

I.- Datos Generales

Código	Título
EC1752	Preparación higiénica de alimentos nutritivos en espacios escolares

Propósito del Estándar de Competencia

Servir como referente para la evaluación y certificación de las personas que realizan la preparación higiénica de alimentos y bebidas nutritivos siguiendo los lineamientos generales establecidos por la Secretaría de Educación Pública y la Secretaría de Salud dirigidos a expendios, cooperativas, tiendas y espacios escolares de alimentos y bebidas que brindan el servicio.

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 describe las funciones que desempeñan las personas que realizan la preparación higiénica de alimentos nutritivos, cuyas funciones van desde verificar las condiciones físicas del área de alimentos en el expendio escolar, aplicando la lista de verificación de las condiciones físicas y de higiene del lugar, realizando medidas de prevención para evitar la presencia de fauna nociva en el área de expendio, cooperativas, y espacios escolares, realizando separación de residuos orgánicos e inorgánicos en el área de expendio, cooperativas, y espacios escolares, aplicando prácticas de higiene personal en el manejo de alimentos en el expendio escolar, verificando las condiciones físicas y de operación de las áreas de preparación de alimentos y bebidas, previniendo las ETA's, manejando productos químicos en la preparación de alimentos, evitando la contaminación cruzada, preparando alimentos y bebidas nutritivos de acuerdo con la normatividad para el expendio escolar, aplicando la técnica de lavado de manos, clasificación de los productos alimenticios disponibles según su tipo naturales, mínimamente procesados, procesados y ultra procesados, priorizando los permitidos por los criterios nutrimentales, aplicando la norma vigente de la Secretaría de Salud: Prácticas de higiene para el proceso de alimentos y bebidas. Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Lineamientos Generales para el Expendio y Distribución de Alimentos, proporcionando los alimentos a la comunidad escolar en el expendio, así como determinado los factores de riesgo físico, químico y bacteriológico.

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: Tres

Desempeña actividades tanto programadas rutinarias como impredecibles. Recibe orientaciones generales e instrucciones específicas de un superior. Requiere supervisar y orientar a otros trabajadores jerárquicamente subordinados.

Comité de Gestión por Competencias que lo desarrolló

Servicios Profesionales Técnicos Especializados

Fecha de aprobación por el Comité Técnico del CONOCER:

Fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación:

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

2433 Nutriólogos.

Ocupaciones asociadas

Orientadores alimentarios

Dietistas

Nutriólogos

Chefs

Cocineros

Mayora de Cocina

Asistente de Cocina

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

Especialista en seguridad e higiene

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

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

- ABACO CONECTION, S.A. DE C.V.
- ASPROL DE MÉXICO, S.C.
- ASOCIACIÓN LATINOAMERICANA SUMANDO TALENTOS, A.C.
- ENGINEERING & CONSULTING ACERT, S.A. DE C.V.
- FORMANDO FUTUROS EXITOSOS, DESARROLLO EMPRESARIAL Y ACADÉMICO.
- GLOBAL A&T, SAS
- GRUPO CEVICOM, S.C.
- INSTITUTO DE CAPACITACIÓN PARA EL TRABAJO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO (ICATQR)
- INSTITUTO DE CAPACITACIÓN PARA EL TRABAJO DEL ESTADO DE YUCATÁN (ICATEY)
- INSTITUTO TECNOLÓGICO ITEM, S.C.
- JEFAS DE FAMILIA ACTIVAS, A.C.
- LABORATORIO DE IMAGEN PÚBLICA Y CONSULTORÍA POLÍTICA (LIPCO), S.C.
- SAHLO QUALITY SOLUTIONS S. DE R.L. 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 o a distancia, si el área de evaluación cuenta con los materiales, insumos, e infraestructura tecnológica, para llevar a cabo el desarrollo de todos los criterios de evaluación referidos en el EC.

