

TERCERA SECCION

SECRETARIA DE EDUCACION PUBLICA

ACUERDO SO/IV-10/8.01,S mediante el cual el H. Comité Técnico del Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER), aprueba los Estándares de Competencia (EC) EC0092 y EC0093.

H. COMITE TECNICO DEL CONSEJO NACIONAL DE NORMALIZACION Y CERTIFICACION DE COMPETENCIAS LABORALES

CONSTANCIA DE ACUERDO

En la Cuarta Sesión Ordinaria de 2010, del H. Comité Técnico del Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales, celebrada el dieciséis de noviembre de 2010, se aprobó el siguiente:

ACUERDO SO/IV-10/8.01,S

Con fundamento en los artículos 21, 22, 25, 26 y 27 de las Reglas Generales y Criterios para la Integración y Operación del Sistema Nacional de Competencias, y 8o. fracción III y 18, fracción VI, de su Estatuto Orgánico, este H. Comité Técnico aprueba los siguientes 2 Estándares de Competencia (EC); cuyo contenido es responsabilidad de la entidad:

1. Venta de pinturas, recubrimientos y complementos en establecimientos al menudeo
2. Cosecha de cítricos.

Asimismo, se instruye al Director General de la Entidad para que proceda a su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

ESTANDAR DE COMPETENCIA

I.- Datos Generales

Código:	Título:
EC0092	Venta de pinturas, recubrimientos y complementos en establecimientos al menudeo

Propósito del Estándar de Competencia:

Servir como referente para la evaluación y certificación de las personas que se desempeñan vendiendo pinturas, recubrimientos y complementos en establecimientos de venta al menudeo, considerando la preparación del establecimiento, los equipos y la mercancía, la atención y asesoría al cliente, la preparación de productos utilizando equipos tintométricos y el proceso de cobranza y entrega de mercancía.

Asimismo, puede ser referente para el desarrollo de programas de capacitación y de formación basados en el Estándar de Competencia (EC).

Descripción del Estándar de Competencia

El presente estándar de competencia evalúa las actividades que se realizan en establecimientos dedicados a la venta de pinturas, recubrimientos y complementos para brindar una efectiva y eficiente atención a sus clientes, considerando desde la preparación del establecimiento en cuanto a limpieza, orden y exhibición de la mercancía, hasta el cierre de la venta.

Evalúa los procedimientos para atender al cliente dando peso específico a la identificación y satisfacción de las necesidades del cliente, para lo cual considera el conocimiento de los productos disponibles en el establecimiento como una condición fundamental.

Incluye el correcto manejo de equipos tintométricos para la preparación de productos y las acciones requeridas para ponerlo en operación y mantener su correcto funcionamiento.

Evalúa los procesos de cobro, elaboración de documentos de venta y manejo de efectivo y tarjetas, así como el empaque y entrega de mercancías.

Considera las medidas de seguridad de las personas, los equipos y el establecimiento, asignando al candidato responsabilidad en todo el proceso.

El presente Estándar de Competencia se fundamenta en criterios rectores de legalidad, competitividad, libre acceso, respeto, trabajo digno y responsabilidad social.

Comité de Gestión por Competencia que lo desarrolló:

Comité de Gestión por Competencias de Comex.

Fecha de aprobación por el Comité Técnico del CONOCER:

16/11/2010

Fecha de publicación en el D.O.F.:

Periodo de revisión/actualización del EC:

2 años

Tiempo de Vigencia del Certificado de competencia en este EC:

3 años

Ocupaciones relacionadas con este EC de acuerdo al Catálogo Nacional de Ocupaciones:**Módulo/Grupo Ocupacional**

Empleados de venta y/o renta de bienes o servicios.

Ocupaciones asociadas:

Dependiente de Materiales de Construcción.

Empleado de Mostrador.

Promotor.

Vendedor de Piso.

Módulo/Grupo Ocupacional

Vendedores especializados.

Ocupaciones asociadas:

Agente de ventas.

Promotor de ventas.

Vendedor técnico.

Clasificación según el Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte (SCIAN):**Sector:**

46 Comercio al por menor.

Subsector:

467 Comercio al por menor de artículos de ferretería, tlapalería y vidrios.

Rama:

4671 Comercio al por menor de artículos de ferretería, tlapalería y vidrios.

Subrama:

46711 Comercio al por menor de artículos de ferretería, tlapalería y vidrios.

Clase:

467113 Comercio al por menor de pintura.

El presente Estándar de Competencia, 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.

Empresas e Instituciones participantes en el desarrollo del EC

- Comex Group.
- Distribuidora Kroma S.A. de C.V.

