I.- Datos Generales

Código	Título
EC1589	Implementación de las buenas prácticas de higiene y sanidad en los procesos relativos a la preparación y servicio de alimentos

Propósito del Estándar de Competencia

Servir como referente para la evaluación y certificación de las personas que verifican las instalaciones, condiciones de limpieza de equipos y prácticas operativas del personal manipulador de alimentos, en establecimientos donde estos se preparan.

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

El presente EC se refiere únicamente a funciones para cuya realización no se requiere por disposición legal, la posesión de un título profesional. Por lo que para certificarse en este EC no deberá ser requisito el poseer dicho documento académico.

Descripción general del Estándar de Competencia

El presente Estándar de Competencia va dirigido a las personas que deben contar con conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes necesarias para identificar prácticas de riesgo sanitario en las instalaciones donde se preparan alimentos. Las condiciones de limpieza, funcionamiento, estado de los equipos y utensilios, así como las prácticas operativas del personal que manipula los alimentos. Así mismo, se verá reflejada la aplicación en técnicas sanitarias durante la preparación de alimentos y la verificación de la implementación de las mismas, a partir de un diagnóstico aplicado en las instalaciones donde se preparan alimentos.

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

Nivel en el Sistema Nacional de Competencias: Cuatro

Desempeña diversas actividades tanto programadas, poco rutinarias, como impredecibles que suponen la aplicación de técnicas y principios básicos. Recibe lineamientos generales de un superior. Requiere emitir orientaciones generales e instrucciones específicas a personas y equipos de trabajo subordinados. Es responsable de los resultados de las actividades de sus subordinados y del suyo.

Comité de Gestión por Competencias que lo desarrolló

Servicios Generales y de Alimentación para Comedores Institucionales.

Fecha de aprobación por el Comité Técnico del CONOCER:	Fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación:
06 de diciembre de 2023	19 de enero de 2024

Periodo sugerido de revisión /actualización del EC:	Tiempo de Vigencia del Certificado de competencia en este EC:
3 años	5 años

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

Grupo unitario
2433 Nutriólogos.

Ocupaciones asociadas
Dietista.
Especialista en seguridad e higiene.

Ocupaciones no contenidas en el Sistema Nacional de Clasificación de Ocupaciones y reconocidas en el Sector para este EC

Inspector sanitario.

Supervisor de sanidad.

Supervisor de comedores industriales.

Supervisor de comedores de hospitales.

Inspector de salud pública.

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

Sector:
72 Servicios de alojamiento temporal y de preparación de alimentos y bebidas.
Subsector:
722 Servicios de preparación de alimentos y bebidas.
Rama:
7223 Servicios de preparación de alimentos por encargo.
Subrama:
72231 Servicios de comedor para empresas e instituciones.
Clase:
722231 Servicios de comedor para empresas e instituciones CAN., EE.UU.

El presente EC, una vez publicado en el Diario Oficial de la Federación, se integrará en el Registro Nacional de Estándares de Competencia que opera el CONOCER a fin de facilitar su uso y consulta gratuita.

Organizaciones participantes en el desarrollo del Estándar de Competencia

- Abastos y Distribuciones Institucionales S.A. de C.V.
- Alimentos y Servicios Integrales ALSERVI S.A de C.V.
- Asociación Nacional de Bienestar y Desarrollo Organizacional A.C.
- Grupo Profesional de Administración y Consultoría S.C.
- Koltov S.A. de C.V.

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

Aspectos relevantes de la evaluación

Detalles de la práctica:	• Para demostrar la competencia en este EC, se recomienda que se lleve a cabo en el lugar de trabajo y durante su jornada laboral. Sin embargo, pudiera realizarse de forma simulada siempre y cuando el área de evaluación cuente con los materiales, insumos, e infraestructura, para llevar a cabo el desarrollo de todos los criterios de evaluación referidos en el EC.
Apoyos/Requerimientos:	• Centro de trabajo donde se preparan alimentos con material, utensilios, medidas de seguridad e higiene para la elaboración de los mismos. • Uniforme y equipo de protección personal (cofia, cubrebocas, bata o filipina y calzado antiderrapante), de acuerdo con las características requeridas en el centro de trabajo. • Lista de de verificación de instalaciones y buenas prácticas de higiene. • *Kit* de inspección para medición y validación de soluciones químicas/ desinfectantes/temperaturas/cloro residual. • Reporte de seguimiento del plan de acción.