Apoyos/Requerimientos:

- Cocina escolar: espacio dentro del plantel educativo destinado a la preparación de alimentos, que debe contar con materiales, utensilios de cocina para la preparación de alimentos, y cumplir con las medidas de seguridad alimentaria e higiene necesarias para la elaboración de estos.
- Uniforme y equipo de protección personal: cofia, cubrebocas, bata o filipina y calzado antiderrapante, de acuerdo con las características y normas establecidas por el centro escolar.

- Lista de verificación de instalaciones de cocina y buenas prácticas de higiene basado en la guía de COFEPRIS Apoyo en el cumplimiento de la regulación sanitaria en materia de buenas prácticas de higiene para establecimientos de servicio de alimentos y bebidas en Escuelas.
- Para realizar la evaluación a distancia es necesario contar con lo siguiente: Computadora, tableta, cámara, conexión de internet estable.

Duración estimada de la evaluación

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

Referencias de Información

- Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios Básicos de Salud. Promoción y Educación para la Salud en Materia Alimentaria, publicada en el DOF con fecha 22 de enero de 2013, vigente.
- Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. publicada en el DOF con fecha 01 de marzo de 2010, vigente.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, publicada en el DOF con fecha 18 de febrero de 2010, vigente.
- ACUERDO mediante el cual se establecen los Lineamientos generales a los que deberán sujetarse la preparación, la distribución y el expendio de los alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel, así como el fomento de los estilos de vida saludables en alimentación, dentro de toda escuela del Sistema Educativo Nacional. publicado en el DOF con fecha 30 de septiembre de 2024, vigente.
- Guía de autoverificación: Apoyo en el cumplimiento de la regulación sanitaria en materia de buenas prácticas de higiene en escuelas. Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios 01 de abril de 2025, vigente.

II.- Perfil del Estándar de Competencia

Estándar de Competencia

Preparación higiénica de alimentos nutritivos en espacios escolares

Elemento 1 de 4

Verificar la disponibilidad de las condiciones para preparar alimentos higiénicamente en el expendio escolar

Elemento 2 de 4

Ejecutar prácticas higiénicas antes de preparar alimentos en el expendio escolar

Elemento 3 de 4

Preparar alimentos y bebidas nutritivos de acuerdo con la normatividad para expendios escolares

Elemento 4 de 4

Proporcionar los alimentos a la comunidad escolar en el expendio

III.- Elementos que conforman el Estándar de Competencia

Referencia	Código	Título
1 de 4	E5507	Verificar la disponibilidad de las condiciones para preparar alimentos higiénicamente en el expendio escolar

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. La lista de verificación de instalaciones de cocina y buenas prácticas de higiene del lugar de expendio registrada:

- Contiene descritas las condiciones de limpieza y orden del expendio,
- Indica que los utensilios se encuentran en buenas condiciones, limpios y desinfectados,
- Indica que los paños de tela de cocina se encuentran en buenas condiciones, limpios y desinfectados,
- Indica que se cuenta con equipo de refrigeración en el lugar de trabajo en óptimo estado de operación con base en lo estipulado en el manual del fabricante/manual del usuario,
- Indica que el equipo de refrigeración no presenta acumulación de agua,
- Indica que la hielera cuenta con hielo para el mantenimiento frío de los alimentos,
- Indica que se cuenta con equipo de congelación en el lugar de trabajo en óptimo estado de operación con base en lo estipulado en el manual del fabricante/manual del usuario,
- Indica que el equipo de congelación no presenta acumulación de agua en su interior,
- Indica que se cuenta con equipo para mantener caliente los alimentos del expendio de comida caliente, en el lugar de trabajo, en óptimo estado de operación con base en lo estipulado en el manual del fabricante/manual del usuario,
- Indica que se cuenta con equipo para mantener fríos los alimentos del expendio de comida fría en el lugar de trabajo, en óptimo estado de operación con base en lo estipulado en el manual del fabricante/manual del usuario,
- Indica que se cuenta con drenaje en condiciones óptimas de operación y con rejillas que se encuentren limpias, sin roturas, sin grietas, sin óxido y sin hongos o cualquier otra suciedad, en el lugar de trabajo,
- Indica que la ventilación y la iluminación es suficiente para llevar a cabo la preparación de alimentos de manera higiénica,
- Indica que se cuenta con mobiliario para el lavado y desinfección de manos del personal en el área de trabajo,
- Indica que se cuenta con superficies limpias y en óptimas condiciones de operación para evitar su contaminación y la de los alimentos/productos/materias primas con polvo, lluvia, y/o fauna nociva,
- Indica que el mobiliario y recipientes que entran en contacto directo con la materia prima se almacenan protegidos del polvo, lluvia, fauna nociva y materias extrañas,
- Especifica que exista un área específica, separada y limpia para almacenar artículos de limpieza y químicos para su resguardo,
- Especifica que se cuenta con diferentes cuchillos para utilizarlos en el corte de alimentos crudos y cocidos,
- Indica la identificación y separación de alimentos en mal estado que puedan representar un riesgo a la salud,
- Indica que el equipo de refrigeración cuenta con termómetro en óptimas condiciones de funcionamiento con base en lo especificado en el manual del usuario,

