I.- Datos Generales

Código	Título
EC1424	Prestación de servicios para la promoción alimentaria con base en los productos derivados de la milpa

Propósito del Estándar de Competencia

Servir como referente para la evaluación y certificación de las personas que prestan servicios para la promoción alimentaria con base en los productos derivados de la milpa, preparando el área de trabajo y al usuario para recibir los servicios de promoción.

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 poseer dicho documento académico.

Descripción general del Estándar de Competencia

El EC describe los desempeños que realiza una persona al prestar servicios para la promoción alimentaria con base en los productos derivados de la milpa, desde la preparación del área de trabajo, herramientas, materiales y del usuario, tomando en cuenta el aspecto físico, el resultado de la toma de signos vitales, antecedentes heredofamiliares, alergias, hábitos personales, de sueño y actividad física; así como promocionar los productos derivados de la milpa con base a su precedente e información física de piel, uñas, cabello y de sus hábitos alimenticios. Asimismo establece los conocimientos básicos con los que debe contar una persona para ejecutar el servicio y aplicar actitudes relevantes en su desempeño.

Este 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 instruccionales específicas de un superior. Requiere supervisar y orientar a otros trabajadores jerárquicamente subordinados.

Comité de Gestión por Competencias que lo desarrolló
De Saberes de Pueblos Originarios (Huehuetlamatiliztli)

Fecha de aprobación por el Comité Técnico del CONOCER:	Fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación:
19 de noviembre de 2021	15 de diciembre de 2021

Periodo sugerido de revisión /actualización del EC:	Vigencia del certificado:
3 años	3 años

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

Grupo unitario
2817 Técnico en medicina alternativa.

Ocupaciones asociadas
Técnico acupunturista

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

Sector:
62 Servicios de salud y de asistencia social.

Subsector:
621 Servicios médicos para el cuidado de la salud.

Rama:
6213 Otros consultorios para el cuidado de la salud.

Subrama:
62139 Otros consultorios para el cuidado de la salud.

Clase:
621398 Otros consultorios del sector privado para el cuidado de la salud.
621399 Otros consultorios del sector público para el cuidado de la salud.

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.

- Calpulli Cuauhtlehuanitl.
- Escuela Latinoamericana de Educación en Salud Integrativa.
- Huerto-Tianguis Comunitario Mixteco.
- Promedicas A.C.
- Tecuyotl In Cuauhtin.

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:	• Es necesario contar como mínimo con los siguientes materiales para poder poner en práctica el EC: Escritorio/mesa de apoyo para la atención al usuario, sillas, lavabo de manos, gel antibacterial, mesa de apoyo para herramientas y materiales, báscula, archivero/computadora, Baumanometro, oxímetro, termómetro digital, torundas alcoholadas/caja con paños, reloj con segundero, y material didáctico de apoyo visual impreso con contenido de: los productos derivados de la milpa.

Duración estimada de la evaluación

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

Referencias de Información

- Guía de la OMS sobre Higiene de Manos en la Atención de la Salud.
- Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión, Secretaría general y Secretaría de servicios parlamentarios (2021). Ley Federal de Protección de Datos Personales en Posesión de Particulares Vigente. Diario Oficial de la Federación.
- Tabla de presión arterial media y signos vitales de la OMS/OPS vigente. https://www.paho.org/es/documentos/tabla-presion-arterial-media-signos-vitales.

II.- Perfil del Estándar de Competencia.

Estándar de Competencia
Prestación de servicios para la promoción alimentaria con base en los productos derivados de la milpa

Elemento 1 de 3
Preparar el área de trabajo para la prestación de servicios para la promoción alimentaria con base en los productos derivados de la milpa

Elemento 2 de 3
Preparar al usuario para la prestación de servicios para la promoción alimentaria con base en los productos derivados de la milpa

Elemento 3 de 3
Promocionar los productos derivados de la milpa

III.- Elementos que conforman el Estándar de Competencia

Referencia	Código	Título
1 de 3	E4350	Preparar el área de trabajo para la prestación de servicios para la promoción alimentaria con base en los productos derivados de la milpa

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Realiza los protocolos de seguridad sanitaria:

- Antes de recibir al usuario,
- Ejecutando el lavado de manos, conforme al protocolo señalado por la Organización Mundial de la Salud,
- Colocando cubrebocas de tipo quirúrgico de triple capa, de acuerdo con las recomendaciones de uso de la Secretaría de Salud,
- Colocando un tapete sanitizante con solución desinfectante a la entrada del inmueble,
- Colocando el gel antibacterial en un lugar visible y a la entrada del inmueble, y
- Colocando el termómetro digital en un lugar visible y a la entrada del inmueble.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. El Área acondicionada para la prestación de servicios para la promoción alimentaria con base en los productos derivados de la milpa:

- Dispone del material, herramientas, mobiliario, así como el equipo suficiente y necesario para la prestación de servicios para la promoción alimentaria con base en los productos derivados de la milpa,
- Cuenta con un espacio amplio para el desplazamiento libre y a distancia entre el usuario y quien otorga el servicio,
- Cuenta con un archivero/medio digital para el resguardo de la documentación del usuario,
- Cuenta con ventilación e iluminación natural y eléctrica,
- Presenta colores claros en las paredes y techo, y
- Dispone de depósitos para desechar basura.

2. Las herramientas y materiales de trabajo seleccionados:

- Están limpias, desinfectadas/sanitizadas, y
- Están contenidas en estuches/contenedores que las protejan de contaminantes ambientales.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS	NIVEL
1. Sanitización: • Definición. • Características.	Conocimiento

CONOCIMIENTOS NIVEL

- Medios.
- Recursos.

La persona es competente cuando posee las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1.	Limpieza:	La manera en que el espacio acondicionado está libre de suciedad, manchas, malos olores y basura.
2.	Orden:	La manera en que secuencialmente distribuye el equipo que emplea para ejecutar el servicio.

GLOSARIO

1. Alimentación con base en los productos derivados de la milpa:	Es un modelo de alimentación que se basa en la cocina tradicional mexicana, por lo que la milpa es un agro-sistema productivo alimentario basado en el policultivo que puede incluir distintos vegetales según la región, aunque generalmente se refiere a la triada: maíz, frijol y calabaza. Incluye y ordena otras actividades asociadas como la cacería, la agricultura de otras especies, la recolección de otras plantas y frutos comestibles, medicinales e insectos, así como la ganadería de monte.
2. Sanitización:	Tratamiento higiénico que elimina los patógenos presentes en un objeto o superficie mediante el uso de productos físicos o químicos, que reciben el nombre de “agente sanitizante”.
3. Tapete sanitizante:	Pieza de hule u otro material, que apoya a la desinfección de un calzado a la entrada de cualquier inmueble, provista de solución desinfectante.

Referencia	Código	Título
2 de 3	E4351	Preparar al usuario para la prestación de servicios para la promoción alimentaria con base en los productos derivados de la milpa

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Recibe al usuario:

- Aplicando los protocolos de seguridad sanitaria sugeridos por el Instituto Mexicana del Seguro Social,
- Presentándose mediante nombre completo y función,
- Preguntando nombre completo y edad,
- Tomando la temperatura al usuario,
- Procediendo a la toma de saturación de oxígeno del usuario,
- Explicando el procedimiento, conforme a las indicaciones del fabricante del oxímetro,
- Limpiando la superficie del sensor, con un paño suave o un algodón y solución desinfectante, conforme a las recomendaciones del fabricante,
- Solicitándole colocar el dedo en el sensor, conforme a las indicaciones del fabricante,
- Indicándole que durante la toma se mantenga sin movimiento que puedan alterar la medición, y
- Registrando los valores obtenidos de saturación de oxígeno y pulso en la ficha de registro para la orientación alimenticia.

2. Explicando al usuario las características de la prestación de servicios para la promoción alimentaria con base en los productos derivados de la milpa:

- Señalando que la prestación de servicios para la promoción alimentaria con base en los productos derivados de la milpa que se ofrece, no cubre, ni substituye las indicaciones del médico tratante/profesional de la salud,
- Estableciendo un clima de confianza haciendo referencia a su estado de ánimo,
- Comentándole el aviso de privacidad,
- Solicitándole la firma de enterado una vez comentado el Aviso de Privacidad,
- Explicando los elementos que conforman la bitácora/documentación y la importancia que tiene su llenado para la prestación de servicios para la promoción alimentaria con base en los productos derivados de la milpa,
- Solicitando su identificación oficial vigente,
- Corroborando nombre completo a través de su identificación oficial vigente,
- Recabando información de manera verbal y escrita por parte del usuario,
- Solicitándole el llenado de la ficha técnica de datos generales, médico tratante, antecedentes patológicos, antecedentes heredofamiliares, alergias, hábitos personales de alimentación, de sueño y de actividad física/algún deporte,
- Obteniendo información verbal y/o escrita sobre algún diagnóstico emitido por un médico tratante/profesional de la salud respecto a su estado de salud alimenticia,

