I.- Datos Generales

Código	Título
EC1626	Supervisión en la implementación de los lineamientos establecidos en el ámbito internacional para servicios generales y de alimentos en Centros Penitenciarios

Propósito del Estándar de Competencia

Servir como referente para la evaluación y certificación de las personas que tienen bajo su responsabilidad la implementación y cumplimiento de la normatividad nacional y lineamientos internacionales establecidos, en el marco de la certificación de Centros Penitenciarios que cumplen con los estándares obligatorios en esta materia. Las personas involucradas en prestar servicios generales y de alimentos al interior de instalaciones penitenciarias tienen la responsabilidad de conocer y ejecutar los protocolos y lineamientos desde su ingreso, durante su estancia y ejecución de sus tareas, así como al salir de las instalaciones.

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

Este EC contiene las funciones críticas y sustantivas de las personas que supervisan y verifican el cumplimiento de diversas normativas nacionales e internacionales durante las actividades que se realizan al interior de los Centros Penitenciarios. Estas actividades contemplan la recepción de insumos para la operación de las cocinas y el servicio de alimentación; la verificación de los procesos y cumplimiento de lineamientos; la supervisión durante las actividades y procesos al interior de la cocina que van desde el almacenamiento, la preparación de alimentos con base en menús específicos, el cumplimiento de horarios, así como las prácticas de higiene de instalaciones y personal que realiza sus actividades al interior de la cocina. Asimismo, verifica que las actividades relacionadas con la operación del almacén se lleven a cabo bajo lineamientos establecidos en el ámbito nacional e internacional, incluyendo la documentación que debe generarse y estar actualizada y validada de manera continua. Por otra parte, atiende la verificación del cumplimiento para prestar servicios generales como lavandería, jardinería y control de maleza, limpieza, pintura y mantenimiento en general.

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 propio.

Comité de Gestión por Competencias que lo desarrolló

de 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:
16 de mayo de 2024	19 de junio de 2024

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

9999 Ocupaciones no especificadas.

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

Sector:

56 Servicios de apoyo a los negocios y manejo de residuos, y servicios de remediación.

Subsector:

561 Servicios de apoyo a los negocios.

Rama:

5612 Servicios integrales de apoyo a los negocios en instalaciones.

Subrama:

56121 Servicios integrales de apoyo a los negocios en instalaciones.

Clase:

561210 Servicios integrales de apoyo a los negocios en instalaciones

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

- Centro Estatal de Reinserción Social de Río Verde, San Luis Potosí, S.L.P.
- Grupo Profesional de Administración y Consultoría S.C.
- Operadora de Comedores Saludables S.A de C.V.

Aspectos relevantes de la evaluación

Detalles de la práctica:	• Para demostrar la competencia en este EC, se recomienda que se lleve a cabo en el lugar de trabajo y durante su jornada laboral; sin embargo, pudiera realizarse de forma simulada si el área de evaluación cuenta con los materiales, insumos, e

	infraestructura, para llevar a cabo el desarrollo de todos los criterios de evaluación referidos en el EC.
Apoyos/Requerimientos:	• Contar con accesos a las áreas de servicios de alimentos y servicios generales en las instalaciones del centro penitenciario y portar la vestimenta requerida por los lineamientos y políticas aplicables.

Duración estimada de la evaluación

- 30 minutos en gabinete y 2 horas con 30 minutos en campo, totalizando 3 horas.

Referencias de Información

- NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-018-STPS-2015, Sistema para la identificación y comunicación de peligros y riesgos por sustancias químicas peligrosas en los centros de trabajo.
- Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-127-SSA1-1994, Salud ambiental. Agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-201-SSA1-2015, Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias.
  Las NMX, son de aplicación voluntaria. Solo adquieren el carácter de obligatorias en caso de que una NOM haga referencia a una NMX.
- NMX-F-605-NORMEX-2018, Alimentos-manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo H.