Aspectos relevantes de la evaluación:

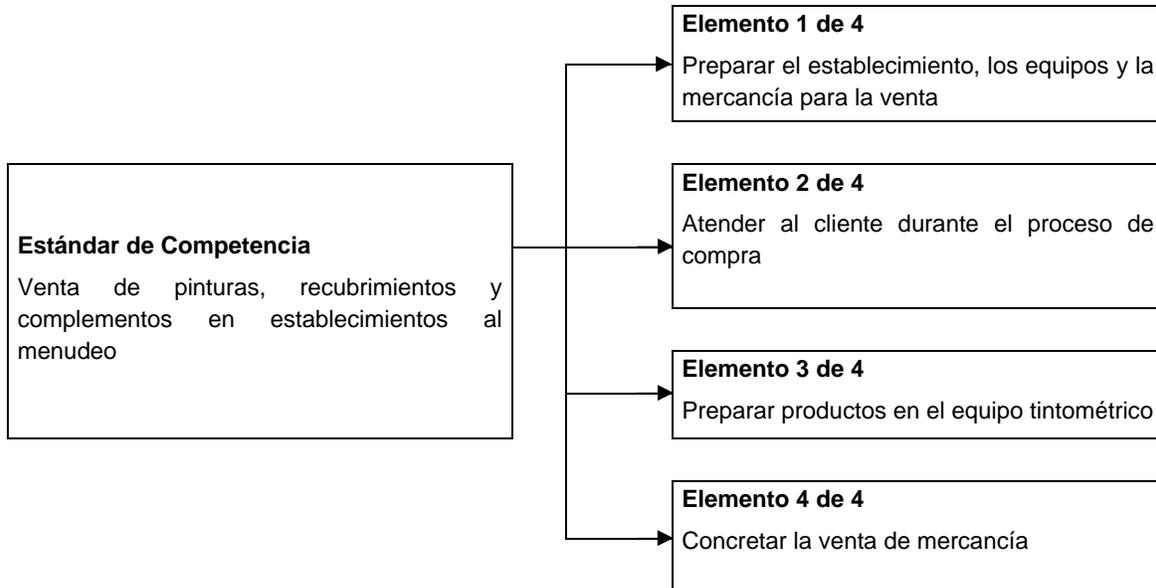
Detalles de la práctica	<p>Se sugiere que la evaluación se consideren los aspectos siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none">• Realizar la evaluación en el lugar de trabajo del candidato, en situaciones reales, que permitan observar la atención a clientes y el manejo de equipos y otros insumos requeridos para la venta.• Cuando no sea posible evaluar la apertura de la tienda en proceso real, se considerará hacerlo bajo proceso simulado.• Si la evaluación se realiza después de la hora de apertura se deberá esperar el momento propicio para solicitar realice los desempeños del elemento 1/4 "Preparar el establecimiento, los equipos y la mercancía para la venta" cuidando no entorpecer la atención a los clientes.• En caso de que la operación del establecimiento no requiera la elaboración de un documento de venta en forma manual, el evaluador deberá proporcionar un formato de factura diseñado para tal efecto y deberá solicitar al candidato su llenado.• Para la aplicación del cuestionario del elemento 2/4 "Atender el cliente durante el proceso de compra" relativo a conocimiento de los productos, el evaluador lo hará mediante entrevista, seleccionando al azar un producto de cada una de las categorías indicadas y solicitando al candidato proporcione la información que se señala.• En caso de que por cualquier situación no se disponga de equipo tintométrico o el mismo no esté en condiciones de operación, deberá establecerse una nueva cita para observar los desempeños y recabar los productos relacionados.
Apoyos	<ul style="list-style-type: none">• Se requiere equipo tintométrico, dosificador y mezcladoras para la evaluación de la preparación de productos.• Se requiere equipo de cómputo con programa de ventas para el registro de ventas y para la emisión de documentos electrónicos de ventas.• Se deberá contar con terminal punto de venta para registrar transacciones con tarjeta de crédito/débito.• Se deberá disponer de formatos para elaborar documentos de venta en forma manual.

