

**I.- Datos Generales****Código****Título**

Coordinación del ensamble de despensas

**Propósito del Estándar de Competencia**

Servir como referente para la evaluación y certificación de las personas que coordinan el ensamble de despensas alimenticias, de productos químicos y productos para higiene personal con línea continua de producción.

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 EC contempla las funciones sustantivas relacionadas con la planeación de la materia prima que se utilizará para cumplir con la orden de producción del día, la selección de los recursos humanos en la línea de producción, control de producto terminado para su embalaje y almacenamiento, supervisión del personal, producto no conforme, y limpieza en las instalaciones, así como la elaboración de los reportes correspondientes.

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**

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:****Periodo sugerido de revisión /actualización del EC:**

3 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**

3132 Encargados y trabajadores en control de almacén y bodega.

9239 Trabajadores de apoyo en la industria, no clasificados anteriormente.

**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:**

5619 Otros servicios de administración a los negocios.

**Clase:**

56191 Servicios de empaqueo y etiquetado.

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.
- Comercializadora CUN 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:**

- Presentarse con cofia, casaca y botas de trabajo.
- Línea continua de producción.
- Catálogo de despensas.
- Programación de producción.
- Orden de producción.
- Formato de faltante de materia prima.
- Formato de sobrante de materia prima.
- Formato de control de producto terminado.



## ESTÁNDAR DE COMPETENCIA

- Formato de reporte de producción.
- Formato de entrega de producto.
- Calculadora.

### Duración estimada de la evaluación

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

### Referencias de Información

- Ley General para Prevención y Gestión Integral de los Residuos. Última reforma 19 de enero 2018, vigente.

\*En caso de modificaciones posteriores del ordenamiento legal mencionado, se aplicará el que se encuentre vigente al momento de la evaluación con fines de certificación.



**II.- Perfil del Estándar de Competencia**

**Estándar de Competencia**

Coordinación del ensamble de  
despensas

**Elemento 1 de 2**

Gestionar los insumos para el armado de  
despensas

**Elemento 2 de 2**

Supervisar el armado de despensas

### III.- Elementos que conforman el Estándar de Competencia

Referencia	Código	Título
1 de 2		Gestionar los insumos para el armado de despensas

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

#### DESEMPEÑOS

1. Identifica la planeación de producción del día, conforme a los lineamientos institucionales y solicitud del cliente:
  - Verificando con el almacén la materia prima de acuerdo con la orden de producción,
  - Revisando las cantidades, productos y caducidades de acuerdo con el programa del día,
  - Cotejando las cantidades con la orden de producción, e
  - Indicando el montaje de materia prima en la línea de producción de acuerdo con las especificaciones del cliente.
2. Ubica al personal por línea, conforme a los lineamientos institucionales y solicitud del cliente:
  - Llamando al personal de acuerdo con la disponibilidad, conforme la lista de asistencia diaria,
  - Ubicando al número de personas en la línea de armado, de acuerdo con la orden de producción de las despensas,
  - Asignando a cada persona la materia prima que va a colocar en la despensa, de acuerdo con la orden de producción,
  - Indicando que se retire el producto no conforme, de acuerdo con el requerimiento del cliente,
  - Solicitando que se retire la despensa de la línea de armado en caso de que se identifique un producto faltante, conforme al procedimiento de la institución, y
  - Preguntando si existen dudas de la actividad que va a realizar.
3. Muestra el acomodo de la despensa al personal, conforme a los lineamientos institucionales y requerimiento del cliente:
  - Indicando la posición del envase, de acuerdo con el producto,
  - Demostrando cómo se coloca el producto, de acuerdo con sus características físicas: fragilidad y peso,
  - Estableciendo el orden, de acuerdo con las características del producto, y
  - Mostrando al personal una despensa terminada.
4. Instruye al personal de estiba el acomodo de las despensas, de acuerdo con el requerimiento del cliente y el producto:
  - Indicando el orden y la posición de las despensas en el palet,
  - Mencionando cuántas camas por palet se deben colocar,
  - Explicando la forma de marcar/etiquetar el palet de producto terminado, y
  - Señalando en qué área de producto terminado lo debe de colocar, de acuerdo con la orden de producción.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