II.- Perfil del Estándar de Competencia

Estándar de Competencia

Supervisión en la implementación de los lineamientos establecidos en el ámbito internacional para servicios generales y de alimentos en Centros Penitenciarios

Elemento 1 de 4

Verificar la aplicación de la normatividad y lineamientos en la recepción de insumos para los alimentos

Elemento 2 de 4

Verificar el cumplimiento de la normatividad aplicable en la operación en cocina

Elemento 3 de 4

Verificar el cumplimiento de la normatividad aplicable en la operación de los almacenes

Elemento 4 de 4

Verificar el cumplimiento de la normatividad aplicable en la operación de los servicios generales

III.- Elementos que conforman el Estándar de Competencia

Referencia	Código	Título
1 de 4	E5046	Verificar la aplicación de la normatividad y lineamientos en la recepción de insumos para los alimentos

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Revisa el oficio de solicitud y autorización de acceso:
   - Corroborando en el oficio que las fechas corresponden con la entrega,
   - Revisando la existencia de elementos de autenticidad y validez, de acuerdo con los lineamientos del Centro Penitenciario,
   - Revisando que se encuentren legibles, completos y sin tachaduras/enmendaduras que impidan su lectura, y
   - Corroborando que esté requisitado, de acuerdo con la normatividad nacional y los lineamientos internacionales que apliquen en el Centro Penitenciario.

2. Verifica las condiciones del transporte:
   - Corroborando que los sellos/marchamo de seguridad estén intactos y sean retirados por las autoridades del Centro Penitenciario,
   - Corroborando que la verificación de las temperaturas se lleve a cabo con apego a los lineamientos establecidos por la NOM 251 SSA1-2009, y
   - Asegurando que la documentación requerida, remisión/factura esté completa y requisitada.

3. Verifica que los insumos se reciben de acuerdo con los requerimientos del Centro Penitenciario y la normatividad aplicable:
   - Verificando que la revisión cumpla con los parámetros que señale el centro respecto a la detección de metales, equipos, sustancias y alimentos prohibidos,
   - Corroborando que la documentación utilizada sea requisitada de forma completa y conforme a la NMX-F-605-NORMEX-2018, y
   - Registrando en la bitácora, de producto no conforme, los productos que no cumplen con los parámetros de calidad para su devolución y posterior reporte.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. El reporte de la recepción de insumos elaborado:
   - Contiene la fecha de la recepción,
   - Contiene el nombre del centro donde se llevó a cabo la recepción,
   - Contiene las incidencias detectadas durante la recepción, y
   - Contiene la firma del supervisor responsable.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS	NIVEL
1. NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	Comprensión

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

RESPUESTAS ANTE SITUACIONES EMERGENTES

Situación emergente

1. Incidente que pueda poner en riesgo la integridad de las personas/instalaciones durante el proceso de recepción.

Respuesta esperada

1. Seguir los protocolos de seguridad y resguardo para el personal externo e interno, así como el de las instalaciones.

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1. Responsabilidad:	La manera en que supervisa que durante la recepción de insumos se apliquen los criterios de la normatividad nacional e internacional vigente.

GLOSARIO

1. Elementos de autenticidad y validez:	Características de presentación como: firmas electrónicas, sellos electrónicos, gráficos, textos, marcas, etc., que pueden ser validados por el dueño de dichos documentos
2. Lineamientos Internacionales:	La norma, lineamiento o documento normativo que emite un organismo internacional de normalización u otro organismo internacional relacionado con la materia, reconocido por el gobierno mexicano en los términos del derecho internacional referentes al Sistema Penitenciario y que para el presente Estándar de Competencia aplican a las actividades de: • Control de parásitos y plagas • Limpieza del centro penitenciario • Potabilización del agua • Productos químicos • Uso de herramientas • Utensilios de cocina • Menú de dietas mensual • Análisis clínicos y recepción de cocina • Dotación de uniformes y requisitos de contratación • Análisis de alimentos y al personal • Reporte de servicios de alimentos

- Entrega y recepción de ropa y blancos
- Entrega y recepción de vestimenta
- Análisis y mantenimiento a suministro de agua
- Curso de inducción al penal
- Expediente de personal
- Lista de asistencia a curso impartido por la empresa.

3. Marchamo de seguridad: Se refiere a los dispositivos utilizados para garantizar la integridad de un contenedor, un vehículo o cualquier otro objeto que deba permanecer cerrado o sellado.

4. Normatividad Nacional: El cumplimiento de las Normas Oficiales Mexicanas (NOM) es obligatorio para quienes caen dentro del alcance de aplicación de estas.

NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

NORMA Oficial Mexicana NOM-018-STPS-2015, Sistema para la identificación y comunicación de peligros y riesgos por sustancias químicas peligrosas en los centros de trabajo.

Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-127-SSA1-1994, Salud ambiental. Agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización.

NORMA Oficial Mexicana NOM-201-SSA1-2015, Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias.

