ESTÁNDAR DE COMPETENCIA

I.- Datos Generales

Código: EC0289

Título: Preparación de mezclas para la obtención de conservas alimenticias

Propósito del Estándar de Competencia:

Servir como referente para la evaluación y certificación de las personas que preparan mezclas para la obtención de conservas alimenticias, preparando los insumos y procesando las mezclas de conservas alimenticias.

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 del Estándar de Competencia:
Es referente a todas las actividades y procesos que se llevan a cabo durante el proceso de preparación de mezclas para la obtención de conservas alimenticias. Preparar los insumos, acondicionando el insumo para la obtención de conservas alimenticias y mezclar los insumos de conservas alimenticias y procesando las mezclas de conservas alimenticias, operando el equipo y acondicionado el equipo.

También establece los conocimientos teóricos, básicos y prácticos con los que debe contar para realizar un trabajo, así como las actitudes relevantes en su desempeño.

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

Nivel en el Sistema Nacional de Competencias: Dos
Desempeña actividades programadas que, en su mayoría son rutinarias y predecibles. Depende de las instrucciones de un superior. Se coordina con compañeros de trabajo del mismo nivel jerárquico.

Comité de Gestión por Competencias que lo desarrolló:
Conservas Alimenticias

Fecha de aprobación por el Comité Técnico del CONOCER: 03 de octubre de 2012	**Fecha de publicación en el D.O.F:** 06 de diciembre de 2012
Periodo de revisión/actualización del EC: 5 años	**Tiempo de Vigencia del Certificado de competencia en este EC:** 5 años

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

Módulo/Grupo ocupacional:
No hay referente en el CNO

Ocupaciones asociadas:
No hay referente en el CNO

Ocupaciones no contenidas en el Catálogo Nacional de Ocupaciones y reconocidas en el Sector para este EC:
Operador de preparación de mezclas para la obtención de conservas alimenticias.

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

Sector:
31 Industrias manufactureras
Subsector:
311 Industria alimentaria
Rama:
3114 Conservación de frutas, verduras y alimentos preparados
Subrama:
31142 Conservación de frutas, verduras y alimentos preparados por procesos distintos a la congelación
Clase:
311422 Conservación de frutas y verduras por procesos distintos a la congelación y la Deshidratación EE.UU.
311423 Conservación de guisos por procesos distintos a la congelación MÉX.

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:

- Cámara Nacional de la Industria de las Conservas Alimenticias.
- Conservas La Costeña, S.A. de C.V.
- Centro de Capacitación y Productividad, S.C.

Relación con otros EC:

Estándares relacionados:

- Envasado de conservas alimenticias
- Obtención de conservas alimenticias comercialmente estériles
- Embalaje de conservas alimenticias

Aspectos relevantes de la evaluación:
Detalles de la práctica:
- Preparación de mezclas para la obtención de conservas

alimenticias de acuerdo a una orden de producción de la empresa.

Apoyos/Requerimientos:

- Equipo de la empresa para la preparación de mezclas para la obtención de conservas alimenticias.
- Manuales de procedimientos para Preparación de mezclas para la obtención de conservas Alimenticias, Manual, Empresas de manufactura de conservas alimenticias.

Duración estimada de la evaluación:

- 2 horas en gabinete y 7 horas en campo, totalizando 9 horas

Referencias de Información:

- Orden de producción de la empresa.
- Manual de operación del equipo de mezclado.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico.

II.- Perfil del Estándar de Competencia

Estándar de Competencia	Elemento 1 de 2
Preparación de mezclas para la obtención de conservas alimenticias	Preparar los insumos.
	Elemento 2 de 2
	Procesar las mezclas de conservas alimenticias.

III.- Elementos que conforman el Estándar de Competencia

Referencia	Código	Título
1 de 2	E0991	Preparar los insumos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Acondiciona el insumo para la obtención de conservas alimenticias:

- Seleccionando los insumos de acuerdo a las especificaciones del producto establecido en la orden de producción,
- Reportando el insumo fuera de especificaciones de acuerdo al procedimiento establecido por la empresa,
- Acondicionando el insumo para ser preservado de acuerdo a las instrucciones de producción establecidas por la empresa, y
- Llevando a cabo los aspectos de seguridad e higiene establecidas por la empresa.

2. Canaliza el insumo fuera de especificaciones de acuerdo al procedimiento establecido por la empresa:
- Reportando el insumo que no cumpla con las características de tamaño y color de acuerdo a lo especificado en los estándares de calidad determinados por la empresa, y
- Reportando el insumo que presente una fecha de caducidad ya vencida.

3. Acondiciona el equipo de preparación de mezclas:
- Limpiando el equipo de mezclado conforme a los procedimientos establecidos por la empresa,
- Sanitizando el equipo de mezclado conforme a los procedimientos establecidos por la empresa,
- Comprobando el suministro del servicio auxiliar de de agua conforme al manual del equipo,
- Comprobando el suministro del servicio auxiliar de vapor conforme al manual del equipo, y
- Comprobando el suministro del servicio auxiliar de energía eléctrica conforme al manual del equipo.

