I.- Datos Generales

Código	Título:
EC0596	Manejo de buenas prácticas en post-cosecha de frutas

Propósito del Estándar de Competencia

Servir como referente para la evaluación y certificación de las personas que manejen buenas prácticas de post-cosecha de frutas.

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 general del Estándar de Competencia

El presente EC evalúala la competencia de las personas que realizan un conjunto de actividades con referencia en la selección y almacenamiento de frutas.

El presente EC 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
Sector Rural (Agropecuario, Pesquero, Forestal, Ambiental y de Alimentación).

Fecha de aprobación por el Comité Técnico del CONOCER:	Fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación:
21 de agosto de 2015	8 de septiembre de 2015

Periodo sugerido de revisión/ actualización del EC:
2 años

Ocupaciones relacionadas con este EC de acuerdo con el Sistema Nacional de Clasificación de Ocupaciones (SINCO)

Grupo unitario
6114 Trabajadores en el cultivo de frutales.

Ocupaciones asociadas
Citricultor.

Cortador y pizcador de frutas.
Campesino de cítricos.

Ocupaciones no contenidas en el Sistema Nacional de Clasificación de Ocupaciones y reconocidas en el Sector para este EC

Jornalero Agrícola.
Peón Agrícola.
Recolector de Cosechas.

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:

111 Agricultura.

Rama:

1113 cultivo de frutales no cítricos y nueces.

Subrama:

11133 cultivo de frutales no cítricos y nueces.

Clase:

111332 Cultivo de plátano.
111333 Cultivo de mango.
111334 Cultivo de aguacate.
111335 Cultivo de uva.
111336 Cultivo de manzana.
111337 Cultivo de cacao.
111338 Cultivo de coco.
111339 Cultivo de otros frutales no cítricos y de nueces.

El presente EC, 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.

Organizaciones participantes en el desarrollo del Estándar de Competencia

- Comité Estatal Sistema Producto Guayaba Michoacán.
- MIFRUT S. de R.L. de C.V.
- Productores Indígenas de Crescencio Morales.

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 puede realizarse de manera simulada en área acondicionada para la realización.
Apoyos/Requerimientos:	• Fruta cortada, empaques, mesa de trabajo y equipo de protección personal (cubre boca, guantes, cofia, calzado de seguridad, camisa de algodón y manga larga).

Duración estimada de la evaluación

- 1 hora en gabinete y 2 horas en campo, totalizando 3 horas

Referencias de Información

- Norma Oficial Mexicana NOM-017-STPS-2008, Equipo de protección personal-Selección, uso y manejo en los centros de trabajo.
- Norma Oficial Mexicana NOM-120-SSA1-1994, bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas.

II.- Perfil del Estándar de Competencia

Estándar de Competencia	Elemento 1 de 2
Manejo de buenas prácticas en post-cosecha de frutas.	Seleccionar las frutas
	Elemento 2 de 2
	Realizar las actividades para el empacado y almacenamiento del fruto

III.- Elementos que conforman el Estándar de Competencia

Referencia	Código	Título
1 de 2	E1887	Seleccionar las frutas

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Prepara los materiales y equipo para la selección:
   - Portando el equipo de protección personal de acuerdo con las actividades de post-cosechas frutales,
   - Cumpliendo con los requerimientos de higiene personal de acuerdo a los lineamientos establecidos por la empresa/productor,
   - Corroborando que la mesa de empaque se encuentre libre de impurezas, polvo y residuos de acuerdo a las normas de higiene establecidas por la empresa/productor,
   - Comprobando la existencia de los envases/recipientes de empacado de acuerdo al tipo y tamaño del fruto,
   - Asegurándose que existan envases/recipientes para depositar el producto dañado por golpes/magulladuras/maleza/plaga, de acuerdo a las normas de calidad establecidas por la empresa/productor, y
   - Revisando que los envases/recipientes de empacado de la fruta se encuentren libres de impurezas, polvo y residuos de acuerdo a las normas de higiene y calidad establecidas por la empresa/productor.

