

**I.- Datos Generales**

**Código:**                    **Título:**

NUIAZ002.01            Aplicación de medidas de seguridad alimentaria y calidad en el ingenio azucarero

**Propósito de la Norma Técnica de Competencia Laboral:**

Servir como referente para la evaluación y certificación de las personas que se desempeñan como obreros en las diferentes áreas de los ingenios azucareros, a través de capacitación en sitio. Asimismo, puede ser referente para el desarrollo de programas de capacitación y de formación basados en NTCL

**Comité de Normalización de Competencia Laboral que la desarrolló:**

Industria Azucarera

**Fecha de aprobación por el Comité Técnico del CONOCER:**

24/11/2009

**Fecha de publicación en el D.O.F:**

19/01/2010

**Nivel de competencia:**

Uno

Desempeña actividades programadas, rutinarias y predecibles.  
Depende de instrucciones y decisiones superiores.

**Ocupaciones relacionadas con esta NTCL de acuerdo con el Sistema de Información del Catálogo Nacional de Ocupaciones (SICNO):**

**Módulo Ocupacional**

Operadores de máquinas en la elaboración de alimentos y bebidas

**Ocupaciones:**

Operador de desfibradora

Operador de evaporadora

Operador de mesa alimentadora

Operador de tanques de mieles

*Continúa en la siguiente página...*

---

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

**Sector:**

31-33 Industrias manufactureras

**Subsector:**

311 Industria alimentaria

---

**Rama:**

3113 Elaboración de azúcar, chocolates, dulces y similares

---

**Subrama:**

31131 Elaboración de azúcar

---

**Clase:**

311311 Elaboración de azúcar de caña

La presente Norma Técnica de Competencia Laboral, una vez publicada en el Diario Oficial de la Federación se integrará a la Base Nacional de Normas Técnicas de Competencia Laboral que opera el CONOCER a fin de facilitar su uso y consulta gratuita.

**Empresas e Instituciones participantes en el desarrollo de la Norma Técnica de Competencia Laboral**

- Ingenio Lázaro Cardenas
- Ingenio Santa Clara
- Ingenio El Higo
- Ingenio La Gloria
- Ingenio Plan de Ayala
- Ingenio Adolfo Lopez Mateos
- Fideicomiso Ingenio El Modelo

*Continúa en la siguiente página...*

**II.- Perfil de la NTCL**

**Unidad**

Aplicación de medidas de seguridad alimentaria y calidad en el ingenio azucarero

**Elemento 1 de 2**

- Aplicar medidas de seguridad alimentaria en el ingenio azucarero

**Elemento 2 de 2**

- Aplicar medidas de calidad de proceso en el ingenio azucarero

*Continúa en la siguiente página...*

**III.-Estándares de la competencia laboral de la Unidad:**

**Código:**

**Unidad:**

NUIAZ002.01      Aplicación de medidas de seguridad alimentaria y calidad en el ingenio azucarero

**Elementos que conforman la Unidad:**

Referencia    Código    Título

1 de 2    E0307    Aplicar medidas de seguridad alimentaria en el ingenio azucarero

**Criterios de Evaluación:**

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

**DESEMPEÑOS**

1. Se lava las manos con la técnica de lavado de manos:
  - \* Antes de ingresar a las áreas de procesamiento de producto;
  - \* Descubriendo sus brazos hasta el codo;
  - \* Mojándose con agua potable las manos hasta los codos;
  - \* Aplicándose jabón antibacterial desde la mitad del antebrazo hasta los dedos;
  - \* Frotándose en dirección de las manos hacia los codos;
  - \* Tallándose entre los dedos, el dorso, la palma y las uñas;
  - \* Enjuagándose con abundante agua desde las manos hasta los codos sin dejar residuos de jabón;
  - \* Secando al terminar con toalla/papel desechable/aire, sin dejar residuos húmedos, y;
  - \* Depositando las toallas/papel desechables en los lugares apropiados.
2. Prepara sus utensilios de trabajo/materiales/insumos críticos requeridos para la producción de azúcar:
  - \* Antes de iniciar y durante el turno, y;
  - \* Verificando que sean acordes a la actividad a realizar.
3. Revisa las condiciones físicas de su equipo/utensilios de trabajo:
  - \* Revisándolo antes de iniciar el turno;