4. Mezcla los insumos de conservas alimenticias:
- Reportando las desviaciones en el proceso de mezclado para la obtención de conservas alimenticias, de acuerdo al procedimiento establecido por la empresa,
- Aplicando las prácticas de higiene de acuerdo al manual de Buenas Prácticas de Manufactura,
- Disponiendo la cantidad de insumo en la elaboración de las mezclas para la obtención de conservas alimenticias, de acuerdo a la instrucción de producción establecida por la empresa, y
- Manejando la mezcla o producto de acuerdo al procedimiento establecido.

5. Asegura la calidad del insumo en la preparación de mezclas:
- Verificando el tamaño del insumo de acuerdo al manual de aseguramiento de calidad de la empresa.
- Verificando el olor del insumo de acuerdo al manual de aseguramiento de calidad de la empresa..
- Verificando la frescura del insumo de acuerdo al manual de aseguramiento de calidad de la empresa.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. El reporte de insumos para la preparación de mezclas fuera de especificaciones elaborado:
- Esta acorde a la orden de producción,
- Contiene el nombre del operador,
- Contiene el turno de trabajo, y
- Contiene la fecha y hora de trabajo.

2. Los insumos para la preparación de mezclas seleccionados:
- Están acondicionados y preservados, y
- Están alimentados al equipo de mezclado en las cantidades especificadas en la orden de producción.

3. Las mezclas de insumos para la obtención de conservas alimenticias obtenidas:
- Corresponden a la orden de producción establecida por la empresa,
- Corresponden al equipo de mezclado que va a ser utilizado, y
- Cumplen con las características de calidad especificadas por la empresa.

4. El reporte de desviaciones en la preparación de mezclas para la obtención de conservas alimenticias elaborado:
- Está en el formato determinado por la empresa,
- Contiene el nombre del operador,
- Contiene el turno de trabajo, y
- Contiene la fecha y hora de trabajo.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS.	NIVEL
1. Causas y consecuencias de interpretar correctamente las especificaciones descritas en la orden de producción para la preparación de mezclas de conservas alimenticias.	Aplicación
2. Procedimiento de reglamentación vigente referente a la seguridad e higiene, aplicables a su función de preparación de mezclas para la obtención de conservas alimenticias, establecida por la empresa.	Aplicación
3. Interpretación de los parámetros de operación del equipo de de mezclado de insumos para la obtención de conservas alimenticias establecidos en la orden de producción.	Aplicación
4. Causas y consecuencias de interpretar correctamente las especificaciones descritas en la orden de producción para el manejo de mezclas de insumos para la obtención de conservas alimenticias.	Aplicación

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

RESPUESTAS ANTE SITUACIONES EMERGENTES

Situación emergente:

1. Mezcla cortada o fuera de especificaciones durante el proceso de mezclado.

Respuestas esperadas:

1. Detener el proceso y dar aviso a su supervisor para que proceda a la eliminación del producto echado a perder antes de llegar a la línea de envasado.

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1. Responsabilidad. La manera en que aplica las Buenas Prácticas de Manufactura en todas las actividades que desempeña, de acuerdo a los procedimientos establecidos por la empresa.
Utiliza en todo momento su equipo de seguridad e higiene durante su turno de trabajo

GLOSARIO

1. Conserva alimenticia: Substancia alimenticia esterilizada que en virtud de cierta preparación se conserva durante mucho tiempo.
2. Insumo: Materia prima utilizada en el proceso de mezclado para la obtención de conservas alimenticias.
3. Insumo preservado: Materia prima en conservación integra hasta el momento de su utilización.
4. Insumo fuera de especificaciones: Materia prima que no cumple con los estándares de calidad fijados por la empresa.
5. Proceso de mezclado: Juntar o incorporar varias cosas (insumos), obteniendo una homogeneidad total.
6. Preparación de mezcla: Preparación de los elementos (insumos) que serán requeridos para el proceso de mezclado.

Referencia	**Código**	**Título**
2 de 2	E0992	Procesar las mezclas de conservas alimenticias.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS.

1. Opera el equipo de mezclado:
- Manteniendo los parámetros de operación por el operador dentro de límites de control establecidos por la empresa,
- Interpretando las lecturas de los instrumentos de medición de los equipos de mezclado de insumos, de acuerdo a los requerimientos del proceso establecidos por la empresa,
- Informando las desviaciones o anomalías durante el proceso de la preparación de mezclas para la obtención de conservas alimenticias a su superior o responsable del área en el momento en que ocurre, de acuerdo a lo establecido por la empresa,
- Suministrando el servicio auxiliar de agua de acuerdo al manual de operación del equipo,
- Suministrando el servicio auxiliar de vapor es de acuerdo al manual de operación del equipo,

- Suministrando el servicio auxiliar de energía eléctrica de acuerdo al manual de operación del equipo,
- Suministrando los insumos de acuerdo al procedimiento de producción establecido por la empresa, y
- Aplicando los elementos de seguridad e higiene establecidos por la empresa.