- Explicando que será necesario su autorización para una observación y palpación superficial del cabello, uñas y piel,
- Indicando los principios de discreción y confidencialidad en su atención,
- Explicándole que sus datos personales están protegidos conforme a la Ley Federal de Protección de Datos Personales en Posesión de Particulares,
- Señalando que las personas podrían aprovechar los productos derivados del maíz como fuente principal de alimentación, así como la importancia y alcances de la prestación de servicios para la promoción alimentaria con base en los productos derivados de la milpa,
- Preguntando si tiene dudas o algún comentario, para atenderlas, y
- Agradeciendo su disponibilidad.

3. Valorar el aspecto físico del usuario:

- Requiriendo la autorización mediante su firma en la ficha técnica de datos generales para la prestación de servicios para la promoción alimentaria con base en los productos derivados de la milpa,
- Explicando la importancia de la valoración/observación de cabello, uñas y piel,
- Observando y palpando las condiciones del cabello: fragilidad/firmeza, brillante/seco, con coloración/sin coloración,
- Observando y palpando las condiciones de las uñas: gruesas/delgadas, coloración rosada con toque blanquecino/verdosas, marrón o manchadas,
- Observando y palpando las condiciones de la piel: hidratada/seca, suave/tersa,
- Registrando los datos obtenidos en la ficha técnica de datos generales para la prestación de servicios, y
- Explicando lo observado de la exploración física de cabello, uñas y piel.

4. Realiza la toma de la frecuencia respiratoria del usuario:

- Solicitándole permanezca bien sentado en la silla para mejor comodidad,
- Solicitándole que comparta un recuerdo de su alimentación cuando él/ella era niño/niña,
- Contando las elevaciones del tórax y abdomen durante un minuto,
- Registrando los datos obtenidos de la ficha técnica de datos generales para la prestación de servicios para la promoción alimentaria con base en los productos derivados de la milpa, y
- Explicándole que se le ha tomado su frecuencia respiratoria y el resultado obtenido con parámetros de 12 a 16 respiraciones por minuto.

5. Verifica la presión arterial del usuario:

- Explicando el procedimiento a seguir, conforme a las indicaciones del fabricante del monitor de presión arterial de brazo,
- Colocándole el brazalete conforme las indicaciones establecidas en el manual del fabricante,
- Solicitándole que tome la postura recomendada por el fabricante del equipo,
- Activando el interruptor de inicio conforme las indicaciones del fabricante,

- Registrando los datos obtenidos en la ficha de registro de atención para la prestación de servicios para la promoción alimentaria con base en los productos derivados de la milpa, y
- Explicándole que se le ha tomado su presión arterial y el resultado obtenido.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. La Ficha Técnica de Datos Generales del usuario para la prestación de servicios para la promoción alimentaria con base en los productos derivados de la milpa, elaborada:

- Contiene fecha, nombre completo del usuario, edad, peso, estatua, fecha de nacimiento, dirección y folio asignado,
- Contiene la aceptación de la prestación de servicios para la promoción alimentaria con base en los productos derivados de la milpa,
- Contiene antecedentes patológicos, antecedentes heredofamiliares, alergias, hábitos personales de alimentación, de sueño y de actividad física/deporte,
- Contiene información toxicológica,
- Contiene información sobre hábitos personales, de sueño, alimenticios, así como el consumo de sustancias farmacológicas/adictivas,
- Contiene los registros de la medición de los signos vitales y de las observaciones realizadas del aspecto físico,
- Brinda información acerca de su interés/necesidad para la prestación de servicios para la promoción alimentaria con base en los productos derivados de la milpa,
- Contiene la leyenda sobre la prestación de servicios para la promoción alimentaria con base en los productos derivados de la milpa que se ofrece, no cubre, ni sustituyen las indicaciones de un profesional de salud, y
- Contiene el nombre completo, firma del usuario y de la persona que presta el servicio para la promoción alimentaria con base en los productos derivados de la milpa.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS

	NIVEL
1. Rangos y niveles de signos vitales en adultos y personas de la tercera edad.	Conocimiento
2. Aspectos generales del cabello, uñas y piel.	Conocimiento

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1. Amabilidad:	La manera en que brida un trato cordial y empático al usuario en todo momento, y principalmente cuando éste tiene dudas o comentarios.