Duración estimada de la evaluación

- 5 horas en gabinete y 1 hora en campo, totalizando 6 horas.

Referencias de Información

- https://biblioteca.semarnat.gob.mx/janium/Documentos/Ciga/agenda/PP03/catalogo.pdf
- Modificación de la Norma Oficial Mexicana NOM-127-SSA-1994, Salud ambiental. Agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización.
- NMX-F-605-NORMEX-2018, Alimentos-manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo "H".
- NMX-F-610-NORMEX-2002, Alimentos-Disposiciones técnicas para la prestación de servicios en materia de desinfección y control de plagas.
- NOM-018-STPS-2015, Sistema armonizado para la identificación y comunicación de peligros y riesgos por sustancias químicas en los centros de trabajo.
- NOM-026-STPS-2008, Colores y señales de seguridad e higiene, e identificación de riesgos por fluidos conducidos en tuberías.
- NOM-159-SSA1-2016, Productos y servicios, Huevo y sus productos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Método de prueba.
- NOM-201-SSA1-2015, Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias.

- NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, Bebidas o Suplementos alimenticios.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-127-SSA1-2021, Agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de la calidad del agua.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-201-SSA1-2002, Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias.

II.- Perfil del Estándar de Competencia

Estándar de Competencia

Implementación de las buenas prácticas de higiene y sanidad en los procesos relativos a la preparación y servicio de alimentos

Elemento 1 de 3

Identificar las prácticas de riesgo sanitario para la preparación de alimentos

Elemento 2 de 3

Capacitar en las técnicas sanitarias para la preparación de alimentos

Elemento 3 de 3

Validar la implementación de las técnicas sanitarias para la preparación de alimentos

III.- Elementos que conforman el Estándar de Competencia

Referencia	Código	Título
1 de 3	E4919	Identificar las prácticas de riesgo sanitario para la preparación de alimentos

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Presenta las condiciones de higiene personal para el ingreso al centro de trabajo:
   - Verbalizando/presentándose libre de enfermedades respiratorias/ gastrointestinales/ heridas cutáneas,
   - Evitando el uso de joyería y objetos desprendibles como: piercing, incrustaciones, entre otros,
   - Evitando el uso de maquillaje, perfume y pestañas postizas,
   - Presentando uñas cortas, limpias y sin esmalte,
   - Colocando cofia, cubrebocas y bata/filipina blanca,
   - Utilizando calzado antiderrapante y cerrado,
   - Portando el uniforme, de acuerdo con las características requeridas en el centro de trabajo,
   - Lavándose las manos, de acuerdo con el protocolo establecido por la empresa/organización/institución, antes de iniciar operaciones y en cada cambio de actividad, y
   - Revisando que cuente con el kit de inspección para medición y validación de soluciones químicas/desinfectantes/temperaturas/test cloro residual.

