I.- Datos Generales

Código	Título
EC0821	Operación de las acciones técnicas de sanidad e inocuidad agroalimentaria, acuícola y pesquera

Propósito del Estándar de Competencia

Servir como referente para la evaluación y certificación de las personas que se desempeñan como Operador de las acciones técnicas de sanidad e inocuidad agroalimentaria, acuícola y pesquera.

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 de Operación de las acciones técnicas de sanidad e inocuidad agroalimentaria, acuícola y pesquera.

Descripción general del Estándar de Competencia

Este EC contempla las funciones elementales que una persona debe desempeñar con respecto a facilitar el desarrollo de capacidades relacionados con la sanidad e inocuidad agroalimentaria, acuícola y pesquera a las personas dentro del sector productivo, ejecutar las acciones técnica relativas a la sanidad, de acuerdo al plan de trabajo y retroalimentar con la información que muestra el avance en las acciones técnicas aplicadas en materia de sanidad e inocuidad agroalimentaria acuícola y pesquera.

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
Comité de Gestión por Competencias Del 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:
14 de noviembre de 2016	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 referente en el SINCO

Ocupaciones asociadas
No hay referente en el SINCO

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

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

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:

- EC0228 Coordinación de acciones de operación del Comité Sistema Producto
- 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 el desarrollo de su presentación de capacitación requiere de un grupo de asistentes ante los cuales realizará esta presentación, ya sea en condiciones reales o de simulación. • Material didáctico y equipo de apoyo

Duración estimada de la evaluación

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

Referencias de Información

- Ley Federal de Sanidad Animal
  Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 25 de julio de 2007. Última reforma DOF 07-06-2012.
- 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
Operación de las acciones técnicas de sanidad e inocuidad agroalimentaria, acuícola y pesquera

Elemento 1 de 3
Facilitar el desarrollo de capacidades relacionados con la sanidad e inocuidad agroalimentaria acuícola y pesquera

Elemento 2 de 3
Ejecutar las acciones técnica de sanidad e inocuidad agroalimentaria, acuícola y pesquera, de acuerdo al plan de trabajo validado

Elemento 3 de 3
Retroalimentar la información que muestra el avance en las acciones técnicas aplicadas en materia de sanidad e inocuidad agroalimentaria acuícola y pesquera

III.- Elementos que conforman el Estándar de Competencia

Referencia	Código	Título
1 de 3	E2567	Facilitar el desarrollo de capacidades relacionadas con la sanidad e inocuidad agroalimentaria, acuícola y pesquera

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS:

1. Desarrolla la sesión de capacitación de acuerdo a la estrategia de capacitación elaborada:
   - Presentándose ante el grupo,
   - Explicando los objetivos de la capacitación,
   - Desarrollando el contenido temático,
   - Utilizando el material didáctico de acuerdo al perfil de los participantes y los objetivos de la capacitación,
   - Invitando a la participación durante el desarrollo de la capacitación,
   - Resolviendo las dudas de los participantes,
   - Respetando los tiempos previstos en el programa de capacitación, y
   - Evaluando el logro de los objetivos de la capacitación.

2. Facilita el reconocimiento/certificación de la unidad de producción.
   - Explicándole al productor las características de los documentos oficiales/documentos de referencia con los que será evaluada su unidad de producción de acuerdo al programa /campaña que corresponda,
   - Explicando los beneficios de las buenas prácticas que se pueden aplicar en su unidad de producción,
   - Describiendo el procedimiento que se seguirá en la toma y envío de muestras que servirán para detectar la presencia de contaminantes/plagas /enfermedades en materia de sanidad e inocuidad agroalimentaria/acuícola/pesquera,
   - Explicando la forma en que se genera una bitácora/registros así como su utilidad para evidenciar las actividades campo, y
   - Describiendo el proceso para obtener/mantener el reconocimiento/certificación en materia de sanidad e inocuidad agroalimentaria/acuícola/pesquera.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS:

1. La estrategia de capacitación elaborada:
   - Indica los objetivos de la capacitación,
   - Incluye los ejes temáticos que apoyan el cumplimiento de los objetivos,
   - Indica el perfil de los participantes,
   - Incluye el programa para el desarrollo del curso que especifica tema, tiempo de duración y día,
   - Especifica la sede, fecha y hora en que se realizará la capacitación,

- Describe la estrategia didáctica que se aplicará para el cumplimiento de los objetivos y de acuerdo al perfil de los participantes, e
- Indica la modalidad de la capacitación.