## NORMA TÉCNICA DE COMPETENCIA LABORAL

- \* Corroborando que estén libres de cualquier material extraño al producto, y;
  - \* Verificando la ausencia de derrame de aceite/grasa.
4. Dispone adecuadamente de los materiales/insumos críticos requeridos para la producción de azúcar:
- \* Utilizándolos de acuerdo a las especificaciones del ingenio;
  - \* Separándolos de la materia prima y del producto terminado;
  - \* Cerrándolos/embolsándolos al terminar de utilizarlos, y;
  - \* Colocándolos en el área designada por el ingenio.
5. Limpia su equipo/utensilios de trabajo:
- \* De acuerdo al programa establecido por el ingenio;
  - \* Siguiendo el instructivo de limpieza especificado por el ingenio de acuerdo al equipo/utensilios de trabajo, y;
  - \* Utilizando los materiales de limpieza acordes al equipo/utensilios de trabajo.
6. Limpia su área de trabajo:
- \* Al finalizar el turno;
  - \* Depositando la basura/residuos de proceso en el contenedor designado por el ingenio para este rubro, y;
  - \* Utilizando el equipo de limpieza acorde al área a limpiar;
7. Reporta condiciones de riesgo para la seguridad alimenticia:
- \* Al momento de identificarlas;
  - \* Notificándolas verbalmente/por escrito a su supervisor/jefe inmediato/jefe de área, y;
  - \* Especificando el lugar y tipo de riesgo al jefe inmediato.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

### PRODUCTOS

1. Su aspecto personal es acorde a los lineamientos de higiene establecidos en el ingenio:
- \* Tiene el cabello corto o recogido;
  - \* Tiene la barba y bigote recortados (Hombres)/sin maquillaje (Mujeres);
  - \* Tiene las uñas cortas y sin barniz;

- \* Sin accesorios personales;
  - \* Porta su uniforme sin roturas y acorde a la actividad a realizar, y;
  - \* Sin utensilios en bolsillos superiores de la ropa de trabajo.
2. El área de trabajo limpia:
- \* Está libre de alimentos y bebidas prohibidas por el ingenio;
  - \* Está sin desechos de alimentos;
  - \* Está libre de materiales o residuos ajenos al producto, y;
  - \* Está sin objetos que obstaculicen el paso y ajenos al producto.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS	NIVEL
1. Definición de inocuidad y seguridad alimentaria.	Conocimiento
2. Tipo de enfermedades virales y gastrointestinales que afectan la seguridad alimentaria.	Conocimiento
3. Acciones a realizar ante enfermedades virales, gastrointestinales heridas para no afectar la seguridad alimentaria.	Conocimiento
4. Definición y tipos de puntos críticos de control en un ingenio azucarero.	Conocimiento
5. Definición y causas de contaminación cruzada	Conocimiento
6. Tipos de factores de riesgo para la seguridad alimentaria.	Conocimiento

#### PRÁCTICAS INADMISIBLES DURANTE EL DESEMPEÑO LABORAL

1. Fumar en zonas de alto riesgo de incendio/de contacto directo con el producto terminado.

#### ACTITUDES / HÁBITOS / VALORES

1. Iniciativa: La manera en que ofrece propuestas de mejora para la eliminación de los factores de riesgo para la seguridad alimentaria.