Las NMX, son de aplicación voluntaria. Solo adquieren el carácter de obligatorias en caso de que una NOM haga referencia a una NMX.

NMX-F-605-NORMEX-2018, Alimentos-manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo H.

Referencia	Código	Título
2 de 4	E5047	Verificar el cumplimiento de la normatividad aplicable en la operación en cocina

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Revisa las condiciones sanitarias en las instalaciones de la cocina:
- Verificando que la limpieza y desinfección de las áreas se haya realizado y registrado en el formato correspondiente, de acuerdo con la normatividad nacional y lineamientos internacionales vigentes,
- Verificando que el sistema de desagüe/drenaje cuente con canaletas/coladeras/trampas de grasa limpias y sin estancamientos y las rejillas sin oxidación, daños visibles, completas y sin roturas,
- Verificando que el sistema de extracción esté limpio y operando, de acuerdo con la NMX-F-605 NORMEX 2018,
- Informando a las autoridades del Centro Penitenciario cualquier incidencia en el suministro de gas/vapor,
- Corroborando que el suministro de agua potable cubre la demanda para el servicio de alimentación,
- Verificando que el sistema de iluminación esté funcionando, de acuerdo con los lineamientos establecidos en la NOM 251 SSA1-2009, y
- Verificando que se cuente con la evidencia documental del servicio de realización para el control de plagas.

2. Verifica el equipo de cocina:
- Revisando que se encuentre limpio y funcionando, de acuerdo con los parámetros indicados en la NOM 251 SSA1-2009,
- Reportando el mal funcionamiento de los equipos a la autoridad competente, y
- Revisando que cuente con la documentación que evidencie el mantenimiento preventivo del equipo.

3. Revisa la estructura y contenido de los menús establecidos en los contratos:
- Verificando que los insumos corresponden con la cantidad y calidad, de acuerdo con el menú establecido, y
- Verificando la vigencia de su aplicación, de acuerdo con los lineamientos establecidos por el Centro Penitenciario (PPLs, Seguridad y custodia, dietas médicas, menores de edad, infantiles y lactantes).

4. Supervisa el manejo de los utensilios de cocina:
- Verificando que el espacio donde se resguardan cumpla con los lineamientos internacionales vigentes,
- Comprobando la existencia de bitácoras durante su uso,
- Verificando la existencia del documento de inventario visible en el área de resguardo, y
- Verificando que cada utensilio cuente con los elementos de identificación, de acuerdo con los lineamientos internacionales vigentes.

5. Comprueba la aplicación de la normatividad nacional y lineamientos internacionales vigentes en el manejo higiénico de alimentos:
   - Verificando las condiciones de higiene personal,
   - Verificando las prácticas de higiene personal,
   - Verificando las condiciones de almacenamiento de los alimentos,
   - Verificando la preparación higiénica de los alimentos,
   - Verificando el uso de formatos requeridos por la normatividad aplicable,
   - Corroborando que el servicio se realice en tiempo y forma, conforme a la base contractual del Centro Penitenciario, y
   - Verificando la evidencia documental de la capacitación al personal que prepara los alimentos.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. Los resultados de los exámenes clínicos realizados al personal recopilados:
   - Están realizados por los laboratorios autorizados por el centro y certificado por la Entidad Mexicana de la Acreditación, A.C.,
   - Cumplen con la periodicidad requerida en la base contractual del Centro Penitenciario, e
   - Incluye los análisis requeridos en la base contractual del Centro Penitenciario.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS	NIVEL
1. NMX-F-605-NORMEX-2018 Alimentos-manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo H.	Comprensión
2. NOM-018-STPS-2015 Sistema para la identificación y comunicación de peligros y riesgos por sustancias químicas peligrosas en los centros de trabajo.	Comprensión
3. Estándar de Competencia EC0081, Manejo higiénico de los alimentos.	Aplicación
4. Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-127-SSA1-1994, Salud ambiental. Agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización.	Comprensión
5. NOM-201-SSA1-2015 Agua y hielo para consumo humano envasados y a granel. Especificaciones sanitarias.	Comprensión

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

RESPUESTAS ANTE SITUACIONES EMERGENTES

Situación emergente

1. Detección de fuga de gas en las instalaciones de cocina.

Respuestas esperadas

1. Cerrar las válvulas o entradas de gas generales y notificar al área de seguridad y custodia para que se realice la evacuación y se tomen las medidas para salvaguardar al personal externo e interno.