- Refiere que los productos preparados y refrigerados o congelados cuentan con etiquetas de fechas de preparación: alimentos preparados y congelados,
- Indica que el equipo de congelación cuenta con la temperatura adecuada para mantener los productos congelados, de acuerdo con lo establecido por la COFEPRIS (-18 C),
- Indica que los alimentos se encuentran libres de contaminación cruzada entre la materia prima, producto en elaboración y producto terminado,
- Especifica que los alimentos preparados han sido recalentados,
- Especifica que los alimentos preparados que se encuentran en exhibición permanecen cubiertos,
- Indica que los vegetales y frutas, fueron lavados y desinfectados previo a su uso,
- Indica que los productos desinfectantes para frutas y verduras se usaron acorde a las especificaciones del fabricante,
- Indica que las materias primas e insumos antes de la preparación de alimentos se encuentran en óptimas condiciones de uso (con fecha de caducidad vigente, contenidos en el paquete/recipiente/empaque correspondiente sin deterioro de ningún tipo y resguardados con base en las recomendaciones del fabricante),
- Indica que las materias primas que pueden representar un riesgo a la salud al utilizarse en la preparación de alimentos fueron separadas,
- Indica que los productos para el envasado o expendio de alimentos se encuentran almacenados en lugares limpios y en condiciones que evitan su contaminación del polvo, lluvia y/o fauna nociva,
- Verifica que el área cuente con suministro de agua potable para el contacto con materias primas, productos, superficies y envases, asegurando que el recurso esté disponible antes del inicio de las actividades de preparación o manipulación de alimentos,
- Indica que el agua en contacto con alimentos se clora, filtra, hierve o desinfecta para garantizar su potabilidad e inocuidad, conforme a las normas vigentes para la calidad del agua, y
- Indica que se utiliza hielo potable en la preparación de bebidas frías.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS

1. Requisitos higiene e infraestructura física establecidos en la NOM-251-SSA1-2009 para áreas de expendio.
2. Medidas de prevención para evitar la presencia de fauna nociva en el área de expendio.
3. Separación y disposición de residuos orgánicos e inorgánicos en el área de expendio.

NIVEL

Comprensión

Comprensión

Aplicación

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1. Responsabilidad: La manera en que se indica puntualmente la información sobre las condiciones del expendio para garantizar un entorno higiénico y seguro para la comunidad escolar.

GLOSARIO

1. Centro escolar: Es una institución educativa que brinda servicios de formación académica a personas de distintas edades a nivel básico, media superior y formación superior.
2. Cooperativa/tienda escolar/ cafetería escolar: Espacio dentro de la institución educativa destinado a la prestación de servicios de alimentos y bebidas que proporcionan la adopción de la salud alimentaria, así como el desarrollo de un entorno saludable.
3. Expendio: Es un espacio físico asignado en el interior de la institución educativa en el que se realiza la comercialización de productos alimenticios, bebidas, materiales y servicios necesarios para la realización de las actividades de la comunidad escolar como es tienda, cooperativas, comedor escolar.
4. Fauna nociva: Son especies de animales o insectos que, debido a sus hábitos y comportamiento, representan un riesgo para la salud y seguridad de personas.
5. Prácticas de higiene personal: Es el conjunto de prácticas que realizamos diariamente para cuidar y limpiar nuestro cuerpo, esto incluye bañarte, lavarte las manos, cepillarte los dientes, lavarte los pies, lavarte el cabello, córtate las uñas, limpiar tus oídos, rasurarte en caso de los hombres.
6. Utensilios: Son herramientas utilizadas para preparar o servir alimentos; que simplifican el procesamiento y aceleran significativamente tareas específicas dentro del área de alimentos.