#### GLOSARIO

1. Accesorios: Objetos personales como: aretes, anillos, pulseras, collares, cadenas, relojes.

## NORMA TÉCNICA DE COMPETENCIA LABORAL

2. Basura: Son aquellos residuos que resultan de la eliminación de materiales que se utilizan en actividades domésticas, también llamados residuos sólidos urbanos.
3. Condiciones de riesgo: Todo aquello que pone en peligro la inocuidad del producto.
4. Insumos críticos: Es un material o sustancia que en algún momento del proceso de elaboración de azúcar tiene contacto directo con el producto.
5. Materiales: Conjunto de máquinas, herramientas u objetos necesarios para la realización de una actividad.
6. Materia prima: Sustancia o producto de cualquier origen que se use para la elaboración de alimentos
7. Materiales extraños: Todo aquel objeto o material que es ajeno al equipo o área de trabajo en donde se está elaborando el azúcar.
8. Residuos de proceso: Son aquellos generados en el proceso de producción/durante la actividad que realiza el trabajador.
9. Utensilios de trabajo: Objetos o herramientas que usa el trabajador para realizar su actividad.

Referencia	Código	Título
2 de 2	E0308	Aplicar medidas de calidad de proceso en el ingenio azucarero

### **Criterios de Evaluación:**

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

#### **DESEMPEÑOS**

1. Ejecuta sus actividades del turno:
  - \* De acuerdo a los procedimientos establecidos para ello por el ingenio;
  - \* Verificando que las condiciones de operación sean las requeridas para el funcionamiento del equipo, de acuerdo a los parámetros establecidos en el procedimiento de operación, y;
  - \* Registrando en el formato indicado por el ingenio las mediciones de las variables especificadas en el procedimiento para la operación de los equipos.
2. Al entregar el turno:
  - \* Comunica verbalmente a su relevo las incidencias de operación ocurridas durante el turno, y;
  - \* Notifica verbalmente las tareas pendientes por realizar.

3. Reporta desviaciones/incumplimientos en los procedimientos establecidos para la producción de azúcar en el ingenio:
  - \* Al momento de identificarlos, y;
  - \* Notificando verbalmente y especificando el lugar y el tipo de desviación/incumplimientos al superior/supervisor/jefe inmediato/jefe de área.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

#### PRODUCTOS

1. El formato del Reporte de Desviaciones/Incumplimientos contiene:
  - \* Área en la que se detecto la desviación/incumplimiento;
  - \* Descripción de la desviación/incumplimiento, y;
  - \* Nombre, firma y fecha de quien lo elaboró.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

#### CONOCIMIENTOS

#### NIVEL

- |  |              |
|--|--------------|
| 1. Importancia de trabajar con un sistema de calidad.    | Conocimiento |
| 2. Aspectos básicos de un sistema de gestión de calidad. | Conocimiento |
| 3. El cliente y la calidad.                              | Conocimiento |

#### ACTITUDES / HÁBITOS / VALORES

1. Iniciativa: La manera en que ofrece propuestas de mejora para la calidad de los procesos.

#### GLOSARIO

1. Desviación: Cuando se realiza un actividad sin respetar el orden marcado en el proceso.
2. Incidencias de operación: Son aquellos sucesos o eventos ocurridos durante la jornada laboral que provocaron fallas en los equipos y desviaciones en la operación; así como las acciones correctivas realizadas.
3. Incumplimiento: Cuando al realizar una actividad no se cumple con los requerimientos del proceso.
4. Parámetros de operación: Son las lecturas de los instrumentos de medición del equipo utilizado, por ejemplo: temperatura, presión, velocidad etc.

**Anexo 1: EC0018**

<b>Fecha límite para revisar y/o actualizar el Estándar de Competencia</b>	<b>Vigencia de la Certificación en el Estándar de Competencia</b>
<b>19 de enero de 2013</b>	<b>4 años</b>

<b>La revisión realizada establece como fecha límite para revisar y/o actualizar el Estándar de Competencia</b>	<b>La revisión realizada establece la vigencia de la Certificación en el Estándar de Competencia</b>
<b>19 de enero de 2017</b>	<b>4 años</b>