Duración estimada de la evaluación

Tiempo total de la evaluación: 2.5 horas

Tiempo de evaluación en campo: 1.5 horas

Tiempo de evaluación en gabinete: 1.0 horas

II.- Perfil del Estándar de Competencia**III.- Elementos que conforman el Estándar de Competencia**

Referencia	Código	Título
1 de 4	E0392	Preparar el establecimiento, los equipos y la mercancía para la venta

CRITERIOS DE EVALUACION

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Pone en funcionamiento el equipo tintométrico:
 - Revisando que los equipos de protección y regulación de corriente se encuentren conectados a la toma de corriente y estén encendidos,
 - Revisando que el equipo dosificador y mezcladoras se encuentren conectados a los equipos de protección y regulación de corriente,
 - Limpiando el exterior del equipo dosificador y mezcladoras, con paño húmedo,
 - Lavando la esponja o cepillo del equipo dosificador con agua corriente,
 - Limpiando el teclado, computadora y monitor con un paño seco, plumero o brocha,
 - Encendiendo el monitor y la computadora,
 - Inicializando el programa del equipo dosificador,
 - Verificando que los contenedores cuenten con los niveles en el rango recomendado por el fabricante para la correcta operación del dosificador,
 - Realizando la purga del equipo dosificador, seleccionando la opción en el programa,
 - Verificando visualmente la caída de los colorantes de cada una de las boquillas del equipo, y
 - Encendiendo el equipo mezclador.
2. Verifica las condiciones de seguridad del establecimiento:
 - Revisando las condiciones de instalaciones y equipos apoyándose en una lista de verificación, y
 - Elaborando el reporte de fallas de acuerdo a condiciones inseguras detectadas.

3. Verifica las condiciones del área de exhibición:
 - Revisando que los pasillos se encuentren limpios y libres de obstáculos,
 - Revisando que la mercancía se encuentre exhibida de acuerdo a los criterios establecidos por la empresa,
 - Revisando que el material de comunicación visual se encuentre colocado en los lugares correspondientes de acuerdo a las políticas del establecimiento, y
 - Corrigiendo las inconsistencias detectadas.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. El equipo tintométrico en condiciones de operación se encuentra:
 - Limpio, sin objetos y sin equipos ajenos al sistema,
 - Conectado a los equipos de protección y regulación de corriente y encendido,
 - Con el programa del equipo dosificador funcionando, y
 - Con los niveles de colorante adecuados en los contenedores del equipo dosificador.
2. El área de venta se encuentra:
 - Con mobiliario y espacios limpios,
 - Con pasillos despejados libres de estorbos,
 - Libre de herramientas de limpieza y botes de basura,
 - Libre de materiales, objetos y equipos ajenos a la operación,
 - Con el equipo de cobranza funcionando,
 - Con las herramientas de apoyo para la venta limpias y en el lugar adecuado para su uso,
 - Con las señales de seguridad visibles y despejadas, y
 - Con acceso libre a los extintores.
3. La lista de verificación de seguridad aplicada:
 - Señala las condiciones seguras/inseguras detectadas, e
 - Incluye el reporte de fallas cuando se hayan detectado condiciones inseguras.
4. El área de bodega se encuentra:
 - Limpia y ordenada,
 - Con productos ordenados respetando criterios de primeras entradas, primeras salidas,
 - Con productos caducos separados, y
 - Con los productos inflamables o peligrosos debidamente protegidos.
5. La mercancía exhibida para la venta se encuentra:
 - Limpia, con etiqueta completa y sin golpes,
 - Ordenada por categorías,
 - Con acomodo vertical, ordenada por líneas de productos,
 - Frenteada y con la etiqueta a la vista al cliente,
 - Con los preciadores correspondientes,
 - Libre de huecos en el acomodo en la estantería,
 - Ordenada en anaqueles y góndolas por capacidad, de mayor a menor, de abajo hacia arriba,
 - Ordenada respetando criterios de primeras entradas, primeras salidas,
 - Con productos complementarios para la venta cruzada,
 - Señalada con los materiales de comunicación visual correspondiente al producto y al tipo de mueble, y
 - Con los productos susceptibles de robo colocados en un área que facilita su vigilancia y control.

6. La mercancía en promoción se encuentra:
- Colocada en cabeceras o plataformas en un área de mayor impacto visual, y
 - Señalada con el material de comunicación visual correspondiente.
7. La imagen personal:
- Presenta uniforme completo, limpio y en buen estado,
 - Presenta gafete visible y en buen estado,
 - Presenta zapato de seguridad,
 - Presenta uñas limpias y recortadas,
 - Presenta cabello corto y peinado o recogido, y
 - Sin accesorios en manos y muñecas.

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

RESPUESTAS ANTE SITUACIONES EMERGENTES

SITUACION EMERGENTE

1. No enciende el equipo dosificador:

RESPUESTAS ESPERADAS

1. Revisa que los fusibles del equipo estén en buen estado y que no esté activado el botón de paro de emergencia.

SITUACION EMERGENTE

2. Al realizar la purga, no dosifica todos los colorantes el equipo:

RESPUESTAS ESPERADAS

2. Reporta al encargado de tienda o responsable la falla del equipo.

SITUACION EMERGENTE

3. No enciende el equipo mezclador:

RESPUESTAS ESPERADAS

3. Verifica que esté conectado al equipo de regulación de corriente, que el interruptor principal esté encendido y que los fusibles estén en buen estado.