2. La hoja de campo/acta de visita de asistencia técnica elaborada:
   - Contiene la identificación de la unidad de producción/predio,
   - Incluye la fecha en que se realizó la asistencia técnica,
   - Describe las actividades desarrolladas/hallazgos encontrados durante la visita,
   - Describe las recomendaciones técnicas de prevención/manejo/control.
   - Incluye el nombre y firma del productor/encargado, y
   - Contiene el nombre y firma del operador.

GLOSARIO

1. Asistencia técnica:	Se refiere al desarrollo y fortalecimiento de las capacidades de operadores y productores agropecuarios, acuícolas, pesqueros, en procedimientos de gestión, transferencia de tecnología sanitaria y actualización técnica.
2. Bitácora:	El registro impreso o escrito o electrónico de una serie de actividades realizadas dentro de un proceso.
3. Buenas prácticas:	Condiciones físicas que debe de cumplir una unidad de producción, así como el conjunto de procedimientos de higiene y sanidad que debe realizar el personal que labora en ellas, para que los productos obtenidos sea aptos para el consumo humano.
4.Capacitación:	Es un proceso de enseñanza-aprendizaje, mediante el cual se desarrolla los conocimientos, aptitudes, habilidades y destrezas, que permitan un mejor desempeño en la función individual de acuerdo a una necesidad.
5. Contaminantes:	Presencia de materia extraña; sustancias tóxicas o contaminación biológica, en cantidades que rebasen los límites permisibles establecidos por la Secretaría de Salud o en cantidades tales que representen un riesgo a la salud.
6. Documentos de referencia:	Información que contienen el soporte sobre el que se respalda una acción.
7. Documentos oficiales:	Se refieren a documentos emitido y acreditados por una autoridad competente.
8. Enfermedades:	Alteración o desviación del estado fisiológico de un organismo vegetal/animal/acuícola.
9. Hallazgo:	Plaga/enfermedad/contaminante que se descubre en un sitio/unidad de producción.
10. Inocuidad:	Se refiere a los alimentos de origen agrícola, pecuario, acuícola-pesquero con garantía de no causar daño al consumidor.

11. Muestra:	Parte o porción de un producto que permite conocer sus características y atributos.
12. Prevención:	Conjunto de medidas sanitarias o de manejo que tienen por objeto evitar la presencia de plagas/enfermedad/contaminantes.

Referencia	**Código**	**Título**
2 de 3	E2568	Ejecutar las acciones técnica de sanidad e inocuidad agroalimentaria, acuícola y pesquera, de acuerdo al plan de trabajo validado

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

La persona es competente cuando demuestra los siguientes desempeños:

DESEMPEÑOS:

1. Monitorea la contaminación /plagas/enfermedades:
   - Utilizando el equipo de bioseguridad de acuerdo al tipo de muestra,
   - Usando el material acorde al tipo de muestra que aplique para la detección de plagas/enfermedades/ contaminantes,
   - Realizando la toma de muestras que aplica para la detección de plagas/enfermedades/contaminantes,
   - Realizando la identificación de la muestra de acuerdo a la hoja de acompañamiento/hoja de muestra, y
   - Preparando el embalaje de protección de acuerdo al tipo de muestra.

2. Obtiene las coordenadas del lugar en donde se realizará la toma de muestra:
   - Identificando el punto a georreferenciar para la toma de muestra, de acuerdo al programa/campaña que se trate,
   - Identificando los datos de ubicación para la toma de muestra en equipo GPS/celular/Tablet, y
   - Registrando los datos obtenidos en la hoja de acompañamiento/formato de muestra.

3. Evalúa los parámetros/trampeo/toma de muestra para la detección de plagas/enfermedades/contaminantes:
   - Identificando el sitio en el que se desarrollaran las acciones para la detección de plagas/enfermedades/contaminantes,
   - Utilizando el equipo de medición de parámetros físico- químicos del agua/trampa/instrumento de medición, y
   - Registrando las lecturas/hallazgos/muestras obtenidos en la hoja de campo.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:
PRODUCTOS:

1. La hoja de acompañamiento/formato de muestra requisitada:
   - Incluye el nombre del productor y nombre del predio/unidad de producción,
   - Menciona el tipo de muestra,
   - Indica la hora de la toma de la muestra,
   - Indica la cantidad de muestra necesaria,
   - Describe le tipo de análisis solicitado al laboratorio,

- Incluye la fecha de la toma de muestra,
- Indica la fecha de envío de la muestra,
- Indica la georreferencia del punto de muestreo/unidad de producción,
- Incluye el nombre del responsable de la toma de muestra, e
- Incluye la identificación de la muestra de acuerdo a la etiqueta asignada

