I.- Datos Generales

Código	Título
EC1625	Preparación de pedidos de frutas y verduras 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 frutas y verduras 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 frutas y verduras 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 no contenidas en el Sistema Nacional de Clasificación de Ocupaciones y reconocidas en el Sector para este EC

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

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 de negocios.

Subrama:

Servicios de administración de 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 frutas y verduras, cumpliendo las condiciones de seguridad e higiene. • Presentarse con uniforme y equipo de seguridad. • Báscula, patín hidráulico, montacargas, tarimas, material de empaque, plumas, marcadores, tabla de soporte, cúter. • Hoja de loteo. • La etiqueta de identificación del pedido. • La etiqueta de identificación impresa.

Duración estimada de la evaluación

- 30 minutos en gabinete y 2 horas en campo, totalizando 2 horas 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.stps.gob.mx/bp/secciones/dgsst/normatividad/normas/nom-026.pdf

- Norma Oficial Mexicana NOM-036-1-STPS-2018, Factores de riesgo ergonómico en el Trabajo-Identificación, análisis, prevención y control, vigente. https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php%3Fcodigo%3D5544579%26fecha%3D23/11/2018#gsc.tab=0

- 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 frutas y verduras en centros de distribución

Elemento 1 de 2

Revisar los pedidos de frutas y verduras en centros de distribución

Elemento 2 de 2

Armar los pedidos de frutas y verduras en centros de distribución

III.- Elementos que conforman el Estándar de Competencia

Referencia	Código	Título
1 de 2	E5044	Revisar los pedidos de frutas y verduras 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 institución:
   - Colocando el equipo de protección personal,
   - Evitando transgredir los señalamientos y medidas de seguridad establecidos por la empresa/organización/institución,
   - Presentando el uniforme limpio, de acuerdo con los requerimientos de la organización, y
   - Utilizando cofia y cubrebocas, de acuerdo con los requerimientos del centro de distribución.

2. Verifica la existencia de la materia prima:
   - Revisando que el inventario esté acorde con los requerimientos del pedido,
   - Reportando los faltantes al superior jerárquico, y
   - Esperando las indicaciones a seguir para cubrir faltantes/cambios de frutas/verduras.

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 las frutas y verduras/cantidades/presentación/unidad de medida del producto de acuerdo con los 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 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 y guantes.
2.	Guantes de astilla:	Son parte importante del equipo de seguridad personal, ya que ayudan a prevenir cortes, perforaciones y lesiones en las manos y los brazos causadas por objetos afilados o punzantes. Se utilizan en una variedad de entornos de trabajo donde existe el riesgo de sufrir lesiones por astillas.
3.	Guantes de golpe:	Están construidos con materiales acolchados y resistentes que absorben y dispersan la energía de los golpes, reduciendo así el riesgo de lesiones como contusiones, fracturas o traumatismos en las manos.
4.	Hoja de loteo:	Documento que contiene un listado de los artículos solicitados por el cliente que incluye: Nombre del producto, cantidad y presentación.
5.	Loteadores/*Pickers*:	Es la persona que se encarga de recoger y agrupar los frutas/verduras que conforman un pedido.

Referencia	Código	Título
2 de 2	E5045	Armar los pedidos de frutas y verduras en centros de distribución

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Revisa la información del pedido:
   - Iniciando el armado de pedidos con las frutas/verduras de mayor peso/volumen,
   - Pesando las frutas y verduras,
   - Verificando que el empaque no dañe/altere la calidad/condiciones físicas de las frutas y verduras,
   - Considerando el empacado de frutas y verduras de menor volumen en bolsas de plástico con perforación/papel de estraza/caja,
   - Colocando la etiqueta de identificación impresa de acuerdo con el tipo de frutas y verduras que corresponda,
   - Realizando el estibado de frutas/verduras considerando: presentaciones, cantidad, calidad de las frutas y verduras,
   - Verificando las condiciones de las frutas/verduras de acuerdo con el requerimiento del cliente,
   - Notificando sobre las frutas y verduras que no cumplan con las especificaciones solicitadas por el cliente, y
   - Solicitando al superior jerárquico los posibles cambios/faltantes.