2.	Responsabilidad:	La manera en que brinda el servicio para la promoción alimentaria con base en los productos derivados de la milpa.

Referencia	Código	Título
3 de 3	E4352	Promocionar los productos derivados de la milpa

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Explica al usuario la importancia del documento de consentimiento informado/aceptación para la prestación de servicios para la promoción alimentaria con base en los productos derivados de la milpa:

- Describiendo en qué consiste el documento, su contenido y alcances, y
- Recabando firma de aceptación por parte del usuario.

2. Explica el procedimiento para la prestación de servicios para la promoción alimentaria con base en los productos derivados de la milpa:

- Considerando los hallazgos detectados durante la inspección visual de las condiciones del usuario/de una solicitud de atención por parte del usuario sobre la recuperación su aspecto físico,
- Describiendo el procedimiento para la prestación de servicios para la promoción alimentaria con base en los productos derivados de la milpa, así como sus beneficios/ventajas y oportunidades,
- Señalando posibles reacciones/efectos después de empezar con la prestación de servicios para la promoción alimentaria con base en los productos derivados de la milpa,
- Explicando durante la prestación de servicios para la promoción alimentaria con base en los productos derivados de la milpa, que si existe algún tipo de efecto adverso puede intercambiar el alimento por alguno de los mencionados en la lista siempre y cuando sea del mismo grupo, y
- Preguntando si tiene dudas o algún comentario para atenderlas.

3. Brinda la prestación de servicios para la promoción alimentaria con base en los productos derivados de la milpa:

- Compartiendo información de los productos derivados de la milpa, para poder integrarlos a sus hábitos alimenticios, con apoyo de una infografía,
- Brindando información de los antecedentes de los productos derivados de la milpa,
- Distinguiendo hábitos alimenticios que se tenía antes y como mejorarlos con el consumo de los productos derivados de la milpa,
- Brindando información de los productos derivados de la milpa, con base a lo obtenido en la exploración física de piel, uñas, cabello, antecedentes de hábitos alimenticios, actividad física, padecimientos y antecedentes heredofamiliares,
- Exponiendo los beneficios fisiológicos y económicos de obtener una alimentación con productos derivados de la milpa,
- Exponiendo las propiedades de los productos derivados de la milpa,

- Compartiendo al usuario los tipos de alimentos que son más comunes en su región con base a la accesibilidad y biodisponibilidad de estos,
- Explicando las combinaciones sugeridas/frecuencia de consumo con base en los productos derivados de la milpa, con los alimentos más comunes de su región,
- Brindando ejemplos de las combinaciones de alimentos con base en los productos derivados de la milpa,
- Fomentando el consumo de los alimentos locales de cada región,
- Sugiriendo creación de huertos familiares de acuerdo al espacio y disponibilidad del usuario,
- Explicando las formas para ejecutarla la creación de huertos en un espacio reducido,
- Recomendando la producción de huertos para la activación de la economía local,
- Recomendando los cultivos más viables de acuerdo a la región,
- Recordando la importancia de realizar actividad física y consumir agua, y
- Preguntando si tiene duda para atenderlas.

4. Aplica encuesta de satisfacción:

- Explicando las instrucciones para su llenado,
- Reiterando que sus comentarios acerca del servicio se encuentren escritos en el cuestionario, y
- Agradeciendo al usuario su colaboración y comentarios.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. El Listado de los productos derivados de la milpa y con los alimentos más comunes en su región, elaborado:

- Contiene características de los alimentos más comunes en su región,
- Contiene beneficios/ventajas de cada uno de los alimentos y los aportes que brindarán al usuario,
- Expone la frecuencia del consumo de los alimentos enlistados,
- Contiene ejemplos de las mezclas que se pueden elaborar con los alimentos de su región, y
- Contiene sugerencias para sustituir alimentos que no se encuentren en temporada en su región.