I.- Datos Generales

Código	Título
EC0982	Despachador de productos alimenticios en mercados municipales

Propósito del Estándar de Competencia

Servir como referente para la evaluación y certificación de las personas que se desempeñan como Despachador de productos alimenticios en mercados municipales, considerando que tiene como principal función manejar de manera higiénica los productos alimenticios que se venden en los mercados municipales, realizando las acciones necesarias para que su venta se lleve a cabo en condiciones que eviten riesgos a la salud de los clientes.

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

Se presentan las funciones, acciones o actividades sustantivas que una persona responsable o encargada de despachar productos alimenticios realiza en términos de limpieza, orden, manejo de las herramientas apropiadas, cuidado de los insumos involucrados, previniendo así los posibles riesgos que podrían presentase en el desarrollo del proceso de vender productos alimenticios en un local dentro de un mercado municipal.

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 rutinaria 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
Consejo Estatal Agroalimentario de Guanajuato

Fecha de aprobación por el Comité Técnico del CONOCER:	Fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación:
18 de mayo de 2018	28 de junio de 2018

Periodo de revisión/actualización del EC:
5 años

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

Grupo unitario

4211 Empleados de ventas, despachadores y dependientes en comercios.
4111 Comerciantes en establecimientos.
4999 Otros comerciantes, empleados en ventas y agentes de ventas en establecimientos, no clasificados anteriormente.
9411 Ayudantes en la preparación de alimentos.
5112 Fonderos, vendedores y comerciantes de comida.
5114 Taqueros y preparadores de comida rápida, antojitos, pizzas, hot dogs, jugos, café, etcétera.

Ocupaciones asociadas

Dependiente en comercio
Empleados de ventas
Ayudante en establecimiento
Preparadores de comida
Fonderos
Abarrotero
Tendero
Anaquelero, acomodador de mercancías y seleccionador de mercancías

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

No hay referente.

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:
1111 Cultivo de semillas oleaginosas, leguminosas y cereales
Subrama:
11113 Cultivo de leguminosas
Clase:
111131 Cultivo de frijol grano
Subrama:
11114 Cultivo de trigo
Clase:
111140 Cultivo de trigo
Subrama:
11115 Cultivo de maíz
Clase:
111151 Cultivo de maíz grano

111152 Cultivo de maíz forrajero
Subrama:
11119 Cultivo de otros cereales
Clase:
111193 Cultivo de cebada grano
111195 Cultivo de avena forrajera
Rama:
1112 Cultivo de hortalizas
Subrama:
11121 Cultivo de hortalizas
Clase:
111212 Cultivo de chile
111219 Cultivo de otras hortalizas
Rama:
1113 Cultivo de frutales y nueces
Subrama:
11133 Cultivo de frutales no cítricos y nueces
Clase:
111339 Cultivo de otros frutales no cítricos y de nueces
Rama:
1114 Cultivo en invernaderos y viveros, y floricultura
Subrama:
11141 Cultivo de productos alimenticios en invernaderos
Clase:
111410 Cultivo de productos alimenticios en invernaderos
Subsector:
112 Cría y explotación de animales
Rama:
1121 Explotación de bovinos
Subrama:
11211 Explotación de bovinos para la producción de carne
Clase:
112110 Explotación de bovinos para la producción de carne
Subrama:
11212 Explotación de bovinos para la producción de leche
Clase:
112120 Explotación de bovinos para la producción de leche
Rama:
1122 Explotación de porcinos
Subrama:
11221 Explotación de porcinos
Clase:
112211 Explotación de porcinos en granja
Rama:

1124 Explotación de ovinos y caprinos

Subrama:

11242 Explotación de caprinos

Clase:

112420 Explotación de caprinos

Subsector:

115 Servicios relacionados con las actividades agropecuarias y forestales

Rama:

1151 Servicios relacionados con la agricultura

Subrama:

11511 Servicios relacionados con la agricultura

Clase:

115113 Beneficio de productos agrícolas

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

- Servicios Avanzados en Educación S. C.

