I.- Datos Generales

Código	Título
EC1624	Preparación de pedidos de cárnicos, lácteos y embutidos en centros de distribución

Propósito del Estándar de Competencia

Servir como referente para la evaluación y certificación de las personas que se dedican a armar pedidos de cárnicos, lácteos y embutidos en centros de distribución.

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

Este estándar contempla las funciones sustantivas relacionadas con la revisión, armado y resguardo de los pedidos de cárnicos, lácteos y embutidos en centros de distribución.

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 de su mismo nivel jerárquico.

Comité de Gestión por Competencias que lo desarrolló

de Servicios Generales y de Alimentación para Comedores Institucionales.

Fecha de aprobación por el Comité Técnico del CONOCER:	Fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación:
16 de mayo de 2024	19 de junio 2024

Periodo sugerido 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

1614 Coordinadores y jefes de área en producción manufacturera.

Ocupaciones asociadas

- Jefe de línea de embotellado.
- Coordinador de línea de producción.

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

Sector:

56 Servicios de apoyo a los negocios y manejo de residuos y desechos, y servicios de remediación.

Subsector:

561 Servicios de apoyo a los negocios.

Rama

5611 Servicios de administración a los negocios.

Subrama:

56111 Servicios de administración a los negocios.

Clase:

561110 Servicios de administración de negocios.

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

- Abastos y Distribuciones Institucionales S.A. de C.V.
- Alimentos y Servicios Integrales ALSERVI S.A de C.V.
- Asociación Nacional de Bienestar y Desarrollo Organizacional A.C.
- Grupo Profesional de Administración y Consultoría S.C.
- Koltov S.A. de C.V.
- La Cosmopolitana S.A. de C.V.
- Operadora de Comedores Saludables S.A de C.V.
- Productos Serel S.A. de C.V.

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:	• Espacio para armado de pedidos de cárnicos, lácteos y embutido, cumpliendo las condiciones de seguridad e higiene.

- Presentarse con uniforme y equipo de seguridad.
- Báscula, patín hidráulico, montacargas, playo, tarimas, material de empaque.
- La hoja de loteo.
- La etiqueta de identificación del pedido.
- La etiqueta de identificación impresa.

Duración estimada de la evaluación

- 30 minutos en gabinete y 3 horas en campo, totalizando 3 horas con 30 minutos.

Referencias de Información

- Norma Oficial Mexicana NOM-026-STPS-2008, Colores y señales de seguridad e higiene, e identificación de riesgos por fluidos conducidos en tuberías, vigente. https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/3541/stps.htm

- Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios vigente. https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/3980/salud/salud.htm

II.- Perfil del Estándar de Competencia

Estándar de Competencia
Preparación de pedidos de cárnicos, lácteos y embutidos en centros de distribución

Elemento 1 de 2
Revisar los pedidos de cárnicos, lácteos y embutidos en centros de distribución

Elemento 2 de 2
Armar el pedido de cárnicos, lácteos y embutidos en centros de distribución

III.- Elementos que conforman el Estándar de Competencia

Referencia	Código	Título
1 de 2	E5042	Revisar los pedidos de cárnicos, lácteos y embutidos en centros de distribución

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Porta el uniforme y equipo de seguridad proporcionado por la empresa/organización/institución:
   - Colocando el equipo de protección personal,
   - Utilizando cofia y cubrebocas para prevenir la contaminación de los alimentos,
   - Evitando transgredir los señalamientos y medidas de seguridad establecidos por la institución,
   - Realizando lavado de manos al ingreso al área de armado de pedidos, de acuerdo con la normatividad vigente y aplicable,
   - Utilizando guantes para la manipulación de los productos expuestos cuando sea necesario, y
   - Tirando los guantes al salir del área de armado.

2. Verifica la existencia de la materia prima y material de empaque:
   - Revisando que el inventario esté de acuerdo con los requerimientos del pedido,
   - Reportando los faltantes al superior jerárquico, y
   - Esperando indicaciones a seguir para cubrir faltantes/cambios de cárnicos/lácteos/embutidos.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. La hoja de loteo revisada:
   - Indica la fecha de entrega de acuerdo con la solicitud del cliente,
   - Señala el nombre del cliente, y
   - Menciona los productos/cantidades/presentación/unidad de medida de cárnicos/lácteos/embutidos de acuerdo a requerimientos del cliente.

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1. Limpieza: La manera en que cumple con la presentación de limpieza personal, en mujeres: uñas de las manos cortas y sin esmalte, sin maquillaje, sin pestañas postizas, sin perfume. En el caso de los hombres: barba, bigote y patilla recortada. Las personas no deben portar accesorios u objetos desprendibles, en las áreas de armado de pedidos.
2. Responsabilidad: La manera en que verifica que los pedidos se encuentren completos de acuerdo con la solicitud del cliente.