2. Estiba del pedido:
   - Revisando que la tarima se encuentre completa/íntegra/sin astillas/sin roturas/sin clavos expuestos,
   - Armando el pedido en el área establecida para evitar accidentes,
   - Colocando las frutas y verduras más pesadas y resistentes en la parte inferior de la estiba, considerando el tipo de empaque,
   - Colocando las frutas y verduras de peso medio, en la parte media de la estiba, considerando el tipo de empaque,
   - Colocando las frutas y verduras de peso ligero en la parte superior de la estiba, considerando el tipo de empaque,
   - Verificando que los artículos acomodados no rebasen las dimensiones de la tarima a lo largo y a lo ancho,
   - Evitando el contacto de frutas y verduras a nivel de piso,
   - Colocando en el área de producto no conforme, las frutas y verduras que tengan contacto con el piso,
   - Revisando que cada estiba tenga la altura máxima de 1.70 metros, y
   - Realizando el armado del pedido utilizando medidas de seguridad en las cargas manuales para evitar lesiones/accidentes.

3. Emplaya el pedido:
   - Revisando que el playo se encuentre sin rasgaduras,
   - Sacando un metro de playo y anclando/amarrando al extremo a una esquina de la tarima,
   - Sujetando el playo en posición vertical y alejado del cuerpo,

- Emplayando la tarima en posición frontal para evitar accidentes,
- Iniciando el emplayado desde la parte inferior de la tarima hacia la parte superior,
- Realizando el emplayado, considerando la naturaleza de las frutas y verduras y el tipo de empaque,
- Evitando rasgar el playo para una aplicación uniforme,
- 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 las frutas/verduras,
   - Menciona el peso de las frutas/verduras,
   - Indica la fecha de empaque, y
   - Señala la forma de rotación para el consumo de frutas y verduras.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS	NIVEL
1. Emplayado: Técnica de emplayado y tipos (moño, cincho).	Conocimiento
2. Significado de la señalética aplicables a los centros de distribución.	Conocimiento
3. Buenas prácticas de higiene.	Conocimiento
4. Sistemas de almacenamiento/resguardo.	Conocimiento

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

RESPUESTAS ANTE SITUACIONES EMERGENTES

Situación emergente

1. Caída de una persona a nivel de piso.
2. Accidente por caída de tarima en el área de trabajo.
3. Accidente por atropellamiento con patín/montacargas.

Respuestas esperadas

1. Evitar mover a la persona, informar al superior jerárquico y solicitar ayuda.
2. Verificar si hay heridos, llamar a la brigada para atender a los heridos, revisar que el área tenga las medidas de seguridad para continuar trabajando.
3. Verificar la severidad del accidente y solicitar apoyo al área correspondiente.

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1. Iniciativa: La manera en que reporta a sus superiores actos o condiciones inseguras identificadas durante el armado de los pedidos.
2. Responsabilidad: La manera en que verifica que las frutas y verduras se encuentren dentro de las especificaciones del cliente, notificando a su superior jerárquico acerca de las frutas/verduras que no cumplen con los requerimientos solicitados.

GLOSARIO

1. Cargas Manuales: Actividad que desarrolla una o varias personas trabajadoras para levantar, bajar, empujar, jalar, transportar y/o estibar materiales, empleando su fuerza física utilizando o no equipo auxiliar. Se considera como carga aquélla con una masa mayor o igual a 3 kg.
2. Estiba: Proceso a través del cual se distribuye de manera correcta las mercancías en un espacio determinado.
3. Rotación de frutas y verduras: Este proceso sirve para mantener la calidad de los productos perecederos, ya que asegura que los productos más frescos estén disponibles para los clientes y que no se acumulen productos viejos que puedan deteriorarse. La rotación también ayuda a reducir las pérdidas debido a la expiración de los productos y mejora la eficiencia en la gestión de inventario en los centros de distribución.
4. Señalética: Es el conjunto de signos visuales y/o sonoros que permiten orientar, dirigir o advertir a las personas en los centros de trabajo sobre la existencia y ubicación de riesgos, la identificación y localización de equipos de seguridad y protección personal, las salidas de emergencia, las rutas de evacuación, los medios de combate contra incendios, así como las áreas de resguardo y seguridad.