Relación con otros estándares de competencia

Estándares relacionados

- EC0081 Manejo higiénico de los alimentos
- EC0127 Preparación de alimentos
- EC0094 Venta de productos, mercancías y servicios de manera personalizada en piso
- EC0633 Comercialización de insumos agrícolas

Aspectos relevantes de la evaluación

Detalles de la práctica:	• El desarrollo de la evaluación de este Estándar de Competencia se llevará a cabo en una situación real de trabajo o en condiciones de simulación con condiciones lo más parecido a la situación real.
Apoyos/Requerimientos:	• El evaluador debe contar con una tabla de apoyo para escribir, ya que realizará la observación de pie. • El evaluador deberá llevar cubre bocas y cofia o bien cabello recogido, ya que durante la evaluación se realizará manipulación de alimentos.

Duración estimada de la evaluación

- 1 hora en campo, totalizando 1 hora.

Referencias de Información

- NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- NOM-093-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos.
- Clasificación de los Residuos Sólidos Urbanos del programa La basura en su lugar de la SEMARNAT

II.- Perfil del Estándar de Competencia

Estándar de Competencia
Despachador de productos alimenticios en mercados municipales

Elemento 1 de 3
Manejar higiénicamente alimentos y productos de origen vegetal y animal que se venden en los mercados

Elemento 2 de 3
Realizar medidas higiénicas para el desempeño del trabajo

Elemento 3 de 3
Clasificar residuos en orgánicos e inorgánicos

III.- Elementos que conforman el Estándar de Competencia

Referencia	Código	Título
1 de 3	E3090	Manejar higiénicamente alimentos y productos de origen vegetal y animal que se venden en los mercados

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Revisa que los insumos y productos recibidos se encuentren en condiciones higiénicas para su venta a los clientes:
- Clasificando la mercancía recibida de acuerdo a su vida en anaquel, fecha de caducidad y tipo de producto,
- Manipulando las cajas, costales o contenedores donde vienen los productos para venta verificando que no haya plagas/fauna nociva, y
- Comprobando que las características físicas de los insumos y productos recibidos al momento de llegar al local correspondan con las condiciones establecidas en los empaques/etiquetas del fabricante/productor.

2. Mantiene en condiciones higiénicas los alimentos de acuerdo a las condiciones establecidas por el fabricante/productor:
- Colocando los alimentos en mesas/estibas/tarimas/anaqueles/entrepaños/estructura/ cualquier superficie limpia para evitar su contaminación,
- Conservando los productos a granel cubiertos con papel, plástico, tela o algún material que evite su contaminación,
- Conservando los alimentos preparados en vitrinas, recipientes, empaques, contenedores para evitar su deterioro y contaminación,
- Regresando nuevamente a su lugar de origen los productos después de utilizarlos, colocándolos de acuerdo al tipo de producto en mesas/estibas/tarimas/anaqueles/ entrepaños/estructura/superficie correspondiente,
- Almacenando los insumos que requieren refrigeración a 4º o menos, excepto los productos de la pesca vivos que pueden aceptarse a 7º C,
- Manipulando físicamente el tipo de alimento para su preparación, de manera que estén expuestos a la temperatura ambiente el menor tiempo posible, y
- Entregando físicamente de manera higiénica los alimentos al cliente haciendo uso de los elementos de protección personal.

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1. Orden: La manera en que mantiene el lugar de trabajo libre de obstáculos y los utensilios en el lugar correspondiente.

GLOSARIO

1.	Caducidad:	Fecha límite para el uso o consumo de un producto alimenticio, farmacéutico o cosmético.
2.	Características físicas:	Forma, textura, olor, color, peso y tamaño de la mercancía o productos.
3.	Contaminación:	Presencia de materia extraña, sustancias tóxicas o microorganismos, en cantidades que rebasen los límites permisibles establecidos por la Secretaría de Salud o en cantidades tales que representen un riesgo a la salud.
4.	Elementos de protección personal:	Conjunto de elementos y dispositivos, diseñados específicamente para proteger al trabajador contra accidentes y enfermedades que pudieran ser causados por agentes o factores generados con motivo de sus actividades de trabajo y de la atención de emergencias. Ejemplo de ello son: bata, delantal, red, turbante y cofia o gorra de colores claros.
5.	Fauna nociva:	Animales (insectos, aves, ratones, etc.) que pueden llegar a convertirse en vectores potenciales de enfermedades infecto-contagiosas o causantes de daños a instalaciones, equipo o productos en las diferentes etapas del proceso.
6.	Lugar de origen:	Mesas, estibas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructura o superficie correspondiente a un producto antes de su uso.
7.	Manipulación:	Acción o modo de regular y dirigir materiales, productos, vehículos, equipo y máquinas durante las operaciones de proceso, con operaciones manuales.
8.	Plaga:	A las plantas, hongos y fauna nociva que pueden llegar a convertirse en vectores potenciales de enfermedades infecto-contagiosas o causantes de daños a instalaciones, equipo o productos en las diferentes etapas de producción o elaboración.
9.	Prácticas de higiene:	Las medidas necesarias para garantizar la inocuidad de los productos.
10.	Producto a granel:	Producto que no se encuentra envasado al momento de su venta y que se pesa, mide o cuenta en presencia del consumidor.
11.	Tipos de producto:	Si es fresco o envasado; la frecuencia de su uso, si es de uso diario u ocasional; sus condiciones de mantenimiento, si necesita ser refrigerado o almacenado en un lugar seco.
12.	Vida en anaquel:	El periodo entre la manufactura y venta al por menor de un producto alimenticio durante el cual el producto tiene una calidad satisfactoria.