2. Revisa, de acuerdo con las características y condiciones que determina la normatividad vigente/lista de verificación, las instalaciones del centro de trabajo y buenas prácticas de higiene de los alimentos:
   - Utilizando la lista de verificación de instalaciones y buenas prácticas de higiene,
   - Revisando que el centro de trabajo cuente con el *kit* de inspección para medición y validación de soluciones químicas/desinfectantes/temperaturas/test cloro residual,
   - Verificando las siguientes áreas: recepción, almacenamiento, productos químicos, equipos de refrigeración, equipos de congelación, cocina y bar, preparación de alimentos, área de servicio, agua y hielo, servicios sanitarios, manejo de basura, personal, documentos,
   - Validando los siguientes puntos: temperatura interna de alimentos en recepción/equipos de refrigeración/equipos de congelación/preparación de alimentos/área de servicio,
   - Validando el sistema Primeras Entradas Primeras Salidas (PEPS) en almacén, equipos de refrigeración y congelación,
   - Revisando la licencia sanitaria para manipular plaguicidas,
   - Validando que los plaguicidas se encuentren almacenados en el área correspondiente y bajo llave,
   - Verificando, en el área de cocina y bar, que las superficies de contacto con alimentos se desarmen, laven y desinfecten después de su uso,
   - Verificando que solo se empleen utensilios de superficies inertes y lavables,
   - Revisando que se cuente con una estación de lavado de manos en el área de recepción, almacenamiento, preparación de alimentos, área de bar y área de servicio,
   - Revisando que la estación de lavado de manos sea exclusiva y esté equipada, de acuerdo con los requisitos establecidos por la normatividad vigente,

- Verificando que se cuente con los utensilios y tablas para picar alimentos,
- Revisando, de acuerdo con el apéndice normativo, que las tablas, cuchillos, utensilios y trapos se laven y desinfecten después de su uso,
- Verificando que la máquina lava loza/la técnica de lavado manual cumplan con el procedimiento para el lavado y desinfección de utensilios,
- Validando que los alimentos de origen vegetal se laven, enjuaguen y desinfecten, de acuerdo con lo establecido en la normatividad aplicable,
- Revisando que el menú/carta para el comensal, contenga una descripción que especifique el riesgo de consumir alimentos crudos/pescados/mariscos/carne/huevo,
- Validando que en la preparación de alimentos se alcancen las temperaturas mínimas internas de cocción y/o recalentamiento, de acuerdo con el tipo de alimento,
- Verificando que el personal aplique el proceso de enfriamiento rápido de los alimentos que no se sirven inmediatamente,
- Revisando que la temperatura de los alimentos y/o bufet, para servirse calientes, se encuentren en mínimo 60 °C,
- Revisando que la temperatura de los alimentos y/o bufet, para servirse fríos, se encuentren máximo en 7 °C,
- Verificando, mediante el uso de *test* de cloro residual, que el agua de la red sea potable,
- Verificando que el centro de trabajo se encuentre libre de plagas,
- Verificando que el personal, que labora en el área de preparación de alimentos y servicios, cumpla con las Buenas Prácticas de Higiene (BPH),
- Revisando que se cuente con el formato del registro de recepción de alimentos potencialmente peligrosos, que cumpla con las características organolépticas, fechas de caducidad y/o consumo preferente, así como la temperatura indicada en la normatividad aplicable vigente,
- Validando que el personal registre, en el formato correspondiente con letra legible y sin tachaduras, la recepción de alimentos potencialmente peligrosos, de acuerdo con el programa de abastos,
- Verificando que el centro de trabajo cuente con las fichas técnicas y hoja de datos de seguridad actualizadas de los productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección,
- Revisando que el centro de trabajo cuente con los documentos para el registro de temperaturas de equipos de refrigeración/congelación, así como el registro de temperaturas internas de los alimentos,
- Verificando que el personal registre, con letra legible, sin tachaduras y al menos una vez por turno, la temperatura de los equipos y alimentos en el formato correspondiente,
- Revisando que el centro de trabajo cuente con un programa de limpieza que incluya lo siguiente: áreas, equipos, frecuencia, procedimientos, responsable de la actividad y responsable de supervisar la actividad,
- Revisando que el centro de trabajo cuente con un programa de mantenimiento preventivo de los equipos involucrados en la producción de alimentos,
- Revisando que el centro de trabajo cuente con un programa de mantenimiento preventivo de cisterna/tinacos/depósitos de almacenamiento de agua/filtros/equipos de potabilización/máquina de hielo/máquina lava loza/trampas de grasa/filtros de los secadores de aire para manos,
- Revisando, de acuerdo con la normatividad vigente, que el centro de trabajo cuente con un formato de registro diario para la medición de cloro residual,
- Revisando, en el formato de registro, que el personal anote diariamente con letra legible y sin tachaduras la medición del cloro residual con los valores definidos establecidos por la normatividad aplicable,

