TUGT17000

Ejecución de técnicas de higienización en las áreas operativas

Duración: 13 horas

Sector: Turismo **Subsector:** Gastronomía

Estándar de Cualificación:

1013-15-01-1-01 Operaciones de asistencia en la cocina.

Competencia Específica por evaluar:

CE1 Ejecutar técnicas para la higienización, inventario, almacenamiento y organización de las áreas de producción de cocina, mediante el manejo de protocolos establecidos por la organización y normativa vigente, en respuesta a las indicaciones dadas por el superior inmediato.

La prueba de certificación de competencias se aplica, preferiblemente, en el lugar de trabajo de la persona candidata con la aprobación de la persona empleadora, o bien, en otro espacio que cumpla con las condiciones requeridas.

El tipo de evaluación de esta prueba es el marcado con ✓

Conocimiento

Consiste en responder una prueba escrita para comprobar que la persona candidata posee los conocimientos necesarios sobre el tema de la competencia que desea certificar.

Desempeño

✓ Consiste en realizar una actividad práctica mientras la persona evaluadora observa el desempeño de la persona candidata, para comprobar que aplica los conocimientos y habilidades requeridos para la competencia que desea certificar.

Evidencia histórica

Consiste en presentar documentos, certificados, trabajos, proyectos u otros resultados realizados antes de la evaluación, para comprobar la experiencia, los conocimientos o las habilidades relacionadas con la competencia que desea certificar.

Producto

Consiste en presentar un trabajo o resultado final para comprobar que cumple con los requisitos y estándares de calidad establecidos para la competencia que desea certificar.

Durante la evaluación, la persona candidata debe demostrar las siguientes capacidades

1. Ejecuta acciones protocolarias de salud ocupacional y gestión ambiental de acuerdo con la normativa vigente.

2. Realiza el almacenaje, inventario y organiza las áreas de producción de la cocina, en apego a los lineamientos establecidos por la organización.

3. Higieniza las áreas de producción de la cocina, según los procedimientos de las buenas prácticas de manufactura y los protocolos establecidos por la organización.

Requisitos para la certificación:

Generales

- Edad mínima: 18 años.
- Carné de Manipulación de alimentos vigente y extendido por el Ministerio de Salud.

Infraestructura

- Pisos antideslizantes.
- Servicio de agua potable.
- Iluminación natural o artificial directa.
- Ventilación que permita una circulación de aire constante.
- Área de almacenaje de los productos de limpieza y desinfección.
- Extintores con carga completa y vigente debidamente instalados e identificados, en áreas con fácil acceso y rotulado.

Equipo



- Parrilla.
- Freidora.
- Estantería.
- Licuadora.
- Microondas.
- Mesas de trabajo.
- Mesas de soporte.
- Plancha Industrial.
- Máquina lavaplatos.
- Cocinas de inducción.
- Cámara de congelación.
- Cámara de refrigeración.
- Procesador de alimentos.
- Cocina Industrial o Plantilla de gas.
- Batidora Horno de convección o Inteligente.
- Loza negra: ollas, sartenes, bandejas, moldes.
- Cristalería: vasos, copas, jarras de vidrio, dulceras.
- Estación de lavado que cuente con pileta de acero inoxidable.
- Menaje: bowls, refractarios, tablas de picar, peladores, cuchillos de cocina.
- Vajilla: platos hondos, platos de ensalada, plato para postre, plato principal.
- Cubertería: tenedores, cuchillo para carne, cuchara pequeña, cuchara sopera.
- Equipos de protección personal (EPP): Delantal impermeable, Guantes, Zapatos cerrados o botas antideslizantes, Anteojos de seguridad, Cubrebocas, Gorro o cofia para el cabello.