#### PRODUCTOS

1. La orden de producción, conforme al tipo de despensa y requerimiento del cliente elaborada:
  - Contiene el número de despensas a producir,



- Tiene el nombre del producto,
- Contiene la cantidad por despensa,
- Contiene la presentación de cada producto,
- Contiene a modo de lista las piezas por tarima,
- Presenta la cantidad de tarimas,
- Contiene el nombre completo y firma de la persona que recibió la orden, y
- Contiene el nombre completo y firma de la persona que validó la orden.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

**CONOCIMIENTOS**

**NIVEL**

- |  |             |
|--|-------------|
| 1. Conceptos de inventario.                                  | Comprensión |
| 2. Manejo higiénico de insumos.                              | Comprensión |
| 3. Conocimientos básicos de operación (armado de despensas). | Comprensión |

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

**ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES**

- |                 |   |
|-----------------|---|
| 1. Orden:       | La manera en que manipula los productos en la cuantificación cuidando la integridad, calidad e inocuidad de los mismos. |
| 2. Cooperación: | La manera en que se organiza con el personal a su cargo en el acomodo de productos.                                     |

**GLOSARIO**

- |                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| 1. Despensa:                      | Conjunto de insumos contenidos en una caja, bolsa, morral o cualquier recipiente que facilite su transporte o almacenamiento.                        |
| 2. Inocuidad de los productos:    | Es garantizar la máxima seguridad y limpieza de los productos.   |
| 3. Insumos o material de empaque: | Empaques hechos para facilitar la manipulación y el transporte de los productos (playo, cartón y cinta adhesiva).                                    |
| 4. Palet:                         | Es una tarima donde se acomodan los productos terminados para su almacenaje o transporte.  |
| 5. Producto:                      | Es el artículo requerido para cubrir una necesidad pueden ser alimentos, artículos de higiene, artículos de limpieza, artículos de farmacia u otros. |
| 6. Producto faltante:             | Es cuando existe una diferencia negativa entre calidad de artículos que se requieren contra la cantidad de artículos que existen.                    |
| 7. Producto terminado:            | Artículo para cubrir una necesidad que se destina al consumidor final y que ya no necesita modificaciones para su comercialización.                  |



8. **Producto no conforme:** Todo aquel que no cumple con algún requisito de calidad determinado por la institución.
  
9. **Tipos de despensa:** Conjunto de insumos que varían su composición dependiendo la población a la que vaya destinado, pudiendo ser alimentos, productos químicos o de higiene personal.



**Referencia**

**Código**

**Título**

2 de 2

Supervisar el armado de despensas

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

**DESEMPEÑOS**

1. Organiza actividades para el inicio de operación de línea de producción, de acuerdo al tipo de despensa y requerimiento del cliente:

- Determinando el tamaño de la línea, y
- Optimizando las mesas de trabajo, de acuerdo al espacio para el acomodo de la materia prima.

2. Supervisa el armado de la despensa, de acuerdo con el requerimiento del cliente y producto:

- Revisando que las líneas de producción contengan guardas, paros de emergencia y medidas de seguridad para el trabajador,
- Revisando que no falte el abasto de materia prima en las mesas de trabajo,
- Revisando que el producto terminado se estibe en las tarimas correspondientes,
- Verificando que se cumpla el número de camas en la tarima,
- Comprobando que no existan rasgaduras/bolsas de aire en el playo aplicado para cuidar que el producto llegue a su destino en condiciones óptimas,
- Supervisando la identificación por cada palet de producto terminado, de acuerdo al reporte de producción,
- Registrando la cantidad de despensas disponibles entregadas al almacén listas para su envío, de acuerdo con el reporte de producción, y
- Registrando en el reporte los avances de la producción al día.

3. Vigila el orden y la limpieza durante la producción:

- Supervisando la separación de residuos sólidos del área del armado de acuerdo con la Ley General para Prevención y Gestión Integral de los Residuos vigente, y
- Verificando que las tarimas no estén rotas/golpeadas/despostilladas.