SITUACION EMERGENTE

4. No enciende el equipo de cómputo:

RESPUESTAS ESPERADAS

4. Revisa conexión a los equipos de regulación y protección de corriente, que los mismos estén encendidos y que los cables de conexión al monitor se encuentren bien conectados.

ACTITUDES / HABITOS / VALORES:

- | | |
|---------------------|---|
| 1. Cooperación: | La manera en que trabaja en equipo con sus compañeros para mantener el establecimiento limpio y en condiciones de operación. |
| 2. Limpieza: | La manera en que cuida su aseo y presentación personal. |
| 3. Responsabilidad: | La manera en que cuida su seguridad personal, la de sus clientes y el establecimiento verificando las condiciones de equipos e instalaciones. |

GLOSARIO

- | | |
|--|--|
| 1. Anaqueles: | Mueble con entrepaños, que sirve para exhibir productos. |
| 2. Cabeceras: | Estantería que se sitúa a los costados de las góndolas y sirve para promocionar productos de mayor impacto visual. |
| 3. Equipo de protección y regulación de corriente: | Se refiere al equipo de No Break y regulador de voltaje. |
| 4. Equipo dosificador: | Equipo que permite dispensar colorantes para igualar colores. |

- | | | |
|----|----------------------|---|
| 5. | Equipo mezclador: | Equipo que permite agitar y homogeneizar el producto de un contenedor de pintura. |
| 6. | Equipo tintométrico: | Compuesto por un dispensador de colorantes y un agitador, que permite la fabricación de colores a la carta en el establecimiento. |
| 7. | Góndolas: | Estanterías para exhibir productos para acomodo central o de pared. |
| 8. | Plataformas: | Base generalmente de madera que permita exhibir productos pesados o de gran volumen. |

Referencia	Código	Título
2 de 4	E0393	Atender al cliente durante el proceso de compra

CRITERIOS DE EVALUACION

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Recibe al cliente a su llegada a la tienda:
 - Saludando al cliente con una frase de bienvenida,
 - Ofreciendo sus servicios al cliente,
 - Dirigiéndose al cliente siempre de "usted",
 - En el orden de llegada,
 - Reconociendo la llegada de un segundo cliente saludándolo, y
 - Mencionando el momento en que lo atenderá.
2. Atiende al cliente con requerimientos de rutina:
 - Escuchando la solicitud del cliente,
 - Confirmando con el cliente la solicitud,
 - Ofreciendo material promocional al cliente mientras espera,
 - Verificando la existencia del producto,
 - Mostrando el producto solicitado al cliente,
 - Mencionando al cliente por lo menos un beneficio del producto, y
 - Ofreciendo productos complementarios para venta cruzada de acuerdo al sistema de aplicación del producto.
3. Atiende cliente con requerimientos especiales:
 - Realizando preguntas hasta identificar las necesidades específicas del cliente,
 - Escuchando las necesidades del cliente,
 - Utilizando las herramientas de apoyo para la venta para orientar al cliente y clarificar sus necesidades,
 - Respondiendo a las preguntas planteadas por el cliente,
 - Sugiriendo los productos acordes a las necesidades planteadas por el cliente,
 - Confirmando con el cliente la aceptación del producto propuesto,
 - Ofreciendo material promocional mientras espera el cliente,
 - Verificando la existencia del producto,
 - Mostrando el producto al cliente,
 - Mencionando al cliente por lo menos un beneficio del producto, y
 - Ofreciendo productos complementarios para venta cruzada considerando el sistema de aplicación del producto.

4. Atiende clientes vía telefónica:
- Saludando al cliente, mencionando nombre propio y nombre de la empresa
 - Ofreciendo sus servicios al cliente,
 - Escuchando la solicitud del cliente,
 - Proporcionando información solicitada por el cliente,
 - Registrando los datos generales del cliente,
 - Atendiendo la solicitud del cliente de acuerdo a las políticas del establecimiento,
 - Agradeciendo la llamada/compra al cliente, e
 - Invitándolo a llamar nuevamente.
5. Ofrece productos sustitutos al cliente:
- Cuando no se tiene en existencia el producto solicitado,
 - Mostrando el producto sustituto, y
 - Mencionando las semejanzas/ventajas del producto sustituto.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS

NIVEL

- | | |
|--|---------------------|
| <p>1. Pinturas vinílicas disponibles en el establecimiento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Características, • Ventajas, • Usos, y • Pasos básicos del sistema de aplicación y productos complementarios. | <p>Conocimiento</p> |
| <p>2. Esmaltes disponibles en el establecimiento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Características, • Ventajas, • Usos, y • Pasos básicos del sistema de aplicación y productos complementarios. | <p>Conocimiento</p> |
| <p>3. Productos para madera disponibles en el establecimiento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Características, • Ventajas, • Usos, y • Pasos básicos del sistema de aplicación y productos complementarios. | <p>Conocimiento</p> |
| <p>4. Productos para efectos y texturizados disponibles en el establecimiento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Características, • Ventajas, • Usos, y • Pasos básicos del sistema de aplicación y productos complementarios. | <p>Conocimiento</p> |
| <p>5. Impermeabilizantes disponibles en el establecimiento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Características, • Ventajas, • Usos, y • Pasos básicos del sistema de aplicación y productos complementarios. | <p>Conocimiento</p> |

- 6. Aerosoles disponibles en el establecimiento** Conocimiento
- Características,
 - Ventajas,
 - Usos, y
 - Pasos básicos del sistema de aplicación y productos complementarios.
- 7. Productos especiales disponibles en el establecimiento** Conocimiento
- Características,
 - Ventajas,
 - Usos, y
 - Pasos básicos del sistema de aplicación y productos complementarios.

ACTITUDES/HABITOS/VALORES:

1. Amabilidad: La manera en que ofrece un trato cordial a los clientes durante todo el proceso de venta.
2. Tolerancia: La manera en que mantiene un trato amable a los clientes aún cuando se presenta una queja, inconformidad o desacuerdo.

GLOSARIO

1. Cliente con requerimientos de rutina: Persona que tiene claro el producto que desea adquirir o que tiene una necesidad específica clara e identificada.
2. Cliente con requerimientos especiales: Persona que tiene una necesidad y que requiere asesoría para determinar el o los productos necesarios para satisfacerla.
3. Herramientas de apoyo para la venta: Conjunto de materiales de consulta para el vendedor/cliente que permite una mejor toma de decisiones hacia un producto.
4. Venta cruzada: Proceso de venta que incentiva la compra de artículos complementarios para la aplicación de un producto.

Referencia	Código	Título
3 de 4	E0394	Preparar productos en el equipo tintométrico

CRITERIOS DE EVALUACION

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Prepara el producto solicitado:
 - Verificando en el programa la base requerida para la preparación del producto solicitado,
 - Colocando la base requerida en la plataforma del equipo dosificador,
 - Destapando el envase para la recepción de colorantes,
 - Seleccionando en el programa las opciones requeridas para la preparación del producto solicitado,
 - Verificando que ha concluido la dispensación de colorantes,
 - Asegurando la tapa en el bote una vez concluida la dosificación, e
 - Imprimiendo la etiqueta correspondiente al producto preparado.

2. Integra el producto en el equipo mezclador:
 - Colocando el envase en el plato inferior de la prensa, accionando el mecanismo de cierre de platos,
 - Colocando el seguro de sujeción en las mezcladoras de cierre manual,
 - Cerrando cortina o puerta,
 - Seleccionando el tiempo de mezclado de acuerdo a los tiempos recomendados por el fabricante, y
 - Retirando el producto del plato inferior de la prensa al concluir el tiempo de mezclado.
3. Verifica el producto preparado:
 - Abriendo el envase y mostrando al cliente el producto preparado, y
 - Colocando en el bote la etiqueta correspondiente con el código del producto preparado.
4. Agrega colorantes a los contenedores:
 - Cuando el nivel de uno o más colorantes sea menor al recomendado por el fabricante,
 - Seleccionando el colorante faltante y verificando que se encuentre dentro de tiempo de vigencia,
 - Agitando el colorante en el mezclador por lo menos 4 minutos,
 - Depositando el colorante en el contenedor correspondiente,
 - Registrando en el programa el colorante agregado,
 - Realizando la agitación de contenedores, y
 - Realizando la recirculación/preparación de bombas.
5. Maneja la mercancía siguiendo los procedimientos de protección personal:
 - Utilizando zapatos de seguridad,
 - Utilizando faja y guantes de carnaza al manejar cubetas de 19 litros,
 - Utilizando diablos/carretillas para movilizar tambos, y
 - Utilizando mascarilla/respirador para manejar solventes.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. El producto preparado:
 - Corresponde al producto solicitado por el cliente,
 - Contiene la base indicada de acuerdo al producto solicitado,
 - Se encuentra perfectamente mezclado, y
 - Presenta en el envase la etiqueta o código del producto preparado.