Situación emergente

2. Motín/riña en las instalaciones del Centro Penitenciario

Respuestas esperadas

2. Cerrar los accesos al área de servicios generales y concentrarse en el área designada por la autoridad del Centro Penitenciario.

Situación emergente

3. Conato de incendio en las instalaciones de la cocina

Respuestas esperadas

3. Activar las alarmas contra fuego, detectar el origen y aplicar el uso de extintores, notificar al área de seguridad y custodia para que se realice la evacuación y se tomen las medidas para salvaguardar al personal externo e interno.

Situación emergente

4. Recepción de reportes de síntomas de una Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA).

Respuestas esperadas

4. Actuar de inmediato conforme al protocolo establecido por la normatividad, priorizando la atención médica a los probables afectados, y coordinar el análisis inmediato de los alimentos que se presume dieron origen a la ETA.

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1. Iniciativa: La manera en que toma acciones al detectar desviaciones durante la operación para cumplir con la normatividad nacional y lineamentos internacionales aplicables.

GLOSARIO

1. Bitácora: Documento autorizado por el Centro Penitenciario que permite llevar un registro escrito de diversas acciones. Su organización es cronológica, lo que facilita la revisión de los contenidos anotados.
2. PPL: Las personas privadas de la libertad que por determinación de un juzgador cumplen una sentencia, como parte de su proceso penal.

Referencia	Código	Título
3 de 4	E5048	Verificar el cumplimiento de la normatividad aplicable en la operación de los almacenes

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Supervisa el orden y la limpieza de las instalaciones y equipos en el almacén de víveres, de acuerdo con la normatividad aplicable y con los lineamientos establecidos por el Centro Penitenciario:
   - Verificando que los racks cuenten con identificadores de productos,
   - Verificando que la mercancía está acomodada, de acuerdo con el sistema PEPS,
   - Verificando que los registros de entradas y salidas estén actualizados, y
   - Verificando la limpieza de las áreas de almacenamiento y equipos.

2. Supervisa el uso de productos químicos:
   - Verificando que los envases de productos químicos se encuentren en un área alejada del manejo de alimentos,
   - Verificando que se cuente con pictogramas de seguridad,
   - Verificando que se cuente con las hojas de seguridad y las fichas técnicas,
   - Verificando que la existencia de productos coincida con las necesidades de la operación diaria,
   - Verificando que los productos se utilicen conforme a las instrucciones del fabricante, y
   - Verificando que se cuente con el equipo de protección personal para la manipulación de los productos.

GLOSARIO:

1. *Racks*: Se refiere a las estructuras metálicas diseñadas para soportar la mercancía en una bodega o almacén.
2. Sistema PEPS: Es un método de inventario que se basa en las primeras entradas y salidas. Es decir, que las mercancías que fueron adquiridas al principio son las que serán utilizadas en primer lugar. Se aplica para el uso de perecederos y que requieren estar en constante movimiento. Por ejemplo, los alimentos que tienen una fecha de caducidad.

Referencia	Código	Título
4 de 4	E5049	Verificar el cumplimiento de la normatividad aplicable en la operación de los servicios generales

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Supervisa que las actividades relacionadas con la operación de lavandería cumplan con la normatividad aplicable, de acuerdo con los lineamientos establecidos por el Centro Penitenciario:
   - Verificando que las condiciones de almacenaje de la ropa se realicen de acuerdo con lo establecido por el Centro Penitenciario,
   - Verificando que la documentación generada esté requisitada de forma completa y legible, y
   - Verificando que las piezas de ropa cumplan con las especificaciones de identificación establecidas por el Centro Penitenciario.

2. Supervisa que las actividades relacionadas a lavandería, jardinería, control de maleza, limpieza, pintura y mantenimiento en general cumplan con los lineamientos del Centro Penitenciario:
   - Verificando las condiciones y procedimientos durante el uso de herramientas y utensilios,
   - Verificando las condiciones y procedimientos durante el uso de químicos,
   - Corroborando el uso del equipo de protección personal, de acuerdo con lo establecido en el manual interno,
   - Corroborando que la documentación generada esté completa, conforme a los requerimientos del Centro Penitenciario, y
   - Verificando que los servicios solicitados cuenten con la autorización de las autoridades del Centro Penitenciario.

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1. Responsabilidad: La manera en que verifica que el personal porte el equipo de seguridad establecido por los lineamientos del Centro Penitenciario, así como la normatividad aplicable.