I.- Datos Generales

Código: EC0106

Título: Colaboración en el logro de objetivos comunes del ingenio azucarero mediante el trabajo en equipo.

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.

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 presente Estándar de Competencia evalúa la capacidad de los trabajadores del ingenio azucarero para trabajar en equipo y así contribuir al logro de los objetivos comunes establecidos por el ingenio azucarero mediante la aplicación de los sistemas de mejora de la productividad del 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:

10/03/2011

Fecha de publicación en el D.O.F:

26/08/2011

Periodo de revisión/actualización del EC:

3 años

Tiempo de Vigencia del Certificado de competencia en este EC:

4 años

Ocupaciones relacionadas con este EC de acuerdo al Catálogo Nacional de Ocupaciones:

Módulo/Grupo Ocupacional

Operadores de máquinas en la elaboración de alimentos y bebidas

Ocupaciones asociadas:

Operador de desfibradora
Operador de evaporadora
Operador de mesa alimentadora
Operador tanques de mieles
Operador máquina de producción de azúcar

Ocupaciones no contenidas en el Catalogo Nacional de Ocupaciones y reconocidas en el Sector para este EC:

Operador de Retranca
Operador de Tachos
Operador de Centrifugas

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

Sector:
31 Industrias Manufactureras
Subsector:

311 Industria Alimentaria

Rama:

3113 Elaboración de azúcares, chocolates, dulces y similares

Subrama:

31131 Elaboración de azúcares

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 TALA
- Ingenio de PUGA
- Ingenio HUIXTLA
- Ingenio Lázaro Cardenas
- Ingenio El Dorado

Relación con otros estándares de competencia

Estándares equivalentes

- EC0031 Generación de valor social y económico a los grupos de interés del ingenio azucarero. Publicado en el D.O.F. el 23/04/2010

Estándares relacionados

- EC0017 Implementación de medidas de seguridad en el trabajo y conservación del medio ambiente en el ingenio azucarero. Publicado en el D.O.F. el 19/09/2009
- NUIAZ002.01 Aplicación de medidas de seguridad alimentaria y calidad en el ingenio azucarero. Publicado en el D.O.F. el 19/01/2010

Aspectos relevantes de la evaluación

Detalles de la práctica	• Los indicadores de efectividad pueden presentarse en diferentes formatos y pueden variar de un ingenio a otro.
Apoyos	• Equipo de Protección Personal, Formato de propuesta de mejora, definición de indicadores de efectividad de acuerdo a cada ingenio azucarero.

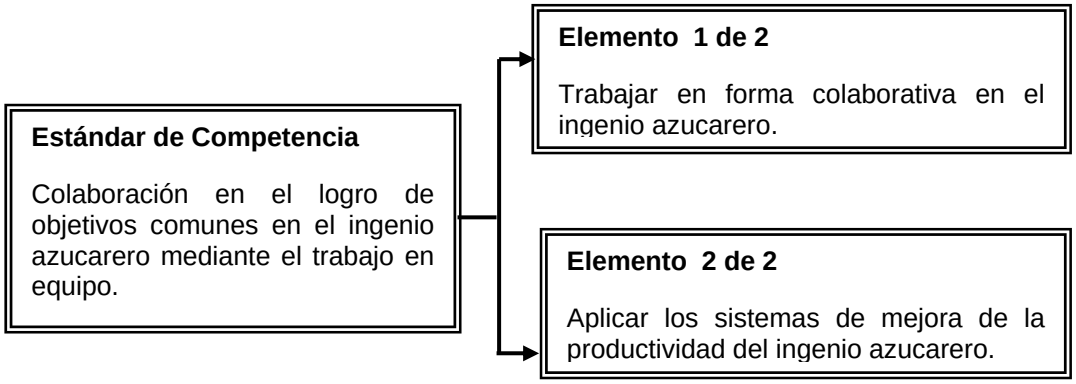
Duración estimada de la evaluación

- 90 minutos

Referencias de Información

- Guía de Autoformación y Evaluación por Competencias “Colaborar con el Equipo de Trabajo.”
- Guía SIMAPRO: Participar, aprender, innovar, mejorar.

II.- Perfil del Estándar de Competencia



III.- Elementos que conforman el Estándar de Competencia

Referencia	Código	Título
1 de 2	E0410	Trabajar de forma colaborativa en el ingenio azucarero.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Verifica las tareas pendientes del área de trabajo con el jefe/compañeros al inicio del turno:
   - Conjuntamente con sus compañeros de trabajo y sus jefes mediante una comunicación verbal/escrita;
   - Indicando al jefe/compañeros de su área de trabajo las mediciones del turno/las condiciones de las herramientas/equipos de acuerdo a la actividad a realizar, e;
   - Informando al jefe/compañeros del área de trabajo al finalizar el turno las anomalías ocurridas durante su jornada laboral.

2. Colabora con el jefe/compañeros en la solución de anomalías en su área de trabajo:
   - En el momento en que ocurren;

- Realizando la actividad solicitada por su jefe/compañeros para solucionarla de conformidad a lo establecido en el ingenio azucarero, y;
- Aplicando las medidas de seguridad establecidas por el ingenio azucarero para corregir la anomalía presentada.

3. Comparte información y experiencia laboral a sus jefes/compañeros del ingenio azucarero:
   - Orientando a sus compañeros en la realización de sus actividades, en base a su experiencia laboral, y;
   - Exponiendo sus puntos de vista sobre las actividades que se realizan en su área durante las reuniones de trabajo.

