres de suciedad adherida/incrustada/plaga/oxidación/abombamiento; * Están íntegros y cerrados;</li> <li>Presentan fecha de caducidad/consumo preferente vigente, y</li> <li>Están acomodados de acuerdo al sistema PEPS dando preferencia, para la primera salida/uso, a su fecha de caducidad/consumo preferente/maduración, en el caso de frutas y hortalizas frescas</li> </ul>	
24.	<p><b>Presentará los productos químicos almacenados:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Se encuentran en recipientes/frascos/botes/bolsas, cerrados, libres de fuga;</li> <li>Están identificados/etiquetados/rotulados con el nombre del producto, y;</li> <li>Se encuentran en un lugar específico determinado por el establecimiento, si riesgo de contaminar materias primas, alimentos y bebidas</li> </ul>	
25.	<p><b>Presentará las materias primas, alimentos y bebidas almacenadas en refrigeración/congelación:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Se encuentran libres de mal olor/presentan color característico a la naturaleza del producto;</li> <li>Presentan textura y coloración que corresponde con la naturaleza del producto;</li> <li>Están en recipientes limpios, identificados con nombre del producto, día, mes y año de entrada al almacén, aquellas materias primas, alimentos y bebidas recibidas sin envase original/posterior a su preparación;</li> <li>Están colocados de acuerdo al sistema PEPS, dando preferencia para la primera salida/uso, a su fecha de caducidad/consumo preferente/maduración, en el caso de las frutas y hortalizas frescas;</li> <li>Presentan las materias primas y alimentos crudos, separados de los alimentos preparados/listos para su consumo en unidades de refrigeración/congelación/horizontales, y;</li> <li>Presentan las materias primas y alimentos crudos en la parte inferior y las materias primas y alimentos preparados/listos para su consumo en la parte superior de las unidades de refrigeración/congelación vertical</li> </ul>	
26.	<p><b>Presentará las superficies de contacto con los alimentos del área de preparación limpias:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Se encuentran libres de: suciedad, cochambre, sarro, y derrames</li> </ul>	
27.	<p><b>Presentará los botes de basura limpios del área de preparación:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tienen colocada una tapadera, bolsa de plástico íntegra, de acuerdo al tamaño del bote/contenedor, y;</li> <li>Están libres de mal olor y suciedad</li> </ul>	
<b>Conocimientos (temas) a evaluarse con Técnica de Gabinete y con instrumentos Cuestionarios</b>		
28.	Características para la aceptación/rechazo de materias primas de acuerdo a la Norma Oficial Mexicana vigente, en materia de Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos y bebidas.	
29.	<p>Causas de contaminación de los alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Biológica</li> <li>Química</li> <li>Física</li> </ul>	
30.	Temperaturas mínimas internas de cocción de los alimentos de acuerdo a la Norma Oficial Mexicana vigente en la materia.	
31.	Prácticas que se deben evitar al recalentar alimentos	
32.	Métodos de descongelación de alimentos	

