Conocer
Normalización · Certificación Competencias Laborales

ESTÁNDAR DE COMPETENCIA

I.- Datos Generales

Código:	Título:
EC0031	Generación de Valor Social y Económico a los Grupos de Interés del Ingenio Azucarero

Propósito del Estándar de Competencia:

Servir como referente para la evaluación y certificación de las personas que se desempeñan como trabajadores en las diferentes áreas de los ingenios azucareros y contribuyen a la generación de Valor Social y Económico a los grupos de interés del Ingenio Azucarero.

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

Descripción del Estándar de Competencia:

El EC evalúa la contribución de los trabajadores del ingenio azucarero en la generación de valor social, a través del diálogo, del cumplimiento de las actividades diarias y extraordinarias, de la elaboración de productos de calidad, reducción de costos y de su contribución a la mejora de las condiciones de trabajo, en el ingenio azucarero.

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

Comité de Gestión por Competencia que lo desarrolló:

Industria Azucarera

Fecha de aprobación por el Comité Técnico del CONOCER:	Fecha de publicación en el D.O.F:
09/03/2010	23/04/2010

Periodo de revisión/actualización del EC:	Tiempo de Vigencia del Certificado de competencia en este EC:
3 años	4 años

Ocupaciones relacionadas con este EC de acuerdo con el Sistema de Información del Catálogo Nacional de Ocupaciones (SICNO):

Módulo Ocupacional

Operadores de máquinas en la elaboración de alimentos y bebidas

Ocupaciones:

Operador de desfibradora

Operador de evaporadora

Operador de mesa alimentadora

Operador de tanques de mieles

Operador de máquina de producción de azúcar

Clasificación según el Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte (SCIAN):

Sector:
31-33 Industrias manufactureras

Subsector:
311 Industria alimentaria

Rama:
3113 Elaboración de azúcar, chocolates, dulces y similares

Subrama:
31131 Elaboración de azúcar

Clase:
311311 Elaboración de azúcar de caña

El presente Estándar de Competencia, 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.

Empresas e Instituciones participantes en el desarrollo del EC:

- Grupo PIASA
- Ingenio El Dorado
- Ingenio Lázaro Cárdenas
- Ingenio Puga
- Ingenio Santa Clara
- Ingenio Tala

II.- Perfil del Estándar de Competencia

Estándar de Competencia	Elemento 1 de 2	Elemento 2 de 2
Generación de Valor Social y Económico a los Grupos de Interés del Ingenio Azucarero	- Contribuir a la generación de Valor Social a los Grupos de Interés del Ingenio Azucarero	- Contribuir a la generación de Valor Económico a los Grupos de Interés del Ingenio Azucarero

III.-Elementos que conforman el Estándar de Competencia

Referencia	Código	Título
1 de 2	E0331	Contribuir a la generación de Valor Social a los Grupos de Interés del Ingenio Azucarero

Criterios de Evaluación:

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Establece un diálogo con sus Grupos de Interés durante su jornada laboral:

* Saludando a sus compañeros de área de manera cordial al iniciar su turno;
* Interactuando con sus compañeros, sin ofensas;
* Atendiendo a la Retroalimentación de sus superiores/compañeros sobre el desempeño de su trabajo con respeto, y;
* Despidiéndose de sus compañeros al finalizar su jornada laboral de manera cordial.

2. Ejecuta las actividades diarias que le corresponden requeridas por el Ingenio:

* Llegando a su área de trabajo a la hora establecida por el Ingenio;
* Portando el uniforme establecido por el Ingenio de acuerdo a la actividad a realizar;
* Revisando con su supervisor/relevo los incidentes/anomalías del turno;
* Realizando la actividad que requiera instrucción al momento en que se lo indique su supervisor;
* Realizando la actividad sin esperar a que otros comiencen/ sin instrucción;
* Permaneciendo en los lugares de trabajo asignados durante su turno, y;
* Notificando verbalmente a sus superiores cualquier anomalía que se presente en el proceso/lugar de trabajo.

3. Ejecuta las actividades extraordinarias requeridas por el Ingenio:

* Realizando las actividades asignadas en el momento en que se le solicita;
* Auxiliando a sus compañeros en la realización de sus actividades, y;
* Participando cuando sea convocado por sus superiores/compañeros a las reuniones.