RESPUESTAS ANTE SITUACIONES EMERGENTES**SITUACION EMERGENTE**

1. En caso de derrame de producto dentro del mezclador.

RESPUESTAS ESPERADAS

1. Limpia de manera inmediata desconectando el equipo y lubricando todas las piezas de movimiento.

ACTITUDES/HABITOS/VALORES:

1. Orden: La manera en que mantiene el establecimiento ordenado durante toda la jornada de trabajo.
2. Responsabilidad: La manera en que cuida su seguridad personal al utilizar equipo de protección personal cuando se requiere.

GLOSARIO

1. Base: Producto empleado para generar una pintura de un color específico por la agregación de colorantes.
2. Dispensación: Es la acción de suministrar los colorantes a la base.
3. Platos de la prensa: Mordazas que permiten la sujeción de un envase para su posterior agitación.
4. Seguro de sujeción: Dispositivo que permite asegurar el contenedor en el equipo mezclador.

Referencia	Código	Título
4 de 4	E0395	Concretar la venta de mercancía.

CRITERIOS DE EVALUACION

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Realiza el cierre de venta:
 - Confirmando con el cliente cada uno de los productos seleccionados,
 - Registrando los productos solicitados en el sistema de cobro,
 - Mencionando al cliente el monto total de la venta,
 - Preguntando al cliente si requiere nota o factura, y
 - Preguntando la forma de pago.
2. Realiza el cobro de la mercancía en efectivo:
 - Mencionando al cliente la cantidad a pagar,
 - Mencionando la cantidad que recibe como pago,
 - Revisando las medidas de seguridad del efectivo que recibe,
 - Colocando el efectivo sobre la caja de cobro sin ingresarlo,
 - Entregando el documento de venta,
 - Mencionando la cantidad de cambio que entrega, e
 - Ingresando el efectivo recibido en la caja.

3. Realiza el cobro de la mercancía con tarjeta de crédito/débito:
 - Mencionando al cliente la cantidad a pagar,
 - Solicitando una identificación,
 - Revisando las medidas de seguridad de la tarjeta que recibe,
 - Deslizando la tarjeta en la terminal punto de venta,
 - Solicitando la firma del cliente en el documento de pago,
 - Verificando la firma del cliente con la tarjeta y la identificación,
 - Entregando el documento de venta, el comprobante de pago, la identificación y la tarjeta al cliente, y
 - Mencionando al cliente lo que entrega.
4. Elabora el documento de venta/ factura en forma manual:
 - Registrando los datos del cliente en el documento de venta,
 - Registrando los productos adquiridos, y
 - Realizando las operaciones requeridas para el llenado del documento.
5. Elabora el documento de venta/ factura en forma electrónica:
 - Registrando los datos del cliente en el sistema de cobro,
 - Registrando los productos adquiridos, e
 - Imprimiendo el documento de venta/factura.
6. Entrega la mercancía:
 - Mencionando al cliente los productos que entrega,
 - Empacando los productos ligeros arriba de los pesados,
 - Protegiendo los productos delicados,
 - Agradeciendo la compra al cliente, e
 - Invitando al cliente a regresar al establecimiento.
7. Realiza las actividades posteriores a la venta:
 - Acomodando la mercancía no vendida en el lugar correspondiente,
 - Acomodando las herramientas de apoyo para la venta en el lugar correspondiente,
 - Limpiando equipos/herramientas,
 - Registrando productos faltantes en el listado correspondiente, y
 - Registrando la venta en el formato de productividad.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. El documento/factura de venta elaborado manual o electrónica contiene:
 - Los datos del cliente,
 - La cantidad de unidades vendidas,
 - La descripción del producto vendido,
 - El precio unitario de cada producto,
 - El importe de cada producto,
 - El subtotal de la mercancía,
 - La cantidad correspondiente al IVA desglosado, y
 - El importe total de la venta.

2. La mercancía empacada:
 - Corresponde a lo registrado en el documento de venta, y
 - Se encuentra separada y protegida para evitar contaminación y derrames.
3. La lista de productos faltantes contiene:
 - Las especificaciones de los productos negados a los clientes, y
 - La cantidad expresada en litros/piezas de productos negados.
4. El formato de productividad presenta:
 - El registro de la tasa de conversión,
 - El registro de las ventas que el vendedor generó durante el día,
 - El importe de las ventas realizadas,
 - La suma final correspondiente al total del día, y
 - El ticket promedio correspondiente a las ventas realizadas.