2. Acondiciona el equipo de mezclado:
- Limpiando el equipo antes de operarlo, de acuerdo al procedimiento establecido por la empresa,
- Sanitizando el equipo antes de operarlo, de acuerdo al procedimiento establecido por la empresa,
- Esterilizando el equipo antes de operarlo, de acuerdo al procedimiento establecido por la empresa,
- Ensamblando el equipo de mezclado de insumos para la preparación de mezclas antes de operarlo, de acuerdo al manual proporcionado por la empresa,
- Aplicando las prácticas de higiene de acuerdo al manual de Buenas Prácticas de Manufactura correspondientes para su área de trabajo y de acuerdo a lo establecido por la empresa,
- Revisando que los parámetros de operación temperatura, presión y tiempo del equipo de mezcla de insumos para la obtención de conservas alimenticias, correspondan a la orden de producción establecida por la empresa,
- Verificando las condiciones del servicio auxiliar de agua antes de operar el equipo y de acuerdo al manual de operación del equipo,
- Verificando las condiciones el servicio auxiliar de aire antes de operar el equipo y de acuerdo al manual de operación del equipo,
- Verificando las condiciones del servicio auxiliar de vapor antes de operar el equipo y de acuerdo al manual de operación del equipo, y
- Verificando las condiciones del servicio auxiliar de energía eléctrica antes de operar el equipo y de acuerdo al manual de operación del equipo.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS:

1. El reporte de operación del equipo de preparación de mezcla de insumos para la obtención de conservas alimenticias elaborado:
- Está en el formato determinado por la empresa,
- Contiene el nombre del operador,
- Contiene el turno de trabajo, y
- Contiene la fecha y hora de trabajo.

2. El equipo de preparación de mezclas para la obtención de conservas alimenticias funcionando:
- Esta dentro de los parámetros de operación, de acuerdo con las especificaciones del fabricante,
- Esta dentro de los parámetros de operación, de acuerdo a la orden de producción de la empresa, y
- Cumple con el conjunto de normas y lineamientos descritos en el manual de Buenas Prácticas de Manufactura.

3. Área de trabajo limpiada y sanitizada:

- Esta libre de obstáculos, residuos de insumos, bolsas de plástico, costales, basura o cualquier objeto que impida un libre tránsito, y
- Esta libre de sustancias ajenas al proceso, materiales de limpieza o sanitizado.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS.	NIVEL
1. Causas y consecuencias de interpretar con eficiencia las tablas de condiciones de operación referentes a temperatura, presión, tiempo y flujo del equipo de mezclado de insumos.	Aplicación
2. Interpretación de los tipos de unidades de presión PSI (libras/pulgada cuadrada) que indica el instrumento de medición de la presión o manómetro instalado en los equipos para el proceso de mezclado.	Aplicación
3. Interpretación de las unidades de temperatura (grados Celsius o grados Fahrenheit) que indica el instrumento de medición de temperatura instalado en el equipo para el proceso de mezclado.	Aplicación
4. Utilización de los datos de un Manómetro, Termómetro y Cronómetro.	Aplicación

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1. Responsabilidad.	La manera en que verifica las condiciones de operación de acuerdo a las Buenas Prácticas de Manufactura y aplica el uso del equipo de seguridad e higiene como lo indica el reglamento de la empresa
2. Orden.	La manera cómo interpreta las lecturas de los instrumentos de medición del equipo de mezclado garantizando con esto que el proceso de mezclado sea el especificado en la orden de producción y ensambla el equipo de mezclado para elaborar la obtención de conservas alimenticias acurde a los insumos

GLOSARIO:

1. Cronometro:	Instrumento que mide el tiempo.
2. Esterilizar:	Término absoluto que implica pérdida de la viabilidad o eliminación de todos los microorganismos contenidos en un objeto o

	sustancia, acondicionado de tal modo que impida su posterior contaminación y aumente la vida útil de los alimentos.
3. Equipo de seguridad e higiene:	Cofia, cubre boca, zapato con casquillo protector, gafas, delantal y guantes. (uniforme de la empresa)
4. Limpiar:	Eliminar la suciedad de una cosa, purificar.
5. Manómetro:	Instrumento que mide la presión.
6. Sanitizar:	Proceso por el cual se controla el desarrollo y reproducción de microorganismos patógenos del medio ambiente, mediante métodos físicos, tales como el calor o las radiaciones, y químicos.
7. Servicios auxiliares:	Infraestructura con que se cuenta para la realización de un proceso productivo. Considérese instalaciones de aire, gas, agua y energía eléctrica, entre otros.
8. Termómetro:	Instrumento que mide la temperatura.