2. El dictamen de prueba/hoja de campo/oficio de notificación:
- Contiene el nombre de la unidad de producción,
- Especifica el producto predominante que se considera,
- Incluye la interpretación de los resultados de laboratorio,
- Describe las recomendaciones técnicas con base en el resultado del análisis,
- Contiene anexa copia de los resultados de laboratorio,
- Contiene el nombre y firma del productor,
- Contiene la fecha de entrega de la notificación, e
- Incluye acuse de recibido de la copia de los resultados.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS	NIVEL
1. Conocimiento de la normativa que rige la operación de los organismos auxiliares en materia de sanidad e inocuidad agroalimentaria.	Conocimiento
2. Acciones de monitoreo en materia de Sanidad e inocuidad agroalimentaria, acuícola y pesquera.	Conocimiento
3. Documentos de referencia para la implementación de los sistemas de reducción de riesgos de contaminación.	Conocimiento

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

RESPUESTAS ANTE SITUACIONES EMERGENTES:

Renuencia del productor de aceptar la visita del operador.

Respuestas esperadas:
Enseña sus documentos de acreditación oficial y explica los beneficios del programa/ campaña.

Intoxicación por substancias químicas/daños al momento de la manipulación de los organismos.

Respuestas esperadas:

Detiene la actividad y recurre a un servicio de salud.

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1. Responsabilidad: La manera en que el operador emite recomendaciones apegándose al marco normativo.
2. Amabilidad: La manera en que el operador tiene un trato cordial con los productores.

GLOSARIO

1.	Embalaje:	Contenedor, recipiente, envoltura o similar para protección de un muestra que se va a transportar.
2.	Equipo de bioseguridad:	Elementos de protección personal para proteger o disminuir el riesgo al operador de una transmisión de patógenos; sustancias químicas o lesiones.
3.	Georreferenciar:	Se refiere al posicionamiento con el que se define la localización de un objeto en un sistema de coordenadas.
4.	Monitoreo:	Se refiere al seguimiento en el tiempo de cualquier parámetro medible.

Referencia	Código	Título
3 de 3	E2569	Retroalimentar la información que muestra el avance en las acciones técnicas aplicadas en materia de sanidad e inocuidad agroalimentaria acuícola y pesquera

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. El diagnóstico situacional de las unidades de producción, en materia de sanidad e inocuidad agroalimentaria, acuícola y pesquera elaborado:

- Incluye el nombre de la unidad de producción,
- Incluye el nombre del productor,
- Especifica el municipio, localidad y coordenadas geográficas de la unidad de producción,
- Indica la especie/producto considerada en la unidad de producción,
- Especifica la densidad de la población/ superficie de producción/volumen de producción de la especie/producto considerado,
- Menciona la infraestructura con la que cuenta unidad de producción,
- Describe las condiciones en que se encuentra la infraestructura existente en la unidad de producción,
- Adjunta dictámenes anteriores/resultados de laboratorio/constancias de hato libre/diagnóstico de campo de la condición sanitaria de la unidad de producción,
- Describe las plagas/enfermedades/contaminantes que se han presentado en la unidad de producción/predio, y
- Especifica si cuenta con un programa de control/prevención de plagas y enfermedades.

2. La programación mensual de las actividades del operador con base al plan de trabajo validado:

- Incluye la identificación del programa,
- Indica la región o área de trabajo asignada,
- Especifica el mes al que corresponde a la programación,
- Indica el nombre del operador a quien corresponde el programa mensual,
- Incluye las actividades a realizar durante el periodo considerado de acuerdo al plan de trabajo validado,

- Indica las unidades de producción/área de aplicación en donde se desarrollaran las actividades,
- Describe las metas a lograr por cada actividad programada,
- indica la fecha prevista para la realización de cada actividad,
- Presenta el registro de incidentes/imprevistos,
- Incluye el nombre y firma del operador, y
- Contiene el nombre y firma del coordinador del programa.

3. El informe de actividades/hallazgos de las actividades de sanidad e inocuidad agroalimentaria, acuícola y pesquera entregado.

- Contiene la fecha de elaboración,
- Contiene el nombre y firma del operador,
- Describe las actividades realizadas por el operador,
- Indica los hallazgos encontrados en las acciones realizadas,
- Especifica las metas logradas por el operador, y
- Incluye un acuse de recibido digital/ impreso.

GLOSARIO

1.	Área de aplicación:	Superficie definida para la realización de acciones de control de plagas/enfermedades.
2.	Retroalimenta:	Aporta o complementa la información.
3.	Superficie de producción:	Área específica destinada a la explotación de un bien de origen animal/vegetal.