ESTÁNDAR DE COMPETENCIA

I.- Datos Generales

Código	Título
EC0340	Evaluación sensorial básica de productos acuícolas/pesqueros

Propósito del Estándar de Competencia:
Servir como referente para la evaluación y certificación de las personas que se desempeñan como evaluadores de los productos acuícolas/pesqueros para cumplir con las especificaciones determinadas para cada tipo de producto garantizando sus condiciones sanitarias y su calidad.

Asimismo, puede ser referente para el desarrollo de programas de capacitación y de formación basados en el Estándar 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
Expresa las funciones que una persona realiza para evaluar de forma sensorial básica productos acuícolas/pesqueros a fin de recibir el producto; preparar la muestra a evaluar; realizar la evaluación sensorial básica; y dictaminar el estatus de la muestra evaluada.

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: 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 Competencia que lo desarrolló:
Sector Rural (Agropecuario, Pesquero, Forestal, Ambiental y de Alimentación)

Fecha de aprobación por el Comité Técnico del CONOCER:	Fecha de publicación en el D.O.F:
17 de mayo de 2013	5 de agosto de 2013
Periodo de revisión/actualización del EC:	**Tiempo de Vigencia del Certificado de competencia en este EC:**
3 años	3 años

Ocupaciones relacionadas con este EC de acuerdo con el Sistema Nacional de Clasificación de Ocupaciones (SINCO):
Grupo unitario
No hay referente en el SINCO

Ocupaciones asociadas:

No hay referente en el SINCO

Ocupaciones no contenidas en el Sistema Nacional de Clasificación de Ocupaciones (SINCO) y reconocidas en el Sector para este EC:
Evaluadores de productos acuícolas y pesqueros

Clasificación según el Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte (SCIAN):
Sector:
11 Agricultura, cría y explotación de animales, aprovechamiento forestal, pesca y caza

Subsector:
115 Servicios relacionados con las actividades agropecuarias y forestales

Rama:
1152 Servicios relacionados con la cría y explotación de animales

Subrama:
11521 Servicios relacionados con la cría y explotación de animales

Clase:
115210 Servicios relacionados con la cría y explotación de animales CAN., EE.UU.

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

- Instituto Nacional para el Desarrollo de Capacidades del Sector Rural, A.C. (INCA Rural)
- Consultoría en Gestión CALI S.A. de C.V.
- Grupo Toral
- Aplicaciones de Calidad para la Acuacultura Empresarial Integral, S.A. de C.V., S.A. de C.V.
- Sistema Producto Trucha Mexiquense, A.C.
- Sistema Producto Tilapia Hidalgo
- Atlantic Salmón, 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 en un área alternativa preparada, con la infraestructura para llevar a cabo el desarrollo de todos los criterios de evaluación referidos en el EC. .
Apoyos/Requerimientos	Equipo de protección personal de seguridad, mesa, instrumentos y herramientas, referencia/tabla/norma/especificación, transporte que entrega el producto, carga total del producto pesquero/acuícola recibido, materiales sanitizantes y desinfectantes, documentos con las características/parámetros inherentes al tipo de producto acuícola y pesquero, estándares de calidad establecidos por la empresa, documentos/facturas/formatos/autoridad sanitaria que amparan el producto acuícola/pesquero y bitácora.

Duración estimada de la evaluación

- 0.5 horas en gabinete y 2 horas en campo, totalizando 2.5 horas.

Referencias de Información

- Norma Oficial Mexicana. NOM-242-SSA1-2009. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.

II.- Perfil del Estándar de Competencia

Estándar de Competencia

Evaluación sensorial básica de productos acuícolas/pesqueros

Elemento 1 de 3

Recibir el producto acuícola/pesquero

Elemento 2 de 3

Preparar la muestra a evaluar de producto acuícola/pesquero

Elemento 3 de 3

Realizar la evaluación sensorial básica del producto acuícola/pesquero

III.- Elementos que conforman el Estándar de Competencia

Referencia	Código	Título
1 de 3	E1142	Recibir el producto acuícola/pesquero

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Verifica el producto a evaluar:
   - Cotejando el tipo de producto recibido y las condiciones de entrega con los documentos/facturas/formatos/autoridad sanitaria que lo amparan, y
   - Verificando que el transporte del producto pesquero/acuícola cumpla con los requisitos sanitarios y las condiciones de recepción, conservación y transporte determinadas para el tipo de producto, con base en los documentos/facturas/formatos/autoridad sanitaria.

RESPUESTAS ANTE SITUACIONES EMERGENTES

Situación emergente

1. El producto muestra evidencias de estado de descomposición.

Respuestas esperadas

1. Rechaza el producto y genera un informe explicando las causas.

Referencia	Código	Título
2 de 3	E1143	Preparar la muestra a evaluar de producto acuícola/pesquero

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Determina el tamaño de la muestra:
   - Verificando que la cantidad de producto recibida antes del muestreo corresponda con los documentos/facturas/formatos/autoridad sanitaria que lo amparan, y
   - Definiendo la cantidad de producto que constituirá la muestra y el número de submuestras de acuerdo con la referencia/tabla/norma/especificación de muestreo y de acuerdo al tipo de producto.

