I.- Datos Generales

Código	Título
EC0819	Inspección sanitaria de productos/materiales agroalimentarios movilizados

Propósito del Estándar de Competencia

Servir como referente para la evaluación y certificación de las personas que se desempeñan realizando inspecciones sanitarias de productos o materiales agroalimentarios movilizados tanto al interior como al exterior del país.

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.

El presente Estándar de Competencia es inspección sanitaria de productos/materiales agroalimentarios movilizados.

Descripción general del Estándar de Competencia

Este EC contempla las funciones elementales que una persona debe desempeñar con respecto a la determinación del procedimiento a realizar para el producto/material agroalimentario movilizado, verificación de la documentación presentada del producto/material agroalimentario movilizado y la verificación física del producto/material agroalimentario movilizado.

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: 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 Competencias que lo desarrolló:

Sector Rural (Agropecuario, pesquero, forestal, ambiental y de alimentación).

Fecha de aprobación por el Comité Técnico del CONOCER:

14 de noviembre de 2016

Fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación:

30 de noviembre de 2016

Periodo sugerido de revisión /actualización del EC:

4 años

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

Grupo unitario
No hay referencias en el SINCO

Ocupaciones asociadas
No hay referencias en el SINCO

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

Inspector sanitario

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

Sector:
54 Servicios profesionales, científicos y técnicos
Subsector:
541 Servicios profesionales, científicos y técnicos
Rama:
5416 Servicios de consultoría administrativa, científica y técnica
Subrama:
54169 Otros servicios de consultoría científica y técnica
Clase:
541690 Otros servicios de consultoría científica y técnica CAN., EE.UU.

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

- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA)
- Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA)
- Coordinadora de Comités Estatales de Sanidad Vegetal A.C. (COCESAVE A.C.)

Relación con otros estándares de competencia

Estándares relacionados

- EC0627 Coordinación del seguimiento a las acciones de sanidad e inocuidad agroalimentaria, acuícola y pesquera.

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 de forma simulada si el área de evaluación cuenta con los materiales, insumos, e

	infraestructura, para llevar a cabo el desarrollo de todos los criterios de evaluación referidos en el EC
Apoyos/Requerimientos:	• Para la evaluación de esta competencia, en términos reales o simulados se requiere contar con la participación de un usuario, de un medio de transporte y de un producto o material movilizado. Asimismo, se debe contar con la documentación necesaria que se pide para la movilización de productos/materiales agroalimentarios según normativa.

Duración estimada de la evaluación

- Dos horas en gabinete y una hora en campo, totalizando tres horas

Referencias de Información

- Ley Federal de Sanidad Vegetal
  Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 5 de enero de 1994. Última reforma publicada DOF 16-11-2011.

- Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables
  Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 24 de julio de 2007. Última reforma publicada DOF 04-06-2015.

- **II.- Perfil del Estándar de Competencia**

Estándar de Competencia
Inspección sanitaria de productos/materiales agroalimentarios movilizados

Elemento 1 de 3
Determinar el procedimiento a realizar para el producto/material agroalimentario movilizado

Elemento 2 de 3
Verificar la documentación presentada del producto/material agroalimentario movilizado

Elemento 3 de 3
Verificar físicamente el producto/material agroalimentario movilizado

III.- Elementos que conforman el Estándar de Competencia

Referencia	Código	Título
1 de 3	E2562	Determinar el procedimiento a realizar para el producto/material agroalimentario movilizado

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Determina la revisión total/aleatoria del medio de transporte:
   - Clasificando el medio de transporte de manera visual de acuerdo a las guías operativas, y
   - Definiendo el procedimiento de revisión de acuerdo al medio de transporte.

2. Explica al usuario las acciones de inspección sanitaria:
   - Portando el uniforme y gafete correspondiente a la imagen institucional,
   - Mencionando su nombre y función,
   - Mencionando el motivo, fundamento y objetivo de la inspección sanitaria,
   - Mencionando las acciones a realizar durante la inspección y de acuerdo al producto/material agroalimentario movilizado, e
   - Indicando al usuario el inicio de una revisión.