Referencia	Código	Título
2 de 3	E3091	Realizar medidas higiénicas para el desempeño del trabajo

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Mantiene prácticas de limpieza y de higiene personal al manejar productos alimenticios:

- Lavando sus manos al inicio de las labores, al regresar de cada ausencia y en cualquier momento cuando las manos puedan estar sucias o contaminadas,
- Usando elementos de protección para el manejo de alimentos,
- Limpiando los utensilios/herramientas que tuvieron contacto con los alimentos de acuerdo a las instrucciones del fabricante,
- Desinfectando los utensilios/herramientas que tuvieron contacto con los alimentos de acuerdo a las instrucciones del fabricante,
- Utilizando guante/protección de plástico en las manos para evitar el contacto directo con el dinero,
- Usando cabello corto/recogido, con uñas recortadas y sin esmalte, evitar el uso de joyería y adornos en las manos, y
- Utilizando artículos de protección que cubran el cabello/barba/bigote.

2. Conserva en condiciones higiénicas las instalaciones de trabajo:

- Barriendo desde la pared/división del fondo del establecimiento hacia la entrada/pasillo de acceso,
- Desinfectando los pisos mediante la aplicación de detergentes/productos de limpieza de acuerdo a las indicaciones del fabricante, y
- Desinfectando las paredes mediante la aplicación de detergentes/productos de limpieza de acuerdo a las indicaciones del fabricante.

GLOSARIO

1.	Desinfección:	La reducción del número de microorganismos presentes, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento, bebida o suplemento alimenticio.
2.	Detergente:	Mezcla de sustancias de origen sintético, cuya función es abatir la tensión superficial del agua, ejerciendo una acción humectante, emulsificante y dispersante, facilitando la eliminación de mugre y manchas.
3.	Herramientas de trabajo:	Utensilios o aparatos manuales y eléctricos que facilitan la tarea.
4.	Limpieza:	Acción que tiene por objeto quitar la suciedad.
5.	Productos de limpieza:	Son aquellos que ayudan a eliminar la suciedad, como el detergente, la lavandina, el amoníaco o el jabón.

Referencia	Código	Título
3 de 3	E3092	Clasificar residuos en orgánicos e inorgánicos

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Clasifica y dispone de los residuos resultado de las ventas:
   - Separando los residuos en orgánicos e inorgánicos, y
   - Entregando físicamente los residuos separados al encargado de la basura del mercado en bolsas o botes de basura.

GLOSARIO

1.	Residuos:	Basura, desechos o desperdicios de la materia prima o producto en proceso o de cualquier material cuyo poseedor o propietario desecha.
2.	Residuo orgánico:	Es todo desecho de origen biológico que alguna vez estuvo vivo o fue parte de un ser vivo: cuero, fibra dura vegetal, residuos alimenticios, hueso, residuos de jardinería y madera.
3.	Residuo inorgánico:	Es todo desecho de origen industrial o de algún otro proceso no natural: cartón, papel, material ferroso, material no ferroso, plástico rígido o película, envase de cartón encerado, fibras sintéticas, unicel, hule, lata, vidrio, poliuretano, material de construcción y demolición, algodón, trapo, loza y cerámica, y pañal desechable.