Materiales



- Pinzas.
- Cepillos.
- Escobas.
- Guantes.
- Abrelatas.
- Limpiones.
- Trapeadores.
- Alcohol en gel.
- Bolsas plásticas.
- Gabacha o filipina.
- Espátulas de goma.
- Cucharas de servicio.
- Arturito para limpieza.
- Gorro o cofia para el cabello.
- Jabón lavaplatos líquido o en pasta.
- Productos químicos de desinfección de grado alimentario.
- Chaira.
- Hisopos.
- Delantal.
- Esponjas.
- Coladores.
- Papel toalla.
- Piedra Pómez.
- Cepillo de acero.
- Espátula de acero.
- Jabón para manos.
- Cazos o cucharones.
- Rayador de verduras.
- Pala para recoger basura.
- Espátulas de acero inoxidable.
- Zapatos cerrados o botas antideslizantes.
- Recipientes para la separación y recolección de los residuos.

Esta prueba forma parte de una Ruta de Titulación: esto significa que, al aprobar todas las pruebas asociadas a este estándar de cualificación y cumplir con los requisitos académicos, la persona candidata podrá solicitar el título de técnico 1. La ruta se encuentra disponible en la página web de Certificación.

Glosario

Competencia específica: describe lo que una persona debe saber hacer para desempeñar satisfactoriamente una actividad profesional en un contexto determinado. Integra los conocimientos, las habilidades y las actitudes que se requieren para realizar esa actividad y responde a las necesidades del ámbito laboral y educativo.

Comunicación asertiva: es una forma de comunicación que consiste en defender los derechos, expresar las opiniones y realizar sugerencias de forma honesta, sin caer en la agresividad o la pasividad. Siempre con respeto a las otras personas y, sobre todo, a uno mismo o misma.

Desinfección: reducción del número de microorganismos a un nivel que no produzca la contaminación, mediante la aplicación de agentes químicos y/o métodos físicos satisfactorios desde el punto de vista higiénico.

Eficiencia energética: capacidad para obtener los mejores resultados en cualquier actividad al emplear la menor cantidad posible de recursos energéticos. De esta forma se reducen los impactos ambientales asociados a la generación de energía.

Estándar de cualificación: documento oficial que establece lo que una persona debe saber, hacer, ser y convivir para desempeñarse de manera competente en un nivel de cualificación.

Gestión ambiental: aplicación de buenas prácticas ambientales con la finalidad de controlar, evitar, mitigar o compensar los impactos ambientales que se generen antes, durante y después de los procesos asociados a la preparación de productos o servicios gastronómicos.

Higienización: técnica que reduce el número de patógenos hasta niveles aceptables para la salud pública. El proceso puede realizarse en habitaciones, alimentos, ropa, equipos, entre otros y mediante distintos procedimientos de aplicación de agentes químicos, tratamientos térmicos u otros. Por tanto, la higienización es la unión de la limpieza y la desinfección.

Inocuidad: se refiere al control de peligros asociados a los productos destinados para el consumo humano, para los cuales se aplican medidas de higiene para reducir el riesgo de contaminación.

Limpieza: eliminación o remoción física de materia orgánica (tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables) de una superficie, equipo u otros.

Métodos de desinfección: son las formas de desinfección las áreas de la cocina se clasifican en: seco (radiación, ultravioleta, autoclave, flambeado, ozono), químico (cloro, alcohol, peróxido de hidrógeno, amonio cuaternario, ácido peracético) y humedad 77 °C x 30s (vapor de agua y agua caliente).

Nivel de cualificación: nivel que permite identificar el grado de formación técnica que posee una persona para desempeñarse en una ocupación o área profesional. El Marco Nacional de Cualificaciones de la Educación y Formación Técnica Profesional de Costa Rica (MNC-EFTP-CR) establece cinco niveles de cualificación: Técnico 1, Técnico 2, Técnico 3, Técnico 4 y Técnico 5.

Organización: persona o grupo de personas que tiene sus propias funciones con responsabilidades, autoridades y relaciones para lograr sus objetivos. Incluye entre otros: una persona trabajadora independiente, compañía, corporación, firma, empresa, autoridad, sociedad, asociación, organización benéfica o institución, o una parte o combinación de éstas, ya estén constituidas o no, públicas o privadas, entre otros.