## Plan de Evaluación

No.	Actividades del candidato y forma de desarrollo	Fecha (dd/mm/aaaa)
<b>Actitudes, hábitos y valores (acciones o productos) a evaluarse con Guías de Observación o Lista de Cotejo</b>		
33.	<b>Limpieza:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>La manera en que lava sus manos antes/durante/después de la recepción, almacenamiento y preparación de las materias primas, alimentos y bebidas</li> <li>La manera en que la presentación del personal que manipula alimentos, cumple con ser limpia: está bañado, afeitado/con bigote hasta la comisura de los labios, con el cabello cubierto totalmente, uñas limpias, recortadas y sin esmalte; ropa/uniforme limpio; sin manchas/suciedad visible y no utiliza joyas/otros objetos ornamentales en cara, orejas, cuello, manos ni brazos</li> </ul>	
34.	<b>Responsabilidad:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>La manera en que coloca los productos potencialmente peligrosos recibidos, sobre una superficie/tarima/base, a distancia del piso</li> <li>La manera en que evita rellenar con alimentos nuevos/recién preparados, los recipientes que todavía contienen alimentos que han estado en exhibición/buffet.</li> </ul>	
35.	<b>Cooperación:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>	
36.	<b>Iniciativa:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>La manera en que resguarda los alimentos que lo requieran fuera de la Zona de Peligro de la Temperatura, cuando están fuera de un proceso de preparación/conservación</li> </ul>	
37.	<b>Orden:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>La manera en que el manipulador verifica las características organolépticas de las materias primas, alimentos y bebidas que va a utilizar antes de su preparación</li> </ul>	
<b>Situaciones Emergentes: Acciones o conocimientos a evaluarse con técnicas de campo o gabinete y con instrumentos Guías de Observación o Cuestionarios. Sólo registrar en caso de que existan en el IEC</b>		
38.	<b>Abolladura de un producto enlatado por golpe/caída al ser almacenado</b> <b>Respuesta(s) esperadas:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lavar y secar el envase, vaciar inmediatamente el alimento a otro recipiente, identificándolo con nombre y fecha, tapándolo y usándolo lo más pronto posible/ Identificándolo como rechazo y colocándolo en el área correspondiente.</li> </ul>	
39.	<b>Contacto de algún producto químico con la piel/ojos, inhalación de vapores tóxicos/derrames de productos químicos, ingestión de productos químicos</b> <b>Respuesta(s) esperadas:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aplicar las medidas de seguridad recomendadas por el fabricante/solicitar apoyo para asistir al servicio médico.</li> </ul>	
40.	<b>Presencia de loza/cristalería fracturada/sucia/oxidada/despostillada/estrellada</b> <b>Respuesta(s) esperadas:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Separar la loza/cristalería fracturada/sucia/oxidada/despostillada/estrellada</li> </ul>	
<b>Requerimientos para el desarrollo de la evaluación</b>		
<b>Requerimientos:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Uniforme/ropa de trabajo completa.</li> <li>Contar con Termómetro bimetálico.</li> <li>Presentación personal pulcra.</li> <li>Sin presencia de enfermedades respiratorias/gastrointestinales.</li> </ul>	

## Plan de Evaluación

Requerimientos para el desarrollo de la evaluación	
<b>Detalles de la práctica:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Para que el candidato pueda evidenciar su desempeño, deberá contar con situaciones de evaluaciones reales o simuladas con la finalidad de cubrir todos los contenidos presentes en el EC.</li> </ul>
<b>Responsable de proveer los insumos:</b>	Evaluador, Candidato o Ambos
<b>Tiempo estimado para la evaluación:</b>	2.5 horas en campo, 30 minutos <b>totalizando 3 horas</b>

Aspectos para obtener un juicio de competente:	
Cantidad	Requerimiento
<b>Primero:</b>	La suma total del peso relativo de los pesos del IEC que se aplique sea igual o mayor a: <b>99.26</b> .
<b>Segundo:</b>	Existe al menos un reactivo cumplido para cada criterio de evaluación, aplica solo para reactivos de Producto y Desempeño

Acuerdo para el desarrollo de la Evaluación		
Lugar:	Fecha:	Horario:
Dónde se evaluará, nombre del lugar de evaluación, y teléfonos	Día/mes/año	Hora de la evaluación

Acuerdo para la presentación de resultados de la evaluación (no debe ser mayor a cinco días hábiles posterior a la evaluación):		
Lugar:	Fecha:	Horario:
Dónde se entregarán los resultados, nombre del lugar, y teléfonos	Día/mes/año	Hora de la entrega de resultados

Con la firma del presente confirmo que:

- Se me proporcionó la información suficiente y detallada respecto a los desempeños, productos y conocimientos a demostrar durante la evaluación, así como los lugares, fechas y horarios en que se realizará.
- Se me proporcionó y explicó el tríptico de derechos y obligaciones de los usuarios del Sistema Nacional de Competencias.