3. Determina la condición de regulación del producto/material agroalimentario movilizado de acuerdo a normativa vigente:
   - Revisando de forma visual/con apoyo de un elemento canino el medio de transporte,
   - Reconociendo el tipo de producto/material agroalimentario movilizado de acuerdo a guías operativas, e
   - Informando al usuario el procedimiento a seguir de acuerdo al producto/material agroalimentario movilizado.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS	NIVEL
1. Identificar el marco legal vigente en materia de inspección sanitaria que aplica a la inspección de producto/material agroalimentario movilizado	Conocimiento
2. Identificar las Normas Oficiales Mexicanas en materia de sanidad agroalimentaria que se encuentran vigentes	Conocimiento

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

RESPUESTAS ANTE SITUACIONES EMERGENTES

Situación emergente

1. El usuario durante la inspección se torna agresivo.

Respuestas esperadas

1. Guardar la calma, solicitar apoyo de un compañero o autoridad.

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1.	Amabilidad:	La manera cordial en que el inspector se dirige al usuario.

GLOSARIO

1.	Guías operativas	Documento de apoyo operativo mediante el cual se instrumenta lo dispuesto en la normativa.
2.	Inspección:	Verificación de los elementos físicos y documentales de producto/material agroalimentario movilizado, para determinar el cumplimiento normativo.
3.	Material:	Cualquier tipo de insumo y equipo, incluyendo elementos ornamentales, deportivos, demostrativos; relacionados al campo, pesca y acuacultura.
4.	Medio de transporte:	Elemento que moviliza al producto/material.
5.	Normativa vigente	Marco regulatorio en materia de sanidad e inocuidad agroalimentaria, acuícola y pesquera emitidos por la autoridad competente.
6.	Usuario:	Persona con la que se ejecuta el acto de inspección.
7.	Verificación:	Constatación ocular, muestreo, validación de documentos del producto/material agroalimentario movilizado.

Referencia	Código	Título
2 de 3	E2563	Verificar la documentación presentada del producto/material agroalimentario movilizado.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Revisa los documentos del producto/material agroalimentario movilizado:
- Verificando que la documentación presentada esté completa de acuerdo con la normativa vigente aplicable,
- Verificando que la información contenida en los documentos corresponda con lo solicitado,
- Revisando que el certificado sanitario cuente con los candados de seguridad para validar su autenticidad, y
- Revisando la vigencia de los documentos del producto/material agroalimentario movilizado.

2. Constata el cumplimiento normativo de los documentos recibidos:
- Identificando el estatus sanitario de la zona; de acuerdo al origen, procedencia y destino del producto/material agroalimentario movilizado y que corresponda a la normativa vigente aplicable,
- Cotejando los requisitos sanitarios aplicables al producto/material agroalimentario movilizado,
- Señalando la regulación aplicable de acuerdo al producto/material agroalimentario movilizado,
- Validando el cumplimiento de la documentación presentada con la requerida por la normativa sanitaria, y
- Validando que la información contenida en la documentación presentada corresponda con las características definidas por la normativa sanitaria.

3. Informa al usuario sobre su situación documental:

- Explicando al usuario del producto/material agroalimentario movilizado los hallazgos documentales detectados durante la revisión,
- Notificando la aprobación/rechazo de los documentos presentados, y
- Mencionando las acciones que proceden con relación a los hallazgos.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. El registro de cumplimiento documental presentado:

- Contiene el lugar, fecha y hora de inicio de trámite,
- Especifica el producto/material movilizado sujeto a verificación,
- Especifica la presentación y unidad de medida del producto/material agroalimentario movilizado sujeto a verificación,
- Indica el motivo/uso del producto/material agroalimentario movilizado sujeto a verificación,
- Indica la cantidad del producto/material agroalimentario movilizado sujeto a verificación,
- Indica el origen del producto/material agroalimentario movilizado sujeto a verificación,
- Indica el destino del producto/material agroalimentario movilizado sujeto a verificación,
- Presenta el nombre del propietario del producto/material agroalimentario movilizado sujeto a verificación,
- Presenta el nombre del usuario del servicio de la inspección del producto/material agroalimentario movilizado sujeto a verificación,
- Contiene el nombre y firma de quien registra el cumplimiento/incumplimiento del producto/material agroalimentario movilizado sujeto a verificación, y
- Indica la aprobación/rechazo del cumplimiento documental del producto/material agroalimentario movilizado sujeto a verificación.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS	NIVEL
1. Indicar las herramientas utilizadas para verificar la autenticidad del certificado sanitario.	Conocimiento

GLOSARIO

1.	Estatus sanitario:	Es la condición de una región determinada con relación a la prevalencia de una enfermedad/plaga.
2.	Destino:	Lugar final al que llega el producto/material agroalimentario movilizado.
3.	Motivo:	Se refiere al propósito por el cual un producto/material agroalimentario es movilizado.
4.	Origen:	Se refiere al lugar donde se obtiene el producto/material agroalimentario para movilización.
5.	Procedencia:	Ultimo lugar donde se embarca el material/producto agroalimentario movilizado.
6.	Uso:	Se refiere a la finalidad específica del producto/material agroalimentario movilizado.

Referencia **Código** **Título**

3 de 3	E2564	Verificar físicamente el producto/material agroalimentario movilizado.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Verifica la correspondencia física con la documental del producto/material agroalimentario movilizado:

- Utilizando el equipo de protección personal de acuerdo al tipo de producto/material agroalimentario según el riesgo,
- Revisando que el producto/material agroalimentario corresponde al declarado en los documentos de movilización,
- Revisando que la cantidad del producto/material agroalimentario corresponde a lo declarado en los documentos de movilización, y
- Revisando que la presentación del producto/material agroalimentario corresponde a lo indicado en los documentos de movilización.

2. Inspecciona las condiciones físicas del producto/material agroalimentario movilizado:

- Verificando la presencia/ausencia de flejes en el embarque/vehículo que contiene el producto/material agroalimentario movilizado,
- Manejando el embalaje del producto/material agroalimentario movilizado de acuerdo a la normativa vigente aplicable,
- Verificando que el producto/material agroalimentario movilizado corresponda con la documentación entregada,
- Seleccionando la muestra primaria del producto/material agroalimentario a inspeccionar de acuerdo a la normativa vigente/guías operativas/análisis de riesgo,
- Validando que la identificación individual del producto/material agroalimentario a inspeccionar esté de acuerdo con las lineamientos normativos,
- Inspeccionando la condición sanitaria del producto/material agroalimentario movilizado de acuerdo a la normativa vigente,
- Determinando el tamaño de la muestra para el laboratorio, de acuerdo al requerimiento de la normatividad vigente/guías operativas/análisis de riesgo,
- Tomando la muestra para laboratorio de acuerdo a la normatividad vigente/guías operativas/análisis de riesgo,
- Tomando la muestra de acuerdo al hallazgo de plaga/enfermedad conforme a la normatividad vigente/guías operativas/análisis de riesgo,
- Acondicionando el medio para el envío/resguardo de la muestra,
- Etiquetando la muestra para el envío/resguardo de acuerdo a los lineamientos normativos,
- Realizando el embalaje de la muestra para su envío/resguardo protegiendo su integridad,
- Requisitando el documento de remisión de la muestra para el envío al laboratorio de acuerdo a guías operativas,
- Informando al usuario sobre las condiciones sanitarias del producto/material agroalimentario movilizado inspeccionado, y
- Comunicando al usuario el procedimiento a seguir de acuerdo a las condiciones sanitarias del producto/material agroalimentario inspeccionado.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. El acta circunstanciada sobre las medidas sanitarias elaborada:
- Incluye el nombre/denominación/razón social del usuario,
- Indica la hora, día, mes y año y ubicación en que se inicia y se concluye la inspección,
- Incluye el nombre del inspector, número y vigencia de su identificación,
- Incluye el número de oficio de comisión del inspector,
- Indica el nombre y cargo de la persona con quien se entendió la diligencia,
- Indica el nombre y domicilio de las personas que fungieron como testigos,
- Describe los datos relativos a los hechos sobre el proceso de inspección realizado,
- Describe la medida instruida sobre el producto/material agroalimentario movilizado y su fundamento legal, e
- Incluye la declaración del usuario sobre el acto de inspección realizado.