4. Supervisa la separación del producto no conforme:

- Verificando que retiren de la línea de producción el producto que no cumpla con las especificaciones del cliente,
- Corroborando de manera visual que se coloque el producto no conforme en el área designada, y
- Notificando al área correspondiente el producto no conforme para su registro.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

**PRODUCTOS**

1. La solicitud del faltante de materia prima de acuerdo con los requerimientos institucionales elaborado:

- Contiene el número de orden de producción,
- Contiene la fecha de elaboración,
- Contiene la descripción y cantidad del faltante de materia prima,



- Contiene un espacio para observaciones, y
  - Contiene el nombre completo y firma de la persona que elaboró el documento.
2. El formato de sobrante de materia prima, de acuerdo con los requerimientos institucionales elaborado:
- Contiene el número de orden de producción,
  - Contiene la fecha de elaboración,
  - Presenta la cantidad y producto sobrante,
  - Contiene las observaciones, y
  - Contiene el nombre completo y firma de la persona que elaboró el documento.
3. El formato de control de producto terminado, de acuerdo con los requerimientos institucionales elaborado:
- Contiene el nombre del cliente,
  - Contiene el nombre del supervisor,
  - Contiene la fecha de producción,
  - Contiene la cantidad de producto terminado, y
  - Contiene el nombre completo y firma de la persona que recibe.
4. El reporte de producción, de acuerdo con los requerimientos institucionales elaborado:
- Contiene el nombre completo del supervisor,
  - Contiene la fecha de elaboración,
  - Contiene el nombre completo del cliente,
  - Describe las actividades diarias en forma de bitácora, y
  - Contiene el nombre completo y firma de la persona que recibe.
5. El formato de entrega, de acuerdo con los requerimientos institucionales elaborado:
- Contiene el nombre del cliente,
  - Contiene la fecha de entrega,
  - Contiene el número de folio del formato,
  - Contiene la cantidad de producto terminado,
  - Contiene el nombre completo y la firma de la persona que elaboró el documento, y
  - Contiene el nombre completo y la firma de la persona que recibe.

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

#### RESPUESTAS ANTE SITUACIONES EMERGENTES

##### Situación emergente

1. Accidente por contacto de algún producto químico con la piel/ojos, inhalación de vapores tóxicos/derrame de productos químicos, ingestión de productos químicos.
2. Accidente cuando se manipula la herramienta/equipo de trabajo, por una caída, cortadura, o aplastamiento por caída de producto a él o a un subordinado.

##### Respuestas esperadas

1. Aplicar la medida de seguridad recomendada por el fabricante/solicitar apoyo para asistir al servicio médico.
2. Solicitar apoyo para asistir al servicio médico/separar a la persona de la línea de producción para solicitar atención requerida.



La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

**ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES**

1. Limpieza: La manera en que verifica que el área de producción se encuentre libre de polvo y residuos.

**GLOSARIO**

1. Estibar: Distribuir de manera adecuada la carga de las despensas.
2. Guardas: Parte de las líneas de producción que controla la velocidad de las cintas.
3. Playo: Película plástica que envuelve al embalaje.
4. Residuos: Material o producto cuyo propietario o poseedor desecha y que se encuentra en estado sólido, semisólido o puede tratarse también de un líquido o gas contenido en recipientes o depósitos, y que puede ser susceptible de ser valorizado o requiere sujetarse a tratamiento o disposición final conforme a lo dispuesto en la Ley General para Prevención y Gestión Integral de los Residuos.
5. Residuos sólidos: Los generados en las casas habitación, que resultan de la eliminación de los materiales que utilizan en sus actividades domésticas, de los productos que consumen y de sus envases, embalajes o empaques; los residuos que provienen de cualquier otra actividad dentro de establecimientos o en la vía pública que genere residuos con características domiciliarias, y los resultantes de la limpieza de las vías y lugares públicos, siempre que no sean considerados por la Ley General para Prevención y Gestión Integral de los Residuos.