

Estándar de competencias profesionales

Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería

Familia Profesional	Hostelería y Turismo
Nivel	3
Código	ECP2283_3
Estado	BOE
Publicación	RD 100/2019

Competencia profesional

Elementos de la competencia

- EC1** Velar por el cumplimiento de la normativa aplicable en materia de higiene alimentaria para garantizar la seguridad y salubridad de los productos manipulados durante las actividades de hostelería, minimizando así los posibles riesgos alimentarios y cumpliendo con los estándares de calidad establecidos.
- IC1.1** El sistema de prácticas correctas de higiene y autocontrol de puntos críticos adoptado por la entidad se difunde entre el personal a su cargo, verificando que se comprende y aplica en todas las actividades del área de su responsabilidad.
- IC1.2** La formación del personal dependiente en materia de prácticas correctas de higiene y seguridad alimentaria se efectúa, colaborando con el departamento o persona responsable de su impartición.
- IC1.3** El control del personal en aspectos de higiene personal y de hábitos de trabajo -uniforme, lavado de manos, no estornudar sobre los alimentos, no probar alimentos con los dedos, entre otros- se registra, cumplimentando las listas de revisión establecidas.
- IC1.4** Los informes de incidencias se elaboran a partir de las listas de revisión, reflejando las acciones correctoras adoptadas en cada caso.

IC1.5 Los registros de actividades, controles, incidencias y medidas correctoras adoptadas sobre la aplicación de las distintas prácticas correctas se archivan utilizando equipos y programas informáticos específicos.

IC1.6 La información relativa sobre todo ingrediente susceptible de provocar alergias o intolerancias se transmite al personal y se registra en una tabla que pueda ser presentada al consumidor, comprobando que la lista de alérgenos es clara, accesible y proactiva.

EC2 Controlar que el estado de las instalaciones y los equipamientos de protección individual son los adecuados para que el personal dependiente desarrolle su actividad laboral en condiciones de seguridad, supervisando su existencia y conservación.

IC2.1 La formación del personal dependiente en materia de seguridad y prevención de riesgos laborales se efectúa, colaborando con el departamento o persona responsable de su impartición.

IC2.2 El control de los medios de protección personal y de equipamientos seguros se registra, cumplimentando las listas de revisión periódicas establecidas.

IC2.3 Los informes de incidencias se elaboran a partir de las listas de revisión, reflejando las acciones correctoras adoptadas en cada caso.

IC2.4 Los registros de actividades, controles, incidencias y medidas correctoras adoptadas sobre la utilización de medios adecuados y prácticas correctas se archivan utilizando equipos y programas informáticos específicos.

EC3 Controlar el mantenimiento en condiciones de salubridad de los equipos y las áreas de trabajo destinadas al almacenamiento, preparación y/o servicio de alimentos/bebidas, coordinando las operaciones necesarias de limpieza y desinfección conforme a la normativa aplicable en materia de higiene alimentaria.

IC3.1 La limpieza y desinfección del área de trabajo se supervisan, verificando que cumplen con los parámetros de control establecidos en el sistema de prácticas correctas de higiene adoptado por la entidad.

IC3.2 La sistematización de los tratamientos de desratización, desinsectación y desinfección se verifica controlando la periodicidad de aplicación y detectando posibles situaciones que por su naturaleza requieran de una rápida y puntual intervención.

IC3.3 Los peligros físicos -como cristales rotos, tornillos, óxido en cualquier elemento, entre otros- se vigila, evitando así la presencia de cualquier objeto de este tipo en los alimentos.

- IC3.4** El estado de los suelos, paramentos verticales y techos se supervisa confirmando que se encuentran en buen estado de conservación y limpieza, conforme a los puntos de control establecidos.
- IC3.5** El estado del resto de los elementos de la instalación -ventanas, puertas, focos de luz, y desagües entre otros- se comprueba, verificando que reúnen las condiciones óptimas de limpieza y mantenimiento.
- IC3.6** El resultado de la comprobación visual de los elementos y del local en condiciones óptimas se registra en la lista de revisión de mantenimiento, especificando los avisos de averías, sustituciones o reparaciones realizadas en el informe de incidencias y acciones correctoras.
- IC3.7** El listado de revisión se cumplimenta y archiva, utilizando equipos y programas informáticos específicos.
- EC4** Controlar las operaciones de limpieza de equipos, maquinaria y utillaje propios de las actividades que desarrolla el área de su responsabilidad para favorecer su rendimiento, vida útil y que su uso sea el más eficiente y seguro.
- IC4.1** Las fichas técnicas y datos de seguridad de los productos químicos de limpieza y desinfección se archivan, dando a conocer su ubicación al personal encargado de las tareas de limpieza.
- IC4.2** La utilización y almacenamiento de los productos empleados en la limpieza y desinfección se vigila, de forma que no suponga ningún riesgo de contaminación para los alimentos.
- IC4.3** Las tareas de limpieza y desinfección se supervisan, constatando que el personal encargado de realizarlas tiene la formación pertinente para la correcta utilización de los productos utilizados.
- IC4.4** Las operaciones de mantenimiento técnico de equipos, maquinaria y utillaje de limpieza se controlan, verificando que se desarrollan conforme a las indicaciones del manual del fabricante y asegurando que se comunica al departamento correspondiente los posibles desperfectos.
- IC4.5** La confección de los inventarios de equipos, maquinaria y utillaje del departamento se planifica, supervisando su ejecución y formalizando las oportunas propuestas de reposición por rotura o desgaste a la persona o departamento responsable.
- IC4.6** La comprobación visual del resultado de las operaciones de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos, maquinaria y utillaje se registra en la lista de revisión especificando en el informe de incidencias las acciones correctoras efectuadas.
- IC4.7** La documentación generada durante el proceso se cumplimenta y archiva, utilizando equipos y programas informáticos específicos.