Programa de limpieza y desinfección: es el procedimiento que garantiza la higiene adecuada al supervisarse de forma continua.

Programa de limpieza y desinfección: es el procedimiento que garantiza la higiene adecuada al supervisarse de forma continua.

Salud ocupacional: actividad que promueve la protección de la salud de las personas activas, procura controlar los accidentes y enfermedades causados por el desempeño laboral y reduce las condiciones de riesgo.

Trabajo colaborativo o en equipo: es una forma de producir conjuntamente, bienes y servicios para crear valor, solucionar un problema o abordar una labor. Además, fomenta la reflexión, el debate y la contrastación de puntos vista para llegar a acuerdos.

Utensilios de cocina: son insumos utilizados para la preparación o servir alimentos, por lo cual simplifican el procesamiento y aceleran las tareas específicas en la cocina.

Fuentes

Cervera, A. (s. f.). Salud ocupacional: qué es y qué beneficios aporta a la empresa. SIMBIOTIA. https://www.simbiotia.com/salud-ocupacional/

Chaves, C. (2022). El Instituto. Instituto Nacional de Aprendizaje. Costa Rica.

Costa Rica. Poder Ejecutivo. (2012). Reglamento para los Servicios de Alimentación al Público (Alcance n.° 154 a La Gaceta n.° 199, 16 de octubre de 2012; versión vigente al 25 de noviembre de 2022). Sistema Costarricense de Información Jurídica (SCIJ). sinalevi.go.cr/ResultadosNormativa/Informacion?param1=73436&param2=134176&param3=1

Diccionario médico. (s. f.). Higienización. Clínica Universidad de Navarra. https://www.cun.es/diccionario-medico/terminos/higienizacion

Forner Navarro, P. (s. f.). Qué es la asertividad y cómo ser asertivo. Habilidad Social. https://habilidadsocial.com/asertividad-10-claves/

Instituto Nacional de Aprendizaje. (2022). El Instituto. Costa Rica.

Instituto Nacional de Normas Técnicas. (2015). INTE/ISO 9000:2015 Sistemas de Gestión de la Calidad. Fundamentos y vocabulario. INTECO.

Kratzel, A., Todt, D., V'kovski, P., Steiner, S., Gultom, M. L., Thao, T. T. N., Ebert, N., Holwerda, M., Steinmann, J., Niemeyer, D., Dijkman, R., Kampf, G., Drosten, C., Steinmann, E., Thiel, V., & Pfaender, S. (2020). Efficient inactivation of SARS-CoV-2 by WHO-recommended hand rub formulations and alcohols. bioRxiv. https://doi.org/10.1101/2020.03.10.986711

Marco Nacional de Cualificaciones de la Educación y Formación Técnica Profesional Costa Rica. (2025). Guía para la elaboración de Estándares de Cualificación (DI MNC 02, Edición 05). MNC-EFTP-CR: Costa Rica.

Organización Panamericana de la Salud. (s. f.). Establecimiento y mantenimiento de un programa de limpieza y desinfección. Organización Panamericana de la Salud. https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10822:establecimiento-mantenimiento-limpieza-desinfeccion&Itemid=42210&lang=es

Organización Panamericana de la Salud. (s. f.). Glosario de términos de inocuidad de alimentos. https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10433:educacion-inocuidad-alimentos-glosario-terminos-inocuidad-de-alimentos&Itemid=41278&lang=es

Repsol. (s. f.). Los beneficios de la eficiencia energética. https://www.repsol.com/es/sostenibilidad/cambio-climatico/eficiencia-energetica/que-es-la-eficiencia-energetica/index.cshtml

U.S. Environmental Protection Agency. (s. f.). About List N: Disinfectants for Coronavirus (COVID-19). https://www.epa.gov/coronavirus-and-disinfectants/about-list-n-disinfectants-coronavirus-covid-19