4. Colabora en la solución de conflictos que se presentan entre sus compañeros:
   - Escuchando los motivos del desacuerdo de cada una de las partes involucradas en el conflicto, y;
   - Proponiendo a cada una de las partes involucradas en el conflicto alternativas de solución.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS	NIVEL
1. Principios del Trabajo en Equipo de acuerdo a la Guía de Autoformación y Evaluación por Competencias.	Conocimiento
1. Beneficios del Trabajo en Equipo de acuerdo a la Guía de Autoformación y Evaluación por Competencias.	Comprensión
3. Diferencia entre grupo de trabajo y trabajo en equipo de acuerdo a la Guía de Autoformación y Evaluación por Competencias.	Conocimiento
4. El rol de Liderazgo en el equipo de acuerdo a la Guía de Autoformación y Evaluación por Competencias.	Conocimiento
5. Identificar las diferentes técnicas para resolver conflictos de acuerdo a la Guía de Autoformación y Evaluación por Competencias.	Comprensión
6. Factores de fracaso de trabajar en equipo de acuerdo a la Guía de Autoformación y Evaluación por Competencias.	Comprensión

ACTITUDES / HÁBITOS / VALORES

1. Amabilidad:	La manera en que da un trato cordial a su jefe/compañeros durante su turno.
2.Tolerancia:	La manera en que escucha y acepta las opiniones de los demás aunque sean contrarias a las suyas, durante su jornada de trabajo.

GLOSARIO

1. Anomalía:	Se refiere a la alteración/discrepancia de un proceso regla, comportamiento de alguna actividad.
2. Conflictos:	Una situación en las que dos/más personas, no están de acuerdo en la forma de actuar de una de ellas/con las decisiones que tome una de ellas.
3.Retroalimentación:	Comentarios de una persona a otra en función de mejorar alguna actitud, comportamiento y actividad/desempeño.
4.Trabajo en equipo:	Es un método de trabajo colectivo “coordinado” en el que los participantes intercambian experiencias, colaboran en la realización de las tareas, respetan sus roles y funciones, para lograr los objetivos comunes.

Referencia	Código	Título
2 de 2	E0411	Aplicar los sistemas de mejora de la productividad del ingenio azucarero.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Contribuye al cumplimiento de los objetivos de su área de trabajo en el ingenio azucarero:
   - Realizando mediciones de los indicadores de efectividad que le corresponden durante su turno y de conformidad con lo establecido por el ingenio;
   - Reportando desviaciones de mediciones/equipos/herramientas de trabajo a jefe/compañeros conforme a lo establecido en el ingenio azucarero, y;
   - Dando seguimiento a los reportes de desviaciones de mediciones/herramientas de trabajo.

2. Contribuye al cumplimiento de los objetivos sociales de su área de trabajo en el ingenio azucarero:
   - Presentándose a laborar en el ingenio azucarero los días y en el turno que le corresponde conforme a lo establecido en el ingenio azucarero;
   - Manteniendo su lugar de trabajo limpio y ordenado;
   - Utilizando el equipo de protección personal establecido por el ingenio azucarero para el desarrollo de sus funciones;
   - Reportando las anomalías presentadas en las condiciones de trabajo de su área de trabajo a jefe/compañeros conforme a lo establecido en el ingenio azucarero, y;
   - Dando seguimiento a las anomalías reportadas en las condiciones de trabajo de su área de trabajo.

3. Evalúa las propuestas de mejora presentadas que están relacionadas con los objetivos de área y sociales en el ingenio azucarero:
   - Estableciendo con jefe/compañeros la prioridad de las propuestas presentadas;
   - Revisando con jefe/compañeros los avances de las mejoras propuestas, y;

- Verificando con jefe/compañeros los resultados de las mejoras implementadas.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1.La propuesta de mejora contiene:

- Tiene Nombre y Firma de quien la elabora;
- Incluye una breve descripción de la anomalía presentada/área de oportunidad identificada en su área de trabajo;
- Contiene una descripción de la propuesta de mejora a la anomalía presentada/área de oportunidad identificada en el área de trabajo, y;
- Especifica el tipo de indicador de efectividad al que impactará la propuesta de mejora.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS	NIVEL
1. Definición de Productividad de acuerdo a la Guía de Autoformación y Evaluación por Competencias.	Conocimiento
2. Identificación de los diferentes tipos de indicadores de proceso y sociales de acuerdo a Guía de Autoformación y Evaluación por Competencias.	Conocimiento
3. Análisis y solución de problemas de acuerdo a la Guía de Autoformación y Evaluación por Competencias.	Conocimiento
4. Bases del Sistema de Medición y Avance de la Productividad (SIMAPRO).	Conocimiento

GLOSARIO

1. Área de Oportunidad:	Se conocen también como debilidades y son todas aquellas áreas en las que mediante un plan de trabajo es posible lograr mejores resultados.
2. Condiciones de Trabajo:	Se refiere a la calidad y suficiencia de las instalaciones, maquinaria, herramientas y equipo de protección personal que son necesarias para el desempeño efectivo del trabajador.
3. Indicadores de Efectividad:	Se refiere a las variables que representan los objetivos de cada uno de los procesos que intervienen en la elaboración del azúcar.
4. Medición:	Determinar el valor a partir de la unidad establecida.

5.	Mejoras:	Las intervenciones realizadas a los procesos resultando en el aumento positivo de los valores de los indicadores.
6.	Objetivos de área:	Son aquellos que están directamente involucrados en el proceso de elaboración de azúcar por ejemplo: suficiente presión de vapor, baja humedad en bagazo, PH en jugo alcalizado dentro de rango.
7.	Objetivos sociales:	Son aquellos que están relacionados con el comportamiento social del trabajador el cual genera un impacto en el proceso de elaboración de azúcar por ejemplo: asistencia, seguridad en el trabajo y limpieza.

Anexo 1: EC0106

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
26 de agosto de 2016	**4 años**