4. Contribuye a mejorar sus condiciones de trabajo:

* Depositando la basura que recoge de su área de trabajo/ingenio en los lugares designados por el Ingenio, y;

* Procurando que las áreas de servicio del Ingenio, se encuentren sin derrames de agua y sin objetos que obstaculicen el libre tránsito.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS	NIVEL
1. Definición de los Grupos de Interés relacionados con el ingenio.	Comprensión
2. Concepto e importancia de Valor Social de acuerdo a las Guías de Autoformación y Evaluación por Competencias para la industria azucarera.	Comprensión
3. Concepto y beneficios del Diálogo Social y Trabajo Decente de acuerdo a las Guías de Autoformación y Evaluación por Competencias para la industria azucarera.	Conocimiento
4. Indicadores de Valor Social y la importancia de su medición.	Conocimiento
5. Actitudes para la generación de Valor Social en los ingenios de acuerdo a las Guías de Autoformación y Evaluación por Competencias para la industria azucarera	Comprensión
6. Importancia de la prevención de accidentes y enfermedades en los ingenios de acuerdo a las Guías de Autoformación y Evaluación por Competencias para la Industria Azucarera.	Conocimiento

ACTITUDES / HÁBITOS / VALORES

1. Iniciativa:	La manera en que ofrece propuestas de mejora en su ambiente laboral.
2. Cooperación:	La manera en que ayuda a los grupos de interés en el logro de objetivos establecidos por el ingenio/superiores aún cuando no se le solicita.
3. Tolerancia:	La manera en que escucha y acepta a los demás durante su jornada de trabajo.

GLOSARIO

1. Anomalía:	Se refiere a la alteración/discrepancia de un proceso, regla, comportamiento o de alguna actividad.

2.	Áreas de servicio:	Todas aquellas áreas que conforman el ingenio y que son de uso común, por ejemplo: baños, comedor, lockers, vestidores, entre otros.
3.	Basura:	Son aquellos residuos que resultan de la eliminación de materiales que se utilizan en actividades domésticas, también llamados residuos sólidos urbanos.
4.	Ofensa:	Acto/palabra con que se hiere/humilla la dignidad, el honor/ los sentimientos de alguien.
5.	Procurar:	Hacer diligencias/esfuerzos para que suceda lo que se expresa.
6.	Retroalimentación:	Comentarios de una persona a otra en función de mejorar alguna actitud, comportamiento y actividad/desempeño.

Referencia	Código	Título
2 de 2	E0332	Contribuir a la generación de Valor Económico a los Grupos de Interés del Ingenio Azucarero

Criterios de Evaluación:

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Reduce costos de operación del Ingenio Azucarero:

* Solicitando los materiales/herramientas/productos de acuerdo a la actividad a realizar;
* Utilizando los recursos materiales proporcionados por el ingenio, en la cantidad requerida por la actividad a realizar conforme a lo establecido por el Ingenio;
* Limpiando la herramienta/equipo de trabajo al finalizar el turno;
* Colocando sus herramientas/equipo de trabajo en el lugar asignado por el ingenio, y;
* Siguiendo los procesos de operación establecidos por el ingenio/área de trabajo.

2. Genera un Producto con la calidad requerida por el Ingenio:

* Aplicando las medidas de seguridad alimentaria establecidas por el ingenio de acuerdo al Producto a generar, y;
* Aplicando las normas de calidad establecidas en el ingenio de acuerdo con el Producto a generar.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS NIVEL

1.	Concepto e importancia de Valor Económico de acuerdo a las Guías de Autoformación y Evaluación por Competencias para la industria azucarera.	Comprensión
2.	Competencias necesarias para la generación de Valor Económico de acuerdo a las Guías de Autoformación y Evaluación por Competencias para la industria azucarera.	Conocimiento
3.	Actitudes para la generación de Valor Económico en el Ingenio de acuerdo a las Guías de Autoformación y Evaluación por Competencias para la industria azucarera.	Comprensión
4.	Concepto de Competencias laborales de acuerdo a las Guías de Autoformación y Evaluación por Competencias para la industria azucarera.	Conocimiento
5.	Concepto e importancia de las normas de calidad / seguridad alimentaria de acuerdo a las Guías de Autoformación y Evaluación por Competencias para la industria azucarera.	Conocimiento
6.	Importancia de la Medición para la Mejora de la Productividad.	Conocimiento
7.	Concepto de Productividad y Competitividad de acuerdo a las Guías de Autoformación y Evaluación por Competencias para la industria azucarera.	Conocimiento

ACTITUDES / HÁBITOS / VALORES

1.	Iniciativa:	La manera en que ofrece propuestas de mejora en el proceso de elaboración de azúcar para la reducción de costos.

GLOSARIO

1.	Recurso:	Material/insumos que se le proporcionan al trabajador para la ejecución de sus actividades.
2.	Producto:	Resultado de su actividad diaria.

Anexo 1: EC0031

Fecha límite para revisar y/o actualizar el Estándar de Competencia	Vigencia de la Certificación en el Estándar de Competencia
23 de abril de 2013	**4 años**

La revisión realizada establece como fecha límite para revisar y/o actualizar el Estándar de Competencia	La revisión realizada establece la vigencia de la Certificación en el Estándar de Competencia
23 de abril de 2016	**4 años**