**Notas Importantes:**

- La emisión del certificado, deberá realizarse en un período estimado de 90 días naturales a partir de la entrega de resultados al candidato.
- Previo a la solicitud del certificado, el proceso de evaluación será revisado por un Grupo de Dictamen, para asegurar que el evaluador trabajó en apego a la normatividad establecida por el CONOCER y a lo solicitado en el Estándar de Competencia.
- En caso de que el Grupo de Dictamen determine que el evaluador NO se apegó a la normatividad el proceso de evaluación tendrá que reponerse al candidato, sin costo (para el candidato) y con un evaluador distinto.
- Si el Grupo de Dictamen Ratifica el juicio dado por el evaluador, el CE/Ei se pondrá en contacto con el candidato para indicarle los trámites correspondientes ante la ECE/OC para la emisión del Certificado de competencia.

Nombre y firma del Evaluador

Nombre y firma del Candidato(a)

Estoy de acuerdo

\*Se deberá entregar copia de este documento al candidato

A continuación, se listan las evidencias que se deben presentar y cumplir cada uno de los puntos

EC0081 Manejo higiénico de los alimentos	
LISTA DE EVIDENCIAS INTEGRADAS (Favor de identificar las evidencias con el número y nombre correspondiente)	
1. <b>Las materias primas, alimentos y bebidas almacenadas en refrigeración/congelación:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se encuentran libres de mal olor/presentan color característico a la naturaleza del producto;</li> <li>Presentan textura y coloración que corresponde con la naturaleza del producto;</li> <li>Están en recipientes limpios, identificados con nombre del producto, día, mes y año de entrada al almacén, aquellas materias primas, alimentos y bebidas recibidas sin envase original/posterior a su preparación;</li> <li>Están colocados de acuerdo al sistema PEPS, dando preferencia para la primera salida/uso, a su fecha de caducidad/consumo preferente/maduración, en el caso de las frutas y hortalizas frescas;</li> <li>Presentan las materias primas y alimentos crudos, separados de los alimentos preparados/listos para su consumo en unidades de refrigeración/congelaciones horizontales, y;</li> <li>Presentan las materias primas y alimentos crudos en la parte inferior y las materias primas y alimentos preparados/listos para su consumo en la parte superior de las unidades de refrigeración/congelación vertical</li> </ul>
2. <b>Los envases/empaques/recipientes de las materias primas, alimentos y bebidas acomodados en el anaquel:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se encuentran limpios y libres de suciedad adherida/incrustada/plaga/oxidación/abombamiento;</li> <li>Están íntegros y cerrados;</li> <li>Presentan fecha de caducidad/consumo preferente vigente, y;</li> <li>Están acomodados de acuerdo al sistema PEPS dando preferencia, para la primera salida/uso, a su fecha de caducidad/consumo preferente/maduración, en el caso de frutas y hortalizas frescas</li> </ul>
3. <b>Los productos químicos almacenados:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se encuentran en recipientes/frascos/botes/bolsas, cerrados, libres de fuga;</li> <li>Están identificados/etiquetados/rotulados con el nombre del producto, y;</li> <li>Se encuentran en un lugar específico determinado por el establecimiento, si riesgo de contaminar materias primas, alimentos y bebida</li> </ul>
4. <b>Las superficies de contacto con los alimentos del área de preparación limpias:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se encuentran libres de: suciedad, cochambre, sarro, y derrames</li> </ul>
5. <b>Los botes de basura limpios del área de preparación:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tienen colocada una tapadera, bolsa de plástico íntegra, de acuerdo al tamaño del bote/contenedor, y;</li> <li>Están libres de mal olor y suciedad.</li> </ul>
6. <b>* Fotografías o videos cortos (20 a 30 segundos) de los desempeños solicitados</b> en las guías de observación del instrumento de evaluación (se sugiere 4 fotografías por hoja tamaño carta escaneada) describiendo al pie de esta el momento que representa. <b>MUY IMPORTANTE:</b> <b>En las fotografías que se solicitan, deberán aparecer el candidato, los participantes principalmente y si es el caso, el evaluador,</b> en las distintas situaciones que se mencionan en las guías de observación de los instrumentos de evaluación. <b>Las evidencias integradas en el portafolio de evidencias deberán contener el nombre y firma de manera autógrafa del candidato(a).</b>	