2. Selecciona la muestra del producto:
   - Tomando al menos tres submuestras en puntos diferentes de la carga total, y
   - Considerando el tamaño de muestra definido.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. Los recipientes, equipo y utensilios dispuestos:
   - Corresponden con el tipo de producto a evaluar,
   - Cumplen con las características de funcionamiento para la toma de datos, de acuerdo al tipo de producto acuícola/pesquero y a las especificaciones de la empresa, y
   - Están libres de contaminantes/desinfectados/enjuagados con agua potable/enjuagados con agua de mar limpia de acuerdo a la NOM-242-SSA1-2009.

2. El espacio para realizar la evaluación sensorial básica preparado:
   - Se encuentra en una zona delimitada para la evaluación, y
   - Presenta condiciones de inocuidad de acuerdo con los parámetros establecidos por la empresa.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS	NIVEL
1. Rangos de temperatura durante el traslado de producto acuícola/pesquero.	Comprensión

Referencia	Código	Título
3 de 3	E1144	Realizar la evaluación sensorial básica del producto acuícola/ pesquero

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Aplica un método de evaluación sensorial básica de acuerdo al tipo de producto acuícola/pesquero:
   - Reconociendo la especie a evaluar por sus características y por observación simple,
   - Verificando la aplicación de algún método de conservación: estibado/refrigerado/congelado de acuerdo al producto acuícola/pesquero,
   - Estableciendo la secuencia en la aplicación del método de evaluación sensorial de acuerdo al tipo de producto acuícola/pesquero, a las especificaciones sanitarias sensoriales de la NOM-242-SSA1-2009 y a los estándares de calidad establecidos por la empresa, y
   - Realizando inspección visual/olfativa/táctil/auditiva en la verificación de las características fenotípicas/apariencia general de la especie de producto/vivo/fresco/congelado/procesado.
   - Considerando la información de los documentos/facturas/formatos/autoridad sanitaria que lo amparan,
   - Verificando las características/parámetros/apariencia general de la especie de producto/vivo/fresco/congelado/procesado, de acuerdo al tipo de producto acuícola/pesquero y a las especificaciones sanitarias sensoriales de la NOM-242-SSA1-2009 y estándares de calidad establecidos por la empresa,
   - Verificando que el producto se encuentre íntegro conforme al documento con las especificaciones/parámetros requeridos, y
   - Registrando en la sección correspondiente de la bitácora/formato.

2. Identifica la calidad de la muestra de producto acuícola/pesquero:

- Comparando las características de la muestra de producto acuícola/pesquero con las especificaciones sanitarias sensoriales de la NOM-242-SSA1-2009 y estándares de calidad establecidos por la empresa, y
- Anotando el resultado de la evaluación sensorial de la muestra de producto acuícola/pesquero en la bitácora/formato.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. La bitácora/formato elaborado:
   - Contiene el registro de la evaluación en la sección correspondiente, de acuerdo a las especificaciones indicadas por la empresa,
   - Incluye las firmas/sellos de quien realiza la evaluación y el responsable/responsables de la empresa, y
   - Contiene el resultado de la evaluación de los atributos.

2. El dictamen elaborado:
   - Presenta el resultado de la evaluación como aceptado/rechazado justificado por los atributos determinados en la evaluación sensorial,
   - Incluye las firmas/sellos de quien realiza la evaluación y el responsable/responsables de la empresa, y
   - Presenta el original y las copias requeridas por la empresa.

RESPUESTAS ANTE SITUACIONES EMERGENTES

Situación emergente

1. Presencia de materia extraña en la muestra de producto acuícola/pesquero.

Respuestas esperadas

1. Reportar al responsable de la recepción del producto las anomalías presentadas.

GLOSARIO

1.	Características inherentes:	Características físicas naturales o que le son propias a la especie, fácilmente visibles o detectables que distinguen a una especie de otra. Por ejemplo el color plateado de la piel del Salmón, el color rojizo-amarillento del Huachinango.
2.	Especificaciones/ parámetros requeridos:	Están contenidos por un documento formal que establece de forma clara las características, materiales y servicios requeridos, incluyendo requerimientos de conservación, empacado, traslado y almacenaje de dichos productos.
3.	Evaluación sensorial básica:	Es el análisis inicial de las características un producto alimenticio, por observación simple, utilizando los sentidos, principalmente el olfato, el tacto y la vista.

4.	Materia extraña:	Sustancia, resto o desecho ajeno al producto que se presenta por contaminación o por malas prácticas de fabricación e higiene del mismo durante su proceso, considerándose entre otros: excretas, pelos de cualquier especie, huesos, insectos, madera, metal o joyería.
5.	Observación simple:	La que se realiza sin la ayuda de elementos técnicos especiales.