2. Clasifica el producto:
   - Anotando en la bitácora de recepción-entrega del producto, el tipo de fruto/producto recibido de acuerdo a las especificaciones del productor/empresa,
   - Colocando el producto en la mesa de empaque sin tirarlo, golpearlo y magullarlo,
   - Depositando los envases/recipientes vacíos en el área asignada de acuerdo a los lineamientos establecidos por la empresa/productor,
   - Colocando los envases/recipientes receptores a utilizar en el lugar determinado para su manipulación de acuerdo a los lineamientos establecidos por la empresa/productor,
   - Separando los frutos por tamaño/color/grado de madurez y los que presenten maltrato físico/daño por plagas/enfermedades,
   - Depositando los frutos seleccionados en los recipientes asignados de acuerdo al tamaño/grado de madurez y dañados,
   - Registrando en la bitácora la cantidad /porcentaje de producto libre de daño y dañado, y
   - Trasladando los recipientes del producto clasificado a las áreas correspondientes de acuerdo a las especificaciones de la empresa/productor, evitando la manipulación brusca.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. La bitácora de recepción-entrega del producto registrada:
   - Contiene el tipo del fruto/producto recibido de acuerdo a la cosecha especificada por el productor/empresa,
   - Refiere la cantidad total de producto recibido de acuerdo a las especificaciones del mercado meta,

- Indica la fecha y hora de recepción del producto de acuerdo a las especificaciones del productor /empresa,
- Contiene nombre y firma de quién recibe de acuerdo a los lineamientos establecidos por el productor/empresa,
- Menciona el nombre del área a donde se entrega el producto de acuerdo a los lineamientos establecidos por el productor/empresa,
- Contiene el total de producto libre de daño entregado de acuerdo a los lineamientos establecidos por el productor/empresa,
- Especifica el total de producto dañado /desechado de acuerdo a los lineamientos establecidos por el productor/empresa,
- Indica la fecha y hora de entrega de acuerdo a los lineamientos establecidos por el productor/empresa, y
- Señala el nombre y firma de quién lo entrega de acuerdo a los lineamientos establecidos por el productor/empresa.

GLOSARIO

1. Contaminación biológica:	Se refiere a la falta de sanidad e higiene de los trabajadores, equipo sucio y/o contaminado, procedimientos inadecuados de trabajo y contaminación cruzada.
2. Contaminación física:	Se refiere al uso inadecuado de objetos personales riesgosos como: relojes, pasadores, monedas, plumas, etc., así como el uso de lámparas o focos colgantes sin protección.
3. Contaminación química:	Se refiere al uso de equipo de maquinaria sin mantenimiento y/o sucios, materiales de fabricación del equipo inapropiados y el uso inadecuado de ceras, pesticidas, preservadores, etc.
4. Dañado:	Se refiere a las alteraciones físicas/biológicas en el fruto.
5. Equipo de protección personal para actividades de post-cosechas frutales:	Se refiere al equipo que debe portar una persona que realiza trabajos post-cosechas frutales y que consta de: cubre boca, guantes, cofia, calzado de seguridad, camisa de algodón y manga larga.

Referencia	Código	Título
2 de 2	E1888	Realizar las actividades para el empacado y almacenamiento del fruto

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Empaca el producto seleccionado:
- Acomodando el fruto en el envase/recipiente/empaque de acuerdo al tamaño/color/madurez,
- Revisando que la etiqueta del envase/recipiente/empaque esté de acuerdo a las especificaciones de tamaño/color/madurez,
- Cambiando el envase/recipiente/empaque cuando se encuentra maltratado/roto de acuerdo a las normas de calidad establecidas por el productor/empresa,

- Asegurando que el producto esté de acuerdo a las especificaciones del envase,
- Separando las cajas/envases de acuerdo a las características del fruto, y
- Asegurando que el almacén cuente con luz, humedad y temperatura de acuerdo al tipo de fruto para darle vida de anaquel.

2. Estiba el producto empacado en el almacén:
- Asegurando que coincidan los puntos de ensamble de las cajas/envases de acuerdo a las especificaciones del productor/empresa,
- Colocando la cantidad de cajas/envases de acuerdo a la estiba establecida por el productor/empresa y cumpliendo con la normatividad vigente aplicable,
- Corroborando que las estibas estén de acuerdo a las especificaciones del productor/empresa, y
- Registrando el total del producto en la relación de entrega de acuerdo a las especificaciones de tamaño/color/madurez.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. La relación de entrega de producto elaborada:
- Describe las características del producto de acuerdo al mercado final,
- Contiene la cantidad total por tamaño/color/madurez del producto de acuerdo al mercado final,
- Indica la fecha de entrega de acuerdo a los requerimientos del cliente,
- Describe la procedencia del producto, con el nombre del productor/empresa de acuerdo a los requerimientos del cliente, y
- Elabora la lista por duplicado de acuerdo los lineamientos de entrega de producto establecidos por la productor/ empresa.

GLOSARIO

1. Estiba: Es la actividad de acomodar los materiales uno encima de otro en estructuras, contenedores o plataformas.
2. Vida de Anaquel: Es el tiempo que dura un producto hasta su venta.