Se presentan evidencias históricas y/o adicionales (no obligatorias)	Sí	No

En caso de presentar evidencias históricas deberá integrar el

**“Reporte de autenticación y validación de evidencia histórica”**

### 3. Cierre de la Evaluación

## Cédula de Evaluación

<b>Evaluador:</b>	Nombre completo del Evaluador
<b>Centro de Evaluación:</b>	Clave de la Cédula de Evaluación/Denominación del Centro de Evaluación
<b>Candidato(a):</b>	Nombre completo
<b>Estándar de Competencia:</b>	<b>EC0081 Manejo higiénico de los alimentos</b>
<b>Fecha:</b>	Día – Mes – Año de la presentación de los resultados de la evaluación

RESULTADO DE LA EVALUACIÓN	
<b>Mejores prácticas:</b>	Describa, en su caso, los resultados sobresalientes del Candidato(a) presentados en la evaluación.
<b>Áreas de oportunidad:</b>	Describa, en su caso, los resultados del Candidato(a) donde podría mejorar sus actividades y que requieren de un punto de atención para la mejora.
<b>Criterios de Evaluación que no se cubrieron:</b>	Anote el o los componentes del EC, con su referencia a conocimientos, productos, desempeños y las evidencias que no demostró satisfactoriamente.
<b>Recomendaciones:</b>	Anote las recomendaciones de capacitación con base en competencias y la identificación de estándares en los que pudiera evaluarse y certificarse el Candidato(a).

JUICIO DE EVALUACIÓN

Evaluador
<b>Nombre y Firma</b>

Candidato(a)
<b>Nombre y Firma</b>

\*Se debe entregar copia al candidato

 Estoy de acuerdo con el juicio de evaluación y satisfecho con los comentarios emitido: Sí  No 

<b>Notas:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>El Juicio de Competencia emitido, está sujeto a la ratificación del Grupo de Dictamen</li> <li>El candidato realizará el trámite para la emisión del certificado sí y sólo sí su juicio de competencia resulta ser Competente y es ratificado por el grupo de dictamen</li> </ul>
---------------	--

<b>Contacto, sugerencias o quejas:</b> buzon_daoce@conalep.edu.mx
---

<b>Comentarios del candidato:</b>	Para uso libre y exclusivo del candidato
-----------------------------------	--

**Anexo IV**  
**F03-MO-COSU-05 Encuesta de satisfacción del proceso de evaluación**





La encuesta debe contener reactivos relacionados con la atención y tiempos del servicio en cuanto al procedimiento de evaluación, el presente formato es sugerido.

**Encuesta de Satisfacción del Proceso de Evaluación de Competencia**

**SU OPINIÓN ES MUY IMPORTANTE**

<b>Nombre y firma del Candidato:</b>	
--------------------------------------	--

Conteste las siguientes preguntas marcando con una **X** la opción que considere adecuada al servicio recibido, conforme a la siguiente escala de evaluación:

		Totalmente desacuerdo	Parcialmente en desacuerdo	De acuerdo	Muy de acuerdo
					
<b>1.</b>	¿La presentación del Estándar de Competencia y la aplicación del diagnóstico, fue realizada sin costo para usted?				
<b>2.</b>	¿La información proporcionada fue suficiente para iniciar sin dudas su proceso de evaluación?				
<b>3.</b>	¿Recibió un trato digno y respetuoso durante las etapas del proceso de evaluación?				
<b>4.</b>	¿Fue condicionada a tomar un curso de capacitación previo a la evaluación?				
<b>5.</b>	¿Le presentaron, explicaron y acordaron el Plan de Evaluación previo a la evaluación?				
<b>6.</b>	¿Recibió retroalimentación detallada de las etapas y resultados de su evaluación?				
<b>7.</b>	¿El evaluador atendió todas sus dudas?				
<b>8.</b>	¿En caso de haber resultado competente, le informaron los tiempos de entrega del certificado?				



[www.conocer.gob.mx](http://www.conocer.gob.mx)

Llama al 01 800 288 2666