GLOSARIO

1.	Equipo de protección personal:	Todo aquel equipo que sirve para salvaguardar la integridad física del *picker* y consta de: Calzado de seguridad cerrado con casquillo, ropa térmica, faja.
2.	Hoja de loteo:	Documento que contiene un listado de los productos solicitados por el cliente que incluye: Nombre del producto, cantidad y presentación.
3.	Loteadores/*Pickers*:	Es la persona que se encarga de recoger y agrupar los productos que conforman un pedido.

Referencia	Código	Título
2 de 2	E5043	Armar el pedido de cárnicos, lácteos y embutidos en centros de distribución

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Arma el pedido de cárnicos, lácteos y embutidos en centros de distribución:
   - Identificando los productos a colocar en las tarimas conforme a su peso/cantidades,
   - Verificando las condiciones del producto, de acuerdo con el requerimiento del cliente,
   - Iniciando el armado de pedidos con productos cárnicos, lácteos y embutidos,
   - Verificando que la tarima se encuentre sin roturas, las tablas enteras, sin astillas y sin clavos salidos,
   - Colocando los productos, de acuerdo con el tamaño, peso y volumen del pedido,
   - Separando los productos porcionados según su naturaleza,
   - Colocando los productos porcionados no utilizados en un lugar visible para su uso posterior,
   - Evitando la contaminación cruzada al realizar el armado del pedido,
   - Cuidando que los empaques primarios no sufran daño durante el acomodo,
   - Realizando los cálculos convenientes de acuerdo con los requerimientos del cliente,
   - Pesando los productos, de acuerdo con los requerimientos del pedido,
   - Colocando los productos sobrantes de mayor peso y volumen en tarimas,
   - Empacando los productos, de acuerdo con los requerimientos del cliente,
   - Verificando que los productos no rebasen las dimensiones a lo largo y ancho de la tarima y que la altura máxima de estiba sea de 1.70 metros,
   - Siguiendo las indicaciones de su superior para armar el pedido de acuerdo con los requerimientos específicos del cliente,
   - Verificando que el empaque no dañe/altere la calidad/condiciones físicas de los productos,
   - Colocando la etiqueta de identificación impresa, de acuerdo con el tipo de producto,
   - Verificando que la fecha de caducidad de los productos esté acorde con el requerimiento del cliente,
   - Notificando a su superior jerárquico sobre productos que no cumplen con las especificaciones del cliente, y
   - Solicitando al superior jerárquico los posibles cambios/faltantes.

2. Emplaya el pedido:
   - Revisando que el playo se encuentre sin rasgaduras,
   - Realizando el emplayado, de acuerdo con las características del producto y de la estiba,
   - Colocando al pedido armado una etiqueta de identificación legible y en un lugar visible, y
   - Resguardando el pedido en las áreas designadas.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. La etiqueta de identificación del pedido elaborada:
   - Menciona el nombre del cliente/destino,
   - Indica la fecha de entrega, y
   - Menciona el nombre del *picker*.

2. La etiqueta de identificación impresa:
   - Contiene el nombre de cárnicos, lácteos/embutidos según corresponda,
   - Menciona el peso de los cárnicos, lácteos/embutidos según corresponda,
   - Indica la fecha de empaque, y
   - Señala la temperatura de conservación de los cárnicos, lácteos/embutidos según corresponda.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS	NIVEL
1. Primeras entradas primeras salidas (PEPS).	Conocimiento
2. Contaminación cruzada.	Conocimiento
3. Tipos de cortes de cárnicos.	Conocimiento
4. Variedades de filete de pescado.	Conocimiento

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

RESPUESTAS ANTE SITUACIONES EMERGENTES

Situación emergente

1. Accidente por caída de tarima en el área de trabajo.
2. Accidente por atropellamiento con patín o montacargas.

Respuestas esperadas

1. Verificar si hay personas heridas, llamar a la brigada para atender a los heridos, revisar que el área tenga las medidas de seguridad para continuar trabajando.
2. Verificar la severidad del accidente y solicitar apoyo al área correspondiente.

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1. Responsabilidad:	La manera en que realiza el armado de pedidos evitando la contaminación cruzada.

GLOSARIO

1. Contaminación cruzada:	Se refiere a la contaminación que se produce por la presencia de materia extraña, sustancias tóxicas, microorganismos procedentes de una etapa, un proceso o un producto diferente.
2. Emplayar:	Se refiere a la acción de envolver mercancías o productos con una película de plástico.
3. Estiba:	Proceso a través del cual se distribuye de manera correcta las mercancías en un espacio determinado.
4. Tarima:	Es una base de madera que sirve como soporte para los productos que conforman un pedido, generalmente mide 1.0 a 1.20 m de longitud, de 0.8 a 1.0 m de ancho y de 10 a 15 cms. de alto.