Referencia	Código	Título
2 de 4	E5508	Ejecutar prácticas higiénicas antes de preparar alimentos en el expendio escolar

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Realiza prácticas de higiene personal en el expendio escolar:
 - Presentándose aseado,
 - Portando ropa y calzado pulcros en el área de trabajo,
 - Portando cofia, red/turbante,
 - Presentándose con el cabello corto/recogido/bigote y/o barba/patillas recortadas,
 - Presentándose con las uñas de las manos cortas y sin esmalte,
 - Evitando portar joyas, pulseras, reloj, anillos, aretes u objetos en orejas, cuello, manos y brazos durante la jornada laboral,
 - Presentándose sin síntomas de mala salud tales como: tos/secreción nasal/diarrea/vómito/fiebre/ictericia/ lesiones en áreas corporales que entren en contacto directo con los alimentos,

- Realizando la técnica de lavado de manos al inicio de las labores, antes y después de ir al sanitario, durante la revisión de la higiene del lugar, los alimentos y sus contenedores, y
 - Indica que los residuos de basura/desechos /desperdicios fueron retirados y separados en recipientes identificados según su tipo y con tapa al finalizar las actividades diarias.
2. Verifica la disponibilidad higiénica de alimentos y el área de trabajo:
- Aplicando el sistema PEPS a las materias primas, alimentos y bebidas, brindando preferencia para la primera salida/uso a su fecha de caducidad/consumo preferente/maduración,
 - Revisando que las materias primas, alimentos y bebidas almacenadas en refrigeración/congelación, se encuentran libres de mal olor/presentan color característico a la naturaleza del producto, y presentan textura y coloración que corresponde con la naturaleza del producto,
 - Verifica que los recipientes de almacenamiento se encuentren limpios, correctamente identificados con el nombre del producto, fecha con día, mes y año de ingreso al almacén, especialmente tratándose de materias primas, alimentos o bebidas recibidas sin envase original o que hayan sido preparadas previamente,
 - Colocando los recipientes contenedores de comida de acuerdo con el 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,
 - Lavando las frutas y verduras con agua, jabón y estropajo/cepillo hasta eliminar residuos de suciedad, tierra, grasa u otras materias visibles, sin retirar el rabillo para evitar que se filtren/permeen los microorganismos,
 - Desinfectando frutas y verduras empleando los agentes desinfectantes con base en lo estipulado por el fabricante,
 - Lavando y desinfectando los utensilios antes y después de preparar los alimentos para evitar contaminación/daños a la salud,
 - Revisando que las mesas de trabajo/superficies se encuentren lavadas y desinfectadas antes y después de preparar los alimentos para evitar contaminación/daños a la salud,
 - Aplicando técnicas de secado y resguardo de los utensilios de cocina, servicio y limpieza como cuchillos, tablas, recipientes, cucharones, trapos y estropajos, asegurando que permanezcan limpios, secos y almacenados en áreas designadas para evitar contaminación cruzada, malos olores o proliferación de microorganismos,
 - Revisando que los paños de tela y jergas se encuentren lavados y desinfectados, y
 - Verificando que los paños de tela se encuentren asignados al uso exclusivo para superficies de contacto con utensilios, superficies de trabajo, para la limpieza de pisos y demás instalaciones.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS

1. Prevención de ETA's.
2. Proceso de limpieza de superficies, equipos e instalaciones.
3. Manejo de productos químicos en la preparación de alimentos.

NIVEL

Conocimiento
Comprensión
Comprensión

GLOSARIO

1. Mala salud: Refiere a una serie de condiciones adversas para la salud en diferentes contextos, la mala salud puede manifestarse mediante diversos síntomas.