2. El registro del resultado de la inspección elaborado:
- Indica el resultado de la inspección física del producto/material agroalimentario movilizado,
- Incluye nombre, sello y firma de la persona que realizó la inspección del producto/material agroalimentario movilizado,
- Indica la vigencia del dictamen de la verificación documental e inspección física del producto/material agroalimentario movilizado,
- Indica la fecha y hora del dictamen de la verificación documental e inspección física del producto/material agroalimentario movilizado,
- Indica el origen procedencia y destino del producto/material agroalimentario movilizado,
- Especifica el tipo, la cantidad y la unidad de medida del producto/material agroalimentario movilizado, e
- Incluye los datos del usuario del servicio de inspección del producto/material agroalimentario movilizado.

3. El documento de remisión de muestras para diagnóstico de laboratorio requisitado:
- Incluye el folio de remisión,
- Indica el nombre del propietario del producto/material agroalimentario movilizado,
- Incluye la fecha de toma de la muestra/hallazgo de plaga/enfermedad,
- Indica el origen y procedencia del producto/material agroalimentario movilizado,
- Especifica el tipo, cantidad y unidad de medida de la muestra del producto/material agroalimentario movilizado
- Incluye la descripción de la condición sanitaria de la muestra/hallazgo de plaga/enfermedad,
- Especifica el tipo de análisis solicitado, e
- Incluye el nombre y firma del inspector que remite la muestra.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS	NIVEL
1. En el caso de que el producto/material requiera fleje obligatorio y éste no se encuentra o se encuentra violado, las medidas sanitarias más adecuadas que el inspector debe implementar	Conocimiento

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

RESPUESTAS ANTE SITUACIONES EMERGENTES

1. Descripción de la situación:
El usuario intenta sobornar al inspector

Respuesta esperada:
1. Negarse a recibir el soborno, informar al inmediato superior.

2. Descripción de la situación:
El producto/material agroalimentario movilizado se daña durante la inspección

Respuesta esperada:
2. Se resguarda la seguridad del inspector y de todas las personas presentes, se levanta un acta de hechos, se informa a la autoridad.

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1.	Limpieza:	La manera en que el inspector usa adecuadamente el equipo de protecciones y el manejo del producto/material agroalimentario.
2.	Responsabilidad:	La manera en que el inspector detecta las irregularidades y las reporta.
3.	Tolerancia:	La manera en que el inspector mantiene un trato afable con el usuario incluso en situaciones emergente.

GLOSARIO

1.	Acta circunstanciada	Documento en el cual el personal oficial hace constar los hechos y omisiones observados durante el desarrollo de una inspección, con base en el cual la autoridad emitirá la resolución correspondiente al procedimiento administrativo instaurado.
2.	Acta de hechos	Documento por medio del cual se pretende dejar asentado la sucesión de ciertos hechos para que surta efecto jurídico.
3.	Condición sanitaria:	Estado de riesgo sanitario que presenta una mercancía/producto agroalimentario movilizado.
4.	Dictamen:	Es la resolución de las actividades realizadas, sustentadas en la inspección, en base al normatividad.
5.	Fleje:	Dispositivo de seguridad seriado empleado para evitar la manipulación de la mercancía/producto durante su trayecto de origen a destino.
6.	Lineamiento normativos	Documentos que contienen directrices, instrucciones o procedimientos específicos que sirven para homogenizar procedimientos dentro un marco normativo
7.	Muestra primaria:	Se refiere al conjunto de unidades seleccionadas aleatoriamente de un embarque para ser inspeccionadas.
8.	Sitio de inspección:	Se refiere a la localización física del lugar donde se realiza el proceso de inspección.