ACTITUDES/HABITOS/VALORES

1. Responsabilidad: La manera en que maneja el efectivo y valores de acuerdo a las políticas de la empresa.

GLOSARIO

1. Formato de productividad: Documento que permite registrar datos diarios desempeño de un vendedor como el número de clientes atendidos, el ticket promedio de compra, entre otras cosas.
2. Tasa de Conversión: Es el porcentaje que se obtiene al dividir el número de compradores entre el total de visitantes al establecimiento, refleja la conversión de visitantes a compradores.
3. Terminal punto de venta: Dispositivo electrónico que permite realizar transacciones con tarjeta de débito/crédito.
4. Ticket promedio: Es el resultado de dividir el monto total de una venta entre el número de compradores.

ESTANDAR DE COMPETENCIA

I.- Datos Generales

Código: **Título:**
EC0093 Cosecha de cítricos

Propósito del Estándar de Competencia:

Servir como referente para la evaluación y certificación de las personas que se desempeñan como jornaleros agrícolas ejecutando acciones de preparación de implementos en el lugar de trabajo y recolección de cítricos.

Asimismo, puede ser referente para el desarrollo de programas de capacitación y de formación basados en el Estándar de Competencia (EC).

Descripción del Estándar de Competencia

Estándar de Competencia para personas que deban contar con conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes como trabajadores agrícolas, que sepan preparar sus herramientas y el lugar de trabajo, para la cosecha de cítricos como limón, naranja, mandarina, toronja, tangerina y pomelo.

El presente Estándar de Competencia se fundamenta en criterios rectores de legalidad, competitividad, libre acceso, respeto, trabajo digno y responsabilidad social

Comité de Gestión por Competencia que lo desarrolló:

Sector Rural (Agropecuario, Pesquero, Ambiental y de Alimentación)

Fecha de aprobación por el Comité Técnico del CONOCER:

16/11/2010

Fecha de publicación en el D.O.F.:

Periodo de revisión/actualización del EC:

1 año

Tiempo de Vigencia del Certificado de competencia en este EC:

5 años

Ocupaciones relacionadas con este EC de acuerdo al Catálogo Nacional de Ocupaciones:**Módulo/Grupo Ocupacional:**

Trabajadores agrícolas

Ocupaciones asociadas:

Jornalero Agrícola

Peón Agrícola

Recolector de Cosechas

Campesino

Cortador

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:

1113 Cultivo de frutales y nueces

Subrama:

11131 Cultivo de naranja

11132 Cultivo de otros cítricos

Clase:

111310 Cultivo de naranja

111321 Cultivo de limón

111329 Cultivo de otros cítricos

El presente Estándar de Competencia, 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.

Empresas e Instituciones participantes en el desarrollo del EC

- INCA Rural A.C.
- Secretaría del Trabajo y Previsión Social.
- Asociación Agrícola Local de Tlaltetela Veracruz.
- Fondo Citrícola de Veracruz, S.C.

- Comité Estatal de Sistema Producto Cítricos Oaxaca, A.C.
- AGI Limón Costa.
- Unión de Ejidos Citricultores del sur del Estado.
- AGI Limón Mexicano.
- PROLIM.

Relación con otros estándares de competencia

Estándares relacionados

- EC0068 Cosecha de Hortalizas

Aspectos relevantes de la evaluación

Detalles de la práctica	El proceso de evaluación deberá de realizarse en el lugar de trabajo
Apoyos	Herramientas, utensilios para cada tipo de cítrico a recolectar y especificaciones brindadas por el responsable.

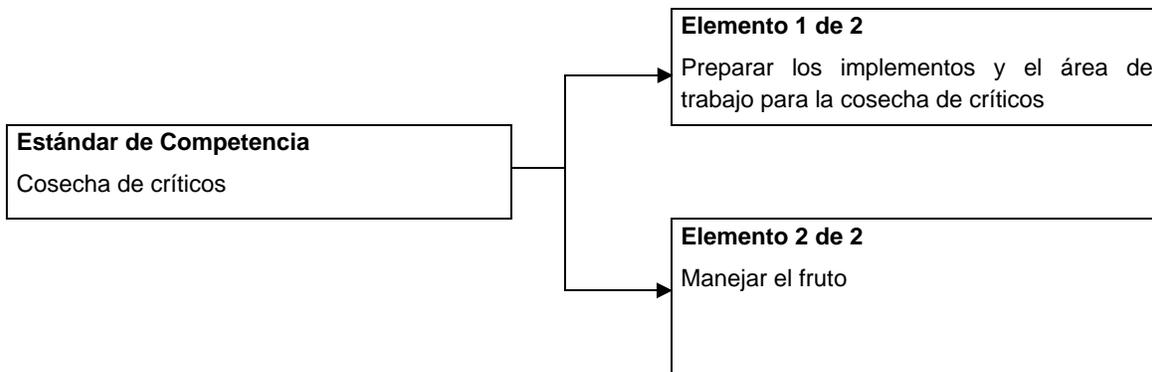
Duración estimada de la evaluación

- 1 hora

Referencias de Información

- NOM-EM-047-FITO-2009

II.- Perfil del Estándar de Competencia



III.- Elementos que conforman el Estándar de Competencia

Referencia	Código	Título
1 de 2	E0396	Preparar los implementos y el área de trabajo para la cosecha de cítricos