IC4.8 La aplicación del sistema de autocontrol de puntos críticos se coordina entre el personal de su departamento y aquellos otros implicados en la seguridad alimentaria, revisando periódicamente el grado de cumplimiento de las acciones llevadas a cabo.

EC5 Supervisar la aplicación de las medidas de autocontrol diseñadas para minimizar los riesgos potenciales de las materias primas y productos alimentarios utilizados.

IC5.1 El seguimiento y control de la trazabilidad de los productos recepcionados en el establecimiento se coordina entre el personal de su departamento y aquellos otros implicados en la seguridad alimentaria del establecimiento, supervisando los registros cumplimentados para tal fin.

IC5.2 La identificación de los productos -como origen, proveedor, cantidad, fechas de producción, recepción, caducidad, entre otros- se registra cumplimentando la documentación establecida, con el fin de reconstruir su histórico y su destino más inmediato a lo largo de la cadena alimentaria.

IC5.3 El proceso de descongelación se controla, en su caso, comprobando que las técnicas empleadas garanticen la inocuidad de los productos alimenticios.

IC5.4 El proceso de enfriamiento se supervisa, en su caso, verificando que se cumple en los tiempos mínimos establecidos.

IC5.5 Las temperaturas de mantenimiento de calor/frío en el interior de las elaboraciones se comprueban, verificando que alcanzan las condiciones de seguridad y anotando en el registro el alimento, la fecha de realización de la toma y el resultado obtenido.

IC5.6 Las elaboraciones sometidas al proceso de regeneración se controlan, supervisando que se desechan al final de la jornada.

IC5.7 Las prácticas que evitan la contaminación cruzada se vigilan, potenciando aquellas actuaciones personales que se ajusten al sistema establecido.

IC5.8 El producto o materia prima identificada como peligro fundamental ante una alerta alimentaria o pérdida de seguridad se localiza y se retira, reflejando en el informe de incidencias las acciones correctoras y avisando rápidamente a las autoridades sanitarias y al proveedor.

IC5.9 Los registros de actividades, controles, incidencias y medidas correctoras adoptadas sobre la aplicación de las distintas prácticas correctas de higiene se archivan utilizando equipos y programas informáticos específicos.

EC6 Colaborar en la gestión medio ambiental de la entidad para favorecer los principios de sostenibilidad, aplicando procesos de buenas prácticas en el área del establecimiento de su responsabilidad.

- IC6.1** Los procesos de buenas prácticas ambientales a seguir se explican al personal dependiente, utilizando las actuaciones propias como modelo a seguir.
- IC6.2** El empleo de productos de temporada se potencia, rentabilizando tanto los recursos de la naturaleza como los recursos económicos de la entidad.
- IC6.3** El consumo energético derivado de las actividades propias de su departamento o área de su responsabilidad se controla, vigilando que se utilice la energía imprescindible.
- IC6.4** Los distintos tipos de residuos generados -como grasas de fritura, vidrios, cartones, entre otros- se controlan, comprobando que se reducen y separan para un correcto reciclaje y se toman las medidas adecuadas para su almacenamiento y evacuación.
- IC6.5** El flujo de retirada de los residuos se controla, supervisando que no coincida en el espacio o en el tiempo con la recepción o elaboración de alimentos y bebidas de manera que no se favorezcan contaminaciones cruzadas.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Equipos y programas informáticos específicos Programa de Formación de la entidad en materia de higiene, y autocontrol de puntos críticos y prevención de riesgos laborales.

Información utilizada o generada

Sistema de Prácticas Correctas de Higiene y Autocontrol adoptado por la entidad. Listas de Revisión. Informes de incidencias, mejora y acciones correctoras. Programa de Limpieza y Desinfección. Plan de control de plagas. Partes de recogida de aceites y grasas de fritura. Albaranes, como registros de entradas. Registros de control de temperaturas. Normativa aplicable de manipulación de alimentos, medioambiental y riesgos laborales. Normativa aplicable de Seguridad Alimentaria y Nutrición referente a los alérgenos alimentarios.