- Revisando que, en el documento para la medición del cloro residual, se indique un plan de acción ante resultados fuera de los parámetros establecidos en la normatividad aplicable,
- Revisando que el centro de trabajo cuente con un registro/seguimiento de resultados con análisis microbiológicos mensuales del agua de uso y para consumo humano,
- Indicando el plan de acción de análisis microbiológicos del agua ante resultados fuera de los parámetros establecidos en la normatividad aplicable,
- Revisando que el centro de trabajo cuente con un servicio de control de plagas: contrato vigente/licencia federal sanitaria/calendario de aplicación de servicios/programa de rotación de productos químicos/fichas técnicas/hojas de datos de seguridad/registro CICOPLAFEST/croquis de ubicación de cebaderos/reporte de servicios,
- Indicando, en la lista de verificación de instalaciones y buenas prácticas de higiene de los alimentos, el plan de acción ante la presencia de plaga,
- Registrando, en la lista de verificación de instalaciones y buenas prácticas de higiene de los alimentos, las desviaciones encontradas durante la inspección visual de las instalaciones,
- Revisando la información recabada durante la revisión de las instalaciones del centro de trabajo y buenas prácticas de higiene de los alimentos de acuerdo con la normatividad vigente,
- Presentando los resultados, de manera verbal y por escrito, al responsable del centro de trabajo con las recomendaciones necesarias conforme a la detección de prácticas de riesgo sanitario, y
- Solicitando al responsable del centro de trabajo firmar la lista de verificación utilizada durante la revisión de las instalaciones y buenas prácticas de higiene de los alimentos.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. La lista de verificación de instalaciones y buenas prácticas de higiene de los alimentos, elaborada:
   - Se presenta registrada, conforme con lo solicitado en la normatividad vigente,
   - Indica en el apartado de desviaciones encontradas las prácticas de riesgo sanitario detectadas durante la supervisión,
   - Presenta en el apartado de acciones correctivas las recomendaciones ante las prácticas de riesgo sanitario detectadas durante la supervisión, y
   - Se presenta limpia con letra legible y sin tachaduras.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS	NIVEL
1. Disposiciones y especificaciones sanitarias de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos alimenticios: Instalaciones y áreas, equipos y utensilios, servicios, almacenamiento, control de operaciones, control de materias primas, control del agua en contacto con alimentos, mantenimiento y limpieza, control de plagas, manejo de residuos, salud e higiene del personal, transporte, capacitación.	Conocimiento

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

RESPUESTAS ANTE SITUACIONES EMERGENTES

Situación emergente

1. Contacto de algún producto químico con la piel/ojos, inhalación de vapores tóxicos, ingestión de productos químicos.
2. Derrame de algún producto químico.
3. Accidente/quemadura/golpe/caída.
4. Falta de agua potable en el centro de trabajo.

Respuestas esperadas

1. Aplicar las medidas de seguridad recomendadas por el fabricante/solicitar apoyo para asistir al servicio médico.
2. Contener el derrame, disponer de los residuos generados y separar los residuos de manejo especial conforme a lo indicado en la hoja de seguridad.
3. Avisar al responsable del centro de trabajo y solicitar apoyo para asistir al servicio médico.
4. Solicita agua purificada para la ejecución de las técnicas y reporta el hallazgo en la lista de verificación de instalaciones y buenas prácticas de higiene de los alimentos.

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1. Amabilidad:	La manera en que externa sus comentarios y apreciaciones, derivado de la supervisión al personal del centro de trabajo visitado, de forma clara y evitando hacer gesticulaciones que denoten una actitud negativa.
2. Orden:	La manera en que presenta la lista de verificación de instalaciones y buenas prácticas de higiene de los alimentos, de acuerdo con lo establecido en la normatividad aplicable.