2. **PEPS:** PEPS (primeras entradas, primeras salidas), es un método de gestión de inventarios asume que los primeros productos en ser almacenados son también los primeros en ser utilizados, se basa en la idea de que la mercancía más antigua corre más riesgo de deterioro u obsolescencia, por lo que debe ser vendida primero para evitar pérdidas.
3. **Productos químicos:** Son productos químicos desinfectantes se utilizan regularmente para higienizar y desinfectar las superficies y utensilios. Prevenir la proliferación de microorganismos nocivos que puedan enfermar al consumidor.

Referencia	Código	Título
3 de 4	E5509	Preparar alimentos y bebidas nutritivos de acuerdo con la normatividad para expendios escolares

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Aplica la técnica de lavado de manos:

- Al inicio de las labores,
- Mojándose las manos con agua,
- Depositando en la palma de la mano una dosis de jabón suficiente para generar espuma y cubrir completamente ambas manos, incluyendo palmas, dorsos, dedos y muñecas,
- Frotándose las palmas de las manos entre sí con los dedos separados,
- Frotándose la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa,
- Frotándose las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados,
- Frotándose el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos,
- Frotándose con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa,
- Frotándose la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa,
- Enjuagándose las manos con agua,
- Secándose las manos con una toalla desechable, y
- Utilizando una toalla desechable para cerrar el grifo.

2. Prepara alimentos y bebidas permitidos para su expendio:

- Revisando que los productos preenvasados no contengan sellos de advertencia ni leyendas precautorias, de acuerdo con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y sus lineamientos,
- Clasificando los productos alimenticios disponibles según su tipo: naturales, mínimamente procesados, procesados y ultra procesados, priorizando los permitidos por los criterios nutrimentales,
- Preparando alimentos y bebidas de acuerdo con los criterios técnicos establecidos, favoreciendo el uso frutas, verduras, leguminosas, cereales integrales y agua natural,

- Evitando incluir en la oferta alimentos/bebidas que excedan los límites de azúcares añadidos, sodio, grasas saturadas/grasas trans, de acuerdo con el perfil nutrimental establecido,
- Inspeccionando que se encuentre el etiquetado frontal de los productos preenvasados para identificar la presencia/ausencia de sellos de advertencia y edulcorantes,
- Revisando que esté en un lugar visible agua natural como principal fuente de hidratación,
- Revisando que los productos no permitidos sean retirados o sustituidos por opciones saludables equivalentes, conforme a los lineamientos emitidos por la SEP y la Secretaría de Salud, tomando en cuenta la disponibilidad local y los principios de sostenibilidad,
- Revisando que los productos regionales o a granel sean de origen natural, con bajo procesamiento y sin adición de azúcar, grasa o sal, sustentado en etiquetas, fichas técnicas o evidencia del proveedor,
- Identificando los productos no permitidos en su etiquetado que se encuentren disfrazados como nutritivos, y
- Indicando que cuenta con evidencia documental de fumigaciones para el control de plagas y/o fauna nociva y que se cuenta con licencia sanitaria vigente expedida por las autoridades correspondientes de acuerdo con la legislación estatal y/o federal aplicable.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS

1. Clasificación de los productos alimenticios disponibles según su tipo naturales, mínimamente procesados, procesados y ultra procesados, priorizando los permitidos por los criterios nutrimentales.
2. Norma vigente de la Secretaría de Salud: Prácticas de higiene para el proceso de alimentos y bebidas. Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Lineamientos Generales para el Expendio y Distribución de Alimentos.
3. Artículo 75 de la Ley General de Educación LGE alusivos a una marca de productos con sellos de advertencia. El artículo 75 forma parte del Capítulo IX — De la Alimentación Escolar y establece las bases para promover una alimentación nutritiva, suficiente y de calidad en las escuelas.

NIVEL

Comprensión

Conocimiento

Aplicación

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1. Limpieza: La manera en que se lava las manos al inicio de sus labores antes y después de ir al sanitario y cada vez que se ensucian con agentes contaminantes durante el periodo de la preparación de los alimentos.