CRITERIOS DE EVALUACION

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Llega al lugar de trabajo:
 - Presentándose a la hora, lugar y estado conveniente establecidos por el responsable.
2. Prepara el área de trabajo
 - Recogiendo la basura/residuos de comida cercanos al árbol.
3. Distribuye los implementos de trabajo:
 - Colocando los contenedores cerca del árbol sin maltratarlos o romperlos y de acuerdo al volumen de fruto a cosechar, y

- Colocando los implementos cerca del área de trabajo sin golpearlas durante la distribución.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. Los implementos de trabajo verificados
 - Corresponden con el tipo de cítrico a cosechar, y;
 - Se encuentran libres de basura/oxido/tierra/hojas secas/pesticidas

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS

NIVEL

- | | |
|---|---------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Tipos de implementos para la cosecha de distintos cítricos: <ul style="list-style-type: none"> • Limón • Naranja • Mandarina • Toronja • Tangerina • Pomelo | <p>Conocimiento</p> |
|---|---------------------|

GLOSARIO

- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Contenedores: 2. Responsable: | <p>Se refiere a los contenedores, herramientas, utensilios, recipientes utilizados en la cosecha de cítricos.</p> <p>Productor, mayordomo, capataz, jefe de corte, encargado de la huerta, patrón.</p> |
|---|--|

Referencia	Código	Título
2 de 2	E0397	Manejar el fruto

CRITERIOS DE EVALUACION

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Selecciona los implementos de trabajo:
 - De acuerdo a la cantidad y tipo de fruto a cosechar.
2. Realiza el corte del fruto:
 - Cuidando de realizar el corte sin rocío sobre el fruto;
 - Seleccionando el fruto de acuerdo al tamaño, madurez, color y daño especificado por el responsable;
 - Aplicando la técnica de corte de acuerdo a las características y requerimientos de empaque establecidos en la NOM-EM-047-FITO-2009, y

- Protegiendo el árbol de quebrar sus ramas.
3. Deposita el fruto cortado:
 - Dentro del utensilio sin dejarlo golpear/caer al suelo;
 - Separando los que se encuentren con daño/enfermo/plagado, y
 - Eliminando hojas y ramas del cítrico de acuerdo a sus características.
 4. Vacía el fruto en un contenedor/sitio definido por el responsable:
 - Cuidando el fruto del maltrato de acuerdo a las especificaciones del responsable, y
 - Llenando los recipientes hasta los límites recomendados para cada tipo de cítrico con base a las especificaciones del responsable.
 5. Protege el fruto de las condiciones climáticas adversas:
 - Cubriéndolo conforme a las especificaciones del responsable;
 - Acomodando el fruto de acuerdo a las especificaciones del responsable, y
 - Colocándolo en el lugar especificado por el responsable.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS

NIVEL

1. Tipos de daño en los diferentes cítricos.

Conocimiento

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

RESPUESTAS ANTE SITUACIONES EMERGENTES

SITUACION EMERGENTE

1. Picaduras/mordeduras de insectos/reptiles venenosos durante la cosecha del cítrico.

RESPUESTAS ESPERADAS

1. Dejar de cosechar y avisar al responsable/compañeros.

SITUACION EMERGENTE

2. Caída

RESPUESTAS ESPERADAS

- 2.- Quedarse inmóvil y pedir ayuda al responsable/compañeros.

GLOSARIO

1. Daños: Se refiere a daños físicos/biológicos en el fruto.
2. Técnica de corte: La manera en que realiza el corte de acuerdo al tipo de cítrico.
3. Vaciado: Pasar la fruta del recipiente de recolección al contenedor.

Raúl Alberto Sosa Bustamente; Director de la Evaluación de la Coordinación de Organos Desconcentrados del Sector Paraestatal y Secretario de Actas Suplente del Comité Técnico del CONOCER, con fundamento en las Cláusulas Décima, penúltimo párrafo y Décima segunda, último párrafo, del Contrato Constitutivo del CONOCER, doy constancia de que el presente Acuerdo SO/IV-10/8.01,S, es fiel de lo desahogado y aprobado en la Cuarta Sesión Ordinaria de 2010, del H. Comité Técnico del CONOCER. Se expide a los dieciséis días del mes de noviembre de dos mil diez, para los efectos a que haya lugar.- Rúbrica.