GLOSARIO

1. Buenas Prácticas de Higiene (BPH):	Son todas las medidas y condiciones necesarias que debe cumplir el personal o cualquier visitante para asegurar la inocuidad de los alimentos. Uniforme completo, aseo diario, uñas cortas y sin esmalte, libre de enfermedades gastrointestinales, respiratorias, heridas cutáneas, evitando uso de joyería en cara, orejas, cuello, manos y brazos, maquillaje, barba y bigote, perfume, uso de cofia y cubrebocas.
2. Características organolépticas:	Las propiedades organolépticas son el conjunto de descripciones de las características físicas que tiene la materia en general, como por ejemplo su sabor, textura, olor y color.

3. *Kit* de inspección y medición:	Material requerido para validar temperaturas, concentraciones de soluciones desinfectantes, cloro residual y condiciones de limpieza. Conformado por termómetro bimetálico de punzón para alimentos fríos y calientes, tiras reactivas, test de cloro residual, dosificadores, lámpara y espejo.
4. Material de limpieza y desinfección:	Todo aquel que tiene una solución desinfectante con un material para retiro de residuos.
5. PEPS:	Por sus siglas: Primeras entradas-primeras salidas.
6. *Piercing*:	Se le denomina piercing a la perforación(es) realizada(s) en alguna parte del cuerpo, exceptuando el lóbulo de la oreja. En esta perforación se colocan diversos tipos de adornos o argollas de diversos materiales.
7. Proceso del enfriamiento rápido de los alimentos:	En materia de cocinado de alimentos, el enfriamiento de comida es el período de tiempo o etapa durante la cual los alimentos cocinados pasan de tener temperaturas internas iguales o superiores a 65º C (una vez finalizada su cocción) a temperaturas de refrigeración.
8. Sistema de PEPS:	Serie de operaciones que consiste en acomodar y rotar los productos de acuerdo a su fecha de recepción/caducidad/vida útil, asegurando de esta manera, que los productos que entraron primero o próximos a caducar, sean los que primero salgan para su uso/consumo.
9. Registro CICOPLAFEST:	La Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas y Sustancias Tóxicas, también llamada CICOPLAFEST es una herramienta interinstitucional establecida en 1987 para coordinar los esfuerzos de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, de Agricultura y Recursos Hidráulicos, de Desarrollo Urbano y Ecología y de Salud. La principal actividad actual de la CICOPLAFEST, es la atención al usuario en lo relativo a la emisión de registros y autorizaciones de importación de plaguicidas, fertilizantes y sustancias tóxicas.
10. *Test* de cloro residual:	La prueba más común es el indicador de DPD (dietil-para-fenil-diamina) mediante un kit de comparación. Esta prueba es el método más rápido y sencillo para evaluar el cloro residual. En esta prueba, se añade una tableta de reactivo a una muestra de agua, que la tiñe de rojo. La intensidad del color se compara con una tabla de colores estándar para determinar la concentración de cloro en el agua. Entre más intenso el color, mayor es la concentración de cloro en el agua.

Referencia	Código	Título
2 de 3	E4920	Capacitar en las técnicas sanitarias para la preparación de alimentos

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Instruye en las técnicas operativas del manejo higiénico de alimentos que requieran ser ejecutadas por el manipulador de alimentos:
   - Realizando la técnica, a modo de ejemplo, para que de esa manera se ejecute la actividad,
   - Solicitando que realicen la técnica operativa enseñada,
   - Brindando retroalimentación de las oportunidades de mejora durante la práctica solicitada,
   - Verificando la ejecución de la técnica, de acuerdo con el procedimiento mostrado, y
   - Resolviendo las dudas del capacitando.