GLOSARIO

1. **Criterios nutrimentales:** Son un conjunto de valores de referencia de ingesta de energía y de los diferentes nutrientes, considerados óptimos para mantener un buen estado de salud y prevenir la aparición de enfermedades
2. **Criterios técnicos:** Es un conjunto de disposiciones regulatorias genéricas sobre una materia o tema específico, que por sustentarse y derivarse de la Ley General de Salud sustento jurídico-sanitario, son de cumplimiento obligatorio por los sectores público, social y privado.
3. **Fuentes de hidratación:** Espacio físico en cual provee agua dentro de la institución educativa muy importante ya que mantener a los alumnos y profesores bien hidratados para cubrir esta necesidad.
4. **LGE:** Ley General de Educación, su objeto es regular la educación que imparta el Estado Federación, Estados, Ciudad de México y municipios.
5. **Normas oficiales mexicanas/guías alimentarias/acuerdos vigentes:** Son documentos oficiales que determinan de una forma práctica y en un lenguaje sencillo, orientan a la población general sobre el consumo de alimentos que resulta más aconsejable para conseguir una dieta correcta que aporte las cantidades aconsejadas de energía y nutrientes, cumpla los objetivos nutricionales.
6. **Preenvasados:** Se refiere a los productos que cuando es colocado en un envase de cualquier naturaleza, no se encuentran presente el consumidor y la cantidad de producto contenido en él, no puede ser alterado a menos que el envase sea abierto o modificado perceptiblemente.
7. **Sellos de advertencia:** Es un etiquetado que se integra por 5 sellos de advertencia en forma de octágono, que, de manera clara, sencilla y visible indican cuando un producto contiene exceso de nutrimentos e ingredientes críticos como: calorías, grasas saturadas, grasas trans, azúcar y sodio.

Referencia	Código	Título
4 de 4	E5510	Proporcionar los alimentos a la comunidad escolar en el expendio

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. **Atiende a la comunidad escolar en el expendio:**
 - Brindando la bienvenida a cada persona de la comunidad escolar que solicite atención, de acuerdo con el horario de atención,
 - Portando cofia, cubrebocas y vestimenta pulcra,
 - Usando lenguaje claro y cordial con los miembros de la comunidad escolar,
 - Organizando el flujo de atención para evitar aglomeraciones y mantener un ambiente ordenado y seguro,

- Preparando los alimentos y bebidas de acuerdo con lo solicitado por los miembros de la comunidad escolar,
- Informando puntualmente a los miembros de la comunidad escolar cuando un producto no está disponible o no es permitido para su venta,
- Evitando distracciones durante la atención para evitar un accidente o mala atención,
- Promoviendo la oferta de alimentos de acuerdo con los cambios en los lineamientos, Normas Oficiales Mexicanas/guías alimentarias/acuerdos vigentes,
- Sirviendo los alimentos y bebidas evitando derrames/exceso de porciones,
- Evitando el contacto directo de las manos con los alimentos durante el servicio,
- Portando guantes/ protección de plástico para manipular el dinero al momento de cobrar los alimentos, y
- Manteniendo el **área de atención** limpia, sin riesgos cumpliendo con las condiciones de seguridad e higiene.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS

1. Factores de riesgo físico, químico y bacteriológico.
2. Técnicas de atención para servicio de alimentos y bebidas.

NIVEL

Conocimiento
Conocimiento

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1. Amabilidad: La manera en que, ofrece los alimentos y bebidas brindando un trato cordial, accesible y atento a todas las personas de la comunidad escolar.

GLOSARIO

1. Comunidad escolar: Es el conjunto de actores sociales que tienen que ver con el hecho educativo, ya se trate de personas padres o representantes, estudiantes, maestros o de instituciones escuelas o gremios. La comunidad educativa abarca a todos aquellos que afectan y se ven afectados por el proceso educativo.
2. Área de atención: Espacio físico destinado para la atención en la institución educativa el cual brinda el servicio de alimentos y bebidas.