2. Instruye en el llenado de los formatos de control de los procesos operativos considerados importantes en la auditoría sanitaria:
   - Definiendo las actividades críticas en la visita sanitaria,
   - Mostrando la forma de llenar el formato estandarizado,
   - Revisando el llenado del formato estandarizado,
   - Retroalimentado la práctica del llenado del formato estandarizado,
   - Enseñando los parámetros de calidad establecidos, conforme al formato estandarizado, y
   - Solicitando el plan de acción para los rangos fuera de los parámetros establecidos.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS	NIVEL
1. Técnicas operativas del manejo higiénico de alimentos que requieren ser ejecutadas por el manipulador de alimentos: Recepción de alimentos, técnica de lavado de manos, ajuste de termómetro bimetálico, almacenamiento de alimentos en equipos de refrigeración, toma de temperaturas congelación, toma de temperaturas de refrigeración, sistema PEPS, almacenamiento de alimentos secos, toma de temperaturas de cocción, toma de temperaturas de barra de servicio, procedimiento de descongelación, elaboración de soluciones jabonosas, elaboración de soluciones desinfectantes, lavado manual y desinfección de loza, cochambre y utensilios, lavado y desinfección de superficies, lavado y desinfección de frutas y verduras, lavado de huevo, lavado de carne, lavado de latas.	Comprensión

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1.	Limpieza:	La manera en que verifica que al derramarse alimentos y químicos sean retirados inmediatamente.
2.	Responsabilidad:	La manera en que corrige, al momento de detectar, las omisiones/errores en la ejecución de las técnicas sanitarias para la preparación de alimentos.

GLOSARIO

1.	Alimentos potencialmente peligrosos:	Aquellos que en razón de su composición o manipulación puede favorecer el crecimiento de microorganismos y/o la formación de sus toxinas, por lo que representa un riesgo para la salud humana y requieren condiciones favorables de conservación en: almacenamiento, transporte, preparación y servicio. Se considera, por ejemplo: frutas y hortalizas preparadas. Productos de la pesca, productos lácteos, carne de cualquier animal y huevo. Son alimentos potencialmente peligrosos los que apoyan el crecimiento rápido de bacterias.
2.	Técnicas operativas del manejo higiénico de alimentos:	Se refiera a las prácticas orientadas a asegurar la inocuidad de los alimentos que aíslen o corrijan las causas que provocan enfermedades transmitidas por los alimentos.

Referencia	Código	Título
3 de 3	E4921	Validar la implementación de las técnicas sanitarias para la preparación de alimentos

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Revisa las acciones y seguimiento de las recomendaciones realizadas, relacionadas con los hallazgos registrados en la lista de verificación de instalaciones y buenas prácticas de higiene de los alimentos:
   - Verificando los hallazgos encontrados en la lista de verificación de instalaciones y buenas prácticas de higiene de los alimentos,
   - Solicitando las acciones tomadas para cada hallazgo detectado,
   - Validando la efectividad de las acciones tomadas referentes a los hallazgos encontrados,
   - Verificando que el personal aplique las técnicas en que se les capacitó,
   - Revisando el llenado de formatos establecidos, y
   - Emitiendo un reporte de avances de las recomendaciones de la primera supervisión.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. El reporte de seguimiento del plan de acción, elaborado:
   - Se presenta registrado, conforme a los lineamientos institucionales,
   - Menciona el centro de trabajo y la fecha de visita,
   - Indica el resultado de la auditoría anterior con los puntos evaluados y los puntos incumplidos,
   - Contiene el registro de los puntos incumplidos,
   - Contiene una descripción de los hallazgos,
   - Indica las desviaciones encontradas en las prácticas de riesgo sanitario detectadas durante la supervisión,
   - Contiene el nivel de cumplimiento de las acciones tomadas respecto a los hallazgos pendientes por cumplir,
   - Establece recomendaciones para el seguimiento y cierre de hallazgos,
   - Contiene el nombre y firma de quién elaboró/responsable del centro, y
   - Se muestra limpio, legible y sin tachaduras.

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1. Tolerancia: La manera en que reacciona ante la resistencia al cambio de la persona que recibe el reporte de seguimiento del plan de acción solicitado.